

Topdrukke in juni

Tekst en foto's Servaas van der Horst

Samen met zijn vrouw Gabriëlle Groen in 't Woud runt Servaas van der Horst imkerij Achter 't Duunhek op de westelijke punt van Ouddorp. Dit jaar deelt hij hun gezamenlijke ervaringen met imkeren in de beginnersrubriek. Servaas is secretaris van de Imkervereniging van Goeree-Overflakkee en momenteel in opleiding tot leraar imkeren.

Juni, topdrukke op de bijenstand! Met enig geluk staat u op het punt de eerste honing van het jaar te slingeren. Mag ik u wat suggesties aan de hand doen?

Probeer zo weinig mogelijk bijen mee te nemen naar de slingerruimte, waar dat ook is. De cursus heeft u geleerd een bijenuitlaat te gebruiken. Die past precies in het ronde gat in een dekplank. Zo'n dekplank heeft meestal een opstaand randje. Leg die plank met het randje naar boven op de eerste honingkamer, dan hebben de bijen meer ruimte om naar die uitlaat te lopen. Die eerste honingkamer laat u altijd staan, al was het maar voor de ruimte die het volk nodig heeft. Een dag na het plaatsen van dekplank en uitlaat kunt u de tweede, en als de dracht erg goed was zelfs misschien de derde honingkamer afnemen.

'Ik werk nu met een stofblazer'

Warme nachten

Zeker als de nachten warm zijn, zal een deel van de bijen niet door de uitlaat naar beneden zijn gekropen. Om dan de ramen één voor één bij-vrij te maken met een veger; ik vind het gehannes. De veger komt onvermijdelijk onder de honing, de bijen worden steeds zenuwachtiger, het zweet gutst uit mijn pak, dit moet anders. Ik werk nu tot volle tevredenheid met een accu-aangedreven stofblazer. Kantel de honingkamer en zet de kamer op de korte kant. Blaas in de laagste stand vanaf de kant van de bovenlatten de bijen van de ramen. Zorg ervoor dat de bijen vrij kunnen wegvliegen. Zo heeft u in een paar seconden de kamer bij-vrij, zonder stress voor bijen en imker. Daarna moet de volle honingkamer zo snel mogelijk naar de slingerruimte. Ik heb, naar een ontwerp in Landleven, speciaal voor het vervoer van bijen-



Er passen drie honingkamers op mijn zelfgemaakte stenenwaggen

kasten een houten stenenwaggen gebouwd (zie foto). Daar passen drie spaarkasthoningkamers op. Steeds snel afdekken met een plank.

De slingerruimte moet schoon en stof-vrij zijn. Ben u lid van een vereniging met een eigen ruimte en honingslinger, maak daar vooral gebruik van. Wij hebben hier op het eiland die luxe niet en doen het slingeren thuis in de bij-keuken. We dekken de opslagrekken af met doeken, trekken een witte laboratoriumjas aan en zetten, de schaamte voorbij, zo'n idioot haarnetje op ons hoofd. Honing is voedsel en dus moeten we hygiënisch werken. Meerdere collega-imkers in onze omgeving slingeren in hun badkamer. Niets beter schoon te houden dan sanitaire tegels.

De eerste honing

En daar komt het dan de slinger uit, uw eerste honing. Wees er gewoon trots op, het blijft een magisch moment. Meteen rijst de vraag: wat gaan we er mee doen? Weggeven, verkopen, zelf opmaken, van alles een beetje? Zodra u honing weggeeft of verkoopt, moet het etiket op de potten voldoen aan Europese eisen. Zie hiervoor de website www.bijkersgilde.nl/files/pdf/etiketeisen.pdf.

Wij verkopen een deel in een stalletje aan de weg en hebben hier wel leergeld betaald. Een ongemakkelijk groot deel van de potjes werd gestolen en daar werden we een beetje kribbig van. De oplossing bleek de installatie van een buitencamera met bewegingsmelder te zijn. We krijgen een bliepje op onze telefoons als er bezoekers zijn, we lopen naar de weg en hebben daar



Gabrielle snijdt raathoning in repen

hele leuke gesprekken met onze bezoekers en afrekenen is nooit een probleem. (De enige gast die zonder betalen twee potjes meenam, was zo vriendelijk op camera te verschijnen met een polo van zijn bedrijf aan, het logo pontificaal in beeld. Dat is ook goed gekomen).

Voorjaarshoning bevat over het algemeen meer glucose dan zomerhoning en daardoor kristalliseert die sneller. Daarom is voorjaarshoning bijzonder geschikt om tot crèmehoning te verwerken. Waarbij ik meteen opmerk dat onze Hollandse bezoekers een sterke voorkeur voor vloeibare honing hebben, terwijl Duitse en Scandinavische gasten het liefst crèmehoning kopen.

Boormachine

Ik giet ongeveer dertig kilo honing in een RVS-kuip, maak een boormachine heel goed schoon en klop vervolgens met een speciale roerstaaf twee keer

per dag, acht dagen achter elkaar, haarnetje op, de donkerbruine honing tot een lichtgele, boterachtige massa. Als de honing nog net stroomt, gaat het de potjes in. Deksel erop, klaar. Gebruik geen plastic emmer om te kloppen. De roerstaaf slaat kleine stukjes plastic van de bodem en de wanden en die komen in de honing.

'Zomerhoning laat ik vloeibaar'

Twee jaar geleden heb ik geprobeerd om zomerhoning tot crème te slaan. Dat werd niks. Niet alleen duurde het proces vijf dagen langer, maar na een paar weken in de potjes begon de honing te scheiden in een vast deel bovenin en een vloeibaar deel onderin. Het geheel begon vrolijk te gisten en zo konden we 32 potjes weggooien. Les geleerd, zomerhoning laat ik vloeibaar.

Ons meest 'exclusieve' product is raathoning. Ik heb tien honingkammeraampjes voorzien van driehoekige latjes, rondom. Als er een goede dracht is, bouwen de bijen dit snel uit tot raat en vullen het met honing. Als het raampje geheel verzegeld is, snijdt Gabrielle de honing in repen – geen last van spanndraad hier – en vult de raathoning aan met vloeibare zomerhoning. Erg in trek bij onze bezoekers, leuk om te maken. ●