

# Bij-Zaken

37e Jaargang - Nummer 3 - Najaar 2022



## Inhoud:

2. **Verslag van uw voorzitter**
3. **Estafettestokje**
4. **In mijn tuin: een favoriete plant**
5. **De Soos**
5. **Marie-Anne Jongmans**
6. **Wildplukken**
9. **Stokers in de Betuwe**
10. **Verslag soos EIS-rapport**
11. **AVBB'er van het jaar**
12. **Kijk-, lees- en luistertips**
13. **Commissie van Wens tot Koop**
13. **Bouw bijna stilgelegd...**
14. **GroenRubriek**
15. **Open Tuinen- en Imkerijdag**
16. **We stellen een aantal leden voor**
19. **De wijngaard van Bret**
21. **Bijsluiter (column Trudy Franc)**
23. **Colofon**

## Ooievaarsnest (vervolg)

In de vorige Bij-Zaken deed Coco van Dijk verslag van het bouwen van een platform voor een ooievaarsnest. Hierbij het vervolg.....

Wel geklepper.....

Anderhalve dag na het aanbrengen van een platform als basis voor een ooievaarsnest kwam er al een ooievaar. Nog steeds op de hele tuin hoorbaar door het geklepper. Iets te laat om dit jaar nog een nest te maken. Uit diverse bronnen vernam ik dat in heel Europa platforms worden geplaatst, maar dat het soms jaren kan duren voordat ooievaars er echt een nest op bouwen. Laten we hopen dat het bij ons sneller gaat.

In elk geval weet deze ooievaar dat er een mooie plek beschikbaar is.

*Coco van Dijk*

# Verslag van uw voorzitter

- Op zondag 26 juni was er een extra ingelaste en **goed bezochte soos** waarop werd ingegaan op de plannen van onze gemeenteraad om het aantal bijenvolken in Amsterdam te verminderen en imkers te registreren.
- Er hebben weer een aantal **mooie activiteiten** plaatsgevonden. Op zondag 3 juli stelde Marie-Anne Jongmans haar atelier open op het oude bijenpark. Op zaterdag 9 juli organiseerden SBA en AVBB samen een open imkerij en tuindag op het nieuwe park en op zondag 7 augustus bezocht een groep leden stokerij Lubberhuizen in de Betuwe.
- Het **Amsterdams Bijenberaad**, waarin alle imkerorganisaties uit Amsterdam vertegenwoordigd zijn, is enkele malen in ons museum bij elkaar geweest. Afsproken is dat wij gezamenlijk optrekken richting de gemeente Amsterdam. Besproken zijn o.a. de onderstaande punten;  
\* In welke mate willen wij meegaan in een eventuele registratie of melding/vergunningsplicht?  
\* Als het aantal volken in Amsterdam moet verminderen, welk aantal is dan voor ons acceptabel en is deze vermindering wel nodig? \* Er moet meer aandacht komen voor drachtverbetering. In september gaan wij in gesprek met de stadsecologen.
- De onderwijscommissie van de NBV heeft een **landelijk examen** beschikbaar gesteld voor de basiscursus imkeren. Tot nu toe werd je als docent geacht zelf een examen samen te stellen. Vanaf nu is er een landelijk examen en krijgen dus alle aspirant imkers dezelfde examenvragen te beantwoorden. Een mooie en eerlijke stap vooruit.

## Het bijenweetje

Tijdens de vele warme dagen van deze zomer is het goed om je te realiseren dat onze bijen, net als wij, moeite kunnen hebben met de hoge temperaturen. Het broed en de raat moeten onder een bepaalde kritische grens gehouden worden. Een volk dat volop in de zon staat heeft het vaak moeilijk om die grens binnen de temperatuur en luchtvochtigheid in orde te houden. Ventileren en water halen is voor de bijen dan de oplossing. Bij dat ventileren kunnen wij flink helpen door de bodemlade weg te nemen en op het heetst van de dag voor wat schaduw te zorgen. Een parasol plaatsen of op de juiste plek een boompje planten kan veel helpen. In onze omgeving is meestal wel voldoende water beschikbaar. Vijvers en sloten zijn er vast wel in de buurt. Anders is dat als jouw bijen in een droog gebied staan.

Op de Veluwe of ergens in de duinen is water niet altijd beschikbaar. In dat geval is een "bijenkroeg" de oplossing. Een vijver of een schotel water zal door onze bijen met dank bezocht worden. Op mijn imkertuin op het nieuwe park heb ik altijd een schotel water met daarin een steen als landingsplaats. Hoewel er op het park meer dan voldoende water beschikbaar is maken de bijen hier het hele jaar door graag gebruik van. In een schotel is het water namelijk altijd wel wat warmer en dus, zeker bij lagere temperaturen, aantrekkelijker. In het vroege voorjaar hebben bijen water nodig om de versuikerde wintervoorraad weer vloeibaar te maken. Water dat een graadje warmer is vinden de bijen dan best prettig.

Onze glazen demokast voor het museum hebben wij afgelopen winter een nieuwe plek gegeven. Dit kastje stond voorheen volop in de zon. Een parasol plaatsen bracht niet voldoende verkoeling. Twee meter naar links plaatsen wel. Nu staat de kast op het heetst van de dag in de schaduw. Probleem opgelost.

*Ko Veltman*



Water halende bijen bij mijn vijvertje op de schooltuin.

Rubriek:

## Het estafettestukje

In de rubriek Het estafettestukje schrijft een lid over zijn of haar belevenissen op de (bijen) tuin.

### Ingrid Eijpe en Elisabeth Martens

Tuinieren was niet altijd leuk. Thuis hadden we een heel grote moestuin met lange rijen worteltjes, uien, bonen en bessenstruiken. Er moest gewied en geschoffeld worden en in de zomervakantie geogst, met de nadruk op moeten.

Dat werd anders toen ik tijdens een vakantie de kleinere moestuin van Ingrids vader mocht verzorgen, op het terrein van de Kindertuinen Bussum. Daar was hij, hovenier van beroep, al ruim veertig jaar vrijwilliger. Het bleef, dankzij Piets enthousiasme, niet bij die vakantie. Gaandeweg hielpen Ingrid en ik op zaterdag met algemeen werk, later als begeleidsters van kinderen die er een kindertuin hadden.

Ondertussen leerden we, bijna zonder het door te hebben, tuinieren van Piet: als ik te netjes zat te prutsen met plantjes was het: geen kabinetswerk hoor, Elisabeth; zorg dat de tuin voor 21 juni schoon is en dat je de brandnetels en het zevenblad voor de bloei kwijt bent en laat de schoffel het werk doen.

Toen we bevriend raakten met Hanneke en Trudy, nodigden zij ons een keertje uit om op het Nieuwe Bijenpark te komen kijken. Het park, de imkertuinen, de tuinen zelf: wat een weelde! Als we ooit in Amsterdam zouden willen tuinieren, dan zou het hier moeten zijn. Daar moesten we dan wel werk van maken en ons aanmelden én kennismaken. Dat werd een gezellig gesprek in het zonnetje voor het museum.

De eerste tuin die we kregen aangeboden, kwam te vroeg: allebei volop aan het werk, mantelzorg én een tuin met een huisje die allebei veel aandacht nodig hadden, dat was te veel van het goede.

Even later gloorde de mogelijkheid om tuin 80 te huren. Tuin en huisje hadden minder acute aandacht nodig en we hadden inmiddels meer tijd. Daar gingen we voor: eind maart drie jaar geleden mochten we ervoor komen tekenen.

Het eerste jaar hebben we vooral gekeken: welke planten doen het goed hier? Wat willen we met de tuin: wel of geen gazon? Geen. Rozen behouden en veel bloemen? Ja! Ondertussen nam een goede vriend met veel liefde het huisje onder handen en toverde het om tot een miniatuurpaleis.

Inmiddels hebben we de aarde van de hele tuin een keer helemaal omgewoeld volgens het heuvelbed-principe: bovenste laag weghalen, een spade diep de aarde uitscheppen, graszoden met de wortels naar boven erin, tuinafval en snippers erop, de uitgegraven aarde erop en los maken. In de bedden, die bleven was het daslook steken geblazen. Een klus die Ingrid geklaard heeft.

'Wat een werk' roepen bezoekers aan wie we de werkwijze vertellen. Maar niets is veel werk behalve als je in die tijd liever iets anders doet.



De metamorfose is bijna compleet: in plaats van het gazon zijn er bloembedden met vaste planten, tweekarigen én een hekwerk met uitbundig bloeiende lathyrus. Een heel gepruts is dat, maar dat mogen we nu zelf uitmaken. Van februari tot november bloeit er iets in de tuin: van sneeuwklompjes tot late monnikskap. Een bloeiend paradijsje.

## In mijn tuin: een favoriete plant ....

Mijn favoriete plant: de **Corydalis**

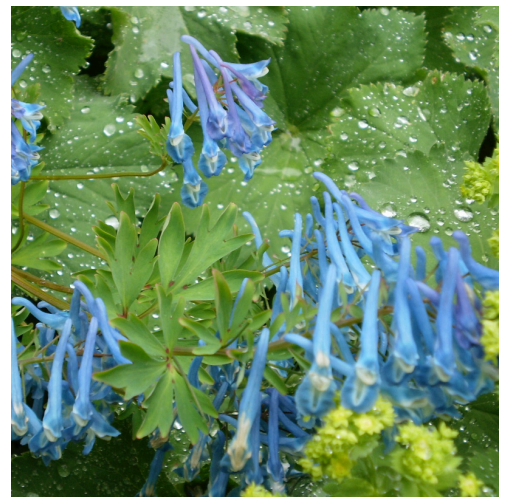
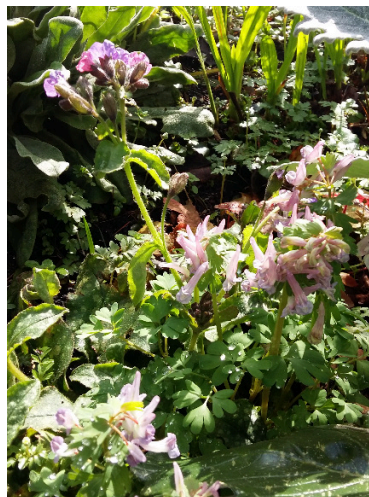
Mijn lievelingsplant.....ai, lastige vraag!

Ik heb er verschillende, afhankelijk van het seizoen en mijn stemming, van het tijdstip van de dag, en het licht. Zoveel keuze en zoveel schoonheid. Maar goed, zo langzamerhand heb ik ontdekt dat ik helmbloemen altijd prachtig vind, de vorm, iets verborgens in het hart, bijna onzichtbaar in de diepte, vaak anders gekleurd of met stippen. En blauw, blauwe bloemen springen er ook uit voor mij, bijvoorbeeld korenbloemen en chicorei, die helaas niet willen op mijn tuin. Maar gelukkig is daar de corydalis, die het op verschillende plekken fantastisch doet en zich ook uitbreidt. De mooiste vind ik de corydalis flexuosa. In de winter verdwenen, maar goed winterhard, en dan komen in het vroege voorjaar de fijne bladeren tevoorschijn, dit jaar al in april. Meestal komen de prachtige bloemen in mei. Een heel aparte kleur blauw, een beetje variërend tussen lichter en donkerder blauw, met schitterend gevormde buisbloemen. Ze zijn bij mij ongeveer 35 cm. hoog en doen het op verschillende plekken. In de zomer stoppen ze even, maar in het vroege najaar komen ze vaak nog een keer. Halfschaduw is de beste plek volgens de kwekers, ze worden ook wel schaduwminnend genoemd, bij mij doen ze het op verschillende plekken. De pol breidt zich gestadig uit, ze houden wel van een slokje water op zijn tijd.

De Nederlandse naam is helmbloem, de corydalis behoort tot een groot plantengeslacht, waar steeds weer nieuwe soorten van opduiken. In maart zie je op diverse plekken op het pad al een lage soort corydalis met paarse bloemen, die hebben een soort knolletjes die je gemakkelijk kan overplanten in de tuin, ook deze komen trouw terug. In mijn tuin staat ook een corydalis cheilanthifolia, ook zo'n vroege bloeier, met mooie lichtgele bloemen en echt varenachtig blad. Al jarenlang is hij van de eerste bloeiers. Kortom, plant ook een corydalis in je tuin, zeer de moeite waard.

Kwekerij Morning Glory heeft de plant in elk geval in het assortiment.

Coco van Dijk, tuinier op Het Nieuwe Bijenpark



## De SOOS **Wat hebben we dit jaar al gedaan en wat gaan we nog doen?**

Na wildplukken in juni, een bezoek aan de keramiekwerkplaats van Marie-Anne Jongmans op het Oude Bijenpark in juli en een excursie naar fruitstokerij Lubberhuizen in Varik in augustus, hebben we in september een update over het Amsterdamse Bijenberaad. Verder kletsen we wat over het afgelopen seizoen, de meevallers en de tegenslagen, de honingooft, de plannen voor het nieuwe seizoen, de vakantie en wellicht ook over andere ervaringen, stel ik me zo voor.

Tuiniers en imkers. Komt allen.

**4 september: Koffierondje met update over het Amsterdamse Bijenberaad**

**2 oktober: Koffierondje en de komst van de Aziatische Hoornaar**

**6 november: Koffierondje en diploma-uitreiking**

**4 december: Koffierondje en film**

## Juli-soos bij Marie-Anne Jongmans

De eerste zondag van juli waren we voor onze maandelijkse soos te gast op het Oude Bijenpark bij Marie-Anne Jongmans. Half elf stond de koffie klaar.

Marie-Anne huurt het 'oude' museum op het Oude Bijenpark. Ze oefent daar haar beroep uit: keramiste. Ze vertelde over haar opleiding, hoe ze op het Oude Bijenpark terecht kwam en wat er allemaal komt kijken bij het maken en vooral ook bakken van haar werkstukken, die iedereen daarna mocht bekijken in haar atelier. Eventueel onder het genot van een paar heerlijke kersen.



Marie-Anne Jongmans



Voraf: koffie en gekeuvel



Aandachtige toehoorders

Foto: Frank Holleman

# Eerste 'soos'ochtend aangenaam en leerzaam. -Workshop Wildplukken-

Op Eerste Pinksterdag, 5 juni, vond de **workshop Wildplukken** plaats. Leoniek Bontje, schrijfster van een aantal boeken over wildplukken, planten als medicijn of hoe deze te verwerken in cosmetica, kwam vertellen over eetbare planten en wat deze doen in je lichaam. Na de introductie werd er een wandeling over het park gemaakt. Tijdens de wandeling plukten en proefden we her en der blaadjes en bloemetjes. Daarna kon men zelf aan de slag met het maken van crèmes op basis van bijenwas en een van de zelfgemaakte oliën. Dit alles onder het genot van diverse kruidentheeën onder andere van rozen, vrouwenmantel en vlierbloesem. Bij-Zaken vroeg een aantal deelnemers hun ervaring met ons te delen. Hieronder een compilatie.

**Magda Vente** schreef, terwijl ze inmiddels thuis nipte van haar hondsdrafthee – 'want hondsdraf staat overvloedig in mijn bijenparktuin': 'Het was interessant en erg leuk, vooral omdat je meteen met de kennis aan de slag kan. Zo heb ik besloten om paardenbloemtinctuur te gaan maken, omdat mijn darmen weleens 'rommelen'.

**Jeanine Slot:** Schitterende boeken heeft Leoniek gemaakt. Niet gekocht, mijn boekenkast is al zo vol en het komt er in de praktijk (nog?) niet van. Zevenbladsoep, ik heb heel veel en er maar een keer soep en pesto van gemaakt, brandnetelthee, de tuinman heeft mijn brandnetel verwijderd ..., oeioei. Molsla? Maar bloeiende paardenbloemen zijn een delicatessen voor bijen en kleurt de tuin zo mooi, gaan ze pluizen dan ben ik weer met andere dingen bezig. De lavendelolie ruikt heerlijk. Een mooie wandeling gemaakt in het schitterende park. Wist ik veel dat er een inheemse berenklauw bestaat, ik ga deze opzoeken zodat ik deze misschien herkennen kan 'in het wild'. Ik hou me aanbevolen voor een grotere wandeling onder leiding van iemand die (ook) veel weet van wat er groeit en bloeit. Misschien iets voor een andere keer? Bijzonder zo onder de rook van Amsterdam. Bedankt Leoniek!

**Nico Koers en Anneke Heikoop:** Het was leerzaam. We kochten twee boeken: eten en medicinaal. Vocht afdrijvende planten goed voor blaas- en urinewegen kwam ter sprake. Ja, welke ook weer? Even in het boek kijken. O ja, brandnetel natuurlijk. Nou hebben wij twee poezen met plas- en gruisproblemen. En meteen dachten wij: weg met die pillen! Misschien is het een beetje gemeen van ons om eerst onze poezen als proefkonijnen (o, als de poezen dit horen: proefkonijnen...) te gaan gebruiken. Ook voor onszelf staken wij veel op. Bedankt!



**Annemieke Timmerman:** Als imker op de Hortus Botanicus in Amsterdam <https://www.dehortus.nl> heb ik in 2018 het boek Wildplukken - De Buitenkeuken van Leoniek Bontje gekregen. Een heel leuk boek en een moderne aanvulling op mijn andere kruidenboeken. Recepten het jaar rond, handig gesorteerd per 2 maanden, vanaf maart/april tot en met september/oktober. In de winter maak je in, wat je door het jaar heen verzameld en gedroogd hebt. Leuk verhaal en leuke wandeling, en daar schrijven anderen vast meer over.



Mijn favorieten vandaag waren de brandnetel, ik pluk al jaren een tas topjes, ik droog dat in mijn 'droogzakken' (kussenslopen of speciaal gemaakte zakken), hangend in de zon en in de wind (bijvoorbeeld voor een open raam), dan is het soms in een dag al droog. Het hele jaar drinken we onze eigen brandnetelthee. Van 7-blad maak ik wel aardappelstampotje, met stukjes spek of fetakaas, erg lekker. Dit plantje staat gewoon in mijn tuin en ik top de bloemen jaarlijks na de bloei, dan zaait het niet uit en blijft het binnen de perken. Ik miste wel de waarschuwing tegen gif: met name Japanse Duizendknoop en Reuzenberenklauw mogen bestreden worden met zwaar gif en dan is de grond wat mij betreft vervuild en eet ik er liever niet meer van. <https://www.gemeente.nu/ruimte-milieu/gemeenten-mogen-toch-weer-gif-spuiten/> .



Ik ben in mijn peutertijd zonder kleuterschool in een bos in Duitsland opgegroeid, twee kruidenoma's in het familiegebouw waar we woonden (de grote oma en de kleine oma), we gingen paddenstoelen plukken en kabouters zoeken in het bos. Mijn moeder had Mellie Uyldert [https://nl.wikipedia.org/wiki/Mellie\\_Uyldert](https://nl.wikipedia.org/wiki/Mellie_Uyldert) (niet geheel onomstreden) en Alfred Vogel <https://www.avogel.nl/avogel-wereld/Publicaties.php> in de kast staan. Nu als imker, ook door de bijenproducten, beschouw ik geneeskraft uit de natuur als onze 'huisapotheek', en zo omzeil je meteen een eventuele gezondheidsclaim en ruzie met de farmacie. Van de westerse economie mag dit niet, maar dit is hoe het merendeel van de volkeren op aarde hun ziektes de baas zijn: gewoon verzamelen uit de eigen achtertuin.

**Jacqueline Saliba:** Ik vond het een leerzame Pinksterochtend. Leoniek Bontje heeft ons veel verteld over wildplukken en proeven en ruiken, over crèmes met bijenwas, olie maken en nog veel meer. Niet te vergeten al die theesoorten. Ik werk vaak met haar in haar tuin met medicinale planten en leer heel veel van haar. Ik heb een paar van haar boeken, die vind ik erg goed. Het was gezellig om na die lange corona tijd weer samen in het museum te zijn.

**Tom van der Aa:** Verwonderd dat je ook kleeftkruid kan eten, daar had ik zelf nog nooit aan gedacht. Boek gekocht voor inspiratie over wat ik allemaal uit mijn eigen wilde tuin kan eten en hoe dat klaar te maken. Mijn zalfje is nog vloeibaar, te veel olie in verhouding met de bijenwas (ik ga er nog wat was en propolis aan toe voegen). Ik vond de workshop met bijenzalf leuker, waarschijnlijk ook omdat dat dichterbij mijn interesse ligt.

**Belinda Glöckler:** Wat een leuke manier van Leoniek om een aantal eetbare planten te introduceren en daar thee van te zetten. Het zag er in de glazen theepotten niet alleen leuk uit maar de thee smaakte ook prima. Vol goede moed naar buiten gelukkig zonder de voorspelde regen om een aantal eetbare planten te zoeken. Volgens Leoniek zijn eetbare planten dichterbij huis te vinden dan je denkt. Bij de ingang van het Bijenpark is al genoeg lekkers te vinden. Zo heb ik nooit geweten dat je de jonge blaadjes van de braam kunt eten, dat je van vlierbloesem ook thee kunt zetten en dat de brandnetel boordevol antioxidanten zit. Leoniek legde spelenderwijs uit wat je allemaal met eetbare planten kunt doen, van thee zetten, tot verwerken in baksels, tot het maken van crèmes en helende tincturen. Het maken van een potje crème met bijenwas en de mooie oliën gemaakt door Leoniek en Jacqueline was een mooie afsluiting

van een zeer inspirerende ochtend. Ik zit boordevol plannen om mijn bezoek te imponeren met wild geplukte thee, en ga zeker de oliën eens proberen te maken. Kortom ik heb weer meer oog gekregen voor de schoonheid van de Nederlandse natuur. En dank Jacqueline en Leoniek voor de leerzame en gezellige ochtend.



**Aiqing Huang:** Als een Chinese Kruidentherapeut heb ik al altijd wat willen leren over westerse medicinale planten en deze workshop leek me laagdrempelig en leuk. Ook ben ik een grote fan van wildplukken, Leoniek gaf een hele fijne workshop en we gingen ook naar buiten om planten te bekijken en te proeven. Later hebben we ook een crème gemaakt met kruidenolie en bijenwas, de beste combi van planten en bijen.

Ik heb twee boeken aangeschaft na de workshop, Wildplukken en Planten als Medicijn. Gisteren heb ik de vlierbloesemsiroop gemaakt op verzoek van mijn oudste dochter en dit weekend gaan we de madelief-smoothies proberen. Bedankt voor alle je inspiraties Leoniek!

**Soesja Hu:** Als introduc e werd ik meegevraagd om een lezing/workshop bij te wonen over wildplukken en de medicinale werking van planten. Nou, als kookfanaat en bioloog - met helaas weinig kennis over eetbare planten uit de eigen groene omgeving - vond ik dit een erg leuke uitnodiging! Leoniek had verschillende planten verzameld en vertelde over manieren van conserveren en de werking van de planten op systemen in het menselijk lichaam. Ze vertelde over de karakteristieken, smaak en manieren van gebruik. Het mooiste ervan is dat de meeste planten die ze toonde in de natuur om ons heen vrij groeien en ze vaak als onkruid beschouwd worden. Door de kennis over hun medicinale eigenschappen worden ze in een keer heel bijzonder .... Heel leuk dit initiatief en dank ook voor de gastvrije ontvangst!

**Lydia Muijen:** Samen wandelen tussen de planten in de bijentuin. In een korte lezing kregen we een kijkje in het leven van Leoniek. Samen tijdens Pinksteren, wanneer de zon met de aarde trouwt, focussen wij ons op de natuur. Met haar kennis en haar ervaringen met verschillende planten inspireert Leoniek velen met haar boeken en workshops. We worden als gast en als lezer uitgenodigd om een stapje dichterbij de natuur te zetten. Onkruid wordt medicijn. Woekeraars, zoals zevenblad, een bron van vitamines en mineralen. De paardenbloemwortel is een ideale pre-biotica, maar ook het blad in de bloem kan gegeten worden zoals ze in zoveel andere landen ook doen. De blaadjes van het kleefkruid en de schietwilg zijn geschikt om je eigen medicijnen te maken op basis van alcohol of appelazijn. Bij het theehuis de Akermolen heeft Leoniek een tuin die is ingericht per lichaamssysteem. Nieuwsgierig maak ik aantekeningen zodat ik niets vergeet. Brandnetel is ideaal om in de tuin te hebben. Voor onszelf, maar ook voor de Atalanta vlinder. Vana sambucus nigra, ofwel de gewone vlier is de bloesem koortsopwekkend en ideaal als je van een griepje wilt afgekomen. Maar er zijn ook regels. We kregen een lijstje mee. Om te beginnen: Pluk niet alles, draag er zorg voor dat je genoeg laat staan. Twee: Pluk op de schouderhoogte, daar hebben geen honden geplast. Drie: Pas op voor chemicaliën. Je kan natuurlijk altijd bodemonderzoek laten doen als je twijfels hebt. En op nummer vier het wijze advies: Bij twijfel niet doen. Tijdens deze workshop mochten we ook onze eigen huidverzorging samenstellen met (eenvijfde deel) bijenwas en verschillende oliën. Het is nu een paar dagen na de workshop en ik ben het bos in geweest op zoek naar duizendblad, vrouwenmantel, hondsdrif en dovenetel. En weegbree om een huidcrème te maken ter genezing van bijensteken.





# Stokers in de Betuwe

'Eens zal de Betuwe in bloei weer staan', werd ooit gezongen. Dit hebben we ervaren met een aantal AVBB-leden toen we onlangs **Stokerij Lubberhuizen** bezochten. In de aan de Waal gelegen plaats Varik wonen in het oude schoolmeesterhuis Eline Pellinkhof met haar man Joost Lubberhuizen, die samen met zijn buurman en broer Bas Lubberhuizen, dit mooie ambacht uitoefent. Het fruit uit de Betuwe wordt hier gestookt en vervolgens gedestilleerd tot heerlijke Eaux de Vie, likeuren en jenevers.

Iedereen die meewerkt komt uit de Betuwe; fruitboeren, plukkers, destilleerders, bottelaars en zelfs de kunstenaars, waarvan schilderijen op sommige etiketten van de jenevers prijken. Ook worden er exposities gehouden in het proeflokaal, voorheen de oude school. Zo gaf vinoloog Thijs het hele proces weer rondom de destilleerketel in het voormalige brandweershuisje van Varik.

Daarna kregen we een overheerlijke lunch; prei-kerriesoep met appel en zalm naar behoefte, quiche van groene asperges en groente-champignontaart die waren bereid door hobbyist-cateraar en buurman Jeroen (daar we niet terecht konden bij theetuin River Lounge in Heesselt vanwege personeelsgebrek). Wat kun je je nog meer wensen op een zonnige zondagmiddag in de Betuwe aan de Waal onderaan de dijk bij de 'Dikke Toren' die we ook hebben beklommen met uiteindelijk een prachtig vergezicht over de Waal en Betuwe.

Nadat er een bodempje was gelegd kon de proeverij beginnen. Op de lange tafel stonden de lekkernijen op ons te wachten met een mand vol miniglaasjes. Thijs vertelde smaakvol over de ingrediënten terwijl wij nipten, nipten en proefden, je kon het evt. in de hedera uitspuwen, het is tenslotte een proeverij....., maar dat vonden de meesten toch eeuwig zonde en dat bleek ook wel toen er in het winkeltje lekker werd ingeslagen en zo hoort dat ook! Deze zeer bijzondere ambachtelijke stek van Stokerij Lubberhuizen is zeer de moeite waard voor een leuk bezoekje beste imkers en tuinders.

Eens zal de Betuwe in bloei weer staan!

*Frank Holleman*



# Verslag Soos 26 juni

Op 26 juni jl. organiseerde de AVBB een bijeenkomst om de leden te informeren over het EIS-rapport, waarin wordt geconcludeerd dat de honingbij een voedselconcurrent vormt voor de wilde bij. Daarnaast stelt de Gemeente met name de Partij voor de Dieren, dat het aantal honingbijen in de stad moet worden verminderd. Een belangrijk onderwerp dat ons allemaal raakt. Een aantal deskundigen zoals Frens Pries, lector bijengezondheid aan de Hogeschool Van Hall, Marco Hees, eigenaar imkerschool en senior-expert Beekeeping PUM en Anneke Teepe, bekend van haar bijenonderzoek met Arie Koster, waren uitgenodigd hun visie op het onderwerp samen met bestuur en leden te delen. Waarnemend voorzitter was Oscar Vrij. Hij nam de taak over van Ko Veltman, die niet aanwezig kon zijn.

Onderwerpen die aan bod kwamen:

- 1. Zijn we als vereniging voor een registratie- en op termijn een vergunningsplicht?**
- 2. Hoe gaan we het imago van de McDonalds bij (honingbij) veranderen?**
- 3. Feedback op het EIS-rapport.**
- 4. Wat zijn mogelijke oplossingen?**
- 5. Het Amsterdams Bijenberaad**

## **1. Registratieplicht**

De registratieplicht wordt in eerste instantie gezien als een inventarisatie van de hoeveelheid bijenkasten in de stad. Willen wij als vereniging hieraan meewerken of wachten we af tot er een daadwerkelijke vergunningsplicht komt? Hoeveel reductie aan volken is voor ons acceptabel? En gaan wij als vereniging dan de inventarisatie op ons nemen? Hoe wil de gemeente dit gaan handhaven? Nederland is nu een uitzondering want in andere landen wordt al geregistreerd. En in 2023 komt er een EU-verplichting tot registratie aan. Het gaat de EU over bijengezondheid. Bijvoorbeeld bij uitbraak van Amerikaans vuilbroed. De vereniging ziet wel een taak om registratie op zich te nemen in ieder geval om hierop te anticiperen zodat je als vereniging in gesprek blijft met de Gemeente.

## **2. Imago/Polarisatie**

In de pers is een ongelukkig beeld ontstaan over het feit dat de honingbij voedselconcurrent is voor de wilde bij en dat dit van invloed is op het aantal wilde bijen. In de pers is de wilde bij tot het paradepaardje gebombardeed en moet daarom beschermd worden en de honingbij de boosdoener die inmiddels al de McDonalds bij wordt genoemd. Het is duidelijk dat dit voor polarisatie zorgt en de leden van de AVBB zijn van mening dat we beter kunnen inzetten op drachtverbetering. Imkers inzetten als groen ambassadeurs. Honingbijen wenen uit de stad is slechts symptoombestrijding.

## **3. EIS-Rapport**

In het EIS-rapport ontbreekt er een koppeling met de groenvisie. Concurrentie is een volstrekt normaal verschijnsel en ecosystemen zijn vol van concurrentie. Het wenen van honingbijen in een ecosysteem is daarom vreemd. Het verlies aan biodiversiteit en het groeiend aantal soorten op de rode lijst dring je niet terug door het aantal honingbijen te verminderen. De ver-

houding natuur, stad, landbouw is volkomen scheef is. Het echte probleem ligt eerder bij de landbouw. Daar want dat is het arm aan biodiversiteit en daarbij zijn bestrijdingsmiddelen ook de grote boosdoeners. In de stad doen we het qua biodiversiteit best goed. Wij zien als vereniging juist dat de stad een soort refugeecamp is geworden voor de wilde bij. In het rapport zijn twee dingen opmerkelijk. Er worden twee hypothesen tegenover elkaar gezet, namelijk de voedselconcurrentie tegenover het probleem van de dichtheid van de honingbij. Men is van mening dat het EIS-onderzoek daarom niet het juiste beeld geeft van de problematiek. Het zou moeten gaan over verbeteren we en hoe gaan we duurzaam om met ons ecosysteem.

#### 4. Mogelijke oplossingen

Kijken naar een lange termijnstrategie. Wat is de toekomstvisie op biodiversiteit en hoe gaan we daaraan samen bijdragen.

Er moet meer gedaan worden aan drachtverbetering.

Imkers zijn de groenambassadeurs van de stad en geven educatie over bijen en natuur.

Er moet beter onderzocht worden op welke planten er nectar- en stuifmeelconcurrentie is.

Natuurinclusief bouwen, natuurinclusieve landbouw ontwikkelen.

Er zou nieuw onderzoek moeten komen met een andere vraagstelling.

5. Het Bijenberaad is na een aantal jaar weer bij elkaar gekomen om te discussiëren over onderwerpen als: zijn wij voor een registratie- of vergunningsplicht en in hoeverre willen wij hieraan meewerken? Hoeveel reductie aan volken is acceptabel en is het überhaupt wel noodzakelijk. Hoe kunnen wij het imago van de honingbij veranderen en kunnen wij de discussie breder trekken met name als het gaat over een natuurinclusieve stad en biodiversiteit. In september zal er een gesprek plaatsvinden met de stadsecologen van de gemeente en het Bijenberaad. Voorafgaande hieraan zal er een brief gestuurd worden naar het college van B&W om een ander geluid te laten horen.

## AVBB'er van het jaar 2022

Tijdens de open tuin- en imkerijdagen is dit jaar het beeldje voor de AVBB'er van het jaar 2022 uitgereikt aan **Gerrit Schipper**. Om het met de woorden van Ko Veltman te omschrijven: "Deze man verdient niet alleen een beeldje, maar een heel standbeeld". En zo is het. Gerrit is dagelijks op het park te vinden en is altijd voor de AVBB in touw. Met lesgeven, met de bijen verzorgen in de lestuin, met allerhande klussen, met het museum, de imkerloods. Daarnaast houdt hij de administratie bij, verzorgt hij de gezamenlijke inkoop van diverse producten als invertsuiker en staat hij iedereen met raad en daad terzijde. Misschien is het u wel eens opgevallen als je bij Gerrit in de buurt bent, rinkelt zijn telefoon onophoudelijk. Wij spreken dan ook onze enorme waardering uit voor alles wat Gerrit doet voor de vereniging. Zonder hem en niet te vergeten zonder zijn Ani die ook van onschatbare waarde is met haar inzet voor de AVBB, zijn we nergens.

Gerrit en Ani alsnog van harte gefeliciteerd met deze welverdiende trofee!



## Kijk-, lees- en luistertips

### Museumtip

Van Rien en Tineke de Groot kregen we een tip over Museum Historische Tuin in Aalsmeer. Op de soos van 7 augustus vertelden ze enthousiast over hun bezoek aan het museum. Informatie over de Aalsmeerse tuinbouwgeschiedenis van 1700 tot ongeveer 1960, prachtige rozenkassen, een tentoonstelling en de tuin is een oase van rust om doorheen te lopen. Op de website valt te lezen: In historische volgorde vindt u de teelten van fruit, bomen en aardbeien. U maakt kennis met vormculturen, sierheesters, rozen, trekheesters, buitenbloemen en perkgoed. U ziet hoe de teelt van snijbloemen en potplanten in bakken en kassen ooit is begonnen. Ook vindt u op de Historische Tuin een groot aantal opstallen (bouwwerken) die de Aalsmeerse kwekers in vroeger tijden gebruikten.

Adres: Praamplain 1431 CV Aalsmeer. Op maandag is het museum gesloten.

Uiteraard is er ook een website: [www.historischetuinaalsmeer.nl](http://www.historischetuinaalsmeer.nl)



### Onlinetip

Marja van der Veldt wees ons op dit artikeltje uit het blad van Milieudefensie.



ONLINE

### Duivels dilemma

De Europese Groene Partij (samenwerkingsverband van GroenLinks en vergelijkbare Europese partijen) organiseert een aantal online filmvertoningen als aanjager van debatten. Op 28 september is *Earth: Muted* aan de beurt, een bijzondere film over drie Chinese boerenfamilies die in dezelfde vallei wonen en werken. Door de monocultuur en het wijdverspreide pesticidengebruik dreigen de bijen uit te sterven en staat het ecosysteem op instorten. De overheid moedigt het gebruik van pesticiden aan. Een dilemma, want meer inkomsten zijn welkom om de kinderen vooruit te helpen. Tegelijk helpen ze op de lange termijn hun eigen leefomgeving naar de verdommenis.

***Earth: Muted*, van 28 september t/m 4 oktober te zien via <https://thegreenscreen.europeangreens.eu/>.**

# Commissie van Wens tot Koop

(vervolg van Bij-Zaken december-editie)

In Bij-Zaken van december vorig jaar vertelde Marianne Ziekemeyer Mills over de werkzaamheden van de Commissie van Wens tot Koop – tot dan bestaande uit José Rozenbroek en Marianne. Marianne hield er - ondanks dat het de mooiste baan van het park was - zoals ze in het stuk liet weten, per 1 januari 2022 mee op. Aan de opvolging werd gewerkt. De redactie van Bij-Zaken was benieuwd hoe dat is afgelopen. We vroegen José wie nu haar nieuwe collega is. José: 'Als opvolger van Marianne Ziekemeyer hebben we Tip Kuipers weten te strikken. Tip heeft sinds enkele jaren een huisje op het Nieuwe Park. De commissie bestaat momenteel uit Tip en mijzelf. Het is tot nu toe een rustig jaar voor de Commissie van Wens tot Koop; in 2022 hebben we tot nu nog maar één huisje verkocht, op het Nieuwe Park, met een tweede zijn we bezig. Dat betekent dat de lange wachtlijst nog maar nauwelijks korter is geworden en gegadigden vaak jaren op een huisje moeten wachten.'

Dit is Tip:



Mijn naam is Tip Kuipers en ik ken het Nieuwe Bijenpark sinds 2010 via de ouders van vrienden. Ik had een volkstuin bij Nieuwebrug, maar werd toen verliefd op dit park. Nu ben hier een enthousiast tuinier. Ik vind het park een weldadige oase (ondanks af en toe vliegtuigen en festivals) en elke keer als ik aankom voel ik dat weer. Voor de werkzaamheden van de Commissie van Wens tot Koop ben ik 'in opleiding'. Dat betekent dat ik alle stappen in het proces meeloop en goed oplet hoe de betrokkenen met jarenlange ervaring het doen. En ik kan advies vragen aan de moeder van mijn vrienden, want die is ook lid van de Commissie van Wens tot Koop geweest. En ik ben ervaringsdeskundige door de aankoop van mijn eigen tuin. Dat was een soepel proces en nu hoop ik samen met José hetzelfde te kunnen doen voor de mensen op de wachtlijst.

## Bouw bijna stilgelegd vanwege wespen

Naast mijn bijenstal in Amsterdam Noord wordt een hoge flat gebouwd. Daaronder komt een parkeergarage, waarvoor een diepe bouwput is gegraven. Op een mooie zonnige dag in mei werd ik benaderd door de uitvoerder van de bouw met de mededeling dat zijn mannen de bouwput niet meer in wilden omdat zij last hadden van mijn wespen! Zijn bouw lag bijna stil en dat kon toch echt niet! Het eerste waar ik aan dacht was dat er een zwerm was neergestreken. Met een kiep onder mijn arm ging ik met de uitvoerder mee.

Op een zonnige meidag verwacht je op de bouw stoere mannen met ontbloot bovenlijf aan het werk. Mooi niet! Wat ik aantrof waren mopperende kerels in dikke overalls en met handschoenen aan en geen zwerm. Wel heel veel bijen op de bodem van de bouwput.

Amsterdam Noord ligt voor een groot deel op de plek waar ooit het water van het IJ lag. Toen nog rechtstreeks verbonden met de Zuiderzee. De bouwput was zo'n meter of acht diep uitgegraven tot op de oude zeeklei-lagen. Vers grondwater met daarin ongetwijfeld veel mineralen waren kennelijk voor mijn bijen zeer



aantrekkelijk. Overal waar je liep zag je drinkende bijen. Weghalen was geen optie. De uitvoerder tevredenstellen ook niet. Met schotels en bakken water rond mijn bijenstal plaatsen heb ik geprobeerd mijn bijen te lokken en het probleem op te lossen. Maar dat mocht niet baten. De volgende dag zag ik dat er een laag beton over de klei werd gestort. Probleem grotendeels opgelost.

*Ko Veltman*

## GroenRubriek

**Tineke de Groot gaat in de komende Bij-Zaken een rubriek beginnen met 'groene' onderwerpen. Vandaag stelt ze zich voor.**

Op de laatste imkersoos ben ik gevraagd als schrijfster voor de GroenRubriek. Dus stel ik mij graag aan u voor. Sinds zeventien jaar heb ik samen met mijn man een tuin op het Oude Bijenpark.

Mijn naam is Tineke de Groot en ik ben 69 jaar.

Het begin op onze tuin was een grote verwaarloosde zoi. Mijn man is als een gek gaan snoeien en heeft veel lelijke struiken eruit gehaald, zodat wij met een bijna lege tuin konden beginnen. Onze buurvrouwen raadden ons aan om een drainage aan te leggen omdat het heel erg nat is hier. Ook hebben wij alles met nieuwe aarde bedekt, zodat er weer goede groei in zit.

Mijn plan was om cirkels als Ying en Yang te maken. Een cirkel met rondom lavendel en in het midden rozen op stam. In de andere cirkel heb ik astilbe struiken geplant met rondom vrouwenmantel. Helaas is de eerste cirkel niet gelukt, omdat de grond te nat is. Nu heb ik de rest van de tuin verdeeld in drie hoekige stukken met tegelpadjes erlangs zodat we makkelijk met de kruiwagen bij de planten kunnen komen om het groenafval af te voeren.

Ik houd van aparte planten die je niet bij andere tuinen op het Bijenpark ziet. Maar na jaren ben ik wel wijzer geworden, omdat je het niet wint van de natuur. Vele planten hebben we geprobeerd - lavendel, floxen, lupines, pioenrozen, agastache, delphinium - maar die komen het jaar erop gewoon niet terug.

Om de tuin op te sieren heb ik hier en daar wat beeldjes staan en wat andere leuke spullen.

Na een aantal jaren bezig te zijn geweest, zijn we tevreden met het resultaat. Maar een tuin is nooit klaar en hebben wij het advies gekregen om gedoseerd te werken en af en toe ook de tijd te nemen om te genieten met een hapje en een drankje en te kijken naar ons EIGEN PARADIJSJE. En dat doen we dus met veel plezier.

*(foto: Rien de Groot)*



# Open Tuinen- en Imkerijdag 2022

Foto's: Saffron Pape Photography



# We stellen een aantal leden aan u voor!

**Kennen de leden van de AVBB elkaar? Misschien een beetje. Of alleen van gezicht. Daarom in deze en komende Bij-Zaken weer enkele leden om aan u voor te stellen. In deze Bij-Zaken een imker met een standplaats buiten een van onze bijenparken en enkele tuiniers op het Oude Bijenpark.**

## Tom van der Aa

Gelukkig geen recente foto, maar van 15 april 2019.  
Tom was gaan rolschaatsen met de hond...

Het Bijenverhaal van Tom:

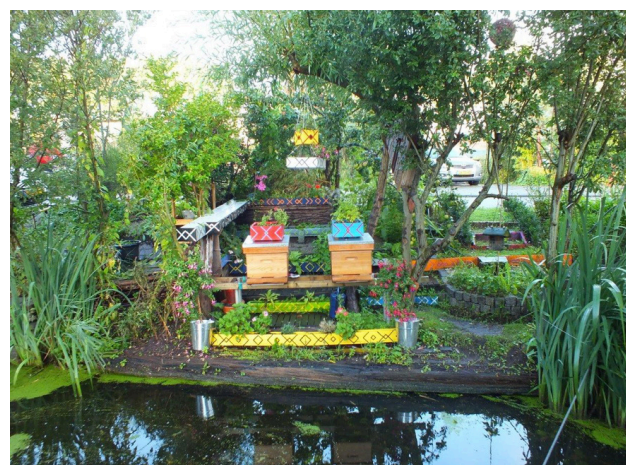
Nadat we in 2016 met een buurtproject een fruittuintje op het IJsbaanpad hadden aangelegd, vond ik dat er extra bijen bij mochten om voor een optimale bestuiving te zorgen. Ik wist dat in een tuintje naast de treinrails bij het Amsterdamse Bos al tientallen jaren bijenkasten staan. Ik dacht dat die imker mij wel wilde helpen, maar nadat ik dat aan hem had gevraagd, reageerde hij nogal afstandelijk, met de kernboodschap: Dan moet je een bijencursus doen. Ik dacht wat informatie van hem en een kast en het is geregeld en nu stond ik voor een cursus van een jaar. Wat ben ik blij dat ik dat gedaan heb, want er kwam veel meer bij kijken dan ik dacht.

Via een informatiebijeenkomst van de Imkervereniging Amstelland kwam ik bij de AVBB terecht, waar ik de basiscursus 2017 met een diploma heb afgerond en nu staan er al bijna vijf jaar twee bijenkasten in de binnenbocht van het IJsbaanpad waar ik vanuit mijn huiskamer zicht op heb.

Mijn IJsbaanpadhoning is bekend geworden in de buurt en is de aanleiding dat ik al heel veel buurtkinderen en ook volwassenen de bijtjes heb laten zien (via de glasdekplaat) en er (lange) verhalen over heb verteld. Mijn lesvolk dat ik meekreeg was nooit zo zachtaardig, maar ik kon het niet over mijn hart verkrijgen om ze weg te doen. Daardoor ben ik te lang met ze doorgedaan. Totdat ze een groep kinderen in paniek hebben gekregen en ik ze de volgende dag heb afgezwaveld. Ik voel me er nog schuldig over, dat ik in plaats van kinderen te laten zien dat bijtjes erg vriendelijk zijn, enkele kinderen wellicht voor de rest van hun leven een afkeer van bijen heb bezorgd.

Op de cursus heb ik geleerd om elke week je volk te controleren maar ik merkte dat mijn bijtjes het daar niet mee eens waren en ik ben nu veel minder vaak gaan controleren, de bijtjes weten zelf veel beter wat goed voor hen is (heb pas eenmaal een zwerm gehad en maar één volk is niet door de winter gekomen). Na een workshop propolis ben ik zeer enthousiast geworden over de antibacteriële en genezende werking van propolis en ben ik zelf tinctuur en zalf gaan maken.

En nu sta ik voor een nieuw dilemma. Ik dacht dat ik wat goeds voor de natuur deed en nu blijken mijn bijen concurrentie voor de wilde bijen te zijn.



*Bijenvolken van Tom*



## Ineke Jungschleger en Otto Romijn

23 jaar geleden kregen Ineke Jungschleger en Otto Romijn hun eerste tuin op het Oude Park. Ineke: 'Ik was op slag verliefd op die verwilderde tuin van de oude imker Marinus. Hij hield van experimenteren met bijzondere planten en die zette hij gewoon in de grond waar maar plek was. We hadden geen benul waar we aan begonnen maar dat was helemaal niet erg, we kregen adviezen van de vriendin door wie ik het Oude Bijenpark leerde kennen en van andere ervaren tuiniers. Na de eerste zomer wisten we dat bij de bordjes met Latijnse namen vaak niets meer boven de grond kwam. We moesten structuur gaan aanbrengen in de wildernis. De bomen en bijzondere struiken hielden we natuurlijk, maar in het midden werd het toch maar een klassiek grasveldje met borders er omheen. Het werd een mooie tuin. Het enige nadeel was voor ons dat hij grenst aan de parkeerplaats, dat is onrustig.'

Twee jaar geleden kwam tuin 15 vrij. In mijn gedachten was dat altijd 'de geheime tuin.' Heel besloten, achter de heg ligt een ondoorzichtig bospad dat Tessa Posthumus daar zelf heeft aangelegd. Soms klonk er pianomuziek uit die onzichtbare tuin, in haar huisje stond een piano. Zij had Otto en mij een paar keer uitgenodigd, we vonden die intieme tuin van haar prachtig. Toen Tessa naar Amersfoort verhuisde, hebben wij voor haar tuin geopteerd. We mochten binnen het park verkasen van 2 naar 15.'

Wat vind je het fijnst aan jullie nieuwe tuin?

'De beslotenheid, de rust. En ook de natuurlijke begroeiing waarvoor Tessa gekozen heeft: voornamelijk planten die zich thuis voelen op deze plek. Net als in het Siegerpark, waar we op uitkijken, aan de overkant van de sloot. We hebben er minder onderhoud aan en dat komt goed uit op onze leeftijd.'

Wat is de rolverdeling? Wie tuiniert er? Of doen jullie alles samen?

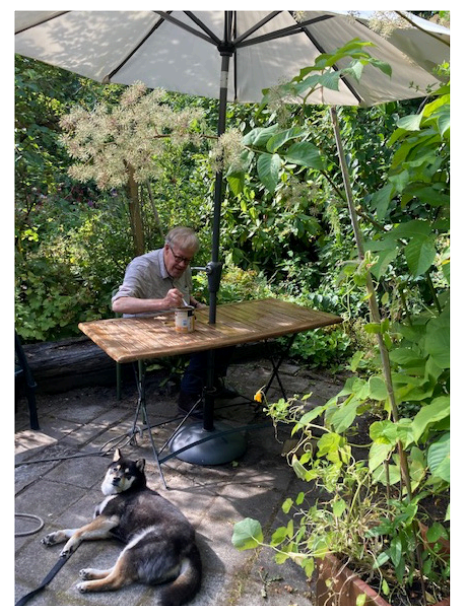
'Ik doe het meeste. Dat is van begin af aan de afspraak geweest: de tuin was van mij en Otto kwam op verzoek in actie voor het zware werk. Met zijn Stihl kettingzaag hielp hij ook anderen in het park met groot snoeiwerk. In de tuin die we nu hebben, met heel veel oude bomen en struiken, moet veel gesnoeid worden. Dat doet hij nu met de hulp van een jongere vriend.'

Missen jullie iets van je oude tuin?

'Ik mis de kleuren, in mijn vorige tuin had ik vanaf het vroege voorjaar tot laat in het najaar van alles wat bloeide. In deze tuin zijn heel veel klimrozen, van wit tot donkerrood, in mei en juni is dat prachtig. Maar als die uitgebloeid zijn, blijven er voornamelijk heel veel tinten groen. Ik heb dit jaar een paar plekje vrijgemaakt waar ik wat uitprobeer met bloemen die het in mijn vorige tuin goed deden zoals floxen en malva's en Oostindische kers. Maar als dat niet lukt ga ik gewoon tevreden zijn met het natuurlijk evenwicht in deze tuin.'



*Ineke Jungschleger met hond Willem*



*Otto Romijn beist de tuintafel*

**Peter Smelt en Pascal Plissonneau** hebben sinds oktober 2013 een tuin op het Oude Bijenpark, dat ze via een vriend leerden kennen. Tuin 5. Vorig jaar besloten ze dat het tijd werd voor nieuwbouw. Hier staan ze voor hun nieuw gebouwde huis. Binnen hun viervoeter, die graag bij het volk dat buiten staat, wil zijn. Even later mag dat ook. Het huis is bijna klaar. Peter moet nog verschillende naden schilderen en ook binnen is het nog niet helemaal aan kant. Ook het tuinontwerp is er, maar moet nog worden uitgevoerd. Eerst het schelpenpad versmallen. Op dit moment staan er geen bijenvolken. Het laatste bijenvolk heeft de winter niet overleefd en omdat er in de tuin nog volop gewerkt moet worden, stellen ze de aanschaf van een nieuw volkje nog even uit. Peter en Pascal wonen in het centrum van Amsterdam, op Bickerseiland.

Pascal werkt sinds 1992 als freelance vertaler (Engels/Nederlands/Italiaans naar het Frans). Momenteel vertaalt hij vooral speelfilms (ondertiteling) voor België en Frankrijk. Peter werkt op een basisschool in Amsterdam-Noord als aankomend leraar voor groep 7. Twee jaar geleden is hij begonnen met de pabo. Dat was wel wennen. Peter: 'Ik ben vele uurtjes kwijt geweest aan allerlei opdrachten en verslagen. Nu zit ik in de afrondende fase.' Gevraagd naar hun hobby's, zegt Pascal: 'Koken! Vooral (brood)bakken. Ik speel ook af en toe piano, en loop heel graag met Leo, onze hond.' Peter: 'Zwemmen is iets wat ik heel graag doe. Verder fiets ik en lees ik ook nog.'

Het bevalt hen goed op het Oude Bijenpark. Er is veel privacy en rust. Ze hopen volgend jaar zomer weer twee volkjes aan te schaffen.



**Rien en Tineke de Groot**, in hun prachtige tuin op het Oude Bijenpark, waarvan op de foto slechts een deel is te zien. Tuin nummer 14. Misschien treft u ze daar en mag u een kijkje nemen. Het meeste tuinwerk wordt gedaan door Tineke, die zeventien jaar geleden de tuin ook ontwierp. Rien draagt zorg voor de hapjes en de drankjes en de zwaardere klussen. Het oorspronkelijke ontwerp is het inmiddels niet meer. Sommige planten gedijen nou eenmaal niet op bepaalde grondsoorten. Al doende leert men. Het Parool had tijdens coronatijd de rubriek: Wat doe jij in deze coronatijd? Rien en Tineke werden voor deze rubriek geïnterviewd. Daaruit bleek dat ze zich niet verveelden. Een paar hobby's van beiden: Rien: biljarten, hardlopen, vliegtuigspotten, Tineke: tuinieren, haken en breien, legpuzzels leggen.

In het interview dat tijdens de coronapandemie verscheen, liet Rien weten zijn biljartmaatjes te missen. Gelukkig kan biljarten inmiddels weer.

Rien is twintig jaar inkoper bij een energiebedrijf geweest en daarna tweeëntwintig jaar fa-



cilitair medewerker ook bij hetzelfde bedrijf. Tineke heeft gewerkt als interieurverzorgster bij particulieren en heeft veel vrijwilligerswerk gedaan. Ook heeft ze als hulpverkoopster bij de Marskramer gewerkt.

Dat de meeste activiteiten van de vereniging plaatsvinden op het Nieuwe Bijenpark vinden ze jammer. Het zou leuk zijn als er meer activiteiten plaatsvinden op het Oude Bijenpark. Met de presentatie van Marie-Anne Jongmans over haar beroep van keramiste (zie elders in deze Bij-Zaken) op 3 juli is daarmee een begin gemaakt.

*Op de Beemsterbijenmarkt vertelde Marianna dat zij een cursus wijngaardenier volgde in Amsterdam. Daar wilden we wel meer van weten en u misschien ook wel.*

## De wijngaard van Bret

De wijngaard van Bret bevindt zich bij het Station Sloterdijk. Velen hebben haar misschien zien liggen als je er met de trein langskomt. Dan zie je de zeecontainers opgestapeld in het oranje gekleurd. De wijngaard omringt door kantoorgebouwen is een waar stukje paradijs op aarde. In 2015 werd de wijngaard aangelegd en inmiddels staan er 700 wijnranken. Ik doe nu voor het tweede jaar de cursus wijngaardenier.

Wat heeft wijn met honingbijen te maken? Nou niks want een druif is een zelfbestuiver - je hebt maar een plant nodig om vruchten te krijgen. De bestuiving gaat door de wind, er komen geen insecten bij te pas.

Heeft wijn dan iets met honing? Ja zeker. We kennen allen Mede. Mede is een alcoholische drank die gemaakt wordt door honing en water te laten vergisten, het

wordt ook wel honingwijn genoemd. Mede is een drank, die al minstens 8000 jaar gedronken wordt van Ethiopië - tot Scandinavië. In de Noorse mythologie is mede de godendrank die bij Odin kennis en wijsheid doet opborrelen. Zijn geest gist erdoor en begint te werken.

En dan nog een opmerkelijke sage over Chouchen. Chouchen, is de oudste traditionele alcoholische drank in Bretagne, een noordwestelijk deel van Frankrijk. Vroeger was chouchen een zoete, zeer alcoholische drank gemaakt van **honingraten vermalen met bijen en vergist bijengif**. Het was zo sterk dat degene die het dronk plotseling achterover kon vallen en drie dagen later met verschrikkelijke hoofdpijn wakker kon worden. Maar maak je geen zorgen, chouchen is tegenwoordig veranderd en je kunt veilig genieten van de smaak.

Wat maakt het nu zo leuk om mee te doen met de cursus wijngaardenier. Als je daaraan mee doet lease je 10 wijnstokken en maak je het hele proces van wijn maken mee. Ik vind het fijn om in de buitenlucht bezig te zijn en doordat het werk in de tuin voor mij te zwaar werd, was ik op zoek naar een alternatief. Ik hoorde op de open dag van de wijngaard van Bret de mogelijkheid om de cursus te volgen en zo geschiede. In het vroege voorjaar gaan we samen met de andere cursisten onder begeleiding van een professionele wijngaardenier snoeien. En dat is nog een dingetje, want alle uitgelopen scheuten lijken dood maar zijn dat niet. Het is de



bedoeling dat er een of twee mooie scheuten met zo een tien knoppen over blijven. Dat wordt de productietak. Die worden later opgebonden. Eigenlijk denk je steeds een jaar vooruit. Er moeten ook een of twee stiften op de kop van de stam voor het jaar daarop over blijven. De rest wordt radicaal weg gesnoeid. Best spannend om te doen. Tot een oude wijngaardenier tegen mij zei: "Marianna je kan het eigenlijk niet fout doen".

Als de sapstromen op gang komen zo rond maart gaan we de productietak buigen en naar beneden geleiden, zodat als de ogen uitlopen op de productietak, deze naar boven groeien.

In mei worden de overtollige scheuten verwijderd en wordt de wijn van het jaar daarvoor gebotteld. Dat wil zeggen in flessen gedaan en geëtiketteerd, maar dat gebeurt in Chaam.

Dan gaan we in juni/juli het blad bij de trossen verwijderen en dieven. Heel veel dieven. Dit is een heel inspannend werk. Met een rij druivenranken ben je met z'n tweeën al snel een uur kwijt. De bedoeling is dat de trossen zoveel mogelijk zon en licht krijgen om te rijpen.

In augustus worden trossen verwijderd die overbodig zijn en niet zullen volgroeien om de mooie gezond uitziende trossen tot volheid te laten komen.

Medio oktober wordt er geoogst en is er een oogstfeest. Druiven oogsten kan beginnen zodra de druiven rijp zijn, maar wanneer is dit nu precies? Er zijn verschillende onderdelen waar je naar leert kijken. Zo bevat een druif suikers en zuren. De suiker zorgt voor de alcohol, de zuren zorgen voor de houdbaarheid van de wijn en de frisse smaak. Deze twee onderdelen moeten goed in balans zijn, wil een druif rijp genoeg zijn om geplukt te kunnen worden. Hoe testen wij of een druif rijp is? Met een meetinstrument, een refractometer, kunnen we het suikergehalte meten. Dit apparaat geeft aan hoeveel suiker de druif bevat en welk alcoholpercentage dit vervolgens kan worden in de wijn. Tegen de tijd dat het groeiseizoen afloopt kan deze verhouding elke dag flink veranderen. Het is daarom erg lastig om het juiste plukmoment te bepalen.

Naast de suikers en de zuren wordt er ook gekeken naar de kleur van de schil, de dikte van het sap én de structuur van de pitten. Exact meten lukt niet bij het ontdekken van de rijpheid; voelen kunnen we daarentegen wel erg nauwkeurig.

- De druif pletten tussen de duim en wijsvinger en schuiven vervolgens de schil tegen elkaar. Voelt dit zacht en glad, dan is de druif rijp. Voelt dit stroef, dan is de druif nog niet klaar voor de oogst.
- De kleur van de druif: zijn de vingers na het pletten blauw? Hoe blauwer de vingers, hoe rijper de druif. Het kleurstof gehalte is nu hoger, dit is met name belangrijk voor rode wijnen.
- De pitten en de schil proeven: door hierop te kauwen proeft je hoe rauw of rijp de tannine is.

Vele handjes zijn dan nodig want alles wordt met de hand gedaan. Het plukken van de trossen, het selecteren (tijdens de selectie van de geplukte druiventrossen worden de rotte en onrijpe druiven maar ook eventuele takjes, stenen en ander vuil verwijderd van de goede en rijpe druiven). Het persen en opslaan in aluminium vaten. De verwerking van de oogst verloopt zo snel mogelijk. Voor witte wijn wordt de schil van de druiven afgehaald, waarna ze worden gekneusd en geperst. Hierna kan de vergisting beginnen. De druiven die gebruikt worden voor rode wijn vergisten mét schil. Deze worden alleen gekneusd en geplet. Vroeger gebeurde dat kneuzen door plukkers. Die gingen met blote benen de kuip in en liepen met de armen om elkaar heen door de zware massa om de druiven te pletten. Nu wordt dat gedaan door machines. Wel zo fris, maar wel jammer. Ik zou dat graag met mijn blote voeten willen doen.

## Gistingsproces

Tijdens het gisten worden suikers omgezet in alcohol en koolzuur. Dan volgt het proces van klaren dat wil zeggen helder maken.

Er is zoveel meer om over te vertellen. Wie weet heb ik wel iemand geïnspireerd. Wie meer wil weten kijk op [www.wijnvanbret.nl](http://www.wijnvanbret.nl) en wie weet zie ik je op de open dag op 18 september 2022

*Marianna de Leeuw*

## Bij-Sluite Trudy Franc

### De planten van tegenwoordig

De aarde warmt op, gletsjers smelten, beesten die normaal in het warme zuiden wonen komen als asielzoeker hier. Het is momenteel kurkdroog. Tuinieren is een heel gedoe. Want oh, de planten van tegenwoordig! Luie donders zijn het. Dat is onze eigen schuld. Net als onze kinderen hebben we onze planten verwend. En nou kunnen ze dus niks meer. Bij het eerste zuchtje wind vallen ze om; bij de eerste druppels regen verdrinken ze en als het ook maar even droog is verdorren ze. Het zijn slappelingen! Tja, hadden we maar strenger moeten zijn. Niet ieder luisje bestrijden, niet voortdurend water en voeding geven. We zijn veel te soft voor ze. En niet alleen wij hoor, ook de boeren doen dat. De tere worteltjes van hun plantjes kunnen niet tegen veel water. Dus als het 's winters te nat wordt, pompen ze al het water van het land de sloot in. Maar het sijpelt dan dus niet rustig de bodem in. Dat de grondwaterstand veel te laag wordt van al dat gepomp, dat regenwurm, grutto en wulp er last van hebben geeft niet.



Nee, de plantjes willen geen water, dus weg ermee. Maar... valt er in het voorjaar een paar dagen geen regen, dan roepen ze meteen om water. En dat was nou net weggepompt. Dus wordt er gesproeid. En niet alleen 's nachts, nee er wordt doorlopend gesproeid, ook op het heetst van de dag, zodat het meeste water verdamppt. Want ja, die ongeduldige plantjes hebben nú dorst en kunnen niet wachten. Als het dan, zoals nu échte droogte is, zitten we in de problemen. Oppervlaktewater mag op veel plaatsen niet meer gebruikt worden vanwege de droogte. Ik hoorde een boer opgetogen vertellen dat hij vanwege het milieu helemaal nooit meer oppervlaktewater gebruikt; hij pompt grondwater op. Huh? Die boer heeft volgens mij iets niet goed begrepen. Maar goed, het is een heel gehannes. Planten in de tuin zeuren ook zo; is er héél even geen regen, moeten we sproeien. Dat mag niet, maar gebeurt wel. En dát gaat meestal niet met slootwater, maar met ons kostbare drinkwater. Dat wordt langzamerhand ook schaars. In de supermarkt is flessenwater nauwelijks aan te slepen. Plat water koop ik sowieso nooit. Zonde van het geld. Water uit de kraan wordt zelfs beter gecontroleerd en is dus prima. Vul een lege fles met kraanwater, zet die in de koelkast en je hebt een heerlijk koel glas water. Wij doen dat al jaren. De firma Spa kan de pip krijgen. Met bruiswater is het natuurlijk een ander verhaal. Dat gaat niet anders, of je moet zo'n apparaat aanschaffen. Maar steeds nieuwe patronen kopen kost ook

geld. Die zijn dan wel weer handig als je aan het lachgas wil, maar verder lijkt het me wat overbodig. Bruiswater koop ik dus wel in flessen. Maar hoe dan ook moeten we zuinig zijn met water. Dat kunnen we best. Korter douchen bijvoorbeeld. En elke dag sproeien is helemaal niet goed, ook niet voor die verwende planten. Christine en ik sproeien zelfs helemaal nooit. Ja, maar die zielige plantjes dan? Plantjes zijn helemaal niet zo zielig. Ze moeten niet zeuren en gewoon veel beter hun best doen. Laten ze hun worteltjes maar laten groeien. Dieper in de grond zit nog best wat water, zolang de boeren niet alles oppompen tenminste. En zie: bij ons komen, ondanks de extreme droogte van dit moment, de eerste cyclamen al op. Toch je moet zo af en toe wel een beetje helpen natuurlijk. Dat snap ik ook wel. Als we een zieltoegend plantje zien zijn we heus bereid om te gieten hoor, zo wreed zijn we niet. Dan krijgen ze uit het noodrantsoen, maar verder moeten ze niet zeuren. Trouwens, af en toe een volle gieter is beter dan elke dag een beetje. We moeten ze niet zo verwennen. Een beetje streng zijn is goed, daar worden ze sterk van. Thuis geef ik op het balkon de plantjes natuurlijk wel wat meer, want die zitten in bakken. Al zijn ze nog zo ijverig, ze kunnen nergens heen. Die krijgen dus iets meer. Maar ook weer niet elke dag hoor. Ben je mal. Laat ze maar eens werken voor hun geld. De plantjes van tegenwoordig zijn gewoon lui en verwend. Dat moet maar eens uit zijn.

*Trudy Franc*



*Foto's Saffron Pape Photography*

## Agenda

**4 september:**  
**Koffierondje met update over het  
Amsterdamse Bijenberaad**

**2 oktober:**  
**Koffierondje en de komst van de  
Aziatische Hoornaar**

**6 november:**  
**Koffierondje en diploma-uitreiking**

**4 december:**  
**Koffierondje en film**



## **AVBB - Amsterdamse Vereniging tot Bevordering van de Bijenteelt**

**Voorzitter:**  
Ko Veltman

**Penningmeester:**  
Gerrit Schipper  
Bankrekening:  
NL47 TRIO 0391 033352

**Secretariaat:**  
Belinda Glöckler  
**bijenvereniging@bijenpark.nl**

**Bestuur:**  
Ko Veltman  
Gerrit Schipper  
Belinda Glöckler

**Erelid:** Ries Hoogendoorn

## **SBA - Stichting Bijenpark Amsterdam**

**Secretariaat:**  
Sander van Hulsenbeek  
**siertuinen@bijenpark.nl**

Voor de huur van een sier- of imkertuin, de aan- of verkoop of het (ver)bouwen van huisjes kunt u zich schriftelijk wenden tot het secretariaat van de SBA.

Voor de huur van een tuin of imkertuin is het lidmaatschap van de AVBB vereist.

## **Redactie Bijzaken:**

- Ina Ruijter  
**tc.ruijter@gmail.com**
- Belinda Glöckler  
**becompany@me.com**

Opmaak Bijzaken:  
Eline Pellinkhof

Bij-Zaken verschijnt 4 keer per jaar.  
Verschijningsdatums: 1/3, 1/6, 1/9, 1/12  
Kopij moet uiterlijk 10 dagen voor  
verschijningsdatum bij de redactie zijn.