

## ⊕ Gepassioneerde imker maakt hoogwaardige kwaliteitshoning: 'Het moest meer zijn dan een hobby'

Michel Verlinden

**Welke culinaire schatten heeft België te bieden? We zoeken het lekker lokaal, van de Vlaamse velden tot de Ardense bossen.**



We ontmoeten Xavier Rennotte op een warme, wolkenloze septemberdag. Plaats van afspraak: de tuin van Le D'Arville, het gerenommeerde Waalse restaurant in Assesse. Op verzoek van chef-kok Olivier Bourguignon heeft Rennotte hier enkele bijenkasten gezet. De gepassioneerde imker is niet aan zijn proefstuk toe, want ook bij L'Air du Temps, het tweesterrenrestaurant van Sang Hoon Degeimbre, heeft hij enkele bijenkolonies. We hadden een ontspannen, door de vroege middagzon misschien wat lome imker verwacht, maar het tegendeel is waar.



© TONY LE DUC

Rennotte is druk bezig met zijn imkerpijp, waarmee hij royaal een dichte witte rook in zijn kasten blaast. Het aangenaam geurende preparaat, dat hij samenstelt op basis van boerenwormkruid, gedroogde lavendel, tabak, pijnboompitten, houtsnippers en stro, heeft een dubbele functie: het informeert de bijen over de aanwezigheid van de imker en het kalmeert ze. Xavier Rennotte is hier duidelijk in zijn element.



© TONY LE DUC

Aan de basis van zijn fascinatie voor bijen ligt de ontmoeting met een imker uit Fernelmont. 'Ik was tien jaar, en heb onvergetelijke herinneringen aan hem', vertelt Rennotte. 'Ik zie de overvolle honingraten nog voor me, die overvloed, een beetje zoals een emmer vol verse melk recht uit de uier van de koe. Ik vond het fascinerend.' Toen hij twaalf was, kocht hij met de hulp van zijn vader zijn eerste bijenkorven. 'Ik produceerde honing voor ons gezin, en mijn broers en zussen genoten ervan', glimlacht hij bij de herinnering. In de loop der jaren nam zijn interesse voor de bijenteelt alleen maar toe. Na zijn studie bedrijfskunde besloot hij om door te zetten, met als basisregel dat het geen recreatieve teelt mocht worden. Rennotte staat met beide voeten op de grond. Hij werd een ondernemer die een solide economische basis combineert met een hoogwaardige productkwaliteit. 'Het moest meer zijn dan een hobby', zegt hij.



© TONY LE DUC

In 2009 richtte hij Nectar & Co op, een bedrijf dat een breed gamma honingproducten verwerkt en op de markt brengt (50 ton in 2020), van koninginnenbrij tot nougat en allerlei broodbeleg op basis van een mix van vruchten en honing. Met als resultaat een waaier aan smaken, een grote bloemendiversiteit en ongemeen rijke texturen, gecreëerd door de bekwame Mathieu Doornaert, zijn assistent die alles weet over de creatie van smeùige honing. Om de bevoorrading te verzekeren is Xavier Rennotte vaak op reis, want hij wil persoonlijk contact onderhouden met zijn leveranciers. Zo kan de Waalse ondernemer rekenen op de medewerking van een twintigtal buitenlandse producenten (o.a. Italië, Frankrijk, Bulgarije, Griekenland). Dit unieke netwerk stelt hem in staat zich te specialiseren in monoflorale honing, d.w.z. honing gemaakt van één bloem (lavendel, bergamot, acacia, eik, korianderbloem, enz.), maar zo kan hij ook weerwerk bieden aan de kwalitatief minderwaardige honing die vandaag op de markt is. 'Van alle in België verkrijgbare honing is maar een kwart afkomstig van eigen productie. Van de overige 75 procent is 90 procent niet traceerbaar. En dat is echt een probleem', zo besluit hij. ●

### Verkooppunten

Op [nectar-co.com](https://nectar-co.com) vind je alle verkooppunten van Nectar & Co in Brussel, Wallonië en Vlaanderen. je postcode in voor de dichtstbijzijnde winkel in je buurt.

Meer info: [terroir.be](https://terroir.be)