

Open Dag Bijenhuis Wageningen 16 oktober

De Open Dag van het Bijenhuis staat dit jaar in het teken van de bestuiving. Vanaf 10.00 uur vindt u in het Bijenhuis informatiestands over bestuiving, bijenteelt, groente- en fruitteelt. Tevens zullen aanwezig zijn; de Ambrosiushoeve, groen- en milieuverenigingen, de Veterinaire Dienst, een stand waar men kaarsen kan maken en nog veel meer. Een kijkje in de kunststraat-werkplaats is deze dag mogelijk, u kunt een lezing met dia's door dhr. L. Hensels bijwonen, een bezoekje aan de expositie en drachtplantentuin behoort tevens tot de mogelijkheden. Voorts kunt u zaden en planten kopen of ruilen, er is een uitvindershoeke, waar u alle nieuwe snufjes op het gebied van bijen kunt laten zien!

Na afloop van de Nationale Honingkeuring zullen de winnende produkten worden tentoongesteld. Bij inlevering van uw adresbanderol (omslag van het maandblad) van de maand oktober krijgt u van ons gratis koffie met koek voor twee personen. Uw ingeleverde banderol geldt tevens als lot voor de loterij met unieke prijzen!

Meer informatie vindt u in het oktobernummer van Bijen. Houdt nu vast 16 oktober vrij, want u moet drie jaar wachten op de volgende Open Dag!

Nationale Honingkeuring

M.J.L.M. Hallmans, Commissie Honing VBBN

Dit jaar zal er op 16 oktober in het Bijenhuis te Wageningen een landelijke honingkeuring plaatsvinden; ook nu met het doel: 'Kwaliteitsverhoging van Nederlandse honing'. Er is gelukkig al een steeds groter aantal imkers dat de honing met de grootst mogelijke zorg omringt in het besef dat het hier gaat om hun visitekaartje. Zij weten dat kwaliteitshoning behoort te smaken overeenkomstig de dracht waarop deze gewonnen is; dat deze honing zuiver, onvervalst en zeer nauwkeurig gewonnen en verwerkt dient te worden; dat ze een hoog drogestofgehalte heeft. Bij de landelijke honingkeuring zal ook nu weer veel honing te bewonderen zijn door imker en leek. Als zodanig moeten wij deze keuring dan ook zien als een promoten van Nederlandse Honing. Voor de goede gang van zaken meent de Commissie Honing toch nog een paar zaken te moeten opmerken.

Daar in oktober veel honing niet meer vloeibaar zal zijn is het waarschijnlijk dat de klasse: 'gekristalliseerde honing' in ruime mate vertegenwoordigd is. De Commissie conformeert zich aan de internationaal geldende kwaliteitscriteria met betrekking tot de consistentie van gekristalliseerde honing. Zo zal een honing met een zeer goede verwerkbaarheid (dus smeugig, goed geroerd en verzadigd met kleine kristalletjes) voor optimaal doorgaan. De honing dient bij scheef houden van het glas uit te zakken. Een dergelijke honing dient een *glanzend* oppervlak te bezitten. Veel imkers (ook nog enkele honingkeurmeesters helaas!) denken dan met een nat oppervlak te maken te hebben. Dat is echter niet zo. Van een 'nat oppervlak' spreken we pas wanneer er na scheef houden van het glas, tijdens het uitzakken van de honing, zich in de glasrand een duidelijk waarneembare hoeveelheid vocht verzamelt (dat vocht verzamelt zich daar sneller dan de honing kan uitzakken). Daar de ijver wat betreft 'het roeren van honing' bij sommige imkers geen grenzen schijnt te kennen is het goed nogmaals te vermelden dat men heidehoning niet mag roeren.

Etiketteringseisen

Het is goed dat u daarvoor even Bijen 1(6): 189 (1992) raadpleegt. Daar bespreekt dhr. J.D. Kerkvliet de nieuwe etiketteringseisen voor honing. Uiteraard dienen dus tijdens de keuring het partijnummer en de uiterste houdbaarheidsdatum op het etiket vermeld te zijn. Een neutraal etiket natuurlijk. Deze zijn verkrijgbaar bij de depots. De inhoud mag niet met een 'e' aangeduid worden (zoals bijvoorbeeld op de Nederlandse honingfolder te zien is). Dat mag alleen als de Dienst van het IJkwezen het afvuelsysteem gecontroleerd heeft. De mate van afwijking mag dan niet lager zijn dan 444 gram. Voor de meeste imkers betekent dat dus gewoon geen 'e' voor de inhoudsaanduiding zetten.

Zijn er onduidelijkheden met betrekking tot het reglement van de honingkeuring, vraagt u dan even een reglement aan bij het secretariaat van de VBBN. Met betrekking tot de voorbereiding en organisatie van de keuring is de Commissie veel dank verschuldigd

Het inleveren van de honing kan geschieden op de dag zelf en wel tussen 09.00 en 11.00 uur.

De keuring zal plaatsvinden tussen 10.00 en 14.00 uur.

Honing die aanleiding geeft tot verdere keuring zal bekeken worden door de Keuringsdienst van Waren te Amsterdam.

aan dhr. D. Hoffland, die zeer veel werk daaromtrent verzette. Langs deze weg nogmaals bedankt Dick! Wij hopen dat u allen zoveel mogelijk deel zult nemen aan deze dag, waar ongetwijfeld veel te zien zal zijn en die zoals gebruikelijk zeer gezellig is. Een speciale oproep zou de Commissie nog willen richten tot de honingkeurmeesters in het land. Neemt ook u zoveel mogelijk deel door zelf in te zenden.

'... met het virus aan te steken'. Op de vraag van omstanders wat in vredesnaam al dat schoons met 'het spoor' had te maken, vertelde Henk, dat vroeger veel honing uit Beilen door Duitsers werd opgekocht en 'per spoor' vervoerd. Niet alle imkers hebben natuurlijk zulke prachtige stukken als Henk Wijma. Maar, vaker dan we denken, kunnen we allemaal op onze eigen wijze de bijenteelt onder de aandacht brengen.

PR voor bijen in Beilen

Catherine Reker

Tijdens de vijfjaarlijkse land- en tuinbouwdagen 'Middenveld' te Beilen, heb ik een staaltje promotie van de bijenteelt meegemaakt, dat ik u niet wil onthouden. Heel Beilen was versierd, elke straat had een bepaald thema. De straat van imker Wijma, de Witte Valkenstraat, had voor 'het spoor' gekozen. Henk Wijma, in zijn tachtigste levensjaar nog altijd een zeer enthousiast imker, pakte deze gelegenheid aan om zijn voortuintje om te toveren tot een waar bijenteeltmuseum. Op de foto (waarop overigens Henk Wijma niet te zien is) kunt u zien wat er aan schitterend materiaal was uitgesteld. Er stonden onder meer één van de eerste honingslingers door het Bijenhuis geleverd, een doorsneebijenkast waar men in kon neuzen en een bisschopsmuts van 150 jaar oud. In een stalletje waren prachtige boogkorven ondergebracht en er stonden Lohuiskastjes, een lust voor het oog. Voor het raam prijkten een Ambrosius- en een bankorf. Het geheel was verder versierd met eigen gemaakt houtsnijwerk met als onderwerp 'bijen'. De tentoonstelling duurde vijf dagen, elke ochtend werd het hele spul naar buiten en 's avonds weer naar binnen gesjouwd, want er stond een kapitaal aan antiek, daar op het 'museumpleintje' in Beilen. Er was zeer veel belangstelling en voortdurend stond Henk Wijma klaar om de mensen over bijen te vertellen en,



Stelling over bijenteelt

In het proefschrift van de heer T. van Haaften over 'Location and function of serotonin in the central and peripheral nervous system of the Colorado potato beetle', Wageningen, 23 juni 1993, zien we in een van de stellingen de belangstelling voor de bijenteelt tot uiting komen. De stelling luidt:

'De desinteresse van de overheid in de bijenteelt, als een voor de landbouw belangrijke vorm van vrije-tijdsbesteding, komt duidelijk tot uiting in de weigering van subsidiëring van bijensuiker.'

Cursussen bijenteelt

Rotterdam: cursus bijenteelt voor beginners en cursus bijenteelt voor gevorderden

Begin 1994 zullen bij voldoende deelname bovengenoemde cursussen van start gaan. De lessen worden gegeven aan de Land- en Tuinbouwschool te Rotterdam. Inschrijven alleen door storting van f 50,- op giro 30.10.09 t.n.v. penningmeester Ambrosiusgilde. De kosten liggen tussen de f 200,- en f 250,-. De inschrijving sluit 1 december 1993.

Drenthe: cursus gezondheid van de bijen

Georganiseerd door Groep Drenthe op 30 en 31 oktober a.s. Een natuurwandeling met Roeland Vaes en Michel Asperges, zij zullen in de Drentse omgeving laten zien hoe we de bijen gezond houden, ziekten herkennen en bestrijden. Er wordt ook met microscopen gewerkt. Inl. en opgave: Catherine Reker, tel. 050-184505.

Cursus bestuivingsoriëntatie

Deze cursus omvat vier avonden en een excursie, docent zal zijn Gert-Jan Elbers. Inl. en opgave: Catherine Reker, tel. 050-184505.