

Slik kan du høste skogsbærhonning

Av Roar Ree Kirkevold
Birøkteren no 1 2022

Mange forbrukere blir mer og mer bevisste på det store smaksspennet som norske honning representerer. Det å ta vare på ressursene så optimalt som mulig blir avgjørende fremover. Møt to som produserer skogsbærhonning: Jon Olav Vehus og Svanhild Fosser

JON OLAV VEHUS, EN MESTER I SKOGSBÆRHONNING!

Langt inne i skogene i Agder finner du Jon Olav Vehus. Han har «honning i årene» for i sin tid var både onkel og far to av landets største og mektigste næringsbirøktere. De bygde opp et betydelig lokalt marked for en type sentkrystalliserende honning som de måtte hente tidlig om våren. Vi snakker om skogsbærhonningen som her hovedsakelig består av blåbær og tyttebær. Det skulle nesten bare mangle, for furumoene her bugner av disse to bærsortene.

TRIKSET

Du må få biene opp i styrke tidlig, forteller Jon Olav. Mye er gjort med et bra lyngtrekk høsten i forveien pluss gode, friske og unge dronninger, men han har også et triks som booster de små husdyrene ekstra mye om våren.

Jeg bruker mest todronningbifolkene mine til skogsbær. De er så sterke at jeg ofte kan sette på ei full helkasse med ti tavler når blåbærtrekket normalt begynner rundt 20. mai. Med éndronningbifolkene er det litt annerledes. De overvintrer oftest på syv rammer, og når det er tid for utvidelse, setter han inn tavle åtte i yngelrommet, men ikke mer. Den doble pakkveggen blir stående. Han bruker de som utvikler seg raskest, for de finnes alltid. Så holder igjen det han tør, men rett før blåbærtrekket, setter han på en skattekasse med seks tavler og to doble pakkvegger uten å utvide yngelrommet til ti tavler.

Min erfaring er at dette gjør at biene kommer raskere i styrke. Siden blåbær blomstrer så tidlig, så er det en god del gambling, men jeg får skogsbærhonning hvert år, forteller han.

FÔRING

Inne i Agder er det lite bringebær og annet sommertrekk. Blir det kaldt og regnfullt, må jeg fôre, men jeg gjør det så forsiktig jeg kan, sier han. Én kilo sukker blandet i vann per bifolk og uke. Det holder akkurat, men du må følge med. «Vinduet» du har mellom sult og null yngelproduksjon og forfalskning i form av at

de lagrer sukkerfôret blant honningen er trangt. Derfor puster han alltid lettet ut når været og bærtrekket kommer.

TYTTEBÆR

Tyttebærplantene blomstrer litt etter at blåbærene har begynt. Slik sett er de enklere, men også nå kan været legge begrensninger. Det er lite du kan gjøre annet enn å holde bifolkene så sterke som mulig.

Tyttebærtrekket strekker seg ofte så langt ut i juni at det går inn i bringebærtrekket. Jeg er ikke så redd for det, for selv om bringebærhonningen krystalliserer raskere enn de to andre, så finnes det ikke så mye bringebær her at det gjør annet enn å balansere honningsmaken på en fin måte. Jon Olav høster etter tyttebærene i siste uken i juni, og gjør seg klar til lyngtrekket, som volummessig er det viktigste.

TIPSER KUNDENE

Han forteller om et stort marked for skogsbærhonning lokalt. Folk setter virkelig pris på den litt sylrlige og dype flytende honningen. Den selges raskt og jeg skriver på etiketten at den kan krystallisere, men at kundene lett kan smelte den opp igjen selv. For det er både smaken og det at den er flytende som gjør at den selger så godt.

HELSEKOST

Jon Olav Vehus har levert skogsbærhonningen sin til Kjartan Dahl som driver Kjartans Honning, siden han ikke lenger fikk den prisen han ville av Honningcentralen. Ifølge sentralens hjemmeside er skogsbærhonning nå ute av sortimentet, mens Kjartans Honning selger skogsbærhonningen via helsekostforretninger.

Vi får mange gode tilbakemeldinger på denne honningtypen og vi selger alt vi kjøper inn, så det betyr vel at blir tatt godt imot, og at vi har priset den riktig, sier Kjartan Dahl til Birøkteren. Som andre merkevarer, vil han gjerne kunne tilby skogsbærhonning året rundt, men han innrømmer at hvis den er utsolgt i noen få måneder, så understreker det eksklusiviteten. Dette er ingen stabil honning. Den skapes så tidlig om våren at vi må finne oss i at vi ikke treffer hvert år, sier han. At honningen er flytende og norsk overrasker mange av kundene.

SLIK SMELTER JON OLAV VEHUS SKOGSBÆRHONNINGEN

Ta et litermål og fyll det med kokende vann. Sett honningglasset nedi og la det stå der til honningen er smeltet på nytt. Da holder den seg flytende i lang tid, tipser han.

SVANHILD FOSSERS NM-VINNERHONNING

Langt inne i et annet skogsområde, kjører Svanhild Fosser bifolkene sine på grusete skogsbilveier mot Svenskegrensa. Hun bor i Degernes øst for Sarpsborg, og familien har gledet seg over å plukke mengder av blåbær og tyttebær i alle år. Så for noen år siden, ville hun gjerne kjøre biene inn i skogene for å forsøke å få ut skogsbærhonning som et prøveprosjekt. Jeg gjorde helt ærlig ikke så mye ekstra for å få til dette. Her vi bor, er det naturlig lyngtrekk, og da innvitrer jeg ofte sterke bifolk. Siden blåbærene blomstrer allerede fra 17. mai, gjelder det å følge med i naturen. Enkelte år får du ingen blåbærhonning fordi blomstene blir utsatt for nattefrost. Det er en sjans du må ta, forteller hun. Det gjelder å prøve, for i skogene her finnes lite bringebær. Selv hogstflatene fylles gjerne av tyttebærlyng.

IKKE REDD FOR BRINGEBÆR

Heller ikke Svanhild er redd for å få litt bringebærhonning blandet inn i skogsbærhonningen. Tyttebærene her blomstrer langt utover sommeren. Noen ganger nesten til lyngen begynner, sier hun. Derfor høster hun ikke skogsbærhonningen før hun normalt høster sommerhonningen. Hun vil ikke risikere å gå glipp av bringebærhonningen heller. Skogsbærhonningen slynges og selges raskt, og merkes med to måneders holdbarhet.

MYE SKYT

For det første vant Svanhilds skogsbærhonning gull i NM i Honning i 2020. I tillegg skryter kundene mye. Nå er det jo så vanskelig med smaksprøver på grunn av koronasmitten, men praktisk talt alle som smaker den, kjøper også. Kundene mine har hørt at det ikke finnes flytende norsk honning, så de blir veldig overrasket over skogsbærhonningen min. Hun innrømmer at det er krevende med honning som kan bli «tåkete» før utløpsdatoen. Jeg forsøkte å smelte den opp inne i glassene, men det var noe skikkelig plunder.