

Verslag cursus 'Honingkunde' 2003-2004

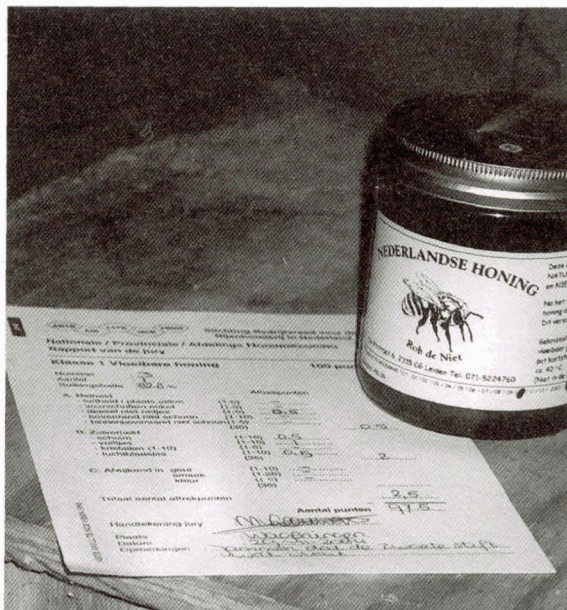
Frans Janssen, cursuscoördinator

Enkele jaren geleden kwam na een reeks vergaderingen het 'Nationale Honingkeuringsreglement' tot stand. Dit was een co-productie van de vaderlandse imkerorganisaties onder de paraplu van de Bedrijfsraad voor de Bijenhouderij in Nederland. De wens onder de leden van de Commissies Honing, die hier aan meegewerkt hadden was dan ook een landelijke cursus Honingkunde te organiseren, waardoor er een lichte honingkeurmeesters zou komen, die volgens deze nieuwe uniforme regels was opgeleid. Na bijzonder goed overleg werd op 11 oktober jl. een opleiding voor honingkeurmeesters gestart met maar liefst dertig deelnemers. Voorafgaand moest het cursusboek worden geactualiseerd en werd er ook lesstof aan toegevoegd onder andere een bijdrage over bijengif. Om de cursus zo breed mogelijk te houden werden er naast ervaren keurmeesters voor het praktisch werk ook nog eens tien docenten uitgenodigd, allen met hun eigen specialisme.

Dit was aantrekkelijk voor de cursisten, hoewel er hier en daar wel eens dubbelures optraden, maar u weet, een goed verhaal kun je best twee keer horen. Met het cursusboek als basis aangevuld met afdrucken van de presentaties werd het hele proces vanaf het ontstaan van nectar tot aan het afvullen, bewaren, verkooppromotie en natuurlijk het keuren van honing behandeld. Belangrijk was ook het leren gebruiken en het vooraf ijken met speciale ijkhoening van de refractometers, waarbij het aflezen nog al eens tot pittige, maar uiteindelijk ook tot verhelderende discussies leidde. Ofschoon mede, was en propolis minder ter keuring worden aangeboden, zijn deze producten ook uitvoerig aan de orde geweest, waarvan het proeven en keuren van diverse soorten mede natuurlijk het leukste was!

Honingkeuring louter cosmetisch karakter?

Naast geur, kleur en smaak is het uiterlijk van de honing belangrijk. Je kunt je afvragen, of je voor het ontdekken van een vuiltje, een luchtbelletje of een scheef geplakt etiket kennis moet hebben van begrippen als fotosynthese, thermo-labele enzymen, hydroxymethyl-furfural en postflorale nectarsecretie etc. Mijn antwoord is volmondig: Ja! Genoemde cursus leidt niet alleen op voor honingkeurmeester. De cursisten krijgen een diepere kennis van honing en andere



Keuringsrapport gemaakt van meegebrachte honing. Met 97,5 punten een mooi resultaat. Foto: Frans Janssen.

bijenproducten en wel zodanig, dat ze in hun vereniging specialist zijn op die gebieden. Zij moeten ook in staat geacht worden een goed onderbouwd verhaal over honing e.d. te kunnen houden voor imkers of geïnteresseerde buitenstaanders. En zij moeten ook antwoord kunnen geven op gestelde vragen.

Drie zaterdagen en vijf maandagavonden

In totaal bijna dertig uur les, voeg daarbij nog de tijd om thuis de lesstof te verwerken en voor een aantal de vele reizen, kortom een flinke klus! De eerste cursusdag werd gehouden op 'Immenhof' in Heumen, de overige zeven dagen in 'het Bijenhuis' in



Hier worden o.l.v. een ervaren keurmeester de fijne kneepjes van het vak aangeleerd. Foto: Frans Janssen.



Een demonstratie van het bereiden van cremehoning. Goed roeren met vooral een sterke boormachine. Foto: Eva Schild.



'Meten is weten'. Proefmetingen met de refractometer. Een belangrijk instrument om het suikergehalte te bepalen. Foto: Frans Janssen.

Wageningen. Ondanks dat een aantal cursisten lang moesten reizen, o.a. vanuit Drente, Zuid-Limburg, Zeeland en zelfs België, was het aantal afwezigen gemiddeld één. Dit zegt wel iets over de motivatie van de cursisten. Chapeau! Dit geldt overigens ook voor de docenten en de honingkeurmeesters, voor wie deze leergierige groep een bijzonder inspirerende uitdaging vormde. Op 10 januari jl. werden na het schriftelijk theorie-examen, waarop flink gezweet werd, en het praktisch keuren van diverse soorten mede en honing, door algemeen voorzitter van de VBBN, Jos Plaizier, de welverdiende diploma's uitgereikt. Terugblikkend zou ik tegen de geslaagden willen zeggen: 'Zet al die theorie rustig even op zij, maar blijf wel genieten van dat heerlijk, vloeibaar goud, dat honing heet en dan herinner je misschien nog die slotzin, waarmee ik in Heumen de cursus opende: 'Honing is niet zo maar iets zoets uit een potje, maar een feest van geur, kleur en smaak, maar vooral van bloemen'. Geniet er van en proficiat met het behaalde diploma!

De geslaagden

J. Aerts (Blitterswijk), E. Blankert (Gendt), Mw. L. Bos-van Maurik (Tull en 't Waal), Mw. F. Bosch (Hilversum), J. Calis (Laren NH), R. Christiaanse (Drogeropslagen), mw. J. van Doren-Petricc (Scherpenisse), P. Elshout (Susteren), M. Goudriaan (Bodegraven), H. van Heck (Bennekom), J. Kamps (Meerlo), mw. H. Koens (Oudeland), A. Kok (Westervoort), H. Kok (Veenendaal), H. Leeftland (Eerbeek), mw. M. van Leeuwen (Bodegraven), mw. H. Mulder (Otterlo), R. de Niet (Leiden), G. Nijman (Ermelo), H. van de Pas (Angeren), H. Philippens (Wageningen), A. Rietveld (Breda), C. Schweigmann (Veenendaal), M. Simon (Arnhem), J. Stefens (Lille (B)), J. Timmermans (Beringe), A. Verwoert (Veenendaal), mw. E. Voorbij (Linden), L. Vos (Laren NH), J. van Welie (Bleiswijk)