

MØDER OG KURSER FOR BIAVLERE 2024-25

DE FYNDSKE BIVENNER

FAABORG OG OMEGNS 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 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 med mindre andet er angivet. 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

CHRISTINA MUNK, lærer og mjødbrygger

ERIK FRYDENLUND, biodynamisk biavler

ERLING ATZEN, biavler på Rømø

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

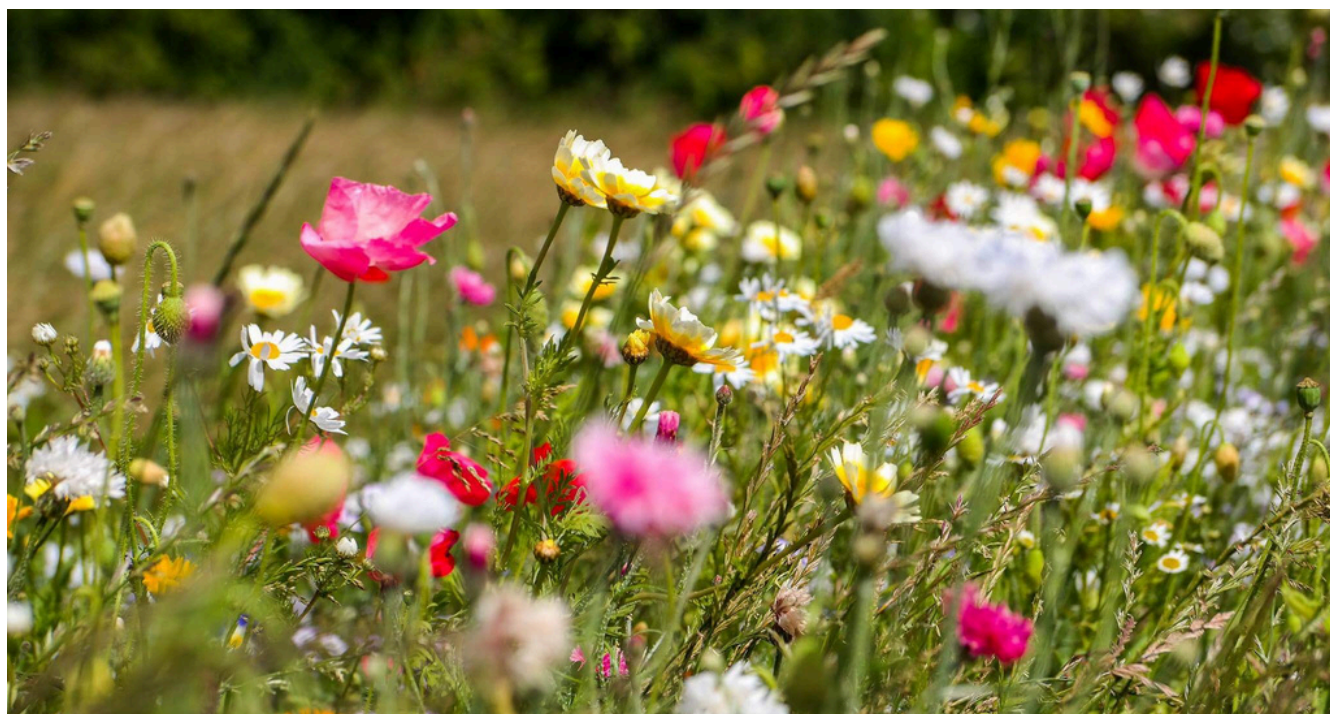
MARTIN LESAK, biavler på Djursland

MATHIAS HVAM, dronningeavler, Buckfast

OLE KILPINEN, konsulent, Danmarks Biavlerforening

PER KRYGER, seniorforsker, Aarhus Universitet

Og – ikke mindst – møde andre biavlere fra Fyn og Langeland



MØDER

Erling Atzen: Min biavl

Dato: Tirsdag den 5. november 2024 klokken 19.00

Sted: Issø-skolen, Skolevej 4, 5771 Stenstrup

Erling Atzen har mere end 200 produktionsfamilier på norsk mål i opstablingsstader. Staderne bliver flyttet rundt i området, fra den tidlige raps til den sene lyng.

Vi skal bl.a. høre om Erlings biavl og driftsform, hvor god planlægning og registrering er en vigtig del af arbejdet, selvom al planlægning også kan vælte - som dengang i 2021-22 hvor mængden af kalkyngel var noget man målte med en tommestok i bunden af stadet. Vi hører også hvordan Erling kom videre med sine bier, når man pludselig står med noget uforudset.

Erling har en stor interesse i arbejdet med honningbehandling, hvor han tryller med sin bøgestav for at frembringe et kvalitets produkt, hvilket betyder at han, med egen markedsføring, kan afsætte hele sin produktion af honning.

Glæd jer til en spændende aften, hvor kvalitet, glæden ved arbejdet med bierne og tid med familien er tre ting, som er grundstenene i Erlings biavl .



Alice Nøhr: En aften i bihaven

Dato: Torsdag den 16. januar 2025 klokken 19.00

Sted: Ringe bibliotek, Algade 40, 5750 Ringe.

Parkering på og indgang fra Centrumpladsen.

Som biavlere og haveejere har vi mange muligheder for at forbedre forholdene for insekterne. Denne aften kan du blive inspireret til at komme i gang.

Med udgangspunkt i Bihaven ved Besøgsbigården i Tranekær på Langeland vil landskabsarkitekt Alice Nøhr fortælle om sit arbejde med at skabe haver der både er for insekter og mennesker.

Haven, der er etableret af Langelands Bivlereförening, rummer 650 stauder, alle bi- og insektvenlige. Alice er havearkitekt og har været med til at anlægge haven.



MØDER

Martin Lesak: Min biavl

Dato: Tirsdag den 4. februar 2025 klokken 19.00

Sted: Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Sønderød

Martin Lesak har hver måned i 2024 taget os med rundt i mange forskellige hjørner af biernes verden i "Månedens arbejde" i Tidsskrift for Biavl. Martin er en erfaren biavler og har beskrevet sin måde at drive biavl på og gavmildt delt ud af fif og ideer. Nu kan du møde Martin "live".

Martin har været biavler i mange år og vil i sit oplæg bl.a. komme ind på sine erfaringer med forskellige typer af bistader og de driftsmetoder der hører til. Martin høster ikke kun honning - bibrød, pollen og propolis er lige så vigtige produkter, og det vil han også fortælle om. Andre emner, der vil blive berørt er alternativ varroabekæmpelse med bogskorpioner, mindre cellestørrelse og "Darwinistisk biavl".



Mathias Hvam: Avl af "nemme" dronninger

Dato: Torsdag den 20. februar 2025 kl. 19.00

Sted: Ringe bibliotek, Algade 40, 5750 Ringe.

Parkering på og indgang fra Centrumpladsen.

Mathias Hvam vil fortælle om sin dronningeavl, hvor han avler efter nemme dronninger, som ikke har behov for megen pasning - uden at det af den grund påvirker produktionen negativt.

Mathias Hvam udfører også vokssmeltning og rammevask. Han vil fortælle om, hvordan det gøres, så biavlere oplever bedst mulig service

Endelig vil Mathias fortælle lidt om fodring og biernes behov for andet end bare sukker.



MØDER

Erik Frydenlund: Biodynamisk biavl

Dato: Torsdag den 13. marts 2025 klokken 19.00

Sted: Ringe bibliotek, Algade 40, 5750 Ringe.

Parkering på og indgang fra Centrumpladsen.

Honningbierne er truet af kendte og ukendt sygdomme, og der er en stigende erkendelse af at moderne biavl med fokus på kunstig dronningeavl, indsættelse af vokstavler og fodring med meget sukker, sker på bekostning af biernes naturlige sundhed og tilsidesætter biens egentlige natur som et "kosmisk solvæsen".

Biodynamisk biavl betyder: mindre arbejde, mindre kompliceret drift, færre omkostninger, mindre honning, større sundhed og gladere bier.

Denne aften vil vi se på alternative måder at holde bier på, som tilgodeser deres væsen og behov, hvilket giver bedre livsvilkår og større sundhed for bierne.



Ole Kilpinen og Per Kryger: Varroa bekæmpelse i praksis - faldgruber og muligheder

Dato: Mandag den 24. marts 2025 klokken 19.00

Sted: Kulturhus Fjorden, Regnar Langesvej 1, 5300 Kerteminde

Tilmelding: Gerne - til Karen Brødbæk Pedersen på sms: 3169 5024

Invitation til en spændende aften med Ole Kilpinen, konsulent hos Danmarks Biavlerforening, og Per Kryger, forsker i biers sundhed og sygdomme mm. ved Århus Universitet.

Ole og Per vil fokusere på praktiske tilgange og metoder i håndteringen af varroamiden, samt giver en slags status på vores viden netop nu. Forhåbentlig også med præsentation af forskellige "redskaber" til at sikre sunde bier.

Efter foredraget vil der være mulighed for spørgsmål og diskussion omkring de udfordringer biavlere står overfor, samt de nyeste lovkrav på området.

Vi glæder os til at se jer til en lærerig og inspirerende aften.



KURSER

Camilla Schabert: Cremekurser

Dato: Lørdag den 16. november 2024, kl. 12.30-16.30

Sted: 4-kløverskolen, afdeling Ørbæk, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Dato: Lørdag den 30. november 2024, kl. 12.30-16.30

Sted: Brylle skole, Tobovej 43, Brylle, 5690 Tommerup

Pris: 400 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 8. november 2024 til Anna Marie Lyder, lyder.annamarie@gmail.com eller tlf. 2254 1543

Tilmelding, kurset i Brylle: Senest 22. november 2024 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 og andre naturlige råvarer. Vi skal lave solcreme med fysisk solfilter (og uden hormonforstyrrende ingredienser), en varmende og smertelindrende muskelbalsam med æteriske olier, og Bivavlerens Supersalve (med bivoks, honning, pollen, propolis og Gelé Royal).

Kursus



Kursus

Christina Munk: Bryg din egen mjød - verdens ældste vin

Dato: Lørdag den 25. januar 2025, 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 5 kg honning og en 10 l gærspand med gærlås. Honning kan evt. leveres - efter aftale.

Kurset gennemføres med mindst 5 og højst 15 deltagere

Tilmelding: Senest 12. januar til Ulrik Sylvest, ulrik@candsilv.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



INSPIRATIONSDAG

Margit og Otto Jørgensen, Kjær Lundø: Pollen, propolis, bibrød og voks. Hvad kan det bruges til?

Dato: Lørdag den 1. februar 2025, kl. 10-15

Sted: Brylle skole, Tobovej 43, Brylle, 5690 Tommerup

Antal deltagere: Højest 25

Pris: 100 kr. inkl. materialer og kaffe/te

Tilmelding: Senest den 20. januar til Ole Grønbæk, groenbaek@privat.dk eller tlf. 2145 6128

Inspirationsdag

Honningbierne producerer meget mere end honning og i en bifamilie er der derfor mange spændende produkter, som vi skal se nærmere på.

Propolis er ikke kun et besværligt klister og vildbyg er ikke kun generende for det daglige arbejde - begge produkter kan udnyttes. Pollen kan indsamles og i pollentavlerne er der bibrød som kan høstes.

På denne inspirationsdag vil vi se på, hvad bi-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. Høsten bliver på dagen demonstreret på Pollen-propolis foreningens høstmaskine.

Salve, tinktur, beewraps - hvordan laves det?

Voks og propolis - hvad kan vi bruge det til?

