

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

- Ziel:
- geringer Wassergehalt (gemäß Wareneichensatzung D.I.B.  $\leq 18\%$ , Honig-VO  $\leq 20\%$ )
  - hoher Enzymgehalt (gem. Wareneichensatzung D.I.B.  $\geq 64$  U/kg<sub>Sieg</sub>, Honig-VO k.A.)
  - keine Rückstände (zulässige Höchstmengen gemäß Rückstandshöchstmengen-VO)

## 1. Erzeugung

- geeignete Trachten nutzen
- Besonderheiten bei der Erzeugung von Sortenhonig beachten
- Rückstände vermeiden (Pflanzenschutz-, Tierarznei-, Bienenabwehr-, Wachsmottenbekämpfungsmittel)
- Führung der Bienenvölker
  - \* starke Völker notwendig
  - \* Völker eng halten (nicht zu früh/zu stark erweitern)
  - \* kein Futter umhängen (kleine Ecken aufreißen, Waben mit Futterkränzen unten lassen)
- optimale Beutenkonstruktion
  - \* flaches aber breites Flugloch (max. 1 cm hoch, möglichst so breit wie der Bienensitz)
- optimaler Standort (trocken, zeitweilig sonnenbeschienen – möglichst aus SO, niedriger Bewuchs)
- 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!
  - \* nicht bei Regenwetter ernten!
  - \* optimaler Erntezeitpunkt: trockener, trachtloser Morgen nach kühlen Nächten
  - \* Spritzprobe durchführen
  - \* Wassergehalt prüfen: Kegelbildung auf dem Sieb, Refraktometer nach dem Schleudern
- entdeckeln
- schleudern

### 3. Pflege

- sieben
  - \* Nylon-Spitzsiebe grob (1 mm), fein (0,35 mm), extrafein (0.20 mm)
- klären und abschäumen (bei Zimmertemperatur)
- 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; Handrührer oder mit Antrieb fest (form-schlüssig) verbunden (kein Dreibackenfutter); bei Rührspiralen Drehrichtung „nach oben“
  - \* ein- bis zweimal täglich 2-5 min bei max. Geschwindigkeit 50 N/min
  - \* bei Überrühren wird Honig hell und schäumt auf; Haltbarkeit wird beeinträchtigt
- impfen (möglich zur zeitlichen Steuerung und Abkürzung des Kandierungsvorganges)
  - \* 1-5 % Impfhonig einrühren (fein cremig, bis zur Fließfähigkeit erwärmt; Sorte beachten)
  - \* rühren (siehe oben)

### 4. Konfektionierung

- abfüllen
  - \* wenn seidenmatt; wenn gezogene Rinne nur langsam zufließt
  - \* Honig und leere Gläser sollten Zimmertemperatur haben und dabei mind. 24 Std. nach dem Abfüllen stehen bleiben (Luft steigt auf)
- etikettieren
  - \* Bestellung Gewährverschlüsse D.I.B.-Gläser: online oder mittels Vordruck (am besten mit Adressen- & Sorteneindruck; Regionaleindrücke und Scanner-Code ebenfalls möglich): [https://deutscherimkerbund.de/245-Bestellung\\_von\\_Gewahrverschlussen](https://deutscherimkerbund.de/245-Bestellung_von_Gewahrverschlussen)
  - \* „Honig“
  - \* Ursprungsland („Deutschland“)
  - \* Menge
  - \* Abfüller
  - \* Losnummer (verzichtbar, wenn taggenaues MHD für je 1 Los verwendet)
  - \* Mindesthaltbarkeitsdatum („Mindestens haltbar bis *Tag* / bis Ende *Monat*“)
  - \* Lagerbedingungen („kühl, trocken und dunkel lagern“) empfohlen, um MHD zu sichern
  - \* **keine** Sortenangabe erforderlich

erforderliche  
Angaben

### 5. Lagerung

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