

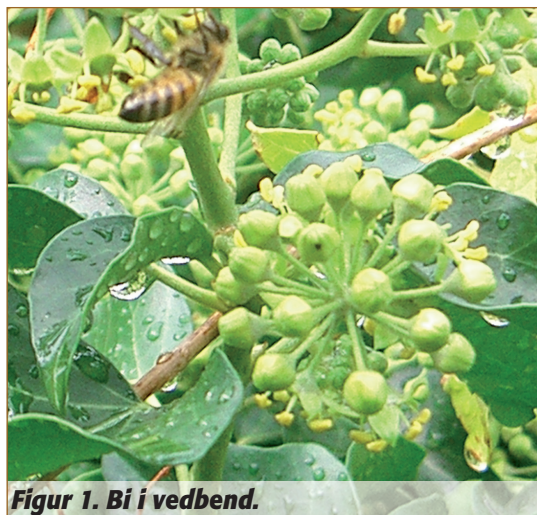
# Rejsebrev fra Sydtyrol

AF NICOLAJ WIUM  
info@hyldehuset.dk

I september skulle min kone til to møder i Norditalien, og jeg var så heldig at blive inviteret med "som det tynde øl". Heldigvis kunne der placeres et par feriedage i forbindelse med møderne. Det blev så til en "Giro di Lagi", et besøg ved mange af de store søer i Norditalien. I Norditalien er der, som i Tyskland, dræbt masser af bier af pesticidet Poncho®, et majsbejdsemiddel. Heldigvis var der bier tilbage. Og det var de gule italienske!

## LAGO DI GADA

Vestsiden af Gardasøen er et af de oprindelige steder for citrondyrkning, men nu er der kun en museumsplantage til at vise turister. De mange typer honning i forretningerne var ganske vist lokale, men den rene citrushonning var importeret fra Spanien.



Fotos: Nicolaj Wiium

Figur 1. Bi i vedbend.

Ved nordenden af Gardasøen på vej op gennem Dolomitterne kom vi gennem store frugtområder. Vindruer bundet op på Y-formede stænger, forbundet med ståltråd. De står i snorlige rækker, der virker uendelige. Gårdene har alle skilte ved vejen, hvor de reklamerer for deres produkter. Hvor der også var honning på skiltene, måtte vi ind. Det ene sted havde foruden druer også æbler, kiwi og blommer, det hele i lange rækker. Den søde gamle dame solgte også honning; alle typer var flydende og blev betegnet som "Mille fiori", blomsterhonning. De bliver solgt i ½ og 1 kg glas – alle uden etiket! Forårs- og sommerhonningerne er alle helt lyse, men sensommerhonningen er mørk som tjære, så den måtte vi have et glas af. Smagen viste sig at være varm og mørk, med smag af både kastanje og blomme. Med den farve har der også været en del lusehonning i. Op gennem dalene så vi en del bistader, alle på et magasin.

## LAGO DI COMO

Her var vi glade for at have lejet en lille bil, for i de mange byer om Comosøen er der ikke så meget plads. Men der var plads til bier. Rigtig mange steder var der bistader og honning til salg ved stald døren. I området er der mange blomstrende vedbend tykt besat med bier (figur 1). Enkelte nye skovhvepsedronninger var også i blomsterne for at blive fedet op til vinteren.

I byen Como er der en forretning for den lokale forening af biavlere. Her sælges biavlsudstyr samt honning og honningprodukter (figur 3).

På en halvø i den nordlige ende af søen ligger "Abbadia di Piona", et kloster for cluniacensermunke (figur 3). Selve stedet er meget fredfyldt med en fantastisk beliggenhed. Munkene har en stor forretning, hvor halvdelen af varerne er vin og spiritus, og resten er honning og relaterede pro-



**Figur 2. Abbazia di Piona.**

dukter. I Danmark er det ikke tilladt at anprise sine varer, men munkene havde ikke de overvejelser og giver følgende anprisninger:

- **Akaciehonning:** Beroligende og genopbyggende. Hjælper på fordøjelsen hos børn.
- **Kastanjehonning:** Styrker blodet og kredsløbet.
- **Timianhonning:** Desinficerende, stimulerer fordøjelsen og styrker muskulaturen.
- **Tørsthonning:** Stimulerer appetit og fordøjelsen og virker mildt afførende.
- **Orangehonning:** Beroligende for børn, modvirker søvnløshed, dulmer nervøsitet.
- **Honningdug fra fyrretræer:** Antiseptisk og stimulerer luftvejene.
- **Lindehonning:** Beroligende, giver en god søvn, letter migræne, hjælper på mavesmerter og muskeltkræmper.
- **Eucalyptushonning:** Virker stimulerende på luftvejene og desinficerer urinvejene.

Alle honningerne bliver solgt i ½ og 1 kg glas.

I små glas var der specialiteter: Honning med Aloe Vera, honning med fyrreolie, honning med kakao. Desuden "Livets dråber", en honning med propolis, pollen og gelé royal. Anbefalet to dråber dagligt især til børn. Sikrer en stabil vækst og giver ro i sindet.

Der var en livlig handel, og der blev købt stort ind. Direkte adspurgt om de enkelte honningty-

pers gode egenskaber blev jeg af en af munkene gjort opmærksom på, at honningerne fra dette kloster desuden var velsignede! Derfor var de bedre end alle andre honninger. Det argument er svært at modsvare i en diskussion med en munk.

## LAGO DI VARESE

Hertil nåede vi sent fredag eftermiddag. På turistinformationen havde vi fået en liste over B&B i området. Et af stederne var en nedlagt mølle, som vi først fandt dagen efter, hvor vi kørte efter skilte med "Honning sælges". Foruden honning var der salg af geeste fra gårdens egne geder. Hele området er tæt besat med kastanje-

træer, så vi købte en dejlig kastanjehonning. Fra en anden biavler i området købte vi en lindehonning. Det viste sig, at alle områdets biavlere havde fælles slyngefaciliteter i den gamle mølle. På etiketterne angav de alle deres respektive navn, samt at honningen var slynget på den gamle mølle.

Her i området havde biavlerne smagsprøver i små lukkede poser af den type, som man får vådservietter i. En meget hygiejnisk måde at give smagsprøver på. Desuden var der i supermarkederne honning i "sutteposer", 25 ml honning i bløde plastposer med hård plastprop. Sælges som honning til sportsfolk.

Heldigvis klarede alle glassene flyveturen tilbage.



**Figur 3. Apicomo.**