

Medlemstidning för Sveriges Biodlingsföretagare

# Gaddden

#2

Ges ut av Biodlingsföretagarna  
Nummer 2. 2025

TEMA HONUNGSFUSKET

## Äkta vara – eller bara socker?

Honungsfusket har fått  
pågå i skymundan – **tills  
nu**. Med ny analysmetod i  
ryggen kan branschen för  
första gången bevisa vad  
som döljer sig i burken.

### Vad händer med bihälsan?

Jordbruksverket vill ersätta  
bitillsynen med anställd personal

### Så bygger du ett starkt varumärke

Förtroendet börjar i bigården –  
inte i marknadsföringen

# Global bihälsa

Stärker hälsan och produktiviteten hos dina bin och verkar för hållbarhet i alla delar av vår verksamhet



beehealth



EFFEKTIV & SÄKER VARROAKONTROLL  
ROTATION  
KRAFTFULL, ENKEL, SNABB VARROAKONTROLL



Apiguard multidos finns nu även för storskaliga biodlare



Vita Bees Health Integrated Pest Management system för hållbar Varroakontroll finns nu tillgängligt från Djurfarmacia



Djurfarmacia Apoteket Trollet

Vi har även fler biprodukter, kontakta oss vid intresse



www vitabeehealth.com

healthybeeguide.com

vitabeehealth

@vitabeehealth



## 04 Ledare

Honungsanalyserna ger ringar på vattnet.

## 05 Bihälsa i förändring

Jordbruksverket vill ersätta bitillsynen med anställd fältpersonal – vad betyder det för dig?

## 06 Medlemssidor

Som medlem i Biodlingsföretagarna har du tillgång till ett brett utbud av rabatter och förmåner.

## 07 Styrelsen informerar

Kalender, Sigill Biodling under omvandling och månadens bonde är en biodlare.

## 08 Resultat: Honungsanalyserna 2025

Fakta, fusk och vad DNA-analyserna egentligen visar.

## 10 Reaktionen från handeln

Svart på vitt efter möten med kedjorna och Livsmedelsverket.

## 12 Apimondia 2025 i Köpenhamn

I september samlas världens biodlare på Bella Center. Missa inte att boka din plats!

## 14 Flavonoidmedveten honung

Honung som bioaktiv föda – ett manifest för biodlare.

## 17 Ljuset i tunneln

Honungsringen om kampen mot fuskhonung och varför vi närmar oss ett genombrott.

## 19 Varumärke och biodling

Så bygger du ett starkt varumärke. Förtroendet börjar redan i bigården.

## 22 Honung + Jordgubbar = woow

Honungskollen lanserar ny kampanj med recept på somriga smakkombinationer.

## 26 Recept

Svensk honung möter jordgubbar. Prova sommarens smakpar själv.



# Gadden

Gadden nr 2.25

Omslagsfoto: iStock

Gadden utges av Biodlingsföretagarna och utkommer fyra gånger per år. Föreningens medlemmar erhåller Gadden som en medlemsförmån.

Tips på innehåll kan mailas till: [redaktor@biodlingsforetagarna.se](mailto:redaktor@biodlingsforetagarna.se)

## Ansvarig utgivare

Yngve Kihlberg  
[ordforande@biodlingsforetagarna.se](mailto:ordforande@biodlingsforetagarna.se)

## Redaktör

Pierre Vilhelmsson  
[redaktor@biodlingsforetagarna.se](mailto:redaktor@biodlingsforetagarna.se)

## Art director och grafisk form

Mickey Grundström

## Redaktionsråd

Rådet består av redaktör, kommunikatör, ansvarig utgivare samt två medlemmar i föreningen. Wilhelm Ydrestål och Dan Levin är representanter i rådet.

## Annonsering

För annonguide, prislista och annonsbokning, kontakta Kjell Andersson: 070 774 44 90  
[kjell.andersson@biodlingsforetagarna.se](mailto:kjell.andersson@biodlingsforetagarna.se)

## Utgivningsplan 2025

Se utgivningsplan på hemsidan: [biodlingsforetagarna.se/gadden](http://biodlingsforetagarna.se/gadden)

## Tryck

Linderoths Tryckeri, Vingåker  
ISSN: 1100-6951

Artiklar och framförda åsikter representerar inte nödvändigtvis föreningens officiella ståndpunkt. För icke signerat material och bilder svarar redaktören. Gadden får gärna citeras om källa anges.



**BIODLINGS**  
FÖRETAGARNA

## Om Biodlingsföretagarna

Vi är en ideell branschförening vars syfte är att utveckla svensk yrkesbiodling. Vi utbildar, påverkar myndigheter, ordnar konferenser och studieresor. Välkommen att bli medlem. Hos oss kan din biodling utvecklas.

Biodlingsföretagarna  
Holmbro Brunngården 301  
755 78 Vänge  
[www.biodlingsforetagarna.se](http://www.biodlingsforetagarna.se)



Miljömärkt trycksak  
3041 0810



**”Nu har vi världens chans att lyfta svensk honung och förhoppningsvis även prisnivån!”**

## Varmt välkommen till Gadden!

Gadden ges ut av Biodlingsföretagarna och utkommer fyra gånger per år. Tidningen skickas till föreningens medlemmar som en medlemsförmån.

[www.biodlingsforetagarna.se](http://www.biodlingsforetagarna.se)

Vi finns också på Facebook och Instagram

LEDAREN

# Honungsanalyserna ger ringar på vattnet

**N**u har alla parter på den svenska honungsmarknaden fått veta vad vi hittat på butikshyllorna och vi går vidare medialt. Nu kommer konsumenterna att få beskedet via media och det blir spännande att följa effekten. Hur kommer livsmedelshandeln att hantera kunskapen om förekomsten av fusk på deras hyllor och hur kommer konsumenten att förändra sitt köpbe- teende? Försvinner produkter? Ökar priserna på de importerade produkterna när industrin inte kan sälja de som innehåller billig falsk honung? Ökar utrymmet för våra svenska honungar inom handeln?

Nu har vi världens chans att lyfta svensk honung och förhoppningsvis även prisnivån!

Jag har sagt det förut men säger det igen: alla inom den svenska biodlingsnäringen måste hjälpas åt, en kedja är aldrig starkare än den svagaste länken. Tillsammans kan vi stärka ”varumärket” svensk honung genom att lyfta biodlingens värden i samhället och producera kvalitet. Nu viktigare än någonsin!

Ta tillfället att kontakta lokala media för ett reportage, dela nyheter och reportage i dina sociala kanaler, prata med dina kunder och bekanta om fördelarna med svensk honung.

Om allt går enligt plan kommer efterfrågan på svensk honung att öka och förhoppningsvis även priserna. Klarar vi att möta en ökad efterfrågan?

Vi har en tuff vinter bakom oss med högre utvintring än normalt och nu en ovanligt kall vår där rapsen på

många håll blommar vid temperaturer som ligger för lågt för ett optimalt drag. Hur säsongen fortsätter är svårt att sia om men en ganska säker gissning är nog att det inte blir någon rekordskörd i år. Hög utvintring, minskad yrkesbiodling och besvärlig start på säsongen talar ett tydligt språk.

I övriga Europa pågår precis som i Sverige en kamp mot fusk. Läget är om möjligt värre med stor utslagning av biodlingsföretag och låga priser.

Enligt rapporten ”From The Hives” var 46% av importen till EU problematisk och importen står för ca 50-60% av konsumtionen i Europa. Får vi stopp på importen av falsk honung till Europa kommer det att märkas på marknaden.

Jag tror att vi kommer att få en honungsbrist på hela europa-marknaden.

Projekt honungsanalyser kommer att vara fortsatt fokus för styrelsen under hela året och troligen längre än så. Även om vi nu släppt resultaten medialt och haft dialoger med hela marknaden och berörda myndigheter kommer vi att tråget hålla frågan vid liv. Det är nu eller aldrig som vi kan få ordning på eländet och vi ger oss inte!

I samarbete med Honungsringen kommer fler analyser att göras både för att stärka resultaten men även för att kunna visa på en större mängd äkta svensk honung.

Många medlemmar har frågat: Vad händer egentligen, när släpper ni resultaten?

Jag hoppas och tror att alla nu kän-

ner att ni får valuta för ert stöd till "projekt honungsanalyser" och att medlemskapet i BF är värt medlemsavgiften.

En positiv följd av projektet är att biodlingen nu har kommit upp på agendan. Det kommer vi att utnyttja och arbeta för att myndigheterna verkligen tar tag i frågor som rör biodlingen, inte bara fusket. Kanske kan vi nu få regeringskansliet att ta tag i lagstiftning och regelverk istället för att hela tiden lägga det åt sidan.

En effekt på EU-nivå som vi lobbade för i många år och som även EPBA drivit är ett förslag inom den nya CAP:en (jordbrukspolitiken) där bisamhällen finns med som en möjlighet för direktstöd vid sidan av andra djurslag inom lantbruket. Det handlar inte om pengar från stödet till biodlingssektorn utan andra stödmedel. Om det går igenom på EU-nivå är det sedan upp till varje medlemsland att besluta på nationell nivå. En sak är säker, BF kommer att kämpa för detta i Sverige!

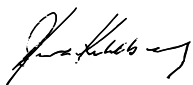
Ensam är jag svag, tillsammans är vi starka och ju fler vi blir desto större tyngd får BF:s röst.

Hoppas du är nöjd som medlem och att du hjälper oss att bli fler medlemmar! Prata med dina kollegor som ännu inte förstått vad BF gör för näringen. Vårt arbete gynnar alla i näringen.

Nu är det snart skördetid och i år kan vi glädja oss att det inte kommer att vara svårt att sälja honungen oavsett storlek på skörden. Det känns alltid bättre när vi får valuta för allt slit även om biodlingen i sig är rolig och tillfredställande.

Kämpa på och fundera över hur många avläggare du skall göra för att möta den ökande efterfrågan på marknaden. Volymen kommer att behövas och jag är övertygad om att priset kommer att stiga mot mer rimliga nivåer.

Väl mött på kommande frukostmöten, där fortsätter vi diskussionen!



Yngve Kihlberg, ordförande



Tjitte de Vries och Linda Andersson vid Jordbruksverket leder arbetet med att ta fram en ny fältorganisation för bihälsa.

## Ny fältorganisation för bihälsa – projektarbete pågår

Jordbruksverket arbetar med att ta fram en ny organisation för arbetet med bihälsa. Målet är att en ny struktur med helårsanställd fältpersonal ska vara på plats 2027, i samband med att nya regler för hantering av bisjukdomar införs.

**U**nder 2025–2027 arbetar Jordbruksverket i projektform med målet att en ny organisation för bekämpning av sjukdomar hos bin ska gå igång 2027. Här ingår förslag till nya regler för hanteringen av bisjukdomar.

Det arbete med bitillsyn som i dag utförs i olika omfattning av cirka 230 bitillsynsmän planeras 2027 att genomföras av helårsanställd fältpersonal med fokus på bihälsa. De kommer att vara anställda som tjänstemän på Jordbruksverket. – Vi planerar för att utveckla en effektiv och professionell fältorganisation för bihälsa, säger Tjitte de Vries, enhetschef på fält och artskyddsenheten vid Jordbruksverket.

### Mer systematiskt arbete

Arbetet med den nya lagstiftningen har blivit förskjutet i olika omgångar. Nu innebär arbetet på Jordbruksverket att bitillsynen kommer att fortsätta som vanligt under 2025 och 2026. Under 2026 behöver regeringskansliet införliva delar av EU:s djurhälsoförordning i svensk

lagstiftning och förordning. Den nya lagstiftningen kommer innebära att dagens bisjukdomslag och bisjukdomsförordning upphör och att nya regler och en ny fältorganisation för bihälsa kommer på plats.

– Arbetet med smittsamma sjukdomar hos bin ska bedrivas mer systematiskt och mer likt arbetet med sjukdomar hos andra djurslag, säger Tjitte de Vries.

### Kunskap och erfarenhet ska tas tillvara

Den kunskap och erfarenhet som finns hos de verksamma bitillsynsmännen idag ska tas tillvara och komma med in i den nya fältorganisationen för bihälsa. Det är också viktigt att vara källkritisk och hänvisa till kvalitetssäkrad information.

– Att ha ett systematiskt arbete i bigården och jobba förebyggande mot olika smittsamma sjukdomar är grundläggande. Med den nya fältorganisationen för bihälsa är syftet att säkerställa en god bihälsa i Sverige på lång sikt, säger Linda Andersson, projektledare på Jordbruksverket. ●

# Rabatter & Förmåner

Som medlem i Biodlingsföretagarna har du tillgång till ett brett utbud av rabatter och förmåner.



## Rabatt på Apimondia i Köpenhamn 2025

Som medlem i Biodlingsföretagarna (BF) eller Sveriges Biodlares Riksförbund (SBR) kan du få 40 % rabatt på biljetter till Apimondia som äger rum den 23–27 september 2025 på Bella Center i Köpenhamn.

### Om du är medlem i SBR:

Gör din bokning direkt på [www.biodlarna.se/apimondia-2025](http://www.biodlarna.se/apimondia-2025). Ange ditt medlemsnummer under bokningsprocessen för att få rabatten.

### Om du inte är medlem i SBR:

Kontakta oss på [sekreterare@biodlingsforetagarna.se](mailto:sekreterare@biodlingsforetagarna.se) för att få en personlig rabattkod.

*Rabatten gäller för två personer per medlem och är giltigt fram till 20 juli 2025.*



## Bifoder Dulcofrukt

Som medlem har du rabatt på bifoder (Dulcofrukt) från ML Biodling.

### Gör så här:

Skapa ett konto på [www.mlbiobling.se](http://www.mlbiobling.se) skicka sedan ett meddelande till Monica på mejl [info@mlbiobling.se](mailto:info@mlbiobling.se) eller telefon 0702-06 19 94 om att du är medlem i Biodlingsföretagarna. Monica kommer sedan att lägga dig som BF-medlem och du får då tillgång till rabatten på foder.

## Agrolkortet

Agrolkortet – ett kort för allt – eller bara för drivmedel. Med Agrolkortet från Lantmännen Finans kan du tanka på de flesta "bensinstationer" och få rabatt mellan 20–60 öre/liter beroende på vilket drivmedel och företag du tankar på. Det är ett Mastercardkort som gäller på 40 miljoner köpställen. När du betalar med Agrolkortet ingår också ett förstärkt försäkringsskydd för hemmet, resor och bilen. Du är t.ex. skyddad mot borttappad nyckel och feltankat bränsle.

[www.agrolkortet.se](http://www.agrolkortet.se)

## Fraktavtal DHL

Ett väldigt förmånligt avtal framtaget exklusivt för BF:s medlemmar. Avtalet gäller transporter av såväl hellaster, pall som paketleveranser. Ansluten medlem får ett eget fraktavtalsnummer och hanterar sina leveranser på DHL:s hemsida.

Biodlingsföretagarna hanterar kontakten gällande avtal och medlemmar med DHL medan respektive medlem i händelse själv kan använda DHL:s support eller



reklamationsavdelning i händelse av skadat gods eller andra frågor.

Bra att veta är att skador/förluster regleras enligt NSAB 2015, så vill man vara helt säker på full ersättning måste man ta en varuförsäkring vilket lätt görs från DHL:s hemsida. Dessa regler gäller alla fraktsätt och alla speditörer.

Vid frågor och prislista kontakta Kjell Anderson via email: [kjell.andersson@biodlingsforetagarna.se](mailto:kjell.andersson@biodlingsforetagarna.se)

Anslutning till avtalet görs genom att skanna QR-koden nedan:

Anmälan till fraktavtal DHL



## LRF Samköp

Genom LRF har du flera fina rabatter via Agrolkortet och LRF Samköp på bl.a. Swedol, Ahlsell, Beijer, Granngården, IKEA, SJ och många fler. Alla rabatter och aktuell information hittar du på: [www.lrf-samkop.se](http://www.lrf-samkop.se)

## Thomas Apiculture

Som medlem i Biodlingsföretagarna har du rabatt hos den franska redskapshandlaren Thomas Apiculture. Rabatten innebär återförsäljarpris på hela sortimentet och fri frakt vid köp över 5 000 euro. [www.thomas-apiculture.com](http://www.thomas-apiculture.com)

## EAN-koder

Som medlem får du 10 unika EAN-koder. Du betalar 300 kr + moms i registreringsavgift per 10 koder. Sedan utgår en kostnad om 100 kr per år för att behålla koderna.



## Kalendarium 2025

*Sätt kryss i kalendern!*

- 11 juni: Styrelsemöte
- 27 juni: Digitalt Frukostmöte
- 25 juli: Digitalt Frukostmöte
- 12 augusti: Styrelsemöte
- 26 augusti: Digitalt Frukostmöte
- 16 september: Styrelsemöte
- 23–27 september: Apimondia 2025
- 29 september: Digitalt Frukostmöte
- 24–25 oktober: Fysiskt styrelsemöte
- 25–26 oktober: After Skörd
- 31 oktober: Digitalt Frukostmöte
- 25 november: Styrelsemöte
- 28 november: Digitalt Frukostmöte
- 19 december: Digitalt Frukostmöte

## Sigill Biodling under omvandling

Medlemsförmånen med rabatt på certifiering enligt Sigill Biodling upphör, eftersom Sigill Kvalitetssystem har beslutat att avveckla systemet. I stället planeras en ny variant av Sigill Livsmedel med koppling till Miljöhusesynt.

### LRFs Miljöhusesynt övergår till Sigill Kvalitetssystem

Från årsskiftet har ägandet och driften av Miljöhusesynt övergått från LRF till Sigill Kvalitetssystem. I samband med det finns nu två system inom Sigill för biodling: ett egenkontrollprogram för biodling inom Miljöhusesynt och certifieringen Sigill Biodling. Eftersom väldigt få företag har varit anslutna till Sigill Biodling kommer denna att avvecklas och medlemsförmånen upphöra.

### Sigill Livsmedel/biodling

Tanken är att utveckla en ny variant av certifieringen för livsmedel med inriktning på biodling, där Miljöhusesynt för biodling kopplas till certifieringen. Troligtvis blir det någon form av förenklad version av livsmedelscertifieringen. Den nya certifieringen ska utvecklas i samverkan mellan BF och Sigill Kvalitetssystem. När den är klar återkommer vi med en ny medlemsförmån. **Yngve Kihlberg**

## Månadens bonde är en biodlare

Att biodlingen är en viktig del av den gröna näringen vet vi som är biodlare men det kanske inte har varit helt klart för alla andra inom den gröna näringen. Nu ser vi dock en förändring och biodlingen är i fokus på många sätt. Ett tydligt tecken på det är LRFs utnämning av månadens bonde i maj 2025: Gideon Jungblom.



## Bin och bifoder på samma plats!



**Bidrottningar – Buckfast** Vi erbjuder drottningar som medför en snabb vårutveckling. De är fromma, svärmtrogna, har bra rensningsförmåga och är mycket högavkastande. **Vi levererar från vecka 22 t.o.m. 34.**

**Bisamhällen** Övervintrade samhällen som är färdigutvecklade och redo inför säsongen.

**Avläggare** Vi tillhandahåller flera olika ramformat samt färdiga foderkoncept.

**Paketbin** Smart lösning med många gynnsamma fördelar. Skötselansvisning medföljer.

## Bifoder och tillskott

Vi erbjuder hela Dulcofructs sortiment av drivfoder, stödfoder, avläggarefoder, drottningfoder, invintringsfoder och tillskott.



SKANNA FÖR  
MER INFO!

**Monica**  
LARSSONS BIODLING

[www.mlbiobdling.se](http://www.mlbiobdling.se)

info@mlbiobdling.se • 070 2061994  
Försölvägen 131, 266 98 Hjärnarp



**Mästare**  
Godkänd av Sveriges Hantverksråd

*Honung & Grönt*

Falköping

Din kontakt inom Biredskap

[www.honungogront.se](http://www.honungogront.se)

Välkommen!

# DROTTNINGAR PARADE, OPARADE & CELLER

Eget avelsarbete med fokus på friska, svärmtrogna och lätthanterliga bin med hög honungsproduktion.



**SKÅNES**  
BIODLING

[WWW.SKANESBIODLING.SE](http://WWW.SKANESBIODLING.SE)

# Projekt honungsanalys – nu har vi resultaten

Nu har resultatet av vår analys kommit och visar att den importerade honung som kommer från de stora industriella tapparna är falsk, medan honung med svenskt ursprung är äkta.

Text: Yngve Kihlberg



**P**rojektet startade i höstas efter att företaget Celvias DNA-analys lanserades och de tyska yrkesbiodlarna testade 30 honungar i den tyska livsmedelshandeln där 80 % visade sig vara falska. Proverna skickades både till ett av de större laboratorier som utför de validerade honungsanalyserna som marknaden nyttjar, och till Celvia i Estland för DNA-analys. Med den validerade analysmetoden var alla prover äkta, men med DNA-metoden var 80 % falska.

Resultatet gav ett eko inom näringslivet och EPBA uppmanade alla sina medlemmar att testa honung i sina hemländer för att få tyngd i frågan över hela EU. Resultatet kommer nu från land efter land och visar alla på liknande resultat: honung

från de industriella tapparna är falsk, medan lokal honung tappad i mindre anläggningar är äkta.

## **BF testar i Sverige**

Vi tog direkt upp frågan inom BF och planerade för hur vi skulle gå till väga. Efter diskussioner bedömdes 40 produkter vara rimligt, och med en kostnad på 250 EUR/prov blev det en kostnad på cirka 100 000 kronor. Mycket pengar som inte fanns i vår budget, så frågan var hur vi skulle finansiera det. Att söka pengar från Jordbruksverket var en lösning, men hade försenat projektet nästan ett år. Lösningen blev till slut att försöka samla in pengar från biodlare och allmänheten, en så kallad crowdfunding. Responsen blev

fantastisk, och på lite drygt två veckor hade vi uppnått målet med råge.

Styrelsen köpte därefter in honung från samtliga större livsmedelskedjor under senhösten. En bredd av produkter som finns tillgängliga med stor spridning över landet. Både enskilda varumärken och kedjornas egna varumärken, svensk och importerad honung, ekologisk och konventionell, etc.

## **Honungsproverna anonymiserades**

För att få en objektiv hantering i laboratoriet packades proverna om i anonyma provburkar med nummerkoder innan de skickades till Celvia för DNA-analys. Med rena skyddskläder och nya handskar och skedar för varje prov portionerades honungarna över i speciella provburkar som förseglades och märktes med en etikett försedd med ett anonymt löpnummer. Allt dokumenterades löpande med film och foton.

Listan med de aktuella honungarna och respektive löpnummer skapades av och förvarades inlåst hos en person i projektgruppen. Ingen annan har haft tillgång till den, och ingen utanför projektgruppen – bestående av Johannes, Pierre och Yngve – har haft insyn i vilka produkter som testats, och inte heller resultaten förrän dessa släpptes nu i maj. Det har varit en medveten målsättning att minimera informationen genom hela kedjan för att undvika ryktesspridning och ifrågasättande av resultaten.

## **Resultaten chockar**

Även om vi hela tiden misstänkt att förekomsten av fusk även var utbredd i svenska livsmedelsaffärer, kom det ändå lite som en chock. Av de 40 olika produkterna som ingick var fyra med honung av svenskt ursprung och 36 med importerad honung. Av alla dessa var enbart de med svensk honung äkta enligt resultaten från analyserna. Alla importerade honungar klassades som "ej autentiska", dvs. falska på något sätt.

## **En stor mängd DNA i honung**

Analysen bygger på att extrahera ut all DNA som finns i honungen och jämföra det med de internationella DNA-databaser som finns över alla organismer på jorden. I honung finns normalt 10–20 miljoner olika DNA-sekvenser av allt som

bina som samlat nektar träffat på. Givetvis ska det finnas DNA från bin och alla dragväxter de hämtat nektar från, men där finns även en stor mängd DNA från andra växter, insekter, djur, bakterier, svampar och virus. Utifrån det man hittar bedöms rimligheten i att det är äkta honung eller inte. Är det DNA man hittat i provet rimligt för en äkta honung? Finns de olika DNA som måste finnas i honung eller finns det DNA som inte borde finnas i honung? Är proportionerna mellan olika DNA rimliga och finns det en rimlig totalmängd av DNA?

Förutom jämförelse med DNA-databaser jämförs även provet med en databas av äkta honung. Miljontals med data och information kommer ur varje enskilt prov, och med hjälp av AI-teknik kan dessa utvärderas och provet betecknas slutligen som "autentisk" eller "icke autentisk".

En del av analyssvaret visar en "äkt-hetsgradering", utifrån jämförelsen med honungsdatasens DNA-uppsättningar, med en skala 0–1 där 1 är en honung som till fullo stämmer med de som finns i databasen och 0 inte alls. För att bli klassad som "autentisk" ska provet uppnå minst 0,5.

#### Tydlig skillnad mellan äkta och falsk honung i resultaten

Resultaten på de prover vi skickat in visar alla på tydliga utslag. Det är ingen honung som ligger på gränsen, utan antingen är de tydligt äkta eller så är de tydligt falska – ingen i gränslandet.

I resultaten kan man utläsa att det troligen finns en del äkta honung i de flesta produkterna, men i någon utspädd

form eftersom mängden DNA är väldigt låg. Den som tittat på undercover-filmen som ligger på hemsidan letscleanupthehoneymarket.com från den stora livs-medelsmässan SIAL i Paris känner igen tipset från de kinesiska försäljarna om att blanda den falska och billiga honungen betecknad "UK-grade", som i sig inte klarar testerna, med 10 % äkta honung – så klarar blandningen analyserna.

#### Sorthonungar utan DNA från aktuell växt

Av de provtagna honungarna finns även några sorthonungar – det handlar om akaciahonung och apelsinhonung. Förutom att de är importerade fusk-honungar är dessa falska i dubbel bemärkelse eftersom de i princip saknar DNA från akacia eller Robinia (pseudoakacia), respektive citrusväxter. Som övriga falska honungar

**"Tills man vet att produkterna är säkra borde alla falska produkter tas bort från hyllorna – allt annat borde vara otänkbart"**

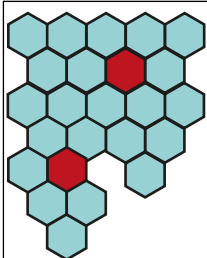
innehåller de troligen en viss andel äkta honung, men här inte ens av rätt sort.

#### Vad innehåller de falska honungarna?

Vi kan i analyserna tydligt se att en viss del riktig honung finns i alla falska produkter – vissa väldigt lite, men andra troligen lite mer – men vi kan inte se vad de i övrigt innehåller. Frågan är om de kan anses livsmedelssäkra eller kanske rent av farliga att konsumera? Vi ser i analysresultaten på de falska produkterna en stor mängd DNA från växter som vi inte kan förklara som dragväxter. Kanske är det ett spår till ursprunget på den "sirap" som använts i den industriellt framställda fuskhonungen. I undercover-filmen från Paris berättar de kinesiska honungsförsäljarna att de har fabriker i både Kina och Vietnam.

#### Våra tester är enbart vägledande

Vi har nu testat honung från butikshyllorna och kan visa på att det förekommer mycket fusk. Gemensamt för de falska honungarna är att det handlar om blandningar, och det borde vara möjligt att härleda – genom nya och mer omfattande analyser – var de falska partierna kommer från. Det borde även vara möjligt att klarlägga ursprunget på den falska andelen. Nu är det upp till myndigheter och livsmedelshandeln att ta tag i problemet och reda ut eländet. Tills man vet att produkterna är säkra borde alla falska produkter tas bort från hyllorna – allt annat borde vara otänkbart när vi nu vet att de är falska och kanske rentav farliga. Ett tungt ansvar som ligger gemensamt på Livsmedelsverket och livsmedelshandeln. ●



Undersök dina bin,  
förebygg utbrott och spridning  
av Amerikansk Yngelröta

Priser från 98 kr  
för upp till 10 samhällen  
med EU-stöd till biodlingssektorn



Mellifera Veterinärtjänst

mer information: [www.mellifera.nu](http://www.mellifera.nu)  
kontakt: [mellifera.vet@gmail.com](mailto:mellifera.vet@gmail.com)

# RESULTATEN CHOCKADE HANDELN

Testresultaten från den oberoende DNA-analysen av honung har väckt starka reaktioner. Nu inleds en dialog med både livsmedelshandeln och myndigheter om nästa steg.

Text: Yngve Kihlberg

Vid enskilda möten med livsmedelskedjorna redovisade vi testresultaten för deras respektive produkter. Även om de till viss del var beredda på att analyserna var på gång såg vi att resultaten kom som en chock.

## BF och LRF samverkade i möten med handeln

Som ett första steg när analyserna blev klara har BF i samverkan med LRF haft enskilda möten med de stora livsmedelskedjorna vi testat produkter från. Det handlar om ICA, Coop, Axfood, Lidl och Martin & Servera.

I ett tidigt skede under hösten tog vi kontakt med LRF, där BF är intressemedlem, för att be om hjälp med att på ett effektivt sätt driva fuskfrågan när vi fick resultaten. För LRF är biodlingen en viktig del av den gröna näringen och pollineringsroll inom livsmedelsproduktionen är vital. Det var en självklarhet för dem att stötta oss och med deras hjälp fick vi möjlighet att enklare komma i kontakt med livsmedelskedjorna.

Vi såg också vikten av att hålla möten med handeln på ett sätt som inte riskerade att skada en fortsatt positiv dialog – det handlar trots allt om våra kunder.

Vi har även haft möte med Svensk Dagligvaruhandel, handelns gemensamma branschorganisation för näringspolitiska frågor.

## Livsmedelsverket tvekar

Efter alla möten med handeln hade vi även ett möte med Livsmedelsverket där vi presenterade analysresultaten. Det var god uppslutning från verket med flera nyckelpersoner närvarande. Vi upplevde att de tog resultaten på stort allvar men att de ändå tvekar att agera eftersom de anser att kontrollförordningen inte ger dem rätt att använda en icke ackrediterad metod i tillsynsärenden.

## Vi är alla offer

Vid mötena med handeln var vi noga med att påpeka att vi inte ser dem som skyldiga i fuskhärvan – de är offer precis som biodlarna och konsumenterna. Handeln har blivit lurad av sina leverantörer som levererat en falsk produkt.

Även om de är offer har de nu ett ansvar att rätta till problemet genom att få bort den falska honungen från hyllorna och ställa högre krav på sina leverantörer. Krav på analyser som säkerställer att produkterna inte är falska.

## Ackrediteringen inte klar


När man är pressad är det lätt att försöka hitta utvägar. Att DNA-metoden ännu inte är ackrediterad innebär att Livsmedelsverket inte kan använda den i sin tillsyn och handeln kan därmed undvika åtgärder utan att myndigheten kan ingripa.

Ackrediteringsprocessen pågår och beräknas vara klar under hösten 2025. Därefter kan metoden användas fullt ut även av myndigheter. Celvia är sedan tidigare ackrediterade för DNA-analyser inom humanmedicin men den ackrediteringen gäller formellt inte för livsmedel. Det handlar alltså om en formell fråga – inte om kvaliteten eller trovärdigheten i deras arbete.

## Hård och tuff lobbying från industrin

Från de industriella tapparnas organisationer bedrivs en mycket hård lobbying för att misskreditera DNA-analyserna just med hänvisning till att de inte är ackrediterade och därmed inte "trovärdiga". Det handlar om enorma belopp som står på spel – både i vinster som genereras genom fusket men också i risken att förlora marknadsandelar när de blir avslöjade.

Det lobbas inom EU och även



genom mer eller mindre förtäckta hot. Våra österrikiska kollegor blev stämnda av industrin när de publicerade sina resultat – en stämning på 50 miljoner euro. Den drogs dock tillbaka efter någon vecka när industrin insåg att de inte kunde vinna men det visar vilka summor som är inblandade och hur hotad industrin känner sig.

**Vi fortsätter uppmana handel och myndigheter att agera**

Nu vet alla aktörer i Sverige vad våra tester visade och bör agera utifrån detta. Vi kommer från BF att fortsätta trycka på både handeln och myndigheterna tills vi ser aktivitet och förändring. Den falska honungen ska bort från hyllorna – det tror jag egentligen att alla är överens om. Frågan är bara hur snabbt och på vilket sätt.

Om viljan finns kan även myndigheterna agera innan ackrediteringsprocessen är klar. Det finns möjligheter till undantag i regelverket som borde gå att använda. Vi kommer också att fortsätta pressa regeringen för att de i sin tur ska agera i frågan. ●

”Det handlar om enorma belopp som står på spel”

# Apimondia 2025 närmar sig – har du bokat din plats?

Intresset är rekordstort, programmet fylls snabbt och Skandinavien förbereder sig för att visa upp det bästa inom biodling. Här är det senaste inför kongressen i Köpenhamn.

Text: Thomas Dahl & Victoria Bassani



**N**är detta skrivs har det fjärde officiella avstämningsmötet inför kongressen genomförts i Köpenhamn mellan Apimondiastyrelsen, Local Organisation Committee (LOC) här i Skandinavien och Conmark, som är kongressorganisationsör.

Delarna börjar falla på plats, och på grund av det höga trycket på ApiExpo har World Beekeeping Awards (WBA) nu tvingats flytta ut ur utställningshallen för att ge plats åt ännu fler utställare – i nuläget 216 stycken!

WBA kommer i stället att inrymmas i den borte delen av den stora foajén och omfattar i år 24 olika klasser – i allt från dryck till redskap. Ta chansen att anmäla era produkter eller alster till tävlingen.

**”Den största och viktigaste effekten av Apimondia är trots allt mötet biodlare emellan”**

Cirka 300 föredrag har valts ut och kommer att hållas i upp till fem parallella sessioner. Dessutom blir det cirka 700 posters som speglar aktuell forskning och arbetssätt. Det slutgiltiga programmet släpps i juni.

Technical Tours är öppna för bokning med resmål i Danmark, Sverige och Norge. Ett par turer är redan utsålda, men det finns platser kvar på många. Chans finns att besöka kollegor, leverantörer med mera – både före, under och efter kongressen. Merparten är endags-turer, men det finns även 2-, 3- och 4-dagarsturer runt om i Skandinavien. Även några av BF:s medlemmar tar emot på dessa turer.

Det blir matservering under dagarna samt en barhörna på kvällarna – The Honey Pot – på kongressområdet. Dessutom planeras flera sociala aktiviteter utanför Bella Center. Håll utkik efter annonser och kolla gärna på beebonding.com för både aktiviteter och boende.

För den morgonpigga kongressdeltagaren erbjuds en gemensam löprunda varje morgon före dagens program. Ett antal restauranger i Köpenhamn kommer också att erbjuda spännande honungsmenyer.

För honungsintresserade finns ett eget program inom ramen för Global Honey Talks och The Global Honey Bar, där minst 30 länder – förhoppningsvis snart fler – bjuder på sina bästa honungsorter.

Vi kommer också att ha en skandinavisk monter tillsammans med Danmark och Norge mitt i utställningen, ApiExpo, där vi visar potentialen i skandinavisk biodling och exportmöjligheter till resten av världen – inom honung, pollinering, dryck och innovation. Vi arbetar nu med att välja ut lämpliga exempel med exportpotential från våra länder – kom gärna med förslag på deltagare från Sverige. En trycksak om skandinavisk biodling håller också på att färdigställas för utdelning.

Men den största och viktigaste effekten av Apimondia är trots allt mötet biodlare emellan. Att träffa kollegor från hela världen och utbyta erfarenheter är ovärderligt.

Så glöm inte att reservera datumen och anmäla dig – gärna via SBR:s hemsida före den 20 juli. Den här chansen kommer inte tillbaka på länge. Vi ses i Köpenhamn! ●

All info och program finns på:  
[www.apimondia2025.com](http://www.apimondia2025.com)

# HONUNGSANALYS

POLLEN – HMF – SOCKER – JÄSNING  
OXALSYRA – pH – KONDUKTIVITET  
TOTAL SYRA – KRISTALLISERING  
ORGANISKA SYROR – FÄRG  
SENSORIK – VATTENHALT  
DIASTASAKTIVITET

BOKA EN ANALYS PÅ  
[www.e-sense.se](http://www.e-sense.se)



**e-Sense  
Sweden AB**

e-Sense Sweden är ett oberoende laboratorium med specialistkompetens inom kemiskanalis. Vi erbjuder biodlare och honungsproducenter ett brett utbud av analyser, utförda i vårt laboratorium i Uppsala. Alla analyser följer honungsdirektivet och harmoniserade metoder enligt IHC, och genomförs inom ramen för vårt kvalitetssystem som är uppbyggt enligt ISO 17025.

Välkommen att kontakta oss på [info@e-sense.se](mailto:info@e-sense.se) eller 0739-261 594.



# Flavonoidmedveten honung: Ett manifest för biodlare

I stora delar av världen har honung reducerats till ett sötningsmedel bland andra. Det har öppnat dörren för fusk – och skymt dess verkliga värde. Men vetenskapen visar något annat: honung är bioaktiv, hjärnstärkande och djupt förankrad i vår hälsa. Det här är en uppgörelse med den gamla synen.

Av **Fabian Lindhe** och **Mike McInnes**

## Vad är flavonoider – och varför är de viktiga i honung?

Flavonoider är naturliga ämnen som finns i växter, särskilt i blommor, frukter och pollen. De fungerar som antioxidanter och har visat sig kunna dämpa inflammation och påverka immunförsvaret positivt. Men i sin ursprungliga form tas många flavonoider upp dåligt av kroppen.

Här spelar honungsbiet en viktig roll. Med hjälp av mjölksyrabakterier (LAB) i biets honungsmage omvandlas flavonoiderna till former som kroppen kan ta upp bättre. Honung blir på så sätt inte bara ett sötningsmedel, utan ett sätt att få i sig bioaktiva ämnen som kroppen kan använda.

## Ett brev till världens biodlare

Kära biodlare,  
Det här är skrivet till dig som jobbar med bin – oavsett om du ser dig som hantverkare, odlare eller forskare. Tillsammans med bina producerar du en av de mest värdefulla naturprodukterna som finns.

Honung är mer än mat. Den är bränsle för hjärnan och kan vara ett viktigt tillskott för folkhälsan. Du som producerar äkta honung är med och gör något större än du kanske tror.

## Biodlarens verklighet

Att vara biodlare är ett tungt och krävande yrke. Det kräver styrka, kunskap om naturen och tålamod.

Trots detta får biodlare ofta inte den uppskattning de förtjänar. Honung värderas lågt ekonomiskt och priset pressas ner av stora köpare som blandar ut honungen och ser den som vilken sockerprodukt som helst.

Samtidigt har forskning i bland annat Kina, Indien, Iran och Sydamerika visat att honung påverkar kroppen på ett helt annat sätt än raffinerat socker. Men dessa resultat har till stor del ignorerats i väst.

## Vad händer när honung ersätts av socker?

På 1970-talet pekade man ut fett som orsaken till hjärt-kärlsjukdom. Fetter togs bort ur livsmedel och ersattes med raffinerat socker. Konsekvensen?

- Fetma, typ 2-diabetes, Alzheimer och autism ökade snabbt
- Idag är hälften av världens befolkning överviktig
- Sedan 2000 har studier visat att honung – tack vare sitt innehåll av flavonoider – hade kunnat minska risken för dessa sjukdomar om den använts istället för socker

## Honung är bränsle – inte bara mat

Honung är både energi och något som kan stödja kroppens hälsa. Att den inte används mer beror inte på brist på vetenskap, utan på ekonomi och gamla synsätt.

Vi vill att fler ska förstå vilken potential honung faktiskt har.

## Flavonoider, hjärnan och kroppens bränslesystem

I hjärnan finns ett enzym som heter glutamin-syntetas. Det hjälper till att omvandla ämnet glutamat – som i för höga doser kan vara skadligt – till glutamin, som istället skyddar hjärnan.

Varje gång detta sker dras glukos in i hjärnan som energi. Det här är hjärnans ”bränslepump”.

Men för mycket raffinerat socker stör systemet:

- Hjärnan får mindre energi trots överskott av socker i kroppen
- Kroppen signalerar att den är hungrig – vilket leder till ännu mer sockerintag
- Glutamat samlas, vilket skadar hjärnceller

Det här kan leda till att hjärnan krymper, att barns hjärnor inte utvecklas som de

## Flavonoidmedveten honung

ska och till sjukdomar som Alzheimer.

Honungens flavonoider skyddar det här systemet.

### Forskning som stöder honungens skyddande effekter

#### Fetma och diabetes:

Honung kan minska kroppsfett, förbättra insulinkänslighet och stabilisera blodsockret.

<https://www.frontiersin.org/journals/nutrition/articles/10.3389/fnut.2022.924097/full>

#### Alzheimer:

Flavonoider i honung har antioxidativa och skyddande effekter som kan bidra till bättre minne och hjärnhälsa.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9952506>

#### Autism:

Flavonoider kan minska inflammation och stress i hjärnan och påverka immunförsvaret.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37240625>

Det är tveksamt att ökningen av autism bara beror på bättre diagnostik. Den förklaringen används nästan bara för just autism och riskerar att dölja den verkliga ökningen.

#### Lär dig mer: Flavonoider och glutamat-glutamin-cykeln

- Glutamat-glutamin-cykeln är avgörande för hjärnans funktion och för att skydda mot nervskador

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnins.2021.578922/full>

- Flavonoider är växtämnen med starka

antioxidativa och antiinflammatoriska egenskaper

<https://www.verywellhealth.com/flavonoids-5209844>

Du som biodlare kan lära dig mer om detta och hjälpa till att sprida kunskap om honungens verkliga potential – som skydd för både kropp och hjärna.

#### Till de som styr över honungens rykte

Vi vill också rikta ett budskap till de organisationer och experter som under lång tid stött den västerländska synen på honung – som ett enkelt sötningsmedel. Det har öppnat för fusk och gjort att honungens verkliga värde gått förlorat.

#### Avslutning

Honung är inte bara mat. Det är energi, skydd och hjälp för hjärnan. ●



”Du som producerar äkta honung är med och gör något större än du kanske tror”

# HONUNGSRINGEN OCH KAMPEN MOT FUSKHONUNG

I över två decennier har Honungsringen kämpat för att skydda äkta honung från fusk och urvattning. Nu börjar det hända saker. Med hjälp av DNA-teknik, internationellt samarbete och vetenskaplig tyngd närmar vi oss ett verkligt genombrott.

Av Fabian Lindhe



**H**onungsringen startades i början av 2000-talet med ett tydligt syfte: att skydda äkta honung och bekämpa det växande fusket på marknaden. När jag tog över som ordförande 2020 visste jag att det skulle bli en utmaning – men också att arbetet är helt nödvändigt. Sedan dess har vi kämpat hårt, ofta i motvind.

Många gånger har det varit frustrerande att veta att en produkt är förfalskad men sakna möjligheten att bevisa det. Trots att vi ännu inte fått se synliga resultat i form av bortplockade burkar från butikshyllorna, har vi uppnått viktiga framgångar:

- Vi har utbildat oss själva i hur byråkratin fungerar.
- Vi har nått ut med information

till biodlare, konsumenter och branschfolk.

- Vi har byggt ett nätverk av kunniga och engagerade personer, både i Sverige och internationellt.

Med engagemanget från EPBA och Biodlingsföretagarna samt tillgången till moderna DNA-analyser befinner vi oss nu i ett helt nytt läge. Vi vet idag att i princip all importerad honung som säljs i Sverige är falsk – det är inte längre bara en misstanke, utan ett faktum som kan bevisas vetenskapligt.

Tidigare har det varit svårt att ”bevisa” att något inte är honung, eftersom äkta honung i sig är en mycket varierande produkt. Men nu har vi möjlighet att gå en annan väg: vi kan identifiera vad fuskho-



## ”VI VET IDAG ATT I PRINCIP ALL IMPORTERAD HONUNG SOM SÄLJS I SVERIGE ÄR FALSK”

nungen faktiskt är gjord av, genom att leta efter spår av andra råvaror och produktionssätt. Exempelvis kan man spåra exopolysackarider (EPS) – ämnen som inte förekommer i naturlig honung men som bildas vid vissa typer av fermentering och sockerbearbetning.

När DNA-analyserna blir ackrediterade kommer myndigheter inte längre att kunna blunda. Då kan vi med tvingande kraft få bort de falska produkterna från hyllorna. Men redan nu kan vi närma oss forskare och institutioner med tunga, verifierade data i ryggen, och vi får nya vägar att gå i vår påverkan och vårt påverkansarbete.

Vi har nu fått ett preliminärt besked från Jordbruksverket och planerar att genomföra en rad nya analyser under året. Tyvärr drar processen ut på tiden, och det är frustrerande att halva året snart har gått utan ett slutgiltigt beslut. Vårt analysarbete har dessutom försvårats ytterligare av att vårt samarbetande laboratorium, ANA-Lab i Serbien, utsattes för ett omfattande inbrott där all analysutrustning stals. Återuppbyggnaden kommer att ta tid. Samtidigt ser vi tydliga tecken på att fuskhonungsindustrin börjar känna av trycket – och det märks i deras allt mer desperata agerande.

Parallellt med detta pekar modern

forskning allt tydligare på honungens medicinska värde. Flavonoider och andra bioaktiva ämnen i äkta honung har visat sig kunna motverka både inflammation, oxidativ stress och metabola sjukdomar – tre grundpeklare i nästan alla våra stora välfärdsjukdomar: fetma, typ 2-diabetes, Alzheimer och hjärt-kärlsjukdom.

Vi står alltså inte bara inför en potentiell uppreisning av marknaden – vi står också inför ett paradigmskifte. Äkta honung är inte bara mat. Det är funktionell föda, preventiv medicin och en viktig pusselbit i framtidens kosthållning.

Det har varit en lång tunnel. Men nu ser vi ljuset. ●

KRÖNIKA

# Ett starkt varumärke börjar hos dig

Honung är i fokus – både som kvalitetsprodukt och som potentiellt ifrågasatt vara. För biodlare ställs därmed nya krav, inte bara på produkten utan på hela verksamheten. I centrum står det som avgör allt: kundens förtroende.

Text: Per Hansson Foto: Monica Ledel



**Per Hansson** är verksam vid SLU Kompetenscentrum Företagsledning inom Kunskapsnavet för företagsledning och entreprenörskap. Han skriver, med sin expertis inom ekonomi och företagande, för medlemstidningen.

**I** en tid då honung är i hetluften och diskuteras allt mer ställs nya krav på oss som producenter. Honung nämns i både positiva termer och i samband med fusk, låg kvalitet och bristande spårbarhet. Inte bara på själva produkten, utan på hela bilden av vår verksamhet kan granskas. I centrum står en ofta underskattad men avgörande faktor: vårt varumärke.

Och med varumärke menar jag då inte främst en logotyp eller en snygg etikett, utan det intryck, avtryck, vi gör som företagare, som biodlare – som människor. Vad förmedlar vi till våra kunder? Vilket förtroende inger vi? Det är frågor vi behöver ställa oss, oavsett om vi säljer via REKO-ring, marknad, butik, uppköpare eller egen gårdsförsäljning.

## Kunden köper inte bara honung – kunden köper förtroende

Inom marknadsföring pratar man om upplevt värde – kundens bild av produktens värde utifrån helheten. Denna helhet skapas inte enbart av smaken på honungen, utan också av din närvaro, ditt bemötande, din verksamhets utseende och hur du kommunicerar detta. Har du rena och välorganiserade lokaler? Ser din transportbil ut att tillhöra någon som bryr sig om detaljer? Får kunden en känsla av att du tar ansvar – inte bara för dina bin, utan för hela ledet fram till burken och slutligen kunden?

Vi ska inte underskatta hur mycket detta betyder. När konsumenter blir allt mer medvetna, är förtroende inte längre något man kan ta för givet – det måste byggas, vårdas och förtjänas.

## Transparens – från risk till styrka

Vi är vana vid kontroll från myndigheter, men en minst lika viktig kontroll kommer från kunder, medier och konkurrenter. Här gäller det att vara transparent, att våga visa upp verksamheten och stå för den. Det är en styrka, inte en svaghet. Att kunna säga: "Så här gör jag – och du är välkommen att titta", det skapar trygghet.

Den som är beredd att granskas – och har ordning på sina saker – har sällan något att vara orolig för. Snarare tvärtom. Det är då du kan ta



Som biodlare formar du ditt varumärke i varje val du gör, från hur du sköter bina till hur du möter kunden.

## Teoretiska perspektiv bakom förtroendet

Förtroendebaserad marknadsföring bygger på flera etablerade teorier inom marknadsföring och beteendevetenskap.

**Upplevt värde** handlar om hur kunden bedömer produktens värde utifrån helhetsintryck – inte bara kvalitet, utan även bemötande, transparens och etik. Detta värde formas både av funktionella och emotionella faktorer.

**Socialt bevis** innebär att vi tenderar att lita på sådant som andra litar på. Kundomdömen, synlighet i medier och rekommendationer påverkar starkt. I en osäker marknadssituation söker kunden trygghet i vad andra redan valt.

**Trovärdighetssignaler** – som ren och ordnad miljö, spårbarhet, märkning och pålitlig kommunikation – inger trygghet och visar professionalism.

Genom **personligt varumärkesbyggande** påverkar producenten själv förtroendet för produkten. Hur du agerar och kommunicerar – i sociala medier, i direkt kundkontakt eller i offentligheten – formar bilden av hela verksamheten.

Slutligen spelar **känslomässig marknadsföring** en viktig roll. Positiva känslor, berättelser och personliga möten skapar närhet och lojalitet. Det är dessa känslor som ofta avgör om kunden väljer just din produkt – om och om igen.

## Att bygga ett starkt varumärke

plats i berättelsen om den svenska honungen och visa att det finns seriösa producenter som gör rätt för sig.

### Ditt varumärke formas varje dag

Som biodlare formar du ditt varumärke i vardagen. Det kan handla om hur du tar hand om din utrustning, hur du pratar om dina bin, hur du bemöter en nyfiken kund, eller vad du väljer att visa upp i sociala medier. Alla dessa delar spelar roll för hur du uppfattas. Och i förlängningen påverkar det både försäljning och relationer med uppköpare.

Fråga dig själv: Vilka förebilder har jag inom biodling och småskalig livsmedelsproduktion?

Vad är det som gör att jag litar på dem? Och ännu viktigare: Hur vill jag bli uppfattad?

### Att vårda varumärke ger trygghet – och möjligheter

Att tänka aktivt på sitt varumärke handlar inte om att "sälja sig" – det handlar om att göra sig själv rättvisa. Vi vet att vi producerar något värdefullt. Men världen omkring oss behöver också förstå det. Då krävs det att vi ser hela vår verksamhet som en del av vår marknadsföring. Inte bara vad vi säger – utan vad vi visar.

Ett starkt varumärke bygger inte på yta, utan på förtroende, transparens och ansvar. Och det är något vi har möjlighet att skapa – varje dag. ●

”Som biodlare formar du ditt varumärke i vardagen”



# LP's Biodling AB

Av Biodlare För Biodlare



VI HAR ALLT TILL DIN  
BIODLING!



**Service    Kvalitet**  
**Kunskap   Omtanke**

**DET SJÄLVKLARA VALET  
FÖR BIODLARE**

**Gå in på [www.lpsbiodling.se](http://www.lpsbiodling.se)**

Handla, hitta nyheter och din närmaste återförsäljare. Du är också varmt välkommen till vår Butik utanför Säffle

**BUTIKENS ÖPPETTIDER:**

**MÅN-TORS: 9.30-15.30**

**FRE: 9.30-13.00**

**LUNCHSTÄNGT**

**MÅN-TORS: 13.00-13:30**

Följ oss på   

**TELEFONTIDER:**

**MÅN-FRE: 8.00-13.00**

**FRUKOST: 9.00-9.30**

**0533-631 11**

**SHOP@LPSBIODLING.SE**

# HONUNG + JORDGUBBAR = WOOOW

Ny sommarkampanj från Honungskollen  
lyfter svensk honung – och stöttar dig  
som säljer direkt till kund.

Av: Honungskollen Foto: Torbjörn Lagerwall



**H**ur får vi fler att välja svensk honung i butiken, på torget och i gårdsbutiken? Ett sätt – och oemotståndligt – att använda honung i maten. Med recept, inspiration och kostnadsfritt butiksmaterial lanserar Honungskollen nu en kampanj som sätter smaken i centrum och skapar mervärde för dig som biodlare.

Därför lanserar Honungskollen nu kampanjen Honung + Jordgubbar = woow – en sommarkampanj med fokus på smak, som visar hur väl svensk honung passar tillsammans med färska jordgubbar. Kampanjen vänder sig till konsumenter, butiker och biodlare och sprids via sociala medier, hemsidan honungskollen.se samt genom tryckt material som du som biodlare kan använda där du säljer din honung.

– Vi vet att många biodlare gör ett fantastiskt jobb med att nå ut lokalt – i sina egna butiker, på REKO-ringar och på marknader. Den här kampanjen är framtagen för att stötta just det arbetet. Vi vill synliggöra honungen precis där köplusten finns, och samtidigt inspirera till att använda honung i nya smakupplevelser, säger Sanna Ohlander, projektledare för Honungskollen.

### Recept som inspirerar till köp

Kampanjens syfte är tydligt: att öka användandet – och därmed försäljningen – av svensk honung genom att visa hur mångsidig och smakförhöjande honung är. Att para ihop honung med jordgubbar är ingen slump. Kombinationen är både lockande, naturlig och säsongsakuell – och skapar en tydlig anledning att testa något nytt i köket.

På honungskollen.se finns recept och tips på allt från frukostskålar och sallader till desserter och drycker – alla med honung och jordgubbar som smakkombination. Två av recepten finns också med här i tidningen, redo att provas i din egen servering eller delas med kunder.

### Kostnadsfritt material att beställa – och använda digitalt

För dig som säljer honung direkt till konsument eller i butik erbjuder kampanjen färdigt och lättanvänt material:

- Hylletiketter som väcker uppmärksamhet och knyter an till kampanjen
- Små foldrar med smakbeskrivningar, enkla recept och tips – perfekta att lägga i kassen, på marknadsbordet eller fästa på burkarna
- En digital broschyr som du kan

## Vill du vara med och sprida kampanjen?

Läs mer och beställ material på [honungskollen.se](http://honungskollen.se). Tillsammans skapar vi mer smak, mer synlighet – och mer värde för svensk honung.

ladda hem, dela i sociala medier eller använda i nyhetsbrev

- Bilder som du gärna får använda i din egen marknadsföring – i sociala medier, på hemsidan eller i trycksaker

Allt material är gratis och utformat för att inspirera till samtal, smakprovning och köpbeslut – och för att göra det enkelt för dig som biodlare att lyfta fram din produkt.

### En del av ett större arbete

Honung + Jordgubbar = woow är en av flera kampanjer som Honungskollen driver under 2025. Genom att kombinera säsong, smak och kommunikation vill projektet visa hur svensk honung kan användas i matlagning, bakning och vardag – och samtidigt bidra till att höja medvetenheten kring honungens ursprung och kvalitet.

Senare under året följer fler satsningar, bland annat under Honungsveckan i augusti, då ett helt nytt recepthäfte lanseras. ●

Lyft fram din honung med Honungskollens kampanjmaterial. Etiketter, receptfoldrar och digitalt innehåll är gratis att använda – i butik, på marknad eller i din egen marknadsföring

Smaka mer med **HONUNG**



**HONUNG + jordgubbar = WOOW**



Sommarens mest älskade smakkompis: **JORDGUBBEN**

Kombinationen av jordgubbar och honung är en kraftfull duo. Deras sötningskraft ger dig en sötningskraftig, naturligt söt och skapar en kombination som är perfekt i det enkla köket till avancerade rätter.



**Jordgubbar + honung + färsk basilika**  
Basilikan lyfter både sötna och fräschor – perfekt i en enkel dessert eller sallad

.....

**Jordgubbar + honung + citronzest**  
Citronens syra och doft förstärker bärens fruktighet och gör smaken klarare.

Vad är honung?



Honung är en söt substans producerad av bin med hjälp av framför allt blommors nektar.

Honung är ett naturligt sötningsmedel som består av druvsocker och fruktsocker. Det kan tas upp av kroppen och användas som energi. Honung anses vara bakteriedödande och har använts för att lindra förkylningar och hosta genom historien.



Honungens smakkompisar

Honung ingår i grundsmaken sötna och den är känd för att balansera bland annat hetta, beska, söta och syra samt framhäva umami. Vilket i sig innebär att när man tillsätter sötna till andra smaker händer något med smaken och upplevelsen av råvaran.

Smaka och uplev grundsmakerna och skillnaderna i hur honungen utvecklas. Fler smakkompisar hittar du på hemsidan.



**SYRA** hallon, grönt äpple, yoghurt, vinäger, tomatpuré



**SÖTNÄ** lök, morötter, gröna ärtor, majs, betor



**BESKA** kål, ruccola, citrusskal, persilja, kakao, mörk choklad

Duka upp en buffé med smakkompisar

Köp hem olika råvaror som passar till honung. Samla vänner och bekanta och testa er fram i en värld av smaker!

Ladda hem broschyren, recept och honungsprovningsskit direkt från hemsidan.



# Bättre pris för din honung



## Dags att skriva kontrakt.

Sälj säsongens honung till oss och få ett riktigt bra pris.

Vi eftersträvar långsiktiga kontrakt.

För bästa pris och leveransvillkor kontakta:

**Magnus Palmgren**

magnus.palmgren@svenskabiprodukter.se  
070-541 03 22

– Svenska –  
Biprodukter

– Svensk  
Honungsförädling

## Allt för biodlaren Stor som liten

**Bivaxkakor**  
Cellstorlekar:  
4.9, 5.1, 5.3 mm  
och drönarvax

Jordbruksverket  
Regnr SE468013



KRAV-godkänt  
renseri

**BIVAX KÖPES!**

**Kvalitetskläder**  
tillverkade i Töreboda

### TÖREBODA-KUPAN

Den klassiska svensktillverkade bikupan från eget snickeri. Komplet kupå består av två 10 ramars skattlådor/ungelrum med kofferthandtag, spärrgaller, luckor, täckbrädor, 20 rammar samt tak och botten med flusterförminskare och flusterbräda. Varroabotten ingår som standard. Finns i alla de vanligaste rammåtten.

Extra lådor, isolerade  
eller oisolerade

Extra botten, spärrgaller  
och bitömmarebotten

**6 HALLAR**  
**BIRESKAP**  
1300 m<sup>2</sup>



**Glasburkar, flaskor och lock.**  
Hör med oss för kvantitetspriser.

**Dags för**  
houngsskörd!



**MS Biretdskapsfabriken AB**

Töreboda

info@biretdskapsfabriken.se

Sedan 1941

www.biretdskapsfabriken.se

Öppettider: Mån-Fre 09.00-16.00

Lunchstängt: 12.30-13.30

Stängda dagar se

www.biretdskapsfabriken.se

Alltid i centrum!





## Ugnsrostade jordgubbar med honung och burrata på grillat levainbröd

En fräsch och lyxig twist på en sommarklassiker. Honungens sötma möter vinägersns syra, krämig burrata och krispigt grillat bröd – perfekt som förrätt eller lätt lunch.

**4 portioner som förrätt /  
2 portioner som lätt lunch**

250 g färska jordgubbar  
1 msk honung  
2 tsk sherryvinäger  
1 citron, zest  
1 nypa flingsalt  
2 st burrata (å ca 125–150g)  
4 skivor surdegsbröd  
Olivolja  
Färsk basilika  
Nymald svartpeppar

### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 °C.
2. Halvera hälften av jordgubbarna och lägg dem tillsammans med resten i en liten ugnsform.
3. Ringla över honung, sherryvinäger, finrivet citronskal och en nypa salt.
4. Rosta i 15–20 minuter tills jordgubbarna är mjuka och saftiga. Låt svalna något.
5. Pensla brödsnivorna med olivolja och grilla i grillpanna eller på utegrill tills de får färg och yta.
6. Lägg brödsnivorna på ett fat. Dela burratan på hälften och lägg på bröden. Fördela jordgubbarna ovanpå och ringla över lite av vätskan från ugnsformen.
7. Toppa med färsk basilika, nymald svartpeppar och eventuellt några droppar extra honung.

### Sött, syrligt och alldeles oemotståndligt

I årets kampanj från Honungskollen står jordgubbar och honung i fokus. Kombinationen är inte bara en fröjd för smaklökarna, utan också ett utmärkt sätt att visa hur din honung kan användas i vardagen. Här delar vi två härliga recept som ingår i kampanjmaterialet – perfekta att bjuda på i din butik, på marknader eller varför inte hemma i trädgården!

#### Vill du ta del av hela materialet?

Läs mer om hur du beställer via Honungskollen på sidan 24.





## Kladdkaketårta med honungsmarinerade jordgubbar och maräng

En riktig sommartårta med wow-effekt – två lager kladdkaka fylls och toppas med honungs- söta jordgubbar, fluffig grädde och spröd maräng. Snygg, enkel och oemotståndlig!

### 8–10 portioner:

500 g jordgubbar  
3 msk honung  
10 myntablåd  
ca 30 maränger  
4 dl vispgrädde  
2 frysta kladdkakor

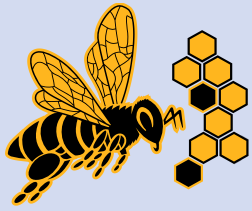
### Gör så här:

1. Rensa jordgubbarna och dela hälften på mitten. Finhacka två tredjedelar av mynta- bladen. Blanda jordgubbarna med honung och de hackade myntabladen. Låt stå och marinera i minst 20 minuter.
2. Vispa grädden och fyll i en spritspåse. Ta fram de frysta kladdkakorna direkt från frysen.
3. Lägg den första kakan på

- ett tårtfat. Varva maränger och jordgubbar längs kanten. Fyll mitten med maränger och spritsa grädde där det behövs.
4. Placera den andra kladdkakan ovanpå. Upprepa med maränger längs kanten och spritsa grädde i mitten. Toppa med de resterande marinerade jordgubbarna.
  5. Dekorera med myntablåd och – om du har – några ätbara blommor för extra sommarkänsla.

### Tipsa oss!

Har du eller någon du känner ett spännande recept att dela med dig av? Mejla till [redaktor@biodlingsforetagarna.se](mailto:redaktor@biodlingsforetagarna.se)



# Joel Svenssons Vaxfabrik

www.joelvax.se | 0431-430055 | info@joelvax.se

## HONUNGSBURKAR BULK

Bulk innebär att varje burk står för sig och är inte plastförpackade. Se priser på [www.joelvax.se](http://www.joelvax.se)



PRISER PÅ BURKAR & LOCK ÄR INKL. ÅTERVINNINGSAVGIFTEN

Art nr.	Produktnamn	Antal	Pris
 153AM-1	Honungsburk 700 g bulk 2304 st, inkl. plåtlock	2 304 st	9 600 :-
 153JM-1	Honungsburk 500 g bulk 2873 st, inkl. plåtlock	2 873 st	11 300 :-
 154AM-1	Honungsburk 350 g bulk 4194 st, inkl. plåtlock	4 194 st	14 200 :-
 153UB	Honungsburk 250 g bulk 3168 st, inkl. plåtlock	3 168 st	8 900 :-
 153XB	Burk högt lock 250 g bulk 3072 st, 250 g inkl. mattsvart plåtlock	3 072 st	9 400 :-
 153YB	Burk högt lock 400 g bulk 2048 st, 400 g inkl. mattsvart plåtlock	2 048 st	8 100 :-
 152RB	Sexkantsburk 250 g bulk 3762 st, inkl. plåtlock	3 762 st	12 800 :-
 152NB	Sexkantsburk 500 g bulk 1960 st, inkl. plåtlock	1 960 st	11 400 :-