NBV
NEDERLANDSE BIJENHOUDERSVERENIGING
AMSTELLAND

Bij-Praten

NUMMER 134 DECEMBER 2014 JAARGANG 36

Inhoud

Verenigingsnieuws

2 Van de redactie
3 Van het Bestuur: Sint Maarten en Sinterklaas achter de rug, kerstmis voor de deur!
5 Verslag honingkeuring 2014
7 Varroabestrijding op het bijenpark

Bij Zaken

8 Mijn ervaring met natuurlijk imkeren
9 Bijenconferentie in Amsterdam
10 Wondgenezing door honing
11 Nieuws van het bevruchtingsstation Marken
14 Grote wintersterfte verwacht

EINDEJAARS RECEPTEN
15 Twee oude recepten voor honinggebak
16 Broodje beenham met honing mosterdsaus
17 Nog een lekkere honing mosterdsaus
18 Agenda
19 Adressen

Herman Groen

Van de redactie

Om maar gelijk met de deur in huis te vallen: ik stop ermee! Als lid van de redactie wel te verstaan. Na aan vrijwel alle uitgaven van Bij-Praten (133 nummer en 36 jaargangen) te hebben meegewerkt, vind ik dat daar nu de tijd voor is gekomen.
Enkele jaren geleden ben ik, naast het houden van veel meer bijenvolken, gestart met het telen van koninginnen. Hoewel dit alles volledig uit de hand is gelopen blijft het ontzettend leuk werk. Alle tijd die ik heb wil ik zoveel mogelijk besteden aan het telen van mooie koninginnetjes. En dan komt het niet altijd uit om voldoende aandacht te besteden aan de redactie.

Ook de tijden veranderen. Ik ben van mening niet echt meer nodig te zijn in de redactie. Zoals al eens eerder gememoreerd, werden de artikelen voor Bij-Praten de eerste jaren uitgetypt. Begin jaren tachtig kwamen de eerste computers op de markt en werden deze al gauw gemeengoed. Toen werden voor het eerst floppy's bij de redactie in de bus gedaan en hoefden niet meer alle artikelen te worden overgetypt. Tegenwoordig lijkt het samenstellen van Bij-Praten appeltje eitje. Vrijwel alle artikelen komen per e-mail binnen. Dan is het alleen nog een kwestie van indelen, knippen en plakken en is het blad in concept af. Daarna wordt het digitaal bewerkt en dat is specialisten werk dat allen door Erik wordt gedaan. En met het resultaat zijn wij als redactie/NBV Amstelland altijd heel trots.
Ik heb altijd met veel plezier aan ons blad gewerkt. Dit kwam ook door de altijd prettige samenwerking met mijn mede redactieleden. Bij deze wil ik dan ook Cor, Hans en Erik hiervoor bedanken. Serieuze mensen die onze vereniging een warm hart toedragen en altijd hun uiterste best doen om er een leuk en interessant blad van te maken.
Ik ben er van overtuigd dat Bij-Praten bij hen in goede handen is. Tenslotte wil ik niet nalaten om ook Henk Kooy te bedanken. Velen weten niet dat Henk ook al vanaf het allereerste begin met Bij-Praten betrokken is geweest. In het allereerste nummer van Bij-Praten sprak Dick Vunderink, toentertijd voorzitter van Amstelland, de hoop uit dat Bij-Praten een leidraad zou worden voor de Amstellandse imkers. Nu, 33 jaar later durf ik te stellen dat Bij-Praten niet alleen een leidraad is geweest, maar ook heeft bijgedragen om van Amstelland een hechte en actieve bijenvereniging te maken.

De Geslaagde cursisten van de beginnerscursus 2014.

Van het Bestuur…

SINT MAARTEN EN SINTERKLAAS ACHTER DE RUG, KERSTMIS VOOR DE DEUR!

We hebben op 4 oktober het bijenseizoen met mooi weer kunnen afsluiten en de diploma's aan onze nieuwe aanwas van imkers kunnen uitdelen. Tevens is onze honing gekeurd (zie pagina 5). Verder zijn er al 2 avonden van ons winterprogramma geweest die bij de aanwezigen goed in de smaak vielen. Als je er niet bij was heb je wat gemist.

Simone van de Graaf,
voorzitter

Het bestuur heeft besloten om dit seizoen geen cursus Biologische Imkeren te geven maar daar een jaar mee te wachten. Bij voldoende belangstelling plannen we deze medio 2016. Voor deze cursus is het gewenst dat deelnemers al wat ervaring met het 'reguliere' bijenhouden hebben. De cursussen voor beginnende en gevorderde imkers gaan door en ook de drachtplanten cursus zal volgend jaar plaatsvinden. Al met al hebben we dus een educatief jaartje voor de boeg.

De laatste hand is gelegd aan de update van het Reglement voor gebruik van ons Bijenpark. Met hulp van de Gebouwen commissie komen we tot een eensluidend geheel dat aan iedereen per email verstuurd zal worden. We gaan ervan uit dat het voor zichzelf spreekt, maar bieden in ieder geval de gelegenheid tot vragen wanneer de gezamenlijke varroa behandeling op het Bijenpark plaatsvindt. We hebben geen interesse voor de schooltuinen ontvangen van onze leden en de gemeente is nu in overleg met verschillende partijen voor het komend

Klik voor de website van de NBV

jaar om versnippering te voorkomen. Wij zijn betrokken in overleg over het gebruik van onze faciliteiten tegen betaling. We zullen dus mogelijk nieuwe gezichten op ons park tegenkomen. Wordt vervolgd.

Het Hoofdbestuur van de NBV in Wageningen heeft ons benaderd om zich uit te spreken over het plan Bijenhuis 3.0 waarvoor donaties geworven worden. Op de website http://www.bijenhouders.nl/over-de-nbv/bijenhuis30 staat meer informatie. We hebben telefonisch een eerste reactie uitgesproken en aangegeven dat we graag de mening van onze leden zouden willen polsen.

We hebben de vergadering van de Noord Holland Groep bijgewoond. Hier werd gemeld dat de Beemstermarkt met zijn lezingen en de dag naar Texel een groot succes zijn geweest. Er wordt gezocht naar vrijwilligers die zich volgend jaar in willen zetten voor de Beemstermarkt. Ook wordt er een afdeling gezocht die volgend jaar een excursie wil organiseren. Door verschillende afdelingen werd de wens geuit om meer onderlinge communicatie te hebben, zodat er een betere afstemming komt over cursussen en eventuele verdeling van cursisten. Daarvoor wordt gezocht naar een cursuscoördinator op groepsniveau, we horen het graag als u geïnteresseerd bent in deze rol. Volgende keer zullen de statuten en contributies van de verschillende afdelingen op de agenda staan.

Het maken van kunstraat is het afgelopen jaar een voorzichtig succes gebleken, met dank aan Cees de Koning en zijn vrijwilligers! Dit zal volgend jaar weer worden opgepakt en uw was is wederom welkom. Vanuit hygiënisch oogpunt kwamen Peter en Henk van de Gebouwencommissie met een voorstel om de ruimte voor honing slingeren en gieten van kunstraat te scheiden. Dit is door het bestuur aangenomen en de werkzaamheden zijn begonnen met het opruimen van het 'voorraadhok'. Deze ruimte is groter dan misschien verwacht en zal geschikt worden gemaakt om het maken van eigen kunstraat voort te zetten. Er zal ook onderhoud aan ons gebouw, met name aan het dak plaatsvinden. De Gebouwencommissie probeert alles in goede banen te leiden.

We hebben nog geen aanmeldingen gehad voor de *PR & Evenementen Commissie*, dus hierbij een oproep om je aan te melden via email naar nbv.amstelland@gmail.com. Ook ontvangen we graag uw foto's om op de website te plaatsen via dit adres!

Tenslotte wenst het bestuur u fijne feestdagen toe met uw dierbaren en een goed einde van 2014! Daarna hopen we u natuurlijk te ontmoeten op de *nieuwjaarsreceptie op 6 januari 2015* om elkaar het goede toe te wensen en tevens te luisteren naar een interessante presentatie van één van onze leden, nl. Gerbert Kos over varroa resistentie•

Peter pakt de verbouwing, om twee gescheiden ruimtes (voor het slingeren en kunstraat smelten) te verkrijgen, voortvarend aan.

Er worden nog handige timmerlieden en tegelzetters gezocht om in de wintermaanden een handje te helpen.

Verslag honingkeuring 2014

Roel Naber

Voor de tweede maal in de geschiedenis van de Imkervereniging Amstelland werd een honingkeuring georganiseerd in hun eigen clubgebouw. Dit jaar waren de keurmeesters Pleunia en ondergetekende weer bereid om dit op zich te nemen.

Net als in 2013 waren er 13 personen die aan deze keuring deel namen. Er waren dit jaar 18 inzendingen, één meer dan in 2013. De kwaliteit van de ingeleverde honing is dit jaar met spongen vooruit gegaan ten opzichte van vorig jaar. Werden toen maar 4 oorkondes uitgereikt, dit jaar werd het aantal van 13 bereikt. Een vooruitgang van 72%. Ten opzichte van vorig jaar was het opvallen dat er meer kristalliserende honing werd ingeleverd. Helaas werden er 5 inzendingen uit de keuring genomen.

Twee voor een afwijkende maat potten, één voor een te hoog vochtgehalte (20,2%) en twee voor de afvulhoogte.
Er waren 5 inzendingen met vloeibare honing. Het gemiddelde vochtgehalte was hier 18,2 % met een gemiddeld aantal punten van 9,0. In de klasse kristalliserende honing bedroeg het aantal inzendingen 6 met een gemiddeld aantal punten van 9,0. In de klasse gekristalliseerd was 1 aanmelding. Deze werd beoordeeld op 9,5 punten. In de klasse crème honing waren 3 inzendingen. Hiervan was het gemiddelde 9,6 punten. Oorkondes werden uitgereikt in de klasse vloeibare honing aan *Cor Vonk, Eric v.d. Meer* en *Gilda Roozenboom.* In de klasse kristalliserende honing aan *Frida Robben, Gonnie Splinter* en *Henk Kooij.* In de klasse gekristalliseerde honing stond helaas geen naam op het etiket. In de klasse crème honing aan *Cor Vonk* 2x en *Henk Kooij.*
Helaas werd er dit jaar ook niet de magische grens van 10 punten bereikt. Door kleine foutjes zoals beide potten met etiket, niet de exacte houdbaarheidsdatum vermeld op het etiket, afvul niveau potten ongelijk, schuim in de rand en vuiltjes in de honing bleef men net onder het maximale haalbare aantal punten. Het kost weinig moeite om dit goed te krijgen. Met een klein beetje nauwkeurigheid moet het toch lukken dat er in 2015 de eerste 10en zullen vallen. Wij als keurmeesters zijn echt blij dat de kwaliteit van de ter keuring aangeboden honing met sprongen vooruit is gegaan. U als inzender kunt u klanten een prima product verkopen na het tonen van uw oorkonde•

Op zaterdag 20 december vond op het bijenpark de jaarlijkse (door de vereniging verplicht gestelde) varroabehandeling plaats. De volken zagen er goed uit, we vonden slechts één lege kast.

Varroabestrijding

Klik voor het filmpje dat Jos Valentin maakte van zijn eindejaars varroabehandeling.

Mijn ervaringen met natuurlijk imkeren

Na de inspirerende lezing van Wim van Grasstek over natuurlijk imkeren was mijn belangstelling gewekt en na het volgen van de cursus ben ik dit in de praktijk gaan toepassen

Jan van den Berg

Afstandsrepen voor 11 raampjes monteren in alle standaard 10 raams-kasten was het eerste dat moest gebeuren. En in het voorjaar werd boven de bodem een honingkamer geplaatst – zonder een raampje in het midden – en daarboven het volk in een broedkamer. Naast de oude raampjes met broed werden aan weerszijden open raampjes geplaatst. Ik gebruikte daarvoor raampjes met zaagsnede met een verticale driedeling d.m.v. 2 saté-prikkers verticaal vast te zetten, boven door de zaagsnede en onder via een geboord gat en ik plaatste smalle reepjes kunstraat in de zaagsnede om ze in het midden te laten beginnen. Bij mijn eerste inspectie bleek dat er veel darrenraat was gebouwd (zelfs onder het broedkamerraam in het midden) en daar had Wim van Grasstek ook voor gewaarschuwd. Als de werksters zelf mogen bepalen wat ze mogen bouwen na vaak werksterraat te hebben moeten bouwen gaan ze vaak ineens veel darrenraat bouwen. De gebouwde raten zagen er voor mij veel mooier en afwisselender uit dan de voorgekookte kunstraatbouw. Ik vond ineens die eentonige raatbouw niet meer mooi! En de was die uitgebouwd wordt is gegarandeerd zuiver omdat ze het zelf produceren.

"Ik vond ineens die eentonige raatbouw niet meer mooi!"

Toen ik een zwerm in een kast liet lopen met raampjes zonder kunstraat zag ik dat binnen een week alles netjes was uitgebouwd. Omdat de kast niet geheel waterpas stond werden de raampjes scheef uitgebouwd waardoor ik een broodmes nodig had om de raampjes van elkaar los te maken.

Verder merkte ik dat de bijen rustiger zijn bij inspecties echter zonder pak heb ik het nog niet aangedurfd om de volken te inspecteren, ik hoop dat volgend jaar te doen.

Dit najaar heb ik 25 kg honing uit drie kasten kunnen slingeren en 3 x 15 kg honing in de kast laten zitten als wintervoer.

Ik vind deze manier van bijenhouden ideaal want je hebt geen raampjes met kunstraat nodig en in het najaar is ook het voeren niet nodig.

Volgend jaar zijn alle raampjes zonder kunstraat uitgebouwd en kan ik raathoning gaan oogsten.

Volgens de Werkbij is raathoning de meest pure honing. Verschillende oude verhalen over raathoning treffen we in de Bijbel aan. Zo staat daar onder meer dat "honingzeem" – wat wij zouden kunnen vertalen met raathoning – goed is voor de beenderen. Het gebruik daarvan zou een positieve invloed hebben voor mensen met klachten van Artrose. De was in de raathoning heeft een belangrijke functie voor onze botopbouw, het kraakbeen en de tussenwervelschijven•

Er komt een bijenbeleid, met een conferentie

AMSTERDAM – Het gaat al heel lang slecht met de bijen in de stad, hoewel het met de wilde variant iets beter gaat dan met de honingbij. Tijd dus voor een bijenbeleid, vindt, uiteraard, de Partij voor de Dieren.

De gemeente en de bestuurscommissies trekken zich het lot van het dier aan. Eind dit jaar wordt zelfs een conferentie georganiseerd over de bijen in de stad. Een miniconferentie weliswaar, maar een conferentie is een conferentie.

Om de bezoekers houvast te bieden, is de Dienst Ruimtelijke Ordening in april al begonnen met een onderzoek naar de stand van de wilde bijen in de stad. Daarnaast is aan de imkerverenigingen gevraagd waar bijenkasten staan en wordt de beplanting geïnventariseerd om te bekijken of er voldoende groen is voor de honingbij. De resultaten hiervan worden gepresenteerd op de conferentie.

Het onderzoek borduurt voort op het werk van Arie Koster, die al eerder bijenonderzoek deed in de stad.

De bijendeskundige liet zich onlangs in deze krant positief uit over de terugkeer van de wilde bij, met dank aan allerlei veldjes die in de stad verrijzen. Met de honingbij gaat het alarmerend slecht, aldus Koster, die hierbij aantekende dat de stad in principe ideaal leefgebied is voor bijen.

Het Parool donderdag 9 oktober 2014

Onlangs hebben de leden van onze afdeling een verzoek ontvangen om een korte vragenlijst in te vullen over het aantal volken dat je hebt en waar ze staan. Dat is een onderdeel van het hier genoemde onderzoek wat door Amsterdam wordt uitgevoerd. Op genoemde conferentie zullen de resultaten van het uitgevoerde onderzoek worden gepresenteerd. Namens onze afd. zijn Klaas van der Lee en Cor Vonk Noordegraaf bij dit onderzoek betrokken. Als de resultaten duidelijk zijn, is er bereidheid om die ook voor ons in een lezing te presenteren•

Toevoeging vanuit de redactie

Cor Vonk Noordegraaf

Samenvatting van een artikel gepubliceerd in “International Wound Journal” over onderzoek naar de genezende werking van honing.

Wondgenezing door honing

Klik voor de website van de *international wound journal*

In dit artikel wordt de vraag gesteld of de honingbijen naast bestuiving de mensheid ook van dienst kunnen zijn bij het tegengaan van infecties?

Gezien de toenemende resistentie tegen antibiotica van pathogenen is men op zoek naar andere middelen. Natuur producten zoals honing worden al eeuwenlang toegepast tegen infecties bij de mens zonder voldoende wetenschappelijke onderbouwing. In dit onderzoek wordt de vondst beschreven van een unieke melkzuurbacterie, die in symbiose leeft met honingbijen en in grote hoeveelheden voorkomt in verse honing verspreid over de wereld.

In dit onderzoek is men nagegaan of deze melkzuur symbionten de bron zijn van de onbekende factoren die bijdragen aan de geneeskrachtige eigenschappen van honing. Daarom hebben de auteurs de melkzuur symbionten getest tegen ernstige wond pathogenen zoals o.a. de methicilline-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) en de vancomycine-resistente *Enterococcus* (VRE). Ze hebben een sterke antimicrobiële werking van iedere symbiont aangetoond en een synergistische invloed die al de geteste pathogenen tegenwerkte.

De werkingsmechanismen worden voor een deel duidelijk door het uitschakelen van de productie van actieve componenten zoals eiwitten, vetzuren, verdovingsmiddelen, organische zuren, vluchtige stoffen en waterstofperoxide. Aangetoond wordt dat de symbionten ontelbare actieve componenten produceren die in variabele hoeveelheden in verse honing achterblijven. Verder onderzoek zal moeten uitwijzen of deze symbionten een mogelijkheid bieden bij klinische toepassing als alternatief tegen infecties bij mens en dier•

Herman Groen

J.W. Schotman, de bekende imker en schrijver van de vorige eeuw, was zijn tijd ver vooruit. Zijn *Handboek der moderne Bijenteelt* wordt nog altijd door menig imker als naslagwerk geraadpleegd. Hij publiceerde regelmatig artikelen in het Groentje*.

* Met dank aan de mensen die de Groentjes hebben gedigitaliseerd.

Nieuws van het bevruchtingsstation Marken

In *"brieven uit den honigh-hof"* doet hij o.a. verslag van zijn bezoek in 1934 aan Broeder Adam, grondlegger van de Buckfastbij. Broeder Adam was blijkbaar zeer verguld met zijn bezoek want bij het afscheid gaf hij hem een tweetal koninginnen mee, iets wat hij zelden deed. Eén koningin gaf Schotman aan een vriend, de andere hield hij zelf.

Schotman schrijft enkele jaren later over zijn bezoek aan de Buckfast Abbey: *Wij kunnen ons o.m. spiegelen aan Broeder Adam in Engeland. Geduldig deed hij kruisings-proeven, en kweekte uit de Italiaanse-, de Krainer- en de Engelse bij een vrijwel zwermloos ras met grote haalcapa-citeit. De gemerkte moer, die hij mij in 1934 gaf, leefde in 1938 nog en had in die vier jaar nimmer gezwermd. Als mijn andere volken niets opbrachten, had dit volk een volle honingkamer. De enige darrenraat, die ik elk jaar zag, waren zes kleine driehoekjes aan de onderpunten van enkele raten. Kruising met deze Engelse bij bezorgde mij enkele prima volken, die vrij zwermtraag en zeer zachtmoedig waren, en die elk jaar als broednest nodig hebben: één broedkamer M.D. van 12 ramen plus een honingkamer van 10 ramen. In het najaar kwam de broedkamer (kou belette werk in de sectie-bakken) zo vol met heidehoning, dat de voorraad negen ramen van 43 x 26 cm besloeg en de overige drie ramen tot boven aan vol zaten met broed. Contrasteer hiermee een paar Hollandse volken, die 7 van de 12 broedramen M.D. belegden en dan een reeks moercellen aanzetten!*

Velen dachten, na het overlijden van Broeder Adam, dat het afgelopen zou zijn met deze bij. Het tegendeel is echter waar. Inmiddels zijn wij 75 jaar verder en heeft de ontwikkeling van de Buckfastbij niet stil gestaan. Het blijkt dat de Buckfastbij vooral in Duitsland, maar ook in Nederland, steeds meer aan populariteit wint. Deze populariteit houdt voor een bevruchtingsstation als ''Marken" wel in om vooruit te blijven kijken en alles in het werk te stellen om de huidige kwaliteit te behouden en zo mogelijk te optimaliseren.

Wij prijzen ons dan ook gelukkig met onze bevriende buitenlandse Buckfast telers. Met hen werken wij al vele jaren samen. De darrenlijn voor 2015 komt voort uit een bezoek aan Thomas Rueppel in 2012. Bij deze gelegenheid ruilden wij enkele koninginnen. Van Thomas kregen wij

MKK53=13-GR73(TR)mrk114(ST)=.10-GR109(TR)balB135(TR):.09-R22(TR) balB78(TR):.08-GR51(TR) mrkB10(TR):.07-GR1(PN) balB175(TR):imq.06-GR.R. mountain06QX GR.R.mountain Dr (pure Graf Rein mountain).

Teelt naam	Geboorte jaar	Pedigree koningin	Beoordelings-jaar	Zwerm traagheid	Steek lust	raatzit	afgenomen honing in kg.	nosema	
								index	Msp/bee
MKK53	2010	,=GR73xST114	2013	5	5	5	120	5	000
MKK53	2010	,=GR73xST114	2014	5	5	5	110	–	–

onder meer een twee jaar oude koningin. Volgens hem één van zijn beste koninginnen ooit. Hiervan hebben wij grote series zusterkoninginnen nageteeld. Al twee jaar lang behoren deze koninginnen tot de beste van onze bijenstanden. De grootmoeder van onze teeltkoningin (TR109) heeft eerder op het Duitse bevruchtingseiland Baltrum als darrenlijn gefunctioneerd. Voor ons was het geen moeilijke beslissing om deze lijn in 2015 op Marken te gebruiken.

Foto's: H. Groen

Volle kasten met bijen gereed voor inwintering.

Criteria voor deze selectie waren:
- dat geen enkel volk van deze afkomst de afgelopen twee jaar heeft gezwermd.
- dat bij het werken in de bijen wij niet één bijensteek hebben opgelopen! (darrenvolken moet je kunnen behandelen zonder gebruik te maken van bijenkap en handschoenen).
- dat het enorm vitale bijen zijn.
- dat de volken t.o.v. andere volken gemiddeld meer honing halen, en waar een jaaropbrengst van 100 kg. of meer geen uitzondering was. Wij menen dat dit komt omdat het lang levende bijen zijn met een grote actieradius, alsmede door de enorme legcapaciteit van de koninginnen waardoor grote bijenvolken ontstaan.

Daarnaast is het een spaarzame bij: d.w.z. het volk verbruikt weinig voer, zowel 's zomers als 's winters. Een belangrijk bijkomend voordeel is dat deze bij nauwelijks last heeft van Varroa.
Een stelling van Br. Adam was: *Ik wil een bij hebben die mij een minimum aan inspanning kost en een maximum aan profijt geeft. Via kast en bij zijn dat minimum en maximum met elkaar te verweven.*
En Schotman zei het in 1939 al: *Wij hebben niets aan bijen, die in een grote broedruimte enkele raten beleggen, de rest "de rest" laten en dan gezellig gaan zwermen.*

Daarom ook werken de meeste Buckfastimkers met de voor deze bij meest geschikte kast, nl. de M.D. (Modified Dadant). Hiervan is de oppervlakte van de broedkamer globaal gelijk aan twee spaarkast broedkamers. Het voordeel van zo'n grote broedkamer is een aaneengesloten en onbeperkte broedruimte voor de koningin, relatief weinig materiaal en mogelijkheid tot snelle controle.

Terugblik seizoen 2014 en vooruitblik op het seizoen 2015

Omdat steeds meer imkers onderkennen dat een eiland aangepaarde koningin het beste uitgangspunt is voor een mooie Buckfastlijn, worden de bevruchtingsstations overstelpt met aanvragen van imkers om kastjes met onbevruchte koninginnen te mogen plaatsen. Afgelopen jaar hebben wij dan ook helaas een aantal imkers moeten teleurstellen omdat ook de capaciteit van 22 darrenvolken zijn grenzen heeft. De KB177 die wij in 2014 als darrenlijn hebben ingezet heeft overigens boven onze verwachting gepresteerd.
Najaar 2014 zijn wij voor onze darrenvolken op Marken over gegaan van 11 raams Dadant Frankenbeutes naar 12

raams Dadant Readan (zie foto). In het voorjaar verplaatsen wij deze kasten van Marken naar de wilgendracht en als het even kan vervolgens naar het koolzaad, dit allemaal om de volken zich optimaal te laten ontwikkelen. Bij voldoende dracht wordt een tweede broedkamer opgezet en eind mei gaan de volken terug naar Marken alwaar de darren de koninginnen dan voor het uitzoeken hebben.

Foto's: H. Groen

22 dadant darrenvolken volken op Marken in winterstand, geschilderd in Br. Adam kleuren.

Sinds 2011 is er hard gewerkt (soms echt geploeterd) om van ons bevruchtingsstation iets moois te maken.
Wij zijn begonnen met het opruimen van de oude schapen- kippen- en geitenhokken die her en der op het terrein stonden. Een windhaag van 77 elsen werd tot op twee meter gesnoeid. De takken werden gebruikt om een natuurlijke windscherm te maken achter de darrenvolken.
Vervolgens werden bomen gepoot zoals linde, honingbomen en tamme kastanjes alsmede grote aantallen sneeuwbes en vuilboom. Dit najaar hebben wij 4.000 krokus bollen in de grond gestopt. Je moet het de bijtjes op het schrale eiland toch naar de zin maken.

Ook het gebouwtje werd stevig onder handen genomen. Het zitgedeelte werd vrijwel volledig gesloopt en daarna gerenoveerd. Het lekkende asbest dak is vervangen. De voormalige inpandige paardenstallen zijn bestraat. Via een veiling werden legbord stellingen aangekocht zodat nu bevruchtingskastjes, gereedschap e.d. eindelijk netjes in deze ruimte opgeborgen kan worden.

Al dit werk hebben we uiteraard niet alleen gedaan. Onze dank gaat dan ook uit naar de vele vrijwilligers die ons hierbij hebben geholpen. Ook mogen wij niet vergeten te melden dat de *Fa. Zonnestroom* uit Amsterdam, die sympathie heeft voor ons bijenproject, een complete elektrische installatie, inclusief zonnepanelen, geheel kosteloos monteerde.

Het landje, gebouw en de nieuwe bijenkasten staan er nu keurig bij, en, wat heel belangrijk is, ook de darrenvolken zien er perfect uit.

Al zijn de grote klussen nu geklaard, er blijft altijd werk dat gedaan moet worden. Deze winter zullen wij nog menige zaterdag en zondag te vinden zijn op Marken. Er moet nog veel gesnoeid worden, bomen verplaatst en het een en ander getimmerd en geschilderd. Maar in het voorjaar zal alles op orde zijn. En dan zijn wij klaar om eindelijk eens de Amstellandse imkers uit te nodigen om ons bevruchtingsstation te bezoeken en iets meer te vertellen over onze activiteiten op het gebied van koninginnenteelt.

Wij overwegen om deze excursie op een zaterdagmiddag in de eerste week van juni te laten plaats vinden. Meer hierover in een volgende Bij-Praten•

Broeder Adam leeft voort in
Stichting Buckfast Marken

Reeds na de afgelopen winter voorspelden Duitse onderzoeksinstituten dat er deze winter een grotere sterft aan bijen zou komen als gevolg van hogere Varroa aantastingen.

Grotere wintersterfte van bijenvolken verwacht

Dit als gevolg van de zachte winter 2013/2014 en het vroege voorjaar waardoor de volken heel vroeg tot ontwikkeling kwamen, maar ook de mijten. Verzamelde gegevens bij imkers over aantallen Varroa's in dit najaar bevestigen tot nu toe deze verwachting. Men verwacht dat in het voorjaar van 2015 meer dan 20% van de volken de winter niet overleefd heeft, en in bepaalde gebieden kan dit 25-30 % bedragen.

Wie het oorspronkelijke artikel wil lezen klikt op de knop.

Nachrichten: Tier / Biene

Hohe Winterverluste bei Bienenvölkern befürchtet

Wachtberg - Bereits im Frühjahr prognostizierten die deutschen Bieneninstitute aufgrund des milden Winters 2013/2014 und des frühen Trachtbeginns erhöhte Verluste für den kommenden Winter.

Feuchter nasser Keller ?

Luftentfeuchter, Bautrocknes helfen Top Trocknung zum

Cor Vonk Noordegraaf

Twee oude recepten voor honinggebak

Amsterdams korstje

150 g honing met 750 ml water aan de kook brengen. Daarna mengen met 250 g roggebloem en het deeg enkele uren op een koele plaats laten rusten.

Vervolgens 100 g bruine basterdsuiker, 100 g honing, 7 g bakpoeder en 20 g koekkruiden erdoor werken en het deeg in stukjes van 50 g verdelen.
Van elk stukje 2 gelijke rolletjes van ca 10 cm maken, deze tegen elkaar op een beboterde bakplaat leggen met tussen elk tweetal een afstand van 3 cm.
De rolletjes wat platdrukken en met losgeklopt ei bestrijken. De korstjes 25 á 30 minuten in een hete oven bakken.

Baseler honinggebak

Ingrediënten
- 250 g heldere honing,
- 400 g suiker,
- snufje zout,
- 1 theel gemalen kaneel,
- 0.5 theel gemalen kruidnagel,
- mespunt versgeraspte nootmuskaat,
- 400 g bloem,
- 2 theel bakpoeder,
- 200 g geschaafde amandelen,
- 100 g gekonfijte citroen- en sinaasappelschil,
- 50 g sukade,

Voorbereiding
Doe de honing, 250 g suiker, snuf zout en 4 eetlepels water in de sauspan, warm langzaam op en laat de suiker smelten. Doe dit over in de schaal en zet op een koele plaats om af te koelen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de bakplaat in en bestuif met wat bloem.

Bereidingswijze
Meng alle kruiden door het afgekoelde honingmengsel. Zeef de bloem en bakpoeder boven een kom en roer twee/derde hiervan door het honingmengsel. Kneed het overgebleven deel erdoor samen met de gekonfijte schil, de sukade en de amandelen. Rol het deeg uit over de ingevette bakplaat en bak de koek in 25 minuten gaar en knapperig. Haal van de bakplaat. Doe de rest van de suiker in een pannetje en kook dit met 6 eetlepels water tot een stroperig geheel. Bestrijk het gebak direct na het bakken met de suikerstroop met de spatel of pannenkoekmes en snij het direct in ruiten of vierkanten.

Serveertip
Dit gebak komt knapperig uit de oven, maar wordt oorspronkelijk zacht gegeten. Dat wordt het vanzelf in een koekblik of bewaartrommel.

Hans de Graaf

Broodje beenham met honing-mosterdsaus

Ingrediënten

Voor Broodje beenham
- 3 el boter
- 250 g zuurkool
- 2 uien
- 2 vleestomaten
- 2 kropjes little gem
  (dit zijn Romaanse sla kropjes)
- 400 ml water
- 1 runderbouillonblokje
- 200 g boerenbeenham in dunne plakjes
- 4 waldkornbollen

Voor Honing-mosterdsaus
- 1 teentje knoflook
- olijfolie om in te bakken
- 1 el grove mosterd
- 2 el honing
- 150 ml kookroom

Smelt een eetlepel boter in een pan en bak de zuurkool circa 10 minuten.
Pel en snijd de uien in halve ringen. Verhit een scheut olie in een pan en bak de uien in circa 8 minuten zacht en goudbruin.
Voeg halverwege een eetlepel boter toe.
Snijd de tomaten in plakjes.
Maak de blaadjes van de little gem los en scheur de blaadjes in stukjes.

Honing-mosterdsaus

Pel en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheut olie in een pan en fruit de knoflook circa 2 minuten.
Voeg de mosterd, honing en de kookroom toe en breng aan de kook. Laat de saus circa 5 minuten koken.
Breng de saus op smaak met een beetje zout en peper.

Broodje beenham

Breng het water met het bouillonblokje aan de kook en zet het vuur uit. Voeg de boerenbeenham toe en laat even door-warmen.
Snijd de broodjes open en leg de onderste helften op borden. Verdeel de little gem, zuurkool, plakjes tomaat en beenham over de broodjes. Lepel de saus erover en verdeel de gebakken uiringen erover. Zet de kapjes van het brood schuin tegen de broodjes aan•

Bron 24 kitchen

Hans de Graaf

Nog een lekkere honing-mosterdsaus

Benodigdheden
– 4 eetlepels mayonaise
– 4 eetlepels mosterd, bijvoorbeeld Dijon-mosterd
– 4 eetlepels honing
– 1 eetlepel witte azijn
– Snufje paprikapoeder
– Garde of lepel
– Kommetje
– Steelpannetje
– Afsluitbaar bakje

Stappen

1 - Vermeng de mosterd met de mayonaise
Als je écht een superverse saus wilt hebben, dan maak je eerst zelf de mayonaise en mosterd. Of je nu zelfgemaakte varianten of die uit de winkel gebruikt; in beide gevallen doe je de mosterd samen met de mayonaise in een kommetje. Roer de twee ingrediënten goed door elkaar.

2 - Voeg de honing toe
Als de mayonaise en mosterd goed door elkaar geroerd zijn, voeg je de honing toe. Die is over het algemeen iets dikker en kan het mengsel wat stroperig maken. Roer weer goed, zodat een mooie gladde massa ontstaat.

3 - Voeg de azijn en kruiden toe
Je kunt het mengsel weer wat vloeibaarder maken door een eetlepel witte azijn toe te voegen. Dit geeft ook een licht scherpe smaak aan de saus. Roer ook het paprikapoeder door de saus heen.
Wil je experimenteren met wat andere kruiden? Dan kun je die nu ook door de saus roeren.

4 - Breng de saus op smaak
Als het goed is, smaakt de saus nu prima. Proef voor de zekerheid echter toch even en breng de saus indien nodig verder op smaak. Als de saus wat te scherp is, kun je nog wat mayonaise toevoegen. Voor een beetje meer 'bite' doe je er wat extra mosterd in en voor wat meer zoetigheid verhoog je de hoeveelheid honing.

5 - Verwarm de saus
Je hebt nu een koude saus, die erg lekker is om bijvoorbeeld wat in te dippen. Wil je de saus liever warm, om te eten in combinatie met een broodje beenham? Giet het mengsel dan over in een steelpannetje en zet het op laag vuur. Blijf goed roeren, terwijl de saus opwarmt. Je zult merken dat hij nu iets vloeibaarder wordt. Dat maakt dat hij straks makkelijk uit te gieten is over je warme hap.

6 - Laat de saus opstijven in de koelkast
Wil je geen warme saus, maar liever een koude? Doe de saus dan in een afsluitbaar potje en zet het in de koelkast. Laat de saus twee tot drie uur opstijven voor gebruik◆

Bron: Hoedoe.nl door: Adine Versluis

Agenda 2015

Datum	aktiviteit
6 januari 2015	**Nieuwjaarsbijeenkomst met daarna een lezing van Gerbert Kos: de varroa resistente bij**
3 februari	**Lezing van Roel Naber over honing en honingkeuring**
3 maart	**Algemene ledenvergadering, gevolgd door lezing van Jan Westerhof over virussen**

Alle lezingen beginnen om 20.00 uur in het verenigingsgebouw op het Bijenpark, Langs de Akker 1, 1186 DA Amstelveen

Het volgende nummer van Bij-Praten verschijnt eind februari 2015. Kopij inleveren vóór 8 februari: nbv.amstelland@gmail.com

Voor nadere informatie en het archief van de digitale uitgave van Bij-Praten: zie onze website: www.nbvamstelland.nl

NBV
NEDERLANDSE BIJENHOUDERSVERENIGING
AMSTELLAND

Imkervereniging Amstelland
Bezoekadres:
Langs de Akker 1
1186 DA Amstelveen
www.nbvamstelland.nl

BANKNUMMER VERENIGING
IBAN NL38INGB 0002147110
t.n.v. Penningmeester
Imkervereniging Amstelland
1426 AA De Hoef
Gerard_goris@hotmail.nl

BANKNUMMER DEPOT
IBAN NL38INGB 0008032401
t.n.v.: Depot Amstelland – Amsterdam

BESTUUR:

Voorzitter
Mw. S. van de Graaf
Troubadour 9
1188 CX Amstelveen
06-48969935
simonevandegraaf@hotmail.com

Vice-voorzitter
Hr. C. Vonk Noordegraaf
Hoofdweg 897
2131 MB Hoofddorp
023-5616525
c.vonknoordegraaf@hetnet.nl

Secretaris
Hr. E. van der Meer
Aalsmeerderweg 451
1432 ED Aalsmeer
020-6457084
astrideneric@online.nl

Penningmeester
Hr. G. Goris
Kromme Mijdrecht 1
1426 AA De Hoef
029-7563189
gerard_goris@hotmail.nl

Bestuurslid
Mw. M.R. Neleman
Amsteldijk Noord 153
1183 TK Amstelveen
020-6431723
marietneleman@planet.nl

DEPOT COMMISSIE:

Hr. J. ten Raa
Nova Zemblastraat 205
1013 RJ Amsterdam
020-7713155 /0644195423
jtenraa@amsterdams.com

Hr. J. Op den Orth
Olieslagerslaan 54
2013 EZ Haarlem
06-53870153
weteringoost@hotmail.com

REDACTIE-COMMISSIE

Hr. J. de Graaff
I. Boudier-Bakkerlaan. 4
1187 WR Amstelveen
020-6407737
jdegraaff40@gmail.com

Hr. H. C. J. Groen
Ronde Hoep Oost 15
1191 KB Ouderkerk a/d Amstel
020-4964593 / 0651180339
h.groen9@chello.nl

Hr. C. Vonk Noordegraaf
Hoofdweg 897
2131 MB Hoofddorp
023-5616525
c.vonknoordegraaf@hetnet.nl

Hr. E. van Rosmalen
Oostelijke Handelskade 58-h
1019 BP Amsterdam
020-4195393 / 0657323750
erik@rosmalen-schenk.nl

TUIN-COMMISSIE

Mw. M. Neleman
Amsteldijk-Noord 153
1183 TK Amstelveen
020-6431723
marietneleman@planet.nl

Hr. B. Engelen
Utrechtsedwarsstraat 172
1017 WK Amsterdam
020-3202946
engelengb@msn.com

Hr. J. Westerhof
Antoniushof 11
1433 GA Kudelstaart
0297340635
jan@westerhof50.nl

Hr. E. van Rosmalen
Oostelijke Handelskade 58-h
1019 BP Amsterdam
020-4195393 / 0657323750
erik@rosmalen-schenk.nl

GEBOUWEN-COMMISSIE

Hr. H. Kooij
Watercirkel 125
1186 LR Amstelveen
020-6452285
hskooij@hetnet.nl

Hr. P. Trooster
Stuurboord 4
1186 MA Amstelveen
020-6435033
p.trooster@casema.nl