

# Bienen@Imkerei

## Herausgeber:

DLR Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen  
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster  
LWG Institut für Bienenkunde und Imkerei, Veitshöchheim  
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain  
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim  
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen Neuendorf

## Am Bienenstand

### Honigbearbeitung: Rühren und Lagern im Fokus des Qualitätsbewusstseins

**Veitshöchheim (gme)** - Nach Rückmeldungen aus der Imkerschaft ist die Rapstracht zufriedenstellend zu Ende gegangen und die Honigwaben sind vielfach bereits geschleudert worden. Größere Spätfröste sind ausgeblieben und für viele Betriebe ist damit ein wesentlicher Teil der Saison geschafft.

Spätestens nach dieser ersten Schleuderphase rückt aber bereits die Honigbearbeitung stärker in den Fokus. Die richtige Bearbeitung des Honigs ist für die Qualität und Haltbarkeit des Endprodukts ebenso entscheidend wie die Reife im Bienenvolk. Insbesondere das Rühren und Lagern spielen eine wichtige Rolle, um die wertvollen Eigenschaften des Honigs zu bewahren und eine für den Kunden optimale Konsistenz zu sichern.

#### Was versteht man unter Honigbearbeitung konkret?

Honig ist ein Naturprodukt, das natürlich durch die Arbeit von Bienen entsteht. Die Bearbeitung des Honigs aus der Betrachtungsweise der Imkerei beginnt eigentlich aber erst nach der Ernte, wenn die Waben entdeckt, der Honig bereits aus den Waben geschleudert und gesiebt ist. Sie findet zumindest teilweise aus zeitlichen Gründen oftmals erst nach der Saison statt. Hierbei sind die Prozesse Rühren und Lagern entscheidende Schritte. Aber auch Hilfsprozesse wie das Erwärmen und Kühlen beeinflussen den Geschmack, die Textur und die Haltbarkeit des Honigs.

#### Rühren: Der Schlüssel zur homogenen und feinsten Konsistenz

Das Rühren von Honig ist ein Prozess, der oft unterschätzt wird. Es homogenisiert den Honig und sorgt damit bei weiteren Bearbeitungsschritten für einheitliche Eigenschaften des „Ausgangshonigs“. Nicht nur der Wassergehalt, sondern auch das Zuckerspektrum können durch die Vereinheitlichung von Chargen beeinflusst werden.

Insbesondere traubenzuckerreiche Honige wie Raps fördern die Kristallisationsneigung. Auch trockene Honige werden schneller fest. Befinden sich bereits Kristalle in der Honigmasse, verkürzt sich auch hierdurch der weitere Rührprozess. Dies macht man sich beim sogenannten Impfen zunutze.



# 12

## 2025

Freitag, 06. Juni 2025

Zahl der Abonnenten: 37.266

#### Was zu tun ist:

- Schwarmkontrolle
- Ausschneiden verdeckelter Drohnenbrut
- Schleudern und Honigbearbeitung

#### Stichworte:

- Honigbearbeitung
- Rühren
- Lagern

Allgemein es ist beim Rühren wichtig, die richtige Technik anzuwenden. Ein langsames und gleichmäßiges Rühren mit einer Sogwirkung von unten nach oben verhindert, dass Luftblasen in die Masse gelangen und der Honig schaumig wird. Die Dauer des einzelnen Rührvorgangs hängt vom Gerät ab. Bei üblichen Rührstäben mit Antriebsaggregat kann zwischen einer und drei Minuten pro Eimer geplant werden. Für größere Gebinde benötigt man erwartungsgemäß länger.

Die Beeinflussung der Kristallisation kann man durch eine wiederholte Homogenisierung und damit der gleichmäßigen Verteilung der Kristallisationskeime erreichen. Die Pausenintervalle zwischen den einzelnen Rührvorgängen ermöglichen eine Kristallneubildung. Ein zweimaliges Rühren pro Tag hat sich für die Cremehonig-Herstellung in kleinen Gebinden bewährt.

Die Gesamtdauer des Rührprozesses (Rühren + Zwischenintervall) ist von der Zusammensetzung und der Menge des Impfhonigs abhängig. Letzterer sollte ein feinereimiger Honig aus der letzten Ernte oder der gleichen Vorjahrestracht aus dem eigenen Betrieb sein, um die Gefahr von Verfälschungen zu reduzieren! Vor dem Einrühren wird er vorsichtig erwärmt, damit er fließfähig wird und sich gut verteilt. Rapschönige sind auch ohne oder mit nur einer kleinen Impfhonigmenge meistens schon innerhalb von 3 Tagen entsprechend cremig. Andere Honig zum Beispiel mit höheren Fruchtzuckeranteilen benötigen bis zu 7 Tage oder mehr! Will man die Gesamt-rührdauer verkürzen, kann die Impfhonigmenge erhöht werden. Die aktuelle Robinienblüte kann bei hohen Anteilen in der Gesamtcharge das Ziel eines cremigen Honigs auch komplett an seine Grenzen bringen!

Feste Werte, wie lange man rühren muss, gibt es leider nicht. Mit dem Furchentest erhält man aber einen guten Hinweis, wann der cremige Honig fertig ist. Hier

zieht man mit einem Messer oder Spatel mit etwa 1 cm Breite einen 2 cm tiefen und 10 cm langen „Graben“ in der Honigoberfläche. Ist die Furchenwand innerhalb von weniger als 5 Sekunden wieder zusammengefallen, benötigt der Kristallisationsprozess noch etwas Zeit und es muss weiter gerührt werden. Weitere Informationen im Video: <https://youtu.be/>

### Lagern

Der fertige Creme-Honig wird meistens nicht sofort abgefüllt. Zum einen hat man oft gar nicht genügend Gläser und häufig begrenzt auch der Faktor Zeit eine Abfüllung in der Saison. Eine Lagerung verschafft hier mehr Freiheit, so dass – gute Lagerbedingungen vorausgesetzt – eine weitere Bearbeitung nach der Saison erfolgen kann.

### Die richtige Lagerumgebung

Eine exakte Steuerung der Lagerumgebung ist jedoch für die meisten Imker nicht möglich. Im Bienenhaus oder Gartenschuppen werden zur jetzigen Jahreszeit die Temperaturen oftmals so hoch, dass Schädigungen erwartbar sind. Die grundsätzliche Forderung „kühl und trocken“ lässt sich aber in den meisten Hauskellern ausreichend erfüllen. Werden die Eimer dabei noch mit Zwischenböden aufeinandergestapelt, sollte einer Lagerung nichts mehr entgegenstehen. Gerade bei den ersten „Lagerversuchen“ lohnt sich aber eine Untersuchung der Honigqualität mit einer Laboranalyse.

Weitere Informationen im Video: <https://youtu.be/>

### Erwärmen

Eine cremige Konsistenz vorausgesetzt genügt zum Abfüllen eine moderate Erwärmung des geschlossenen Gebindes auf eine Honigtemperatur von etwa 32 Grad, um den Honig blasenfrei ins Glas zu bekommen. Im 40 Grad warmen Wasserbad bedeutet dies beim 12 kg Eimer etwa 2,5 Stunden. Stampft man den festen Kern nach gut einer Stunde durch, kann man die Erwärmungszeit noch etwas verkürzen.

Kann der Honig nicht nach der Gewinnung gerührt werden, ist oftmals eine nachträgliche Verflüssigung vor dem Rühren erforderlich. Die Kristalle werden hierbei wieder aufgelöst! Dies bedeutet aber etwa eine Verzehnfachung der Wärmezufuhr! Diese zeitliche Abfolge ist zwar den Analysen zufolge meistens vertretbar. Schaffen Sie es, den geernteten Honig auch gleich zu rühren, ist dies aber sicher die schonendere Variante!

Weitere Informationen im Video: <https://youtu.be/>

### Kühlen

Bei den oben genannten Hilfsprozessen wurde noch das Kühlen genannt. Aktives Kühlen ist im Freizeitbereich selten zu finden. Einsatzgebiete wäre das Einstellen einer Kristallisationstemperatur auf etwa 15 °C – für eine sehr feine Kristallisation auch tiefer - oder das Abkühlen nach einem Erwärmungsprozess. Wichtig ist die Lagerung der Honiggläser in einem kühlen Raum, so dass der

Honig vollständig kristallisiert.

Aktuell ist man in Gedanken naturgemäß mehr bei den Bienen. Unser gemeinsames Ziel, ein hochwertiges Produkt zu erzeugen, erfordert aber immer auch einen Blick auf die anstehenden technischen Abläufe! Deshalb wünsche ich viel Spaß am Bienenstand UND im Honigkeller!

Kontakt zum Autor

Gerhard Müller-Engler

[Gerhard.Mueller-Engler@lwg.bayern.de](mailto:Gerhard.Mueller-Engler@lwg.bayern.de)

### Veitshöchheimer Imkertag 2025

Das Institut für Bienenkunde und Imkerei lädt am Sonntag, 29. Juni 2025 zum Veitshöchheimer Imkertag ein. In Kurzvorträgen berichten die Mitarbeiter aus der Arbeit des Instituts und an Infoständen im Gelände berät die Fachberatung des Instituts zu aktuellen Themen: einfache Königinnennachzucht - Varroa - Vespa velutina - Honigqualität und vieles mehr! Auch der Tiergesundheitsdienst Biene ist vor Ort und Sie können ihr Refraktometer mitbringen und dies an einem Stand überprüfen lassen. Die Imkerei des Instituts öffnet ihre Türen und gibt praktische Tipps für Anfänger und Fortgeschrittene. Aussteller und Imkereibedarfshändler bieten Informationen und Produkte rund um die Imkerei an.

Für Getränke und Eis sorgt der Freundeskreis des Instituts und für die Verpflegung steht ein Foodtruck bereit! Informationen zu den Ständen im Gelände und den Vorträgen finden Sie ab Anfang Juni auf unserer Internetseite: [www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

Vorlagen für die Dokumentation der Honigernte im **Honigbuch** und Völkerbehandlung durch ein **Bestandsbuch** finden Sie im [Apis-Shop](#), sowie viele weitere nützliche Broschüren.

Der nächste Infobrief erscheint am  
**Freitag, 13. Juni 2025**