

door Wilma Bohlmeijer - Mans

Een kans voor honing uit de streek

In veel hotels wordt 's morgens een ontbijtbuffet geserveerd. Iedere gast stelt zelf zijn ontbijt samen uit de aangeboden granen, broodjes, fruit, boter, kaas, enz. Jam en honing worden meestal in kleine aluminium kuipjes verstrekt.

In hotel 'Churfürstenhof' in Bad Birnbach, Beieren, gaat het anders. Daar staat een apparaat waaruit je zelf een portie jam of honing kunt tappen. Het wordt zonder te morsen in een klein bakje gedeponed. De gemeenteraad van Bad Birnbach heeft aangeraden om zo weinig mogelijk verpakkingsmateriaal te gebruiken. Dit zette een plaatselijke imker aan het denken en hij ontwikkelde dit doseerapparaat. Het apparaat, 'Honimat' geheten, kan niet alleen vloeibare, maar ook crèmige honing verwerken.

Het hotel heeft geen afval meer en de kosten van de Honimat worden terugverdiend omdat de honing direct van de imker komt. Deze levert de honing aan in een vat van 10 kilogram dat in het apparaat past. Het verwisselde, lege vat wordt door de imker schoongemaakt en weer met honing gevuld. Honing uit de eigen streek is voor de gasten zeer aantrekkelijk. Hierdoor wordt de afzet van de plaatselijke honing groter.

De Honimat kan behalve in hotels worden gebruikt, maar ook bijvoorbeeld in ziekenhuizen, bejaardentehuizen en kantines.

Neue Bienen Zeitung 1992(5).

Dure kasten

In het Westen van de Verenigde Staten is de prijs van de bijenkasten het laatste jaar de pan uit gerezen. Een briefschrijver in de 'American Bee Journal' legt uit waarom.

De oorspronkelijke bossen worden bijna niet meer gekapt om voor de komende generaties nog echte wouden te laten bestaan. Ook voor zo'n 27.500 km² produktiebos wordt geen kapvergunning meer afgegeven. Dit ter bescherming van de 'Spotted Owl', een uilesoort waar nog maar 2.000 broedparen van leven.

De aanvoer van hout bij de houtzagerijen wordt nu kleiner en daardoor gaan de prijzen omhoog. En dus moet de fabrikant van bijenkasten zijn produkt drastisch in prijs verhogen.

Hopelijk heeft deze prijsverhoging in Amerika geen

gevolgen voor de prijzen van onze bijenkasten. *American Bee Journal 1992(4).*

Heiligen

Sint Ambrosius is van oudsher de beschermheer van de imkers. In het Zuiden dragen veel bijenhoudersverenigingen de naam van deze heilige. Volgens een legende zou een bijenzwerm in zijn wieg zijn neergestreken en waren de bijen zijn mond in- en uitgelopen. Toch is Ambrosius niet de enige heilige die met bijen in verband wordt gebracht. Johannes de Doper leefde in de woestijn van sprinkhanen en wilde honing (Mattheus 3:4). De bijen in Palestina waren behoorlijke stekers. Johannes moet dus zeer omzichtig te werk zijn gegaan en veel gestoken zijn om die honing te bemachtigen.

Nu hebben in Duitsland al twee imkerverenigingen de naam van Johannes aangenomen.

Imkerfreund 1992(5).

Warmte- en geursignalen

Met een kwispeldans geven bijen aan in welke richting een drachtbron is te vinden en hoe ver weg.

Oostenrijkse biologen maten met een infrarood thermometer de temperatuur van dansende bijen. De lichaamstemperatuur bleek duidelijk hoger te liggen dan van de omringende bijen. Meer nog, de temperatuur was duidelijk afhankelijk van de kwaliteit van de nectarbron. Bij dansende bijen die hun zusters naar een suikeroplossing van 17% wilden sturen, was de lichaamstemperatuur 38,3 °C. Bij een suikeroplossing van 51% steeg hun temperatuur tot 40,4 °C.

Biologen van de universiteit van Buenos Aires bestudeerden het gedrag van bijen op de bloemen. Bijen die dezelfde bloem binnen 1 1/2 minuut een tweede maal bezoeken, vliegen direct weer verder.

Waarschijnlijk markeren de bijen een bloem die ze hebben bezocht met een geurstof. De geur betekent dat er op dat ogenblik niets op die bloem te halen valt.

Deutsches Imker-Journal 1992(5).

Vinding

Soms kun je moeilijk twee bakken van elkaar halen. De bijen hebben de raampjes van de bovenbak aan die van de onderbak met braamraat vastgebouwd. Alleen de raampjeslichter of een oude schroevendraaier helpt niet. De bijen worden intussen knap vervelend van al

dat gemier.

Een oplossing is om een stevige stalen strip tussen de bakken te leggen van 1/2 inch breed (1,3 cm) en 1/8 inch dik (0,3 cm). De strip steekt aan beide zijden tussen de bakken uit. In één van de uiteinden zit een gleuf van 2 cm. Wil je na enige tijd de bakken van elkaar halen dan steek je eenzelfde strip door de gleuf en draait de strip een kwart slag. De onderramen blijven op hun plaats en de bovenramen worden naar boven geduwd.

De uitvinder maakte eerst uitsparingen in de bak om de strip in te leggen. Hij vond dat voor honingkamers echter niet nodig. De kier tussen de bakken is te klein om bijen door te laten, er is dus geen roverij. Problemen zijn er ook. Soms is de braamraat zo taai, dat ze niet breekt maar alleen uitrekt. Een oplossing hiervoor zou kunnen zijn om een bredere strip te gebruiken. Soms is de strip zo vastgekit dat hij niet helemaal draait, maar dat er een slag in komt. Hiervoor is nog geen oplossing gevonden. Maar twee bejaarde imkers die de strips hadden geprobeerd waren zeer enthousiast. Met veel minder inspanning konden ze hun bakken van elkaar krijgen.

American Bee Journal 1992(4).

Wie niet sterk, is moet slim zijn



Na het leggen van de bijenuitlaat kan de volgende dag de honingkamer worden afgenomen. Maar een honingkamer op broedkamerformaat en vol honing is nu niet iets wat iedereen zo eventjes optilt. Een slimme manier van een oudere Engelse imker.

Haal de dekplank van de honingkamer en leg in plaats daarvan een vochtige doek. Die waait niet zo gauw weg. Neem één raam mee en hang die een meter of 10 verder in een kast met ook een natte lap. Het beste is als deze kast in de schaduw staat, zodat er weinig bijen vliegen. Vervolgens hang je om de beurt de gevulde raten in deze kast, telkens de natte doek er weer over heen leggen. Deze handelingen kun je herhalen totdat je bij je achterdeur bent. Of je kunt na twee keer de kast in een kruiwagen zetten. Er zitten dan heel weinig bijen op, die je er af kunt vegen. Op deze manier kan onze imker nog op zijn honderdste de honingraten afnemen.

Bee Craft 1992(5).

Biologisch-dynamische Imkerdag 1992

De werkgroep biologisch-dynamische bijenteelt nodigt u uit voor haar jaarlijkse imkerdag, die zal worden gehouden op 31 oktober a.s. in het Studiecentrum Kraaybeekerhof, aan de Diederichslaan 25 te Driebergen.

De dag heeft als thema "De vier fasen van mens en bij door het jaar heen".

Lezingen over dit onderwerp door Jan Saal en Roelant de Vletter. Na de lunchpauze gespreksgroepen met het thema als onderwerp en wat de biologische dynamische imkerij verder bezighoudt bij de verzorging van de bijenvolken. Door middel van een forum zullen daarna vragen en opmerkingen na.a.v. deze dag een bredere aandacht kunnen krijgen.

Voorts bezichtiging van stands; boekentafel o.a. verkrijgbaar de lezingenbundel van de voorgaande BD-imkerdagen en de aanvullingen, Natuur en Wezen van de Honingbij door I.T. Lorenzen e.a.

Attentie!

Voor een ieder die voor het wonderlijke en geheimnisvolle leven van de 'Imme' belangstelling heeft, biedt deze dag een unieke gelegenheid om zich in het wezen van en in de omgang met de bijenvolken te verdiepen. Aanvang om 10.15 uur, vanaf 09.30 ontvangst met koffie, de sluiting is om 16.30 uur. Er zal een pendeldienst zijn vanaf station Zeist. De entree is f 20,- p.p. (incl. koffie/thee) en f 30,- (incl. lunch).

Inlichtingen en aanmelden: Wim van Grasstek, 08373-17180 of Lex Kruyt, 05746-2080.

Afschuimen van honing met boterhampapier

Naar aanleiding van 'Honingslingeren' van de heer Jan Mous in Bijen 1/7 p. 204 het volgende.

Pas-geslingerde honing kan je niet alleen afschuimen met een gebruikte keukendoek, maar ook met boterhampapier of bakplaatpapier.

Schuim en honing kan je gemakkelijk van het papier afschrappen om het in een potje te doen (voor eigen gebruik).

Martin Peeters,
Sommarvägen 13, S-67141,
Arvika, Zweden.