

Waarom gaat honing gisten? (2)

Ab Kuypers

Echte probleemoplossende antwoorden zijn er op mijn eerdere artikel over gistende honing tot nu toe niet binnen gekomen. Wel hebben enkele geïnteresseerden nog wat aandachtspunten aangedragen. Ook heb ik een schriftelijke reactie ontvangen die vooral aansloot op mijn eigen ervaringen.

Gedeelte smart, halve smart?

Vanuit Zeeland schrijft de heer Munter mij: 'Ieder jaar gaat er bij mij wel honing gisten. Ik kan echter geen verband of relatie vinden tussen honingsoorten of tijdstippen van slingeren.' Bij het lezen van deze regels hoor ik een diepe zucht van berusting. Navragen bij 'ervaren imkers en gediplomeerde honingkeurmeesters' leverde hem niets meer op dan:...' alleen zeer goed verzegelde honing te slingeren en die koel en luchtdicht te bewaren.' Niets nieuws onder de zon dus. Een experiment van een wijnmaker om van zijn gistende honing iets drinkbaars te maken ontlokte hem de volgende reactie: 'Het resultaat is helaas niet zodanig geweest dat ik in het vervolg de gistende honing ook zou gaan omwerken tot iets wat op 'mede' zou kunnen lijken.' Een voor mij opmerkelijke notitie. Ik heb ooit ook eens iets dergelijks uitgeprobeerd. Resultaat: een clandestiene lozing via het riool van een walgelijk smakende, totaal niet op mede gelijkende, troebel blijvende alcoholische drank. Tot zover eventjes de reactie uit Middelburg, welke mij het troostende gevoel van gehalveerde smart bezorgde.

Schoon werken

Het spreekt vanzelf dat bij het verwerken van de honinggoogst reinheid hoog in ons vaandel moet staan. Er wordt o.a. geadviseerd om slinger en potten goed te reinigen met heet sodawater en goed na te spoelen met heet water. Wat betreft de slinger vraag ik me af wat de zin is om deze zogenaamd steriel weg te zetten, want blijft hij dat?

Vlak voor het slingeren uitspoelen lijkt me geen goede zaak. Want zie zo'n slinger met al zijn verborgen hoekjes en kiertjes maar eens helemaal droog te krijgen. Ik vrees dat het toevoegen van achtergebleven water aan de honing gevaarlijker is dan mogelijk in de slinger aanwezige gisten. Na het slingeren goed naspoelen met heet water en drogen lijkt mij persoonlijk voldoende.

De potjes kunnen na het reinigen eenvoudig afgeslo-

ten worden. Vocht noch gisten kunnen aldus binnensluipen. Deze bewaren dus bij de opslag ervan wel hun reinheid. Wat betreft het drogen van potjes kan wellicht de werkwijze van mijn vrouw bij het 'steriliseren' van wijnflessen modelstaan. Voor het afvullen van onze zelf-bereide wijn werden de flessen in onze oven gedroogd bij 200°C.

Bij het oogsten

Vaak wordt aangeraden om de honing in de ochtend van de volken af te nemen. Het idee hierachter is dat er dan in ieder geval geen verse nectar of nog onrijpe honing meer aanwezig is. Daar staat tegenover dat de luchtvochtigheid in de kasten waarschijnlijk juist in de ochtend het hoogst is. Of dit ten opzichte van verzegelde honing er iets toe doet? Nog niet verzegelde honing kan natuurlijk gemakkelijk aanwezige vocht uit de lucht opnemen.

Het algemeen advies is dat er tenminste tweederde van de te slingeren honingraten verzegeld moet zijn. Voor niet-verzegelde honing zou de 'stootproef' uitsluitsel moeten geven over de rijpheid van de honing. Hebben we raten met daarin een gedeelte nog niet verzegelde honing zouden we deze misschien eerst moeten slingeren voor we gaan ontzegelen. De mogelijke onrijpe honing kunnen we terug voeren aan de bijen, of apart van de andere honing houden en als eerste consumeren. Zeker nooit verkopen!

Bijzaken

Naast de algemene richtlijnen zijn die andere aandachtspunten misschien als bijzaken te beschouwen. Echter geen onbelangrijke bijzaken:

- Zoals het tijdens het slingeren gesloten houden van de slinger. Met het deksel erop zorgen we er in ieder geval voor dat de honing iets minder kans krijgt haar hygroscopische neigingen kan botvieren. In ons klimaat komt het vaak voor dat de lucht bij warm weer veel vocht bevat.
- Natuurlijk bewaren we de honing tijdens enten en enkele dagen roeren in goed afgesloten emmers of honingvaten.
- Ook dient zo spoedig mogelijk na het afnemen van de honing te worden geslinderd.
- De geslinderde raten eerst laten schoonlikken door de bijen alvorens deze ongebruikt op te slaan lijkt een goed advies. Na het slingeren blijft in de raat ongeveer 5% honing achter.

Gisten in de raat

Een onderwerp, tot nu toe onbesproken, maar waarover u als lezer wellicht ook nog eens uw licht wilt laten schijnen is het gisten in de raat. Een citaat uit de brief van de heer Munter: 'Het afgelopen jaar heb ik, in tegenstelling tot eerdere jaren niet geconstateerd dat verzegelde honing in de raat reeds aan het gisten was. Dit in de raat gisten is duidelijk zichtbaar aan de gasbelletjes onder de waszegels en te ruiken aan de alcohol geur. Ondanks het feit te proberen de in de raat gistende honing apart te slingeren zullen er ongetwijfeld gistcellen in de overige honing komen. Het vreemde vind ik nu dat deze honing slechts sporadisch gaat gisten en meestal langere tijd bewaard kan worden. Het in de raat gisten heb ik vaak bespeurd bij late klaverhoning.'

316 Enkele opmerkingen hierover. Ook de honing in de

raat bevat uiteraard gisten. Deze worden immers met de nectar door de bijen binnengebracht. Bij een snelle, zware dracht kan het voorkomen dat de bijen de honing al beginnen te verzegelen voor deze voldoende is ingedikt. Het kan dan misschien voorkomen dat de gisting al in de raat begint. Zeker wanneer we in ogenschouw nemen dat ook andere omstandigheden bij zulke drachten gunstig kunnen zijn voor een snelle gisting. Het is dan immers meestal warm weer met veelal een hoge luchtvochtigheid. In de bijenkasten zal dan zeker een 'broeierige' atmosfeer ontstaan. Tel uit uw winst...

In de hoop met dit vervolg op mijn eerdere artikel weer enige gespreksstof te hebben aangeleverd blijf ik benieuwd naar meer nog niet genoemde ervaringen en oplossingen. Moge de honing dit jaar rijkelijk vloeien zonder te gaan gisten.

Bericht van Centraal Bureau voor de Statistiek

Veel tuinders zoeken alternatieve teelt

De totale oppervlakte tuinbouw is dit jaar licht gedaald tot ruim 106 duizend ha. De daling deed zich zowel voor bij de teelt in de open grond als bij de teelt onder glas. Sinds 1992 winnen bloemen, bomen en vaste planten terrein ten koste van groente en fruit. Dit jaar heeft deze trend zich licht voortgezet; het areaal groente en fruit nam met 4% af en het areaal sierteelt nam met 1% toe. Gewassen in de open grond die flink uitbreiden, zijn knolselderij, tuinbonen, akkerbouwmatig geteeld kleinfruit, hyacinten en vaste planten. De arealen van deze gewassen zijn dit jaar met 10% of meer gestegen. Gewassen onder glas die met zulke grote percentages zijn gestegen, zijn radijs, aubergines, groentezaden en dracaena. Dit blijkt uit voorlopige cijfers van het CBS over de resultaten van de Landbouwtelling 1996.

Areaal tomaten fors gedaald

Het oppervlak tomaten is met 13% gedaald. Het gewas beslaat nu nog een kwart van het totale oppervlak groente onder glas. In 1980 was het areaal tomaten nog tweemaal zo groot. Veel tomatentelers zijn overgegaan op paprika's en aubergines. De arealen van deze gewassen namen toe met respectievelijk 2% en 12%. Radijs, vorig jaar voor het eerst als afzonderlijk gewas in de landbouwtelling opgenomen, blijkt zeer in trek. Het areaal is dit jaar met maar liefst 20% toegenomen tot ruim 200 ha.

Verschuivingen bij snijbloemen

Het areaal snijbloemen is dit jaar 3,7 duizend ha en is hiermee gelijk aan vorig jaar. Het afgelopen jaar hebben er zich echter forse wijzigingen voorgedaan in de omvang van de beteelde oppervlakte van bloemenrassen. De grootste toename deed zich voor bij anthurium (+9%), gerbera's (+9%) en lilies (+6%).

Daartegenover staat de afname van anjers (-15%), orchideeën (-6%) en de kleinere gewassen gypsophila (-19%) en nerine (-13%). De categorie 'overige snijbloemen', een vijfde van het totale areaal snijbloemen, is met 9% toegenomen. Een en ander duidt erop dat de bloemenkwekers flink experimenteren met alternatieve gewassen.

Veel aanplant appelen en peren

Het afgelopen jaar is er uitzonderlijk veel aanplant geweest van appel- en perenbomen. De oppervlakte perenbomen die in één jaar tijd is aangeplant, is in jaren niet zo groot geweest. Het totale areaal appelbomen en het totale areaal perenbomen zijn beide het afgelopen jaar echter afgenomen. Bijna 62% van het kleinfruit wordt machinaal geoogst, vorig jaar was dit nog 46%. De helft van dit akkerbouwmatig geteeld kleinfruit ligt in de provincie Zeeland.

Weer meer bollen en vaste planten

De toename van het areaal bloembollen en -knollen heeft voornamelijk betrekking op hyacinten (+11%), narcissen (+9%) en tulpen (+5%). In de niet-traditionele bollenprovincies nam het bollenareaal de laatste jaren toe. Dit jaar zet deze trend zich niet voort. Noord-Holland is en blijft voornamelijk de bollenprovincie met ruim 60% van het totale bollenareaal. Het areaal vaste planten in de open grond is ook dit jaar weer fors gestegen (+11%); het gewas beslaat momenteel een oppervlakte van 785 ha.

Technische toelichting

Deze voorlopige uitkomsten zijn gebaseerd op ongeveer 96% van het totaal aantal verwachte opgaven van de Landbouwtelling 1996.