



Wie wird der Honig cremig? 05.01.2021

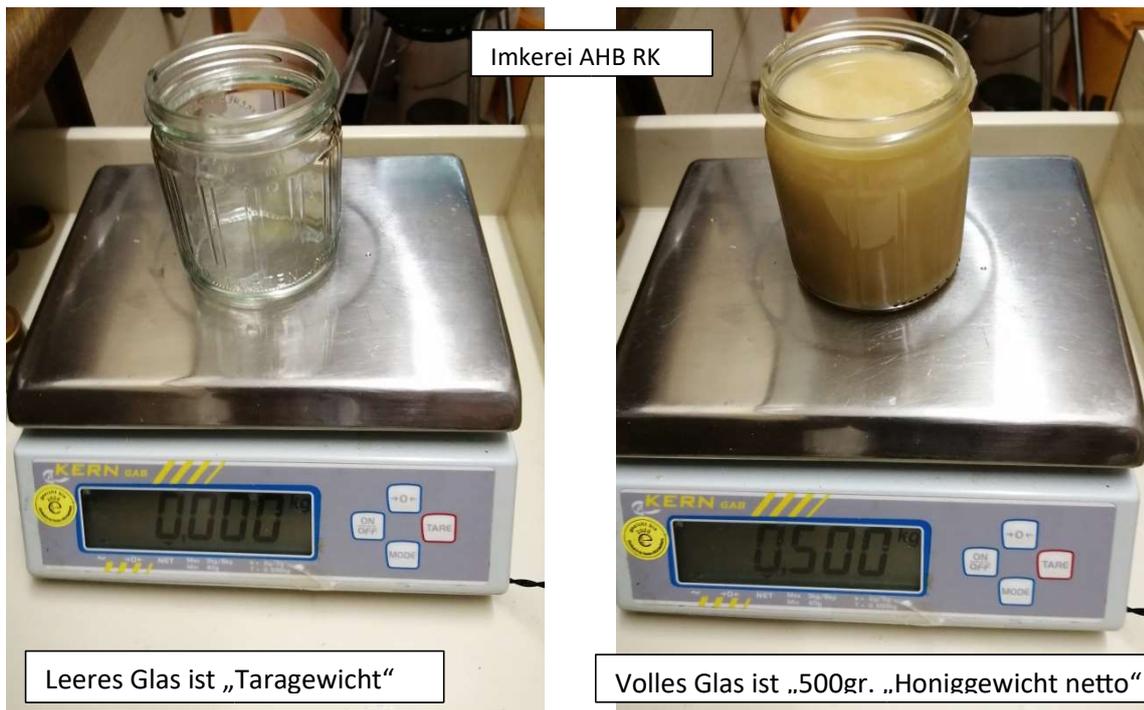
Sie haben schon erste Kunden mit Honig beliefert? Gratulation! Früher oder später wird man Sie sicher fragen, ob noch der streichfähige Honig da ist, "der aus dem Sommer". Unsere Einsteigertipps helfen weiter.

Fast jeder deutsche Honig kristallisiert nach einiger Zeit ganz allein, und wird ohne Bearbeitung zum Teil sehr hart oder grobkörnig in der Konsistenz. Bei Kunden kommt das meist nicht gut an. Einen cremig gerührten Honig mögen die Kunden am liebsten, hat man Ihnen erzählt. Aber was heißt das eigentlich?



Die Bezeichnung „cremig“ ist ein sehr schwieriger Begriff für Honig. Ein Modebegriff! Erklärt Imkerberater Wulf-Ingo Lau. Auch Cremes können von unterschiedlicher Konsistenz sein, das kennt man aus der Kosmetik oder der Küche.

Im Grunde wird mit „cremig“ ein dickflüssiger Honig bezeichnet, der nicht mehr so leicht fließt, aber noch so weich ist, dass man mit dem Frühstücksmesser leicht hindurch gleiten kann.



Schnell aufessen?

Wer ein Aushärten des Honigs und eine grobkörnige Konsistenz vermeiden möchte, muss für ein gleichmäßiges und feines Auskristallisieren des Honigs sorgen. Einsteigern in die Bienenhaltung ist oft nicht bewusst, welche Faktoren das Kristallwachstum beeinflussen.

Dem Thema wird meist mit einer Mischung aus Aktionismus und einem Spiel auf Zeit begegnet. „Wenn alles gut läuft, ist die Hälfte der Ernte aufgegessen, bevor der Honig im Glas richtig hart werden konnte“, beobachtet Wulf-Ingo Lau das Vorgehen vieler Kleinimker.

Die Komplexität der Thematik und der Aufwand an Gerät, Räumlichkeiten und Zeit geht für Lau „über das hinaus, was man sich als Anfänger einmal so vorgestellt hat“.

Dennoch können sich auch Einsteiger und Kleinimker dem Phänomen cremiger Honig annähern, ohne zwangsläufig schweres Gerät kaufen zu müssen. Nur müssen sie ein paar wichtige Punkte beherzigen:

Abschäumen und fein sieben

Warum kristallisiert ein Honig überhaupt? Rein chemisch gesehen ist Honig eine mit Zuckern übersättigte wässrige Lösung. Eine solche Lösung ist instabil. Um in einen stabilen gesättigten Zustand zu gelangen, fällt der überschüssige Zucker in der Lösung aus und es beginnen Kristalle im Honig zu wachsen.

Ähnlich wie Staubpartikel Ausgangspunkt für die Entstehung von Schneeflocken werden können, brauchen auch Zuckerkristalle einen Kristallisationskeim. Das ist zum Beispiel ein bestehendes Zuckerklümpchen, ein Bienenhaar oder ein Pollenkorn.

Je mehr Kristalle entstehen, desto geringer wird die Sättigung der übersättigten Lösung. Erreicht die Lösung den stabilen gesättigten Zustand, stoppt auch die Kristallation.

Für die Herstellung eines weichen Honigs ist es wichtig, dass das Zusammenwachsen der Kristalle zu einem festen Block vermieden wird. Doch bevor der Honig gerührt wird, muss er fein gesiebt und abgeschäumt werden.

Durch das Entdeckeln der Waben gelangen viele kleine Wachsteilchen in den Honig. Auch kann es zu Verunreinigungen durch z.Bsp. Bienenteile kommen. Sowohl optisch als auch im Mund des Kunden machen sich die Partikel bemerkbar.

Ein Feinsieben ist daher ein wichtiger Schritt hin zu einer hohen Honigqualität. Steht der Honig nach dem Schleudern und Sieben etwa einen Tag in einem warmen Raum, kann die Luft aufsteigen. Der Schaum wird anschließend mit einem Teigschaber abgenommen.



Mancher schnell kristallisierende Frühjahrshonig wird jedoch zu spät geerntet, und läuft nicht mehr durch das Feinsieb. Der Honig lässt sich in diesem Fall durch eine komplette Wiederverflüssigung (max. 38°) „auf Start zurücksetzen“.

Die Kristallstrukturen sind dann kurzzeitig wieder aufgelöst. Auch fester und grob auskristallisierter Honig lässt sich so wieder bearbeiten und cremig machen. Ein Feinsieb ist hierbei sogar obligatorisch.

Kühl lagern

Je schneller der Honig auskristallisiert, desto gleichmäßiger und feiner werden die Kristalle. Wie schnell der Vorgang abläuft, hängt vor allem von der Temperatur während des Kristallisationsprozesses, der Zuckerzusammensetzung und dem Wassergehalt ab.

Zwar lässt sich das Zuckerspektrum ohne Labor schlecht bestimmen. Dennoch lässt sich sagen, dass Frühjahrs- und Rapshonige mit einem hohen Glukoseanteil eher schnell auskristallisieren und Sommerhonige mit einem niedrigen Glukoseanteil eher langsam.

Hat der Honig einen Glukoseanteil von weniger als 30%, bleibt der Honig in der Regel flüssig. Hierzulande kann man das zum Beispiel bei reinen Robinien- oder Edelkastanienhonigen beobachten.

Auch bei manchen Honigtau-Honigen ist keine Bearbeitung notwendig. Die Regel ist jedoch, dass Blütenhonige bearbeitet werden müssen, um streichfähig zu bleiben. Wer vom Anfang bis zum Ende der Kristallisation für die richtige Prozesstemperatur sorgt, lässt den Honig schneller und damit feiner kristallisieren.

Die ideale Temperatur beträgt 14° Celsius, aber eine Temperatur innerhalb einer Spanne zwischen 10 und 16 ° C ist ebenfalls förderlich. Kleinimker ohne entsprechende Kühlräume können am besten einen großen, ausrangierten Kühlschrank nutzen.

Wer keine Kühlmöglichkeiten besitzt, kann den Honig also auch festwerden lassen und im kühleren Winter wieder verflüssigen und anschließend bearbeiten.

Rühren und impfen

Ist der Honig fein gesiebt, und steht er nach dem Abschäumen kühl, beginnt die eigentliche Honigbearbeitung: das Rühren.

Hiermit wird eine gleichmäßige Verteilung der Kristalle im Honig gewährleistet, sodass auch der Kristallisationsprozess möglichst gleichmäßig abläuft.

Die anfangs noch feinen Kristalle vermehren sich in Frühjahrshonigen sehr schnell, besonders bei jenen mit einem hohen Traubenzuckeranteil. In der Regel startet man bei diesen schnell kristallisierenden Honigen spätestens am Tag nach dem Schleudern mit dem Rührvorgang.

Gerührt wird bei Frühjahrshonigen mindestens ein bis zweimal Mal am Tag, immer solange, bis die feinen Kristalle gleichmäßig im Honig verteilt sind. Bei kühler Lagerung ist das Kristallwachstum von Frühjahrshonigen oft schon nach wenigen Tagen abgeschlossen. Kurz zuvor wird der Honig undurchsichtig trüb und anschließend milchig bis weiß. Erst dann sollte man ihn abfüllen.

Für eine bessere Fließfähigkeit stellt man ihn bereits bei der ersten Kristallbildung in einen wärmeren Raum. Rapshonige rührt man besser einen Tag länger als zu kurz, sonst wird er manchmal sehr hart im Glas. Um ihn dann noch fließfähig zu halten kann man den Honig im Abfüllkübel mit Heizmatten oder ähnlichem Gerät auf 25°C erwärmen.

Sommerhonige mit einem niedrigeren Glukoseanteil verhalten sich anders. Hier kann es manchmal Wochen oder Monate dauern, bis die Kristallisation einsetzt – und das oft unbemerkt. Kühl gelagert geht es natürlich schneller. Bei diesen Honigen ist es hilfreich, einen bereits fein auskristallisierten Honig als „Starter“ des Prozesses in den Eimer einzurühren.

„Geimpft“ wird mit einem leicht zur Fließfähigkeit erwärmten – aber keinesfalls verflüssigten Honig. Für einen 12 kg Eimer benötigt man ein 500-gr-Glas. (Impfhonig)

„Wenn der Raum nicht ausreichend kühl ist, lösen sich die Impfkristalle mitunter auf, oder sie heften sich an die anderen Kristalle“ warnt der Imkerberater. Einfacher ist es mit rund 20% gelungenem Honig der gleichen Sorte zu mischen, anstatt zu impfen.

Bei Sommerhonig rührt man, bis sich der gesamte Honig undurchsichtig eintrübt und dickflüssiger wird. Füllt man ihn nun ab, setzt sich zwar die Kristallation im Glas fort, in der Regel wird der Honig aber nicht mehr hart und grobkörnig.

Alternativ lässt man den Honig im Eimer auskristallisieren, erwärmt ihn später leicht, bis er gerade fließfähig ist, rührt noch einmal durch und füllt ihn ab.

Für einen Einsteiger in die Imkerei wird sich das Ergebnis sehen lassen können.

