



Bi-Ord



Nyt fra

Nr. 107 oktober 2022

Rose Marie
ta'r ordet



Forleden havde vi møde i HBF's bestyrelse. Jeg bad om en evaluering af det første år som formand. Der var tilfredshed med den måde, jeg gør det på, så jeg vover at stille op igen, når vi ses i oktober til generalforsamling. I er en dejlig forening at være formand for. Lutter rare mennesker. Jeg er dybt imponeret over jer. Nye såvel som gamle. I tager ansvar. I kommer med ideer. I er grillmestre til sæsonafslutningen. Melder jer selv til at komme med æbleskiver, så vi får forbundet uddelingen af oxalsyre med hygge og første søndag i advent. Melder jer selv til at arrangere vintermøder, for bestyrelsen skal da ikke stå med det hele. Hjælper med at rydde op efter vores hyggelige sammenkomster i Skolebigården. I er altså bare gode. Der er også dem der trækker de store læs: med Skolebigård, begynderkursus og dronningeavl, Biord – og ved I hvad? De skal have en hånd. Med alle de gode nye folk vi har i HBF bliver næste års begynderkursus bare helt vildt godt og jeg håber fyldt med entusiastiske hjælpelærere. For ikke at miste forbindelsen med hinanden inden næste sæson håber jeg vi ses til generalforsamling, oxalsyre og æbleskiver (!) og honningsmagningskonkurrence i oktober og november og til vintermøderne i det nye år.

På glad gensyn!

Rose Marie



Jens Blume



Peter Størnøse



Susse Markmann

Store valgdag

Deltag i HBF's
generalforsamling

Den 24. oktober holder HBF den årlige ordinære generalforsamling, hvor medlemmerne vælger foreningens bestyrelse.

Kom og deltag, lad dig vælge eller vær med til at vælge formand, hele tre bestyrelsesmedlemmer og en første suppleant.

Covid-19, en vedtægtsændring, der udvidede antallet af bestyrelsesmedlemmer i HBF fra fem til syv medlemmer, og en formand, der stoppede (efter 25 år) midt i en valgperiode, har givet anledning til lidt slør og os mulighed for at få redt alle trådene ud og genfinde rytmen.

Ifølge vedtægterne ledes Hørsholm Biavlerforening af en bestyrelse på mellem fem og syv medlemmer, der alle vælges for to år ad gangen, således at formand og tre medlemmer vælges det ene år (lige årstal), og kasserer og to medlemmer vælges det andet år (ulige årstal). Desuden vælges første suppleant, når årstallet er lige, mens 2. suppleanten vælges når årstallet er ulige.

Som medlem af HBF kan du stille op til én af de fem poster, som vi vælger i år.

Forventeligt genopstiller Rose Marie som formand, Kirsten, Peter og Jens som bestyrelsesmedlemmer og Susse som 1. suppleant.

Søren Barslund og Bjarne Sørensen har tradition for at lade sig vælge som revisor og revisor-suppleant.

Endnu en plads i bestyrelsen er ledig efter Robbie Jørgensen, som ingen har set eller hørt fra siden den generalforsamling, hvor han sidst blev valgt.



Rose Marie Tillisch



Kirsten Wielandt



Læs mere om
generalforsamlingen - side 5



IDETTE
NUMMER

Se HBF's nye logo nr. 2

Ny lektion i Biskolen

Argentinsk biavl

Har du drømme

Tarmparasitten nosema

Ukrainsk biavl

Klimavenlig biavl

Start dine honninghjerter



Spis æbleskiver og hent oxalsyre den 27. november



HBF – nu med to logoer

Hugo Olsen, stifteren af Hørsholm og omegns biavlerforening, designede det gamle fine logo med Hørsholm hjorten og bierne. Det hører til i HBF's DNA. Men det nye logo glæder jeg mig også til at bruge. Ideen til et nyt logo opstod til sidste års sæsonstart, hvor jeg gerne havde sat en stander op med vores logo. Men vi havde ikke nogen stander og Hugo Olsens kunne ikke reproducere. Det satte tankerne i gang i bestyrelsen og vi er glade for nu at kunne præsentere det flotte og enkle logo, som grafikerne Karina Bjerregaard har tegnet til os. En lige præcis tilstrækkelig buttet bi og foreningens initialer. Det logo kommer I til at se på beach-flag til at sætte op ved festlige lejligheder, på T-shirts, krus og hvad vi ellers finder på. Kom gerne med forslag til hvor vi kan bruge det. *Rose Marie*



Michelin-middag ★★☆☆ '22



Peter Sjøgrens sommermiddag blev en hyggelig oplevelse for tæt ved 50 tilfredse, mætte medlemmer, der havde husket deres gode humør....



*Menuen lød på: bålaks serveret med kaviar-creme og krebs, dertil krydderimarineret tang, frisk salat, friskbagt brød, portionsanrettede nye kartofler med løvstikke og olivenolie og marinerede grillede portionsanrettede artiskokker. Efterfulgt af cognacflamberede crepe suzette i appelsinsovs med honning og brændte figer. * Og kyllingespyd til børnene.*



Hørsholm Biavlerforening

Formand: Rose Marie Tillisch, Rungsted Strandvej 47B, 2960 Rungsted Kyst, tlf.: 4142 3486, rosemarietillisch@icloud.com

Kasserer: Mogens Snog, Gormsvej 8, 2960 Rungsted Kyst. 31764588, mogens.snog@gmail.com - Bank: 1329 0290 051747.

Øvrig bestyrelse: Jens Blume Larsen: 6169 4995, Kirsten Wielandt: 4913 2117, Robbie Jørgensen: 3121 1032, Peter Stærmosé 2030 6560 og Ole Michael Jensen: 4557 1659.

Suppleanter: Susse Mohr Markmann 4050 6222 og Ella Stubben: 4828 0145, 2927 3195.

Syning af bifamilie foretages af foreningens kyndige biavlere. Foreningen har 11 kyndige biavlere:

Bjarne Sørensen, 9133 3530 / pernilleogbjarne@privat.dk. Peter Høring, 4818 8890 / peter.gabriela@mail.dk. Peter Talmark 2164 0140 / talmark@hotmail.com. Søren Wium-Andersen 5178 9115 / wa23@hotmail.dk. Finn Steno Thygesen, 4817 0220 / 2172 0961 / bifinn@hath.dk. Else Frydensberg, 5211 3800 / el-se@fryd.dk. Ole Frydensberg 5311 3800 / ole@fryd.dk. Jacob Johan Mohr Markmann, 4051 5880 / jjmm@watch-out.dk. Svend Løv, 2321 5340 / svendbier@gmail.com, Susse Markmann, 4050 6222 / sussem@gmail.com. Peter Sjøgren 40638208 / peter@sjogren.dk.

Skolebigård: bipavillon og bistader i Rungsted Hegn, bag skovløberhuset for enden af Sdr. Jagtvej.

Naturens Hus, **Enghave 38, 2960 Rungsted:**

Hjemmeside: www.horsholmbiavl.dk





Drone-tavlen fortæller Alt

Alle biavlere ved, at dronetavlen er vigtig. De fleste lærer også, hvordan man skærer droneyngel fra om foråret for at fjerne varroamider. Men ikke alle når at lære, hvordan man får fuldt udbytte af dronetavlen.



Dronetavlen blev opfundet da varroamiden kom til Danmark. Det var i 1990. Dengang lagde forskere og menige biavlere hovederne i blød for at finde giftfri metoder til at bekæmpe varroamider med. Dronetavlen viste sig at være en effektiv metode.

Dronetavlen som fangstredskab

Man havde længe vidst, at fraskæring af droneyngel nedsatte midetrykket. Det hænger sammen med, at droneynglen sidder forsegle i over 14 dage, og miden i den periode kan nå at få op til 3. generationer på benene.

Spørgsmålet var imidlertid hvordan, man kunne opnå en hel regelmæssig og systematisk fraskæring. Her kommer den tredelte dronetavle inde i billedet, for ved at skære en gang om ugen – hver 10. dag for den todelte dronetavle, - fjerner man systematisk varroamiderne, inden de kan nå at kravle ud af cellerne og gøre skade på de voksne bier.

Dronetavlen bliver på den måde et effektivt fangstredskab for varroamider.

Mød dronningen på dronetavlen

Når de forseglede droneceller og med dem de nybyggede droneceller bliver fjernet løbende, vil al byggeri af droneceller efterhånden blive samlet ét sted: på dronetavlen. Det betyder, at dronningen hver dag skal forbi og lægge sine droneæg netop dér. Af sammen grund er chan-

cerne for at møde dronningen på dronetavlen stor.

Derfor kan man tit med dronetavlen oppe se sit snit til at overliste dronningen, hvis man godt vil have mærket den. Når man ser dronningen, lægger man dronetavlen ned og snupper med to fingre dronningen om forkroppen og lægger den over i sin hule hånd. Nu er der god tid til at finde mærkningsgrejet frem. Når det er sket, åbner man hånden og putter dronningen ned i mærkningsburet eller tager igen fat om forkroppen. Det vigtigste er, at dronningen sidder stille, så man kan afsætte et lille præcist mærke med mærkefarven.

Dronetavlen som varslingsystem

Da vi ved, at dronningens kommer forbi dronetavlen for at lægge æg mindst én gang i døgn, kan vi umiddelbart læse af dronetavlen, om der er en sværmmning på vej. For i det øjeblik bifamilien er gået i sværmmus, ophører dronningen med at lægge æg, i hvert fald på dronetavlen. Samtidig standser byggebierne arbejdet med at udbygge dronetavlen, hvis de ikke som det sidste har bygget et par sværmmceller.

Den viden kan vi bruge til at afværge sværmmning, hvis det er det, vi vil. Man gør det ved at komme bifamilien i forkøbet og selv lave en aflægger. Den skal bestå af 3-4 tavler med påsiddende bier og evt. ekstra bier fra en yngeltavle. Man vælger i reglen den tavle, dronningen



sidder på, som den første. Yderligere en yngeltavle føjes til sammen med en pollentavle og en fodertavle. Endelig kan det være klogt at feje bierne af endnu en yngeltavle, så man er sikker på, at den nye bifamilie har mandskab nok til at holde ynglen varm.

I stedet med dronetavlen, lader man to dronningeceller blive siddende, en åben og en lukket. Hvis den første skulle svigte, vil den anden sikre bifamiliens fortsatte eksistens.

Manglende aktivitet på dronetavlen

Jo mere man lærer dronetavlen at kende, desto mere kan man læse ud af den. Fx afslører den stump voks, der er udbygget frem mod sværmmus, hvor længe det er siden, sværmmusen er sat ind. Er voksefeltet næsten helt udbygget, er det sket for nylig. Er det ikke udbygget, er der gået en uges tid, og man har lidt travlt med at lave sin aflægger - og da især, hvis det er varmt i vejret.

Af dronetavlen kan man også læse, om bifamilien er i god udvikling. Blicher den kun delvist bygget ud i løbet af en uge, og bliver der kun lagt få eller ingen æg, er familien svag, og bør allerede i det tidlige forår lægges sammen med en anden familie. Der kan gå en dronemor eller en dronning, der er for gammel. Eller familien har haft Nosema eller der er kalkyngel. Uanset hvad, der måtte være galt, vil det fremgå af den manglende aktivitet på dronetavlen.

Dronetavlen skal sidde rigtig

For at få adgang til al den information, som dronetavlen rummer, skal den sidde rigtig, dvs. i yngellejet. Sidder den uden for yngellejet, kommer dronningen ikke forbi og lægger æg. Dronetavlen kan komme til at sidde uden for yngellejet, ved at biavleren får sat den forkert, eller ved at bierne flytter væk fra den. Det sidste kan ske, når bifamilien bygger yngellejet op eller ned eller til siden i forhold til den oprindelige placering. Så gælder det om at flytte dronetavlen tilbage i yngellejet, eller yngellejet tilbage til dronetavlen.

Plast-bægre
 Køb dem i Ole Michaels
 carport, Enghave 21 C
 i Rungsted

Lidt om en dronningeavler på besøg fra Argentina.

Argentina er det land i verden, næst efter Kina, der har den største honningproduktion. Ukraine stod, indtil krigen, som nummer tre.

Den 8. august havde vi besøg af argentineren Carlos Ricardo Waiman i Skolebigården. Han kom sammen med sin datter og svigersøn, som begge bor i Danmark. Selv bor han i Argentina, hvor han nu er dronningeavler. Han har i over 30 år stået for 1500 bistader. Kørt mod nord mod ækvator, når det blev vinter og passet bistaderne dér, kørt fra ækvators hede til mildere sommervej mod syd, når tiden blev til det. Argentina er et kolossalt land og rækker, skulle vi lægge det hen over Europa, fra Nordnorge til Sicilien i breddegrader, fra tropisk varme i nord til kulde i syd.

Der var ikke meget vi kunne lære ham. Til gengæld kunne vi lære af ham.

I fire år var Waiman formand for El Cardo, som står for eksporten af honning til Japan, Spanien og USA. Nu koncentrerer han sig om dronningeavl og arbejder på forskellige måder med at forbedre deres genetiske kvalitet. Det var spændende at have ham på besøg, og I kan nok regne ud, at Ole

Michael og han havde meget at fortælle hinanden. På et tidspunkt talte de to om, hvordan, hvornår og med hvilket redskab det mon var bedst at flytte de nyklækkede larver til dronningecellen. Carlos gør det samme dag, som larven klækkes af ægget. Her venter vi til anden eller tredjedagen. Her bruger man et fint tillavet slankt lille redskab, kaldet kinanålen, som man med et lynhurtigt tag vipper ned under larven og på nålen flytter larven over i sit nye hjem. Carlos havde fundet ud af et endnu bedre redskab. Nemlig en kyllingefjer, som han trak af en kylling. Og fjeren spidsede og buede han så til, så den med sin naturlige bøjelighed kunne liste sig under larven og gøre flytningen endnu lettere.

Vi stillede også Carlos nogle spørgsmål, som kan give et billede af, hvordan han har arbejdet med bir:

Hvor mange hjælpere havde du i den tid, du havde 1500 bistader?

Normalt arbejdede vi tre i bigården med bistaderne og yderligere to ansatte på det sted, hvor maskinerne til at udvinde hon-

Kinanålen & kyllingefjeren



Ole Michael, Carlos og hans datter Maria Julia i Skolebigården

ningen var. Det kunne selvfølgelig variere fra år til år. Hvis der var for meget honning at høste, hyrede jeg en medarbejder mere til bigården og en mere, der arbejdede med maskinerne. Og hvis høsten ikke var god, var vi to medarbejdere færre.

Carlos Waiman fortæller, at han flyttede fra nord til syd med bistaderne efter årstiderne. Vi spørger ham: Hvor langt mod nord? Og hvor langt sydpå?

Carlos fortæller:

Vi er fra Colonia Hinojo, Olavarria i provinsen Buenos Aires. Jeg rejste omkring 1000 km mod nordvest for at komme til et sted i provinsen Cordoba ved navn Villa Dolores (som er ca. 500 km længere nordpå end Olavarria). Det er fordi sæsonen begynder tidligere der, tættere på ækvator. Så plejede jeg at være 3 måneder i Cordoba, og efter den tid vendte jeg tilbage til Olavarria, fordi sæsonen nu begyndte der.

På hvor mange lastbiler?

To store lastbiler. En med 350 bistader og en anden med arbejdsmateriale.

Dronningeavl

Hvornår begyndte du at koncentrere dig om dronningeavl?

Det er omkring 20 år siden, jeg begyndte at være mere opmærksom på dronningeavl og forbedring af genetisk materiale. Et af de vigtigste aspekter af god genetik hos dronninger er det såkaldte rengøringsgen", som bestemmer den hygiejniske adfærd i hele bikuben. Jeg tillægger det så stor betydning, at det er den afgørende faktor for

udvælgelsen eller kasseringen af en fremtidig dronning, ud over hendes andre evner.

Hvor mange bistader har du nu i din dronningeproduktion?

I øjeblikket har jeg 120 bistader. Mængden af dem, jeg tager til produktion af dronninger, afhænger af vejret og af, hvor stor efterspørgslen efter dronninger er. Nogle gange bruger jeg 50-60 bistader til det. Andre gange 70-80.

Hvor mange dronninger kommer der ud af sådan en produktion?

Jeg har kapacitet til at producere 3000 dronninger om året eller mere. Men igen afhænger produktionen af vejrforholdene.

Carlos taler udelukkende spansk – men heldigvis var datter og svigersøn med, så vi fandt ud af at oversætte undervejs. En hyggelig aften i Skolebigården.

Af Rose Marie





Westlife ta'r stikket hjem

Brian McFadden fra boybandet Westlife har delt video af sig selv på Instagram, efter han er blevet stukket af en bi. Selv kalder han bistikket for 'gratis botox og fillers' og i videoen synger han: I'm sexy and I know it.



APIMONDIA 2025

Selvom der er to år til kongressen i Skandinavien, så starter forberedelserne allerede nu, da markedsføringen af kongressen begynder om et år. Derfor inviterer DBF alle der gerne vil vide mere om APIMONDIA-kongressen og planerne for 2025 til et onlinemøde onsdag den 12. oktober kl. 15.00 – 16.00.

tilmelding kan ske på:
www.bit.ly/apimondia2025meeting

Hent oxalsyre

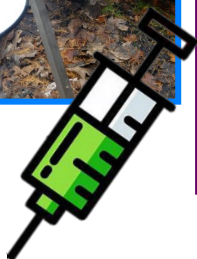


Søndag

kl. 10



- og drik æblegløgg til æbleskiverne første søndag i advent.



Ideer, indkøb & initiativer

På generalforsamlingen kan du få indflydelse og mulighed for at ændre på HBF's strukturer og indhold.



Har du forslag til forbedringer, har du ideer til nye tiltag, er generalforsamlingen stedet, hvor du kan få vedtaget dine forslag med det vuns. Generalforsamlingen er øverste myndighed.

Der er mange muligheder. Vi nævner i flæng: Du ku' tage livtag med HBF's trepunkts varrostrategi og foreslå, at vi dropper myresyren. Du ku' foreslå at der bliver nedsat et hurtigt-arbejdende byggeudvalg, der afsøger mulighederne for at opføre et Api hus. Og du ku' foreslå, at vi som lokalforening aktivt deltager i forberedelserne af Apimondia, biavlernes verdenskongres, der kommer til København i 2025.

Som sagt: mulighederne for at give bestyrelsen lidt retning er utallige. Du skal sende dine forslag til formand Rose Marie (info@horsholmbiavl.dk) senest den 17. oktober kl. 16. Og senest den 20. oktober skal Rose Marie og bestyrelsen have rundsendt de indkomne

forslag til alle foreningens medlemmer.

Hvem kan stemme

Alle medlemmer af Hørsholm Biavlforening, der har betalt deres kontingent, har én stemme, på generalforsamlingen, mens familiemedlemskaber har to stemmer. Der er mulighed for at stemme pr. fuldmagt. (Læs vedtægterne på hjemmesiden: www.horsholmbiavl.dk).

Medlemmer, som ikke kan deltage i generalforsamlingen, kan stemme pr. fuldmagt, ved at overdrage sin stemme til et andet stemmeberettiget medlem.

Familiemedlemskaber kan på samme vis - med fuldmagt - overdrage deres to stemmer til et stemmeberettiget medlem af foreningen.

Fuldmagten skal være skriftlig og overdrages dirigenten ved mødets begyndelse. Hvert medlem kan højst stille med én fuldmagt.



Dagsorden

for den ordinære generalforsamling:

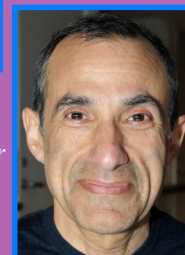
1. Valg af dirigent
2. Valg af referent
3. Formanden aflægger bestyrelsens beretning
4. Kassereren fremlægger det reviderede regnskab
5. Fastsættelse af kontingent
6. Behandling af indkomne forslag
7. Valg: Formand, bestyrelsesmedlemmer og suppleant. Valg af revisor og revisorsuppleant.
8. Eventuelt.



2 HBF- PROSPECTS



Louise Brønholm



Charan Lelander

'BiOrd' har spottet - og formået to medlemmer til blot at overveje at stille op til og deltage i bestyrelsesarbejdet.

Grønt lys fra kassereren

Sæson 2022 er gået, og det er tid til at gøre økonomien op. Vi har igen haft et godt år med flere indtægter end udgifter og vi kommer ud af året med et pænt overskud.

Vores største indtægt kommer fra salg af honning i Skolebigården. I år er det ca. 34.000 kr., der er solgt for. Derfor en stor tak til alle som har deltaget i at passe Skolebigårdens bier, høste honning, få honning på glas og sætte frem til salg. Der kommer også indtægter fra kontingent



og salg af glas, voks, bier m.v. Tak til alle, som husker at skrive, hvad der betales for på MobilePay og bankoverførsel.

På udgiftssiden er det 'kontorudgifter', varroabekæmpelse, voksklub samt drift og fornyelser i Skolebigården, som fylder mest. Men der har også været plads til at understøtte sammenkomster og sociale arrangementer og slippe for besværet ved



deltagerbetaling. Vi har p.t. en kassebeholdning på godt 40.000 kr. Det er pænt over det, vi minimum har brug for, og vi er derfor godt rustet til den nye sæson. Så der er grønt lys fra kassereren. Detaljerne kommer i regnskabet på generalforsamlingen.

Kasserer Mogens Snog: HBF står godt rustet til sæson 2023.

Smelt din voks



Af Jan Sørensen

Da honninghøsten var overstået, stod vi med en masse dejlig honning og en sæk med pressede vokstavler. Der var 12,5 kg pressede vokstavler i sækken og en professionel vurdering var, at ca. 1/3 del af dette, var voks. Interessen for hvordan man smelter voks og en snak i Skolebigården betød, at vi selv ville prøve det. De erfarne biavlere i Skolebigården havde en masse gode råd og tricks, de delte ud af. Tak for det. Vi købte en frugtkoger på tilbud til 230.- kr. vi fandt nogle brødforme med skrå sider og så var vi klar. På en løs kogeplade i et skur blev halvdelen af de pressede tavler sat over. Det tog knap 2 timer at smelte voksen fra. Under vejs blev der tappet over i formene. Der blev kogt mere af end vi først havde regnet med, så alternative beholdere blev taget i brug. Da afkoget var koldt, kunne vi tappe vand og rest



honning fra som lå i bunden og resten var næsten ren voks. I bunden af hver voks plade var der noget urenhed som kunne skabes af. Det blev gentaget med den anden halvdel af de pressede vokstavler. Da alt voksen var smeltet fra, kom vi voksen op i en gammel gryde og smeltede det om til to store voks-barer på lige knap 6 kg. Vi kan indlevere voks i en af bi butikkerne og betale for at få det lavet til nye vokstavler. Det tog lidt tid og udstyret som blev brugt kan ikke rigtigt bruges til andet. Det er helt sikkert noget vi gør til næste år.

Øko-honning til spot-pris

Spørgsmålet er, hvem Aldi og prisen spotter.

Aldi sælger økologisk honning, mærket med det danske røde Ø-mærke og underteksten statskontrolleret. Mærket betyder alene, at Fødevarestyrelsen har ført kontrol med den virksomhed, der sidst har pakket produktet.

Men hvor kommer honningen fra ?

Ifølge 'Jacobsens honning' stammer firmaets økologiske honning - noget upræcist - fra Syd- og Mellemamerika, og overholder oprindelseslandets regler indenfor økologisk produktion".

Den økologiske honning kommer altså fra et areal på 18,3 mio. km², fordelt på 15 nationer. ((EU: ca. 4,3 mio. km²)) Når det er interessant at vide, hvilket specifikt land/hvilke lande honningen stammer fra, er det fordi kravene til økologisk produktion varierer fra land til



land.

'Jacobsens honning' forklarer:

"Når man skal bestemme om honningen er økologisk, analyserer man bl.a. for indhold af pesticider og antibiotika, og det er de resultater, som afgør om honningen kan klassificeres som økologisk". (Fravær ? Grænseværdier ?)

Jacobsens skriver videre: "Derudover er der krav til, hvordan man driver sin økologiske biavl i praksis, men her vil der også være forskellige regler".

Bon appetit

Af Susse Markmann



Fortæl os dine drømme

Hvad foretager en bi-avl sig på vinterferie? Når aktiviteterne ikke centrerer sig

om honningproduktion og biernes sundhed.

Biavleren forbliver jo nysgerrig – og bøvler med, at blive klogere på andre lige så interessante facetter af at have biavl som hobby.

Derfor har HBF en tradition for at mødes hen over vinteren for at blive fagligt/ kulinarisk inspirerede.

De seneste år har der været oplæg om propolis, fællesbier, fermentering, allergi chokoladefremstilling samt indlæg om bi-inspektørens funktion.

De emner, som lagde op til selv at prøve,



har været krydret med forskellige muligheder for selvaktivitet.

HBF's bestyrelsen er nysgerrig for at få at vide, hvad du kunne have lyst til at få mere viden om/ forsøge dig med.

Derfor - fortæl os om dine drømme. Send dine forslag/ ideer/ tanker/ ønsker/ og drømme til HBF!

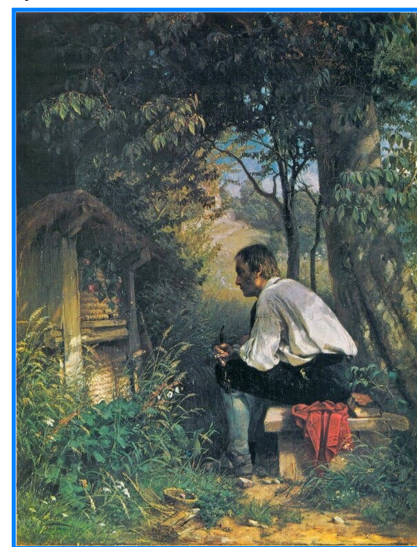
Hvilke emner kunne du tænke dig at få belyst på en vinteraften i HBF-regi?

Kender du en god oplægsholder, m.m. Bestyrelsen indkalder ideer. Send dine ideer til: info@horsholmbiavl.dk.

Bierne fik besked



Da dronning Elizabeth II var død, bandt den kongelige biavlere på Buckingham Palace, John Chapple, sorte sløjfer på bistaderne, inden han i et dæmpet tonefald fortalte bierne, at dronningen var død, og at de ville få en ny herre.



'Bi-vennen' maleri fra 1863 af tyskeren Hans Thoma.

'Telling the bees' er en standardpraksis, der går mange hundrede år tilbage i historien, og som har været praktiseret såvel i Europa og USA. Traditionen kræver, at bierne, som medlemmer af familien, bliver informeret om større livsbegivenheder i ejerens familie, især fødsler og dødsfald. Glemmer man at orientere bierne kan det – ifølge folketroen - få drastiske konsekvenser.



Tarm-parasit afkorter...biernes liv

Nosema svækker bifamilien og udhuler honning-høsten

Nosema er den mest udbredte sygdom blandt bierne og er forårsaget af mikroskopiske mikrosporidier i biernes tarm. (De éncellede parasitter, der tidligere blev opfattet om protozoer, men siden er blevet omklassificeret som svampe).

Nosemaen parasiterer på cellerne i tarmens indre væg, der producerer den mavesaft, som hjælper med at fordøje mad, og absorberer næringsstoffer, der skal distribueres rundt i byen med hæmolympfen.

Sådan forhindrer nosemaen bierne i at fordøje føde og assimilere næringsstoffer. Bierne bliver underernærede, svækkede og kan blive så afkræftede, at de dør.

Indtil 2004 mente man, at der eksisterede to afsondrede arter nosema: En vestlig: nosema apis, og en østlig/asiatisk, nosema ceranae. Anvendelsen af molekylære analytiske teknikker, PCR, har gjort det muligt at forstå, at begge arter er fordelt over hele kloden.

Nosema findes overalt, hvor der findes bier. Og de to typer er svære at skelne fra hinanden, fordi deres celler ligner hinanden, og begge typer producerer sporer, der invaderer slimhinden i mellemtarmen i honningbiens fordøjelseskanal. På få dage kan nogle få sporer formere sig til over 30 millioner i én bi.

Hvad gør Nosema ved bier?

Nosemaen slår ikke nødvendigvis dine bier ihjel, men nosemaen forårsager udbredt skade på bifamilien. Arbejderne lever færre dage. Det medfører en mindre arbejdsstyrke, der igen medfører en mindre honningproduktion. Også bifamiliens dronning lever i færre dage, og når ikke at modnes til sin topydelse. En ringere feromonproduktion reducerer æglægningen.

Bifamiliens generelle tilstand lider, efterhånden som dens medlemmer bliver svagere og sygere.

I et forsøg på at rette op på, hvad der er galt, forsøger arbejderbierne at udskifte dronningen i håb om en forbedring. Alt i mens yngelplejen halter, fordi ammebierne ikke er sunde nok til at passe ynglen.

Har bifamilien andre problemer som fx varroa, kan nosema være dråben, der udvirker det totale sammenbrud.

Hvordan bliver bifamilien inficeret

Bier inficeres ved at indtage nosema-sporer gennem deres mund. Sporerne kan de få ved kontakt med andre inficerede bier eller gennem forurenede føde eller vand. Den mest almindelige måde nosema sporerne

spredes på foregår, når bierne arbejder med opgaver inde i stedet, som fx udrensning af yngellejet.

Blot få sporer er nok til at udvikle sig til et stort problem.

Nosemasporerne ender i biernes tarm, hvor de begynder at formere sig. Når sporerne trænger ind i mellemtarmen (mellem honningmaven og tyndtarmen), påvirkes slimhinden i mellemtarmen.

Ved en kemisk påvirkning overføres arvemateriale. Herefter sker en delingsproces, der slutter med dannelsen af nye sporer. Sporerne arbejder sig gennem fordøjelsessystemet og udstødes fra kroppen i biens afføring.

Under gunstige forhold tager det 2½ døgn, fra sporens arvemateriale er vandret over i mellemtarmens celler til de nye sporer er dannet.

Inficerede bier kan indeholde op til en halv milliard sporer.

Konsekvensen bliver, at biens fordøjelse er forringet, hvilket forårsager hævelse, en dårlig ernæringsstilstand og sygdom.



På få dage kan nogle få sporer formere sig til over 30 millioner i en enkelt bi.

Nosema-sporer kan leve op til et år i fækal materiale, i en vandkilde, i pollen og honning.

*

Trækbierne kan ligefrem blive så svage, at de ikke når tilbage til bistadet.

Det kan stille biavlere i den ejendommelige situation, at hun/han står tilbage med en dronning og et par arbejderbier - for så at spekulere på, hvor hele bifamilien mon blev af.

Symptomer på Nosema

Ser du nogle af nedenstående symptomer hos dine bier - især i foråret og efteråret - kræver det et nærmere eftersyn.

* En bifamilie, der ikke indtager foder, når andre gør det.

* Bier med hævede kroppe.

* Arbejder der ryster og ryster

* Bier, der ikke kan flyve.

* Bier, der kravler formålsløst rundt på bundbrættet eller på flyvebrættet.

* Vinger, der ikke er foldet sammen.

* Afføring i yngellejet og på bistadets udvendige vægge.



Bemærk: Ikke alle bier med dysenteri har nosema. Ikke alle bifamilier med nosema har dysenteri.

Nosema sænker biernes evne til at optage proteiner og reducerer dermed biernes mulighed for at producere fodersaft.

Front-linie bierne

Petro Fedorovych (71) kalder sine bier for 'front-linie-bierne', fordi de i år har hentet nektar fra sol-sikkerne i den ukrainsk-russiske kampzone .

Petros bier krydsede frontlinjen. Han selv og Ira har måttet leve med granaterne tordnende over hovedet, mens bierne fløj mod fronten og vendte tilbage med deres last.

- Efter et koldt forår stod solsikke markerne, hvor Petros bier i årtier har samlet deres nektar, utilplantede og forladt. Krigen havde sneget sig hen over den østlige ukrainske steppe efter Ruslands invasion i februar. Byen Sievierodonetsk faldt, derefter Lysychansk. Krigsfronten bevægede sig, indtil de uophørlige artillerigranater detonerede rundt om biavlrens lille landsby, Bohdanivka.

Men alligevel fløj Petros bier af sted fra deres bistader. Petro Fedorovych så dem flyve ud over markerne og kraterer, tættere og tættere på frontlinjen, hvor russiske og ukrainske tropper dræbte hinanden med kanoner, granater og raketter. Og så fløj de hjem.

Petro og Ira blev

Siden krigen begyndte for mere end seks måneder siden er millioner af ukrainere flygtet fra deres hjem. Men mange har søgt ly i kældre, opsat på at trodse russernes angreb.

Og for Petro Fedorovych og hans kone Ira var beslutning om at blive i deres hus med alle bierne og geden Flower ganske enkel: De ville ikke forlade deres hjem. Selv det helvede af destruktion, der langsomt trængte frem, foretrak de, fremfor det ukendte liv i byerne uden for russisk artilleris rækkevidde. "Jeg har bygget mit hus og jeg vil aldrig forlade mit hjem, siger Petro, med sit grå uredte hår og sved, der allerede pibler frem på panden af anstrengelserne med morgenens biavl. Biavlren er Petros livsværk, som han hellere ville dø for end forlade.

Alle krige er forfærdelige, men krigen i Ukraine skiller sig ud. Russisk artilleri forvandler landsbyer som Bohdanivka til kirkegårde fra den ene dag til den anden. Rykker russiske tropper frem, vil de langsomt tygge stort set alt på deres vej ihjel ved at gøre brug af så meget ammunition, at uafbrudte øjeblikke af stilhed får maven til at snøre sig sammen i angst i et supplement til de efterfølgende rædsler.

Bohdanivka

Bohdanivka, med 150 indbyggere, ligger



Petro og Ira giftede sig i 1976 og fik to piger og en søn.

Lilia, 45 familiens yngste datter lever i Kiev og er sygeplejerske som sin mor. Lilia sælger honning, som hendes far sender. 500 gram koster cirka en dollar.



med roser, fortæller Ira, men i år er de væk.

Bier har været en del af Petros liv, siden han var barn i det, der nu er det vestlige Rusland.

-Da krigen begyndte for otte år siden, blev den nærliggende landsby, Klishchivka, bombet sønder sammen. Dengang havde jeg mange bier. Glasset i vores vinduer klirrede og bierne spredte sig på grund af de vedvarende detonationer." Bifamilierne kom sig aldrig helt over den vinter. I år er hans omkring 25 bifamilier langt mere aggressive, end de var engang. Ira vover sig ikke længere i nærheden af bistaderne af frygt for at blive stukket, og Petro har en røgpuster med sig, som han bruger til at berolige sine bier. -Bierne er blevet anderledes, siger Petro. De vil ikke give Ira et sekunds ro.

-Det er på grund af larmen. Bier elsker stilhed, tilføjer Ira.

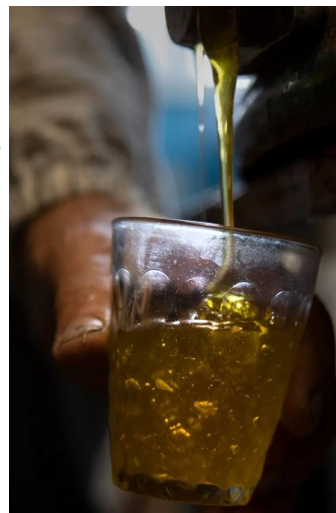
Der er ikke længere fred og ro i Bohdanivka, Hvor folk fra Bakhmut eller andre byer i Donbas som fx Kramatorsk og Sloviansk har taget på weekend. Den 15. september tæppebombede Rusland byen.

Høst trods alt

Alligevel vendte bierne tilbage med 325 kg honning. "Jeg troede slet ikke, at jeg ville få noget," siger Petro.

Efterhånden som kampene nærmede sig, flygtede mange biavlere fra Bohdanivka og det nærliggende Bakhmut. Men Petro passede, selv med granaterne buldrende af sted over hovedet, nogle af sæsonens sidste nektartræk. Og efter at have slynget sin honning konstaterer han stolt:

"Det er rav, ikke?". Solsikkehonning er stadig hans favorit efter årtiers biavl.



midt mellem den frontlinie, hvor russiske tropper befandt sig den 8. september og hvor russerne gerne vil hen: til resten af Donbas, - en region med bølgede marker, minebyer og hundredtusindvis af Petro Fedorovychs bier.

Petro Fedorovych gjorde tjeneste i den sovjetiske hær, da den kolde krig var mest intens. Efter at han forlod militæret, flyttede han til Bohdanivka i 1972, hvor han arbejdede hårdt som dyrlæge på en kollektiv mejerigård, mens Ira var sygeplejerske i den nærliggende by - i det, der dengang hed Artemivsk, nu Bakhmut. De to mødtes kort efter, selvom det tog noget tid for Petro at samle mod til at tale med hende.

Efter Sovjetunionens kollaps byggede Petro et to-etagers murstenshus i Bohdanivkas udkant, der var omgivet af fredfyldte marker og nær det område, hvor den ukrainske hær nu har placeret tropper og køretøjer.

Til sine bier byggede Petro blåmalede træstader, der dukker op i hans baghave som fyrårne i det høje græs, og hvor staderens indbyggere rasende pendler mellem hønsene, en faldefærdig hvid Volgasedan og honningurt, hugorme og senneplanter.

Hegnet ud mod gaden var engang fyldt

Mine bier ved ikke hvad sukker er !

Skolebigården lukkede ned for i år med grill, hygge og ukrainske Anatoliys fortælling om sin biavl - og hvordan han sover på bier, - men aldrig fodrer dem med sukker.

Da Rusland i februar angreb Ukraine måtte Anatoliy flygte fra Kharkov i det nordøstlige Ukraine. Med familien drog han vestpå og efterlod sine 22 bistader i noget, der i dag er russisk okkuperet zone. Efter 44 år med sine bier.

- Da min far levede, var jeg bange for bierne. Efter hans død måtte jeg jo tage mig sammen, fortæller Anatoliy, der har læst bøger og studeret bierne hele livet. Men lige fra begyndelsen stod udfordringerne i kø. -Mine første indvintringer var jeg ikke så heldige med. Vintrene i Ukraine er hårde, og jeg skulle jo lige lære, hvordan man håndterer bierne. På samme tid kom varroamiderne også til Ukraine. Og dengang vidste biavlerne ikke, hvordan man skulle bekæmpe miderne.

-Vi forsøgte os med varme-kasser, som opvarmer bierne. Jeg konstruerede selv varme-kasserne og brugte dem gennem tre sæsoner, men det var en meget arbejdskrævende proces og bierne havde det ikke specielt godt i 44 graders varme. Siden gik Anatoliy over til at bruge myresyre. Men myresyren brød bierne sig heller ikke om. Så Anatoliy er endt med at benytte sig af dronefratagning og oxalsyre.

Hobbybiavl

De fleste ukrainske biavlere er ifølge Anatoliy hobbybiavlere, der først og fremmest er drevet af interesse og engagement.

Selv betragter Anatoliy sig - med sine 22 stader som hobbybiavlere.

Solsikker

I Ukraine bliver bierne godt slidt af at hente nektar fra de store arealer, der er tilplantet med solsikker. Og mens nedbøren er sparsom udskiller solsikkerne så tilmed en klistrende væske, der hæmmer bierne i deres arbejde.

Anatoliy høster 40-50 kilo honning pr. stade og overlader 20 kilo af årets første honning til bierne, som de så kan overvinde på. Den første honning fordi sol-sikkenektaren har let ved at krystallisere senere på sæsonen, og dermed bliver et ringere indvintrings-produkt.

Med et smil forklarer Anatoliy, at man aldrig skal tage al honningen fra bierne for så bliver de stressede. Bierne har vænnet sig til at have hele honninglagret som et tag over deres hoveder, og tager



bigift - ved at begynde med et enkelt stik og siden langsomt øge gift-doserne.

Dronelarver som ukrainsk delikatesse har Anatoliy lært os at spise i løbet af sæsonen og pollen, propolis-tinktur er almindelige bi-produkter her som hisset. Men Api-huset, hvor man sover

man al honningen, får bierne

store øjne og undrer sig over, hvor deres honning er blevet af.

-Når man tager honning fra bierne skal der minimum være otte kilo honning tilbage i familien. Så er der plads til dronningens yngelleje. Er der mindre honning kan hun gå helt i stå.

Foderdej

-Den største forskel mellem dansk og ukrainsk biavl er nok, at danskerne bruger foderdej, mens ukrainerne bruger flydende sukker-sirup og først hen på foråret, hvis biavleren konstaterer, at bierne savner foder.

Selv har Anatoliy altid fodret med rigeligt honning, så han hverken har haft brug for sukkerdej eller sukker.

-Mine bier ved ikke hvad sukker er, fastslår Anatoliy med et smil.

Bi-produkter og Api-hus

Anatoliy har behandlet sin egen gift med

på bier, er en ukrainsk tradition.

For 12 år siden byggede Anatoliy sit eget to personers Api hus, hvor han og hans

viv, Hanna har sluppet af. -På få timer er man bedre og mere udhvilet end hvis man havde sovet i otte timer, fortæller Anatoliy.

Ideen i api-huset er, at fritlevende bifamilier har til huse under husets seng, - der er afskærmet af et fintmasket gitter-net, så kun biernes vibrationer, summen og duft fordeler sig i api-huset.

Bifamilierne skal ikke producere honning og familiens størrelse stabiliseres ved at flytte store dele af ynglen til andre bifamilier.

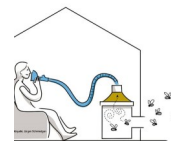
Api-huset fungerer bedst om sommeren, når bierne er mest produktive.

- Om vinteren fungerer api-huset ikke optimalt og så forstyrrer man osse bierne, siger Anatoliy.

-Det er et oplagt forårsprojekt.

Vi nedsetter et byggeudvalg, skærer aftenens grillmester,

Kenneth igennem som afslutning på sæson 2022 i Skolebigården.





Doven biavl - sådan

Hvad sker der, hvis man ikke forstyrrer bierne, men lader dem i fred - ud fra ideen, 'at bierne ved bedst'.

Hvad sker der, hvis man lader bierne passe sig selv i perioden fra slut-oktober til den første renselsesflugt, spørger en seriøs doven biavl, med initialerne AH. (Navnet er redaktionen bekendt).

For en gang skyld er der fuld enighed 'hele bordet rundt'.



Der sker slet 'ingen ting'. Bi-guru Eigil Holm har dømt absolut ro. Ikke mindst fordi forstyrrelser let medfører bugløb.

Også i de tilfælde, hvor sneen ligger højt i bigården, fraråder Eigil Holm at gribe sneskovlen. 'Sne skader ikke, selv om staderne er helt begravet, for sneen tillader luftgennemstrømning'. Den doven biavl kan uforvarende komme til at støde skovlen ind i stadvæggen og dermed forårsage uro. Og gøre mere skade end gavn.

Videre spørger samme biavl: *Kan man slynge / presse sin honning udendørs - i august fx efter kl. 21 - til elektrisk lys?*



Og Ole Michael har svar på rede hånd: Hmm, Ja hvorfor ikke. Er det mørkt, som det er klokken ni om aftenen i august og er temperaturen under 15-18 grader

skal det nok kunne fungere. At temperaturen skal være under de 15-18 grader skyldes, at bier har en fantastisk god lugtesans og måske vil gå efter lyset, hvis det er varmt. Et alternativ kunne være at lukke flyvesprækkerne, som når vi høster i haven. Det må være tilstrækkelig sikring mod bi-tilflyvning ved slyngning/ og presning.

Klima-venlig biavl

Jens Kristian Jørgensen tilstræber at undgå at indvintre med sukker.



Med en snor og en kuffertvægt følger Jens Kristian biernes honning-lager i vinter-halvåret.

Jens Kristian forsøger at tilnærme sig en mere bæredygtig biavl.

Når han lader bierne overvintre på deres egen honning og kun høster af biernes overskudsproduktion, sparer Jens Kristian hele den klimabelastning, fremstillingen og transport af invertsukker indebærer. Og så er hans slutprodukt med garanti en ren honning - uden eventuel rest-foder-sukker i tavlerne, når en ny sæson er gået i gang.

Ren honning

Det var bøvl med om foråret at stå med tavler med lidt rest-foder-sukker blandet sammen med frisk nektar, der fik Jens Kristian til at skære igennem og indvintre bierne på honning. Og det med god samvittighed, for sådan har bierne klaret sig i årtusinder. Jens Kristian høster tre gange om året. I begyndelsen af juni, i slutningen af juni og omkring 1. august. I slutningen af august vejer Jens Kristian hele stedet. Fra resultatet trækker han vægten af to magasiner, bier, voks, pollen, yngel, tavler, top og bund, der samlet vejer 15½ kilo. Bierne får så 18-20 kilo honning til at klare sig gennem vinteren, og så kan Jens Kristian høste overskuddet.

-Det er muligt, at vægten svinger alt efter om der fx er meget pollen, mange kokoner eller meget yngel, men et kilo fra eller til betyder ikke så meget, for jeg vil jo altid sørge for, at der er rigeligt med vinterfoder, fortæller Jens Kristian, der i øvrigt kan se frem til, at når solen skinner i maj og han skal høste igen, har

han bare sikret sig nogle kilo honning forlods.

Regner man i kroner og ører æder bierne ti kilo honning per stade, som Jens Kristian kunne have solgt: 20 glas á 40 kr. I alt 800 kr. Til gengæld slipper Jens Kristian for at købe inverteret sukker: 12 kr. pr kilo, 20 glas á 4 kr. + etiketter: alt i alt ca. 250 kr. Så det samlede 'tab' bliver cirka 550 kr. (Når Jens Kristian slynger frem for at presse, kan han genbruge voks-tavlerne).

Men så slipper Jens Kristian for at skulle hente foder, fodre og han slipper for at få blandet foder og honning i stedet om foråret.

Men titlen 'doven' er Jens Kristian ikke glad for. Der er stadig meget arbejde med bierne. - Jeg bruger energi på at få det hele til at løbe rundt. Og indvintringen på honning er jo ikke affødt af ideen om at være doven, siger han.



Jeg ser ikke mig selv som den 'dovne biavl', men som en hobby-biavl, der arbejder hen mod en mere bæredygtig produktion.



I 2021 endte produktionen på tre stader på 184 kilo. 65 kilo blev videreført til indvintring og de 120 kilo blev solgt.

Har du årets bedste honning

Har du ? Har dine bier ? Eller har du & dine bier i forening ydet en ekstraordinær indsats i år - og ønsker I også anerkendelse for jeres anstrengelser for en syg god honning, kan du møde op på den årlige honningkårsingsdag tirsdag den 29. november . Alle fremmødte kan som honning-sommelierer jonglere ubekymret med ord som mundfølelse, surt, sødt, salt, bittert og umami,



når de finder strejf og smags-nuancer af nødder, surt og chokolade. Vi kigger på farve, duft og tekstur, smørbarhed og eftersmag. Biavlere, der vil deltage i konkurrencen indleverer deres honning kl. 19. Max 1 glas flydende og 1 glas rørt honning. Glas-set/glassene skal indeholde min. 450 gram honning og skal være etiketteret, så det opfylder gældende regler med henblik på salg. Konkurrencen gennemføres kun, hvis der er minimum seks deltagere i hver disciplin. Arrangementet finder sted på Sophielund



Prøv et familiemedlemskab

Ønsker om ændring af medlemskab skal foretages senest den 10. oktober i forhold til opkrævning af kontingent for 2023. Ændringer sendes til info@horsholmbiavl.dk.

Et standard medlemskab dækker medlemskab af Danmarks Biavlerforening og én person hos Hørsholm Biavlerforening. Et familiemedlemskab dækker medlemskab af Danmarks Biavlerforening og til personer plus børn hos Hørsholm Biavlerforening. Mindre grupper som bi-lav, ungdomsklubber, bofællesskaber mv. betaler familiemedlemskab som dækker medlemskab af Danmarks Biavlerforening og til personer hos Hørsholm Biavlerforening. Derudover betales lokalt medlemskab for yderligere personer, der ønsker at deltage i foreningens kommunikation og arrangementer mv. Lokalt medlemskab af Hørsholm Biavlerforening kan tegnes af forhenværende biavlere og personer, som er medlem af Danmarks Biavlerforening gennem andre lokalforeninger.

I 2022 koster det 710 kr. til Danmarks Biavlerforening plus 125 kr. pr. person til Hørsholm Biavlerforening. Dvs. 835 kr. for et standard medlemskab, 960 kr. for familiemedlemskab og 125 kr. pr. person for lokalt medlemskab. Kontingent for 2023 vedtages på generalforsamlingen i oktober. Medlemmer bedes oplyse navn, adresse, telefonnr. og e-mail, så de kan få tilsendt foreningens medlemsblad Bi-Ord, almindelig orientering, og adgang til Skolebigården med tilbud om rådgivning samt lån af udstyr.

Tid til julens honning-hjerner

Det er nu julens honninghjerter skal sættes i produktion. Her følger Kaia Albin Pedersens opskrift: **Honninghjerter:** Ca. 10 stk.

Fordej - (sættes i produktion min. en måned før):
250 g honning
250 g mel
Ælt honning og hvedemel godt sammen i en skål og kom det i en bøtte med låg. Gem fordejen på et ikke for lunt sted fx i et køleskab, i min. en måned før du bearbejder dejen yderligere.

Honningkagedej: 500 g Honninghjerterfordej, 1 æggeblomme Krydderipose (indeholder: 5 g potask, 2½ g stødt kanel, 2½ g stødt ingefær, 2½ g stødt nellike) Derudover: Ca. 100 g mørk chokolade til overtræk.

Fremgangsmåde: Kom æggeblommen i en skål og rør krydderierne ud i den og sørg for, at der ikke er nogen klumper. Fordejen er meget hård og kan med fordel 'lunes' lidt i mikrobølgeovnen ca. 10 sek. ad gangen, pas på den ikke bliver varm, den skal kun lunes så den blødgøres. Bland æggeblomme og krydderier i fordejen og ælt dejen

godt sammen. Rul dejen ud på et melet bord, til den er ca. 4 mm tyk og stik eller skær den ud som hjerter. Rul resterne ud igen og gentag udstikningen. Sæt hjerterne på en bageplade, som er smurt med lidt olie og drysset med mel og bag dem i 8-10 minutter ved 180 grader. Mærk forsigtigt på hjerterne, om de er færdigbagte – de må ikke kunne falde sammen. Afkøl hjerterne på en bagerist. Honninghjerterne er stenhårde umiddelbart efter bagning, men en tur i køleskabet efter afkøling gør dem lækre og bløde. Pak hjerterne i en boks med et fugtigt klæde over og lad dem stå i køleskabet i 3-4 dage. Tag honningkagehjerterne ud af køleskabet og pensl dem med smeltet mørk chokolade (læg evt. et glansbillede oven på den våde chokolade) eller skriv på dem med lidt hvid glasur. Nu er honningkagehjerterne endelig klar til at spise.



Tips: Overtræk kun de honninghjerter, der skal spises med det samme. Resten kan holde sig i minimum en måned i køleskabet uden at blive tørre.



Kaia Albin Pedersen - to gange Danmarks-mester i fast honning og sølvmedaljevinder for sin honning med pollen.

Nektaren er da OK ?



Ja, da. Men det er godt nok den grimme blomst, jeg har set !



theycantalk.com

Gran-olie



Ukrainske Anatolij bruger 'oxalsyre-sticks' til at bekæmpe var-roamider. Som et eksperiment vil han i oktober supplere med at behandle bierne med gran-olie. ☺



Aktivitetskalender

12. okt. kl. 15-16. Online møde om Apimondia 2025. Se side 5.

24. okt.: Generalforsamling kl. 19.

27. nov. kl. 10: Hent oxalsyre i Skolebigården.

29. nov. kl. 19:30: Vær med til at kåre årets bedste honning.



Vi savner nye poser

De poser, som skrællebakker og andet skrælleudstyr er pakket i, er næsten helt slidt op.

Hvis nogen ser poser som kan bruges, må I endelig købe dem eller fortælle Jens, hvor de kan købes. Poserne skal være 60 cm på den ene led, 60 cm på den anden led og 30 cm høje. Helst med lynlås-lukke. Vi skal bruge fire stk.

Kontaktperson er Jens, tlf.: 6169 4995.



VKST – din landboforening

På årets sommerudflugt besøgte vi Flemming Vejsnæs i Danmarks Biavlerforening i Sorø. Da vi landede på adressen: Fuldbyevej 15 - kom vi ikke til det lille ydmyge provinsielle gulstens parcelhus med skimmelsvamp, som nogle af os havde forestillet os, kunne rumme hovedsædet for en lille forening. I stedet kom vi til en anseelig mastodont-stor kontorbygning i IBM-dimensioner. Dybt imponeret nærmede vi os bygningen, der foruden Danmarks Biavlerforening dog også viste sig at rumme landboforeningen VKST med sine 253 ansatte. Og de grimme tanker om overforbrug blev gjort til skamme, da vi blev præsenteret for DBF's lokaler, der fremfor frås i nogle tilfælde snarere lignede en sag for Arbejdstilsynet. ☺



300 kg honning



På Hørs-holm Skole pressede og slyngede vi i år 300 kilo honning fra Skolebigården.

Kesser er død



Det er kun et år siden Kesser optrådte for os alle i Skolebigården. På en fortryllende lun augustaften havde han os alle i sin hule hånd med sit lune, sin ukulele, glimtet i øjet og sine skæve tekster.

Nice Little Penguins: 'Flying' sang vi sammen, mens bålet knitrede og mørket fik os til at rykke tættere. Nu flyver den lille tætte mand videre alene, mens vi må blive her – efterladt med minder og glimtet i øjet.

Æret være hans minde.....

Velkommen til nye medlemmer



Sia Rosenkrans
Nanna From
Anne Vibeke Jensen



I år kan 'Honningboden' i Skolebigården fejre 10 års jubilæum. Det lille udsalg indtjener mere end vort årlige medlemskontingent til HBF.

