

Bijenhoning promotie voor gemeente Berlicum

W. Tibosch

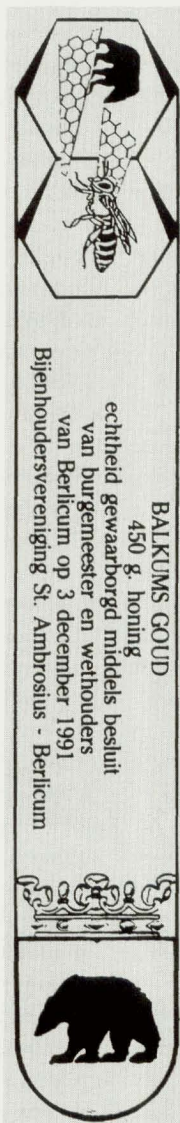
'Balkums Goud' uniek voor Nederland. 'Ik ken 'n aardig durpke, in 't hart van Brabants land'. Met deze woorden begint het volksleid van Berlicum, een klein dorpje onder de rook van Brabants hoofdstad 's-Hertogenbosch. Berlicum is nog een dorp waar de inwoners trots zijn op hun dorp en op de produkten die hun dorp voortbrengt. Voor de plaatselijke Bijenhoudersvereniging St.

Ambrosius was dit een van de redenen om aan het gemeentebestuur voor te stellen om het predikaat 'Echt Berlicums produkt' in te voeren. Het initiatief voor deze activiteit werd genomen in het najaar van 1990. Eind 1991, nog net in het jaar waarin het 80-jarig bestaan werd herdacht, kreeg St. Ambrosius als eerste 'producent' het predikaat 'Echt Berlicums Produkt' voor haar 'Balkums Goud' uitgereikt. Een vermelding om trots op te zijn.

Het idee om een kwaliteitsmerk aan honing toe te kennen rolde uit de koker van Ambrosiusvoorzitter Jan Charpentier. Op zoek naar de promotie van de honingverkoop ('Balkums Goud') ontwikkelde hij in nauwe samenspraak met Berlicums' burgemeester Jan van Homelen het predikaat 'Echt Berlicums Produkt'. Veelvuldig en intensief overleg met de gemeente Berlicum, de Keuringsdienst van Waren, het Ministerie van Landbouw en Visserij en de MAS in Boxtel ging aan de uiteindelijke realisatie van dit unieke idee vooraf. Het gewilde predikaat werd, voorzien van strenge voorwaarden, vastgelegd in een door de gemeenteraad goedgekeurde gemeentelijk verordening op 27 juni 1991.

Honingmonster

'Balkums Goud' is natuurzuivere onverhitte honing die geoogst is door imkers van de Berlicumse Bijenhoudersvereniging St. Ambrosius. Voorzien van een 'Balkums Goud'-zegel en vergezeld van een oorkonde waarop het predikaat staat vermeld wordt



de Berlicumse honing in potjes van 450 gram op verschillende plaatsen in het dorp verkocht.

Het 'Balkums Goud' is ambachtelijk verwerkte honing waarbij de pure honing na zorgvuldig slingeren, zeven en roeren als eindproduct overblijft. De strenge eisen in het Honingbesluit van de Warenwet zijn voor dit predikaat nog aangescherpt zodat door een extra laag watergehalte de houdbaarheid is toegenomen. De behandeling en verwerking van de honing staat onder controle van een onafhankelijke honingcommissie die regelmatig bij het slingeren van de honing aanwezig is. De Middelbare Agrarische School, afdeling levensmiddelentechnologie uit Boxtel, treedt op als toetsende instantie. Steekproefsgewijs verzorgen scheikundige Piet de Jongh en amanuensis Jack Mandigers een strenge kwaliteitskeuring waarbij onder andere het drogestofgehalte, het suikergehalte en de pH-waarde volgens voorafopgestelde criteria worden vastgesteld. Naleving van deze bepalingen uit de Warenwet bieden de garantie voor betrouwbare honing van volken uit eigen omgeving.

Puur natuur

Bijenhoudersvereniging St. Ambrosius telt 55 leden die in de zomer ruim 250 volken hebben. Niet alleen de 180 volken van Berlicumse imkers komen voor 'Balkums Goud' in aanmerking, maar ook de honing van de regioleden. Immers, een bij let niet op gemeentegrenzen en verschillende

Ambrosiusimkers reizen met hun volken naar verschillende drachtbronnen. Dit heeft tot gevolg dat er koolzaad-, linde-, heide en verschillende bloemenhoningen geproduceerd worden. Doordat er geen verhitte en toevoegingen plaatsvinden blijft de pure honingsmaak behouden. Iets wat bij industrieel verwerkte honing en bij buitenlandse honing niet te garanderen is. Een reden te meer om terecht trots te zijn op het predikaat 'Echt Berlicums produkt' toegekend aan het 'Balkums Goud'.