

Kristalliserende honing hoort niet op keuring

In het artikel 'Crèmehoning is gekristalliseerde honing' gepubliceerd in **Bijen** 6(5): 144-145 (1997), reageert de commissie Honing VBBN op mijn eerder artikel over de honingkeuring. Naast het geven van goede informatie om honing op de juiste wijze te keuren, wordt er gepleit om de honingkeuring te laten zoals zij is. Dit lijkt mij een onjuist standpunt. Honing van imkers moet kunnen wedijveren met die van vele professionele honingverkopers, zoals onder andere Langnese. De kwaliteit 'natuurecht' is niet voldoende. In de tijd dat de keuringseisen voor honing werden vastgesteld, waren de eisen die de consument aan voedsel stelde heel anders dan nu. Daarom is de honingkeuring aan vernieuwing toe.

Een taak voor besturen

De honingkeuring is om dezelfde reden ingesteld als het filmfestival in Cannes. De gouden palm heeft hetzelfde doel als de miniatuur honingslinger bij een plaatselijke honingkeuring. Ze zijn de uitdrukking van de waardering voor het eindproduct en ze beogen de mensen die respectievelijk het produkt film en honing maken te stimuleren een goed produkt af te leveren. Maar wat is dan een goed produkt?

Zowel in Cannes als op de plaatselijke honingmarkt is dat produkt goed wat de consument bij herhaling wil afnemen. Wat honing betreft is dit de vloeibare honing en de crèmehoning. Die honingen leveren tevreden klanten op.

Met het stellen van eisen op een honingkeuring hebben besturen en jury's een middel in handen om te werken aan de kwaliteit van de Nederlandse honing en dat is ook hun taak. Het produkt promoot daarna zichzelf. Zo bewijst de organisator van de keuring de imker een goede dienst.

Als de moderne techniek jury's in staat stelt op een vlotte manier het enzymgehalte te meten, zou dit snel een onderdeel van de keuringen moeten worden. Veel imkers betreuren het dat bij de huidige keuringen men zich beperkt tot een beoordeling van de uiterlijke kwaliteiten.

Onze oosterburen koesteren de kwaliteit van hun honing. Ze vinden hun inlandse honing gewoon beter dan de buitenlandse en door het stellen van hoge kwaliteitseisen proberen ze dat waar te maken. Naast de trots op hun produkt spelen verkoopargumenten daarbij een belangrijke rol. Van deze zorg voor het eigen produkt kunnen we veel leren.

De wens van de consument is bepalend

Honing kan vloeibaar zijn, kristalliserend of gekristalliseerd. De toestand waarin de honing zich bevindt heeft niets te maken met de kwaliteit van het produkt. Ook de wensen van de consument hebben niet veel te maken met die kwaliteit, wel met de verkoopbaarheid. De consument wil sla zonder slakken en luizen. Dat dit vaak alleen te bereiken is met de gifspuit vindt hij minder belangrijk en aan de residuen van bestrijdingsmiddelen denkt hij liever niet. Die zorg is voor de groenteteler. Bij honing zijn de onzichtbare kwaliteiten enzymgehalte, rijpheid en dergelijke de zorg van de imker. De praktische hanteerbaarheid, vloeibaar en crème, wordt door de klant gewaardeerd. Daarom zijn dat ook voor de imker belangrijke punten. Hoor de klachten over de honingafzet maar eens in een goed honingjaar.

Waarom is kristalliserende honing een slecht produkt?

Inderdaad, als er enkele kristallen in de honing zitten kan deze nog heel goed in de yoghurt of op de boterham. Maar waar ligt de grens? Is een half gekristalliseerd produkt nog acceptabel? Nee, een produkt wat nog in ontwikkeling is, hoort niet aan de consument verkocht te worden. De volgende situatie toont dit goed aan. Op een honingmarkt die begin augustus gehouden werd, verkocht een imker vloeibaar gemaakte koolzaadhoning omdat hij wist dat dit produkt gemakkelijker aan de man te brengen was. Elke imker weet hoe dit produkt over twee weken bij de consument in de kast staat. Juist, gekristalliseerd en keihard. Deze imker bewees zichzelf en zijn collega's een slechte dienst. Van kristalliserende honing mogen dan het enzymgehalte, de rijpheid en de zuiverheid prima in orde zijn, maar hoe het produkt er over twee weken uit zal zien weet de imker niet. Imkers die regelmatig honing verkopen, zullen ook nooit duidelijk kristalliserende honing verkopen. Het risico is te groot dat het snel een onaangenaam produkt wordt. Nu zult u opmerken dat de imker dit risico ook loopt met vloeibare honing. Inderdaad, dat is zo. Veel imkers doen er dan ook een schriftelijke mededeling bij over het kristalliseren van honing. Ze weten dat de honing niet altijd meteen gegeten wordt en door het spontane kristallisatieproces in een onvriendelijk produkt kan veranderen. Ze wijzen de consument daarop en zeggen hem hoe hij zijn honing op een verantwoorde manier weer vloeibaar kan maken.

Kristalliserende honing is een halfprodukt, net als bijvoorbeeld bladerdeeg. Je kunt plakjes bladerdeeg kopen die eerst in de oven moeten voordat ze eetbaar zijn. Het recept is gemakkelijk op te volgen. De consument uitleggen hoe hij van kristalliserende honing een goed eindprodukt kan maken, is praktisch niet uitvoerbaar.

Wat is nu het probleem op de honingkeuring?

Het is toch te gek dat een imker voor zijn ingezonden kristalliserende honing 100 punten en een mooie oorkonde kan krijgen terwijl deze honing korte tijd later veranderd kan zijn in een produkt dat de imker zelf niet eens meer wil eten. De beoordeling uitmuntend wekt de indruk dat het produkt goed is. De mooie oorkonde boven het kastje met te verkopen honing onderstreept dit nog eens een keer. Hij heeft echter alleen een produkt wat hij als imker bij de honingbereiding kan tegenkomen. Het zal de honingkeurmeesters verder een zorg zijn dat hij daarmee zijn klanten wegjaagt.

In het alledaagse spraakgebruik denkt de imker bij het woord gekristalliseerde honing aan een produkt dat door spontane kristallisatie tot stand is gekomen. Bij crèmehoning denkt hij aan honing die door de imker zo behandeld is dat hij fijn gekristalliseerd en goed smeerbaar is. Technisch gesproken is dit onderscheid onzin want crèmehoning is gewoon gekristalliseerde honing. Toch is het goed als de honingkeuring zich aansluit bij dit spraakgebruik.

Een andere mogelijkheid is dat de voorlichting en de juryrapporten in deze duidelijker worden. Het juryrapport betreffende gekristalliseerde honing geeft wel aftrekpunten voor grove kristallen maar niet voor een slechte smeerbaarheid. Fijne kristallen betekenen echter niet altijd een goede smeüigheid. De op de honingkeuring gebruikelijke klasse 3, kristalliserende honing, stimuleert de imker niet tot het maken van een goed produkt. Het juryrapport van deze klasse geeft zelfs geen aanwijzingen met betrekking tot de aanwezige kristallen. Het mag blijkbaar van alles zijn en worden. Om al deze redenen dient deze klasse van de honingkeuring te verdwijnen!

De imker met de grof-gekrystalliseerde honing

De produkten die op een honingkeuring aangeboden worden zijn veelal van goede kwaliteit. De imker weet prima hoe een goed produkt gemaakt moet worden. Wat betreft de kristallisatie zal het produkt beslist beter worden als de wedstrijdvoorschriften in deze duidelijker worden. Grove kristallen zijn uit den boze. Kristalliserende honing is te riskant.

Inderdaad, er komen nog imkers op een keuring met potten waar aan de buitenkant nog resten van het oude etiket aanwezig zijn en waar binnenin de bijenpootjes tussen de rotsblokken bewijzen dat het echte bijenhoning is. Na alles wat de laatste jaren over honing en honingbereiding gesproken en geschreven is, kan elke imker weten hoe hij zijn honing moet behandelen. Onkunde en nalatigheid zijn woorden die beter bij zo'n slecht produkt passen dan woorden als milieuvriendelijke recycling en natuurecht. Te grof gekristalliseerde honing niet deklasseren heeft meer te maken met pappen en nathouden dan met bemoeiden. Ook de gemeenplaats van zachte heelmeeesters en stinkende wonden is hier toepasselijk. Een brochure over honingbehandeling zou bij een afwijzing een heel goed doekje zijn voor het bloeden. Het troost en geneest.

M.J. van Iersel

Oproep uit Bosnië Herzegovina

De afgelopen oorlogsjaren hebben aan de imkerij in Tuzla, Bosnië/Herzegovina, grote schade toegebracht. Meer dan 80% van de ooit aanwezige bijenvolken is gedurende de oorlog verwoest. Nu men weer probeert de draad van het dagelijks leven op te pakken stuurt de bijenhoudersorganisatie 'NEKTAR' uit Tuzla een oproep om hulp. Behalve financiële ondersteuning bij de wederopbouw van de imkerij gaat het vooral om contacten en uitwisseling van ervaring.

De imkerij van Tuzla heeft een historie, ouder dan honderd jaar. Het ligt in een goed drachtgebied. Voor de oorlog uitbrak waren er rond de 800 imkers actief. Voor het herstel van de imkerij, samen met de introductie van moderne technieken zijn inmiddels programma's opgesteld op educatief gebied, maar ook voor de produktie van bijenkasten. Men denkt dat het mogelijk is een flink aantal imkers op te kunnen leiden, die straks in de imkerij een boterham kunnen verdienen. Een probleem bij de uitvoering van de programma's blijft het gebrek aan financiën, materiaal en instrumenten.

Imkersverenigingen, maar natuurlijk ook individuele imkers, die de getroffen imkers van Tuzla, hoe dan ook, willen ondersteunen kunnen contact opnemen met:

Ad Vondermans,

Dunantstraat 114, 5101 TL Dongen, 0162-315749

Stuifmeel

Mijn ervaring met stuifmeelramen in de bijenvolken is niet zo best. De ontwikkeling blijft achter, omdat de bijen er niet aan wilden werken. Ik heb deze ramen geleidelijk aan naar de kant toe gehangen, deze er toen uitgehaald en er weer schone ramen ingehangen. De volken hebben zich toen goed ontwikkeld. Bij

nader inzien is het vanzelfsprekend, want stuifmeelramen zijn moeilijk warm te houden en daar komt bij dat er een groot verlies is aan broedcellen.

Ik weet dat ik met het uithalen van mijn stuifmeelramen veel tongen losmaak. Mijn ervaringen met deze werkwijze gaan over een periode van ongeveer vijf jaar. Daar komt nog bij dat een collega-imker mij vroeg om een koningin (Buckfast). Hij had zelf een slecht-leggende koningin. Ik heb hem toen het advies gegeven om de stuifmeelramen eruit te halen. En zie, een slechte koningin werd plotseling een goede. De Buckfastkoningin was toen niet meer nodig!

L.J. Jochems, Zutphen

Bijenvolken op de heide

Namens de bijenverenigingen in de gemeente Nunspeet, wil ik u erop attent maken dat voor het seizoen 1997 wederom de mogelijkheid geboden wordt uw volken op de heide te plaatsen.

U dient wel vooraf een afspraak te maken met de toezichthouder of met de coördinator dhr. M. Bonestroo, Hulstweg 7, 8072 EE Nunspeet, 0341-253990, iedere werkdag bereikbaar van 08.00-10.00 uur (niet op zondag).

In de periode van 25 juli tot en met 10 augustus kunt u bellen met 0341-252061.

Wij verzoeken u uw kasten en/of korven te voorzien van uw naam, adres en telefoonnummer.

Een dringend beroep wordt gedaan op alle imkers, niet de heidevelden te betreden.

Op diverse plaatsen is het terrein geëgaliseerd en opnieuw ingezaaid.

M. Bonestroo, namens de bijenverenigingen Nunspeet, Hulshorst, Vierhouten en Elspeet

209

bijen

FOTO VAN DE MAAND



Bijenstal van Esveld-Goeman uit Stompwijk