

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 voorvaderen 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

en ingrediënten zijn besproken. Van tevoren moet de keuze gemaakt worden of men zoete of droge mede wil maken. Een en ander wordt natuurlijk bepaald door de verhouding van de ingrediënten. In Nederland wordt meer zoete dan droge mede verkocht. In de pauze is een voortreffelijke lunch verstrekt door mevrouw Hallmans en haar twee assistenten. Overigens was de gehele verzorging voortreffelijk, ook tijdens de lezingen.

'Keuringsnormen mede'

door de heer J. Beekman. De deelnemers hebben allemaal de normen op papier ontvangen, zoals deze gebruikt worden bij de jaarlijkse studiedag van de Bond van Bijenhouders ZLTO.

Het keuren van mede is natuurlijk een zaak van 'smaak' maar moet toch aan bepaalde richtlijnen gebonden zijn. De mede wordt bijna altijd gekeurd aan het einde van de honingkeuring. Waarom? De meeste honingkeurmeesters wagen zich hier niet aan: dit vindt zijn oorzaak in het feit dat er maar weinig keurmeesters verstand van mede hebben en in mede zit alcohol. Bij de normen die door de BvB ZLTO gehanteerd worden gelden de volgende richtlijnen: Inleveren van drie dezelfde neutrale flessen zonder etiket, goed afgesloten met een kurk of schroefdoop. Eén fles wordt opengemaakt, even laten staan en in twee wijnglazen van 1/8 uitgeschonken. Daarna wordt op de normen gekeurd. Het alcoholpercentage wordt niet meegenomen. Producten die met bessen of druiven gemengd zijn worden niet als mede gekeurd, want zij gelden als honingvruchtenwijn.

Aan de deelnemers is de vraag gesteld om de aangereikte normen en richtlijnen in de honingcommissies van de diverse Imkersorganisaties te bespreken, aan te vullen of te wijzigen.

De gegevens doorgeven aan het secretariaat van de Bedrijfsraad vóór 17 september 2001.

De honingcommissie van de Bedrijfsraad zal de gegevens verwerken en eventuele nieuwe normen samenstellen voor het keuren van mede.

'Soorten mede, bewaren, presentatie en degustatie'

door de heer J. van Melick. De heer Van Melick verzorgde dit onderwerp weer op zijn bekende en stichtelijke wijze. Het proeven van de mede was een feest op zichzelf, maar ook hier was duidelijk te merken dat het proeven van mede bepaald wordt door de smaak van de proever. Een mede aangereikt door de heer Hallmans, gemaakt van heidehoning, is een product dat beter ruikt dan smaakt. De soorten

mede die dhr. Van Melick ons liet proeven waren van zeer goede kwaliteit. Dat je ook mede moet drinken uit een goed wijnglas (van boven toelopend) dat je bij het pootje moet vasthouden, werd ons duidelijk gemaakt. Bij het keuren van mede letten op de zogenaamde mufte muizegeur. Deze mede altijd afkeuren. Bij het proeven van mede moet deze niet te koud zijn, licht gekoeld bepaalt de smaak. Bij het maken van mede de juiste grondstoffen gebruiken, waarbij zuivere honing een vereiste is. Propolismaak in de mede mag, maar let op de dosering. Bij het ontsmetten van de fles en kurk sulfiet gebruiken, maar minimaal.

De presentatie van het product is zeer belangrijk, geen afdrucken van vingers op de fles, en een verzorgd etiket met de juiste gegevens. De inleider is van mening dat de puntentelling bij het keuren van 0 naar moet gaan als waardering, en niet als strafpunten van de 100 moeten worden afgetrokken. Normen voor het keuren van mede moeten goed afgesproken worden. In deze materie is geduld een goede zaak. De mede gemaakt van koolzaadhoning smaakte voortreffelijk.

Sluiting

De voorzitter heeft alle inleiders hartelijk bedankt voor hun bijdrage aan deze dag, in het bijzonder de familie Hallmans voor hun voortreffelijke verzorging. Een locatie die een bezoek ten volle waard is. Om 15.00 uur heeft de voorzitter de terugkomdag gesloten.

advertentie



De Immenhof

Alle bijenmaterialen voor de moderne imker

* Aanbieding:

vuren Spaarkast	f 190,- per stuk
5 stuks à	f 170,- per stuk

Geopend: Zaterdag van 8.00 - 1200 en na telefonische afspraak. Harremaatweg 36, 3781 NJ Voorthuizen, 0342-472837 / 0653182006 info@immenhof.nl / www.immenhof.nl