

NORGESMESTERE

Oslobirøktere vant NM

SIDE 310-312

HONNINGSPRÅK

Se birøkternes smaksord

SIDE 316-317

KONKURRANSE

Konkurrerer honningbier og ville bier

SIDE 322-325

BIRØKTEREN

ÅRGANG 135



10-2019
Fagtidsskrift for



NORGES
BIRØKERLAG

– siden 1884

**NORGES
BIRØKTERLAG**

- siden 1884



Generalsekretær

Veterinær, ECSAS, GPCert(SAGS), BMS

CAMILLA LARSEN

camilla.larsen@norbi.no

Tlf: 902 25 699

Kontorsekretær **ÅSE WETHAL HOLEN**

post@norbi.no. Tlf: 63 94 20 80

(9-11.30 man-tor)



Prosjektleder/Dr. Scientiologi

LUIS CADAHIA-LORENZO

luis.cadahia-lorenzo@norbi.no

Tlf: 948 77 045



Rådgiver/veterinær

TORA VINTERLI HOEL

tora.vinterli.hoel@norbi.no

Tlf: 480 42 250



Seniorrådgiver, Dr. Scientiologi

BJØRN DAHLE

bjorn.dahle@norbi.no

Tlf: 947 83 374



Seniorrådgiver/veterinær

DAGRUN ROMMEN

dagrun.rommen@norbi.no

Tlf: 482 74 114

STYRELEDER HAR ORDET

Vegard Sveiven, styreleder



Det er nå adventstid, årsmøtetid for lokallagene og snart jul. Vi birøktere er heldige som har muligheter til å gi bort flotte egenproduserte gaver til venner og kjente. Honning, bivoksllys, bakst, mjød, kremer, drops og andre flotte produkter vi med stolthet pakker inn og gir bort.

Det var en stor ære for meg å overrekke Trond Gjessing et diplom og medalje fra Norges Vel, når vi var samlet på Agdermøtet 9. november. Han fikk utmerkelsen for lang og tro tjeneste gjennom 39 år, for Norges Birøkterlag. Under middagen på kvelden reiste alle seg og gav han en felles skål.

Jeg har deltatt på både Agdermøtet og Vossamøtet nå i høst. Det er både nyttig og godt å treffe dere som er medlemmer. Som nevnt tidligere så syntes jeg at birøktere er flotte folk som jeg ønsker å tilbringe tid med, og som styreleder er det veldig nyttig å få tilbakemeldinger fra dere som er medlemmer. Når rammen rundt oss er uformell kommer det gjerne ufiltrerte tanker og meninger, og senere på kvelden slår ofte de mest kreative ideene inn. Norges Birøkterlag skal jobbe til det beste for sine medlemmer. Vi er derfor takknemlige for de tilbakemeldingene og innspillene dere kommer med.

Når dere leser dette så har vi akkurat gjennomført Fylkesleder-samlingen (28., 29. nov). Ett av temaene der blir Kommune og Regionreformen, og hvordan vi i Norges Birøkterlag skal forholde oss til den. Vi har allerede i dag samarbeid mellom lokallag, og mellom fylkeslag. Det er også naturlige geografiske skiller i vårt land. Vi ser at enkelte nye fylker blir veldig store, og så store at kveldsmøter blir vanskelig å gjennomføre på grunn av lang reisevei. Snakk sammen om hvordan organisasjonen vår skal se ut i fremtiden.

God jul og godt nytt år til dere alle.

Vegard Sveiven

Norges Birøkterlag

Dyrskuevegen 20, 2040 Kløfta

Tlf: 63 94 20 80

Telefontid: 9-11.30. Fredag stengt

E-post: post@norbi.no

Internett: www.norbi.no

Bankkonto: 2650.25.26285

Bankkonto: Fakturaer og

kontingent: 2610.22.51503

Redaktør: Roar Ree Kirkevold

roar.ree@kirkevold.no

Tlf: 908 27 397

Layout: Kreative Typer, Horten

Trykk: 07 media

Opplag: 4200

Stoff/annonser:

Tidsfrister for stoff, annonsebestillinger og materiell er den 8. måneden før det skal på trykk. Private småannonser kr. 150,-.

Leder Avlsrådet:

Ingar Tallakstad Lie

Tlf: 909 58 907

**Dronningenes
årlige merkefarge:**

2016



2017



2018



2019



2020

Styret i Norges Birøkterlag:

Vegard Sveiven (leder)

Tlf: 909 19 825

styreleder@norbi.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

Folk vet hvor de har meg

Honningcentralen har ansatt Anniken Bjørnå som daglig leder. Hun har bredspektret bakgrunn innen forretningsutvikling, innovasjon, merkevarebygging og salg. Hun sier hun er en tydelig og trygg leder og lagspiller som skal løfte nysgjerrigheten for den norske birøkteren og øke interessen for honning.

Anniken Bjørnå snakker gjerne om viktigheten av å være tydelig i budskapet. Selv om hun ikke begynner som daglig leder i Honningcentralen før 1. desember, har hun allerede deltatt på Agdermøtet, et styremøte og møtt sine medarbeidere.

Honningcentralen går inn i et marked som nok er ganske annerledes og mer krevende enn der de har vært. Salget av norsk honning må opp nær 150 tonn til drøyt 500 tonn og helst høyere, og den norske honningsprisen er i en helt annen divisjon enn i Danmark, Sverige eller Europa for øvrig. Derfor skal det kløkt til for å manøvrere bedriften videre på en langsiktig måte.

– Jeg opplever at vi har et godt team av folk, og at kunnskapen og interessen blant birøkterne er flott, sier hun. – Slik jeg ser det, må vi være tydelige og ha både målet og midlene klare.

Allerede nå har hun prosesser på gang.

Allerede nå ber hun birøkterne fortelle sine historier slik at de kan tydeliggjøre den solide merkevaren som norsk honning er, og bør være. «Blikkboksen» har fulgt bransjen lenger enn de fleste merkevarer.

– Vi må være forberedt før svingningene i markedet kommer. Det betyr at vi må være åpne, inkluderende og tydelige både internt og så langt det er mulig overfor våre omgivelser, slår hun fast.

Hun gleder seg til å lære birøkterne å kjenne og gjøre Honningcentralen til et enkelt førstevalg enten man driver hobby eller næring.

Anniken Bjørnå valgt som ny daglig leder i Honningcentralen blant rundt hundre søkere.



Anniken Bjørnå

Født og oppvokst i Vesterålen.

- > Drev en stor jordbærproduksjon sammen med familien
- > Fem års studier ved NMBU til næringsmiddelkandidat
- > Master i ledelse på BI og MBA ved NHH
- > Bodd i Østerrike og studert tysk.
- > Nycomed Pharma: Ledet hudpleieproduksjonen.
- > Mills: Ledet implementering i produksjon.
- > ISS Tromsø: Ledet avdeling for vasking av fiskerimaskiner.
- > Nortura: Ledet kunde-, vekst- og innovasjonsprosjekter.
- > TNS Kantar: Konsulent innenfor Markedsanalyse og innsikt for dagligvaresektoren.
- > Tine: Markedssjef lokalprodusert ost og ansvar for forretningsutvikling
- > COOP: Salgs- og Konseptsjef i Prix Marked og Matkroken.
- > Har tidligere bygd opp eget firma med eksport av norske matspesialiteter til Østerrike (hobby).
- > Gift, to barn og 15 minutter til jobben på Kløfta.

AV ROAR REE KIRKEVOLD, REDAKTØR

Takk for meg!

I dag vil jeg starte med å takke for meg. Jeg har fått lov å skrive innlegg i Birøkteren i hele 2019 og synes det både har vært gøy og litt vanskelig.

Jeg startet med birøkt i 2015 og anser meg selv ennå som helt fersk. Å skrive for dere som har mange års erfaring er både spennende og utfordrende synes jeg. Jeg har enorm respekt for den kunnskapen dere har tilegnet dere, og som dere raust deler med oss ferske. Jeg har prøvd å unngå og «tråkke på tær», samtidig som jeg håper å utfordre både ferske og etablerte med mine egne synspunkter og meninger om birøkt og birøktnæringa.

Ti birøktere – tolv meninger

Det sies at hvis man spør ti birøktere får man tolv forskjellige svar. Etter fem sesonger skjønner jeg hvorfor. Det er ikke alltid jeg er enig med meg selv engang. Med nye erfaringer kommer nye meninger, og hvordan skal man velge? Den ene meningen passer ikke alltid i alle situasjoner eller sesonger! Da er det jaggu greit å ha en mening to, og det er det som er så fint i birøktermiljøet. Det er stor takhøyde og rom for diskusjoner. Hva er vel bedre enn å gå noen runder med seg selv etter å ha hørt andres meninger og erfaringer. Jeg opplever ofte at jeg har lyst å prøve ting som jeg egentlig ikke hadde tenkt å prøve, men gode argumenter får meg til å bli nysgjerrig og endre mening i mange sammenhenger. Kunnskap er makt heter det, og med nysgjerrighet og utforskertrang kommer kunnskap og erfaring

Redsel for bier og andre insekter med brodd

Det er ett tema jeg foreløpig har unngått, men nå kommer det. En av grunnene til å starte med bier var at jeg er så gruelig redd insekter, og særlig de med brodd. Tanken

var at hvis jeg lærer om bier og birøkt, så kanskje det tar «brodden» av redselen. Til en viss grad stemmer det, men jeg føler meg fremdeles ikke helt trygg når jeg er i nærheten av biene. Jeg er redd for å få dem i håret, liker ikke å ta på dem som f.eks å plukke opp enkeltbier med fingrene. Det vibrerer og er utrolig ubehagelig. Jeg føler også ubehag hvis en eller flere bier kravler på hender uten hansker.

På nyåret flytter jeg fra Eiker til Tønsberg og omegn birøkterlag. Der håper jeg å finne noen som kan hjelpe meg litt med denne skrekken *hint hint*, selv om det har blitt mye bedre allerede!

Økologisk – tull eller ikke?

Jeg har lyst å si litt om et tema som er viktig for meg, nemlig økologisk birøkt. Mitt første møte med birøktverden på nett var da jeg søkte kontakt med økologiske birøktere på FB-siden ferske birøktere.

Jeg ble møtt med hån og hets, og det overrasket meg hvor heftig folk reagerer på dette temaet. Det jeg ikke skjønner er hvorfor folk reagerer på den måten de gjør. Da jeg fikk kommentarer som; «at du gidder, all honning i Norge er økologisk», eller «er det for å suge mer penger fra folk du gjør dette?» og flere lange og korte avhandlinger om hvor utrolig teit økologisk drift er, så sletta jeg hele tråden.

Dere som er motstandere av økologisk drift, landbruk og livsstil, har dere egentlig satt dere inn i hva dette vil si? Hva økologisk egentlig betyr?

Det er faktisk mange som spør, og de er oppriktig interessert i svaret.



Jeg har ikke alle svarene, og klarer heller ikke å gjennomføre en økologisk livsstil 100%. Jeg kjører dieselbil og «synder» nok mot miljøet på mange måter, men prøver så godt jeg kan å ta gode valg. Helst vil jeg bare spise mat som ikke har blitt sprøytet med gift, eller blitt tukla med på andre måter, og jeg vil gi mine økologiske sukker som er dyrka på en slik måte at bønder og jorda ikke blir syke av det. For meg blir økologisk mer og mer en livsstil, og ikke bare produkter. En slags helhetstankegang om hvilke verdier mine barnebarn skal arve etter meg.

God overvintring

Nå har vel de fleste gjort ferdig både innføring og oksalsyrebehandling, så da er det

vel bare å la julefreden snart senke seg. Julegaver er jo enkelt når man er birøkter, honning og honningprodukter er utrolig moro å gi eller få. Alene eller sammen med andre matgaver som er så populært for tida. De av dere som er med på REKO opplever kanskje godt honningsalg nå mot jul, og dere finner kanskje også noe godt å kjøpe.

Selv birøktere må ha annen mat enn honning!



Med ønske om ei god jul og et godt nytt honningår. Takk for meg. Vennlig hilsen Heidi.

AV HEIDI MIDTFLÅ



Åtte bustete menn med Bijobb

Foto: Frelsesarmeen

Plutselig fyltes scenen på Sentralen i Oslo sentrum opp av åtte røffe karer. De hadde nettopp blitt norgesmestre i den største klassen i NM i Honning, kremet honning. Hva gikk galt for alle de erfarne?

Det er morgen i Gamlebyen på Oslos østkant. En gjeng mer eller mindre hutrende mennesker går inn den samme døren. Fra hver sin kant og hver sin virkelighet kommer de. Alle skal på Jobben. Jobben med stor J.

Før var Rune Stemland Mæhre reklamefotograf. Skinnende produkter og sminkende mennesker ble foreviget slik at du og jeg skulle få lyst. Lyst til å shoppe. Ta en boks kattemat til, eller det heteste designet på sokkene. Viktige avgjørelser, selvsagt, men Rune hadde fått nok av 16-timers dager, så han ble selger.

Noen år senere ville han jobbe med mennesker i vanlig lys, uten blitz. Derfor ringte han Frelsesarmeen som driver prosjektet Jobben, Oslo hvor 60-80 mennesker virkelig går på jobb hver dag.

De henter det du og jeg har slengt fra oss på søppelplassen. Så maler de det opp og trekker om møblene for å selge det på nytt på markedene sine.

Eller de henter lysestumpene på byens restauranter. Av dem og utleste aviser lager de tennbriketter. Eller de rydder opp i skjærgården eller i byen, og så lager de nye kasser av gamle sengebunner. Ja, sengebunner. De bruker knirkende materialer på nytt.

En svær kar heter Nikolay. Han er fra Sibir i Russland hvor bestefaren tok han med i bigården fra han var to år. Før han kom til Norge var han yrkesmilitær.

Svært ofte maste han på Jobben-ledelsen om å få begynne med bier. Han kunne så mye som ikke kom til nytte.

En annen som heter Lars står å ruller avisapir som skal dypes i stearin fra restaurantene. Han har arvet en god slump penger, og gjør det han kan for å drikke dem opp.

Rune fikk jobben i Jobben. Han hørte Nikolay fortelle om biene, og så tenkte han at det kanskje var en idé.



Foto: Roar Ree Kirkevold

Dette er et spesielt øyeblikk i norsk birøkt. Folkene på Jobben, Oslo blir akkurat kåret til norgesmestre i honning i den største klassen, kremet honning, for 2019. En samlet fagjury var enig om at ferskingenes honning fra Oslo slo ut smaken av det øvrige Norge. Gratulerer folkens. Fra venstre: Årets Birøkter Ragna Ribe Jørgensen (bak med diplom). Fra Jobben, Oslo: Jim, Rune, Jorunn, Lars, Nikolay, Omer og Chokri.

To problemer: Rune ante ikke noe om bier selv om han som amatørkokk bruker honning fra butikken, og det var null budsjetter, for alle politikere kutter, og Jobben blir korttidsfinansiert.

– Jeg trodde ærlig talt at birøkterne tappet honningen ut av kubene, smiler Rune. Men, jeg kjøpte noen bøker og begynte å lese. Så fant jeg ut at bier er kompliserte greier, og det liker jeg.

En dag dukket Ragna (Ribe Jørgensen) opp. Hun kjente Nikolay for han var allerede en slags mentor for mange birøktere i ByBi. Hun lurte på om de kunne lage en dronningkasse til henne.

Rune ante ikke hva en dronningkasse var, så Ragna måtte tegne. Sammen med Lars snekret han en til henne. Slik?

Perfekt, svarte Ragna som ikke visste at det var gamle sengebord.

Jøss, sa Lars.

Så begynte Rune på nybegynnerkurs og fikk med seg Hanne Millstein som også er arbeidsleder og veldig systematisk. Jorunn Mathisen sponset kurs og noen kuber. Hun er daglig leder og likret det til.

– Vi hadde jo ikke peiling, så vi gjorde det samme med våre bier som vi hadde gjennomgått dagen før på kurset, forteller Rune. Nikolay hjalp til. Det var avgjørende. Sammen fikk de biene til å produsere og honningen ble god. Alle var enige om det.

I år var deres andre driftssesong. Nå er åtte brukere med. Spennet var stort fra erfarne Nikolay til en kar i rullestol etter tre harde hjerneslag.

– Vi driver ikke med bier, men med folk. Tre rusfrie personer er bedre for oss enn å bli norgesmestre, sier Rune. – Med all respekt, altså. Folkene her er ingen homogen gruppe. Det blir som om du kom på jobb en dag, og alle hadde et rusproblem. De hadde jo fortsatt vært de samme kollegaene for det. Vi har både akademikere og sjauere her.



Disse folkene lager Norges beste kremet honning. Fra venstre: Samuel, Fransisco, Omer og Peter.

Rett før fristen fikk de høre om NM i Honning.

Alle sa jo at honningen fra Ensjø og rundt Botanisk hage var så god. Det ble et styr med å levere inn.

KSL. Hva er det? Hanne fikset papirene. Hun er jo systematikeren.

De sendte alt inn.

Plutselig ringte en ukjent fyr og sa de hadde blitt norgesmestre.

– Jeg trodde det var en kompis som tulla, sier Rune. Det er jo honninghipsterne eller de nasjonalromantiske røkterne i Gudbrandsdalen som skal vinne slikt.

Derfor stilte åtte bustete menn opp på scenen og tok imot den gjeve prisen. Det var mange pressefotografer der, men Rune holdt seg i bakgrunnen. Det er gutta som gjør jobben. Det er deres ære.

Nå skal de skille ut birøkten i et eget prosjekt.

Navnet? Bijobben, selvsagt.

Lars har ombestemt seg. Han har kjøpt egne bier for resten av arven.

Så får han likevel la være å drikke seg i hjel.

Han har jo ansvar for levende husdyr.

AV ROAR REE KIRKEVOLD, REDAKTØR

Økologisk honningproduksjon – utfordringer og planer

Mye av norsk honningproduksjon er basert på ressurser i den norske ville naturen. Potensialet for økologisk honningproduksjon er derfor god mange steder i landet, men antall økologiske birøktere følger ikke med. Hvorfor er det sånn?

Gjennom sitt prosjekt Landbrukets Økoløft, bestilte organisasjonen Økologisk Norge en spørreundersøkelse blant norske bønder for å få en bedre forståelse av hva både konvensjonelle og økologiske bønder tenker om økologisk produksjon. De samarbeidet med Norges Birøkterlag om økologisk birøkt. Spørreundersøkelsen ble utført av Agri Analyse, en faglig premissleverandør og et kompetent utredningsmiljø i spørsmål knyttet til landbruk og politikk.

Alle respondentene på undersøkelsen måtte svare følgende spørsmålet:

Hvordan kan man gjøre økologisk birøkt mer attraktivt og få flere til å legge om?

Svarene trakk tydelig fram de områdene som bøndene og birøkterne synes var særlig utfordrende med økologisk birøkt. Det var totalt 282 personer som svarte på spørsmålet og deres svar kan oppsummeres som følgende:

- Regelverk: Dette var det de aller fleste trakk frem, der budskapet var at det er ønskelig med et regelverk som er enklere og mer fleksibelt.

- Økonomi: Ca. 18% nevnte utfordringer med det økonomiske. For eksempel kunne de ønske seg bedre støtteordningen og tilskudd, økt pris på økologisk honning, eller å få ned sukkeravgiften på økologisk sukker.

- Innsatsfaktorer: Noen få syntes at det var utfordringer med å få økologisk voks og økologisk sukker til vinterfôr.

- Kunnskap og informasjon: Omtrent 30 prosent trakk fram behovet for økt kunnskap både for birøktere og forbrukere. Ikke bare om økologisk birøkt, men også mer generell kunnskap om insektens rolle i økosystemer samt pollinering.

Norges Birøkterlag har per i dag et prosjekt som har som mål å revitalisere produksjon av økologisk honning. Stortinget har et mål om at etterspørselen etter økologisk mat skal dekkas av norsk produksjon, samtidig som at norske forbrukere forventer å finne økologisk honning i butikkhyllene, på Bondens Marked o.l. Norges Birøkterlags prosjekt har en rekke delmål som er direkte i tråd med resultatene av spørreundersøkelsen. Vi skal jobbe for å forbedre de forskjellige punktene som ble tatt fram. Derfor arrangerer vi en liten konferanse i lokalene våre på Kløfta 12. desember, der kunnskap og diskusjon er forventet. Alle er velkomne!

AV LUIS CADAHÍA-LORENZO,
FORSKER/PROSJEKTLEDER

Referanser

Anne Austrem Bunger, Flere økologiske bønder? - hva mener bonden. Spørreundersøkelse blant norske bønder. Rapport 9-2019.

Ikke klag etterpå

Årsmøtets viktigste oppgave er å sørge for gode representanter i styret. Gunnar Konradsen leder valgkomiteen i Norges Birøkerlag. Sammen med valgkomiteen skal han foreslå et hovedstyre med gode og representative kandidater som skal på valg på årsmøtet i mars.

Siden det er mange nyansatte folk i sekretariatet, og at flere i styret vil ut er det særdeles viktig at du som medlem foreslår kandidater til valgkomiteen.

Konradsen oppfordrer derfor alle til å være aktive og foreslå folk du mener vil egne seg til å bidra positivt for birøkterne og Norges aller minste husdyr, biene.

Det er ikke forbudt å foreslå seg selv heller.

Det er alltid slik: Har du ikke foreslått noen, eller bidratt, blir det litt vanskelig å klage etterpå.

Send forslagene til: gun.kon@online.no

Vegard Sveiven, på valg hvert år og kan stille til gjenvalg

Knut Espevig går nå av som nestleder (se egen sak)

Svein Larsen er på valg, men stiller ikke til gjenvalg (se egen sak)

Elin Sollie er på valg, men stiller ikke til gjenvalg

Første vara: Johannes Berget er på valg og stiller og kan til valg

Andre vara: John Erik Hansen er på valg og kan stille til valg.

Fikk ny jobb, må ut av styret

Nestleder i styret i Norges Birøkerlag, Knut Espevig, har fått ny stilling som førsteinspektør i plantehelse i Mattilsynet på Sørlandet.

Han starter i stillingen ved nyttår, og fordi han blant annet kommer til å arbeide med den smittsomme plantesykdommen pærebrann kommer han også til å møte birøkterne i disse sakene. Derfor krever de etiske retningslinjene i Mattilsynet at han

både slutter som nestleder og går ut av styret i Norges Birøkerlag.

Espevig er også president i Nordisk Baltisk biråd (NBBR) som holder sin årskonferanse i Norge i vinter.

Han slutter som nestleder med virkning fra 1. januar og går helt ut av styret og presidentrollen fra 1. februar.

Knut Espevig og kona fortsetter som birøktere uavhengig av dette.

Må jobbe mer, går ut av styret

Også styremedlem Svein Larsen takker for seg i Norges Birøkerlags styre.

Sammen med en kollega driver han et stort bemanningsbyrå med 26 ansatte og drøyt 100 leger og sykepleiere i prosjekter. Årsomsetningen ligger godt over 150 millioner.

– Kollegaen min trakk seg ut, og for å få dagene til å strekke til, må jeg ut av det som

ikke har med arbeidet mitt å gjøre, forteller Larsen. Birøkt er den beste hobbyen min, og kona spurte om det var en riktig avgjørelse all den tid jeg er så glad i Norges Birøkerlag, men jeg må dessverre tenke på de ansatte og alle oppgavene fremover.

Han fortsetter som birøkt, men er altså ute av styret når du leser dette.

Dårlig honningår i Europa

Det meldes om svart år for birøktere i Europa. Særlig har ustadig vær i Frankrike og Italia bidratt til en kraftig reduksjon i honningproduksjonen.

Ifølge NTB, melder Italias største bondeorganisasjon, Coldiretti, at årets honningproduksjon nesten er halvert i forhold til de 23 300 tonnene som ble produsert i 2018. Også den franske birøkterorganisasjonen UNAF anslår at 2019-sesongen blir tidenes verste med kun 9 000 tonn. Det er en fjerdedel av bienes utbytte på 1990-tallet.

Romania er størst i Europa, med en produksjon på rundt 30 000 tonn, også det er elendig til dem å være. 25 000 tonn under enn gjennomsnittet de siste årene, melder den rumenske bondeorganisasjonen Romanis.

Spania får heller ikke noe godt år, og det betyr en del for de har flere bifolk enn noe annet europeisk land.

Ekstremvær

Bare i Italia ble det rapportert over 1000 ekstremvær-hendelser, en økning på 50 prosent fra 2018.

Frost, tørke, hagl, øsregn, hetebølger og all verdens vær gikk ut over både blomstring og avlinger.

Store områder måtte føre biene for at de ikke skulle sulte i hjel.

– Selv om værforholdene neste sesong skulle stå birøkterne bi, kan noen av årets skader være uopprettelige, sier Gilles Lanio, han er leder i UNAF.

Bare i Italia anslås birøkternes tap til 730 millioner kroner, skriver NTB. Verst er det for yngre birøktere med mye gjeld.

Kinesernes dårlige rykte

Når man først er i gang med klagingen, så nevnes også den stadig økende honningimporten fra Kina til Europa. Europeiske birøktere hevder at den er tynnet ut med sirup, og per i dag foreligger det ingen

regler som pålegger produsentene å oppgi opprinnelsesland eller blandingsforhold. Honning som oppgis å være en blanding av europeisk og ikke-europeisk honning, kan derfor inneholde 99 prosent kinesisk honning.

Danskene oppgir å ha 800 tonn usolgt

honning på lager, mens de 1500 tonnene med honning som produseres i Norge, langt fra er nok til å dekke totalletsspørselen her til lands. Det aller meste direkte selges til forbrukerne, faktisk.

Som vanlig i Norge

Honningcentralen selger rundt 1200 tonn honning, i all hovedsak til dagligvaresektoren. Av dette er omtrent 805 tonn importert. Halvparten som akasiehonning fra Serbia. En del er også solsikkehonning fra Ukraina.

– Vi får meldinger om at akasieåret ble dårlig i Serbia, sier fungerende daglig leder i Honningcentralen, Yngve Finkenhavn. Det internasjonale prisbildet har derfor steget med omtrent 25 prosent.

– Men ellers er det stort sett et greit innkjøpsmarked for oss, legger han til.



Må kinesiske birøktere redde Europa i år?

AV ROAR REE KIRKEVOLD, REDAKTØR

Et eget beskrivende honningspråk i Skandinavia?

Ved å utføre en sensorisk analyse av honningen din, blir det lettere å lage en god beskrivelse av den som virker innbydende. Den eneste måten å bli bedre til å beskrive honningens smaker på, er ved å trene. Jo mer man øver seg, jo mer kan man utvikle evnen til å smake og sette ord på nyansene i honningen. Nedenfor gis en gjennomgang av forberedelsene til en slik analyse og en nærmere beskrivelse av aktuelle hjelpemidler til å bedømme farge, lukt og smak.

Forberedelse

Før man skal gjennomføre en sensorisk analyse er det best å unngå sterke smaker og lukter som f.eks. kaffe, tannpasta og parfyme. Lokaler med godt lys og uten forstyrrende lukter er best egnet. Hvis man skal analysere og sammenligne flere honninger, skal de ulike honningene ha samme temperatur. Det kan være lurt å rense munnen innimellom med litt vann. Før man begynner må følgende utstyr være tilgjengelig:

Honning, kniv og fast underlag, skjeer, romtemperert vann, gjennomsiktige beholdere som honningen fordeles i, gjerne av glass eller små skåler. Disse må merkes med nummer eller birøkterens navn. I tillegg trenger du et honningprofilskjema, fargeguider for fast og flytende honning og en aromatabell.

Honningprofilskjema

Dette er et skjema som brukes til å notere ned resultatene fra den sensoriske analysen. Det blir lettere å danne seg et overblikk over smaken og lage en beskrivelse til bruk f.eks. på etiketter når alle ordene som beskriver honningen er samlet på ett sted.

Fargeguider

Det er utviklet to fargeguider som beskriver fast og flytende honning. Disse viser en rekke farger som passer fra lyse til mørke

honninger, og hver farge har fått et navn. Fargeguidene vil bli å finne på Norges Birøkterlags nye hjemmesider hvor du kan laste de ned.

Aromatabell

Aromatabellen (se neste side) er utviklet for å beskrive lukt og smak av honning. Tabellen består av 9 hovedgrupper: Blomster, frukt, varm, frisk, vegetabilsk, animalsk, treaktig, kjemisk og fordervet. De første gangene man utfører en sensorisk analyse av honning vil man kanskje bruke kun hovedgruppene. Det gir mer informasjon å skrive at honningen har en frisk smak enn å ikke skrive noe.

Hovedgruppene splittes opp i 1-5 mellomgrupper. Mellomgruppene splittes til slutt opp i detaljerte ord som beskriver honningen i detalj.

I neste nummer av Birøkteren gjennomgår selve utførelsen av den sensoriske analysen av honning.

AV DAGRUN ROMMEN,
VETERINÆR/SENIORRÅDGIVER



Aromahjul for honning



Litteratur:

Artikkelen er basert på heftet «Sensorikk for biavlere» utgitt av Danmarks Biavlereforening i 2018. Aromahjulet er basert på figur 2 Aromahjul i dette heftet.

Voksmisnøye i Vestfold

Vestfoldbirøkterne hadde invitert styrelederen i Honningcentralen til et møte om fremtiden i det norske honningmarkedet. Det ser ikke bare lyst ut, men når temaet ble 5,1-voksen fikk styrelederen klare meldinger.

Vestfoldbirøkterne har ergret seg kraftig over at den 5,1-voksen de kjøpte fra Honningcentralen i vår ikke ble skikkelig utbygd. Flere birøktere slet med at biene overstyrte preget og rotet til tavlene.

Honningcentralen vedkjente seg feilen og tilbød alle som hadde fått problemer at de kunne skjære ut voksen og få byttet den. Det var ikke nok for vestfoldbirøkterne, som føler seg som forsøkskaniner når Honningcentralen ikke har levert den kvaliteten de har betalt for.

Styreleder Morten Svanes presiserte at Honningcentralen ikke tjener penger på vokshåndteringen sin, men at de gjør det som en service. Vestfoldingene svarte momentant med at når de selger en vare,

må den fungere. Ved årets innvintring var det flere som ikke hadde tilstrekkelig med lys voks til innvintringen.

Svanes var vennlig han, men kom ikke helt i land fordi han også sa at voksen godt kunne brukes selv om den ikke var helt optimalt utbygd. Da gikk birøkter Michael Gibbard ut i bilen og hentet en tavle som viser hvor stygt det ble.

Svanes lovet å ta med seg saken på styremøtet i Honningcentralen som skulle arrangeres neste dag.

Hvordan gikk det møtet, Svanes?

– Jeg må si at jeg ble overrasket over hvor stygt biene hadde bygget. Før Gibbard viste meg tavlen, trodde jeg at det var tavler som stort sett kunne brukes, sier han. Men vi tilbyr nå alle som har kjøpt slik voks av oss at de kan bunte sammen rammene sine med dårlig voks og levere dem til oss, så skal vi vaske dem og levere dem rene tilbake. I tillegg skal de få ny voks når ny 5,1-voks foreligger. Da slipper de i hvert fall noe av arbeidet.

– Greit nok, men de har tatt på seg skylden, og vi har virkelig fått mye ekstra arbeid og frustrasjon av denne saken, så egentlig synes jeg det er rart at de ikke bare gir oss ny voks, og lar oss smelte om selv, svarer Gibbard i etterkant. Dette betyr lite for dem og mye for oss, men jeg skal ikke lage mer ut av dette.

Gibbard er spent på hva som vil skje når norsk og australsk voks blandes, og ingen kjenner blandingsforholdet.



Styreleder i Honningcentralen, Morten Svanes fikk klar beskjed av vestfoldbirøkterne om at 5,1-voksen var for dårlig. Michael Gibbard (t.h.) har hatt mye ekstraarbeid og manglet tavler til innvintring.

AV ROAR REE KIRKEVOLD, REDAKTØR

Kongen, presidenten og dronningene

■ Bier og pollinatorer svært sentrale på Statsbesøk i Oslo

I september kom den slovenske presidenten, Borut Pahor på offisielt statsbesøk til kongeparet. Med seg hadde han en tradisjonell slovensk kube som består av kassetter som røktes horisontalt. Det var presidentens gave til kongehuset.

Utenriksdepartementet arrangerer disse statsbesøkene, og de spurte ByBi Ragna Ribe Jørgensen om hun kunne røkte kuben for kongeparet. ByBi sa ja, og foreslo et flott program sammen med solide forskere fra Norsk institutt for naturforskning (NINA) og Norges miljø- og bio-

tenskapelige universitet (NIBIO). Det ble et kongelig seminar på BI i Nydalen hvor både presidenten, HM Kongen og HKH Haakon Magnus fikk et kvarters foredrag om pollinatorer og bier av daglig leder i ByBi, Ane Johnsen, forsker NINA, Markus Sydenham og seniorforsker NINA, David Barton.

ByBi har drevet store forskningsprosjekter om bienes dans og deres interaksjon med de ville biene i Oslo.

Både forfatter Maja Lunde, forfatter og insektforsker NMBU og vitenskapelig rådgiver NINA, Anne Sverdrup- Thygeson og generalsekretær i Norges Birøkterlag, Camilla Larsen var tilstede.

Om kvelden var det gallamiddag på Slottet for inviterte gjester. Der ankom både Ane

Johnsen og Ragna Ribe Jørgensen på den røde løperen.

– Både Kongen og presidenten nevnte biene i talene sine, forteller Ragna til Birøkteren. Det var et flott og tvers igjennom

profesjonelt arrangement, som det var gøy å bli invitert til. Men dette handler ikke om meg, men om at honningbier og andre pollinatorer virkelig evner å engasjere både vanligfolk og stats-overhoder i deres arbeid for miljøet og kloden vår, sier hun.

Camilla Larsen brukte også

anledningen til å snakke bier, miljø og pollinering med både forskere og andre meningssettere.

– Seminaret sender et viktig signal om at insekter, inkludert våre honningbier, har en avgjørende og viktig rolle i samfunnet vårt, kommenterte hun.

President Pahor hadde med seg landbruksministeren i landet som har 25 prosent av alle 2 000 europeiske arter av ville bier selv om de ikke er større enn halvparten av Danmark. Landbruksministeren fikk med seg ekte Oslohonning både til seg og presidenten.



«Dronningene» Ane Johnsen (t.v.) og Ragna Ribe Jørgensen setter biene på kartet, og ble invitert på Galla på Slottet. Foto: NTB, Scanpix.

AV ROAR REE KIRKEVOLD, REDAKTØR

Over 2100 år gammel mynt med bie

Bier som symbol på mynter er faktisk ikke vanlig, men nå kan du skaffe årets julegave. Kanskje til deg selv?



Folk har samlet på mynter helt siden de startet med å stemple klumper av lik vekt og verdi slik at det ble lettere å handle med i stedet for skinn, og annen naturalhusholdning.

– Faktisk startet myntproduksjonen for omtrent 2 600 år siden pluss/minus et par generasjoner i Kina, India og Lilleasia uavhengig av hverandre, forteller mynthandler Kjetil Kvist i Oslo. Han har samlet, og handlet, aktivt i 25 år. Mynthistorien er en spennende reise i verdier, forfalsknerier, drap og vilt begjær. De aller minste myntene hadde folk i antikken ofte mellom underleppa og gummen. Ofte gravde de ned myntene sine, for det fantes ingen bank.

Kvist viser en vel 16 gram tung sølvmynt som er preget i Athen i Hellas i år 142 -141 før Kristus. Mynten har bruksslitasje, så noen har handlet med den i sin tid. Likevel er den så godt bevart at Kvist med rimelig sikkerhet også kan si at den har vært nedgravd i noen hundre år.

Antikke mynter med bier som dette er sjeldne. Foto: Kjetil Kvist.

I byen Efesos (nå i Tyrkia) lagde de mynter med bier som motiv i en årrekke, mens i Athen hadde de aller oftest ugler.

Hvert år valgte befolkningen myntmestere som sørget for at myntproduksjonen foregikk rettmessig. Denne mynten hadde en myntmester med ukjent navn, men som hadde bier som sitt symbol. Kanskje var han birøkter eller honninghandler?

Fantasi

Det er gleden ved å samle og å ha noe som svært få andre har som er kjøpsmotivet. Svært sjelden er det verdistigningen som lokker, selv om han påstår at hvis han hadde investert 100 000 kroner i 2000, så skulle

han hatt nok penger til å kjøpe en leilighet i Oslo i dag.

Andre mynter kan faktisk falle i verdi, for også her er det trender og moter. Antikke mynter som denne er såpass attraktive at det er mange som gjerne vil ha dem. Mange samlere har interesse for historie, og andre synes det er stas å kunne tenke på hva myntene har vært med på. Kvist viser frem noen Judaspenger. Vi kjenner alle historien, selv om akkurat disse neppe var blant de 30 som Judas fikk i betaling der ute i haven.

Falskneri

Like lenge som folk har brukt mynter, har noen også forsøkt å forfalske dem.

– Får du et tilbud som er for godt til å være sant, er det oftest nettopp det, sier han. Det er ingen som selger deg en mynt for å være snill. Antikke mynter har et internasjonalt marked. Det finnes mynter som alene er verd titalls millioner kroner.

Alltid har også straffen for myntforfalskneri vært streng. Ble du tatt i Middelalderen, smeltet de om dine falske mynter og helte det flytende metallet ned i strupen på deg.

Likevel har aldri disse strenge straffene hjulpet en døyt, slår han fast. Selv i dag kan du få kopierte sedler på «plata» i Oslo.

Tiøring

I mer moderne tid, kommer biene inn på flere mynter. Tiøringer fra Norge i perioden 1958 til 1973 hadde en flott bie som motiv. Det sies at det finnes noen sjeldne hvor biene kun har fire ben.

– Bare en myte, sier Kvist som selv har sjekket tusenvis. Noen er litt dårligere preget, så det kan se slik ut, men alle har seks bein også her.

Han forteller om den sjeldne to-øringen fra 1968. Har du en slik i fin forfatning, får du lett 20 000 kroner. Sjekk også femørene dine, for en med elg og et spesielt motiv av Kong Olav fra 1959 kan være verd opptil 5 000 kroner.

Medaljer

Mange samler også på medaljer. Det finnes en virkelig flott medalje fra Larvik og omegn birøker- og haveforening fra 1895 og fremover. Medaljen er designet av den kjente myntgravøren Ivar Throndsen (1853 – 1932).

Har du den i sølv, er prisen fort 2 000 kroner, sier han. Selv har han solgt flere andre medaljer av Throndsen. De er alltid ettertraktet.

Bier i rav

Kvist driver sammen med Rune Frøyland som er spesialist på alt fra meteoritter og mineraler til fossiler og ALT du kan tenke deg fra naturen.

– På markeder rundt Østersjøen kan det dukke opp bier i rav. Det er nesten alltid juks og bedrag, for biene fløy mer stødig enn de vimsete fluene som ble sittende fast i kvaen for 40 millioner år siden, hevder Frøyland.

Er du i Oslo, må du innom butikken Naturens Mangfold. Har du 4 400 kroner får du biemynten, og uansett lærer du noe nytt av de to ekte entusiastene som driver kanskje landets morsomste butikk.

AV ROAR REE KIRKEVOLD, REDAKTØR



Skal du til Oslo i vinter, er butikken Naturens Mangfold et besøk verd. Kommer du ut uten å ha lært noe spennende, er du enten geni fra før eller totalt uten nysgjerrighet.

Konkurranse mellom honningbier og villbier





Honningbier og villbier henter begge nektar og pollen fra blomster, men i hvilken grad konkurrerer de om ressursene, og hvilke konsekvenser kan en slik konkurranse ha?

Honningbier er en av ca 208 arter bier som finnes i Norge. Honningbia har vært villtlevende i deler av Norge under de mer klimatiske gunstige periodene, men er i dag hovedsakelig et husdyr. Varroamiddens og medfølgende virus har tatt knekken på de fleste villtlevende bifolkene, og det er mangel på egnede bolplasser (store hule trær) i det moderne skogsbruket. De andre bieartene betegnes som villbier og kan deles i slekten humler (*Bombus*) og 6 familier med solitære bier.

Humlene i Norge består av 28 eusosiale arter som bygger ettårige samfunn som etableres av en enkelt dronning om våren, og 7 arter gjøkhumler som parasitterer eusosiale humler. Gjøkhumlene produserer ikke egne arbeidere, men jager/dreper dronninga i et humlebol av en eusosial art. Deretter legger den egg som blir til droner og dronninger og får arbeiderhumlene av den andre arten til å fostre dem opp.

De andre 172 artene av villbier i Norge er solitære, dvs. at de ikke bygger store samfunn med arbeidsdeling. Drøyt halvparten av de solitære biene bygger reir i bakken hvor de graver ut et hulrom hvor de plasserer pollen og legger et egg. En fjerdedel av artene bygger reir over bakken, ofte i gamle hull utgravd av biller. De er slike arter vi kan få til å benytte insekthoteller med hule plantestengler/trestykker med utborede hull. De resterende artene har en lignende strategi som gjøkhumlene, de leter opp reiret til andre villbier og legger egne egg i vertens ynglekammer hvorpå gjøkbias larver spiser vertsbias matlager og larver.

Hva er den begrensende ressursen?

Honningbia er å regne som en generalist som kan benytte seg av mange arter i sitt søk etter nektar og pollen. I stor grad fokuserer honningbiene på masseblomstrende arter med rikelig med pollen og/eller nektar, men kan i perioder med mangel på slike benytte mange forskjellige blomsterarter. Mange arter villbier er spesialister som er avhengig

av en eller noen får blomsterarter. Flere av disse villbiene vil naturlig være sjeldne ettersom planteartene kan være sjeldne eller ha et begrenset utbredelsesområde. Et eksempel på en slik art er rødknappsandbie som er helt avhengig av vertsplanten rødknapp som eneste pollenkilde.

Foruten tilgang på blomsterressurser er villbiene også avhengig av tilgang på egnede reirplasser. Hva som er den begrensede ressursen, tilgang på mat eller egnede reirplasser vil trolig variere mellom arter og mellom ulike habitat. Det har skjedd store endringer i forekomst av flere arter villbier. Mange arter er truet, og en tredjedel av artene er oppført på rødlista. Tilbakegangen kan skyldes en rekke endringer i biens livsmiljø, som endret arealbruk, store homogene jordbruksområder og bruk av sprøytemidler i jordbruket. Konkurransen fra honningbier er også forslått som en mulig årsak til enkelte arters tilbakegang. Det foregår store endringer i forekomst av flere arter villbier som ikke kan tilskrives birøkt. Eksempelvis er mørk jordhumle en art som første gang ble påvist i 1951 (Oslo) og som siden den gang har blitt den vanligste humlearten mange steder i landet. Dette er en svært konkurransedyktig art som forventes å ha en negativ effekt på bestandene av flere andre humlearter.

Honningbiene konkurrerer med seg selv

Tilgangen på blomsterressurser innenfor honningbienes effektive flyveavstand på ca tre km fra bigårdsplassen har en avgjørende betydning for hvor mange bifolk birøkteren velger å ha i bigården. Honningbiene vil naturlig nok konkurrere med hverandre ettersom de utnytter de samme blomsterressursene, og det er denne konkurransen som gir seg utslag i redusert honningutbytte eller dårlig vekst og utvikling i bifolkene når antallet bifolk i bigården blir for høyt eller den totale tettheten av bifolk i området blir høyt. I enkelte habitat, og til enkelte tider på året, tåles det mange bifolk i bigården, f.eks under et godt lyngtrekk, mens det til

andre tider ville være lønnsomt å ha langt færre bifolk i hver bigård. Under et besøk i Irland diskuterte jeg dette temaet med irske birøktere som erfarte at honningutbyttet ble sterkt negativt påvirket ved mer enn fire til seks bifolk på hver bigårdsplass. Hvis vi erkjenner at honningbiene blir negativt påvirket av konkurranse med egne artsfeller bør vi også erkjenne at tilgangen på blomsterressurser er begrenset, og at vi ikke kan avskrive at også andre arter med overlappende preferanse for blomster i prinsippet kan bli negativt påvirket av konkurransen

Hva vet vi om konkurransen i dag?

Det er gjennomført en rekke studier for å undersøke hvorvidt honningbier og villbier konkurrerer om blomsterressursene. Flere studier antyder, eller konkluderer med at honningbiene har en negativ effekt på villbier, men vi er usikre på om disse studiene er representative for større områder. Sannsynligheten for å få antatt en artikkel i et vitenskapelig tidsskrift er dessverre høyere om det kan påvises en effekt av et eller annet. Dette kan påvirke til at studier blir gjennomført i områder hvor man forventer å finne en negativ effekt av honningbier på villbier, eksempelvis i et område med svært begrenset tilgang på blomsterressurser. Konkurransen kan i prinsippet skje ved at honningbiene i sitt store antall tømmer blomstene for nektar og pollen, eller at honningbiene fortrenger villbier fra de mest attraktive pollen- og nektarkildene. Generelt er tettheten av honningbier i Norge lav sammenlignet med hva vi finner i mange andre Europeiske land, men i enkelte fylker slik som Vestfold er tettheten ganske lik den vi finner i Danmark som helhet med i underkant to bifolk per kvadratkilometer.

Forskere ved bl.a. Norsk Institutt for Naturforskning (NINA) arbeider nå med en kunnskapsoppsummering basert på tilgjengelig litteratur om dette temaet, men foreløpig kan vi si at vi mangler kunnskap om hvorvidt konkurranse mellom

honningbier og villbier er et omfattende problem, eller om det er noe som er begrenset til spesielle områder/forhold. Hvor bekymret vi skal være over en eventuell konkurranse er også avhengig av hvilke villbiearter som blir negativt påvirket. Det er langt mer alvorlig om truede villbiearter blir negativt påvirket enn om en vanlig forekommende art med en stor utbredelse forekommer med en litt lavere tetthet som følge av konkurranse fra honningbier. Om honningbiene skulle ha en negativ effekt på den invaderende mørke jordhumla ville dette isolert sett langt fra være noen katastrofe.

Hva gjør Norges Birøtterlag?

Norges Birøtterlag ønsker at diskusjonen rundt konkurranse mellom honningbier og villbier skal bygge på et godt faglig grunnlag. Vi har derfor deltatt i et prosjekt sammen med en rekke andre aktører hvor man undersøkte blomsterbesøk fra humler og honningbier i Oslo. Resultatene analyseres

og vil bli publisert snart. Videre har Norges Birøtterlag bidratt til et samarbeidsprosjekt mellom ByBi og NINA hvor man har brukt tolkning av biedans og analyse av pollen for å studere honningbienes ressursbruk i Oslo. Sammen med NINA, NMBU og NIBIO har vi også søkt om finansiering av et prosjekt hvor vi vil studere konkurranseforhold mellom villbier og honningbier i en litt større skala. På generelt grunnlag kan vi si at både honningbier og de fleste arter av villbier ville dra nytte av et landskap med bedre tilgang på blomsterressurser, og at Norges Birøtterlag og andre interesseorganisasjoner med fokus på villbier bør arbeide sammen for å påvirke til en arealforvaltning som gir et mer blomsterrikt landskap. I flere andre land, f.eks. Danmark er det steile fronter mellom birøttere og villbieforkjempere. Dette bør vi klare å unngå i Norge.

AV BJØRN DAHLE, SENIORRÅDGIVER

ØKOLOGISK BIRØTKONFERANSE 2019

12. desember – Norges Birøtterlag, Dyrskuevegen 20, Kløfta

16.00 Innledning Camilla/Markus

16.05 Markus Brun Hustad

– Økologisk Norge/Landbrukets Økoløft
«Landbrukets Økoløft arbeid mot økologisk produksjon»

16.20 Luis Cadahia-Lorenzo – Norges Birøtterlag.

«NB sin innsats mot økologisk birøkt»

16.30 Knut Tisthal/Yngve Finkenbavn

– Honningcentralen

«Erfaringer med økologisk honning i dagligvare»

16.50 Pause med mat

17.20 Innlegg fra økologisk birøttere om erfaring og flere omsetningskanaler

18.40 Debio

«Regelverket for økologisk produksjon og birøkt»

19.10 Pause med kake

19.25 Diskusjon/erfaringsutveksling

Relevante temaer:

Utfordringer med å drive økologisk

Økonomisk innsats – hvor mye er det egentlig?

Priser

Markedsmuligheter

Regelverket

Biodynamisk

Ca. 20.30 Avslutning

Påmelding: luis.cadahia-lorenzo@norbi.no – Frist: 6. desember



Fra opera til naturens melodi

Gerd Berit Utgård.

Som tidlig pensjonist er bier midt i blinken, sier tidligere operasanger Gerd Berit Utgård. Etter to sesonger sitter hun igjen med lite honning og mye erfaring. Nye dronninger har det blitt også.

Gerd Berit Utgård er ikke i tvil. Etter en yrkeskarriere i koret ved den norske Opera, ble hun pensjonert som 56-åring. I operaen har hun vært med på mye, men livet skal gå videre som tidligpensjonist også.

Hagen min på Hvaler er full av blomster som besøkes av bier og andre insekter, sier hun. Fra oppveksten på et småbruk i nærheten husker hun at både en tante og en nabo drev med bier. Selv flyttet hun til Oslo og musikkariere tok henne. Før hun ble pensjonert, ukependlet hun til Hvaler.

Jeg tenkte mye på hva jeg skulle drive med, forteller hun. Gartner var aktuelt for da kunne hun holde på med noe ute som var fritt og fint. Men tre år på skole fristet ikke.

Så dukket birøkttanken opp. Fordelene var mange.

Det var en fri syssel hvor hun både fikk være i bevegelse ute og ikke avhengig av ha folk rundt seg hele tiden.

Etter to sesonger

Det har blitt pinlig lite med honning, smiler hun. Jeg klår for mye nedi kubene. Det har

blitt mye flytting rundt på tavler og greier. Jeg vet at det hemmer biene, men jeg har blitt så ivrig. Læringen foregår jo ved å holde på og erfare selv.

Første sesongen hadde hun to bifolk og gikk på nybegynnerkurs.

Jeg forsøkte meg med dronningproduksjon, men det ble ikke så vellykket, sier hun. Likevel fikk hun laget mange avleggere slik at etter to sesonger, har hun vintret inn ti bifolk.

Problemet er at jeg slynger i andre etasje, så jeg må bære alt opp og ned, innrømmer hun.

Dronningproduksjon

Gå kurs, er Gerd Berit Utgårds klare råd til alle som vurderer birøkt. Der lærer du mye og det sparer deg for mange fortvilede feil og mye ergrelser.

Den andre sesongen gikk hun sertifiseringskurs og kurs i dronningproduksjon.

– Jeg innrømmer at det er dronningproduksjonen som er det aller morsomste, forteller hun. Det å starte opp et prosjekt for så å se at biene følger opp og gjør noe ut av det, er en fantastisk følelse.

Planen er at hun skal lære seg omlarving. Det har hun ikke helt fått til enda.

En bra lupe og godt lys er suksessfaktorer, tror hun, men hun er skeptisk til luper med innlagt sterkt lys.

Varmen herfra kan fort tørke ut og drepe de sarte larvene i cellene mens du arbeider, sier hun.

I fjor løste hun dette ved å sette inn ei tavle med mye åpen yngel i et bifolk som var dronningløst. Da kaster biene seg over og bygger ganske mange dronningceller over larver av rett alder.

Det var nervepirrende å skjære ut cellene, sier hun. Jeg var engstelig for å skade dem, men det gikk bra.

Hun satte dem mellom to yngeltavler i avleggerne og lot dem klekke der.

For alle

Hun mener at birøkt er for alle som er litt praktisk anlagt og som evner å glede seg over natur og det å være utendørs. Selv i byene og tettbebygde strøk, går det fint å drive med birøkt.

De fleste har jo en bod eller et sted som de kan oppbevare utstyr og som de kan slynge. Dessuten er bøndene veldig forekommende med å tilby plasser for biene. Du kan begynne i det små og se om birøkt er noe for deg, reklamerer hun. To bifolk er minimum. Ett blir for lite, for hvis noe skjer og biene dør eller blir sterkt svekket, så må du begynne helt forfra igjen på en måte.

Hopp i det og meld deg på kurs, er Gerd Berit Utgårds råd.

Selv har hun helkasser som yngelrom og første skattekasse. På den måten kan hun løfte opp yngeltavler over dronninggitteret hvis hun ønsker. Videre oppover bruker hun halvkasser.

For meg er birøkt en fantastisk syssel. Friheten ute i naturen er en stor glede, og biene viser frem en helt egen verden. Jeg ante selv ingenting om bier når jeg begynte, men nå tror jeg at jeg forstår grunnprinsippene, selv om jeg ikke har gode nok rutiner enda, forteller hun.

Det har tatt litt av. Venner og familie hører henne legge ut om biene og deres verden, noe som er nytt for de fleste selv om det foregår rett i nabolaget.

GBU er fersk leder i Fredrikstad Birøkterlag og er med i en liten gruppe som driver lagsbigården.

Det er mange oppgaver innen birøkt hvis du har lyst!

Pengene for honningen bruker jeg på det lille ekstra, smiler hun. Kanskje en helgetur eller noe utenom det vanlige.

Det er slikt som kalles livsglede.

AV ROAR REE KIRKEVOLD, REDAKTØR

Slik sender du bier

Sommeren i år opplevde enkelte birøktere problemer med å sende levende dronninger med posten. Her får du oppskriften på hvordan det skal gjøres!

Forsendelsene i sommer ble nektet mottatt på postkontoret eller stoppet på sorterings-terminalen. Konsekvensene av dette var tapt inntekt, dårlig dyrevelferd og tap av dronninger som ble stoppet i postsystemet. Bakgrunnen for utfordringene var uklarheter internt i Posten angående regelverket for hva som er tillatt

å sende, og det var et spørsmål om avsender og mottaker måtte være godkjente institusjoner. Norges Birøkterlag ble kontaktet av birøktere som ble rammet av dette, og sammen jobbet vi for å få en oppklaring i regelverket. Postens uttalelse sier at det ble gjort en feil i disse tilfellene. Levende bier kan sendes i posten, og verken avsender eller mottaker må være ansett som godkjente institusjoner. Dette er en god nyhet for birøktere i Norge, da en slik regel ville hatt store konsekvenser for mange!

Dyrevelferd

Honningbier omfattes av Dyrevelferdsloven. Skal man sende levende bier er det derfor viktig at man også forholder seg til det dyrevelferdsmessige aspektet. Mattilsynet vurderer at det ikke er akseptabelt å sende levende bier som brevpost som legges i en rød postkasse. Årsaken er at man ikke har

kontroll over hvor lenge forsendelsen blir liggende i postkassa, og at temperaturen kan bli svært høy. Dette kan medføre brudd på Dyrevelferdsloven. Man må sikre seg at biene kommer fram til mottaker innen rimelig tid. Det tryggeste vil derfor være å sende forsendelsen som Ekspress over natt.



Hindre spredning av varroa og trakémidd

Norge er delt inn i regioner og soner med og uten varroa og trakémidd. Ved forsendelse av bier er det viktig å sette seg inn i regelverket som angår forflytning av bier over slike regioner/soner, nærmere bestemt i Forskrift om Birøkt. Det er ikke lov til å flytte honningbier fra regioner med varroa til regioner uten varroa. Er

dette likevel en nødvendighet i forbindelse med avlsfremmende tiltak, kan det søkes dispensasjon fra Mattilsynet. Dronninga må da undersøkes for varroa av kvalifisert personell, og følgebiene må være fra varroa-fri region. Det er forbudt å flytte honningbier ut fra sone med trakémidd. Ønsker man å sende bier er man ansvarlig for å sette seg godt inn i regelverket for hva som kreves.

AV TORA VINTERLI HOEL, RÅDGIVER

Det du trenger til din birøkt!

www.ktd.no eller 91 71 71 56

Fikk medalje for lang og tro tjeneste

Tidligere generalsekretær i Norges Birøkerlag, Trond Gjessing, har blitt tildelt Det Kongelige selskap for Norges Vels medalje for lang og tro tjeneste. Selve overrekkelsen foregikk på Agdermøtet hvor styreleder i Norges Birøkerlag, Vegard Sveiven takket ham under festmiddagen.

– Jeg satte stor pris på ordene fra styrelederen, sier Gjessing i ettertid. Dette kom overraskende. Jeg har hatt en veldig god arbeidsplass i birøkerlaget.

– Takk til alle birøkterne som har inspirert meg til å jobbe, legger han til.



Vil du kjøpe Morten Bulls firma?

Rett før vi går i trykken, hører vi at Morten Bull vurderer å selge aksjeselskapet sitt, ApinorAS.

– Jeg er 65 år og pensjonist. Da vil jeg omorganisere tidsplanen min litt, sier han. Mer tid til familie, barnebarn, aktiv birøkt, veteranbiler og båtliv om sommeren. Jeg har jobbet med produktutvikling, salg og markedsføring storparten av mitt yrkesaktive liv, og det var naturlig for meg å etablere firmaet i 2013 fordi jeg så at birøkterne i Norge bl.a. manglet utstyr som ikke ble skaffet til veie. Nå er firmaet godt innarbeidet i markedet med interessante produkter og en stor kundekrets, og nye krefter av yngre folk kan gjøre en bedre jobb i disse digitale tider enn en som er født i «steinalderen», ler Morten.

Apinor AS var først med import av radialslynger.

– Det er jo interessant å se at til og med Honningcentralen selger radialslynger i dag, smiler han, og henviser til at en teknisk komite konkluderte med at de ikke var egnet for norsk honning. Ifølge Bull går radialslyngene som en lek med plasttavler og sommerhonning. Selv helrammer med lynghonning går greit hvis man er forsiktig.

Firmaet er også det eneste som selger dryppførere. De er selvutviklet av Bull.

Bull vil ha kontakt med aktive birøktere som vil ta Apinor AS videre. Rundt 200 kvadratmeter lager og et postkontor i nærheten er passe. 90 prosent av varene sendes med post.

Hva er Sertifiseringskurs?

Dette er et kompetansekurs om honningbier, bisykdommer og forebyggende helsearbeid. Ved å gjennomgå og bestå dette kurset, kan birøkteren selv sertifisere sine egne bier.



For å forbli sertifisert, må du fra nå huske å sende inn et elektronisk skjema til Mattilsynet hvert andre år. Illustrasjonsfoto.

Dette betyr at man selv kan kontrollere egne bier for sykdommer, før man skal flytte eller selge bifolkene. Om man ikke selv er sertifisert, må Mattilsynet sertifisere biene dine ved salg og flytting av bifolk.

Lenke til forskrift om birøkt: <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2009-04-06-416>

Ønsker du å bli sertifisert?

Kompetansekurs om bier arrangeres i lokal-lagene med en felles samling på fylkesnivå hvor en representant fra Norges Birøkterlag holder et foredrag.

For å kunne ta eksamen må man både ha deltatt i en studiering som beskrevet, samt ha deltatt på sertifiseringsforedraget.

Kontakt ditt lokal- eller fylkeslag for mer informasjon og påmelding.

Du som er sertifisert

Sertifiserte birøktere kan sertifisere egen bigård. Skjema må sendes Mattilsynet. Sertifisering av bigården gjelder de neste to årene. Hvert annet år må du som birøkter sende inn ny sertifisering av egen bigård.

Hvis du er en sertifisert birøkter kan du selv utføre den kliniske undersøkelsen for lukket yngelrâte, åpen yngelrâte, steinyngel og liten kubebille i dine egne bigårder. Det samme gjelder varroa-undersøkelsen. Å ta ut bieprøven som skal undersøkes for trakémidd kan du også gjøre selv, men selve analysen må du få NMBU Veterinærhøgskolen til å gjøre.

Hos Mattilsynet får alle bigårder i utgangspunktet status som «Ikke-sertifisert bigård». Når du har sertifisert bigården

din selv, kan du enkelt oppdatere statusen til «Sertifisert bigård» ved å sende inn et elektronisk skjema (det samme som brukes for å registrere bigårdsplasser). I skjemaet velger du da «Egensertifisert bigård» i feltet «Type bigård». For å registrere hvor lenge bigården er sertifisert, fyller du inn dato for når alle nødvendige undersøkelser er utført i feltet «Sertifisert fra». Datoen i feltet «Sertifisert til» blir da automatisk satt to år senere. Hvis du ikke registrerer en ny fra-dato før den registrerte til-datoen utløper, blir bigårdens status automatisk satt tilbake til «Ikke-sertifisert bigård».

Det er altså slik at bigården automatisk blir registrert som ikke-sertifisert dersom birøkteren ikke husker å sende inn skjemaet annethvert år.



Hei alle sammen,

I sekretariatet jobber vi mye med å bygge opp et nytt medlemssystem som tilfredsstiller dagens standard, samt redigere og oppdatere innholdet til ny hjemmeside. For å være sikker på at sukkerrefusjonsordningen forløper som normalt, endrer vi til nye systemer først i løpet av desember måned. Vi gleder oss til å vise frem resultatet!

Denne høsten har vi fått mange spørsmål angående sertifisering. Det skyldes at mange birøktere allerede har vært sertifisert i 10 år. Disse personene trenger nå å fornye sertifiseringen sin i henhold til regelverket. I forskrift om birøkt står det følgende i § 10. Kompetansekurs for Birøktere:

Person over 18 år som gjennomgår og består kompetansekurs for birøktere godkjent av Mattilsynet, er sertifisert til å utføre helsekontroll i egen bigård. Sertifiseringen gjelder for 10 år og kan fornyes ved å avlegge ny prøve.

Det kommer imidlertid ikke tydelig frem i forskriften hvilken dato ordningen gjelder til og hva som kreves mht. ny eksamen. Vi har derfor bedt Mattilsynet presisere dette, og Mattilsynet skriver at:

Etter forskrift 6. april 2009 nr. 416 om birøkt § 10, gjelder sertifiseringen for 10 år. Det er naturlig å forstå bestemmelsen slik at sertifiseringen gjelder i 10 år regnet fra den datoen da birøkteren ble sertifisert. Verken ordlyden i bestemmelsen eller forarbeidene til forskriften tilsier at en har ment at sertifiseringen skal gjelde lenger enn dette.

Konklusjon: Det vil si at sertifiseringen gjelder til den måneden folk ble sertifisert. Ved sertifisering i eksempelvis mars 2010, gjelder sertifiseringen til 1. mars 2020.

De som per i dag er sertifisert trenger kun å ta en eksamen i henhold til regelverket, for å beholde sin sertifisering. Denne eksamen kan fylkeslaget gjennomføre når

det passer for sine medlemmer, men bør fortrinnsvis være i god tid før sertifiseringen utgår.

Vi anbefaler imidlertid alle, også de som er sertifisert, til å delta på sertifiseringsforedraget. Her får dere en gjennomgang av de viktigste punktene, og en god repetisjon av pensum. Med på kjøpet får dere en hyggelig kveld i godt birøkterselskap. I 2018 oppdaterte Norges Birøkterlag sitt sykdomshefte, og dette sendes til alle som melder seg opp til eksamen.

Sekretariatet hjelper gjerne om dere har spørsmål angående sertifiseringskurs, -foredraget eller eksamen.

Vi vil også ønske alle en god førjulstid.

Med vennlig hilsen
Camilla Larsen





FEM MINUTTER MED HC

Anniken Bjørnå, Daglig Leder, HC

Se mer informasjon på: www.honning.no.

Telefon sentralbord HC: 63 94 20 60.

Epost: post@honningcentralen.no



I skrivende stund er vi i Honningcentralen akkurat i sluttspurten av en litt etterlengtet oppussing av våre kontorlokaler. Fine varme farger skal inn, og noen gamle gulv skal erstattes. Samtidig gleder vi oss til et nytt år hvor nye spor skal settes og planer skal realiseres. Vi kan se tilbake på et år med tempo og tiltak for å skille oss ut i markedet, hvor kunden som alltid kommer først for oss - både birøkteren og sluttforbrukeren.

Konkurransen tilspisser seg, men heldigvis ser det ikke ut som forbrukerne blir lei av honning. Bekymringsfullt er det likevel at kjedene satser med høy styrke på egne merkevarer (EMV) og en økende import. Forbrukerne tenderer også til å være villig til å skifte lettere mellom merker nå enn før. Honningcentralen har ambisjoner for kommende år, og vi ser frem til å ta med dagens og nye medlemmer ut på en spennende reise. I tillegg til å igangsette nye kundesamarbeid og vekstinitiativ på flere fronter, blir det særlig viktig og fortsatt levere på kvalitet, og å bygge vår stolte merkevare videre. Få frem de gode historiene og dele på kunnskapen om hvem vi er, og hva vi gjør. For Honningcentralen blir det like viktig å minne på dagens forbrukere om å kjøpe god norsk honning litt oftere, som å vekke nye forbrukere inn i vår honningverden.

Som påtroppende ny daglig leder, ønsker jeg å bruke tid til å bli godt kjent med hver enkelt som utgjør ryggraden i Honningcentralen, og sammen med dem bygge videre på planer for hvordan Honningcentralen skal løftes videre mot nye høyder. Med et styrket lag skal vi fortsatt sikre god kvalitet på norsk honning, og sørge for best mulige rammebetingelser for videre vekst. Vår ambisjon er at norsk honning skal stå på flest mulig bord, og konsumeres ofte og

av flest mulig enten som pålegg eller som ingrediens rundt om i hele Norge. Med en solid posisjon i markedet og god kjennskap til merkevaren, er utgangspunktet også bra for å gjøre et møysommelig arbeid med å fylle merket med verdier som styrker vår konkurransekraft i lang tid fremover.

Som en kick off med dette arbeidet, vil vi i denne forbindelse herved invitere alle dere som driver med birøkt enten som hobby eller på heltid, til å sende oss noen linjer med en kort hverdagshistorie eller noe du kan tenke deg å dele fra din birøktdrift. Flott om du også kan legge til litt om hva som driver deg og motiverer deg i arbeidet. Ditt bidrag vil være verdifullt for oss i forhold til videre innsiktsarbeid, og vil ikke benyttes videre uten eventuell tillatelse. Vi er takknemlig om du vil sende ditt bidrag til: post@honningcentralen.no, og vi lover at din mail blir lest og om ønskelig besvart.

Vi minner også på om vår nye nettside - www.honning.no. Primært er målgruppen sluttkunden, og orienterer seg derfor i større grad til nye og dagens forbrukere, men som også er nysgjerrige på hvordan honning produseres, om næringen, hvem vi er og hva vi gjør. Alt innhold er ikke ferdig utviklet ennå, så kom gjerne med innspill på samme mailadresse som over. For øvrig så ønsker vi oss flest mulig delinger og likes frem mot jul.

Til slutt vil vi anbefale årets julegave under treet, nemlig vår egen bok: «Honning». Den kan bestilles på vår netthandel, og er også tilgjengelig hos våre forhandlere.

Honningcentralen ønsker alle en fin adventstid og en riktig god jul!

Av Daglig leder Anniken Bjørnå

Velkommen til hyggelig vinterhandel hos Honningcentralen, planlegg utvidelsen din for 2020 allerede nå!

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.

Viktig at alle snarest leverer inn den voksen de har så HC får preget denne i vinter. Produsentprisen for vanlig voks er nå 100,- per kg + moms.

Nå er tidspunktet å planlegge for vårens birøkt, for deg som skal utvide er det fint å få kjøpt inn ekstra kasser og rammer osv. Alle bør gå igjennom tavlelageret sitt og sortere ut gamle, svarte og dårlige rammer. Pakk dem inn i bananesker og lever de til Honningcentralen på Kløfta eller på Grimstad. Vi smelter dem om for deg (inkl grundig vask og desinfisering). Slik slipper du arbeidet og får dine egne rammer pent buntet sammen i retur. Vi tar også imot tavleutskjær pakket i søppelsekker og levert til Kløfta eller Grimstad.

Priser, ramme uten mva.

Smelting og vask av rammer for andelseiere:	3,-
for ikke andelseiere	4,-
Bare rammevask for andelseiere:...	5,-
for ikke andelseiere	6,-

I prisen over gis det ikke kompensasjon for voksen.
Minstekvantum for levering er 50 rammer. Frakt betales av birøkterne.

Nå er tiden inne for å smelte voks og levere blokkvoks til HC!



Mange ønsker å kjøpe byggevoks i vinter/vår for å lage ferdig voksrammer til neste sesong. HC er helt avhengig av å få inn blokkvoks tidligere, helst i vinter!

Vi ber derfor alle landets birøktere om å smelte voks nå i vinter, så vi får sendt byggevoks til preging.

De av dere som ikke vil gjøre jobben med vokssmelting selv, gjør som meg - lever din voks gratis til en annen birøkter som gjør jobben med voks smelting.

Da får de dette som betaling for jobben som gjøres!



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

Butikken på Kløfta holder stengt i julen for varetelling. Det er da IKKE mulig å handle fra mandag 16. desember 2019 til 2. januar 2020. Kontakt Bård på mobil: 469 18 554.

Start biåret på **HONNEMØTET**

Som vanlig den første helgen i januar (3.-5. januar)

Honne Hotell og Konferansesenter på Biri

Flott program:

Fredag 3. januar:

Registrering fra klokken 17.30

-Manuel Hempel, Tilpasset yngelrom

-Kjell Thorsen, Regnskap for birøktere

Lørdag 4. januar:

Start klokken 10.00.

-Terje Reinertsen, Varroaresistente bier

-Honingcentralen informerer

-Forfatter Sarah Hambro, Boken Bieffekten, om deg og våre minste husdyr

-Niklas Phitan, Min birøkt og utvelgelse av droner til avl

-Hedmark Birøkterlag informerer om vandreplasser

-Susanne Marie Dörfler, To timer om bienes produkter

-Auksjon og sosialt samvær

Søndag 5. januar:

Start kl 09.00.

-Ola G. Dæhlen, Skog halvveis rundt jorda

-Åge Blomstadli, Bievennlig hage

-Norges Birøkterlag informerer

-Orakeltimen

-Kl 13:00: Avslutning med lunsj.

DAGPAKKER:

Fredag ettermiddag
(inklusive kveldsbuffet): 445,-

Dagpakke lørdag og
søndag, per dag 525,-

Kveldsbuffet lørdag 325,-

FULLPENSJON:

	Enkeltrom	Dobb.rom
--	-----------	----------

Fredag ettermiddag -søndag lunsj	2450,-	2150,-
----------------------------------	--------	--------

Fredag ettermiddag- lørdag lunsj	1225,-	1075,-
----------------------------------	--------	--------

Lørdag morgen – søndag lunsj	1680,-	1530,-
------------------------------	--------	--------

Prisene er per pers og inkl: Lunsj, pause med kake samt kaffe/te og frukt under hele møtet.

Kursavgift:

Tilkommer alle deltagere. Kr 300,- kontant eller 315,- på VIPPS nr 547325

Påmelding:

NYTT: Direkte påmelding til Honne. Bruk pamelding@honne.no.

Husk at Honnemøtet er så populært at hotellet blir fullt. Bestill tidlig og gå gjerne sammen på dobbeltrom. Dagpakker er tilgjengelige utover overnattingskapasiteten.

Velkommen til det viktige Honnemøtet. Arrangør: Hedmark og Oppland Birøkterlag
Honne Hotell og Konferansesenter, Honnevegen 60, Gjøvik, tlf 975 08 100, www.honne.no

VI LEVERER DE FLESTE TYPER MASKINER AV ANERKJENTE MERKER



Skrellmaskiner

Komplette halv- eller helautomatiske slyngelinjer med skrelle- maskiner med opptil 400 rammer/time. Voksskruer, pumper, løsnere, radial- tangensial- horisontal- og selvvendende slynger for alle rammetyper. Pumper, røreverk, fyllapparat, roterende bord, lokkpåsettere, presser, oppvarmede og kjølte tanker, skrellekar, etc. Kraner og løfteinnretninger. Fabrikpriser. Be om tilbud.

ØYGARDSBI

www.oygardsbi.com

johnstrandaboe@gmail.com – Tlf. 970 75 409



Oppvarmede
tanker med kjøling
og røreverk

Når du trenger dronninger:

www.biedronninger.no eller 95 00 37 32



ktd.no
mer honning...

Følg med på

www.ktd.no



Følg oss på facebook:
www.facebook.com/ktd.no



Utvid din horisont
i vinter, les deg opp
på dronning avl.

250,-

alle priser er inkl. mva. (+ frakt)
prisene er gjeldende fram til 31.12.2019
eller så langt lageret rekker.

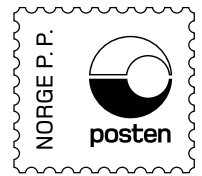


**15% på
alle kubedeler
i isopor og tre**

KTD.NO as
Lykkedrangveien 38, 4639 Kr.sand

Tlf: 917 17 156

E-mail: post@ktd.no



Returadresse:
Norges Birøkerlag
Dyrskuevegen 20
2040 Kløfta



Biodlarkonferensen

S U N N E 2 0 2 0

Välkomna till konferensen för
biodlingsnäringen 21–23 februari 2020
på Selma Spa i Sunne, Värmland

UR PROGRAMMET

- Miel Fontaine, kanadensiskt familjeföretag om sin biodling i motsvarande klimat som här, där man övervintrar inomhus och producerar mjöd av hög klass
 - Norsk storsatsning på varroa med Melissa Oddie och Terje Reinertsson
 - Etienne Bruneau (Belgien), från Apimondia/Copa om situationen med honungsförfälskning och handel världen över
- Beescanning, Björn Lagerman
- Naturligare biodling, Erik Österlund m.fl.

För program och bokning
www.biodlarkonferensen.se

Frågor och funderingar
info@biodlarkonferensen.se

EARLY BIRD!

Boka innan nyår
och få en fri Spa-
behandling för dig
eller medföljande!