

Op stap met bijenhouder Piet Kuys

Door Peter Liefbroer

Als bijenleraar in Noord-Holland ontmoet ik allerlei soorten bijenhouders. De hele enthousiaste vind ik erg leuk. Piet Kuys is zo'n hele enthousiaste bijenhouder. Beginners- en gevorderdencursus gedaan, actief op Schiermonnikoog in de koninginnenteelt en bij het slingeren van de lamsoorhoning, reist met zijn bijen naar het fruit of naar de phacelia in Friesland en teelt ook zelf koninginnen.

Enthousiast

Maar het enthousiasme van Piet Kuys gaat verder. Staat er een advertentie in 'Bijen' waar een imker wordt gevraagd in Abu Dhabi dan reageert hij. Vertel ik hem dat een imker uit Canada mij e-mailde of ik nog een stagiaire ken voor hun bedrijf in Alberta, hij zou het liefst zelf gaan. Zo stond er een half jaar geleden een advertentie in 'Bijen' voor een medewerker bij honingverwerkend bedrijf 'De Traay' in Lelystad. Piet, eigenlijk een zuivelman in het dagelijks leven, wilde daar graag zijn licht eens opsteken. En hoewel hij er niet is gaan werken, trof mij de bezieling waarmee hij vertelde over de keer tijdens zijn testperiode dat hij een vat lindehoning moest legen in een grotere kuip. Hij werd overrompeld door een groots gevoel bij het zien, ruiken en zeg maar gerust beleven van zo'n grote hoeveelheid verrukkelijke honing. Piet en ik bezoeken samen 'De Traay' op een mooie dag in februari. We hebben een gesprek met Wouter Vuyk, general director, en worden door hem ook rondgeleid in de fabriek.

'De Traay'

Het bedrijf 'De Traay' is nu ruim twee jaar gevestigd op het Industrierrein Oostervaart in Lelystad. Per dag wordt op er momenteel, met ongeveer 20 werknemers, 20 ton honing van buitenlandse herkomst verwerkt. Specialiteit van 'De Traay' is het brengen van een uitgebreid assortiment honing, dat bij het verwerkingsproces zo min mogelijk wordt verhit en een uitstekende geur en smaak heeft. Naast 'Raw honey' (acacia- en klaverhoning) worden ongeveer tien 'soort' honingen verkocht in natuurvoedingswinkels. Deze honingsoorten zijn in hoofdzaak afkomstig van één plant. Het kan gaan om kruidige soorten als lavendel-, rozemarijn- of tijmhoning. Of om bijzondere soorten als eucalyptus-, boekweit- of

sinaasappelbloesemhoning. Maar ook bekendere honingen worden verwerkt zoals koolzaad-, linde- en zonnebloemhoning.

Sommige van deze honingsoorten worden verkocht onder het EKO keurmerk volgens in samenwerking met SKAL opgestelde richtlijnen. Bijen die deze honing produceren worden ingewinterd op eigen honing en niet op suikerwater. Chemische bestrijdingsmiddelen worden in de volken en op de drachtplanten waarop ze vliegen niet toegepast. De honing wordt koud geslingerd (een aanbeveling die ik nooit zo goed begrijp, want honing wordt toch altijd koud geslingerd of hebt u de raten wel eens opgewarmd voor het slingeren?).

De EKO-honing is veelal afkomstig van bijen die vliegen in ongerepte natuur, bijvoorbeeld in Nieuw Zeeland, Zambia of Canada. Deze honing wordt verkocht als 'biologische honing'. Vooral de eis dat de bijen moeten worden ingewinterd op eigen honing maakt het moeilijk om in Nederland biologische honing te produceren. Ook de garantie 'drachtplanten zonder chemische bestrijdingsmiddelen' is moeilijk te geven omdat je nooit zeker weet waar de bijen de nectar hebben verzameld.

In wereldwinkels is honing te koop met het Max Havelaar keurmerk. Deze honing is direct ingekocht bij organisaties van kleinschalig werkende bijenhouders in de derde wereld tegen een gegarandeerde, wat hogere prijs dan de wereldmarktprijs. Daarnaast is er een gunstig uitbetalingsmoment ('voorfinanciering') en is de samenwerking van langere duur zodat er inkomenszekerheid bestaat.



P. Kuys en W. Vuyk bij 'de trog'. Foto: P. Liefbroer.

Polderhoning en 'Mellona'

Naast soorthoning verwerkt 'De Traay' ook bloemenhoning. Honing zoals mijn bijen die ook maken in Purmerend door nectar te verzamelen op verschillende drachtplanten. Of zoals de bijen van 'De Traay' (nog een restant van de imkerij waarmee het bedrijf in Leersum begon, aangevuld met honing van enkele andere imkers uit de polder) in Flevoland de polderhoning produceren afkomstig van wilg, paardebloemen, fruit, klaver, distel, phacelia en wilgenroosje. Daarnaast weer de tropische varianten uit Zuid- en Midden-Amerika, Nieuw Zeeland en Zambia. Het oudste en wellicht bekendste honingmerk uit de supermarkt 'Mellona' wordt ook bij 'De Traay' verwerkt. Deze honing is een zorgvuldig samengestelde melange van bloemenhoning uit Zuid- en Midden-Amerika, waarbij voor een supermarktprijs toch een smakelijke honing kan worden verkocht. 'Alleen a-kwaliteit verlaat mijn fabriek', drukt Wouter Vuyk ons op het hart. 'Geen Chinese rotzooi.'

Productieproces

Over het productieproces heeft Piet mij eerder al het één en ander verteld, op weg naar Lelystad. Het pasteuriseren van honing, zoals ik in Canada op alle honingpotjes uit de supermarkt zag staan, gebeurt bij 'De Traay' niet. Wel wordt de honing in een warmtewisselaar in korte tijd vloeibaar gemaakt, hetgeen ze ook nog enige tijd daarna blijft. Dit om een goed uitgangproduct te krijgen voor vloeibare honing of voor crèmhoning.

Voordat de honing door de warmtewisselaar gaat moet de honing eerst uit het vat gestort worden. Daartoe wordt de in een warmtecel op temperatuur gebrachte honing in het vat meestal eerst 'geboord': de vaste honing wordt één of meer keren geroerd door een vin, aangedreven door een sterke motor. Dan gaat het vat terug naar de warme cel zodat de honing loslaat van de wand van het vat. Dan kan de honing gestort worden in 'de trog', een grote honingbak waar het vloeibaar maken van de honing begint. Vervolgens wordt de honing via de warmtewisselaar vloeibaar gemaakt en geroerd. Dan is er sprake van een 'halffabrikaat', klaar om in glas te verpakken.

Naast HMF bepaling worden ook alle andere eisen van de Warenwet voor honing in een laboratorium vastgesteld. HMF waarde, water-, diastase-, fructose- en glucose gehalte kunnen in het eigen laboratorium worden bepaald. Onderzoek naar botanische herkomst (stuifmeelonderzoek), vervalsingen, aanwezigheid van bestrijdingsmiddelen, antibiotica of andere

residu's worden in andere, gespecialiseerde laboratoria gedaan.

Op de weg terug

Helaas blijkt de vlakbij gelegen heem- en bijentuin annex koffie/theeschenkerij 'Wind in de wilgen' nog gesloten, zodat Piet en ik de nabespreking in de auto moeten doen. De Traay is een mooi bedrijf, groter dan gedacht en, voor zover wij dat kunnen beoordelen, met een zorgvuldige bedrijfsvoering. Ik zal zeker soorthoning (ondertussen heb ik lekkere sinaasappelbloesemhoning en bijzondere, sterke boekweithoning geproefd) of Max Havelaar honing van 'De Traay' blijven kopen, als mijn eigen honing in de loop van de winter opraakt. Ik vind die smakelijke honing weer eens heel iets anders dan mijn eigen honing. Maar eigen honing, zoals die van mij, van Piet en van alle andere imkers blijft toch de meest zuivere en de minst bewerkte, hoe zorgvuldig ze in Lelystad ook werken!

215

advertentie

Dipam organiseert activiteiten rondom de Bij en Kaars. Dipam maakt kaarsen van bijenwas, heeft een kaarsen cadeau winkel, decoreert kaarsen op bestelling, organiseert groepsfeesten en workshops en onze imker laat u kennis maken met (biologisch dynamisch) imkeren.

Wij organiseren dit najaar een drietal workshops:

1. Bijen.
2. Kaarsen dompelen.
3. Kaarsen gieten.



Minimaal 15 en maximaal 25 deelnemers per workshop. Kosten: per persoon f 35,-.

Heeft u interesse?

Bel of schrijf ons, wij sturen u dan graag nadere informatie.

Dipam C.V., Van Rijkevorsestraat 4A, 3972 ER Driebergen. Telefoon: 0343-51.44.82.

PS. Tijdens onze openingstijden kunt u bij ons doorlopend een kaars dompelen en decoratie materialen kopen zodat u een prachtig persoonlijk geschenk kunt maken. Bel voor onze openingstijden. Wij zijn gesloten van 18 juli t/m 2 augustus.