



# FÆLLESMØDER FOR BIAVLERE

VINTEREN 2019/2020

## ARRANGERET AF:

De Fynske Bivener  
Nordfyns Biavlerforening  
Vestfyns Biavlerforening  
Vindinge Herreds Biavlerforening  
Østfyns Biavlerforening

## VELKOMMEN TIL SÆSONEN 2019/2020

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

Hvert møde koster kun 45 kr. pr. person. Ved de fleste møder kan man desuden købe kaffe og brød.

Vi tager forbehold for ændringer af programmet.





## **LARS BO CHRISTENSEN: FLOW HIVE OG MARKEDSFØRING.**

**Dato: Mandag den 11. november 2019 klokken 19.00**

**Sted: Munkebo Kulturhus, Troels Allè 4, 5330 Munkebo**

Lars Bo Christensen, der driver Gjøl Bigård i Nordjylland, er månedens skribent i Tidsskrift for BIAVL i år. Lars vil berette om sine erfaringer med Flowhive. Staderne hvor honningen kan tappes direkte i spand eller glas. Desuden vil han fortælle om, hvordan han mener, at vi som biavlere bedre kan sælge vores honning, pollen, propolis og andre varer til både private kunder, butikker, hoteller og restauranter.



## **BIER SOM HUSDYR - OM BIAVLENS HISTORIE I DANMARK**

**Dato: Tirsdag den 3. december 2019 kl. 19.00**

**Sted: Naturskolen Ålykkestedet, Hudevad Byvej 20, 5792 Årslev**

Foredrag med Peter Bavnshøj, cand.mag. i historie og middelalderarkæologi og museumsinspektør på Det Grønne Museum på Gl. Estrup. Peter Bavnshøj, der har forsket i biavlens lange kulturhistorie og fremdraget ny viden fra forskellige historiske kilder, vil fortælle om biavlens historie fra oldtiden til nutiden i Danmark. Der fortælles bl.a. om brug af voks og honning i oldtiden, de tidligste spor af biavl, om middelalderens landskabslove, om regnskaber og jordebøger og andre skriftlige kilder, hvor der kan hentes oplysninger om emnet. Der fortælles også om bistader og redskaber, hvordan biavlens har været udøvet, hvor biavlens har haft særlig udbredelse, hvilke socialgrupper der har beskæftiget sig med biavl og om anvendelsen af biernes produkter til forskellige tider.



## **HVAD SKER DER I DANMARKS BIAVLERFORENING, OG HVORDAN KAN DET BLIVE BEDRE AT VÆRE BIAVLER I DANMARK: OPLÆG VED SEKRETARIATSLÉDER I DBF RUNE HAVGAARD SØRENSEN**

**Dato: Tirsdag den 22. januar 2020 klokken 19.00.**

**Sted: Hørvævmuseet på Krengerup, Nårupvej 30, 5620 Glamsbjerg**

Foredraget giver en rundtur i de aktiviteter og projekter, der arbejdes med i Danmarks Biavlerforening. Derudover kommer vi omkring, hvordan der arbejdes med nogle af de udfordringer, der eksisterer i biavlens lige nu bl.a. honningsituationen og "de vilde bier". Der bliver også god mulighed for at give input til foreningens arbejde.



## HONNINGENS BIOLOGISKE AKTIVITETER OG SENSORISKE EGENSKABER: OPLÆG VED XAVIER FRETTE, PROFESSOR VED SYDDANSK UNIVERSITET.

**Dato** Tirsdag den 18. februar 2020 klokken 19.00.

**Sted:** Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Sønderødde

Honning er ikke bare en blanding af sukre, hovedsageligt fruktose, glukose og maltose (ca. 76,6%) og vand (ca. 17,2%). Disse indholdsstoffer alene kan ikke forklare forskelle for de forskellige typer honning og heller ikke deres biologiske aktiviteter. Der findes mange andre komponenter i honning, og selvom de er i små mængder (under 6%) er de ansvarlige for honningens biologiske aktiviteter og sensoriske egenskaber. Oplægget vil beskrive nogle af disse komponenter og deres sundhedsgavnige effekter samt deres indflydelse på honningens sensoriske egenskaber.

Pesticider i markerne er skadelige for bierne og honningen de producerer. Xavier vil også vise nogle foreløbige analyseresultater af pesticider i rapsmarker.



## JØRN EGHOLM JENSEN: ET FORSØG PÅ SIMPEL BIAVL.

**Dato:** Onsdag den 18. marts klokken 19.00

**Sted:** Ørbæk Skole, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Jørn Egholm Jensen var månedens skribent i "Tidsskrift for BIAVL" i 2018. Selv startede han som biavler i 2010.

I løbet af aftenen vil Jørn fortælle lidt om, hvad det er han går og laver, lidt om hans holdninger til biavl, og også komme ind på hvilket udstyr han bruger. Honning er et kapitel for sig, og her vil Jørn også bidrage med sine erfaringer.

## CREMEKURSUS

Dato: lørdag den 30. november 2019 kl. 13.30 - ca. 16.00

Sted: Munkebo Kulturhus, Troels Allé 45330 Munkebo

Under kyndig vejledning laver vi 2 slags cremer på hver sin måde: En ansigtscreme/-lotion og en hånd/-fodcreme. Du vil få mindst 3 glas af hvert produkt med hjem.

Der vil være mulighed for at købe glas til cremerne, hvis du ikke selv medbringer.

Pris: 225 kr. der inkluderer materialer og kaffe/te og kage.

Tilmelding senest lørdag den 9. november til Helle Sehested på mail: [hsehested@mail.dk](mailto:hsehested@mail.dk) eller telefonnummer 20153782.

---

## BRYG DIN EGEN MJØD

Dato: Lørdag den 25 januar 2020 kl. 13.00 - 17.00

Sted: Køkkenet på Brylle Skole, Tøbovej 43, 5690 Tommerup.

Vi har fået Klaus Ankerstjerne fra Magtenbølle Honning og Mjød til at afholde endnu et kursus i fremstilling af mjød.

Du får mulighed for at fremstille ca. 8 liter mjød efter en gennemprøvet opskrift. I løbet af eftermiddagen koges urten med honning og krydderier, neckøles og tilsættes gær. Alle får deres eget bryg med hjem, hvor det skal stå og gære færdig. Undervejs vil Klaus gennemgå brygprocessen, hvad sker der? Desuden noget om råvarer, smagning af mjød, udstyr, værktøj, rengøring, gæring, efterbehandling af mjød m.m.

Prisen for kurset er 300 kr. pr. deltager, som inkluderer en gærspand, gærrør, krydderier og gær. Du skal selv have din egen honning med. På selve brygdagen skal der bruges 2,5 kg. honning og fjorten dage senere yderligere 2,5 kg. Hvis du ikke har mulighed for at have egen honning med, kan den købes af Klaus til kr. 45,- pr. kg. – dette skal bestilles på forhånd. Har du en stor gryde på 6 – 10 l, må du meget gerne tage den med.

Tilmelding til Ole Grønbæk, senest den 15. januar 2020, tlf. 21456128, [formand@vestfynsbiavlerforening.dk](mailto:formand@vestfynsbiavlerforening.dk) Kurset gennemføres med minimum 5 deltagere og maksimum 12 deltagere.