

BI

RØKTEREN

10 -2018



TIDSSKRIFT FOR
NORGES BIRØKTERLAG

Plutselig kollapset det. Hvorfor? Side 284.
Den utrolige historien bak kulissene. Fra side 294.

BIRØKTEREN

Nr 10 - 2018 134 årgang
ISSN 0800-2002



Utgitt av
NORGES BIRØKTERLAG

Dyrskuevegen 20, 2040 Kløfta
Tlf: 63 94 20 80
Telefontid: 9-13.30. Fredag stengt
(lunsjpause 11.30-12.00)
E-post: post@norbi.no
Internett: www.norbi.no
Bankkonto: 2650.25.26285
Bankkonto: Fakturaer og kontingent:
2610.22.51503

Redaktør: Jarle Bergsjø
Redaksjonssekretær: Trond Gjessing
Bidragsyter: Roar Ree Kirkevold
roar.ree@kirkevold.no
Tlf: 908 27 397 (kveld)

Layout: Kreative Typer, Horten
Trykk: 07 media
Opplag: 4000

Stoff/annonser:

Redaksjonen forbeholder seg rett til å bearbeide innkommet stoff. Tidsfrister for stoff, annonsebestillinger og materiell er den 8. måneden før det skal på trykk. Annonsepriser fås ved henvendelse til Norges Birøktelag.
Private småannonser kr. 120,- + mva (=150,-).

Styret i Norges Birøktelag:

Vegard Sveiven (leder) Tlf: 909 19 825
vegtomme@frisurf.no

Knut Espevig (nestleder)..... Tlf: 911 18 545
knut@g3.no

Sissel Goodgame Tlf: 468 23 588
sisselgoodgame@gmail.com

Svein Larsen Tlf: 957 32 847
fredboet@online.no

Elin Sollie Tlf: 926 96 794
easollie@online.no

Leder for underutvalg i Norges Birøktelag:

Avlsrådet: Ingar Tallakstad Tlf: 909 58 907

Dronningenes årlige merkefarge:



Forsidebilde:

Det er alltid litt til ettertanke når bringebærbladene ser slik ut.
Foto: Roar Ree Kirkevold.



STYRELEDER HAR ORDET

Ja nå er vel de fleste birøkterne i Norge ferdige med innvintringen for i år. Annerledesåret 2018; noen melder om rekordavling, mens andre har fått svært lite. Husk å søke avlingsskadeerstatning, dere som er rammet av tørken.

Når det gjelder ordningen med avlingsskadeerstatning så ønsker jeg innspill på om den er god nok for oss birøktere. Har dere ideer om forbedringer så er det fint om jeg kan få de.

26. og 27. oktober er det Fylkesledersamling på Gardermoen. Alle fylkesledere er da invitert. Jeg ønsker at alle lokallag som har noe på hjertet, gir innspill til sin fylkesleder. Vi har laget en saksliste med aktuelle saker/temaer vi ønsker å ta opp: Utvikling av medlemssystem, kommunikasjonsarbeid i NB, vedtekter, NB skolen, utmerkelser og kollega i krise. Har dere gode ideer og meninger om disse temaene så er det fint om dere snakker med deres fylkesleder før samlingen.

Når det gjelder temaet «kollega i krise» så vet jeg at dette kan være et veldig personlig og vanskelig tema for oss alle. Vi ønsker jo alle å kunne løse egne problemer, og håper jo naturligvis på at alt skal ordne seg så fort som mulig. Men alle kan rammes av både skader og sykdom hos bier, birøkteren selv, eller i nær familie. Den som står midt oppi en krise og har det vanskelig, kan slite med å finne gode løsninger. Jeg vil derfor oppfordre alle birøktere til å finne en fortløpig kollega eller to, som du selv ønsker kan hjelpe deg hvis uhell eller ulykke rammer deg. For noen kan det være riktig å avtale hva som skal skje før en eventuell sykdom eller skade rammer. Og det kan gjøre det lettere for de som hjelper deg. Jeg oppfordrer dere til å tørre å snakke sammen om også de litt vanskelige og personlige temaene.

Vegard Sveiven



Generalsekretær

Jarle Bergsjø
Generelle spørsmål om virksomheten, org. spørsmål, næringspolitikk og informasjon, medie/henvendelser.
jarle.bergsjo@norbi.no
Tlf: 952 80 996



Organisasjonsmedarbeider

Aina Helene Aksnes
Henvendelser ang.:
Hjemmeside, medlemsprogrammet, sosiale medier og profilering.
Generelt om birøkt.
aina.aksnes@norbi.no
Tlf: 909 60 012



Seniorrådgiver

Trond Gjessing
Henvendelser ang.:
Organisasjonsspørsmål, næringspolitikk og informasjon.
Generelt om bier og birøkt
trond.gjessing@norbi.no
Tlf: 947 85 774



Seniorrådgiver

Bjørn Dahle
Henvendelser ang.:
Avlsarbeidet, dronningavl, testing, reinsavlsområder og parestasjoner. Sykdommer og forebyggende helsearbeid.
Generelt om bier og birøkt.
bjorn.dahle@norbi.no
Tlf: 947 83 374



Kontorsekretær

Åse Wethal Holen
Henvendelser ang.: innmeldinger, utmeldinger, kontingent, påmelding møter, kurs, bestilling av kursmaterieill, brosjyrer og informasjonsmaterieill.
aase.holen@norbi.no
Tlf: 63 94 20 80
(9-13.30 man-tor)

Økologiske matvarer fortsetter å vokse

AV AINA AKSNES,
ORGANISASJONSMEDARBEIDER

Vil du være med på reisen?

I første kvartal 2018 ble det solgt økologiske matvarer gjennom dagligvarehandelen for 1,4 mrd. kroner. Dette var ni prosent mer enn i samme periode i 2017.

Etterspørselen fra sluttbrukere som er opptatt av hvor maten kommer fra og hvilken historie produktet forteller, er en trend som stadig øker. Og godt er det! Som birøkter er det alltid en historie å fortelle etter endt sesong. Og når du har blitt Debio godkjent, er det enda en god historie å fortelle. En historie der du garanterer at produktet er økologisk, dyrevelferden er på plass, samt at det gir merverdi til virksomheten. Det viser også at du bryr deg. Innen birøkt er det sukkerindustrien som dette berører i størst grad.

Øko-konferanse i november

Vi gjentar suksessen og holder igjen en økologisk birøktkonferanse 23. og 24 november.

Med Årets Birøkter 2018 og NM i Honning vinner 2017 som begge er økologiske birøktere, så er det en glede at de begge har mulighet til å dele kunnskap på konferansen. Debio, Mattilsynet og Økoløft kommer. Det gjør også Dyre Gård som benytter seg av leiepollinering til sine prisbelønte epler. Vi skal også snakke grundig om de økonomiske fordelene, regelverket og hvordan økologisk honning og biprodukter kan omsettes.

Og om du ikke lar deg overbevise av argumentene om at ikke det er nevneverdig merarbeid eller at du ønsker en bevisstgjøring av forholdene rundt sukkerindustrien. Da hjelper det muligens at det er bedre betalt?



Velkommen til seminar 23. og 24. november!

Oppdatert informasjon om program og sted vil ligge på norbi.no.

Hold av 23. og 24. november!

HVORFOR ØKOLOGISK BIRØKT?

- Kort og enkel overgang fra konvensjonell til økologisk
- Gode muligheter til å ta høyere pris
- Høyere inntjening
- Etterspørsel blant forbrukerne
- En enkel måte å formidle til kunden gjennom økologisk merking
- Enklere å få hylleplass i butikken

LITT AV INNHOLDET

- Økobirøktere forteller om sin oppstart
- Økonomi - En bedre betalt honning
- Oikos
- Debio
- Bærekraft
- Driftsteknikker og regelverk
- Paneldebatt - Myter vs Sannheter

ØKOLOGISK BIRØKT

Fordi du identifiserer deg med den økologiske tankegangen basert på prinsippene om helse, økologi, rettferdighet og varsomhet.



**NORGES
BIRØKTERLAG**



Min birøkt i oktober



AV LARS STEINAR SMEDSRUD
HADELAND BIRØKTERLAG

For meg betyr oktober avslutningen av det praktiske arbeidet med bikubene. Det er en lettelse at honningen er levert, og bifolkene er innvintret. Samtidig går tankene automatisk videre til mars, og jeg merker allerede en glede over forventningen at livet i bikubene starter på nytt. Det siste jeg gjør med bikubene for sesongen er som regel å behandle mot varroamidd.

Behandling mot varroamidd

Oktober kan være et godt tidspunkt for behandling med Api-bioxal mot varroamidd. Api-bioxal er en organisk syre som dreper varroamidd. Den er også godkjent til bruk i økologisk birøkt.

Enhver behandling er tøft for biene, så vi ønsker ikke å behandle unødvendig. Vi sier gjerne at vi skal ha en behovsprøvd behandling. De aller fleste som har varroa må imidlertid behandle dem med oksalsyre, men er du helt sikker på at du ikke har midd eller svært lite midd i kubene kan du la være.

Det er vanskelig å måle hvor mye midd du har i kubene om høsten. Om sommeren (i juni) bruker vi daglig nedfall som et mål og anbefalinger om at dersom det ramler ned mer enn 3-5 midd pr døgn, må man foreta en maursyrebehandling mellom sommertrekket og lyngtrekket i tillegg til en oksalsyrebehandling i november/desember. Om høsten dør det naturlig mange midd og når dette skjer kan variere. Vi har derfor ikke samme mulighet til å beregne middetallet på samme måte som om sommeren.

En forutsetning for at behandlingen skal virke er at yngelrommet er fri for lukket yngel. Varroa-hunnen oppholder seg inne i lukkede celler for å legge egg, så da vil ikke syra nå den, og midden overlever. Slik sett kan oktober være for tidlig å behandle, det avhenger av temperaturen. Det bør ha vært en kjølig periode på minst 3 uker for at all yngelen skal ha krøpet ut. Dette kan du se ved å løfte opp et par rammer i yngelrommet. Generelt

sett anbefales det å behandle i november eller desember for å være på en sikre siden.

Api-bioxal pulveret må blandes ut, og jeg bruker blandingsforholdet som er beskrevet på NB sine nettsider. Oppløsning til 20 kuber blandes i denne rekkefølgen: 420 gr sukker + 420 ml vann + 35 gr Api-bioxal. Syra blandes i til slutt på grunn av sikkerhet.

Bruk av verneutstyr som hansker og beskyttelse for øynene er viktig. I hver tavlegate fullt med bier skal det dryppes på 3,5 ml oppløsning. Jeg har prøvd meg fram med en dusjflaske til dette formålet. Ved å måle ut på forhånd hvor mange «dusjer» jeg må gjøre med flasken for å få 3,5 ml så synes jeg det er enkelt å gjennomføre behandlingen i bigården. Jeg løfter vekk plastikken over biene med en hånd og dusjer med den andre. Dusjflaska stilles inn så den gir en enkelt stråle, ikke spray.

Siste sjekk på fôret

Ved gjennomføring av behandling mot varroamidd så er det også en mulighet for å ta en siste sjekk på om biene har nok fôr til overvintringen. Når varroa-behandlingen gjennomføres er det derimot alt for kaldt til å gi mer flytende fôr. Hvis jeg mener bifolket har for lite fôr på dette tidspunktet så setter jeg ned fôrtavler jeg har hatt i reserve siden våren. Hvis jeg ikke har reservefôr så må jeg følge nøye med denne kubens tilværelse og være klar til å nødfôre, men selvfølgelig er dette en situasjon en bør unngå.

Innskrenking av plass?

Det er vanlig å redusere plassen til biene ved innvintring. Formålet med det er at biene har et mindre rom å holde varmt, og at det gir bedre overvintring fordi det dør færre bier. Det er god logikk i dette, men jeg synes det blir mye arbeid ut av det. Hvis jeg tar ut fôrrammer på høsten så må de settes inn igjen på våren, biene trenger jo maten sin.

Selv lar jeg de normalt sterke kubene stå som de er, med alle rammene i kassene. Slik står de gjennom vinteren, til våren. På våren vurderer jeg å redusere plassen, det er da biene trenger

varmen mest for å ha god yngling. Slik unngår jeg risikoen for å ta bort for mye vinterfôr.

For meg fungerer overvintring på alle rammene bra. Jeg reduserer plassen bare på spesielt svake kuber, som for eksempel en sein avlegger.

Mitt inntrykk er at biene er gode til å holde varmen oppe i vinterklassen. Kanskje er det også på grunn av god isolasjonsevne i de moderne kassene som gjøre dette mulig. Jeg mener det

farligste for biene under overvintringer er kondens, som fører til fuktighet, lavere temperatur og mugg på rammer. Dette unngår en i stor grad med de perforerte bunnbrettene, og å ha sterke bifolk til innvintring. Diagnosebrettet er fjernet hele vinteren for å sørge for lufting og unngå kondens. Lokale forhold kan kanskje også spille en rolle, så en bør ta hensyn til de ulike faktorene i omgivelsene og selv vurdere situasjonen.



Bifolket har dratt ned rikelig med fôr for vinteren.

Komplett automatisk slynge- og tappelinje

Vi gratulerer Sveen Vestre v/Ingvill Sveen og Erik Solheim Røhne, 2340 Løten med valg av komplett automatisk slynge- og tappelinje fra Øygardsbi.

Kapasitet slyngelinje 420 rammer/h, tappelinje 800 glass/h. Slynge- og tappelinjer for små og større bigårder tilpasses bigårdens behov og kan settes sammen fra flere produsenter.

Vi leverer alle typer honning-maskiner direkte fra fabrikk til lave priser.



ØYGARDSBI – www.oygardsbi.com
johnstrandaboe@gmail.com – Tlf. 970 75 409



Vinnerne av NM i Honning og Årets birøkter fra Matstreif i Oslo sentrum fredag 7. september.
Fra venstre: Tore Valen, Håkon Tjøstheim, Svanhild Fosse, Tom Arne Torp, Linda Andersen og Ingegård Øien.

Norgesmestere i honning

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

D et andre norgesmesterskapet i honning er gjennomført. På landets største matmesse, Matstreif i Oslo ble vinnerne kåret.

- Vi fikk inn 180 ulike honninger og 15-20 oppskrifter med honning, forteller kvalitetssjef Tora Snorradottir i Honningcentralen. Det er like mange som i fjor. Også i år var det en imponerende ulikhet i smak og opplevelse for medlemmene av juryen. De smakte seg gjennom et utvalg av de innsendte honningene, og kåret vinnere i flere klasser.

Snorradottir forteller at det var et stort spenn både i kvalitet og smak.

- Dette setter fokus på at honning er så mye forskjellig, og det er det vi er ute etter, sa hun til Birøkteren på Matstreif.

- I juryen var det gode diskusjoner hvor de ikke alltid var enige, men samtlige medlemmer samlet seg om verdige vinnere til slutt, forsikret hun.

- Dette norgesmesterskapet får frem det unike og fantastiske med bredden i den norske honningen, sier daglig leder i Honningcentralen, Kristin Slyngstad. Hun har ikke bestemt seg for om de også skal arrangere dette mesterskapet i 2019.

- Det koster mye og tar ressurser, sier hun. Men det setter også honning på kartet hos honningkjøperne der ute.

- Vi fikk inn færre lynghonninger i år, men det kommer av at Matstreif arrangeres så tidlig at få har slynget, sier Snorradottir. De kuttet klassen for økologisk honning, men delte ut pris i klasser for mørk og lys honning pluss honning med tilsetning.

Vinnerne ble:

Kategori: Honning med tilsetning:

Vinner: Svanhild Fosse, Degernes for sin honning med granskuddolje.

Hun har vært birøkter i to år, men har drevet med granskuddprodukter mye lenger.

Kategori: Lys honning:

Vinner: Tore Valen, Lunde i Telemark for hvitkløverhonning.

Disse bifolkene sto på pollinering av hvitkløver og fikk en lys og trivelig honning som kona gjerne ville melde på selv om han sa at det trolig ikke var noen vits. Nå har han papir på at det var lurt.

Kategori: Mørk honning:

Vinner: Håkon Tjøstheim, Karmøy for sin klokkelynghonning.

Jeg pleier å ha litt klokkelynghonning stående slik at de som kommer innom slyngerommet kan få se at jeg tapper den direkte, fortalte han til Birøkteren. Dette er Tjøstheims 70. sesong som birøkter. Han sa at denne seieren betyr litt for hele Vestlandet, fordi den verdsetter klokkelynghonning.

Kategori: Årets honningoppskrift:

Vinner: Linde Andersen, Grimstad med honningkaramellsaus.

Det er Lindas far som er birøkter og hun har forsøkt seg fram til en oppskrift som virkelig falt i juryens smak. Oppskriften kommer på www.honning.no.

- Husk å bruk sommerhonning i denne sausen, fortalte hun. Lyng gir litt for skarp smak.

Ingegård Øien årets birøkter 2018

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

For andre året på rad overrakte landbruks- og matministeren utnevnelsen «Årets birøkter» på åpningen av Matstreif i Oslo. I år var det minister Bård Hoksrud (FrP) som ga prisen til en overveldende Ingegård Øien fra Minnesund. Det er Honningcentralen som står for prisen. I år sammen med Norges Birøkterlag.

– Dette er utrolig overveldende og en stor ære. Jeg fatter det ikke helt, men jeg er ydmyk, sa hun til Birøkteren rett etter utnevnelsen. Hun eier og

driver 250 bifolk og har i en tid planlagt å trappe ned.

– Men kundene mine på Bondens Marked sier at de vil savne meg, fortalte hun. Denne prisen gjør det enda vanskeligere å få til nedtrappingen.

– Jeg får trøste meg med at det er sunt å drive med birøkt, og at birøktere gjerne blir gamle, la hun til.

I takketalen sin, takket hun litaueren Sigita Flanderis som hjelper til med mye og som tar alle de tunge løftene, og barnebarnet Rosanna Øien fra Sotra som har sommerjobb på andre året hos henne.



Jeg blir ydmyk av å få en slik pris, sier Årets birøkter 2018, Ingegård Øien (midten).

Kristin Slyngstad og Bård Hoksrud omkranser henne.

Hun ønsket også at birøktere i alle aldre prøver å bli så store birøktere at de får et overskudd av honning utover venner og familie.

– Dette overskuddet bør de selge til Honningcentralen slik at de kan sikre norsk honning i butikkene, oppfordret hun. Hun takket Honningcentralen som i alle år har vært tryggheten hennes for at hun garantert har fått solgt all honningen som hun har produsert.

Selv om det var mange gode kandidater, var det en enstemmig jury som valgte Ingegård Øien.

I juryen satt: Espen Smith (juryformann), Kristin Slyngstad (daglig leder i Honningcentralen), Jarle Bergsjø (generalsekretær i Norges Birøkterlag) og Ragna Ribe Jørgensen (faglig leder i Bybi).

Her er juryens begrunnelse:

Ingegård Øien har gjennom et langt birøkterliv vært en engasjert og dyktig dronningavler, testvert for Norges Birøkterlags dronninger, aktiv i lokallag, samt fulgt opp nybegynnere med stort engasjement.

Sammen med sin nå avdøde mann, Juul, bygget hun opp Norges største økologiske bigård og har siden villig delt kunnskap og erfaring om økologisk birøkt til birøktere og honningkjøpere.

Hun er Honningcentralens største leverandør innenfor økologisk honning, og har i tillegg utviklet flere honningstyper med smakstilsetninger, og på Bondens Marked tilbudt kvalitetshonning med det lille ekstra, nemlig kunnskap om produktet.

Med stor letthet har hun utmerket seg til et godt kvinnelig forbilde innen norsk birøkt.

Fremtidens birøkter

14 år gamle Tom Arne Torp fra Kodal i Vestfold fikk samtidig den gjeve prisen som Fremtidens birøkter. Hele livet har han hatt en lidenskap for bier, helt uten at foreldrene hans har hatt noen innvirkning på det. Du møter ham i et stort intervju her i Birøkteren i vinter.



Siri Bø Andersen (t.v.) og Anja Lillehaug er nesten alltid utsolgt.

Salgstips fra Kroerhonning

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Kroerhonning er merkevaren (150 kilo i 2017) til Siri Bø Andersen og Anja Lillehaug i Kroer i Akershus.

De selger all honningen sin i lokalmiljøet til en god pris.

Om honningen

Du må gjøre noen valg som gjør birøkten morsom, sier Anja. Hvordan vil du drive. Hva er mest spennende for deg og hvilke ressurser har du tilgjengelig. Birøkt kan gjøres til utrolig mye, men gleden ligger i å stake ut din egen vei.

Honningen må være av god kvalitet.

Vi er nybegynnere enda, og da vi oppdaget hvordan vi kunne pøde honningen (blande inn ferdig krystallisert honning med riktig kornstørrelse i en større del med nyslyngnet honning) ble vi helt overrasket over hvordan krystalliseringsprosessen gikk. Det sparte mye tid.

For det som er moro med 100 glass, er kanskje ikke like artig med 10.000 glass. Det er noe med volumet som du må vurdere.

Emballasjen

Bruk tid på å finne en type glass som du selv synes er fin. Let blant flere firmaer. Vi kjøpte våre

glass hos Nordic Pack i Moss, forteller de. Hvordan glassene ser ut er viktig både for kundene og for deg som skal assosiere deg med det produktet du selger.

Ikke ha honningen i for store forpakningen. Kiloprisen går kraftig opp (arbeidsmengden også) når du tapper på 250 gram i stedet for på kiloglass.

Etiketten

Også her må du finne din stil. Velg noe som er litt tidløst, slik at du kan ha det lenge. Velg noe du selv ikke blir så fort lei av.

Dette blir som en liten merkevare. Jo lenger du holder på designet (hvis det oppfattes bra), jo mer innarbeidet blir det.

Det er noen krav til hva som skal opplyses om. Det må du forholde deg til. Dessuten skal du huske på at etiketten og emballasjen skal selge produktet også når du ikke er tilstede og snakker med kjøperne.

Ikke gjør det for vanskelig, men stol på deg selv.

Siri og Anja har ulike størrelser på emballasjen, men de bruker samme etikett.

Vi har et felt hvor vi fyller ut vekten med sprittusj, forteller Siri.

Når det gjelder grafisk uttrykk, så ligger det mye spennende på nettet. Prøv pinterest.com, sier Siri. Der har vi fått mye inspirasjon.

Facebook

Dette er nok vår viktigste salgskanal, sier Siri og Anja. Vi holder kundene våre oppdatert ved å stadig legge ut småting som skjer med biene. Det kan også være ting vi gjør feil, eller at kubene har snødd ned. Facebook gir nærhet i lokalmiljøet og gjør at kundene venter på honninghøsten din.

Markeder

Vær tilstede på lokale arrangementer hvor folk ferdes med glede, sier Anja. Lokale arrangementer, salgsmesser, julemesser og markeder er flott. Da får du anledning til å snakke med kundene dine i distriktet og fortelle dem historiene dine.

Historien

For historien er viktig. Hvordan henter biene honningen? Hvor flyr de?

Vi har noen ganger sagt at denne honningen har de kanskje vært i din hage og hentet, sier Anja. Selger ikke det, så vil de ikke kjøpe.

Din egen merkevare

Hvis du selv ikke er stolt av varene som du selger, så blir du fort lei av dem, hevder Siri.

For selv om du er en liten produsent, så bygger du opp en merkevare. Gjør du en god jobb, vil folk huske deg for noe positivt, og så vil de etterspørre honningen din.

Tørr å gjøre honningen din personlig.

Kommer du fra et lite sted som Kroer, så kall opp honningen etter stedet. Da får du identiteten din knyttet dit. Hva er mere sjarmerende enn å kjøpe honning fra blomstene som du ser fra vinduet hver dag?

Får du servert den sammen med en god historie som du kan gjenfortelle, så er du sikret at kundene både spiser honningen din selv og at de gir den bort som gaver.

Husk at honning er noe som du kan gi til alle som har absolutt alt fra før av.

Og du kan gi et lite glass Kroerhonning hvert eneste år uten at mottageren går lei.

Blide kunder og lite pruting

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Telemark Birøkterlag har to stander på Dyrsku'n i Seljord i september. En stand for å informere folk om bier (her er de levende biene i bikuben med glass på begge sider – observasjonskuben - den største attraksjonen), og en salgsstand på fast plass ute.



Anne Berget og Bjørn Egeberg på årets Dyrsku'n.

Folk hamstret honning mer før, forteller Anne Berget og Bjørn Egeberg som arbeidet dugnad ute i salgsboden. De kjøpte båttevis med honning, og dessuten var det faktisk mer spørsmål etter «blomsterhonning».

Nå kjøper de honning etter hvert som de spiser den, men fortsatt går to-kilospannene bra unna.

Folk er så hyggelige. De er opptatt av bier og spør hvordan det går med dem her i Telemark, forteller Bjørn Egeberg.

Noen få pruter på prisen, smiler Anne Berget, men det fikser vi ganske greit. Null prisreduksjon her.

Og det er nok viktig for alle som skal selge honning nå utover mot jul.

Ikke la deg friste til å selge billig. Norsk honning er et kvalitetsprodukt, og skal koste deretter.

Fra tid til annen hører vi om birøktere som selger kiloglass ned mot hundelappen.

At du taper penger på slikt salg er én ting, men du blir veldig upopulær i miljøet blant alle dem som holder seg mye høyere i pris.

Telemarkslaget tok 380 kroner for to kilo sommerhonning og 400 for to kilo lyng.

Varroabehandling i Norge april 2017–april 2018

AV BJØRN DAHLE,
SENIORRÅDGIVER

I vårens spørreundersøkelse om vintertap ble det spurt en del spørsmål knyttet til behandling mot Varroamidd. I denne spørreundersøkelsen fikk vi inn svar fra 655 birøktere i fylker med etablert varroabestand (enkeltbirøktere kan fremdeles ha bifolk uten varroamidd).

Av de 655 birøkterne oppga 85% at de har foretatt en eller annen form for bekjempelse av varroamidd i perioden april 2017 til april 2018. Den vanligste formen for varroabekjempelse var oksalsyredrypping etterfulgt av skjæring av droneyngel (figur 1). Behandling med maursyre, som den behandlingsmetoden Norges Birøkterlag anbefaler som en behovsprøvd sommerbehand-

ling, ble bare brukt av 4%. Dette kan tolkes som at behovet for sommerbehandling er lite i Norge, eller at få birøktere gjør de nødvendige målingene av hvor mye varroa det er i bifolkene og dermed ikke registrerer at det er behov for en sommerbehandling. 60% av birøkterne oppga at de gjorde undersøkelser for å vurdere infestingsgraden av varroa i bifolkene. Norges Birøkterlag anbefaler å telle naturlig nedfall av varroamidd på diagnosebrett i siste halvdel av juni for å avgjøre om det er behov for å gjennomføre en sommerbehandling, men bare 18% av birøkterne oppga at de gjorde undersøkelser for å vurdere varroamengden i juni måned.

Det er vanlig å kombinere flere bekjempelesmetoder og 42% av birøkterne oppga at det hadde brukt en kombinasjon av droneskjæring og



Honningbier angrepet av Varroamidd. Midden sprer bl.a. deformert vingevirus som gir misdannede vinger og sterkt redusert livslengde.

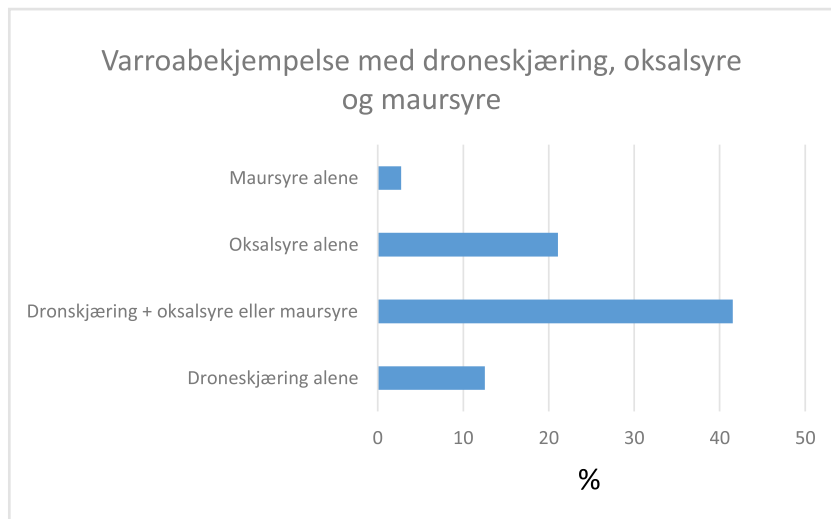
behandling med oksalsyre eller maursyre (figur 2).

I april 2017 til april 2018 var det kun oksalysyreproduktet Api-Bioxal som var tilgjengelig uten resept. Maursyreproduktet Amo Varroxal kunne fås på resept ved at veterinærem søkte om godkjenningss fritak. Andre medikamentelle behandlingsformer var ikke tillatt. Likevel oppgir mange birøktere at de behandlet med melkesyre. De fleste av disse har oppgitt at de har behandlet med melkesyre hver måned i sesongen og det er derfor trolig at de har brukt en 8% melkesyreløsning som et alternativ til røykpuster under stell av biene. Denne bruken av melkesyre har nok en svært begrenset/om noen effekt på varroamidd i bifolket sammenlignet med den tidligere brukte melkesyrebehandlingen hvor 5 ml 16% melkesyreløsning ble sprayet på hver tavleside og med 3 gjentatte behandlinger med 2 dagers mellomrom.

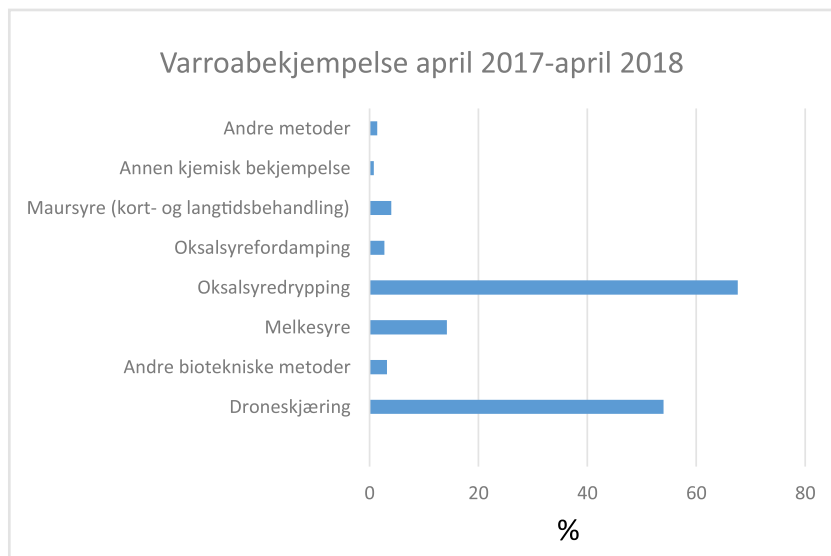
Det var ikke klare forskjeller i vintertap mellom birøktere som oppgir at de har foretatt enn form for varroabekjempelse og de som ikke oppga at de bekjempet varroa i perioden april 2017 til april 2018. Dette er i utgangspunktet overraskende, men kan dels forklares med at en oksalysyrebehandling som gjennomføres senhøstes har liten betydning for bifolkets vinteroverlevelse siden bifolkets evne til å overvintre i

stor grad avgjøres av middestrykket i juli/august når vinterbiene ble produsert. I et behovsprøvd behandlingskonsept kan det også være slik at birøkterne har vurdert middestrykket til å være så lavt at en behandling ikke var nødvendig.

Denne undersøkelsen inngikk i prosjektet «Strategier for overvåkning og redusering av sykdomsepidemier i honningbie og villbie populasjoner i Norge» med finansiering fra Forskningsmidlene for jordbruk og matindustri.



Figur 1. Varroabekjempelse blant 655 birøktere som besvarte vårens spørreundersøkelse om vintertap.



Figur 2. Bruka av droneskjæring, oksal- og maursyrebehandling

Alt så bra ut. Plutselig kollapset det

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Olav Ramse på Kløfta har drevet med bier i over 60 år. I vår solgte han 20 bifolk, men har fortsatt 100 produksjonsbifolk igjen.

Etter snøvinteren var biene bra og utviklet seg som et skudd.

Jeg hang nesten ikke med, forteller han til Birøkteren. Det eksploderte i bikubene, og jeg må si at jeg har drevet så lenge at jeg kjenner biene mine.

Fantastisk honningresultat

Selv på denne tørkesommeren fikk han 54 kilo sommerhonning i gjennomsnitt på de 100 bifolkene sine. Alt tatt med, ikke noe «sminking».

I høst hadde jeg fått en ny vandreplass i Fyresdal, forteller han. Den prøvde jeg, og kjørte ned to billass (78 bifolk). Alt virker normalt. Lyng-resultatet vil bli ca 30 kilo i gjennomsnitt på alle de 78 som vandret. Med andre ord har jeg fått åtte tonn honning på 100 bifolk.

En bigård hjemme

En av bigårdene hans ble stående hjemme fordi han skulle dele dem opp og lage avleggere slik han pleier. De var sterke og viste ingen tegn på sykdom. De ble føret på vanlig måte for å holde eggleggingen i gang.

Biene møtte veggen

Så plutselig viste to-tre av bifolkene hjemme en merkelig utvikling. De stagnerte.

Jeg så det med en gang. De hadde honning, men viste færre og færre bier. Når jeg inspiserte dem, så jeg at mange hadde deformerte vinger og biene hadde sin fulle jobb med å fjerne yngel som tydelig var død i cellene.

Jeg ble helt kald på ryggen. Hva slags sykdom var dette, sier han alvorlig. Derfor ringte jeg rett til Norges Birøkterlag og spurte. De kom med en gang og tok prøver.

Lite midd

Jeg så ikke noe midd, annet enn i noen av de dro-nocellene som jeg fjernet tidligere i sesongen.

Det hører med til historien at Olav Ramse i fjor tok prøver for varroa (melisprøver). Her var det fra null til tre/fire midd per 100 bier. Altså ikke urovekkende på noen måte. Jeg behandlet ikke i fjor høst.

Risikosport

Behandling mot varroa hvert andre år er risikosport.

Jeg velger å stå frem, fordi det er for alvorlig å holde kjeft når biene dør. Noen vil helt sikkert kalle det en risikosport når jeg ikke har behandlet med oksalsyre mer enn hvert andre år, men jeg snakker stadig med birøktere som ikke behandler i det hele tatt, fordi «det går greit likevel».

Middeskader

Diagnosen var klar. Bifolkene som kollapse hadde mye midd og led av virussykdommer som følger med.

Jeg kommer til å vintre inn som vanlig, men de ti svake kubene (dekker kun fire rammer i begynnelsen av september) er satt i en egen bigård for at de ikke skal smitte andre. De får to omganger med oksalsyre.

Til våren skal jeg bruke droneramme på alle bifolkene, sier Ramse. Han sluttet å skjære ut droneyngel som svært mange andre da han sluttet med maursyrebehandling for mange år siden.

Det hjelper altså ikke alltid å være en erfaren birøkter og å få mye honning. Varroamidd er lumske saker.

Særlig kanskje i tropesomre som i år, avslutter han.

Bra at dyktige birøktere sier ifra

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Seniorrådgiver Bjørn Dahle i Norges Birøkterlag besøkte Olav Ramse fordi han mistenkte at noe var galt da to bifolk kollapse etter en fin sommer også resultatmessig (se forrige sak).

Tabu

– Først vil jeg berømme Olav Ramse for at han sier ifra, sier Dahle. Jeg snakket med en annen dyktig birøkter her om dagen som også fortalte om bifolk med svært mye midd. Han hadde spurt på et birøkterlagsmøte om andre hadde dette problemet, men ingen sa noe som helst. Da birøkteren spurte en og en etterpå, innrømmet mange at de hadde hatt bifolk som hadde kollapse.

– Vi kommer først videre hvis folk sier ifra som Olav Ramse har gjort, sier Dahle.

Høstkollaps vanlig

Hvis et bifolk har mye midd, så merker du ofte ikke det om våren og i juni, for da er antall bieyngel også svært høyt. Andelen infiserte celler (midden kryper inn og formerer seg inne i forseglede yngelceller) blir lav. Honningen strømmer inn og alt ser bra ut.

Så kommer august med lite yngel og enda mye mer midd. Da kan du få en brå kollaps i bifolket.

Vintertap

– Det er litt innviklet, dette her, innrømmer Dahle. For hvis du ikke behandler et år, kan det godt hende at du får bra overvintring og mye honning året etter. Det du ikke oppdager er det høye

antallet midd, som ødelegger bifolket året etter uavhengig om du oksalsyrebehandler senhøstes. Da er yngelen som skulle bli langlivede vinterbier allerede syke eller døde.

Følger med

– Vi anbefaler at du tar en varroasjekk i siste halvdel av juni. Det er enkelt og gir god oversikt hvis du gjør det på mer enn halvparten av bifolkene dine, sier Bjørn Dahle. Velger du ikke å behandle, gjør du det fordi du VET at du ikke har mye midd i bifolket.

Følger ikke med

Skremmende mange følger ikke med på middestrykket i juni. Da må du minimum behandle med oksalsyre om høsten.

Ser midd

Ser du mer enn én midd på voksne bier, har du mye midd. Glem å se etter midd, de sitter oftest på undersiden av biene. Når bifolket stagnerer er det for sent.

Droneutskjæring

Dahle anbefaler å skjære ut droneyngel om våren hvis du ikke vil telle midd. En utskjæring tar halvparten av midden. To utskjæringar tar altså 75 prosent, og det hjelper godt så tidlig i sesongen.

Vi skal beskrive disse metoden i Birøkteren i vinter.

– Ser du noe merkelig, så gjør som Ramse, kontakt oss, avslutter Dahle. Det er ikke flaut å ha mye midd i enkelte bifolk.



Tydelige cellelokk i romjula. Dette viser hvor viktig det er å følge med.

Følg med

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Når du behandler med oksalsyre, må du være helt sikker på at bifolkene som du behandler virkelig er yngelfrie. For hvis du ikke følger med, kan det fort hende at det fortsatt er litt forseglet yngel i bifolket. Oksalysyren virker ikke gjennom cellelokkene slik maursyrebehandlingen vi ga før gjorde.

Vinterværet i Norge har endret seg mye fra lange og stabilt kalde perioder til mer urolig temperatur. Flere birøktere som har sett nøye i bikubene, blir ofte overrasket over at det også i milde perioder om vinteren, kan finnes yngel som kryper.

Det frustrerende er at hvis du behandler med oksalysyren, og at det faller ned få døde midd, så kan det ha to årsaker. Den ene er at det finnes lite midd i bifolket, mens den andre er at det faktisk finnes mye (eller en del) midd, men at denne fortsatt yngler inne i forseglede celler.

Cellelokk

Du skal ikke åpne kubene unødig om vinteren. Bare det å brette opp toppakningen, er ikke bra, for du kjenner jo at den sitter fast. Biene har forseglet den med propolis og gjort hjemmet sitt helt klart for den vinteren som de vet kommer. Bruker du dronninggitter og en bevegelig duk over det, kan du kanskje behandle gjennom dronninggitteret? Poenget er å bryte opp så lite som mulig.

Du ser om det fortsatt kryper enkelte bier i kubene ved å trekke ut diagnosebrettet og lete etter nye vokslokk. De er brunaktige for arbeiderbiene gnager seg jo ut, så dette er forseglingen på cellen.

Det sier seg selv at det er en fordel om diagnosebrettet er slik det skal være, nemlig skrappt rent.

Ny dronning

Husk også at de dronningene som er født samme år, alltid legger egg lenger utover senhøsten enn dem som er født året før (eller eldre).

Kombinasjonen ny dronning og lite middefall er mystisk, men ikke nødvendigvis farlig. Igjen må du notere og følge med.

Store forskjeller

Når det gjelder yngling er det store individuelle forskjeller. Derfor må du sjekke samtlige bifolk. Det holder ikke med noen «testkuber». Hvis du overser et par bifolk med yngel, så kan du fort få et problem i flere neste sesong fordi midden smitter ved å haik med biene. Hvorfor det er så store forskjeller, er ikke godt å si. Det kan hende enkelte bifolk fant et sent trekk som startet impulsen om å legge egg.

Yngelfjerning

Noen birøktere fjerner de få rosene med yngel som de finner når de vintre inn og fører. Det hjelper ved at du også fjerner den midten som befinner seg her inne, men husk at dronningen begynner ny egglegging når du fører. Mange steder i landet er det også såpass mye yngel i kubene når du vintre inn at dette ikke er praktisk mulig.

Tavlene som du fjerner må smeltes om.

Til våren

Kanskje kan du ta et par runder med dronefjerning, eller ta en melistest hvor du får en god oversikt.

Norges Birøkterlag anbefaler å sjekke middeffallet og behandle individuelt.

Uansett er det viktig å bruke diagnosebrettene aktivt før du oksalysyrebehandler nå nærmere jul.

Planlegg behandlingen nå!

AV TROND GJESSING
SENIORRÅDGIVER

De aller fleste birøkterne i Norge har varroa i bifolkene sine og må foreta en behandling for å sikre at biene ikke dør.

Når du er helt sikker på at biene har sluttet å yngle og alle bifolkene ikke lengre har forseglest yngel skal du behandle dem med oksalsyre. Dette skjer ikke før i november eller desember, eller for noen ikke før i januar.

Biene må IKKE ha forseglest yngel for oksalsyren virker ikke på midd som er inne i de forseglede cellene.

Api-bioxal

Når vi behandler biene skal vi bruke medikamenter som er godkjent for bruk i matproduksjon. Api-bioxal er et slikt produkt, og du får kjøpt det på apotek uten resept.

Api-bioxal består for det meste av oksalsyrekrystaller. Oksalsyre er en organisk syre og fins naturlig i honning.

Vi anbefaler at du IKKE bruker blandingsforholdet som følger med preparatet, men bruker en mildere løsning og en mindre dosering.

Den behandlingen Norges Birøkterlag anbefaler kom vi fram til etter forsøk gjennomført for flere 10 år siden i samarbeid med forskere og søsterorganisasjonene våre i Sverige og Danmark og vi har derfor lang erfaring.

Skal/skal ikke behandle

Er du i tvil om du tener å behandle eller ikke, så er konklusjonen klar – du SKAL behandle med oksalsyre når bifolkene har blitt yngelfrie. De som ikke trenger å behandle biene MÅ være helt sikre på at de ikke har midd eller et svært lite antall. Det er vanskelig å vurdere hvor mye midd du har nå om høsten for da er det ikke så jevn dødelighet av midd som tidligere på sommeren. I juni måned kan vi f.eks. sjekke daglig nedfall av midd (ved å samle nedfall en ukes tid) og ut i fra mengde midd på

innskuddsbrettet vurdere om vi må behandle med maursyre mellom sommertrekket og lyngtrekket eller om vi kan vente med behandling med oksalsyre til seinhøsten/tidlig vinter. En slik sjekk om høsten er ikke å stole på.

Hvorfor behandler vi nå?

All behandling mot varroa er for å ha lite midd når vinterbiene produseres i siste halvdel av juli og i augustmåned. Behandlingen du gjør nå med oksalsyre er for å ha lite midd i juli-august i 2019. Men det er klart de voksne biene trives ikke med midd på seg, heller ikke om vinteren, så gjør det du kan for at det er lite midd i bifolkene.

Slik behandler du bifolket

1. Sjekk at bifolket er yngelfritt!
2. Bestem styrken på bifolket som antall tavler som dekkes helt av bier på begge sider.
3. Beregn 3,5 ml løsning per tavle dekket med bier på begge sider, og trekk dette opp i sprøyta.
4. Drypp løsningen sakte utover biene, slik at løsningen ikke bare renner igjennom kubene. Biene sprer effektivt løsningen i kubene.
5. Behandlingen skal kun gjennomføres én (1) gang på seinhøsten/tidlig vinter.

Vær forsiktig!!

Bruk alltid syrefaste hansker, beskyttelsesbriller og åndedrettsvern ved håndtering av

oksalsyrekrystaller! Syrefaste hansker og briller ved drypping av oksalsyreløsning.

Løsning rekker til	Api- bioxal	Sukker	Vann
190 tavler	35g	420 g (0,42 kg)	420 ml (4,2 dl)
957 tavler	175g	2100 g (2,1 kg)	2100 ml (2,1 l)
1900 tavler	350g	4200 g (4,2 kg)	4200 ml (4,2 l)

Tabell: Viser blandingsforhold og antall tavler med bier du kan behandle – Norsk løsning.

Honning bedre enn sukker

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Per E Ågren har utdannet seg til kostveileder. Han er opptatt av at vi mennesker ikke har forandret oss mye genetisk siden steinalderen.

- Evolusjonen går seint, og vi er ikke genetisk tilpasset det kostholdet som helsemyndighetene våre anbefaler. Deres råd har ikke forandret seg mye på 40 år, mens overvekt og fedme og helseplagene det fører med seg har økt kraftig i samme tidsrom, hevder han. Ågren mener det er en myte at fett er farlig, og er uenig i kostrådet om at vi bør redusere inntaket av fett til fordel for mer karbohydratrik kost (60-65 prosent ifølge myndighetene).

Ågren praktiserer selv det som på engelsk kalles LCHF-kost, et kosthold med lite karbohydrater og mye fett og sier at det gir klare helsefordeler og masse energi.

Hva så med oss birøktene som lever av å pushe honning på folk?

- Folks diett er et stort kapittel, sier han, men en ting er sikkert: Honning er mye bedre enn farin eller raffinert rørsukker.

I følge Ågren tas karbohydratene i honning opp langsommere i kroppen, de er helt uten tilsetningsstoffer og gir samme søthetsfølelse i mindre mengder enn farin. I tillegg inneholder

honningen vitaminer og mineraler (som er bra for menneskekroppen) mens hvitt sukker er fritt for næringsstoffer.

- To ting gjelder imidlertid også for birøktene, sier han: Passe mye av alt. Også av honning.

Og, og dette er kanskje nytt for deg, søtsaker som boller og til og med søt frukt skal ikke spises til frokost eller før annen mat. Gjør som italienerne, oppfordrer han. Til middag spiser de gjerne en forrett - en antipasto først - som kan være fet ost, skinke eller marinerte grønnsaker med mye olje. Har man inntatt dette først, får ikke karbohydratene i måltidet så stor innvirkning på det som skjer under fordøyelsen.

Søtsaker først derimot, fører til at kroppen utskiller insulin for å håndtere karbohydratene. Insulin hindrer fettforbrenning, øker fettinnlagringen og øker omdanningen av karbohydrater til fett. For å si det veldig tabloid; inntak av for mye karbohydrater over tid fører fort til overvekt, fedme og diabetes. Etter det vil flere sykdommer stå i kø.

- Det er selvfølgelig individuelle forskjeller, smiler han. - Men søte matvarer skal aldri innlede et måltid, det gjelder også for søte frukter. Og altså: Honning er mye bedre enn hvitt sukker. Selv pleier jeg å spise yoghurt eller cottage cheese med honning over. Nydelig dessert.





Kanskje han er birøkter fortsatt?

Han tok jo med seg både biene og utstyret da han døde

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Jon Olav var med faren Gunvald Vehus fra han var en neve stor. Gunvald begynte selv med bier da han var 13 år og holdt på til helsen sa stopp og han endte på sykehjem som 85-åring.

– Jeg husker at jeg som liten gutt satt i bilen og kjedet meg mens han stelte sine 500 todronning-bifolk, husker Jon Olav. Først maste jeg på ham for å bli ferdig, men ganske snart ble også jeg interessert i disse fantastiske husdyrene. Far og jeg stelte dem sammen i år etter år.

På bigården som foreldrene hadde kjøpt av storbirøkter Einar Skeimo (800 bifolk), er det en kjempestor driftsbygning på 700 kvadratmeter. I andre etasje er det en stor leilighet.

– Her vokste jeg opp sammen med mor Anne Marie, far Gunvald, en bror og tre søstre, forteller han. Mye dreide seg om de brune biene og purpurfarget lyng.

I syvende klasse kjøpte faren en egen bigård til Jon Olav og broren.

– Værsågo, begynn å vis at dere kan stelle bier. Jon Olav var ikke vanskelig å be, han satte i gang. Broren drev også på helt til i 2007.

Etter hvert tok han over både farens drift og bygningene. Faren hadde snekret alt selv. Han var netthendt og dyktig både på håndverk og husdyr.

– Jeg driver helt likt som far, sier Jon Olav. Han brukte hele livet på å utvikle og finslipe driftsopp-legget, så hvorfor skulle jeg endre på det? Det finnes få forbedringsmuligheter, ifølge Jon Olav.

Katastrofen

Så rammet den fryktelige yngelråtesykdommen, Åpne yngelråte, i 2010. Hele den ruvende driftsbygningen var smekkefull av utstyr og materiell, og biene utover i distriktet var i fullt arbeid.

Birøkter etter birøkter fikk den korte, brutale beskjeden. Vi har påvist åpen yngelråte. Du plikter å drepe biene og sanere utstyret umiddelbart.

– Jeg trodde kanskje at jeg skulle klare meg unna, sier Jon Olav, men jeg visste jo ikke. Vi hadde ikke kjøpt bier eller flyttet langt, men sykdommen kom nærmere og nærmere.



Nå arbeider Jon Olav alene der faren Gunvald hadde alt utstyret sitt.

– Far hadde mistet mye av språket etter flere slag. Det hadde også blitt vanskelig å skrive, men lese kunne han fremdeles. Jon Olav besøkte ham titt og ofte, men nevnte aldri noe om sykdommen som truet i nabolaget.

Journalisten

En dag dukket det opp en journalist fra lokala-visa. Han hadde fått i oppdrag å skildre frykten for yngelråten. Jon Olav Vehus måtte intervjues. På tross av full jobb på Skanska, var han birøkter mesteparten av døgnet våkne timer.

Jon Olav fortalte om frykten for at han måtte brenne farens livsverk på en ærlig og rettfram måte. Journalisten fikk sin historie med ansikt, navn og følelser.

Oppslaget ble stort og tydelig. Var det over og ut med birøkten på Dølemo etter alle årene?

Helsearbeideren

Lokalavisa lå som vanlig på personalrommet på sykehjemmet. En ubetenksom helsearbeider leste om pasient Gunvald Vehus' sønn og sykdommen. Han viste den gamle mannen artikkelen og la avisen igjen på bordet foran ham.

Etterpå sa de at Gunvald Vehus falt helt sammen da de viste ham oppslaget. Han sa ikke et ord, ikke en lyd. Det virket som han forsvant inn i noe ukjent. Inn der ingen kunne være til hjelp.

Få dager etter døde Gunvald. Stille, men uten at han og sønnen Jon Olav hadde fått snakket om dette. Uten at sønnen kunne fått mulighet til å fortelle om at det fantes en mulighet, og at han ville fortsette uansett. Det skal være bier på Dølemo, helt klart.

Destruksjonen

– Ingen som ikke har måttet drepe tilsynelatende friske husdyr og levere alt utstyret til destruksjon,



Jon Olav Vehus har fortsatt Honningcentralens første varmeskap for honning som faren Gunvald i sin tid kjøpte.

vet hva dette dreier seg om, sier Jon Olav. Han er skeptisk til taktikken om å ødelegge alt, men adlyder ordre.

– Jeg fikk 14 dager på meg til at alt skulle være borte og bygningene desinfisert, forteller han. Det er kort tid. Jeg rakk ikke å tenke. Det var så tungt.

De kjørte vekk 18.000 hjemmelagde rammer og 45 tonn med materiell. Det var komplett utstyr til 800 bifolk.

Fortsatt brister stemmen når han forteller om det. Men han holder foredrag når han blir spurt, og da forteller han også om denne tunge tiden.

Opp igjen

Nå har tiden leget de største sårene og det er igjen god birøkt på Dølemo.

– Jeg skulle nok ha investert mer av erstatningen i utstyr rent skattemessig, men jeg tenkte ikke så langt når det sto på, sier han.

Likevel har han komplett utstyr til 100 todelinger og 80 éndronningbifolk og driver 100 sterke produksjonskuber.

– Jeg driver nøyaktig som far, smiler han. Alt utstyret har jeg snekret selv. Honningcentralen har vært her og de vil vurdere å produsere bunn-brettene som far og jeg lagde.

– De fikk lov mot at de ikke tuklet med det og at de kaller det «Vehus-brettet», smiler han. Det er ikke jåleri men en måte å minnes Gunvald.

– Når jeg er i bigårdene og arbeider nå, så får jeg ofte en helt klar følelse av at han er med meg, sier Jon Olav. Fortsatt etter alle årene er det akkurat som om han står ved siden av meg og følger med.

– Så tenker jeg at kanskje driver han som birøkter selv et sted hvor ingen av oss har vært eller vet om.

Han tok jo på en måte med seg både biene og utstyret da han dro.

Treverk er trendy på gulvet

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Også innen birøkt er det klare trender som kommer og går. I en lengre periode har mange birøktere hevdet at biene godt kan stå vinteren over uten annet enn en liten perforert metallplate under og ned mot frosten på bakken.

I den siste tiden har denne pendelen svingt over (tilbake) til at det skal være varmere på bie-gulvet om vinteren. Har du vært birøkter lenge, husker du sikkert de gamle Baraasbrettene hvor det var en løs plate i finér under med oppganger på hver side.

Nå ser vi at flere og flere birøktere gjerne vil innvintre biene sine med treverk under tavlene. De påstår at det motvirker at biene gnager opp voksen på tavlene slik at det blir en centimeters åpning mellom bunnlisten og nedkant på voksen. En slik åpning på ti tavler i yngelrommet fjerner mange celler som dronningen kan bruke til å legge egg i.

Dessuten er det lett å overføre menneskelige følelser til bifolkene. «Ville du likt å gå barbeint på et iskaldt gulv av metall, eller hadde et gulv av tre vært mer komfortabelt?»

De gamle Baraasbrettene er ikke brukelige fordi de ikke har plass til et diagnosebrett, men mange

birøktere kjøper (eller lager) en trekarm som de lager en plate i vannfast kryssfinér inni. Du kan ikke bare sette på en karm mellom yngelrommet og bunnbrettet, for da bygger biene vokskaker temmelig vilt mellom bunnlisten og platen i bunnbrettet. Derfor treplaten.

Over og under treplaten (bl.a. mellom den og metallplaten i bunnbrettet) blir det et rom hvor biene kan klase seg i tider av sesongen hvor det er mange bier i bifolket.

Den kjente svenske birøkteren Bjørn Lagermann hevder at bier som kommer inn med nektar egentlig ikke har noe på tavlene å gjøre. Der går de bare i veien. Derfor bruker de klaserommet både til å overlevere nektaren og til å ta seg en pust i bakken før neste flytur.

Næringsbirøkter Guttorm Johnsen på Hadeland bruker karmen med klaserom hele året (skaffet dem i 2017).

Jeg tror biene har det bedre på tre enn metall om vinteren, hevder han. Dessuten håper jeg på bedre overvintring, færre døde bier på bunnbrettet og sterkere vårutvikling med denne karmen.

Når du har fôret inn om høsten, så går det mange bier i klaserommet. Vi har hatt bier på metall i 30 år nå. Trekarmen med klaserom er en stor nyvinning for birøkten i Norge, hevder han.

Næringsbirøkter i Aust-Agder, Jon Olav Vehus er enig. Også han forteller om klare fordeler med å bruke mer plass under tavlene (under treplaten, altså). Disse karmene er enkle å produsere selv og de gir flere positive effekter for biene, sier han.

*Guttorm Johnsen
tester klaserom i
bikubene sine.*





Rammer i plast eller tre?

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Næringsbirkter Einar Tore Bjørlykke i Ålesund har 400 produksjonskuber i tillegg til full stilling som sykepleier. Altså er han en sær travel mann i store deler av året.

Omtrent 30 prosent av rammene mine er plastammer, forteller ham. Selv på Nord-Vestlandet med varierende sommertrekk (han oppgir at lyngtrekket der han har bier, utgjør 80 prosent av inntektene), bygger biene ut plastrammene fint som bare det.

Det går mer honning i en plasttavle enn i en tretavle, hevder han. De plasttavlene han bruker, er kjøpt av Honningcentralen. Når de er fulle av honning, må de behandles med forsiktighet. Det har hendt at «topplisten» som ligger på falsen i kassen har brukket av. Da er det bare å kaste rammen, sier han. Mulig at disse plastlistene burde vært forsterket noe her.

Dronningene foretrekker plasttavlene når de skal legge egg, sier han. Trolig kommer dette av at mellomveggen her er sort og uten lysgjennomskinn. Det kan ha den effekt at dronningene søker disse først. I vanlige tretavler med tråd og byggevoks, vet vi jo at dronningene svært nødig tar i bruk lyse tavler etter sankthans.

En tretavle krever noe mer arbeid hvis du skal montere den og trekke tråd i den, men etter det

blir renholdet lettere ved at du smelter ut voksen og koker tavlen med tråd og alt i kaustikksoda. I forhold til vanlige smittekilder, blir tavlen desinfisert på denne måten.

Plasttavlene kan ikke kokes i kaustikksoda. De må skrapes rene for voks og vaskes med desinfeksjonsmiddelet Virkon S. Denne rengjøringen tar litt lengre tid enn med tretavlene.

Men, hevder Einar Tore. Et spørsmål som bransjen burde stille seg, er om hobbybirkterne virkelig koker tavlene sine, eller om de kun smelter ut voksen, skrapes av det verste og setter dem inn i bikubene på nytt. Det har slått meg mange ganger at svært få hobbybirktere tar opp forhold rundt bruk av kaustikksoda. Jeg vet ikke, men det kan være en sterk indikator på at kaustikksoda faktisk er temmelig fremmed for mange.

Hvis det er riktig, er det bedre å bruke plastammer og tilhørende desinfeksjonsmiddel.

Han skryter av Hoffmannsrammene (som han kjøper fra Finnskoghonning i Norge). De er de aller beste trerammene, rett og slett fordi de har en kraftigere sidelist. Den er ikke spisset og da sklir rammene ikke om hverandre, og den er like tykk helt opp til toppen av topplisten.

Einar Tore Bjørlykke har en stor slyngelinje hvor han lett slynger 100 kasser i løpet av en dag. Da er standardisering av utstyret helt avgjørende. De «vanlige» trelistene oppfører seg litt mer slingrete i slyngelinjen enn Hoffmannsrammene.



Hverdagsheltene

Gaute Skogtun (t.v.), Henning Sørum og Aud Kari Fauske har betydd svært mye for norsk birøkt.

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Den som går først gjennom skogen må selv finne stien, heter det. Dette er den ukjente historien om de som torde å tenke nytt og ta avgjørelser. Derfor reddet de birøkt-Norge. Men det kostet nær 40 millioner kroner. Også de som forvalter skattepengene ble aktive på laget.

Til alle tider har honningbier, som andre husdyr, vært utsatt for smitte og sykdom. Historien er like lang som den er innviklet. De som utdanner seg til veterinærer lærer om gris og katter, men svært lite om bier. Slik er det over nesten hele verden. Men, så har vi altså de små gruppene proffe folk som fatter personlig interesse og bretter opp ermene. De tar breddeansvar. Tre av disse du møter i denne historien.

Veterinærpensum

Først litt veterinærbiologi. Honningbier kan få mange sykdommer. Sykdommene kan deles i fire grupper akkurat som hos andre organismer:

Bakterier, virus, sopp og parasitter. Dyret kan være sykt, altså vise sykdomstegn (symptomer) eller kun bære smitten med seg (bærere). Hvis en smitte ligger slik latent, kan den blomstre opp ganske brått hvis dyret blir stresset eller får ned-satt immunforsvar.

Noen typer smitte er ganske passiv (lavvirulent). Selv om sykdommen i og for seg er farlig for husdyret, smitter den ikke så lett eller lar husdyret leve med det.

Andre typer smitte er mye mer dødelig (høyvirulent). Selvsagt er det også forskjell på hvor lett smitten føres over fra et individ eller et bifolk til et annet.

Det gjelder først å stille riktig diagnose (hva feiler det bifolket egentlig?). Så må man finne ut hvordan det smitter. Smitteveiene er viktige. Mange forhold øker smittefaren:

Bifolket er sykt fra før

Birøkteren gidder ikke eller skjønner ikke hvordan bier skal stelles (plass, hygiene osv).

Import av bier, honning, voks og brukt utstyr.

Osv, osv, osv. Listen er lang.

Samfunnet bryr seg

Myndighetene har et ansvar for god dyrehelse i tillegg til bonden (birøkteren). De klassifiserer sykdommene etter farlighetsgrad. Klassifiseres sykdommen som farlig, får birøkteren ordre om å destruere dyr og utstyr. Altså drepe dyrene og fjerne ALT utstyret som kan ha smitte på en godkjent måte i samarbeid med myndighetene.

I Norge har vi fire sykdommer som er klassifisert som så alvorlige at myndighetene overvåker og krever sanering ved diagnostisering (av de tre øvre på listen under):

Åpen yngelrâte (*Melissococcus plutonius*)

Lukket yngelrâte (*Paenibacillus larvae*)

Steinyngel (*Aspergillus flavus*)

Kalkyngel (*Ascosphaera apis*)

Alle disse går på bienes larver.

Før og etter 1993

1993 var et veiskille. Før hadde vi fylkesvise bitilsynsmenn (ingen kvinner) som hadde støtte av veterinærene i det offentlige.

I 1993 hadde varroamiddens krøpet sakte oppover i Europa. Vi forberedte oss, men regnet med sen smitte i Norge så langt nord i verden.

Men dette året dukket smitten opp på Oslos beste vestkant etter at en person hadde tatt med seg europeiske bier hjem forteller Sørsum.

Middens spredte seg utover landet. Østlandet først. Alle visste at med middens fulgte et godt knippe virussykdommer.

Veterinærhøgskolen

På Norges veterinærhøgskole satt Henning Sørsum som nå er professor samme sted. Han hadde interesse for bier og tok på seg diagnostisering av biesykdommer for Mattilsynet. Det passet bra for de hadde allerede inne en «diagnosetankegang» ved at de underviste veterinærstudenter. Det var altså et miljø for slikt spesialarbeid her. Varroamiddens var et bakteppe.

Det fatale året 2010

Sommeren 2010 kom det inn en prøve fra et bifolk i Aust-Agder. Prøven var ikke særlig god, men bifolket hadde sturet og vist sykdomstegn.

På den tiden måtte de kjøre prøven gjennom en såkalt PCR-test og i tillegg dyrke den for å finne ut hva som feilte bifolket. Husk at bifolket var sykt. Smitten var synlig. Man mistenkte åpen yngelrâte.

Men de fant ingen smitte. Nå nesten 10 år senere, sier de fortsatt at slik diagnostisering var innviklet.

Birøkteren fikk beskjed om at dette så greit ut. Sørsum roser ham for at han sa i fra og ikke bare tidde om det han så i bifolkene sine.

I august samme år kom det inn en ny prøve med samme symptom. Også denne fra samme birøkter.

Da var det ferie på veterinærhøgskolen og prøven ble liggende en ukes tid i påvente av vaktskifte til en som kunne disse protokollene godt. Dette var i en tid med få slike innsendte prøver per sesong.

De dyrket prøven og fattet mistanke. Derfor ba de om ny prøve og nå fikk de en hel tavle med yngel, voks og alt.

Da gikk alarmen. Det finnes åpen yngelrâte i Aust-Agder.

Sekk på sekk

– Vi kunne stille diagnosen ved å se på prøvene,



Foto: Aud Kari Fauske

Prøvetakingen var helt avhengig av at ikke eventuell smitte kom fra en prøve til en annen.

forteller overingeniør Aud Kari Fauske. Likevel måtte de gå systematisk til verks.

Men det hopet seg opp. Nesten daglig fikk de inn hele søplesekker med store prøver fra birøkterne. Larvene krøp og smittefaren var overhengende.

– Jeg husker at vi måtte jobbe med vinduene lukket, og vi ble nok litt hysteriske, smiler Fauske. Vi jobbet med våre frakker i et hjørne. Biene surret og det luktet ikke godt av berget med råtnende yngel.

Autoklaving

Å autoklavere betyr å varme opp til en bestemt temperatur i en angitt tidsperiode for å drepe smitten som er i stoffet (for eksempel i bivoks).

– Vi måtte bruke autoklaveringsutstyret ved mediekjøkkenet i et annet bygg på nattestid. Hver runde tok halvannen time, og ble utstyret kaldt mellom hver omgang så størknet voksen i rørene slik at mange krokete rør måtte stakes opp manuelt og alt måtte vaskes.

Sørum bar sorte søplesekker over gårdsplassen i høstnatten. En natt klarte han hele 20 sekunder. Dette kunne ikke gå i lengden.

Heier på Mattilsynet

Det viste seg at denne stammen med bakterier smittet svært lett og dødeligheten ble senere beregnet til over 60 prosent. Både Sørum og Fauske skryter av Solfrid Åmdal og Vibeke Bolme i Mattilsynet. De forsto alvoret og beordret øyeblikkelig avliving og destruksjon av alt utstyret der smitte var funnet. Drastisk og kostbart, men de forsøkte for å redde biene utover i landet.



Foto: Aud Kari Fauske

For oss andre er dette en ekte «blackbox». Men den sparte både fagfolk og birøktere for utrlig mye arbeid.

– Birøkterne burde vite om dette, sier Henning Sørum. For uten penger, hadde vi nok ikke fått full oppslutning. Han skryter også av birøkterne som virkelig satte alt inn på å finne uregistrerte bigårder og å sende inn prøver.

– Jeg vet at det er en direkte sammenheng mellom at birøkterne oppfører seg skikkelig og at myndighetene bevilger såpass med penger.

Verdensnyheten

I Uruguay hadde noen beskrevet et forsøk på en annen måte å isolere DNAet fra bakterien som gir åpen yngelrøte på ved hjelp av såkalt Realtime PCR. En måte som gjorde at man kunne stille diagnosen direkte.

Vinteren mellom 2010 og 2011 testet de 2010-prøver på denne måten.

Tanken var at bakteriene finnes i tarmen, altså også i avføring. Bienes første jobb er å pusse celler og inne i kubene. Deretter blir de ammebier, altså de gir de de små larvene mat.

Med seg hadde de smitten. Voksne bier trakk det den rundt i hele bifolket.

Så kommer det

Hva hvis de tok en prøve av det nedfallet som hadde samlet seg på bunnbrettet om våren?

Realtime PCR-metoden var 1 000 ganger mer følsom enn den metoden som tok mye lengre tid og som hele verden brukte.

Hva hvis birøkterne samler nedfallsprøver fra hele bigården og blander det i en plastpose? Da ville teoretisk bakterienes DNA bli jevnt fordelt.

Birøkterne kunne sende inn en fyrstikkeske med én samleprøve.

Metoden fungerte. De testet med kontrollprøver fra andre steder i landet. Den viste seg også overraskende stabil.

Nå hadde Henning Sørum, Aud Kari Fauske og Gaute Skogtun tatt i bruk en ny metode som både var rask og sikker og som ikke krevde sekkevis med prøver.

De tok 700 prøver fra 11.000 bifolk før Sankt Hans i 2011. Ingen trodde de skulle greie det, men de beviste det umulige.

Sykdomsbærere

Det aller viktigste var at nå oppdaget de sykdommen på bærerstadiet. Altså lenge før sykdommen brøt ut i symptomer.

Dette fortalte de om på et vitenskapelig møte i York i England. Skjeve smil.

I England har de sykdomskonsulenter som reiser rundt til birøktere hvor sykdommen viser symptomer og destruerer flekkvis.

– Håpløst, sier Sørsum. Det går aldri fremover da, for bærerne finnes jo der fremdeles.

Sveitserne har både farlig (høvyvirulent) og håndterbar (lavvirulent) åpen yngelrâte. De forsøkte det norske opplegget, men drepte i en radius på én kilometer. Bitettheten var så høy at tre kilometer ikke var praktisk mulig.

– Det at Mattilsynet aksepterte tre kilometer, var også avgjørende, sier Fauske. Inntil så langt flyr nemlig biene (og smitten).

Halen

Hver vår har veterinærhøgskolen, Mattilsynet og Norges Birøkterlag møte om hva de skal prioritere.

Selve sykdomsutbruddet er stoppet, men både i 2016 og i fjor ble de minnet på at smitten meget lett overlever tre år på steder der det har vært bier.

– Vi er altså ved halen av utbruddet, sier Sørsum.

For metoden skiller ikke på DNA fra levende eller døde bakterier (se egen sak om smittefare via importhonning og voks). Derfor må vi tåle at vi destruerer enkelte bigårder som kanskje bare har dødt DNA fra bakterier som har ligget der siden den tidlige fasen i sykdomsutbruddet.



Prøvetakingen var helt avhengig av at ikke eventuell smitte kom fra en prøve til en annen.

– Imidlertid har vi sett at gjentatte prøver bigårder med slike svake funn som kunne minne om at det var døde bakterier gir sterkere funn med tiden fordi bakteriene er levende og har økt i antall. Dette understreker at vi trolig påviser DNA fra levende bakterier selv ved svake positive resultater understreker Fauske.

Det har ikke vært mye kritikk, men alle tre har stor sympati for birøktere som får den fatale beskjeden om å drepe alle husdyrene sine (de må gjøre det selv).

Enkelte birøktere har hevdet at dette kan vi leve med slik de gjør andre steder.

– Men de tar ikke hensyn til at dette er en helt annen smitte, hevder Sørsum.

Professor Henning Sørsum er med rette stolt over det årelange pionerarbeidet.

– Det har vært slitsomt til tider, men vi ser jo at det virker og at det er samfunnsnyttig, avslutter han.

Han har lite til overs for importmulighetene som ligger i EØS-avtalen.

– Vi beveger oss på en knivegg. Birøkterne ble reddet denne gangen, men det skal lite til før ny smitte oppstår.

En teskje feil honning er nok

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Mye utenlandsk honning inneholder aktiv smitte av åpen yngelrâte. Ekspertene på Veterinærhøgskolen har testet fire-fem utenlandske honninger for bakteriesykdommen. To hadde med seg bakterier nok til at de kunne smittet norske bifolk med åpen yngelrâte. Også flere andre biesykdommer kan smitte ved slik importert honning.

– Vi fulgte Honningcentralens (de to smittede prøvene kom ikke derfra) etiopiaimport for ti år siden med gru, sier professor Henning Sørsum.

Det er utopisk å tro at vi kan stoppe importen, men importørene har et stort ansvar. Vi har tatt tilsvarende prøver fra bigårder som befinner seg innenfor tre kilometer fra anleggene som importerer og tapper utenlands honning heldigvis uten å finne smitte så langt.

– Hadde man enda visst hvilket land honningen kommer fra, sier overingeniør Aud Kari Fauske, men i følge EØS-avtalen kan man samle honning fra flere land «utenfor EU».

Det er også mye honning som fraktes land imellom før det ender i det endelige mottakerlandet.

Så er det turistene. Hvem har ikke gledet seg over fersk gresk yoghurt med flytende lokal honning i Hellas? Pur glede. Derfor kjøper mange med seg honning hjem.

Her finner de ut at honning ikke er hverdagskost likevel, så den ender som humlemat eller i søpla.

Så ille er det ifølge Sørum og Fauske at et slikt tomt honningglass som ikke dekkes til i søppeldunken, kan være nok til å smitte lokale honningbier.

I et sykdomsperspektiv er importert honning risikosport.

Import av bivoks er heller ingen søndagsskole. Norge er et av meget få land i verden som autoklaverer voks (varmer opp til 120 grader C i min 20 minutter for å drepe smitte).

– Riktig nok inneholder bivoks det bakteriedrepende stoffet propolis, sier Sørum, men på den

andre siden holder sykdomsbakteriene seg i live ved ikke å tørke ut vannet de har inni. Voks med bakterier forseglar bakteriene og hindrer dem i å tørke ut og dø. Derfor kan bakteriene trolig leve over tre år i voks.

– Ikke importer voks på noen måte, oppfordrer både Sørum og Fauske. Hold dere til norsk voks.

En liten glede er det at når birøkterne steamer gamle tavler for å smelte ut voksen, så dreper det mye av smitten (men altså ikke nok).

Husk derfor:

- Ikke sleng fra deg gamle tavler eller voksrester hvor andre bier kan komme til.
- Ikke kjøpe noe som helst av voks i utlandet.
- Ikke kjøp brukte vokstavler
- Ha orden på tavlelager og bytt voks jevnlig.

Ny Facebookgruppe for hobbybirøkt

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Mot slutten av september åpnet birøkter Morten Bull en ny Facebookgruppe. Det lukkede forumet (som du gratis kan bli medlem av) heter Norsk Hobbybirøkt, og i den beskrivende teksten står det at «gruppens formål er å utvikle medlemmenes kunnskap til å få mest mulig ut av hobbybirøkten, både faglig og økonomisk der alle produkter birøkten kan frembringe blir viktige, slik som bl.a. sommerhonning/sortshonning/lynghonning, bivoks, propolis og pollenforedling.

Gruppen skal også arbeide for å etablere droningavlsgrupper. Omsetning av produktene blir viktige temaer, som eget privatsalg, torghandel og messer, salg gjennom butikk eller på nett, eller til oppkjøpere.»

Kamp mot varroa og å holde bifolkene sterke og sunne gjennom året skal også være viktige temaer.

Skal du pushe egne produkter her, Bull?

Nei, dette har lite med min utstyrsbutikk å gjøre. Norsk Hobbybirøkt skal hjelpe hobbybirøkterne med de spørsmålene, kommentarene og ideene som de har, sier Morten Bull. I den grad det blir produktprat, så er kun for å forklare prosesser, lover han.

Morten Bull har vært en meget aktiv medhjelper på FB-siden Ferske Birøktere.

Jo, men det er naturlig at den aktiviteten tones ned til fordel for Norsk Hobbybirøkt nå, sier han. Det er jo ikke alle som er ferske lenger, og vårt fora skal være for alle.

For proffe også?

Hvis de vil følge med på det vi skriver om, er de velkomne. De fleste birøktere driver hobby her i landet. Det er naturlig at de får sin egen FB-side.

Norsk Hobbybirøkt fikk over 300 medlemmer på under et døgn. Det lover bra. Ifølge Bull er du velkommen med alt unntatt personhets og munnhuggeri. Da blir du kastet ut temmelig fort.



Jarle Bergsjø

Samarbeid med styret

En sentral oppgave for meg som generalsekretær, er å legge til rette for arbeidet i styret. Referatene fra styremøtene ligger tilgjengelig på «Min side» på www.norbi.no, og vi har valgt å la både saksfremstilling og vedtak være tilgjengelig for medlemmene. Det er sannsynligvis ikke så mange av dere som jevnlig leser disse referatene, men jeg vil faktisk oppfordre de av dere som er interessert i utviklingen i Norges Birøkerlag, om å se hva styret jobber med.

Styret legger grunnlaget – rammene – for hva vi skal jobbe med i sekretariatet, og styret representerer dere. Derfor er det også veldig viktig hvem som sitter i styret.

Valgnemnda (valgkomiteen)

På årsmøtet i Norges Birøkerlag gjennomfører vi ulike valg. Valgnemnda gjør en viktig jobb for å forberede dette valget, og det er viktig at du som medlem kjenner til prosessen.

Valgnemnda har nå disse medlemmene: Karl John Amdahl (Trøndelag), Thor Håkon Føreland (Vest-Agder), John Nils Strandabø (Hordaland), Arvid Garsjømoen (Oslo og Akershus) og Jan Væringstad (Hedmark).

Nemnda har startet arbeidet, og skal ha sin innstilling klar i god tid til årsmøtet i 2019.

De ulike fylkeslagene har mulighet til å komme med forslag til kandidater, og det er på denne måten demokratiet i organisasjonen skal fungere. Hvis du vil være med å påvirke, så må du delta!

Norges Birøkerlag er en demokratisk organisasjon. Jeg er opptatt av at de som representerer medlemmene i styrer og verv, best mulig gjenspeiler sammensetningen av medlemsmassen. Vi har 4000 medlemmer, og skal være fagorganisasjonen for alle typer birøktere i Norge.

Medlemmer i Norges Birøkerlag

På NM i Honning hadde jeg gleden av å dele ut pris til et av våre mest erfarne medlemmer – Håkon Tjøstheim. Han har vært birøkter i over 70 år. På samme scene fikk en av våre yngste birøktere – Tom Arne Torp – utmerkelsen Fremtidens birøkter. Tom Arne er 14 år, og startet med bier da han var 11.

Dette viser noe av bredden i organisasjonen; fra nybegynnere til de mest erfarne, fra småskalaprodusenter til yrkesbirøktere og fra de som omsetter honningen selv til de som velger

å levere all honningen til Honningcentralen eller andre mottakere.

Interessen for birøkt er stor, og de siste årene har vi fått mange nye medlemmer. Dette er utelukkende positivt, og jeg mener: Vi har plass til flere!

Samtidig betyr dette at sammensetningen av medlemsmassen er endret – flere yngre birøktere, flere kvinner, flere som ønsker å drive småskala birøkt.

Gjenspeiles dette i valgnemnder og de ulike styrene?

Lokalt demokrati

På samme måte som styret i Norges Birøkerlag sentralt skal representere medlemsmassen, er det viktig at dette også skjer i lokallagene og fylkeslagene. Valgnemndene er kanskje de viktigste organene i en organisasjon. Dersom du mener noe om styre og stell i Norges Birøkerlag, har forslag til gode kandidater eller kan tenke deg å stille til valg selv, bør du ta kontakt med valgnemnda.

Det er DU som medlem som har ansvaret for hvilke tillitsvalgte som er i organisasjonen.

Husk påmelding til Agdermøtet – frist 8. oktober 2018

Husk å meld deg på Agdermøtet 9.-11. november 2018 på Scandic Sørlandet. Program finner du i Birøkteren septembernummer på side 271. Påmelding/priser skjer via denne linken: www.deltager.no/agdermotet_2018_09112018

Vi er behjelpelige med påmelding for de som ikke ønsker å bruke deltager.no.

KJØP

Ønskes kjøpt bikuber av tre, både isolerte og ikke isolerte. Må være i god stand. Helst Østlandet. Eric Brinkhof, tlf 483 32 258. Epost: eric.brinkhof@gmail.com.



DAGLIG LEDER
KRISTIN SLYNGSTAD

Fem minutter med HC

Se mer informasjon på: www.honning.no
Telefon sentralbord HC: 63 94 20 60.
Epost: post@honningcentralen.no



NM i honning ble en stor suksess!

Honningcentralen har arrangert NM i honning for 2. gang på rad, med premieutdeling under Matstreif i Oslo den 7. september. Årets NM ble arrangert i samarbeid NB, Bybi og Nyt Norge. Vi fikk inn mange honningprøver, mange ulike oppskrifter samt flere gode forslag til nominasjon av Årets Birøker og Fremtidens Birøker.

De flotte vinnerne ble:

Ingegård Øien, Årets Birøker – som ble delt ut av ny Landbruksminister Bård Hoksrud

Tom Arne Torp, Fremtidens Birøker

Ingegård og Tom Arne ble begge sammen intervjuet på Tv2 Frokost TV fredag morgen 7. sept rett før Matstreif åpnet. De representerte Birøker-Norge på en meget god måte!

Honningprisene:

Vinner kategori lys honning: Tore Valen, Telemark med honning fra pollinering av hvitkløver.

Vinner kategori mørk honning: Håkon Tjøstheim, Karmøy med flytende klokkelynghonning

Vinner honning m/tilsetning: Svanhild Fosser, Degernes i Østfold honning med granskuddolje

Vinner årets oppskrift: Linda Andersen, Grimstad – honning-karamellsaus du blir avhengig av! Se HC's Facebookside for oppskriften.

Basert på all pressedekning vi har fått, er årets NM utvilsomt meget vellykket. Alle artiklene som er skrevet om norsk honning og birøkt er verd millioner av reklamekroner! Dette tjener norsk birøkt, og går rett inn på hovedstrategien til HC om å få opp forbruket av norsk honning. Jo mer norsk honning (jo flere bikuber og bier) jo mer pollinering av norsk landbruk.

HC lanserte sin nye flytende skogsbærhonning under Matstreif, og vi delte villig ut smaksprøver til Landbruks- og matdepartementet med flere. Alle som prøvde den mente dette var noe av det beste de hadde smakt!

Siste frist for levering av honning er onsdag 5. des for å få det med på årets oppgjør 2018

Noe av det aller hyggeligste jeg vet er når jeg ser ut av kontorvinduet mitt på Kløfta og andelseiere som kommer med bilen sin og evt tilhenger full av honning til oss. Dersom jeg har tid og anledning

prøver jeg å stikke nedom av og til og høre hvordan årets sesong har vært, da lærer en nye andelseiere å kjenne og får høre mye relevant fra sesongen som har vært. Vi håper å få inn så mye honning som mulig i år, da kan vi bygge et reservelager. Grunnprisen er nå 67,- + mva for sommerhonning og 72,- + mva for lynghonning. Småbirøkterne som ikke er momspliktige får 25% høyere pris per kg (dvs 83,75 sommer og 90,- per kg for lyng) da HC er et samvirke med spesielle skattefordeler. Dette gir ikke en privat oppkjøper.

Dere får nå et forskudd på 60,- kr kg innen 1 måned etter dere har levert honningen. I hovedoppgjøret i desember utbetales resten som avhenger av totalvolumet du har levert (volumtillegget som du får fra første kg) samt om du har silt, har KSL og evt har levert honning på fat. Maksprisen i år er på 79,- kr + mva per kg for sommerhonning og 85,- + mva for lynghonning.

Du kan få etterbetaling/bonus i 2019 basert på antall kg du har levert til HC i 2018., Overskuddet både fra honningssalget og bimateriellsalget vårt går tilbake til andelseierne.

Siste frist for innlevering av honning er onsdag 5. desember for å få det med på året 2018, men ellers tar HC imot honning året rundt.

Det er uvurderlig å fortelle nye birøktere historien om HC og fordelene ved at 1428 birøktere står sammen i sitt eget selskap: HC som forhandler med de store kjedene og kan ha 1 felles avtalt pris utad. Samvirket gjør at vi de siste årene har klart å forhandle frem gode priser det nå er mulig å leve av som birøkter i Norge. Dette budskapet håper vi går igjennom, viktigheten av å tenke langsiktig og å stå sammen!

Tiden er inne for å begynne voks-smeltingen!

Mange venter med å smelte voks til våren, mens de ønsker å kjøper voks før så de kan smelte inn nye rammer på vinteren. Vi ber derfor innstendig om at dere gjør dette arbeidet før jul slik at HC får så mye norsk voks som mulig som vi kan sende videre til pregning. HC tar imot rammer i perioden 15. okt – 15 februar på grunn av redusert fare for smitte den tiden av året biene ikke er ute og flyr.

Varm hilsen fra, Kristin

Lever honningen din til Honningcentralen!

Noe av det viktigste for Honningcentralen er å motta honningen din. Vi tar imot fra 1 spann og oppover! Vi håper du vil levere mye til oss i år. For åpningstider og priser se: honning.no



Ved at du som andelseier handler i Honningcentralen støtter du også opp om egen bedrift, vi bruker overskuddet til å sikre gode produsentpriser for honning.

Nå kan du handle hos Honningcentralen på 4 ulike måter:

1. Ved å komme direkte til butikken på Kløfta eller hos videreforhandler og kjøpe de varene du ønsker
2. Handle via nettbutikken og ved spørsmål om leveringssted velge «drop-punkt» enten på Kløfta eller hos din videreforhandler og få gratis frakt
3. Handle via nettbutikken med leveranse dit du bor, her kommer da frakt i tillegg som vises i nettbutikken
4. Ringe el maile inn din bestilling til Kløfta eller til videreforhandler (se nettsiden: honning.no for mailadresser)



Voksinnlevering

Husk å samle og levere inn din voks.

Sorter rammer til smelting og lever inn til HC, som tar imot rammer i perioden fra 15. okt.-15. feb.

Voks smeltet i blokker kan leveres året rundt

Produsentpris voks:

100,-
per kg + moms.



Begynn og planlegg innkjøp av bimateriell for neste sesong 2019 allerede nå.

Nå er tiden snart inne for å starte planleggingen og innkjøp for neste år.

Vi opplever dessverre hvert år at altfor mange venter med bestillinger til lang utpå våren og sommeren, noe som gjør innkjøp og planlegging av de ulike varene for oss vanskelig. Mange av våre leverandører blir også utsolgt til våren og vi må legge inn bestillinger til de nå snart!

Vi setter derfor pris på å få inn større bestillinger til Honningcentralen og dets videreforhandlere før jul så du er sikker på å få dine varer i tide.

Du kan bestille før jul og be om levering av din vareleveranse i mars/april.

Hjelp oss så vi kan hjelpe dere på best mulig måte, å lykkes som birøkter handler også mye om å være god til planlegging og logistikk!



Dyrskuevegen 20, 2040 Kløfta Tlf: 63 94 20 60
Reddalsveien 50, 4886 Grimstad Tlf: 37 04 19 28
E-post: post@honningcentralen.no



Står på isopor mot fugler

AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST

Kjøttmeis er enkelte ganger et problem for biene. Det hender at fuglene lærer seg at hvis de hakker på kuben så kommer det feite og proteinrike bier ut. Et godt måltid, særlig i vinterhalvåret.



Arne Langedoks kuber står på tykk isopor.

For biene betyr kjøttmeis og eventuelt andre fugler at de stresses og i perioder hvor de skal ha fred (for eksempel om vinteren), så kan dette få fatale følger. Et bifolk hvor kjøttmeisene «banker på» jevnlig, vil trolig ikke overleve vinteren.

Derfor har vi i mange år plassert bikubene på isoporplater, sier birøktveteran Arne Langedok i Notodden. Vi bruker ti centimeter tykk isopor, men det var fordi vi fikk tak i denne tykkelsen. Tynnere går helt sikkert like bra.

Isoporen hindrer fuglene i å komme under kuben og hakke på stålplaten under. Flere steder er det merket etter hakking sideveis, men ifølge Langedok, gir de opp før de får uttelling i form av bier.

Isoporen kan ha andre funksjonen også, hevder han. Med enkel tilleggsetting kan den gi god isolasjon unnenfra. Særlig gjelder dette om våren når antall bier ikke er så mange som senere utover i sesongen.

Redusert pris på nordiske tidsskrifter

Medlemmer i Norges Birøktelag kan få de nordiske tidsskriftene til halv pris. Prisene blir som følger:

Tidsskrift for biavl (dansk)	NOK 460
Bitidningen (svensk).....	NOK 350
Mehiläinen(finsk)	NOK 340

Forutsetningen for å bestille tidsskrifter til reduserte priser er at en

- Er medlem i Norges Birøktelag, og at
 - Bestillingen er mottatt innen fristen.
 - Bestillingen skjer samtidig med betalingen.
- Prisene gjelder for abonnement i kalenderåret 2019.

Bestillingen/betalingen må være oss i hende innen 12. november 2018.

Innbetaling skjer til kontonummer 2650 25 26285 Norges Birøktelag, Dyrskuevegen 20, 2040 KLØFTA.

Merk innbetalingen med "Nordisk tidsskrift og navn".



Høsttreff på Ole Vig

Ole Vig Videregående Stjørdal Gymnasgata 2 7500 Stjørdal.
Lørdag 13. oktober og søndag 14. oktober.

Lørdag 13 oktober

09.30-10.00 Registrering.
10.00 – 10.10 Velkommen
10.10 – 11.40 Bjørn Dahle forskningsleder Norges Birøkerlag – presenterer aktuell forskning og resultat om Varoa i tillegg presentasjon av nye prosjekter i Norges birøkerlag.
11.40- 11.50 Pause
11.50 – 12.20 Presentasjon av Jemtlands lans biodlardistrikt med ordførande Eva Johannson. Samarbeide over grensen.
12.10 – 13.00 Pause med lunsj.
13.00 – 14.00 Styreleder Norges Birøkerlag Vegar Sveiven presenterer arbeidet i Norges birøkerlag.
14.00 – 14.15 Honningcentralen informerer med Paul Jervan.
14.15 – 15.30 Jan Væringstad fylkesleder i Hedmark. Snakker om todelinger og enkel dronningavl.
15.30- 15.40 Pause.
15.40- 16 .50 Paneldebatt med Karl John Amdal, Jan Væringstad, Eva Johannson, Bjørn Dahle og Vegar Sveiven.
Anledning til å stille spørsmål fra salen.

Søndag 14 oktober

Oppmøte Ole Vig 09.15 Starter turen fra Stjørdal og vi er framme ca. kl. 10.30. på Inderøy for å få omvisning i nybygd driftsbygning til Tonje Kvam og Markus Delvigne. Her blir det servert kaffe/te/ drikke med noe å bite i.
Hvis tiden tillater det stikker vi innom Gangstad Ysteri Her vil en kunne få omvisning og mulighet til å kjøpe ost og andre produkter. <http://www.ysteri.no/>
Dagen avsluttes på Øyna. Her kan hver enkelt få kjøpt seg lunsj for den som ønsker det. Det koster mellom kr 225 – 265 kr per person. <https://www.oyna.no/> For de som skal tilbake til Sverige vil raskeste vei være over Levanger og Skilstugan.

**Påmeldingsfrist
10. oktober.
NB Valgfritt om
en deltar på en eller
begge dager.**

Kursavgift

Kursavgift kr 300 per deltager. Avgiften inneholder kaffe og lunsj på lørdag. Kan betales til VIPPS 96612. NB må oppgi fullt navn ved betaling.

Overnatting på Stjørdal:

Gå inn på Booking.com og søk på Stjørdal. Da vil alle hotell komme opp.

Koster fra kr 640 til 940 kr per person. Annen overnatting kan også anbefales hvis det blir få som ønsker billigere overnatting.

Påmelding:

Epost: gunkon@online.no eller tlf: 994 97 938 innen 10. oktober.

Returadresse:
Norges Birøkterlag
Dyrskuevegen 20
2040 Kløfta

B-Economique
NORGE



Api-Bioxal

DET GODKJENTE OKSALSYREPRODUKTET MOT VARROA

KVALITETSSIKRET
for bier, bieprodukter
og forbrukere

OPTIMAL KONSENTRASJON
for maksimal effekt (>96%)
og utmerket toleranse

BEHANDLINGSMETODE:
Vinter (lite eller ikke yngel)
Vår (svermer og skaksvermer)
Sommer (blokkert egglegging)

2 BRUKSMETODER



Drypping



Fordamping

Tilliten til en godkjent behandling

Api-Bioxal

35g pose
for 10 bifolk*

175g pose
for 50 bifolk*

350g pose
for 100 bifolk*

*Fortsatt drypping av 10 rammer med bier



ALVEIS

Alveis by Chemicals Laif s.p.a.

Chemicals Laif S.p.A. - Italy - Tel. +39 049 626281 - Fax +39 049 628501 - info@chemicalslaif.it - www.chemicalslaif.it