

Medlemstidning för Sveriges Biodlingsföretagare

Gadden

#2

Ges ut av Biodlingsföretagarna
Nummer 2.2024

Bihälsa
**Oxalsyraremsor
mot varroa**

Ekonomi
**Hur sätter man
rätt pris?**

Historien om Biodlings- företagarna



BIODLINGS
FÖRETAGARNA

Global bihälsa

Stärker hälsan och produktiviteten hos dina bin och
verkar för hållbarhet i alla delar av vår verksamhet



beehealth



EFFEKTIV & SÄKER VARROAKONTROLL
ROTATION
KRAFTFULL, ENKEL, SNABB VARROAKONTROLL

Apiguard
multidos finns
nu även för
storskaliga
biodlare



Vita Bees Health Integrated Pest Management system för
hållbar Varroakontroll finns nu tillgängligt från Djurfarmacia

Vi har även fler biprodukter, kontakta oss vid intresse



Djurfarmacia
Apoteket Trollet



www vitabeehealth.com

healthybeeguide.com

facebook vitabeehealth

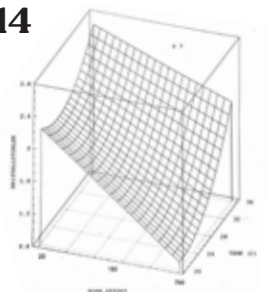
twitter @vitabeehealth

Innehåll.

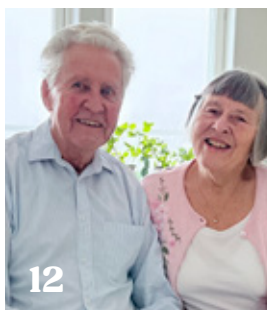


- 04 Ledare**
Vi måste fortsätta kämpa!
- 05 Styrelsen informerar**
Honungsdirektivet, premiär för frukostmöten och internationella möten under våren.
- 08 Senaste surret**
En trevlig afterwork med honung i fokus.
- 10 Biodlingsföretagarnas historia**
Hur var det egentligen allting började? Kapitel 1 i artikelserien om vår spännande historia.
- 12 Lars-Erik Björkhem**
Vi möter en av profilerna bakom EKOBİ – Föreningen för ekonomisk biodling.
- 14 Kristalliseringsprojektet**
En återblick i arbetet som gjordes för att få fram en stabil och rationell honungshantering.
- 16 Dansk biavls konferens**
Häng med på en rundtur vid den danska biodlarkonferensen.

14



- 18 NBBC**
Rapport från Nordic Baltic Bee Council i Vilnius.
- 20 Yrkesbiodling**
Kupvågen – ett spännande verktyg.
- 23 Ekonomi**
Prisets roll i vår ekonomi.
- 25 Bihälsa**
Oxalsyraresor med glycerin.
- 28 Senaste surret**
Honungskollen instiftar honungsveckan, after skörd och matnyttiga länktips.
- 31 Recept**
Medovik – Rysk honungskaka.



Gadden

Gadden nr 2.24

Omslagsfoto: Monica Ledel

Gadden utges av Biodlingsföretagarna och utkommer fyra gånger per år. Föreningens medlemmar erhåller Gadden som en medlemsförmån.

Tips på innehåll kan mailas till:
redaktor@biodlingsforetagarna.se

Ansvarig utgivare

Yngve Kihlberg
ordforande@biodlingsforetagarna.se

Redaktör

Linda Klintefjord
linda@biodlingsforetagarna.se

Art director och grafisk form

Mickey Grundström
mickey@biodlingsforetagarna.se

Redaktionsråd

Rådet består av redaktör, kommunikatör, ansvarig utgivare samt två medlemmar i föreningen. Wilhelm Ydstäl och Dan Levin är representanter i rådet.

Annonsering

För annonsguide, prislista och annonsbokning, kontakta Kjell Andersson:
070 774 44 90
kjell.andersson@biodlingsforetagarna.se

Utgivningsplan 2024

Gadden ges ut med fyra nummer per år plus en mässtidning i slutet av januari i samband med biodlarkonferensen som arrangeras av Biodlingsföretagarna. Gadden ges ut i mars, juni, september och november. Se utgivningsplan på hemsidan.

Tryck

Linderöths Tryckeri, Vingåker
ISSN: 1100-6951

Artiklar och framförda åsikter representerar inte nödvändigtvis föreningens officiella ståndpunkt. För icke signerat material och bilder svarar redaktören. Gadden får gärna citeras om källa anges.



Om Biodlingsföretagarna

Vi är en ideell branschförening vars syfte är att utveckla svensk yrkesbiodling. Vi utbildar, påverkar myndigheter, ordnar konferenser och studieresor. Välkommen att bli medlem. Hos oss kan din biodling utvecklas.

Biodlingsföretagarna
Holmbo Brunngråden 301
755 78 Vänge
www.biodlingsforetagarna.se



Tidningen är Svanenmärkt.



”Ensam är ingen stark men tillsammans på många fronter kan vi påverka. Låt oss hjälpas åt, var och en på sin hemmaplan!”

Varmt välkommen till Gadden!

Gadden utges av Biodlingsföretagarna och utkommer fyra gånger per år. Föreningens medlemmar erhåller Gadden som en medlemsförmån.

www.biodlingsforetagarna.se

Vi finns också på Facebook och Instagram

VI MÅSTE FORTSÄTTA KÄMPA!

Nu har EU slutligen antagit ett nytt honungsdirektiv som i stora delar motsvarar våra önskningar och vad vi framfört under förhandlingarna. Vi har under förra året lagt ner mycket tid på att läsa, opponera oss och föreslå ändringar via våra kanaler i Copa och EPBA. Vi har även gjort inspel till regeringen inför förhandlingarna. Ett arbete som nu känns mödan värd när vi ser slutresultatet.

Kravet på ursprungsmärkning är mycket tydligare och en rad skärpningar i regelverket är på plats. Även om vi känner oss nöjda med innehållet i det nya direktivet, regler för vad som är honung, märkningsregler, framtagande av validerade analysmetoder och uppbyggande av spårbarhetssystem etc. som finns i det nya direktivet rinner tiden ifrån oss! Det kommer att ta lång tid innan supertankern EU har lyckats ändra kurs och det blir ordning marknaden. Det finns i beslutet en implementeringstid för medlemsländerna att införa regelverket och det kommer att ta många år att få till analysmetoder och spårbarhet som löser fusk. Tid som i en krisande bransch inte finns! Yrkesbiodlingen i hela Europa blöder och minskar nu snabbt i omfattning.

Från styrelsen kommer vi nu att agera för att Regeringen och Livsmedelsverket implementerar de nya reglerna så fort som möjligt på den svenska marknaden. Parallellt med det måste vi fortsätta vår kamp för den svenska honungen generellt och hjälpas åt för att få genomslag hos allmänheten och handeln! Media är oerhört viktig för att nå fram till allmänheten. Vi kan alla kontak-

ta våra lokala media och föreslå reportage om biodling och samtidigt lyfta marknadsfrågan. Ensam är ingen stark men tillsammans på många fronter kan vi påverka. Låt oss hjälpas åt, var och en på sin hemmaplan!

Svensk biodling är viktig ur ett säkerhetsperspektiv genom den betydelse pollineringen har på vår livsmedelsförsörjning. Pollineringen är även viktig för den biologiska mångfalden som har en buffrande effekt på klimatförändringarna. Budskap som vi skall upprepa till dess folk förstår. Honungen är ur ett nationellt perspektiv en bisak, pollineringen är det viktiga och den går inte att importera.

Lantbruket har insett faran med den minskande biodlingen. Många grödor är beroende av en fungerande pollinering och skördarna riskerar minska och därmed får vi en lägre självförsörjningsgrad av mat. I dessa tider av oro och krig i vår närhet är det allvarligt.

Vi hör nu signaler om att försäljningen av svensk honung har börjat öka, kanske har vårt budskap börjat nå fram till konsumenten. Prisnivån på bulkmarknaden är dock fortsatt på en katastrofalt låg nivå som det inte går att bedriva en lönsam verksamhet på. Marknaden och fuskhonungen är och kommer att fortsätta vara vår viktigaste fråga under lång tid framöver.

En annan viktig fråga som styrelsen arbetar med är hur vi når ut till medlemmarna på ett bättre sätt. Hur engagerar vi och hur får vi den enskilde medlemmen att känna att medlemskapet genererar nytta? Kommunikation är svårt men oerhört viktigt och därför har vi bildat en kommunikationsgrupp med målet att tydligare förmedla

information om vad som händer och engagera medlemmarna.

Digitala frukostmöten, telefonkontakt med alla medlemmar och en tydlig plan för kommunikation via sociala medier och hemsidan är viktiga verktyg som vi hoppas skall märkas och förbättra. Alla medlemmar kommer att bli kontaktade av någon ur styrelsen för att stämma av vad ni tycker, tänker och har för förslag.

Har du ännu inte gått med i vår nya Facebook-grupp "Medlemmar Biodlingsföretagarna" så tveka inte, gå med i den. Det är en diskussionsgrupp för enbart BF-medlemmar. Nya medlemsförmåner och en Afterskörd-träff till rimlig kostnad är andra grepp som vi arbetar med och återkommer med inom kort.

Vi behöver bli fler medlemmar om vi skall kunna bedriva ett effektivt påverkansarbete. Dels handlar det givetvis om föreningens ekonomi men minst lika viktigt är att med fler medlemmar väger vår röst tyngre. Kontakta dina kollegor utanför medlemsgruppen och uppmana dem att bli medlemmar i BF!

Nu står vi inför en hektisk tid där allt skall ske på kort tid. Många av oss har upplevt en ovanligt besvärlig vår med bakslag efter bakslag i vädret med svält i bigårdarna. Nu äntligen har det vänt och värmen gör att både växtligheten och utvecklingen i bisamhällena exploderar.

Jag hoppas vi får en bra säsong där vi slipper extremväder och kan se fram emot en skaplig skörd. I Halland där jag håller till vet jag redan nu att skörden troligen blir låg eftersom det blöta vädret i höstas resulterade ovanligt lite sådd av höstraps, det viktigaste draget för mig. Jag tröstar mig med att en lite lägre skördenivå och ökad försäljning av svensk honung bör driva upp priset på bulk. Om vi dessutom gemensamt hjälps åt att sprida kunskap om biodlingens och pollinerings betydelse för samhället är vi på god väg mot en fungerande bransch igen.

Håll ut, håll ihop och kämpa! ●

Sätt kryss i kalendern!

Frukostmötena kommer hållas kontinuerligt **sista fredagen varje månad kl 8.30**, så skriv in det i kalendern redan nu.

Som medlem behöver man inte anmäla sig i förväg och länk skickas ut på mail dagen innan.



Premiär för frukostmöten

Den 26 april deltog 42 personer när Biodlingsföretagarna höll sitt första frukostmöte för medlemmar. Från styrelsen avslöjade vi information om nya medlemsförmåner vilket är ett av våra fokusområden i år.

Vi diskuterade önskemål kring kommande fysiska medlemsträffar och medlemmarna gav mycket bra input som vi tar med oss vidare i planeringen.

Efter att Björn Lagerman berättat kort om sitt spårbarhetsprojekt var resterande delen av mötet

fritt för diskussion.

Tanken med frukostträffarna är att skapa regelbundna mötestillfällen för medlemmar trots att vi bor utspridda över stora delar av landet. Största fokus ska vara det fria forumet medlemmar emellan och ibland kommer vi bjuda in någon föreläsare utifrån. Från styrelsens håll vill vi genom frukostmötena öka kommunikation och samhörighet mellan medlemmar och snappa upp förslag och idéer på vad som är viktigt för er.

Ny redaktör och grafiker

Du har kanske märkt att tidningen ser lite annorlunda ut mot tidigare, både vad gäller design och innehåll. Det beror på att vi har en ny redaktör och (en ny gammal) grafiker.

Hej Linda och Mickey! Vad är era ambitioner med Gadden?

Linda: Jag vill se en tidning tydligt riktad mot yrkesbiodlare med ett innehåll som går att relatera till. Vi har ett arbete som baseras på och är beroende av naturen, därför tror jag också att en jordnära gemenskap är viktig för oss yrkesverksamma. Jag hoppas kunna bidra med praktiska artiklar såväl som varma historier ur livet. Sådant som gör tidningen värd att både läsa och spara.

Mickey: Som tidigare grafiker hos BF och Gadden ser jag mycket fram emot att förvalta det fina arbete som har gjorts, samtidigt som jag får möjlighet att sätta min egen prägel på tidningen. Det ska verkligen bli spännande att se hur vi tar Gadden vidare.



Linda Klintefjord
Redaktör

Ålder: 37 år.

Bor: Halmstad.

Familj: Särbo och fyra barn 17, 15, 11 och 9 år.



Mickey Grundström
Grafisk design

Ålder: 37 år.

Bor: Växjö.

Familj: Gift och tre katter.



Ny medlemsförmån!

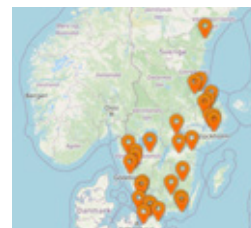
Biodlingsföretagarna har tagit fram ett exklusivt erbjudande för våra medlemmar som gäller under säsongen 2024. Med rabattkoden nedan kan du köpa drottningar till ett rabatterat pris hos Skånes Biodling. Koden ger en rabatt på 20% och gäller enbart under säsongen 2024. Rabatten gäller vid köp av antingen 10 st parade drottningar, 30 st oparade eller 30 st kläckfärdiga drottningceller. Rabattkoden skrivs in i fältet "Anteckningar" i webshopens kassa innan slutförande av köp.

Rabattkod:

BFMDLM2024

skanesbiodling.se/butik

SKÅNES
BIODLING



Karta över yrkesbiodlare: Är du med?

Publikt på vår hemsida ligger en karta över yrkesbiodlare i landet. Kartan är öppen för alla att söka i och kan användas som en marknadsföringskanal för oss som är medlemmar. Än saknas många medlemmar på kartan! Om du vill synas där fyller du i formuläret för kartan under medlemssidorna. <https://biodlingsforetagarna.se/yrkesbiodlare-i-sverige>

Internationella möten under våren

EPBA 18 april

EPBA har börjat med regelbundna digitala månadsmöten där aktuella frågor kan lyftas och diskuteras. På mötet i april diskuterades givetvis honungsdirektivet men även ett förslag från den Ungerska organisationen på hur man kan agera mot fusk som skall skickas till EU-kommissionen. I Ungern är det riktigt illa inom biodlingen och många yrkesbiodlare lägger av eftersom priset kraschat fullständigt.

Estländarna berättar om en ny DNA-teknik de utvecklat för att avslöja fusk och som är bättre än NMR-tekniken

EPBAs ledning uppmanar till att ta prov på billig honung i butik, filma och ta kort så att förekomsten dokumenteras.

EU-kommissionens CDG-möte (civil dialog group) 22 april

Det hålls regelbundet CDG-möten där branschen får en möjlighet att diskutera aktuella frågor med företrädare på tjänstenivå inom EU. Mötet inleds med senaste marknadsstatistiken som denna gång visar allt från antal biodlare, kupor och produktion till export och import av honung. Oerhört mycket fakta som vi har lagt på hemsidan under medlemssidorna för den som vill grota ner sig. Några saker som sticker ut är att importen till EU har minskat med

18 % och priset på importen har sjunkit med 17,7 % till 2,06 EUR/kg och Kina utmärker sig med lägsta pris på 1,39 EUR/kg, allt under jan-aug 2023 jämfört med samma period 2022. Importpriserna sjunker men exporten från EU ligger oförändrat på 5,87 EUR/kg.

Världsproduktionen av honung ligger på 1 843 000 ton, Kina är störst med 27 % följt av EU på 13 %. USA som i många sammanhang är stora står enbart för 3 % av världsproduktionen.

Även på detta möte diskuterades honungsdirektivet och speciellt expertplattformen som de kommer att skicka ut inbjudan till i slutet av 2024.

Copa WP Honey 23 april

Inom Copa representerar vi LRF i biodlingsfrågor och deltar i möten med WP (arbetsgrupp) Honey. Här diskuterades givetvis honungsdirektivet och vikten av att delta i expertplattformen och lobba för en snabb implementering av de nya reglerna.

Det diskuterades vad EU skulle kunna göra för att stödja den krisande biodlingsbranschen och möjligheten att lyfta EU-honung med EU-medel på samma sätt som gjorts med produkter inom andra sektorer.

En forskare redovisade ett projekt som skall inventera utbredningen av Vespa velutina och vad som görs i olika länder och kan göras för att bromsa utbredningen.

LRF-motionen gick igenom

Några BF-medlemmar skickade in en motion till LRF angående att pollineringen i Sverige är hotad på grund av den besvärliga marknadssituationen som honungsfusket orsakat gör att yrkesbiodlingen minskar. Motionen var en vädjan om hjälp från LRF med att få ordning på situationen med tre att-satser:

→ **arbeta** aktivt för en ökad importkontroll av honung så att inflödet av falsk honung minimeras.

→ **arbeta** aktivt för att befintliga analysmetoder som kan avslöja honungsfusket valideras och tas i bruk av myndigheter.

→ **arbeta** aktivt för att ursprungsmärkningen av honung i Sverige skärps så att konsumenten kan göra ett aktivt val.

Motionen behandlades på lokalnivå, regionnivå och skickades slutligen vidare till LRFs riksförbundsstämma som hölls 21–22 maj där den slutligen antogs utifrån riksförbundsstyrelsens förslag till beslut att:

→ **med bifall** till motionens intentioner uppdras åt riksförbundsstyrelsen att arbeta för att regeringen skyndsamt ger svenska myndigheter i uppdrag, att i enlighet med överenskomelserna i det nya honungsdirektivet, implementera nya regelverk för ursprungsmärkning.

→ **motionen** i övrigt anses besvarad.

I debatten inför beslutet lyfte jag en önskan om att LRF borde lyfta

vikten av svensk biodling för hela den svenska livsmedelsproduktionen och därigenom betydelsen av svensk honung som produkt i sina samarbeten med livsmedelshandeln. Styrelsen svarade att de lovade ta med sig den önskan. Som representant för BF på stämman hade jag yttranderätt men inte rösträtt (BF är intressemedlem i LRF utan rösträtt) och därmed inte rätt att yrka. Jag upplevde en genuin förståelse och acceptans för vår problematik och är säker på att LRF kommer att både stötta och hjälpa oss. Vi har nu utifrån motionen om att närma oss LRF som beslutades på BF:s årsmöte 2023 kommit en bra bit på vägen och har idag en mycket bra samverkan via framförallt LRF:s branschråd för lokal mat och dryck.

Ny facebookgrupp – endast för dig som är medlem



I den nya diskussionsgruppen kan vi tex. hjälpa varandra med svar på frågor, annonsera om biutrustning vi vill sälja eller köpa, tipsa varandra om evenemang och kanske hitta någon att samåka med, skapa kontakt och samarbeten.

Är du inte med i gruppen ännu?

Du hittar den här: <https://www.facebook.com/groups/bfmedlemmar/>

Kalendarium 2024



Maj

28: BeSafeBeHoney Grekland (www.besafebeehoney.eu)
31: Digitalt frukostmöte

Juni

10: Styrelsemöte Biodlingsföretagarna
15-16: Apimondia-Honey Bee Health Symposium
29: Digitalt frukostmöte

Juli

26: Digitalt frukostmöte

Augusti

12: Styrelsemöte Biodlingsföretagarna
30: Digitalt frukostmöte

September

16: Styrelsemöte Biodlingsföretagarna
16-18: EUROBEE Tallin

Oktober

19-20: After Skörd – Lövhults camping, Nässjö
25: Digitalt frukostmöte

November

8-10: EUROBEE Messe Friedrichshafen
29: Digitalt frukostmöte

December

3: Styrelsemöte Biodlingsföretagarna
27: Digitalt frukostmöte

Honungsdirektivet är klart – vad händer nu?

Den 29 april togs det slutliga beslutet av Europeiska rådet där förslaget från parlamentet fastställdes efter en lång och omständlig beslutsprocess. Lång i våra ögon men framtagandet av det nya honungsdirektivet har varit rekordsnabbt i förhållande till andra beslutsprocesser inom EU.

Efter beslutet i rådet skickades direktivet på juridisk språkgranskning innan det publicerades i "EUs officiella tidning" den 24/5 och vinner laga kraft 20 dagar efter publicering. Därefter har medlemsländerna 18 månader på sig att överföra reglerna i direktivet till nationell lagstiftning.

Innehållet i det nya direktivet kan delas upp flera olika områden. Det handlar om allt från regler och definition av honung d.v.s. vad som får kallas honung och hur man får hantera honung, etikettering och märkningsregler, analysmetoder, spårbarhetssystem, referenslaboratorium och till uppstart av en "expert-plattform".

När allt är på plats och i gång kommer det förhoppningsvis att lösa många av de problem som nu orsakar kaoset på marknaden men det är lätt att inse att det kommer att ta lång tid innan effekten slår igenom fullt ut. Enklast och snabbast är att införa de nya märkningsreglerna.

Vad är då nytt i regelverket för honung?

Det tydligaste är märkningsreglerna som nu kräver att ursprungslandet skall märkas ut på framsidan av etiketten och vid blandningar skall samtliga länder anges med procentuell fördelning. Det finns en möjlighet i direktivet för det enskilda medlemslandet att besluta att endast ange de fyra största länderna om de motsvarar mer än 50 %. Den möjligheten kommer vi från BF att motsätta oss och arbeta för att Sverige inte skall anta den möjligheten eftersom den riskerar öppna till fortsatt fusk. Även EPBA kommer att lobba för att inget annat EU-land skall anta den möjligheten heller.

Små portionsförpackningar skall även de märkas med ursprung men då med korta landskoder istället (SE = Sverige).

Möjligheten att filtrera honung begränsas till ett minsta filter på 100 µm och upphettning till 40 +/- 5 grader och kontrolleras genom invertningsaktivitet. Honung som inte klarar kraven kan säljas som "bagerihonung" likt föregående regelverk men det nya nu är att det i ingredienslistan för produkter där bagerihonung ingår inte får benämnas "honung". Här har vi en viktig sak att



"Det får inte bli ett invecklat system som belastar biodlare som sköter sig."

bevaka och ta upp med Livsmedelsverket. Till viss del ger det en lösning på den motion om "kokt honung" vi hanterade på årsmötet.

Analysmetoder och spårbarhet

En viktig del av direktivet handlar om hur man skall säkerställa äktheten på honung som finns på marknaden. Analysmetoder som klarar avslöja fusk skall säkerställas och valideras för att tas i bruk. För att säkra metodernas tillförlitlighet skall även ett referensmaterial av "äka" honung byggas upp.

Spårbarhetssystem skall tas fram för att kunna följa produkten från producenten till konsumenten och därigenom säkra äkthet och ursprung. "Dessa regler bör inte öka den administrativa bördan för producenten" som det ordagrant är uttryckt i texten. Här ser vi från BF att det är viktigt att bevaka att spårbarhetssystemet blir enkelt för producenten och att det blir ett generellt system som täcker både europeisk honung såväl som importen till Europa. Det får inte bli ett invecklat system som belastar biodlare som sköter sig.

Fortsatt påverkan från biodlingsorganisationerna viktigt

Expertplattformen kommer troligen att ha en central roll i utvecklingen och uppstarten av många av dess system och där kommer vi från BF att tillsammans med EPBA arbeta för att biodlingsorganisationerna blir representerade i expertgruppen. Tanken är att expertplattformen skall i förlängningen även skall vara med och utforma ett gemensamt EU-referenslaboratorium.

På nationell nivå kommer vi, BF, att i dialog med myndigheter arbeta för att den svenska tolkningen och implementeringen av direktivet blir snabb, bra och funktionell. Förhoppningsvis har vi samma målsättning, att stävja fusk i inom honungsmarknaden. ●

DROTTNINGAR PARADE, OPARADE & CELLER

Eget avelsarbete med fokus på friska, svärmtrogna och lätthanterliga bin med hög honungsproduktion.



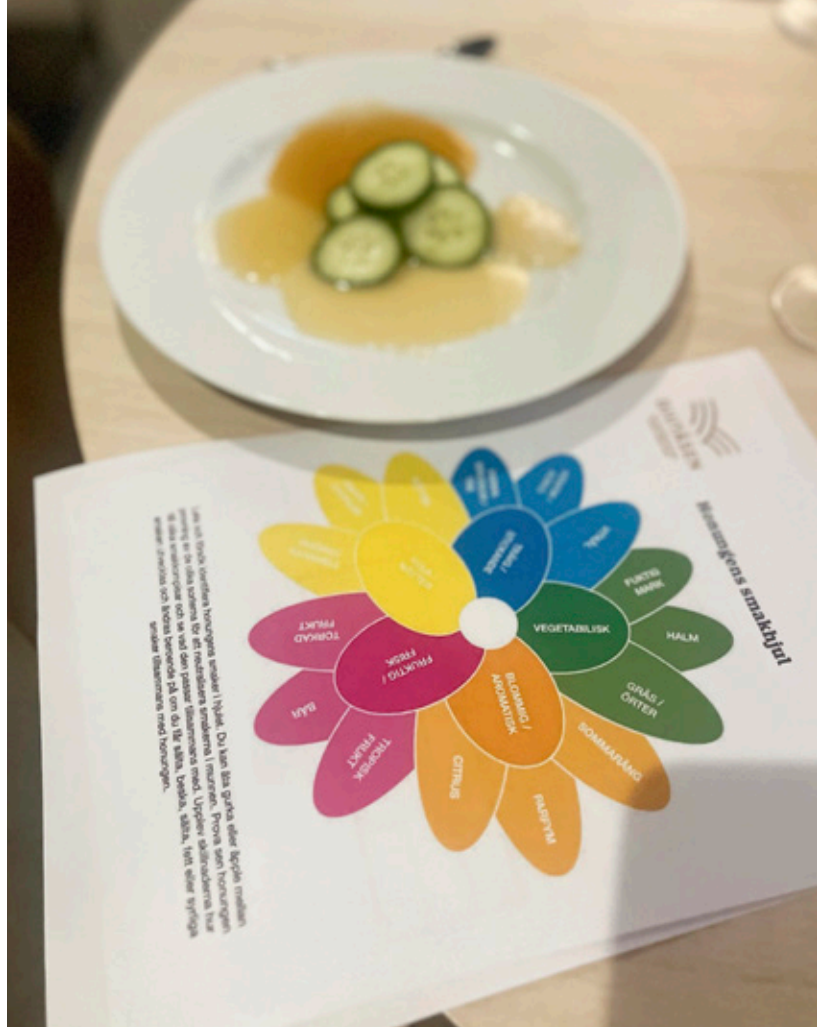
WWW.SKANESBIODLING.SE

**SKÅNES
BIODLING**

En trevlig Afterwork med honung i fokus

Med ökad konkurrens från utlandet och där vår svenska honung ofta behandlas som stapelvara i livsmedelshandeln, utan särart och som sällan får konsumenten att höja på ögonbrynen, har vi som yrkesbiodlare all anledning att öka nyfikenheten för vår fina svenska honung.

Text & foto: Tomas Lilja



Första fredagen i mars fick jag möjlighet att leda en honungsprovning vid en afterwork hos konsultföretaget Kvadrat i Göteborg. Företaget är en kund till mitt bolag och är en engagerad sponsor av bisamhällen från ett hållbarhetsperspektiv. Genom att arrangera honungsprovningen ville de ge sina medarbetare en trevlig och annorlunda upplevelse kopplad till sitt sponsorskap samt öka medvetenheten och intresset för hållbarhetsfrågor bland sina medarbetare. Alltså en fantastisk möjlighet

”Under kvällen fick deltagarna möjlighet att prova fyra olika sorters honung tillsammans med en variation av smaker.”

att informera om våra svenska biprodukter.

Inspirationen hämtades från radioprogrammet *Meny* i P1 som på ett nytt och spännande sätt uppmärksammat vår svenska honung. Med många värdefulla tips och råd från experter som Linda Klintefjord, som deltagit i programmet, och Susanne Forsman från Nohaga bigård tog jag mig an utmaningen.

Kvällens upplägg började med en kort introduktion om honungens mångfald och betydelse, med fokus på hur vår svenska flora skapar unika smaknyanser som alltför ofta försvinner i standardutbudet i butikerna.

Under kvällen fick deltagarna möjlighet att prova fyra olika sorters honung tillsammans med en variation av smaker, såsom salta från västkustchips, syra från kiwi, fett från avokado, beska från mörk choklad och umami från parmaskinka. Stämningen var hög och deltagarna var entusiastiska, vilket underlättades av att vi från början hade delat in sällskapet i mindre grupper med ett enkelt protokoll för att dokumentera varje bords favoriter och dela med resten av sällskapet. Protokollet inkluderade även ett smakhjul från honungskollen.se, som hjälpte deltagarna att beskriva och reflektera över de olika smakupplevelserna.

Responsen var överväldigande positiv och Kvadrat i Göteborg överväger nu att arrangera liknande evenemang för sina kunder. ●





Nya bihälsorådgivare i Kalmar, Halland, Gotland, Värmland och Örebro län

Med oss kan du diskutera olika sjukdomsangrepp, vinterförluster, placering av bikupor och skötsel för bra bihälsa. Målet med tjänsten är att öka biolarnas förutsättningar att hålla friska och starka bisamhällen.

Vi samarbetar med biodlingsorganisationerna på plattformen friskabin.se

Du bokar samtalen kostnadsfritt via bihälsorådgivare.se. Ange koden BIRÅD22. Rådgivningen kan bokas som ett personligt möte eller för en grupp, och ske antingen på plats eller digitalt. Du kan välja vilken rådgivare du vill oavsett vilken del av landet du bor i.



Frågor om projektet?
Kontakta: lotta.fabricius@slu.se

Det här är berättelsen om Biodlingsföretagarna

Låt oss börja den här berättelsen i mitten av 70-talet, i Veras kök på Mälaröarna. Där satt nämligen Sten och Agnes Tegfors, Otto Reimann och så Vera förstas och diskuterade biodling i lite större skala. Något som började bli en mycket trevlig vana i goda vänners lag och det är just den vana som är vårt frö. Det grodde med en tanke om en organiserad grupp för yrkesbiodling och i mark harvad där i köket av förslag på hur föreningens organisation och struktur skulle se ut.

Text: Linda Klintefjord

➔ Kapitel 1.

Någonting behövde göras. SBR höll alltför hårda tyglar mot biodlare och med Honungsförmedlingen kontrollerade man honungsmarknaden. Konkurrensen var långt ifrån fri. Inom ramen för organisationen satte man käppar i hjulen för de som på ett eller annat sätt ville försöka sig på att göra biodling och honungsproduktion till sin hel eller deltidssyssla.

Märk väl att både SBRs regelverk och arbetssätt har förändrats mycket sedan den här tiden, det tål att upprepas att det här är berättelsen om Biodlingsföretagarnas ursprung och uppkomst. Då måste vi berätta den från början, så som den var, men utan pajkastningen som skedde då.

För det blev mycket bråk och liv kring den här lilla gruppen människor, det blev det. Såsom det allt som oftast blir när någon vill tänka nytt, göra på ett annat sätt eller utmanar de system vi har.

Det var drama och fula knep men vi ska fokusera på det stora arbetet som gjordes för branschen.

I slutet av november 1981 var det så dags. Ett 20-tal biodlare kallades och samlades till ett möte i en lokal i Enske. Här klubbade man igenom de första stadgarna och Föreningen för ekonomisk biodling – EKObi var född! Lars-Erik Björkhem blev den förste ordföranden.

I stadgarna kan man läsa att EKObis målsättning var att främja utveckling av yrkesmässig biodling med vinstsyfte och att verka för en bi-hållning som tillgodoser de krav som kan ställas från samhällsekonomisk, jordbrukspolitisk och miljömässigt instans. En viktig uppgift för EKObi var också insamlandet av kunskap och erfarenhet samt spridandet av dessa till medlemmarna.

Nu skulle det hända grejer ...

Vi hoppar lite raskt fram till februari 2024 ett ögonblick, då nuvarande BF samlades i en konferenslokal utanför Stockholm. Mötet hade till största del andra frågor och agendor att avhandla, men den del den här berättelsen avser var en inkommen motion om att vi

”Det var drama och fula knep men vi ska fokusera på det stora arbetet som gjordes för branschen.”

håller på att glömma bort vår historia, vårt ursprung. Det klubbades igenom ett beslut om att vi ska publicera en historiebeteckning i Gadden och på BF:s hemsida, att det är viktigt att komma ihåg vart det hela började, vad som hänt längs vägen och att lyfta de människor som var med och faktiskt lade grunden till vad och var svensk yrkesbiodling är idag.

Tillbaka till 80-talet. Bildandet av EKObi skapade ett forum för stort engagemang, samarbete och erfarenhetsutbyten. Det gav i sin tur en arena för att genomdriva olika projekt och samman-

EN SANN LEDARE MED SUBSTANS, HJÄRTA OCH HUMOR

Vi börjar med en sann föreningsmänniska och BF:s första hedersmedlem (utsedd 2009). En man med mer engagemang än vad som går att beskriva med ord och som har lagt ner fler timmar på föreningsarbete än vad som går att räkna på en kulram. En av dem som var med och bildade Föreningen för ekonomisk biodling – EKOBI. Vi börjar med Lars-Erik Björkhem.

Text: Linda Klintefjord Foto: Carl Georg Lie

Lars-Erik och hans fru Gunilla tar välkomnande emot oss i sin våning med vacker utsikt över Vallen-tuna. Lars-Erik är först lite skeptisk. Vad är det vi vill egentligen? När vi säger att vi vill höra om EKOBI-tiden undrar han varför – ingen har frågat om det på 20 år.

Vi förklarar att många idag inte vet vilket arbete de gjorde och hur mycket de lagt ner på att utveckla landets yrkesbiodling, och att vi är nyfikna både på att få höra och få berättat om vilka de var och vad som gjorde att de startade EKOBI.

Det är tydligt att Lars-Erik är en man av ordning och rättvisa och tillika besitter stor och genuin omsorg för både människor, natur och ett sunt företagsklimat.

– Det var ju det där med skatterna vi ville få ändring på. Politikerna. Men det var inte så enkelt.

Vi slår oss ner, blir bjudna på kaffe och tar för oss av de semlor vi kommit överens om att vi ska ta med oss.

Lars-Erik börjar berätta om biodlingen och Gunilla fyller i med roliga små de-

taljer både här och där. Det är tydligt att de gjort sitt livs resa sida vid sida, att de både arbetat hårt tillsammans och haft väldigt roligt på vägen. Gunillas ögon lyser när hon berättar om de upptåg de varit med om tillsammans. Vi får höra om ett nattligt knytkalas i skenet av värmeljus på en sandstrand på Grand Canaria, vi får höra om pyttipanna med rödbetor som serverades på en golfklubb i unga dar, vi får höra om Hasselakollektivet och om Ingemar Fries som alltid gick barfota.

– Vi var sådana där gröna-vågare. Det var ju något som gick då, den sköljde väl över de flesta, säger hon med varm röst.

När de startade med biodling på 70-talet var de mitt i familjelivet, med tre barn på 6, 8 och 10 år. Det flög och surrade i en fågelholk, så spännande, en svärm!

– Vi hämtade en dubbel trågpupa som målaren gjort fin. Sen visade det sig att det var humlor som flög i holken, det blev hemskt pinsamt i byn, säger Gunilla och skrattar.

Några år senare var biodlingen en verksamhet som mest var de uppe i 300 kupor. De byggde allt från grunden och

Du har nu fått läsa den första delen i historien om Biodlingsföretagarna. Då känns det väl nästan självklart att vi också får höra berättelserna om människorna bakom? Vilka var de, de som lade grunden till svensk yrkesbiodling så som den ser ut idag?



**”Vi var sådana
där gröna-
vågare. Det var
ju något som
gick då, den
sköljde väl över
de flesta.”**



Lars-Erik med
frun Gunilla i
deras våning i
Vallentuna.

uppgraderade efter hand. Allt går med struktur, bra system och logistiklösningar, konstaterar Lars-Erik.

Lars-Erik var engagerad i många frågor, inte minst de som gällde honungskvalitet såsom kristalliseringsprojektet och i utbildningsfrågor såsom mästarbrevbestämmelserna.

Han var också både med och en drivande kraft i uppstarten av Landskaphonung, vilket får anses som ett något revolutionärt upplägg när det lanserades med sin grundtanke att på centralt vis distribuera honung uppdelad efter landskap.

Lars-Erik började som ordförande i EKObi och var under många år redaktör för EKObi-info, "Dragbladet för Sveriges Yrkesbiodlare", alltså EKObis medlems-tidning och efter sammanslagningen med YB, för Gadden.

Det står klart när man läser hans texter från den tiden hur skickligt han bemästrar skriftspråket, vilket innehåller både substans, hjärta och humor i en välbalanserad mix.

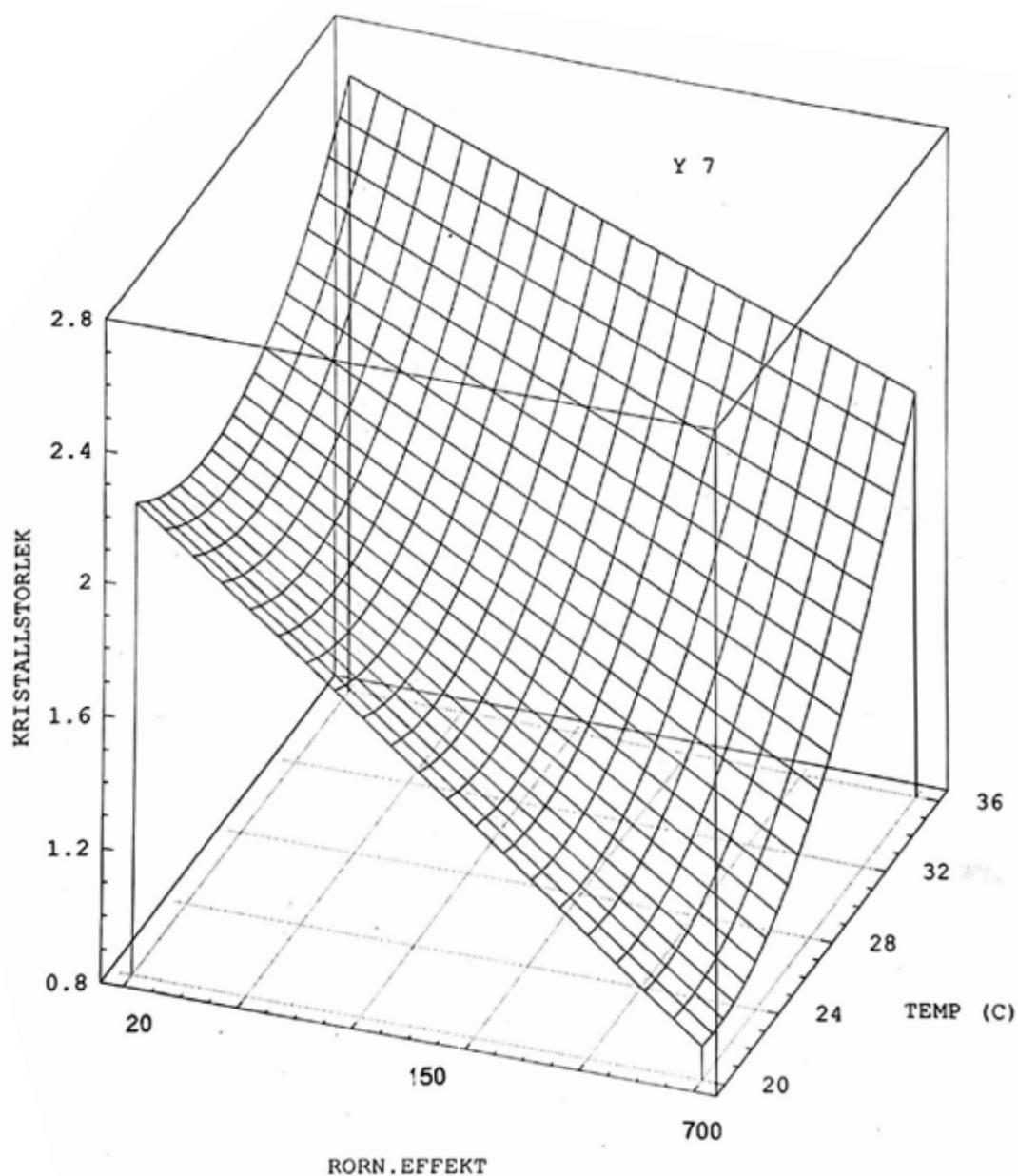
Lars-Erik är duktig på att engagera människor, att få med sig dem på tåget och även att lyfta dem. En sann ledare i ordets mest positiva bemärkelse. Envis-

het får man nog tänka är en egenskap han också besitter och det mer än en liten smula.

Vill du läsa mer om Lars-Erik så finns det ett fint reportage i Gadden nr. 2 från 2009, den hittar du på din USB-nyckel.

Tack Lars-Erik för vad du gjort för svensk yrkesbiodling! ●

Vem tycker du har varit viktig för svensk yrkesbiodling, vem vill du läsa om här? Hör av dig till redaktor@biodlingsforetagarna.se



KRISTALLISERINGS- PROJEKTET

Text: Linda Klinteffjord

”Revolution inom honungs-
behandlingen är inte för starka ord
för att beskriva resultatet av del ett av
kristallisationsprojektet. Framgången
får nog tillskrivas ett lyckat samarbete
mellan forskarna Bertil Enoksson
och Tom Moren samt de praktiska
yrkesbiodlarna Torgny Berglund, Per
Hellbom och L-E Björkhem.”

Det är nog ingen överdrift att påstå att de flesta idag bereder sin honung efter EKObI-metoden eller en variant av den. Men hur många av oss vet ursprunget och bakgrunden till metoden? Här kommer en mycket kort sammanfattning av projektet, mycket mer finns att läsa om det för den som har intresse.

I början och mitten av 90-talet genomfördes i EKObI ett stort projekt med honung som utgångspunkt. Torgny Berglund var projektledare och ansvarade för processoptimering tillsammans med Per Hellbom och Lars-Erik Björkhem. Lars-Erik ansvarade även för mikrofotografering, sammanställning och rapportering. Bertil Enoksson höll trådarna för arbetets teoretiska grund, litteraturöversikt och försöksuppläggnen. Tom Moren ansvarade för statistisk utvärdering.

Syftet var att förstå processen i kristalliseringen av honung bättre. Vilka faktorer styr och vad händer om vi skruvar parametrarna åt olika håll. Målet var att få till en storskalig, rationell honungshantering som ger en stabil produkt med hög kvalitet. Man eftersträfvade en honung med mycket små kristaller som upp-

levs som smörig i konsistensen och man ville kunna hantera större volymer snabbt med så få maskiner som möjligt. För att nå detta mål så gjorde man ett stort antal faktorförsök. De gick ut på att man använder sig av ett antal faktorer, som man ändrar, för att få fram en respons. Responsen i det här fallet var kristallstorleken och faktorerna tex. temperatur, lagringstid, vattenhalt, intensitet på rörning m.m. Fyra eller fem faktorer varierades i två olika värden.

Genom dessa försök kom man fram till att de olika faserna i kristalliseringsprocessen; bildningen av kristallkärnor, kristallkärnetillväxten, ympning och efterkristallisering har helt olika förutsättningar och bör därför hanteras som helt skilda steg i processen.

Metoden, eller ympreceptet är alltså en mycket kort sammanfattning av de resultat man fått fram genom projektet med hänsyn taget både till honungens och yrkesbiodlarens förutsättningar. Man väljer att arbeta med en ”levande ymp” vilken baseras på en kristallkärnetillväxt och inte färdiga kristaller.

Tanken bakom ympreceptet är en övermättad ymp som gör att honungen går ihop snabbt och att inga kristaller hinner växa sig för stora. Detta ger en slät och fin honung. ●

Ymp enligt EKObI- metoden

①

Okristalliserad honung (20-25 °C) 3 % av batchstorleken blandas väl med kristalliserad honung 0,3 % av batchstorlek.

②

Blandningen kyles till 10 °C och så snart blandningen kallnat röres den kraftigt under 1 min och ställs åter i kyl vid 10 °C.

③

Rörningen upprepas med 6-12 timmars intervall tills den ”levande ympen” är fast och krämig.

④

Den nyskördade okristalliserade honungen tempereras till 25-27 °C.

⑤

Den färdiga ”levande ympen” röres först ut med lika mycket nyslungad honung för att den ska bli flytande och lättare att blanda ut.

⑥

Den utspädda ”levande ympen” blandas nu ut i skörden under samtidig omrörning tills blandningen ser jämn och slät ut.

⑦

Honungen ställs nu att kristallisera vid 5-15 °C.

Danmarks biavlskonference

Framgångsrik biodlarkonferens i Danmark

Den 1–2 mars samlades runt 400 biodlare i Danmark för den årliga biodlarkonferensen. Med ett brett och dynamiskt program, intressanta föreläsningar och engagerande workshops, bjöd konferensen på värdefull kunskap och inspiration för både hobbybiodlare och yrkesverksamma. Från effektiva pollineringsstjänster till honungsprovning och marknadsföring, erbjöd konferensen något för alla deltagare.

Text & foto: Linda Klintefjord

Den danska biodlarkonferensen ägde rum 1–2 mars och vi kan börja med att konstatera att våra kollegor i grannlandet är mycket rutinerade på att anordna den här typen av tillställningar och att sätta ihop ett program med bra dynamik för sin målgrupp. Uppskattningsvis hade konferensen runt 400 besökare, varav majoriteten sysslar med biodling på hobbybasis. Programmet var gediget och brett och förlagt till två parallella föreläsningssalar, tre salar för workshops och en större utställningshall.

EN INTRESSANT FÖRELÄSNING höll Lise Hansted från Danmarks Biavlserforening i. Den handlade om en undersökning man gjort gällande pollinering av proteingrödor såsom åkerböna och lupin. Kort sagt kan man sammanfatta att de inte kunde se någon effekt vad gäller honungsbin i odlingar av lupin, men däremot var situationen helt annorlunda när det kom till odlingar av åkerböna. Undersökningen visar på nära 50 % ökning av skörden av åkerböna vid pollinering av honungsbin, vilket torde vara ett högt incitament för lantbrukare att anlita och betala för pollineringsstjänsten. Detta är något som biodlare i Danmark redan idag är duktiga på att erbjuda.

NICOLAS PITHAN, en av Norges få yrkesbiodlare, gav två föreläsningar där den ena fokuserade på hur man får en så hög genomsnittsskörd som möjligt under krävande förhållanden och den andra fokuserade mer på drottningodling och kvalitet på drottningar. Rolf Ytterdahl, också från Norge, pratade om pollen som biprodukt och från Rigshospitalet fick vi höra Jonas Vind berätta om propolis och honungs potentiella effekt i insulinkrävande behandling av diabetes typ 1. Från Danhone fick vi lyssna på Keld Branstrop som berättade om deras initiativ med en grupp biodlare som gått ihop för att gemensamt hantera, sälja och distribuera sin honung.

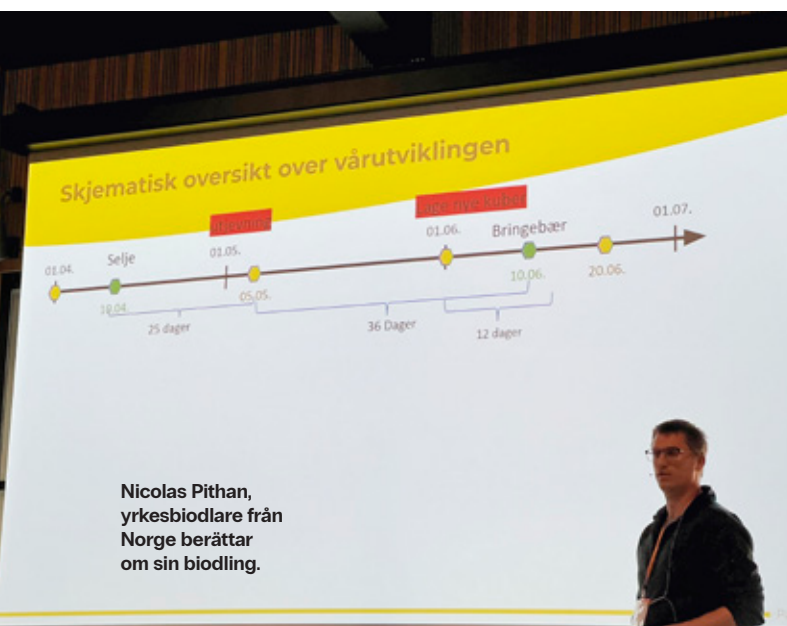
DET NYA HONUNGSDIREKTIVET diskuterades såklart också, och vi kunde konstatera att informationen som gavs var samstämmig med den som vi fått till oss på Apiscandia i Stockholm bara ett par veckor tidigare. Länders eventuella olikheter i tolkning av samma fråga eller EU-lagstiftning är något som kan få och tidigare också har fått stor betydelse, så det är en viktig punkt att följa upp. För att delta i en workshop behövde man anmäla sig i förväg och i programmet kunde den som var ute i god tid välja mellan ett mycket stort antal och vitt skilda teman. Måla porträtt av bin i akvarell, diskussion om vad bra



Mycket uppskattat var den honungstävling som anordnades.



Lise berättar om pollinering av åkerbönor.



Lars og Zofuz gudiar oss igenom honungens smaker.



Trevligt att se ett bekant ansikte i utställningen. Christer Ledel, Lustgårdens Biodling.



drottningar egentligen är eller fermenterade biprodukter. Apiterapi, mjödbrygning och hudvård. Jag tog tillfället i akt och hängde på en workshop som behandlade marknadsföringsfrågan. Där fick vi göra en enklare analys av våra produkter, vilka budskap vi har, målgrupper och hur vi kan göra för att kommunicera vårt erbjudande. Mycket tips och tricks och handfasta råd.

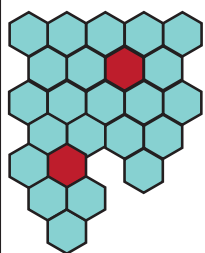
EN MYCKET INSPIRERANDE honungsprovning höll Zofuz Knudsen og Lars Fischer i. Här fick vi öva både på att smaka og att sätta ord på vår upplevelse. Alla deltagare erbjöds också att ta med sin egen honung för alla att prova. Med sina egna produkter kunde man också tävla under konferensen där Danmarks bästa biprodukter utsågs i åtta olika klasser. De tävlande bidragen i kategorin honung fick vi besökare smaka oss igenom og lämna omdömen på. En mycket uppskattad aktivitet. Nästan lika populärt var det när klass 7, bästa



Tävlingen i bästa honungskaka var en stor succé og faten tömdes snabbt!

honungskakan, utsågs og deltagarna fick lov att smaka på dessa också. Då gick det undan att få faten tomma!

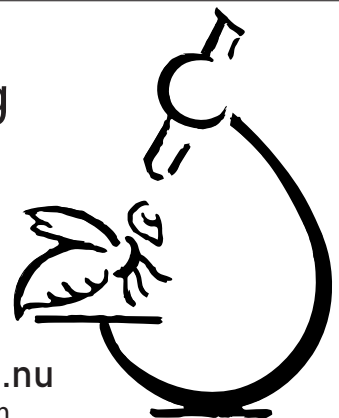
UTSTÄLLNINGEN, med ett knappt 20-tal utställare, var öppen i en större sal under hela konferensen og det var också i denna som tävlingarna hölls og där det serverades fika, vilket gjorde att det blev en naturlig träffpunkt. Mycket fint arrangerat med många moment og händelser, där det fanns något för alla. ●

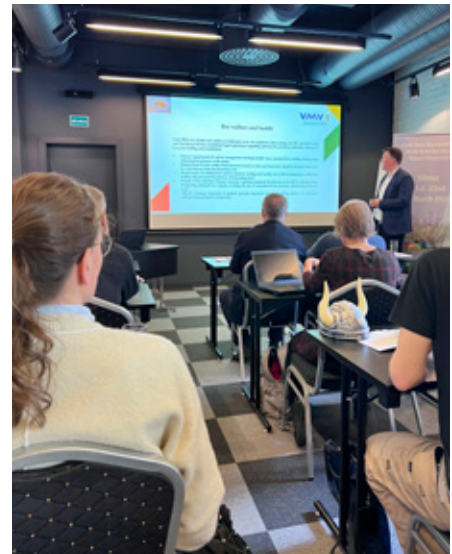


Undersök dina bin,
förebygg utbrott og spridning
av Amerikansk Yngelröta

Priser från 88 kr
för upp till 10 samhällen
med EU-stöd till biodlingssektorn

Mellifera Veterinärtjänst mer information: www.mellifera.n.nu
kontakt: mellifera.vet@gmail.com





Rapport från NBBC

Spännande diskussioner och kunskapsutbyte i Litauen

Den 20–22 mars 2024 samlades biodlare och forskare från hela Norden och Baltikum i Vilnius, Litauen, för att delta i årets möte och forskningssymposium anordnat av Nordic Baltic Bee Council (NBBC). Under de intensiva dagarna delades insikter om bihälsolagstiftning, apiterapi, pollinering i växthus och mycket mer. Litauen, som för första gången stod som värd, bjöd på en djupdykning i både biodlingens och huvudstadens historia.

Text & foto: Linda Klintefjord

Mötet och forskningssymposiet för 2024 års Nordic Baltic Bee Council (NBBC), Nordisk-baltiska birådet, ägde rum 20–22 mars i Vilnius, Litauen. Under första dagen hölls ett så kallat advisors meeting, vilket är ett forum för rådgivare från de deltagande länderna att diskutera aktuella frågeställningar kring lagstiftning m.m. Andra och tredje

dagen hade ett fullspäckat schema med föreläsningar och presentationer av projekt och forskningsresultat. Det var första gången Litauen stod som värd, och de tog verkligen sitt uppdrag på allvar och passade på att visa upp sin huvudstad, såväl dess historia som landets biodling. Fram till 2005 fanns ingen gällande bihälsolagstiftning i Litauen, men med deras inträde i EU 2004 ändrades detta

och de har idag en mycket omfattande sådan som inkluderar regleringar för både bigårdar, biprodukter, sjukdomar och handel med bin.

Sonata Trumbeckaite presenterade mycket intressant forskning kring apiterapi och hälsoeffekter av olika biprodukter, och vi kan tydligt se att detta är ett område där vi i Sverige har en del kunskapsluckor. En biprodukt som Litauen är förhållandevis stora på är bibröd, vilket de enligt de presenterade siffrorna producerar 40 ton av varje år, varav ⅔ går på export.

ANNA-MARIA BORSHAGOVSKI berättade om deras försök till kommersiell odling av humlor för växthuspollinering i Finland. Tanken är att kunna minska importen och öka utbudet av inhemska pollineringsstjänster. De har också gjort försök med honungsbin i växthus där det odlas jordgubbar, vilket visade på vissa svårigheter med bikupor i växthus, men att kvaliteten på skörden blev högre med pollinering av honungsbin.

Från norska biodlarförbundet och Bjørn Dahle fick vi höra om en studie som undersökt kontaminering av pyralider i norsk honung och bipollen. Studien visar på att det finns risk för höga halter både vad gäller naturegna pyralider och Klopypiralid, vilket är det aktiva ämnet i växtskyddsmedel godkänt både i Sverige och flera andra länder för ogräsbekämpning. Bjørn höll även i en presentation av projektet BEECONSEL, försök med kontrollerad parning.



En diskussion handlade även om det nya honungsdirektivet, tolkningarna av det och skillnaderna mot det tidigare direktivet. Det pratades också om Apimondia 2025 i Köpenhamn och hur planerna inför detta stora evenemang fortskrider.

FRÅN DET SVENSKA hållet stod Lotta Fabricius Kristiansen för en presentation av det nya nätverket av bihälsorådgivare i SLUs RådNU. Richard Johansson berättade om VSH-projektet och vad vi kan ta för lärdom av det i framtida arbete med varroaresistens. Björn Gustavsson visade upp arbetet han gjort för Jordbruksverket med en broschyr om blommor, träd och buskar och deras nektar-/pollenvärde för bin.

Under en utflykt fick vi besöka Trakai Employment Center for People with Disabilities, ett typ av dagcenter där människor med olika typer av funktions-

variationer får möjlighet att arbetsträna och vara en del av ett socialt sammanhang. Vad som utmärker just detta center är att hela verksamheten utgår från biodling. Deltagarna var engagerade i allt från att bygga kupor, sköta bina, slunga



honung och tillverka bivaxljus. Bland aktiviteterna erbjuds också mycket handarbeten, det mesta på samma "bi-tema" och deras alster såldes i centrets lilla presentbutik. I trädgården fanns en fin samling av äldre bikupor uppställda i utbildningssyfte. Självfallet fanns det också mer moderna, aktiva kupor och även ett biluftshus. Framför huset hade man anlagt en yta med olika typer av täckmaterial på marken såsom sten, grus, trä, kottar osv. Här skulle man ta av sig barfota och vandra över ytan. Tanken med både fysisk och psykisk välmående, balans och rehabilitering gick som en röd tråd i alla verksamhetens delar. Det var tydligt att centret är en viktig plats och del för många människor, liksom vår möjlighet att få utbyta kunskap och erfarenhet med våra nordisk-baltiska branschkollegor i grannländerna under NBBC är. ●

Honung & Grönt

Drottningar med VSH-egenskaper!
för mer info:
honungogront.se
Hjärtligt välkommen

**Allt för din
biodling**
Butik och lager
utanför Falköping
070-6036138

Reflektion om kupvågar

En kupvåg är ett spännande verktyg. Det finns många typer av kupvågar på världsmarknaden idag. Det de alla har gemensamt är att de skickar uppdateringar en eller ett par gånger om dagen till en onlineplattform och vågarna kan samla in en mängd olika data.

Text & bild: Flemming Vejsnæs, Danmarks Biavlerforening

Översättning: Linda Klintefjord



Jag har nu arbetat med kupvågar i nästan 30 år. Den viktigaste informationen en kupvåg bör ge dig är viktförändringen sedan igår. Nettoviktsförändringen.

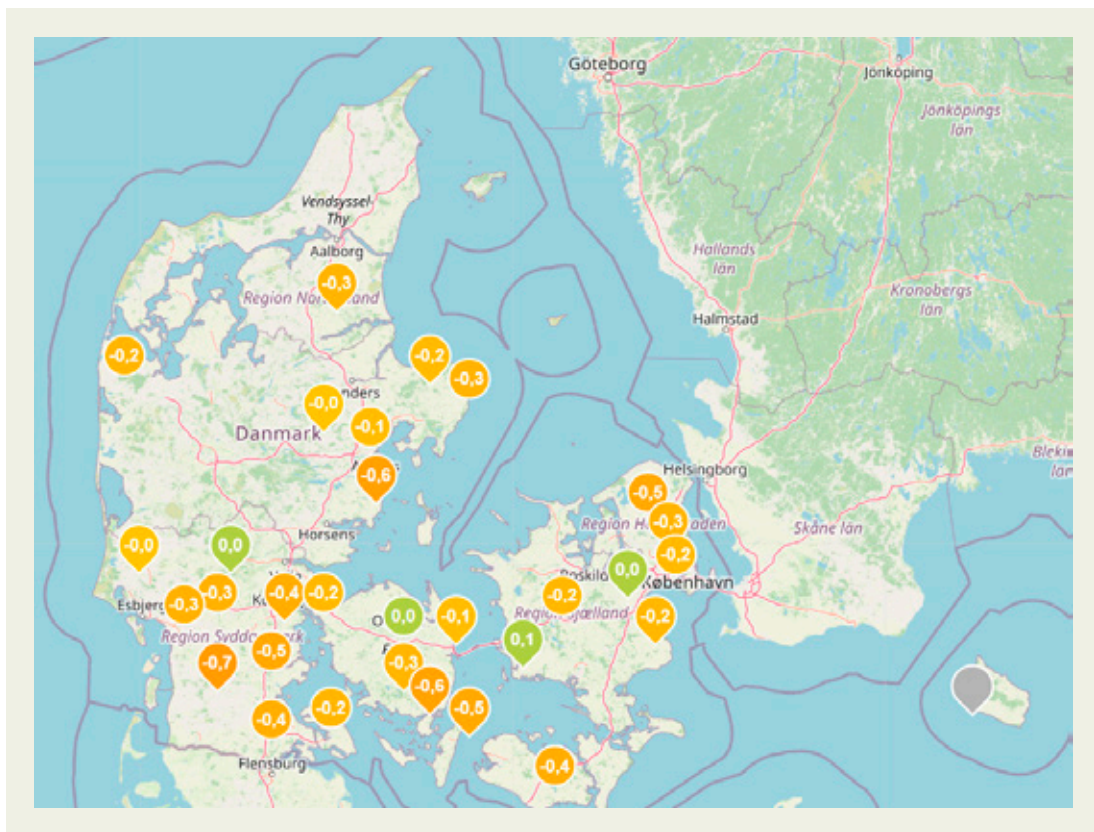
Tappar din kupa foder/nektar eller samlar den nektar och hur mycket nektar samlar den. Detta ger dig den viktigaste informationen. Du behöver egentligen inte mer. Sedan finns det ändå många andra värden du kan få via en våg. Men det återkommer vi till.

Gör en sökning på Google efter kupvågar och du kommer att få många träffar. Du kan även hitta beskrivningar på hur du gör din egen, och det kan du göra om du har lite teknisk kunskap. Under åren och på utställningar har jag sett många företag starta upp och inbilla sig att de skulle kunna leva på just det. Det korta och det långa: akta dig för dessa leverantörer, de menar väl, men de lovar många möjligheter. En sak är hårdvaran, den är inte svår att tillverka. Det är mjukvaran och tjänsten du behöver titta på och



Som ni kan se har vi några vita fläckar, men de ska vi fylla ut i sommar. Siffran i bubblorna visar hur mycket vikten har gått upp jämfört med dagen innan.

”Jag tror att varje biodlare kan utveckla sin biodling mycket genom att följa sina bisamhällen med en kupvåg.”



där finns det en del problem. När du har köpt din kupvåg visar det sig kanske att programvaran inte är tillfredsställande.

Så, nu kommer min rekommendation från någon som provat 10 olika typer av vågar. Håll dig till vågar som funnits på marknaden i många år och som testats.

Vågen jag använder

Efter många år har jag kommit fram till en våg som kallas Wolf-vågen (www.wolfwaage.de). Det här kan tyckas vara reklam men för mig är det den bästa vågen jag kan beskriva. Så, se inte detta som reklam, utan vad du kan använda en kupvåg till.

Några exempel

I Danmark har vi ett par stora kommersiella biodlare från Tyskland som flyttar bin för pollinering av vitklöver. De måste köra långt och de måste ta färjan för att komma till Danmark och ta hand om sina bin. De använder kupvågarna för att följa binas utveckling och bedöma när de behöver ta sig till Danmark. Detta är också utbrett i Tyskland, där de ibland reser med bina mer än 100 mil.

Andra följer vikten och får larm när bikuporna går upp mycket i vikt. Vi har biodlare som bara ser till sina bin efter de viktförändringar som dagligen sker i kupan. De kan bedöma om det råder hunger eller om skattlådor behöver sättas på.

Andra biodlare använder vågen för att mäta om drottningen har gått ur äggläggning, de kan se att foderkonsumtionen blir låg. Då kan de till exempel göra en oxalsyradroppning vid rätt tidpunkt.

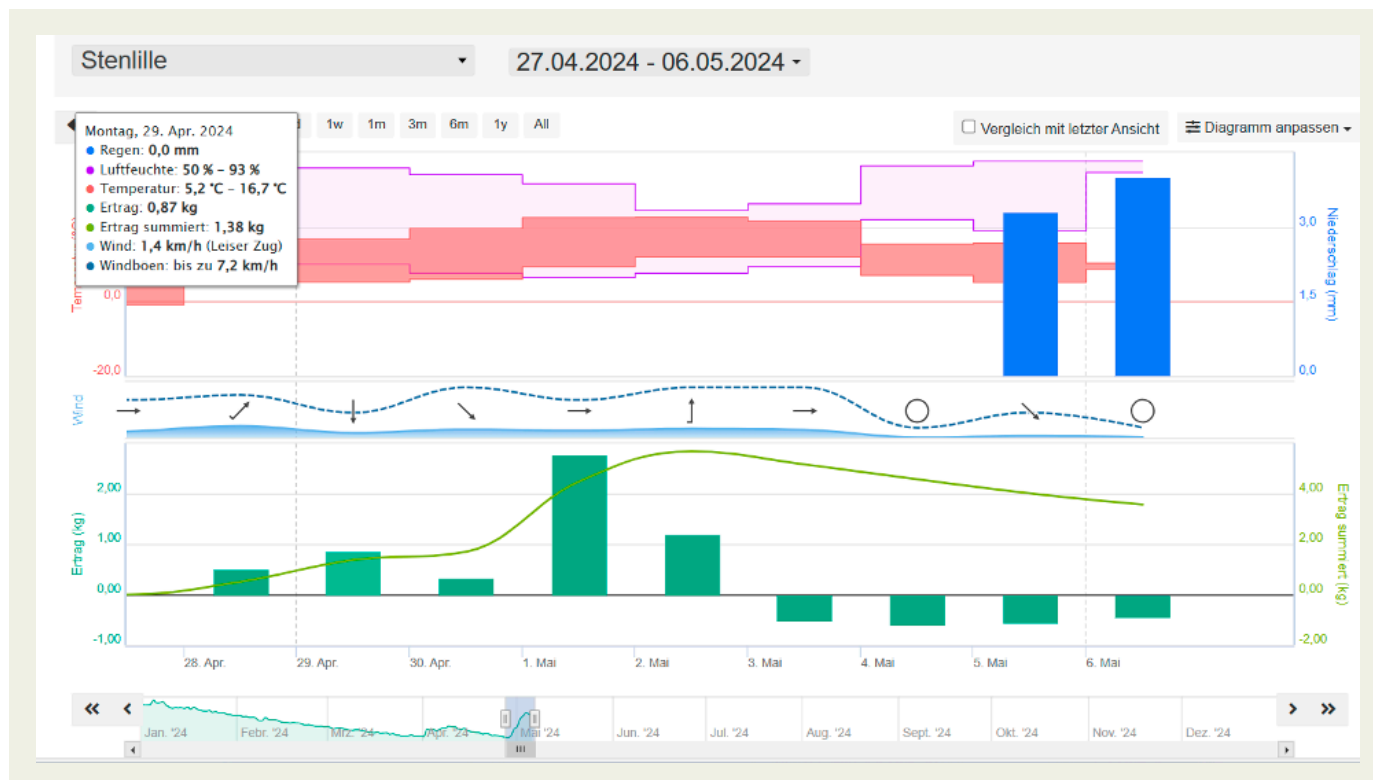
I Danmark har vi faktiskt en honungsmätare som vi kallar det (eller en honungsväderprognos), så att vi tillsammans kan se vad som händer i hela landet.

Vi kan faktiskt räkna ut hur många bin som flyger in och ut bara på vågen.

Och så här skulle jag kunna fortsätta och fortsätta berätta om användningsområdena.

Wolf-vågen

Wolf-vågen är en beprövad våg, i Tyskland finns mer än 4 000 vågar i bruk. Vågen är gjord av rostfritt stål. Vågcellen är mycket exakt. Den kan mäta +/- 10 gram. Denna precision är imponerande, men man kan diskutera hur relevant den är. Men det är bra. Man kan göra många inställningar via vågens mjukvara. Några viktiga. Man kan låta vågen skicka data en gång i timmen, den använder batteri men man kan ansluta en solpanel. Det har jag till en våg och jag har aldrig behövt ladda det batteriet. Ett litiumbatteri används, som kan köpas från relevanta butiker. Batteriet kan hålla upp till 200 dagar, det vill säga en säsong. Batteriet laddas bäst med en powerbank i bgården. En fantastisk liten fetisch jämfört med andra vågar



är att vågen har en nyckel. Du vrider på den här nyckeln när du arbetar med vågen - du stänger liksom av mätten – och sedan sätter du på vågen igen när du är klar. Det är fantastiskt, då får man inte de här jättestora viktsvängningarna för att man har jobbat med vågen, till exempel när man satt dit en låda. Det betyder att du får den perfekta nettovikten och en snygg graf.

Programvaran erbjuder många alternativ för inställningar. Det finns en GPS på vågen som du kan slå på och alltid hitta vågens placering. Min dröm är faktiskt att få en våg stulen en dag, men det har aldrig hänt - slå på GPS:en och kör ut till tjuven och hämta vågen igen. Vågen, i sin raa form, hämtar väderdata från närmaste allmänna väderstation. Och det är bra, men om du inte nöjer dig med det kan du köpa till en väderstation, vilket är spännande. Den mäter maximal och lägsta temperatur, luftfuktighet, vindriktning och hastighet. Denna är trådlös och kan stå upp till 30 meter från vågen. Du kan ansluta en invändig termometer. Det är vettigt för att kunna se om samhället är yngelfritt.

Man jobbar just nu med att ta fram en biräknare och att kunna göra ljudmätningar inne i kupan. Det här är spännande men under utveckling. Programvaran är bra, riktigt bra. Så

Detta är grafiken för en våg. Observera särskilt att de gröna staplarna indikerar intag eller konsumtion av nektar. Man ser vindriktningar, hastighet, max och min. temperaturer m.m. Man kan individualisera grafen om man tycker att det blir för mycket information. Observera att texten på grafen är tyska, men den kommer framöver att översättas till danska och svenska. Det behöver bara implementeras.



bra att vi i Danmark faktiskt har gett upp vår egen mjukvara. Varför göra ett program när andra gör det bättre?

Den danska honungsmätaren

I Danmark delar vi gärna information. Så därför har vi skapat en honungsmätare på nästan 70 kupor. Så oavsett var i landet du bor kan du hitta en kupvåg nära dig och använda denna våg som ditt eget beslutsverktyg.

Capaz-våg till Wolf-våg – en uppdatering

I Danmark hade vi en våg som hette Capaz-vågen. Faktiskt en våg vi var väldigt nöjda med. Inte så modern längre men den fungerade bra. Men det aktuella företaget har slutat att producera och underhålla vågarna. Vågen och vågcellens konstruktion är faktiskt väldigt bra, men vi stod med 70 vågar som kanske inte skulle fungera i framtiden. Därför utvecklade vi vårt samarbete med Wolf-vågarna. Alla danska Capaz-vågar är nu uppdaterade till Wolf-vågar. Det enda vi gjorde var med andra ord att byta elektronik. Detta kan göras för en fjärdedel av kostnaden av en ny våg.

Jag tror att varje biodlare kan utveckla sin biodling mycket genom att följa sina bisamhällen med en kupvåg. Det kan ge mycket användbar information och hjälp. Men kom ihåg, bikupans våg sköter inte bina, det gör biodlaren som sitter 40 cm bakom sin mobilskärm och läser av all data. ●



Har du rätt pris? Att producera under sitt break even-pris innebär att man inte når sina lönsamhetsmål.

Prisets roll i vår ekonomi

Vad är rätt pris? Priset på våra produkter är ett kärt tema för diskussion och en central del i företagets ekonomi. I grunden styrs priset av utbud och efterfrågan. Men analyserar man frågan vidare blir det mer komplicerat. Vi är aktiva på olika marknader, med olika typer av kunder och vi möter konkurrens. Ibland sätter vi priset själv och ibland får man ta vad man får.



Per Hansson är verksam vid SLU Kompetenscentrum Företagsledning inom Kunskapsnavet för företagsledning och entreprenörskap. Han skriver, med sin expertis inom ekonomi och företagande, för medlemstidningen.



I huvudsak kan man utgå från tre metoder för prissättning; kostnadsbaserad, kundbaserad och konkurrentbaserad.

Kostnadsbaserad prissättning baseras på kostnaderna för produktion, hantering och försäljning av produkten. Genom att ta reda på kostnaderna för sin produktion kan man få en bild av vad man behöver sätta för pris för att verksamheten ska vara lönsam. Säljer man hemma eller i gårdsbutiken har man ett pris anpassat efter de kunder som finns där, på marknader (torg, sommar, jul) kan priset på produkten variera beroende på vilken typ av konsumenter som finns på just den marknaden. Är man aktiv på olika marknader kan det finnas skäl att också fördela kostnaderna på de olika försäljningssätten och ta reda på vilket pris som behövs för kostnadsstäckning, ibland kallat "break even". Att producera under sitt break even-pris innebär att man inte når sina lönsamhetsmål.

Kostnaderna

Fasta kostnader är kostnader som finns oberoende av produktionsvolym. Några exempel är löner/värdet av egen tid, hyror, administration, räntor och avskrivningar. Rörliga kostnader är mer beroende av volymen. Det kan gälla insatsvaror (socker), emballage (glas), el och drivmedel. Kan man ta reda på dessa kostnader, kan man räkna ut det pris som krävs för att täcka kostnaderna. Det är lätt att gräva ner sig i detaljer. Fundera igenom vilka kostnader som är viktiga och verkligen har betydelse. De mindre viktiga kostnadsposterna kan man uppskatta. Det gör det lättare att göra enkla kalkyler där man kan ändra olika parametrar.

"Det är lätt att gräva ner sig i detaljer. Fundera igenom vilka kostnader som är viktiga och verkligen har betydelse"

Arbete

I honungsproduktion är arbetskraft en stor post. Det gäller att sätta ett rimligt värde på egen arbetstid. Om man har honungsföretaget som en huvudinkomst är det viktigt att ta hänsyn till vilken inkomst av näringsverksamhet man vill redovisa som underlag för framtida pension men också för andra delar i socialförsäkringssystemet som t.ex. sjuk- och föräldraförsäkring. Vill man ta det ett steg längre kan man jämföra med ett realistiskt alternativvärde på arbete. Det kan bli intressant om man i stället kunde tänka sig att arbeta som något annat till exempel snickare eller hyrläkare.

Ofta finns det en föreställning om att man tjänar mer ju större man blir. Stor volym ger fler kg att slå ut totala kostnaderna på. Det gäller dock att vara uppmärksam på hur kostnaderna utvecklas när man växer. I varje företag finns nivåer där man kan prata om optimala nivåer. Där utnyttjar man resurserna på ett sätt så att priset per enhet per enhet ger optimal lönsamhet. Att ta nästa steg kanske kräver nya investeringar, eller ökad arbetsinsats som behöver köpas in. Lönsamheten måste följa med även när man växer.

Självkostnadskalkyl

Ett annat sätt att analysera sitt pris är att använda sig av en självkostnadskalkyl. Med bokslutet som utgångspunkt kan man utgå från den totala självkostnaden för produktionen. Om man tar den totala intäkten och minskar med självkostnaden får man fram ett resultat för produktionen. Detta resultat ska räcka till ersättning för eget arbete.

Att sälja till detaljhandel kan också ge olika utfall beroende på vilka kunder den enskilda butiken har. Dagligvaruhandeln kan se väldigt olika på lokalproducerade varor när det gäller prissättning.

Prisgivare eller pristagare

De senaste åren har många blivit påmind om hur liten spelare den enskilde honungsproducenten är på volymmarknaderna. Många har fått acceptera att ta det pris som erbjuds, ibland för att överhuvudtaget kunna sälja. Att bli pristagare är det öde man då delar med andra bulkproducenter inom t.ex. spannmål och mjölk. Det kan fortfarande vara ett relevant pris men det gäller att veta sina kostnader. Risken är annars att man fortsätter att producera trots att man inte uppfyller målen för lönsamhet.

Det pratas mycket om kundbaserad prissättning. En bil kan vara hur dyr som helst, en klocka också. Men hur är det med honung? Kanske har vi en längre resa, men visst finns det möjlighet att få kunderna att uppleva mervärden de är beredda att betala för. Lokal produktion, varsam hantering, sorthonung är bara några sätt att tillföra värden i konsumentens ögon. Att kunna bygga relationer med konsumenterna i en lokal marknad kan vara ytterligare ett sätt att bygga mervärden.

Att paketera erbjudandet är ytterligare ett sätt att öka försäljningsvolymen. När man väl är på marknaden kan det vara idé att öka försäljningen genom erbjudanden. Kanske säljer man mer om kunden upplever att man får ett bra pris på tre burkar i stället för att köpa en.

Avslutningsvis, vet du inte vad du behöver ta ut för pris så är det svårt att sätta pris. Dags att börja räkna. ●

"En bil kan vara hur dyr som helst, en klocka också. Men hur är det med honung?"



Fulltankat med fördelar

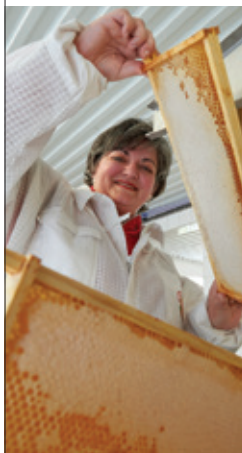
Med Agrolkortet får du en mängd bondförnuftiga förmåner. Bland annat tankar du upp till 63 öre billigare hos Circle K/Truckdiesel, OKQ8, Preem, Tanka och vissa Såifa stationer. Agrolkortet är framtaget av Lantmännen Finans för alla som verkar inom de gröna näringarna*.

Läs mer och ansök på agrolkortet.se/bf



*Företag som har jord, skog, trädgård eller landsbygdens miljö som grundläggande resurser.

Bin och bifoder på samma plats!



Bidrottningar – Buckfast

Vi erbjuder drottningar som medför en snabb vårutveckling, är fromma, svärmtroga, har bra rensningsförmåga och är mycket högvakastande. Vi levererar från vecka 23 t.o.m. 34.

Bisamhällen Övervintrade samhällen som är färdigutvecklade och redo inför säsongen.

Avläggare Vi tillhandahåller flera olika ramformat samt färdiga foderkoncept.

Paketbin Smart lösning med många gynnsamma fördelar. Skötselanvisning medföljer.

Bifoder och tillskott

Vi erbjuder hela Dulcofruits sortiment av drivfoder, stödfoder, avläggarefoder, drottningfoder, invintringsfoder och tillskott.



SKANNA FÖR MER INFO!

Monica
LARSSONS BIODLING

www.mlbiodling.se • info@mlbiodling.se • 070 2061994
Monica Larssons Biodling, Förslövsvägen 131, 266 98 Hjärnarp

Oxalsyraremsor med glycerin

Varroakvalstret kom till Gotland redan 1987 och senare till fastlandet, 1991. Kvasltret i sig gör inte så stor skada på bin och yngel men värre är att den sprider virus som sätter ned motståndskraften i samhället och ökar risken för utvintring.

Många metoder att bromsa varroan har sett dagens ljus, allt från syntetiska medel till organiska syror (myrsyra, oxalsyra och mjölksyra) och biodlings-tekniska åtgärder (drönaryngelbortskärning). Myrsyran med 60% koncentration används på sommaren och dödar både kvalster bland vuxna bin och under cellerna med varierande resultat. Oxalsyran är den klart mest använda syran men tar inte kvalster som befinner sig under cellocken och därför fungerar oxalsyra bäst när samhället är yngelfritt. Största fördelen med oxalsyra är dess låga risk för kontaminering av biprodukter men även låg sannolikhet för utveckling av resistens hos varroa. Oxalsyra som dropp eller förångning sent på hösten är en effektiv metod att städa upp i samhället så man har få kvalster kvar när den nya säsongen sätter igång på våren.



Björn Gustavsson
Rådgivare i bihälsa och biologisk mångfald
Tel: 073-856 43 12
bjorn.gustavsson@jordbruksverket.se



Varroakvalster på bakkroppen av ett vuxet bi.

FOTO: ©ALEX WILD

Yngel hela året

I sydligare länder med ingen eller kortvarig vinter produceras yngel i samhället under hela året och då fungerar inte dropp eller förångning av oxalsyra effektivt. Behandlingen måste då upprepas vilket har visat sig kunna ge upphov till negativa effekter på samhället och dess vårutveckling. I Sydeuropa används ofta syntetiska läkemedel som Apivar och Apistan, trots att båda produkterna har vikande effektivitet på grund av resistensproblem. De kan även ge restsustanser i vaxet.

Ny metod från Argentina

I Argentina har en grupp forskare arbetat med att utveckla en metod att använda impregnerade oxalsyraremsor under säsong när samhället producerar yngel. Remsorna hängs in i samhället efter skörd och får stanna där i minst en månad för att även ta kål på kvalster som vartefter kommer ut från yngelcellerna. Metoden prövades i försöksbigårdar utanför Buenos Aires och resultaten publicerades av Maggie m.fl. i Apidologie 2016. Den nya metoden att behandla varroakvalster har väckt stor nyfikenhet runt om i världen och har lett fram till oxalsyraprodukten Aluen CAP. I Argentina erhöll man med en 33% w/v koncentration en effektivitet på mer än 92% i yngelproducerande samhällen vilket är jämförbart med standardmetoderna oxalsyradropp eller förångning. I försöket mätte man också upp om honung, vax eller bin innehöll några restsustanser efter behandlingen. Inga förhöjda nivåer, utöver det naturliga innehållet, kunde noteras i varken honung, vax eller bin.

Vetenskaplig studie

En annan flerårig vetenskaplig studie på behandlingsmetoder med fokus på oxalsyraremsor har gjorts i Grekland. Resultaten presenterades i Journal of Apiculture Science 2023 med Dimitrios Kanelis i spetsen för försöket. Forskarna ville komma fram till vilken koncentration av oxalsyra som är den optimala för behandlingen med avseende på både varroa och honungsbin.

Man testade koncentrationerna 15%, 21% och 35% av oxalsyra blandat med glycerin med och utan vatten i fyra säsonger. Varje testgrupp bestod av cirka 8 samhällen och man bestämde angreppsnivån genom att avdöda 300–500 arbetsbin från två ramar medelst alkoholmetoden. Studien visade att den optimala koncentrationen av oxalsyra var 21% (w/v) eller 60 g oxalsyra löst i 130 ml glycerin och 100 ml vatten för 13 remsor av tvättduk. För att lösa oxalsyrakrystallerna värmdes man lösningen till en temperatur av 43°C i 5–6 minuter. Försöket visar därmed att man inte behöver den höga koncentration (35%) för lyckat resultat som argentinarna kom fram till. Största nedfallet fick man de första 18–21 dagarna. Total effekt på kvalstren låg stabilt över 90% över alla fyra åren. Som en jämförelse hängde man in Apivarremsor i en parallell testgrupp och fick betydligt lägre effekt, endast 75%. Resistens mot den verksamma substansen amitraz blir allt vanligare.

Tillverkning

Vad är då oxalsyraremsor och hur tillverkas de? Om man själv vill tillverka dessa måste det ske på en välventilerad plats. Använd skyddshandskar och gärna munskydd. Här ges en översiktlig beskrivning av tillverkningen, men vill man läsa mer i detalj finns det beskrivet i *Varroa – den sikkre strategi* (Danmarks biavlforening). Det går fint att använda svenska Wettexdukar för ändamålet som kan klippas isär i fyra remsor. Man tillsätter oxalsyrakrystaller i en uppvärmd gryta med glycerin. Allt måste blandas väl så att kristallerna löses ordentligt, annars försämrades effekten. Samtidigt förbereds portionspåsar som rymmer 20 remsor. Remsorna läggs i påsen innan man håller i den varma lösningen så den fördelar sig

mellan remsorna. Den färdiga påsen förseglas och förvaras i rumstemperatur tills de skall användas. För god effekt hängs 3–4 remsor in i yngelrummet med hjälp en sticka eller tandpetare som sticks igenom duken och hängs på ramens översida, se bild.

Effekt av glycerin

Glycerin (eller glycerol) gör att oxalysran sprids väl och avges långsamt så att behandlingen sträcker sig över en längre tid. En remsa som sitter inne en månad kommer även att verka på de kvalster som senare kommer ut med nykläckta bin. Det är viktigt att remsorna inte sitter inne för länge eller under hela säsongen då risken finns att man triggar fram en resistens hos kvalstren. Än så länge finns det inga belägg för resistens hos kvalster av oxalsyra.

När bör remsor användas?

När är det tid att använda remsorna? Oxalsyraremsor är inte så känsliga för låga temperaturer som t.ex. myrsyra eller tytmol. Dock avrådes behandling när temperaturen går under 12 grader. Trots att man inte funnit förhöjda halter av oxalsyra i honung ska man undvika att behandla under drag då det är livsmedel vi producerar. I första hand rekommenderas behandling på sensommaren efter drag eller tidigt på våren om man upptäcker hög angreppsgrad.

Det finns många färdiga behandlingsprodukter av typen remsor med oxalsyra och glycerin på nätet. Dessa är inte tillåtna och får varken säljas eller användas i Sverige eller övriga EU.

Wettexduk impregnerad med oxalsyra och glycerin som hängs in mellan ramarna i yngelrummet.

FOTO: FLEMMING VEJSNÆS

Svenska försök

SBR har sökt och erhållit medel från Jordbruksverkets, stöd till biodlingssektorn, för att utföra tester med oxalsyraremsor under 2024. Vi ser fram emot resultaten som blir vägledande för hur vi i framtiden ska ställa oss till den nya behandlingsmetoden. I Sverige, med yngeluppehåll under vintern, har vi redan väletablerade metoder med oxalsyra (dropp och förångning) som jag rekommenderar att vi fortsättningsvis använder för lyckad framgång med kontroll av varroa. ●

Litteratur

Maggi M. m.fl. 2016. A new formulation of oxalic acid for Varroa destructor control applied in Apis mellifera colonies in presence of brood. Apidologie 47:596–605.

Kanelis D. m.fl. 2023. Evaluation of oxalic acid with glycerin efficacy against Varroa destructor: a four year assay. Journal of Apiculture science. <https://doi.org/10.1080/00218839.2023.2169368>

Vejsnæs, F & Kilpinen, O. 2022. Varroa – den sikkre strategi. Danmarks biavlforening, www.biavl.dk

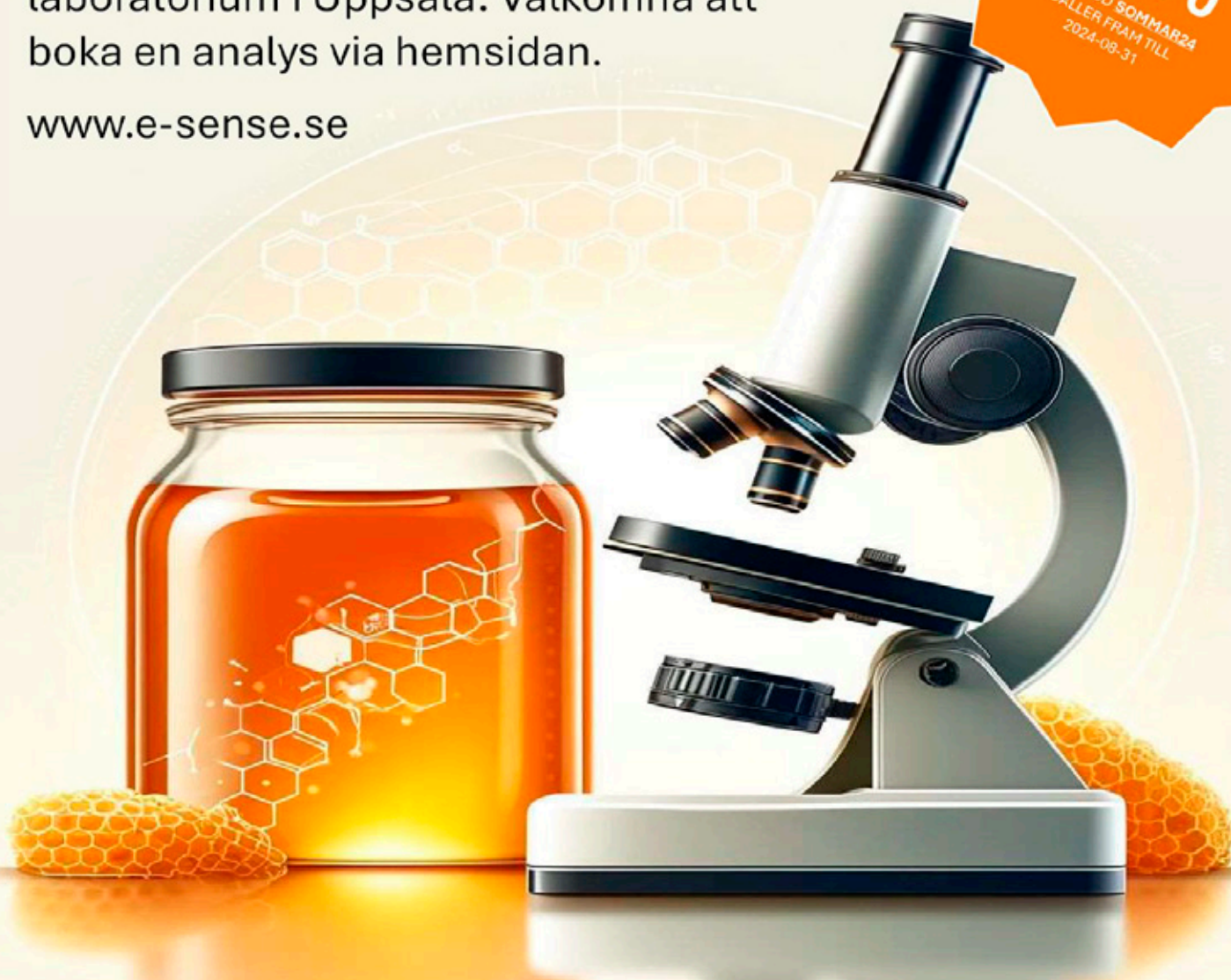


HONUNGSANALYSER

Vi utför analyser enligt honungsdirektivet i vårt laboratorium i Uppsala. Välkomna att boka en analys via hemsidan.

www.e-sense.se

BOKA 10 PROVER AV SAMMA
ANALYS OCH FÅ RABATT PÅ
30%
ANGE KOD SOMMAR24
GÄLLER FRÅN TILL
2024-08-31



HMF • DIASTAS • SOCKER • F/G • FRI SYRA • POLLEN • KONDUKTIVITET • VATTENHALT
MGO • ORGANISKA SYROR • JÄSNING • SENSORIK
BOTANISKT URSPRUNG • BATCHVARIATION • PROCESSOPTIMERING • M.FL.



e-Sense Sweden AB

e-Sense Sweden AB, Ulls väg 29C, 756 51 Uppsala, Telefon: 0739-261594
info@e-sense.se

Honungskollen instiftar i år HONUNGSVECKAN

På basis av resultaten från våra undersökningar kan vi konstatera att majoriteten av konsumenterna föredrar att köpa sin honung i livsmedelsbutiker. Det är också tydligt att konsumenterna är intresserade av att få tips om hur de kan använda honungen på olika sätt samt vilka råvaror som passar bäst tillsammans med honung. Vidare visar undersökningarna att livsmedelsbutiker uppskattar när det görs aktiviteter och demonstrationer för att locka kunderna till butiken och ge dem inspiration kring användningen av honung.

Under våren kommer vi att ta fram ännu mer inspirerande material som kan användas i butik, i sociala medier och i kommunikationen med dina kunder. Vi ser fram emot att fira Honungsveckan tillsammans med er och hoppas att det blir en fantastisk vecka fylld med honung och aktiviteter i butiker runt om i landet. Tillsammans kan vi öka medvetenheten om den underbara produkten honung och inspirera konsumenterna att använda den på nya och spännande sätt!

UNDER HONUNGSVECKAN kan du som biodlare verkligen få chansen att visa upp din honung på ett sätt som sticker ut! Genom att engagera kunderna med provsmakningar i butiken kan du öka försäljningen av din honung och sam-

Vill du veta mer?

Anmäl dig redan idag till vårt nyhetsbrev för att hålla dig uppdaterad och få tillgång till det senaste materialet för att marknadsföra din honung på bästa sätt! Anmäl dig till info@honungskollen.se

Du kan även beställa tryckt material från honungskollen.se/biodlare

Ett paket med inspirerande material! Paketet består av en del tryckt material och en del digitalt material. Allt kommer att finnas för beställning på vår hemsida.



Tips! Montera Z-fals foldern på de honungsburkar du levererar för vidare spridning om vad honung är till konsument. Honungskollen skapar uppmärksamhet för dina produkter i butiken och mervärde för kunderna.

tidigt ge butiken möjlighet till merförsäljning. Besök honungskollen.se för tips, manualer och en inspirerande film som hjälper dig att planera och genomföra en lyckad demonstration i butik. Ge din honung lite extra uppmärksamhet under HONUNGSVECKAN och se hur den kan bli ännu mer uppskattad av kunderna!

ÅRSKALENDER SOM VERKTYG. I år har vi även skapat en årskalender, ett enkelt sätt för dig som biodlare att planera din marknadsföring av din honung på ett strukturerat sätt och på så vis nå ut till fler potentiella kunder. Årskalendern är ett praktiskt verktyg som hjälper dig att hålla koll på din marknadsföring och göra din honung mer synlig på marknaden. Den skickas digitalt ett kvartal i taget, vilket gör det lätt att ha den tillgänglig på din dator eller mobiltelefon. Ta vara på möjligheten att planera din marknadsföring på ett strukturerat sätt med vår årskalender! ●



Honungsveckan infaller under vecka 34, samma vecka som honungens dag den 20:e augusti.

FOTO VIA BIPLANTER.DK



Lär dig mer om biväxter och bidra till databasen

Läs mer om biväxter och pollen och lär dig identifiera dessa. Bidra till databasen genom att rapportera in blomning av olika växtarter. Biplanter.dk



Ny smittskyddshandläggare

Vi gratulerar Elin Sundström till nya jobbet som smittskyddshandläggare med fokus på bekämpning av djursjukdomar och övervakning!

Beekeepers meeting beekeepers

Beebonding är en digital, icke kommersiell plattform för att stråla samman biodlare i samband med Apimondia kongressen i Köpenhamn. Anmäl dig för att ta emot besök och/eller hitta andra biodlare att besöka.

Beebonding.com



Följ kupvågar på olika platser i Europa i realtid. Mybees.buzz



Bolagsstämma

19 juni håller Svensk Honungsförädling AB bolagsstämma i Jönköping.

Allt för biodlaren

Stor som liten

Bivaxkakor
Cellstorlekar:
4.9, 5.1, 5.3 mm
och drönarvax

Jordbruksverket
Regnr SE468013

KRAV
KRAV-godkänt
renseri

BIVAX KÖPES!

TÖREBODA-KUPAN

Den klassiska svensktillverkade bikupan från eget snickeri. Komplet kuppa består av två 10 ramars skattlådor/yngrum med kofferthandtag, spärrgaller, luckor, täckbrädor, 20 rammar samt tak och botten med flusterförminskare och flusterbräda. Varroabotten ingår som standard. Finns i alla de vanligaste rammåtten.

Kvalitetskläder tillverkade i Töreboda

6 HALLAR BIREDSKAP 1300 m²

Alltid i centrum!

TÖREBODA

Tråda och vaxa rammar till sommarens drag

En extra botten är toppen att ha!

Spärrgaller och bitömmarebotten

MS Biredskapsfabriken AB
Töreboda
info@biredskapsfabriken.se

Öppettider: Mån-Fre 09.00-16.00
Lunchstängt: 12.30-13.30
Stängda dagar se www.biredskapsfabriken.se

Styrelsen informerar.

After Skörd i Lövhult

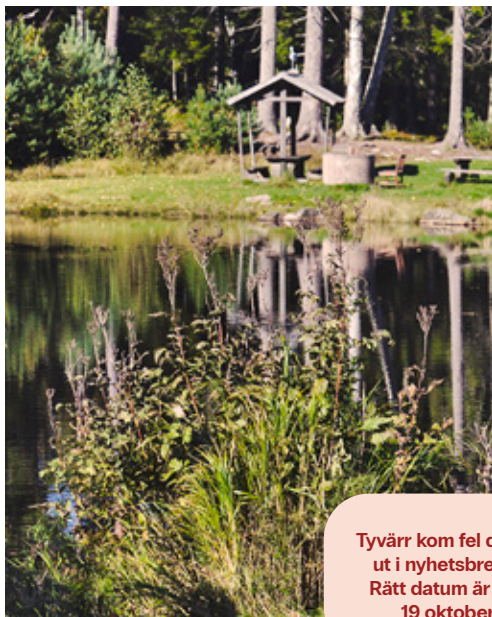


FOTO VIA NÄSSJÖ KOMMUN

Tyvärr kom fel datum
ut i nyhetsbrevet.
Rätt datum är den
19 oktober.

After Skörd blir den 19 oktober

Årets After Skörd kommer i år att äga rum vid Lövhults friluftsområde utanför Nässjö, med möjlighet till övernattnig för de som önskar.

Vi har bokat campingens festlokal, vid bra väder finns det även möjlighet till aktiviteter utomhus. After Skörd är ett avslappnat socialt evenemang efter årets biodlingssäsong och ett tillfälle för oss kollegor att umgås. Eventuellt gör vi också någon utflykt i närområdet. För övernattnig finns det möjlighet att boka stuga, vandrarhem, vindskydd, tält eller husvagnsplats.

Boka boende genom att direkt kontakta Lövhults camping.
Tel: 0380-51 82 05
lovhult@nassjo.se

**Antalet platser är begränsat,
så anmäl dig i tid!**

Ange koden "Biodlingsföretagarna"
vid bokning.

Anmäl till johannes.sjostedt@biodlingsforetagarna.se

Vi ordnar med skjuts ifrån Nässjö station för de som kommer med tåg.

Mer info kommer.



LP:s Biodling AB

Av Biodlare För Biodlare

VI HAR ALLT TILL DIN BIODLING!

- SERVICE • KVALITET •
- KUNSKAP • OMTANKE •

0533-631 11
SHOP@LPSBIODLING.SE



@lpsbiodling LP's Biodling

Håll utkik efter våra erbjudanden och rabatter för extra bra deals

BUTIKENS ÖPPETTIDER

MÅN-TORS
9:30-15:30
FRE 9:30-13:00

LUNCHSTÄNGT
MÅN-TORS: 13-13:30

TELEFONTIDER

MÅN-FRE
8:00-13:00

STÄNGT FÖR FRUKOST:
09:00-09:30

WWW.LPSBIODLING.SE



Tipsa oss!

Har du eller någon du känner ett spännande recept du vill dela med dig av?

Maila till redaktor@biodlingsforetagarna.se

Medovik (Rysk honungskaka)

En tårta som också går under namnet "Rysk honungskaka". Men är den så rysk? Enligt berättelsen skulle det ha varit en kock till tsar Alexander I som i början av 1800-talet uppfann tårtan i ett försök att imponera på hans hustru Elisabeth Alexeievna. Men i litteraturen återfinns tårtan först på 1960-talet och då i ukrainska kokböcker. Det var också först på 1900-talet som honung blev populärt i bakverk i Ryssland. Det verkar nästan som att någon har försökt skriva om historien. Kanske inte så konstigt, vem skulle inte vilja ta äran för den här läckerbiten som får sin speciella karaktär av karamelliserad honung.

1 TÅRTA / 6-8 PERSONER

Ingredienser:

125 g honung
45 g kallt vatten

180 g smör
200 g strösocker
125 g honung
1 ½ tsk bikarbonat
1 tsk ceylonkanel
½ tsk salt
360 g ägg (ca 7 st)
525 g vetemjöl

800 g grädde
300 g creme fraiche
50 g valnötter

Gör så här:

1. Börja med att karamellisera honungen. Koka den på medelhög värme i ca 6-8 min. Dra sedan av den från värmen och rör i 45 g kallt vatten.
2. Mät upp smör, socker, honung och 50 g av den karamelliserade honungen i en kastrull och smält samman på låg värme. Blanda bikarbonat, kanel och salt och rör ner det i den smälta socker- och smörblandningen. Rör sedan ner äggen och fortsätt värma smeten till ca 50 grader. Dra av från värmen och sikta i mjölet i omgångar.
3. Ta drygt 1 deciliter av smeten och bred med en spatel ut till en rundel på ca 20 cm i diameter på ett bakplåtspapper.

Baka av ca 7 min, 180 grader (varmluft). Gör 8 av dessa.

Återstående smet breddas ut på ett bakplåtspapper och bakas av lite hårdare i ca 10 min och delas sedan i mindre bitar och torkas i ugnen ytterligare 10 min. Vänd gärna bitarna 1-2 gånger under tiden. Dessa bitar krossas till smulor när de svalnat.

4. Vispa grädden tills den börjar forma toppar. Blanda i creme fraiche och återstående karamelliserad honung. Vispa medelfast.

5. När bottenarna svalnat helt montera dem med ett tunt lager frosting mellan varje och täck sedan hela tårtan. Rosta valnötterna lätt i torr stekpanna, grovhacka dem och fördela dem på tårtan tillsammans med smulet från bottenarna.

6. Låt tårtan stå i kylan minst 8 timmar innan den serveras.



Joel Svenssons Vaxfabrik

www.joelvax.se | 0431-430055 | info@joelvax.se

HONUNGSBURKAR BULK

Bulk innebär att varje burk står för sig och är inte plastförpackade. Se priser på www.joelvax.se



PRISER PÅ BURKAR & LOCK ÄR
INKL. ÅTERVINNINGSAVGIFTEN

	Art nr.	Produktnamn	Antal	Pris
	153AM-1	Honungsburk 700 g bulk 2304 st, inkl. plåtlock	2 304 st	9 300 :-
	153JM-1	Honungsburk 500 g bulk 2873 st, inkl. plåtlock	2 873 st	10 800 :-
	154AM-1	Honungsburk 350 g bulk 4194 st, inkl. plåtlock	4 194 st	13 500 :-
	153UB	Honungsburk 250 g bulk 3168 st, inkl. plåtlock	3 168 st	8 620 :-
	153XB	Burk högt lock 250 g bulk 3072 st, 250 g inkl. mattsvart plåtlock	3 072 st	8 640 :-
	153YB	Burk högt lock 400 g bulk 2048 st, 400 g inkl. mattsvart plåtlock	2 048 st	7 280 :-
	152RB	Sexkantsburk 250 g bulk 3762 st, inkl. plåtlock	3 762 st	12 800 :-
	152NB	Sexkantsburk 500 g bulk 1960 st, inkl. plåtlock	1 960 st	11 400 :-