

# 't ROS BIEKE

Een uitgave van de Koninklijke Imkersvereniging De Rosse Bie

Jaargang 36 nr.1

januari - februari 2012

Verantw. uitgever : H. Braet

Oude dijk 35

2300 Turnhout

## INHOUD

Woordje van de voorzitter

Voederdeegbereiding.

Bijenplantengids.

Lidgeld 2012.

Te noteren.

Activiteiten.

De Mythe van Melifera.

Vervolg van de lessen voor beginnend imker 2011-2012

Karels' kruidenhoekje.



Zolang het niet vriest kunnen er nog allerlei  
bomen en planten aangeplant worden.

Denk ook vooral aan stuifmeelleveranciers zowel voor het  
voorjaar als zeker voor het najaar.

Reserveer nu reeds plantgoed om te ruilen op  
de plantenruil bij onze extra bijenmarkt, met tentoonstelling,  
materiaal en viering van 100 jarig bestaan van "De Rosse Bie"  
Op 25 maart 2012



Overname van artikels is toegestaan mits schriftelijke toelating.

## *Nieuwjaarswoordje van de voorzitter.*

*2011 is verleden tijd. We sluiten jaar af volop in crisis. De euro voor hoelang nog? Werken .., hoeveel jaar nog langer werken eer we van het pensioen kunnen genieten?*

*Bijen, imkeren, biodiversiteit ... voor hoelang nog?  
En kwakkelzomer die maar bleef duren.*

*Jussen al de negatieve berichtgevingen is het de kunst om naar het positieve te blijven zoeken en hieraan meer belang te hechten. En positieve punten zijn er. We blijven in Vlaanderen gemiddeld langer leven. Hoi, Hoi misschien nog langer genieten van onze bijen.*

*De beginnerscursus die ons bestuur organiseerde is een succes. Meer dan 20 cursisten volgen met grote interesse deze opleiding. De toekomst doet verhopen dat hieruit enkele nieuwe leden en bekwame imkers uit voortspruiten.*

*De organisatie van ons 100-jarig jubileum begint stilaan vorm te krijgen. Hopelijk krijgen we als bestuur meer steun van de leden, dan enkel Johan Van Gelder en Fmile Van den Broeck die op de voorbereidende vergadering in november kwamen opdagen.*

*Joch bedankt Johan en Fmile.*

*Verder wens ik alle leden en bestuursleden een voorspoedig 2012 met veel gezonde bijen.*

T.J.

## **Deegbereiding 12-01-2012**

Gewezen bestuurslid Jos Claessen is zo vriendelijk om zijn professioneel deegkneedmachine ter beschikking te stellen voor de Rosse Bie.

Door de verhuis van het toestel zijn we ditmaal bij hem thuis in **Berendonk 14 te Arendonk om 19.00** uitgenodigd om voederdeeg te maken. De deeg bereid met Apipoeder en zuivere honing is door tussenkomst van onze bond aan de leden te koop voor 1,50 euro/kg.

Geïnteresseerden geven hun bestelling door aan Jos of de voorzitter of komen ter plaatse hem ophalen .T.J.

## **Bijenplantengids**

Dit boek van 80 blz. is een uitgave van de Koninklijke Vlaamse Imkersbond met Nederlandse en wetenschappelijke naam van de plant waarbij de nectar- en stuifmeelwaarde voor de bij in vermeld wordt.

Gratis te verkrijgen voor **A-leden** tijdens onze ledenvergaderingen of af te halen bij de voorzitter.

*Plant goed*

*Verantwoordelijke uitgever :*

*Peter Norro*

*Dienst Milieu-, Natuur- en Waterbeleid*

*met steun van de provinciale dienst van West-Vlaanderen*



## Lidgelden voor 2012

Indien U bij dit Ros Bieke uw lidkaart vindt dan is uw lidgeld voor 2012 in orde.

Indien u geen lidkaart vindt dan kunnen er verschillende redenen zijn :

1. U hebt uw lidkaart reeds ontvangen bij een van de vorige samenkomsten.
2. U is bij ons enkel B-lid dan zult u uw lidkaart ontvangen van de vereniging waar u A-lid bent.
3. U is nog maar pas lid geworden. Dan zal dit nog in orde komen . . .
4. U hebt uw lidgeld nog niet hernieuwd, dan zal dit uw laatste Ros Bieke zijn.

Wil U als nog lid blijven dan volstaat het , het lidgeld te voldoen

€30 voor A-lid

€8 voor een B-lid (enkel Belgische leden)

Nederlandse leden betalen 35 euro door de hogere verzendingskosten van het Maandblad en het Ros Bieke

De lidgelden dienen bij voorkeur betaald te worden op het rekeningnummer 733-3361534-29 van de Rosse Bie.

Om eventuele kosten te vermijden kan men ook betalen op de ledenvergaderingen aan onze schatbewaarder Hugo Braet (indien mogelijk gepast).

Leden die hun lidgeld laattijdig betaalden lopen het risico dat het Maandblad van de KonVib voor de maand januari 2012 niet tijdig zal worden bezorgd.

Zij geven ook onze administratie onnodig extra werk.

H.B.

## Groepsaankoop materiaal

Aan de cursisten wordt de mogelijkheid geboden om een korting te bekomen bij aankoop van hun materiaal dmv. een groepsaankoop. 2 groothandels (Bijenhof en Holtermann) werden benaderd om voor een soort starterspakket een korting te bekomen indien daarvoor belangstelling zou zijn.

Het bestuur koos ervoor een Segeberger kast (kunststof) te kiezen met DN-ramen

Leden of andere geïnteresseerden kunnen hiervoor ook meedoen.

Voorbeelden:

- **Dak + 2 rompen + varroabodem met korte vliegplank: 78,90 euro**
- **1 kg gegoten was: 9,73 euro**
- **22 ramen DN: 25 euro**

Voor de meeste artikels zit hierin een korting van 10 % en de BTW is ook inbegrepen. Losse onderdelen (vb 1 romp) of andere artikels zijn ook te bestellen.

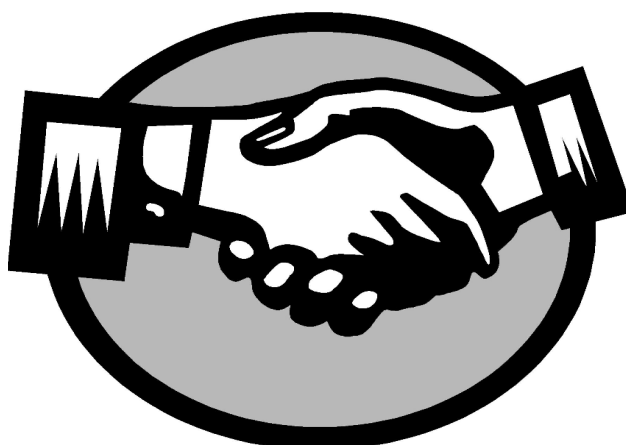
Levering zou kunnen gebeuren op de bijenmarkt.

Geïnteresseerd in groepsaankoop neem contact op met de voorzitter.

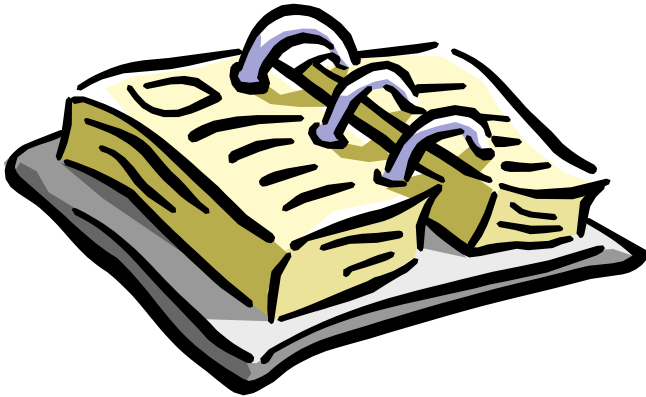
Wilt u gewoon materiaal aankopen op de bijenmarkt buiten de groepsaankoop kan u ook de bijenhandel contacteren om zeker te zijn dat hij het nodige materiaal meebrengt naar de bijenmarkt.

Contact: Tel. 00316 53 384 557 of [info@bijenboerderij.nl](mailto:info@bijenboerderij.nl)

T.J.



## TE NOTEREN



Tip:  
Noteer op uw  
kalender en / of  
agenda.

### **DONDERDAG 12 januari 2012 geen ledenvergadering**

#### **wel “ suikerdeegbereiding “**

Dit gaat door ten huize van Jos Claessen te **Berendonk 14 in Arendonk om 19.00** uur. Al de geïnteresseerden zijn vriendelijk uitgenodigd. Voor meer details zie eerder in dit Ros Bieke.

### **Donderdag 9 februari 2012 om 19.30 uur in de Heischuur te Schuurhoven 2, Oud-Turnhout.**

Onze eerste statutaire vergadering van dit jaar met de volgende punten op de dagorde :

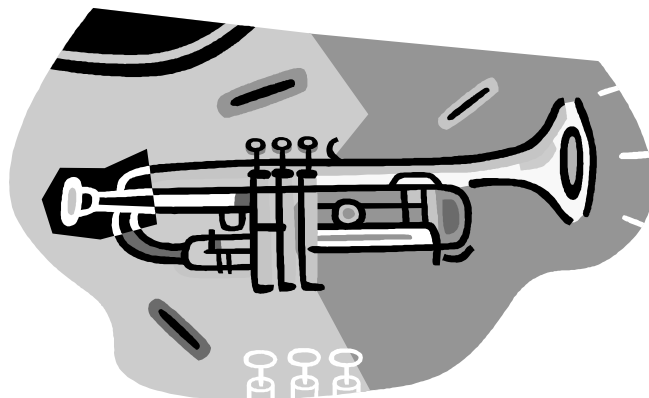
- Welkom van de voorzitter
- Verslag van de activiteiten over 2011 door de secretaris
- Kasverslag over 2011 door de penningmeester
- Bevindingen van de kascommissarissen
- Varia

Vervolgens vertoning van één of twee bijenfilms:

HET OVERLARFPROJECT, Selectiewerkgroep Kon.V.I.B.  
BIOLOGIE EN BESTRIJDING VAN DE VARROAMIJT,

**Alle leden en geïnteresseerden hartelijk uitgenodigd !**

Datum	Activiteit
zo 8 jan 12	Cursus : Les 5 : Was behandeling en bewaring
do 12 jan 12	<b>Deegbereiding i.p.v. ledenvergadering</b>
zo 22 jan 12	Cursus : Les 6 : Bijen het jaar rond
zo 5 feb 12	Cursus : Les 7 : Bijenplanten
di 7 feb 12	Bestuursvergadering
do 9 feb 12	Statutaire Ledenvergadering en Film(s)
zo 12 feb 12	Cursus : Les 8 : Bijenziektes en behandeling
zo 4 mrt 12	Cursus : Les 9 : Uitwintering / Voorjaarsonderzoek
do 8 mrt 12	Ledenvergadering
zo 18 mrt 12	Cursus : Les 10 : Wetgeving / Evaluatie
zo 25 mrt 12	Bijenmarkt & Plantenruil / Overhandiging getuigschriften cursus
di 3 apr 12	Bestuursvergadering
do 12 apr 12	Ledenvergadering
do 10 mei 12	Ledenvergadering
di 5 jun 12	Bestuursvergadering
do 14 jun 12	Ledenvergadering
di 11 sep 12	Bestuursvergadering
do 13 sep 12	Ledenvergadering : Honing keuren
do 11 okt 12	Statutaire Ledenvergadering
do 8 nov 12	Ledenvergadering
di 4 dec 12	Bestuursvergadering
vr 14 dec 12	Teerfeest



## **Beste dames en heren bijenliefhebbers,**

Een paar weken geleden stuurde ik u een persbericht naar aanleiding van het verschijnen van mijn eco-roman "De mythe van Mellifera", met het verzoek indien mogelijk dit bericht op te nemen in uw verenigingsblad of op uw site. Inmiddels heb ik belangrijk nieuws vernomen naar aanleiding waarvan ik mijn persbericht heb aangepast: namelijk 2012 blijkt uitgeroepen tot het Jaar van de bij. Een machtige gelegenheid om het verdwijnen van de bijen bij een heel breed publiek onder de aandacht te brengen. Een probleem waar nu precies mijn boek over gaat.

Hieronder het aangepaste persbericht waarvan ik nog steeds hoop dat u het op uw site en/of in uw verenigingsblad zoudt willen opnemen. Overigens is mijn boek bij kwantumafname (bijv. van 20 exemplaren) tegen korting te verkrijgen die bij 50 exemplaren of meer kan oplopen tot bijna de helft van de prijs!

Ik lees graag van u. Vriendelijke groeten Roos Boum

### **Persbericht**

*Roos Boum schrijft verontrustende eco-roman over de toekomst van de honingbij. 2012 is uitgeroepen tot het jaar van de honingbij door de NBV (Nederlandse bijenhoudersVereniging), de KNNV (Koninklijke Nederlandse Natuurvereniging voor Veldbiologie), De bijenstichting, EIS-Nederland, het IVN en het Anjerfonds. De reden om 2012 tot jaar van de honingbij uit te roepen is bij u vast bekend: dat de bij in zijn bestaan ernstig bedreigd wordt. Als de bijenstand verder achteruitgaat, kan dit leiden tot onbetaalbare groenten en fruit met alle gevolgen van dien. Vandaar dat de bij extra aandacht verdient! Het probleem wordt de laatste tijd in de media uitgebreid bemeten en trekt veel publiciteit.*

De mythe van Mellifera is een spannende, verrassende eco-roman. Roos Boum kijkt vanuit de bedreigde honingbij naar de mens en de veranderingen in het milieu. De bij, die over de hele



wereld aan het verdwijnen is, door o.a. klimaatverandering, pesticiden en verlies van biodiversiteit. Maar wie zorgt er voor bestuiving als er geen bijen meer zijn? Groenten, fruit, noten en bloemen kunnen onbetaalbare luxegoederen worden!

Mellifera is een bij. Een honingbij, één van de vele in de kolonie waar alle bijen binnen zes weken sterven. Maar Mellifera is anders. Zij is niet van plan zo snel te sterven, zoals de anderen. Ze weigert op te gaan in de robotachtige massa van het bijenvolk en ontsnapt uit haar zwaarbewaakte stad. Een lugubere stad waar de macabere restanten van ingekapselde doden op straat liggen, waar de mannen in september worden afgeslacht en baby's genadeloos worden onthoofd. Met haar geliefde sticht ze een eigen stad, maar de nachtmerries blijven. Ze beseft dat het haar taak is, haar soort voor uitsterven te behoeden en gaat op zoek naar de raadselachtige stad uit haar dromen.

In dit bijzondere verhaal over de meedogenloze insectenwereld draagt Boum als terloops mogelijke oplossingen voor het bijenverdwinprobleem aan. Dit maakt het tot meer dan alleen een spannend verhaal over trouw, verraad, oorlog en liefde. Het laat onmogelijke keuzes zien en zet de lezer aan het denken over de prijs die hijzelf en de honingbij betalen voor onze manier van leven.

“Roos Boum laat de lezer op meeslepende wijze kennis maken met een wonderlijke insectenwereld, die mijn blik op honing voor altijd veranderd heeft. Een eye-opener, die prettig leest en spannend en ontroerend tegelijk is.” (Judith Visser, bestsellerauteur, over De mythe van Mellifera).

Boum debuteerde in 2007 met de eveneens controversiële roman Valse salie, Kroniek van een verscheurde jeugd. Meer dan 12.000 exemplaren werden verkocht.

De pers over Valse salie:

“Met genadeloze precisie beschreven” (Elsevier)

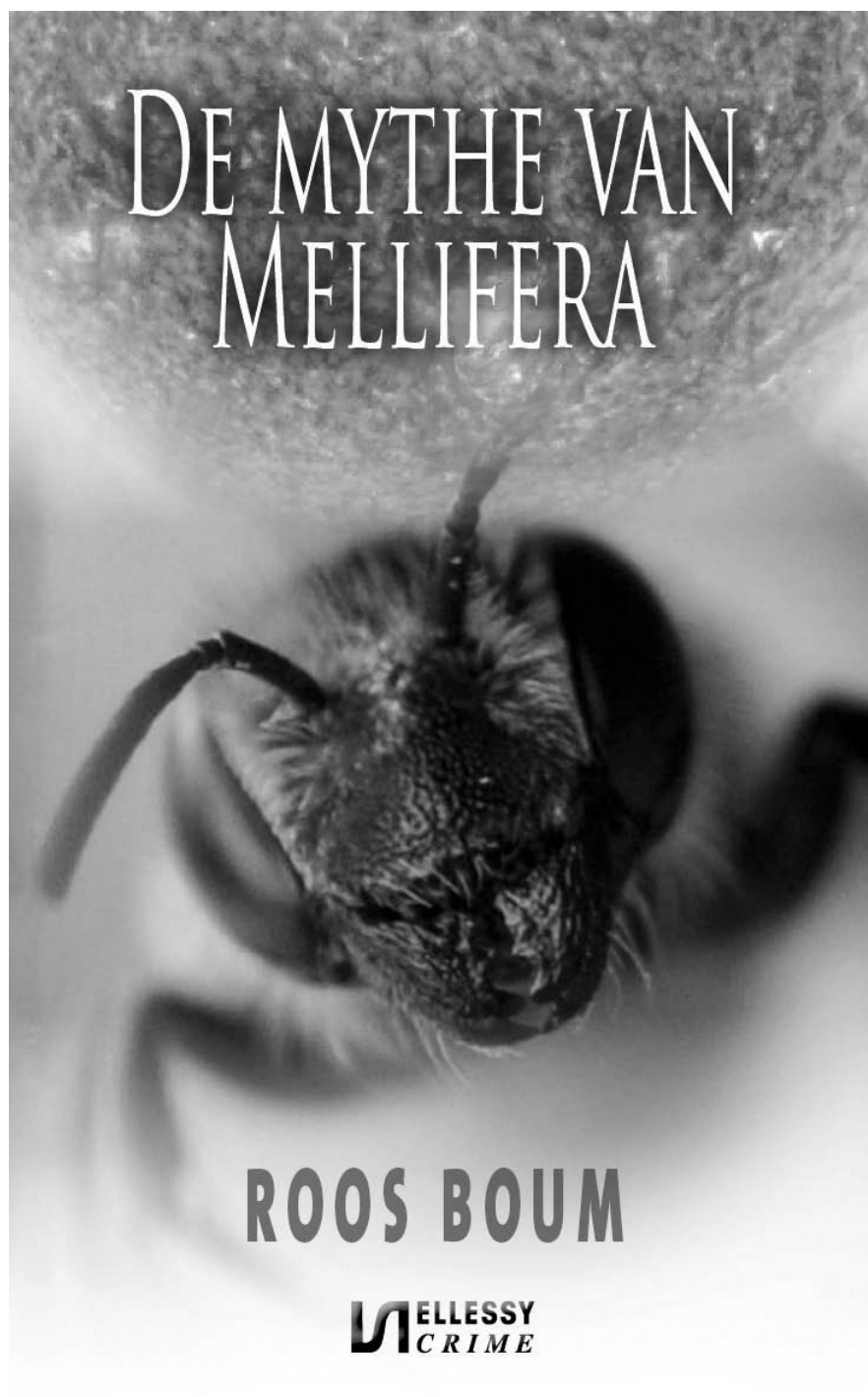
“Indringend debuut” (Margriet)

“Bizar en gruwelijk” (Vriendin)

De Mythe van Mellifera

telt 415 pagina's en kost € 19,95 isbn ISBN 978-90-8660-172-1

Een fragment vindt u op mijn site [www.RoosBoum.nl](http://www.RoosBoum.nl) .



## Vervolg Cursus Beginners in 2012

Leden kunnen gratis de lessenreeks of enkele voordrachten volgen en hoeven zich niet in te schrijven. Afspraak zondagvoormiddag om 09.00 uur in de Heischuur.

*De vijf eerste lessen werden gemiddeld door een twintigtal geïnteresseerden gevolgd.*

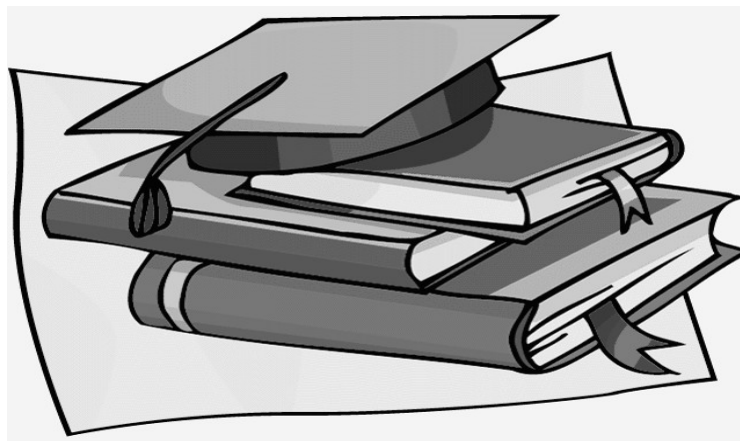
*Met de feestdagen ligt het even stil om in januari verder te gaan.*

- ✓ 8/1/2012 : Wasbehandeling,  
                  insmelten en bewaring : *M. V.d.Heuvel*
- ✓ 22/1/2012 : Bedrijfsmethoden het jaar rond : *M. Pluym*
- ✓ 5/2/2012 : Bijenplanten. : *H. Braet*
- ✓ 12/2/2012 : Bijenziekten. : *C. Neeckx*
- 4/3/2012 : Voorjaarsonderzoek : *T. Jacobs* \*\*\***
- 18/3/2012 – 1.: Juridische aspecten : *G. De Roeck*  
          – 2..: Evaluatie & test : *T. Jacobs*

In de Heischuur Schuurhoven 2 Oud-Turnhout

**\*\*\* In het Boshuis Jachtweg 27 Ravels**

**Gezocht:** leden die zich als peter willen opgeven om nieuwelingen te begeleiden met hun opstart als imker. Kandidaten kunnen zich opgeven bij de voorzitter.



# Karels' kruidenhoekje



## Komboecha – Kargasok – Tjainie grib (1)

(1 van 3 afleveringen)

Komboecha is een drank met een zeer oude geschiedenis.

Deze zure drank werd voor het eerst beschreven in een "geneesmiddelenboek" in 221 voor Chr. in Noord-China.

Tegenwoordig kent men vooral komboecha drank in China, Korea, Japan, de Zuidelijke Russische staten, Zuid-Siberië, Brazilië, Oost Europa, Duitsland, Nederland en België.

Als men komboecha drinkt moet men ook veel water drinken. Anders zetten de losgekomen afvalstoffen zich ergens vast.

### **Materiaal om de drank bereiden**

#### **Glazen bokaal en fles**

Door dat de komboecha zuur is komt die best niet in aanraking met metaal en plastic, de zuren reageren immers met de plastic en het metaal ( bij langdurig contact ontstaan er giftige metaalzouten). Daarom is glas het meest aangewezen materiaal om de drank in te maken en te bewaren. Na gebruik de fles of bokaal grondig uitspoelen. Zuurstof is een belangrijke factor in het maken van de komboechadrnk, neem daarom een bokaal met een brede hals.

#### **Zuiver water**

Leidingwater bevat chloor, dit is een ontsmettingsmiddel voor het water, het doodt de micro-organismen, dus ook deze van de komboechazwam. Door het koken van water ontwijkt het chloorgas uit het water, door het koken slaan tevens de calciumzouten neer, in plaats van hard water krijgt men zacht water, twee voordelen dus.

Een nadeel is echter dat door het koken de zuurstof uit het water verdreven wordt, zuurstof is heel belangrijk voor het overleven van de zwam, daarom zal men opnieuw zuurstof in het water moeten brengen en door het water van de ene kom naar een ander te gieten ofwel door het water krachtig op te kloppen. Een andere manier om chloor uit het water te halen is gebruik te maken van een BRITA-filter, dit gefilterd water is tevens zacht.

*Het recept volgens Antoine (een levensgenieter in St Sever du Moustier, Zuid-Frankrijk)*

### **Ingrediënten**

- 7,5 à 8 liter water
- 5 volle soeplepels groene thee
- 200 gram glucose
- 400 gram rietsuiker
- 250 gram honing
- 200 à 250 cl 'oude' komboecha  
(of ciderazijn wanneer je nog geen komboecha hebt)

### **Werkwijze**

Het is belangrijk zo proper mogelijk te werken. Vermijd broodkruimels en andere etensresten, geuren... Gebruik steeds hetzelfde materiaal voor de komboecha-bereiding, dus dezelfde potten, zeef, houten lepels...

- Breng het water met de thee aan de kook. Eens aan de kook, de thee nog 20 minuten op een zacht vuurtje laten staan. Nu mag je geen ijzeren materialen meer gebruiken.
- Zeef de thee en voeg rietsuiker en glucose toe nu de thee nog goed warm is. De honing mag, omwille van de medicinale werking, pas toegevoegd worden wanneer de temperatuur tot 30° afgekoeld is.
- Leg de 'oude' komboucha (of ciderazijn) toe en meng goed. Giet de bereiding in een glazen (of stenen) recipiënt (of in meerdere recipiënten, maar dan heb je meerdere zwammen nodig!) en vul tot het breedste punt, zodat de zwam voldoende groot kan worden.

- Zet de pot niet in het zonlicht, maar op een niet te donker en niet te licht plaatsje. Zet de pot op een trilvrij vlak. Een ruimte op kamertemperatuur is goed.



- Spoel de zwam onder koud stromend water af en leg hem voorzichtig, met de glanzende kant naar boven, in de pot zodat de zwam net onder het oppervlak blijft. Let erop dat je de zwam pas toevoegt als de bereiding niet warmer is dan 28°.

Hou je aan deze richtlijnen, anders “as’t noar de kluute”. Dek de pot vervolgens met een neteldoekje af en laat de drank een 14 à 17 dagen staan. Elke dag kan je het neteldoekje een twintigtal minuutjes verwijderen. Zorg na een dag of 10 dat er wat lucht onder de nieuwe zwam kan en hij niet aan de randen van de bokaal plakt. De zwam moet ‘wortels’/‘slingers’ krijgen, anders “as’t nie katholiek”.

Wanneer de komboecha klaar is, haal je de zwam eruit. Na een uurtje, wanneer de drank terug tot rust gekomen is (en het bezinksel terug op de bodem ligt), zeef je alles - buiten het bezinksel - door een neteldoek.

De zwammen bewaar je in wat komboecha-sap. Voor een nieuwe bereiding kan je deze zwammen dan nog gebruiken.

### **Antoine’s gebruik**

Antoine drinkt 2 glazen komboecha per dag. En als hij “te lang aan de kanne gehangen heeft”, drinkt hij er meer van of eet hij een stukje van de zwam zelf.

De oude zwammen geeft hij aan zijn kippen, die er zot van zijn.

Ook Antoine's hond, die 2 kankergezwellen had en volgens de dierenarts nog 3 weken te leven had, kreeg stukjes van de zwam te eten. Tegen de verwachtingen in, leefde de hond nog anderhalf jaar verder.

Ook wij zullen hopelijk nog lang en gelukkig leven met deze bereiding...

## Thee

Alleen **zwarte of groene thee** van de *Camelia Sinensis* bevatten de nodige voedingsstoffen voor de komboecha, de afkomst van de thee speelt geen rol, let wel op dat de thee **niet** geparfumeerd is (Engelse thee). Gebruik liefst losse thee, filterzakjes bevatten soms minderwaardige thee.

De zwarte thee of Chinese thee is nodig als stikstofbron (purinegehalte = 2-4%), als bouwsteen (gistcellen bestaan voor 25-60% uit eiwitten, eiwitten zijn opgebouwd uit stikstof), als elementair voedsel voor de zwam.

Komboecha gemaakt uit zwarte thee bevat het hoogste gehalte aan ethylalcohol, rechtsdraaiend melkzuur, glucon- en glucuronzuur.

Groene thee is ongefermenteerde Chinese thee, deze kan eveneens gebruikt worden doch is wat bitterder van smaak dan de zwarte thee. Groene thee geeft een komboechadrink die lichter is van kleur.

Kruidenthee bevat geen of onvoldoende purines, die als stikstofbron fungeren en kunnen dus de komboechazwam niet van voedsel voorzien met als gevolg minder rechtsdraaiend melkzuur, glucuronzuur, gluconzuur, antibiotische stoffen, ... Een andere reden om geen kruidenthee te gebruiken is dat kruidenthee vaak fenolen en vluchtige oliën bevat, deze zijn bacterie remmend of bacterie dodend en kunnen dus de komboechazwam negatief beïnvloeden. Beter is het de kruiden thee apart te drinken van de komboecha.

## Tips

### Temperatuur

De optimale vergistingstemperatuur van 25°C. geeft de hoogste concentratie aan antibiotische stoffen. Een schommelende temperatuur (in de winter) geeft vaak aanleiding tot een onregelmatige bovenlaag op het zwamlichaam. Een temperatuur beneden de 18°C is een te lage temperatuur en is nadelig voor een

vlot verloop van de gisting. Temperaturen boven de 35°C maken de komboecha slijmerig, temperaturen boven 40°C doden de komboecha gemeenschap (let dus op bij het inleggen van de zwam in de thee, de temperatuur meten is dus noodzakelijk)  
Een constante ideale temperatuur kan worden bekomen met behulp van een speciaal elektrisch verwarmingsplaatje.

### **Zuurstof**

De gistingbokaal mag nooit hermetisch afgesloten worden, zuurstof is onontbeerlijk voor het leven van de zwam. Dek de bokaal enkel af met een neteldoek.

Let op met dampen en vreemde geurtjes (keuken, waspiaats, garage, ...), deze kunnen de vergisting negatief beïnvloeden en de zwam schade toebrengen. Laat de zwam nooit in fel licht of in de zon staan (UV licht is bacterie dodend). Een donkere, zuurstofrijke plaats is dus de beste plaats.

### **Hygiëne**

Hou het materiaal voor het bereiden van de komboecha drank steeds kraaknet. Spoel steeds met zuiver water, indien mogelijk kokend. Chempro is tevens een reinigend en ontsmettend middel. Bij het opzetten van de zwam wast men steeds grondig de handen met een niet geperfumeerde zeep, waarna de handen grondig gespoeld worden.

Einde eerste deel

