

Rävlandaortens 20 Biodlareförening 04



Töllsjö, Hindås, Bollebygd, Rävlanda, Hällingsjö och Sätila.



Biladet, årgång 15:

Ordföranden har ordet	2	Medlemsförteckning	9
Förtroendevalda	3	Svensk flytande matlagning	11
Mitt första biodlarår, Zeb Freij	4	Sjuhärads Biodlardistrikts årsmöte	15
Program för Rävlandaortens bf	5	Årsmötesprotokoll	17
Program för Distrikt och Marks härad	6	Verksamhetsberättelse	19
En nybörjares mödor, Mona Jonsson	7	Statistik	21
Biodling, visst är det värt!, Roland A	8	Annonser	22

Ordföranden har ordet

Nu har det gått ett år till som jag ska försöka sammanfatta. Glädjande nog så har vi fått ett antal nya biodlare. Detta är en god trend och vi ska försöka se till att den håller i sig. Det gäller till exempel för oss biodlare att ställa upp som biodlarfaddrar, vilket har fungerat bra under året som gått.

Vi vill samtidigt rikta ett varmt tack till Marks härads biodlareförening som på ett föredömligt sätt tagit hand om Rävlandaortens biodlare på sin föreningsbigård Hönekullen i Hajom.

Under året som gått har vi vid ett flertal tillfällen fått lära oss hur man ska bekämpa varroa och det gäller att vara extra uppmärksam under året som kommer. Med stor sannolikhet kommer Rävlandaortens bisamhällen att drabbas av varroakvalstet under 2004, men med förhoppning om att så inte blir fallet. Styrelsen har planerat att köpa in en del material och bekämpningsmedel centralt. Detta för att underlätta för medlemmarna att diagnostisera och vid förekommande fall bekämpa kvalstret.

Gert Claesson

Diverse aktiviteter:

- En snickerikurs kommer att anordnas. Arrangör för kursen är Vuxenskolan i samarbete med Rävlandaortens biodlareförening. Tid: Onsdagar kl. 18.30 med start den 10 mars. Anmälan till Gert, tel 033-28 55 47.
- Temadagar om biodling, Naturhistoriska museet i Göteborg. Arrangeras av Göteborgs och Bohus läns biodlaredistrikt. Lördag den 13 mars kl 11.00 – 17.00: Seminarium. Avelns betydelse för bland annat våra vanliga bisjukdomar. Söndag den 14 mars kl 11.00 – 17.00: Josef Stark med föredrag. Varför ska vi bevara det nordiska biet, vem ska betala bevarandearbetet. Josef är närvarande hela dagen för att svara på frågor.
- Vi är värdar för distriktets sommarmöte den 6 juni. Det är alltid trevligt med hög lokal närvaro.

Red.

Förtroendevalda

Styrelse:

Ordf.	Gert Claesson, Bollebygd	033-285547
Vice ordf.	Christer Berntsson, Rävlanda	0301-40116
Kassör	Monica Selling, Bollebygd	033-284802
Sekr.	Sigge Bodén, Bollebygd	033-285036
Ledamot	Leif Olausson, Rävlanda	0301-40120
Ersättare:	Gerhard Holgersson, Töllsjö	033-286208
	Roland Albrecht, Bollebygd	033-285834

Ombud till länsförbundets årsmöte:

	Roland Albrecht, Bollebygd, Lars-Inge Johansson, Bengt Olausson.
Ersättare:	Helena Hurdén, Rävlanda, Jerry Börjesson, Töllsjö, Leif Hjalmarsson, Bollebygd.

Revisorer:

	Gustav Gustavsson, Rävlanda	0301-44187
	Arne Lind, Hällingsjö	0301-32144
Ersättare:	Uno Carlsson, Rävlanda	0301-44040

Honungsbedömningskommitté:

Sammank.	Christer Berntsson, Rävlanda	0301-40116
	Leif Olausson, Rävlanda	0301-40120
	Lars-Inge Johansson, Töllsjö	033-287119

Valberedning:

Sammank.	Sten Barton, Rävlanda	
	Arnold Andreasson, Bollebygd	033-284962
	Gerhard Holgersson, Töllsjö	033-286208

Bitillsyningsmän:

Björketorp, Bollebygd och Töllsjö församling:		
	Uno Carlsson, Rävlanda	0301-44040
Sätilla och Hyssna Församling:		
	Åke Ferm, Sätilla	0301-42326

Redaktion för detta Biblad:

Arnold Andreasson och Christer Berntsson.
Adress till föreningens hemsida på internet:
www1.tripnet.se/~arnold/ravlanda.htm

Mitt första biodlarår

Mitt första bisamhälle köpte jag i Rävlanda i mitten av juni. Jag åkte till Tofta och köpte bihatt, kläder, lådor, rökpust och ramar.

Bisamhället placerade jag vid vår snickarbod så att bina har hela söderslutningen ner mot Nolån att hämta honung på. Skattlådan satte jag på nästan direkt. Bina kom hem fullastade med nektar. Dom landade tungt på flustret.

I juli kom Gert Claesson, som är min bifadder, med en svärm med gula bin så jag satte igång med att tillverka nya ramar med vaxkakor till samhället.

Jag hade tre lådor på mitt första samhälle och honungsskörden blev cirka 35 kilo förstklassig honung. Honungskakorna slungade jag hos Mona Jonsson som också är nybörjare.

Vi har varit på Marks Biodlares föreningsbigård. Det har varit mycket intressant att se biodlingsexperter demonstrera biodling. Har invintrat 2 samhällen som gick bra. Ser fram mot ett nytt biodlarår med mycket honung.

Så tack vare god handledning och trevliga biodlarkamrater och en stor portion tur så har mitt biodlarår varit angenämt.

Tacka alla biodlare som hjälpt mig.

Zeb Freij



Program för Rävlandaortens bf år 2004

Onsdagen den 10 mars kl 18.30. Start av snickerikurs.

Bollebygdsskolan.

Drönarramar. Mats Persson kommer och demonstrerar olika alternativa ramar.

Anmälan till Gert, tel 033-28 55 47.

Onsdagen den 24 mars kl 18.30. Vårmöte.

Orinto-stugan i Rävlanda.

Filmkväll med plats för fria ordet. Rapportering från distriktets årsmöte.

Information om snickerikurs.

Lotteri, fika, mackor. Tag gärna med lämpliga lotterivinster.

Söndagen den 9 maj kl 11.00. Vårbiträff.

Leta varroa Christer Berntsson. Praktisk varroa-diagnostik med Mats Persson, Skene.

Vägbeskrivning: Samling hos Leif Olausson. Från Björlandakrysset vid väg 156 kör mot Sättila/Strömma. Första vägen till vänster. Första huset på vänster sida.

Söndagen den 6 juni kl. 10.00. Distriktets sommarmöte.

Hos Göran Gunverth, Värred. Rävlandaortens bf är värd för mötet.

På vilket sätt påverkar den magnetiska jordstrålningen våra bisamhällen?

Agne Olausson, Sotenäs. Vägbeskrivning: Skyltat från Rävlanda kyrka.

Lördagen den 21 augusti kl 10.00 – 14.00. Bollebygds hembygdsdag.

Hedebergspark vid Vernergården.

Marknad, hantverk, hemslöjd, servering, biodling och underhållning.

Lördagen den 28 augusti kl 10.00-14.00. Biodlingens dag.

Gammalgården i Rävlanda.

Marknad, hantverk, hemslöjd, servering, biodling och underhållning.

Onsdagen den 1 september kl 18.30. Höstmöte.

Johansson och Gunverth VVS, Rävlanda.

Fika, lotterier och allmänna diskussioner. Tag gärna med lämpliga lotterivinster.

Söndagen den 5 september kl 11.00. Höstbiträff.

Sven Alfredsson, Bollebygd.

Praktisk invintring av bisamhällen.

Vägbeskrivning: Från brandstationen i Bollebygd kör parallellt med järnvägen mot Björnskogsvallen. Sista huset innan vägen blir gång och cykelväg.

Söndagen den 14 november kl 14.00. Årsmöte.

Storåns café (fd Storåns värdshus) i Rävlanda. Särskild kallelse kommer.

Distriktets program 2004

Lördagen den 14 februari kl. 10.00. Rångedala bygdegård.

Årsmöte.

Tisdagen den 16 mars kl. 18.30. Sparrehus.

Vad kan man få från bisamhället och kupan mer än honung?

Börje Svensson från Sala.

Tisdagen den 20 april kl. 19.00. Sparrehus.

Information från SBR's redskapskommittee.

Curt Augustsson.

Söndagen den 6 juni kl. 10.00. Sommarmöte hos Rävlanda lokalförening.

På vilket sätt påverkar den magnetiska jordstrålningen våra bisamhällen?

Agne Olausson, Sotenäs.

Det är skyltat från Rävlanda kyrka.

Måndagen den 23 augusti kl. 18.30. Hönekullen, Hajom.

Från väg 156 kommer pilar att finnas uppsatta.

Roland Albrecht: "Svärmtoner via datorn".

Marks Härads bf 2004

Upptaktsmöte måndag 26 april kl. 18.30. Hönekullen Hajom.

Inför kommande säsong redogör föreningens bigårdsansvariga för upplägget av skötsel av bigården och fortsättning av förra årets nybörjarkurs.

Måndagar kl. 18.30. Hönekullen Hajom.

Sedan samlas vi på Hönekullen varje måndag vid samma tid ända fram till den 27 september. Kaffeservering till självkostnadspris räknar vi med ska fortsätta. Att deltagarna ställer upp som "kockar" minst en gång var under säsongen är en förutsättning.

En nybörjares mödor

En natt i december hade jag en dröm. Vi var kallade till bimöte och skulle ta med oss de egna bina för bedömning. Jag hade mina i en öppen kartong. I nästa scen i drömmen var mina bin inbakade i en grå, klubbig massa och jag letar förtvivlat efter en plastsäck att stoppa ner dem i.

Lika virrig som min dröm var, lika frustrerande kände jag mig när vi under vårvintern hade vårt första möte för blivande biodlare. Det jag mindes bäst var när Gert Claesson och Sigge Bodén berättade om alla bisticck från arga bin. Jag funderade på om min önskan att förbättra skörden av bär och frukt var mödan värd.

Vid de tre träffar som senare följde blev jag i alla fall så nyfiken på mysteriet med bin att jag beslöt att åtminstone pröva en sommar.

Kupa med relativt lugna bin, tillhör och skyddskläder inköptes.

Två veckor senare började en kurs i biodling arrangerad av Marks Biodlarförening.

Vi var två från Bollebygd som varje måndagskväll styrde kosan till Hönekullen i Hajom. Tack vare dessa generösa och trevliga biodlare som alltid delade med sig av sin samlade kunskap blev frågetecknen färre ju längre sommaren led.

Mina bin skötte sig bra och jag klarade sommaren utan att bli stucken. Tyvärr fick min man känna på hur det är att bli det när han skulle hjälpa till och lyfta lådorna när arbete skulle utföras.

Pollineringen av bär, frukt och tomater var jag nöjd med och även med de tjugo kilo honung som blev resultatet av min första trevande säsong med bin. Jag ser fram mot en ny med surr i trädgården.

Mona Jonsson

Biodling, visst är det värt!

Visst är det skönt när man kan summera sitt år med 190 kg honung och bara fem bisticck?

Mina bin som förra året var så duktiga på att sätta gadden i en vid första bästa tillfälle har med hjälp av nya drottningar från Mats Persson blivit fromma som lamm. Tack Mats för lugna drottningar och alla tips du givit mig. En av våra nyaste medlemmar var med på skattningen i juli, han satt ett par meter från kuporna och blev inte stucken. Det är sagolikt när bin är lugna och vandrar i sakta mak fram och tillbaka på ramarna. I år har han en kupa och ett samhälle i skorstenen, den som lever får se hur den kommer ner.

Vad lärde jag mig under detta år som biodlare? Jo, med lugna bin tar man sig tid att studera bina nära, försöka förstå varför de betar sig på ett visst sätt när man arbetar med dem. Snart lär man sig vad som är rätt och fel. I en kupa hade understa skattlådan kasat ner och minskat ner flusterängangen, inget som bina uppskattar märkte jag. Denna kupa svärmade ett antal gånger innan jag förstod olägenheten. Fördelen var att våra grannar fick vara med om när en kupa svärmar till deras glädje. Därefter blev den full av honung istället till min glädje.

Drottningen hade dött i en kupa tidigt på våren, enklast var att slå ihop den med ett annat samhälle och i ett nafs var det fyra skattlådor fulla med bin. Till en början var jag lugn, det är ju vinterbin och de borde ju dö bort... Icke, det är mycket livskraftiga bin som Mats drottningar producerar, givetvis svärmade denna kupa också. Ett par gånger gick svärmarna ut och flög tillbaka in igen, enkelt för mig som biodlare, fast det var ändå svårt att ta bort svärmlusten. Delning av samhällen hjälpte föga på svärmlystet samhälle. Det bästa tipset jag fått är att ställa en bikupa med tomma och utbyggda ramar i, vilket gör att när en svärm ger sig iväg, flyger den ofta in i den tomma kupan. Detta fungerade och gjorde svärmlystna samhällen enkla att hantera, de flög ut och genast in i den tomma kupan.

För er som har tillgång till Internet finns det en intressant site kallad **BNB, BiNyhetsBrev** <http://quicknet.se/home/q-119076/>, vilken tar upp mycket om biodling och då inte bara från Sverige. Man får många tips från utländska tidningar och för 100 kr får man tillgång till ett utmärkt nyhetsbrev.

Rationell som jag är, kommer jag i år att prova på att lyssna på mina bin. Just det, lyssna på mina bin. Detta sker med en mikrofon och ett program i en bärbar dator. Ljudet analyseras och man kan då avläsa hur svärmlystna bina är och i vilken skattlåda drottningen är. I höst har jag blivit inbjuden att prata om mina erfarenheter. Välkomna till det mötet.

Honung är inte bara gott, det är nyttigt också,

Roland Albrecht

Svensk flytande matlagningshonung

I januarinumret av Bitidningen kunde man både på ledarplats och som separat artikel läsa att Honungsförmedlingen tagit fram en ny produkt, nämligen flytande honung med namnet Svensk flytande matlagningshonung.

Naturligtvis blir man intresserad av hur detta går till (själv har jag testat med att ställa ner den nyslungade honungen i frysen för att ta fram burkarna i den takt jag förbrukar dom). Därför skickade jag en fråga till Rolf Månson för att ta reda på om detta är något som vi biodlare själva kan göra. Rolf gav följande svar:

Hej Arnold.

Som svar på dina frågor skulle jag vilja sammanfatta följande:

Det jag skrev i Bitidningen att vi förändrat den "inbördes sockerfördelningen" innebär att vi tillför en viss del fruktos (finns naturligt i honungen). Hur stor del kan jag inte av affärsmässiga skäl tala om.

Beträffande om ni som "amatörer" kan klara att göra en flytande produkt så ska man ha i minnet att det tog oss nästan två år att säkerställa produkten. Vi garanterar att produkten håller sig flytande i nio månader och då är det värdefullt att ha en fin processanläggning.

Hälsningar
Rolf Månson
SBR:s Honungsförmedling AB

När jag frågade vidare om ursprunget till den tillsatta fruktosen fick jag inget ytterligare svar. Då får man ta Internet till hjälp. Söker man på "Svensk flytande matlagningshonung" så kommer man snabbt till Biodlingsföretagarnas diskussionsforum där man kan läsa att det handlar om tillsats av sockerarter som inte är insamlade av bina, alltså förfalskad honung.

Personligen reagerar jag mycket kraftigt på det som skett och har skickat in en begäran om att mitt medlemskap i SBR ska upphöra med omedelbar verkan. Kan inte SBR sköta sin huvuduppgift att värna om begreppet Svensk honung som en naturlig och oförvanskad produkt är jag inte intresserad av att vara medlem i SBR längre (naturligtvis kommer jag att fortsätta som lokal medlem i vår lokalförening).

När nu SBR har förstört förtroendet för Svensk honung så tycker jag att vi som bor inom distriktet, som numera heter Sjuhärads biodlare-distrikt, ska marknadsföra vår produkt som Sjuhäradshonung, en naturlig och närproducerad honung. Erkänn att ordet Sjuhäradshonung känns bra i munnen, precis som äkta honung gör.

Arnold Andreasson

Kommentar...

Rolf Månsson, styrelseordförande i HF, och Sören Diberg, förbundssekreterare i SBR, som båda skrev om matlagningshonung i januarinumret av Bitidningen fick via e-post möjlighet att lämna en kommentar på min artikel på föregående sida. Rolf har kommit med följande svar:

Hej Arnold.

Jag har tagit del av det du tänker skriva i bibladet. Eftersom du presenterar mitt svar till dig så tycker jag att du ska även skriva ut dina frågor så att biodlarna vet vad jag svarar på.

Sedan tycker jag att du har överreagerat genom att säga upp ditt medlemskap i SBR. Saken är den att vi har fått produkten godkänd av miljökontoret i Mjölby (som är beslutande myndighet) innan vi lanserade den på marknaden. Efter att Biodlingsföretagarna gjort en anmälan så har frågan kommit upp igen. Nu pågår en genomgång av etikettens utformning som kommer att behandlas i nästa månad.

Vi har inte haft för avsikt att lansera någon "förfalskad" honung, utan ser den som en utveckling av ny produkt. Den flytande honungen ökar kraftigt i försäljning. Eftersom vi processar den här produkten på samma sett som all annan honung så har vi kvar alla nyttiga enzymer. Produkten har mottagits väl på marknaden.

Slutligen hoppas jag att du omprövar ditt beslut om medlemskapet i SBR.

Med vänlig hälsning
Rolf Månsson, SBR:s Honungsförmedling AB

Mina frågor som Rolf efterfrågade i svaret såg ut så här:

Hej
Jag håller just på med att sammanställa årets Biblad för vår lokala biodlareförening och letar lite material till detta.
Efter att ha läst din artikel i Januarinumret av bitidningen blev jag nyfiken på hur man kan fixa till flytande honung (själv har jag testat med att frysa honung för att den ska hålla sig flytande längre). Du skriver i din artikel att "vi har förändrat den inbördes sockerfördelningen för att få honungen flytande". Är detta något som vi amatörer också kan utföra eller kräver det dyrbar processutrustning?

Hälsningar
Arnold Andreasson, Rävlandaortens biodlareförening.

Min personliga slutsats av denna dialog är:

Det här handlar inte om att vinna kampen mot Miljökontoret i Mjölby, utan det handlar om att behålla, eller vinna tillbaka, konsumenternas förtroende för Svensk honung. Produkten som visas i Bitidningen signalerar tydligt att den innehåller Svensk honung som är flytande och passar bra för matlagning. Inte att det är honung som gjorts flytande genom tillförandet av en specifierad mängd tillsats.

Vi måste vara övertydliga i kommunikationen med marknaden med budskapet att Svensk honung alltid är äkta vara insamlad av svenska bin till 100%. SBRs ledning verkar prioritera det kortsiktiga honungspriset (se Sören Dibergs och inte minst Bengt Stahres ledare i januari respektive mars-numret). Det längsiktiga priset sätts dock i butiken när kunden står med en importerad burk och en svensk burk och väljer bort den dyra svenska honungen för att den eventuellt är utspädd.

Driver man Rolfs resonemang vidare så kan man dryga ut honungen innan man skickar den till Mantorp så länge man håller sig till sådant som "finns naturligt i honungen". Man har ju "kvar alla nyttiga enzymer" ändå. Jag tror inte att det finns någon seriös biodlare som tycker att detta är ett bra scenario och ett sådant beteende måste omedelbart bekämpas med rättsliga medel.

Rolf nämner en anmälan i sitt svar. Den pressrelease som gick ut till samtliga större tidningar den 8 december i samband med denna anmälan presenteras här nedan.

Ämnet hade också varit uppe på distriktets årsmöte och en motion till SBRs riksförbundsmöte finns att läsa på sidan 16.

Arnold Andreasson

Förfalskad svensk honung!

Biodlingsföretagarna har lämnat in anmälan om otillåten och vilseledande märkning av svensk honung till Miljökontoret i Mjölby.

Biodlingsföretagarna, som organiserar större delen av de svenska yrkesbiodlarna, har upprörts över att SBRs Honungsförmedling i Mantorp, som tappar en stor del av den svenska honungen åt Sveriges biodlare, har startat produktion av en honungssort, Matlagningshonung, som enligt EG-rätten och svensk livsmedelslagstiftning inte är att betrakta som honung utan som en förfalskad honung. Den har dessutom en vilseledande märkning.

Den svenska honungen är en produkt som allmänheten litat på, visar respekt för och köper fast den ofta är dyrare än den importerade. Valet av den svenska honungen görs av skäl som, att bina samlar in honungen från våra svenska blommor och hjälper till med pollineringen i naturen och i våra trädgårdar. Biodlingen är djupt förankrad i den svenska folksjälen och de flesta har en anförvant, som är, eller har varit biodlare eller så känner de någon av de 11.000 svenska biodlarna. Det handlar också om att konsumenten inte litat på den importerade honungen, från "länder utanför EU", som det brukar stå med fin stil på burkar med importerad honung. Biodlarna själva, både hobby- och yrkesfolk, värnar vår svenska honung och ingen trodde väl att det skulle fuskas med denna produkt.

Fruktsocker tillsats manipulerar honungen så att den håller sig flytande.

Förhoppningsvis är det också svensk honung i burkarna som konsumenten handlar, men nu har SBRs Honungsförmedling i Mantorp framställt en matlagningshonung genom att tillsätta fruktsocker för att därigenom få en flytande produkt från svenska biodlare. Svensk honung är aldrig flytande, förutom när den

är nyskördad, och den måste manipuleras om den skall behålla sin flytande konsistens. Om denna nya produkt kan tillåtas på den svenska marknaden innebär detta, att det är fritt fram för inblandning av socker i vår svenska honung. Det är därför som föreningen Biodlingsföretagarna kraftigt vänder sig emot den nya produkten "matlagningshonung" och har lämnat in en anmälan till Miljökontoret i Mjölby kommun om otillåten märkning av honung med krav om att produkten ska dras tillbaka från marknaden, men om den ändå skulle få fortsätta att säljas, namnet måste ändras, så att det klart framgår att det inte rör sig om honung.

Definition av honung

Enligt svensk livsmedelslagstiftning och EG-rätten får man inte ändra innehållet i honung och sedan kalla det honung. Livsmedel med beteckningen honung är förbehållet ett livsmedel där bin har hämtat nektar och liknande från blommor och växter och genom inverkan av enzymer och avvattning av nektarn producerat honung.

Om man tillför fruktos (en i honung naturligt förekommande sockerart) är det att anses som tillförsel av en livsmedelstillsats. Enligt bilaga II andra stycket Honungsdirektivet (2001/110/EG) får man inte tillsätta livsmedelstillsatser och därefter kalla produkten Honung. Det spelar ingen roll om tillsatsen är naturligt förekommande i honungen. Grundsytet är att skydda honungen som den naturprodukt den är, dess karaktär, egenskaper och sammansättning som bina producerat den.

Märkning

Märkningen får inte vara vilseledande utan konsumenten skall direkt förstå vilket livsmedel det rör sig om. Den nuvarande märkningen, Matlagningshonung, är vilseledande för konsumenten och det är uppenbart att konsumenten inte uppfattar att produkten har förändrats. Denna produkt strider därför mot Livsmedelsverkets märkningskungörelse.

Förfalskad och kontaminerad honung

I bakgrunden finns oron för den förfalskade honungen som just nu översvämmar världen. Kinesisk honung är idag bannlyst inom Europa, Canada och USA p.g.a. kontaminering med främmande ämnen, men exporteras i stora mängder via transitländer. Syntetiska sockerprodukter som är honungslänkande och kan dryga ut den äkta honungen framställs i bl.a. Indien i stora kvantiteter och levereras till honungstappare i stora delar av världen. Förfalskad honung upptäcktes i Danmark för ungefär ett år sedan och skakade om den danska biodlarkären.

Kvalitetssäkring

För att garantera den svenska honungens kvalitet arbetas idag intensivt med kvalitetssäkringssystem för svensk honung, bl.a. genom den s.k. Honungsringen och Svenskt Sigill. Med hjälp av pollenanalyser kan man avgöra ursprunget på honungen (det var på detta sätt den förfalskade honungen i Danmark upptäcktes). Även kemiska analyser genomföres för att kunna avslöja eventuell uppblandning.

Biodlingsföretagarna, och förhoppningsvis alla andra biodlare och honungsälskare, kräver nu att svensk Honung även i fortsättningen får vara Honung och inte ett sockersubstrat!

För Biodlingsföretagarna

Bo Göran Nilsson, Ordf. Biodlingsföretagarna

Rapport från Sjuhärads Biodlaredistriktets årsmöte den 14 februari 2004.

Det var en fin vinterlördag när vi, jag och Ingemar Håkansson från Marks härad, som suppleanter i distriktet åkte upp till Rångedala. Något man tänkte på var att det nya datumet för årsmötet kändes bättre än att sitta en hel lördag i mitten av mars på ett möte när vårsolen skiner utanför.

Valberedningen hade fått i uppdrag att ta fram en helt ny ordförande för Sjuhärads Biodlaredistrikt eftersom Irené Jonsson avsåg sej. Valberedningen fick problem så Irené tog på sej rollen ytterligare ett år.

Åke Ferm hade skickat en motion till distriktets årsmöte om att lägga ner avelskommittén. Citat "Jag har varit sammankallande och inte lyckats få till stånd någon form av avelsarbete, utan, det är så att varje drottningodlare har sina avelsdrottningar och odlar efter dom. Därför föreslår jag att denna kommitté slopas" slut citat. Mötet beslutade att någon inom styrelsen ska ansvara för avelsfrågorna.

Sen va Åke på tapeten igen när han föreslog, och som det även beslutades om, att till hösten på Sparrehus ska alla lokalföreningar träffas och berätta för varandra om vilka metoder som fungerar och varna för dom som inte gör det när det gäller bekämpning av varroakvalster.

Till Rävlandaortens snickerikurs så har Mats Persson ett par olika varianter av drönarramar som han kommer och förevisar på kursen. Kursen kommer att genomföras under senvinter-våren

Åke Ferm påminde om det han sa på förra årsmötet; att det första vi ska göra på våren är att sätta in drönarramar.

Mats hade tagit med sig en 3-delad drönarram med insatta flugpappersremsor i mittendelen. Remsorna var skyddade för bina med flugnäät. Mats har varit hos Karl-Erik Theblad, som tänkt ut ideén, och med egna ögon sett att det bara kryllar av kvalster på flugpapperna. Så häng på snickarkursen. Det finns flera varianter av ramar beroende på vilken tidsperiod man vill jobba med.

Å sen blev de mat å mat å kaffe.

Vårt distrikts röst inom riksförbundet, Per Ideström, redogjorde för vad som händer på SBR. SBR jobbar till exempel med att uppvakta vår statsmakt för att underlätta för den lille biodlaren gentemot gällande EU-lagar när det gäller hur slung- och tappningsrum ska se ut hemma för att vi ska kunna sälja honung till bekanta och på marknader.

Per talade sedan om en annan marknad, (vi, människor, alltså) som har börjat intressera sig för matlagning. Vi ser på matlagningsprogram på TV så det står härliga till. Alltså måste vi ha flytande honung till hands. Eftersom vi här i Norden inte naturligt har en konstant flytande honung, som man till exempel har i sydeuropa, så har Honungsförmedlingen, som är ett företag där SBR äger 51%, kommit på att om man sätter till lite extra fruktsocker så håller den sej flytande.

Detta faller utanför ramen för "Livsmedelsverkets föreskrifter om honung". Mötet gav Ingemar Håkansson uppdraget att skriva en motion som ska tas upp på SBR:s riksförbundsmöte 2004.

Sen blev de kaffe igen å Tårta....åååhh...

Avslutningsvis kåserade den mångkunnige Kjell- Eric Andersson, Istorp, om bland annat biterapi mot värk och om varroans härjningar i Södra Mark. Och framför allt, hur smakar gift egentligen?

Christer Berntsson

Motion till SBR:s riksförbundsmöte 2004 om utspädd honung

Vi biodlare i Sjuhäradsbygden har genom tidningsartiklar fått kännedom om att Honungsförmedlingen blandar ut den honung vi levererar dit och ändå kallar produkten för honung. Detta trots att livsmedelsverkets föreskrifter klart anger vad som får och inte får kallas för honung.

Många gånger har biodlare fått förklara för konsumenter att honung inte är utblandad med andra sötningsmedel och går i god för att dennes egen honung samt de burkar i affären som har etikett med SBR:s slinga absolut inte innehåller något annat än den nektar bina samlat in. Detta ständigt pågående arbete blir helt spolierat då Honungsförmedlingens agerande blir allmänt känt.

Därför kräver vi medlemmar att:

SBR:s representant i Honungsförmedlingens styrelse ser till att Honungsförmedlingen följer gällande lagstiftning och Livsmedelsverkets föreskrifter.

Styrelsen för Sjuhärads biodlaredistrikt på uppdrag av medlemmarna vid årsmötet den 14 februari 2004 genom Ingemar Håkansson.

Irené Jonsson, ordförande Sjuhärads biodlaredistrikt

Årsmötesprotokoll år 2003

Protokoll fört vid Rävlandaortens biodlarförenings årsmöte
2003-11-16 i RAIS-stugan i Rävlanda. Närvarande: 30 st.

§ 1. Öppnande.

Ordförande Gert Claesson hälsade alla välkomna. Han vände sig särskilt till Mats Persson och Åke Ferm från Marks biodlarförening och förklarade mötet öppnat.

§ 2. Val av mötesfunktionärer.

- Till att leda dagens förhandlingar valdes Gert Claesson.
- Till sekreterare valdes Sigge Bodén.
- Till att justera dagens protokoll valdes Uno Carlsson och Rolf Karlsson.

§ 3. Dagordningen.

Ett förslag till dagordning upplästes och godkändes.

§ 4. Godkännande av kallelsen till årsmötet.

Kallelsen hade sänts ut med post till alla medlemmar. Mötet godkände den vidtagna åtgärden.

§ 5. Styrelsens redogörelse för året som gått.

- Verksamhetsberättelsen upplästes och godkändes. (Bilaga till protokollet).
- Den ekonomiska ställningen för föreningen upplästes och godkändes.
- Revisorerna som gått igenom föreningens räkenskaper förordade ansvarsfrihet för räkenskapsåret.

§ 6. Ansvarsfrihet.

Efter att ha hört verksamhetsberättelsen och revisorerna, beslutade mötet enhälligt bevilja styrelsen ansvarsfrihet för det gångna året.

§ 7. Skrivelser och rapporter.

- Christer Berntsson redogjorde från distriktets möte, där Irene Jonsson ordförande inte ställer upp för omval. Mötet godkände rapporten.
- Kjell Jonsson vuxenskolan har erbjudit sina tjänster när det gäller cirklar och studier.
- Till distriktets sommarmöte den 6 juni 2004 kommer Agne Olausson och talar om biodling och jordenergi.

§ 8. Verksamhet det kommande året.

- Bestämdes att ordna vår och höstmöte samt två träffar med praktiska inslag hos Gerhard Holgersson i Morjhult och Sven Alfredsson i Bollebygd och årsmötet i november 2004.
- Utåtriktade aktiviteter, Gert informerade att Mölnlycke biodlarförening är intresserade att ha ett samarbete, och att västnytt kan tänka sig göra något reportage. Föreningen räknar med att till våren starta en snickarkurs där tillverkning av ramar, kupor och bottnar. Mats Persson erbjuder prototyper på bottnar för koll av varroa.
- Föreningen har inga avgifter till andra organisationer att betala.
- Medlemsavgiften för 2005 till föreningen fastställdes till 35 kr.
- Mötet godkände den föreslagna budgeten för 2004.

§ 9. Stadgar.

Senaste versionen av stadgar finns på SBRs hemsida (www.biodlarna.se)

§ 10. Val av ordförande.

Till ordförande på 1 år omvaldes Gert Claesson Bollebygd.

§ 11. Val av styrelseledamöter.

Till vice ordförande valdes Christer Berntsson Rävlanda och ledamot Leif Olausson Rävlanda båda på två år.

§ 12. Ersättare i styrelsen.

Till ersättare i styrelsen valdes Gerhard Holgersson Morjhult på två år.

§ 13. Val av kontaktmän och kommittéer.

Rävlanda: Uno Carlsson. Hindås: Bengt Olausson. Töllsjö: Lars-Inge Johansson Sättila: Leif Olausson. Hällingsjö 1: Sievert Klementsson. Hällingsjö 2: Bo Berglund. Bollebygd 1: Gert Claesson. Bollebygd 2 Sigge Bodén. Till honungsbedömningskommitté omval av Christer Berntsson, Leif Olausson och Lars-Inge Johansson. Christer sammankallande. Sjukdomskommitté utsågs kontaktmännen

§ 14. Revisorer.

Mötet valde Gustav Gustavsson Rävlanda till revisor på två år.

§ 15. Ersättare för revisorerna.

Uno Carlsson (har ett år kvar)

§ 16. Val av valberedning.

Till valberedningen på 3 år valdes Gerhard Holgersson Morjhult. Övriga i valberedningen Sten Barton 1 år kvar och Arnold Andreasson 2 år kvar.

§ 17. Val av ombud till distriktets årsmöte.

Till ombud valdes Roland Albrecht Bollebygd, Lars-Inge Johansson Töllsjö och Bengt Olausson Hindås. Till ersättare utsågs Helena Hurden Rävlanda, och Jerry Börjesson Töllsjö samt Leif Hjalmarsson Bollebygd.

§ 18. Övriga valärenden.

Till att representera föreningen i vuxenskolan utsågs Gerhard Holgersson Morjhult och till föreningsarkivet fick styrelsen i uppdrag att utse.

§ 19. Övriga frågor.

- Transport av vax till Tofta blir den 30 november. Inlämning till Hermans foder i Rävlanda. Gerhard Holgersson ombesörjer transport till Tofta.
- Det framkom att det fanns material till salu både ramar och kupor hos Göte Hermansson Bollebygd, som lagt av med bin.

§ 20. Avslutning.

Ordföranden tackade för visat intresse och förklarade mötet avslutat därefter blev det smörgåstårta och öl eller vatten samt kaffe och mockatårta.

Ordförande *Gert Claesson* Vid protokollet *Sigge Bodén*

Justeras *Uno Carlsson* Justeras *Rolf Karlsson*

Verksamhetsberättelse

Verksamhetsberättelse för perioden 2002-10-01 till 2003-09-30.

Styrelsen.

Ordförande Gert Claesson, Vice ordförande Christer Berntsson, Kassör Monica Selling, Sekreterare Sigge Bodén, Ledamot Leif Olausson, Ersättare Gerhard Holgersson och Roland Albrecht.

Revisorer.

Gustav Gustavsson och Arne Lind . ersättare Uno Carlsson.

Honungsbedömningskommitté.

Christer Berntsson, Leif Olausson och Lars-Inge Johansson. Samman kallande Christer.

Valberedning.

Uno Carlsson, Sten Barton och Arnold Andreasson. Samman kallande Uno.

Bitillsyningsmän.

Björketorp, Bollebygd och Töllsjö församling Uno Carlsson och för Sätilla och Hyssna församling Åke Ferm.

Ombud till länsförbundets årsmöte.

Leif Olausson, Arnold Andreasson och Sigge Bodén. Ersättare Roland Albrecht, Bengt Olausson och Lars.Inge Johansson.

Årsmötet 2002.

Årsmötet hölls den 17 november 2002 i RAIS-stugan i Rävlanda vi firade 70- års jubileum, efter sedvanliga årsmötesförhandlingar intogs en god middag därefter var det kaffe och tårter.

Möten.

Styrelsen har under året haft två styrelsemöte, där årets aktiviteter planerades. Medlemsmöten har det varit två ett på våren och ett på hösten därutöver har det varit två träffar med praktiska aktiviteter.

Medlemsantal.

Antalet medlemmar som är registrerade hos SBR är 51 st och 2 st familje-medlemmar.

Vår och höstmötet.

Värmötet hölls i Orintostugan i Rävlanda den 26 mars. Karl-Erik Andersson från Istorp, han berättade om sina erfarenheter om varroan, i Mark södra var ca 90% av samhällena smittade då biodlarna inte kollade sina samhällen. Han uppmanade alla att kolla sina samhällen för att minimera spridning, behandling kan ske med Mjölksyra, Myrsyra eller Oxalsyra.

Höstmötet var också på Orintostugan. Sven Alfredsson (ny biodlare) berättade om sin första sommar som biodlare. Åke Ferm från Marks biodlarförening talade om varroan som finns lite över allt.

Vår och sommarträff.

Vårträffen var hos Clois Serneberg Ginkagården Björketorp den 25 maj, Praktisk vårundersökning och sommarträffen hos Bengt Olausson Sundshult Hindås, praktisk sommararbete i bigården samt förevisade Mats Persson och Åke Ferm hur man diagnostiserar nedfallsprov. Ett tack till Clois och Bengt för vi fick komma till dem.

Inbjudan och representation.

Den 27 mars var föreningen inbjuden till Wendelsbers Folkhögskola i Mölnlycke, där var Erik Österlund och talade om "det naturliga biet" och avel i varroatider.

Den 10 september var ett 10-tal medlemmar i Hällesåker där förevisade Preben Christiansen hur man praktisk använder Mjölksyra, oxalsyra och myrsyra därefter blev det en frågestund med Preben.

Föreningen har varit representerad vid hembygdens dag i Bollebygd och vid biodlingens dag i Rävlanda. Tyvärr hade vi inte någon honung klar att sälja i Bollebygd det var många som frågade efter honung.

Utbildning.

Föreningen har under våren genomfört en cirkel för nya biodlare vilket medfört att flera av de nya har skaffat sig bin.

Slutord.

Det är nu slut på detta biåret och får se framemot nästa, sommaren 2003 har varit ganska torr så honungsskörden har väl varit sådär men vi får se framemot en ny sommar.

Styrelsen vill härmed tacka alla medlemmar för det gångna året och överlämnar till årsmötet att ta ställning till de åtgärder som vidtagits under året.

Gert Claesson

Christer Berntsson

Monica Selling

Sigge Bodén

Leif Olausson

Statistik för år 2003

Antal medlemmar: 53 st (+ 7 stödjande medlemmar).
Antal lämnade rapporter: 26 st.

Invintrade samhällen: 112 föregående höst,
113,5 denna höst.

Vinterförluster: 13 samhällen.
Svärmar: 19 st.
Vandring: 0 samhällen.

Honungsskörd: 1705 kg.
Socker-åtgång: 1014 kg.
Bifor-åtgång: 412 kg.

Biraser: 0 samhälle med Nordiska,
70 samhällen med Gula (italienska),
0 samhällen med Crainer,
21 samhällen med Buckfast,
22,5 samhällen med annan ras/blandras.

Antal samhällen: 1 medlem har 11-20 samhällen
6 medlemmar har 6-10 samhällen
7 medlemmar har 3-5 samhällen
11 medlemmar har 1-2 samhällen
1 medlem har 0 samhällen.

Honungsskörd: 17,2 kg per övervintrat samhälle.

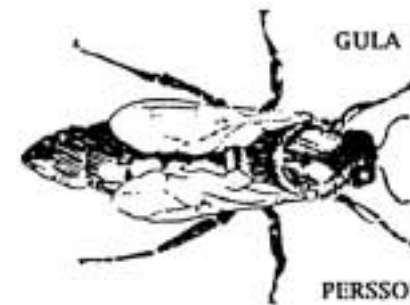
Annonser:

Säljes:

- 4-ramars rostfri slunga, LN perforator, foderballonger, plastkärl med eller utan kran och diverse bimaterial. Göte Hermansson. 033-28 50 67.



MARKS BI & SNICKERI
Eget snickeri - Låga priser
Säljer även ljusmassa och ljusvekar
Varvsbottnar silverkas på beställning
Öppetider: Månd. Onsd. Fred 17-20
Lördag 10-13. Övriga tider: Ring först!
HEDE. 510 21 SÄTILA
Telefon 0301-425 20



GULA BIDROTTNINGAR

Under säsongen kommer vi
att leverera bidrottningar i
män av tillgång.
Friparade, stationsparade
eller inseminerade.
Märkta och vingklippta.

PERSSENS BIGÅRD SKENE
Tel 0320-40007

Omslaget:

Roland Albrechts bigård i Bollebygd. Ytterhusen är byggda för att rymma 4 stycken lågnormal skattlådor. Ytterligare en bigård har Roland på Nissaråsen. Med sin skörd på 190 kg honung står han för mer än 10% av föreningens rapporterade produktion.

Foto: Roland Albrecht