



Erzeugung, Gewinnung, Pflege, Konfektionierung und Lagerung von Qualitäts-Honig

- Ziel:
- geringer Wassergehalt
 - hoher Enzymgehalt
 - keine Rückstände

1. Erzeugung

- geeignete Trachten nutzen
- Besonderheiten bei der Erzeugung von Sortenhonig beachten
- Rückstände vermeiden (Pflanzenschutz-, Tierarznei-, Bienenabwehr-, Wachsbekämpfungsmittel)
- Führung der Bienenvölker
 - * starke Völker notwendig
 - * Völker eng halten (nicht zu früh/zu stark erweitern)
 - * kein Futter umhängen (kleine Ecken aufreißen, Kränze unten lassen)
- optimale Beutenkonstruktion
 - * großes Flugloch
 - * kein doppelter Boden
- optimaler Standort (trocken, zeitweilig sonnenbeschienen)
- Trachtverlauf berücksichtigen
 - * den Bienen Zeit geben (bei Massentrachten!)

2. Gewinnung

- Entnahme der Waben: Reifegrad und Witterung beachten!
 - * Trachtverlauf beobachten! (Stockwaage)
 - * Trachtsituation berücksichtigen! (nicht bei Volltracht ernten)
 - * Beginn der Verdeckelung abwarten!
 - * Spritzprobe durchführen
 - * evtl. Probeschleudrung (Kegelbildung auf dem Sieb, Refraktometer)
 - * nicht bei Regenwetter ernten
- entdeckeln
- schleudern

3. Pflege

- sieben
 - * Nylon-Spitzsiebe grob (1 mm), fein (0,35 mm), extrafein (0.20 mm)
- klären und abschäumen
- rühren (mit Ausnahme von: Robinie, Wald, Heide)
 - * Beginn: wenn Honig trüb wird
 - * Ende: wenn Honig gerade noch fließfähig ist
 - * bestes Ergebnis bei ca. 14°C
 - * Rührwerkzeuges muss mit Honig bedeckt sein
 - * Drehrichtung bei Rührspirale: „nach oben“
 - * max. Geschwindigkeit 50 (-100) N/min (Untersetzungsgetriebe)
 - * zwei mal täglich ca. 5-10min
 - * bei Überrühren wird Honig hell und schäumt auf
- impfen (möglich zur zeitlichen Steuerung und Abkürzung des Kandierungsvorganges)
 - * 5-10 % Impfhonig einrühren (feincremig; Sorte beachten)
 - * rühren (siehe oben)

4. Konfektionierung

- abfüllen
 - * wenn seidenmatt; wenn gezogene Rinne nur langsam zufließt
 - * erst ca. 12 Stunden nach letztem Rührvorgang
 - * Honig muss Zimmertemperatur haben und dabei mind. 24 Std. nach dem Abfüllen stehen bleiben (Luft steigt auf)
 - etikettieren
 - * Besonderheit für Gewährstreifen D.I.B.-Gläser: Bestellung mit grüner Doppelbestellkarte über Imkerverein / Landesverband (am besten mit Adressen- und Sorteneindruck)
 - * „Honig“
 - * Ursprungsland („Deutschland“)
 - * Menge
 - * Abfüller
 - * Losnummer (alternativ: Überwachungs-Nr. des D.I.B.)
 - * Mindesthaltbarkeitsdatum („Mindestens haltbar bis *Tag* / bis Ende *Monat*“)
 - * **keine** Sortenangabe erforderlich
- } Erforderliche Angaben

5. Lagerung

- Lagerbehälter: Edelstahl, lebensmittelechter Kunststoff, Honiggläser
- kühl (maximal 15 °C; Thermometer)
- trocken (maximal 55 % relative Feuchte; Hygrometer)
- dunkel
- geruchsfrei