

HONNING MAGASINET

Medlemsblad for Gl. Roskilde Amts Biavlerforening



API terapihytten i Kyndeløse som vi besøger 3 september – Foto: Hans Erik G.

Indhold i dette nr.:

1. Aktivitetsprogrammet 2024-2025
2. Tour de GRAB – APIMONDIA September 2025
3. Bi-brød høst
4. Skift fra grøn til Voksklubvokspulje
5. Afholdte aktiviteter i Skolebigården.

1. Aktivitetsprogrammet 2024-2015

Måned	Dato	Emne	
2024 Sept.	3. Tirsdag Kl 18 i GRAB Fælles kørsel	API terapi	Besøg hos Birgith Agermåne i Kyndeløse, som har bygget api-terapihus. Tilmelding til Jesper Grarup på mail: aktivitetsudvalg(a)roskildebi.dk (a) erstattes af et @
2024 Sept.	24. Tirsdag Kl. 19-21	Mjødbrygning Etablering af en GRAB mjødbryg-gruppe?	Tips til mjødbrygning og smagsprøver. Jens Petersen der tidligere har vundet vores mjød klubdyst og sidste år fik 1 bronze og 3 sølv medaljer ved DM i mjød, kommer og fortælle om mjød brygningens kunst. I løbet af aftenen kommer vi både igennem teorien og en praktisk start af en basis mjød. Opskriften vil kunne kopieres eller rekvireres på mail. I pausen vil der være smagsprøver på tidligere bryg.
2024 Sept.	26. Torsdag Kl. 19-21	APIMONDIA Introduktions- og planlægningsmøde.	Læs oplæg til GRAB's deltagelse længere nede i dette Honning Magasin.
2024. okt.	8. tirsdag Kl. 19-21	Fermentering med honning	Som biavler ønsker vi som udgangspunkt ikke, at honningen gærer/fermenterer, da det ses som et kvalitetsbrist. Men fra andre fødevarer ved vi, at fermentering har en række fordele rent sundheds- og holdbarhedsmæssigt, med en række forskellige andre typer produkter til følge. Denne workshop fokuserer på, hvordan honning kan fermenteres mere kontrolleret og med forskelligt resultat, som grundlag for fremstilling af nye typer af produkter. På workshoppen starter vi med en indblik ind i mikrobiologiens verden i bifamilien, smager på nogle udvalgte produkter, og meget mere. Til denne workshop skal du selv medbringe et glas af din egen (flydende)honning – 300-450gr og 1-2 stk. tomme 225gr glas.
2024 Nov	9. lørdag Kl. 09:30- 16:00	Rensning af bibrød	Denne lørdag vil der være mulighed for at komme ud i Skolebigården og sammen med Pollen&Propolis foreningen få sit bibrød rensat for voks og kokoner.

2024. Nov.	12. tirsdag Kl. 19-21	API-Tapas	Medlemmer opfordres til at medbringe spiselige produkter der helt eller delvist er fra bierne. der vil også være produkter med fra fermenterings-workshopen Efter at have spist API-Tapas vil Kirsten Boeck fortælle om smagsstoffer der kan tilsættes honning. Der vil også være smagsprøver og opskrifter.
2024 Dec.	14. Lørdag Kl. 10-13	Julehygge og gløgg og foredraget "Læs dine bier" Samt behandling med oxalsyre i skolebigård og mulighed for at få oxalsyre med hjem	Anders Peter Blæsing dronning avler "Fredelige bier" kommer og fortæller om man omgås bierne på en fornuftig måde. Staderne i skolebigården bliver behandlet med oxalsyre og GRAB's medlemmer kan købe med hjem til egne stader.
2024. Jan.	7. tirsdag Kl. 19-21	Bi-sundhed og status på varroa-bekæmpelse uden kemi	Bente Lykke, Hans og Hans-Erik Germuth fortæller om bi-sundhed. Mere info kommer når vi nærmer os arrangementet.
2025 feb.	4. tirsdag Kl. 19-21	Små familier og horrekasser.	Kim Jacobsen, Biavler og årets skribent Bavl 2023, kommer og fortæller om hvordan han laver småfamilier.
Februar?		Fællesmøde mellem Holbæk, Nykøbing, Svebølle og GRAB biavlerforeninger	Indhold, dato og sted er ikke besluttet endnu.
2025 Feb.	25. tirsdag Kl. 19-22	Hyggemøde og klubbyst	Den traditionsrige hyggeaften. Konkurrencen om Klubbens bedste: Honning & Mjød Amerikansk lotteri
2025 marts	En lørdag i det nye år.	Chokoladekursus (Pollen- og Propolisforeningen) GRAB-medlemmer kan deltage, hvis der er overskydende pladser	Mere info om dette når vi nærmer os datoen.

2025 marts	20. torsdag Kl. 19-21	HONNINGBIEN – EN NATURLIG DEL AF DEN DANSKE NATUR Hvordan er konkurrencen mellem vilde bier og honningbier?	Honningbier, enlige bier, humlebier og andre insekter er afgørende for bestøvningen af et meget stort antal plantearter i landbruget, frugtavl, haver og i naturen. Men bierne, sommerfuglene og svirrefluerne har det svært i det intensive danske landbrugslandskab.
2024 Marts	27. torsdag Kl. 19:00	Generalforsamling	Iflg. vedtægterne. Mulighed for spisning kl 18:00
2025 April	24. torsdag Kl. 19-21	Honning høst og forarbejdning	Høst, røring, tapning og kvalitet. En hel aften med et emne – Honning behandling.

2. APIMONDIA 2025



Fra d. 26. til d. 30. september 2025 kommer APIMONDIA – verdens kongres i biavl til Bella Centreret. Det er i sig selv spændende, men det er også oplagt at møde en masse biavlere fra hele verden både før, under og efter APIMONDIA 2025.

DBF har oprettet en hjemmeside - Beebonding.com – hvor interesserede biavlere kan oprette sig som værter for andre tilrejsende biavlere.

Her GRAB vil vi godt tilbyde at de kan overnatte privat hos os inden og under APIMONDIA. Vi tænker at lave en fælles plan for perioden fra søndag d. 21. – tirsdag d. 30. september 2025. Vi kalder den TOUR DE GRAB.

Den går i korte træk ud på at vise udenlandske biavlere hvad Gammel Roskilde Amt kan byde på at spændende oplevelser inden for kultur og biavl. Programmet for de 11 dage kunne se sådan ud:

Dato	Aktivitet - dag	Aktivitet - aften
21/9	Gæsterne ankommer i løbet af dagen hos værterne	Gæsterne spiser sammen med værterne – pris 120 kr. inkl. drikkevare

22/9	<p>Møde kl. 10: Møde formandens bier. Besøge andre biavlere i Jyllinge. Frokost – Sandwich og drikkevarer 80 kr. Besøge Snoremark – økologi, mjødbryggeri mm</p>	<p>Værterne mødes 2-3 stykker og laver aftensmad sammen med gæsterne. Pris 120 kr. inkl. drikkevarer</p>
23/9	<p>Møde kl. 10: Skolebigård Møde biavler Jan på Sct. Jørgensbjerg, som har bier hos naboerne og som har en salgsbod ved kirken. Se Danmarks ældste kirke ude fra Spise på havnen café Knarr – sandwich og vand/øl 175 kr. Se vikingskibene 170 kr.</p>	<p>Værterne mødes 2-3 stykker og laver aftensmad sammen med gæsterne. Pris 120 kr. inkl. drikkevarer</p>
24/9	<p>Møde kl. 10: Rundvisning i Domkirken pris 100 kr. Besøg bierne og biavler Hans-Erik på Restaurant Vigen Spise på restauranten 2 stk. smørrebrød 320 kr. inkl. drikkevarer Besøge biavler Hans som har bier på grundejerforenings fællesarealer i Roskilde. Han producerer b.la. Pollen, propolis og bivoks wrap.</p>	<p>Værterne mødes 2-3 stykker og laver aftensmad sammen med gæsterne. Pris 120 kr. inkl. drikkevarer</p>
25/9	<p>Møde kl. 9:00 Besøge en biavler i Gevninge Besøge bier i Gl. Lejre Besøger Lejre Museum – høre om stedet med resterne af de gamle haller, Rolf Krake og Bearwolf. Pris 80 kr. Besøge Sagnlandet 220 kr. Frokost i Sagnlandet madpakke og drikkevarer</p>	<p>Fest i Skolebigården for gæster og værter. 150 kr. Værter kommer gratis med. Drikkevarer inkl. Alle medlemmer af GRAB har mulighed for at deltage i festen. Medlemmer som ikke er med i TOUR DE GRAB betaler 75 kr. pr. deltager</p>
26/9	<p>APIMONDIA/turist i København – tag toget for egen regning.</p>	<p>Intet fælles planlagt</p>

27/9	APIMONDIA/turist i København – tag toget for egen regning.	Intet fælles planlagt
28/9	APIMONDIA/turist i København – tag toget for egen regning.	Intet fælles planlagt
29/9	APIMONDIA/turist i København – tag toget for egen regning.	Intet fælles planlagt
30/9	APIMONDIA/turist i København – tag toget for egen regning.	Intet fælles planlagt
1/10	Afrejse	

Du er forpligtet til at sørge for morgenmad hver dag samt aftensmad sammen med andre biavlere 3 dage. Resten står GRAB for – du må gerne deltage men skal selv betale entre til de seværdigheder, som vi besøger, samt evt. mad. Vil du deltage i hele programmet inkl. mad skal du indbetale 1200 kr. som dækker udgifterne. Jeg forestiller mig at man godt kan gå på arbejde mens man har overnattende gæster.

Der er 3 aftener hvor 2 til 3 værter går sammen om alt lave aftensmad sammen med gæsterne. Det er ikke tænkt som noget særlig, men det giver både os og vores gæster mulighed for at lære andre biavlere at kende. Mens vi forbereder maden minkler vi. Er der nogle gæster der er vegetarer, allergikere eller muslimer, så finder vi ud af det. Det er jo bare lige at tænke sig om så er det lille problem løst.

Frokosten er to dage en sandwich som vi kan købe for 50 – 70 kr. i et supermarked eller på ZBC. Jeg tænker at det er nemt for alle at vi ikke skal til at tænke mad for gæsterne til frokost.

GRAB skal have 1400 kr. pr. overnattende gæst, som dækker entre og mad i dagtimerne samt aftensmad torsdag. Jeg har regnet lidt på hvad det koster at have en person boede med de udgifter der er skitseret i skemaet. Her vil 1600 kr. være dækkende for de udgifter man har som vært.

Vi lever i et frit land – du bestemmer selv om prisen skal være 3000 kr., 2000 kr. eller 5.000 kr. Du opkræver selv beløbet at din(e) gæst(er) kontant og indbetaler 1400 kr. pr gæst til GRAB. Beebonding.com er ikke et opkrævningssystem – det er en mødeplatform for værter og gæster i forbindelse med APIMONDIA.

Planen er at du melder tilbage til mig at du er interesseret i at have folk boende før og under APIMONDIA og ønsker at deltage i det skitserede program. Vi snakker sammen om programmet og retter det til i forhold til værterne ideer. Når det endelige program er færdig i starten af oktober, sørger jeg for at få teksten oversat til engelsk – systemet oversætter selv til andre sprog.

Du sætter selv opslaget på Beebonding.com og sætter din pris på.

Ønsker du ikke at deltage i TOUR DE GRAB, kan du selv oprette dit eget tilbud på sitet.

Har du spørgsmål er du velkommen til at kontakte mig på hans@hanbi.dk eller på 31 55 24 68.

Hans-Erik Germuth

3. Bi-brød høst.

Få noget ud af dine gamle pollentavler

Lørdag d. 9/11 har GRAB og Pollen & Propolis Foreningen et kursus i høstning af bibrød i Skolebigården.

Hvert år har jeg sendt 4 – 6 pollenrammer til omsmeltning fra hver familie. Ofte har jeg ikke gang slynget dem, da slyngen hopper og danser henover gulvet. Det er for stort et arbejde for at få 50 – 100 g honning.

I år skal jeg til at høste bibrød – fermenteret pollen.

Jeg har slynget dem, sat dem tilbage i de familier som de kom fra til afnavning. I Ukraine og Letland bruger de hvepse til arbejdet, men det er "no go" her i Danmark. Man ikke må fodre bier med honning – slet ikke i det fri.

Tavlerne er nu nogenlunde fri for honning og jeg tager de bedste stykker fra som jeg fryser. Man kan kun høste bibrødet fra frosne tavler.

Programmet for lørdag d. 9. november:

Kl. 9.30 – 10.00 Kaffe, brød og hygge

Kl. 10.00 – 10.30 De to bibrødshøster samles.

Kl. 10.30 – 12.30 Første rensning af bibrødet

Kl. 12.30 – 13.00 Frokost en sandwich, øl eller vand

Kl. 13.00 – 15.00 Anden rensning af bibrødet.

Kl. 15.00 – 16.00 Oprydning og rensning af bibrødshøsterne

Kl. 16.00 tak for i dag.



1 teske med bibrød

Har man ikke noget bibrød, kan man godt deltage i arrangementet – hvis man er interesseret i at vide mere.

Det koster 125 kr. for deltagelse i arrangementer og indbetales på MobilPay 211182

(Pollen & Propolis Foreningen)

Du tilmelder dig senest 25. oktober ved at skrive en mail til charlotteromlund@gmail.com og derefter MobilPay'e de 125 kr. I meddelelsen skriver du dit navn.

Efter tilmeldingsfristen vil du få yderligere oplysninger.

Charlotte Romlund

Kasserer i Pollen & Propolis Foreningen

Hans-Erik Germuth

Medlem af Pollen og Propolis Foreningen og GRAB

P.S. Vi planlægger at lave et kursus hvor vi lærer at lægge bibrødet og andet godt i chokolade efter jul.

4. Skift til vokspulje voks.

Tilbud til alle grønne biavlere i GRAB

Vi har igennem årene talt med flere biavlere, der har fortrudt at de ikke var medlem af GRAB's Voksklub – i daglig tale Voksklubben.

Voksklubben har lavet en aftale med Heino i Bihuset om, at man kan få vekslet sin grønne voks om til voksklubvoks. Det kræver et medlemskab af Voksklubben.

For at blive medlem underskriver man en tro- og loveerklæring som ligger på www.voksklubben som fortæller at man har læst vedtægterne og vil overholde dem. Når formanden har modtaget indmeldelsesblanketten, kan man indbetale 100 kr. i indmeldelsesgebyr som dækker resten af året. Kontingentet for 2025 er 100 kr.



Når man modtager opgørelse over ens indleverede voks for i år, kontakter man Bihuset og beder dem om at overføre ens grønne voks til voksklubvoks. Næste år indleverer man det voks som bierne sidder på i den grønne pulje, mens det voksklubvoks som bierne har brugt indleveres Voksklubbens pulje. Når Bihuset har behandlet det grønne voks konverteres det til voksklubvoks.

Dvs. at du fra 1/1 2026 kan sige at dine bier sidder på pesticidfri voks.

Foruden at det koster 100 kr. i kontingent, så koster det lidt ekstra at få voksen behandlet – omkring 2 kr. pr. kg. Man kan kun indlevere voks i ugerne 18, 34 og 39. Til gengæld får du garanti for at din voks er ren. Den bliver testet hvert år – skulle den være forurenset har klubben en pulje på 1 tons rent voks til at starte en ny pulje op på.

Har du spørgsmål til optagelse i Voksklubben må du gerne kontakte formanden

Hans-Erik Germuth

Formand for Voksklubben

5. Afholdte aktiviteter i Skolebigården.

INDLEVERING AF RAMMER TIL SMELT OG VASK

Som noget nyt har det været muligt at indlevere rammer til smelt og vask i Skolebigård mandagen aften, før Heino/Bihuset kommer med varer den efterfølgende tirsdag. Vi får det ordnet, så rammerne også kommer samlet retur til Skolebigården. Man betaler selv for smelt og vask til Heino og foreningen har denne gang opkrævet 1 kr. pr. rammer til dækning af hjemtransport. Alt i alt en ordning der sparer os og miljøet for en masse transport.



ERFARINGSUDVEKSLINGSAFTEN 13. AUGUST

På opfordring fra flere medlemmer afholdt vi tirsdag den 13. august en erfaringsudvekslingsaften for nye og gamle biavlere. Aftenen var tilrettelagt så foreningens erfarne og mindre erfarne biavlere kunne erfaringsudveksle og sparre indbyrdes. Aftenens emne var rengøring af udstyr, men der var også tid til kaffe og hyggeligt samvær. Aftenen var en stor succes og vi regner med at afholde lignende aftener i 2025.

Varroamider studeres med lup på erfaringsudvekslingsaftenen!



NYE BIAVLERE og GRILL 20. AUGUST

Der var stort fremmøde til grillaftenen, tirsdag den 20. august, solen skinnede, flaget var oppe og vi fik sagt tillykke til årets nye biavlere.



Lille udvalg af nyslåede biavlere og tovholderne.



Gl. Roskilde Amts Biavlerforening bestyrelse

Formand

Jens Ørum

Jyllinge

40878506

[formand\(a\)roskilde.bi](mailto:formand(a)roskilde.bi)

Næstformand

Mads Kaare

Høje Tåstrup

72203450

Kassere

Jesper Grarup

Roskilde

41677017

[kassere\(a\)roskilde.bi](mailto:kassere(a)roskilde.bi)

Sekretær

Bente lykke Johansen

Tune

25308598

Redaktør

Niels Jørgen Askirk

Kirke Såby

28792058

[redaktoeren\(a\)roskilde.bi](mailto:redaktoeren(a)roskilde.bi)

Bestyrelsesmedlem

Gitte Mortensen

Buresø

20214818

Skolebigård

Luis Madsen

Lyndby

40556260

Suppleant

Thomas Cramer

Greve

21222937

Suppleant

Annie Jauffred

Bjæverskov

30250162

Gl. Roskilde Amts Biavlerforening udvalg.

Uddannelsesudvalg

Luis Madsen

Hans Janstrup

Bente Lykke Johansen

Formidling/Dyrskue

Jens Ørum

Mads Kaare

Hans Janstrup

Medie/Kommunikation

Jens Ørum

Bente Lykke Johansen

Niels Jørgen Askirk

Skolebigård

Luis Madsen

Hans Janstrup

Hans-Erik Germuth

Allan Hansen

Gitte Kronow

Materiel udlån/Klubhus

Bente Lykke Johansen

Annie Jauffred

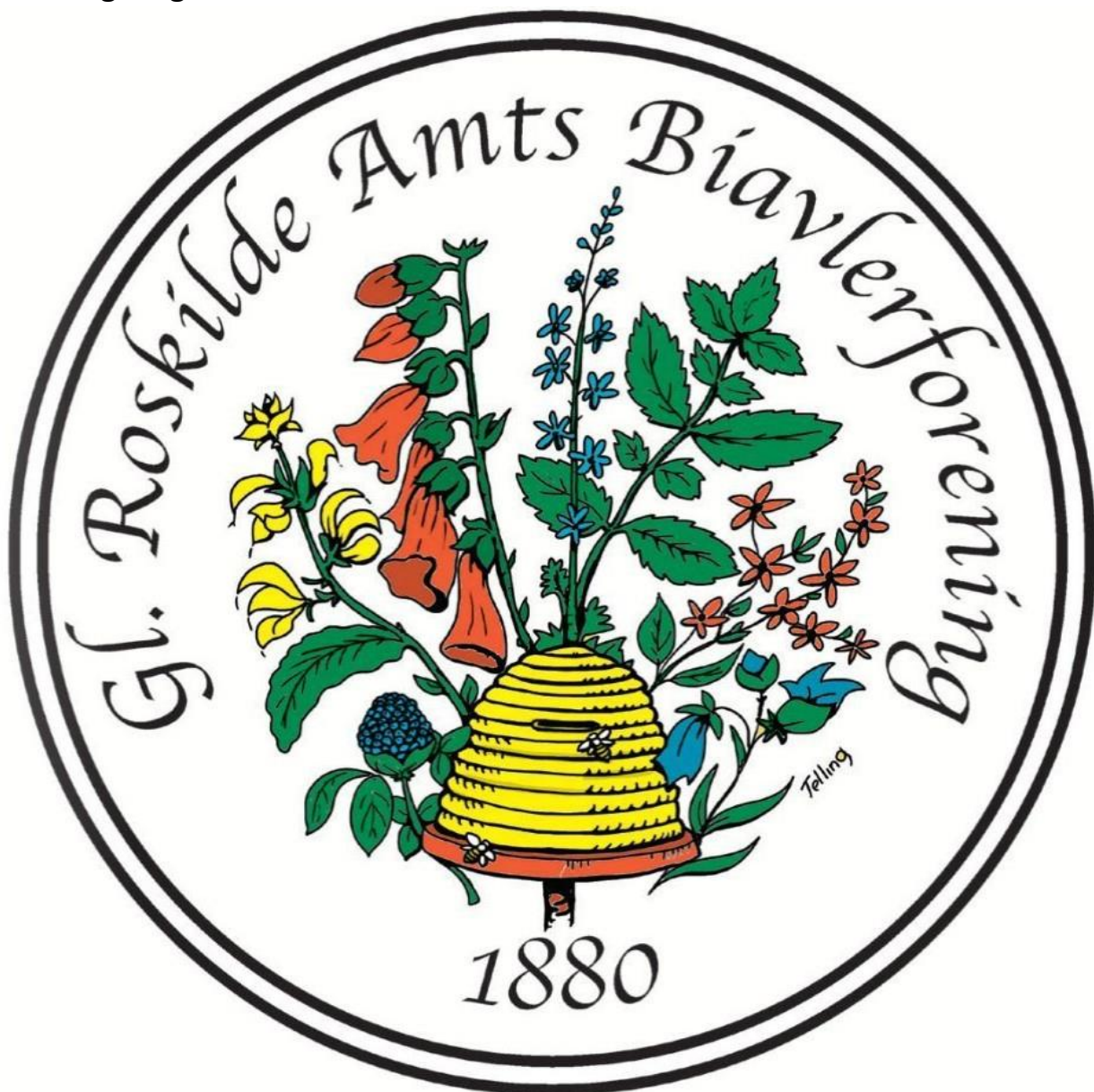
Aktivitet/Fagligtudvalg

Niels Jørgen Askirk

Jesper Grarup

[aktivitetsudvalg\(a\)roskildebi.dk](mailto:aktivitetsudvalg(a)roskildebi.dk)

Honning Magasinet



Udgiver:

Gl. Roskilde Amts Biavler forening

Ringstedvej 79

4000 Roskilde