

Nyhetsbrev oktober 2019

Nyhetsbrev nr 11 jubileumsåret 2019

Screening av Amerikansk Yngelröta

Vid Örebro Biodlarförenings höstmöte hade vi besök av Emmy Sundström, leg veterinär, som höll ett intressant föredrag om Amerikansk Yngelröta.

I år har det förekommit flera utbrott av yngelröta och en metod att undersöka ev förekomst av bakteriesporer innan samhället visar kliniska tecken på yngelröta är att göra ett samlingsprov för en bigård.

Ett samlingsprov för en bigård med ca 10 samhällen kostar 200 kr plus moms och frakt.

Emmy Sundström utför i sitt företag Mellifera Veterinärtjänst analys av bin. Mera information om Amerikansk Yngelröta och provtagning finns på deras webbplats mellifera.nu

Emmy Sundström når du på telefon 0732-437 886 eller mellifera.vet@gmail.com

Förfalskad honung

I senaste numret av Gadden, medlemstidning för Sveriges Biodlingsföretagare finns en artikel om förfalskad honung. Med tillstånd av en av artikelförfattarna Thomas Dahl återger vi här artikeln.

Ett ämne som fått mycket uppmärksamhet på Apimondia är förfalskad (på engelska "adulterated honey") Detta behandlades både på måndagen och onsdagen. Föreläsningar kring hur man kan upptäcka och förhindra förfalskad honung följdes av rundabordssamtal där publiken kunde ställa frågor och framföra synpunkter. Det finns flera laboratorier varav många i Tyskland som erbjuder analys med olika metoder såsom NMR, LC-HRMS, att titta på spår av vatten som fanns på den plats där honungen framställdes och fler därtill. Det räcker inte att använda en metod för att upptäcka förfalskningar utan det krävs flera.

Falsk eller felaktig honung kan uppstå av flera orsaker, exempelvis:

- tillsatt sockersirap. Dels medvetet för att dryga ut honungen dels omedvetet genom att vinterfoder finns kvar i samhället och sedan hamnar i honungen.
- honungen skördas innan den är klar och torkas industriellt.
- ultrafiltrering.
- uppvärmning till för hög temperaturer.
- antibiotika och insektsmedel.

Alla tävlingsbidrag av honung till WBA World Beekeeping Awards, testades. 46 % av dessa diskvalificerades eftersom de inte klarade testerna.

Det problem som ägnades mest uppmärksamhet är medveten tillsättning av sockersirap. Det finns produkter på marknaden som är designade för att kunna klara de olika testmetoder som finns. Ett par föreläsare visade

sökningar från Alibaba.com just över sirap som är designad för att klara olika tester. Ett labb fick vid mailkonversation med en leverantör garantier att deras produkt kan blandas ut i honung till 50 % utan att det upptäcks.

Förfalskad honung är det största enskilda hot mot yrkesbiodlingen världen över. Även för oss i Sverige. En föreläsare uttryckte detta väl med att "det finns ingen övre gräns för hur mycket falsk honung som kan produceras, och det finns ingen nedre gräns för hur billig den kan bli". Tester av slumpmässigt utvalda honungsprodukter på butikshyllor i olika länder visade att mycket som säljs som honung inte är det. En föreläsare menade att egentligen behöver vi inte alla labbtester. Det räcker med att titta på priset. Är frö billigt är det fuskhonung.

Många menar att obligatorisk märkning av honungens ursprungsland är en väg att motverka problemet. I länder som Frankrike och Italien med fler införs nu detta som lagkrav. Medvetna konsumenter ges då chansen att välja bort honung från länder där fusk är utbrett.

Tydlig spårbarhet och labbtestad honung med certifikat är också ett led i detta och nödvändigt för den som har ambitionen att exportera sin honung.

Årsrapport

Ännu en biodlarsäsong närmar sig sitt slut och det är dags att lämna in årsrapporten. Rapporten är värdefull för Biodlarnas årsstatistik och ligger bl a till grund för ansökan av EU-bidrag till förbundet.

Lämna eller skicka din rapport till ordföranden i din förening som sammanställer föreningens resultat, och förstör/bränner sedan de enskilda rapporterna. Inga enskilda rapporter går vidare till Biodlarna eller myndigheter. Ordföranden och de ev utsedda personerna ska ha tystnadsplikt och inte föra några enskilda uppgifter vidare, utan bara redovisa föreningens sammanställning.

Godkänd biodlare

Vi har tidigare meddelat att vi kommer att genomföra en kurs "Godkänd biodlare" i mars 2020 på Vuxenskolan i Örebro. Det finns några få platser kvar. Anmälan gör du till Sven Karlsson, 070-442 81 25 eller epost gun.sven@bredband2.com. Max 25 deltagare. Kursen är gratis. Vi äter lunch på restaurang i närheten där var och en betalar för sig.

Uppställningsplats

Nu kan du anmäla och avanmäla uppställningsplats för dina bisamhällen direkt på Länsstyrelsen Dalarnas webbplats. Sidan nås via länken:

<https://www.lansstyrelsen.se/dalarna/privat/djur-och-natur/skotsel-av-djur/biodling.html>

Kulturkväll om bin och honung

Det har redan kommit in drygt 50 anmälningar till kulturkvällen 2019-11-16 kl 1800 – 2100. Se mera information i bilaga till detta nyhetsbrev.

Köp din biljett redan nu. Biljetter säljs endast via förköp på <https://www.nortice.se/dagny/event/22402> eller www.visitaskersund.se, eller på Askersunds turistbyrå.

Kalendarium

Datum	Beskrivning	Plats	Ansvarig
2019-10-29	Styrelsemöte	Vuxenskolan, Örebro	Kjell Isacson

Datum	Beskrivning	Plats	Ansvarig
2019-11-16	Kulturkväll om Bin och Biodling	Sjöängen Askersund	Örebro läns biodlardistrikt i samarbete med Södra Närkes Biodlarförening
2019-12-05	Möte med utbildningsansvariga i föreningarna tillsammans med Vuxenskolan	Vuxenskolan, Örebro	Patrik Wanche
2019-12-12	Styrelsemöte tillsammans med föreningsordförandena och förbundsstyrelseledamoten Ann Elgemark	Vuxenskolan, Örebro	Kjell Isacson

100-årsjubileum



För 100 år sedan bildades Sveriges Biodlares Riksförbund i och med att Sveriges Allmänna Biodlarförening (bildad 1897) gick samman med Sveriges Biodlarförening (bildad 1911).

Hälsningar

Styrelsen

Detta nyhetsbrev finns att läsa på distriktets hemsida orebro.biodlarna.se. Där lägger vi också ut information om kommande aktiviteter. Observera att endast de fem första aktiviteterna finns i själva kalendern men om man klickar längst ner kommer information om alla aktiviteter upp i vänstra kolumnen.

Ansvarig utgivare Kjell Isacson



Kulturkväll om bin och honung

Sjöängen, Askersund – 16 november

Välkommen till en inspirerande kväll om bin och honung. Under kvällen bjuds du in till inspirationsföreläsning, honungsprovning och middag. Lär dig mer om våra viktiga bin och deras honung.

Örebro biodlardistrikt i samarbete med Södra Närkes biodlarförening och Studieförbundet Vuxenskolan (SV) Örebro län välkomnar dig till en kväll om bin och deras värld. Lotta Fabricius Kristiansen föreläser om bin, om honung och dess arom och egenskaper, och om vikten av pollineringsinsekter.

Under kvällen bjuds det på honungsprovning där du får vara med och rösta fram den godaste honungen. Kvällen avslutas med en trerättersmiddag där honungen står i centrum och inspirerar.

Köp din biljett redan nu

Biljetter säljs endast via förköp på <https://www.nortic.se/dagny/event/22402> eller www.visitaskersund.se, eller på Askersunds turistbyrå.



Lördag 16 november,
kl. 18-21

Sjöängen,
696 31 Askersund
495 kr

Köp din biljett senast 30/10

Vid frågor, vänligen kontakta

pierre@resultatcoaching.se
eller ring 070-432 49 28

Kvällens meny – komponerad och lagad av Niklas Edgren, Egastronomi

Förrätt: Grillad palsternacka, brässerad i havtorn och honung, crunch av rökt älg hjärta, syrad lök och crudité sallad.

Varmrätt: Ballotin av gårdsskyckling, karamellstekt i honung och björksavsvinäger, rilletes på låren, björksavssky, sellericreme och helbakad spetskål.

Dessert: Dubbelbakad chokladkaka med halvfrost honungsmousse, kanderade nötter och lingoncoli.