

PRESSE MEDDELELSE

Biavlens kulturhistorie i Danmark

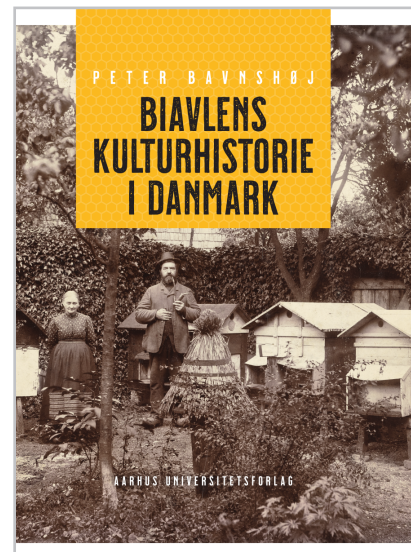
Biavl er blevet in. Enhver ung hipster-bybo med respekt for sig selv skal have et bistade på etageejendommens tag, men det er i virkeligheden ikke nyt og smart, for vi har haft bier som husdyr i Danmark siden middelalderen. Museumsinspektør ved Det Grønne Museum Peter Bavnshøj har nu skrevet den første grundige gennemgang af biavlens udvikling Danmark.

Tidligere var biavl særlig vigtig, fordi honning var det eneste sødemiddel, helt indtil sukker fra Caribien blev allemands-eje omkring 1870. Honning blev brugt til madlavning, bagning og ølbrygning. Bønderne måtte endda i middelalderen betale en del af deres honning i skat til øvrigheden.

I dag bruger vi stadig honning som sødemiddel, men vi tror også på honningens helende virkning, og man bruger fx propolis (harpiks indsamlet af bierne til tætning af boet) som kosttilskud og naturlægemiddel. Også bivoksen bruges til alt fra vokslys, kosmetik og til overtræk til granater og moderne jagerfly.

OM FORFATTEREN

Peter Bavnshøj (f. 1956) er cand.mag. i historie og middelalderarkæologi og museumsinspektør ved det Grønne Museum med forkærlighed for bier.



BIAVLENS KULTURHISTORIE I DANMARK

af Peter Bavnshøj

ISBN: 9788771849691

197 sider

PRIS: 249,95 kr.

UDKOMMER 27. NOVEMBER 2020

KONTAKT

Peter Bavnshøj

mail: pb@dgmuseum.dk

Aarhus Universitetsforlag
Finlandsgade 29
8200 Aarhus N
tlf. 53 55 05 42
unipress.dk