

Compleet met cowboylaarzen en Stetson was hij drie dagen van de partij.

*'Zelf heb ik als beginnend imker veel geleerd op bijengebied'.
(een vrijwilliger)*

Promotie door onbetaalde vrijwilligers

De ca. 150 vrijwilligers die zonder enige vergoeding veel werk hebben verricht, hebben naar schatting ruim 1 miljoen van de in totaal 3.555.600 bezoekers aan de Floriade aan zich voorbij zien trekken. Met hun verhalen, uitleg en enthousiasme hebben zij begrip en interesse weten op te wekken voor de Nederlandse imkerij. Ondanks het feit dat de bijenverenigingen in Nederland de grote afwezigen bleken bij dit fantastische evenement, zijn alle Nederlandse imkers uiteindelijk de winnaar. Zij hebben op een indrukwekkende manier op grote schaal promotie zien maken voor hun hobby en produkten. Dat de hoofddoelstelling van de werkgroep: 'zich richten op het grote publiek en proberen iets van het enthousiasme over te dragen van wat zo boeit in het leven van de honingbij', effect heeft gesorteerd moge duidelijk zijn. Achteraf kan worden geconstateerd dat het bijenpaviljoen een groot succes is gebleken. Van diverse kanten is opgemerkt dat het één van de meest interessante inzendingen van de hele Floriade is geweest, met name voor het grote publiek dat niet direct met een vakmatige belangstelling de Floriade bezocht. Alle betrokkenen mogen met recht trots zijn op de gouden medaille met een score van 9.30 van de in totaal te behalen 10 punten die het Bijenpaviljoen in de categorie 'recreatie' heeft behaald. Proficiat.

*Een Nederlands sprekende dame uit Brazilië had enige jaren geleden killer bees boven haar veranda. Zij presteerde het om vier jaar lang raten met honing uit het nest te halen. Tot het moment waarop de killer bees haar hond te grazen namen, toen was het afgelopen en werd het nest uitgerooid'.
(een vrijwilliger)*

De smaak van honing

door Joop Beetsma

"De smaak van honing" door Elisabeth de Lestrieux is een zeer luxueus uitgevoerd honing-receptenboek met op elke bladzijde een of meer schitterende kleurenfoto's van potten met binnen- en buitenlandse honingsoorten, van gerechten met vruchten en bloemen, van bijen en kasten en van raten en bloemen. Rudolf Blom, Anne en Jacques Six, Arjen Neve, Lei Hensels en Daan Smit zijn verantwoordelijk voor de hoge kwaliteit van al deze afbeeldingen. Elisabeth de Lestrieux stelde recepten samen waarin zij soms zeer bijzondere honingsoorten toepast en het is nu aan de lezer om deze recepten uit te proberen. Bij het lezen van dit receptenboek loopt het water je in de mond.

Veel drachtplanten worden door haar op lyrische wijze beschreven, maar de dichtelijke vrijheid leidt vaak tot niet-consequent en soms foutief woordgebruik. Bij het lezen van de beschrijving van het gedrag en het leven van de honingbij moeten de imkers zo nu en dan maar even een oogje dicht doen. Bijvoorbeeld: "Tegen het voorjaar is de nectar (die veel water bevat) in het volk op en dus moet er water gehaald worden om o.a. de temperatuur in het volk te kunnen handhaven." en in hetzelfde verband "de ventilerende bijen wuiven koelte toe aan het volk". "Het bijenbrood heeft meegeprofiteerd van de desinfecterende werking van de op de ramen aangebrachte propolis". "Stuifmeel wordt op kleur in de cellen gestopt, want de bij is bloemvast". In het wild levende bijen worden door de imkers *vrij werkende bijen* genoemd.

Naast de adressen van de imkersorganisaties wordt in dit prachtige boek genoemd, dat het C.A.D. voor de Bijenteelt in Hilvarenbeek is gevestigd. Dit consulentenschap is echter opgeheven en ten dele vervangen door het I.K.C. Glasgroente en Bestuiving.

De smaak van honing, door Elisabeth de Lestrieux (1992), 130 bladzijden met op elke bladzijde een of meer kleurenfoto's. Uitgeverij Terra, Zutphen, ISBN 90 6255 475x en in België: Uitgeverij Lannoo, Tiel, ISBN 90 209 2113 4. Prijs fl. 69,-.