

Pressemeddelelse: Luftens helte redder æblehøsten



I disse uger har landets 4 milliarder honningbier travlt. De er nemlig sendt på overarbejde med bestøvningsopgaver.

Honningbierne har nok at se til i denne tid. For hos landets frugtavlere kan 70 procent af æblehøsten tilskrives de travle biers bestøvning. Det fortæller konsulent i Danmarks Biavlerforening, Rolf Theuerkauf, der blandt andet rådgiver frugtavlere og biavlere om, hvor mange bistader, der skal anvendes for at sikre en optimal bestøvning.

Ifølge beregninger fra Danmarks JordbrugsForskning er værdien alene i landbruget og i frugt- og bæravl omkring 1 milliard kroner årlig eller mere. Hertil kommer værdien af den bestøvning bierne udfører i haver og ikke mindst i naturen. En god bestøvning giver nemlig ikke blot flere æbler på træet.

”Hvis blomsten er bestøvet tilstrækkeligt, giver det også større og velformede æbler,” siger Rolf Theuerkauf.

Bierne hjælper på høsten

Også hos Kirsten Rohde Jensens økologiske æbleplantage ’Rytzebækgård’ har bierne travlt. Det er nu, efterårets høst af æbler skal sikres. Plantagen på Møn er blot på halvanden hektar, men der er alligevel 3.000 æbletræer, der skal bestøves, hvis forsyningerne skal sikres. Kirsten Rohde Jensen avler ikke blot æbler, men holder også honningbier for at sikre bestøvningen af de mange æbleblomster.

Der er tusinder af bier i hvert af de fire bistader, som står i plantagen, og de er nødvendige for Kirsten Rohde Jensen. Når så mange æbletræer blomstrer på en gang, har de vilde insekter nemlig svært ved at følge med. Men honningbierne kan klare opgaven, og det ved plantageejeren:

”De er af afgørende betydning, når jeg har denne plantage. Det ville være katastrofalt, hvis de ikke var her, for så ville høsten blive meget mindre,” siger Kirsten Rohde Jensen.

Det samlede forbrug af honning i Danmark er på omkring 5.000 tons årligt. Produktionen af dansk honning udgør ca. 2.500 tons.

Leverandør til Noma

Rytzebækgaard har flere sjældne, sydsjællandske sorter; blandt andet Dronning Louiseæblet, Hans Wassardæblet, Gadeskovæblet, Lundbytorpæblet og mange flere, som ikke findes i andre plantager.

De har alle deres særlige smag og syrlighed, og det har en række top-restauranter fået øjnene op for, blandt andet den verdenskendte restaurant Noma i København.

Yderligere info:

Rolf Theuerkauf, Danmarks Biavlerforening: 57 86 54 68

Kirsten Rohde Jensen, biavler og plantageej: 51 22 45 05

Billeder kan downloades her.