

■ Honig schonend verflüssigen

Anleitung für Imker — Imkerverein Dingolfing

Zweck

Kristallisierter Honig lässt sich durch kontrollierte Erwärmung wieder verflüssigen — ohne Qualitätsverlust. Die Temperatur darf **40 °C niemals überschreiten**, da sonst Enzyme (Diastase, Invertase), Aromastoffe und Vitamine zerstört werden. Ein alter Kühlschrank als Wärmekammer mit Keramik-Heizstrahler und digitalem Temperaturregler ist kostengünstig und präzise.

Was man braucht

- **Alter Kühlschrank**
Gut isolierte Wärmekammer — hält Temperatur stabil und spart Energie.
- **Keramikfassung E27 — Trixie 76105 Pro Socket**
Hitzebeständige Fassung für den Keramik-Heizstrahler.
→ [Amazon-Link](#)
- **Keramik-Heizstrahler 150 W E27 — DERNORD**
Gleichmässige Strahlungswärme ohne Licht. 150 W reichen für einen Kühlschrank.
→ [Amazon-Link](#)
- **Digitaler Temperaturregler — Inkbird ITC-308**
Schaltet Heizung präzise zwischen 35–40 °C. Verhindert Überhitzung zuverlässig.
→ [Amazon-Link](#)
- **Honig in Gläsern oder Eimern**
Behälter fest verschlossen halten, damit kein Kondenswasser eindringt.

Aufbau & Durchführung

- 1 Heizstrahler einschrauben**
Keramik-Heizstrahler (150 W) in Keramikfassung E27 schrauben. Keine Kunststofffassung verwenden.
- 2 Alles zusammenstecken**
Fassung an Heizausgang des ITC-308 anschliessen. Fühler so platzieren, dass er die Innenraumluft misst (nicht direkt am Strahler). Regler an 230-V-Steckdose.
- 3 Temperatur einstellen**
Solltemperatur: 38 °C, Hysterese ± 1 °C → Regler schaltet bei 37 °C ein, bei 39 °C aus. Sicher unter dem kritischen Grenzwert von 40 °C.
- 4 Honig einräumen & schliessen**
Fest verschlossene Gläser oder Eimer einräumen. Strahler oben befestigen (Abstand zum Honig mind. 20 cm). Tür schliessen.
- 5 Einschalten & warten**
Nach ca. **24 Stunden** ist der Honig verflüssigt. Bei grossen Mengen oder stark kristallisiertem Honig 36–48 h. Gläser gelegentlich drehen.

■ Wichtige Temperaturgrenzen

Max. 40 °C — Darüber: Enzyme, Aromen, Vitamine zerstört. Qualitätsverlust irreversibel.

Empfohlen: 35–38 °C — Optimaler Bereich für schonendes Verflüssigen.

Niemals: Mikrowelle, Herdplatte, Wasserbad über 40 °C oder im Auto in der Sonne!