



HAUSTAR HONNING: Birøktar Alf Helge Søyland børstar biene av voksplata på vant vis. Biene er så rolege i dag at korkje hanskar eller nettinghatt er naudsynt.

kunne eg sjølvstg ikkje seia nei til.

Stabilt og sentralt

Kvifor Søyland plasserer digitalvekta og resten av kubane sine på Voss, har mange grunnar.

– Voss har for det første eit stabilt vēr med temperaturrekordar i fylket. I tillegg er det mykje villbringebær og kløverblomar her, som lagar fantastisk god honning. Ringheim er også ein god stad fordi det er sentralt og god plass for biene å søkja nektar som dei vanlegvis kan flyga meir enn 3 kilometer etter, seier han.

Denne vekta kan ein følgja med på heile døgnet på heimesida til Norges Birøkerlag.

– Kvar kveld klokka ti vert dagens fem registreringar sende direkte til eit vektregister på heimesida. Dette er noko heilt nytt og spennande i birøktarsamanheng, fortel han.

Ettertrakta honning

Dei siste voksplatene vert tekne ut, og Søyland anslår at han no har hausta 10-15 kilo honning frå den eine vesle kubene.

– På ein god sesong kan eg klara å hausta inn eit par tonn honning. Men i år blir det nok ikkje fullt så mykje, med tanke på all nedbøren vi har hatt.

Bringebærhonningen frå Voss er ein ettertrakta honning, i følgje Søyland sjølv.

– Vossahonningen er lys på farge og har ein mild og fruktig smak. Under Bondens Marked i Bergen er honningen svært populær.

Telefonen hans ringjer. Etter samtalen, kjem Søyland attende med ein lur smil.

– Det var frå Bondens Marked i Førde. Dei vil ha ein birøktar med honning frå Voss!

STINE STRAND CARLSEN | tekst
DANIEL MELVE KVARME | foto
redaksjon@avisa-hordaland.no



AVANSERT DIGITALVEKT: Ei avansert digitalvekt er plassert på Ringheim. Det finst berre 12 av denne vekta i Noreg.



HONNINGSNACKS: Søyland lagar også noko han kallar honning-snacks. Han plasserer voksplater i glas som biene byggjer vidare på, og til slutt får han ein næringsrik honning med små voksbitar i.

FAKTA | BIER



- Bie kjem frå ordet Apis Mellifera på latin som tyder «Den som hentar honning».
- Bier lever for å arbeida, og kan flyga opp til 3 km eller meir for å samla inn nektar til bikuben.
- Det finst tre sortar bier i Noreg: Krainerbier, Brunbier og Buckfastbier.
- Biesortane kan ha ulikt gemytt. Biene vert spesielt avla fram for å ha roleg gemytt (med lite stikkelyst)
- Kvar bikube har ei dronning, resten av biene deler seg inn som arbeidarar og dronar.
- Når biene svermar frå ein kube, kan dei laga seg nytt tilhald i ei hol trestamme eller i ein hol husvegg som gjev nok plass for nye voks-kaker og bier.
- Om vinteren går biene i dvale inne i kubene, og lever på honningen dei har samla opp gjennom sommaren (evt. sukker som birøktarar fyller på når dei tek ut honningen).
- Dronninga lever gjerne i 2-3 år. Arbeidarbiene lever frå 2 (sommarbier) til 8-9 månader (vinterbier).

Kjelder: Alf Helge Søyland, norgesbirøkerlag.no og wikipedia.no