

# MØDER OG KURSER FOR BIAVLERE 2025-26

**DE FYNske BIVENNER**

**FAABORG OG OMEGNS BIAVLERFORENING**

**LANGELANDS BIAVLERFORENING**

**NORDFYNS BIAVLERFORENING**

**RINGE OG OMEGNS BIAVLERFORENING**

**SVENDBORG OG OMEGNS BIAVLERFORENING**

**VESTFYNS BIAVLERFORENING**

**VINDINGE HERREDS BIAVLERFORENING**

**ØSTFYNS BIAVLERFORENING**



# VELKOMMEN

Biavlerforeningerne på Fyn og Langeland byder velkommen til vinterens fællesmøder og kurser. Vi glæder os til at se dig.

Deltagelse i et møde koster – med mindre andet er angivet – 50 kr. pr. person, som opkræves ved indgangen. Tilmelding er ikke nødvendig med mindre andet er angivet. Ved de fleste møder kan man desuden købe kaffe og brød.

Betaling for kurser, workshops mv. opkræves efter tilmelding.

Vi tager forbehold for ændringer af programmet.

Du kan opleve:

ANDERS PETER BLÆSILD, dronningeavler

CAMILLA SCHABERT, Schaberts delikatesser, biavler

HANS JØRN KOLMOS, professor, biavler

HELLE THEODORSEN, biavler på Nordfyn

LINA NASHOUR, biavler på Østfyn

MARGIT JØRGENSEN, Tommerup Biavl

MATHIAS BECH, biavler i Sønderjylland

RUNE KROGH, biavler på Midtfyn

TORBEN STRØMGAARD HANSEN, formand, Danmarks Biavlerforening

YOKO DUPONT, forsker, Aarhus Universitet

Og – ikke mindst – møde andre biavlere fra Fyn og Langeland



# MØDER

## Helle Theodorsen: Min biavl

Dato: Tirsdag den 4. november 2025 klokken 19.00

Sted: Kulturhuset Fjorden (aulaen), Regnar Langesvej 1, 5300

Kerteminde

Der vil kunne købes kaffe/the/øl/vand og kage, og man kan forhåndstilmelde sig til Karen Brødbæk Pedersen, telefon 3169 5024

Helle Theodorsen vil fortælle om, hvordan hun griber tingene an. Blandt andet hvordan hun indvintrer sine bier, men også hvad hun lægger mere eller mindre vægt på i løbet af året.

Helle er især kendt for sin dronningeavl, men denne gang vil hun sammen med deltagerne fokusere mere på avlen af familier og produktion af honning. Helle er også klar til at besvare spørgsmål.



## Anders Peter Blæsild: Med dronningen i fokus

Dato: Torsdag den 4. december 2025 klokken 19.00

Sted: Issø-skolen, Skolevej 4, 5771 Stenstrup



Anders Peter Blæsild har mere end 45 års erfaring med biavl på sin gård i Østjylland, hvor det hele begyndte med dyrkning af økologiske grøntsager og biavl. Sidstnævnte var dengang kun en hobby, men i 2009 blev beslutningen taget, biavl blev valgt og markerne blev tilplantet med skov, så bierne kunne stå på naturarealer eller økologiske arealer.

Anders Peter producerer i dag bidronninger og honning af høj kvalitet, som sælges under navnet FREDELIGE BIER. Ved aftenens foredrag vil han fortælle om sit arbejde med biavl, hvor dronningeavl er i fokus. Han vil blandt andet komme ind på hvilke forudsætninger, der skal være til stede for at man kan lave egne dronninger med et godt resultat, hvor temperament, udrensning, yngelmængde og honningudbytte er vigtige egenskaber.

Aftenens foredrag med Anders Peter vil være for alle, om man er begynder eller har flere års erfaring idet han med sine mange års erfaring er en god formidler for biavl.

# MØDER

## **Mathias Bech: Fra bigård til butik – min vej som biavler**

Dato: Torsdag den 8. januar 2026 klokken 19.00

Sted: Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Søndersø

Vi har inviteret Månedens skribent 2025 i Tidsskrift for Biavl, Mathias Bech, til at komme og fortælle om sin biavl. I første del af foredraget fortæller Mathias om, hvem han er, og hvordan han fandt vej til biavl. Han vil dele erfaringer fra sin bigård og giver et indblik i, hvordan han arbejder med bierne i hverdagen.

I anden del sætter Mathias fokus på de produkter, han fremstiller, og hvordan han har udviklet sin salgsstrategi. Han kommer ind på prissætning og hvilke overvejelser, der ligger bag, samt hvordan sociale medier spiller en vigtig rolle i at nå ud til kunderne og skabe interesse for biavl.



## **Hans Jørn Kolmos: Pas på bierne - de passer på dig**

Dato: Lørdag den 24. januar 2026 kl. 14.00

Sted: Ringe bibliotek, Algade 40, 5750 Ringe.

Parkering på og indgang fra Centrumpladsen.



Hans Jørn Kolmos vil i sit foredrag fortælle om biernes liv, deres sprog og deres betydning for planteverdenen og os mennesker. Om hvorfor bierne dør, og hvad vi kan gøre for at forhindre det.

Bierne er en følsom indikator for miljøets tilstand og menneskers sundhed. Derfor er det dybt bekymrende, at man i disse år registrerer massedød blandt bier overalt i verden. Hvad er årsagen? Hvad betyder det for os mennesker? Hvad kan vi gøre for at vende udviklingen?

Endelig vil Hans Jørn Kolmos tale om honning. Det er et forunderligt produkt: lavet af bier i samspil med bakterier ud fra planters nektar og solens kraft. Det er ikke bare et levnedsmiddel, men også et lægemiddel, som kan bruges i kampen mod sygdomsfremkaldende bakterier. Hans Jørn Kolmos vil fortælle om de ting i honning som virker på bakterier, og vi skal se på, hvordan vi i den moderne medicin er begyndt at bruge honning til heling af kroniske sår.

# MØDER

## **Torben Strømgaard Hansen og Rune Dahl Krog: Markedsføring af honning og andre biprodukter**

Dato: Torsdag den 5. februar 2026 klokken 19.00

Sted: Ringe bibliotek, Algade 40, 5750 Ringe.

Parkering på og indgang fra Centrumpladsen.

Formanden for Danmarks Biavlerforening, Torben Strømgaard Hansen, vil orientere om foreningens markedsføringsplan.

Hvorfor er der behov for en plan, og hvordan kan foreningerne og deres medlemmer engageres til at gøre en indsats for at udbrede kendskabet til biernes produkter? Hvilke redskaber har biavlerne til rådighed?

Rune Dahl Krog fra Ringe og Omegns Biavlerforening vil på baggrund af egne erfaringer fortælle om, hvordan man kan markedsføre sin honning, herunder hvilke lovmæssige forhold man skal være opmærksom på.



## **Yoko Dupont: BFOOD, biernes føde-ressourcer og landskabsbrug**

Dato: Mandag den 30. marts 2026 klokken 19.00

Sted: Ringe bibliotek, Algade 40, 5750 Ringe.

Parkering på og indgang fra Centrumpladsen.



Yoko Dupont er seniorforsker ved Århus Universitet på Institut for Agro-økologi – Agerlandets biodiversitet og har igennem mange år forsket i bier. Denne aften vil Yoko Dupont først og fremmest fortælle om det nuværende store projekt: BFOOD.

Forskningsprojektet omhandler biernes fødesøgning og landskabsbrug. Der forskes i bestøvning i såvel landbrug som i kulturlandskabet. Yoko vil også kort komme ind på bi-konkurrencen mellem honningbier, vilde bier og humlebier og vil orientere om, hvornår konkurrence kan blive et problem.

Vi glæder os til at høre dette spændende foredrag med en mangeårig dedikeret forsker på området.

# KURSER

## Lina Nashour: Lav dine egne bivoksllys

Dato: Lørdag den 8. november 2025 klokken 10-12

Sted: Kulturhuset Fjorden (køkkenet), Regnar Langesvej 1, 5300

Kerteminde

Pris: 350 kr., der inkluderer 1 stk. vokssmelter, 3 stk. fyrfadsforme, 1 meter væge. Du medbringer selv bivoks, men der vil være mulighed for at købe bivoksplader eller voksblokke på stedet.

Antal deltagere: Højst 20

Tilmelding: Senest den 2. november til Joachim Bentzen, [formand@oestfynsbiavlerforening.dk](mailto:formand@oestfynsbiavlerforening.dk) eller tlf. 4068 6079

Kom og vær med til et hyggeligt og kreativt kursus, hvor du lærer at lave dine egne lys af bivoks - helt fra bunden. Vi har forskellige lysforme, så du kan eksperimentere og skabe lys i netop den stil, du ønsker.

Kurset er perfekt for dig, der elsker håndværk, naturmaterialer og hyggelige stunder.



## Camilla Schabert: Cremekursus

Dato: Lørdag den 10. januar, klokken 12.30-16.30

Sted: 4-kløverskolen, afdeling Ørbæk, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Pris: 400 kr., der inkluderer materialer til 2-3 små glas af hver salve, emballage samt kaffe/te og kage.

Antal deltagere: Mindst 10 og højst 20.

Tilmelding: Senest den 29. december til Anna Marie Lyder, [lyder.annamarie@gmail.com](mailto:lyder.annamarie@gmail.com) eller tlf. 2254 1543

Camilla Schabert fra Schabert's Delikatesser vil lære os at lave cremer og salver med biernes produkter og andre naturlige råvarer. Efter en introduktion til metoder, begreber og råvarer samt en kort gennemgang af lovgivningen på området, laver vi sammen tre forskellige produkter: en universalcreme med anti-age egenskaber, Biavlerens Supersalve (med bivoks, honning, bipollen, propolis og Gelé Royal) samt en fast lotionbar (koncentreret og vandfri, nem at have med i tasken).



# KURSER

## Margit Jørgensen: Bee Wrap

Dato: Lørdag den 7. marts 2026, klokken 10-15

Sted: Brylle skole, Tobovej 43, Brylle, 5690 Tommerup

Antal deltagere: Højest 20

Pris: 100 kr. inkl. materialer og kaffe/te

Tilmelding: Senest den 20. februar til Ole Grønbæk,  
groenbaek@privat.dk eller tlf. 2145 6128

Bee Wrap er en moderne betegnelse for voksduk. Det vil sige stof, der er imprægneret med bivoks, så det er næsten vandtæt. Det bruges i dag til indpakning af fødevarer, og kan bruges igen og igen i flere år. Hver gang det bruges, erstatter det plastic og aluminium. Viden og godt håndværk er nødvendigt. Det handler dagen om.

I god tid forud for inspirationsdagen, modtager deltagerne detaljerede oplysninger om, hvad de skal medbringe og hvad, der er inkluderet i prisen.

Hver deltager kan forvente at lave et enkelt stykke bee wrap

Inspirationsdag

