

Honing, een pracht product

Het begint al tijdens het slingeren. Lobbig loopt de honing in de emmer en de geur verspreidt zich door het hele huis. Als imker weten we maar al te goed hoeveel werk onze bijen hebben verzet om de nectar te verzamelen en deze om te zetten in honing. Denk je daaraan en zie je het resultaat van die noeste arbeid dan val je even stil. Daarna gaan we zelf aan het werk en je bent het aan je bijen verplicht om het een pracht product te houden. Maak niet de onvergeeflijke fout om de honing na het slingeren 24 uur of langer in een open emmer te laten narijpen. Fijne wasdeeltjes en andere ongerechtigheden stijgen weliswaar naar de oppervlakte zodat die later goed kunnen worden verwijderd, maar honing is hygroscopisch oftewel het trekt vocht aan uit de omgeving. Met het verwijderen van de ongerechtigheden wordt niet de gehele door vocht verdunde bovenste laag honing verwijderd met als resultaat na het roeren een te hoog watergehalte van de honing. Voor het narijpen van honing gebruiken we dus alleen een af te sluiten emmer. Kwaliteitsbewust als we zijn houden we ons aan de Europese regels als we met de honing de markt opgaan. Die regels liegen er niet om. Regelmatig worden de eisen aangescherpt en geen pot honing krijgt op een keuring een voldoende als de aanduiding over de soort, een productnummer of datum van uiterste houdbaarheid ontbreekt.

Uiteraard mogen er geen vuiltjes in de honing voorkomen en staan de etiketten strak in het gelid. Even iets anders. Terwijl we zo over honing praten vraag ik me af of er een product bestaat welke onder dezelfde naam een grotere variatie vertoont. Begin met de kleur. Het product honing beslaat het hele kleurenpalet van helder als water tot de stroopkleur van boekweit en/of honingdauw. Vervolgens kristalliseert de ene honing snel, soms zelfs heel snel tot in de raat aan toe, terwijl de ander er maanden over doet om een paar kristallen te produceren. De ene honing is fris van smaak terwijl in de volgende een mintsmaak overheerst. Heidehoning noemen we kruidig en lamsoorhoning heeft een zacht bittere nasmaak. Bent u er nog? Jawel, we praten nog steeds over honing.

En dan de soort honing

Het pollenaandeel bepaalt de soortnaam, waarbij rekening wordt gehouden of de bloem die de honing levert veel of weinig pollen produceert. Lindehoning mag je pas honing van de linde noemen als het pollenaandeel minimaal 20% bedraagt en de honing



de karakteristieke kleur, geur en smaak van lindehoning heeft. Voor een aantal andere soorten honing gelden de volgende percentages pollen.

acacia: 20%;	borage: 10%;
distel: 20%;	heide: 30 tot 45%;
klaver: 45%;	fruitbloesem: 45%;
wilg: 70%;	phacelia: 90%.

Uitgezonderd koolzaad lijkt het me gewaagd om de honing een soortnaam te geven. Met de aanduiding bloemenhoning zit je altijd goed. Een mooi voorbeeld hoe je in de fout kunt gaan geeft de analyse van twee monsters honing op Terschelling gewonnen in het voorjaar van 2002. De twee locaties zijn een kleine tien kilometer van elkaar verwijderd. Terwijl de imkers alles kruipwilghoning noemen, ziet het wereldje van de bijen er vanaf beide locaties heel anders uit.

	Locatie A	Locatie B
Kruipwilg	48%	84%
Amerikaanse vogelkers	24%	5%
Andere prunussoorten	2%	5%
Vermoedelijk rozenfamilie	5%	
Lichtgekleurde pollen	11%	
Composiet (paardebloem)	1%	
Onbekend	9%	6%

De analyse werd uitgevoerd door onze bijenvriend Arjen Neve. Hij zegt verder: 'Wat bij beide honing-monsters opvalt, is dat die van locatie B sterk gekristalliseerd was terwijl de honing van locatie A gevlokt was, dus nog lang niet volledig uitgekristalliseerd. Het hangt vermoedelijk samen met het grote aandeel van de wilg in de honing van locatie B: een bijna zuivere (kruip)wilghoning.'

Over bladhoning gesproken

En dan is er verder nog de honingdauw c.q. blad-honing c.q. luizenhoning. Op de Zuidlaarder markt van

melk en honing op 7 augustus jl. (heel gezellig, perfect georganiseerd, maar wat was het heet) kon je aan het aanbod honing aflezen wat het reisdoel van de imkers was geweest. Het koolzaad! Het werd verkocht als crémehoning, prima van smaak en netjes geëtiketteerd. Ook was er bladhoning aanwezig. Op mijn vraag waar de donkere kleur vandaan kwam werd er wat gemompeld over veel mineralen. Het woord 'luizenhoning' kwam echter niet over de lippen van de imker. Honingdauw of bladhoning zijn toch prima alternatieven? Maak er een mooi verhaal van en vertel hoe in de natuur niets verloren gaat. Door het zeer warme weer zal er door de bijen dit jaar veel bladhoning zijn verzameld. In een rapport over de samenstelling en eigenschappen van in Nederland gewonnen honing in de periode 1930-1940 zegt de onderzoeker Dr. H.W. de Boer: 'Van de 3150 door mij onderzochte monsters honing bestonden 106 monsters uit tamelijk zuivere bladhoning; daarnaast waren er talrijke monsters bloemenhoning waarin ook wat bladhoning werd aangetroffen. In de provincie Zeeland kwam geen bladhoning voor en tevens ten noorden van een denkbeeldige lijn van Alkmaar naar Meppel'. Hoe zal de situatie nu zijn?

Honingkeuring

Ontdaan van alle franje is elke keuring al jaren lang hetzelfde. Het wordt een beetje saai. Maar het kan ook anders. Geen zenuwachtige spanning over de uitslag, geen gekissebis over honing die 'volgens zeggen' in voorgaande jaren ook al in de prijzen was gevallen. Een alternatieve honingkeuring in Leiden. Een verkort verslag.

'Het bestuur wilde iets nieuws proberen, een honingkeuring gewoon op smaak, kleur en geur. Niets van vochtgehalten en etiketten die niet precies recht zitten, maar gewoon een honingkeuring zoals de klant dat doet. Op de verenigingsavond van 31 oktober 2003 zou het gebeuren. Iedereen mocht een potje honing meenemen, eigen honing, van het vakantieadres of uit een supermarkt, het maakte niet uit. De sfeer was ontspannen en gezellig. Er waren 27 potjes ingeleverd. Samen met een paar anderen hebben we speciaal voor zo'n keuring oorkondes gemaakt. Geen oorkondes voor smaak, kleur en geur, maar het moesten prijzen zijn voor 'onwijs lekker', 'tofste tintje' en 'mooiste boeket'. Natuurlijk moest er ook een poedelprijs zijn. Laptop en computer met printer werden meegenomen om gelijk de oorkondes op de avond uit te draaien. Tijdens de keuring waren de aanwezigen ingedeeld in zeven groepen. Elke groep kreeg een formulier en een stuk of vier potjes honing om te testen. Per groep

moest een waardering van elke pot gegeven worden op smaak, kleur en geur met een cijfer van één tot en met tien. Vervolgens werden de potjes honing gerouleerd naar de volgende tafel. Op die manier kreeg iedereen 27 potjes honing te keuren en te proeven. Door het maken van de oorkondes kon ik zelf niet deelnemen aan het proeven. Wel heb ik kunnen rondlopen en geluisterd naar wat men vond. Het valt dan op dat elke imker toch denkt een bepaald niveau van deskundigheid te hebben (in ieder geval een mening) over de honing die gekeurd moet worden. Sommigen waren zo te horen heel serieus in discussie over de vermeende oorsprong van de honing. Een groep heren waarvan ik gewend ben om hen op verenigingsavonden te zien met een flesje gerstenat in de hand, dronken tijdens de keuring alleen water om de smaakpapillen niet te beïnvloeden. Uiteraard heb ik van deze zeldzame gebeurtenis een foto gemaakt. Na de laatste ronde van proeven zijn de formulieren verzameld en in de computer ingevoerd om de punten te tellen. De smaakprijs 'Onwijs lekker' kreeg een gemiddelde waardering van 8.3 punten. De kleurprijs 'Tofste tintje' haalde een gemiddelde van 7.6 punten en het 'mooiste boeket' kreeg een gemiddelde van 7.4. De poedelprijs ging naar een potje honing uit Nepal. Deze kreeg in alle drie de categorieën de laagste cijfers. Een 3.9 voor de smaak, 4.0 voor de kleur en 3.4 voor de geur. Het was vermoedelijk pershoning en ik kan me voorstellen dat er wat extra eiwit in deze honing terecht was gekomen. Deze alternatieve honingkeuring is voor herhaling vatbaar, alleen al door de gezellige sfeer', aldus Steve Dulek uit Leiden.

Het weer in oktober

Voor het midden van het land geldt als normaal voor de periode 1971-2000 106 uren zonneschijn, 77 mm. neerslag en een gemiddelde max. temp. van 14,2°C.

Oktobermaanden				
Jaar	Zon (uren)	Neerslag (mm)	Max.temp °C	
1999	N	N	N	
2000	-	+	(109)	+
2001	N	-	(55)	++ 18,0
2002	N	N	-	13,5
2003	++ (152)	N	-	12,4

Geraadpleegd

Dulek, S., Een alternatieve honingkeuring; de Stertselaar 28(1): 11 (2004); Imkervereniging Leiden e.o.

Rensink, S., Pollenanalyse; Raat voor Imkers. Ambrosiusgilde Rotterdam

Dr. H.W. de Boer, De samenstelling en eigenschappen van in Nederland gewonnen honing; Maandschrift voor Bijenteelt 59 (1957): 8, 22, 47, 60, 78, 89, 110, 136, 174, 188, 199.