

# Bijenteelt in lattenkassen

Tekst en foto's Bart de Coo

**Honing slingeren uit natuurbouwraat - dus raat waar geen kunstraat in zit, laat staan dat er een raampje omheen zit, laat staan dat er ijzerdraad door de raat loopt - is prima mogelijk, zolang de honing maar vloeibaar is en zolang de imker een enkele kapotte raat voor lief neemt; heidehoning slingeren uit natuurbouwraten is bijna onbegonnen werk. Laten we dat maar niet eens proberen. De honing persen aan het einde van het seizoen is een beter idee - uit een lattenkassen komt overigens meestal niet meer dan vijf tot tien kilo honing, per jaar. Vergeet niet van de perskoeken mede te maken!**

Voor het inwinteren en honing oogsten met lattenkassen gaan we flink afkijken bij de korfmaker. Dat betekent onder andere, volken verenigen en de moeren aanhouden die u het beste vindt. Bij het kunstzwermen maken had u al rekening gehouden met dit moment, door de vegers strategisch neer te zetten, zodat er telkens een productievolk naast kan staan. Als vegers en productievolken in september netjes om en om staan, dan laten de bijen uit de productievolken zich makkelijk verenigen met de bijen uit de kunstzwermen, die inmiddels tot sterke wintervolken zijn uitgegroeid. In september laten de bijen zich immers moeiteloos verenigen. Op die manier krijgen de kunstzwermen de taak om raten te bouwen en de broedafleggers - of 'moederstokken' in korftermen - de taak om honing te halen. In hele goede jaren laat zich van de kunstzwermen ook nog wel een plaatje honing afnemen. Hoe u twee volken alle raten afneemt en de beide 'naakte' volken snel inwintert, heb ik de vorige keer uitgelegd.



Prachtige, maximaal gevulde raat

## Persen

U beschikt over een pers. Dat is voor de bijenteelt in lattenkassen bijna een sine qua non. Dat zal meestal een fruitpers zijn, omdat speciale honingpersen niet in de handel zijn. Fruitpersen werken best aardig natuurlijk en menig imker is er maar wat tevreden mee. Er zijn ook amateurs die goede honingpersen hebben gebouwd. U bent een geluksvogel als u er een bezit. Van nu af aan begint het allemaal verdacht veel te lijken op zwart-witfoto's in vergeelde bijenblaadjes. U snijdt de raten los van de lat. U zult zien dat de meeste honing vlak onder de lat zit. Lager op de raat zit weinig wat geoogst kan worden. De lege stukken snijdt u weg. Let erop dat er soms erg veel stuifmeel in de raten zit. Dat moet u zo min mogelijk mee persen: te veel stuifmeel veroorzaakt een onaangename, zure smaak. Niet doen. Pers vooral de witte stukken. Snij de 'spekrozen' - een oude korfmakersterm voor mooie, verzegelde stukken oogstbare honing - in grove stukken en werp die in de perszak. Vul die tot ongeveer drie kwart en kantel de perszak twee keer; nog eens keren heeft geen zin. Geperste heidehoning loopt soepel door de dubbele zeef. Gebruik anders een panty, een schone.

## Koken

Bij de kringloopwinkel heeft u een enorme pan geregeld, zo'n geëmailleerde bijvoorbeeld. De perskoeken doet u in een grote lap vitrage. Het textiel moet flinke mazen hebben, anders gaat het mis; gebruik geen kussensloop bijvoorbeeld. U stort er een flinke hoeveelheid water bij. U knoopt de vitragezak goed dicht en u laat de boel koken. Als alles een tijdje gekookt heeft, dan tilt u de zak met een stok uit het



Dit was wat er aan broed overbleef, toen dit volk terugkeerde van de hei. De rest was allemaal honing



Wasverwerking. Van het kookwater maakt u mede



Zelfgemaakte honingpers

kokende water en u legt die op balkjes of op een stevig houten of ijzeren rooster boven de pan. U legt het pannen-deksel op de druipende vitragezak. U pakt het keukentrap-petje en u gaat met uw volle gewicht bovenop het deksel staan, zodat u alle vloeibare was uit de zak drukt. Dit staat u, voor de goede orde, buiten te doen, in oude kleren!

Als de volgende dag de waskaas gestold is, dan haalt u die uit de pan. U zult zien dat de onderkant korrelig is en niet mooi heeft willen mengen met de rest van de was, die bovenop is komen liggen. Ik heb het niet over vuil, maar over was, in een korrelige substantie. Laat de waskaas

“Het ontwerp van de kast lijkt op onze bijen kalmerend te werken.”

schoonmaken door de bijen en laat de kaas de hele winter onaangeroerd staan. Zodra het volgende seizoen op gang is en de zonnewasmelter draait weer op volle toeren, dan smelt u de was voor de tweede keer. U zult zien dat alle was nu mooi mengt en een homogeen geheel vormt.

### Mede

Het honingwater kunt u weggooien; u kunt er ook mede van maken. Zeef het eerst door een dubbele honingzeef en doe het terug in de pan. Gooi een zakje gist van een soort naar keuze in het water en laat de pan zo een maand staan met het deksel erop, tot de eerste wilde gisting voorbij is. Schuim de pan dagelijks af met een fijne schuimspaan. Giet de mede in wording in lege suikerkannetjes. Boor een gat in de dop en druk er een waterslot in. Vervang na minimaal acht maanden het waterslot door een kraantje, dat in de handel verkrijgbaar is. Leg de suikerkan heel voorzichtig op zijn zij en laat lang liggen, zeker een week, zodat alle droesem onder het kraantje bezinkt. Tap schone mede en proef. Is het vies? Gooi het weg. Is het lekker? Drink het op.

### Resumé

De aantrekkingskracht van de lattenkast zit hem in het goedkope en in het praktische, wat ook voor bestuivings-imkers interessant kan zijn, en niet in de honingopbrengst. De kast werd vijftig jaar geleden mede ontworpen met het oog op de omgang met stekelige bijen in Afrika. Het ontwerp van de kast lijkt ook op onze bijen kalmerend te werken. De kast lijkt vaak wat meer te vragen van de behendigheid en de deskundigheid van de imker, alsmede van diens vermogen tot improviseren. Het besef van het grote contrast tussen de eenvoud van deze kast en de complexiteit van wat zich daar binnen afspeelt, is soms zeer vreugdevol. Ik deel u dit in vertrouwen mede. Ik hoop dat ik u met mijn lattenverhalen niet verveeld heb. Ik wens u mooie feestdagen. ●