

Bijzonder fruit, nog niet toegelaten tot de handelsteelt

# De haskapbes of blauwe honingbes

De haskapbes is een nieuw geïntroduceerde vrucht, die als een van de nieuwe superfoods wordt geïntroduceerd. De bes bevat mineralen, vitamines en drie keer meer antioxidanten dan de 'klassieke' blauwe bes. In de afgelopen decennia is een flink aantal rassen ontwikkeld. Nadeel is nog dat de haskapbes volgens de officiële wetgeving niet mag worden verhandeld in de EU.

## Herkomst

De honingbes staat ook bekend als blauwe honingbes, Siberische blauwe bes, meibes, junibes en haskapbes. Haskap is Japans en betekent 'vele geschenken aan een tak'. De botanische naam is *Lonicera caerulea* en de soort kent veel ondersoorten, in Japan *Lonicera emphylocalyx* en *L. edulis*. Ze is niet verwant aan de blauwe bes of aan andere bessensoorten. Eigenlijk is de bes nauwer verwant aan de nachtschadefamilie. De bessen lijken wat op een lange blauwe bes; ze zijn donkerblauw en van binnen paars-rood. Vanwege dit uiterlijk worden zij bessen genoemd.

De bessen groeien aan struiken, die anderhalf tot twee meter hoog kunnen worden. De soort komt oorspronkelijk tot aan de noordpoolcirkel voor. Ze groeien in gebieden die in de winter ijzig koud zijn - min 50 graden is geen uitzondering - zoals in Canada, de Oeral, Siberië, het Kamtsjatka schiereiland in Rusland en op Hokkaido in Japan. Vaak groeien ze op geïsoleerde plaatsen, waardoor er verschillende ondersoorten zijn ontstaan met verschillende eigenschappen. De struiken gedijen op elke grondsoort, drassige veengrond (toendra), kalkrijke mergel, zand en klei. Ze kunnen heel oud worden, er zijn planten waarvan geschat wordt dat ze ongeveer 200 jaar oud zijn.

## Teelt

De bessen worden zeer vroeg rijp, vanaf midden mei, en zijn enkele weken houdbaar. Ze hebben een stevige schil waardoor zij gemakkelijk te hanteren en te bewaren zijn.

De plant is zelfbestuivend, maar betere resultaten worden bereikt als twee struiken bij elkaar worden geplant en elkaar kunnen bestuiven. De plant is weinig ziektegevoelig en heeft weinig verzorging nodig. De bes bevat een hoog gehalte aan ascorbinezuur en flavonoiden. De oorspronkelijke hapkasbessen zijn wrang en nauwelijks eetbaar. Maar de cultuurvariëteiten hebben, als ze rijp zijn een aromatische, zoete smaak, iets tussen framboos, blauwe bes en rabarber in. Ze kunnen zowel vers gegeten worden als verwerkt tot jam, sap, moes of compote.

## Haskapbes niet toegelaten in EU

Wereldwijd zijn er duizenden plantensoorten die soms Novel Foods worden genoemd. Volgens de EU Novel Foodregelgeving (Verordening 258/97/EG van 27 januari 1997) mag het fruit van de haskapbes of blauwe honingbes binnen de EU niet vrij verhandeld worden. Volgens die verordening zijn levensmiddelen en voedingsingrediënten, die vóór 15 mei 1997 nog nauwelijks in de Europese Unie werden geconsumeerd, pas toegestaan na een wetenschappelijke evaluatie.

De verordening is bedoeld om de introductie van 'nieuwe' voedingsmiddelen in de EU te regelen en ontstond midden jaren negentig, toen de EU geconfronteerd werd met voedingsmiddelen waaraan gentechnologie te pas kwam. Men wilde een regelgeving om de consument te beschermen tegen voedingsmiddelen die mogelijk veiligheidsrisico's inhouden. De toelating van een nieuw levensmiddel vraagt



Haskapbes, bloesem.

een procedure van 3 à 4 jaar en de kostprijs om de procedure te doorlopen varieert van twintigduizend euro tot enkele honderdduizenden euro's. Dit bedrag kunnen de paar bessenkwekers in Nederland niet opbrengen. In andere EU-landen, o.a. in België, wordt er sinds kort onderzoek gedaan naar deze bes. Waarschijnlijk zal het nog wel enkele jaren zal duren alvorens de bessen in de winkel liggen. Struiken ervan zijn wel verkrijgbaar en de bes is zeer gemakkelijk in de teelt. Bij gespecialiseerde kwekers zijn struiken van enkele rassen te koop.

Jan Veel



Haskapbes, bessen.