

Flüssiger Honig im Durchlauf

Geräte für Imker verschiedener Betriebsgrößen und Ansprüche

Das Verflüssigen kandierter Honigs ist ein spezielles Problem von Imkern in Waldregionen. Aber auch bestimmte Blütenhonige eignen sich hervorragend zur flüssigen Vermarktung, wenn sie sich nur über einige Wochen diesen Zustand erhalten könnten (z. B. Edelkastanien- oder Robinienhonig). Außerdem ist eine schnelle Herstellung von feinstcremigem Honig in gleich bleibender Qualität am sichersten durch Impfen von Flüssighonig zu erreichen. Neben dem althergebrachten Wasserbad kommen zur Honigverflüssigung Wärmeschränke oder auch Heizspiralen, die in den sich verflüssigenden Honig einsinken, zum Einsatz. Versuche haben jedoch gezeigt, dass durch die bei diesen Verfahren notwendige starke Erwärmung die Honigqualität gemindert wird. Seit einigen Jahrzehnten hat sich daher eine Methode durchgesetzt, die nach dem Markennamen des Ersterstellers Imkereibedarf Spürgin allgemein als „Melitherm-Verfahren“ bekannt ist.



Der Durchmesser des Original-Melithermes ist an den 50-kg-Honigabfülleimer angepasst. Foto: Spürgin

Das Original

Beim Melitherm-Verfahren wird in einen Siebbehälter mit Sehtuch eine Heizspirale gestellt und darauf der kandierte Honig gegeben. Lösen sich die abschmelzenden Kristalle auf, sickert der Honig sofort durch das Sehtuch und gelangt in die untergestellte Abfüllkanne, wo er schnell wieder abkühlt. Das Verfahren gilt nicht nur als besonders Qualität schonend, sondern ist dabei auch noch sehr schnell und hin-

terlässt einen klaren, verflüssigten Honig ohne Wachsteilchen oder andere nicht lösliche Bestandteile. Da alle Restkristalle verflüssigt werden, hat er keine Kristallisationskerne, weshalb er wesentlich länger flüssig bleibt als nur erwärmter Honig. Er sieht aus und schmeckt wie frisch von der Schleuder. Der Original-Melitherm ist ein hochwertiges Gerät, überwiegend aus Edelstahl handwerklich gefertigt und wird zu einem entsprechend angemessenen Preis im Imkereifachhandel angeboten.

Die Alternative ...

Manche Imker, besonders solche mit einem kleinen Honigmarkt, haben sich schon Gedanken gemacht, wie es auch billiger geht. Zu ihnen gehört der Ingenieur Josef Amann aus Großnöbäch. Auf der Basis von 12,5-kg-Standard-Plastikeimern (SAIER ERP 1050) hat er ein Durchlaufverfahren entwickelt, das er „Honig-Tau“ nennt. Das Herzstück ist eine flache Heizspirale mit Temperaturregler. Ein aus einem Honigeimer gefertigter Spezial-Behälter nimmt ein Grobsieb auf. Letzteres stammt von dem im Fachhandel gebräuchlichen Edelstahl-Doppelsieb. Durch einen Zwischeneinring (ein ausgeschnittener Eimerdeckel) wird das Gerät auf einen Standard-Honigeimer aufgesetzt. Das Sehtuch ist aus kochfester Baumwolle.



Der „Honig-Tau“ passt mit seinem Zwischeneinring auf einen 12,5-kg-Standard-Honigeimer.



Foto links: Fertig zum Honigverflüssigen und anschließenden Abfüllen.
Foto rechts: Mittels einer Grundplatte und eines Stativs lässt sich der „Honig-Tau“ auch zum Antauen von festem Honig direkt im Lagerbehälter einsetzen.
Fotos: Amann

... mit Ergänzungen

Ein Abfülleimer mit Quetschahn, auf den der „Honig-Tau“ aufgesetzt werden kann, ergänzt das System. Zusätzlich ermöglicht eine Kippvorrichtung ein zügiges Abfüllen auch des letzten Drittels Honig im Abfülleimer. Für Imker, die keinen Platz für einen Auftauschrank haben, lässt sich mit einer zusätzlichen Halterung die ein Stativ der „Honig-Tau“ als Antauevorrichtung nach dem althergebrachten „Ami-Api“-Prinzip verwenden. Allerdings ist hierbei die oben beschriebene Qualitätsminderung des Honigs in Kauf zu nehmen. Das Gerät kostet komplett mit Honig-Grobsieb 208,- € und mit allen Ergänzungen 267,- €. Bastler können es aber auch in Einzelteilen mit ausführlicher Bauanleitung zum Selbstbau beziehen (nur Heizspirale: 168,- €).

js

Weitere Informationen

Melitherm: Spürgin GdBR, Teninger Straße 1, 79 312 Emmendingen, Tel: 0049-7641 / 8484, Fax: -7641 / 8493, E-Mail: info@spuergin.de
Internet: <http://www.spuergin.de>
Honig-Tau: Josef Amann, Margarethenanger 1, 85 777 Großnöbäch
Tel./Fax: 08133 / 6684
josef.amann@weihenstephan.org
Internet: <http://www.honig-tau.de>