

Bijen op Cyprus

Aan Frank Leenen,

De klanken van jouw loftrumpet klinken nog na in mijn oren. Teveel eer. Ook met de klanken van een bugel was ik verguld geweest.

Ik hoop dat de redactie niet teveel krenten uit mijn schrijversbroodje zal plukken, want dat was de reden waarom ik geen stukje meer schreef. Na 3.200 km vliegen landden mijn vriendin en ik op het zonnige Cyprus, een 100 km lang eiland in de blauwe Middellandse zee met Turkije, Israël en Egypte als burens.

Voor bijen moet dit eiland een feest zijn, want in januari zagen wij al anemoontjes, koolzaad en kornoelje bloeien. In februari geeft het eiland een zee van voorjaarsbloemen en begint de malva te bloeien; een plant die ik

52

werkelijk op elk onkruidveldje zag opschieten.

Bloeiende sinaasappelbomen worden graag bezocht door de imker met zijn bijen. In de zomer bloeit er volop tijm op het eiland en tijmhoning kun je overal kopen. De eerste bij die ik zag, was een geel geringde Italiaanse bij. Ik stond mij, leunend op de balustrade van ons appartement, te koesteren in het januarizonnetje toen zij landde op mijn oranje 'I love Cyprus'-aansteker.

Het opsporen van imkers lukte mij deze keer niet. Ik zou de bijenmannen moeten bereiken met het Openbaar Vervoer en imker Leandros Kalougiros die ik wilde opzoeken, woonde te ver weg in de woeste binnenlanden. Tijdens een van de excursies zag ik vanuit de bus opstellingen van witte bijenkasten staan, maar bereikbaar waren ze niet voor mij.

De honing wordt aangeboden in plastic potten. Er zijn drie uitvoeringen. De kleinste pot heeft een inhoud van 160 gram en kost overal 0,75 Cypriotische Pond (f3,-). De middenpot is afgevuld met 320 gram en kost 1,5 pond. De grootste pot is gevuld met 640 gram en kost 3 pond.

De potten zien er op Cyprus hetzelfde uit en men betaalt er een vaste prijs voor. In Nederland wil die homo-genisatie van pot en prijs voor inlandse honing maar niet lukken en daardoor blijft Nederlandse honing maar een vaag produkt voor de consument. Op de markt zag ik ook 'brokhoning'. Dat is honing waar een stukje verzegelde honingraat in drijft. Die raat was pikzwart in plaats van geel. Dat vond ik niet geslaagd. Mocht er een Griek of een Grieks-Cyprioot bij u thuis om honing komen vragen, dan wijst u naar uw goudgele voorraad en zegt hem: *Agno meli melissas...* zuivere bijenhoning.

Frans van Tongeren, Joppe

Spek-honingraten zijn niet geschikt voor medicinale honing

In uw maandblad Bijen 4(11): 313 (1995) staat een artikel over de voordelen van spek-honingraten in een bijenvolk. Volgens mij gaan wij weer eens de verkeerde kant op. Honing met hoogwaardige eigenschappen kan alleen ontstaan als deze gerijpt is in de meermalen bebroede raatcellen. Die daarna koud geslingerd, onverwarmd en hygiënisch wordt verwerkt. Dit is zeker van toepassing voor die honing die bestemd is voor medisch gebruik. Het zijn niet alleen de enzymen, de aminozuren en de pollenkorrels die de honing veredelen. De componenten waarmee de jonge werksters de raatcellen behandelen om het nieuwe leven te beschermen en de hoogwaardige voedersappen waarin de larven drijven spelen hierin een rol. En wel een zeer voorname rol. De rijkste honing is nog steeds die honing die gerijpt is in de meermalen bebroede raatcellen en behandeld is zoals hierboven is omschreven. En komt niet uit spek-honingraten.

In uw maandblad Bijen 3(9): 244-246 (1994) staat een artikel van drs. J.D. Kerkvliet om met behulp van de peroxyde teststrip de hoeveelheid enzym glucose-oxydase in de honing te bepalen. Een uitstekende methode om de honing te testen. In de praktijk is nu naar voren gekomen dat het ijzergehalte en (of) de aanwezigheid van vitaminen C als die eventueel in de honing aanwezig zijn, de einduitslag nadelig beïnvloeden (persoonlijke mededeling van dr. Postmes). Wij moeten dus verder zoeken. Uit eigen ervaring is naar voren gekomen dat er een duidelijk aanwijsbaar verschil is tussen de economische honingwinning (leeg geslingerde raampjes terugplaatsen in de honingkamer) en de natuurlijke honingwinning (honing laten rijpen in de meermalen bebroede raatcellen). Bij de natuurlijke honingwinning is de kleur donkerder en de smaak is voller. Deze proeven zijn genomen op de eigen bijenstand met twee gezonde en even sterke bijenvolken. Het was natuurlijk beter geweest deze proef uit te voeren in een en hetzelfde bijenvolk. Maar iedere imker kan op zijn eigen bijenstand deze waarnemingen testen. Volgens de kleurentest meet ik bij de lichte honing (a) 5-10 mg en bij de donkere honing (b) 10-25 mg waterstof-peroxyde. Omgerekend komt er dus gemiddeld 38 (a) en 88 (b) mg waterstofperoxyde per gram en per uur vrij bij een temperatuur van 20°C. Dit berust waarschijnlijk op het navolgende.