

Alles im Eimer

Von Simon Hummel & Pia Aumeier
Emscherstr. 3, 44791 Bochum,
E-Mail: Pia.Aumeier@rub.de,
Tel. 0170 / 3 17 59 32



Honig abfüllen heißt auch Schleppen, Stemmen, Umfüllen, Warten, Abschäumen, Putzen, Waschen. Viele dieser Arbeiten kann man sich schenken. Mit einem Loch im Eimer.

Die gängigen Verfahren

Honig läuft in der Regel aus der Schleuder in geeignete, lebensmittelechte, große Gebinde. Verschiedene Siebe halten die groben Verunreinigungen zurück. Bis er allerdings auf dem Tisch des Genießers landet, macht Honig dem Imker noch viel Arbeit. Vor dem Abfüllen ins Glas muss Honig mehrmals von aufsteigenden Bläschen und winzigen Wachspartikeln befreit werden. Warten und Abschäumen ist nach dem Wiederverflüssigen und jedem Umfüllen nötig. Das Umfüllen in die Abfüllkanne heißt zudem auch stemmen, wuchten, warten, und dauernd irgend-

welche Gefäße reinigen. Zudem sind Edelstahlabfüllkannen recht kostenintensiv. Ein Plastikhahn unten an einem Plastikeimer wiederum ist zwar günstig, jedoch nie ganz dicht. Der gewaltige Druck aus dem Eimer quetscht stets winzige Honigmengen seitlich aus dem Plastikhahn, die dann natürlich ausge-rechnet außen aufs Glas abtropfen.

Und so klappt's einfacher:

1) Füllen Sie Honig direkt durch ein Sieb in praktische 20 bis 25 kg Plastikeimer ab. Nach dem Abschäumen legen Sie innen auf den Honigspiegel eine lebensmittelechte, dicke Folie auf. Sie gibt es im Metzgereibedarfshandel,

eventuell auch im Großmarkt. Passende Stabilität haben auch große, aufgeschnittene Gefrierbeutel. Die Folie verringert den Luftaustausch zwischen Honigoberfläche und Luft im niemals ganz dichten Eimer...und erleichtert das Abschäumen. Der Großteil des Schaums bleibt beim Abziehen an der Folie hängen.

2) Bringen Sie an einem Eimerdeckel (Achtung, nur einheitliche Chargen für Eimer und Deckel verwenden) einen Plastikquetschhahn sowie ihm gegenüber ein kleines Loch an. So fließt der Honig später gleichmäßig aus und es bildet sich kein Vakuum im Eimer.

3) Zum Abfüllen erwärmen Sie – falls nötig – den Honig direkt im Lagereimer. Ziehen Sie sodann die aufliegende Folie ab, und schäumen so direkt nochmals ab. Direkt im Eimer wird auch gerührt falls gewünscht. Nach einem halben Tag nochmals mit Folie abschäumen. Achtung, manche Rührer raspeln bei rabiaterem Gebrauch Plastikstückchen vom Eimerrand und -boden ab.

4) Sodann Deckel mit Hahn auflegen und sicherheitshalber mit einem Gurt befestigen. Den Eimer nun in eine geeignete Halterung legen und abfüllen.

Die Vorteile:

In ein und demselben Eimer abfüllen, abschäumen, lagern, auftauen, rühren und abfüllen. Das heißt weniger Geräte, nur 5 Euro statt mehrere Dutzend für ein geeignetes Abfüllgefäß, deutlich weniger heben und wuchten, sowie umfüllen und reinigen.



Abb.1 Kannen und Halterungen aus Edelstahl sind dauerhaft haltbar, sehr zuverlässig und gut zu reinigen. Sie sind allerdings auch teuer. Zudem muss der Honig immer wieder umgefüllt werden. Achtung: unter dem Glas fehlt eine geeichte Waage.

Redaktionsschluss für die November-Ausgabe ist der 5. Oktober!



Abb.2 Kein Lagergefäß ist wirklich dicht. Eine Folie auf dem Honig verringert die Gefahr des Wasser-Ziehens auch im geschlossenen Eimer und erleichtert das Abschäumen.



Abb.3 Ohne Umwege ins Glas: gewechselt wird hier nur der Deckel, der Honig wird direkt in den Eimer gesiebt, dann dort gelagert, abgeschäumt, gerührt und letztlich auch daraus abgefüllt.