

# Sværmtid og honningglæde

Biernes sværmperiode er en tid fyldt med udfordringer og store oplevelser.



**AF ZOFUZ KNUDSEN & LARS FISCHER**

post@solenshjerte.dk  
www.solenshjerte.dk

**PS: Du kan se støvsugeren i brug i denne lille film:**  
<https://youtu.be/RnvM1FhwT50>

Det er trist at se en halv bifamilie forsvinde ud over stepperne med kurs mod en usikker fremtid. Men det er fantastisk at se en nyfanget, livskraftig sværm bygge et helt magasin ud i løbet af ganske få dage.

## SVÆRMHENTNING

Vi står på Danmarks Biavlerforenings sværmfangerliste og det har givet os mange gode oplevelser i årenes løb.

Man føler sig lidt som en tilkaldt EOD-bomberydder, når man har iført sig sin dragt og går henad villavejen med den tændte røgpuster og hele kvarteret som tilskuere bag hækene.

Sidste år fjernede vi en sværm, som havde bygget frit i en busk i en villahave. Bjerne havde lavet syv flotte tavler og fyldt dem med yngel og honning. Tavlerne blev skåret fri og forsigtigt sat i nogle tomme rammer holdt fast med almindelige køkkenelastikker. Det var nemt med elastikkerne, men vi var heldige! De blev nemlig gnavet over og allerede dagen efter lå mange af elastikkerne foran flyvesprækken. Heldigvis havde bjerne nået at bygge tavlestykkerne fast til rammerne.

Mens vi var i gang med at fjerne sværmen, standsede bybussen linje 31 pludselig foran os og ud sprang chaufføren. Hun skulle lige høre, hvad vi lavede og blev straks nødt til at tage sig en selfie sammen med os. Imens sad alle passagererne og kiggede interesserede til gennem ruderne, inden bussen kørte videre 5 minutter senere. Det var en morsom oplevelse og et godt eksempel på den gode stemning, når vi fjerner bisværme.

Det er bedst at hente bisværme i aftenskurvingen. Så er spejderbjørne vendt hjem til sværmen og man får hele familien med.

Hvis det er muligt, slår vi sværmen ned i et stade eller en småfamiliekasse. Hvis familien sidder således, at man ikke kan ryste dem ned, bruger vi vores bistøvsuger.

## BISTØVSUGEREN

Vi har lavet en simpel bistøvsuger af en ombygget honningsspand (se figur 1).

I bunden har vi boret et hul med en diameter på 30

mm, som man kan stikke slangen fra støvsugeren ind i (1). Over hullet, inde i spanden, har vi monteret en køkkenside med tre popnitter (2). Den forhindrer, at bjerne bliver suget ind i støvsugeren. I siden af spanden er der et tilsvarende hul (3). Heri stikker vi en gammel støvsugerslange, som vi bruger til at støvsuge bjerne ind i spanden med. Vi har også lavet et lille vindue med noget klart plast, som er limet på indersiden af spanden (4). Så kan vi se til bjerne og være sikre på, at de ikke kommer til skade i spanden. Til slut har vi boret et ekstra hul i bunden under sien. Her har vi monteret et lille drejelåg, som vi kan bruge til at trække luft ind og re-

*Figur 1. Bistøvsugeren uden låg. Røret fra støvsugeren sættes i under sien. I siden sættes den løse sugeslange ind. Det røde plastik er et justerbart "lukke"låg.*





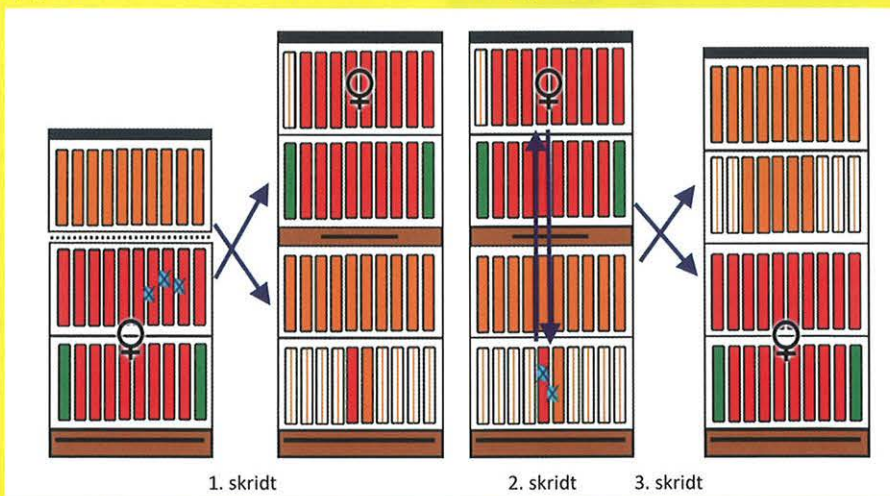
## MELLEMAFLÆGGEREN

En mellemaflægger er en midlertidig opdeling af bifamilien, hvor man sætter yngellejet og dronningen op over en bitæt netbeklædt mellembund med flyvesprække.

Mellembunden kan fremstilles af noget så simpelt som et propolisgitter og nogle trælister. Nedenunder placerer man honningmagasinerne og en tavle med æg/små larver med påsiddende bier. Når man gør dette, er det meget vigtigt at fjerne alle dronningecellerne i familien.

Når trækbiene vender hjem, vil de samle sig i stadets underste del. Derfor fungerer denne metode kun, når der er godt vejr. Efter en uge fjernes cellerne fra yngeltavlen i honningrummet nederst og denne tavle byttes rundt med en ny ægtavle fra yngellejet i toppen.

Efter endnu en uge kan man sætte alt tilbage på sin plads igen, fjerne mellembunden og huske at fjerne dronningeceller fra den enlige yngeltavle i bunden, inden den forenes med resten af yngellejet.



1. skridt: Gå yngellejet grundigt igennem for dronningeceller og byt rundt på honningrum og yngelrum. Sæt en yngeltavle med æg/små larver og påsiddende bier nederst. Dronningen skal øverst.
2. skridt: Efter en uge fjernes dronningecellerne fra yngeltavlen i bunden og den byttes ud med en ny ægtavle.
3. skridt: Efter endnu en uge fjernes dronningeceller igen og magasinerne kan sættes tilbage på plads.

Denne illustration er vist med dronningegitter (den stiplede linje over yngellejet), men princippet er det samme uden gitter.

gulere sugestyrken med. Så kan man undgå skadede bier.

Vi har brugt bistøvsugeren meget og den er en genial indretning, som kan bruges til selv den mest utilgængelige sværm.

### SVÆRMHINDRING PÅ HOTELTAGET

Vi har taget en dyb beslutning om, at vi ikke vil have nogen bisværme fra vores by-bigård på Hotel Grand. Hotellet ligger ved gågaden midt i byen og vi har ikke brug for skræmte turister og panikslagne hotelgæster.

Derfor kigger vi hotelbierne grundigt igennem for sværmceller en gang om ugen i sværmsæsonen. Det er et stort arbejde, men også nødvendigt, hvis vi vil være helt sikre på at bierne ikke sværmer.

Hvis vi ser bestiftede kopper i en bifamilie, fjerner vi dem og udvider yngellejet ved at putte kunsttavler imellem yngeltavlerne. Er familien meget stor, tager vi også en eller to yngeltavler ud. Det er ofte nok til, at bierne går ud af deres sværmtilstand.

Hvis der først er kommet larver i sværmcellerne, laver

vi som regel en mellemaflægger (se boks). Det er en god metode til at undgå, at familien sværmer og til at tage dem ud af sværmtilstanden på.

Hos en familie i dette stadie er det ikke nok, blot at fjerne sværmceller. Det vil ikke forløse familien og bringe dem ud af sværmtilstanden, tværtimod vil de desperat forsøge at lave nye dronningeceller.

### HONNINGFEST

En af de første dage i juni, når rapsen er helt afblomstret, tager vi forårshonningen fra. Første høst er altid en fest her i huset - og når der er fest, er der også traditioner; til frokost bliver den nyslyngede honning båret over fra slyngerummet og placeret på frokostbuffetens hædersplads sammen med det velduftende nybagte brød. De rødkindede og stolte biavlere stiller sig op og fortæller om biernes arbejdsomhed og deres utrolige evne til at hente nektar fra blomsterne. Det er altid en hyggelig og nydelsesfuld samværstund og der bliver klappet og juhu i stuerne.

Til honninghøsten har vi næsten altid gæster med i bi-





*Vi holder kaffepause i slyngerummet.*

gården og i slyngerummet. Derfor er vores fire-solds hånd-slynge god, fordi der kan være mange i gang med det praktiske. Det er altid berigende at opleve gæsternes fascination og begejstring og måske er der nogen, der en dag får lyst til at holde bier!

### VANDINDHOLDET

Vandindholdet i honning har stor betydning for honningens holdbarhed, konsistens, smag og mundfølelse.

En tør honning, med et vandindhold på 15-16 %, vil på et tidspunkt slippe kanterne og danne "frost" i glasset. Frost opstår i forbindelse med sukkerarternes omdannelsesprocesser og viser, at man har tappet en god tør honning. I salgssituationer er der kunder, der tror, at frost i honning-glasset er et tegn på, at bierne er blevet fodret med sukker. I de situationer er det godt at kunne fortælle, at frost afspejler honningens naturlige udvikling og at det absolut er et kvalitetsstegn!

Ligger vandprocenten i den anden ende af skalaen på 19-20 %, er der risiko for at honningen på et tidspunkt vil skille i glasset og i værste fald gå i gæring.

Når vi laver honning til konkurrencer, tilstræber vi en vandprocent på 17 %. Så får man det bedste fra begge verdener; en stabil honning med lang holdbarhed, men også en dejlig blød mundfølelse, hvor smagsstofferne afgives i det tempo, hvor de kommer mest til deres ret på tungen.

En tør honning med et vandindhold på 15-16 % er lidt mere "nærig" med at frigive smagsstofferne og den skal typisk bearbejdes mere i munden, inden man får glæde af alle smagsnuancerne.

I forbindelse med høsten er det rart at kende vandindholdet i honningen. Vi kan varmt anbefale at investere nogle hundrede kroner i et refraktometer til at måle vandprocenten. Kender man dén, kan man allerede på høstdagen få en fornemmelse af, hvordan honningen vil udvikle sig både i spanden og i glasset. Vi måler altid honningens vandindhold, når den flyder fra slyngens tappehane. Det giver, efter vores erfaring, det mest sikre og stabile resultat. Honning i tavlernes celler kan have meget forskelligt vandindhold og en spand honning der har stået lidt, har altid en højere vandprocent i toppen. Hvis man vil måle fra spanden, skal der røres grundigt rundt først.

### FRA SLYNGE TIL GLAS

Vi sætter hele vores honninghøst på glas og vi vil gerne lave en honning med små krystaller, som føles glat i munden.

Vi rører i honningspandene med en boremaskine og en røresnegl. Der er ingen grund til at røre i en honning, der ikke er begyndt at danne krystaller. Hver gang honningen bliver rørt, mister den aromastoffer. Vi kigger hver dag, og når honningen i en spand bliver lysere, begynder vi at røre i den. Derefter rører vi cirka hver anden dag. Spandene bliver stillet op i rækkefølge, alt efter hvor langt de er nået i krystalliseringsprocessen. Når den første spand er klar, kommer den i tappespanden og bliver sat på glas. Vi efterlader 3-4 kg af den færdige honning i tappespanden som pødehonning og rører det så med det samme op med de næste to spande. Så vil næste portion være klar til tapning efter 12-24 timer. Den arbejdsgang gentages indtil al honningen er tappet. Det er en dejlig nem måde at få samlet sine tappedage på.

Ved brug af boremaskine i røreprocessen, er det godt at være opmærksom på at maskinen afgiver kulstøv. De små sorte partikler kan let og ubemærket lande i honningsspanden og i sidste ende i bunden af glasset på den færdige honning. Hos os har vi lavet en afværge mekanisme bestående af en champagneprop og et spandelæg med hul i midten. Inden vi rører, monteres prop og låg i toppen af røresneglen. Så fungerer låget som skærm for eventuelle urenheder fra maskinen.

### FORÅRSHONNING I BYEN

Forårshonningen her på landet er altid lys og mild og varierer ikke meget. I Odense midtby, hvor hotelbierne besøger byens parker og villahaver, er det helt anderledes. Her er smag, farve og konsistens på forårets første honning mere uforudsigelig. I 2013 fik vi analyseret byens forårshonning i Celle i Tyskland. Til vores helt store overraskelse kunne vi konstatere, at honningen indeholdt 24% rapspollen. Det var spændende at se, at bierne havde øje for rapsmarkerne udenfor bygrænsen og at de var villige til at flyve meget langt for at kunne boltre sig i det gule blomsterhav. I 2014 fik vi igen lavet en analyse af forårshonningen fra Grand Hotel. Den viste en helt anden nektarsammensætning; denne gang helt uden raps og hele 60% af pollenet kom fra ægte kastanje.

### MÅNEDENS ARBEJDE

- Udvidelse af bifamilierne. Det går hurtigt i denne tid, så vi holder godt øje med vores bifamilier og udvider dem, når de begynder at fylde magasinerne ud.
- Droneingelfratagning.
- Tjek for sværmtilstand.
- Honninghøst på landet. I byen venter vi en måneds tid mere.
- Midetælling i uge 22 samtidig med midetællergruppen. Så kan man sammenligne sit nedfald med resten af landet.