

De smaken van honing

Door Lizette Einthoven. Foto's door Michal Keizer

Spannende honing, fruitig honing, honing die naar de Oriëntis maakt. Het honingsmaakpanel van Goede Waar & Co weet er alles van. Zij kwamen bij elkaar om zes merken honing te proeven en te beoordelen op de smaak. Goede Waar & Co onderzocht of de honing milieuvriendelijk is geproduceerd en of er rekening is gehouden met het welzijn van de bijen.

Honing is een natuurproduct dat al miljoenen jaren bestaat. Zuidelijke landen produceren meer honing dan ze consumeren en in het noorden is het precies andersom. De reden is simpel: zon en warmte zorgen voor een grote honingproductie. De afgelopen warme zomer was volgens imker Ries Hoogendoorn - lid van ons smaakpanel - dan ook een topjaar voor zijn honingbijen.

Goede Waar & Co onderzocht vloeibare bloemenhoning van C1000-huismerk, De Traay (EKO), Euro Shopper van Albert Heijn, tropische honing van Fair Trade Original (FTO), Langnese Goudhelder en Super de Boer-huismerk op milieuaspecten en op het welzijn van de bijen.

De honing van De Traay komt uit Latijns-Amerika, net als de honing van FTO en Super de Boer. Door vervoer per schip blijft de milieubelasting beperkt. FTO onderzoekt momenteel of het mogelijk is biologische bijenhouderijen op te starten. In Nederland is dit vrijwel onmogelijk, omdat het EKO-keurmerk slechts gegeven wordt als bijenkasten omringd worden door biologische landbouwbedrijven of natuurgebied.

Sonja Boer - lid van ons smaakpanel - omschrijft de door haar verkochte Veluwe heidehoning wel als biologisch, hoewel het die naam officieel niet mag dragen. Niet alleen moet biologische honing aan strenge eisen voldoen, ook is er discussie over de afstand die bijen rondom de kasten vliegen en hoe groot hun vliegebied werkelijk is. De term verantwoord lijkt op dit moment dan ook het hoogst haalbare in Nederland.

Omgeving en gezondheid

Imker Ries Hoogendoorn stelt dat bloesems waar de bijen hun nectar verzamelen invloed hebben op de smaak. De honing van Euro Shopper komt van nectar uit zonnebloem, klaver en koolzaad. Deze honing en ook die van Super de Boer komt uit een landbouwgebied. De bijenkasten van de FTO-honingboeren staan ingebieden met koffie, maïs, groenten, laurier en rubberbomen en in natuurgebieden. In Nederland verhuren imkers

hun bijenvolken aan fruitelers voor de bestuiving, zodra de honing daarna zelfs fruitig smaakt.

De Traay, Euro Shopper en Super de Boer ontsmetten de bijenkasten na het honingsseizoen met een brander. Bij FTO schrapen de bijenhouders de kasten schoon. Een goede 'korfhygiëne' voorkomt ziektes, meldt FTO.

De Traay eist, naast een energiezuinige productie, dat de honing gemaakt wordt in een wild of biologisch gebied. Het dierenwelzijn wordt bewaakt door geen chemische middelen te gebruiken bij ziektebestrijding. Desondanks testen alle bedrijven hun honing op pesticiden en antibiotica. Opvallend is dat FTO en Super de Boer niet testen op genetische manipulatie en de anderen wel. Volgens FTO is dat ook niet nodig voor het deel van de honing dat uit Guatemala komt, omdat genetisch gemanipuleerde landbouw daar verboden is. Toch zijn de meningen daarover verdeeld. Het land is namelijk deels afhankelijk van voedselhulp uit de VS, zoals maïs en korens. Wanneer deze worden ingezaaid, bestaat de kans dat de honing niet geheel gentechvrij is.

Milieuvriendelijk en lekker

Volgens het smaakteam, dat naast imker Ries Hoogendoorn en honingverkoopster Sonja Boer bestond uit levensgenieter Gepke Hoogland, en culinair journalist Suzanne Thé, kwam de honing van de merken Fair Trade Original en van Super de Boer het beste uit de test. De biologische honing van De Traay kwam als meest milieuvriendelijk uit de test en werd derde in de smaaktest.






Kijk op www.goedewaar.nl voor meer resultaten uit het honingonderzoek.

Tip:

Volg eens een introductiecursus bij een imker: www.bijenpark.nl.

De smaaktest



Merk	Ries Hoogendoorn, Imker	Sonja Boer, Eigenaar Sonja's boerenmarkt, verkoop (biologische) boerderijproducten	Suzanne The, Chefredacteur Delicious	Gepke Hoogland levensgenieter	afgerond in sterren: maximaal 5
	"Ik ben al veertig jaar imker. Wat begon als hobby is nu bijna professioneel. Ik geef ook cursussen bij de Amsterdamse bijenvereniging. Bijen houden is leuk, maar het verwerken van honing vind ik vies en plakkerig. Ik eet iedere dag honing op mijn brood."	"Ik verkoop heel veel honing. Ik zoek altijd naar zo zuiver mogelijke producten, biologisch en van de plaatselijke boerdertjes. Ik kook veel met honing, maar op brood vind ik het niet lekker. Ik ben honing pas gaan waarderen sinds ik bij een imker ben geweest."	"Ik ben gek op eten. Honing gebruik ik meestal bij het koken, voor gebak en desserts. Na deze smaaktest wil ik nog meer gaan experimenteren. En als ik er zin in heb, dan neem ik af en toe lekker een lik uit de honingpot."	"Ik ben als consument geen reuze end in voedsel. Wanneer ik door Nederland of België vaar, probeer ik overal wel honing te kopen. Ik eet het niet op brood, maar ik doe honing al nijd in mijn thee. En als ik keelpijn heb, gebruik ik heid honing."	
FairTrade Original, Max Havdaar keurmerk	Donkere kleur. Weinig geur. Smaakt naar zomerhoning, zwaar (linde).	Geleachtig, welvloeibaar. Ruikt zuiver. Aparte bijmaak. Iets toegevoegd? Zuur.	Echte honingkleur. Tijk groen. Bijna geurloos. Smaak is vrij zuur, keuken stroopachtig. Lekker in de keel, blijft een beetje hangen. Voor mij te zuur en eendimensionaal. Wel spannend.	Lichtste kleur, dunne honing. Welke geen bloemengeur op. Smaakt redelijk.	Smaak: ★★ Milieu: 
Superde Boer	Een lichtste kleur. Ruikt naar honing. Desmaak is zeer goed. Een volle smaak.	Mooie goudgele kleur, schenkt goed. Ik ruik een lekkere volle geur. Smaak teen beetje zuur.	Lichtste kleur. Donkerder zou mooier zijn. Smaak heel zoet, niet natuurlijk. Ik vind er niet veel aan. Eendimensionaal.	Licht stroperig. Geur van klaver. Desmaak is scherp.	Smaak: ★★★ Milieu: 
De Traay, EKO keurmerk	Donkere kleur. Ruikt naar Orisnt. Smaakt slecht, niet naar honing.	Iets donkerder van kleur. Ruikt bloemig. Vollesmaak, ruikt wat frisser.	Echt honingachtig van kleur. Bijna geurloos. Licht wasachtige geur en smaak. Harsachtig gelichte smaak. Hij smaakt heel natuurlijk.	Echt honingachtig van kleur. Bijna geurloos. Licht wasachtige geur en smaak. Harsachtig gelichte smaak. Hij smaakt heel natuurlijk.	Smaak: ★★★ Milieu: 
C1000	Donkere kleur. Weinig geur. Smaakt naar honing, mooi vol.	Kleur is fruitig. Ruikt fris. Smaakt chemisch fruitig.	Mooie lichtgele kleur. Geur is niet interessant. Gelkeken op pervlakkige smaak. Licht houtachtig en wat harsig (zweet), wel interessant.	Donkere dikke honing. Ruikt nauwelijks. Smaakt echt niet lekker.	Smaak: ★★★ Milieu: 
Langnese	Donkere kleur. Ruikt naar honing. Smaakt als zoetstof.	Mooi helder. Ruikt bijna niet natuurlijk naar honing. Geurstof? Smaakt vreemd fruitig.	Mooie donkere honing kleur. Lekker, vrij sterke geur. Ruikt spannender dan-ie smaakt. Eenzijdig. Niet interessant maar wel een lekkere volle smaak.	Donker van kleur en dik. Zware geur. Smaakt scherp.	Smaak: ★★ Milieu: 
EuroShopper	Licht donkere kleur. Noten-geur. Smaakt naar drop, niet naar honing.	Niet te dik of te dun. Ruikt bijna niet naar honing, verbale geur. Vreemde bijmaak, lijkt of er een toevoeging bij zit.	Mooie donkere honing kleur. Tijk groenig. Lichte, lekkere geur, maar niet veel 'tonen'. Smaakt vrij zuurige en suikerachtig zoet. Een dimensionaal. Niet spannend, keukenstroopachtig.	Goed smeerbare honing. Flauwe bloemengeur. Heeft een neutrale honingsmaak, niet bijzonder.	Smaak: ★★ Milieu: 