

# Honig richtig lagern

Es gibt kein Lebensmittel, das man unmittelbar nach der Ernte sowohl gleich essen als auch lagern kann und zwar ohne jegliche Be- oder Verarbeitung – außer Honig. Viele sind aber der Meinung, Honig könne ewig aufbewahrt werden. Zwar kann man sich mit überlagertem Honig kaum den Magen verderben. Dennoch kann es sein, dass er nicht mehr verkehrsfähig ist, er also nicht mehr verkauft werden darf, weil er nicht mehr den gesetzlichen oder satzungsrechtlichen (D.I.B.) Anforderungen entspricht.

## Kühl und dunkel ...

Die Bienen fügen dem Honig bei dessen Bereitung eine ganze Reihe körpereigener Enzyme bei. Diese machen unter anderem den Honig haltbarer oder bauen Mehrfach- in Einfachzucker um. Die Enzyme sind es vor allem, die das Besondere des Honigs ausmachen, wenn man von dessen Wert in der Natur- und Volksmedizin spricht. Obwohl der Gesetzgeber gesundheitsbezogene Angaben verbietet, verlangt er eine schonende Behandlung des Honigs und Mindestwerte an Enzymaktivität.

Viele Enzyme sind wärme-, andere auch lichtempfindlich. Deshalb gilt die Empfehlung, den Honig so wenig wie möglich mit Wärme zu konfrontieren. Das gilt natürlich für die Verarbeitung von der Schleuder bis zum Wieder-Verflüssigen. Aber auch für die Lagerung. Bereits bei wenigen Plusgraden beginnen die Enzyme zu „arbeiten“. Je wärmer es ist, desto schneller geht der Abbau vonstatten. Der kühlfte Raum ist also das beste Honiglager. Meist ist das ein Kellerraum oder ein fensterloses Zimmer an der Nordseite des Hauses. Honig, der schon länger als zwei Jahre liegt, sollte vor dem Verkauf in einem Fachlabor auf Enzymaktivität (Diastase, Invertase) oder den HMF-Gehalt untersucht werden. HMF = Hydroxymethylfurfural ist ein Stoff, der beim Zuckerabbau entsteht. Je höher die auf den Honig einwirkende Wärmesumme ist, desto mehr nimmt das Invertase-Enzym ab und der HMF-Gehalt zu (siehe Tabelle unter 06-02-04). Dies gilt es zu berücksichtigen, wenn man die Zeitspanne für das Mindesthaltbarkeitsdatum einer Charge festlegt. Mit zwei Jahren ist man in der Regel auf der sicheren Seite.

Da die Lagergebinde meistens nicht durchsichtig sind, besteht für die lichtempfindlichen Enzyme keine Gefahr. Ist der Honig aber einmal ins Glas abgefüllt, sollte er möglichst dunkel aufbewahrt werden. Man setzt die Gläser wieder in den Karton ein oder stapelt sie in einem dunklen Raum oder einem verschließbaren Schrank.

## ... und vor allem trocken

Wenn Honig „verdirbt“, beginnt er zu gären. Das kann passieren, wenn er einen zu hohen Wassergehalt hat und/oder bei der Entstehung oder Ernte mit Gärkeimen verunreinigt wurde. Leider weist gelegentlich auch ein gut verdeckelter Honig einen relativ hohen Wassergehalt auf. Aber auch bei unsachgemäßer Lagerung kann der Honig Wasser aus der Luft aufnehmen und in Gärung übergehen. In der Gärempfindlichkeit gibt es auch Sortenunterschiede. So ist z. B. Rapshonig bereits ab 17 % Wassergehalt gefährdet, während sich Waldhonig als etwas robuster erweist. (Wie man gärenden Honig erkennt und verwerten kann, siehe Vertiefung.)

## Temperaturschwankungen bedenken

Honig ist bei gleichbleibender, möglichst niedriger Temperatur am besten gelagert. Temperaturschwankungen, z. B. zwischen 15 und über 20 °C, können zunächst die Ausbildung grober Kristalle bewirken, die bei Anstieg der Temperaturen absinken und zur Entmischung der festen und flüssigen Bestandteile führen können. Selbst wenn der Gesamthonig einen guten Wassergehalt hatte, kann dieser nun in der flüssigen Phase so stark ansteigen, dass es zur Gärung kommen kann. Durch Rühren kann einer Entmischung vorgebeugt werden. Es kann also, neben gleichbleibender, möglichst niedriger Temperatur, zur Haltbarkeit des Honigs beitragen (siehe auch 06-02-01). Temperaturschwankungen führen auch dazu, dass sich das Luftpolster zwischen Honig und Deckel bei Erwärmung ausdehnt und bei Abkühlung zusammenzieht. Dadurch kommt es zwangsläufig zu einem Luftaustausch, dem auch ein sehr dichter Gebindedeckel nicht standhalten kann. Transportiert die Außenluft dabei einen Fremdgeruch oder erhöhten Wassergehalt, kann der Honig einen schlechten Geschmack annehmen und im Wassergehalt gefährlich ansteigen. Abhilfe kann hier eine für Lebensmittel geeignete Polyethylenfolie schaffen, die man direkt auf den Honig auflegt. Sie bildet eine Luft- und Wasserdampfsperre und schützt den Honig vor unerwünschten Einflüssen.



Auch das Honiglager des Hobbyimkers sollte sich am Profi orientieren. Honigeimer dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden.



Honiggebinde sollten als solche gekennzeichnet werden und dürfen für nichts anderes als Honig benutzt werden. Kunststoffgefäße sind nur dann zur Honiglagerung zulässig, wenn sie die vorgeschriebene EU-Kennzeichnung (Symbol Glas und Gabel) tragen.



Edelstahl ist das beste Lagermedium für Honig. Optimal sind stapelfähige Kübel mit Spannring und ergonomischen Tragegriffen. [www.imkereigaete.at](http://www.imkereigaete.at)



Eine für Lebensmittel geeignete Polyethylenfolie sperrt den Honig gegenüber dem Luftpolster unter dem Gebindedeckel ab. Das schützt ihn zusätzlich vor Wasseraufnahme und schlechten Gerüchen.

## Das richtige Gebinde

Honiggebinde sind heute meist aus Kunststoff. Sie sind sehr billig und über den Fachhandel meist schnell verfügbar. Aber nicht jeder Plastikeimer ist zur Honiglagerung geeignet. Er muss zumindest eine EU-Kennzeichnung (Symbol: Glas und Gabel) tragen, die das Material als für Lebensmittel geeignet ausweist. Vor der Verwendung gebrauchter Gebinde, in denen schon andere Lebensmittel gelagert wurden, ist zu warnen, auch wenn sie das EU-Kennzeichen tragen. Kunststoffe lagern gerne Geschmacksstoffe ein, die sie dann an das nächstfolgende Lagergut abgeben. Der Honig ist da besonders empfindlich, da er gerne solche Stoffe, sogar Geruchsstoffe aus der Luft, aufnimmt.

Soweit sie nicht aus Edelstahl hergestellt sind, müssen Metallgebinde innen lackiert sein. Darüber muss man sich im Klaren sein, wenn man Kunststoffbehälter grundsätzlich ablehnt. Die Lackierung ist unerlässlich, denn nach längerem Kontakt zu Eisen bekommt der Honig einen unangenehmen Blechgeschmack. Besonders gut ist der Honig in Edelstahlbehältern aufgehoben. Niemand kann sich aber die sofortige Komplettausstattung mit Edelstahlkübeln leisten. Sinnvollerweise schafft man sich diese wertvolle Ausrüstung nach und nach an, z. B. nach einem besonders guten Honigjahr, und lagert darin jene Sorten, die man etwas länger aufzubewahren gedenkt. Die Behälter sollten über einen Deckel mit Dichtung und Spannring verfügen und sind besonders praktisch, wenn man sie leer stapeln kann. Ergonomische Handgriffe erleichtern den Transport. Je kleiner die Gebinde, desto leichter können sie transportiert werden. Honigvorräte in größeren Behältnissen nehmen weniger Platz in Anspruch, sind aber nur mit technischem Gerät leicht zu bewegen. Die Gebindegröße wählt man auch nach der jeweils zu vermarktenden Honigmenge. Viele Imker bevorzugen Eimer für 12,5 kg Honig.

*„Kühl (optimal sind 15 °C), trocken (optimal sind weniger als 55 % relative Luftfeuchte) und dunkel gelagert, lässt sich Honig über Jahre ohne nennenswerte Qualitätseinbußen aufbewahren.“*  
Werner von der Ohe; Honig – Entstehung, Gewinnung, Verwertung, Kosmos-Verlag, Stuttgart 2014

**Zitat**

- Honig nimmt leicht Fremdgerüche aus der Luft auf. Ein idealer Lagerraum muss deshalb geruchsneutral sein.
- Honig nimmt bei einer rel. Luftfeuchtigkeit ab 65 % Wasser auf, gibt es aber bei trockener Luft (< 60 %) ab.
- Der Rat an den Kunden, Honig im Kühlschrank aufzubewahren, ist sicher nicht falsch. Dort ist er zumindest kühl und dunkel gelagert. Allerdings schmeckt und riecht kalter Honig, wie übrigens die meisten anderen Speisen auch, etwas fader als bei Zimmertemperatur. Zur Kurzzeitlagerung sollte der Küchenschrank ausreichen, wo der Honig zumindest vor Licht geschützt steht.
- Da Honig einem Alterungsprozess unterliegt, gilt der logische Rat, immer den älteren Honig zuerst zu verbrauchen.
- Schutzfolien zum Abdecken des Honigs kann man sich aus der Verpackungsfolie des Futtersirups (z. B. Apiinvert) zuschneiden. Sie trägt sogar die vorgeschriebene EU-Kennzeichnung (Gabel- und Glas-Symbol).
- Lebensmittel, also auch Honig, dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden. Entweder muss man die Honiggefäße in ein Regal oder zumindest auf eine Palette stapeln.
- Aus statischen Gründen sollten nicht mehr als drei 12,5-kg-Eimer übereinander gestapelt werden.
- Die Gefäße sind mit dem Schleuderdatum und, wenn nicht alle Bienenvölker an einem Platz stehen, auch mit dem Standort zu kennzeichnen.
- Die Imkerei nach Demter-Richtlinien lässt Honiglagerung nur in Glas- und Metallgebinden zu. Bei Verwendung von Metallgefäßen müssen diese bei Bioland aus Edelstahl sein.

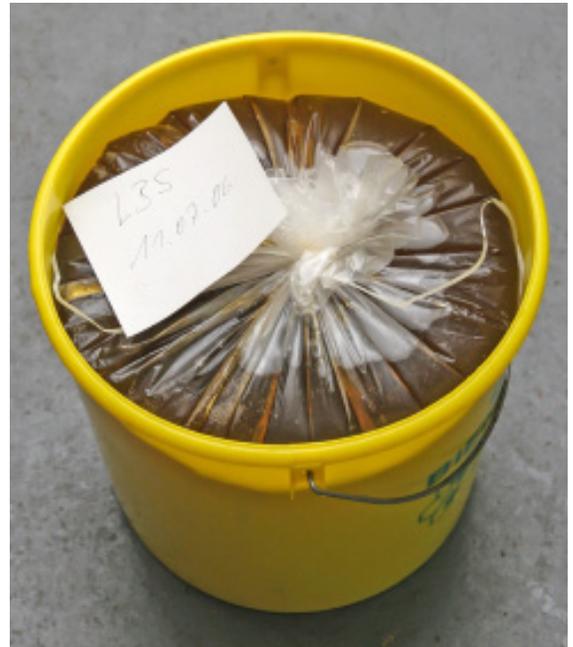
**Tipps**

*Armin Spürgin*

## Vertiefung

Honig ist bei reifer und sauberer Gewinnung und sachgemäßer Lagerung lange haltbar. Dazu gehört eine möglichst trockene Lagerung in einem kühlen, geruchsneutralen Raum. Damit wird vermieden, dass der Honig Wasser oder Fremdgerüche aufnimmt oder durch Gärung verderben könnte. In Gläsern abgefüllter Honig muss zusätzlich dunkel stehen. Eine Wasserdampfsperre wirkt auch vorbeugend gegen Fremdgerüche. Am einfachsten ist sie zu erreichen, wenn man direkt auf die Honigoberfläche eine Polyethylenfolie auflegt, die für Lebensmittel geeignet sein muss (Futtersirup-Verpackung oder Folie aus dem Fachhandel für Bäcker- oder Metzgerbedarf). Eine noch bessere Wirkung erzielt man, wenn man in den Honigeimer einen Polyethylensack stellt, der nach dem Befüllen zugebunden wird. Einziger Nachteil: Solange der Honig noch nicht kristallisiert ist, lässt er sich nur schlecht entnehmen. Der fest kandierte Block hingegen ist einfach aus dem Eimer zu stürzen. Man zieht ihm nur noch die Folie ab. Eine absolute Wasserdampfsperre bei der Honiglagerung hat nicht nur den Vorteil, dass der Honig kein Wasser aufnimmt. Er gibt auch keines ab, was bei sehr trockener Lagerung passieren könnte. Das wäre im Normalfall sogar wünschenswert. Manche Blütenhonige neigen aber bei zu geringem Wassergehalt zur sogenannten „Blütenbildung“, die bereits im Lagerbehälter beginnt. Zu erkennen ist dies an einer mehr oder weniger dicken Schicht weißlicher, trockener Kristalle an der Oberfläche. Im Glas bilden diese trockenen Kristalle unschöne Ausblühungen, die zwar keinen Qualitätsmangel, aber doch einen dem Kunden gegenüber immer wieder erklärungsbedürftigen Schönheitsfehler darstellen.

## Honig richtig lagern



Sicherer kann Honig nicht gelagert werden: in einem für Lebensmittel geeigneten Polyethylenbeutel. Bequem lässt sich das Gebinde aber erst wieder entleeren, wenn der Honig zum Block kristallisiert ist.

## Vertiefung Gärenden Honig erkennen und verwerten

Während man zur Bestimmung von Enzymen oder dem HMF-Gehalt ein Labor benötigt, lässt sich die Gärung eines Honigs auch am Geruch feststellen. Trotzdem wird gärer Honig oft nicht als solcher erkannt, denn man meint, er schmecke „gar nicht schlecht“. Aber doch deutlich anders als der einst-



Wenn sich Honig entmischt, setzen sich die Kristalle ab und der flüssige Honiganteil kann leicht in Gärung übergehen (obere Schicht). Fotos: Autor

mals geschleuderte Honig. Wichtigstes Kriterium bei der Honigprüfung ist also zunächst, sich Geruch und Geschmack des frischen Honigs in Erinnerung zu rufen. Abweichungen müssen immer skeptisch machen. Im Zweifel zieht man einen erfahrenen Imkerkollegen hinzu.

Dem frisch geöffneten Honigbehälter darf kein fruchtiger Geruch entströmen, der an gäriges Obst erinnert. Die Struktur des kristallisierten Honigs ist meist auffallend weich. Bei fortgeschrittener Gärung bilden sich Blasen oder Schaum. Die Oberfläche des im Übrigen kristallisierten Honigs erscheint feucht und beginnt sich zu verflüssigen. Auch beim Verkosten macht sich ein fruchtiger, immer weniger honigtypischer Geschmack bemerkbar.

Dieser Honig ist nicht verkehrsfähig, darf also nicht mehr verkauft werden. Gegen eine Verwertung im eigenen Haushalt, z. B. zum Kochen und Backen, ist nichts einzuwenden. Er kann aber auch an die Bienen verfüttert werden. Dabei muss man allerdings darauf achten, dass nichts davon in die zu erwartende Honigernte gelangt. Verabreicht man den Gärhonig an Jungvölker zur Reizfütterung oder an Wirtschaftsvölker nach der Honigernte, ist weitgehend gewährleistet, dass er verstoffwechselt wird und keine Gärkeime in den frischen Honig gelangen.

**Fragen**

- Über welche Eigenschaften muss ein Lagerraum zur längerfristigen Aufbewahrung des Honigs verfügen?

.....  
.....

- Woran kann ich erkennen, ob ein Kunststoffbehälter zur Honiglagerung geeignet ist?

.....  
.....

- Wie lässt sich die Dichtigkeit eines Honig-Lagerbehälters erheblich verbessern?

.....  
.....

- Darf man die Honigeimer zur Lagerung einfach auf den Boden stellen?

.....  
.....

**Wir rüsten linker aus!**  
Fachliche Beratung auf Grund  
jahrzehnte langer Erfahrung

Bildung	Werkzeug
Beuten	Zuchtausrüst
Honiggewinnung	Honigvermarktung

Sie legen Wert auf Qualität?  
Dann sind Sie bei uns an der richtigen  
Adresse. Wir haben diese für Sie auch  
nach Zweckmäßigkeit ausgetucht.

Ladengeschäft und Versand  
Internet: [www.spuergin.de](http://www.spuergin.de)  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9u-18u | Sa 9u-13u | So  
10u-12u | Fr 11-12u | Sa 10-12u

**SPÜRGIN.de**  
Die Spezialhandlung für Bienenprodukte  
Tollinger Straße 1, D-79021 Emmendingen  
☎ +49 7824 1 8881 | FAX +49 7824 1 8882  
E-Mail: [info@spuergin.de](mailto:info@spuergin.de)