

Gewinnung und Bearbeitung von Honig

Ernten



Überwiegend verdeckelte Honigwaben (reifer Honig) werden vom Imker entnommen und durch Leerwaben ersetzt. Die Bienen müssen von den Waben abgefegt werden. Auch heutige sanftmütige Bienen begegnen dem „Honigräuber“ gern mit ihrem Stachel. Daher schützt der Imker sich bei dieser Tätigkeit mit dem Imkeranzug und gibt sehr wenige, leichte Rauchstöße zur Beruhigung.

Entdeckeln



Zum Schutz vor Räuberei durch Bienen und aus hygienischen Gründen werden die Honigwaben in bienensicheren Wabenkisten oder Zargen verstaut und in den Schleuderraum verbracht. Hier werden die Zelldeckel mit Entdeckelungsgeräten von den Waben abgehoben.

Schleudern



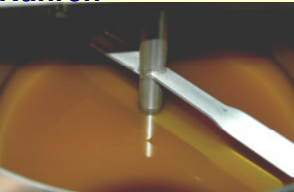
Der Honig kann nun aus den Zellen fließen. Dazu werden die Waben in Honigschleudern gehängt. Durch die bei der Drehung entstehende Zentrifugalkraft wird der Honig aus den Waben geschleudert.

Sieben



Durch die vorangegangenen Arbeitsschritte ist Luft in den Honig gelangt, die sich – verbunden mit feinsten Wachsteilchen – als Schaumschicht auf der Oberfläche absetzt und nach ca. einem Tag abgehoben werden kann. Zusätzlich wird der Honig nun gesiebt, um kleinste Wachsteilchen und andere Verunreinigungen zu entfernen.

Rühren



Honige, die zur Kristallisation neigen, werden vor der Abfüllung gerührt, um ihnen eine feincremige Konsistenz zu geben. Kühl, trocken und dunkel gelagert lässt sich Honig über Jahre ohne nennenswerte Qualitätseinbußen aufbewahren.

Abfüllen



Als letzter Schritt wird das Glas mit einem Etikett versehen. Der Gesetzgeber schreibt bestimmte Angaben vor. Dazu gehören neben der Verkehrsbezeichnung „Honig“ z.B. Name und Anschrift des Imkers / Abfüllers, Gewicht, Mindesthaltbarkeitsdatum, Herkunftsland. Die Mindestanforderungen an die Qualität sind durch die Honigverordnung geregelt. Die Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes gehen noch darüber hinaus. So hat der Verbraucher immer die Sicherheit, ein hochwertiges Naturprodukt zu erhalten.