

# REJSEBREV FRA FRANKRIG

Af Nicolaj Wium, Hyldehuset, Toftemosevej 41, 3100 Hornbæk, information@hyldehuset.dk

Da min kone i arbejdets medfør i september 2005 skulle til diverse møder i Tyskland, Frankrig og Schweiz, fik jeg mulighed for at komme med – som chauffør. Der var heldigvis tid til stop på vejen for at tilgodese egne interesser, dvs. chokolade og honning.

Første besøg var hos min leverandør af chokoladeforme i Belgien, Eurochocolates i Sint Niklaas. Et kæmpe udvalg af forme for enhver smag. De næste stop omhandlede honning.

## LA MAISON DU MIEL

I Paris havde jeg en hel dag til disposition, så jeg zig-zag'ede mellem chokoladebutikkerne for at få ny inspiration. Det lille digitale kamera kom på arbejde. Turens mål var "La Maison du Miel" (Honingens Hus), 24 Rue Vignon. Det ligger lige ved Madeleinekirken i 9. arrondissement.

Som det ses på figur 1 var butikken svær at finde, da bygningen var under reovering. Butikken annoncerer med, at der er 30 forskellige honninger – og man kan smage på dem alle. Det var et imponerende udvalg. Honning fra alle egne i Frankrig og fra en del nuværende og tidligere kolonier, for eksempel Madagaskar og Vietnam.

Efter et par smagsoplevelser gav jeg op og drak noget vand. Derefter gik jeg over til snuse-/duftemetoden og nåede omsider frem til seks typer til at tage med hjem. Aubepine (hvidtjørn), Sapin (fyrretræ), Rhododendron, Chene (egetræ) samt fra Normandiet og Forêt des Landes. Så er der lidt specielt at servere til vinterens møder i Kronborg Østre Birks Biavlerforening.



Figur 1. La Maison du Miel

Ekspedienterne var ikke gode til fremmedsprog, så mit støvede skolefranske blev pudset af. Da så samtidig et hold japanere kom for at tage souvenirs med hjem, blev jeg pludselig tolk, japlish/fransk, med faglig baggrund. Butikken havde naturligvis også afledede produkter: Gelé Royale, pollenkapsler og propolis i forskellige former. Desuden var der nougat og kager bagt med nødder og honning.

La Maison du Miel er absolut et besøg værd. Priserne er dog ikke de lave danske, men ligger på 100-160 kr/kg.

## LAFAYETTE

Der må blive spist meget honning i Frankrig, for i supermarkederne var der mindst tre hylde metre med forskellige honninger.

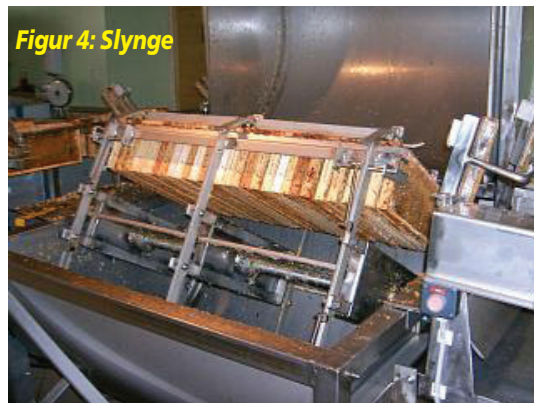
I stormagasinet Lafayette i Paris havde honningen en hædersplads i delikatesseafdelingen. Desværre var der samtidig et kraftigt projektørlys, så honningerne var delvist smeltede og lagdelte (figur 2). Jeg købte et flot rundt glasglas som eksempel på indpakning, men fik efter hjemkomsten at vide, at det umuligt ville kunne sælges i Danmark. Det lignede nemlig en krukke med bodylotion.



Figur 2. Honning i cremedåser



Figur 3: Skrælletårn



Figur 4: Slyng

### „MIEL“

I France Comté, Jurabjergene, var vi på markeder og købte blandt andet en ren lindehonning. Også langs vejene blev der reklameret med "Miel" (honning), så vi var inde at smage og købe.

Det ene sted var der tre lokale honninger at smage på. Damen så lidt skuffet ud, da vi bare ville købe (kom lige fra anden smagning), men da vi indvilgede i at smage også, lyste hun op i et stort smil og bænkedede os ved højbordet.

Honningerne var alle gode, men da vi kom til købsforhandlingerne, var de to udsolgte, så nu var det vores tur til at se skuffede ud. Vi måtte nøjes og drog af med to dåser "Tout de Fleurs" (almindelig blomsterhonning).

### LE RUCHER DES 2 LACS

Nær grænsen til Schweiz besøgte vi Le Rucher Des 2 Lacs (Bikuberne ved de to søer). Indehaveren, M. Girard, er uddannet elektriker, men forlod jobbet som 40-årig og startede med bier. Det er gået godt, for han havde ca. 25 diplomer og udmærkelser hængende. Nu er han omkring 60 år og har søn og svigerdatter med i forretningen.

Le Rucher Des 2 Lacs har ca. 1.000 stader, alle i halvrammers Dadant. De flytter alle bierne flere gange i løbet af året. Året startes med kontraktbestøvning af kirsebær, derefter raps, kløver, lind, solsikke og endelig fyrretræerne i bjergene i september og oktober. Gennemsnittet per stade var 20 kg. Sommeren 2005 havde været præget af masser af regn og tåge i juni og juli, så udbyttet blev ikke over gennemsnittet i år.

For fem år siden installerede virksomheden en fuldautomatisk linje fra Cowan i USA (15 Honey Lane!), da en sådan ikke fandtes i Frankrig. Nu har det franske firma Thomas lavet noget tilsvarende.

Tavlerne bliver skrællet i et skrælletårn (figur 3) for derefter at blive transporteret på bånd hen til en radialslyng med vandret akse (figur 4). Ef-

ter slyngningen kommer rammerne ud i pakker til et magasin. Der var ingen tunge løft, og al honningen pumpes rundt.

Al honningen blev tappet på detailemballage og solgt til forretninger eller direkte til forbrugeren. I den ene ende af slyngerummet var der salgsudstilling med store plancher på væggene. Der var også et langbord hvor fremstilling af vokslys foregik. Samtlige honninger kunne man smage på.

Jeg havde selv fire typer honning med, så der blev en livlig diskussion om blomstertyper og smagsvarianter. Jeg måtte give op over for en lys og kornet honning, men den viste sig også at være lyche-honning fra den franske koloni Reunion (lyche er en tropisk frugt). Ude i vognporten var der en udstilling af diverse gammelt biavlsmateriel. Blandt andet en gammel sort Dadant tavle med masser af kalkyngel!

Mens vi var der, kom adskillige kunder og drog af med bæreposer fulde. Vi havde også bagagerummet fyldt godt op på hjemvejen.

På en vandretur i bjergene så vi mange bier i blomsterne, men kun en humlebi havde tålmodighed til at blive fotograferet i en lavtvoksende tidsel.

