

'Aait wat aans'

Ton Thissen

Zo nu en dan ontmoet je mensen van wie je je gaandeweg het gesprek afvraagt of zij nog wel eens aan slapen toekomen. Niet omdat ze zoveel aan hun hoofd hebben, eerder vanwege hun toelozende activiteiten. Naast hun werk houden ze er op zijn minst enkele hobby's op na die in hoge mate bewerkelijk zijn.

Bij Stef Leushuis (62) zijn dat naast zijn pluimvee en schapen, voornamelijk vogels en bijen. Dat zijn op een rondgang althans de meest in het oog springende eerste getuigen van zijn liefhebberijen. Wie het voorrecht heeft ook door te dringen tot zijn favoriete werkplek, constateert dat onder zijn handen allerlei apparatuur pleegt te ontstaan die met de door hem gekoesterde bezigheden rechtstreeks en functioneel verband houden.

De bijen komen daarbij zagezien op de eerste plaats, niet zozeer omdat ze de meeste tijd vergen, maar omdat hun gedrag in veel mindere mate voorspelbaar is dan dat van zijn overige levende have.

Min of meer voorspelbaar is de teelt en de uitkomst ervan waar het zijn vogels betreft. Het gaat hier om de zgn. Halsband, een middelgroot soort papegaai die zijn naam ontleent aan de duidelijk herkenbare halsband tussen kop en romp. Van oorsprong groen gekleurd komen ze ten gevolge van kruisingen in allerlei kleuren voor. Pasteltinten zijn het, zoals zachtgroen, zachtblauw, zachtgeel en ook wel wit, waarbij kop en romp van kleur kunnen verschillen. Ik zie geen zachtrode vogels maar meen me te herinneren dat wel de snavels rood zijn. Prachtige dieren die in groepen of koppels door gaas van elkaar gescheiden hokken en kooien bevolken en met hun geschetter een gesprek over hen min of meer onmogelijk maken. Ik passeer veel van deze kooien en hun bewoners en ik vind ze stuk voor stuk prachtig. Als ik hoor dat de prijs die men voor deze vogels overheeft, kan uiteenlopen van € 50,- tot € 2.500, besef ik van deze tak van sport niet de geringste kaas gegeten te hebben. Ergens in een gang tussen de hokken tref ik een volle kruwagen aan waarvan de inhoud mij duidelijk maakt dat al die hokken en kooien geregeld schoonmaak behoeven ...

Carnica's

En dan zijn er ook en vooral de bijen die in diverse



'In de carnicateelt kun je tenminste een beetje sturen.' Foto's: Ton Thissen

standen verspreid staan over de drie ha opzij en achter zijn in boerderijstijl opgetrokken woning – jawel, ook voornamelijk met de beide eigen handen.

Stef: 'Ik heb al zo'n twintig jaar carnica's. Ik wil geen andere omdat ze mij goed bevallen. Mijn allereerste bijen waren gewone bijen, zal ik maar zeggen. Men had het dan wel over de landsbij maar die bestond ook toen eigenlijk al niet meer vanwege allerlei kruisingen. Mijn geestdrift was groot, maar ik had er weinig plezier van. Ze haalden me van en brachten me naar huis, zoals je wel eens hoort zeggen. Met de komst van de carnica was dat over. Ik heb het ook met de Buckfastbij geprobeerd. Geen kwaad woord erover, maar toen ik me al gauw met de teelt ging bezighouden, heb ik voor de carnica gekozen. Je hebt dan toch met een ras te maken, in ieder geval met een aantal kenmerkende eigenschappen. In de Buckfastbij heeft broeder Adam zo ongeveer de hele wereld ondergebracht, om het zo maar eens te zeggen. Allemaal prima eigenschappen, maar de voorspelbaarheid wordt er niet groter op. Nou is die, vergeleken met mijn vogels, bij bijen altijd wel minder. Denk maar eens aan die 24 darren die met één koningin paren. Maar ja, dat is ook het interessante ervan. Zeker weten doe je het nooit, maar in de carnicateelt kun je tenminste een beetje sturen, er de hand in hebben. Zeker als je KI hanteert. Bij de Buckfast lijkt me dat bijna onmogelijk'.

't Hulsbeek

Stef Leushuis (Deurningen) en Johan Olde Dubbelink (Oldenzaal) worden vaak in een adem genoemd. Dat heeft te maken met het carnica-proefstation 't Huls-

beek' dat zij samen runnen. In hun regio zijn ze wereldberoemd, maar ook daarbuiten weten de carnicaklanten hen te vinden. Aan hun 'goede waar' ligt een nauw contact met Duitse carnicatellers ten grondslag. Op diverse Duitse eilanden worden hun moeren bevrucht. Ze zijn uitermate tevreden over de relatie met hun Duitse collega's. Stef: 'Ze zijn erg pünktlich, maar bijzonder gastvrij en vriendelijk als je hun Pünktlichkeit ook weet te waarderen. En dat is voor ons helemaal geen punt. Wij hebben net als zij ook onze zaken voor elkaar. Elk jaar laten we een 50-tal koninginnen op hun eilanden bevruchten. Daarvan telen wij weer dochters die wij KI-bevrucht, standbevrucht of onbevrucht aan de man brengen. Daarnaast leveren wij aangeblazen en gesloten doppen'.

De lens- lampcombinatie

De aanleiding voor ons gesprek is de voorpagina van BIJEN, okt. 2005, het themanummer Zintuigen. Daarop prijkt Stef Leushuis uitgerust met een apparaat, dat een uitstekend hulpmiddel is bij het overlarven, maar dat ook voor slechtiende imkers een uitkomst is, als ze bv. een raam op eitjes willen controleren. Het bijschrift van deze foto suggereert dat we hier met een eigen vinding te maken hebben. Maar dat is niet zo: Stef haalt de apparaten uit Duitsland en heeft er al ettelijke tientallen van verkocht (€ 40,-). Stef: 'Ik word wel vaker van het etiket uitvinder voorzien. Dat komt omdat ik graag allerlei apparatuur ombouw, aanpas, voorzie van meer en nieuwe mogelijkheden; ze langs een goedkope weg geschikt maak voor de bijenteelt. Maar een uitvinder ben ik niet'.

Om het een en ander in ogenschouw te kunnen nemen, komen we terecht in een aan de bijkeuken grenzende ruimte, zijn werkplek, die je in boerderijtermen het beste de melkkamer zou kunnen noemen. Hier ligt, staat, hangt een overweldigende hoeveelheid materiaal dat voor het merendeel met bijen te maken heeft. Van KI-apparaten tot van krulspelden gemaakte moerhuisjes. Alles in dozen, bakken, kisten, kratten; op stapels, in bundels ... teveel om op te noemen.

Bij sommige 'noviteiten' staan we even stil. Stef: 'Van deze koffieautomaat heb ik bv. een smelter van schone was gemaakt met een aanpassing, zodat ik meteen ook kaarsen kan dompelen. En dit is een CO₂-apparaat, nodig bij het kunstmatig insemineren. Het handeltje hier bovenaan is van een oude biertap. En deze stolp fungeert als een vacuümtrekker, waarmee je ook de luchtbelletjes uit de honing kunt halen'. Wat later bekijken we een zwermkist die zo is aangepast dat hij er zwermen mee kan vangen waarbij koningin en darren gescheiden worden van de werksters. Je kunt er dus



'Het geheim van de smid zit hem in dit aan deze stok gemonteerde koninginnerooster.' Foto's: S. Leushuis

ook jonge bijen in afslaan die je nodig hebt om koninginnenkastjes te vullen, maar dan gescheiden van koningin en darren. Stef: 'Het geheim van de smid zit hem in dit aan deze stok gemonteerde koninginnerooster. Tja ... je hebt van die lui die zoiets bij elkaar prakkiseren', zegt hij min of meer verontschuldigend. 'Ze zeggen wel eens: Stef heeft 'aait wat aans'. Altijd wat anders dus. En dat is letterlijk ook zo'.

Natuur en techniek

Nummer 36 aan de Deurningerstraat is niet moeilijk te vinden. Een opvallend bord confronteert je met 'Leushuis Vloeren en Keukens'. Er is een bescheiden parkeerterrein met een flinke werkplaats. Je hebt



Zo komt ook de laatste zwermeling binnen. Zwermeling gevormd naar sterveling

duidelijk met een bedrijf van doen. Tot je achter het woonhuis belandt. Daar lijkt de natuur het ervan genomen te hebben. Ik vraag hem naar die combinatie van extremen. 'Ik heb graag overal de hand in', zegt hij. 'Dat geldt ook voor de ons en mij omringende natuur. Zeker in zo'n klein en dichtbevolkt land. Ik ben een liefhebber van de natuur, maar ik vind daarom niet dat je op dit moment bv. de vos maar zijn gang moet laten gaan. Hij is zo langzamerhand voldoende beschermd geweest. Versta me goed: ik zal nooit de laatste vos afschieten en ook de voorlaatste niet.' Hij wijst naar buiten. Op het plankier grenzend aan een flinke vijver zit een sperwer een zo juist verschalkt vogeltje te verorberen. 'Kijk', zegt hij 'dat is natuur. Een roofvogel eet andere meestal kleinere vogels. Maar hij moet ze niet allemaal opeten. Je moet op tijd

ingrijpen. Van de andere kant moet ik mijn Halsbanden in het hok en de ren houden. En heb ik besloten er hier geen duiven op na te houden. Ook de ingrijpende menselijke hand moet weten van geven en nemen. Zo houd je in ieder geval evenwicht als het natuurlijke evenwicht ontbreekt'.

In de auto naar huis hoor ik op de radio dat er in 2006 veel zaken anders moeten. 'Aans' zouden ze hier zeggen. De sprekers van het forum zijn kennelijk ontevreden, teleurgesteld, voelen zich tekortgedaan. Daarom moet het allemaal anders.

Dat geldt niet voor Stef Leushuis: als zaken anders moeten, komt dat omdat ze altijd beter, effectiever, nog mooier kunnen. Tja, je hebt van die lui. We moeten er zuinig op zijn.

52

bijen

DE LEZER SCHRIJFT

Antibacteriële werking propolis

Propolis (zie toelichting) remt de bacterie *Staphylococcus aureus* in zijn groei. Dit volgt uit experimenten uitgevoerd door onderzoekers van het 'Food Science and Technology Institute' van de Universiteit van Taiwan. Zij gebruikten propolis verzameld door bijen in verschillende regio's van Taiwan. Ruwe propolis werd opgelost in 80% ethanol. Reageerbuizen met trypton-soja-medium werden geënt met 10^5 *S. aureus*/ml. Vervolgens werden verschillende hoeveelheden propolisoplossing aan de buizen toegevoegd. Hierna werden de buizen geïncubeerd bij 37°C. Na twaalf uur werd het aantal aanwezige *S. aureus* bepaald en werd de minimale hoeveelheid propolis berekend waarbij het aantal *S. aureus* net niet toenam (MIC-waarde). Ook werd de minimale hoeveelheid propolis bepaald waarbij het aantal *S. aureus* met een factor 1.000 afnam (MBC-waarde). De belangrijkste resultaten staan in tabel 1 vermeld.

Tabel 1. De MIC- en MBC-waarde van propolis van verschillende herkomsten voor *S. aureus*

Herkomst propolis	MIC ¹ g/ml	MBC ² g/ml
Regio 1a	7,5	15
Regio 1b	60	240
Regio 2a	< 3,8	15
Regio 2b	7,5	15
Regio 3a	7,5	30
Regio 3b	15	30

¹⁾ en ²⁾: zie tekst

Duidelijk is dat er verschillen zijn wat betreft de bacteriedodende werking van propolis. Het minst actief was propolis uit regio 1b.

Verder werd het effect van pH, ouderdom van de *S. aureus* cellen en het effect van temperatuur op de werking van propolis bepaald. Cellen in de stationaire groeifase zijn het meest gevoelig voor propolis. Een hoge temperatuur (25-37°C) en een iets zure pH (5-6) bevorderen de werking ervan.

Bron

Int. J. Food Microbiology 102, 23-220, 2005

Toelichting

Propolis is een harsachtige substantie die door honingbijen wordt verzameld van knoppen en bladeren van bomen en struiken. De bijen gebruiken propolis als plak- en afdichtingmiddel voor hun behuizing. Propolis werd in de oudheid al als medicijn gebruikt en staat nu weer volop in de belangstelling vanwege de antibacteriële en antioxidatieve eigenschappen. Het is goed werkzaam tegen (etterende) zweren. Mogelijke toepassingen van propolis voor het conserveren van levensmiddelen staan momenteel ook in de belangstelling.

S. Notermans, Bilthoven