

# Honingoogst en verwerking

Een imker die honing van een bijenvolk afneemt, onttrekt het volk zijn voorraad energie. Volgt een periode met weinig voedselaanbod dan moet hij bijvoeren. Leeggeslingerde ramen waarop veel stuifmeel aanwezig is, kunnen na het slingeren weer terug worden gehangen, zodat de eiwitvoorraad in het volk blijft.

## Vorbereiding

Wil een imker goede honing oogsten dan moet hij zijn bijen de kans geven de honing ook goed op te slaan.

174 Eenmaal belegde raat is sterker dan nieuw uitgebouwde raat. Vooral bij heidehoning, die zeer gelatineus is, is dit een pre. Gelijkmatic uitgebouwde raat vergemakkelijkt het ontzegelen en gaat ook minder snel stuk bij het slingeren. Slinger geen ramen waarin zich naast de honing ook broed bevindt. Leg indien mogelijk tijdig een moerrooster of herschik de ramen door bijvoorbeeld de honingramen van meerdere volken bij elkaar boven één volk te hangen.

Om honing na het slingeren te kunnen bewaren zonder kans op bederf moet hij ongeveer 80% suiker bevatten. Wanneer minstens tweederde van de met honing gevulde cellen verzegeld is, kan de honing veilig geslingerd worden. Neem bij voorkeur 's morgens de honing af. 's Nachts dikken de bijen de nectar in terwijl er geen nieuwe voorraad binnenkomt.

## Het afnemen van de honing

Bijen vinden het niet prettig als hun honing wordt weggenomen. Neem de honing af bij goed vliegweer en zorg ervoor dat alles wat nodig is gereed staat, zodat snel gewerkt kan worden. Streef ernaar de bijen maar eenmaal te hoeven afslaan. Gebruik niet te veel rook want honing kan geur aannemen en zeker geen water vanwege het suikergehalte van de honing. Werk zó dat je niet steeds langs rondvliegende bijen hoeft. De honingramen afschudden, schoonvegen en meteen in een goed af te sluiten bak hangen zodat er geen bij meer bij kan. Wanneer een hele bak afgenomen kan worden, kan daags tevoren een bijenuitlaat geplaatst worden tussen honing- en broedbak. Op de honingramen bevinden zich dan bijna geen bijen meer wat het afnemen vergemakkelijkt.

Haal nooit alle honing van een volk. Wanneer maar enkele ramen per volk afgenomen worden, dan de lege plaatsen zo vlug mogelijk opvullen om volbouwen te voorkomen. Heeft een volk een jonge moeder zonder

gesloten broed werk dan extra voorzichtig of laat de honing liever nog een tijdje zitten.

## Behandeling van afgenomen honing

Ramen met verzegelde honing kunnen een tijdje bewaard worden. Kleine partijtjes kunnen zo worden samengevoegd. Bewaren in een goed afsluitbare, droge en geurvrije ruimte. Koolzaadhoning zo snel mogelijk slingeren omdat deze zeer snel kristalliseert.

## Het slingeren

De ruimte waar wordt geslingerd moet schoon, droog en geurvrij zijn. Dit geldt ook voor de te gebruiken materialen. Zorg dat er geen bijen in de slingerkamer kunnen komen. Dek de vloer eventueel af met zeil of oude kranten om de gemorste was en propolis op te vangen. Een emmer water om tussentijds de handen te wassen en een handdoek kunnen handig zijn. Bedenk voor het slingeren wat je met de honing gaat doen en sla hem navenant op. Een emmer met 30 kg gekristalliseerde honing is niet voor elke imker gemakkelijk hanteerbaar.

Honing is een zuur product. Werk daarom met kunststof of RVS materiaal. Honing laat zich goed slingeren bij 25°C. Houdt of breng de ramen op deze temperatuur. Koude honing loopt niet. Er blijft veel in de ramen achter en het zeven gaat zeer traag. Te warme honing loopt al tijdens het ontzegelen uit de ramen zodat ramen en materiaal besmeurd worden. Voor het ontzegelen even overtollige was en propolis van de ramen verwijderen zodat de ramen prettiger te hanteren zijn. Tijdens het ontzegelen de ramen zoveel mogelijk rechtop houden om leegdruppen te voorkomen. Vervolgens de ramen direct in de slinger plaatsen met de toplat aan de achterzijde, vanwege de schuine stand van de cellen, of even rechtop boven een lekbak zetten. Heidehoning moet na het ontzegelen in de cellen vloeibaar gemaakt worden met een kolbtoestel.

Neem per slingerbeurt raampjes van een vergelijkbaar gewicht zodat de slinger minder uit balans raakt. De slinger eventueel op de vloer vastzetten. Slinger altijd gelijkmatic. Eerst rustig tot een kant bijna leeg is. Dan de ramen draaien en weer rustig beginnen. Op het eind de slingersnelheid opvoeren en kant twee leegslinger. Weer draaien en de eerste kant nu helemaal leegslinger.

Veel honing en veel succes gewenst.