MØDER OG KURSER FOR BIAVLERE 2023-24

DE FYNSKE BIVENNER
FAABORGEGNENS BIAVLERFORENING
LANGELANDS BIAVLERFORENING
NORDFYNS BIAVLERFORENING
RINGE OG OMEGNS BIAVLERFORENING
SVENDBORG OG OMEGNS BIAVLERFORENING
VESTFYNS BIAVLERFORENING
VINDINGE HERREDS BIAVLERFORENING
ØSTFYNS BIAVLERFORENING

VELKOMMEN

Biavlerforeningerne på Fyn og Langeland byder velkommen til vinterens fællesmøder, kurser, workshops og temadage. Vi glæder os til at se dig.

Deltagelse i et møde koster – med mindre andet er angivet – 50 kr. pr. person, som opkræves ved indgangen. Tilmelding er ikke nødvendig. Ved de fleste møder kan man desuden købe kaffe og brød.

Betaling for kurser, workshops mv. opkræves efter tilmelding.

Vi tager forbehold for ændringer af programmet.

Du kan opleve:

ALICE NØHR, havearkitekt

CAMILLA SCHABERT, Schaberts delikatesser, biavler

CARINA SALLING DAMGAARD, ByBillund, biavler

CHRISTINA MUNK, lærer og mjødbrygger

HANS JØRN KOLMOS, professor og biavler

IVAN NIELSEN, formand for dronningeavlerforeningen

KIM JACOBSEN, bi- og dronningeavler

MARGIT OG OTTO JØRGENSEN, KJÆR LUNDØ, pollen og propolis foreningen

OLE G. MOURITSEN, professor

PER KRYGER, seniorforsker

Og – ikke mindst – møde biavlere fra Fyn og Langeland

MØDER

Hans Jørn Kolmos: Pas på bierne - de passer på dig

Dato: Lørdag den 30. september klokken 13.30
Sted: Det gamle bibliotek, Grønnegade 44, 5600 Faaborg
Entré: 65 kr., betales ved indgangen.

Vi har sammen med Faaborg Folkeuniversitet arrangeret et møde med Hans Jørn Kolmos, som i sit foredrag vil fortælle om biernes liv, deres sprog og deres betydning for planteverdenen og os mennesker. Han vil desuden komme ind på, hvorfor bierne dør, og hvad vi kan gøre for at forhindre det.

Bierne er en følsom indikator for miljøets tilstand og menneskers sundhed. Derfor er det dybt bekymrende, at man i disse år registrerer massedød blandt bier overalt i verden. Hvad er årsagen? Hvad betyder det for os mennesker? Og hvad kan vi gøre for at vende udviklingen?

Besøg i Langelands Biavlerforenings besøgsbigård

Dato: Søndag den 8. oktober klokken 13.30 - 16
Sted: Besøgsbigården, Slotsgade 95, 5953 Tranekær
Tilmelding: På sms senest fredag den 6/10 til Carsten Bjørn Knudsen, tlf. 3063 2837

Langelands Biavlerforening inviterer til inspirationsbesøg i sin besøgsbigård. Først vil Alice Nøhr fortælle om og vise rundt i blomsterhaven, der rummer 650 stauder, alle bi- og insektvenlige. Alice er havearkitekt og har været med til at anlægge haven.

Derefter vil der blive holdt et oplæg om bigårdsprojektet og de mange flyvende insekter, der nyder godt af haven og naturens mange muligheder i haven.

MØDER

Ole G. Mouritsen: Smag, honning og den grønne omstilling: en ny tid til meligarum?

Dato: Tirsdag den 5. december 2023 kl. 19.00
Sted: Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Søndersø

Vi skal spise mindre kød og mere grønt både for sundhedens skyld og nu også for klimaets skyld og i bæredygtighedens navn.

Problemet er 'bare,' at det grønne mangler de grundsmage, især sød umami, vi evolutionært er betinget til at eftertragte. Så spørgsmålet melder sig nu, om vi kan lave så velsmagende mad af grønt, at vi i længden kan holde ud at spise mere og mere forskelligt grønt. Ole Mouritsen kommer med et par konkrete bud som svar herpå.

Det drejer sig om smag, og måske kan honning indgå i svaret sammen med fermenterede saucer i form af meligarum kendt fra Antikkens madlavning. Foredraget ledsages af et par smagsprøver.

Ivan Nielsen: Hvordan holder vi bierne sunde og raske?

Dato: Onsdag den 31. januar 2024 klokken 19.00
Sted: Ringe bibliotek, Algade 40, 5750 Ringe
Indgang og parkering ved Centrumpladsen

Ivan Nielsen, formand for Dronningeavlerforeningen vil fortælle om det arbejde der foregår i dronningeavlerforeningen. Hvilke avlsparametre der avles efter og vigtigheden af dronningens egenskaber i bifamilien.

Derudover vil Ivan komme ind på varroa-tolerante bier. Hvor er vi med det, og hvilken betydning vil det have for os biavlere? Desuden lidt om sygdomme. Hvorfor ses igen et udbrud af kalkyngel, hvilke betydninger kan det have og hvad kan der gøres ved det?

Alt i alt: kom og hør hvordan vi holder vores danske bier sunde og raske 🐝

MØDER

Kim Jakobsen: Vintertab under 5% - hvordan?

Dato: Tirsdag den 13. februar 2024, klokken 19.00
Sted: Brudager forsamlingshus, Brudager Bygade 11, 5882 Vejstrup

Kim begyndte for 11 år siden som biavler i det små, men der gik kun nogle få år, inden valget skulle tages. Biavlen blev valgt som fuldtidsbeskæftigelse. Kim har stor interesse i avlsarbejde, så med egen ø-parring på Avernakø og Drejø har han fine forhold til at skabe gode avlsdronninger, der skal bruges ved produktion af nye bifamilier og dronninger til videre salg.

Ud over at Kim er en glimrende fortæller, er han også med i undervisningen af nybegyndere i den lokale forening, så alle med kendskab til bier skal nok få noget med hjem. Om man har 1 eller 25 års erfaring er underordnet.

Hovedemnet for aftenen vil være den gode overvintring. Kim vil fokusere på de 3 ting, der ifølge ham selv er vigtigst for at få bierne godt igennem vinteren. Undervejs vil han også dele praktiske teknikker, der kan hjælpe alle biavlere til at få deres vinterdødelighed under 5 procent.

Per Kryger: Første resultater fra tre projekter om bedre biavl

Dato: Onsdag den 20. marts 2024, klokken 19.00
Sted: Kulturhus Fjorden, Regnar Langesvej 1, 5300 Kerteminde

Annette Bruun Jensen fra Københavns Universitet og Per Kryger fra Aarhus Universitet samarbejder om tre projekter i Landbrugsstyrelsens program for biavlsprodukter:

I **Bedre Dronninger**, samarbejder vi med danske dronningeavlere om at undgå indavl og finde bier, der bedre kan overleve med varroa. I **Bedre Overvågning** for Bisundhed, undersøger vi hvert år prøver fra hele Danmark for forekomst af 22 skadegørere, kendte problemer som voksmøl og varroa, og nye som Critidia og Lotmaria, som I næppe har hørt om før. I **Bedre Biavlspraksis** forsøger vi at lære biavlerne først at behandle deres bier når varroa er et problem.

De tre projekter er uafhængige, men for at finde bier, der kan håndtere varroa uden hjælp fra biavleren, kræver det, at vi tør lade være at behandle flere gange hvert år. Det kan øge forekomst af skadegørere, derfor er det vigtigt, at vi har redskaber klar til håndtere nye og gamle skadegørere

KURSER

Camilla Schabert: Cremekurser

Kursus

Dato: Lørdag den 25. november 2023, kl. 12.30-16.30
Sted: Ørbæk skole, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Dato: Lørdag den 2. december 2023, kl. 12.30-16.30
Sted: Brylle skole, Tobovej 43, Brylle, 5690 Tommerup

Pris: 350 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 pr. kursus.

Tilmelding, kurset i Ørbæk: Senest den 1. november 2023 til Anna Marie Lyder, lyder.annamarie@gmail.com eller tlf. 2254 1543

Tilmelding, kurset i Brylle: Senest 10. november 2023 til Ole Grønbæk, groenbaek@privat.dk eller tlf. 2145 6128

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

Christina Munk: Bryg din egen mjød - verdens ældste vin

Dato: Lørdag den 27. januar 2024, kl. 13-17
Sted: Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S.
Pris: 300 kr., der inkluderer undervisning, råvarer, rengøring, kaffe og kage. Du skal selv medbringe 3 kg honning og en 10 l gærspand med gærlås.
Kurset gennemføres med mindst 5 og højst 15 deltagere
Tilmelding: Senest 13. januar til Ulrik Sylvest, sylvest@dlgtele.dk eller tlf. 53 64 12 97

Vi har fået mulighed for at være i proceslokalet på Kold College, hvor Christina Munk vil undervise og hjælper os gennem brygningsprocessen. Christina er uddannet brygmester og underviser til daglig i forskellige fermenteringsprocesser samt ølbrygning på Kold College.
Dagens program vil omfatte:
Mjødens historie og udvikling - Hvordan brygger man? - Hvad gør man og hvorfor? - Hygiejne - Hver deltager starter en egen bryg - Orientering om den videre proces for egen bryg

TEMADAGE

Margit og Otto Jørgensen, Kjær Lundø:
Biavl - mere end honning og varroa

Inspirationsdag

Dato: Lørdag den 3. februar 2024, kl. 10-15
Sted: Brylle skole, Tobovej 43, Brylle, 5690 Tommerup
Antal deltagere: Højst 25
Pris: 100 kr. inkl. materialer og kaffe/te
Tilmelding: Senest den 20. januar til Ole Grønbæk, groenbaek@privat.dk eller tlf. 2145 6128

De første år som biavler er man optaget af at passe bierne, af honningen og af varroa og tænker nok ikke så meget over, at bierne laver meget mere end honning. Der er mange anvendelige produkter, som går tabt.

Propolis ses tit som besværligt klister og vildbyg som generende for det daglige arbejde, men begge produkter kan udnyttes. Pollen kan høstes, og i pollentavlerne er der bibrød.

På denne inspirationsdag vil vi se på, hvad produkterne blandt andet kan bruges til, lave nogle småretter og se på egnet udstyr. Emnerne er: Pollen - høst, tørring og anvendelse; Bibrød - høst, tørring og frysning; Salve, tinktur, beewraps - hvordan laves det?; Voks og propolis - hvad kan vi bruge det til?

Workshop

Carina Salling Damgaard Madsen:
Kreativ madlavning med honning som ingrediens

Tid: Lørdag den 16. marts kl. 13.30 - 16.30
Sted: Holluf Pile Skole, Nøglens Kvarter 10, 5220 Odense
Pris: 150 kr., der inkluderer de ingredienser, der skal bruges, samt kaffe/te
Tilmelding senest 1. marts på tilmelding@nordfynbiavl.dk, eller SMS 2015 3782

I dette inspirerende påskeoplæg får vi besøg af Carina fra ByBillund. Carina, som selv er biavler, vil dele sin ekspertise og passion for at bruge honning som en vigtig ingrediens i køkkenet. Deltagerne får mulighed for at lære forskellige teknikker og opskrifter, der fremhæver honningens unikke smag og sødme.

I løbet af dagen vil vi skabe lækre bagværk, hvor honning spiller en central rolle i smagsprofilen. Når bageriet er færdigt, samles vi og dækker op til en smagfuld buffet med de friskbagte lækkerier. Her vil der være mulighed for at dele erfaringer og idéer om brugen af honning i madlavning, mens vi nyder smagsoplevelserne. Et oplæg fyldt med madkreativitet, samarbejde og hygge!