

MØDER OG KURSER FOR BIAVLERE 2022-23

**DE FYNSKE BIVENNER
NORDFYNS BIAVLERFORENING
VESTFYNS BIAVLERFORENING
VINDINGE HERREDS BIAVLERFORENING
ØSTFYNS BIAVLERFORENING**



VELKOMMEN

Biavlerforeningerne på den nordlige halvdel af Fyn byder velkommen til vinterens fællesmøder.

Deltagelse i et møde koster 50 kr. pr. person, med mindre andet er angivet, og ved de fleste møder kan man desuden købe kaffe og brød.

Vi tager forbehold for ændringer af programmet.

Du kan opleve:

ANDERS PETER BLÆSILD, bi- og dronningeavlør

ANJA DALHOFF, filminstruktør, biavler

CAMILLA SCHABERT, Schaberts delikatesser, biavler

FLEMMING VEJSNÆS, biavler, konsulent i Danmarks Biavlerforening

HONNINGLAND, film om Hatidze, biavler i Makedonien

KATRINE KLINKEN, kok, kogebogsforfatter mm.

PER KRYGER, seniorforsker ved Offentlig Bisygdomsbekæmpelse, Aarhus Universitet

PETER SJØGREN, økologisk biavler

TORBEN NIELSEN, formand, Foreningen for Brune Bier i Danmark

Og - ikke mindst - møde biavlere fra hele Fyn



MØDER

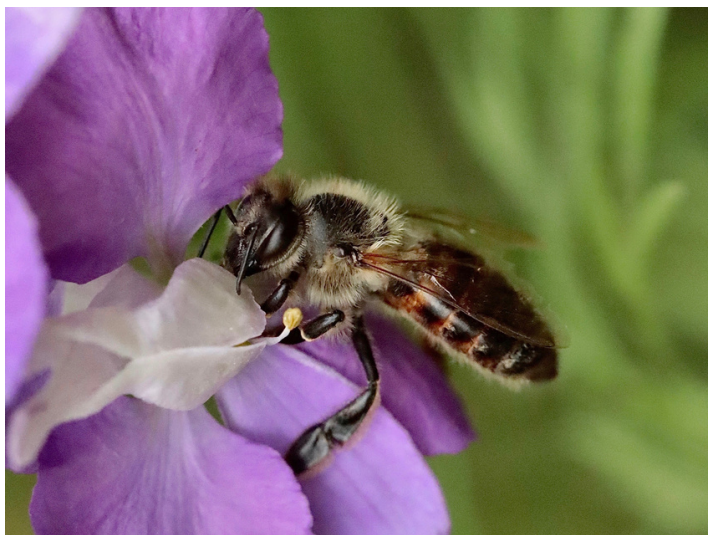
Torben Nielsen: Brune bier

Dato: Torsdag den 10. november 2022 kl. 19.00
Sted: Kulturhus Fjorden, Regnar Langesvej 1, 5300
Kerteminde

I gamle dage var bier bare bier. De levede vildt i naturen indtil vi mennesker begyndte at holde dem som husdyr. I midten af det 19. århundrede begyndte vi i at importere bier fra sydlige himmelstrøg. Senere er det gennem et bevidst krydsnings og avlsarbejde lykkedes at udvikle en moderne honningbi, som i dag næsten har fortrængt den oprindelige brune bi.

Omkring 1980 var den brune bi næsten udryddet. Kun på Læsø fandtes en - nu fredet - bestand af den. Derfor har vi i dag mulighed for at arbejde med den oprindelige honningbi, hvor andet end stor honningproduktion motiverer nutidens biavlere.

I foredraget vil Torben Nielsen komme ind på historien og de særlige forhold man skal være opmærksom på, når man vil forsøge sig med brune bier.



Per Kryger: Hvor langt er vi fra varroa resistente bier?

Dato: Torsdag den 1. december 2022 kl. 19.00
Sted: Naturskolen Odense, Hudevad Byvej 20, 5792 Årslev

Per Kryger har siden 1987 forsket i honningbier i Danmark, Tyskland og Sydafrika. I de seneste år har han fundet biavlere flere steder i Europa, der ikke behandler mod varroa.

Nogle er heldige, som på Isle of Man, hvor man har undgået at få varroa til øen. Andre steder, som på Ile le Groix i Frankrig, Airole i Italien eller Pantelleria syd for Sicilien, har biavlerne set, at de vilde bier i naturen overlever fint uden behandling. Derfor har de enten aldrig overvejet, eller de er ophørt med at bekæmpe varroamider. I får svar på hvordan det lader sig gøre.

Er der nogen, der forsøger det samme i Danmark?



MØDER

Flemming Vejsnæs: Hvordan udvikler jeg min biavl? Fra begynder til meget mere

Dato: Torsdag den 26. januar 2023 kl. 19.00

Sted: Vissenbjerg Idræts- og kulturcenter, Idrætsvej 3, 5492 Vissenbjerg

Flemming vil fortælle om hvordan man som biavler skal sætte sig nogle mål og drømme. Udgangspunktet er Flemmings egne erfaringer, hvor biavl blev drevet i gammelt brugt materiel, opbevaret i et stort rod og honningen slynget på et værksted som mildest talt ikke levede op til fødevarerstandard. Flemming var ved at køre sur i det. Der skulle tages nogle beslutninger, og de er nu taget.

Alt bimateriel er udskriftet, der er lavet et slyngerum, og opbevaringen er der styr på. God notatføring giver styr på dronningerne og varroa bekæmpelsen. Der er styr på afsætning og varroa bekæmpelse. Logistikken er i orden, og biavl er blevet til en glæde og leg. Og ja, Flemming har også gang i nogle overraskelser. Vi skal også høre om den nye varroa bekæmpelsesstrategi ud fra det nye varroa temahæfte, som Danmarks Biavlerforening har fremstillet.



Anja Dalhoff og Peter Sjøgren: Apiterapi

Dato: Lørdag den 25. februar 2023 klokken 13.30 – 16.30

Sted: Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Søndersø

Pris: 175 kr.,

Antal deltagere: Mindst 30

Tilmelding: Senest 5. februar 2023 til Helle Sehested, tilmelding@nordfynbiavl.dk eller tlf. 2015 3782



Anja har gennem de sidste par år arbejdet med filmen "Bier kan helbrede", som handler om apiterapi. Hun har i den forbindelse rejst rundt i Cuba, Grækenland og Spanien og lavet optagelser til filmen. I Danmark filmer hun fortløbende biavlere med kendskab til emnet og mennesker, der har oplevelser med hvordan bi-produkterne har hjulpet dem. Anja samarbejder med Peter Sjøgren, der er økologisk producent af honning samt pollen-propolis-produkter mm.

Dagens emner vil være:

Honning og hvordan den kan bruges medicinsk

Propolis og om dens biologiske og antimikrobielle effekt

Pollen, det daglige kosttilskud

Bigift, hvorfor den er så effektiv og hvilke lidelser den kan helbrede.

MØDER, FILM

Anders Peter Blæsild: Alt det som den nye biavler skal tænke på i den kommende sæson - og lidt til

Dato: Tirsdag den 14. marts 2023, klokken 19.00

Sted: Ørbæk Skole, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Anders Peter har sammen med Anette www.fredeligebier.com, som ligger i Hørning. På hjemmesiden er der en blog, hvor et af emnerne er månedens arbejde - en side for hver af årets 12 måneder. Vi skal ved foredraget høre om månederne marts, april, maj og juni, og hvad der i hver af disse måneder er værd at huske for den nye biavler. Mere erfarne biavlere kan sikkert også tage noget med hjem fra foredraget.

Emnerne vil være: De første observationer på flyvebrættet; tegn på at bifamilien har klaret vinteren og har det godt; tilsætning af magasiner, og det første gennemsyn af bifamilien; tegn på problemer og tegn på at det går godt; tilsætning af varroatavle, sværmeceller, aflægger etc.

Der rundes af med oplysninger om voksmøl og forhåndsregler mod møllene. Som afslutning vil der naturligvis være mulighed for spørgsmål om både det som står for døren og alment om biavl og honning.



Film: Honningland

Dato: Mandag den 6. februar 2023, klokken 19.00

Sted: Kerteminde Kino, Langegade 36, 5300 Kerteminde

Pris: 75 kr.

Tilmelding senest 23. januar til Vagn Hartung, formand@oestfynsbiavlerforening.dk eller tlf. 2834 5465

Dokumentarfilmen 'Honningland' foregår i Makedonien og handler om Hatidze, som hver dag spadserer op ad bjergsiden for at se til sine bistader. I stille sang tømmer hun forsigtigt staderne for honning uden brug af hverken net eller handsker.

En dag flytter en nomadefamilie ind ved siden af, og Hatidzes fredfyldte paradys forstyrres af larmende maskiner, syv støjende børn og 150 køer. Alligevel byder hun den tilkomne familie velkommen og deler gavmildt ud af sine hemmeligheder om bierne. Men inden længe tager den nye families overhoved en beslutning, der kommer til at forandre Hatidzes liv for evigt. 'Honningland' vandt 3.-priser ved Sundance Film Festival 2019.



Film

KURSUS, WORKSHOP

Camilla Schabert: Cremekursus

Dato: Søndag den 13. november 2022, kl. 13-16

Sted: Ørbæk skole, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Pris: 300 kr, der inkluderer materialer til 2-3 små glas af hver salve, emballage samt kaffe/te og kage.

Antal deltagere: Mindst 10 og højst 20.

Tilmelding: Senest den 23. oktober 2022 til Anna Marie Lyder, lyder.annamarie@gmail.com eller tlf. 2254 1543

Camilla Schabert fra Schabert's Delikatesser vil lære os at lave cremer og salver med biernes produkter. Vi skal lave Biavlerens Supersalve med et twist (med bivoks, honning, pollen, propolis og Gelé Royal), en læbepomade og en fugtgivende anti-rynke ansigtscreme.

Kursus



Workshop



Katrine Klinken: Mad med honning og pollen

Dato: Lørdag den 25. marts 2023, kl. 10-14

Sted: Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Søndersø

Pris: 175 kr., der inkluderer foredrag, smagsprøver og opskrifter

Antal deltagere: Mindst 30

Tilmelding: Senest den 10. marts 2023 til Ole Grønbæk, formand@vestfynsbiavlerforening.dk eller tlf. 2145 6128

Katrine Klinken er kok, kogebogsforfatter, mad- og rejseskribent, underviser, maddebattør og foredragsholder. Katrine Klinken driver specialbutikken HONNING i København.

På denne workshop skal vi høre Katrine fortælle om sin passion for mad, honning og madlavning med honning og pollen. Katrine medbringer opskrifter og smagsprøver, og der bliver rig lejlighed til at udveksle erfaringer og stille spørgsmål. Deltagerne får desuden mulighed for at medbringe egne retter og opskrifter - til fælles smagning og vurdering.