

behøver ikke være fra 71° nord. Men det hjælper.

Der ingen kunne tru at **bier** kunne bu



Hammerfest og Nordkapp. Først da får hun **eksklusiv** honning fra sine **arktiske bier**.

I ngen trodde varmekjære bier ville trives i arktiske strøk. Ikke før Siss Heidi Hansen flyttet dem dit.

ROLVSØY (VG) Ytterst ute på den forblåste Finnmarkskysten, mellom Nordkapp og Hammerfest, lyser to hvite kasser på en av Rolvsøys moltemyrer i Måløy kommune. En astronaut med gitter foran ansiktet er på vei mot dem.

Zzzuum, zzzum. Biene letter i det Siss Heidi Hansen åpner lokket og trekker vokstavlen opp av yngelrommet.

Det er nå det gjelder å forholde seg helt, helt rolig, mens summeringen stanger mot ørene og nysgjerrige trekkbier klatrer rundt på drakten. Trekke pusten. Inn, ut, inn, ut. Få kontrollen over den smygende panikken når to bier forsøker seg under buksebeinet.

– Det er rolige, harmoniske trekkbier, trøster Siss Heidi.

Arbeidsantrekket her på 71° nord er unektelig en smule eksotisk.

Men bier reagerer på mørke klær, raske bevegelser og ukjent lukt. Derfor går birøkteren med ren, lys og «stikkett» drakt.

Arbeidsverktøyet er en trekurv som inneholder en skrape og en slags kanne som pumper ut røyk når gressstråene på innsiden blir påtent. Birøkteren simulerer gressbrann. Biene flykter ned i kubene der de suger med seg nektar og honning til «fluktreisen».

Mens biene romsterer nede i kubene, kan vokstavlen sjekkes: Er det bra med yngel her? Er dronningen her? Har de begynt å produsere honning?

– Det her ser veldig, veldig bra ut. Mye yngel og mye nektar langs sidene. Dronningen legger 2000 egg om dagen. Hun legger dem ikke før det er nok blomsterpollen å mate yngelen med.

I år har det vært en varm og fin forsommer. Bare se hvordan multene blomstrer. På tide å få skattekassen på nå, forklarer birøkteren.

Året var 2004. Siss Heidi Hansen kom over birøkterkurset i avisen og tok ferge og bil til Alta.

Noen dager senere kjøpte hun tilbake med en tykk lærebok og to bikuber summende i bagasjerommet.

Ingen hadde prøvd seg på birøkt så langt nord før, men det var en fantastisk varm og bivennlig sommer på Rolvsøy i 2004.

Det ble hennes skjebne: Optimisten Siss Heidi ble birøkter.

I dag selges produktene fra verdens nordligste birøkter i utvalgte butikker – og til turister som kommer innom Rolvsøy.

Noen år senere trengte hun en dronning til de nye kubene sine. Hun ringte en birøkter i Trøndelag. Noen dager senere var postmesteren på Rolvsøy på tråden:



DRONNINGEN I BLÅTT: Bielivet hos Siss Heidi Hansen er intenst. 50 000 kan det bli av dem i en kasse. Seks uker lever arbeiderne. Dronningen holder stand i flere år. Det er temperaturen som er C-momentet for birøkteren på 71 grader nord.

– Vi har fått en pakke til deg. Det står «levende bier» utenpå konvoluttene. Du må absolutt komme og hente den.

Det var dronningen og fire arbeidsbier. I løpet av noen dager var de i gang.

– Bielivet er spennende. Jeg har noen kuber ved huset for å følge med. I timevis kan jeg sitte og følge dem på vei inn og ut av kubene. Har det vært dårlig vær noen dager, så de må holde seg inne, blir de hissig og irritert. Det kjenner jeg meg godt igjen i.

Når de varme lyse dagene er tilbake, er det harmonisk summering rundt kubene.

Temperaturen har krøpet opp til 14 nordnorske sommergrader, solen smiler og leveggen beskytter kubene mot nordavinden. Siss Heidi Hansen plasserer honningtavlen forsiktig ned i kassen igjen. Som bunnen i en kommodeskuff som lirkes ned.

Biene børstes forsiktig vekk av hanskleddede hender. Ikke én bie skal dø, ikke en arbeider skal forsvinne. Selv om det er flere tusen av dem inni kassen.

– **Klemmer du dem, skiller de ut et feromon. De roper på hjelp fra de andre biene, forklarer hun videre.**

Dette er dagen skattekassen skal på. Det flytende gullet skal ikke bare brukes til å mate den opp-

voksende bieslekt som formerer seg med lynets hastighet i løpet av sommeren.

Når det blir for trangt av bier nede i yngelrommet, bryter de seg oppover til den nye kassen med nye vokstavler. Der kan nektar fylles i de perfekte, sekskantede voksmønstrene de lager.

En tavle kan bli kliss full av to kilo honning. I kassen har Siss Heidi ti skuffer.

Navnet «skattekassen» er ikke tilfeldig.

Det er under midnattssolen Siss Heidis flytende gull blir en ekte skattekasse.

– **I begynnelsen** trodde folk jeg var «steike tullat». Kystklimaet på 71 grader nord er tøft. Her fantes ikke bier. Biene er avhengig av temperaturer over 12 grader, her kan juli holde en snittemperatur på ti.

Foreløpig har jeg lykkes med honningproduksjonen annethvert år. I fjor ble det for kaldt. I år satser vi på den varme sommeren.

Derfor høster og selger Siss Heidi også andre ting fra den arktiske naturen. Rabarbra og kvann som vokser vilt blir til syltetøy. Det samme blir moltene.

Viltvoksende gressløk lager hun til en puré, og i år skal hun også prøve å kandisere fjellkvann. Akkurat nå har hun fått av seg «biedrakten» og er på veien for å få tak i fisk til middag. Det er lenge

etter arbeidstid, men solen har glemt klokken.

Øyas eneste asfaltstripe, som binder øst og vest, slynger seg gjennom det irrgønne landskapet. Fjellene uten trær, det friske trekket i luften, den høye himmelen, fiskevann og moltemyrer. Det er som å være på høyfjellet.

Samtidig: Havet som slår inn, tjelden som spankulerer på de hvite sandstrendene, måkene som knuser kråkebollene ned i asfalten for å få tilgang på herligheten.

Hav og himmel, fjell og vann – alt i samme syn. Det er en fascinerende blanding.

Det er ikke for ingenting vi befinner oss på myra der moltene står i hvit blomst og biene summer fra og til. Moltehonningen er under produksjon. Den med fruktig smak og en anelse malt.

Den eksklusive smaken av honning.





HAV OG HØYFJELL I ETT: Øyas ti kilometer lange vei går fra øst til vest. I løpet av den distansen er du innom smule fjellvann, moltemyrer og fjellsider uten et tre.



ARBEIDSPASSER: Havnen i Tufjord ytterst mot havet i vest, har i mer enn tusen år vært basen for en stor fiskeflåte, og mye av fisken som ble tørket der, ble eksportert til Sør-Europa. I 2006 ble det bygget et helt nytt fiskemottak på Rolvsøy.

FAKTA

HVOR: Måsøy kommune ligger lengst nordvest i Finnmark fylke på 71 grader nord. Kommunen har sitt fastland på Porsangerhalvøya, og består i tillegg av fem større øyer (Havøya, Måsøya, Ingøya, Hjelm-søya og Rolvsøya) og nærmere 400 mindre øyer, holmer og skjær. Rolvsøy er den største av øyene, med rundt 60 fastboende.

HVORFOR DRA: Et arktisk øyrike du ikke glemmer. Åpent, barskt og spesielt. Her har du det meste: Hvite sandstrender og friske bad i Nordishavet. Havfiske i freidig farvann, innlandsfiske i en av de 2200 ferskvannene i kommunen. Fotturer, jakt, bærplukking, sykkelturnering og camping. Måsøy er et eldorado for friluftinteresserte turister som er glad i øyhopping. For dem som trives best i bilen er riksvei 889 fra Kokelv til Havøysund en nytelse. Fra neste år er den en av våre nasjonale turistveier. En halvtimes fottur (det er også mulig å kjøre bil) fra Havøysund og opp til Gavlen, fører deg til øyas høyeste punkt med utsikt til Nordishavet og midnattssolen. Der har Arctic Wind AS satt opp 16 vindturbiner som du kan studere på nært hold. Her finner du også kafeen Artic View, som med sin unike utsikt er verdt et besøk.

NÅR DRA: Sommer og tidlig høst. Vinteren er for spesielt interesserte. Her vokser ikke trær; når vinden tar, tar den godt.

HVORDAN KOMME DIT: Hurtigbåt: Med hurtigbåt kan man reise mellom Rolvsøy (Gunnames) og Havøysund, og mellom Rolvsøy (Gunnames) og Hammerfest (bare fredag og søndag), www.veolia-transport.no.

Hurtigruten: Hurtigruten anløper både Hammerfest og Havøysund, www.hurtigruten.no.

Fly: Til Hammerfest (Widerøe), til Alta (SAS og Norwegian) eller til Lakselv.

Buss: Med buss kan man reise mellom Alta og Havøysund eller Hammerfest og mellom Lakselv og Havøysund eller Hammerfest.

SOVE, SPISE, DRIKKE: Rolvsøy har ikke hotell, men hyggelige rom til leie flere steder på øya.

Sjekk: www.izzanova.no og www.tufjordbrygge.no.

Her kan du lage egen mat. Øya har også en butikk hvor du kan handle det nødvendige.

Tufjord kafé holder åpent til klokken fire og serverer varm lunsj. Brisen pub er også åpen sommerstid, og kan ta mot matbestillinger.



Bier på 71° nord

Honning er det produktet honningbiene fremstiller av søte safter fra levende planter og plantedeler, omdanner og lagrer i kuben.

Nektaren produseres i plantenes nektarier. Biene lokkes til blomstene og hjelper dermed til med pollinering (bestøvning).

En kort og hektisk sommer med ren luft, lyse netter, liten forurensning og en spesiell nordisk flora, er grunnlaget for kvaliteten på norsk honning. Klimagrensene for

honningproduksjonen er stort sett de samme som for fruktdyrking.

Grunnen til at det er mulig på 71° nord, er at biene er svært kjappe med å hente inn nektar de få varme sommerdagene som finnes.

På Rolvsøy flyr de rett ut i matfattet uten hinder som skog, tett bebyggelse, og jordbruksområder.

Bienes dagligliv

Mens ville bier lever i trestammer, holder birøkterne sine bier i kuber av tre.

En kube har én dronning og 10 000–20 000 arbeidsbier om vinteren. Om sommeren øker tallet på arbeidere til ca. 60 000.

Dronningen er det eneste fullt utviklede hunnindivid i kuben og begynner eggleggingen tidlig på våren.

Egg som legges i vanlige celler, gir nye arbeidere etter en yngelperiode.

Cellene er dels «ammerom» for yngelen, dels lagerrom for honning

og pollen. Biene samler nektar i blomstene og lagrer denne i cellene, hvor den omdannes til honning. Når honningen er moden, blir cellene forsegledd med bivoks.

I moderne birøkt bor biene i bikuber som består av flere kasser. De bygger voksbygg i rammer av tre som kan tas ut og undersøkes.

På den måten kan birøkteren se hva som skjer i kubene og med letthet høste inn vokstavler med honning.