



AMSTERDAMSE
VERENIGING
TOT BEVORDERING
VAN DE BIJENTEELT

Bij-Zaken

40e Jaargang - Nummer 2 - Najaar 2025

Inhoud:

2. **Verslag van de voorzitter**
3. **Groenrubriek**
4. **In memoriam Henk Wijnbelt**
5. **Nieuwe aanwinsten museum**
6. **Estafettestokje: Eline Pellinkhof**
7. **Update Aziatische hoornaar**
8. **Elektrische horren tegen hoornaar**
9. **Heilzame honing**
11. **Cadeau Amsterdam 750**
12. **Op bezoek bij de Balinese imker**
13. **Vijver in de tuin**
17. **Honing van bijen in detentie**
18. **Stokerij Lubberhuizen**
23. **Agenda en colofon**

Tentoonstellingtip:

In de appgroep werd deze tentoonstelling al vermeld, maar voor wie (nog) geen deel uitmaakt van de appgroep van de AVBB: In Museum Kranenburgh in Bergen is nog tot en met 16 november de tentoonstelling For Eternity te zien van Tomáš Libertíny. Ondertitel: Sculpturen van honingraat in samenwerking met bijen.
www.kranenburgh.nl

Link naar recept amandelcake met honing:

<https://ap.lc/GMcNf>

Verslag van uw (interim-)voorzitter

De landelijke Open Imkerijdagen waren dit jaar weer een groot succes. Biologische planten waren aanwezig met een zeer uitgebreide collectie, wat zeker in de smaak viel bij de bezoekers. Voor de inwendige mens werd goed gezorgd met heerlijke halloumi en zelfgemaakte baklava, terwijl een basis-imker druk werd bezocht vanwege zijn zelfgemaakte goulash.

Voor de jongere bezoekers was er ook veel te beleven: zaadjes in potjes aarde, tekeningen en figuurtjes, kinderen konden van kunstraat kaarsjes maken wat erg in de smaak viel, er werden zelfgemaakte zeepjes verkocht en er was een kraampje met allerlei bijenartikelen.

De demonstratie honingslinteren werd druk bezocht, waarbij maar liefst 136 honingpotjes werden verkocht in het museum; bezoekers konden hun gekochte honingpotjes zelf vullen.

De observatiekast trok ook veel bekijks. Ook dit jaar was verzorgingscentrum Cordaan uit Noord weer aanwezig met een groep enthousiaste huisgenoten.

In de ochtend was het prachtig weer, maar helaas kregen we in de middag toch een flinke bui regen over ons heen, we moesten met z'n allen even het museum in.



*Huisbewoners Cordaan - Kijkje in observatiekast - En in de slingerkeuken - Zelf honingtappen
Foto's Saffron Pape*

Link foto's open imkerijdag: www.bijenverenigingamsterdam.nl/open-imkerijdag

Overig nieuws

- Op het Oude Park is de logeerplek opgeknapt. De bijenkaststandaard (beun) is rechtgezet, omdat deze verzakt was; rondom de vier poten is betonmortel gestort. Het afdak kreeg een nieuwe vloer en het vuil dat daar lag is opgeruimd.
- Helaas is er ook slecht nieuws: op het Oude Park is ingebroken in vier huisjes. Er is veel schade aangericht, onder andere door het ingooien van de voordeurruit van de oude slingerkeuken. Imkerspullen lagen verspreid over het park en spullen uit de huisjes waren ontvreemd. Gelukkig ontdekten de eigenaren van de betrokken huisjes dit tijdig en konden zo voorkomen dat verdere diefstallen plaatsvonden. De gestolen spullen werden verzameld in een ander huisje, waar het blijkbaar later zou worden opgehaald door de inbrekers.
- Aan het eind van deze maand wordt de slingerruimte weer gesloten en grondig schoongemaakt voor het volgende jaar. Het was een mooi jaar en de ruimte is intensief gebruikt.

- Daarnaast is er in Amsterdam een flinke plaag van de Aziatische hoornaar; Ko Veltman hield zaterdag 16 augustus een lezing over de Aziatische hoornaar. Dat heeft erin geresulteerd dat meer imkers inmiddels actief zijn bij de opsporing. Dat mogen er nog meer worden. Laat het Ko weten wanneer je hierin iets kunt en wilt betekenen.

- Een gewaardeerd lid heeft een flinke donatie gedaan aan de vereniging van € 416. Wij, het bestuur, willen hem hiervoor onze dank betuigen.



- Tot slot: de honingkastdelen zijn weer verwijderd, en denk aan de Varroa-behandeling en het inwinteren. Met hoeveel volkeren zou je de winter in willen gaan?

Gerrit Schipper

- Groenrubriek - De fluweelboom of azijnboom

In 2005 zijn wij begonnen met de tuin op het Oude Bijenpark. Het was een verwaarloosde tuin met bijna alleen rododendrons. Voor het huisje was een groot waterbassin. We hebben de hele tuin leeggehaald en nieuwe grond laten komen.

Maar een lege tuin moet gevuld worden, dus hebben we veel planten gekocht en geplant. Een vriendin van mij had in haar tuin een fluweelboom met veel uitlopers. Ze wilde er wel een paar kwijt en wij waren er blij mee.

We hebben er twee geplant en die zijn allebei groot geworden. Helaas hebben ze de laatste winter niet overleefd. Maar deze boom had ook nakomelingen rondom in de tuin. Daar hebben we er twee van laten staan en die groeien nu weer als kool.

De fluweelboom (*Rhus typhine*) is vooral een mooie herfstboom. De bladeren verkleuren in oranje, geel, bruin en rood. Het is net een kampvuur in de lucht.

De boom stamt uit het oosten van Noord-Amerika en groeit op zanderige grond. Hij bloeit met donkerrode pluimen in de zomer. Het zijn net kwasten.

Hij heet fluweelboom omdat de bladeren en takken zacht behaard zijn.

Het is een verrassende boom voor in de tuin. Ook als je tuin niet zo groot is.



Wij hebben er twintig jaar plezier van gehad en hopelijk net zo lang of langer van de nazaten.

Tineke de Groot
Oude Bijenpark, tuin 14



Overleden

Wij willen u mededelen dat ons gewaardeerd lid en imker Henk Wijnbelt op 25 augustus jongstleden op 86-jarige leeftijd is overleden. Henk was meer dan 50 jaar lid van onze vereniging en had al deze jaren een imkertuin op het Nieuwe Bijenpark. Dit jaar moest hij helaas zijn imkertuin opzeggen vanwege gezondheidsklachten. Henk zal gemist worden. Niet in de laatste plaats om zijn mooie verhalen en warme persoonlijkheid.

We wensen zijn familie veel sterkte in deze moeilijke tijd.

Het bestuur



In memoriam Henk Wijnbelt

Henk Wijnbelt had sinds 1975 een imkertuin op het park. Hij was altijd actief en bereid een handje toe te steken. Bij bezoek van schoolkinderen op het park namen Henk en zijn vrouw de honneurs waar. Ze gaven een rondleiding, de kinderen kregen uitgebreid uitleg. Ook was Henk samen met Dekker de initiatiefnemer van de reizen naar het koolzaad in het voorjaar en de heide in het najaar. Henk was de chauffeur met een grote vrachtwagen. 's Morgens vroeg werd alles ingeladen en op het koolzaad/heide uitgeladen. Daar ging het nogal eens fout. Niet iedereen had solide kastmateriaal en dat kwam bij aankomst soms duidelijk naar voren. Even rennen en als het weer rustig was de boel bij elkaar vegen en klaar. Altijd leuk en gezellig.
Dank je Henk.

Ries Hoogendoorn

Nieuwe aanwinsten voor ons museum

Onlangs konden wij een paar mooie aankopen doen voor ons museum.

Een daarvan is een **Friese boxkast**. Een prachtig voorbeeld van hoe imkers begin 1900 experimenteerden met isolatie, functionaliteit en natuurlijke materialen. De kast is opgebouwd uit een houten frame met daarin gevlochten bijenkorfpanelen van roggestro en spleut (gespleten braamtak). Hetzelfde materiaal als waarvan in die tijd de traditionele korven werden gemaakt. Dit materiaal bood een uitstekende natuurlijke isolatie tegen kou en hitte en maakte de bijenvolken beter bestand tegen temperatuurschommelingen.



In tegenstelling tot de klassieke korf die uit één stuk bestaat, heeft de Friese boxkast een broedkamer en een losse honingkamer met moerrooster. Beide voorzien van uitneembare raampjes. Waarschijnlijk hebben de bouwers dit systeem afgekeken van de toen al gebruikte Gravenhorster boogkorven. De boogkorven, met losse uitneembare raat, werden rond 1866 uitgevonden door Christoph Gravenhorst op de Lüneburger Heide.

De Friese boxkast met losse raampjes maakte het mogelijk om honing te oogsten zonder het volk te hoeven "slachten", zoals dat in de korfimkerij gangbaar was. Deze kast is waardevol cultureel erfgoed en laat goed zien hoe imkers in het verleden innovatief omgingen met materialen, dierenwelzijn en de toen beschikbare kennis. Deze kast was niet weerbestendig en moest een plekje krijgen in de bijenstal. Gezien de conditie van de boxkast heeft hij altijd binnen gestaan.

Kleikorf uit Jemen

Wij hadden al een bijenwoning van klei die gemaakt was door Jacqueline Saliba. Zij imkerde ooit met haar moeder in Syrië en maakte met hulp van haar moeder en zus voor ons museum een bijenwoning van klei. Omdat de benodigde klei daarvoor in Nederland niet voldoende beschikbaar was werd deze bijenwoning niet zo groot als hij zou moeten zijn. Beschouw deze maar als een zesramer. De nieuw aangekochte bijenkorf van klei uit Jemen is een mooie aanvulling op onze collectie. Een buis van klei die aan de achterkant wordt afgesloten met een doek, vastgemaakt met touw.



Bankorf

Wij hadden al een replica van een bankorf in onze collectie. Daar is nu een authentieke korf met masker bijgekomen. Bankorven zijn voorzien van een masker. De geest van de overleden imker waakte over de korf en beschermde deze tegen diefstal, bliksemingslag en ander onheil. Daarom is dit masker vaak een streng of boos gezicht.

In landen als Polen kom je bankorven tegen met afbeeldingen van heiligen, vaak Maria met op de plaats van haar navel het vlieggaat, het begin van het leven.



Ko Veltman



- Het estafettestokje -

In de rubriek Het estafettestokje schrijft een lid over zijn of haar belevissen op de (bijen)tuin. Deze keer is dat **Eline Pellinkhof**

Tip Kuipers gaf mij de "doorgeefpen" en nu is het mijn beurt om een stukje te schrijven. Ik ben Eline Pellinkhof en ik bewoon tuin nummer 09 op het Nieuwe Bijenpark.

Doordat ik met Rita Lammers werkte, en zij vaak vertelde dat zij 'op de tuin ging eten' raakte ik nieuwsgierig naar die tuin van haar. Wat een sprookje was dat! En dat park! Met huisjes en al! Dat leek mij echt geweldig.

Toen ik in 2001, na twee jaar wachtlijst, op 34-jarige leeftijd mijn heerlijke tuin kreeg, was ik veruit de jongste tuinier van het Nieuwe Park. Men vond dat ik zó jong was dat de ballotagecommissie zich afvroeg of ik zo'n 'groten mensen tuin' wel zou kunnen betalen. Dat ik freelance ontwerper was, zal wel meegespeeld hebben.

Ook vroeg die commissie wat ik voor het Bijenpark zou kunnen betekenen. Daarop kon ik op dat moment niet zo goed antwoorden, want ik wist natuurlijk helemaal niet hoe het allemaal reilt en zeilt in een 'tuinenpark op stand'. Maar dat kwam al snel. Want anderhalf jaar later werd ik door de voorzitter van de SBA, Hans Hoekert, gevraagd of ik als 'jeugd' mee kon denken en helpen om wat meer sociale contacten tussen tuiniers onderling tot stand te brengen. Op dat moment verschoot iedereen zich in eigen tuin en was er kennelijk weinig 'dorpsgevoel'.

Met een klein groepje tuiniers bedachten we toen de 'Tuinzondagen'; lezingen op vijf zondagmiddagen per jaar, in het tuinseizoen, over alles wat tuiniers zou kunnen interesseren. Nadat het eerste jaar (2003) een succes bleek, hebben we het doorgezet. Het groepje organisatoren werd wel steeds kleiner en al gauw deden Hanneke Boersma en ik alles met z'n tweetjes; onderwerpen verzinnen, sprekers zoeken, afspraken met de sprekers maken, koffie en thee zetten, stoelen klaarzetten in het museum, de eeuwig tegenstribbelende beamer aan de praat krijgen en wijn met heerlijke zelfgemaakte smeersels op toast serveren. Gelukkig kregen we al snel een beetje budget en konden we ook cake kopen in plaats van mariabiscuitjes. En bijzondere sprekers betalen.

Al met al zijn de tuinzondagen dertien jaar (!) doorgegaan. Toen Hanneke stopte nam Trudy Franc haar stokje over. En wat hebben we veel geweldige sprekers gehad! Ook beroemdheden als Romke van der Kaa, Krijn Spaan, de Hessenhof, Morning Glory. En alle onderwerpen zijn aan bod geweest: snoeien, composteren, slakken, vijvers, vleermuizen, tuinen in de kunst, geluidswandeling, rondleiding over het Siegerpark, paddestoelen, natuurfotografie, uilen, stinzen planten, libellen, rozen, reigers, botanische tuinen, eetbaar onkruid, marters, ijsvogels en ga zo maar door. Sommige sprekers werden vaker gevraagd omdat ze zo leuk konden vertellen. Kwekers namen planten mee voor de verkoop, auteurs namen hun boeken mee.

En het werd na elke lezing gezellig sociaal! Met een hapje en een drankje werd er nagepraat en bijgepraat. Helaas heeft nooit iemand, na 2016, het 'estafettestokje' van de Tuinzondagen overgepakt. Maar dat kan natuurlijk alsnog!

Ik geef het estafettestokje graag door aan Janine de Vries.

Eline Pellinkhof



Update Aziatische hoornaar

Eerder schreef ik u al dat de Aziatische hoornaar zich in Amsterdam gevestigd heeft. Via waarneming.nl zien wij vrijwel dagelijks dat er weer nieuwe waarnemingen zijn met op dit moment concentraties rondom Frankendaal en de nieuwe Oosterbegraafplaats, in Bos en Lommer, oud West en in Nieuwendam. Op zaterdag 16 augustus verzorgde ik een goedbezochte lezing in het museum over wespen en in het bijzonder over de Aziatische hoornaar. Na die lezing gaven veertien imkers aan dat zij wilden helpen met het opsporen van de nesten. Op plaatsen waar veel hoornaars op de lokpotten komen ga ik groepjes laten zien hoe je werkt met een lokpot, hoe je de hoornaars kunt merken en volgen en zo de nesten kunt opsporen. Via een Amsterdamse hoornaar app houden wij elkaar op de hoogte waar de hoornaars zitten en waar de zoekgroepen aan het werk zijn. Ik ben erg bij dat er nu wat actie komt en dat er meer imkers actief gaan zoeken naar de nesten.

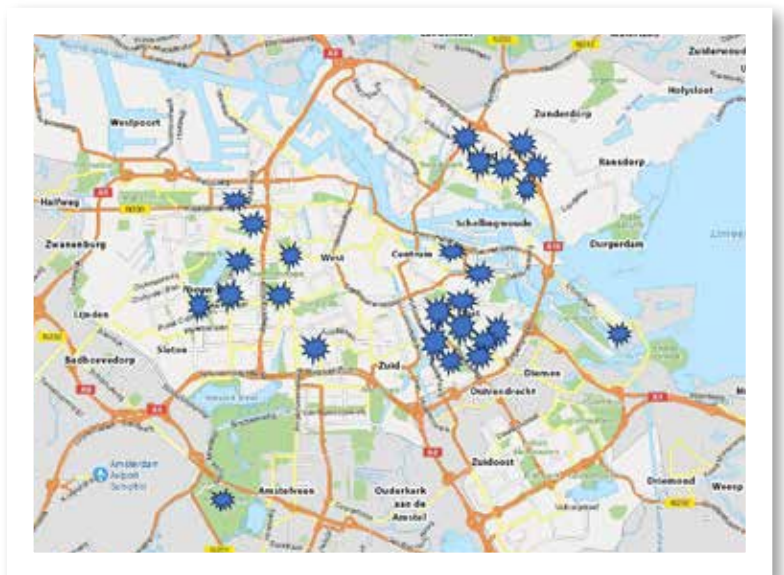
Het zoeken met hulp van de lokpotten is een tijdrovende gebeurtenis. Je moet heel alert zijn en het merken van een woeste hoornaar is best spannend. Het liefst gaan wij nog een stapje verder. Door de hoornaar te voorzien van een piepkleine zender kun je veel sneller het nest opsporen. Een verzoek om financiële bijstand voor de aanschaf van zo'n zenderset ligt al een tijdje bij de gemeente, maar de uitslag daarvan komt mogelijk niet op tijd naar ons toe. Na half september vliegen de eerste jonge koninginnen uit en dat willen wij graag voorkomen door alle nesten voor die tijd geruimd te hebben. Wij praten daarom over een snellere aanschaf met eigen middelen.

Twee jaar geleden vonden wij drie nesten in de omgeving van Amsterdam. Vorig jaar waren dat er acht. Op dit moment (19 aug.) vliegen er al op 26 plaatsen in Amsterdam Aziatische hoornaars rond en komt er elke dag wel weer een waarneming bij. Dat zijn allemaal waarnemingen van enkele hoornaars en er is nog geen enkel nest gevonden. Verschillende imker melden wel al dat er hoornaars voor hun kasten hangen. Imkers moeten zich realiseren dat onze bijenvolken zich nu aan het voorbereiden zijn op de winter en dus extra kwetsbaar zijn. Bij veel hoornaars voor de kast gaat het volk in de verdediging. Gaan dus massaal voor het vlieggat zitten om de boel af te sluiten voor deze bedreiging. Er wordt dan geen nectar en stuifmeel gehaald. Dat zal dit jaar mogelijk nog niet heel vaak voorkomen. Maar als wij niet kunnen voorkomen dat er veel hoornaar koninginnen uitvliegen moet je erop rekenen dat de honingooft volgend jaar tegen zal vallen en de wintersterfte flink zal toenemen.

Wil je meehelpen en ook via de app-groep op de hoogte gehouden worden? Laat het mij weten via kosan@telfort.nl



Ko Veltman



Situatie 19 augustus - 26 meldingen

Elektrische harpen tegen Aziatische hoornaar

In de appgroep van de AVBB (Heeft u zich al aangemeld? Zie QR-code.) Verscheen een bericht over een Vlaamse imker die zijn bijenvolken tegen de Aziatische Hoornaar beschermt met elektrisch geladen harpen. Het bericht verscheen oorspronkelijk op de site van de VRT.

De betreffende imker is Guy Van Tittelboom van Meerse Honing uit Erpe-Mere.



De draden van de harpen staan onder spanning. Omdat bijen kleiner zijn, zijn ze veilig. Zij komen nooit tegelijk met twee draden in contact. De draden staan twee centimeter uit elkaar.

In de appgroep vroeg iemand zich af of deze harpen ergens verkrijgbaar zijn en wat de kosten zouden zijn. Een korte zoektocht op internet maakt duidelijk dat het systeem verkrijgbaar is, maar dat het een flinke investering vereist.

Overigens waarschuwt Ko Veltman voor andere slachtoffers dan Aziatische hoornaars. Zo kunnen ook vleermuizen en misschien ook andere dieren de dood vinden door deze harpen.

Op de site van de NBV wordt het onderwerp ook behandeld:

www.blog.debijenhouders.nl/blog/electrische-harpen-tegen-hoornaars

Je vindt er ook een handleiding om zelf een elektrische harp te maken:

www.bijenhouders.nl/wp-content/uploads/2025/02/Harp-Aziatische-hoornaar.pdf

AVBB Imkers
WhatsApp-groep



Heilzame honing

Het is september. De eerste paddenstoelen heb ik gespot, bruusk door de aarde gebroken langs het pad op het volkstuincomplex waar mijn bijen staan. Hoewel het nog flink warm is, staat de herfst vastbesloten voor de deur. Dat betekent ook dat de dagen korter worden, en kouder. En als de R in de maand zit, mogen we wel wat extra aandacht besteden aan onze weerstand.

Bij een zere keel en hoesten denken we al snel aan thee met honing. Ondanks dat de oude Egyptenaren, Grieken, Romeinen, Chinezen en Indiërs honing al gebruikten vanwege de medicinale werking, zien wij honing – behalve als lekkernij – vooral als middeltje uit grootmoeders tijd. Maar hoe zit het nu precies met die geneeskrachtige werking?

Amsterdamse wetenschapper

De oude kennis over de geneeskracht van honing lijkt zo goed als verdwenen te zijn wanneer de grotendeels vergeten Amsterdammer Bernardus Adrianus van Ketel (1861-1928) als een van de eersten op het antibacteriële effect van honing stuit in zijn laboratorium aan de Brouwersgracht. In 1892 schrijft hij: *"De voedende, smakelijke, de digestie bevorderende honig, schijnt ons bij eenig nadenken een uitnemende voedingsbodem voor vele bacteriën te zijn. Hoe heb ik mij in die meening vergist!"* Uit zijn experimenten blijkt namelijk het tegenovergestelde, en hij concludeert dat honing steriel moet zijn.

Hernieuwde interesse in honing

De interesse voor honing raakt op de achtergrond wanneer de Schotse arts en microbioloog Alexander Fleming in 1928 per toeval penicilline ontdekt – het eerste antibioticum. Maar al snel blijken antibiotica niet het gedroomde wondermiddel; niet alleen zijn er bijwerkingen, zoals maag-darmklachten of allergische reacties, ook ontwikkelen bacteriën vliegensvlug resistentie. Op de teleurstelling in antibiotica volgt hernieuwde interesse in honing. In de jaren '70 en '80 van de vorige eeuw doen wetenschappers, onder wie de Duitse Jost H. Dustmann van het Institut für Bienenkunde in Celle, en de Nieuw-Zeelandse Peter C. Molan van de Honey Research Unit aan de universiteit van Waikato, onderzoek naar de precieze samenstelling van honing en de werking van de verschillende componenten.

Heilzame werking van honing

Onderzoek toont aan dat honing een krachtige **antibacteriële werking** heeft. Verschillende mechanismen zijn hier verantwoordelijk voor. Ten eerste onttrekken de suikers in honing vocht – en daarmee ook bacteriën en afvalstoffen. Honing trekt watermoleculen als het ware naar binnen, waar ze worden omsloten in de suikermoleculen en zo niet meer beschikbaar zijn voor micro-organismen, die het water nodig hebben om te overleven. Daarnaast is honing met een pH tussen 3.2 en 4.5 behoorlijk zuur, waardoor bacteriën zich niet kunnen vermenigvuldigen. Dan is er het enzym glucose-oxidase, dat bij verdunning wordt omgezet in waterstofperoxide. Dit doodt bacteriën door het beschadigen van hun celwand.

In de Nieuw-Zeelandse **Manuka honing** van de Manuka Bush (*Leptospermum scoparium*) is het de stof methylglyoxal die bacteriën doodt door ze onder andere te immobiliseren, hun celwand aan te tasten en interne processen te verstoren. Op basis van verschillende studies lijkt Manuka honing vanwege de unieke samenstelling effectief te zijn bij maag-darmklachten, waaronder maagzweren, refluxziekte en ontsteking van het maagslijmvlies.

Verschillende laboratoriumstudies hebben bovendien laten zien dat honing ook effectief is tegen enkele **virussen**, waaronder het varicellazostervirus (waterpokken, gordelroos), het H1N1-influenzavirus (Mexicaanse griep), en het RS-virus (verkoudheid en ernstige luchtweginfecties bij kinderen).

Honing geeft een boost aan het **immuunsysteem** door cellen van het immuunsysteem, zoals B-cellen (die antistoffen produceren) en T-cellen (die zieke en abnormale cellen herkennen en vernietigen), te activeren. Het bevat daarnaast **antioxidanten** die door het onschadelijk maken van vrije radicalen ons lichaam beschermen tegen oxidatieve stress, wat weer in verband wordt gebracht met verschillende chronische aandoeningen.

Vanwege deze antioxidanten en de antibacteriële werking, is honing sterk **ontstekingsremmend**. In de jaren '90 doet bioloog en biochemicus Dr. Theo Postmes onderzoek naar de heilende werking van honing op brandwonden, die vaak moeilijk genezen vanwege ontstekingen. Uit zijn experimenten blijkt dat brandwonden, wanneer behandeld met honing, sneller genezen, met minder ontstekingen, pijn en littekenvorming. Bovendien ontdekt hij dat het aminozuur proline in honing aanzet tot de **vorming van nieuw weefsel**. Postmes ontwikkelde een wondzalf op basis van honing die verkrijgbaar is onder de naam L-Mesitran.

Weinig bijwerkingen

Honing heeft vrijwel geen bijwerkingen en bovendien is het voor bijna iedereen geschikt, tenzij er sprake is van een allergie – al komt dit weinig voor – of als het gaat om kinderen onder de 1 jaar in verband met het risico op botulisme.

We mogen gerust zeggen dat honing een bijzonder goedje is. Het werd al mooi omschreven in 1759 door de Engelse botanist, schrijver en componist Sir John Hill in zijn boek "The virtues of honey in preventing many of the worst diseases": *"Op de meest afgelegen plekken van de wereld zoeken we naar medicijnen voor de verlichting van allerlei kwalen, waaraan we nooit zouden hoeven lijden als we zouden gebruiken wat de Bij voor onze eigen deur voor ons verzamelt"*.

N.B. Om de geneeskrachtige stoffen in de honing zo goed mogelijk te behouden, bewaar je de honing het best koel en donker, en verhit je de honing niet boven de 40 graden.

Recept heilzame herfstthee

- Warm water (80°C)
- Enkele schijfjes verse gember (verwarmend, en voor de spijsvertering)
- Schijfjes of wat sap van citroen en/of sinaasappel (vitamine C)
- Enkele kruidnagels (ontstekingsremmend, ontsmettend, antimicrobieel)
- Stokje kaneel (verwarmend, en opwekkend bij vermoeidheid)
 - Een steranijs (helpt slijm oplossen)
 - En natuurlijk: een eetlepel honing! (maar let op: niet in de thee, tenzij flink afgekoeld)



Rosanne Anholt



Foto: Patrycja Jadach via Unsplash

Cadeau Amsterdam 750 voor Oude Bijenpark

Met de viering van dit jubileum op de ring A10 kreeg ons park tijdens de zomerzonnepwende wegens de snelwegafsluiting een wel heel bijzonder cadeau:

Een stilte die werkelijk aan de Veluwe deed denken.

Zó zal dat zijn geweest voordat de snelweg aangelegd werd en het ongesplitste Bijenpark zich aanzienlijk verder naar het zuiden uitstreckte.

Dus toen wij op het park kwamen werd het extra duidelijk waarom het park het predicaat Vogelreservaat heeft, want allerlei vogels waren nu hoorbaar; vooral achter op het park waar onze tuin zich bevindt.

Weliswaar hebben we, ondanks het altijd aanwezige verkeersgeluid, een behoorlijk aantal vogels kunnen waarnemen in die paar jaar dat we hier zijn, maar appelvink, grauwe vliegenvanger, bonte kraai en holenduif hebben we echt nooit kunnen waarnemen.

Dit mede dankzij de Merlin vogelwaarnemingsapp, waarmee we ook nog een en ander hebben kunnen vastleggen op een paar verschillende momenten van de dag, want net als het seizoen maakt dat uit, waarbij de ochtendstond natuurlijk het rijkst is aan vogelgeluiden.

En daarmee komen we tijdens de afgelopen periode dan tot de volgende vogels:

In de ochtend (en vastgelegd): kraai, holenduif, zwartkop, appelvink, grauwe vliegenvanger, koolmees, roodborst, tjiftjaf, pimpelmees, merel, vink, winterkoning. Toch wel opvallend afwezig was de fitis. Heggemus en specht waren nu niet meer te horen.

En in de avond de havik en bonte kraai (vastgelegd), zanglijster, boomklever en al eerder tuinfluit.

Verder hoorden we nog een bosuil (in Siegerpark) en als gebruikelijk waren er ook nog de wilde eend, reiger, zanglijster, houtduif, goudhaantje, ijsvogel en gierzwaluw gedurende de dag.

Om het verhaal dan wat vollediger te maken voor de afgelopen lente: een groepje staartmezen is ook alweer langsgekomen net als boomklever, heggemus, ekster, koekoek, meeuw en scholekster (overvliegend). En wellicht vergeten we er dan nog een.

Welnu, deze rijkdom zal, samen met het aantal verschillende vlinders en insecten die hier rondvliegen, ongetwijfeld het nodige van doen hebben met de begroeiing en ouderdom van het park alsmede de Sloterweg, waaraan zich nog meer waardevolle parken e.d. bevinden. Een niet te versmaden geheel zo en hoopvol voor de toekomst.



Kortom, een felicitatie waard; met complimenten aan al degenen die dit in het verleden bewerkstelligd hebben.

Hein van Leeuwen en Jane Lang



✓	2025-06-22 06:27 07:34 - Amsterdam, Noord-Hol... - 22 jun, 6:34 a.m. Winterkoning Vink Merel Pimpelmees Tjiftjaf Roodborst Grauwe vliegenvanger Koolmees Appelvink + 3 meer...
✓	2025-06-21 19:45 00:11 - Amsterdam, Noord-Hol... - 21 jun, 7:45 p.m. Holenduif
✓	2025-06-21 16:08 00:47 - Amsterdam, Noord-Hol... - 21 jun, 4:09 p.m. Vink Havik
✓	2025-06-15 14:02 00:13 - Amsterdam, Noord-Hol... - 15 jun, 2:02 p.m. Tjiftjaf Tuinfluit

Op bezoek bij de Balinese imker

Het is april 2025, en ik ben twee weken op Bali met mijn vader. De temperatuur in dit kustplaatsje, Amed, is een constante dertig graden. Te warm om in hoog tempo dingen te ondernemen, maar prima voor wat dagelijkse "jalan-jalan" (slenteren) en gesnorkel.

Bij het ontbijt, een bord met acht soorten fruit waarvan ik de helft niet eens in Nederland kan krijgen, wordt ook een potje Balinese honing geserveerd. Ik proef, en frons. Is dit honing? Het smaakt zuur en fris, zoals een vinaigrette. Ook de consistentie is anders – veel dunner en vloeibaarder.

Google Maps leert me dat er niet ver van het hotel een imker is die bezoek ontvangt. Contactgegevens zijn er niet, maar de reviews zijn enthousiast, dus vragen mijn vader en ik een taxichauffeur om ons erheen te brengen.

Dat blijkt makkelijker gezegd dan gedaan. De eerste helft van de rit gaat soepel, maar dan komen we in een wirwar van onverharde paden en steegjes waar de auto maar net doorheen kan. Ook het adres is niet heel eenduidig, en de taxichauffeur vraagt aan vijf verschillende mensen waar de imker woont (ze wijzen vijf verschillende kanten op).

Uiteindelijk vinden we de imkerij achter een gietijzeren hek. Er zijn geen bordjes, maar de burens wisten waar we moesten zijn. De imker zelf is er niet, maar zijn neefje wordt opgetrommeld en kan ons het een en ander vertellen. Waar we in Nederland met de *apis mellifera* werken, houden ze op Bali de *Apis cerana*: een kleine, zwarte bij die vrijwel nooit steekt. Deze bijen hebben wel angels, maar zullen eerder wegvliegen bij bedreiging, of hun kaken gebruiken – iets wat nauwelijks voelbaar is.

Het neefje van de imker, ik schat hem een jaar of zestien, opent een van de kasten. Geen kasten zoals wij die kennen in het Westen, maar een platte, horizontale bak waar de bijen grote, ronde cellen naast elkaar bouwen. Het bouw materiaal van de bijen lijkt een beetje op de papier maché-achtige nesten die ik van de Aziatische hoornaar ken. Gelukkig heb ik die hier nog niet gezien. Daarnaast worden holle boomstammen gebruikt, waar de bijen verticaal kunnen bouwen. De bomen hebben vaak holtes of spleten zodat er lucht doorheen kan stromen, iets wat van cruciaal belang is met de hoge luchtvochtigheid op Bali.

Ik kijk om me heen. Het is een serene plek, geen auto's of motoren op de achtergrond, maar wel talloze vogels, krekels, en dat vertrouwde gezoem van de bijen. Ik heb gelezen dat bijen op het overwegend hindoeïstische Bali worden gezien als brengers van voorspoed, vrucht-



baarheid en balans. Honing wordt niet alleen gegeten, maar ook geofferd aan de goden, bijvoorbeeld bij tempelceremonies en de dagelijkse offerschaaltjes. Ook veel imkers beginnen en eindigen het seizoen met een klein ritueel of gebed bij de kasten, als een dankbetuiging aan de bijen en de natuur.

Met een doseerspuit haalt de jongen voorzichtig wat honing uit de raat, die we kunnen proeven. Zo vers uit de cel smaakt het nog lekkerder dan bij het ontbijt. Door het tropische klimaat op Bali is er een voortdurend aanbod van nectarbronnen. In het droge seizoen is er vooral nectar van mangobomen, wat zorgt voor die kenmerkende frizure smaak, en in het regenseizoen bloeien meer kruiden en wilde bloemen, wat een complexere honing oplevert met donkerdere tonen. En de echte oogst? Dat gebeurt met een pompje en een slangetje. We krijgen een afbeelding op zijn telefoon te zien. Voor 4,50 euro heb je er een in huis.



Aan zo'n pompje heb ik niet zoveel, maar ik sla natuurlijk wel een grote fles honing in. Die gaat mee naar Nederland.

Janne Cress

Vijver in de tuin

Van 'bak water' tot lustoord voor flora en fauna

Sinds drie jaar heb ik een tuin en een vijvertje. Het eerste jaar had ik weinig oog voor die 'plastic bak met water'. Totdat ik een kikker hoorde kwaken. Er bleek leven te zitten in mijn vijver. Het leek wel of ik 'm toen pas echt ging zien. En ook toen pas zag hoeveel dieren er lol hadden van die waterbak in mijn tuin; vogels drinken ervan en badderen erin, libelles zweven er overheen, zelfs bijen en hommels landen af en toe op de waterplantjes. En het mooiste beeld van al: een klein muisje dat heel voorzichtig over de rand boog om kleine slokjes water te nemen uit mijn vijvertje.

Inmiddels is mijn wens voor de tuin volgend jaar een grotere vijver. Maar waar moet ik beginnen? Wat is bijvoorbeeld het beste moment voor een nieuwe vijver en waar koop ik de juiste spullen?



Kies ik voor een voorgevormde bak zoals ik nu heb, of kies ik zelf de grootte en ga ik aan de slag met vijverfolie? Tijd voor een onderzoek. Eerst maar eens in gesprek met andere tuinders met een vijver, wie weet wat ik van hen kan leren.

Veel geleerd

Als eerste bezoek ik Rob van tuin 62. Rob komt al sinds 2003 naar het park. Eerst om Digna te helpen en na haar overlijden vijf jaar geleden, om zijn huisje en tuin te onderhouden. In zijn eigen woorden: "Ik kwam om een weekje te timmeren en ik ben nooit meer weggegaan. Ik ben gebleven om regelmatig te helpen met de tuin. Digna was mijn tuinvriendin. Ik heb veel van haar geleerd, maar ook van buurvrouw Hetty en van voormalig hovenier en bewoner Piet Kreeft."

Van de kringloop

Over de vijver: "Digna en ik deelden een voorliefde voor de kringloop. Ze kwam vaak met een kruiwagen vol spullen aanzetten en op een dag zat daar een vijvervorm bij. Die moest natuurlijk de grond in. Daar moest een deel van de Annabellen voor verhuizen. Het graven van het gat voor die vorm was ook pittig met die kleigrond. We moesten natuurlijk wel een goede diepte hebben.

Advies

Ik kreeg het advies om onder de vorm zo'n tien centimeter zand te gieten om de vorm te stabiliseren. Je kunt het er ook waterpas mee maken. Toevalligerwijs vonden er net werkzaamheden aan de weg plaats waardoor er een enorme berg zand lag waar ik twee kruiwagens van af heb gesnoept. Ik heb nog een van de mede-tuiniers op de wacht gezet om niet betrappt te worden! Maar het is echt een heel mooi vijvertje, het doet echt iets met de tuin. Een buurvrouw heeft indertijd een waterlelie uit de sloot gehaald en die doet het nog steeds. Het was alleen niet zo handig dat Digna kroos uit de sloot haalde voor het vijvertje. Dat werd echt een enorme groen/bruine drab, het leek wel erwtensoep! Hoewel zo'n vijver verder weinig onderhoud vraagt, moesten we dat kroos wekelijks verwijderen."

Kikkers

Hij vervolgt: "Ieder jaar zitten er zo'n twee of drie kikkers in deze vijver, ik zie ze in het vroege voorjaar tevoorschijn komen, ze houden van zonnen. Op een gegeven moment kregen we ook bezoek van een reiger. De kikkers heb ik dat jaar niet meer gezien. Maar als je kikkers in je vijver hebt, weet je dat het met de habitat voor dieren wel goed zit."

Tip van Rob

Of Rob nog een tip heeft? Die heeft hij wel: "Je moet je vijver vooral niet te netjes willen maken. Daar houden de dieren niet van. Kikkers willen zich in de winter in kunnen graven, daar heb je rommel voor nodig op de bodem. Zelf knip ik af en toe de bladeren van de waterlelie omdat je anders de bloemen niet meer ziet, op sommige momenten heb ik wel 5 bloemen."

Hoewel Rob niet dezelfde visie op tuinieren heeft als Digna: "Zij wilde graag alleen witte bloemen, dat had ze in Engeland gezien, inmiddels heb ik wat meer kleur toegevoegd", zegt hij over de vijver: "dat was nog steeds een heel goed idee van haar!"



Vijver van Rob

Tip van Margot

Margot van tuin 24 heeft een grotere vijver. Ze geeft als tip: "Laat de waterlelies maar lekker alles dichtgroeien, dan verdampt er niet zoveel water!"

Stromend water

Tuin 18 wordt bestierd door Roel. Hij heeft gekozen voor stromend water in zijn vijver: "Ik heb deze vijver een jaar of acht geleden zelf aangelegd. De vijverbak lag op de stort bij de parkeerplaats van het park. Ik heb 'm meegenomen, een gat gegraven, bak erin, water erin en er een pompje bij gekocht. Ik had al zonnepanelen, dus de pomp kon ik daarop aansluiten." Over zijn keuze voor de pomp zegt hij:

"Ik houd van helder water, dus ik probeer het water in mijn vijver ook helder te houden." Dat weerhoudt de dieren er niet van om zijn vijver op te zoeken. "Ik heb regelmatig salamanders en kikkers in mijn vijver. De pomp maak ik een keer per jaar schoon. Als ik in het voorjaar de pomp aan wil zetten, haal ik eerst de salamander uit het pomphuis. Verder zorg ik ervoor dat de dieren een plateau hebben naast de vijver, zodat ze er makkelijk in en uit kunnen."

Is Roel na al die jaren nog blij met zijn vijver? "Ja, wat mij betreft hoort stromend water echt bij een tuin. Ik vind dat het Japans aan doet. Ik vind het geluid ook heel fijn, rustgevend."



Vijver van Roel

Veredelde plantenbak

Ook Guus van tuin 66 is blij met de vijver. "We hebben onze tuin vanaf begin 2019, de vijver zat er toen al in. Eerst vonden we 'm niet mooi. We hebben er zelfs over nagedacht om 'm weg te halen. Maar dat was in de winter, toen de vijver nog vol bladeren lag. Die bladeren hebben we er in het voorjaar wel uitgehaald en toen bleken er toch ook nog aardig wat planten in te zitten.

Kikkervisjes

Eigenlijk hebben we de vijver een paar jaar lang als veredelde plantenbak gebruikt; hij zat voor de helft dichtgegroeid met planten en wortels. We deden er ook niet veel aan, behalve ieder voorjaar even schoonscheppen en het ergste wier verwijderen. Tegelijkertijd vonden we het wel leuk om de kikkervisjes erin te zien zwemmen. Regelmatig kwamen er ook eenden door de tuin gelopen en een keer hebben we ze in de vijver zien zitten.

Compacte massa

Al die tijd zagen we de vijver als een sfeerobject, een enorme bak met groen die vooral erg woekerde. Daarom ben ik eind vorig jaar begonnen om die bak leeg te trekken, het bleek nog 'a hell of a job' om die oude kluiten eruit te krijgen. Het werd wel duidelijk dat de waterplanten heel bewust zijn geplaatst; bij het leeghalen van de vijver kwamen er allemaal plastic mandjes uit die nog van de waterplanten waren geweest. Maar tegelijkertijd was het onmogelijk om die vijver op subtiële wijze leger te krijgen, het was zo'n compacte massa!

Deel ingestort

Het bleek veel werk en het was letterlijk zwaar, er kwamen stenen en bakstenen uit. Door al dat gesleep met die planten en stenen, is een deel van de rand van de vijver ingestort. Die

rand is van flagstones gemaakt. Tijdens onze vakantie in mei is die rand weer dichtgegroeid, dat hebben we voor nu maar zo gelaten. In de vijver zelf hebben we een pluk planten laten zitten, dat ziet er toch nog leuk uit, helemaal toen het bloeide. De vijver is wel een keer eerder beschadigd geraakt, waarschijnlijk door het schoonmaken. Het is ook niet meer dan een gemetselde rand met landbouwplastic. Hij liep een tijdje een beetje leeg, maar dat is nu niet meer het geval. De constructie werkt dus wel goed.



In het najaar

Vijver van Guus

Ik ga de vijver in het najaar wel weer in ere herstellen. We willen er graag meer van maken. Het voornemen is ook om de waterplanten minder te laten woekeren, al zijn we wel liefhebber van een wat wildere tuin. We zijn geen pietje precies, maar zoals de vijver was, dat was echt te erg. Het is fijn dat de vijver nu een stuk leger is, nu kunnen we er weer planten in gaan zetten. Achteraf bezien was de vijver al half dicht gewoekerd toen we onze tuin kregen.

Het blijft een leuk object in de tuin, ook vanwege de kikkers, de kikkervisjes en het kletterende geluid als het regent.

Muggen?

We zijn wel benieuwd of zo'n vijver nou veel muggen aantrekt. Volgens mij heeft iedereen op de tuin veel last van de muggen, we zitten natuurlijk ook dicht bij het water. Maar die muggen zijn met een klamboe te verhelpen."

Leuk en leerzaam

En weet ik inmiddels wat ik wil met mijn eigen vijver? Ik denk het wel. De voorbeelden op het park hebben me geïnspireerd. Het was leuk en leerzaam om de verschillende tuiniers te mogen vragen naar hun ervaringen. Eigenlijk komt het erop neer dat het onderhoud van een vijver nog het minste werk is. Het aanleggen daarentegen... toch denk ik dat ik ga voor een zelfgemaakte vijver. Ik las daarover een heel bruikbaar artikel:

www.gardenersworldmagazine.nl/groene-school/tuinklussen/vijver-aanleggen

Daarin wordt ook geadviseerd om een nieuwe vijver aan te leggen in het voorjaar of het vroege najaar. Nu nog even moed verzamelen voor de werkzaamheden. Wordt vervolgd...



Jacha Rootlieb

(Fotografie deels Martijn Langeveld)

Complete vijverset

Wil je zelf ook een vijver en er niet te veel over na hoeven denken? Er worden complete sets verkocht, inclusief ecologisch gekweekte waterplanten:

www.vdvelde.com/vijverbakken/#kopen

Honing van bijen in detentie

De kerntaak van de penitentiaire inrichting Zwolle is het opsluiten en re-integreren van mannen en vrouwen in verschillende regimes.

Maar er is ook oog voor andere zaken. Zo zijn er sinds oktober 2024 twee bijenvolken. Dit is onderdeel van het streven van deze PI (penitentiaire inrichting) om te vergroenen. Gedetineerden steken zelf ook de handen uit de mouwen in het kader van duurzaamheid.

Voor het houden van honingbijen heeft PI Zwolle de handen ineengeslagen met imkerij Let it Bee in Zwolle, Laura Pach van deze imkerij hielp met haar kennis om dit op te zetten. "Langs de gevangensmuur hebben we twee bijenkasten geplaatst met op dit moment samen zo'n 40.000 bijen", vertelde hoofd Arbeid Raymond van Oers in oktober. Inmiddels is dit aantal gegroeid naar zo'n 120.000.

Achter het hek

"Twee gevangensmedewerkers hebben een opleiding gevolgd en meegelopen met een imker om de kneepjes van het vak te leren. De bijenvolken hebben een plekje gekregen buiten de gevangensmuur, maar wel achter het hoge hek. Een locatie dus waar de bijen veilig en ongestoord hun honing kunnen maken."

Opleiden tot imker

Gedetineerden spelen ook een rol bij het bijenhouden. "Uiteraard komen ze niet buiten de gevangensmuur", benadrukt Van Oers. "Maar in één van de arbeidszalen van onze inrichting kunnen ze wel aan de slag om potten met honing te vullen, onderhoud uit te voeren op de kasten of bijenwaskaarsen te maken. Wanneer we voldoende ervaring hebben, kunnen we in de toekomst mogelijk ook binnen de gevangensmuren een bijenvolk huisvesten en gedetineerden opleiden tot imker."

Wilde bloementuin

De honingbijen zijn niet de enige nieuwe 'bewoners' van PI Zwolle, ook andere insecten zijn welkom. Van Oers: "We hebben een aantal erg handige gedetineerden die van afvalhout insectenhôtels hebben gemaakt. Eén van deze insectenhôtels heeft een plekje gekregen direct naast de buitenmuur. Daar zijn we bovendien druk bezig met het aanleggen van een wilde bloementuin om het wat saaie buitenaanzicht van alleen een kale muur wat te verfraaien. Door ruimte te maken voor insecten, versterken we de bloei van de bloemen. Dat heeft weer de nodige voordelen voor de biodiversiteit."

Verantwoord omgaan met natuur

Van Oers vindt het belangrijk om als penitentiaire inrichting oog te hebben voor duurzaamheid en vergroening. "Die boodschap willen we onze gedetineerden ook meegeven. We hebben bijvoorbeeld verschillende moestuinen waar gedetineerden leren om verantwoord om te gaan met de natuur. Ze verbouwen hier groenten, vruchten en kruiden die gebruikt kunnen worden tijdens het koken en bereiden van maaltijden."

De eerste honing

Onlangs kon de eerste honing worden geoogst. In de keukens van Zuid 2 gingen twee medewerkers van de PI samen



met de tuinmannen aan de slag met het honing slingeren.

Samen met gedetineerden

Wat dit project extra bijzonder maakt, is de betrokkenheid van gedetineerden. Zij helpen bij het honing slingeren, het vullen van de potjes honing, het plakken van de door hen zelf ontworpen etiketten en het onderhouden van materialen.



Jacha Rootlieb

Stokerij Lubberhuizen

De Fruitstokers

Een destilleerderij en proeflokaal aan de Waal

Op 1 juni dit jaar is een aantal tuiniers en bijenhouders op excursie gegaan naar Varik. Eline Pellinkhof (NP09) woont hier aan de Waal. Onder aan de waaldijk is een kleine, traditionele destilleerderij. We kregen aan het begin van deze dag uitleg over het hoe en waarom van dit ambachtelijke bedrijfje.

Buiten was de lunch georganiseerd, aansluitend konden we in de middag de hier geproduceerde dranken proeven. Het was een mooie dag op een mooie plek.

Omdat ik zelf stook, vertel ik iets over het destilleerproces zelf.



Betuwe

Varik is een dorp in het uiterste westen van de Betuwe, in de provincie Gelderland. Varik ligt tussen Tiel en Zaltbommel aan de Waalbandijk. Het is een klein dorp met slechts duizend inwoners. Kenmerkend en gezichtsbepalend in Varik is de 15de-eeuwse "Dikke Toren", een restant van de dorpskerk.

Stokerij

Onder aan de dijk, in de schaduw van de toren is de voormalige dorpschool. In dit gebouw zit nu het proeflokaal van Stokerij Lubberhuizen. In het brandweehuisje ernaast, aan het voormalige schoolplein, is de stokerij.

In dit gebouw draait alles om de indrukwekkende destillatieketel die centraal staat opgesteld.



Amsterdam

Er is een stevige band tussen deze stokerij in Varik en Amsterdam. In 2003 hebben de Amsterdammers Bas Lubberhuizen en Henk Raaff de destilleerderij opgericht. De één is eigenaar van café Welling achter het Concertgebouw, de ander voormalig schrijver, journalist en documentairemaker.

Henk Raaff schreef ondermeer voor de Volkskrant. Beide heren zijn inmiddels boven de zeventig. Inmiddels hebben Joost Lubberhuizen, Michiel Spoor en Nick Sluijter het stokje overgenomen en gaat de stokerij verder onder de naam Lubberhuizen & Co.



Fruittuinen

Een destilleerderij juist in de Betuwe vestigen is een logische keus.

In de Betuwe zijn boomgaarden en kersentuinen in overvloed. Al vanaf de zeventiende eeuw is deze streek bekend om zijn fruitteelt. De grond rond de rivieren is voedingsrijk. Niet de uiterwaarden maar de hoger gelegen zogenoemde stroomruggronden zijn zeer vruchtbaar.

Elk jaar is de fruitoogst lastig te voorspellen. Wat daarin meespeelt is het weer, of er late vorst is die de fruitbloesem heeft aangetast en vele andere factoren. Ook hebben bepaalde fruitbomen een beurscyclus waar de boom na een overvloedige oogst het volgende jaar veel minder fruit draagt.

Is de oogst eenmaal binnen, dan bepaalt de marktvraag wat de oogst gaat opleveren. Het kan gebeuren dat de markt zo weinig geld voor het fruit geeft, dat aanbieden van de oogst weinig zin heeft. Er is ook een andere reden die fruit onverkoopbaar maakt. Bij elke oogst is een deel visueel onaantrekkelijk fruit, dat de markt niet accepteert. Deze kneusjes zijn bijvoorbeeld misvormd fruit, te klein fruit of fruit met een plekje. Met de smaak van dat fruit is uiteraard niets mis.



In de oogsttijd is er in de Betuwe een overvloed aan dit restfruit. Om dit fruit te redden kan je het uitpersen, inblikken, wecken, er jam van maken of indikken tot stroop. Of vergisten tot wijn. Het harde fruit (appel, peer) en vooral het zachte fruit (kersen, pruimen) laat zich makkelijk vergisten tot een alcoholhoudende pap of wijn. Dit kan vrijwel zonder toevoegingen, dankzij het hoge suikergehalte van het fruit. Door de wijn of de pap na het vergisten te destilleren blijft er sterke drank over: Eau de Vie.

Eau de Vie

Eau de Vie betekent letterlijk vertaald: levenswater. Het is een kleurloze niet zoete drank, die wordt gedronken als digestief. Het is niet zoet, omdat de suikers grotendeels worden omgezet in alcohol. Bij het vergisten, consumeert het gist de suiker en zet deze om in alcohol. Als er na vergisting toch nog een restant suiker overblijft omdat het gist is uitgewerkt, blijft het restant suikers tijdens het destilleren achter in de stookketel. Na destillatie is daarom alle zoetheid weg. Het alcoholpercentage van Eau de Vie ligt tussen de 35 en 45 procent, met dit alcoholgehalte valt het in de Nederlandse categorie sterke drank.

Arbeidsintensief

Fruit vergisten gaat niet vanzelf. Om het gistproces goed te laten verlopen is hygiëne van al het materiaal waarmee gewerkt wordt belangrijk. Niet alleen de ketels en emmers, maar ook het fruit zelf. Bacteriën, schimmels en ongewenste gisten kunnen een gewenste, mooie gisting verstoren. Het schoonmaken en verwerken van fruit is soms arbeidsintensief. Bijvoorbeeld moeten kweeperen eerst gewassen worden en bij kersen worden vaak de steeltjes verwijderd. Veel tijd is daar niet voor.

Eenmaal geoogst is vooral het zachte fruit niet lang houdbaar. Bij hard fruit (zoals appel en peer) speelt nog mee dat het sap in cellen opgesloten zit, achter stevige celwanden. Om het sap hieruit te krijgen, kan een enzym pectinase worden toegevoegd die celwanden afbreekt. Dit kan eventueel gecombineerd worden met het fruit koken, verpulpen of mechanisch uitpersen.



Het destillatieproces

Het type destilleerketel opgesteld in de stokerij werkt in slagen, batches. Het is geen continu proces. Het vergiste fruit wordt in de ketel verhit, tot de temperatuur waarbij alcohol verdampst. Voor de drinkbare alcoholsoort ethanol is dat 78 graden. Van methanol is dit 65 graden en van water is het uiteraard 100 graden. Bij het destilleren wordt wat in de ketel zit langzaam verwarmd, totdat de eerste damp ontstaat.

Condensatie

Door de damp die vrijkomt af te koelen, verandert de gasvorm naar vloeistof. Voor dit afkoelen wordt meestal een koperen spiraal gebruikt ondergedompeld in koud water of - zoals bij deze ketel - een dubbelwandige buis, waar het koude water door de buitenste buis stroomt. De damp slaat dan neer tegen de koude wand en vormt druppels die samengaan tot een stroompje dat wordt opgevangen. Dit is het destillaat.

De fruitpulp en zwaardere delen zoals water blijven achter. Na de stook wordt de ketel leeggehaald en schoon gemaakt, de ketel is dan klaar voor de volgende stookbeurt.



Staande kolom

Tijdens het opwarmen van de inhoud van de ketel is de damp die boven de vloeistof vrijkomt een mengeling van temperaturen. De kenmerkende staande kolom op een destilleerketel zorgt ervoor dat deze damp in temperatuur stabiliseert. Bovenin deze kolom blijft er maar één temperatuur over. Hier wordt het destillaat afgetapt. Door de tijd heen wordt de ruwe vloeistof in de ketel meer en meer opgestookt. Het effect is dat er boven in de kolom stabiele tijdzones zijn, waarbij de temperatuur niet of nauwelijks stijgt. De temperatuur

blijft hangen, om vervolgens na een tijdje door te gaan naar de volgende zone.

Dit is in basis hoe bij een zwak alcoholhoudend mengsel het water wordt gescheiden van de alcohol: Door alles onder de 78 graden weg te laten lopen als ongewenst bijproduct en alles wat rond de 78 graden zit op te vangen als gewenst product. Alles wat na 78 graden achterblijft in de ketel heeft een hoog watergehalte.

Smaak

Dat is de theorie natuurlijk. Maar de stookmeester zoekt hierin een zekere nuance. Na het stoken van de perfecte alcohol van 95,6% (dit is het hoogst haalbare percentage omdat er altijd ietsje water mee verdampt) is er geen fruitsmaak meer in terug te vinden. Om een gewenste smaak te behouden is een delicate balans van afscheiden en doorlaten in het stookproces nodig. Wat meehelpt, is dat tijdens het fermenteren de smaken sterker zijn geworden. Er zit dus genoeg fruitigheid in de ketel. In jargon zijn de smaakhoudende componenten oliën en aromaverbindingen, esters. Bekend voorbeeld van een smaakvolle, zeer herkenbare olie is sinaasappelolie die bij citrusfruit in de schil zit. Deze olie bestaat weer voor een groot deel uit limoneen, die de bekende citrusgeur vertegenwoordigt. Het zijn - net als alcohol - vluchtige stoffen, met ieder zijn eigen verdampingstemperatuur.

Door langzaam te stoken kunnen gewenste aromaverbindingen worden behouden. Dit gebeurt door ze simpelweg niet weg te laten lopen maar op het juiste moment op te vangen. In jargon spreekt men van drie zones: "de voorloop" stoffen met een zeer lage verdampingstemperatuur, waartussen vaak ongewenste, naar aceton ruikende stoffen zitten, maar soms gewenste subtiele smaakstoffen. Dan volgt de middenloop met gewenste smaakstoffen en de hoofdcomponent, ethanol. Daarna volgt naloop, de oliën maar ook de zwaardere alcoholverbindingen die een ongewenst scherpe smaak kunnen hebben. Het vakmanschap zit in steeds het juiste weten te behouden. Hier komt het neer op de kennis en ervaring van de stoker met zijn ketel.

Assortiment

Er is een breed palet van Eaux de Vie en likeuren die in Varik worden geproduceerd. De fruitstokers maken meer dan een traditionele Eau de Vie. Er zijn ondermeer Eaux de Vie van hultsbessen, kroosjes, kweeperen, mispels, moerbeien en morellen.

Speciaal is de samenwerking met het Rijksmuseum, daaruit is er "Rijks® Eau de Vie" gekomen, uit een melange van kers, mispel, peer en kweepeer. Uit de destilleerderij komen ook graandistillaten zoals oude- en jonge jenever en een jenever van mout. Veel van het aanbod wordt gelagerd op vaten om verdieping te geven aan de smaak. Bijzonder is er een gelagerde Eau de Bière, een destillaat geproduceerd op basis van bier gebrouwen door Poesiat & Kater in Amsterdam-Oost.

Kort samengevat is aanbod aan fruitsoorten in deze streek omvangrijk en na twintig jaar weten de fruittelers en fruitstokers elkaar goed te vinden. De fruitstokers maken inmiddels ook likeuren van kers, framboos, braam, peer en walnoot.

Er is dus genoeg te proeven en uit te proberen.



Honing

Wat er niet in Varik in het smaakpalet zit is honing. Vreemd is dat niet. Alcoholhoudende dranken op basis van honing zijn vooral populair in het oosten van Europa. In Nederland is honingwijn vaak een wijn (van druiven) waaraan honing en kruiden achteraf zijn toegevoegd. Echte honingwijn is gefermenteerde, vergiste honing en draagt in Oost-Europa de naam mede of medovina. Het is daar een populaire drank die in de winter bij buitenevenementen warm wordt gedronken.



Een "bijen" wetenswaardigheid is dat bij de bereiding van honingwijn soms propolis wordt toegevoegd om de smaak te verdiepen. Propolis is een wasachtige stof die bijen gebruiken om kieren in nestkasten dicht te maken. Bijen maken deze propolis met een mengsel van voornamelijk balsem van coniferen of populieren waaraan ze zelf eenderde was, eentiende etherische olie en voor een twintigste deel pollen in vermengen.

Wie weet, komt het er eens van om honingwijn aan te leveren en Varik te vragen daar een mooi drankje van te maken.

De omgeving

Een bezoek aan de Betuwe en de stokerij is uitstekend te combineren met een fietstocht.

- Vanaf Varik kan de oversteek gemaakt worden naar Heerewaarden op de zuidoever van de Waal met het fiets-en-voetveer. Controleer de vaartijden pontje op: www.uitterwaarde.nl/pontjes/varik-heerewaarden
- De waaldijk zelf is momenteel niet befietsbaar. De dijk is tijdelijk afgesloten omdat deze verzwaard wordt.
- Kijk voor fietsroutes op www.fietsknoop.nl/fietsroutes/varik



www.stokerijlubberhuizen.nl



Dennis Kuit

*De foto's zijn deels gemaakt door D. Kuit.
Historische foto's komen uit het nationaalarchief.nl*

Agenda

• 7 september

Met de Aziatische hoornaar loopt het de spuigaten uit.
Deze ochtend dus een update over de stand van zaken.

• 12 oktober

Diploma-uitreiking basiscursus 2025

• 9 november

Annet Kunneke met een lezing over Bijengezondheid

• 7 december

Agata Bednarz geeft een workshop zeepjesmaken



AVBB - Amsterdamse Vereniging tot Bevordering van de Bijenteelt

Interimvoorzitter:

Gerrit Schipper

Penningmeester:

Gerrit Schipper

Bankrekening:

NL47 TRIO 0391 033352

Secretariaat:

Saffron Pape

info@bijenverenigingamsterdam.nl

Bestuur:

Gerrit Schipper

Saffron Pape

Janne Cress

Joran Polman

Marek Stolarczyk

Rick Glazenborg

Marcel Rieske

Ereleden:

Ries Hoogendoorn

Rob Saal

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:

- Rosanne Anholt - rosanneanholt@gmail.com
- Janne Cress - jannecress@gmail.com
- Saffron Pape - saffron.pape@gmail.com
- Ina Ruijter - tc.ruijter@gmail.com

Opmaak Bijzaken: Eline Pellinkhof

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