

Grensoverschrijdende honingkeuring LAGA 2003

Namens de honingkeuringscommissie,

Aart W. Oosterbroek, voorzitter.

Sinds mensenheugenis wordt er door de imkers die verenigd zijn in de Groep Overijssel Oost van de VBBN, een jaarlijkse honingkeuring gehouden. Het unieke van deze keuring bestond hieruit dat ook de imkers verenigd in de ABTB deelnamen. Losser, zaterdag vier oktober was wellicht een eerste stap in de richting van een Samen-op-Weg.

Niet alleen in dit opzicht was deze keuring grensoverschrijdend. Ook de deelname van Duitse imkers toonde dit aan.

Ondanks deze samenwerking bleef het aantal deelnemers beperkt tot twintig.

Het aantal inzendingen bedroeg veertig, waarvan

- 23 in de categorie vloeibare honing,
- 3 in de categorie kristalliserende honing,
- 9 in de categorie gekristalliseerde honing,
- 5 in de categorie crème honing.

Heidehoning werd dit jaar niet ter keuring aangeboden. De oorzaak daarvan werd gezocht in de grote droogte voor en tijdens de bloei van de heide.

Naar het oordeel van de keurmeesters was alle honing van uitstekende kwaliteit, en wordt de wijze van presentatie door de imkers elk jaar beter. Opvallend was het hoge suikergehalte van dit jaar. In plaats van een gebruikelijk percentage van ruim 80 % constateerden de keurmeesters nu suikergehalten oplopend tot het hoogste percentage ooit: 84,9 % in de honing van mw. Carin de Jong van de vereniging Almelo.

Zoals gebruikelijk bestonden de te verdienen prijzen weer uit de wisselbekers, waarvan er voor elke categorie er slechts één beschikbaar is. Volgens de regels van de keuring komen alleen zij voor een beker in aanmerking die in hun categorie honderd punten scoren.

In totaal haalden 16 inzendingen deze score. Daarna was het suikergehalte in de honing doorslaggevend.

Dit leidde tot de volgende uitslag:

In de categorie vloeibare honing:

1. Bekerwinnaar: dhr. Ben ter Horst van de vereniging Almelo: 100 punten 83,9 % suiker.
2. De heer Gerrit Alberts eveneens van de vereniging Almelo: 100 punten, 83,8 % suiker.

In de categorie kristalliserende honing:

1. Bekerwinnaar: de heer Gerrit Alberts, Almelo: 100 punten, 82,9% suiker
2. De heer Henk Bütter van de vereniging Hardenberg/ Gramsbergen: 100 punten, 82,7 % suiker. Henk werd bijzonder gefeliciteerd met zijn drie inzendingen; alle drie behaalden de 100 punten!

Hoewel in de categorieën gekristalliseerde honing en crèmehoning uitstekende kwaliteiten honing werden gepresenteerd, konden hier geen bekens uitgereikt worden omdat de keurmeesters aftrekpunten gaven voor de wijze van presentatie; meestal had dit dan te maken met de wijze van etiketteren.

Koninginnenteeltdag 31 januari 2004

De Koninginnenteeltdag 31 januari 2004 vindt plaats in het Wentgebouw ('de ponskaart') van de Rijksuniversiteit Utrecht, op de Uithof, Sorbonnelaan 16, aanvang 10.00 uur, sluiting 15.00 uur.

Tijdens deze dag wordt 's morgens gesproken over alle facetten van de dar in de bijenhouderij en de teelt. Hayo Velthuis zal aandacht schenken aan de plaats van de dar in de teelt en ook de varroamijt. Jan Trip zal zijn ervaringen met ons delen over de praktijk van het telen van darren en welke problemen zich daarbij kunnen voordoen.

In het middagprogramma zal Jan Charpentier vertellen over zijn ervaringen met de teelt van bijen in Punjab in India.

De kosten voor deze dag bedragen €7,50 inclusief lunch. Aanmelden vóór 20 januari 2004 (in verband met bestellen van lunchpakketten) bij:

J. Dommerholt, 0573-26 16 50 of bij het Maandblad BIJEN, mw. M. Canters, Postbus 90, 6720 AB Bennekom, 0317-42 24 22, fax 0317-42 41 80 of E-mail: redactie@vbbn.nl