Har du et tip?
Send det til redaktionen: redaktion@skivefolkeblad.dk

Bierne fylder automatisk resten til bistaden med det harpikslignende propolis. I baggrunden ses plader med gulligt stof på. Det er pollen, som bliver trukket af bierne, når de vender hjem efter blomsterbesøg.

Dorte Møller skaber blandt andet sæbe af biernes produktion. Denne sæbe indeholder propolis, som skulle være særligt godt mod betændelsessår.

Niels Christians dronninger skal

Den lokale fødevarefestival Madmødet løber af stablen for andet år i træk i syv midt- og vestjyske kommuner. På Skiveegnen kan man blandt andet besøge Spøttrup Bigård til og med i morgen ved at lave en aftale på forhånd

AF DAVID SKAANING
das@skivefolkeblad.dk

MADMØDET Spøttrup Bigård er en af de mange lokale fødevareproducenter i Midt- og Vestjylland, der holder åbent hus i forbindelse med Madmødet 2022.

Det summer løs på bigården for 41. år i træk. Det er ikke alene de hårdtarbejdende bier, der står bag den velkendte, brummende lyd, men også bigårdens to ejere, Dorte Møller og Niels Christian Vestergaard, summer af sted med nye initiativer og idéer, som skal være med til at fornye biavlen.

- Der er stadig meget at lære om bier, selvom vi har arbejdet med dem i så mange år, fortæller biavler Niels Christian Vestergaard.

Det blev sagt med et glimt i øjet, for de to biavlere ved uden tvivl mere om bier end de fleste. Men det er stadig muligt for dem at blive overrasket:

- For eksempel har denne vinter været en af de værste, vi nogensinde har haft, da utrolig mange bier er gået til, forklarer Niels Christian.

Derfor kunne mandagens gæster på bigården være vidne til en vaskeægte redningsaktion, da Niels Christian Vestergaard forberedte transportæsker for flere dronningelarver, som han vil fragte til Tunø for at få dem befrugtet.

- Der er nogen ting, man ikke kan udsætte, når man er biavler. De skal bare ordnes, men når jeg så er i »zonen« og arbejder med bierne, så står tiden stille, og så tænker jeg ikke på andet end dét, fortæller Niels Christian Vestergaard.

Milde bier på Tunø

For at modvirke vinterens tab af bistader, er det nødvendigt med nye, æglæggende dronninger, som kan sætte gang i honningproduktionen i nye bifamilier.

En bidronning skal kun befrugtes én enkelt gang for at kunne lægge omkring én million æg i løbet af sin levetid. Derfor er det for en biavler temmelig vigtigt at kende arten på dronen, der har befrugtet dronningen.

- Hvis vi satte dronningerne ud her på gården, så ville der potentielt være droner fra en radius af syv kilometer, der søgte hertil. Det er ikke til at holde styr på, forklarer Niels Christian Vestergaard.

Derfor er han på denne dag i færd med at

Har du et tip?
Send det til redaktionen: redaktion@skivefolkeblad.dk

Dorte Møller og Niels Christian Vestergaard har gennem 41 år avlet på bier. Gennem årene har de avlet meget milde bier frem, så de behøver ikke beskyttelsesudstyr, når de nærmer sig bistaderne. FOTO: DAVID SKAANING

Dorte Møller holder de sidste få rester propolis, som bigården har tilbage. Resten er blevet solgt til ivrige kunder.

Affugtet pollen på glas er også et populært kosttilskud. Bipollen bliver i nogle kredse hyldet som »super food«, der indeholder alle de vitaminer, et menneske har brug for.

en tur til Tunø

klargøre cirka 10 små »kassetter« i træ, som hver skal huse en dronningelarve og et lille følge af honningbier.

Planen er nemlig at de nye og ubefrugtede dronninger snarest muligt fragtes til Tunø for at blive befrugtet af nogle lokale droner på øen, da der her kun findes den milde bi-art »Buckfast«, som Spøttrup Bigårds dronninger også tilhører.

Honning og biprodukter

- Gennem årene har vi avlet de mest produktive og milde bier, forklarer Niels Christian og fortsætter:

- I de første mange år skulle jeg være klædt i fuldt beskyttelsestøj, når jeg åbnede et bistade, men nu er det meget sjældent, at jeg har det på, for bierne stikker kun meget sjældent, fortæller han.

> **» I de første mange år skulle jeg være klædt i fuldt beskyttelsestøj, når jeg åbnede et bistade, men nu er det meget sjældent, at jeg har det på, for bierne stikker kun meget sjældent**
>
> **NIELS CHRISTIAN VESTERGAARD**
> BIAVLER, SPØTTRUP

Hos Spøttrup Bigård har honningproduktionen været det primære fokusområde, indtil for nogle år siden, da Niels Christian Vestergaard og Dorte Møller lod sig pensionere.

De arbejdede begge som folkeskolelærere, og derfor var bigården i højere grad et hobbyprojekt.

Nu er tiden dog til, at de begge kan fordybe sig i nye bi-projekter, når tanken strejfer dem.

På den måde er Dorte Møller blevet bigårdens produktudvikler, og hun har sat sig for at finde nyttige formål med biavlens »restprodukter«.

- Der er mange kunder, der efterspørger vores pollen- og propolisprodukter. Det er naturprodukter, som gamle folkeslag har brugt i tusindvis af år, men som vi måske selv har været gode til at glemme, fortæller Dorte Møller.

Bipollen sidder på begge sider af bien, når de vender hjem til bistadet efter at have samlet nektar på en masse blomster. Ved at skabe en indgang til bistadet med små huller, kan man så at sige trække pollen-bukserne af bien og udvinde pollen-produktet.

Det kan senere fryses, affugtes og benyttes som kosttilskud.

Bier »kitter« også deres hjem med det såkaldte propolis, som er en slags harpiks, der også skulle beskytte bierne mod forskellige sygdomme. Også dette produkt kan udvindes af bierne og er Spøttrup Bigårds mest populære kosttilskud.

- Det er faktisk helt udsolgt, konstaterer Dorte Møller med et smil.

Til og med torsdag kan man besøge bigården, se bistaderne og høre nærmere om biprodukterne, hvis blot man ringer i forvejen.