

Bilagan 2020

* Personliga bin
* Bibröd
* Tavlebord



Innehåll



- 4 EN STUDIERESA TILL TAVLEGÅRD
- 8 BIBRÖD, KAN DET VA' NÅ'T? – och är det nyttigt?
- 11 NYA SÄKERHETSFÖRORDNINGAR – vad gäller?
- 12 HALMKUPA? – finns det inga fördelar?
- 16 GÖTEBORGS BIODLAREFÖRENING – om oss
- 17 ÅRET SOM GICK – och vad vi har gjort
- 22 KALENDER – det här händer 2020
- 21 MINA PERSONLIGA SAMHÄLLEN – slött, argt och flitigt
- 24 JOHAN SPRIDER KUNSKAP – till unga som gamla
- 26 NOTISER – smått som stort


Välkomna!

EFTER EN MILD VINTER startar säsongen. Många biodlare rapporterar att bina har varit ovanligt aktiva och förbrukat mer vinterfoder än vanligt. Det har varit viktigt att kontrollera mattillgången. Nu när våren har kommit, om än kall, verkar det som om överlevnaden ändå har varit god här i Göteborg. Och vi är alla glada i våra bin. Ju mer vi håller på med biodling desto mer blir det uppenbart att samhällen utvecklar olika personligheter. Kanske är det därför de också intar en speciell plats i våra hjärtan. Följ Karin Kinboms berättelse på sidan 21.

Inom Göteborgs biodlareförening finns ett stort engagemang och vilja att bedriva samarbeten med Göteborgs kommun. Även under 2020 fortsätter diskussionerna. Vi kan erbjuda kunskap, ungdomsverksamhet och naturligtvis pollinering. Läs på sidan 24 om Johans arbete.

Vi vill att nybörjare utan egen mark ska få tillgång till uppställningsplatser. I utbyte skulle det vara fantastiskt om föreningen fick tillgång till en lokal för slungrum, lager och mötesplats. Slotsskogen skulle vara det ideala stället. På Tavlebord i Bohuslän har honungsverksamheten utvecklats till en upplevelse. Det ger inspiration till vad vi skulle kunna göra i Göteborg. Läs om studiebesöket föreningen gjorde.

Medlemmar i föreningen är alla hjälpsamma och miljöengagerade, och vi blir väldigt glada när nya ansikten dyker upp på våra möten. Dels för att varje person har något nytt att bidra med, dels för att varje biodlare för utvecklingen framåt. Och vi behöver varandra. Känn dig viktig och välkommen till ett nytt år med oss alla!

 Maria Mannberg

GÖTEBORGS BIODLAREFÖRENING
goteborg.biodlarna.se

STYRELSE

Mikael Lagerman, ordförande
031 24 13 80, 0705 35 52 99
bimicke@yahoo.com

Janne Petersson, v. ordförande
0703 33 54 11
jannehonung@telia.com

Karin Kindbom, sekreterare
0730 789 699
karin.kindbom@gmail.com

Ingemar Widheden, kassör
0706 85 54 99
wingemar@yahoo.com

Tomas Olsson, ledamot
0703 98 32 57
tomas.olsson@vgregion.se

Maria Mannberg, suppleant
0733 790 702
maria@mannberg.com

Karl Valtersson, suppleant
0709 54 46 74
karl@valtersson.nu

REVISORER

Leif Andersson 0709-49 44 95
Paul Praszkiar 0703 80 64 87
Ingegerd Johansson, suppleant
0730 61 56 71

VALBEREDNING

Conny Jonsson 0706 96 12 35
Polihronis Ouzounis 070 401 45 52

HONUNGSBEDÖMNING

Janne Petersson 031 94 34 95
Maria Mannberg 0733 790 702
Kerstin Namuth 0707 33 17 58

STUDIEKOMMITÉ

Ingemar Widheden 0706 85 54 99

WEBANSVARIG

Mikael Lagerman 0705 35 52 99

BILAGAN

Maria Mannberg 0733 790 702

POSTGIRO 467 69-6

En studieresa till Tavlebord

TEXT: TOMAS OLSSON BILD: KARL VALTERSSON

ETT AV FÖRENINGENS alla arrangemang var i augusti förlagt till Tavleboards honungsgård på Orust. Verksamheten består av två delar. I grunden bedrivs omfattande biodling, men till detta kommer kafé, bageri och B&B. Den senare delen kan närmast liknas vid den i andra sammanhang så uppskattade upplevelseindustrin.

Vi mötte upp i Bäckebo och stuvade in oss i så få bilar som möjligt för att resa så hållbart vi kunde. Efter en stund kom vi först fram till den lanthandel som ligger strax bredvid honungsgården. Ett kort besök gav inspiration till hur försäljning av lokala produkter av olika slag kan säljas som på en lokal marknad. Inne i lokalerna fanns privatpersoner och företag med egna stånd som sålde allt från honung till kläder.

Efter detta oplanerade besök fortsatte vi till honungsgården. Vi möttes av Helge Josefsson som tillsammans med sin fru Pia driver verksamheten. Helge är den som huvudsakligen står för biodlingen. Han gav oss en bakgrund till hur verksamheten kom till och hur den allt mer kom att växa. Från att först ha varit en renodlad biodling med fler och fler samhällen, arbetades de andra delarna succesivt fram genom entreprenörskap och risktagande.

Grunden för verksamheten är ett antal bigårdar med sammanlagt cirka 100 samhällen på olika ställen på Orust. Bigårdarna ger olika produkter som säljs både på plats och över nätet.

Som biodlare var vi naturligtvis särskilt intresserade av att studera hur själva biodlingen och produktionen gick till. Hela anläggningen är KRAV certifierad vilket ger särskilda förutsättningar som är krävande men också populära hos kunderna.

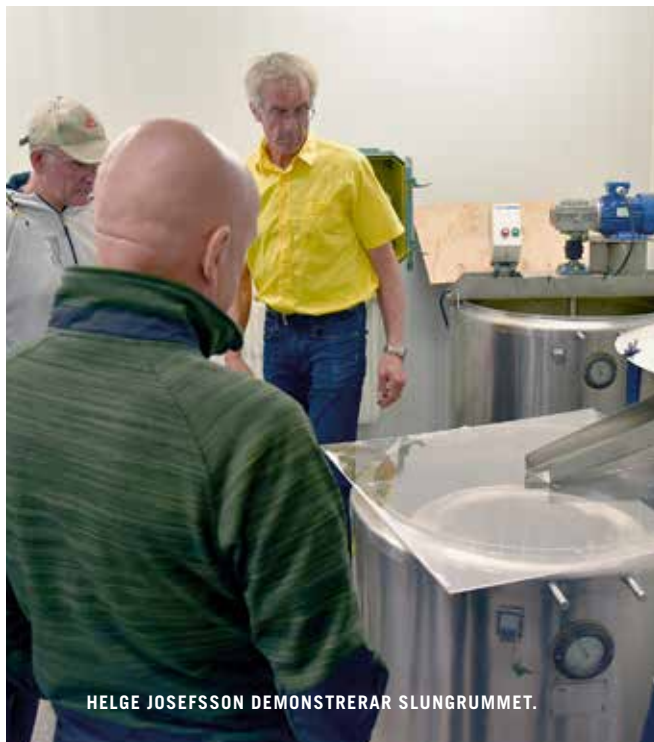
På Tavlebord sköts honungshanteringen i synnerligen välorganiserade slung- och paketeringsrum, medan omhändertagandet av vax och ramar huvudsakligen görs utomhus i en av försvarets gamla ångkoksutrustningar. Vaxet lämnas till LP för rening och omvalsning. Eftersom det handlar om stora volymer kan KRAV-regler upprätthållas.

Genom åren har ett litet museum inrättats i ett uthus. Äldre biutrustning illustrerar hur biodling har förändrats genom historien och är samtidigt praktiska läromedel för besökare. Ett helt nytt bageri har kunnat byggas som en del i ett landsbygdsutvecklingsprojekt med EU-stöd. Bageriet förser kafét med bröd och kaffebröd, men besökare kan också köpa med sig. På kaféets andra våning finns rum för övernattnig



ENTRÉ TILL KAFÉET OCH DEN FINA TRÄDGÅRDEN





HELGE JOSEFSSON DEMONSTRERAR SLUNGRUMMET.



ETT NYTT BAGERI FÖRSER KAFFÉT MED GODSAKER, MEN DET GÅR OCKSÅ ATT KÖPA MED SIG.

till uthyrning. Kronan på gårdens B & B-verksamhet är det trevånigshus som är helt utformat som en bikupa. Även inredningen är bianpassad. En säng och flera möbler är sexkantiga. Många andra detaljer är direkt biodlingsrelaterade. Dessvärre var huset uthyrt vid vårt besök så vi själva fick avstå från att titta in.

De tjänster som erbjuds med anknytning till själva biodlandet är bland annat "bisafari", bikursen "biodlare för en dag" och guidningar runt i anläggningen. Ett särskilt litet traktordraget tåg finns för guidningen och den övriga anläggningen är anpassad för besökare i gruppövningar.

Sjalva idén att öka förädlingsgraden genom att inte bara sälja honung utan också att utveckla olika tjänster och produkter gör att det går att skapa ett bärkraftigt företag som samtidigt utgör stöd för andra företag i området.

För oss i Göteborgs biodlareförening är väl detta en alltför stor skala men det kan ändå vara en spännande inspiration till vad vi kan göra både som enskilda hobbybiodlare, och vad vi gemensamt kan uträtta tillsammans med kommunen, bland annat i Slottsskogen. 🐝

WWW.TAVLEBORDSHONUNGSGARD.SE

WWW.TAVLEBORD.SE

WWW.KRAV.SE





BILD: PIXABAY

Bibröd kan de va nåt?

BIBRÖD SÄGS VARA världens mest kompletta naturprodukt. Bibröd innehåller 240 olika biologiska substanser av vilka många är nödvändiga för den mänskliga organismen. Mängden kan variera beroende på växtlighet och kan komma upp till 300. Bibrödets mångfald förklaras av bins utsträckningsområde och variation av blommor som de pollinerar under en säsong.

Bibrödet innehåller 28 viktiga aminosyror. Bland dessa finns de nio som den mänskliga kroppen inte kan producera själv, samt alla esentiella vitaminer (förutom B12). Exempelvis är halten av *caroten* tjugo gånger högre än i morötter. Vitaminerna i bibröd är naturligt tillverkade. Fyrtio gram bibröd innehåller människans hela dagsbehov av aminosyror. Koncentrationen är betydligt högre än i kött, fisk och mjölk, och innehåller inga slaggprodukter eller gifter.

Fördelningen av omättade fetter, omega 3 och omega 6, är i förhållandet

3 på 1, alltså högre halt omega 3. Det är en betydelsfull balans för kroppens nervcellsaktivitet.

Ambrosia, som bibröd också kallas, består av pollen och honung. Dessa blandas med binas enzymer. Pollen i sin naturliga form omges av ett celulosaliknade skal som gör att den mänskliga kroppen bara kan tillgodogöra sig knappt hälften av det totala näringsvärdet. Men när ett bi blandar sin saliv med pollen, tillförs värdefulla mjölksyrebakterier som bildar en fermenterad produkt. Då kan människokroppen ta upp över 90 procent av näringsvärdet.

En viktig bakterie i växtriket är *bacillus subtilis*. Den finns i gräs, och det är den som hundar och katter slickar i sig när de känner sig sjuka. Bin och människor är andra varmblodiga varelser som behöver denna bakterie i sina immunsystem.

Trots den stora mängden pollen har allergiker sällan problem med ambrosia. Listan på behandlingar är omfattande.

Friska personer har nytta av bibröd för att förbättra immunförsvaret, seendet, minnet, och koncentrationsförmågan. Ambrosian har en kolesterolbindande effekt och kan därför minska dålig kolesterol i kroppen. Inom kosmetika händer det att ambrosia används i ansiktsmasker.

Bilarver matas med *royal jelly* vilket i huvudsak består av bibröd. Larven ökar sin vikt med 1 500 procent på tre dagar. I naturen finns ingen annan jämförbar produkt. Kan bibröd vara förklaringen till att lettiska män och kvinnor är så långa trots att de ofta har vuxit upp med begränsade mattillgångar?

Tyvärr är tillgången begränsad då bibröd är viktig för binas egna behov. Det går att utvinna drygt ett kilo på 70 kilo honung.

Intaget av ambrosia bör inte ske i samband med måltider och inte heller med vatten. Det är viktigt att tugga och blanda den med saliv för att maximera utsöndringen, och den rekommenderade dosen är en tesked två gånger om dagen för vuxna friska människor. Däremellan förvaras bibröd mörkt i kylskåp och bör användas innan bäst före datum.

Vid överkänslighet mot pollen kan det vid enstaka fall uppstå allergiska reaktioner som anafylaxi, andnöd, nässelutslag och svullnad. Bibröd rekomen-

deras inte till barn under 1 år eller till gravida eller ammande kvinnor.

Vid lätta allergier mot pollen och bibröd sägs att det går att bereda immunförsvaret att läka många allergier om man börjar med en låg dos, ½–1 gram per dag, för att sedan succesivt öka intaget så länge eventuella allergiska reaktioner minskar eller uteblir.

ATT TILLVARATA BIBRÖD

Jag brukar ta någon pollenkaka från samhällen som har mycket pollen. Om kakan innehåller honung låter jag först bina äta ur den genom att perforera honungscellerna med till exempel en gaffel. Sedan ställer jag kakan i en tom skattlåda ovanpå samhället. Efter något dygn brukar den vara ren från honung. Skulle det finnas honung kvar i kakan






BILD: INGEMAR WIDHEDEN

blir det svårt att separera vax från pollen eftersom de kladdar ihop.

När kakan är ren från honung skär jag ut de delar som innehåller pollen till mindre bitar och lägger dem omgående i frysen. Det är viktigt är att kakan snabbt tas om hand så att vaxmotten inte får tillgång till den. Vaxmottens ägg överlever nämligen en nedfrysning.

När man har samlat på sig några kakor kör man dem i fryst tillstånd genom en specialkvarn som slår sönder kakorna så att man kan sila bort vaxresterna. Därefter förvaras ambrosian lämpligen i glasburk i frysen.

Om du vill prova detta kan du låna kvarnen av mig.

 Ingemar Widheden

Nya bisjukdomsregler

2019 infördes kraftigt förändrade regler för bisjukdomsbekämpning. Församlingsområdena försvinner. I stället infördes skyddsområden med en radie på 3 km runt smittade bigårdar, samt övervakningsområden med en radie på 10 km.

De bi-sjukdomar som omfattas är amerikansk yngelröta, varroa och traké-kvalster.

Som biodlare har vi ett ansvar att förebygga och hindra att smittsamma bisjukdomar kommer in till Sverige eller sprids inom landet. Förutom att vi ska bidra till att förhindra smittspridning finns det också regler som vi måste känna till.

Som biodlare ska vi:

- anmäla till länsstyrelsen var bisamhällen är uppställda
- anmäla till tillsynsman eller länsstyrelse om man misstänker att bin är sjuka
- förvara vax, honung och begagnade bikupor och annan utrustning så att bin inte kommer åt det
- be om tillstånd från tillsynsman om du vill flytta ut bin, vax och bikupor från ett område som är smittförklarad (skyddsområde) eller misstänkt (övervakningsområde).

Enklaste sättet att ta reda på om bina befinner sig i ett smittat område är att gå in på jordbruksverkets web och söka

efter regler för biodling – bitillsyn. Halvvägs ner på sidan, i höger kant, hittar man under sektionen *bestämmelser*:

- Beslut om smittförklarade områden (gäller endast varroa)
- Beslut om smittförklarade områden för amerikansk yngelröta
- Kartor över skydds- respektive övervakningsområden med avseende på amerikansk yngelröta
- Parasiten trakékvalster har ännu inte påträffats i Sverige varför inga beslut finns (än).



AKTUELL ÖVERSIKTSKARTA FRÅN JORDBRUKSVERKET



Halmkupa?

LÄNGE HAR JAG FUNDERAT ÖVER hur biodling fungerar i halmkupor. Jag har också funderat över hur en halmkupa egentligen är konstruerad. Det är uppenbart att halmkupor numera är helt ute som bibostad. De är orationella smittspridningscentraler, om jag förstått diskussionerna i vår tid rätt. Detta gör mig ändå mer intresserad. Genast reser sig frågorna. Finns det inga fördelar med halmkupor? Varför och hur användes de förr, om de är så olämpliga nu?

Min biodling har inte mycket med honungsproduktion att göra. Klart att jag är glad för honungen – vänner och andra kunder också. Men mina drivkrafter handlar om att förstå mer av binas liv och nytta i vårt mänskliga samhälle och i naturen.

En chans uppenbarade sig när några vänner såg till att en sommarkurs i halmslöjd arrangerades vid Stenebyskolan i Dals Långed. Stenebyskolan är en skola för hantverk sedan 1929, och har arrangerat halmkurser under merparten av sin tid, tills för några år sedan.

Dalsland var ett av de landskap där halmslöjd hade en stark ställning under

1800- och 1900-talet. Dalsland var också i behov av all näringsverksamhet som kunde uppbringas under 1800-talet. Det var det landskap i Sverige med störst andel emigranter till Amerika. Hushållning och hantverk har varit en nödvändighet. Rimligtvis borde de veta hur man gör en halmkupa?

Mitt vardagsliv ger inte utrymme för djupare studier av biodlingens alla intressanta dimensioner. Men jag började ändå söka erfarenheter i litteratur och på internet. Litteraturen visade sig behandla själva biodlandet i halmkupa, men inte tillverkningen av densamma. På internet kan man däremot finna filmer och annan information, främst internationellt. Biodlingsvärlden är stor. Säkert har jag missat massor av viktig information. Men som sagt detta är ett fritidsprojekt för min del. Den svenska litteraturen behandlar biodling i halmkupor från 1700-talet till mitten av 1900-talet. Själva ordet bikupa kommer av halmkupor, varför vet vi då så lite om halmkuporna?

Biodling i halmkupor har historiskt varit en relativt sen företeelse i Sverige.



Det traditionella sättet att hålla bin före uppstaplingskuporna var i bistock. Halmkupor hade sin storhetstid under 1800-talet. Vill man läsa mer om detta finns en noggrann redogörelse i Erik Husbergs doktorsavhandling, *Honung, vax och mjöd*. En annan källa är ärkebiskop Olaus Magnus som vid reformationen under 1500-talet flydde till Rom och där skrev *Historia om de Nordiska Folken*. I denna bok kan man läsa det mesta om medeltidens vardagsliv, även biodling. Sverige är och har varit ett skogrikt land. Det ligger nära tillhands att använda ihåliga stockar som ju också är en naturlig boplats för bin. I öppna landskap, med mindre tillgång till träd men desto större tillgång till halm, faller det sig naturligt att använda halmen. Södra Sverige gränsar till Tyskland, kontinenten där halmkuporna varit betydligt vanligare, vilket troligtvis påverkade val av bibostäder.

Halm var en biprodukt som fanns till hands i vardagen. Den kunde användas i hushållets utrustning och som byggnads-material. Det är lätt att glömma hur de tröskningsmetoder som användes förr var betydligt mer skonsamma mot strået

än den hårdhänta behandling som numera närmast krossar halmen till gödning på åkern eller strö i stallar. Hemslöjdsrörelsen har under 1800- och 1900-talen burit och utvecklat användningen av halm som material för tillverkning av bruks- och konstföremål. Det finns gott om litteratur om halmslöjd, dessvärre inte om tillverkning av bikupor.

Det enklaste sättet att studera biodlingens förändring under 1900-talet är att läsa de handböcker som trycktes i stora upplagor. De ledande namnen var Alexander Lundgren, A Holm och Åke Hansson. Dessa handböcker bygger på tidigare svenska men framförallt internationella av samma sort. Olika utgåvor av dem kan sägas spegla biodlingens förändring. Från början av 1900-talet beskrevs biodling i halmkupor som vardag, medan upplagorna från mitten av århundradet omtalade halmkupor som mindre vanliga och bäst lämpade för svärmfangst, tillfällig lagring och transport av bisamhällen. Trågkupor och uppstaplingskupor hade blivit det sätt bibostäder skulle vara inrättade. Olägenheten i att halmkupor är svåra att

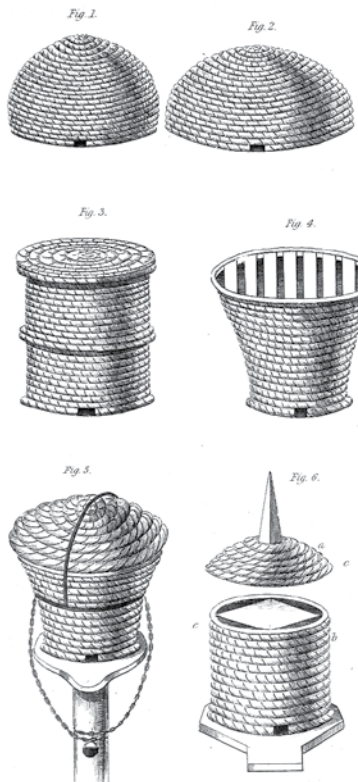


BILD: TOMAS OLSSON



inspektera framhålls. Skattningsproblematik och risk för bisjukdomar påtalas. Samtidigt har det sedan Samuel Linnéus 1700-tal funnits halmkuper med staplingsfunktion. Hans kuplådor var runda på samma sätt som den traditionella halmkupan. Under 1800-talet skapades fyrkantiga kupor byggda av träribbor och halm. Staplingsfunktionen har alltså funnits även i halmsammanhang.

I den handbok Åke Hansson utformade 1947 som en uppdatering och omarbetning av A Holms handbok, kritiseras halmkupan som bibostad samtidigt som den på andra sidor stöds för olika former av användning. Boken är ett dokument över ett historiskt skifte, halmkupans detronisering till sekundära funktioner från att ha varit allmänt använd under 1800-talet och själva symbolen för bikupa.

Allt detta gör mig bara mer intresserad av hur och varför just halmkuporna kommit till och använts. Jag befinner mig i början på en resa där jag vill veta mer, men jag vill också pröva i praktiken.

Min lärare på halmkursen kunde inte mycket om tillverkning av bikupor, inte heller var kursen upplagd för att experimentera med och tillverka bikupor. Å andra sidan gavs möjlighet att förstå materialet och dess historiska användning i allmänhet. Min *Beemaster*, Ingemar Widheden, hade förärat mej en halmkupa som han använde under 1970-talet. Den fanns på plats som förebild. Men ibland räcker det inte med ett exempel, mer kunskap behövs. Vi gavs tillfälle till

studiebesök i Halmens hus i Bengtsfors, som är centrum för halmslöjd i Sverige. Verksamhetsledaren var upptagen men både intresserad och kunnig i just hur bikupor var konstruerade och tillverkade. Lite resonemang och handledning gav möjlighet att åtminstone börja med hållet på toppen av kupan samt principen för fortsättningen. Under kursens korta tid blev däremot ingen kupa färdigställd.

Därmed har jag bara nuddat vid mina frågor om halmkuper. Jag vet lite mer om konstruktionen och olika historiska varianter, betydligt mer om användningen, men alltför lite än så länge. Jag har sett halmkuper utställda musealt från Transsylvanien till Dalsland, men inga förklaringar har hjälpt mig tillräckligt.

Jag har en vän som skriver en doktorsavhandling om hur man skötte gräsmatator under 1700-talet. Det kan tyckas enkelt. Måste väl finnas beskrivet? Inte alls! Det som ansågs självklart beskrevs aldrig. Så är det med hantverk och de vanliga människornas arbete i historien. Även om en biskop skrev om vardaglig verksamhet och biodling under 1500-talet, förklarar han inte tillräckligt begripligt hur det utförs. Kunskap bärs mellan människor genom erfarenheter så länge den behövs, sedan försvinner kunskapen, men den kan återerövas genom medvetet sökande och experimenterande.

Jag har mitt långtidsprojekt om biodling i halmkuper och hoppas fler kan vara intresserade.

● Tomas Olsson

Göteborgs biodlareförening



GÖTEBORGS BIDLAREFÖRENING organiserar biodlare i Göteborgsregionen. Klubben har sitt säte i Göteborg och är ansluten till Sveriges biodlares riksförbund SBR. Många av våra medlemmar bor i Göteborgsområdet men flera har ofta bin långt utanför Göteborg vilket gör att vi geografiskt täcker ett stort område.

För att komma i kontakt med Göteborgs biodlareförening kan du lämpligen vända dig till någon i styrelsen.

De flesta av våra aktiviteter har vi under vinterhalvåret. Vi anordnar medlemmöten med olika teman samt ett årsmöte.


Vi har en honungsbedömningskommitté till vilken vi kan lämna in vår honung och få den bedömd. Om den blir godkänd får man ett diplom och lov att

köpa de klasiska SBR etiketter med den välkända SBR-slingan som kan sättas på burkarna under det kommande året.

Vi brukar träffas i Redbergsskolan den tredje torsdagen i månaden kl 19–21.00. Se kalendern eller goteborg.biodlarna.se under fliken *aktiviteter* samt utannonserade aktiviteter i *Bitidningen*.

Göteborgs biodlareförening bedriver nybörjarkurser i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan och Folkuniversitetet.

När du har gått nybörjarkursen och vill komma igång som biodlare är det snabbast, billigast, mest ändamålsenligt och lättast att få hjälp av någon med erfarenhet. Om du inte har någon egen känning erbjuder våra medlemmöten en lysande chans att hitta en fadder och att få råd från medlemmarna.

 Mikael Lagerman

Året som gick



BILD: PIXABAY

SITTANDE STYRELSE FICK i november vid 2019 års årsmöte förnyat förtroende och styrelsen fortsatte med samma bemanning som 2018.

Som tidigare år deltog föreningen på Kronhusbodarnas julmarknad. Janne Petersson och Ingemar Widheden bjöd på provsmakning av honung, höll lotteri, raggade deltagare till nybörjarkurserna, och sålde honung och andra bi-produkter. Om du är intresserad av att delta kan du kontakta Ingemar. Vi har även erbjudits plats i Nordstan under november/december. Också här har Ingemar kontakt med ansvarig.

Vi deltog och arrangerade det praktiska vid distriktets årsmöte som i år hölls i Göteborg. Monika Selling avgick och Siv Svensson valdes till ny distriktsordförande.

Under året har vi genomfört tre studiecirklar med 12–14 deltagare i vardera. Kurserna hålls både i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan och Folkuniversitetet. Vi har utbildat 39 nya biodlare!

I september hade föreningen 63 medlemmar (29 kvinnor och 37 män) plus

en stödmedlem. I stort sett samma antal som i fjol.

Sex medlemmöten utöver årsmötet var planerade, men ytterligare en bonusaktivitet genomfördes under året:

19 JANUARI Distanskursen *Honung – ursprung och kvalitet* arrangerades av SBR och Studieförbundet Vuxenskolan. Ingemar organiserade i samarbete med Honungsringen vår delaktighet via videolänk. Vi, ca 50 deltagare, höll till i Redbergsskolan under en heldag då vi lärde oss om honungens kvalitet och egenskaper, oberoende kontroller genom certifiering och vaxets betydelse. Vi smakade på fem olika honungsprover. Det var ett mycket bra arrangemang! Man kan ännu se eventet på www.sv.se/live/honung eller YouTube.

21 MARS Information om de nya bi-sjukdomsförordningarna för bitillsyn som infördes 2019, och vi pratade om de skatteregler som gäller för hobbybiodlare.

25 APRIL Besök hos Johan Åberg på Hovås bigård. Vi inspirerades av Johans uppställningsplats, slunglina, mm. Fikade och snackade analys av samhäl-



len som dött över vintern och vad som skulle göras under den kommande månaden. Vi pratade svärmning, hur det funkar med svärmfångskupa och vilka regler som gäller för dem nu.

16 MAJ Drottningodling, hur går det till och vilka grejer använder man? Vi pratade även om drottningtillsättning. Fika och diskussioner om trix och erfarenheter kring drottningodling.

16 JUNI Ingemar visade kuporna i Slottsskogen. Efteråt dukade vi upp och grillade medhavd (knytkalas) korv.

17 AUGUSTI Utfärd till Tavleboards honungsgård på Orust med guidning av besöksanläggning för biodling. Mycket inspirerande! Se sidan 4.

19 SEPTEMBER Samtal om biåret.

17 OKTOBER Börje Blomster, ordförande Mölndals Bf, gav ett historiskt perspektiv på biodling de senaste 100 åren för att sedan berätta om biodling i Afrika.

21 NOVEMBER Årsmöte med inlämning för honungsbedömning.

Sedan ett år utannonseras mötena via mejl och påminns sedan via SMS till de medlemmar som lämnat mejladress och telefonnummer till SBR:s medlemsregister. Styrelsen vill gärna ha in tips och

förslag på hur vi kan få fler medlemmar att delta i föreningsaktiviteterna!

Under året har föreningen drivit två visningskuper i Slottsskogen, en i Trädgårdsföreningen och en på Universeum.

Genom Tomas Olsson driver vi frågan om att få tillgång till en centralt belägen föreningslokal. Genom Karin Kindboms kontaktnät träffade styrelsen 4 juli Anna Skrapste (MP), politisk sekreterare i Göteborgs kommunstyrelse, under ett drygt två timmar långt möte. Vi diskuterade föreningens samarbete med olika kommunala instanser En väldigt lovande inledning med uppföljande kontakter (mejl) under hösten. Vi diskuterar möjligheten till ett strukturerat samarbete med vår förening och ett större synliggörande av biodlingen i staden, samt föreningens medverkan i olika sammanhang.

Matrikeln, numera omdöpt till *Bilagan* eftersom dataskyddsförordningen hindrar oss från att publicera register över namn utan särskild överenskommelse med respektive medlemmar, trycktes upp i föreningens egen regi. Maria Mannberg har tagit över redaktörskapet och gett den ett kvalitetsuppsving! ■ Styrelsen genom Mikael Lagerman

Mina personliga samhällen

Kalender 2020

- 19 MARS Nya biodlare och mentorer!
Frågor och svar om biodling.
PLATS: Redbergsskolan, inställd
- 16 APRIL Bitillsyn och bisjukdomar.
Frågor och svar om biodling.
PLATS: Redbergsskolan, inställd
- 28 MAJ Utöka sin biodling,
om avläggare och drottningodling.
PLATS: Digitalt på Zoom
- 13 JUNI Knytkalas med grill,
och eventuellt göra avläggare.
Fruktlunden i Slotsskogen
- 20 AUGUSTI Hur hanterar du ditt vax?
PLATS: Redbergsskolan
- 17 SEPTEMBER Salvor
PLATS: Redbergsskolan
- 15 OKTOBER Försäkringar, och
provsmakning av varandras
honung. Ta med din honung!
PLATS: Redbergsskolan
- 19 NOVEMBER Årsmöte
PLATS: Redbergsskolan

För aktuella uppgifter se:
goteborg.biodlarna.se
Alla möten i Redbergsskolan sker i
Studieförbundet Vuxenskolas regi.
Tid 19.00–21.00. Fika serveras.

BILD: PIXABAY

VÅREN 2019 BÖRjade med 3 övervint-
rade samhällen med två röda och en gul
drottning. Vi kallar dem samhälle 1, 2
och 3. Alla drottningar är avkommor till
den drottning som jag fick i min första
avläggare som jag köpte 2014. Efter det
har jag under åren gjort avläggare, och
nya drottningar har fått para sig med
”traktens blandning” av drönare. Under
våren 2019 kunde jag efter hand kon-
statera att de tre samhällena hade klart
olika personligheter.

Samhälle 1, med en röd drottning
var väldigt lojt, inte mycket hände där!
Drottningen lade lite ägg, bina hämtade
in lite nektar och pollen, allt i sakta mak.

Samhälle 2 var ett mönstersamhälle,
också röd drottning. Fin utveckling och
både drottning och arbetsbin var flitiga,
det fanns mycket ägg och arbetsbina
samlade mycket honung. Skattlåda åkte
på ganska tidigt.

Samhälle 3, var strulsamhället med
stort S. Bina var retliga och flög upp så
fort jag öppnade kupan, arbetsamma
visserligen, men inte så kul att ha att
göra med. Det var det här samhället som
först drog upp nya drottningceller. När

jag såg dem gjorde jag en avläggare som
fick med sig den struliga drottningen
och sedan trodde jag att allt skulle vara
frid och fröjd. I samhället som blev kvar
sparade jag tre–fyra drottningceller.

Mindre än en vecka senare ringde
min telefon på jobbet, det var en granne
som sa: ”dina bin svärmar, de sitter i
Evas äppelträd”. Men, inte kunde det
väl vara mina? Det enda samhället med
drottningceller var det som jag hade
gjort avläggaren ifrån, och de kunde
inte ha någon parad drottning ännu.
I alla fall, jag fick med mig en flyttkar-
tong från jobbet och åkte till Evas äppel-
träd och skakade ner svärmen i kartong-
en. De fick övernatta i boden, och nästa
dag höllde jag ner dem i en ny kupa med
9 utbyggda ramar och så satte jag dit en
ram med yngel från ”mönstersamhälle
nr 2”. Jag hade läst att om de har yngel så
ger sig inte svärmen av igen.

Tre dagar senare var det samma visa
igen: ”dina bin svärmar och de sitter
i Evas äppelträd”. Jag kom dit precis
när jag fick se hur svärmen löstes upp
och gav sig iväg bort mot skogen och
försvann.



BILD: KARIN KINDBOM

Vad var nu detta? En genomgång av alla samhällena visade att alla tre märkta drottningar i samhälle 1, 2 och i avläggaren fanns kvar där de borde vara. Den enda förklaringen måste vara att den ena oparade drottningen efter den andra gav sig iväg från samhälle 3. Svärmlystna, eller?

Men här slutar inte historien. En koll i svärmen efter någon vecka visade att det fanns 12 drottningceller med larver i på den enda ram med ägg och yngel jag hade satt ner i kupan. Och jag hittade ingen drottning. Kanske jag missade henne när jag samlade in svärmen. Men 12 drottningceller! Jag plockade bort så att det bara blev ett par kvar. Efter två veckor hittade jag en drottning, och väntade spánt på att hon skulle bli parad och börja lägga ägg, men icke. Efter ett tag kunde jag inte hitta henne längre, och då satte jag ner en ny ram med ägg och yngel, men lite nervöst för det var nu i andra halvan av juli och lite sent på säsongen. Nya celler blev det, utkrupen drottning och nervöst kollande av vädret, skulle hon kunna para sig? Yes, det blev en fin äggläggande drottning, dotter till mönstersamhällets drottning!

Vad hände då i struliga samhälle 3 som hade svärmat? Jo, de fick fram en parad drottning som började lägga ägg, men där fanns inte längre så himla mycket bin efter det att två svärmar med oparade drottningar hade dragit. Och jag litade inte på humöret på dottern till den struliga gula drottningen som fanns i avläggaren.

Jag stod där med 5 samhällena, lite för många för mig. 1:an, det loja bytte själva exemplariskt ut sin drottning under sommaren. De tyckte nog också att hon var lite väl "laid back". 2:an, mönstersamhället med en två år gammal drottning. En svärm som hade fått fram en fin drottning. Avläggaren där den gamla retliga drottningen fanns. 3:an, med en äggläggande dotter till den retliga drottningen.

Efter mycket funderande slog jag ihop loja 1: an, med sin nya gröna drottning, med bina från samhälle 3 som svärmarna gått ifrån. Sedan slog jag ihop svärmen med ny fin drottning med avläggaren där jag tog bort den gamla retliga damen. Mönstersamhället fick vara ifred.

Det ska bli väldigt spännande att se de tre samhällenas personligheter till våren!



Karin Kindbom

Johan sprider kunskap

JOHAN ÅBERG, som har sin bigård i Hovås där han bor, vill gärna sprida kunskap om bin och polinering för alla oavsett ålder.

Alldeles innan pandemiutbrottet kontaktade Johan skolor i närområdet, Hovås, Askim och Billdal, med information om sin verksamhet och en erbjudan om att ta emot studiebesök för de klasser som så önskade. Gensvaret och intresset var stort. Många skolor tyckte det var ett positivt initiativ som passade in i läroplanen, men på grund av restriktionerna som följde får besöken vänta till efter sommaren. Förhoppningsvis.

Johan har själv under barndomsåren blivit inspirerad av sin biodlande farfar, och vet vilken betydelse det har att komma nära en bigård.

– I dag finns i allmänhet ett stort intresse för natur, speciellt dagens unga är väldigt miljömedvetna.

Även andra skolor i Göteborg är välkomna på ett studiebesök. Och skulle resan vara för lång för att vara praktiskt

genomförbar kan Johan tänka sig att komma själv till klasserna. Då kan han naturligtvis inte ta med sig bin, men han kan hålla föredrag och ta med sig bilder och några ramar och verktyg.

Det här gör Johan enbart för att han tycker det är viktigt att sprida kunskap om bin och för att det är roligt att se barnens nyfikenhet. Han tar inte betalt för sin insats.

Johan uppmanar andra biodlare, som har möjlighet att lösgöra några timmar mitt på dagen, att ta efter hans exempel.

Naturligtvis kan det finnas andra grupper än barn som skulle vara intresserade av att komma nära ett bisamhälle, alla är lika välkomna. Johan kan tänka sig att utveckla ett samarbete med Göteborgs stad.

Hur gör man då om man vill komma på besök med en grupp eller få besök av en biodlare? Lättast är att kontakta Göteborgs biodlareförening genom Johan på mejl: johan.e.aberg@gmail.com

👉 Maria Mannberg



UTBILDNINGAR

Visst låter det spännande med biodling? Det är roligt och en värdefullt pollineringsinsats, för att inte tala om den goda lokalt producerade honung dina bin producerar! Genom Studieförbundet Vuxenskolan och Folkuniversitetet anordnas vår- och höstkurer i biodling för nybörjare. Lärare är Kerstin Namuth och Mikael Lagerman. Båda är med i Göteborgs biodlareförening. Kerstin brinner för bildning och är vår representant i SBR:s distriktstyrelse i Göteborg och Bohuslän. Mikael håller förutom kurser också engagerande föredrag om bin och biodling. Ta ett smakprov på Mikael Lagermans bi-kanal på Youtube! 🍯

RAPPORT FRÅN KRONHUSETS JULMARKNAD
19 dagar i december 2019 var vi utställare och informerade om biodling, nybörjarkurser och om falsk respektive äkta honung. Samtidigt gav lotteriet en vinst till föreningen på 4 945 kronor. Vi hade smakprov på honungen vi sålde. Janne Petersson och undertecknad var både ansvariga och honungsleverantörer. Inför nästa julmarknad kan medlemmar som är intresserade av att vara med på marknaden kontakta mig, wingemar@yahoo.com.

🍯 Ingemar Widheden

**BITILLSYNINGSMÄN**

Misstänker du sjukdom i din bigård, kontakta din lokala bitillsyningsman. Den hittar du på: lansstyrelsen.se. Besiktingen är gratis för biodlaren, tillsyningsmannan avlönas av Länsstyrelsen. Bitillsyn är till för alla våra bästa och vi måste samarbeta efter bästa förmåga för att kunna hålla friska bin i våra kupor. Se vad som gäller på sid 11 i det här numret av *Bilagan*. 🍯

ANMÄL DIN BIGÅRD TILL LÄNSSTYRELSEN

Om du startar en ny biodling eller tar över en som redan finns ska du anmäla till länsstyrelsen var din bigård står. Likaså ska du avregistrera din biodling om du inte har den kvar. Enklast görs anmälan genom: lansstyrelsen.se 🍯

NYA BIFÖRORDNINGAR

Jordbruksverkets nya regler för bitillsyn började gälla 1 januari 2019. Kom till Göteborgs biodlareförenings möte 16 april kl 19 då vi informerar om dessa! Se kalendern eller goteborg.biodlarna.se 🍯

HAR DU BILDER OCH BERÄTTELSE SOM DU VILL DELA MED DIG AV FRÅN DIN BIGÅRD? Det kan handla om årets bild du är stolt över, eller en berättelse om något märkligt eller trivalt som har hänt. *Bilagan* tar gärna emot ditt bidrag. Mejla till maria@mannberg.com 🍯

2019 ÅRS HONUNGSBEDÖMNING

Det har blivit uppskattat att få ett diplom som bevis på att man har perfekt honung. Förra året lyckades Conny Jonsson, Josephine Andersson, Tomas Olsson, Karl Valtersson, Maria Mannberg, Stefan Larsson, Janne Petersson, Björn Andersson med bedriften att passera honungskommitens granskning. Stort grattis till er alla!

Inför nästa år gäller nya regler. I stället för att honungen ska följa bestämda kriterier, bedöms den utifrån sina egna egenskaper så att man snarare karakteriserar den. Fortfarande gäller dock att honungen ska vara fri från skräp, hålla sig inom rätt vattenhalt och burkarna felfria så som inför försäljning.

Kom till vårt möte 15 oktober kl 19, då vi smakar på varandras honung, tränar oss på att beskriva den och går igenom de nya reglerna. 🍯

**LANDSKAPETS HONUNGSETIKETT**

Den vackra bohusetiketten finns att köpa hos kassören.

Många biodlare framhåller att etiketten har bidragit till ökad honungsförsäljning. Den är tänkt som en tilläggetikett och kan placeras på burken eller locket. Alla medlemmar i Göteborgs och Bohusläns biodlardistrikt får köpa etiketten. Den kräver inte godkänd honungsbedömning. PRIS: 50 öre/st 🍯

ÅRETS DROTTNINGFÄRG är blå.

**ÅRSAVGIFTEN**

Medlemsavgiften är 560 kr. Av dessa går 385 kr till Riksförbundet (SBR), 75 kr till Länsförbundet och 100 kr till vår egen förening.

DET HÄR FÅR DU FÖR AVGIFTEN

- fin gemenskap i lokalföreningen
- chans att delta i olika kurser och möten
- *Bitidningen* som kommer ut med 10 nummer per år
- informations- och pr-material
- rabatt på böcker och annat i SBR:s bibutik
- möjlighet att använda SBR:s honungsetikett
- en ansvarsförsäkring (även för produkten)
- en olycksfallsförsäkring
- möjlighet att sälja din honung via honungsförmedlingen
- hjälp och råd i biodlarfrågor
- rättshjälp vid tvistemål.

GÖTEBORGS BIODLARFÖRENING FINNS PÅ FACEBOOK under namnet *Göteborgsbiodlarna*. Det är en sluten grupp dit du som medlem är välkommen. 🍯

GÖTEBORGSBIODLAREFÖRENING
C/O MIKAEL LAGERMAN
SNÄCKVÄGEN 17
414 75 GÖTEBORG

Blommig? Fruktig? Klassisk?

BILD: ALEXANDER MILLS / UNSPLASH



PROVSMARKVÄLL

Vi smakar av varandras honung.

Ta med din, och njut av andras.

15 oktober

kl 19.00

Redbergsskolan