

Honing keuren: winnen of leren

Tekst en foto Jeffrey Meijer

Samen met mijn vriendin Sharon ben ik in 2020 begonnen met imkeren. Vol trots kregen wij aan het eind van ons cursusjaar een volkje mee naar huis. Er werd nadrukkelijk vermeld dat je het komende jaar geen of nauwelijks honing zal oogsten, omdat het volk nog niet op volle sterkte is. Helaas, voor ons klopte dat ook. Daarom waren wij zo trots als een pauw toen wij een jaar later daadwerkelijk onze eerste honing konden oogsten. De eerste keer je eigen honing oogsten en proeven, iedere imker zal zich dat magische moment nog wel herinneren.

Elke eerste zaterdag van mei organiseert de bijenteeltvereniging Beemster en omstreken (waar wij lid van zijn) de Beemster Bijenmarkt. Vol met leuke kramen voor imkers en niet-imkers, met daarbij ook een honingkeuring. Zo ook in 2021. Op het allerlaatste moment deden wij mee, aarzelend en vol spanning leverde wij twee potjes honing in. Bij de prijsuitreiking kregen wij een oorkonde en het juryrapport. Een score van 7.9! Wat waren wij trots. Een keurig rapport met wat positieve feedback over hoe wij een volgende keer nog beter zouden kunnen scoren. Omdat wij dat voorjaar relatief weinig honing konden oogsten hadden wij, voor de keuring, onze ingeleverde potten voorzien van 'lekhoning' (die wij privé gebruiken). De jury vond dat er wat vuiltjes aanwezig waren, net als wat schuim en luchtbelletjes. Ook waren wij iets te zuinig in het vullen van de potjes én belangrijk, er ontbrak een productiecodel op het etiket.

Aandachtspunten

Nu klinkt dit allemaal misschien wat overdreven, maar het Bijkersgilde keurt de honing en andere bijenproducten volgens een aantal aandachtspunten: presentatie, etikettering/wetgeving, hygiëne en kwaliteit. Allemaal bedoeld om de consument die producten bij de (lokale) imker koopt, te beschermen. En zo kan de imker een eerlijke prijs voor zijn/haar producten vragen en verantwoorden. In ons geval, de vuiltjes, het schuim en de luchtbelletjes, kan het de kwaliteit en de houdbaarheid van de honing aantasten waardoor de honing zal gaan gisten. Iets wat wij in ieder geval niet willen.

Met de kennis en ervaring van de eerste keuring deden wij het daaropvolgende jaar weer mee. Vol goede moed leverden we onze zomerhoning in. En voor het eerst bijenwas-kaarsen. Voor de honing kregen wij een score van 9.7 en voor de kaarsen zelfs een 9.9! Uiteraard waren wij hier ontzettend trots op.

Nu wilde ik meer weten over honing en andere bijenproducten. Zo heb ik in het najaar van 2023 de cursus specialist bijenproducten van het Bijkersgilde gevolgd. Een stevige cursus waarbij de docenten diep ingaan op de stof. Wat is nou precies honing, hoe belangrijk is het vochtpercentage, hoe meet je het vochtpercentage en wanneer is het monoflorale honing? Ook de elektrische geleiding en optische draaiing kwamen aan de orde. Verder was er aandacht voor andere producten uit de bijenkast zoals bijenwas, propolis,



Foto gemaakt tijdens de honingkeuring op de Beemster bijenmarkt 2023

bijengif, mede en koninginnengelei. Deze cursus is absoluut een aanrader is voor de imker die zich meer wil verdiepen in bijenproducten.

Keurmeester

Om de cirkel helemaal rond te maken heb ik in het najaar van 2024 de cursus tot honingkeurmeester gevolgd. Tijdens deze cursus leer je alle meetapparatuur te gebruiken en te ijken, wat cruciaal is om de kwaliteit van de honing te bepalen. Het valt mij op dat veel imkers enorm veel eigen wijsheid hebben als het gaat om zwermbeheersing, koninginnenteelt of over de varroamijt. Maar de kennis over honing blijft vaak achter, terwijl honing wellicht het meest commerciële product uit de bijenkast is.

Nu het bijenseizoen langzaam op gang komt, raad ik iedere imker aan om een keer mee te doen aan een honingkeuring. Er worden door het land heen diverse bijenmarkten georganiseerd, meestal in combinatie met een honingkeuring. Of je nu een beginnende imker bent of een doorgewinterde imker, doe mee met een keuring. In mijn bescheiden beleving is het heel simpel: óf je wint, óf je leert. ●