

Honing van de lokale imker



Het is augustus en de bijen vliegen af en aan op de Wezepsche Hei, die volop in bloei staat. Gepensioneerd dierenarts en hobby-imker Eke Statema uit Wezep controleert of de honing op de goede plek in zijn kasten terecht komt. "Tot circa 1950 werden er korven gebruikt, daarna bijna alleen nog maar kasten. De bodem van de kast heeft een opening, waardoor de bijen in en uit kunnen vliegen. Op de bodem worden één of meerdere broedkamers geplaatst, waar de koningin eitjes kan leggen. Op de broedkamers plaatsen we de honingkamers, waarin de bijen hun honing verzamelen. Er zitten losse ramen in, die verwijderd kunnen wor-

den. Het voordeel ten opzichte van de korven van vroeger is dat de ramen in de slinger passen." De bijen blijven, afhankelijk van de bloei, zo'n vier tot vijf weken op de hei. In de winter gaan de bijen 'op stal' bij de Imkervereniging aan de Voskuilerdijk in Wezep. Ze worden dan gevoed met suikerwater.

Heidehoning

Er zijn verschillende soorten honing zoals koolzaadhoning, acacia'honing, lindebloesemhoning en heidehoning. De heidehoning is in vergelijking met de andere soorten wat dikker en heeft een donkerbruine kleur. De smaak is heel specifiek en minder zoet. Voor de echte honingliefhebber is heidehoning een ware delicatessen. "Doordat de honing stijf en dik is, komt hij moeilijker uit de raten. Het proces van honing slingeren is bewerklijker waardoor heidehoning duurder is dan andere soorten", legt Eke uit, die lid is van Imkervereniging Wezep e.o. "De slinger die ik gebruik is gezamenlijk bezit van de ver-

eniging. Hij is vrij zwaar en gemotoriseerd." Voordat de honing geslingerd kan worden, moeten de ramen eerst ontzegeld worden. Met een speciale vork wordt de was verwijderd van de ramen. "Na het verwijderen van de was prik ik de cellen nog even aan met een kolbapparaat, zodat de honing er makkelijker uitkomt. De honing wordt vervolgens koud geslingerd, omdat we de honing qua samenstelling zo oorspronkelijk mogelijk willen houden." Er passen zes honingramen tegelijk in de slinger. Als de slinger gaat draaien, wordt de honing via een zeef opgevangen in een emmer. "We gieten de honing daarna nog een keer door een fijnere zeef, waarna de honing in potten gedaan wordt. Uit een raam halen we zo'n twee tot drie pond honing. Honing is tenminste twee jaar houdbaar."

Bij diverse leden van de Imkervereniging Wezep e.o. zijn verschillende soorten honing verkrijgbaar. Meer informatie hierover is te vinden op de website van de vereniging.



www.imkerswezep.nl