



VOORBIJ MET DE BIJ?

De bij is in gevaar. Wat kunnen wij doen als slow foodies?

Wat is er zorgelozer dan een bijtje dat voorbij zoemt? De wereld telt tienduizenden soorten bijen; ongeveer honderd daarvan zijn honingbij. Fijn en mooi, zou je zeggen, maar er pakken zich donkere wolken samen boven onze bijen.

door **Henk Rigter**

m.m.v. **Janneke Wolf van der Heyden** (Slow Food-platform Bijenbehoud)

Grote schrik in het BBC-programma *Springwatch* verleden jaar. Britse bijen bleken massaal te sterven. Dat is zorgelijk, aldus het programma, want bijen zijn nuttig. Ze bestuiven een groot deel van de gewassen die voor ons voedsel belangrijk zijn. Geen bijen, geen gewassen, zo eenvoudig ligt dat.

Voor alle duidelijkheid: bijen gaan aan de lopende band dood. Zomerbijen verzetten veel werk – de vrouwtjes, wel te verstaan – en geven dan na één tot twee maanden de geest. Winterbijen kunnen wel zes maanden oud worden. Ze hoeven zich minder uit te sloven; het grote werk breekt pas aan als ze de basis moeten leggen voor een nieuwe generatie bijen. Na gedane arbeid gaan ook zij dood. Maar de huidige ophef over sterfte onder bijen betreft iets anders: hele bijenvolken gaan verloren.

In Amerika is het aantal volken van honingbijen sinds de Tweede Wereldoorlog gehalveerd. In Europa verdwenen er miljoenen volken. Ook in ons land luidt de noodklok. Tal van andere insecten zijn eveneens op hun retour. 'Denk maar aan vakanties naar Frankrijk,' zegt een imker. 'Vroeger zat de voorruit van je auto bij aankomst onder de geplette insecten. Tegenwoordig zie je dat veel minder.'

Twistpunten

We vroegen ons twee dingen af. Hoe gaat het met de bijen? En hoe gaat het met de honing? De zoektocht die volgde, bracht ons op een strijdtoneel vergelijkbaar met de twist tussen ouders die hun kind wel of niet tegen polio willen laten inenten. Over één ding zijn bijna alle geraadpleegde deskundigen het eens: het gaat slecht met de bijen. Maar over de oorzaken en aanpak verschillen zij van mening. Dit artikel stipt twistpunten aan. In ons volgende nummer staan interviews met uiteenlopende imkers.

Er zijn minstens vier bedreigingen voor bijen, die elkaar ook nog eens versterken. Eén daarvan is de verschraving van het platteland. Wij hebben de ouderwetse landbouw, met zijn bloeiende klavervelden en bloemrijke akkerranden, afgeschaft. Voor een pot honing kun je tegenwoordig beter terecht bij imkers uit steden. Daar bloeien naar verhouding veel bloemen in de tuintjes.

Een tweede bedreiging is landbouwgif. Vooral de bestrijdingsmiddelen onder de naam neonicotinoiden zijn berucht. De Europese Unie heeft bepaalde stoffen uit deze groep in de ban gedaan, maar lidstaten kunnen daaronder uit. Verleden jaar nog zwichtte de Britse regering onder de druk van lobbyisten van het bedrijfsleven en de landbouw. De ban werd tijdelijk opgeheven. De Nederlandse regering heeft lobbyisten, boeren, imkers en wetenschappers bijeengebracht in het Bijenberaad, in de hoop dat daar consensus ontstaat over bijvriendelijke vormen van landbouw. Eerst zien en dan geloven, denken veel deelnemers.

Volgens sommige wetenschappers zijn bestrijdingsmiddelen niet de grootste boosdoener bij bijensterfte. Daarmee zijn die chemicaliën niet vrijgepleit. Zo liet Brits onderzoek zien dat groeiende toepassing van een neonicotinoïde op velden koolzaad gepaard ging met een navenante daling van het aantal bijenvolken. En dat terwijl de opbrengst van oliezaad nauwelijks verbeterde.¹

Een derde bron van ellende zijn rovers en parasieten zoals de varroamijt, die bijenlarven aanvreet en virussen onder bijen verspreidt. Belangstellende imkers krijgen les hoe die mijt kan worden bestreden – bijvoorbeeld door te sproeien of te druppelen met mierenzuur, oxaalzuur of andere stoffen. Niet iedere imker is het met deze aanpak eens. 'Het is alsof je bijenvolken permanent op de intensive care legt,' zegt Ferry Schutzelaars van Smart Beeing², een stichting die maatschappelijk verantwoord imkeren bepleit. Als



Bijenhotel naar ontwerp van Remco de Kluizenaar.

biologisch-dynamische imker is hij tegen mierenzuur en oxaalzuur, al zijn het stoffen die in de bij van nature voorkomen. Het blijft chemisch spul en chemisch is taboe. Veel andere imkers, die bepaald niet aan de leiband van fabrikanten van mijtengif lopen, vinden het standpunt van Schutzelaars en de zijnen overdreven.

Los van dit alles zijn er veel bijenvolken verdwenen door sociaaleconomische factoren van bredere orde. De Duitse hoogleraar Robin Moritz onderzocht bestanden van de Wereldvoedselorganisatie (FAO). Conclusie: het aantal bijenvolken is sterk teruggelopen in het Westen, maar gestegen in andere werelddelen. De daling in Europa komt vooral door politieke

'Hoe meer imkers, des te groter de kans dat de bijen het in Nederland gaan redden'

Genieten van Slow Food bij De Pelikaan Texel



De Pelikaan Texel biedt u:

- Hotelkamers
- Deluxe hotelkamers
- Appartementen
- Bungalows

- À la carte restaurant
- Gezellige Peli Pub
- Ruime parkeergelegenheid
- Zaalverhuur
- Catering

- Draadloos internet
- Shuttle bus
- Fietsverhuur
- Zonnebank
- Sauna



Pelikaanweg 18 • 1796 NR De Koog-Texel • Tel.: (0222) 31 72 02 • www.depelikaan.nl • informatie@depelikaan.nl



VERSE WORST - DROGE WORST - GEROOKTE WORST - SMEERBARE WORST - PLAKJES WORST

VAN MAKERS UIT NEDERLAND & VERDER.

O.M. VAN BEEMSTERLAND, REESTDALVEE, HEYDEHOEVE VARCKENS, SUINO NERO, DRENTS HEIDESCHAAP, LIVAR, BONTE BENTHEIMERS & VELUWS- & SCHOTS WILD.

OOK BIJ WORSCHT:

BIERTJES, WINDGEZAAGDE WORSTPLANKEN, MESSEN & MESJES, MOSTERDS, ZUREN & PICKLES, OLIE & AZIJN, KETCHUP, BOEKEN & NOG ZO WAT.

WORSCHT BETREKT HAAR PRODUCTEN GRAAG VAN BEGEESTERDE MAKERS DIE MET LIEFDE & RESPECT HUN WAREN BEREIDEN.

**CZAAR PETERSTRAAT 153
AMSTERDAM
WINKEL@WORSCHT.NL**



Weekendje Drenthe?

Hotel Restaurant De Meulenhoeck
Hoofdstraat 61, 7875 AB Exloo

T: 0591-549188 E: info@hotel-meulenhoeck.nl
Internet: www.hotel-meulenhoeck.nl



*vlees van nature.....
.....gezond en lekker !*

**Biologisch vlees
direct van de boer
bij u thuis geleverd**

Gebruik bij het bestellen SF613 en krijg 10% korting

BIOLOGISCHVLEES.COM



“Een plek met karakter”

- Heerlijk overnachten in onze Groepsaccommodatie en/of Bed & Breakfast
- Aanschuiven voor een maaltijd met biologische producten uit eigen tuin/streek
- Lekker Oerkoken of Barbecueën bij de vuurplaats
- Genieten van onze verrassende omgeving

We kijken uit naar uw komst!

De Pol 17 • 8337 KS De Pol • 0521 - 589 470 • www.hetoranjetipje.nl • info@hetoranjetipje.nl

Delicatessen & Ingrediënten Webshop

De meest complete webshop voor de bewuste fijnproever,
Hobbykok en liefhebber van “Echt” eten!!

- Voor 12:00 besteld de volgende werkdag in huis
- Gratis bezorging bij bestellingen vanaf €65,00
- Veilig online winkelen en betalen met iDeal



Gedempte graacht 9 1741 GA Schagen
0224 - 29 59 06 info@zonnig-zuid.nl
www.zonnig-zuid.nl

verschuivingen. Voorbeeld: imkers in het Oostblok die door hun overheid werden beschouwd als professionele honingproducenten, maar na de val van de muur hun broodwinning verloren en met de bijenteelt ophielden. Hoe minder imkers, hoe minder honingbijen.³

De jarenlange sterfte van volken van honingbijen lijkt in ons land af te zwakken. Deze winter lag het cijfer op 6 procent volgens Universiteit Wageningen, tegen 20 procent vijf jaar eerder. De wijdverbreide praktijk van het bijvoederen van volken met suikeroplossingen in de herfst speelt daarbij misschien een rol. Mogelijk ook de groeiende kennis om mijten te bestrijden, al is dit omstreden. De winter was zacht. Het is afwachten of de trend zich doorzet. Nogal wat imkers halen de schouders op bij de gepresenteerde uitkomsten en fronsen hun wenkbrauwen bij de geopperde verklaringen. Hoe zit het met de sterfte later in het jaar? Afgezien daarvan, een volk kan overleven, maar toch krakkemikig blijven. Het is te vroeg om te juichen.

De bij is dus in gevaar. Wat kunnen wij doen als *slow foodies*? Eet biologisch geproduceerd voedsel. Dit prikkelt boeren om meer bloemen op hun grond toe te laten. Plant bijvriendelijke planten en bloemen in de eigen omgeving.⁴ Een mooi project is Honey Highway. Deborah Post, beheerder van landgoed Op Hodenprijl

in Schipluiden en imker, kreeg Rijkswaterstaat, provincie en gemeente Midden-Delfland zover om de berm van snelweg A4 met bloemenzaad in te zaaien. In de gemeente strooiden duizenden kinderen zaadjes uit op geschikte grond. De bedoeling is het project uit te breiden naar het hele land. Daarvoor zijn sponsors nodig.⁵

Wilde bijen zijn gebaat bij goede nestelplekken. Kunstenaar Remco de Kluizenaar maakt samen met Taas van Herpen fraaie bijenhôtels, die je overal kunt plaatsen, zelfs op een rotonde. Die bijenhôtels zijn te koop.⁶

En je kunt zelf imker worden. Nederland telt momenteel een kleine zeven-duizend bijenhouders. Veel minder dan een eeuw geleden, maar de belangstelling groeit. Cursussen om imker te worden zitten vol. Een mooie roeping, het moeilijke imkerschap. Hoe meer imkers, des te groter de kans dat de bijen het in Nederland gaan redden.

Dan was er nog die tweede vraag: hoe zit het met de honing? Nederlanders eten graag honing. Die komt indien gekocht in speciaalzaken vaak uit eigen land, rechtstreeks van een imker of via een coöperatie als De Werkbij. De meeste supermarkthoning is geïmporteerd. Nieuwsbrief *Food Navigator* berichtte onlangs dat 20 tot 30 procent van de import niet zuiver op de graat is. De honing wordt aangelengd met suiker. Bovendien kan het etiket op de pot liegen

‘Bijen redden en kwaliteit bewaken: dat zijn de uitdagingen waar wij voor staan’

over de plek waar de honing is gewonnen. Ga maar na: een gemiddeld bijenvolk produceert minder dan twintig kilo honing per jaar, maar prof. Moritz ontdekte dat commerciële West-Europese imkers per volk soms onwaarschijnlijke hoeveelheden honing op de markt brengen, tot boven de tachtig kilo in België. Dit doet vermoeden dat de eigen honing wordt aangevuld met ongespecificeerde importhoning.

Gelukkig zijn er ook bedrijven die honing importeren met open vizier. Die honing wordt van biologische imkers betrokken en gecontroleerd op zuiverheid en wordt niet gemengd. Een goed voorbeeld is De Traay in Lelystad. De Traay is medeopsteller van het *eko*-keurmerk voor honing. Dat keurmerk is een goede zaak. Bijen redden en kwaliteit bewaken: dat zijn de uitdagingen waar wij voor staan.

Bronnen:

1. G.E. Budge e.a. Scientific Reports 5, 2015
2. www.smartbeeing.com
3. Verslag Symposium Bijengezondheid 2015. Bijen@wur
4. www.bijehelpdesk.nl en www.bijenbeheer.nl
5. Informatie/aanmelden: www.honeyhighway.nl
6. www.zootels.nl en www.bijenhôtels.nl



Bermen voor bijen (foto www.honeyhighway.nl).