

Da jeg kom herved med mine bier, og Henrik med sine, var det med forvisning om at der, når der var tid og råd, ville blive indrettet et slyngerum, hvor vi kunne Presse, høste, røre og bearbejde vores honning. Samt opbevare alle de ting som er nødvendige for biavl, og som kræver fødevarerhygiejne – Dvs et tæt rum med afløb i gulvet med indlagt vand, som vi har tilgang til når som helst, når vejr vind, biernes humør produktivitet, kræver at vi rykker nu og her.

i mellemtiden har vi klaret os bedst vi kunne ved at låne os frem i ledige rum rundt omkring. Her på gården, og hos biavlereforeningen i Stolpehuse. Det har på ingen måde levet op til fødevarerstyrelsen og økokontrollens krav. Og indimellem heller ikke til vores egne krav til sobert arbejde. Blandt har vi de sidste par år haft bier overalt i vores nuværende birum, med omegn, lige efter bi-høsten, fordi det er umuligt at tætte,

Grovkøkkenet har vi kun kunnet bruge fra lørdag til søndag, pga køkkenets arbejde, og der er jo desuden jord,

køkkenet ovenpå i stuehuset, hvor vi har tappet honning, fordi det var det reteste før det nye køkken, er fuldt af skimmel. Osv

Nu er fællesgården så kommet i gang med at prøve at fordele de rum som vi har rundt omkring, som kan sættes nødtørftigt i stand til at dække en del af de vigtigste behov i køkken og landbrug. I den forbindelse er det rum som i sin tid blev afsat til birum kommet i spil. Og køkkenet vil meget gerne bruge det som lager/kølerum.

Vi i bigruppen har fuld forståelse for køkken og landbrugs behov for køle/lager. Og at rummene nærmest køkkenet er bedre udnyttet af køkken/grøntsager, end af bier og honning behandling.

Som kan være hvor som helst, hvor der er rent tæt og vand/afløb.

Tankerne faldt så på vestgavl-rummet – som nu er fyrrum og lager for landbrug. - der er vand/afløb, fliser på gulv og vægge som kan males med vandfast maling. Det er ikke stort, men der KAN laves udvidet lagerplads bag den høje dør.

Problemet er fyret og olietanken. Jeg havde forstået at den tank som står i rummet IKKE skulle bruges, med det skal den, hvis vi vælger at fortsætte med olieopvarmning af stuehuset.

Det er i princippet uforeneligt med fødevarerhygiejne at have fødevarerbearbejdning og oliefyret i samme rum. Så hvis vi vælger at fortsætte med det har vi ikke mulighed for at bruge rummet.

Jeg er helt klar over at uvisheden om stuehuses fremtid, gør det meget svært at foretage længerevarende investeringer.

Kan man forestille sig trods alt at investere i et par varmepumper, som vil kunne holde huset både ventileret og frostfrit, samt give varme til de få områder som vi stadig bruger til ophold, I så fald vil Bigruppen gerne være med til at investere i dette, med vores overskud på Honningsalg- Alle vores investeringer i bistader – bifamilier – bidragter og alt materiel vi alle er kommet med, har vi selv betalt – Bare i år f.eks. nye trugstader som Lars og Susanne for værdier i nærheden af 10 - 20.000 kr.

På den korte bane ville vi i Så fald kunne fortsætte med lån og leje af lokaler og rum, til de fødevarerhygiejniske opgaver, og bruge rummet til lager, og ikke hygiejnekrævende opgaver i en overskuelig periode. Ved at lukke fyret inde af en væg. Hvis tanken så ville kunne stå i rummet BAG fyret, eller i badeværelset på den anden side af nordvæggen.

Derfor vil jeg foreslå at de ansvarlige for stuehusets varmforsyning, sammen med fællesgårdsgruppen, og bigruppen. Laver en holdbar plan for rummet på kort og længere sigt.

Landbrug og bigruppen er helt enige om at kunne deles om brug af det ”gamle” birum til lagerplads for begge behov. Kh Helle