

# Eksperimenterende biavlere



Leif i sin bigård. Læg mærke til den lave kasse til venstre. Det er honningmagasinet.

En biavler er pr definition altid lidt af en eksperimenterende Georg Georgløs, og Leif er ingen undtagelse. Redaktionen ankommer i begyndelsen af august måned til sommerhusgrunden, hvor bigården er placeret.

Nu skal ret jo være ret, og det er ikke Leifs fortjeneste alt sammen, men derimod Eyvind fra New Zealand.

Læserne har hørt og læst om ham nogle gange. Det er ham med "Tavlehonningen", ja, I ved: "Det halve arbejde med den dobbelte fortjeneste". Og det ser ud, som om Eyvind har ret. Nu er det jo vinter i New Zealand, så Eyvind har tid – og råd - til at tage på jordomrejse og besøge andre biavlere med sin erfaring, og

alene dét må vel betyde, at han har en fornuftig fortjeneste. Han er på tilbagevejen fra Island,



Eyvind fra New Zealand

hvor biavlerne også fik en saltvandsindsprøjtning. Jamen, hvad er det så med den "tavlehonning"? Jo, kort fortalt går det ud på, at bierne skal have nogle ganske lave magasiner i stedet for helrammer. Grunden til det er, at bierne skal fylde hele rummet med honning og forsegle det. Først så kan det anvendes. SDE viste en film på sidste generalforsamling, og DBL havde den også på programmet til deres Landsmøde i foråret. Her viste Eyvind og hans kone, Nina, hvordan de bar sig ad.



Eyvind har begået alle fejltagelserne, siger han, og hvorfor skal andre så begå dem én gang til?



På videoen fra Eyvind ser man, hvordan Nina smelter vokstavlerne fast til rammerne.

Udgangspunktet er en meget tyndtvalset vokstavle i et meget lavt magasin. Han bruger selv "Langstrot", og tavlerne i magasinet skal kun være 10 – 12 cm høje. Der er ingen tråd, vokset smeltes fast til overkanten, og når tavlen er fyldt op med honning og godt forseglet tages den væk til videre forarbejdning. Nu deles vokskagen op i små stykker, der kan passe ind i emballagen, men det skal lige stå og dryppe af et lille døgnstid, så det ikke bliver for fedtet.

Derefter er der bare tilbage at sælge tavlehonningen – til de rigtige kunder. Og dem er der nok af, siger Eyvind. Muslimer har en helt anden tilgang til honning, end vi har. De vil have rene varer, og hvad kan være mere rent end honning i tavler. Derfor

går Eyvind og Nina's tavlehonning som varmt brød.

Det er altså "kun" at gøre ham kunsten efter, og hér kommer Leif ind i billedet. Han har prøvet, og med godt resultat.

Først var det nødvendigt at modificere magasinet, 12 X 10 i Readanopstabling, men med god teknisk snille skar Leif et stykke ud af en kasse og limede over-



og understykke sammen. Så var den hjemme. Det overskydende skulle jo ikke gå til spilde, så det kunne bruges til et lille foderreservoir i trange tider.



Emballage til honningstykkerne fandt Leif i en én gros forretning, og så manglede kun det allervigtigste : Afsætningen.

Men også hér viste det sig, at det var nemmere end frygtet. En god bekendt skulle en tur hjem til Marokko og ville rigtig gerne have lidt dansk honning med sig hjem som gave til familien. Ja, hvem ved ? Om nogle få år rejser Leif og fruén måske rundt i hele verden, herunder Australien og New Zealand, og fortæller om "tavlehonning". Turen vil helt sikkert gå forbi Eyvind og Nina, hvor de kan drøfte det næste tiltag.

Og, ja, så må vi ikke glemme resten af rundvisningen. Leif har et slyngerum med indbygget solvarme, huuh, der var varmt, lige det rigtige til honningbehandling. Alt har sin plads, pinlig rent i alle kroge og hjørner. Rigtig godt.



Tak til Eyvind for forelæsningen og videofilmene og tak til Leif og Susan, fruén, for gæstfriheden. Får du lyst til at prøve kræfter med tavlehonning, kan du bare spørge Leif.