



Tekst René Zanderink, foto Slow Food Nederland

# Honing en Slow Food

Slow Food is een internationale beweging die al bijna 25 jaar aan de weg timmert om enerzijds de agrobiodiversiteit en authentieke smaken te behouden en anderzijds om de wereld met zijn straks acht miljard mensen te kunnen blijven voeden. Het propageren van biologische producten past goed in de filosofie van Slow Food, maar is geen absolute voorwaarde. De beweging is nog steeds groeiende met honderduizenden leden in bijna 150 landen, waaronder sinds kort ook in China en India. Slow Food is geïnteresseerd in honing en heeft daarnaast ook een bijzondere interesse voor honingbijen vanwege het belang voor de bestuiving van fruitbomen en andere gewassen van belang voor de voeding van de wereldbevolking. In Nederland heeft Slow Food een werkgroep die honing onder de loep neemt. In de zogenaamde mondiale Ark van de Smaak waar-

in de bijzondere producten van de regio's die bescherming verdienen, worden geplaatst, zijn inmiddels 3.843 items geïdentificeerd, van vis en groente tot vlees en honing. In de Nederlandse Ark zijn twee honingsoorten geplaatst: Texelse lamsoorhoning en Veluwe heidehoning.

Afgelopen september vond inmiddels al weer voor de tiende keer de Salone del Gusto (Salon van de Smaak) plaats, de op één na grootste voedselbeurs ter wereld, in het Italiaanse Turijn. Hier komen gedurende een week ruim 225.000 bezoekers op de straten en in de parken van de stad kijken naar en proeven van al het lekkers dat de wereld te bieden heeft. Honing kreeg daar op een van de binnenpleinen in het centrum van de stad bijzondere aandacht, doordat er dit keer een tentoonstelling van de meest bijzondere bijenkasten uit de gehele wereld te zien

was en er een speciale houten piramide met honderden potjes met honingsoorten was opgestapeld.

### Nederlandse honing van Nederlandse bijen

De afgelopen 15 jaar heeft de Ark van de Smaakcommissie van Slow Food Nederland zich de vraag gesteld welke honingsoorten speciale belangstelling en bescherming zouden moeten genieten.

Bijzondere aandacht verdienen daarbij enerzijds speciale bijenrassen en anderzijds zeldzame drachtplanten en tradities. Al snel kwam de Ark van de smaakcommissie destijds uit bij Texel, omdat op dit Waddeneiland de zwarte bij als landras nog redelijk zuiver voorkomt. In de zomer tijdens de bloei van de lamsoor (juli-augustus) wordt er honing gewonnen in het natuurgebied de Slufter met een beperkt aantal kasten van enkele Texelse imkers op het terrein van Staatsbosbeheer.

Hieronder worden de twee honingtypen beschreven die door Slow Food als typische Nederlandse honing worden aangemerkt.

### Lamsoorhoning

Lamsoor (*Limonium vulgare*) is een plant die vooral voorkomt in het Waddengebied en in Zeeland, dus vooral in ziltige gebieden. Hij dient niet verward te worden met de groente lamsoor oftewel zeeaster (*Aster tripolium*), die er geheel anders uitziet. Echter, ook deze plant is leverancier van een bijzondere honing: zeeasterhoning.

De lamsoorhoning heeft een opvallend geelgroene kleur en een unieke, ziltige smaak. Ook op Ameland (oostelijke punt), Schiermonnikoog (Oosterkwelder) en Terschelling (De Boschplaat) wordt lamsoorhoning geogost, maar die wordt door carnicebijen geproduceerd. Gezien de policy van Slow Food wordt alleen de lamsoorhoning van Texel als typische Nederlandse honing beschouwd omdat die vooral door de zwarte bijen is verzameld.

### Veluwe heidehoning

Struikheide (*Calluna vulgaris*) bloeit maar één maand per jaar. Het is dan afwachten of de heide voldoende nectar en stuifmeel levert voor de productie van heidehoning. Heidehoning is de enige Nederlandse najaarshoning. Vroeger was er ruim aanvoer van heidehoning doordat er meer heide was, maar de opbrengst is wisselend, vooral door afhankelijkheid van de vochttoestand van de heidevelden. Hoe meer heidenectar en heidepollen er aan de honing te pas is gekomen, hoe aromatischer, hoe krachtiger de smaak (wat bitterder), en hoe roder de kleur. Echte kenners houden de uitkomsten van een erkende najaarskeu-

ring zoals in Eerbeek in de gaten en bestellen dan enkele potten van de winnende heidehoning. Vooralsnog komen we alleen op de Veluwe heidehoning tegen, maar misschien kennen ook andere regio's honderd procent zuivere regionale heidehoning. Slow Food streeft ernaar dat de productie van de echte Veluwe heidehoning extra gestimuleerd wordt en dat jonge imkers deze originele honing gaan verkopen. Afgelopen jaar werden er op instigatie van Slow Food International door de Bennekomse Imkervereniging onder leiding van Rob Plomp drie potjes Veluwe heidehoning naar Brussel gestuurd. Tijdens de jaarlijkse vergadering van de landbouwministers van de EU konden die ervan proeven, zodat zij nu ook weten dat honing een prioriteit op de agenda hoort te zijn.

## Ruimte voor Nederlandse honing in de Ark van de Smaak

### Winterswijkse lindehoning en balsemienhoning

Een honing die nog niet opgenomen is in de Ark van de Smaak is de Winterswijkse lindehoning.

Winterswijk beschikt al ruim twintig jaar over een lindeboretum waar verschillende soorten lindebomen groeien en ook verder in de gemeente Winterswijk worden lindebomen in ere gehouden. Het meest bekend is de lichtgele, maar we kennen ook honing van bladluizen op de linden.

Een andere weliswaar minder traditionele maar typisch Nederlandse honing is afkomstig van de tot 2,5 meter hoge reuzenbalsemien of springbalsemien (*Impatiens glandulifera*) uit vooral de Biesbosch. Rond 1850 werd deze invasieve soort vanuit Noord-India geïntroduceerd in Europa en vanaf 1915 is hij ook in Nederland aanwezig.

Tot slot zou Slow Food Nederland graag gerealiseerd willen zien dat er een samenwerkingsverband komt met de Nederlandse bijenhouders, vooral om te streven naar de productie van echte Nederlandse honing. ●

Voor meer informatie over bijen en Slow Food in Nederland, Email: [slowfoodbijen@gmail.com](mailto:slowfoodbijen@gmail.com), Janneke Wolf van der Heyden.

Voor een beschrijving van alle 85 in de Ark of Taste opgenomen honingsoorten zie: <http://www.fondazione-slowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/>