

Biodlarcirkel sockras med webbkurser

Deltagarna i Menycirkeln för biodlare använder flera webbaserade kurser som underlag i sin cirkel. Det skapar en dynamik och leder förhoppningsvis till en ännu högre kvalitet i utbildningen.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Honung är på frammarsch, inte minst vad gäller antalet användningsområden. Många biodlare skulle gärna se att vi smakar på honung som vi smakar på vin. Dofta, studera färgen, smaka. Hur skiljer sig höstens skörd från sommarens, ängshonungen från skogshonungen?

I takt med utvecklingen, ökar också behovet av mer kunskap. Elva biodlare går Menycirkeln ”Den nya HonungsmeNYn” med underrubriken Produkt- och processutveckling för biodlare. Processledare är Jesper Lindström, som är agronom med livsmedelsinriktning och arbetar på SIK i Linköping.

– När man talar om produktutveckling tänker man gärna på den fysiska delen med att utveckla recept, men det är egentligen en väldigt liten del. I den här cirkeln vill vi ta med hela flödet. Man måste ha insikt i eller förståelse för alla bitar, om man ska kunna ta fram en produkt som har en framtid.

– Vi kommer även att gå in på hur man kan bredda användningsområdet för honung och hitta samarbeten med producenter som kan använda honung som råvara. Då är det viktigt att förstå kundens önskemål, samtidigt som man måste kunna förmedla värdet i sin unika produkt. Om kunden inte kan kommunicera mervärdet i just denna honung, skulle det gå lika bra att använda importhonung.

Flera webbkurser ingår

Den här Menycirkeln skiljer sig från Menys



Arne Johansson, vice ordförande i Sveriges Biodlares Riksförbund, uppskattar utvecklingen som är på gång inom branschen. Själv experimenterar han gärna genom att smaksätta honungen med bl a lingon och lime.



tidigare cirklar, eftersom man använder ett flertal av Menys webbaserade kurser.

– Ambitionen är att vi ska använda minst en webbaserad kurs inför varje ny träff, berättar Jesper Lindström.

– Jag utgår från deltagarnas önskemål och väljer ut vissa avsnitt som stämmer in på de teman som tas upp. Vid nästa träff i oktober kommer till exempel en nutritionist att prata om honung och koppla detta till Menykursen Kost och hälsa som cirkeldeltagarna just har genomfört.

En av deltagarna i cirkeln är Arne Johansson från Väring i Västergötland. Arne är biodlare sedan 30 år och han experimenterar gärna med nya smaker och användningsområden. I hans 70 - 80 samhällen jobbar ca 3,5 milj bin. Varje samhälle producerar 40 kg honung. De större biodlarna har ofta över 100 samhällen.

– Biodling är en konservativ bransch. Ta bara våra burkar som alltid har innehållit 700 gram. Med tanke på att vi idag har många ensamhushåll och årsförbrukningen ligger på 600 gram honung per person, finns

det säkert en större marknad för mindre burkar, säger Arne Johansson

En bransch i förändring

Nu börjar det komma honung i flera olika förpackningsstorlekar, men också i olika smaker. Arne Johansson, som även är vice ordförande i Sveriges Biodlares Riksförbund, välkomnar utvecklingen och tror att man har kvinnorna att tacka för att honungsbranschen nu börjar se annorlunda ut.

Allt fler kvinnor arbetar med biodling och runt om i Sverige bildas kvinnliga nätverk för att stötta dem i den traditionellt manliga branschen.

– Honung är ju en tacksam produkt, den är ofarlig och lätt att förpacka, men börjar vi göra något annat av den, så räcker inte vår kompetens. Därför har jag valt att gå den här Menycirkeln, säger Arne Johansson.

Och nu har faktiskt bina blivit en EU-angelägenhet. Antalet pollinerande insekter i Sydeuropa har minskat drastiskt pga olika sjukdomar och då ökar intresset för bin. I höst kommer frågan till och med att tas upp på ett EU-möte på ministernivå. ■