

Svenska kockar med intresse för hållbarhet och närodlade råvaror börjar nu samarbeta med lokala biodlare. Några av dem, som tv-kocken Paul Svensson, skaffar också egna bin hemma i trädgården.

Projektet att sammanföra kockar med bin och honung är ett initiativ från Svenska Bin och Lotta Fabricius Kristiansen, biodlare och projektledare.

TEXT OCH FOTO: ANNA LIND LEWIN

Medvetna kockar vill samarbeta med

Kuporna kom på plats i maj under ledning av Lotta, vars bin från Kyrkhamn fick flytta in i Pauls kupor. Inflyttningen blev extra högtidlig eftersom Paul hade bjudit ut ett fyrtiotal ur personalen från Fotografiskas restaurang i Stockholm. Sommelier, kockar och servis lyssnade nyfiket när Lotta berättade om binas liv.

– Det är väldigt spännande att följa binas liv i samhällena, det händer så otroligt mycket under våren. Jag tycker det är viktigt att vi alla får lära oss mer om pollinering och honung, säger Paul.

På den prisade restaurangen på Fotografiska, där Paul Svensson är kock, har man en meny med grönsaker som huvudrätt och animalier som tillbehör. Ekologi och hållbarhet är en ledstjärna.

– Att använda svensk honung är en självklarhet – det har vi gjort länge. Nu är det spännande att gå vidare och utforska hur olika smaker påverkas av säsong och biotop.

Stolt biodlare

Största sensationen var när han i maj kunde sticka ner fingret i en vaxkaka och smaka sin första egna honung.

– Det gjorde mig mycket stolt, säger Paul. Den har ju fått sin smak av det som växer precis runt vårt hus här på Älgö.

Pauls fru Camilla och de tre sönerna Mio, Love och Alvin är nu alla engagerade i biodlingen. Pojkarna har egna biodlar-dräkter och varit med och skurit bort drömaryngel, satt in nya ramar och smakat honung direkt ur vaxkakan. Som stöd har de Lotta som gör löpande besök och delar med sig av sin erfarenhet.

Honung uppmärksammas

Kocken Rune Kalf Hansen, även han belönad för sitt passionerade arbete med ekologiska råvaror på den nordiska snabbmatsrestaurangen Kalf&Hansen,



Kocken Paul Svensson, som medverkar i programmet Gomorron Sverige och driver Fotografiska

säger att han uppskattar att kunna samarbeta med de lokala biodlarna i Tantolundens koloniområde.

– Jag försöker använda honung i stället för socker så mycket jag kan, säger Rune. Alla råvaror vi använder på restaurangen kommer från bönder och odlare nära Stockholm. Att känna min biodlare

är lika naturligt som att känna bonden som odlar vår potatis.

Efter många år i skymundan kan man se hur svensk honung får den uppmärksamhet den förtjänar från kockar och konditorer, både för sin smak men också för sitt hälsosamt låga GI-värde. Några kockar har till och med bestämt sig

ambitiösa och lokala biodlare



museets belönade restaurang, ville bli biodlare.

för att börja experimentera med bilarver, och undersöka hur överflödet av drömlarlarver från kupan kan bli en läcker rätt på tallriken.

Fler kockar är på väg in i projektet under hösten, då Svenska Bin laddar med smakprovningar och inspirationsföreläsningar kring svensk honung.



Familjen Svensson får sina bin av Lotta Fabricius Kristiansen.

Paul Svenssons päroncarpaccio med ädelost och honung

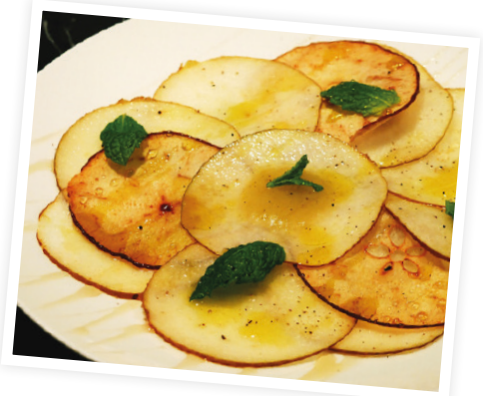
till 4 portioner

Ingredienser:

80 g ädelost (i Fotografiska museets restaurang använder man Hertiginnan av Östergötland från Löts mejeri)
2 päron, gärna Conference eller Kaiser Alexander
3 msk svensk honung
1 kvist färsk mynta
1 msk olivolja
salt svartpeppar

Gör så här: Skär tunna skivor med ost i botten på en tallrik. Skär det ena päronet i tunna skivor och torka i ugn tills det är krispigt, skär sedan det andra i lika tunna skivor.

Varva det torkade och färska päronet ovanpå osten. Dekorera med några



blad mynta och ringla olivolja och honung över.

Stek några små brödkrutonger, (cirka 5x5mm) i olivolja till de är mättade med fett, tillsätt då honung och låt dem rulla runt tills de är gyllbruna. Strö några avsvalnade honungskrutonger på toppen av rätten.

En ovanligt god efterrätt!

Mer om Svenska Bin på nästa sida ➤

Satsning på målmedveten marknadsföring och PR har de senaste åren gett den svenska biodlingen mer uppmärksamhet i media och lagt grunden till en tydlig branschorganisation som kan sätta fokus på, och lyfta de viktiga övergripande frågorna för svenska biodlare.

TEXT OCH FOTO: ANNA LIND LEWIN

Svenska Bin har ökat intresset för biodling och honung i Sverige

Under 2013 togs de första stegen mot att skapa en plattform för samtliga svenska biodlingsorganisationer och honungstappare. Med medel från det nationella honungsprogrammet startades ett gemensamt projekt som döptes till Svenska Bin. Förebild var framgångsrika branschorganisationer som till exempel Svenskt Kött, som med idogt arbete lyckats visa vilka mervärden det svenska köttet har och varför det kostar mer än importerat.

Pollinera mera!

Målet för Svenska Bin var att lyfta värdet av binas pollinerings tjänster och visa hur den svenska honungen bidrar till att finansiera det arbetet. För att bygga lojaliteten för den inhemska honungen tog vi fram en bimaskot som gemensamt varumärke för Svenska Bin och en slogan: Pollinera mera!, som ska visa hur köpet av en burk svensk honung bidrar till att svenska växter och odlingar blir pollinerade.

Navet i kommunikationen utgörs av hemsidan svenskabin.se med tillhörande sociala media.

Facebooksidan uppdateras löpande och har en aktiv följarskara. Vi speglar biodlarnas egna initiativ och framgångar, binyheter från världen, budskap om miljöhot och innovationer. Vissa budskap har nått 20000 personer.

Lanseringen bestod av en Bifadderkampanj på crowdfunding sajten Fundebyme och en animerad film som visar hur sommarens alla blommor och växter ger smak till den svenska honungen. Filmen spreds via olika sociala media.

För att introducera Svenska Bin för media bjöd vi våren 2014 på "En söt kväll om honung" med inbjudna journalister och bloggare på hälsomedvetna butiken

8T8 i Stockholm. Det största genomslaget där nåddes av artikeln "En bisyssla det surras om" som köptes av TT och publicerades som ett uppslag i många svenska landsortstidningar.

Goda exempel lyfts fram

Vi har också lyft konkreta exempel på pollinerings samarbeten genom att intervjua odlare av omtänkta svenska råvaror som bär och äpplen tillsammans med de biodlare vars bin utför pollinerings tjänsterna. Först ut var Hallongården på Söderslätt och Viktoria Bassani på Bidrottningen sommaren 2014, och Kiviks Musteri på Österlen som samarbetar med Martin Svensson på Binära våren 2015. Kampanjerna kallas "Svenska Bin älskar svenska bär" och "Svenska Bin älskar svenska äpplen".

I juni 2015 lyfte Uplandshonung sitt samarbete med Sju Gårdars mejeri i Upp-

land, vilket också skickades ut i Svenska Bins kanaler.

På yrkesbiodlarkonferensen i Skövde i februari 2015 bjöd vi in och bearbetade de lokala medierna och fick ett stort genomslag och publicering i runt 15 svenska dagstidningar, tv och magasin. Fokus låg där på ökningen av kvinnliga biodlare i Sverige.

Under senvintern och våren 2015 spred Svenska Bin information om honungens hälsosamma egenskaper. Vi anordnade en hälsofrukost kallad "Bi-Boost" där olika specialister berättade om hur honung, propolis, pollen, vax och drottninggelé motverkar förkylningar och bidrar till hälsa. Inbjudna var vetenskapsjournalister, hälso bloggare och frilansskribenter. Frukosten resulterade bland annat i en 6-sidig artikel om bin och honung och i tidningen Hälsa.

Kockar får kunskap om biodling

Under våren 2015 inledde vi också ett samarbete där Svenska Bin hjälper till att sammanföra kockar och konditorer som är intresserade av att öka sin kunskap kring biodling, svensk honung i allmänhet och olika sorter i synnerhet, med engagerade lokala biodlare. Kocken Paul Svensson, som medverkar i programmet Gomorron Sverige och driver Fotografiska museets belönade restaurang, ville däremot själv bli biodlare. Under våren har han och hans familj fått utrustning och grundutbildning av Svenska Bins Lotta Fabricius Kristiansen. Utvecklingen i hans två kupor på Älgö dokumenteras löpande och publiceras i Svenska Bins olika kanaler i form av film, foto och pressmaterial och matjournalister har varit på studiebesök. Projektet





Honungsprovning på Kalf&Hansen.



Biodlaren Martin Svensson sätter ut bin på Kiviks muster.



Lotta Fabricius Kristiansen är projektledare för Svenska Bin.



Kocken Rune Kalf Hansen med biodlaren Maria Sundin.

Mer om Svenska bin

Svenska Bin är en förening som drivs av Svenskt Sigill, Sveriges Biodlares riksförbund, Biodlingsföretagarna, Svensk Honungsförädling, Svensk Landskaps-honung, Bimäster, Gårdshonung, Lovö Honung, Apinordica och BeeUrban.

Lotta Fabricius Kristiansen är projektledare.

Anna Lind Lewin är marknadsförare och kommunikatör specialiserad på mat och råvaror. Hon sköter Svenska Bins sociala medier, kampanjer och mediebearbetning.

Läs mer om Svenska Bin på:

Hemsida: svenskabin.se

Facebook: www.facebook.com/svenskabin

Newsdesk: mynewsdesk.com/se



har fått stor uppmärksamhet och skapat ökat intresse kring honung i matmedia. (Läs mer om Paul Svenssons biodling på sidan 12.)

I höst fortsätter samarbetet då det bland annat blir provsmakning av olika honungssorter på Fotografiskas skörde-marknad.

En annan kock som nappade var Rune Kalf Hansen i Stockholm som nu,

tack vare Svenska Bins förmedling av kontakt, börjat samarbeta med Tantolundens biodlare några kilometer från hans ekologiska snabbmatsrestaurang Kalf&Hansen på Södermalm. (Läs mer på sidan 12.) Under hösten kommer fler kontakter etableras mellan biodlare och kockar.

Verktyg för spridning av initiativ, kunskap och inspiration har förutom hemsidan svenskabin.se varit Svenska Bins

Newsdesk där material om kockar, recept, pollinering, svärmande bin och bifadderskap läggs ut till media.

Under hösten utvecklas samarbetet med kockar, bönder och biodlare samtidigt som Svenska Bin sprider kunskap om bin och honung till de svenska grossisterna och butikskedjorna och arbetar för en riksomfattande kampanj om pollinering som kan nå ända ut i butikshyllorna. 