

Allergische reacties

'Bent u wel eens gestoken mijnheer?'. Vaak hoor ik die vraag als ik bij de vitrine in het museum vertel over de bijen. Het antwoord is altijd 'ja', waarbij ik er gelijk aan toevoeg dat het mijn eigen schuld is als er een steek valt want als je bij de bijen wegblijft is de kans op een steek maar klein. 'Ja logisch, maar u moet er toch de honing afhalen'? Dat klopt en daarom probeer ik als imker op een 'bij-vriendelijke' manier te werken.

Jammer alleen dat de bijen het niet altijd begrijpen.

Gelijk vertel ik erbij hoe het bij mij als beginnend imker een keer helemaal uit de hand liep. Ik was nog scholier, had slechts twee volken en wilde gigantisch uitbreiden. In het maandschrift voor bijenteelt 'Het

166 Groentje' werden in de rubriek 'speurbijtes' vier simplexkasten met prima volken aangeboden tegen elk aannemelijk bod en vooral dat laatste was heel belangrijk. Helaas viste ik achter het net, maar er was nog een goed volk in een WBC kast in de aanbidding.

De koop werd gesloten en het volk werd met een vrachtrijder van Gend & Loos vanuit Leerdam naar het vrachtcentrum in Amsterdam vervoerd. Van daaruit werd het volk door mijn vader per bakfiets opgehaald en via de pont over het IJ naar de volkstuin gebracht. De vliegopening was dicht gestopt met doeken, maar regelmatig wisten een paar bijen te ontsnappen en mijn vader had op de pont heel wat uit te leggen.

'Laat het volk eerst tot rust komen voordat je de doeken er uit haalt', stond op een briefje te lezen. Maar denk je eens in. Je hebt op school de hele dag aan je nieuwe volk gedacht, je komt thuis en je hoort dat het op de stelling staat. Dus fiets pakken en naar de tuin. Daar sta je dan voor je nieuwe volk. Afblijven was de boodschap. Oor tegen de kast, oei wat gingen ze te keer. Dat kan nooit goed zijn. Resoluut trok ik de doeken uit de vliedspleet. Er volgde een massale aanval van een doldrieste meute bijen die het geschud en gehobbel van de reis nog lang niet vergeten waren. Met recht: eigen schuld, dikke bult. Er volgde een forse reactie bestaande uit een vreselijke jeuk en over mijn hele lichaam blaasjes. Om verlichting te krijgen werd ik van top tot teen gedept met watten gedrenkt in azijn. Het hielp perfect. Daarna nauwelijks reactie na een steek. Grote schrik toen ik een jaar of twintig geleden tijdens het afvoeren een wespensteek in een vinger kreeg. De reactie was suizen in mijn oren, tinteling in de linkerarm dat doortrok tot in de borst. Het zweet brak me uit. Via het verslag van een bijeenkomst van de Leidse imkers, waar de heer A.J. Kleinjans, arts-epidemioloog en medisch directeur van

HAL Allergy BV uitleg gaf over allergische reacties na een bijen- en/of wespensteek, weet ik nu dat ik na de bijenaanval een allergische reactie Klasse 2, anafylaxis 1 heb gehad. Anafylaxis 2 geeft zwellingen, denk bijvoorbeeld aan het opzetten van een arm terwijl de persoon in het been gestoken is. Anafylaxis 3 veroorzaakt moeite met slikken en astma-aanvallen en de laatste klasse anafylaxis 4 veroorzaakt een shock en flauwvallen. Meestal komen de reacties na 5 tot 10 minuten. Mensen die direct na een steek plat gaan kunnen ook van angst flauwvallen. Een allergische reactie kan zich nooit bij de eerste steek al uiten. De reactie na een bijensteek is niet gelijk aan die na een wespensteek. Het gif is anders van samenstelling. De heer Kleinjans zoekt nog proefpersonen die allergisch zijn voor bijen- of wespensteken voor het ontwikkelen van een snel werkend allergeen.

Interesse? Bel 0297-23 12 49.

Het jaar vordert

De voorjaarshoning is geslinderd, geklaard, en al dan niet als crèmehoning opgepot. Vorig jaar heb ik op de Zuidlaarder markt een flink aantal potten geënte voorjaarshoning gekocht bij imker Ruud van Eerden van bijenstal 'Langs zij de wilgen'. Hij had er een voortreffelijk product van gemaakt. Even plagiaat plegen: 'Smeuïg tot op de bodem'. Helaas is de bodem van de laatste pot in zicht. Voorjaarshoning is voor de verkoop een makkelijke honing. Licht van kleur, zonder een specifieke bijsmaak en na een goede verzorging fondantzacht. Bovendien erg geliefd bij kinderen. Die houden meestal niet van honing met een uitgesproken smaak. Ik heb dat honderden keren gezien bij het 'eerst even proeven' voordat door pa of ma een potje honing werd gekocht. Op een enkele uitzondering na is de later in het jaar geoogste honing donkerder van kleur en sterker van smaak. Voor de goede verstaander heet dat 'kruidig'. Er zitten meer mineralen in. Ik hoorde eens een imker tijdens een uitleg zeggen dat er meer metalen in de honing zaten. Tot mijn verbazing reageerde niemand uit het publiek op die onthulling. In Amerika hangt er aan elke kleur honing een apart prijskaartje. De licht gekleurde soorten brengen de hoogste prijs op. De kleurgradaties lopen uiteen van 'helder als water via extra lichte amber, licht amber, amber, donker amber naar bakkerskwaliteit amber. Van de eerste vier genoemde kleuren verloopt de 'braderieprijis' van \$5,50 tot \$2,40 per pondspot. Net als bij ons hecht het kopend publiek veel waarde aan het streekgebonden product. Het is altijd leuk om aan

de hand van een analyse te laten zien dat er in een potje honing vele duizenden pollen aanwezig zijn afkomstig van diverse planten. Onze bijen hanteren het 'eet gevarieerd, eet gezond' al door de eeuwen heen. Waar of niet waar, het gaat er bij het publiek in als koek. Dat honing nog veel meer kan bevatten dan pollen ondervond imker collega Peter Paardekooper van de imkervereniging Arnhem/Velp e.o. Zijn verhaal.

Goudgele honing

'Volle honingkamers. Een prachtig gezicht. Maar mooier is het vlak voordat de imme de raten verzegelt. De goudgele glans is dan het mooist en zo genoot ik vorig jaar zomer meerdere malen van de volle raten. Het was een prachtige glans die me toelachte en ik verheugde me op de vele potten blonde honing die het zou opleveren. Medio augustus was het zover. Er kon geoogst worden. Aan het eind van die zaterdagmiddag tapte ik vele emmers honing af uit mijn slinger. Ik voelde me intussen aan alle kanten wat plakkerig, maar het werk moest in een keer af. Het was een kwestie van doorbuffelen en daarna nog even de slinger van binnen leegschrapen. Terwijl ik met een rubberen 'likkepot' bezig was om de wand systematisch van boven naar beneden schoon te vegen, werd mijn aandacht getrokken door een glinstering op de bodem van de slinger. Het dunne laagje honing dat achterblijft omdat de uitgang van de kraan net boven de bodem zit, straalde een geel schijnsel uit. Weer dacht ik met voldoening aan de mooie goudgele honing die straks mijn potten zou vullen. Toen ik uiteindelijk de zijwanden zover had schoon geschraapt dat ik toe was aan het uitlepelen van de laatste restjes in de richting van het gat van de kraan, viel het me op dat het laagje daar onderin wel erg geel blonk. Voorzichtig veegde ik met mijn likkepot over de bodem en fronste mijn wenkbrauwen bij het horen van een vreemd schurend geluid. Er lag iets op de bodem van de slinger: kleine geelachtige korreltjes. Ik stopte met mijn werk, sloot de kraan van de slinger, schoof de emmer die de laatste restjes van de honing had opgevangen opzij en zette een lege emmer onder de aftapkraan. Ook plaatste ik de fijne honingzeef op de emmer. Als er zand of kleine kiezelstjes in de honing zaten moest ik die koste wat het kost weggeven. Nadat ik de laatste restjes honing door het kraangat gelepeld had en alles netjes door de zeef gelopen was monsterde ik het sediment in de zeef. Met verbazing zag ik dat het een stuk of twintig kleine gele kiezelstjes waren. Voorzichtig nam ik er iets van tussen mijn vingers. Het glansde en ik wist niet goed wat ik ermee aan moest. Ik besloot de zaak maar even

opzij te zetten en eerst alles schoon te maken. Nadat alle spullen weer afgewassen op hun plaats stonden en ik ook zelf schone kleren aangetrokken had, monsterde ik de zeef met gele korreltjes nogmaals. Het leek wel goud! Ik deed alle korreltjes in een zakje en ging ermee naar mijn overbuurman. Zijn hobby was fossielen en mineralen. Wellicht kon hij me vertellen wat ik in mijn honing had aangetroffen. 'Nou, dat is wel bijzonder', was zijn reactie na enig studiewerk. 'Goud, het zijn kleine goudkorreltjes. Het is wat de goudzoeker stofgoud noemt, kleine korreltjes die in rivieren worden gevonden'. Om zijn gelijk te bewijzen toonde hij mij een potje waarin hij een kleine hoeveelheid stofgoud bewaarde als onderdeel van zijn verzameling. Het was volkomen identiek met de oogst uit mijn honing. Enigszins onthutst ging ik weer naar huis. Hoe kom ik aan goud in mijn slinger? Ik kon uiteindelijk maar een antwoord bedenken: het was met de honing binnen gebracht door de bijen. Maar waar vandaan? Rivieren die stofgoud meevoeren kennen we niet in ons land. Dus zullen de bijen, als zij inderdaad de leveranciers zijn, het ergens anders moeten bemachtigen. Ik zal nog een jaartje moeten wachten om te weten of het inderdaad mijn bijen zijn die mij deze oogst leveren'.

Daar komt de orgelman

De varroamijt overwonnen? Mari van Iersel stelt het artikel in BIJEN 14(4): 114 (2005) weliswaar in de vragende vorm, maar daarmee is die Hongaarse imker Konya wel de man naar mijn hart geworden. Het is ook niet niks waar hij mee komt. Broedkamers met ronde ramen. Door deze alleen maar dagelijks 180 graden te draaien zijn we de varroamijt kwijt en behoort het zwermen tot het verleden. Op zoiets wachten we al jaren. Eindelijk is het dan zo ver. Let op, alles raakt in een stroomversnelling. Iedereen schakelt over op de ronde ramen. Afdeling handel kan de vraag niet aan. Extra personeel wordt ingezet. Lachende gezichten alom. En ons huidige ratenbestand? Weg ermee, op de brandstapel. 'Rond heeft de toekomst'. Herr Dr. Gerhard Liebig van de Landesanstalt für Bienenkunde der Universität Hohenheim heeft het zelf allemaal onderzocht. Weliswaar op een manier waardoor een vergelijk met de oorspronkelijke opzet niet mogelijk is, maar je moet niet zeuren. Volgens mij zit er meer achter en werkt Dr. Liebig met collega's ondertussen aan een manier om in deze nieuwe imkermethode gelijk het slingeren van honing op te nemen. Er is namelijk een treffende overeenkomst tussen draaien en slingeren. Of ben ik de enige die dat ziet.

Nu wil ik geen complottheorie ontwikkelen, maar volgens mij heeft Peter Elshout connecties aan de Universitat Hohenheim. In het artikel 'Krijgt koolzaad weer een kans in Nederland' (BIJEN 14(4): 106-107 (2005)) introduceert hij, zonder het te zeggen, een nieuwe variëteit koolzaad die waarschijnlijk heel veel honing geeft. Bekijk de foto maar eens goed. Boven-dien kennen Peter Elshout en Mari van Iersel elkaar. Ze zitten samen in de redactie. Het zal dus wel niet toevallig zijn dat beide artikelen gelijktijdig verschijnen! Mij draaien ze geen loer! Het een staat niet los van het ander.

Het weer in juni

Voor het midden van het land geldt over de periode

1971-2000 als gemiddelde: 187 uren zonneschijn, 72 mm neerslag en een maximumtemperatuur van 19,8°C.

Junimaanden					
Jaar	Zon	(uren)	Neerslag	(mm)	Max.temp °C
2000	N		-		+ 21,1
2001	+		-	(50)	N
2002	N		N		+ 21,5
2003	+	(255)	-	(40)	++ 23,7
2004	N		N		N

Geraadpleegd

Verslag bijeenkomst 28-1-2005; 'De Stertselaar', imkervereniging Leiden e.o. 29(2): 2(2005)
Peter Paardekooper, Goudgele honing. De Bijenstal, Imkervereniging Arnhem/Velp e.o. 31(1): 20(2005).

bijen

UIT DE IMKERGEMEENSCHAP

60 jaar 'De Heidebloem' in Vierhouten

Op 17 oktober 2005 bestaat afdeling 'De Heidebloem' van de ANI zestig jaar. Om dit te vieren organiseert de jubileumcommissie op 1 oktober 2005 een landelijke honingkeuring in Dorps huis 'De Horsterhoek', Elspeterweg te Vierhouten. Het programma is als volgt:

13.00-14.30 uur: inleveren van de te keuren honing en honingproducten.

14.30 uur: begin honingkeuring.

14.30-19.00 uur: bezichtiging van de tentoonstelling met diverse stands.

19.00 uur: bekendmaking van de uitslag, met uitleg.

Er zal gekeurd worden in de volgende klassen: vloeibare

honing, cremehoning, gekristalliseerde honing, kristalliserende honing, heide melangehoning, heidehoning, zomerraathoning, heideraathoning en raathoning in flacon.

De keuringseisen voor te keuren producten kunt u vinden in het groene boekje 'Algemeen keuringsreglement'. U kunt dit keuringsreglement tegen betaling van een kleine vergoeding aanvragen bij uw eigen bijenteeltorganisatie.

Heeft u belangstelling voor de wijze waarop de honing gekeurd gaat worden, neemt u dan contact op met de honingcommissie van 'De Heidebloem', 0318-55 18 58 of 0318-59 15 03. Op 1 oktober zal daarvoor in de pauze gelegenheid geboden worden.

bijen

UIT DE IMKERGEMEENSCHAP

De boswilg (aanvulling)

In de monografie van de boswilg (zie voor een beknopte beschrijving BIJEN 14(3): 85 (2005)) werd beloofd dat de resultaten van de evolutie van de in de lente van 2003 gezaaide boswilgen te gepaste tijde zouden medegedeeld worden.

De bezitters van die monografie kunnen nu reeds de tabel op **bladzijde 8** aanvullen met volgende gegevens, opgenomen in maart 2005:

Tijdstip	Aantal	Niet bloeiende	Mannelijke	Vrouwelijke	Struik M-V	Boom M-V	hoogte
Lente 2005	100	70	20	10	13-8	7-2	1,5 m

Volgend jaar (in 2006) zullen de laatste gegevens op dezelfde wijze medegedeeld worden.

De bloeiende planten werden uit het proefveld verwijderd om later vergissingen uit te sluiten.

De monografie en bijkomende inlichtingen kunnen altijd bekomen worden bij de Imkersgilde De Vlijtige Bie bv, E: rdcroock@pandora.be of bij de auteur Julien Borms, Boudewijnlaan 148, 9300 Aalst, 0032-53-70 44 87.