



Niederösterreichischer Imkerverband | 1010 Wien | Georg Coch Platz 3/9a |  
Tel.01-5123444 | mail: noe.imkerverband@aon.at | ZVR: 273623635

---

## Newsletter Nr. 2 – im September 2020

---

### Aktuelles aus dem Verband:

#### **Wirtschaftsprüfer:**

Die buchhalterische Richtigkeit der Wirtschaftsangelegenheiten und Geldflüsse wurde durch einen Wirtschaftssachverständigen der Raiffeisen Revision, Herrn Mag. Rom geprüft. Es wurde wiederum ein Überschuss ausgewiesen. Die Buchhaltung wurde als ordnungsgemäß geführt beurteilt.

#### **Kassaprüfung :**

Am 17.9.2020 wurden die Belege auf ihre Richtigkeit geprüft.  
Der Bericht der Kassaprüfer erfolgt beim nächsten Landesimkertag 2021.

#### **1. Vorstandssitzung mit den Referenten:**

Am 9.9.2020 fand eine weitere Vorstandssitzung zusammen mit dem gesamten Referententeam statt. Neben der Vorstellung der einzelnen Referenten wurden auch inhaltliche Schwerpunkte besprochen und viele Ideen präsentiert.

Vizepräsident Hans Gruscher gratulierte dem Team, wünschte für die Umsetzung der Projekte viel Erfolg und verwies auf die Wichtigkeit der guten Zusammenarbeit bzw. Teamarbeit.

#### **Wanderlehrerreferat:**

Die Wanderlehrer des NÖIV werden bereits am 7.10.2020 in Klausur gehen und ein Programm mit neuen Aspekten erarbeiten. Wir werden in der nächsten Ausgabe berichten.

#### **Bio Referat:**

Frau Wanderlehrer DI Gertrude Haumer war bisher als Wanderlehrerin in Oberösterreich tätig und wird nunmehr auch das Team der Wanderlehrer in NÖ verstärken. Als BIO Bäuerin mit Ausrichtung auf Demeter wird sie sicherlich Interessantes und Neues einbringen.

#### **Finanzrechtliche und steuerliche Beratung:**

Herr Mag. **Hödl** bietet allen niederösterreichischen Imkern kostenlose rechtliche telefonische Beratung in finanz- und steuerrechtlichen Fragen an. Man kann ihn dienstags zwischen 9 und 11 Uhr in seiner Kanzlei –EHC Wirtschaftstreuhand- unter der Tel. Nr. 02266-62870 erreichen. Darüber wird auch bei der Funktionärsversammlung eine 1/4 -stündige Vorstellung des rechtlichen Bogens erfolgen.

Herr DI **Messner** steht gerne für förderrechtliche Fragen zur Verfügung; Tel Nr. 0677-62036314.

Wien, im September 2020



Niederösterreichischer Imkerverband | 1010 Wien | Georg Coch Platz 3/9a |  
Tel.01-5123444 | mail: noe.imkerverband@aon.at | ZVR: 273623635

## Referenten stellen sich vor:

Mein Name ist **Dipl. Ing. Gertrude Haumer** und ich darf mich als neue Referentin für ökologische Bienenhaltung des NÖ Imkerverbandes kurz vorstellen. Die ersten Erfahrungen als Imkerin sammelte ich im Jahr 2008 mit drei Bienenvölkern und bewirtschaftete derzeit 20 Völker. Grund für den Einstieg in die Bienenhaltung war das Fehlen von Imkern und Bienenvölkern in unserem Dorf und daher der Mangel an Bestäubern für zahlreiche Kulturen unserer Biodynamischen Landwirtschaft. Meine Imkerei ist von Beginn an biologisch und seit mehreren Jahren auch nach den biodynamischen Richtlinien zertifiziert. Einige Jahre lang konnte ich den fachlichen Austausch der biologisch interessierten Imker im Waldviertel im Rahmen meiner beruflichen Tätigkeit in der Regionalentwicklung in Form von Austauschtreffen für Bio-Imker/-innen unterstützen.

Meine Begeisterung für die Honigbiene wuchs und so absolvierte ich 2017 die Facharbeiterausbildung beim OÖ Imkereiverband in Linz. Den Vorschlag auch als Wanderlehrerin tätig zu werden nahm ich gerne an und bin seit 2018 in dieser Funktion in OÖ und als Vortragende in der Akademie des OÖ Landesverbandes für Bienenzucht aktiv.

Ab Herbst dieses Jahres stehe ich auch als Wanderlehrerin in NÖ zur Verfügung. Meine thematischen Schwerpunkte sind die biologische/ökologische Bienenhaltung und rückstandsfreies Bienenwachs. Auch gilt mein Interesse der Bestäubungsleistung der Honigbiene anhand der Pollensammelergebnisse aus dem Jahr 2014 (Analyse Rahmen des Projektes CIS Pollen) an meinem Bienenstandort.

Gerne stehe ich für Anliegen und Fragen für das Themenfeld der Bio-Bienenhaltung zur Verfügung und werde als erste Aufgabe in meiner Funktion als Referentin bei der Erstellung eines Folders zur biologischen/ökologischen Bienenhaltung fachlich mitwirken. Ich freue mich auf meine neuen Aufgaben und den Kontakt zu meinen Imkerkollegen/-innen.

## Aktuelles

### **Corona Virus:**

Auf Grund der sich beinahe täglich ändernden Bestimmungen, Erlässe, Gesetze, können wir keine seriösen Empfehlungen geben, außer, dass Sie sich auf der Homepage des Bundesministerium Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz informieren:

<https://www.sozialministerium.at/Informationen-zum-Coronavirus/Coronavirus---Rechtliches.html> .

### **Plötzlich auftretendes Bienensterben durch Einsatz von Insektiziden:**

Diesbezüglich konnte ich anlässlich einer Besprechung in der LWK Nö auf eine präzise Vorgangsweise bei derartigen Anlassfällen erreichen. Auch die Kosten der Probenentnahme durch eine neutrale Person sowie der erforderlichen Untersuchungen in einem autorisierten Privatlabor werden voraussichtlich durch dieses Projekt abgedeckt. Noch ist nicht alles ausverhandelt und fixiert, ich bin hier aber sehr optimistisch. Es geht einfach darum, dass geschädigte Imker völlig unkompliziert und ohne viel Geld in teure Untersuchungen zu investieren, durch neutrale Untersuchungsorgane Unterstützung bekommen. Näheres werden wir um gegebenen Zeitpunkt berichten.

Wien, im September 2020



Niederösterreichischer Imkerverband | 1010 Wien | Georg Coch Platz 3/9a |  
Tel.01-5123444 | mail: noe.imkerverband@aon.at | ZVR: 273623635

### **Bericht in einer Zeitung erzeugte großen Widerstand in den Reihen der Imker:**

In einer landwirtschaftlichen Zeitung wurde von einer oberösterreichisch-salzburgischen Züchtergruppe berichtet, die durch Zuchtmaßnahmen über Königinnen und Völker verfügen, die ohne Varroabehandlung überleben sollen.

Laut Zeitung wurde vom Sprecher der Gruppe behauptet, dass es für viele Imker nur Chemie, Chemie, Chemie gäbe.

Imker, welche die Landwirtschaft verteufeln, sollten seiner Meinung nach hinterfragen, wenn sie zur Bekämpfung der Varroamilbe dieselben chemischen Mittel einsetzen, wie die Bauern für ihre Pflanzen.

Und er legt noch eins drauf:

Der Vorteil bei dieser Art der Züchtung sei die Vermeidung von Pestiziden im Honig!

**So! Jetzt wissen wir es:**

**Wir Imker produzieren Honig mit Pestiziden! Prost Mahlzeit.**

**Wenn die eigene Berufsgruppe schon unseren Honig öffentlich verteufelt.**

**Ohne seriöse Beweise anzuführen – das geht nicht, dagegen müssen wir uns verwehren.**

**Wir lassen das so nicht stehen.**

**Ein entsprechender Artikel in dieser Zeitung wird – sofern es mir ermöglicht wird – ganz sicher von meiner Seite kommen.**

### **Lassen wir uns nicht beirren:**

**Wir verkaufen beste Honigqualität zu fairen Preisen, mit regionaler Herkunft und ausgezeichneten natürlichen wertvollen Inhaltsstoffen.**

**Wir betreuen und pflegen unsere Bienen mit natürlichen Substanzen, die wir überdies auch als Bestandteil von manchen Lebensmitteln kennen. Diese Mittel haben nichts mit Pflanzenschutzmitteln gemeinsam. Wir lassen uns hier in Sachen Bienenhaltung nicht schlecht reden.**

### **Termine:**

**Funktionärsschulung:** Freitag, 6.11.2020:

Wenn es irgendwie geht, werden wir diese Veranstaltung durchführen.

Ein gesonderter Newsletter dazu wird folgen.

Ein weiterer fixer Bestandteil meines Newsletters wird in Folge auch ein kleiner Rezeptteil sein. Hier werden verschiedene Koch-, Back-, Grillvorschläge mit Honig vorgestellt und Sie bzw. Ihre Frauen sind herzlich zum Nachkochen, Nachbacken eingeladen. Agnes Flade übernimmt diesen Teil und versorgt uns mit neuen Ideen und den dazu gehörigen Gestaltungsmöglichkeiten (Fotos).

Wien, im September 2020



Niederösterreichischer Imkerverband | 1010 Wien | Georg Coch Platz 3/9a |  
Tel.01-5123444 | mail: noe.imkerverband@aon.at | ZVR: 273623635

## Rezept des Monats:

Diesmal eine Reminiszenz an den Urlaub in Italien, der heuer ausgefallen ist:

### **Pasticciotti** al cioccolato

Küchlein mit Puddingcremefüllung aus Apulien

#### Zutaten für den Teig (ergibt ca. 9 Pasticciotti):

- 500 g Mehl (Typ 405 bzw. 00)
- 350 g weiche Butter
- 100 g Schokolade mit 70 % Kakaogehalt, zerschmolzen
- 70 g Eiweiß
- 200 g Staubzucker (gesiebt)
- 5 g Salz
- Zutaten für die Schokoladencreme:
- 250 ml Milch
- 15 g Maisstärke
- ½ TL Vanillepaste
- 150 g Eigelb
- 60 g Honig
- 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- 220 g Kochschokolade, in kleine Stückchen gehackt

#### So geht`s:

1. Weiche Butter und geschmolzene Schokolade mit einem Mixer aufschlagen. Salz und Mehl dazurühren. Anschließend Eiweiß und Zucker hineinmischen (*Achtung: Den Teig nicht überarbeiten!*). Den Teig in Frischhaltefolie rollen und ein paar Stunden, oder auch die Nacht über, im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Creme zunächst die Milch zum Kochen bringen. Dotter, Honig, Kakao, Vanille und Maisstärke in einem kleinen Kochtopf mit einem Schneebesen verrühren. Die heiße Milch in einem dünnen Strahl (idealerweise am Rand des Topfes) unter heftigem Rühren in die Dotter-Maisstärkemischung mixen. Die Mischung auf dem Herd noch einmal aufkochen und cremig werden lassen. Die klein gehackte Schokolade in die heiße Masse rühren. Die Creme vom Herd nehmen und schnell abkühlen (da sie sonst "körnig" wird).  
 *Tipp: Um die Creme schneller abzukühlen, eine (Edelstahl)Schüssel für 15 Minuten in den Gefrierschrank geben, die heiße Creme in die Schüssel geben und sie unter ständigem Rühren auf Zimmertemperatur bringen. Bis zur Verwendung die Creme mit Frischhaltefolie bedecken, damit keine Haut gebildet wird.*
3. Ein bisschen mehr als die Hälfte des Teigs 4 – 5 mm dick ausrollen, ausstechen und eingefettete Förmchen mit ihm auslegen (ein Muffinblech eignet sich in diesem Fall



Niederösterreichischer Imkerverband | 1010 Wien | Georg Coch Platz 3/9a |  
Tel.01-5123444 | mail: noe.imkerverband@aon.at | ZVR: 273623635

sehr gut). Diese "Schüsselchen" nun mit der Creme füllen. Den restlichen Teig auch auf 4 – 5 mm ausrollen, ausstechen und die Tartelettes bedecken.

4. Im Ofen bei 250 °C für 7 Minuten backen. Ganz auskühlen lassen und am besten kalt genießen.



*Foto: Agnes Flade*

Viel Freude und Vergnügen beim Ausprobieren!

Liebe Grüße und weiterhin alles Gute!  
Wir lassen uns auch in Coronazeiten nicht entmutigen.

Bleibt´s gesund, Euer

Sepp Niklas  
Präsident des NÖIV

Wien, im September 2020