

Interview met Wim van den Oord

Tekst Piet van Dijk, foto Abe Maaijen



'Imkers moeten veel met elkaar praten'

Een artikel over imker Wim van den Oord moet niet gaan over Wim van den Oord, vindt Wim van den Oord (77) uit Oirschot. "Ik ben een toevallige passant die met Klaas Sluiman omstreeks 2013 het reeds bestaande Bijkersgilde in het noorden van het land uitgebouwd heeft naar een landelijke stichting. Dat is alleen gelukt door de ondersteuning van de vele leden."

Het interview vindt plaats tijdens de pauze van een vergadering van de afdeling Zuid van het Bijkersgilde in Lienden, samen met Piet Claassen, Els Voorbij, Johanniss Vogelaar, Mieke Bankers en Elphaidis L'or in een opkamer van een typisch Betuwse boerderij. Wim hoopt in deze setting te voorkomen dat het over zijn persoon gaat en dat het Bijkersgilde centraal staat. Maar alle aanwezigen prijzen het pionierswerk dat Wim heeft verricht voor het Bijkersgilde, zijn kennis van zaken, zijn liefde voor de bijen en de imkerij, zijn humor en Brabantse opgewektheid en zijn vermogen om imkers te verbinden. Maar hij houdt stug vol dat hij nooit iets heeft kunnen opzetten, als hij geen steun en medewerking had gekregen van zovele anderen.

Elke imker een refractometer

Wim was in zijn werkzame leven leraar geschiedenis. Hij is gehuwd en heeft twee kinderen en twee kleinkinderen. Sinds 1973 imkert hij al, momenteel met vijftien volken. Al heel wat jaren is hij leraar bijenteelt voor de vereniging St. Ambrosius Oirschot - De Beerzen en omstreken, waarvan hij ook een aantal jaren secretaris is geweest. Behalve een van de oprichters van het Bijkersgilde, was hij in 2009 de initiatiefnemer van het imkercafé in Middelbeers. Enkele jaren was hij voorzitter van de Commissie Onderwijs van de NBV.

Waarom dan nu een interview? Trekt hij de stekker eruit vanwege zijn leeftijd? Zal hij tijdens het imkercafé voortaan thuis zitten met een goed boek over bijen? Wim antwoordt met pretoogjes: "Nee, nee. Ik stop als vicevoorzitter van het Bijkersgilde. Ik ben gestopt als voorzitter van de afdeling Zuid van het Bijkersgilde, dat momenteel de actiefste is in het land. Maar ik blijf er nog wel graag bij betrokken als adviseur."

Bestuurslid Elphaidis L'or benadrukt het nogmaals. "Wim is een verbinder, hij weet mensen bij elkaar te brengen", zegt ze. "Eigenlijk is hij onmisbaar." Els Voorbij, momenteel de voorzitter van het Bijkersgilde: "Wim heeft ons gemobiliseerd."

Imkercafé

Al gauw dwaalt het gesprek af naar het maandelijkse imkercafé op de tweede donderdagavond van de maand in Middelbeers, in ontmoetingscentrum Ons Mevrouw. Waar menig vereniging blij mag zijn dat er 10 tot 12 procent van de leden nog naar een ledenavond komt, trekt dat in het dorp halverwege Tilburg en Eindhoven steeds een volle zaal. "En na afloop van een presentatie of een cursus blijven de meesten nog een poosje hangen", zegt Wim. "In het begin kwamen er misschien dertig man, nu wel eens tachtig, dat is geen uitzondering, en als het een bijzonder onderwerp is honderd man. Ik vind dat een goede zaak. Het vak van imker, het leven van bijen, is zo fascinerend, er verandert

zoveel, het is heel goed dat imkers met elkaar praten. Ik voel me soms net een sociaal werker. Je wordt er als imker ook wijzer van. Het schort meermalen aan kennis bij imkers. Begrijpelijk, er komt veel op ze af." Een logische uitspraak voor iemand die in het onderwijs heeft gezeten en vele cursussen heeft gegeven of heeft helpen opzetten.

Slechte kwaliteit honing

Is het Bijkersgilde opgericht uit zorgen over de kwaliteit van de honing. "Nee", zegt Wim. "Dat is niet de insteek. Het Bijkersgilde is wel gericht op de imkers. We helpen de imkers om een mooi product te maken. Ons doel is de imkers te ondersteunen die hun honing kwalitatief willen verbeteren."

Maar, geeft hij even later toe, het is wel eens anders geweest. "Toen ik in 1973 begon, werd er nogal eens slordig honing geoogst. Er werd geslingerd in een stal. Er zaten vleugeltjes of zelfs broed in de honing. Hygiëne tijdens het slingeren en bij het in de potten stoppen van de honing, dat was toen niet bij iedereen bekend. Onvoorstelbaar eigenlijk. Door betere scholing kom je dat soort situaties nauwelijks nog tegen. De kwaliteit is wel verbeterd, al komen we nog wel eens situaties tegen waarover we onze wenkbrauwen fronsen. Soms hoor en ruik je de honing gisten. Het schort nog aan kennis en de vergroting daarvan zien wij als Bijkersgilde als onze belangrijkste taak."

"Er komt veel af op imkers tegenwoordig"

Terug naar 1984. Toen vond in het Drentse Zuidlaren de eerste Markt van Melk en Honing plaats, georganiseerd door de imkersvereniging Zuidlaren. Wim: "Op die markt was een commissie actief die de kwaliteit van honing keurde. Ze noemde zich het Bijkersgilde. Prachtig, bijkers, een mooi oud Nederlands woord voor imkers, en gilde is natuurlijk ook een begrip met een enorme historie. In 2011, tijdens de cursus Leraar Bijenteelt B, kwam ik in contact met Klaas Sluiman die in het noorden het Bijkersgilde promootte. We vonden dat dit geweldige initiatief niet beperkt zou moeten blijven tot Zuidlaren. Dat leidde uiteindelijk in 2013 tot de oprichting van de Stichting Bijkersgilde. In het begin hadden we geen rooie cent."

"Inmiddels zijn we onderverdeeld in vier afdelingen, regionale Bijkersgilden noemen we ze: Noord-Nederland, Oost-Nederland, Zuid-Nederland en West-Nederland, met als hoofddoel de kwaliteit van de Nederlandse honing en bijenproducten zoals was en propolis op een hoog niveau te brengen en te houden. Dat doen we door het opleiden van keurmeesters en het organiseren van honingkeuringen en van cursussen. Het streven is iedere afdeling minstens één eigen keurmeester."



Het credo van Wim: "Je krijgt alleen maar met elkaar dingen voor elkaar". Foto Annet Künneke

Schoon deksel op de pot

De meeste aandacht gaat naar de kwaliteit van de honing. Wie een keurmeester vraagt voor een honingkeuring, krijgt iemand die op van alles let. "Ja, ook of het deksel schoon is", zegt Wim, "en of het glas niet eerst gevuld was met augurken. Het vochtgehalte wordt gemeten en er wordt gekeken of er luchtbelletjes in zitten. We kijken naar de kleur, we ruiken en we proeven, we onderzoeken het gehalte aan HMF (hydroxymethylfurfural), een afbraakproduct van fructose dat niet te hoog moet zijn. Is het echt kastanjehoning of zit er een verkeerd smaakje aan? In onze keurmeesterskist zit apparatuur voor het meten van HMF, vochtgehalte, elektrische geleiding en andere aspecten van zuiverheid en houdbaarheid."

Wie wel eens een keuring heeft meegemaakt, weet ook dat de keurmeester let op de afvulling van het potje tot aan de lasnaad. Is de spiegel van de honing te hoog of te laag? Dan klinkt een onverbiddelijk nee. "Of dat niet te streng is? Bij beginnende imkers is het niet erg als niet alles klopt. Wij zien de honingkeuring als een middel om de imker te stimuleren een mooi product af te leveren. We zijn streng maar opbouwend. We roepen niet foei foei, maar we keuren het wel af als er residuen van bijvoorbeeld thymovar in zitten dat imkers gebruiken tegen varroa."

Gesloten honingraten

Wat kan een imker doen om de kwaliteit van de honing op z'n minst een voldoende te geven? Daar is Wim duidelijk over: "Het begint bij de bijenkast. Is alle honing verzegeld of accepteer je dat er onrijpe honing mee geoogst wordt? Wij adviseren zoveel mogelijk gesloten honingraten te oogsten om het vochtgehalte lager te kunnen houden. De volgende belangrijke stap die de imker moet nemen, is hygiënisch werken, de omgeving schoonhouden en zelf ook schoon zijn en schoon werken. Heb je dan goede honing, dan mag je er ook een goede prijs voor vragen. In het algemeen vinden we dat honing door imkers te goedkoop worden aangeboden. Het is toch een kwaliteitsproduct met een hoge voedingswaarde."

Op de achtergrond werkt het gilde aan een keurmerk voor honing. Het Bijkersgilde ziet dat als een belangrijke stimulans voor de imker en het wordt voor de consument een reden om honing uit eigen land te kopen. Nederlandse honing met keurmerk onderscheidt zich daarmee duidelijker ten opzichte van importhoning. "Slechts tien procent van de behoefte aan honing in Nederland komt uit eigen land. We kunnen als kleine club van vrijwilligers natuurlijk nooit alle honing gaan beoordelen. Wat we wel kunnen is de Nederlandse kwaliteitsimkers mobiliseren." ●