

Erica Bänziger, Het gouden honingboek

Ton Thissen

Een beetje boekhandel beschikt vandaag de dag over een flink aantal vierkante meters kookboeken. Koken is in. Wellicht heeft dat te maken met het opkomend verschijnsel van de huisman. De titels wijzen tenminste in die richting: het nieuwe koken, het anders koken, koken op eigen benen, uitgekiend koken, slim koken, koken voor meer dagen.

Ook de buitenlandse keuken mag zich in de belangstelling van velen verheugen: naast Indisch en Chinees valt er ook te koken op z'n Indiaas, Mexicaans, Marokkaans etc.

Minder in aantal zijn de exemplaren die zich met één kookwijze bezighouden, zoals grillen of met één voedingsmiddel zoals asperges of met één ingrediënt zoals azijn.

De teksten zijn allemaal in uiterst vriendelijke woorden geformuleerd – het vroegere gebiedende 'men neme', 'men snijde', 'men schille' is definitief van de baan – en de foto's zijn al om op te vreten.

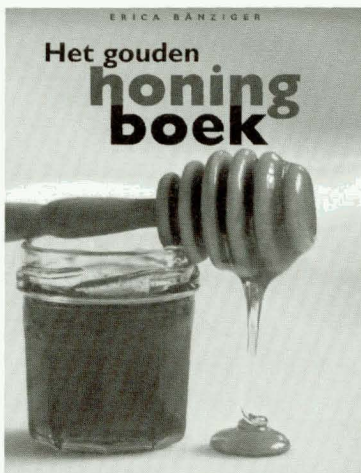
Het gouden honingboek

De Zwitserse culinair schrijfster Erica Bänziger heeft aan de laatste hierboven genoemde categorie nog een werkje toegevoegd dat zich uitsluitend met honing bezighoudt. Het is getiteld: Het gouden honingboek en verscheen in 2001 te Lenzburg Zwitserland onder de titel: Das goldene Buch vom Honig. Het is in 2005 in de vertaling van Kim Maclean verschenen bij uitgeverij De Lantaarn te Soest onder ISBN 90 5426 323 7.

Waar het recepten met honing betreft zal het u waarschijnlijk hetzelfde vergaan als mij. Op met name markten e.d. kom ik wel eens een standje tegen met meestal gebak. Van wat ik dan erg lekker vind schaf ik voor een euro een paar losse tekstverwerkte recepten aan die ik thuisgekomen in een map steek. En dat is het dan.

Meer dan recepten

Een boek is toch wat anders. Het komt bij de andere kookboeken in de keuken te staan, valt je daarom nog wel eens in handen en kan zo je creativiteit wekken. Recepten vind je trouwens genoeg in 'Het gouden



honingboek' – om precies te zijn: 50 – in drie categorieën: hartige en zoete hoofdgerechten; desserts en ijspecialiteiten; groot en klein gebak. Alle recepten hebben een naam, bevatten een opsomming van de ingrediënten en een overzicht van de uit te voeren handelingen. Van een flink aantal vertoont een prachtige foto het eindproduct. Dat doen alle kookboeken zult u zeggen. Dat is ook zo, maar in Het gouden honingboek gaat aan de recepten nog het een en ander vooraf. Want – zo vermeldt de flap – Bänziger is meer dan alleen een

schrijfster van recepten. Het zwaartepunt bij haar werk aan dit soort boeken is altijd het product, het voedingsmiddel. Dat onderzoekt zij in eerste instantie om het daarna in een volgende fase (het receptenoverzicht) te integreren in een gezonde, moderne keuken.

En zo worden wij in haar boek van 120 pagina's eerst getrakteerd op 60 pagina's Wetenswaardigheden. Als je die hebt doorgenomen kun je je als leek prima handhaven in een gezelschap imkers. Zelfs als het over zo iets speciaals gaat als koninginnengelei. Het staat er allemaal in.

PR

We hebben het als imkers noodgedwongen steeds vaker over de wijze waarop wij de imkerij, het bijenhouden kunnen stimuleren. Daarbij valt mij op dat we het daarover bijna altijd binnenskamers hebben. We richten ons bijna nooit op het grote publiek. In een doorsnee boekhandel b.v. tref je nauwelijks of geen informatie aan over bijen. Ook niet op de tijdschriften-afdeling.

Het is de onmiskenbare verdienste van Erica Bänziger dat ze behalve een prachtig kookboek over honinggerechten ook nog eens het brede kookpubliek heeft weten te bereiken met haar informatie over de grote betekenis van de honingbij voor de bestuiving van onze cultuurgewassen, het instandhouden van de biologische diversiteit en voor de voeding van mens en dier. Als het over PR gaat zouden wij bij haar eens in de leer moeten.

Van harte aanbevolen. Het boek is o.a. te koop in het Bijenhuis Wageningen, prijs €12,50.