

Protokoll über die Veranstaltung des Zeidlervereins für Nürnberg und Umgegend e.V. am 19. Juli 2019 in Nürnberg

Nach der Begrüßung der Mitglieder und Gästen durch Herrn Burghardt, folgte

der Honig Kurs Teil 2 / Honigernte (Produktionstechnik) vorgetragen von Herrn Karsten Burghardt.

Bei der Honigernte soll man wenig Rauch verwenden und gut verdeckelte Honigwaben entnehmen. Die Spritzprobe ist nicht optimal zur Reifekontrolle des Honig geeignet, denn mit einem Refraktometer kann man den Wassergehalt besser überprüfen. Die Geräte zur Honigentnahme müssen intakt sein und die Entnahme ist am besten vormittags durchzuführen. Honig sollte nicht erwärmt werden, lediglich bei der Umfüllung ist es manchmal erforderlich. Bei der Entnahme der Honigwaben kann man die Bienen mit einem Abkehrbesen vorsichtig abkehren oder auch eine Bienenflucht verwenden. Für Großimkerei gibt es spezielle Abkehrmaschinen.

Der Schleuderraum soll wischbar sein und eine Trinkwasserversorgung haben. Zum Entdeckeln der Waben gibt es Gabeln, Hobel oder Messer. Wenn mehrere Helfer dabei sind kann man ein Entdeckelungsgeschirr oder auch eine Heißluftpistole verwenden. Die leergeschleuderten Waben sollte man erst abends wieder in die Bienenkästen setzen, um Räuberei zu vermeiden. Es wurde empfohlen den Honig danach nicht zu kühl zustellen und nach einigen Tagen abschäumen. Der Zuckergehalt von verschiedenen Honigsorten wurde erläutert. Eine Entmischung entsteht nach circa 2,5 Jahren und ein zu hoher Wassergehalt führt zu schneller Gärung. Das Abfüllen des Honigs kann gut mit einem Quetschhahn erledigt werden und muss mit einer geeichten Waage erfolgen. Cremigen Honig erhält man durch eine Temperaturerhöhung auf maximal 40 Grad, danach kann man ihn mit einem Handrührer oder einer Rührmaschine cremig rühren.

An der Honigfarbe kann man schon erkennen ob er fertig ist zum Abfüllen.

Folgende Tätigkeiten muss man beim Etikett anbringen beachten: Daten auf Etikett schreiben, Deckelsitz prüfen, anfeuchten, aufkleben, austrocknen.

Folgendes Material ist geeignet: Glas, Edelstahl, Aluminium, Weißblech nur bedingt da man aufpassen muss das es nicht verkratzt.

Lagern kann man ihn in Kunststoffeimern mit z.B. 12,5 kg Fassungsvermögen oder Kunststoff Hobbocks bis 40 Kilogramm.

Beim Schleudern müssen die Hygienestandards eingehalten werden und man muss die Beteiligten unterrichten. Wichtig ist die Betriebs-, Personal-, und Prozesshygiene. Man kann auch eine Checkliste zur Honigverarbeitung verwenden, denn man kann sich hiermit gut auf das Schleudern vorbereiten. Es wurde die räumliche und technische Ausstattung des Schleuderraums dargestellt. Am besten verwendet man kein Holz. Die Geräte sollen lebensmittelecht sein. Es wurden weiter die Anforderungen an die Personalhygiene erläutert. Zum Beispiel sollte man sich vor

Zeidlerverein für Nürnberg
und Umgegend e.V.

dem Arbeitsbeginn mindestens 30 sek. die Hände waschen und mit Einmalhandtuch abtrocknen. Die Arbeitskleidung muss sauber sein.

Vor dem Abfüllen in Mehrweggläser muss deren Sauberkeit geprüft werden. Des Weiteren wurden EU-gültige Verordnungen und Richtlinien aufgezeigt. Hierzu zählt das „LFGB“-Gesetz, (Lebens- und Futtermittel Gesetzbuch). Ebenso wurden die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Honigverordnung vorgestellt. Darin kann man Qualitätskennzahlen für Honig finden. Mit chemischen und physikalischen Kontrollen können viele Werte bestimmt werden, zum Beispiel Sorten, botanische Herkunft, elektrische Leitfähigkeit und Zucker.

Nach diesem Vortrag bedankte sich Herr Burghardt für die Aufmerksamkeit und beendete die Versammlung.

Im Juli, 2019
Markus Rohner
(Schriftführer)