

Alles wat je ooit wilde weten over honing!



Wouter Vuijk is oprichter van **de Traay**. Hij begon al met imkeren in 1977 met een passie voor bijen, de natuur en de ambitie om zoveel mogelijk mensen te laten genieten van honing. De Traay maakt inmiddels biologische honing, honingspecialiteiten, plantaardige zoetmiddelen en natuurlijke cosmetica geïnspireerd door de bij.

Wij hebben de Traay gevraagd om eens iets meer te vertellen over honing, bijen en het beroep van imker.

Wat is honing?

Honing is een onvervalst natuurproduct. Het is een zoete, heldere vloeistof, gemaakt door honingbijen uit de nectar van bloeiende planten, bomen en heesters.

Door de verzamelijver leveren de bijen een belangrijke prestatie in de natuur: wanneer zij van bloesem naar bloesem vliegen op zoek naar nectar, bevruchten zij deze bloesems en dragen daardoor bij aan het behoud van vele plantensoorten.

Soorten honing

Honing heb je in 2 soorten: vloeibare honing en crème honing.

Daarnaast heb je honing die door bijen van diverse bloemen is verzameld; dit noemen we polyflora honing. Hebben de bijen honing van 1 plant verzameld, dan noemen we dit monoflora honing

Polyflorale bloemenhoning

In de meeste uitgestrekte natuurgebieden groeien verschillen bloemen en planten door elkaar; de bij haalt van elke bloem de nectar.

Monoflorale honing

In sommige natuurgebieden overheerst 1 plant/bloem, zoals bv. de grote tijmvelen in Spanje of de acaciavelden in Oost Europa. Hier haalt de bij de nectar dus van 1 bloem.

Bijenproducten

Bijenwas wordt door bijna iedere imker gewonnen bij het vervangen van oude raten. Het wordt gebruikt bij de productie van bijvoorbeeld kaarsen, zeep, boenwas en voor nieuwe kunstraat.

Stuifmeel wordt met behulp van een speciaal roostertje voor de vliegopening gewonnen. Omdat de bijen stuifmeel hard nodig hebben, kan van één bijenvolk niet te veel stuifmeel worden gehaald. Het winnen van stuifmeel komt in Nederland dan ook (vrijwel) niet voor.

Propolis is een soort lijm die de bijen maken van hars van de knoppen van bomen, wordt door bijen gebruikt om kieren en openingen in de kast mee dicht te kitten. Aan propolis worden verschillende geneeskrachtige eigenschappen toegeschreven; het schijnt licht bacterie- en schimmeldodend te werken.

Wist je dat?

Een bij heeft ongeveer 20.000 vleugelslagen nodig om een liter nectar te verzamelen, die uiteindelijk 150 gram honing zal opleveren.



Koninginnegelei is het voedsel van Koninginnelarven en de jonge larven van werksters. Ook aan koninginnegelei worden allerlei geneeskrachtige eigenschappen toegeschreven, geen daarvan is bewezen. De winning van koninginnegelei is tamelijk arbeidsintensief en komt in Nederland weinig voor.

Verwerking tot honing

Honing wordt gemaakt door de honingbij. Honingbijen leven in een goed georganiseerde sociale gemeenschap van werkbijen, darren en een koningin.



Zo vlijtig als bijen

Niet voor niets bestaat de uitspraak “zo vlijtig als bijen”: per dag maakt een bij ongeveer 40 vluchten en bezoekt hij ongeveer 4.000 bloemen. Telkens neemt de bij met zijn zuigspruit de nectar van de bloemen op en verdunt het onmiddellijk met zijn speeksel. Dit speeksel bevat enzymen, die voornamelijk verantwoordelijk zijn voor de omzetting van nectar in honing.

De nectar wordt naar de bijenkorf getransporteerd in de speciale honingmaag, ter grootte van een speldenknop. De bij houdt een klein gedeelte van de nectar voor zichzelf en levert de rest in de bijenkorf af. Hier wordt deze verder verwerkt tot honing.

Honing is het belangrijkste voedingsmiddel voor bijen en hun broed en wordt als wintervoorraad in raatcellen verzameld.



Taken van het bijenvolk

De bijen in een bijennest noemt met een volk. Alle bijen van zo'n volk werken samen. Er is een taakverdeling:

De koningin paart in de eerste twee weken van haar bestaan in de lucht met meerdere mannetjesbijen, de darren. De bevruchte koningin kan daarna gedurende 3 tot 5 jaar wel meer dan een miljoen eitjes per jaar leggen. In elke cel van de honingraat legt ze één eitje. De uitgekomen larfjes worden gevoed met koninginnegelei, stuifmeel en nectar. Op de achtste dag wordt de cel afgedekt met een waslaagje, waarna het larfje zich gaat verpoppen tot volwassen bij.

De darren zijn de mannelijke bijen. Ze worden gevoed door de werkbijen en hebben tot taak de koningin te bevruchten. Ook helpen ze met hun behaarde en grotere lichamen mee het broed te verwarmen. Op de ongeveer 50.000 bijen in een volk zijn er niet meer dan 300 darren. Na de zomermaanden worden ze niet meer gevoed, waardoor ze sterven.

Werkbijen: Een honingbijenvolk bestaat voornamelijk uit kleine, vrouwelijke bijen: de werksters. In de zomer worden zij drie tot zes weken oud en in de winter drie tot zes maanden, als het leven wat minder veeleisend is. Werksters doen alles in teamverband: samen verrichten zij al het werk dat gedaan moet worden voor het volk. Iedere werkbij voert gedurende haar leven verschillende taken uit, naar gelang haar leeftijd.

Dag 1-3: Nestschoonmakers: De eerste taak van een werkster is het schoonmaken van de cellen waar net nieuwe bijen uitgekomen zijn= inclusief haar eigen cel.



Dag 4-12: Kroostverzorgster: Voedsterbijen verzorgen de larven; ze geven ze eten en houden ze in de gaten. Iedere bijenlarve in de kast wordt overdag bijna iedere minuut gecontroleerd door een voedsterbij.



Hofdame: De oudere voedsterbijen hebben daarnaast de taak van hofdame: zij voeren de koningin koninginnengelei en ruimen haar uitwerpselen op.

Dag 12-18: Nectarverzamelaarsters: Huisbijen nemen de nectar en het stuifmeel over van de haalbijen die net terug zijn van hun bloembezoeken. Ze verplaatsen de nectar en het stuifmeel naar lege wachtcellen. Daarin rijpt de nectar tot honing en het stuifmeel tot bijenbrood.

Temperatuurregelaarster: Door te fladderen met hun vleugels binnen in de kast en vlak voor de ingang, regelen de werkbijen nauwgezet de temperatuur en de luchtvochtigheid van het nest. Zij zorgen ervoor dat het in de broedkamer (waar de babybijen zich bevinden) altijd tussen de 32 en 35 graden Celsius is, zelfs in de koude wintermaanden.

Wasmaakster: Vanaf haar twaalfde levensdag kan een werkster was maken en zo meehelpen om vorm en structuur aan het nest te geven. De was wordt in de vorm van schilfers via het achterlijf uitgezweet.



Dag 18-21: Bewaakster: Er zijn maar heel weinig bijen die als taak hebben om het nest te bewaken! Zij staan bij de ingang, beducht op indringers. Bijen met een vreemde geur en andere dieren die geen bijen zijn, komen er niet in.

Dag 22-42: Veldwerkster: In de tweede helft van haar leven waagt een werkster zich buiten de kast. Ze begint met wat oriëntatievluchten dicht in de buurt en stukje bij beetje vliegt ze steeds wat verder weg. Uiteindelijk maakt ze vluchten van een paar kilometer om bloemen te bezoeken voor nectar en stuifmeel, die ze meeneemt naar huis. Ook water halen hoort bij deze taak.

Wat is een imker?

Een imker is iemand die beroepsmatig of als hobby bijen houdt. Het houden van bijen gebeurt al vanaf de oudheid. In die tijd lokte men bijenvolken in holle boomstammen. Als er in de boomstam voldoende honing was, vernietigde men het bijenvolk en oogstte de honing.



Bijenkorven

Daarna kwamen de gevlochten bijenkorven in zwang. Die hebben ongeveer hetzelfde nadeel als de methode uit de oudheid: moeilijk schoon te houden en lastig om de honing te oogsten.

Houten kasten

Nu gebruiken imkers houten kasten. In die kasten kunnen honingraten worden gehangen en weer weggehaald zonder het bijenvolk schade aan te richten.

Taken van een imker

Lang geleden kwamen bijenvolken alleen voor in rotsholten en holle bomen. Uit rotstekeningen blijkt dat al 7000 jaar voor Christus de mens honing verzamelde. Van bijen houden was toen nog geen sprake, het betrof eerder honing jagen, aan de bijen werd geen zorg besteed.

Maatschappelijk en economisch belang

Later begon de mens met imkeren, het bijen houden en verzorgen, waarbij men ondermeer gebruik maakte van buizen van klei en korven uit stro en wilgenenten. In de middeleeuwen was het houden van bijen van groot maatschappelijk en economisch belang: honing als enig zoetmiddel en medicijn, honing als basis voor een honingdrank genaamd mede en uiteraard was voor het maken van kaarsen. Karel de Grote stelde het imkeren zelfs verplicht voor zijn pachters.

Huidige bijenkasten

Pas vanaf de negentiende eeuw ging de imker gebruik maken van houten bijenkasten. De huidige bijenkasten zien er meestal uit als vierkante houten huisjes met een plat dak. In de bijenkast hangen uitneembare raampjes waar de bijen hun celraat in was bouwen. De cellen worden gevuld met honing en stuifmeel.

Als je voor zichzelf wilt beginnen met het houden van bijen, kun je je het beste aansluiten bij een imkervereniging.



Oogsten

De honing is rijp om te oogsten als minstens tweederde van de honingraat is gevuld met honing en is verzegeld (met een waslaagje). Tijdens het oogsten haalt de imker de houten raampjes waarin de honingraten zijn gebouwd snel maar met zorg uit de kast en worden eventuele achtergebleven bijen voorzichtig met een bijenveger verwijderd.

Ontzegelvork

De raten worden in een afgesloten ruimte ontzegeld met een ontzegelvork of –mes. De imker laat de vrijgekomen ontzegelwas uitlekken.

Honing slingeren

Daarna wordt de honing geslingerd: de raampjes met ontzegelde raten worden in een slinger geplaatst (een soort centrifuge) en door de ronddraaiende beweging wordt de honing uit het de raten geslingerd (gecentrifugeerd). De honing wordt nog een keer gezeefd en opgeslagen.