

# Die Evolution des Honigrührens

Vorgetragen - praktisch präsentiert und durch Basteleien perfektioniert:  
von und mit **Harald Krüger** am 19.03.2022 im Bienenmuseum Duisburg

„Essen und Trinken  
sind die drei schönsten  
Dinge des Lebens“  
[Willi Millowitsch],



Ganz in diesem Sinne wurde den zahlreichen Interessierten cremig, goldener, schwerer und zum Vergleich überrührter, heller, leichter Honig gereicht. Wobei cremig bedeutet, dass er kleine Kristalle hat und überrührt dazu noch jede Menge Luft.

Wie wir cremig werden, das wurde von Harald mit zahlreichen Geräten erklärt und demonstriert.



Vor dem Rühren und Abfüllen in Gläser muss der Honig angetaut / angewärmt / geschmolzen werden. Wer viel Platz hat, baut sich einen Kühlschrank zum Wärmeschrank um, eine Alternative ist der Melitherm: hier getuned mit einem zusätzlichen Metallring (heute auch käuflich zu erwerben). Vor diesen kann man einen Ventilator stellen, wodurch ... (nicht erlaubt). Zum Vergleich wurden Proben nach Mayen geschickt, um die Auswirkungen der Heizspirale (bis 70°C) auf den Honig zu testen: Wird er ohne Siebtücher verwendet, ändert sich der HMF-Gehalt des Honigs nicht im Vergleich zum Original-Honig. Mit Siebtüchern dagegen, erhöht sich der HMF stark, da der Honig offenbar zu lange mit der Heizspirale Kontakt hat, wenn er nur langsam durch das Sieb fließt.

Am Anfang der Rühr-Evolution stand die Man-Power. Ein Verfahren, dessen sich nur Imker<sup>1</sup> bedienen, die das Geld für ein Fitness-Studio sparen wollen.

Wer gerne Kohle im Honig möchte, verwendet einen Bohrer mit Rührstab, sollte den Abrieb aber unbedingt auf dem Etikett vermerken, da der Ventilator die Kohle schön gleichmäßig verteilt. Auch wer im Plastikeimer mit Rührer ohne Ring arbeitet, erhöht die Zutatenliste um „ca. 3% Mikroplastik“. Ebenfalls gilt es bei Bohrern mit Wechselstrom zu bedenken, dass sie im Kampf gegen



<sup>1</sup> stellvertretend für weiblich, männlich, divers

kristallinen Honig meist etwas schwach auf der Brust sind und in der Regel mit ihrem Leben bezahlen. Motoren für Betonmischer sind dagegen eine praktikable Möglichkeit. Am besten geeignet sind Drehstrommotoren mit Spiralrührer, die langsam rühren. Wer sich keine eigene Steckdose legen lassen möchte: „Das Bienenmuseum hat keine Kosten und Mühen gescheut...“. Vom Rapido hält Harald „nix - aber das ist meine Meinung: der rührt so schnell, dass die Kristalle runder werden, so dass sie sich nachher nicht wieder zusammenlagern können, darum sei der Honig dann ..“ -Zwischenruf aus dem Publikum: „Matsche“. Außerdem wird der Honig dadurch heller.

Die von Harald vorgestellte Luxusvariante des Rührens und Abfüllens ist seit 30 Jahren in Betrieb, musste noch nie repariert werden und hat auch während der Vorführung einem überzeugenden Bruchtest standgehalten.



Der Honig wird eingefüllt, angewärmt und über eine Automatik 7 min gerührt, 10 h in Ruhe belassen. Bei Rapshonig ändert die Frequenz sich auf 7 min rühren und 2 h Pause. Dieser Turnus wird so oft durchlaufen, bis der Honig Schlieren bildet und beim Rühren eine leichte Welle schlägt. Wie lange, das hängt von der Art des Honigs und vor Allem vom Rapsanteil ab. Durch sein geschlossenes System zum Nassenheider Fillup (3000,-€)

wird der Honig direkt in 500 g Portionen abgefüllt, dies am besten bei ca. 20°C, da zu harter Honig nicht durch den Schlauch abgefüllt werden kann.

Zum Schluss wurden Vermarktungsvorschläge für Schaumhonig („Honig light: gleiches Volumen, halbe Kalorien) und Honigblüte gemacht (Qualitätsmerkmal für trockenen Honig: 9,50 €).

Eine sehr gelungene, lehrreiche Veranstaltung,  
vielen Dank Harald!

[Text und Fotos/Zeichnung von Claudia Carstensen]