

Honing



foto: Miel Maya



Oxfam
Wereldwinkels

> **Handel, uit respect.**

owww.be



Zuiver en zoet



Honing is reeds gekend in de oudste tijden. In heel wat beschavingen heeft de bijenteelt een belangrijke rol gespeeld.

Lange tijd was honing de enige zoetstof. Wereldwijd geldt het als een symbool van zuiverheid. Zowel in de Bijbel en de Koran als in gewijde boeken van Hindoes en Maya's lezen we lovende litanieën over de heilzame

werking van dit geschenk van de natuur.

De Egyptenaren balsemden hun farao's met honing. De Maya's maakten van honing een alcoholische drank (balché). De Keltische druïden noemden Groot-Britannië het 'Honingeiland'.

Wat wij 'wittebroodsweken' noemen, heet in het Frans 'lune de miel' en in het Engels 'honeymoon'.

De termen gaan terug tot het oude Babylon, waar een vader zijn kersverse schoonzoon een maand lang van honing diende te voorzien.

Bloemetjes en bijtjes



> Planten in bloei hebben klieren (nectariën) aan de basis van de bloemkelk. Die klieren scheiden nectar af, een vocht dat vooral bestaat uit water (50 à 80 procent), suikers, essentiële oliën, organische zuren en minerale zouten. De samenstelling is afhankelijk van de plantensoort en bepaalt welke honing zal gevormd worden. Er bestaan evenveel kleuren, geuren en smaken als er combinaties van bloemen bestaan.

Bijen zuigen de nectar uit de bloemen. Het vocht wordt in de bijenmaag met enzymen gemengd en samen met het stuifmeel in de bijenraten overgebracht. Daar ondergaat de nectar een fermentatieproces. Het ingedampte en gerijpte product dat daarvan het resultaat is, is honing. Honing bestaat voor ongeveer 70 procent uit 'snelle' suikers: ze leveren onmiddellijk energie.

Om de honing uit de raten te krijgen, moet hij verhit worden. In het jargon heet dat slingeren of 'zwieren'. Als bij het slingeren de temperatuur boven de 40°C stijgt, verliest de honing aan voedingswaarde. Als de slingering te lang duurt, gaan kleur, geur en smaak achteruit. De slingering kan zowel koud als warm gebeuren. Koude slingering is beter voor de kwaliteit van de honing. Alle Oxfam Fairtradehoning is koud geslingerd.

De honing wordt afgevuld in een zemerij. De meeste van onze honing komt in bulk naar Europa en wordt hier afgevuld. Alleen onze Cubaanse honing wordt ter plaatse in potjes gestopt.

Vijf vragen over honing

> **Zijn er soorten honing?**

Honing wordt genoemd naar de bloemensoort waaruit de nectar afkomstig is: klaverhoning, lindebloesemhoning, koolzaadhoning, citrushoning, ... De meeste honing is gemaakt van nectar van verschillende soorten bloemen. In dat geval spreekt men van 'bloemenhoning' of 'nectarhoning'. Honing verschilt van kleur, geur en smaak, al naargelang de soorten nectar waarvan hij gemaakt is.

> **Waarom versuikert honing?**

Honing bestaat voor het merendeel uit suikers, zoals fructose en glucose. De verhouding tussen de verschillende soorten suikers bepaalt de vloeibaarheid van de honing. Elke honingsoort heeft de neiging om te 'versuikeren' (kristalliseren). Bij sommige soorten gebeurt dat pas na enkele jaren, andere beginnen al na enkele dagen 'vast' te worden. Versuikeren tast de kwaliteit niet aan. Je kan gekristalliseerde honing weer vloeibaar maken door de pot even in warm water te leggen of zachtjes te verwarmen 'au bain-marie'.



> **Hoe gezond is honing?**

Honing bevat niet alleen suikers, maar ook eiwitten en mineralen. Hij is een energievoerschafter en een ideaal voedingsmiddel voor sportbeoefenaars.

Honing heeft een geneeskrachtige werking: honingdrank met citroen verlicht de verkoudheid, honingdrank met citroen én appelazijn helpt tegen migraine en gewrichtsontstekingen.

Honing werkt desinfecterend en heeft een gunstig effect op spijsvertering en eetlust. Door de aanwezigheid van bepaalde enzymen heeft honing een bacterieremmende werking.

> **Hoe bewaar je honing?**

Honing trekt van nature vocht aan. Je bewaart hem het best in een goed gesloten pot op een droge plaats bij kamertemperatuur (15°C). Als je honing in correcte omstandigheden bewaart, is hij vrijwel onbeperkt houdbaar. Maar om optimaal te profiteren van aroma en eigenschappen, consumeer je hem best binnen het jaar.

> **Hoe zuiver is onze honing?**

Oxfam Fairtrade verkoopt alleen zuivere honing. Er is niets aan toegevoegd. Bovendien is de honing koud geslingerd, zodat de voedingsstoffen bewaard worden.





Wereldproduct van eerlijke handel

> In tegenstelling tot de meeste andere producten van eerlijke handel, is honing geen exclusief product van het Zuiden. Meer dan 130 landen zorgen voor een jaarlijkse wereldproductie van 1,1 miljoen ton. De zes grootste producenten zijn samen goed voor bijna de helft van alle honing in de wereld. Koploper is China met 19 procent. Daarna volgen de Verenigde Staten (8 procent) en Argentinië, Turkije, Oekraïne en Mexico (elk 5 à 6 procent). Het Zuiden produceert meer honing dan het consumeert. In het Noorden is die verhouding andersom. België bijvoorbeeld produceert ongeveer duizend ton honing per jaar en consumeert zo'n 4.500 ton. Elke Belg eet jaarlijks een halve kilogram honing. Ongeveer een kwart van alle honing in de wereld wordt internationaal verhandeld. De wereldmarkt is niet zo georganiseerd als die voor koffie, cacao of bananen. Maar hij bestaat wel degelijk en ontsnapt niet aan de mondialisering.

> **Eerlijk, maar bescheiden**

Honing was een van de eerste producten van eerlijke handel. Toch geniet het product binnen de wereldwinkels relatief weinig aandacht. Komt dat omdat honing in de wereldhandel slechts een marginaal product is? Of omdat veel boeren de imkerij slechts als een bijverdienste zien? Of omdat honing geen exclusief product van het Zuiden is?

Een klein deel van de handel in honing gebeurt volgens de criteria van eerlijke handel. Jaarlijks importeren de Europese organisaties van eerlijke handel zowat duizend ton honing. Ongeveer de helft daarvan is afkomstig van coöperaties van imkers in Mexico. 25 procent van de fairtradehoning komt uit Chili, 15 procent uit Guatemala.

> **Eerlijke handel = vaste prijs + premie**

FLO (Fairtrade Labelling Organisation), de internationale koepel van certificeringsorganisaties zoals Max Havelaar, bepaalt voor alle producten een fairtradeprijs. Voor honing is de fairtradeprijs momenteel 1800 dollar per ton (1950 dollar per ton biohoning). Een correcte prijs voor de geleverde arbeid, stellen de imkers. Een prijs die de kosten van de imker dekt en hem toelaat te investeren in de verdere ontwikkeling van zijn activiteit. Daarnaast ontvangt de organisatie van de imkers een fairtrade-premie van 150 dollar per ton. De premie is bedoeld om de organisatie te financieren, een fonds voor microkrediet op te bouwen, materiaal voor de bijenteelt aan te schaffen, een loods te bouwen, ... De fairtradeprijs van FLO is evenwel een minimumprijs. Als de prijs op de wereldmarkt hoger ligt, betaalt FLO minimaal de wereldmarktprijs. Dat is in 2008 het geval: door de kleine honingooft in belangrijke productielanden zoals de VS en Argentinië, is er immers een wereldwijd honingtekort.



foto: Miel Maya



foto: Tineke D'haese

Honing uit Cuba: schatjes van Vadertje Staat

➤ Traditioneel hadden de kleine boeren van Cuba een paar bijenkasten op hun gronden staan. Sinds de Revolutie komt bijna alle honing van de 'honingbrigades', teams van vier à tien imkers in grote landbouwcoöperaties.

Oxfam-Wereldwinkels importeert al vele jaren Cubaanse producten - uit solidariteit met het Cubaanse volk. Omdat Cuba een planeconomie heeft, verloopt de export voor een groot deel via staatsbedrijven- of diensten. Rechtstreekse handel met de producentengroepen is niet mogelijk. De contacten met de producentenorganisaties verlopen via ANAP, de nationale vereniging van kleine boeren. ANAP begeleidt de boeren met technische adviezen en logistieke hulp, en investeert de fairtradepremie in allerlei projecten die de coöperaties ten goede komen.



De Cubaanse honing is van uitstekende kwaliteit, mede dankzij de uitzonderlijk rijke flora van het land, die de nectar levert. Om de kwaliteit te garanderen, werken we bovendien nauw samen met het Proefstation voor Bijenteelt in Havana.

Eerlijke handel =

- een menswaardig inkomen voor achtergestelde producenten, vooral in het Zuiden
- zo rechtstreeks mogelijke aankoop met maximale transparantie
- kiezen voor capaciteitsopbouw van achtergestelde producenten
- respect voor mens en milieu
- duurzaam partnerschap
- werken aan rechtvaardige handelsregels op lokaal, nationaal en mondiaal niveau



foto: Miel Maya



foto: Vic Stoop

Miel Maya: honing van Max, de bijenspecialist

➤ De Maya-honing is een klassieker in de Oxfam-Wereldwinkels. We kopen de honing van twee coöperaties van imkers in Mexico: 'Despertar del Pueblo Maya' (deelstaat Chiapas) en 'Xochit-Xanat' (deelstaat Puebla). Onze aankopen gebeuren via Miel Maya Honing, een kleine eerlijke-handelsorganisatie die vooral actief is in Wallonië.

Medewerkers van Miel Maya Honing bezoeken regelmatig groepen van imkers die bij de eerlijke handel betrokken zijn. We laten je meelezen in het reisverslag van één van hen.

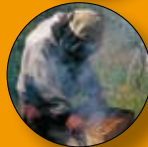
De groep Alvara Obregon telt 14 leden, redelijk veel jonge 'imkertjes'. Ruben, hun verantwoordelijke, legt uit waarom Miel Maya belangrijk voor hen is: "Jullie geven een correcte prijs die in schril contrast staat met de prijzen die we krijgen van de tussenhandelaars. En dankzij de lessen van Max

Garcia haalden we dit jaar een recordopbrengst van 2.700 kg honing.”

Max is de bijenspecialist van de coöperatie waarbij de groep van Ruben is aangesloten. Hij biedt technische ondersteuning aan de verschillende groepen. Maar ook van de ouderen uit de eigen gemeenschap kunnen we veel leren, geeft Ruben toe: “Zij stellen hun kast ter beschikking van de jongeren. Zo leren de jongeren het vak in de praktijk.”

De volgende dag bezoeken we de groep van Altamirano. Ze hebben een eigen lokaaltje kunnen bouwen, vlakbij een legereenheid. Ze zijn enorm geïnteresseerd in de vrijwilligers die in België de honing verkopen. “Zijn al die mensen in de wereldwinkels echt geïnteresseerd in ons, arme boeren uit het Zuiden?”, vragen ze vol ongeloof en trots.

Op de terugweg worden we tegengehouden door militairen. In Chiapas heerst een sfeer van terreur en burgeroorlog. Een spannend moment, ook voor de imkers. Elke keer weer die militaire dreiging: waar blijven deze mensen de moed vandaan halen om iets te ondernemen? Waar halen ze de kracht om een kwaliteitsproduct af te leveren?



foto's: Miel Maya



foto: Gepa Fair-Handelshaus

Honing uit Chili: dankzij eerlijke handel langer naar school

➤ Apicoop is een coöperatie van ruim honderd bijenkwekers in de streek van Valdivia in het zuiden van Chili. De meeste imkers zijn arme boeren en Mapuche-indianen. Voor allemaal is de bijenteelt een nevenactiviteit naast de veehouderij of de aardappelteelt. De bijenteelt is interessant, omdat je er maar een kleine oppervlakte voor nodig hebt. De honinginkomsten betekenen een stevig extraatje voor de gezinnen van de imkers. In sommige gevallen zijn ze goed voor 40 procent van het totale inkomen. Hierdoor hebben de gezinnen geld voor de schoolboeken en -uniformen van hun kinderen.

“Vroeger kwamen de meeste kinderen niet verder dan de derde klas”, vertelt Chino Henriques, de drijvende kracht achter Apicoop. “Nu gaan sommigen naar de middelbare school. Zij zijn de toekomst van onze coöperatie.”

Chino heeft niets dan lof voor de samenwerking met Oxfam-Wereldwinkels. “Dankzij jullie eerlijke prijs waren wij in staat een eigen

atelier te kopen, zodat we meer van onze honing zelf kunnen verwerken. Maar we investeren het geld ook in technische ondersteuning van onze leden. Een nieuw lid ontvangt kasten, zwermen en basisuitrusting. In het atelier maakt men honingraten en kweekt men bijenzwermen. De volledige opbrengst dient voor de verdere uitbouw van de coöperatie.”

Chino Henriques - foto Yel





victor - foto_oww

> Arsenio

“Om te kunnen starten met de coöperatie, moesten we onze grond in hypotheek geven. Bij de bank vroegen ze naar mijn onderwijsniveau: ik was beschaamd en boos, want ik had mijn lager onderwijs niet eens afgemaakt. Later, met de coöperatie, ben ik allerlei cursussen gaan volgen: bijenteelt, computer, mechanica. In feite is de coöperatie mijn school geweest.”

> Victor

“Ik ben destijds met zeven kasten begonnen, nu heb ik er vijftien. Per kast heb ik een jaaropbrengst van ongeveer 25 kilo honing. Apicultura is niet simpel, je moet de bijen laten uitzwermen. Maar de coöperatie geeft technische bijstand en organiseert cursussen.”

> Florentino

“Thuis waren we met vijf. Mijn ouders hadden tien hectare grond. De kinderen hebben nu elk twee hectare. Gelukkig heb je voor bijenkasten weinig grond nodig. Ik heb een 50-tal kasten. Ik mag niet klagen. Met wat maïs en dieren erbij verdien ik de kost voor mijn gezin.”

Honing van Oxfam Fairtrade

Honing crème

Chili & Cuba. 100% natuurlijke honing van meerdere bloemen (polyflor). 500gr / 1kg.



Knijpfles bio honing

Cuba & Mexico. 100% natuurlijke honing van meerdere bloemen (polyflor). 500gr.



Bio honing crème

Cuba & Mexico. 100% natuurlijke honing van meerdere bloemen (polyflor). 250gr.



Bio honing vloeibaar

Cuba & Mexico. 100% natuurlijke honing van meerdere bloemen (polyflor). 250gr.



Ulmobloesemhoning

Chili. 100% natuurlijke honing van één bloem (monoflor). 250gr.

De nectar voor deze honing is afkomstig van de ulmo. Deze boom groeit enkel in het vochtige zeeklimaat van het zuiden van Chili. Hij wordt zowat 25m hoog en heeft een smalle, maar zeer dicht bebladerde kroon. De ulmobloesems geven deze korrelige, lichtbruine en geurige honing een volle en speciale, maar zeer aangename smaak.



Oxfam

FAIRTRADE



Foto: Miel Maya

Handel, uit respect.

Maya honing

Mexico & Guatemala. 100% natuurlijke honing.
Crème, geel tot lichtbruin, weinig geurend, neutrale
smaak. 500gr.



Maya oranjebloesemhoning

Mexico. 100% natuurlijke monoflorhoning. Een
heerlijke crèmehoning, afkomstig van bijen die zich
enkel voeden met de nectar van oranjebloesems.
Zo'n 'monoflor' is een zeldzame specialiteit. 250gr.



Maya honingkoek

Deze artisanale honingkoek bevat meer
dan 55% 'eerlijke' honing (Maya).
300gr / 240gr (sneetjes)



Maya speculoos

Deze speculoos is een 100% natuurlijk
product met Mayahoning. 225gr.



Bron:

*Sommige teksten in deze folder komen uit
"Over bijen en mensen", een boek
van Miel Maya Honing (2003)*



oww.be



foto: Jörg Volkmann



Oxfam
Wereldwinkels

art.nr. **8234** • oww-ed. 03-2006 (herdruk 03-2008) • 048
verantw. uitgever: Koen Van Bockstal, Ververijstraat 17, B-9000 Gent
Niet op de openbare weg gooien aub. • 100% kringlooppapier