

Al 25 jaar Bijkersgilde

Gerard Vos

Volgend jaar mag het Bijkersgilde haar 25-jarig bestaan vieren. Het Imkersgilde zoals dat bij het begin in 1987 werd genoemd, is ontstaan als commissie van de VBBN-afdeling Zuidlaren die tijdens de 'Markt van Melk en Honing' de honingkeuring organiseerde.

Die markt was direct al een succes. Hij trok veel bezoekers, er werden demonstraties gegeven met als onderwerp het imkeren, drachtplanten, kaarsen maken en korven vlechten. Er was een openbare les over honing, natuurlijk kon je er honing kopen en er was, voor die jaren, veel ruimte voor andere natuurgerichte activiteiten. Eerst behoorde het proeven van geitenmelk en een demonstratie geiten melken ook tot de marktattracties, en wel in combinatie met de geitenkeuring van de geitenfokvereniging uit Eexterveen. Vandaar de naam van de markt, Honing van de imkers en de Melk van de geiten. Die tijd is geweest, maar de bijen zijn er dus nog steeds.

Werken aan honingkwaliteit

Honing werd op de markt verkocht voor een minimumprijs van f 6,75. Deze potten waren voorzien van een sluitzegel dat werd verkregen na de honingkeuring. Veel imkers vonden die prijs nogal hoog, maar de organisatoren gingen om garantie op kwaliteit, echtheid en vakkundige presentatie van je product. Dat zullen de klanten belonen met het betalen van een verantwoorde prijs.

Bij de eerste honingkeuring in 1987 was een wisselbeker te winnen voor de Drentse kampioen en ook een voor de algemeen kampioen. De bekertjes werden ter beschikking gesteld door de familie Hoogendoorn. Tot op heden een gewilde prijs. Het eerste jaar waren er 50 inzendingen en beide bekertjes gingen naar de heer Stel uit Gieten.

De pers schreef: "Het Zuidlaarder Imkersgilde zal in de toekomst nog van zich laten horen." En gelijk kregen ze. Het Bijkersgilde nu, bijna 25 jaar later, verzorgt niet alleen de algemene honingkeuring op de markt van Zuidlaren maar ook de honingkeuring tijdens de jaarlijkse studiedag van de NBV te Beilen, en bij plaatselijke afdelingen die een keuring van bijenproducten aan het gilde uitbesteden.



Inleveren...

Het is van belang om de imkers te informeren hoe om te gaan met hun bijenproducten, in het bijzonder natuurlijk honing. Het oogsten, verwerken, de hygiëne, de opslag en het bewaren en het presenteren. Hierover wordt verteld en samen gesproken tijdens presentaties van het Bijkersgilde bij afdelingen en andere geïnteresseerde verenigingen.

Gezellen en meesters

Het gilde heeft inmiddels een kleine honderd leden. Ze zijn - zoals dat bij gilden gebruikelijk is - 'gezel' of 'meester'. Lid worden van het Bijkersgilde kan men slechts door deel te nemen aan de honingkeuringen. Bij een puntenaantal van minimaal 9,8 wordt men gezel. Met een prachtig gildeschild en een oorkonde kan men laten zien dat zijn/haar geleverde bijenproducten van prima kwaliteit zijn. Bij een volgende keuring waarbij wederom minimaal 9,8 punten wordt behaald, mag men zich gildemeester noemen. Om lid te blijven dient men ieder jaar aan minimaal één honingkeuring deel te nemen.

Verkoopbevordering

Het promoten van honingverbruik is ook een van de taken van het Bijkersgilde. Dat gebeurt met de uitgave van een receptenboekje, maar ook met de verkiezing van de lekkerste honing en het mooiste etiket. Op de Markt van Melk en Honing mag het publiek honing proeven uit een brede selectie van de aangeboden honing. Ook dit jaar was dat weer een groot succes, bijna 150 proevers kozen de lekkerste honing. Op die manier wordt het product honing door de consument beoordeeld. De honingkeurmeester beoordeelt de kwaliteit, maar het publiek bepaalt de smaak!

Cursus Honingkeurmeester

Voor het keuren van de bijenproducten zijn keurmeesters nodig met ervaring. Het aantal keurmeesters is beperkt en ook hier is sprake van vergrijzing. Toch willen wij het product honing blijven promoten en blijven zorgen voor voorlichting aan imkers over hun verantwoordelijkheid om een goed, veilig en hygiënisch product - door de bijen gemaakt -, verantwoord aan het publiek te verkopen. Daarom is één van de taken van het Bijkersgilde voldoende keurmeesters op te leiden. In samenwerking met de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten start het Bijkersgilde in januari 2012 weer een cursus Honingkeurmeester. Deze cursus start op 14 januari 2012





...keuren...

in Roden (Dr.). Hij beslaat vijf lesdagen op de zaterdag, op 10 maart wordt een schriftelijk én praktisch examen afgenomen. Deelname kost € 240,- (incl. koffie/thee en lunch). Voor het complete lesprogramma en overige informatie zie www.bijkersgilde.nl. Opgave voor de cursus is mogelijk tot 15 december 2011: e_bijker@bijkersgilde.nl.

Het maximum aantal cursisten is 20. De cursus staat open voor iedereen die belangstelling heeft voor het imkeren en de vele producten die de bijen leveren. In theorie en praktijk wordt de honingkeuring met ervaren honingkeurmeesters doorgenomen.

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten heeft afgelopen jaar hard gewerkt om het Algemeen keuringsreglement uit 2006 aan te passen en te vernieuwen. Uit de praktijk zijn veel aanvullingen gekomen, waardoor de keuringen nog beter uitgevoerd kunnen worden. Veel uitleg is nu te vinden in de begeleidende pagina's van het reglement, in combinatie met de keuringslijsten. Deze nieuwe informatie wordt tijdens de cursus direct toegepast.

Informatieochtend over de regels

Van groot belang is natuurlijk te weten aan welke eisen een bijenproduct moet voldoen om een hoge score te verkrijgen bij een keuring. Maar ook moeten wij als imker en leverancier van honing aan de consument voldoen aan wettelijke regeltjes. Zo zijn daar voorschriften over houdbaarheid, productcodering, productherkomst en inhoud, naam en adres van de producent én er zijn vermeldingen die juist niet mogen.

Een aantal voorschriften is in de afgelopen jaren veranderd. Om dat uit te leggen is op 17 september een informatieochtend



foto's Hans Hoogendoorn

... en de mening van het publiek peilen

georganiseerd door het Bijkersgilde. Ook hier is iedereen welkom, geldelig of niet, imker of bijenhouder.

Deze voorlichting is in het nieuwe bezoekersgebouw van de afdeling Zuidlaren. Adres, tijd en programma zijn te vinden op de webste van het Bijkersgilde. Aansluitend kan men zijn/haar honing aanbieden om die door het Bijkersgilde te laten testen op eigenschappen zoals het glucoseoxidasegehalte, de pH-waarde en geleidbaarheid. Ook de etikettering van de meegenomen honingpotten wordt kritisch bekeken.

Inleveren producten Nationale Honingkeuring

Van 1 tot 8 oktober worden producten gekeurd in het kader van de Nationale Honingkeuring (zie Bijenhouden van februari 2011). Op zondag 25 september geeft afd. Ruinen voor de regio Noord van 13-16 uur gelegenheid voor inname van bijenproducten voor deze keuring. **Inleveradres is het bezoekerscentrum van Staatsbosbeheer aan de Benderse 22 te Dwingelo.** Afdeling Ruinen geeft hier regelmatig voorlichting aan het publiek en heeft hier ook haar bijenstand. Tevens een unieke gelegenheid om hier een bezoek te brengen aan de schaapskudde.

Honingkeuring tijdens studiedag Beilen

Tijdens de komende studiedag van de NBV in Beilen op 19 november zal de keuring van bijenproducten weer worden verzorgd door het Bijkersgilde. De afdelingen kunnen weer strijden om de wisselbeker voor de 'beste' afdeling. Was het afgelopen jaar de afdeling Ter Apel de winnaar met Hoogetveen op geringe afstand, we hopen nu op nog meer competitie. Daarbij kan de keuring volgens het nieuwe keuringsreglement voor verrassingen zorgen.