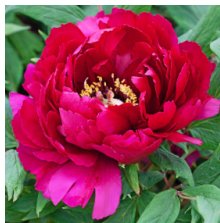


## Med vilda anor

Har man väl fått en pion att trivas i trädgården kan den överleva i generationer. I Kina har den ursprungligen vilda växten odlats i tusentals år.  
Sid 6



# Egen honung i storstaden

Joachim Petterson håller bikupor på villatomten i Ålsten i Stockholm. Hela familjen är engagerad i att ta vara på det flytande guldet. Sid 4-5



# Bostad

## Hemma hos. Biodlare i Stockholmsförort



Det är viktigt att först lokalisera drottningen innan Jocke och Svea fortsätter arbetet i bikupan.



Den egensnickrade matbordet fungerar perfekt som arbetsbord. I odlingslådorna har Jocke valt att plantera sallad och jordgubbar.



Efter att ha slungat honungen silar Jocke bort vaxrester och pollen för att sedan röra och tappa upp honungen på burk.

# Trädgårdens surr blir guld på

Från fast anställning som art director till egen designbyrå. Joachim Petterson i Ålsten, ett sobert villaområde i Bromma, blev besatt av sin hobby och etablerade sitt eget honungsmärke. DN Bostad var med vid årets första skörd.

**Text:** Susanna Hellberg  
**Foto:** Alexander Mahmoud  
Illustration: SaraMara



● – Jag började i liten skala, men less is more, säger Jocke Petterson.

Jocke kisar ut över den lummiga trädgården. Längst ner står hans "guld": tre vita bikupor, "färgen på kuporna skapar kontrast och blir ett slags accent till grönskan". Nu är han bikung med en oersättlig drottning som, i bästa fall, behagar lägga sisådär 2000 ägg per dygn. Att köpa ett samhälle, eller avläggare som det heter på fackspråk, inklusive en drottning kostar 1000 kronor. En avläggare innehåller 10 000 bin. Alltså bör ett bi kosta tio öre.

Jocke köpte sina första samhällen år 2006, och de två drottningarna fick namnen Svea och Göta, som Joachims döttrar, hans älskade prinsessor.

**Intresset för biodling** väcktes när Joachim besökte släktingar i Värmland. Då var han en vetgirig 5-åring. En ritning han fått på bikupor som barn har hängt med, och han kunde aldrig släppa drömmen om en egen, lokal biodling.

Det tog trettio år innan det blev verklighet. Mer eller mindre väntat var det grannarna som var mest misstänksamma, medan hustrun

Sara som från början var den stora skeptikern i dag är den stora påhejaren.

– Vi äter honung till gröt, sallader, kyckling, fågel, ost, desserter. Ja, till nästan allt, säger hon och tillägger att hon inte skulle vara främmande för att utöka familjens husdjursbestånd med hönor.

Första gången Joachim krängde på sig den vita futuristdräkten och vita bihatten med svart flor höll döttrarna på att få stora skälvan. Jocke såg ut som en astronaut från en annan planet, en utomjording, en alien.

**Den dagen Jocke** fick ett bistic på näsan visade det sig att han är allergisk mot de små husdjuren, men det var inget som satte stopp för hans hobby. I dag får han vaccinerat varannan månad och blir han stucken är det inte särskilt dramatiskt. Det är definitivt inget som skulle sätta stopp för hans största intresse.

Jocke är prisbelönt reklam-AD. Biodlingen är en bisyssla som gav upphov till namnet på hans och Saras kommunikationsbyrå Honey Design. Att formge etiketterna till de sexkantiga honungsburkarna som Jocke arbetat fram själv var ett

**Vi äter honung till gröt, sallader, kyckling, fågel, ost, desserter. Ja, till nästan allt.**



Årets första skörd av Jocke Pettersons Honey.

krux. Han visste på ett ungefär hur han ville att de skulle se ut, och etiketterna blev som Jocke ville: enkla, grafiska, som ett sigill.

2012 års etikett är syrenlila, men varierar år från år, liksom smaken på honungen. Första året kunde familjen skönja en doft och smak av eucalyptus, mynta och svag mentol, medan förra årets skörd påminde om sirap.

Ålsten är ett ypperligt område för biodlare med alla fruktträd och trädgårdsblommor. Just denna dag är det skördetid. Bina har arbetat på riktigt hyfsat. Ett bra år kan det bli upp till femtio kilo honung per kupa.

**På glasverandan** bjuder Jocke, Sara, Svea och Göta på vaniljglass, jordgubbar och turkisk yoghurt med nyslungad honung. Så nyslungad att Jocke inte ens hunnit klistra på den syrenlila etiketten. Han håller upp burken mot fönstret, säger att han arbetar i samhällets tjänst och att bin är nyttodjur som är livsviktiga för ekosystemet. Jocke får något drömskt i blicken:

– Förstår du vad jag menar med att honung är som guld?  
sanna.hellberg@dn.se



Huset i Ålsten har en prunkande trädgård. Från matplatsen innanför de höga fönstren kan man ta del av naturen på nära håll.



De karakteristiska sexkantiga cellerna i vaxkakan bygger bina med hjälp av vax som de själva producerar.

# burk

**Hemma hos. Joachim och Sara "SaraMara" Petterson**

## Här är vi

**Ålder:** 43 och 40 år.

**Familj:** Svea, 9, Göta, 7, tre katter och 120 000 bin.

**Aktuella med:** Årets honungsskörd.

**Gör:** Art director och grafisk formgivare (Jocke), illustratör och konstnär (Sara).

**Bästa föremål:** Tom Dixons "Copper Shade Lamp" (Jocke) Mont Blanc-pennan (Sara).

**Kommer aldrig över vår tröskel:** En ljusgrå skinnsoffa (båda).

**Bästa formen:** Hexagonen (Jocke), den oregelbundna (Sara).

**Material:** Trä (Jocke), obstrukterat papper (Sara).

[www.honeydesign.se](http://www.honeydesign.se)

## Här bor vi

**Var:** Ålsten i nordvästra Stockholm.

**Hur:** Villa byggd 1926.



Iklädda skyddsdräkter påminner Svea och Göta om små rymdvarelser. En svängom i vardagsrummet, sedan ut till bikuporna. Den rosa affischen har hustrun Sara formgivit till Jockes 40-årsdag. Taklampan "Le Klint 172", design Poul Kristiansen. Den vita golvlampan, "AJ", är formgiven av Arne Jacobsen. Båda lamporna är köpta på Stockholms ljusbutik.