

## Modul 6 - 1 Honig ins Glas

Du hast den Honig nun geerntet, bravo! Jetzt geht's daran den Honig ins Glas zu bekommen und dazu brauchst du keine teuren Gerätschaften!

### **Du brauchst:**

2 bis 3 Kübel mit einem Fassungsvermögen von 25 kg und einer dieser Kübel sollte einen Quetschhahn zum abfüllen haben. Wenn du mehrere Bienenkisten hast, kannst du dir auch einen 40kg Hobbock mit Quetschhahn besorgen. Aber bedenke, dass er dann sehr schwer zu tragen ist.

Du brauchst ein feines Seihtuch (nach Meister Schundau, aus dem Imkerfachhandel) oder es geht auch ein fertiger Honigfilter auf einem Dreibeingestell.

Teigspachtel, zum reinigen und auch um eventuell den Honigschaum später abzunehmen.

Ein Honigrührer Auf Ab oder es geht auch ein Kartoffelstampfer um die Honigwaben zu zerkleinern und eine Palette.

In einem der Kübel machst du unten Löcher rein. In diesem Kübel kommt dann das Seihtuch hinein und hält dann quasi einerseits die zerstampften Honigwaben und andererseits kann der Honig aufgrund der Löcher abfließen.

Weiter musst du eine Öffnung in einen der Deckel schneiden. Diesen Deckel gibst du auf den Kübel mit dem Quetschhahn und er soll einerseits noch den Kübel mit dem Honigbrei halten und andererseits muss die Öffnung aber groß genug sein um den Honig aus dem darauf sitzenden Kübel (aus den Löchern) abfließen zu lassen.

Es ist wichtig die geernteten Honigwaben sofort weiterzuverarbeiten. Wenn du die Waben länger zwischen lagerst könnte der Wassergehalt im Honig steigen und das beeinträchtigt die Lagerfähigkeit. Die Honigverarbeitung solltest du in einem geruchsfreien und trockenen Raum machen, da der Honig hygroskopisch ist. (d.h. er zieht das Wasser aus der Umgebung an). Es sollte in dem Raum auch nicht kalt sein -eine Temperatur von 28 und 24 Grad sind optimal.

Gut fangen wir an. Du nimmst nun Honigleiste für Honigleiste und schneidest die Honigwaben von den Leisten -ich mach das immer mit einem Stockmeissel. Falls noch Bienen oder Brut vorhanden ist -die kommen natürlich nicht in den Kübel.

Dann zerkleinere ich mit der Palette die Honigwaben und weiter mit dem Kartoffelstampfer. Ziel ist es - die Waben möglichst so gut es geht aufzubrechen, sodass der Honig rauskommt. Verarbeite die Maße bis sie richtig flüssig und homogen ist. Inzwischen hast du die beiden Kübeln zu einer Filterkonstruktion zusammengebaut und kannst den Honigbrei in den Kübel mit dem Seihtuch geben. Sehr rasch fließt der Honig heraus.



Das ganze sollte nicht länger als 7 Tage dauern, da der Honig das Wasser aus der Umgebung annimmt und dann könnte es mit der Lagerfähigkeit des Honigs dahin sein.

Falls sich an der Oberfläche Schaum bildet, kann man diesen entweder mit der Teigspachtel abnehmen oder man legt eine Frischhaltefolie darauf und zieht es damit ab. Der Honig kann nun direkt in saubere Gläser eingefüllt werden. Wenn du gebrauchte Gläser verwendest, kontrolliere ob die Deckel sauber sind - eventuell kaufst du neue Deckel nach.

Falls du die Gläser mit Etiketten versehen möchtest, macht das sehr viel Spass! Falls du Honig verkaufen möchtest, brauchst du in Österreich eine Hygieneschulung, bei der du auch die rechtlichen Kriterien für das Etikett erfährst. Welche Informationen drauf stehen müssen und es gibt sogar Vorschriften für die Schriftgröße ...

