

# Bij-Zaken

**37e Jaargang - Nummer 4 - Winter 2022**

## **Inhoud:**

- 2. Verslag van de voorzitter**
- 3. Estafettestukje**
- 4. In mijn tuin: een favoriete plant**
- 5. Verslag basiscursus imkeren**
- 6. GroenRubriek**
- 7. Bijenreis naar Gambia**
- 8. We stellen een aantal leden voor**
- 9. Kijk-, lees- en luistertips**
- 12. Recepten**
- 14. Boek: de Honingbij**
- 15. De Aziatische hoornaar**
- 16. Bijsluiter (column Trudy Franc)**
- 18. Colofon**



## **Uitnodiging**

**Op zondag 15 januari  
om 15.00 uur  
is er weer de traditionele  
en gezellige**

## **nieuwjaarsreceptie**

**in het museum op het  
nieuwe bijenpark.**

# Verslag van uw voorzitter

- Op de omslag van het oktobernummer van het blad "**Bijenhouden**" waren spullen uit ons museum te zien, in het kader van 125 jaar imkeren. In de komende edities van Bijenhouden komt een serie over bijzondere items in Nederlandse imkermusea. Ons imkermuseum komt als eerste aan bod met een bijentongmeter en een houten kokertje waarin de oude imker zijn sigaar kon stoppen om zo heel precies zijn rookpluim te kunnen richten.



- Op de **imkersoos van 2 september** werd een presentatie gehouden over de Aziatische Hoornaar, een bedreiger van onze bijen die nu wel heel dichtbij komt. Elders in dit nummer vindt u een korte weergave van deze lezing.

- Op 4 oktober had het **Amsterdams bijenberaad** een eerste overleg met ambtenaren over de wens van de gemeente Amsterdam om het aantal bijenvolken in de stad te verminderen. In dat prettig verlopen overleg hebben wij onze bezwaren tegen een vermindering van volken en het registreren van imkers uit kunnen spreken. Op 8 december hebben wij weer een overleg met de gemeente. Dat gesprek wordt een verkenning naar mogelijke samenwerking in gebieden waar kwetsbare soorten inheemse bijen zitten en het opzetten van vervolgonderzoek naar voedselconcurrentie.

- Op de **imkersoos van 6 november** werden de diploma's van de dit jaar gehouden basiscursus uitgereikt. Negen nieuwe imkers werden in het zonnetje gezet. Hiermee sloten wij een succesvolle en prettige cursus af. Uit deze cursus blijft een deel van de cursisten actief binnen onze vereniging. Zo krijgt het bestuur er een kandidaat lid bij, heeft de museumcommissie een extra lid en gaan minstens vier imkers met hun bijen op het park staan.



*V.l.n.r. Ko Veltman (leraar),  
Janne Cress,  
Saffron Pape,  
Agata Bednarz,  
Abdel Zarroue,  
Marielle Blok-Zijlmans,  
Zsa-zsa Prins,  
Gerrit Schipper (leraar)  
Achtergrond v.l.n.r. :  
Robert Prins,  
Pierre Blok en begeleider  
Pim Verhaagen.  
Niet op de foto cursist  
Marloes van Vliet (ook  
geslaagd).*

- Omdat door corona de **AVBB'er van het jaar** pas op de open imkerijdag in juli bekend werd gemaakt, heeft het bestuur besloten om deze verkiezing ook voor het komend jaar door te schuiven naar de open dag in juli.
- Op zondag 15 januari is er weer de traditionele **nieuwjaarsreceptie** in het museum op het Nieuwe Bijenpark.
- **Het museum** ontving een mooie nieuwe aanwinst in de vorm van een in 1900 door Eli Heimans geschreven bijenboekje.

## Het bijenweetje

Voor het bijenweetje wil ik dit keer citeren uit het boekje van Eli Heimans (uit 1900 en onlangs toegevoegd aan onze bibliotheek).

Wie zich opgewekt voelt wat naders van de interessante honingbijen te weten te komen weet ik geen beteren raad te geven dan eens aan te kloppen bij een bijenhouder. Dat zijn meestal zeer vriendelijke lui, zoals ik ondervonden heb. Een uurtje bij den korf leert u meer dan tien boeken lezen. Begrijpelijk gaat men het vinden dat de bijenboer zijn bijtjes beschouwt als wezens die in enkele opzichten meer dan zijn gelijken in verstand zijn. Het met elkaar spreken door sprieten of tonen. De eigenschappen als ingenieur en bouwmeester. Elke bij uit den korf heeft haar eigen taak. Zij doet haar werk gedreven door aangeboren, niet tijdens haar leven verkregen kennis. Pas uitgekomen bijen maken, zonder eenig onderricht der ouderen raten, gelijk aan die van het vorige geslacht. De bijen uit een en denzelfden korf kennen elkaar aan den korf eigen geur. Geur en bewegings-reflexen zijn het die de bij doen aanvallen op indringers. Bij het mengen van twee korven overgiet de bijker beide koloniën eerst met wat honing en water, zoodat beide denzelfde geur hebben. Want alleen door den reuk schijnen de bewoners van een en denzelfde korf elkaar te herkennen en vreemden te onderscheiden. De honinggeur, die den imker langzamerhand doortrekt, en zijn rustige bewegingen zijn het die op de bijen de uitwerking hebben dat zij niet steken.

Ontdekkingen die Eli in 1900 deed geven mij ruim 120 jaar later nog steeds een gevoel van herkenning en bewondering voor onze prachtige hobby.

*Ko Veltman*

**Rubriek:**

## Het estafetteestokje

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

### Gerrit Burggraaf en Marjolein Verhart

Dolgelukkig zijn wij met huisje nr. NP29

Het huisje met de tuin van Trix

Met lieve en inspirerende burens.

Als we het park oplopen overvalt ons een geluksgevoel.

Zoveel rust, schoonheid en heerlijke geuren, idyllisch...

Oog in oog gestaan met een vosje, fazanten, hazen en vele vogels!

Dat dit echt bestaat, zo dichtbij Amsterdam.

Dat weten alleen wij, de bevoorrechte eigenaren van een tuin op het Nieuwe Bijenpark!

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

Mijn favoriete plant: die goeie ouwe **geranium**

Mijn lievelingsplant is van ouds de geranium. Ik zit er zowel binnen als buiten graag achter. Het mooie is, dat hij tegenwoordig 'dankzij' de klimaatverandering vaak de hele winter mee gaat.

Alleen die paar nachten dat het vriest is hij liever binnen.

In het voorjaar wenst hij nieuwe aarde en hup daar gaat 'ie weer voor minstens een seizoen.

*Marja van der Veldt*



## Soosprogramma

- Zondag **4 december**: film Honeyland.
- Zondag **7 februari**: presentatie Thomas Freitag over bijenreis naar Gambia

Aanvang zoals altijd om 11.00 uur.

Koffie klaar om 10.30 uur.

Over de film Honeyland:

Hatidze speurt duizelingwekkend steile bergflanken af op zoek naar bijenkolonies die zich verschanst hebben in de rotsen. Ze woont in een stenen huisje in Noord-Macedonië, samen met haar zieke moeder. Haar leven, haar passie en haar inkomen zijn de wilde bijen die ze met veel zorg, en volgens oude tradities teelt. 'Neem de helft van de honing, en laat de andere helft voor de bijen' – is haar gouden regel. De honing verkoopt ze op een marktje op zo'n vier uur loopafstand. Tot op een dag een rumoerige familie arriveert met een oude caravan, zeven onhandelbare kinderen en een kudde koeien, de voorbode voor het naderende einde van Hatidze's oude leven.

Tamara Kotevska (1993) en Ljubomir Stefanov (1975) filmden drie jaar in het adembenemende gebergte van Noord-Macedonië, en keerden terug met een visueel verbluffende, poëtische documentaire over bedreigde tradities en het broze evenwicht tussen mens en natuur, die een honingzoete indruk achterlaat. Naast 8 internationale awards, bekroond met maar liefst drie prijzen en bedolven onder lovende kritieken op het vermaarde Sundance Festival.

# Verslag van de basiscursus imkeren van 2022

Lieve mensen,

Mijn naam is Ayla.

Ik ben vernoemd naar een hoofdpersoon uit een boekenserie. De Aardkinderen, van J. Auel.

Dat speelt zich af ongeveer 30.000 jaar geleden.

In dié mooie boeken ben ik een mens.

Nú, In 2022, ben ik een Gele Honingbijen-Koningin op Uw BijenPark.

Ik, Ayla, wordt verzorgd door een "Beidja". De naam "Beidja" heb ik haar zelf gegeven, want ik weet niet hoe ze heet.

Wat ik wél weet, door de uiterst effectieve communicatie van mijn werkster-dames, is dat Beidja niet alleen voor óns zorgt: ze is al een tijd nauw betrokken bij de natuur en het insectenleven én de door haar verworven kennis hiervan, maar ook mede door de intensieve cursus die ze heeft gevolgd om óns te verzorgen.

Ik wil zo vrij zijn u toe te spreken als BijenKoningin, Ayla.

Wij bijen, leven al zeer veel langer dan u.

Toen u in beeld kwam, lang geleden, zag u in hoe lekker onze honing was.

Helaas gebruikte u ons ook als wapen, zoals u - als mens - vaak doet zodra u de kans ziet: u gooide hele volken - na ons wat van streek te hebben gemaakt - over de muren van uw vijand. Dé bom in die tijd.

Maar laten we in het hier blijven.

Niet alleen via Beidja, maar ook van mijn hofdames (zoals u merkt, is het respect bij ons volk nooit verloren gegaan) hoor ik dat andere integere verzorgers, zich erg ongerust maken: WIJ, honingbijen, krijgen de schuld van iets wat 'de mens' in feite (het spijt me dat ik dit woord weer moet gebruiken) 'wederom' op zijn geweten heeft.

Voedselconcurrentie?! Concurrentie is een natuurlijk fenomeen. Ook alleen maar goed!! Het helpt elk insect sterker te worden, beter te overleven in de huidige omstandigheden. En die 'omstandigheden' zijn - want wij communiceren -: de mens.

Ze bouwen, stofzuigen zelfs hun tuinen! Gooien velden vol met bijvoorbeeld mais dat niet meer besproeid hoeft te worden (omdat de ellende/gif al in de bollen zit), plempen bermten tussen snelwegen vol met de mooiste bloempjes (waar wij nóóit kunnen komen en onze collega-insecten ook niet door de stroming snelheid/wind van het voorbijgaande verkeer). Met name dit laatste vind ik, Ayla, een droevig fenomeen: de mensen denken waarschijnlijk: Goh! Wat zijn wij goed voor de insecten: kijk die bermten tussen de snelwegen eens blóeien!

Als ik, Ayla Bijenkoningin, dít zou doen met mijn achterban..., dan zou ik me zo schamen dat ik geen eitje meer zou kunnen leggen.

Begin dan niet bij óns bestaan in twijfel te trekken: wij bestaan al drie miljoen jaar.

U bent ook een dier. Véél meer overbevolkt dan wij. Veel schadelijker voor al die insecten die u wilt beschermen.

Status: onwetendheid voor de mens, de 'Hoogmoed voor de val'.

Laat u aub informeren door mensen die hier de kunde en passie voor hebben, waaronder zeker véle imkers.

Mijn Beidja heeft zojuist een intensieve cursus afgerond: élke zaterdag en vele dinsdag-avonden. En wat héb ik haar zien groeien en blij worden! En daarmee mijn volk.

De twee docenten waren buitengewoon verschillend en daardoor een perfecte match: zeer praktisch en buitengewoon theoretisch onderlegd, en dan óók nog eens samen een team.

Als groep zijn we begonnen als "aftastend"; waarschijnlijk normaal.

Nu kennen we elkaar goed en weten we wie te vinden: humor!!, elkaar helpen, bijstaan, aanmoedigen en helpen.

Ik durf zelfs te beweren dat vriendschappen zijn ontstaan..., dat ze moge blijven en onze lieve Koninginnen en hun nageslacht ook.

Alle emoties zijn geweest dit cursusjaar.

Dit jaar 2022 was letterlijk lief en leed; gewonnen en verloren, ...soms bíjna verloren.

Bij-zonder hartelijke groet,

*Beidja/Marloes*

## Groenrubriek

### Is zevenblad een monsterplant?

In april 2022 zijn we begonnen met de tuin weer wat leven in te blazen. Overal komt het nieuwe onkruid boven de grond. Ook onze grootste vijand 'het zevenblad'. Andere jaren maakten we grote stukken vrij van onkruid. Nu doen we het heel anders. We laten het zevenblad gewoon doorgroeien, zodat er niet van die kale plekken ontstaan. De andere stukken groeien natuurlijk ook, maar zevenblad steekt er met kop en schouders bovenuit. Eind mei komen er mooie schermvormige bloemen (net kant) boven de lagere planten uit. Dat vinden we best mooi staan. Vervolgens trekken we alles wat te veel is eruit, zodat er mooie toefjes ontstaan. Ander onkruid laten we onder vrouwenmantel en tuingeraniums verdwijnen. Dat scheelt een slok op een borrel voor wat betreft ARBEID! Een ander voordeel: Als het onkruid groter is, trek je het er gemakkelijk uit met veel wortels eraan.

Van een natuurgenezer hoorde ik dat thee getrokken van zevenblad goed tegen jicht helpt. Een gratis medicijn dus. Vaak thee ervan drinken schijnt te helpen.

Maak van het kwaad een deugd door te genieten van de positieve eigenschappen van zevenblad!

*Tineke de Groot*



# Bijenreis naar Gambia – West Afrika ...

**dit moet je echt een keer hebben meegemaakt**

- 1e reis – 16 februari – 2 maart 2023
- 2e reis – 9 november – 23 november 2023
- In een groep van max. 9 deelnemers
- ...met veel aandacht voor de Afrikaanse bijen... de biodiversiteit... de Afrikaanse cultuur en veel contact met Afrikaanse imkers.

**“ als je nog niet verliefd zou zijn op bijen – na deze reis ben je het heel zeker geworden”**

*Deelnemer in 2021*

Sinds 2015 vinden er twee keer per jaar imker-reizen naar Gambia (West-Afrika) plaats. Veel imkers gaan voor de tweede of de derde keer mee. Ze genieten van de zon en het imkeren in de Afrikaanse cultuur ... terwijl het hier in Nederland koud en nat is en de bijen in winterrust zijn.

De reis is strak georganiseerd. De reisorganisatie beschikt over een eigen bus met chauffeur, ze bezoeken vijf dorpen waar de groep ook overnacht. Er zijn drie maaltijden waarin (zover mogelijk) rekening wordt gehouden met persoonlijke eetwensen. De overnachting vindt plaats in schone en eenvoudige Eco-lodges. Iedereen heeft een ruime één-persoonskamer. Reis je als stel ... dan zijn er vanzelfsprekend tweepersoonskamers.

Doel van deze bijen-reizen is om van elkaar te leren. Nederlandse imkers hebben veel inhoudelijke kennis. En de Afrikaanse imkers willen graag van ons leren. De andere kant is er ook. De Afrikaanse bijen (*Apis Scutellata*) zijn wilder en gedragen zich in veel opzichten anders dan onze "*Apis mellifera*". Ze zijn onrustiger – iets kleiner en zwermen vaker. En net zoals in Nederland raak je er niet over uitgepraat. Tot diep in de nacht aan een vuurtje praten over de steeklustige beestjes ... en plannen maken voor de volgende dag. Vaak met muziek en dans .... en soms ook in alle rust aan zee.

**“Afrika is in alles anders ... maar de liefde voor het bijenhouden is vergelijkbaar met de onze”.**

*Deelnemer in 1999*

Onder leiding van Thomas Freitag gaat het stukje bij beetje het binnenland in. Langs afgelegen dorpen en onverharde wegen. De groep bezoekt o.a. een Nomadendorp aan de rand van de Sahel. Het woord Sahel komt uit het Arabische sahil en betekent 'kust' of grens, waarmee de kust van de woestijn bedoeld wordt. De woestijn rukt hier in een rap tempo op. De "groene muur" moet dit vertragen en/of tegenhouden. Er worden boomprojecten bezocht en plekken waar mangroven aangebouwd worden. En bijen en andere bestuivers hebben hier een belangrijke taak ... het verhogen van de biodiversiteit en het tegenhouden van de oprukkende woestijn. Het is aan de Nederlandse imkers te danken dat hier een team van



Afrikaanse (vooral vrouwen) imkers is ontstaan.

Een bijenreis naar Gambia is een groot avontuur. Strak georganiseerd én met ruimte voor individuele wensen. En het is ook een vakantie. Bewust worden er momenten aan de Atlantische Oceaan gepland. Midden in de Nederlandse winter kun je hier heerlijk in zee zwemmen en alle indrukken verwerken. Alle deelnemers konden zich in de afgelopen jaren in drie woorden vinden –

**” spannend ... ontroerend ... en onbeschrijfelijk”**

Tijdens de soos van februari 2023 geeft Thomas Freitag van Imkerij Stad en Streek een presentatie over het bovenstaande.

**Meer informatie:**

[www.Imkerijstadenstreek.nl](http://www.Imkerijstadenstreek.nl)

**Vragen graag via de mail:**

[info@imkerijstadenstreek.nl](mailto:info@imkerijstadenstreek.nl)

## 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 steeds enkele leden of en enkel lid om aan u voor te stellen.**

### Emma van Bommel

heeft sinds 2016 – alweer zes jaar, zegt ze – een tuin op het Oude Bijenpark.

#### Hoe kwam je hier terecht?

‘Ik was op zoek naar een tuin op een klein park en vond op internet het ‘Oude Bijenpark’. Dat sprak me meteen heel erg aan. Na een wachttijd van een paar weken kreeg ik huisje 31 aangeboden met een prachtige tuin en een ‘Roemeens’ huisje (zo wordt mijn huisje genoemd in de wandelgangen).’

Ze is te weinig op haar tuin te vinden, zegt ze. Want in dezelfde periode startte ze met haar eigen bedrijf, een zeepziederij. ‘Dat vraagt veel tijd.’ Als het even kan is niettemin op haar tuin. Wat ze het liefst doet in haar tuin: ‘Onkruid’ wieden en daar een mooi boeket van maken, mijn

paden toegankelijk houden, op zoek naar de kikkers en salamanders in mijn kleine vijvertje, naar de vogels kijken met m’n nieuwe verrekijker. Even helemaal tot rust komen.’

#### Welke planten staan er zoal in?

‘Solidago, schildpaddbloem, veel verschillende rozen, wisteria, kiwi, verschillende azalea’s, jasmijn, magnolia, camelia’s, vlinderstruik, appelbomen, bramen, frambozen, vijgen, Te veel om op te noemen. ’

#### Groeien hier ook de kruiden die je in je zepen verwerkt?

‘Nee niet veel kruiden omdat de grond er niet geschikt voor is en er staat al zoveel in mijn tuin dat ik moeilijk een plekje kan vinden voor nieuwe planten. De kruiden voor mijn zepen bestel ik bij een biologisch bedrijf waar ze biologisch verbouwd worden.’

#### Hoe kwam je ertoe een zeepziederij te beginnen?

‘Toen ik een aantal jaar geleden hoorde dat de industrie plastic balletjes in de scrub stopte was voor mij de maat vol! Hèt moment om overstap te gaan. Dit moet en kan anders, dacht ik. Ik heb mijn vaste baan opgezegd en ben mij gaan verdiepen in het vak zeepzieden en al snel maakte ik mijn eigen biologische





zepen, crèmes, deodorants en lippenbalsems. Mijn vriend, die zijn eigen reclamebureau heeft gehad, ontwierp ons logo 'Zeepziederij Borssenburg' (de eerste zeepziederij in Amsterdam vanaf 1583!) en creëerde het uiterlijk van onze producten en stelde voor om een website met webwinkel te bouwen waar de mensen hun biologische producten kunnen bestellen. We verkopen onze producten ook aan onze wederverkopers, verdeeld over het hele land en België. (Red.: Verkoopadressen zijn te vinden op de website <https://www.zeepziederij-borssenburg.nl>). We doen de zeepziederij samen. Nooit geweten dat we zo goed konden samenwerken. Allebei op ons eigen vakgebied en wanneer nodig kunnen we samen heerlijk brainstormen. Zo hebben wij onze eigen Zeepziederij Borssenburg Zeepstrooier ontwikkeld, geheel van Nederlands fabricaat, de tegenhanger van de plastic zeepomp. We zijn wel zeven dagen per week in de weer. En omdat er veel vraag naar was, geef ik tegenwoordig ook workshops zeep maken.'

### **Je bent natuurlijk ook lid van de AVBB, heb je nog wensen ten aanzien van het verenigingsgebeuren?**

Zodra ik meer tijd heb, wil ik een imkerkursus gaan volgen op het Nieuwe Bijenpark om op een natuurlijke manier zelf bijen te gaan houden op mijn tuin. Ik voel mij een rijk mens met mijn heerlijke tuin.

## **Even voorstellen ...**

In Bij-Zaken hebben we de rubriek waarin we leden aan u voorstellen. Soms is de rubriek uitgebreid, soms hebben we een enkel interview. Dat schiet natuurlijk niet heel erg op. We kunnen nog jaren vooruit voordat we alle leden hebben voorgesteld.

Wat, dachten we, als leden (zich aan) elkaar voorstellen?

Daarom organiseren we na elke soos – elke eerste zondag van de maand om 11.00 uur, met uitzondering van januari en de zomermaanden – een korte interviewsessie. Leden die mee willen doen, interviewen elkaar. We hebben een aantal standaardvragen, maar het staat iedereen vrij daarvan af te wijken en/of aan te vullen. We denken dat een kwartier tot een twintig minuten voldoende is. We beginnen op 4 december na de film.

Aan het begin van de soos zullen we vragen wie daaraan mee wil doen.

*Belinda en Ina*

### **Rubriek**

## **Kijk-, lees- en luistertips**

### **Luistertip:**

Karen van Ede stuurde ons een luistertip: **de podcasts van The Pollinators**

Bezig met de tuin en bijen maar op een heel andere manier: maak kennis met de podcasts van The Pollinators.

Podcasts zijn een soort korte radio-uitzendingen. Ze zijn momenteel razend populair omdat je ze kunt luisteren wanneer je wilt. Op de bank, in de keuken, tijdens het schoonmaken. De podcasts van The Pollinators gaan allemaal over bestuivers en wat daarmee te maken heeft. Er zijn inmiddels vijf interessante afleveringen. De



eerste is van november vorig jaar en gaat over Treevember (en wat dat inhoudt, te weten de maand om bomen te planten). De meest recente is van september dit jaar en daarin zijn de mensen van Cruydt-hoeck aan het woord over het belang van goed bijvoeren.

De podcasts zijn te vinden op [www.thepollinators.org](http://www.thepollinators.org) en te luisteren op de laptop en smartphone.

Veel luisterplezier!

## Wandeltip:

Van Rien en Tineke de Groot kregen we een wandeltip. Zij wandelen vaak in het

**Dr. J.P. Thijssesepark.** Zeer de moeite waard als je van parken houdt. Het is een leuke bewegwijzerde wandeling.

Het Dr. J.P. Thijssesepark vindt u in Amstelveen. Naast Prins Bernhardlaan nr. 8 is de ingang.

## Diversen tips:

Een aantal tips van Annemieke Timmerman:

### Floron dag in Nijmegen: zaterdag 10 december 2022

Op zaterdag 10 december organiseren FLORON en de KNNV het grootste botanische evenement van Nederland: de FLORON-dag / KNNV botanische dag. Deze lezingendag vindt plaats in het Linneausgebouw in Nijmegen. Je kunt de lezingen ook digitaal live meekijken. Lezingen van eerdere FLORON-dagen zijn terug te kijken op het YouTube-kanaal van FLORON. Programma is hier te vinden: <https://www.floron.nl/portals/1/Downloads/FLORON-dag%202022/Programma%20FLORON-dag%202022.jpg>.

### Ken je Buurtgroen 020 al?

Buurtgroen020, het interactieve kennis- en netwerkplatform voor groene buurtinitiatieven in Amsterdam, verstuurt wekelijks een digitale nieuwsbrief per e-mail. Wil je op de hoogte blijven van de laatste ontwikkelingen en de komende activiteiten op het gebied van groen in Amsterdam? Meld je dan aan voor de nieuwsbrief: <https://buurtgroen020.nl/nieuwsbrief>

### Alle soorten tellen mee

Op deze website vind je de Nationale Databank Flora en Fauna en alles over ecologische monitoring en bescherming van soorten en hun leefgebieden. Belangrijke invalshoek van dit kennisnetwerk is, dat hier gewerkt wordt aan biodiversiteit en natuurbeheer van ecosystemen. Het gaat dus niet om op zichzelf staande soorten, maar over het bekijken en beschermen van een gebied in samenhang. Meer informatie en ook cursussen en lezingen op: <https://www.soortennl.nl>

## Leestip:

Tot slot een leestip.

Marja van der Veldt las het **boek Grijs Bijen**, over een imker in oorlogsgebied.

Grijs Bijen van de Russisch-Oekraïense schrijver Andrej Koerkov vertelt het verhaal van Sergej Sergejitsj, een toegewijde imker die de pech heeft om in de Donbas te wonen, in het grijze niemandsland tussen loyalisten en separatisten, enkele jaren na de bezetting van de

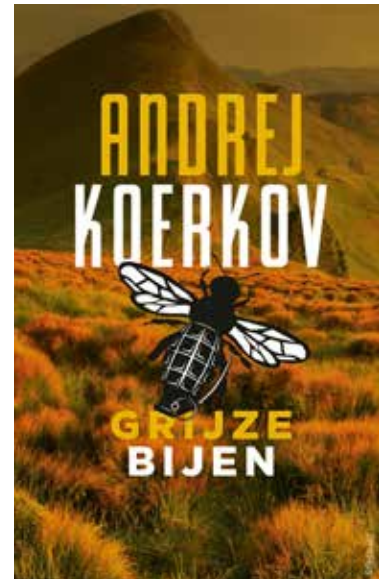


Krim en nog voor de huidige oorlog.

Sergejtsj leeft voor zijn bijen en bemoeit zich niet met de oorlog. Maar de oorlog bemoeit zich wel met hem. Rondom zijn huis wordt geschoten en er exploderen granaten. Het dorp is verlaten. Er is geen stroom, geen water, het vriest. Zijn zes bijenkasten staan in de schuur. Om ze te beschermen tegen explosies heeft hij hen rondom afgedekt met metalen platen.

Maar dan komt de lente en willen de bijen naar buiten. Veel te onveilig vindt Sergejtsj.

Hij besluit naar een hem bekende bijenhouder op de Krim te reizen. Daar kunnen hij en zijn bijen vast wel terecht. De ene imker helpt immers altijd de andere. En daar op de Krim is het hopelijk rustiger. Hij laadt zijn kasten op zijn aanhangwagen, pakt een tent en een slaapzak in en de nodige potten honing en vertrekt. Het is een lange reis. Pakweg 700 km. Veel te lang voor de bijen. Dus kalm aan.



Onderweg zet hij zijn tentje op diverse geschikte standplaatsen op. Honing is zijn betaalmiddel. Door de oorlogssituatie kan hij helaas nergens blijven. Steeds wordt hij geconfronteerd met strijders en burgers aan weerszijden van de gevechtsslijnes. De Oekraïners zien hem als een separatist en voor de Russen is hij een vijandige nationalist. Dus door naar de Krim.

Dat hij Russische autopapieren heeft en een Oekraïens paspoort geeft bij de grens nieuwe kopzorgen. Alles wordt gecontroleerd. Niet alleen zijn papieren, zijn auto, maar ook de berichten op zijn telefoon.

Uiteindelijk op zijn bestemming aangeland, mag hij zijn bivak opslaan in de boomgaard van de familie even buiten het dorp. Zijn gastheer Achtem is er niet. Die is anderhalf jaar eerder ontvoerd. Hij is moslim, een Tataar. (De Tataren zijn de oorspronkelijke bewoners van de Krim. Na WOII zijn zij in opdracht van Stalin op beschuldiging van landverraad massaal gedeporteerd naar Centraal Azië. Onder Gorbatsjov mochten zij terugkeren. MV) De huidige Russische bewoners zitten niet op de Tataren te wachten. Van hen mogen ze weer uitgezet worden naar Oezbekistan. 'Ze zaten daar net lekker rustig', zegt in het boek een Russin tegen Sergejtsj.

Ook met Achtem loopt het niet goed af. Als Sergejtsj op verzoek van de familie navraag doet, blijkt hij al snel na zijn ontvoering te zijn vermoord. Daarna gaat Sergejtsj zich steeds unheimischer voelen in het dorp, zeker als ook de zoon des huizes om onduidelijke redenen wordt opgepakt. Dan haalt de politie een paar dagen voor zijn geplande vertrek plotseling een van zijn kasten op ter controle op ziektes. 'Dat hebben ze aan de grens verzuimd.' Als ze blijkbaar gezond bevonden worden, krijgt hij ze terug. Maar Sergejtsj herkent zijn bijen in deze kast niet. Ze gedragen zich anders. Ze lijken wel grijs geworden, de kleur van uniformen. Hij heeft angstdromen over ze. Na eerst nog een vergeefse poging te doen om de zoon los te krijgen, vertrekt hij. Hij ziet kans om opnieuw de grens te passeren en gaat weer op weg naar zijn dorp. Niet naar de oorlog, maar naar zijn huis. Het is niet zijn schuld dat zijn huis nu midden in de oorlog staat.

Het boek eindigt kort voor Sergejtsj weer thuis is. Hoe het verder met hem gaat, komen we niet te weten.

Grijze Bijen leg je niet zo maar naast je neer. Het boek nodigt uit tot overpeinzingen over het leven. En tot verder lezen over de geschiedenis van Oekraïne. Over hoe er al lange tijd met de bewoners gesold is. Een en al misère. Hongersnood, verbanningen. En nu Poetin weer.

# RECEPTEN

Bij de diploma-uitreiking waren er allerlei lekkernijen. Van Ani Schipper weten we dat ze heel lekker kan bakken, maar een **honingcake in de vorm van een bijenkorf** hadden we nog niet gezien. Hierbij het honingcake recept van Ani. Zelf gebruikt ze zelfrijzend bakmeel en zet ze de oven ongeveer 40 minuten op 155 graden. De bijenkorfvorm kocht ze via de website [inkershop.nl](http://inkershop.nl).

**Honingcake**  
Raat of korf met honingcake?

Een overheerlijke cake in een mooie bijenkorfvorm. Dat inspireert om op zoek te gaan naar een honingrecept om met zo'n mooie bakvorm aan de slag te gaan. Lekker voor in het weekend!

In zo'n mooie cakevorm kun je bijvoorbeeld een cake van biscuitdeeg maken maar natuurlijk ook een overheerlijke bavarois of zalmousse.

Een cake, mooi versierd met slagroom, vruchten of glazuur is heerlijk bij de thee of koffie maar ook leuk als dessert.

**Wat heb je nodig?**

- 4 eieren
- 200 gram honing
- 4 eetlepels warm water
- 200 gram gezeefde bloem
- 30 gram gesmolten boter

**Hoe maak je deze cake?**

- Breek de eieren in een schaal
- Giet de honing erbij en het warme water
- Klop dit in 10 - 15 minuten tot een luchtig geheel
- Schep vervolgens de gezeefde bloem en de gesmolten boter door dit beslag
- Vet de bakvorm in met boter en bestuif deze met wat bloem
- Schep het beslag in de vorm
- Zet de gevulde vorm midden in de oven en bak in 25 minuten gaar op 180 graden
- Een breinaald moet schoon uit de cake komen, dan is de cake gaar.

62

1571 1572

De versgediplomeerde Robert Prins had een spinaziehoningcake gemaakt die gretig aftrek vond. We vroegen hem om het recept en leerden gelijk een nieuw woord: zwiepje.

## Spinaziehoningcake

Een hartigzoete cake, super bij lunch, borrel of als dessert. Heel verrassend smakelijk gebruik van honing. Geïnspireerd door de Turkse keuken en favoriet in glutenvrije kringen omdat heel goed glutenvrij meel te gebruiken is.

Ingrediënten: 3 eieren, 150 gram honing, 200 gram spinazieblaadjes, 125 gram olie, 100 gram boekweitbloem, 100 gram amandelmeel, 1 zakje bakpoeder, theelepel gemberpoeder, zwiepje zout.

Bereiding: Verwarm oven voor op 180 graden, zet de cakevorm klaar en vouw een vel bakpapier erin om later het deeg te kunnen storten en na afloop makkelijk uit de vorm te kunnen halen, breek de eieren en meng met honing, klop enkele minuten tot lichtgele massa, doe spinazie in pan en overgiet met de olie. Hoewel elke olie kan geef ik de voorkeur aan Healthy Oil (Soilmates), gemaakt van 'misvormde avocado's'. Pureer met staafmixer tot je een diepgroene drab hebt, giet de drab bij het ei-honingmengsel en roer met lepel door elkaar. Doe het meel in een schaal (boekweit en amandel: glutenvrij! Maar in principe kan iedere soort bloem

al dan niet gemengd met gemalen noten). Meng bakpoeder, gemberpoeder en zout door het meel en voeg beetje bij beetje bij het beslag, roer rustig tot het een stevig beslag vormt. Stort het beslag in het bakpapier in de cakevorm. 40 minuten in de oven op 180 graden. Laat langzaam afkoelen in oven. De cake zal enigszins inkrimpen.

Een topping kan toegevoegd worden: 100 gram geitenkaas, 50 gram honing, 100 gram frambozen of aardbeien

(Indien aardbeien paar drupjes olie waarin een snuf cayennepeper of drupje tabasco geroerd). Meng de ingrediënten door elkaar en spatel dit over de half afgekoelde cake.

Bij aardbeientopping is 'n vleugje peperigheid een geheimtip die het fantastisch doet in combinatie met de spinaziehoningcake. Als de topping te nattig blijft door het sap van de vruchten, voeg dan nog een eetlepel amandelmeel toe om het op te stijven.

Smakelijk!

Van Annemieke Timmerman kregen we een heel gespecialiseerd recept:

### **Honing met propolis en kruiden**

Een positieve testuitslag gekregen (dus negatief) en tien dagen aan huis gekluisterd. Had ik nu maar eerder propolis-tinctuur in de keel gedruppeld of mijn befaamde honingmelange genomen. Wel mooi tijd nu om te potten en te etiketteren.

Het recept wil ik wel met jullie delen, we hebben het in 2020 ontwikkeld samen met Annette van der Knaap en anderen. Meer hierover is te vinden op de website van de NBV:

<https://www.bijenhouders.nl/propolishoning/verkooppunten>. De propolistinctuur is te vinden op Jeroens website: <https://bijenclub.com/propolis/propolistinctuur-maken/>

De batch honing voor de melange had voor de menging een vochtgehalte van 16,8%, na toevoeging van de tincturen 18%. Neem dus honing laag in het vocht, dan kan je de melange langer bewaren, al vraag ik me af of gisten en schimmels een kans krijgen. Het is net een bonbonnetje en sommigen kunnen ervan door blijven eten. Een halve theelepel bij hoest is genoeg, laten smelten op de tong, achterin de keel. Met 2% propolistinctuur en 2% kruidentinctuur zijn de gewichten: 1000 gram honing + 20 gram (ml) propolistinctuur + 20 gram (ml) kruidentinctuur.

Mijn propolis tinctuur is zo zuiver en vers mogelijk: afgekrabd, handmatig geselecteerd en gereinigd, niet verwarmd, dit jaar uit de kast/van het rooster. Eventueel na koeling in de ijskast verkruid, in een pot, Navimer pure alcohol erop: <https://drank.nl/pure-alcohol-liter>.

Verhouding propolis:alcohol = 1:1, dan is de uiteindelijke propolisconcentratie ongeveer 30%. Af en toe schudden/roeren, 6 weken tot 2 a 3 maanden laat ik het staan in een koele kamer. In een weckpot, waarbij de glazen deksel niet is gescheiden van de pot met de rubber rand, dus er kan vocht uit vervliegen. Dan zeven. De propolisconcentratie kan oplopen tot 50 a 60%, maar dat gehalte meten is specialistenwerk.

De kruidentinctuur heb ik gekregen van iemand, op mijn etiket staan de ingrediënten. In 2020 heb ik een keer gemalen en/of gevijzelde kruiden en specerijen toegevoegd: kaneel, gember, anijs, venkel, kruidnagel, zwarte peper, nootmuskaat, tijm, munt. Er zaten toen toch wel stukjes in de honing, dus daarmee moet ik nog verder experimenteren. Tinctuur zelf maken staat ook nog op mijn verlanglijstje. Er kan ook bij: rozemarijn, salie, laurierblad uit de tuin, andere fijngemalen kruiden en zaden: koriander,



komijn, eventueel snuffje rode peper. Hier kun je natuurlijk eindeloos op variëren en ook de hoeveelheden kun je aanpassen (20 gram tot 60 gram per kilo), al moet je er rekening mee houden dat de smaak sterker wordt naarmate het langer staat.

De melange heeft op het etiket de titel: Honing met propolis en kruiden. Daarnaast staan de details: Honing gehaald in seizoen 2022 op diverse bijenstands in Amsterdam, verrijkt met 2% propolis-alcoholtinctuur en 2% kruiden-alcoholtinctuur: salie, weegbree, tijm, vlierbloesem (bovengronds) en Griekse alant (wortel). Het zit in potjes van 125 gram, maar ze wegen allemaal tussen de 130 en 140 gram. Daarom staat op het potje 130 gram, want je mag wel meer verkopen dan erop staat, maar niet minder. Nu alleen nog etiketjes knippen en plakken en dan zijn de potjes klaar.

Op ieders gezondheid, geniet ervan!

## De Honingbij, een schets uit het bijenleven

Geschreven door E.Heimans, uitgegeven in 1900 en destijds te koop voor Fl. 1,50

Dit prachtige boekje ontving onze bibliotheek onlangs van Wim en Jolanda Wakkerman, leden van onze vereniging.

Eli Heimans schrijft in het voorwoord "Uit de rijke stof, die het wonderlijke bijenleven biedt, heb ik in de eerste plaats ter mededeeling gekozen, wat mij persoonlijk steeds het meeste interesseerde. En van de rest zooveel genomen, dat de hoofdmomenten uit het bijenleven zijn aangegeven". Ik hoop, dat het lezen van dit boekje velen zal opwekken, aan het leven van de honingbij aandacht te schenken.

Eli Heimans, Jac. P. Thijssen en Han Heinsius zijn bij velen bekend om hun bijdrage aan de geïllustreerde flora van Nederland, een voor die tijd bijzondere uitgave uit 1899 en later.



Heimans en Thijssen hebben er ook voor gezorgd dat wij nu nog een Naardermeer hebben. Als het aan Amsterdam had gelegen was dat een vuilstort geworden.

In het boekje worden de organen van de honingbij tot in detail beschreven en veel ook nu nog lezenwaardige bijzonderheden uit het bijenleven uitgelegd.

Eli vermeldt prachtige persoonlijke gebeurtenissen. "Boas, aan de hegge bie van Duerne zit een zwerm vast; Hie zegt, dat j'm voor een daalder mag kommen weghalen". De "boas" tegen wien dit gezegd werd, was de bakker en brouwer, tevens bijenhouder, met wien ik op Pinkster-drie op een voetreisje door Twente zat te praten. De jongen die de boodschap kwam zeggen, kreeg van de baas een stuiver, en van mij een sigaar.

Ik kwam dit boekje al eerder tegen. Eerst in de Artis bibliotheek en later nog eens in de Heimans en Thijssen bibliotheek in het Hugo de Vriescentrum aan de Plantage Middenlaan. In beide gevallen mocht ik het niet meenemen. De kans om het zelf aan te schaffen heb ik nog niet gehad. En nu mag ik het even vasthouden voordat het wordt opgenomen in onze collectie op het bijenpark.



Helaas is het boekje in een niet al te beste staat. Daarom gaan wij kijken of het opgeknapt kan worden.

*Ko Veltman*

## **De Aziatische hoornaar, een nieuwkomer waar wij binnenkort kennis mee maken**

De Europese hoornaar, *Vespa crabro*, zien wij al langer in Nederland. Sinds 1980 is deze grote wesp vanuit het zuiden naar ons land gekomen en komt steeds vaker voor.

De Aziatische hoornaar, *Vespa velutina*, is in 2004 voor het eerst in Frankrijk waargenomen en is langzaam onze kant opgekomen. Sinds 2007 is hij aanwezig in het zuiden van ons land. Vorig jaar werd hij gezien in Meppel en dit jaar zijn er waarnemingen in Velsbroek en Zaan- dam. Nu dus best wel dichtbij.

Beide wespen zijn plooiwespen en zijn dus te herkennen aan de smalle opgevouwen vleugels die over elkaar liggen. Het zijn ook best grote wespen. De Europese hoornaar is iets groter dan de Aziatische, maar beide zijn forse wespen. De welbekende limonadewesp is flink kleiner. De steek van een hoornaar is pijnlijk, maar niet per se gevaarlijk als je niet allergisch bent.

Het zijn ook beide vleeseters en ze hebben grote nesten. De Europese hoornaar nestelt meestal in een holle boom, de Aziatische hoog in een boom. Van beide overwinteren uitsluitend de jonge koninginnen en het oude nest sterft in het najaar uit.

In het voorjaar maakt de Aziatische koningin een klein nestje op een beschutte plek. Daarin worden de eerste werksters opgekweekt. Als het nest de omvang van een flinke tennisbal heeft bereikt en er voldoende jonge werksters zijn, verhuist het hele volk naar een plek boven in een hoge boom. Daar groeit het nest uit tot een omvang van zo'n 75 cm.

De Europese hoornaar vangt insecten, maar de Aziatische heeft het vooral voorzien op de honingbijen. Hij hangt voor de vliegplank en vangt thuishoornende bijen uit de lucht. Een sterk bijenvolk kan best wel wat bijen missen. Het effect van het wegvangen door de Aziatische hoornaar zou niet zo dramatisch zijn als onze bijen niet in de stress zouden raken. Er ontstaat paniek en de bijen gaan in de verdedigingsmodus. Als er meerdere hoornaars voor de vliegplank hangen wordt er weinig meer gehaald en dat is op den duur funest voor het voort-

bestaan van het volk. Je herkent de Aziatische hoornaar dan ook vooral aan het gedrag. Als er een aantal grote wespen met een zwart borststuk en zwarte antennes en gele poten voor de vliegplank hangen weet je genoeg.

Imkers wordt gevraagd om op te letten en waarnemingen van de Aziatische hoornaar door te geven aan de NVWA (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit). Meldingen kunnen doorgegeven worden via [waarnemingen.nl/go/vespa-velutina](http://waarnemingen.nl/go/vespa-velutina). De melding moet voorzien zijn van een goede foto! De provincie is daarna verantwoordelijk voor een bestrijdingsplan.



Foto van de site: <https://hvv.be/news/de-aziatische-hoornaar-een-gevaar-voor-de-mens-van-de-Hubertus-Vereniging-Vlaanderen>

Als een Aziatische hoornaar een prooi heeft gevangen neemt hij dat eerst mee naar een plek in een struik vlakbij. Daar demonteert hij de bij. Hij knipt kop, vleugels, poten en achterlijf los. Het borststuk met de eiwitrijke spieren neemt hij mee naar het nest als voedsel voor de larven. Door de hoornaar te observeren kun je het nest vinden. Vanaf de plek waar hij zijn prooi heeft gedemonteerd, vliegt hij in rechte lijn richting het nest. Een aantal van deze wespen heeft zich gespecialiseerd in zoetigheid zoals rottend fruit. Met lokpotten met zoetstof worden ze gelokt. Vanaf het fruit of zoetstof vliegen zij ook rechtstreeks naar het nest. Op deze manier is de richting van het nest te achterhalen. Opsporen van het nest is dan nog niet zo simpel. De hoornaar vliegt makkelijk een kilometer ver en het nest zit hoog in een boom. Een goede verrekijker kan helpen bij het opsporen.

Volgens Europese richtlijn moet het nest bestreden worden in de hoop daarmee een nieuwe plaag voor onze bijen te voorkomen. In Limburg zijn zij daar al enkele jaren intensief mee bezig. Daardoor heeft het enige tijd geduurd voordat deze hoornaar zich ook bij ons meldde. Wij mogen hopen dat onze provincie de bestrijding serieus oppakt. Hulp van imkers bij het opsporen kan veel helpen.

Ko Veltman

## Bij-Sluiters Trudy Franc

### Echt?

Momenteel is Sinterklaas nog druk doende om alle bestellingen op tijd af te leveren. Het is elk jaar weer een leuke tijd met een sprookje waaraan het hele land meedoet. Ik vind dat altijd weer ontroerend. Maar Sint of niet, men is óók alweer volop in de ban van dat andere feest in december. Kerstmarkten worden al druk bezocht. Hoort niet! Ik ben een groot fan van Sinterklaas. Die Amerikaanse beunhaas kan mij gestolen worden. Sinterklaasavond is een gezellig avondje op 5 december, compleet met gedichten en surprises. De naam zegt het tenslotte al. Maar steeds vaker doen mensen dat met kerst. Waarom??? Je eet met kerst toch ook geen pepernoten meer en je schoen zet je dan ook niet, toch? Met kerst Sinterklaas vieren is nep. Net als die bolle johoho-roeper. Die is ook nep. Terwijl de Sint... Nou ja,





wat is echt? Sint hééft in ieder geval nog wel bestaan, al is hij vermoedelijk nooit in Sanje geweest. Hij reed trouwens ook niet op een paard, maar op een ezeltje. Ook bestonden stoomboten toen helemaal nog niet. Maar hijzelf wel. En nog steeds wordt hij elk jaar feestelijk ingehaald met paard en stoomboot. Het Sinterklaasjournaal is zelfs wekenlang het gesprek van de dag. En toch... toch wordt er alom al om kerst gezeurd. De belangrijkste vraag is elk jaar: echt of nep. Het gaat dan over De Boom. "Een echte boom ruikt zo lekker". "Ja maar nep is makkelijk, en een echte boom valt altijd uit. Wat de verkoper ook zegt; met een echte boom heb je akelige naalden, soms tot pasen aan toe." " Nou maar nep is slecht voor het milieu en echt is puur natuur." Tja, eh, hm... is dat wel zo? En kunstboom is van plastic en dus inderdaad slecht voor het milieu. Maar een echte boom zit zo gruwelijk vol kunstmest dat je die onmogelijk nog echt kunt noemen. En zonder kunstmest gaat het niet; hij moet tenslotte zo snel mogelijk groeien. Een "echte" kerstboom is een plofboom. En je koopt ook nog eens elk jaar een nieuwe. Nóg slechter dus. Christine en ik hebben helemaal nooit een boom. Bomen, "echt" of nep, nemen teveel plaats in en het is een gedoe met op- en aftuigen. Ik vind een kerststukje (met "echte" takjes inclusief uitvallende naalden) op tafel wel zo gezellig. Maar tuincentra staan dus al maanden vol met "echte" en kunstbomen. Voor kunstbomen zijn er spuitbussen met dennengeur te koop. Toch een beleving die je niet kunt missen... dennengeur in huis. Dat is dus nep in het kwadraat. Een gewone plant kun je daar overigens nu helemaal niet kopen. Daar hadden wij weer eens behoorlijk last van. Een neef van ons heeft een nieuw huis met een grote tuin. Wij waren eind november uitgenodigd. Een mooie tuinplant leek een goed idee. Maar ja, hoe kom je aan een tuinplant? Het is allemaal kerst wat de klok slaat. Er zijn lollige kerstmannen en zingende rendieren. De meest idiote versiering die je maar kunt bedenken ligt in de winkels. En zelfs al gaat het je fantasie helemaal te boven... het is te koop. Kerstballen gaan in trends. Dit jaar schijnt de trend drank te zijn. Ineens zie je overal ballen in de vorm van drankflesjes. Wat voor wonderlijke geest zou toch bedacht hebben dat het leuk is om kleine flesjes cognac of whisky in een boom te hangen. Bizar!



Er zijn natuurlijk slingers en verlichting voor binnen en buiten. Ook hier is de keus eindeloos: knipperend of stil, veelkleurig of uni, met of zonder muziekje... alles kan. Maar een echte plant? Nee. Kan niet. Nergens. Kerststerren wel natuurlijk, maar die zijn er ook alleen maar voor ... juist ja, kerst. Toen onze kat nog leefde hadden wij niks aan kerststerren, want hij vrat ze op. Die haalden de kerst niet eens. Kennelijk waren de giftige blaadjes een lekkernij voor onze kat. Hij at in het voorjaar trouwens ook graag primula. Ook giftig, maar een delicatessen voor de kat. Vreemd beest. Maar goed, een tuinplant kopen in november, dat gaat niet. Zelfs kerstroos is moeilijk verkrijgbaar, terwijl je dat met die naam toch niet zou verwachten. Wel zijn hyacint en amaryllis onmisbaar in een kerstinterieur, maar voor buiten is er niks. En voor binnen is er De Boom. Echt of nep.



Er zijn natuurlijk slingers en verlichting voor binnen en buiten. Ook hier is de keus eindeloos: knipperend of stil, veelkleurig of uni, met of zonder muziekje... alles kan. Maar een echte plant? Nee. Kan niet. Nergens. Kerststerren wel natuurlijk, maar die zijn er ook alleen maar voor ... juist ja, kerst. Toen onze kat nog leefde hadden wij niks aan kerststerren, want hij vrat ze op. Die haalden de kerst niet eens. Kennelijk waren de giftige blaadjes een lekkernij voor onze kat. Hij at in het voorjaar trouwens ook graag primula. Ook giftig, maar een delicatessen voor de kat. Vreemd beest. Maar goed, een tuinplant kopen in november, dat gaat niet. Zelfs kerstroos is moeilijk verkrijgbaar, terwijl je dat met die naam toch niet zou verwachten. Wel zijn hyacint en amaryllis onmisbaar in een kerstinterieur, maar voor buiten is er niks. En voor binnen is er De Boom. Echt of nep.

## Agenda

- **Zondag 4 december:**  
**film Honeyland**
  
- **Zondag 15 januari om 15.00 uur**  
**is er weer de traditionele en**  
**gezellige nieuwjaarsreceptie**
  
- **Zondag 7 februari:**  
**presentatie Thomas Freitag over**  
**bijenreis naar Gambia**



### **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](mailto:bijenvereniging@bijenpark.nl)**

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

**Erelid:** Ries Hoogendoorn

### **SBA - Stichting Bijenpark Amsterdam**

**Secretariaat:**  
Sander van Hulsenbeek  
**[siertuinen@bijenpark.nl](mailto: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](mailto:tc.ruijter@gmail.com)**
- Belinda Glöckler  
**[becompany@me.com](mailto: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.