



DREAMSTIME



DREAMSTIME

Imkers laten bijen niet alleen op het platteland hun werk verrichten. Ook in de stadsjungle produceren ze tal van exotische honingsoorten.

GUNILLA KONOW

Honing wordt in veel culturen al duizenden jaren gezien als spijs voor de goden - uiteraard omdat we het zelf zo ontzettend lekker vinden. Honing is een zaak van bloemetjes en bijtjes, vandaar dat we het meestal associëren met het platteland. Dat is onterecht. Urban beekeeping is in de 21ste eeuw een rage in metropolen over de hele wereld. Maar de stadsimkerij is geen nieuw fenomeen. Zo viert de Amsterdamse Vereniging tot Bevordering van de Bijenteelt (bijenpark.nl) volgend jaar zijn honderdjarig bestaan.

„Imkers weten allang dat de stad een goede biotoop is voor bijen, vaak beter dan het platteland, waar elk bloempje in het gras bij wijze van spreken meteen wordt weggehaaid,” vertelt Marcel Horck van de sinds 2004 in Tilburg gevestigde imkerij Beezzzz. „Hier in de stad begint het honingseizoen in het voorjaar met de bloei van krokus en wilg, gevolgd door allerlei soorten bloeiende fruitbomen, grote hoeveelheden acacia en klaver. En bij mij in Tilburg is pas boekweit gezaaid.”

Een andere stedelijke voedingsbron voor Horcks zoemende vrienden zijn de in Tilburg overvloedig aanwezige lindebomen. Ongeveer een maand geleden plaatste de stadsimker zes bijenkasten op het dak van Natuurmuseum Brabant, dicht bij het station. Horck: „Ze blijven er zo'n twee maanden. De lindenectar levert een geelgroene tot donkergele, geurige honing op. Met een vleugje mint.”

Honing varieert sterk in smaak en kleur. Van mild tot kruidig en van bijna wit tot goudkleurig of donkerbruin. De eigenschappen worden bepaald door de bloemen waar de bijen hun zoete nectar halen. Hoe diverser de flora, hoe groter de variëteit aan honing.

Nectar is overigens niet de enige grondstof voor honing. De bijen verzamelen ook honingdauw, een suikerhoudend uitscheidingsproduct van plantensapzuigende insecten als bladluizen. Die zijn vooral uit op de eiwitten in de plantensappen en laten de suiker achter. Bijen denken daar zoals bekend anders over. Dennenhoning, die vrij donker en kruidig is, is een voorbeeld van een honingdauwhoning. Horcks bijen eten ook regelmatig buiten de stad. Hij verhuurt ze namelijk aan tuinderijen waar ze worden ingezet voor de bestuiving van onder meer fruit, bessen, augurken en courgettes.

Apis mellifera luidt de officiële naam van de weldoeners die onze flensjes opfleuren. Deze Latijnse naam die Carolus Linnaeus de honingbij in 1758 gaf, is eigenlijk misleidend: honingdragende bij. Linnaeus dacht aanvankelijk namelijk dat de bijen de honing kant-en-klaar uit de planten haalden en ermee naar huis vlogen, waar de mens het vervolgens oppikte. Toen hij later inzag dat hij het bij het verkeerde eind had, probeerde hij de naam om te zetten in *Apis mellifica*: honingmakende bij. Maar dat kon niet meer.

„De manier waarop bijen honing produceren is geniaal, maar ook vrij ingewikkeld,” verklaart imker Horck. „Kort gezegd verzamelen ze op hun vluchten nectar of honingdauw. Ze voegen enzymen toe, die onder meer suiker omzetten in fructose en druivensuiker. Dat brengen ze in hun honingmaag terug naar de bijenkasten. Met dit mengsel vullen ze de honingraten.”

De honing in wording is erg waterig en kan makkelijk gaan gisten. Om te voorkomen dat hun wintervoorraad bederft, wapperen de bijen ijverig met hun vleugels. De lucht die langs het goede stroomt, onttrekt vocht. Pas als het watergehalte onder de 20 procent is gedaald, zijn ze tevreden.

„Ik kan zien wanneer het zo ver is, omdat ze dan de honing in de bijenraten met een laagje was bedekken, ofwel verzegelen,” aldus Horck. „De verzegelde raten neem ik mee naar huis, maar ik zorg er natuurlijk voor dat er genoeg winterkost in de korf is voor de bijen zelf. Thuis haal ik de waszegels eraf. Dan slinger ik de ontzegelde raten rond in een honingslinger, een soort centrifuge. Zo zwiep je de vloeibare honing eruit.”

Bepalend voor de verdere procedure is of de nectar of honingdauw een hoog gehalte van het siroopachtige fructose bevat, of

juist veel tot kristallisatie neigende druivensuiker. „In principe zal alle honing uiteindelijk tot een vaste massa versuikeren," verklaart Horck. „Met voorjaars honing, zoals koolzaadhoning, gaat dit heel snel. Al enkele weken na het slingeren heb je iets dat meer op een bonk suiker lijkt dan op honing. Om dit te voorkomen, roer ik de honing geregeld goed om. De suikerkristallen krijgen daardoor een homogener structuur.

Het resultaat is een romige honingcrème: iets dikker, maar blijvend smeerbaar. Met acacia honing, die veel fructose bevat, hoef ik niets te doen. Die zal bijna eindeloos vloeibaar blijven en wordt dus meteen in potten gedaan."

Schenk deze geurige, goudkleurige honing over geitenkaas, die je eventueel eerst tot balletjes hebt gedraaid en 'gepaneerd' met krokant gebakken gehakte uitjes (bawang goreng). Of eet hem als agurkai su medum, een eenvoudig Litouws dipgerecht waarbij je plakjes komkommer in honing doopt. Liefhebbers van vloeibaar zoet die iets aparts willen, moeten beslist eens kastanjehoning proberen. Sterk aromatisch en licht bitter.

Mocht een honing thuis tegen je zin in toch kristalliseren, warm het potje dan voorzichtig au-bain marie op tot maximaal 40 graden.

Met al die verschillende soorten honing is er voor iedere smaak en elke gelegenheid wat wils. Imker Horck aarzelt geen moment als hem wordt gevraagd naar zijn lievelingshoning. „Heidehoning, ook wel de koning van de honing genoemd," zegt hij. „Het is weliswaar geen stadshoning, maar die vind ik verreweg het lekkerst!" Heidehoning is donker van kleur en heel geurig, kruidig en pittig. Hij is bijna als gelei.

Nog meer aan de weet komen over honing en bijen? Bezoek dan dit weekend een van de imkerijen die meedoen aan de Landelijke Open Imkerijdag. Ze zijn verspreid over

het hele land (bijenhouders.nl) en houden minimaal een van beide dagen open huis. „Bij mij is morgen iedereen welkom tussen tien en vijf," aldus Horck. „Je vindt me bij de Stadshoeve de Tuin."

Wij ronden vandaag af met een recept (zie kader rechtsboven) waarin het zoete van honing wordt gecombineerd met het zure van azijn. Onweerstaanbaar.

Meer informatie: <http://beezzzz.nl>