



## HOOFDPUNTEN

- Cursus specialist Bijenproducten afgesloten.
- Studiedagen 2016.
- Activiteiten 2016.

### Afzonderlijke punten:

Van de bestuurstafel	2
Voorstellen	3
Verhaal uit eerste hand	4
Verhaal uit eerste hand	5
Laatste artikel	6

A. 21-03-2016 (VSS1.01)- 160401

## Cursus specialist bijenproducten afgesloten

40 personen namen deel aan de cursus specialist bijenproducten. Op 12 maart jl. mochten 37 cursisten uit handen van de examencommissie (bestaande uit Wim Van den Oord (voorzitter), Johannis Vogelaar en Els Voorbij) het diploma Specialist ontvangen. Na een inspirerende toespraak van Vincent Sterring Schouten jonkheer van Almkerk die optrad als bestuurslid van de Nederlandse

Bijenhouders Vereniging en secretaris van het Bijkersgilde Zuid, werden de diploma's uitgereikt. Sterring Schouten verwees in zijn toespraak naar het belang van goede informatie voorziening zowel professioneel als privé en moedigde aan de positieve boodschap van het bijhouden en hun producten uit te blijven dragen. Vijf personen zakten voor het examen. Deze

deelnemers hebben al herexamen gedaan. Aan het einde van de ceremonie dankte Els Voorbij Wim van den Oord in het bijzonder voor de organisatie en zijn bezielende leiding tijdens de cursus. Dit werd met applaus beantwoord door gediplomeerden en gasten. De feestelijkheden werden afgesloten met een borrel en goede gesprekken.

## Studiedagen NBV door Bijkersgilde georganiseerd

Op 5-12 en 19 november zal de NBV opnieuw haar studiedagen organiseren. De onderwerpen van de Studiedagen zijn uitgebreid besproken met Bert Wilgenburg en Jan Schrage. Het Bijkersgilde vindt de studiedagen oubollig en wenst deze meer in de stijl van Münster (D) te organiseren met boeiende grote namen uit de bijenhouderij en interactie tussen de sprekers en de imkers.

Klaas Sluiman heeft een voorstel gemaakt; en

hierover zal op niet al te lange termijn meer bericht worden. Entree €20.- incl lunch.

In 2015 organiseerde onder andere groep Limburg in Maastricht de studiedag. Van heinde en verre kwamen imkers om de bekende Pia Aumeier te horen spreken. Pia Aumeier is een deskundige van formaat. Zij is verbonden aan de universiteit van Bochum. Zij spreekt tijdens de studiedag in Maastricht over vitale bijen en gezonde imkers. In haar

tweede lezing gaat ze in op de stelling: geen verlies meer van bijenvolken door een eenvoudige bedrijfsmethode.



Pia Aumeier

## Colum



Mijn neefje en ik in de bijen

---

*“Mijn liefde voor de natuur bracht mij bij de bij, de bij bracht me bij de NBV en natuurlijk kwam ik toen bij het Bijkersgilde.”*



Een eerste keer een echte colum schrijven valt nog niet mee, gelooft u mij gerust. Een grapje maken en dat uitschrijven, een knappe kwinkslag of een doorspekte archaische volzin produceren is toch iets anders dan een zinvol stuk over het wel en wee binnen het Bijkersgilde. Dan rijst natuurlijk de vraag of dat de bedoeling is van een column?! Het prettige van het schrijven van een column is dat er geen dogma's

zijn noch conventies wanneer iemand een rubriek of column wil schrijven; je mag als auteur gewoon schrijven wat je wil. Nu is het aan de lezer of zij het schrijfsel wil waarderen dan wel wenst te verwerpen. Die luxe heeft u dan weer als lezer. In het verleden heb ik weleens getracht een blog bij te houden, mijn avonturen werden toen op hyves - hoe toepasselijk? - gepubliceerd en wisten in haar hoogtijdagen een

breed publiek te raken, te beroeren of aan te grijpen. Ik schreef dan, in hoogdravende stijl, over het verband tussen bijen en de hel, of mijn eerste bijensteken die ik op liep in de kast, mijn allereerste eigen potje honing en het enthousiasme van mijn neefje die mee mocht gaan helpen in de bijen. Er ligt dus nog stof genoeg om op te pakken.

## Cursus evaluatie

Vanuit de cursus hebben studenten evaluaties ingeleverd tbv kwaliteitsopvolging tav opleidingen van BGZ. Johannis Vogelaar heeft hierop een procenten berekening losgelaten waardoor de evaluaties in cijfers zijn uit te drukken en op verschillende gebieden sterktes en zwaktes aan het licht komen. Zowel cijfers als

opmerkingen zijn in het bestuur besproken en worden door de coördinatoren van de opleiding met de docenten besproken. Praktijklessen zijn ook zo beoordeeld. Tevens rijst de vraag of er nu beoordeeld is op de didactische vaardigheden van docenten of de zin- en onzin van bepaalde onderwerpen. Er zal kritischer gekeken

worden naar samenstelling van de cursus. Het streven is een door relevante theorie onderbouwde cursus te bieden en niet een op gevoel. Langs deze weg willen we de respondenten danken voor hun input.

## Examinering nieuwe stijl

De idee is vorige keer al geopperd om de examinering van de cursisten dmv een échte honingkeuring te laten geschieden. Een ervaren keurmeester bijenproducten (KM) zit bij een station en beoordeelt het beoordelingsvermogen

van de cursisten. Wim Oerlemans heeft hiermee in februari geëxperimenteerd en Johannis Vogelaar was hierbij coördinator. Wim Oerlemans werkt deze plannen verder uit. Tevens komt er een extra cursusdag. Op dit moment zijn er al 9 inschrijvingen

voor de nieuwe opleiding die op 3 december wordt aangeboden.



## Zomer barbecue

Afgelopen jaar is Bijkersgilde Zuid dusdanig gegroeid dat veel nieuwe leden de 'oudgedienden' nog niet kennen.

Vandaar: 20 augustus aanstaande organiseert Bijkersgilde Zuid op de patio van Ons Mevrouw te Middelbeers een barbecue waarbij 'oude leden' en 'nieuwe leden' kennis kunnen maken in een ontspannen omgeving. De middag wordt vanaf 16:00 uur ingeleid met een boeiende workshop waarna om 18:00 uur de barbecue wordt aangestoken.

Graag willen we benadrukken dat u en uw partner van harte zijn uitgenodigd en dat de bijdrage voor deze middag €10,- bedraagt. Het kan zijn dat de drank apart afgerekend moet worden.



Uiteraard zal vanuit het secretariaat hier op korte termijn aandacht aan worden geschonken en mag u een persoonlijke uitnodiging verwachten. In deze uitnodiging kunt u zich opgeven, uw diët wensen doorgeven en eventuele opmerkingen toevoegen.

Het is een uitstekende manier om op informele wijze kennis te maken met uw vereniging. daarom hopen we dat bij deze eerste keer u massaal wilt reageren en vooral mee wilt doen.



## Bestuursleden stellen zich voor

Het bestuur van Bijkersgilde Zuid bestaat uit een voorzitter, secretaris en penningmeester en een leden.

Het algemeen lid van het bestuur is Johannis Vogelaar. Johannis is een succesvol ondernemer, imker, honingkeurmeester docent bijenteelt en graag geziene spreker en gastdocent. Johannis is vanwege zijn buitengewone expertise de meest ingezette keuringscoördinator binnen het Bijkersgilde en een van de eerste kandidaten om de Meesters titel te krijgen

binnen het gilde. De penningmeester van het Bijkersgilde is José Claassen-Peeters. José studeerde aan de laboratoriumschool in Breda, is imker en honingkeurmeester. Een ieder die de cursus specialist heeft gevolgd weet dat José ook als cateraar haar strepen inmiddels heeft verdiend. De secretaris is Vincent Sterring jhr. Schouten van Almkerk. Vincent is imker, honingkeurmeester en bestuurslid van de NBV. In die hoedanigheid is hij provinciaal adviseur bijenhouderij en biotoopverbetering. Vincent geeft lezingen

over de imkerij, bijengezondheid en bestuurlijke vernieuwing door heel Nederland en heeft een management achtergrond.

De voorzitter van Bijkersgilde Zuid is Wim van de Oord. Wim is docent, keurmeester, entrepreneur op velerlei gebied, imker, bestuurder en pater familias van een hele rij imkers en medemakers.

Dit illustere gezelschap heeft de dagelijkse leiding van de vereniging en draagt graag bij aan de verdere professionalisering binnen het Bijkersgilde.



Keuring Middelbeers



## BIJKERSGILDE Zuid

SECRETARIAAT:  
Joost van den Vondelstraat 12  
6006 MH Weert

TELEFOON:  
(+31)(0)6 20050123

E-MAIL:  
vsterring@gmail.com

Op de natuurfoto's in deze  
nieuwsbrief berust geen  
copyright en zijn vrij te  
gebruiken!

Bezoek onze website!

Ga naar:

[www.bijkersgilde.nl](http://www.bijkersgilde.nl)  
[www.bijkersgilde.nl/regios/zuid](http://www.bijkersgilde.nl/regios/zuid)

## Eerste nieuwsbrief

Beste Lezer: de eerste  
nieuwsbrief is hiermee  
een feit. Uiteraard hoopt  
het bestuur dat u genoten  
heeft van deze  
nieuwsbrief en wij u  
onzerzijds op de hoogte  
hebben gehouden van de  
ontwikkelingen binnen  
Bijkersgilde Zuid. Ook in  
de toekomst willen wij u  
op de hoogte houden van

de activiteiten van het  
Bijkersgilde. Maar u kunt  
ook uw steentje bijdragen.  
De Nieuwsbrief is een  
forum waar u ook in kunt  
publiceren, adverteren en  
bekendmakingen mag  
doen. U kunt daarvoor uw  
kopij naar het secretariaat  
toezenden. Het bestuur  
kijkt dan of uw bijdrage  
wordt geplaatst.



## Honingkeuringen 2016

	Honingkeuringen 2016	Locatie	Coördinator
1	30-08-2016	Aarle-Rixtel	Johannis
2	08-09-2016	Middelbeers	Vincent
3	18-10-2016	Dordrecht	Johannis
4	20-10-2016	Udenhout	José
5	05-11-2016	Beilen	Niet door BG Zuid
6	12-11-2016	Breda	Vincent
7	19-11-2016	Horst	Johannis

### Recept Honingkoek

Met behulp van een  
bakblik van ca 10x20cm  
en 4 cm randhoogte.

Ingrediënten:

- 90 gram boter
- 225 gram patentbloem
- 1 halve theelepel kaneel
- 1 halve theelepel koekkruiden
- 1 halve theelepel bakpoeder
- 50 gram bruine bastardsuiker
- 1,5 dl. Melk
- 100gram vloeibare honing
- 75 gram rozijnen
- Amandelschaafjes ter garnering
- Mespuntje zout

1. Plaats een rooster in het midden van de voorverwarmde oven van 160°C.
2. Vet het bakblik in eventueel bakpapier op de bodem.
3. Leg alle bakgerei klaar en weeg alles af.
4. Zeef meel, bakpoeder, kruiden en zout boven een kom.
5. Snij de boter in het meel met twee afgeronde messen en wrijf het dan tussen de vingers kruimelig.
6. Maak een kuiltje in het mengsel en spatel voorzichtig eerst de suiker en daarna pas melk, honing en overige melange door het meel met de boter.
7. Doe het deeg in de geprepareerde bakvorm en strijk de bovenkant glad.
8. Strooi het amandelschaafsel er over heen
9. Bak de koek in 1 uur en 45 minuten/ 2 uur. Kijk met een breinaald of de koek gaar is van binnen.
10. Haal de koek uit de oven en laat deze ongeveer 3 minuten uitdampen alvorens hem op de taartrooster te deponeren.
11. Warm opdienen is erg lekker, maar de volle smaak komt pas na een dag volledige tot zijn recht.

*Bon Appetit*

