

BIJENPARK 2020 TERSCHELLING

DÉ PLEK VOOR ACTIEF GENIETEN



the place
to bee





BIODIVERSITEIT TOEGELICHT

Het voortbestaan van bijen in ons land staat onder druk, met name door versnippering en verarming van de leefomgeving en het gebruik van insecticiden. Vanuit diverse geledingen in de samenleving wordt er op aangedrongen en wordt eraan gewerkt de leefomgeving voor bijen te verbeteren. Bijen zijn essentieel voor de bestuiving van een groot deel van onze voedselgewassen. Met een gezonde bijenstand en voldoende bestuivers zal onze voedselproductie en de bestuiving van gewassen in natuurgebieden (van nut voor tal van dieren) buiten de gevaarzone komen.

Tijd om het tij te keren

Probleemfactoren zijn gebrek aan (gevarieerd) stuifmeel en nectar en voor solitair levende soorten eveneens de nestgelegenheid. Ook kan er een afhankelijkheid zijn van de aanwezigheid van een specifieke bloem. De vitaliteit van honingbijenvolken is eveneens voor een zeer groot deel afhankelijk van de beschikbare dracht: stuifmeel en nectar. Zorg voor de leefomgeving voor bijen is een taak van de imker. Het raakt direct aan het voortbestaan van de bijenvolken. Het Bijenpark Terschelling is een initiatief van de **Vereniging van Biologische imkers**. Je krijgt er informatie over bijen en biodiversiteit, je kunt er honing proeven en een kijkje nemen in een bijenkast, je voelt je imker.

BIJENSAFARI: ACTIE VOOR EEN BETERE BIJENWEIDE

De afgelopen jaren zijn op talloze plaatsen in het land imkers zelfstandig begonnen met het verbeteren van de bijenweide. Een goede zaak. Er kan nog heel veel gebeuren. U kunt daar een handje bij helpen. Hoe? Neem deel aan de Bijensafari in het Bijenpark. Veel info en proeven. Kinderen kunnen waskaarsen maken en/of honing slingeren.

Bijensafari en de handen uit de mouwen.

Iedere dinsdagmiddag van 14.00 tot 16.00 uur.

Gedeeltelijk binnen en deels buiten **€ 18,00** (incl. pot honing).

Kinderen tot 12 jaar **€ 7,00** (incl. waskaars).



Naast de honingbij, die in volken leeft en aan de zorg van imkers is toevertrouwd, zijn er ook bijen die alleen leven. Van deze solitaire bijen (of wilde bijen) zijn er in ons land 360 soorten, waarvan 50% wordt bedreigd. Ze zijn er in allerlei kleuren en maten en ze scharrelen hun kostje bij elkaar op allerlei bloemen, sommige hebben de voorkeur voor maar één soort bloem. Als die bloem niet meer voorkomt, zal ook het bijtje verdwijnen. Solitaire bijensoorten blijven vaak in de buurt waar ze geboren zijn en maken daar een nestje in het zand of tussen stoeptegels; andere boren gaatjes in hout of nestelen in rietstengels. Voor alle soorten geldt de eis: een nestje op een zonnig plekje waar de regen niet kan binnendringen. Je kunt een insectenhotel (eigenlijk een insecten-kraamkamer) van vele materialen maken, dat laten de plaatjes zien.



INSECTENHOTELS HEBBEN WEL DEGELIJK NUT

Blijven honingbijen het hele jaar gezellig bij elkaar in een bijenkolonie, solitaire bijen, hommels en wespen doen dat niet. Een solitaire bijendame legt haar eitjes in een nestgang en sterft; haar nageslacht komt pas na een jaar ter wereld. Bij hommels en wespen overwintert alleen de koningin en zal pas in het voorjaar weer eitjes gaan leggen om een tijdelijk volk te vormen. Ze voeren de larven met nectar en stuifmeel. Geen van deze bijen vormt echter een honingvoorraad zoals de honingbijen dat doen. Toch zijn ze alle even belangrijk voor het bestuiven van gewassen. Van de 30 hommelsoorten die hier voorkomen wordt de helft bedreigd in het voortbestaan.

De bouw van een insectenhotel helpt mee om deze soorten, waarvan er ongeveer 80 op Terschelling voorkomen, te helpen overleven.



*b&b voor wilde bijtjes,
de bedjes zijn
gespreid.*



BOUW EEN INSECTENHOTEL Hoe? Volg de workshop.

Workshop insectenhotel bouwen met de handen uit de mouwen

Iedere maandagmiddag van 14.00 tot 16.00 uur.

1 deel theorie en 1 deel aanpakken **€ 25,00.**

Het hotel mag je mee naar huis nemen.

**Doe
maar
Wad**



ZEER STEEKHOUDEND!

Niet iedereen is van bijen gediend. De meest gestelde vraag die we dan ook krijgen is: 'kan ik wel bijen houden in mijn straat, wat zullen de buren ervan zeggen, mag dat zomaar??'

Een geschikte omgeving is een vereiste. Omdat honingbijen zeker 3 km ver kunnen vliegen om nog met een volle honingmaag terug te keren, hebben ze voor hun voedselkeuze een enorm gebied tot hun beschikking. De eigen achtertuin is dus alleen van belang als rustige standplaats. Juist in dorpen en steden, waar veel variatie is aan bomen en struiken kun je prima bijen houden. En ook op platte daken of balkons, zolang je geen overlast veroorzaakt. Om dat laatste te voorkomen zijn er cursussen voor mensen die meer willen weten over bijen in het algemeen en honingbijen in het bijzonder.



werkster



koningin



dar



INTRODUCTIECURSUS KORT MAAR HEVIG?

De meeste mensen worden niet alleen gegrepen door het omgaan met bijenvolken, maar worden ook geraakt door het belang van insecten in het algemeen. Je kijkt met andere ogen om je heen als je meer over deze beestjes weet. Wat bloeit er in welk jaargetijde? Wat vliegt waar op? Hoe goed of slecht is het gesteld met de nectar- en stuifmeelbiedende planten in onze omgeving? Hoe meer je weet, met des te meer verwondering zie je hoe een bijenvolk zich ontwikkelt, hoe er wordt gecommuniceerd, hoe ze met voedsel omgaan en hoe ze zijn georganiseerd.

Een bijenvolk bestaat 's winters uit 2500 tot 10.000 bijen, maar in het voorjaar groeit dat uit tot wel 50.000 per bijenkast.

Om 1 kilo honing te verzamelen moet een bij 80.000 km vliegen (dat is tweemaal rond de aarde). Ook interessant als je géén bijen wilt houden, maar wél meer wilt weten.

Doet je Wad **PROEVERIJ HONINGHEERLIJKHEDEN**

Iedere vrijdagmiddag van 14.00 tot 15.00 uur.

Doe eens gek en kom met je buren of vriendinnen al onze producten proeven. Van duindoorn-honingjam tot nomadenjongens en honing-koffiejs. We hebben keuze uit 40 verschillende heerlijkheden. Proeven is moeilijk, kiezen is nog moeilijker. Voor **€ 10,00 p.p.** organiseren wij een proeverij.



Iedere schoolvakantie 's ochtends van maandag t/m donderdag.

INTRODUCTIECURSUS BIJENHOUDEN Hoe en waar?

4x een ochtend theorie én praktijk.

Van 10.00 tot 12.00 uur in het Bijenpark. Imkerkleding is aanwezig. 1 deel theorie en 1 deel in de bijen **€ 75,00.** Inclusief digitaal lesboek.



Honing bevat kleine hoeveelheden stuifmeel (= pollen) die hoofdzakelijk afkomstig zijn van de bloemen waar de bijen nectar hebben gehaald. Iets van dat stuifmeel komt terecht in de nectar en dus ook in de honing.

Door pollenanalyse kan vastgesteld worden welke planten zijn bezocht en uit welke regio deze afkomstig zijn, dus zowel de botanische als de geografische oorsprong zijn vast te stellen. Het stuifmeel bevat de mannelijke geslachtsorganen van de plant en als een bij dit overbrengt op de stempel van een zelfde soort bloem, dan heet dat **bestuiving**. Zo zijn we aan de kerntaak van de honingbij beland.

Behalve insectenbestuiving is er ook windbestuiving mogelijk. Qua grootte variëren stuifmeelkorrels van 8 micrometer (vergeet-me-nietje) tot 200 micrometer (pompoen). Windbestuivers zijn verantwoordelijk voor niesbuien en hooikoorts.



POLLENANALYSE MAAKT VEEL LOS

Bloemdragende planten en bijen zijn geco-evolveerd gedurende meer dan 130 miljoen jaar. Dit tot wederzijds voordeel en overleven. De service die honingbijen verlenen aan de plant is zeer effectief door hun gewoonte om consequent op één bloemensoort te vliegen, waardoor kruisbestuiving economisch plaats vindt. Er wordt geschat dat een bijenvolk gemiddeld 40 kg pollen per jaar nodig heeft om de larven te voeden via de voedersapklieren van de jonge bijen.

Om te leren hoe je pollen van elkaar onderscheidt, wordt begonnen met stuifmeel te verzamelen direct vanaf de bloeiende plant. Raak je met een objectglaasje, voorzien van glycerine, de helmknoppen aan, dan ben je klaar voor kleuren en opslag. Zo zal het grote verbazen beginnen. Onder de microscoop zie je vervolgens de meest wonderlijke vormen.

Hoe leer je pollen te onderscheiden?

Door een cursus pollenanalyse te volgen in het Bijenpark. Aanmelden en reserveren is vereist. Kennis van een microscoop is gewenst. De cursus start in februari en eindigt eigenlijk nooit, want de materie is zo interessant dat je nooit uitontwikkeld raakt. Prijs inclusief syllabus en te gebruiken materialen **€ 75,00**. Duur: 4 les-avonden op dinsdagavond van 19.30 uur tot 21.30 uur.



JEUGDCURSUS IMKEREN

Tijdens **iedere schoolvakantie** houden we een introductie cursus imkeren voor de jeugd. Het is verrassend hoeveel kinderen weten over insecten. De nieuwsgierigheid naar bijenvolken neemt ook in de leeftijd vanaf 9 jaar snel toe. Daarom hebben we een aantal lessen en praktijkboekjes verzameld waar jongens en meisjes zowel thuis als tijdens de cursus, veel aan hebben. In de vakantie 3 zaterdagochtenden vanaf 10.00 uur 'naar bijenles' in het Bijenpark en 's middags naar het strand?

Wat gaan we doen?

- Vertellen over het bijenvolk, hoe ze leven en waarvan ze eten.
- Honing slingeren en proeven.
- Een insectenhotel maken.
- Zaaibommetjes maken, waar bloemen uit groeien die zorgen voor een beter leefgebied voor vlinders en bijen.

Leeftijd vanaf 9 jaar. **3x zaterdagochtend** van 10.00 tot 12.00 uur.
Prijs p.p. € 45,00. in het Bijenpark.



KINDERFEEST MET BIJENWAS

Van bijenwas weten we, dat het veelvuldig wordt gebruikt om kaarsen van te maken en boenwas. Maar hoe maken bijen bijenwas? Een honingbij is als een klein chemisch fabriekje. Je stopt er honing in en er komen wasplaatjes uit, via de vier paar wasklieren die je aan de onderkant van het achterlijf vindt. Om 1 kilo bijenwas te kunnen maken, moeten de bijen 8 kilo honing eten. Van de wasplaatjes bouwen de bijen hun nestruimte, vol cellen waar de koningin haar eitjes in legt en waar de werksters de honingvoorraad in opslaan. Ze gaan heel efficiënt om met hun bouw materiaal.



Een **Kinderfeest** bestaat uit het maken van een insectenhotel, het slingeren en proeven van honing, het gieten van een waskaars en/of het maken van een honinglollie.

Zaterdagmiddag van 14.00 tot 16.00 uur
Prijs p.p. **€ 12,50.**

Aanmelden en reserveren bij het Bijenpark.





Voor avontuurlijke families, gezellige burens, outdoor groepen die op Terschelling wel eens iets anders willen dan zandhappen. Daarvoor hebben we onze kookmuur. Met bbq, Dutch oven, pizzasteen en een houtvuurtje. Desnoods, maar dan ben je diep gezonken, is een inductieplaat beschikbaar.

Buiten koken is anders, het stelt extra eisen aan culinair verwen-de types. Maar is oh zo leuk, voor alle leeftijden. Pannenkoeken bakken op de manier zoals je grootvader dat deed en natuurlijk met echte honing zoals Winnie de Poeh die at, om je vingers bij af te likken.

Het Bijenpark zorgt voor de ingrediënten, jij zorgt zelf voor actie!



PIZZA BAKKEN OP HET SMULPLEIN SMIKKELEN VAN PANNENKOEKEN MET HONING GENIETEN VAN POFKES VINGERS AFLIKKEN MET ZELFGEBAKKEN OMELET LEKKER BEZIG BIJ EEN HOUTVUURTJE

Het kan allemaal in het Bijenpark, als je tenminste een beetje handig bent en weet hoe je veilig met een kampvuurtje omgaat. Om niets aan het toeval over te laten geven wij duidelijke instructies: **hoe pas je honing toe in de buitenkeuken?**

Dan is het tijd om er een avontuurlijk eetfeest van te maken. Een paar ideeën? Wat te denken van groenten met een honingdressing, een gouden cashewnoten-pasta, een honing-wortel-confiture, met stuifmeel gebakken flensjes! Puur natuur en zo lekker. Daarbij generen we ons niet voor een forse karbo met honing-mosterdsaus, gebakken zalm met honing-dillesaus of een kippenbout in gekaramelliseerde honing en cashewnoten. Alleen de gedachte al aan een dessert met honing-kaneels of warme geitenkaas met honing en walnoten doet het water in de mond lopen. En vanzelfsprekend bak je je eigen broodjes daarbij.



Hoe je dat doet? Gewoon aanmelden en reserveren bij het Bijenpark. Van april t/m september.

DE BUITENKEUKEN
Van woensdag t/m zondag
van 15.00 uur - 17.30 uur
of van 18.00- 21.00 uur.

15 minuten instructie.

Minimaal 8 personen, **prijs p.p. vanaf € 25,00** excl. drankjes
Kinderen tot 12 jaar **€ 12,50**. Menu in overleg.

IS DAT WEL VERANTWOORD?



Doe
maar
Wad



MET BLOTE HANDEN IN DE BIJENKAST



Heerlijk, om met je blote handen in je bijenvolken te kunnen werken. Om geen rook te hoeven gebruiken is ook al een pluspunt. Je geniet meer van de bijenvolken als je er relaxed mee kunt omgaan.

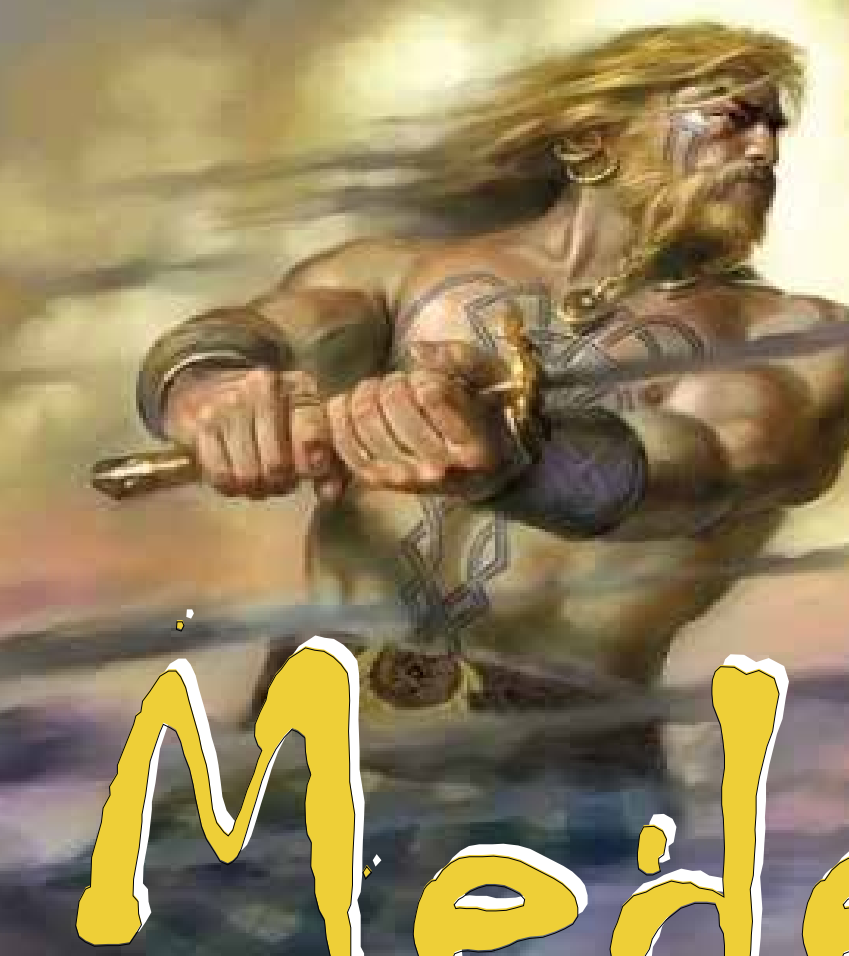
Dat kan als je weet hoe je invloed kunt uitoefenen op het gedrag van deze intrigerende insecten. Daarvoor is de **Vervolg cursus Imkeren** ontwikkeld. Bedoeld voor imkers die al bijna alles weten op basis van hun ervaring. Door nu een gestructureerde cursus te volgen, leer je over koninginnenteelt, selectiemethodes, drachtplanten, het oogsten en verwerken van bijenproducten, recyclen van was en het herkennen en verantwoord bestrijden van ziekten en plagen. De praktijklessen vinden plaats met jouw eigen bijenvolken.

Imkers die meer willen weten, kunnen reserveren bij het Bijenpark. Dan beginnen we in maart.

VERVOLGCURSUS IMKEREN op 8 maandagavonden.

8 Theorie- en praktijklessen met NBV-examen. € **225,00 p.p.**





Mede

Doe
toch
Wad

GODINNENDRANK OM ZELF TE MAKEN

Wat is Mede nou precies? Mede is een alcoholische drank, die verkregen wordt door gisting van een honing/wateroplossing. Tijdens het gistingsproces kunnen kruiden, specerijen, fruit en vruchtensappen worden toegevoegd om de smaak te beïnvloeden. Wanneer de honingsmaak wordt overheerst door de toevoegingen, heet de verkregen drank Melomel.

Mede is de oudst bekende gegiste drank. Op rotstekeningen uit de steentijd zijn al honing en honingdrank herkenbaar in beeld gebracht. Rond 350 voor onze jaartelling heeft Aristoteles een recept beschreven dat naar mede verwijst.

Gisting bepaalt het alcoholpercentage en die ligt bij mede tussen 9 en 15%. Afhankelijk van de verhouding honing en water zal de mede zoeter of droger worden. Honing met veel smaak, zoals paardebloem, heide of lamsoor, geeft ook veel smaak aan de drank. Honing bestaat gemiddeld voor 80% uit suikers, zoals glucose, fructose en sacharose. Het vochtpercentage bedraagt ca 20%, waarin ook zijn opgenomen de diverse vitaminen, enzymen en mineralen. Voor mede kun je beter geen gegiste honing gebruiken; de spontane gisting geeft een aparte smaak die je beter kunt voorkomen. Gebruik liever een goede wijngist, zodat het proces gecontroleerd verloopt.

In alle streken ter wereld waar honing voorkomt vinden we dranken als mede. Ook Germanen, Kelten, Noormannen en Galliërs hebben zowel mede als honingbier gemaakt, wat ze dronken uit een drinkhoorn. Met behulp van onze mede-handleiding begeleiden we je naar een heerlijke afdrank.

CURSUS MEDE MAKEN Hoe en waar?

Gewoon reserveren bij het Bijenpark.

Twee middagen intensief theorie én praktijk.

Woensdag en donderdag van 10.00 tot 13.00 uur met gratis lesboek en 1 fles mede. € 90,00 p.p.



Apis is Latijn voor Bijen. Apitherapie betekent het mediceenaal gebruik van producten die gemaakt zijn door honingbijen. Dat kunnen zijn: bijengif, bijenlucht, bijenbrood, bijenwas, darrenlarven, honing, koninginnengelei, propolis en stuifmeel. Therapieën op basis van deze producten bestaan al duizenden jaren en werden o.a. beoefend in vier grote beschavingen: in het oude Egypte, Griekenland, China en de Mayacultuur van Midden-Amerika. Tegenwoordig zien we steeds meer aanwijzingen dat bijenproducten de genezing bevorderen door ontstekingsremmende eigenschappen en het stimuleren van een gezonde immuunreactie.



APITHERAPIE

GEZONDHEID UIT DE BIJENKAST

De helende werking van onbewerkte **honing** wordt al sinds mensenheugenis gewaardeerd. In de 'heilige boeken' wordt honing aangeprezen. Het wordt toegepast als huisgeneesmiddel, bij koorts, verkoudheid, slaapstoornis en bij tandvleesontsteking. Bij brand- en schaafwonden zorgt honing voor minder littekenweefsel, waardoor de wonden mooier helen. Honing is antibacterieel, schimmelwerend, zelf antibiotica-resistente bacteriën worden erdoor gedood.

De geneeskracht van **Propolis** is algemeen erkend. De cocktail aan 270 verschillende mineralen, vitaminen en sporenelementen maken het tot een van de meest waardevolle natuurproducten, die werken tegen bacteriën en virussen.

Bijenwas is meer dan een bouwstof voor honingraat.

Het is een belangrijke basis voor kaarsen, onderhoudsmiddel voor hout en leer, roestwerend en bestanddeel van cosmetische producten als lippenstift, crèmes en mascara en in de farmacie als omhulsel van pillen, warme wasdoeken tegen artrose en reuma, nekpijn en diverse allergieën.

Bijengif stimuleert de doorbloeding. Bijen die veel pollen tot hun beschikking hebben, produceren het meeste gif, wat gevormd wordt tussen de 15e en 20e dag.

Koninginnengelei is de bijzondere stof die van een simpel werksterlarfje een koningin maakt. De enige vruchtbare bij die ook nog eens 30x zolang leeft als een gemiddelde werksterbij.

Hoe leer je meer over Apitherapie?

Door te reserveren voor de workshop Apitherapie. We gaan dan een heerlijk **hoestdrankje** maken op basis van honing (je zou willen dat je verkouden was) en een **propolis-crème**, probaat middel tegen droge eczeem, ruwe plekjes en acne. Iedere vrijdag van 10.00 tot 13.00 uur. **Prijs p.p. € 35,00.**



Hoe weet een imker dat zijn bijen op zeeaster, lamsoor of heide hebben gevlogen? Wanneer in de honing overwegend pollen aanwezig zijn, afkomstig van de paardebloem, dan mag de imker een etiket 'paardebloemhoning' op de pot plakken. Voor iedere plantensoort zijn daarvoor richtlijnen opgesteld. Pollen kun je herkennen als je ze bekijkt onder de microscoop. Iedere soort honing heeft een eigen, herkenbare smaak. Afhankelijk van de plant waarvan de nectar afkomstig is, zal de honing sneller of minder snel kristalliseren. Het kristallisatieproces heeft dus niets te maken met de leeftijd van de honing. Heb je liever vloeibare honing? Zet dan de open pot in een pannetje warm water (van max. 40°C). De kristallen in de honing worden weer vloeibaar en de enzymen blijven actief. Daar gaat het om.

Sinds een jaar of 10 is een stijging van 20% meetbaar in de toepassing van honing bij voorgerechten, hoofdmenu, drankjes en desserts. Steeds meer professionals erkennen de veelzijdigheid en mogelijkheden van honing. De combinaties met honing zijn onuitputtelijk.

Smul ervan!

Op onze website vind je voor iedere dag nieuwe recepten.



HOME IS WHERE YOUR HONEY IS

Bijen zuigen nectar op uit bloemen. Nectar is de dunne suiker-afscheiding die bloemen produceren uit hun nectarklieren.

De honingbij maakt honing uit nectar m.b.v. enzymen uit haar speekselklieren.

Honing is lang houdbaar o.a. door het hoge suikergehalte. De bijen bewaren honing in de cellen van de raat en sluiten deze af met een wasdekseltje. Honing is een delicatessen, te gebruiken bij vele lekkernijen. Nederlandse imkershoning wordt niet gefilterd en niet verhit; het ruwe product kan zó gegeten worden.

Trots!



Het Bijenpark heeft in Amerika de prestigieuze prijs gewonnen als producent van de lekkerste Europese monoflorale honing van 2019.



Ons winkeltje in de bijenstal laat zien wat we aan bijzondere heerlijkheden maken met honing als basis.

Van honingijs tot hothoney. De productie wordt (bijna) volledig in eigen huis gedaan. Via de website kan besteld worden en natuurlijk is alles te koop in de betere winkels van Terschelling. Kom maar kijken en proberen.



LEKKERNIJ BIJ IEDER TIJ



VERHUISPLANNEN = ZWERMEN

Zwermen bijen spreken tot de verbeelding. De lucht is vol gezoem, het is een spektakel. Ze strijken neer aan een tak, aan een bank,

een fiets, maakt niet uit waar, als het maar even rust geeft voordat de beslissing wordt genomen waar de zwerm zich gaat vestigen.

Oorzaak? Het volk groeit harder dan de kast kan huisvesten en de vrouwelijke bijen nemen het besluit om met de oude koningin en een deel van de darren een nieuw onderkomen te zoeken. Ze vertrekken echter pas wanneer ze zeker zijn dat er jonge koninginnen op komst zijn in speciaal daarvoor gebouwde cellen. Dan, op een mooie dag rond 11.00-13.00 uur vertrekt de helft van het volk, de honingmaag goed gevuld, voldoende voedsel voor drie dagen.

Er is geen enkele reden om angstig voor een zwerm bijen te zijn. Bel een imker en hij weet er wel raad mee. De zwerm wordt geschept in een mand of emmer en vervolgens overgezet in een bijenkast. Daar gaan ze meteen aan de slag om raten te bouwen. Je kunt het observeren in het Bijenpark Terschelling.

welkom!



the place to bee

discover the power of the tides

bijenparkterschelling.nl

vvvterschelling.nl

visitwadden.nl

doeeenswad.nl

wadtodo.nl

bestemming-terschelling.nl



BIJENPARK TERSCHELLING

Hornsijldeweg 1

8891 JJ Midsland

Telefoon 06 5340 3219

www.bijenparkterschelling.nl

RESERVEREN VIA DE SITE OF BIJ DE VVV



Doet
je
Wad