

Zeigt her Eure Gläser ...

Wie bekommt man (Imker)-Honiggläser blitzblank?

Den D.I.B. Präsidenten Peter Maske im Interview nach der Reinigung der Imkerhoniggläser zu fragen – „Na, ist das denn angebracht?!“, mag so mancher gedacht haben. Doch – das Ablösen der Etiketten ist für viele Imker/innen ein Ärgernis – wie uns häufig zugetragen wird. Wie also damit umgehen? Chefredakteur Jürgen Schwenkel kennt das Problem selbst und berichtet von seinen Versuchen und den Ergebnissen.

Das Imker-Honigglas – es wurde gerade 90 Jahre alt – ist trotz des hohen Alters (immer noch) eine super Sache. Man hat damit auch als Kleinimker/in ein fertiges Verkaufsgebilde, das den rechtlichen Vorgaben entspricht und einen hohen Bekanntheitsgrad mit hohem Qualitätsanspruch bei den Kunden genießt. Setzt man es als Rückgabe- oder Pfandglas ein, übertrifft es in puncto Ökobilanz mit Sicherheit jedes Twist-Off-Glas. Denn bei Letzterem darf man den Deckel (eigentlich) nur einmal verwenden. Dagegen versieht man den frisch gewaschenen Deckel vom Imkerhonigglas einfach mit einer neuen Deckeleinlage, klebt das Etikett mit dem bekannten grünen Kreuz aufs blitzblank gespülte Glas und fertig ist die Fertigverpackung!

Ganz einfach – ja wenn

... wenn es da nicht das Problem gäbe, dass sich das alte Etikett nicht so leicht vom Glas lösen lässt. Warum ist das so? Peter Maske hat es im Interview (siehe Ausgabe 10/2015, Seite 20/21) einleuchtend erläutert: Der Kleber verhärtet in der Spülmaschine und lässt sich so auch durch langes Einweichen nicht mehr vollständig ablösen. Nun, der D.I.B. arbeitet am Problem und versucht es abzustellen. Aber bis dies gelingt, müssen wir – mich eingeschlossen – wohl versuchen, das Beste daraus zu machen.

Mögliche Alternativen

Verschiedene Lösungswege bieten sich an:

1. Ein anderes Glas nehmen – na ja, das ist jetzt nicht ganz ernst gemeint – und wenn man ehrlich ist, auch bei anderen Etiketten gibt's diese Probleme!

2. Den Kunden klarmachen, dass sie Gläser nur kaltausspülen dürfen oder die Etiketten vor dem Spülen in der Maschine einweichen und ablösen müssen – dann gehen sie nämlich ganz einfach ab.
3. Nur noch sauber gespülte Gläser zurücknehmen und nur noch für diese Pfand auszahlen.
4. Einweichen und mit Edelstahl-Topfreiniger abschrubben.
5. Einweichen und mit einem Bürstenreinigungsggerät säubern.

Vorbeugende Fehlervermeidung

Die Kunden aufklären: „Etikettenkleber verhärtet beim Erwärmen in der Spülmaschine“, ist bestimmt nicht verkehrt. Mit etwas Geschick und Überzeugungswillen, vielleicht auch mit einem kleinen Flyer, lässt sich da sicher langfristig etwas bewegen. Doch, alle lassen sich sicher nicht „erziehen“! Ähnliches gilt für die „Daumenschraube“, für unsaubere Gläser nur noch vermindertes oder kein Pfand mehr zu geben. Da wird der eine oder andere Kunde verärgert sein, und wäre das rechtlich überhaupt korrekt? Pfandglas ist schließlich Pfandglas – egal ob mit oder ohne Etikett zurückgegeben.

Schrubben oder bürsten?

Bleibt also erst einmal Variante 4 – das Abschrubben von Hand mit einem Topfkratzer oder ähnlichem. Das ist mühsam und zeitaufwendig. Und ganz blitzblank bekommt man die Gläser nicht immer. Häufig bemerkt man die feinen Papierreste erst, wenn der Honig im Glas ist – beim dunklen Waldhonig fällt dies besonders auf.

Super funktioniert die Sache mit der Bürstenmaschine „Gläserblitz“, wie sie auch in Gaststätten und Labors eingesetzt wird. Die Firma SME-Entwicklungen hat für die Imkerhoniggläser ein spezielles Bürstenset in Zusammenarbeit mit einem größeren Imker entwickelt und der Redaktion ein Gerät für einen Praxistest zur Verfügung gestellt. Das Ergebnis war sehr zufriedenstellend (siehe rechte Seite), was man beim Preis von 972 € eigentlich auch erwarten darf.

Interessenten wenden sich an folgende Adresse: Firma SME-Entwicklungen, Siegfried Milke, Rosenstraße 10, 76530 Baden-Baden, Tel. 07221-3786 083
www.gläserblitz.de

Fazit: Schrubben oder blechen!

Wie häufig ist die Entscheidung, weiter von Hand zu schrubben oder mit der getesteten Maschine zu bürsten, ein einfaches Rechenexempel. Es lohnt sich ab einer bestimmten Menge – welche, muss jeder für sich selbst entscheiden – indem er seinen Zeitaufwand fürs Schrubben den Anschaffungskosten und der Zeitersparnis mit der Bürstenmaschine gegenüberstellt.

Und natürlich bleibt die Hoffnung, dass sich die Etiketten, wie in der guten alten Zeit, wieder wie von alleine von den Gläsern lösen und im Einweichwasser sanft davon schweben... Denn gerade in Imkerkreisen stirbt bekanntlich die Hoffnung zuletzt! Vielleicht lässt sich ja ein geeignetes Papier mit passendem Kleber schon bald finden ...???

Dr. Jürgen Schwenkel
js-bienenredaktion@t-online.de

Gläser reinigen – so geht's



Einweichen – ein Muss

Zum Ablösen der Etiketten werden die Gläser für etwa eine Stunde in kaltem Wasser mit etwas Spülmittel eingeweicht (1). Warmes Wasser oder eine bis zu 24-stündige Einweichzeit brachten ebenso wie Zugaben von Waschsoda im Spülwasser keine Verbesserung bei „Problem-Etiketten“. Während sich ein Teil überhaupt nicht ablöst (2), bleibt bei anderen eine weiße Schicht haften (3). Nur bei Gläsern, die nicht in der Spülmaschine waren, lösen sich die Etiketten komplett und nahezu sauber ab.



Mühsam mit der Hand

Zum Abschrubben von Hand eignen sich größere Edelstahl-Topfreiniger (60 g), die ein festes Drahtgeflecht besitzen (Bezug über Großküchenbedarf, Internet, Metro etc.). Glas für Glas schrubbt man entweder unter fließendem Wasser oder sparsamer im Einweichwasser die Kleberreste ab (4 + 5). Auch wenn beim Schrubben mehrfach kontrolliert wird, bleiben kleine Restflecken (6), da diese im feuchten Zustand schwer zu erkennen sind.



Flott und sauber mit der Bürstenmaschine

Beim Reinigen mit dem Gläserblitz (7) wird das Glas auf die Zentralbürste der fünf gegeneinander rotierenden Bürsten gesteckt (8) und somit innen und außen gereinigt (9). Nachdem die Maschine nochmals mit härteren Außenbürsten ausgestattet worden war, ließ sich damit ein sehr gutes Ergebnis erzielen. Nur wenige der Gläser mussten nochmals aufgesteckt und nachgebürstet werden. Ins Spülwasser gibt man einige Tropfen „Gastronomie-Spülmittel“ – herkömmliches führt zu einer immensen Schaumentwicklung.