

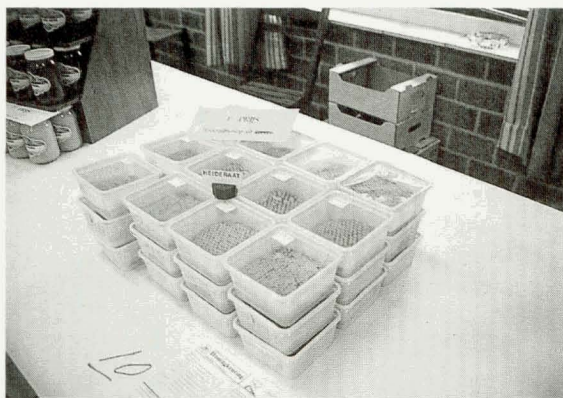
Devaluatie van heidehoning?

Jan van de Veluwe

Op een uniek 'stekkie' van een militair terrein op de Veluwe, eigenlijk meer een reservaat, mag ik reeds vele decennia mijn bijen plaatsen. Er is op die locatie, voor zover waarneembaar, geen enkele concurrerende drachtplant, zodat het eindproduct voor nagenoeg 100% uit heidehoning bestaat. Juist voorafgaande aan de heidedracht wordt gewoontegetrouw de laatste zomerhoning nog even geslingerd, opdat een oogst van pure heidehoning tegemoet gezien kan worden. Een stukje zuivere heideraathoning uit dat gebied smaakt dan ook als geen enkele andere honingsoort.

244

Een goede relatie, een rasechte liefhebber van heidehoning, was diezelfde mening toegedaan. Toen hij echter door zijn voorraad heen was, kocht hij voor de somma van f 18,75 een flacon HEIDEHONING van een bekend merk. Het etiket vermeldde o.a.: 'Heidehoning is niet de goedkoopste maar wel bij kenners de meest geliefde honingsoort. Vol, krachtig en kruidig is zijn karakter. De 'Keizer' onder de honingsoorten'. Na een mespunt uit die flacon te hebben geproefd, constateerde hij dat er nauwelijks iets van de smaak, geur en consistentie van heidehoning te bespeuren viel. Het gevolg was, dat hij kort nadien teleurgesteld met zijn flacon honing bij mij voor de deur stond en mijn menig vroeg over die zogenaamde heidehoning. Na een grondige vergelijking met zelf geoogste heidehoning van 1999 kon ik moeilijk anders dan zijn mening te delen. Een heideimker zou zich schamen om zo'n product aldus te verkopen!



Raathoning aangeboden op de Honing- en Bijenmarkt te Eerbeek. Foto: M.L. Boerjan.

Een monster uit de gewraakte flacon werd opgestuurd naar de leverancier. Volgens de 'Deutsche Honigverordnung' betreft het een honigdauw/bloesemhoning, die blijkens de analyse conform de Europese honingverordening aangemerkt mag worden als heidehoning.

Criteria van de EG

Een onderzoek naar de botanische herkomst, uitgevoerd door de 'Ambrosiushoeve', vermeldde 40% heide (*Calluna vulgaris*), 39% kool-/raapzaad (*Brassica*) en 13% Rosaceae, met als toelichting dat deze honing geen zuivere heidehoning is maar wel voldoet aan de criteria die in de EG aan heidehoning stelt. Het minimale percentage pollens, vereist voor toekenning van de honingsoortnaam, bedraagt voor koolzaad 45% en heide (*Calluna*), afhankelijk van de oogstwijze 30-45% (Slinger- of pershoning).

Gaan we af op de bloeitijden van de betrokken drachtplanten, dan wekken die de indruk dat hier sprake is van een jaarproductie uit een bepaald gebied waar koolzaad en heide tot de hoofddrachten behoren. Daar de onderzochte honing voor wat betreft geur, smaak en consistentie wellicht beter koolzaad-heidehoning genoemd had kunnen worden, heb ik ook nog naar de mening gevraagd van een groot deskundige, Jaap Kerkvliet. Hij antwoordde dat de smaak anders aandoet dan we gewend zijn en wellicht te wijten is aan het feit dat deze heidehoning uit Zuid-Frankrijk afkomstig is (Eucalyptuspollen). Er zitten daar namelijk andere begeleidende pollens bij dan we in ons land gewend zijn. Uit een door hem toegezonden normblad blijkt dat de fysisch-chemische eigenschappen (pH, geleidend vermogen en thixotropie) inderdaad voldoen aan de EG-criteria van heidehoning.

Herkomst

Ik betreur het, dat het betrokken etiket de indruk wekt, dat we hier te doen hebben met een Nederlands produkt, terwijl aan de hand van het onderzoek is gebleken dat deze honing uit Zuid-Frankrijk afkomstig is. Helaas is het binnen de EG blijkbaar niet meer vereist dat het land van herkomst wordt vermeld en dat ... terwijl alle uit Frankrijk afkomstige wijnen maar al te duidelijk het land van herkomst en de datum van productie aangeven. Hoewel de keuringsdiensten gebonden zijn aan de 'Europese honing-verordening'

had naar mijn mening, afgaande op de smaak, geur en consistentie van de onderzochte heidehoning, toch beter gesproken kunnen worden van een koolzaad-heidehoning of beter nog, geen specifieke benaming. Nu echter de fysisch-chemische eigenschappen van heidehoning zodanig dominant blijken te zijn, dat zelfs na toevoeging van nagenoeg een zelfde kwantum andere honingsoorten (zoals kool- en/of raapzaad, e.d.) toch de naam 'heidehoning' gevoerd mag worden, dan rijst de vraag welke de gevolgen hiervan kunnen zijn. Het zou aldus mogelijk zijn om zelf zo'n standaard-mixture samen te stellen. Zulks biedt twee aantrekkelijke mogelijkheden, enerzijds kan men aldus zijn goedkope en weinig populaire koolzaadhoning lucratief van de hand doen en anderzijds speelt men in op de toenemende vraag naar schaarse, kostbare heidehoning. Hier liggen interessante mogelijkheden voor de honinghandel en wie zal beweren dat zulks

niet reeds gebeurt, immers het EG-Honingbesluit laat dat probleemloos toe. De 'heidehoning' waar het hier omgaat (notabene aangeprezen als de 'Keizer' onder de honingsoorten) kwam uit Frankrijk, werd kennelijk uitgevoerd naar Duitsland en kwam vandaar terecht in Nederland, waar ze tegen de prijs van f 18,75 werd verkocht. Ik zou de deskundigen onder ons willen vragen of we zulke toestanden maar moeten gedogen. Gezien het vorenstaande zou ik de echte heidehoning-liefhebbers dan ook willen adviseren dit product aan te kopen bij Nederlandse imkers, die zelf heidehoning oogsten of wel hun aankopen doen op de oudste en bekendste heidehoningmarkt in Eerbeek, die jaarlijks eind september plaatsvindt. Bovendien koopt men daar voor de reeds genoemde prijs bijna twee flacons 'pure heidehoning'. Een Duits gezegde luidt niet ten onrechte: 'de beste honing koopt men bij buurman-imker'.

bijen

BUITENLAND

Het IBRA Congres over Tropische bijen

Hans van der Meijs, Ronald Driessen en J. Hertsig

Van 19 tot en met 25 maart vond in Chiang Mai (in het noorden van Thailand) het 7^{de} congres van de IBRA over tropische bijen plaats. Het congres werd gecombineerd met het 5^{de} congres van de Aziatische Bijenhouders Associatie. In het Lotus hotelcomplex werd tevens de Bee World Expo 2000 gehouden. Een kleine groep Nederlandse imkers nam deel aan dit congres en doet hiervan verslag.

Het congres werd geopend door de Thaise minister van Landbouw en de Gouverneur van Chiang Mai. Hierna volgden toespraken van Richard Jones, president van IBRA en Eva Crane, die ondanks haar hoge leeftijd nog een enthousiast verhaal hield over de historie van bijen houden in Azië.

In de rest van de week volgden diverse sessies over onderwerpen zoals: bijenziekten, bestuiving, econo-

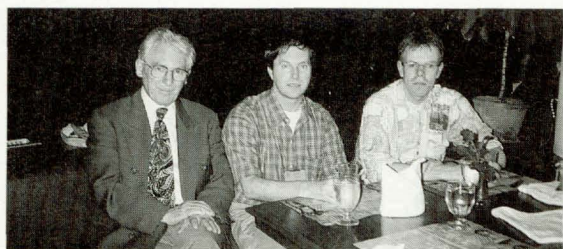
mische belangen, biodiversiteit en biologische aspecten van de bij. Op deze manier werd een breed inzicht verkregen over allerlei in Azië voorkomende bijenrassen. Naast de Europese bij *Apis mellifera* wordt in Noord Thailand de Aziatische bij *Apis cerana* gehouden. Er wordt honing gejaagd op de in het wild voorkomende dwergbij *Apis florea* en van de reuzenbij *Apis dorsata*. Met name de nesten van de laatste soort, meer bekend als de giant honeybee zijn fantastisch om te zien.

Een film van Gerhard Kastenberger, fotojournalist voor National Geographic Magazine, gaf op spectaculaire wijze de verschillende eigenschappen van deze bijen weer.

Bijenziekten

Ook in Azië geeft de Varroamijt veel problemen. Op het congres bleek dat ook in deze regio veel onderzoek naar Varroa wordt gedaan en dat de bestrijding van de varroamijt ook hier een hot item is. Onderzoekers uit Brazilië gaven aan dat de varroamijt daar juist niet voor problemen zorgde. Bij de geafrikaniseerde bijen blijft de populatie mijten in de volken klein en zorgt bijna nooit voor problemen (2-3 mijten per 100 bijen, deze cijfers worden overal in het land gevonden).

Het Thais zakbroed virus en Europees vuilbroed vormen in de Aziatische regio een groot probleem.



De Nederlandse vertegenwoordiging, v.l.n.r. J. Hertsig, H. van der Meijs en R. Driessen