



Foto Van Beek Images

Mijn eerste honing

Tekst en foto's Caroline van der Laan

De schuur zit vol bijen. Ze zijn massaal op de geur van hun eigen honing afgekomen. De deur staat open, het is warm en in de schuur staan de honingramen die ik eerder van de bijenkasten heb gehaald. Het is juli en er is verder niet veel te halen, dus ze waren er als de kippen bij.

Een schuur vol bijen

De honing is veilig, want de bakken staan strak opgesteld tussen twee deksels. De bijen willen via het raam weer naar buiten, maar dat kan niet open. Ze lopen over de ruit naar boven, vallen bij het kozijn naar beneden en klimmen weer omhoog.

Ik trek mijn imkerpak aan en ga naar binnen. De bijen vliegen om mijn oren. Ik zet het zijraampje open zodat ze makkelijker naar buiten kunnen, maar dat helpt niet: de bijen blijven maar komen. Ik moet wachten. Tegen de avond hebben de meeste bijen de weg naar buiten gevonden. De laatste paar veeg ik voorzichtig van het raam in een bakje dat ik buiten zet. De honingbakken zet ik vast in de keuken om de volgende morgen te kunnen slingeren. Met de keukendeur goed dicht, hoe warm het ook is.

Slingeren

De keuken is klein en de slinger is groot. Hij is oud, maar hij doet het prima. Er passen acht honingramen tegelijk in. Ik steek de wasdekseltjes los, zet de ramen in de honingslinger en begin te zwengelen. De mand gaat draaien, de honing spat uit de raat tegen de wand van het vat en loopt door de aftapkraan via een zeef in de emmer.

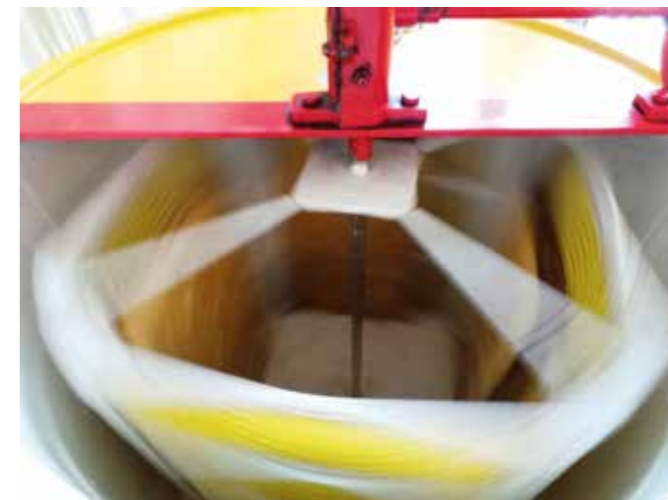
Een bij verzamelt in haar korte leven net zoveel honing als er op je mes achterblijft na het smeren van een boterham. Ik wil niets verloren laten gaan, want anders is al haar werk voor niets geweest. Als ik klaar ben zet ik de slinger helemaal schuin om met een houten lepel de laatste honing van de bodem te schrappen.

Alles plakt na afloop. De honingslinger en mijn gereedschap, maar ook het aanrecht en de vloer. Zelfs op de keukenkastjes zit honing. Ik ben net zolang bezig met poetsen als met slingeren. Ik zet de slinger nog een dagje buiten voor de bijen. Zij mogen de allerlaatste restjes uitlikken. Voor roverij ben ik niet bang: de bijenstand is een eind verderop, aan de andere kant van het huis.

Uiteindelijk heb ik vier volle emmers honing die ik na een paar dagen in 80 potjes doe. Ruim 40 kilo honing, geproduceerd door twee bijenvolken. Hij smaakt verrukkelijk, met een vleugje munt. Onversneden Culemborgse honing. Op het etiket zet ik dan ook: Nederlandse honing uit Culemborg. Alle burens krijgen een potje. Een bord in de voortuin lokt de eerste kopers.



Bijen in de schuur



Honing slingeren

“Een bij verzamelt in haar leven net zoveel honing als er op je mes achterblijft na het smeren van een boterham.”

Terugblik

Een jaar later regende het tijdens de honing oogst. Ik had de raten al een paar dagen in huis voor ik ging slingeren, en dat was lang genoeg voor de honing om vocht aan te trekken. Het watergehalte bleef maar net onder de 20%. Sindsdien slingert ik de honing meteen na het afnemen. Een dag tevoren leg ik 's ochtends een uitlooprooster onder de honingbak. Bijen kunnen er dan nog wel uit, maar niet meer erin. De volgende dag haal ik de bak binnen en ga ik slingeren. De oude honingslinger heb ik doorverkocht en vervangen door een wat kleiner, roestvrijstalen exemplaar.

Ik oogst de honing meestal pas in de zomer. Als in het voorjaar de dracht begint, zet ik een honingbak met moerrooster op het volk en een extra broedkamer met kunststraat eronder. Zo nodig plaats ik extra honingbakken. Na de voorjaarsdracht wissel ik de broedbakken om, zodat de oude raat onderin komt. Als de linde is uitgebloeid, oogst ik alle honing. De onderste broedbak met de oude raat neem ik na de winter weg, zodat ik jaarlijks de helft van de ramen vervang. ●



De honing loopt in de zeef



Honing te koop