

De Traay van Wouter Vuijk

Ton Thissen

Het is even zoeken voor je in Lelystad de Traay gevonden hebt. Je hebt dan heel wat groen voorbij zien komen waarmee de naam Platinastraat niet echt correspondeert. Maar dat is wel het adres: Platinastraat 50. Een industrieel ogend gebouw waarop je het woord Zemerij verwacht of de term Honeypacker. Maar er staat eenvoudigweg: imkerij de Traay.

Er schuilt veel verleden in deze naam. Wouter Vuijk van de Traay doet vanaf 1977 in bijen en groenten. Deze laatste biologisch geteeld. Het had plaats in Leersum aan de Traayweg. Dat biologische had hij van zijn nogal alternatieve ouders. Bij hem thuis werd bv. biologisch gegeten; hij liep stage bij biologische boeren; imkerde in Frankrijk en legde daar biologische tuinen aan.

Terug uit Frankrijk kon hij aan de Traayweg een paar ha. grond pachten. Hier is de Traay begonnen met bijen en biologische groente. Geboeid door de naam Traay besloot hij zijn bedrijf zo te noemen. Er was ook een boerderij in de buurt met de naam Traay, die op haar beurt haar naam ontleende aan een open plek met een omheining (meestal stonden hier ook enkele bijenkasten) om schapen bijeen te drijven en ze van het ene naar het andere heideveld te loodsen. In 1993 verhuisde de Traay naar Woudenberg en 3 jaar later (1997) naar Lelystad.

Het typeert hem: vooruitstrevend op basis van het verleden i.c. zijn eigen verleden dat hij koestert.

Biologische/eko-honing

WV: 'Ik ben – vanzelf – voor het milieu, dus ook voor biologische honing. Want dat is eigenlijk de honing zoals die eeuwenlang was. Dat ik overtuigd biohoning aan de man probeerde te brengen werd mij eertijds door collega-afvullers niet in dank afgenomen. Daar heb je hem weer, hij verpest de markt', zeiden ze. Nu is gebleken dat dat waarschijnlijk een van de redenen is geweest waarom de Traay het overleefd heeft. Nu die biologische honing goed verkoopt – overigens 20 à 30% duurder – zijn ze van houding veranderd. Het is helaas jammer dat biologisch imkeren in Nederland bijna onmogelijk is. Je kunt in ons land hooguit zoveel mogelijk biologisch bijhouden (wel zonder producten van Bayer en andere). Want de Europese richtlijnen voor eko-honing zijn vrij strikt. Een bijenstand bv. moet op zijn minst 3 km verwijderd zijn van bebouwde

kommen, autosnelwegen, industrieterreinen e.d.. Nectar- en stuifmeelbronnen binnen een straal van 3 km van de bijenlocatie moeten bestaan uit biologische gewassen en/of spontane wilde vegetatie. Het Demeter (biologisch dynamisch)-keurmerk – vooral in Duitsland gehanteerd – gaat nog verder: koninginneteelt via overlarven is niet toegestaan, evenmin het knippen van de koningin. In België en Frankrijk wordt weliswaar minder geknipt, maar daar wordt ook veel minder gezwemd door de bijen. Slechts 10 à 20% van de volken. Volgens mij heeft het met het klimaat te maken. Anders zou de inbreng van Carnica en Buckfast in onze streken zo langzamerhand toch merkbaar moeten zijn. Hoe dan ook: hét grote probleem met biologische, eko-honing is dat er geen sprake is van enige tolerantie. Bij biologische groenten (en fruit) en vlees is dat wel het geval. De honing moet absoluut vrij zijn van residuen en antibiotica, met name streptomycine tegen Amerikaans Vuilbroed of ook (in Mexico) toegepast om de bijen gewoon op te peppen (bij-effect). Voor gangbare honing is er wel een tolerantie voor bestrijdingsmiddelen tegen Varroa.'

Goed, beter, best

Sinds enkele jaren is alle honing die de Traay koopt nagenoeg schoon, dus vrij van residuen en antibiotica. WV: 'Om dit te kunnen testen wordt tegenwoordig honing in grote partijen van 10 of 20 ton gemengd en van zo'n batch krijgen wij een monster ter controle. Al deze honing wordt geleverd in 20 FT containers met 18 ton honing in 65 vaten van 300 kg. We hebben dan wel te maken met betrouwbare grote leveranciers, geen kleine imkers. Het zou te kostbaar worden van elke imker individueel de honing te onderzoeken. Landen als Canada, Nieuw Zeeland, Argentinië en Chili zijn belangrijke leveranciers. Met zulke landen hebben we ook al jarenlang goede contacten. Risicoland zijn o.a. Mexico, China en ook wel de voormalige Oostbloklanden. Betrouwbaar of niet: bij binnenkomst worden van alle partijen monsters genomen (en 2 jaar bewaard) en opgestuurd naar laboratoria in Duitsland en Frankrijk. Op alle vaten komen stickers met alle gegevens van de leveranciers, zodat we altijd terug kunnen halen wie geleverd heeft. De melanges van verschillende landen worden dan weer onderzocht op residuen en pollen. Bovendien proeven we wekelijks de honing die we afvullen.'

Wat gebeurt er als het monster verkeerd uitvalt? WV:

