

„Alles im Eimer“ – von der Schleuder bis ins Glas

Manche Arbeiten rund um Honig
kann man sich schenken – durch geschicktes Eimermanagement.



Dr. Pia Aumeier
Emscherstr.3
44791 Bochum
info@piaaumeier.de

Honig = Arbeit

In meinen Anfangsjahren füllte ich Honig mindestens dreimal um, bis er endlich im Glas gelandet war. In den ersten Eimer lief er direkt aus der Schleuder über das übliche Doppelsieb. Von dort gelangte der Honig über Feinsiebe in die Lagereimer. Darin wurde er dann auch – falls er fest geworden war – wiederverflüssigt und danach umgefüllt in meine Edelstahl-Abfüllkanne. Erst von dort wurde er ins Glas gefüllt.

Manche_r Imker_in ist gut ausgerüstet und nutzt einen Honigverarbeitungsraum mit eleganten Laufkatzen oder andere technische Hebeegeräte (viele pfiffige Anregungen z. B. hier www.imkerhilfen.de). Das schont den Rücken.

Störend beim Umfüllen fand ich nicht nur das viele Heben. Sondern auch die notwendige Wartezeit, von etwa einem halben Tag, nach jedem Umfüllen. So lange benötigen die entstandenen Bläschen um aufzusteigen. Erst dann konnte ich den Honig sauber abschäumen. Und nicht zuletzt hat jeder, der viel umfüllt, auch viele Eimer und Kannen zu reinigen.

Von der Schleuder sofort ins Glas?

Als Jungimkerin verfolgte ich eine vermeintlich praktische Strategie: große Gebinde mit jeweils einem Plastik-Quetschhahn unten am Eimer (Kosten für Eimer und Hahn etwa 20 Euro, Abb. 1). Direkt nach dem Schleudern wurde noch einmal feingesiebt, diesmal direkt in den 40-kg-Abfüll-Hobbock. Da Honig nach dem Festwerden im Eimer mit unten liegendem Quetschhahn in meinem Wasserbad nicht wiederverflüssigt werden konnte, füllte ich allen Honig direkt ins Glas.

Keine gute Idee, wie mir bald klar wurde. Denn kein Lagergebinde ist wirklich luftdicht. Honig zieht Luft, Gerüche und Feuchtigkeit an. Lagert man 40 kg Honig in einem gut verschlossenen Honigeimer ist er dort sicherer als abgefüllt in 160 Gläschen mit einer Füllmenge von 250 g.

Zudem gelang es mir nicht, mit dem Plastikhahn sauber in Gläser abzufüllen. Trotz aller Vorsicht hatte sich, jeweils nach einigen Gläsern, oben am Strangabschneider ein Tröpfchen Honig gesammelt, das dann aus-



Abb. 1: NICHT empfehlenswert sind Plastikhähne an der Unterseite großer Gebinde (hier 40-kg-Hobbock). Der immense Druck der großen Honigmenge macht sauberes Abfüllen in Gläser unmöglich. Der Plastikhahn schneidet den Strang nie „kleckerfrei“ ab.



Abb.2 Aus der Schleuder in den kleinen Eimer, darin bearbeiten oder lagern, sodann mittels Quetschhahn im Deckel ins Glas. So spart man sich viel Umfüllerei. Foto von Dr. Klaus Wallner

gerechnet außen aufs Honigglas tropfte. Offenbar ist der Plastikhahn bei gewaltigem Druck aus dem großen Gebinde nicht stabil genug. Mit einer Edelstahlabfüllkanne kennt man dieses Problem nicht.

Mit kleinen Eimern ohne Umwege ins Glas

Viele meiner Jungimker_innen machen es besser als ich bei meinen Anfängen. Sie sparen sich die Finanzen für einen teuren Abfüllkübel aus Edelstahl und auch das Umfüllen von Honig in verschiedene Lager- und Abfüllgebilde. Ihren Honig sieben sie direkt in kleine Eimer, schäumen darin ab, lagern, wiederverflüssigen, rühren bei Bedarf, schäumen nochmals ab und füllen letztlich auch genau aus diesem Eimer ab. **Nicht der Honig wechselt das Gebinde, sondern nur noch der Eimerdeckel.**

Der Clou: Der Plastik-Quetschhahn wird nicht an der Unter-kante des Eimers angebracht, sondern im Deckel. Fasst der Eimer nur maximal 15 kg und liegt, mit einem Spanngurt gesichert, in einer geeigneten Halterung, gelingt sauberes Abfüllen in Gläser (Abb. 2). In der ebenen Deckelfläche ist der Hahn viel leichter anzubringen als an der Rundung des Eimers. Zudem ist, durch den geringeren Druck im kleinen Gebinde, die Tropfgefahr deutlich geringer.

Von der kleinen Eimergröße profitiere ich auch bei allen anderen Arbeiten: Kleine Gebinde passen unter den oberen Auslauf meiner Siebkanne. Sie sind im Lager

zum Schutz auch ganz einfach in lebensmittelechte Beutel zu verpacken und zu je vier Stück übereinander gestapelt. Auch das Wiederauftauen im Wärmeschrank oder Wasserbad klappt besonders zügig und schont daher die Inhaltsstoffe.

Und so klappt es:

- 1) Der Honig läuft direkt aus der Schleuder in einen Edelstahl-Siebkübel (Abb. 3) und von dort in den untergestellten „12,5-kg-Plastikeimer“ (bei geringem Wassergehalt passen 14,5 kg hinein). Der Imkereibedarfshandel führt geeignete, lebensmittelechte Ware. Ein Siebkübel ist nicht billig, jedoch erleichtert er enorm das Sieben. Das Sieb verstopft bei fast wachsfreier Entdeckung mit dem Heißluftföhn erst nach etwa 400 kg Honig. Danach genügt sauberes Abschäumen, weiteres Sieben ist bei meinem Honig meist obsolet. Das bedeutet, ich muss einmal weniger Umfüllen.



Abb. 3: Ein Siebeimer direkt unter der Schleuder erspart mir überlaufende Doppelsiebe und nochmaliges Sieben später.

- 2) Die Honigeimer bleiben einen Tag gut verschlossen im warmen Schleuderraum stehen. Dann werden die Honige abgeschäumt, anschließend wird der Wassergehalt eines jeden Eimers gemessen und der Wert darauf notiert. Sollen die Eimer ins Lager gestellt werden, werden sie bei mir in lebensmittelechte Tüten verpackt (Abb. 4).



Abb. 4: Da kein Gebinde wirklich dicht ist, schütze ich im Honiglager meinen Honig zusätzlich durch Verpacken in lebensmittelechte Foliensäcke – natürlich sind sie wiederverwendbar.

3) Ist der Honig fest geworden, wird er direkt im Lagereimer erwärmt. In einen mit Wasser befüllten Einkochtopf (Abb. 5) wird unten als Abstandhalter ein Ton-Blumenuntersetzer hinein gelegt, so bekommt der Honig unten am Eimerboden keinen Wärmeschaden. Auch sollte die Wassertemperatur, die nicht über 40 °C steigen darf, am besten schon vorab mit einem Min-Max-Thermometer passend eingestellt und dauerhaft kontrolliert werden. Bei 38 °C ist der kleine Eimer in 5 Stunden warm und reif für das Rühren mit dem Rapido (BIENZUCHT, Ausgabe 9-2024). Nach 24 Stunden bei 40 °C ist der Honig vollständig wiederverflüssigt.



Abb. 5: Kleine Honigeimer haben viele Vorteile, auch ist der Honig darin besonders zügig wiederverflüssigt.

4) Soll der Honig abgefüllt werden, wird ein Eimerdeckel mit Plastik-Quetschhahn aufgesetzt und sicherheits- halber durch einen Gurt mit diesem verbunden. Der Deckel hat gegenüber dem Quetschhahn ein klei- nes Loch. So fließt der Honig gleichmäßig und es bildet sich kein Vakuum im Eimer. Aber Achtung: Verwenden Sie nur einheitliche Chargen von Eimer und Deckel.

Nun kann direkt aus dem Eimer, der schon unter der Schleuder stand, ins Glas abgefüllt werden. _____

Einladung zum hybriden Klönschnack- Vortrag von dem Klimaforscher Mojib Latif zum Thema „Klimawandel und seine Folgen für die Bienen in Schleswig-Holstein

Wann: 11.09.2025, 18:00 Uhr

Wo: Aula der Imkerschule oder online

Wir freuen uns sehr den Klimaforscher Mojib Latif bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie herzlich zu einem Vortragsabend ein, der sich mit den Auswirkungen des Klimawandels auf die Bienenhaltung in Schleswig-Holstein befasst.

Die Verschiebung der phänologischen Jahreszeiten, anhaltende Trockenheit und Extremwetterereignisse stellen auch unsere Honig- und Wildbienen vor immer größere Herausforderungen. Gleichzeitig breiten sich invasive Schädlinge und Krankheiten durch veränderte klimatische Bedingungen zunehmend aus. Prof. Dr. Mojib Latif beleuchtet die klimatische Entwicklung speziell für Schleswig-Holstein und gibt einen Ausblick:

- Worauf werden wir uns einstellen müssen?

Im Anschluss an den Vortrag besteht Gelegenheit für Fragen und Austausch. Für das leibliche Wohl ist gesorgt. Der Vortrag findet hybrid statt – Sie können also sowohl vor Ort teilnehmen als auch online dazugeschaltet werden.

Susanne Lottermoser

Anmeldung
Teilnahme online:



Anmeldung
Teilnahme in Präsenz:

