



ÆBIBO - æbler bier borup

Æbibo er et lille landbrug på 4 HA hvor alt dyrkes usprøjtet og efter økologiske principper. Det ligger op ad den vestsjællandske åmose i Stenlille, og har tilhørt Niels og Alice siden 1996.

Alt hvad der sælges herfra har de selv lavet af produkter fra gården:

- Honning – uopvarmet, uden brug af pesticider i varroabehandlingen, håndrørt, håndslunget
- Specialhonninger – med chili, fennikel, timian eller lavendel
- Æbler og pærer – 1800 træer med gamle danske sorter som Ingrid Marie, Filippa, Pigeon, Nonnetit og Gråsten samt nyere sorter egnet til økologisk dyrkning som Holsteiner Cox, Ritt Bjerregaard, Collina, Aroma og Ahrista
- Most, vin og snacks af ÆBIBOs frugt
- Specialiteter fra Alices køkken: gele, sirup, eddike, kryddersalt
- Pileflet: Kurve, brødbakker, fuglekræmmerhuse, bordskånere og blomsterklatrestativer

Kunderne er

- Institutioner og madhuse
- Specialbutikker
- Forbipasserende ved vejbod
- Markedsgæster

Priserne. Niels og Alice skal ikke leve af landbruget udelukkende, men det skal løbe rundt, og da de ikke går på kompromis med kvalitet og smag – og ikke vil bruge smarte genveje som plantegift og kunstgødning vil varerne koste mere end massefremstillet mad fra udlandet.

Kontakt

ÆBIBO ved Alice Fuglevig og Niels Borup

Assentorvej 83, 4295 Stenlille - nborup@privat.dk - 21665534



Æbler, pærer, most og vin er statskontrolleret økologisk, mens honning, pileflet og lækkerierne fra Alices køkken ifølge de danske fødevareregler ikke må sælges som økologiske. Lå ÆBIBO i Tyskland, Italien eller Latinamerika ville disse varer sandsynligvis også kunne kaldes økologiske.

