



Skinkene henges til tørk inne i stabburet. Her er Arathai og Petr i birøkterdrakter. I bakgrunnen står suitene til biene.



Du kan skjære ut små biter med honning.



Fersk honning hentes fra bikubene til frokosten.



Irene Lien er adm. dir. på Hafjell Hotell.



Svermende kollegaer på Hafjell hotell

De brukte mye av pandemien til å pusse opp hotellet. Samtidig fikk de satt opp et lite stabbur og et par bikuber på en veranda som ikke var i bruk. Utover sommeren kom det i tillegg opp en liten urtehage.

Av Åse Kari Gravråk

Gjennom vinduer i en trappeoppgang kan gjestene på hotellet beundre tusenvis av travle bier som lager honning. – Vi har laga en liten firkant i vinduet for barn, og en større for voksne slik at vi kan se biene på nært hold når de jobber, forteller Irene Lien som er direktør på hotellet. – Mange blir stående lenge å se på. Når ungene får vite at de kan spise denne honningen til frokost er reaksjonen: «Wow, kan jeg det?»

Biesafari med MrBee

Ingen får gå alene ut der biene holder til, men hotellet har kjøpt birøkterdrakter som brukes når de har biesafari. Da kan små og store gå sammen med MrBee fra Brøttum,

Jon Anders Stalsberg, som har levert bikubene. Han har omvisning og foredrag om livet til biene.

– Det er spennende å få bli med han ut, ungene er over seg når de kan stå å skjære ut små firkanter med honning, sier Irene.

Fersk honning til frokost

MrBee hjelper til med å høste og tappe honning over på små glass som selges. Fern honning fra bikubene hentes inn til frokosten, så renner honningen ned i en skål fra brettet.

Irene sier at biene er kollegaene hennes, de jobber på hotellet døgnet rundt, og hun kaller bikubene for suiter. – Honningen er ikke tilsatt noen ting og smaker helt vidunderlig!

Skinker og urtehage

Gjennom vinduene i trappeoppgangen kan gjestene også se skinker som henger til tørk inne i det fine stabburet. Skinkene har de kjøpt av Gillebo, og fremover skal kjøkkensjefen lage egne spekepølser.

I tillegg til bier, honning og skinker på verandaen, har en liten urtehage resultert i egenprodusert mynte til Mojito-driken i baren, rabarbra til supper og cherrytomater til frokost. Og mer urter skal det bli til neste sommer, dette er bare starten.

Sånn kan det altså gå når oppussing er i gang og ideene popper opp underveis. Det er eier av hotellet, Jan Erik Rørvik, som fikk ideen til stabburet og «ansettelse» av tusenvis av nye svermende kollegaer. Dermed kom verandaen som ikke var i bruk til både glede og nytte for ansatte og gjester. Hittil har heller ingen stukket av.

KJEKT Å VITE

Evnen til å aktivt produsere varme gjør at biene kan overleve til og med en vinter med tosfrede minusgrader uten å fryse eller sulte i hjel. Så snart honningen har blitt flytende igjen på grunn av varmen, setter biene inn snabelen og drikker ren energi.

Kilde: www.norskbirokt.no

Honningen er ikke tilsatt noen ting og smaker helt vidunderlig

Irene Lien