

Dick Vunderink

Wij hebben weinig concreet nieuws te melden. In de Stuurgroep Bedrijfsraad 2000 is het afhaken van de ABTB in de fusiebesprekingen besproken. Uiteraard is teleurstelling en onbegrip uitgesproken. Ook waren de resterende gesprekspartners het erover eens dat zij de besprekingen gewoon zullen voortzetten. In de uitgestelde jaarvergaderingen staat het onderwerp op de agenda. De Adviesgroep Bijengezondheidszorg is in gesprek met een vertegenwoordiger van de RVV

om gezamenlijk een beleid voor de bestrijding en financiering van AVB aan het Ministerie van LNV voor te stellen. De eerste twee besprekingen verliepen moeizaam en wij moeten voortdurend de scheve beeldvorming die bij het ministerie bestaat, corrigeren.

Het probleem met het Station voor Carnicateelt op Schiermonnikoog lijkt zich op te lossen dankzij enkele financiële injecties. Mocht de Plankenactie door vakantie aan uw aandacht zijn ontsnapt, sla het juli/agustusnummer van Bijen nog even open.

Verslag bijscholingsdag honingkeurmeesters

J. Beekman

Ongeveer 30 keurmeesters hebben op 7 juli jl. aan deze dag, die georganiseerd werd door de honingcommissies van de vijf bijenteeltorganisaties, deelgenomen. De heer F.G.A. Janssen had de coördinatie van deze dag en fungeerde als voorzitter. Als locatie was gekozen voor de Imkerij 'Immenhof' te Heumen.

Het welkom verliep in een gemoedelijke sfeer met koffie en vlaai. De voorzitter opende de dag met iedereen welkom te heten, in het bijzonder de gast spreker de heer J. van Melick.

Het volgende punt op de agenda was een rondleiding door de drachtplantentuin, de wijngaard en imkerij, verzorgd door de heer M. Hallmans. Als eerste kwam de wijngaard aan de beurt, waar de aanwezigen een uitleg kregen hoe het een en ander tot stand gekomen is, over de vier verbouwde druivenrassen, de soort en de resistentie van de rassen tegen meeldauw. De drachtplantentuin was nog in opbouw maar de aanwezigen kregen een goede indruk hoe het ging worden (binnenkort wordt de tuin geopend). Natuurlijk werden ook de bijen ten tonele gevoerd. Hier werd de zachtaardigheid en de broedproductie van de Buckfastbij onder de aandacht gebracht. Schitterende bijenvolken zijn aan ons getoond. Dhr. Hallmans is een boeiend verteller en ging helemaal op in het verhaal, zodat de voorzitter hem op tijd moest remmen om in het verdere verloop van de dag niet in tijdnood te komen. Als uitgangspunt voor de opzet van de 'Immenhof' is de slogan 'De bijen en de natuur naar de mensen brengen' gehanteerd. Het was een door de aanwezigen zeer op prijs gestelde rondleiding.

'Evaluatie nieuw keuringsreglement honing'

door mevrouw E. Schild. Bij de eerste inleiding werd aan de deelnemers werd gevraagd hoe de ervaringen waren met de nieuwe keuringsnormen voor honing. Men vond het een royale verbetering en was van mening dat de normen wat meer verspreid dienen te worden onder de imkers.

Er wordt steeds meer honing aangeboden met een te laag suikergehalte (-1%) wat in de hand zou werken dat men gaat proberen om vocht af te voeren. Bij een te laag suikergehalte blijkt de houdbaarheidsdatum niet te kloppen, maar moet deze korter zijn. Wat hier aan te doen? De honingcommissie zal zich hierover beraden. Uit de deelnemers is de opmerking gekomen om de houdbaarheidsdatum van honing altijd op zes maanden te stellen en dit op het keuringsformulier te vermelden.

Een honingkeuring moet mede als doel hebben om de kwaliteit van de aangeboden honing te verbeteren. Het etiket moet goed ingevuld worden, maar de inzender moet niet meteen afgestraft worden met een hoog aantal strafpunten. Uitgaande van een goed product moet men de kans krijgen om een superieur product te leveren.

'Hoe maak je mede'

door de heer M. Hallmans. De inleider ging de geschiedenis na, van hoe men van honing aan mede kwam. Mede, de Godendrank. Onze verre voorvaders ontdekten dit vermoedelijk toen ze het vocht dronken van gegiste honing. De heer Hallmans legde het hele proces van medebereiding uit, en verklaarde een voorstander te zijn van natuurlijke gisten, van het zogenaamde gistplantje. De soort mede is afhankelijk van de gebruikte honing. De te gebruiken materialen