

Alma Huisken

Dichter bij de bij

op weg naar natuurlijk imkeren

Voor mijn ouders Miny en Johan, vertellers van nature

Huisken, Alma

Dichter bij de bij ; op weg naar natuurlijk imkeren / Alma Huisken – Zeist: Christofoor – Ill.

ISBN 978 90 6038 813 6

NUR 432

Omslagontwerp: Riesenkind

Redactie: Femke Boshuisen

Eindredactie, layout en zetwerk: Jaap Verheij

© tekst, receptuur en tekeningen: Alma Huisken

© alle foto's: Doortje Stellwagen, uitgezonderd blz. 309: © Saar Binnema, blz. 339 © Martine Helleman en blz. 235 en 240: © Jetty Muller

© 2017 Uitgeverij Christofoor, Postbus 234, 3700 AE Zeist

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt, door middel van druk, fotokopie, microfilm of welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

No part of this book may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any other means, without written permission from the publisher.

De uitgever heeft geprobeerd alle rechten voor deze uitgave te regelen volgens de daartoe geldende voorschriften. Wie desalniettemin meent enige rechten te hebben, wordt verzocht contact op te nemen met de uitgever, Postbus 234, 3700 AE Zeist.

Inhoud

Voor de lezer	7
1 Een korf op het landje	13
2 Melkboerenhondenbijen	25
3 Zestigduizend logees	39
4 Leertijd	52
5 De eerste 'leasehoning'	67
6 Geboorte van een nieuw volk	84
7 Mijn twijfelend hart	101
8 Ben ik een Steineriaan?	122
9 Dit is biodynamisch imkeren	139
10 Ondertussen in De Groene Luwte	193
11 Eigen bijen!	205
12 Kraamvrouw met korf	224
13 Van seizoen naar seizoen	243
14 Epiloog: leerling in de school der bijen	265
Bijzaken I	281
A Bio van de bij	281
B Hoe zit de bij in elkaar?	318
C Gaven van de bij	322
Bijzaken II	355
A De noodzaak van drachtplanten	355
B Allerlei drachtbomen en -planten, ter inspiratie	363
Over auteur en fotograaf	370
Bibliografie	372
Receptenregister	375
Algemeen register	376

I will arise and go now, and go to Innisfree,
And a small cabin build there, of clay and wattles made;
Nine bean rows will I have there, a hive for the honey bee,
And live alone in the bee loud glade.

uit: 'Lake Isle of Innisfree'

W.B. Yeats (1865-1939), Iers dichter, schrijver, mysticus

Voor de lezer

In augustus 2015 vroeg uitgeverij Christoffor mij om een boek over bijen te schrijven. Ik stond perplex.

Goed, ik imkerde sinds enkele jaren en ik vertelde graag en vol vuur over de buitengewone bijenwereld en over de twee honingbijvolken die in onze tuin De Groene Luwte wonen. Maar ik voelde me nog een beginner en vroeg me af of ik de uitgelezen persoon voor zo'n boek was.

'Juist wel,' luidde het antwoord. 'Want jij bent bevlogen en imkert op een natuurlijke wijze die ons aanspreekt. Schrijf vooral een boek over jouw leerproces met de bijen. Wil je erover nadenken?'

Nadenken hoefde niet. Mijn hart zei direct 'ja'. En mijn hoofd volgde na drie seconden.

Ja, ik ben imker, hoeder, of begeleider van honingbijen, hoe je het maar wenst te noemen. En ik heb bijen werkelijk in mijn hart gesloten. Dat betekent niet dat ik voor de volle honderd procent doorgrond hoe het moet, of weet wat bijen van minuut tot minuut doen. Daarbij bevind ik me in goed gezelschap, want zelfs mensen die al vijftig jaar imkeren stuiten nog regelmatig op verrassingen. (En dan te bedenken dat de bij, naast de fruitvlieg en muis, het meest bestudeerde diertje ter wereld is, met alle publicaties van dien!)

Ik imker bij lange na nog geen vijftig jaar, maar ik weet wél wat ik wil: de leefwereld van bijen zo prettig, voedend en stimulerend mogelijk maken, opdat ze (weer) sterk worden. Sterk genoeg om ziekten, uitbuiting, voedselgebrek, druk van bestrijdingsmiddelen en stress van de hedendaagse samenleving te kunnen overwinnen en bijwaardig te leven. Daar doe ik mijn best voor en daarover schrijf ik, van harte.

Op weg naar natuurlijk imkeren

Al jaren laat ik me inspireren door bijenboeken en mensen die bijen onderzoeken of houden. Om geleidelijk aan met bijen kennis te maken, nodigde ik in 2006 'leasebijen' uit in mijn tuin, met dank aan een naburige, bereidwillige imker.

De leasevolken en de imker leerden me veel over het fascinerende bijenleven en bereidden me voor op de dag waarop ik zelf eens imker zou worden.

Gaandeweg gebeurde er ook iets anders: ik ondervond dat sommige elementen uit het imkeren mij niet bevielen. Sterker nog, ik vroeg me af of de bijen er wel mee gediend waren... Al denkend, lezend en pratend voerde mijn weg me naar de biodynamische (bd) aanpak: imkeren naar het wezen van de bij.

Voorbereiding

In 2013 volgde ik (eindelijk!) een bd-imkerkursus en werd dolenthousiast. De cursus bood me ongelooflijk veel kennis en compleet nieuwe inzichten. Ik mocht delen in de expertise van velen die op bd-wijze imkerden, soms al decennia lang, en wier opstelling nog altijd is: 'verwondering voor de imme' (het bijenvolk).

Op basis van wat ik leerde, las en ervoer met mijn twee volken, bewandel ik sindsdien mijn eigen weg. Kan dat? Ja, want 'de weg' bestaat niet. Net als moestuinders hun eigen methodes ontwikkelen, zoekt en vindt iedere imker een manier die bij haar of hem past. Zulk individueel imkerschap, prettig vrij van in



Voorbereiding...

beton gegoten regels, wordt in de bd-wereld van harte toegejuicht en gestimuleerd. Wel vertrekken bd-imkers, en andere natuurimkers, vanuit zinnige uitgangspunten die doorsesemd zijn met liefde en respect voor de bij. Het betekent onder meer dat de bij de absolute hoofdrol krijgt en de mens – de imker – een bescheiden bijrol vertolkt.

Een goed gebruik in de imkerij waarvan ik al had mogen profiteren is het mentoraat: een ervaren imker (m/v) leert je de kneepjes van het vak. Ook bd-imkers onderhouden een subtiel mentoraatnetwerkje, zoals in de eeuwenoude traditie leerling – gezel – meester. Het maakt dat je altijd om hulp kunt vragen, met elkaar in ontwikkeling blijft en kennis en verworvenheden deelt.

Over dit boek

‘Als je bij de bijen bent, leef je dan zo in dat je jezelf met hen voelt samenvloeien. Denk er niet te veel bij na, probeer niet alles te duiden. Voel je als leerling in de school der bijen,’ schrijft Karsten Massei in *Die Gaben der Bienen*. Deze waardevolle wenk voor het omgaan met bijen werd een leidraad voor mij en een hoofdstukmotto in dit boek, mede omdat het de verhouding mens/bij zo fijntjes weergeeft. Dus gaat *Dichter bij de bij* – met persoonlijke, praktische en filosofische kanten – over mijn pogingen leerling in die bijenschool te zijn, om letterlijk en figuurlijk dichter bij de bij te komen. Dat leverde een baaierd aan ervaringen op, gekleurd door spanning, blijdschap, beginnerspaniek, hilariteit, vertwijfeling, verdriet, opwindend en verrukking.

Graag neem ik je* mee op die reis: een aftastende zoektocht die mij veranderde en mijn wereld verrijkte. Eens was ik iemand die van angst bibberde om gestoken te worden en honing niet bijster lekker vond. Nu behoren bijen voor mij tot de wondermooiste wezens op aarde en ervaar ik honing als een ongelooflijk geschenk.

Mijn grote wens

Het zou geweldig zijn als dit boek je enthousiasmeert bijen in jouw wereld toe te laten, in welke vorm dan ook. Nee, je hoeft heus niet direct imker te worden! Ik denk eerder aan iets simpels maar o zo belangrijks: het scheppen van prettige voorwaarden, waarmee je automatisch Moeder Aarde (en jezelf) een groot plezier doet. Hoe? Het is al fantastisch als je drie balkonbakken of een vierkante meter tuin vol zet met vroege krokusjes en daarna inzaait met zomerbloemen! En meer mag ook...

Ben je balkonloos en kun je zelfs geen stoeptegels lichten voor een kleine bloemenzee, dan is er altijd ‘guerrilla gardening’, zoals zaadbommetjes maken van vochtige klei en compost, die volstoppen met zaad van nectar- en stuifmeelrijke bloemen en uitstrooien op braakliggende terreinen... Want met bloemen steun je *alle* bijen, inclusief de vele solitair levende bijensoorten, én hommels én ook vlinders. Zonder hun aanwezigheid wordt ons leven een ongelooflijk stuk saaier en schraller, op allerlei manieren.

Mocht je wél overwegen honingbijen te gaan houden/hoeden/begeleiden, dan geef ik je hier graag alvast vijf cruciale tips:

* De aanspreekvorm in dit boek is je en jij, met respect!

- Check dit: vind je bijen wel een coole hype (tof, zo'n kast op mijn dak!), of wil je iets voor bijen betekenen? (En bijen iets voor jou laten betekenen?)
- Onderzoek of jouw tuin/jouw omgeving bijen veel te bieden heeft.
- Vind een imker in je buurt die je mentor wil zijn. Nog mooier: vraag of zij/hij je een volkje wil 'lenen', dan ervaar je vanzelf of het je eigenlijk alleen om de honing te doen is, of... om meer.
- Ga op imkercursus: regulier, natuur, bio, apicentrisch of bd. De keus is aan jou.
- Lees, lees, lees.

Stel dat je inderdaad wilt imkeren, dan komen er ongetwijfeld (net als bij mij) vragen bij je op, zoals: welke methode van bijen houden kies ik? Reis ik met de bijen naar rijke drachtgebieden als koolzaadakkers of de hei, of laat ik ze thuis? Hoe vang ik een zwerm? Ga ik honing winnen? Geef ik de bijen vervangend wintervoer en zo ja, van welke aard en kwaliteit? Behandel ik eventuele ziektes of reken ik op het ingeboren herstellend vermogen van bijen? Enzovoort.

Als mijn ervaringen zoals opgetekend in dit boek jou bij je afwegingen kunnen helpen, is een doel van dit boek bereikt.

Zo zit Dichter bij de bij in elkaar

Het boek telt veertien hoofdstukken, waarvan het laatste een epiloog is. Het sleutelhoofdstuk 9 is geheel gewijd aan biodynamisch imkeren, in de breedste zin des woords; er zijn veel ervaringen van bd-imkers in opgenomen net als allerlei meningen over de mate van omgang met de bijen (waar begint hulp en waar wordt het inmenging?) plus een uitgebreide 'recensie' van bijenwoningen.

Twaalf hoofdstukken zijn verrijkt met telkens twee honinggetinte recepten. Ook bevat het boek twee annexen, 'Bijzaken' geheten. Bijzaken I behandelt de lange, lange geschiedenis van de bij en haar bijzondere rol in onze cultuur. Je leest tevens over haar anatomie en haar gaven: honing, koninginnengelei, stuifmeel, propolis, was en... gif.

Bijzaken II is gewijd aan het ongelooflijk grote belang voor iedereen om te zorgen voor drachtplanten: planten die rijk zijn aan nectar en stuifmeel, door het jaar heen. Je vindt er ter inspiratie een fikse lijst aan drachtbomen en -planten, waarvan het gros heel gemakkelijk te zaaien of te poten is.

Bij de 24 beproefde recepten

I eat my peas with honey
I've done it all my life
It makes the peas taste funny
But it keeps them on the knife!

Frederic Ogden Nash, Amerikaans dichter (1902-1971)

Sorry, een bereidingswijze van erwtjes met honing ontbreekt in dit boek! Maar vanuit mijn achtergrond als culinair groenauteur is een bijenboek zonder honing-receptuur ondenkbaar. In alle 24 recepten fungeert honing als smaakmaker, niet alleen als zoetmaker. Suiker ontbreekt in de receptuur, op een doodenkele uitzondering na.

In warm bereide gerechten kun je vaak volstaan met een uitstekende 'gemengde bloemenhoning', want bij verwarming behoudt honing weliswaar zoetkracht, maar verliest veel, zo niet alle, minerale waarde. Afgekoelde of koude gerechten breng je (extra) op smaak met de allerbeste honingsoorten die bij het gerecht passen. Zie mijn aanbevelingen in de recepten.

Bij bakken en koken zul je merken dat je met honing wat minder vocht nodig hebt en dat ovengerechten een fractie sneller neigen tot aanbranden. Iets minder vloeistof, een tikje lagere temperatuur en een velletje bakpapier over je schotel doen wonderen.

Tenzij anders vermeld zijn alle recepten bedoeld voor vier personen. Ik ga uit van biologische of liefst biodynamische ingrediënten; dat geldt ook voor honing.

Dank

Dit boek is schatplichtig aan veel schrijvers, onderzoekers en imkers wier werken en woorden ik gretig heb gebruikt. Onder hen zijn enkele mensen die mij, vanuit verschillende gezichtspunten, met buitengewoon veel raad en daad hebben bijgestaan: mijn grote dank geldt Johan Dirks en Albert Muller.

Ook Gabe Bosma en Auke Spijkerman ben ik zeer erkentelijk voor hun altijd gul gegeven hulp en advies.

Graag bedank ik imkers (regulier en bd), vrienden en anderen die, op uiteenlopende wijzen, bijdroegen aan mijn 'reis met de bijen' en dit boek: Renate Dorrestein, Katja Rotte en Tine Walberg, alsook Simone van Amstel, Marian van den Berg, Saar Binnema, Frank de Bruijn, Riemke Cramer, Simon Griede, Martine

Helleman, Marij Lohman, Jetty Muller, Alberthe Papma, Herman Rasch, Astrid Schoots, Tom Tressel en enkele imkers en anderen die graag anoniem willen blijven.

Speciale dank gaat uit naar Doortje Stellwagen, als altijd vanwege haar prachtige foto's, maar ook voor haar steun, liefdevolle inschikkelijkheid en geduld met mij tijdens het schrijven van dit boek.

Tot slot zeg ik dank aan de tienduizenden wondermooie wezentjes die ik van dichtbij mocht en mag meemaken: de bijen.

Eventuele fouten in dit boek komen geheel voor mijn rekening. Ik houd me aanbevolen voor correcties.

Alma Huiskens, Molenrij (Gr.), maart 2017
www.almahuiskens.nl, www.degroeneluwte.nl

HOOFDSTUK 1

Een korf op het landje

*Dat extra stuk tuin / Maandag wasdag / De imker van Sissinghurst /
Een winkel vloeiende van melk en honing / Het boek van Jakob Streit /
‘De boerderij is niet compleet als de boer geen imker heet’ / ‘Honig’, als medicijn /
Aan de zoom der duinen*

RECEPTEN

- *Worteltjes-spelt-honingtaart*
- *‘Drentse blaadjes’: kruidenthee van Het Blauwe Huis, met bloemenhoning*
- *Zoete appels uit de oven, al dan niet met een ‘tic’*

The pedigree of honey
Does not concern the bee
A clover anytime to him is aristocracy.

Emily Dickinson, Amerikaans dichter (1830-1886)

Dat extra stuk tuin

Begin jaren zestig van de vorige eeuw. Het huis waarin ik opgroeï met mijn ouders en broer – en later met nog twee zusjes – ligt in een bedaarde Haarlemse woonwijk. Bij het huis horen een kleine voortuin, een fatsoenlijke achtertuin en een ‘bonustuin’. Die laatste wordt ons in de schoot geworpen door de gemeente. Dat komt door de positie van onze straat en twee schuins lopende buurstraten: samen vormen ze een driehoek. Besloten door de achtertuinen van de drie straten ligt een lap land te verwaarlozen die de gemeente na lang teuten opdeelt in partjes en aan alle huiseigenaren van de driehoek schenkt. Nu bezit ieder een extra perceel van zo’n 5 bij 12 meter, dat men naar nut of genoeg inricht.

Bij ons thuis vult mijn enthousiast tuinierende vader die nieuwe aanwinst direct in met bessenstruiken, een bramenhaag, twee aardbeibedden, een stellage met degelijke waslijnen, een schitterende collectie dahliaplanten en twee kindertuintjes, voor mijn broertje en mij. Bij een gepensioneerde buurman twee huizen

verderop komt er geen fruit of bloemenzee op het land, maar groente, en nog iets anders. Een korf. Met bijen.

De buurman – hij is zo kaal als een biljartbal en draagt de pastorale achternaam Zwiebel – steekt al tuinierend en rommelend op zijn landje onveranderlijk in onderhemd en kakikleurige korte broek, formaat fors. Behalve op sommige dagen in voorjaar en zomer. Dan bezoekt Zwiebel zijn bijenkorf en verschijnt hij in een soort astronautenoutfit. Of beter gezegd, in kosmonautenkledij, want in de tijd waarover ik spreek had alleen de Rus Youri Gagarin een rondje om de aarde gevlogen, de astronauten-Yanks moesten nog volgen.

Maandag wasdag

Door de tamelijk open ligging van die bonustuinen is goed waar te nemen wat iedereen uitvoert. Buurman Zwiebel, hoe aardig we hem ook vinden, wordt door mijn moeder doorgaans oplettend in de gaten gehouden want hij heeft er een handje van onkruid en snoeisels op zijn land in de fik te steken, liefst op maandagmorgen wanneer zij net de witte was aan de lijn prikt. Uit Zwiebels smeulende spul stijgt dan dikke, gele rook op die dreigend onze kant uitdrijft.

Ha, daar stormt mijn moeder al naar de achtertuin; met opgestreken zeil plukt ze lakens, slopen en ondergoed van de lijn en torst de hele natte boel naar zolder, om die daar aan een reservespan lijnen verder te laten drogen.

Zodra Zwiebel in zijn pak-met-kap de bijenkorf nadert, en de rook van zijn pijp overwaait, merk ik geen wrevel maar lichte spanning bij mijn moeder. Vaak zitten wij 's zomers in de lange schoolpauzes gedrieën op de tuinbank achter het huis onze middagboterham op te peuzelen, waarna mijn broer en ik gaan spelen. Echter, op zo'n pak-met-kap-dag geldt er een strikt toegangsverbod op het verste tuindeel. 'Blijf hier jongens, je weet 't maar nooit met die bijen!' En inderdaad, op een zekere dag breekt er in alle buurtuinen consternatie uit: de hele lucht is vol van duizenden zoemende, bezige stippen die chaotisch lijken rond te vliegen, ook achter het huis bij ons. 'Wat gebeurt er, mam?' vragen we in koor, met hoge stemmetjes. Mijn moeder staat al en verzamelt haar kroost. 'Kom gauw, naar binnen!' klinkt het dwingend. We aarzelen geen moment. De bijen zijn aan het zwermen en Zwiebel krijgt de schuld.

De imker van Sissinghurst

Met de zwerm en Zwiebel kwam het goed, gelukkig, alhoewel ik als kind nauwelijks beseftte wat er nu precies aan de hand was. Pas veel later begreep ik dat ik nergens bang voor had hoeven zijn – als bijen zwermen zijn ze alleen met zichzelf bezig.

Die eerste, vage bijenervaring leek allang vergeten tot ik twintig jaar later een bezoek bracht aan een van de beroemdste tuinen ter wereld, Sissinghurst Castle and Gardens, in het Engelse graafschap Kent, de romantische erfenis van dichter/schrijver Vita Sackville-West en haar echtgenoot diplomaat/schrijver Harold Nicolson. Afgeleid door massa's bezoekers die met notitieboekjes in de aanslag alle plantnamen aan elkaar opsomden en noteerden, dwaalde ik wat uit het epicentrum weg en belandde in een tuindeel waar een geestig bijgebouwtje (*gazebo*), een duiventil en enkele witgekalkte bijenkasten stonden. Met name die kasten trokken me aan. Ik bewonderde de bijenbehuizing die klassiek gepotdekseld leek, compleet met schuine daken, en hoorde het gezoem rondom; het klonk bezig en rustig tegelijk.

Een aardige imker, niet in een wit maar een groen pak gehuld, kwam aanlopen, zag mijn interesse, klapte zijn kap omhoog en gaf uiterst vriendelijk uitleg over het bijenleven. Heel voorkomend hield hij er rekening mee dat ik geen beschermende kleding droeg, dus stonden we een paar passen buiten alle vliegbewegingen. Zijn verhaal over nectar, stuifmeel en maagdelijke, witte raat fascineerde me, maar de essentie vergat ik vrij snel. Veel langer bleef de herinnering aan de liefde die hij voelde voor zijn volken – je kon dus ook van insecten houden! – maar eveneens, gebiedt de waarheid me te zeggen, aan wat ik in de tuinwinkel van Sissinghurst kocht en me voortreffelijk smaakte, verzameld in een potje: een melange die meestal bestaat uit vruchtensuiker, druivensuiker, andere (tweevoudige) suikers, waaronder maltose, meervoudige suikers en, in geringe mate, enzymen, vitaminen, stuifmeelkorrels, aminozuren, mineralen als koper, calcium, fosforzuur, kiezelsuur en allerlei andere sporenelementen.

Honing.

Tevens zat er iets in het potje wat niet in nuchtere procenten valt uit te drukken: de sfeer en essentie van al die bloesems en bloemen uit de kasteeltuinen en omgeving van Sissinghurst.



Sissinghurst Gardens, met gazebo, duiventil en twee klassieke, Engelse bijenkasten.