

Biavleren

– den vigtigste faktor

Hvis man kunne forestille sig, at bierne bare sad ganske stille på vinterfoderet og holdt temperaturen på 30-34°, kunne dette teoretisk set have fortsat i ubegrænset tid. Måske lige afbrudt af små udflugter for at lette lidt på overvægten.

Der er fundet krukker med honning i pyramiderne, honning der stadig var spiselig. Dog tror jeg ikke, arkæologerne har spist honningen. Det ville nok være lidt helligbrøde, men honning er faktisk ubegrænset holdbar – under visse forudsætninger¹.

Honning består af mange forskellige sukkerarter, hvoraf de vigtigste er frugtsukker og druesukker, ca. 78 %. Det resterende udgøres af rørsukker, mineraler, organiske syrer, proteiner, farvestoffer, smagsstoffer og enzymer, helt afhængigt af, hvilke planter, nektaren er indsamlet på. Og bemærk : Det er alt sammen ingredienser, der er indsamlet i naturen !

Endelig er der en vigtig komponent, nemlig vand, og det er honningens indhold af vand, der er nøglen til holdbarheden.

Denne nøgle skal biavleren lære at aflæse korrekt, for honningens vandindhold og dermed holdbarhed er afhængig af tre faktorer : biavleren, biavleren og biavleren, og det er ingen skrivefejl !

For :

- 1) Hvornår tager biavleren honningen fra,
- 2) under hvilke forhold slynges den ud, og
- 3) hvornår skal den indtages ?

“Biavlerfaktor 1” er første forudsætning for succes, nemlig at biavleren er sikker på, at honningen i tavlerne er inddampet i tilstrækkelig grad. Hvis der kommer stænk, når bierne rystes af tavlen, så sæt den ned igen. Det er alt for tidligt at høste den. Det sker især, hvis man tager tavler fra om eftermiddagen, hvor bierne ikke har inddampet dagens høst. Vent til næste morgen. Har

¹ Se SDE-nyt nr 2-2006

man ikke et refraktometer, kan man stikke en tændstik ned i en honningcelle, der endnu ikke er forsegleet. Hvis der dannes en sej dråbe, der bliver hængende på tændstikken, er honningen tjenlig. Drypper den, så glem det.

“Biavlerfaktor 2” er slyngerummet. Det kan godt være, biavleren har vasket loft, vægge og gulv i det tidligere “malke-rum” på et nedlagt landbrug, og måske også malet det hele, så det ser strålende ud, når det sidste vand er fejlet ned i gulvafløbet. Nogen anvender måske samme procedure på husets eneste toilet og baderum. Der er set eksempler på honningspande, der står direkte på toilettet. Det kan godt være, familien holder sig et par uger, MEN ! Hvad med luftfugtigheden ? Den er ganske givet mindst 80 % relativ, og slynger du en god og tør honning – måske 16 % - i sådan et rum, går der ikke længe, før honningen har suget en masse vand-damp til sig og måske pludselig indeholder over 20 % vand. Det er ikke holdbart², men honning er som bekendt hygroskopisk, det vil sige, den optager dampe, hvad enten det nu er vand, duft eller ubehagelige lugte.

Jeg ved godt, veterinærkontrollen gerne vil have en håndvask og et gulvafløb i slyngerummet,

men det er ikke noget, der virker positivt ind på honningens holdbarhed. Love og bekendtgørelser skal imidlertid overholdes, så sørg for det, men du behøver jo ikke nødvendigvis at spule gulvet, mens du slynger honningen.

Hér kan et hygrometer gøre stor nytte, først og fremmest som en god vejledning til biavleren selv, men også som et pædagogisk demonstrativt middel. Kik på hygrometret, spul slyngerummet omhyggeligt og tag et par kopper kaffe med veterinærkontrollen. Kik så på hygrometret igen. Luftfugtigheden må ikke komme over 60 % relativ fugtighed, hvis det ikke skal ødelægge honningen, og det er den garanteret efter to kopper kaffe.

Nu ved vi jo, at specielt rapshonning skal høstes meget hurtigt, hvis den ikke skal krystallisere i tavlerne. Den indeholder nemlig mere druesukker end frugtsukker. Derfor kan selv en velbehandlet rapshonning blive “stenhård” og umulig at smøre på et stykke brød. Det har medvirket til, at rapshonningen er blevet noget miskrediteret, men ikke helt efter fortjeneste. Her er det:

Biavlerfaktor 3, vi skal have fat i. Det er sjældent, rapshonning indeholder ret meget vand, og derfor vil den være meget holdbar, men biavleren skal have tålmodighed og vente med at sælge den i mindst et halvt år,

² Se bekendtgørelse om honning

ja, faktisk gerne vente til næste sæson, så rapshonningen er et år gammel. Honning skal nemlig modnes, og netop rapshonning er et tydeligt eksempel på det. Efter et stykke tid bliver selv den mest stenhårde rapshonning cremet og velsmagende. Så hav tålmodighed.

Ja, ja, de mere erfarne har nogle tricks i ærmet. Det ved jeg godt. Et af dem er podning. Det tager vi en anden gang.

Men så er der en anden side af sagen, nemlig detailhandelen, og UPS, her har jeg vist rodet mig ud i mere, end jeg havde til hensigt fra starten af artiklen. Nå, men det sker jo, så OK. Vi tager den nu :

Mange butikker vil gerne handle direkte med lokale biavlere, fordi de ved, de er afhængige af lokale kunder, og de lokale vil gerne have en nærbutik lige rundt om hjørnet. Det bliver altså en symbiose, man så absolut skal værdsætte.

Her kommer "**Detailhandel**" ind som en faktor, for det er ikke ligegyldigt, hvor honningen placeres. Selv har jeg haft den oplevelse, at en detailbutik rigtig gerne ville promovere min honning og derfor læssede en ordentlig stak i en – nydeligt udsmykket – trillebør og satte den midt i den solbeskinnede gade lige uden for butikken. Glassene

lå hulter til bulder. Dér solgte jeg ikke så meget de følgende år.

Hvis man kan få lidt indflydelse på placeringen i en butik, så start med at forklare, hvordan honning skal opbevares. Mål temperaturen på de hylder, hvor forretningen plejer at sætte den. Der er sikkert mere end 25° C oppe ved loftet. Vis dem, at honning opbevares bedst køligt – svarende til køleskabet. Fortæl eventuelt om honning i pyramiderne. **UPS**, der fik jeg vist igen rodet mig ud i noget uforudset. Inkarnerede ægyptologer vil garanteret hævde, at det er selve pyramiden, der sikrer honningens holdbarhed og ikke vandindholdet. Her bliver vi nok ikke enige, men fakta er, at honning forandrer sig, modner, på samme måde som vin og skal behandles lige så nænsomt. Det er ikke bare en gang sukker. Der er både mineraler, vitaminer og enzymer i honning, foruden aminosyrer, proteiner og inhibiner (bakteriehæmmende stoffer), men det skal opbevares hensigtsmæssigt, hvis disse stoffer ikke skal ødelægges.

Hvad skal vi så anbefale vores **Kunder**, hvad enten det er engrosvirksomheder eller kvalitetsbevidste naboer? Ja, ganske overordnet selvfølgelig, at de først og fremmest skal købe dansk honning. Ikke fordi, vi har videnskabeligt bevis for, at dansk honning er bedre end udenlandsk honning, men først og fremmest

fordi, vi ved at købe dansk honning støtter en lille befolkningsgruppe, der i kølvandet på deres hobby, passion eller måske erhverv holder en lille flok husdyr, der bestøver og holder liv i planter, der ellers ville uddø. Vi gæver derved verdens mangfoldighed. Derfor.

Og hvordan skal vore kunder så behandle vores produkter ? Jo, naturligvis opbevare dem ved køleskabstemperatur og servere dem tempereret, altså stuetemperatur.

Honning skal selvfølgelig indgå som en naturlig del af morgenmåltidet, men **Mælk og honning** har altid været et godt middel mod forkølelse og halsonde. Sørg bare for, at honningen ikke bliver opvarmet mere end 40°C ³. Over denne temperatur går værdifulde enzymer hurtigt tabt. Tag derfor bedst en skefuld honning, lad den glide ned i "on-det" og skyl langsomt efter med den varme mælk, te, rødvin eller måske bare almindeligt varmt vand. Den, der smør godt, kør godt som bekendt.

Der er et begreb, der kaldes "**økologisk**" honning. I Danmark er reglerne sådan, at der skal være 3 km til nærmeste mulighed for menneskelig påvirkning, bistaderne skal være af

rent træ, honningen må kun opvarmes til 45° , og varroabekæmpelsen må kun foregå med organiske syrer, thymol⁴, eukalyptus mm, hvis en honning skal kunne kalde sig økologisk.

Der er vist et enkelt sted eller to i Danmark, hvor afstandskriteriet er opfyldt !

I flere af vore nabolande er det derimod tilstrækkeligt, at selve bifamilien står på en grund, der ikke er dyrket konventionelt. Om der står en almindelig rapsmark lige uden for er fuldstændig ligegyldigt. Vores aftaler i det store fælles eu-marked er sådan, at det fine "Ø-mærke" automatisk sættes på honning til salg i Danmark, hvis eksportlandets kriterier er opfyldt.

Hva' si'r man så ? **Bravo** ?? Ikke blandt danske biavlere skulle jeg hilse og sige, men der er desværre stadig en lille "økologisk" hønestrik-gruppe, der ikke vil høre, ikke vil se og ikke vil tale om de problemer, biavlens og hele den danske natur har været en integreret del af længe før de glade tressere.

Ja, ja, jeg kom lidt for langt omkring som sædvanligt, for al dansk honning er jo i princippet økologisk, ingen bier med dårlig lugt kommer nemlig ind i stedet.

DB

³ Rådets direktiv om honning tillader højst opvarmning til 45°

⁴ Thymol udvindes af timian og har en meget gennemtrængende lugt !