

'Ik wist niet of honing geel, groen of zwart was'

door José Vleeming-van de Sande

Jan Sweere: dertig jaar directeur van Honingzemerij 'Het Zuiden' B.V. te Boxtel, jarenlang adviseur van het Landbouwschap, VUT'er in spé, huiverig voor de pers, met een duidelijk eigen mening en nog nooit geïnterviewd voor een imkerblad. De hoogste tijd voor een gesprek over honing, 'zijn' Honingzemerij, en 'de dag na morgen'.

Het is kil en regenachtig als het interview met Jan Sweere plaatsvindt. Het weer lijkt kenmerkend voor Sweere's aanvankelijke terughoudendheid voor dit interview. Eerdere ervaringen met de pers hebben hieraan schuld. Maar als de koffie geserveerd is en er wat persoonlijke wetenswaardigheden zijn uitgewisseld, is het ijs snel gebroken. Vlot verhaalt hij van zijn alweer dertigjarig dienstverband bij de Honingzemerij 'Het Zuiden' B.V. in Boxtel.

Pas afgestudeerd als econoom en niet gehinderd door enige kennis van honing of bijen, werd hij in 1962 directeur van de honingzemerij. 'Ik wist niet of honing geel, groen of zwart was, ik had nog nooit honing gegeten'. De aanstelling geschiedde op voordracht van een bevriende relatie van zijn vader, die indertijd commissaris van de honingzemerij was. Dat zijn leiderschap de honingzemerij geen windeieren gelegd heeft, blijkt uit de huidige stand van zaken. Het bedrijf, dat in de dertiger jaren ontstond door een samenvoeging van verschillende kleine Zuidnederlandse zemerijen, heeft inmiddels twaalf vaste medewerkers en een omzet van 1,5 miljoen kilo honing per jaar. Met die produktie neemt de zemerij, na Mellona, de tweede plaats in op de Nederlandse markt. Het bedrijf is eigendom van drie zuidelijke imkerorganisaties: de ABTB, met het kleinste aandelenpakket, en de LLTB en de NCB, die een zelfde aandelenportie hebben. Jan Sweere vervult het directeurschap van de Honingzemerij in part-time dienstverband. De overige tijd besteedt hij aan de B.V. Kruiden- en Groentedrogerij van de NCB.

Buitenlandse honing

De 1,5 miljoen honing op jaarbasis komt bijna volledig uit het buitenland. Zo doet Sweere zaken met landen als Mexico, Canada, Frankrijk, Argentinië, de Verenigde Staten, Cuba, Hongarije en Roemenië. Zij het dat na de omwenteling de afname uit de Oosteuropese landen

beduidend is teruggelopen. De honingaankopen komen tot stand via een importeur die grote hoeveelheden buitenlandse honing in één keer afneemt. Na een zorgvuldige analyse koopt Sweere op monster van de importeur. Als de gekochte partij honing bij binnenkomst niet blijkt te voldoen aan de afgesproken kwaliteit, wordt de zending pardoes geretourneerd. Door het wisselende aanbod dat een goede melange-opbouw in de weg staat en de schommelende kwaliteit, verwerkt de Honingzemerij praktisch geen binnenlandse honing. Om een zo constant mogelijke kwaliteit te leveren, verwerkt de Honingzemerij diverse soorten honing tot melanges. Deze menging is als het ware een soort zekerheid om de smaak van de melange zoveel mogelijk te garanderen, ook wanneer er na een mislukt oogst een honingsoort wegvalt. Grote smaakverschillen in de melanges zijn namelijk niet aantrekkelijk voor de klant. De melanges worden onder de naam bloemenhoning op de markt gebracht. Niet alle honingsoorten worden echter tot melanges verwerkt. Zo wordt honing die op één soort bloem is gehaald, bijvoorbeeld heidehoning, acaciahoning of thijmhoning, als specifieke honingsoort

145



in de handel gebracht. Door hun exclusiviteit zijn deze honingsoorten duurder dan melanges.

Verwerking

De honing komt, meestal in gekristalliseerde vorm, in tweehonderd-liter-vaten binnen. Door het zeer hoge soortelijk gewicht van de honing, bevat een vat wel zo'n 300 kilo honing. De honing wordt, na binnenkomst, licht verwarmd en eventueel gemengd met andere soorten. Wordt de honing in vloeibare vorm verkocht, dan is het vullen van de potten de volgende en tevens laatste fase in het productieproces. Als de honing in pastavorm op de markt moet komen, wordt de vloeibare honing geënt met gekristalliseerde honing. Vervolgens dient de honing te worden geroerd om de juiste mate van smeuïgheid te verkrijgen. Ook dan zijn afvullen, etiketteren en transporteren de enige handelingen. De Honingzemerij verkoopt onder eigen merk uitsluitend aan delicatessenzaken, reform- en natuurwinkels. Particulieren kunnen bij de Honingzemerij geen honing kopen. Dat recht hebben imkers wel, omdat het bedrijf eigendom van de imkers is.

Kwaliteitscriteria

Een kwalitatief goede honing moet aan verschillende criteria voldoen. Zo mag volgens de Nederlandse wet het HMF (Hydroxymethylfurfural) gehalte, niet hoger zijn dan 40 milligram per kilo honing. HMF ontstaat na een chemische reactie, die erop wijst dat de honing teveel is verwarmd. De kunst is om honing in te kopen met een laag HMF-gehalte en dat gehalte zo laag mogelijk te houden door een minimale verwarming van de bijna altijd gekristalliseerde honing. Een laag HMF-gehalte bij een ingekochte partij buitenlandse honing is een indicatie dat de honing vermoedelijk goed is behandeld. 'Veel Nederlanders kwalificeren buitenlandse producten vaak als kwalitatief minder. In mijn ogen niet terecht. Wij zijn nogal nationalistisch ingesteld en achten al wat uit eigen land komt beter dan de producten uit andere landen. Maar dat is bij honing lang niet altijd het geval'. Zo verkoopt Sweere uitsluitend Franse heidehoning, waarin tijdens en na de Tsjernobyl-periode geen radioactieve straling werd geconstateerd. 'Zelfs als de radioactiviteit in de Nederlandse heidehoning beneden de toegestane 600 Becquerel per kilo ligt, dan prefereren we altijd nog de Franse heidehoning die als regel van een betere kwaliteit is.

Een ander kwaliteitscriterium is het aantal diastatische fermenten dat in honing voorkomt. Diastase is een ferment of enzym dat door de bijen aan de honing wordt toegevoegd om de suiker te splitsen in sucrose en fruc-

tose. Dit zetmeelsplitsend enzym is voor onze gezondheid van belang. De mate waarin de enzymen in de honing actief zijn, is meetbaar. Volgens de wet moet de hoeveelheid diastatische fermenten minimaal 8 bedragen. Dient zich een partij honing aan met een diastasegehalte van 30 en een andere partij met een diastasegehalte van 9, dan heeft de partij met het gehalte 30 de voorkeur.

De kleur van de honing is ook van belang. De kleur zegt namelijk iets over de sterkte van de honingsmaak. Hoe donkerder de kleur van de honing, hoe sterker de smaak. In de praktijk blijken de meeste honingliefhebbers graag een lichtaromatische, goudgele honing te eten. Heide- en dennehoning hebben dan ook een kleine omzet.

Een laatste kwaliteitsaspect dat hier aan bod komt is de snelheid van kristallisatie. De voorkeur van de meeste afnemers gaat uit naar vloeibare honing. Ondanks het feit dat elke honingsoort op den duur gaat kristalliseren, is het de kunst om honing te kopen met een lage kritallisatiesnelheid.

De dag na morgen

Volgend jaar hoopt Jan Sweere 60 jaar te worden en gebruik te maken van de VUT. De vele vrije tijd, die hem dan ineens in de schoot geworpen wordt, zal hij niet vullen met bijenhouden. Nooit hebben die nijvere beestjes, die zo goed voor 'zijn brood op de plank' gezorgd hebben, hem echt kunnen boeien. Zijn hartstocht gaat meer uit naar reizen. Misschien dat hij op een van zijn reizen de hand kan leggen op een paar kilo Griekse wilde thijmhoning. Met de Franse lavendelhoning zijn dit de enige soorten die hem echt hebben kunnen bekoren. 'Ik belief wel honing', zegt hij, 'maar spaar het graag uit mijn mond voor anderen.'

Niet alleen honing

Sweere heeft nog een boodschap voor de Nederlandse imkers. Op verzoek van de aandeelhouders verkoopt de Honingzemerij imkersartikelen. Het assortiment is groot, de omzet relatief klein en de prijzen zijn zo laag mogelijk gehouden. Met een volledig ingerichte winkel en een speciaal personeelslid dat de winkel bedient, legt de Honingzemerij er eigenlijk geld op toe. Als goed econoom gaat hem deze manier van zakendoen aan het hart. Hij roept de imkers dan ook op om deze service naar waarde te blijven schatten, waardoor hij in staat zal zijn het assortiment te handhaven en de imkers tot in lengte van dagen van dienst te zijn.