

N 51° 55' 33.84"

O 04° 28' 35.15"

Plaats Rotterdam
Capaciteit 4 bijenvolken, momenteel 3
Uitvliegen Zuid
Sinds 2012
Foto's: Richard de Bruijn
Tekst: Wouter Bauman

Midden in Rotterdam, op vijf minuten lopen van het Centraal Station, ligt het 'Schieblock'; een kantoorverzamelgebouw uit 1959 van zes etages. In 2012 is op het dak van dit gebouw een akker van 1.000 m² aangelegd waar groenten, fruit, kruiden en eetbare bloemen worden geteeld. Ook scharrelen er kippen rond en staan er bijenkasten. Deze plek heet de Dak-Akker (www.dakakker.nl), een initiatief van het Rotterdams Milieucentrum.

De producten worden verbouwd voor

restaurants in de omgeving en worden op vrijdag, mits er wat te oogsten is, te voet of met de fiets bezorgd. Elke vrijdagochtend werkt er een groep vaste vrijwilligers om deze bijzondere plek te onderhouden en om producten te oogsten.

Vijftien jaar geleden heb ik de basis-cursus gevolgd bij het Rotterdamse Ambrosiusgilde. Later heb ik nog een verdiepcursus biologisch-dynamisch bijhouden gevolgd. Sinds ik de titel van 'dakboer' heb



gekregen, staan de bijen die ik verzorg op het dak. De bijen zijn nog steeds afstammelingen van het eerste volkje dat ik na de basiscursus heb gekregen. Het zijn nog steeds rustige volken, waar prima zonder handschoenen mee te werken valt. Het ras noem ik Rotterdamse 'vuilnisbakkies'.

Inmiddels is er redelijk wat concurrentie van andere bijen die zijn gehuisvest op daken in het centrum. Zo staan er bijen op het Hiltonhotel, het Nationale Nederlandengebouw, de Rotterdamse

schouwburg en sinds kort ook op de Bijenkorf! De honing heeft een kenmerkende smaak. Vooral de linde, waar het centrum vol mee staat, is duidelijk terug te proeven.

Op de DakAkker komen vele bezoekers per jaar vanuit de hele wereld. Ook kinderen die het educatieprogramma Dakennie (Rotterdams voor 'dat kan niet') volgen. Kinderen van basisscholen uit de buurt maken hier kennis met (honing)bijen. Ze maken zaadbommen en wij noemen ze dan 'Bloemsoldaten

010'. Van ons mogen ze de bommen onderweg terug naar school in de berm en gooien en zo helpen ze de bijen.

Eén keer per jaar in de zomer wordt alleen de honing uit de honingkamer geogst. De rest is voor de bijen om de winter mee door te komen. De honing wordt in de raat verkocht aan restaurants die er een stukje vanaf snijden en op een kaasplankje leggen. Ook wordt de honing verwerkt in de reep 'Puur Rotterdamse chocolade'.

Bijen op Stand

