



NEWSLETTER NR. 9 – 2021

Liebe Imkerinnen und Imker, liebe Funktionäre!

Belegstelle Hirschgrund bei Mistelbach – ein Besuch

Am 11. Mai 2021 fand kurz vor Saisonbeginn eine Besichtigung der Sklenar Belegstelle Hirschgrund bei Mistelbach statt.

Belegstellenleiter IM Obendorfer Franz und Belegstellenwart Johann Sarrer mit Gattin Anna führten durch die Anlage, wobei man sich von der guten Führung der beliebten Belegstelle überzeugen konnte. Mit anwesend waren der ehemalige Belegstellenleiter IM Anton Schleining, Herr Marada und Zuchtreferent IM Fuchs Johann.

Bei dieser Besprechung wurde über die gute Entwicklung, sowie über weitere mögliche Verbesserungsmaßnahmen gesprochen.

In letzter Zeit wurde besonderes Augenmerk darauf gelegt, sichere Anpaarungen für die aufgeführten Königinnen zu gewährleisten. So verfügt die Belegstelle derzeit über 34 Vatervölker (weit über der vorgeschriebenen Anzahl), welche ein massives, kontrolliertes Drohnenaufkommen darstellen.

Seitens des Imkerverbandes sagte Präsident IM Sepp Niklas entsprechende finanzielle Unterstützung zu und bedankte sich für die vorbildliche Führung und Pflege des Areals. Die hohe Akzeptanz dieser Belegstelle wird durch den vorgelegte Abschlussbericht bestätigt: Im Jahr 2020 wurden 3629 Aufführungen durchgeführt!



Hinten links stehend: Ehepaar Sarrer, Belegstellenwarte. 1.Reihe von links: IM Marada; Im J.Fuchs-Zuchtreferent des NÖIV; Präs. des NÖIV: IM Ing. J.Niklas; IM J. Schleining; IM F. Obendorfer-Belegstellenleiter.



Diese Belegstelle steht allen Imkern zur Verfügung, Königinnen können ab dem 25.5 bis 16.7.21 zu den Öffnungszeiten, jeweils am Di und am Fr von 18 bis 20 Uhr, aufgeführt werden.

Gute Zuchtarbeit fördert nicht nur die Wirtschaftlichkeit unserer Bienenhaltung, sondern sichert auch den Fortbestand unserer Bienen.

Der Verband wünscht dem Team weiterhin eine erfolgreiche Arbeit!

Aus dem Zuchtreferat

Das Jahr 2021 ist von sehr später Entwicklung der Natur und dementsprechend auch der Bienenvölker geprägt.

Aus diesem Grund wurde die Eröffnung der Zuchtstationen verschoben, um den Drohnen die nötige Entwicklungszeit zu geben.

Daher ergeht auch mein Appell an ALLE KÖNIGINNENZÜCHTER, rege von den Belegstellen Gebrauch zu machen um die Zuchterfolge zu nutzen. Gerade bei schlechten

Wetterbedingungen macht sich eine gute Königin schnell bezahlt, weil gerade dann die Unterschiede in der Honigleistung sichtbar werden.

Übrigens ist eine der sichersten Landbelegstellen Niederösterreichs die „neue“ Belegstelle in **Döllersheim**: hier ist kein Bienenvolk innerhalb des Truppenübungsplatzes und nördlich ist durch den Stiftsbesitz auch kein Fremdeinfluss von Bienen möglich.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität dieser außerordentlichen Belegstelle und führen Sie Ihre eigenen Kästchen dort auf!

Ich möchte Ihnen allen alles Gute für die kommende Saison wünschen –
Ihr IM Johann Fuchs, Zuchtreferent

Pilotprojekt Bienengesundheit

Ich darf euch nunmehr mitteilen, dass das von mir initiierte Projekt zur Identifizierung von Ursachen bei Verdachtsfällen von Bienenvergiftungen erfolgreich umgesetzt werden konnte. Das Pilotprojekt wurde bereits gestartet und wird vorerst für 2021 zur Verfügung stehen. Für die betroffenen Imker bedeutet das, dass im Verdachtsfall von Bienenvergiftung eine für sie kostenlose Untersuchung von Bienen und Bienenbrot zur Verfügung steht um die Ursache des Totenfalls abzuklären.



Die Kosten für den Probentransport (die Proben müssen sofort tiefgekühlt und auch tiefgekühlt transportiert werden) und für die aufwendigen Untersuchungskosten übernimmt die NÖ Landesregierung.

Die Ergebnisse des Labors und eine Interpretation werden vom Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Landwirtschaftsförderung (LF3) an die Imkerin/den Imker übermittelt. Diesem Amt der NÖLR obliegt die Aufgabe, bei Bedarf weitere verwaltungsrechtliche Schritte zu setzen.

Was tun bei Bienenschäden?

Beachten und befolgen Sie bitte den Leitfaden zur Vorgangsweise, Probenahmeprotokoll, Liste der Sachverständigen unter:

<https://www.noel.gv.at/noel/Landwirtschaft/Bienengesundheit.html> und auch auf unserer Homepage www.noel-imkerverband.at !

- **Vor-Ort-Erhebung möglicher Ursachen des Bienenschadens durch Bienensachverständige**
Besteht der Verdacht einer Bienenvergiftung, sollte unverzüglich mit einer/einem in der Nähe ansässigen Bienensachverständigen (siehe Beilage 2) Kontakt aufgenommen werden, welche/r eine Vor-Ort Erhebung durchführt.
- **Der Bienensachverständige entscheidet, ob eine Probenziehung erfolgen kann.**
- **Die Proben werden ausschließlich im Beisein des Bienensachverständigen durch den Imker selbst entnommen.**
- Die Vor-Ort-Erhebung wird im Rahmen der „**Betriebsberatung und –erhebung im Bereich der Bienengesundheit**“ laut Sonderrichtlinie Imkereiförderung 2020-2022 vom NÖ Imkerverband umgesetzt. Hierfür ist eine mindestens 2 Stunden dauernde Beratung durchzuführen, das dazugehörige **vierseitige Betriebserhebungs/Beratungsprotokoll Bienen** ist während der Beratung auszufüllen, zu unterfertigen und dann an den NÖ Imkerverband zu senden. Der NÖIV übernimmt die Förderabwicklung mit der „Biene Österreich“ bzw. der AgrarMarkt Austria (AMA). Der Aufwand der Bienensachverständigen wird vom NÖ Imkerverband pauschal abgegolten. Der Imker hat einen Selbstbehalt von ca. 30€ an den NÖIV zu zahlen.

Alle Schritte entnehmen Sie bitte dem Leitfaden zur Vorgangsweise von Bienenschäden!
Dieser ist in ausgedruckter Form auch im Anhang dem Newsletter beigelegt.

Danksagung:

Im Namen des NÖIV bedanke ich mich bei den verantwortlichen Personen der NÖ Landesregierung sehr herzlich für die finanzielle Abdeckung der für dieses Projekt erforderlichen Kosten.

Mein besonderer Dank richtet sich an Herrn Dipl.Ing (Fh) Manfred Weinhappel und an Herrn Dr. Andreas Moser für deren Einsatz und persönliche Anwesenheit bei jeder Besprechung. Ohne deren aktive Teilnahme wäre die Umsetzung dieses Projekts nicht und vor allem nicht so rasch möglich gewesen.



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

Weiterer Dank gilt auch Frau Dipl.Ing. Melanie Haslauer von der NÖ Landwirtschaftskammer für ihre Geduld und unermüdliches Engagement. Sie hat im wesentlichen dieses Projekt schriftlich ausgearbeitet.
Gerade dieses Projekt zeigt einmal mehr, was eine gute Zusammenarbeit alles bewegen kann!

Weltbienentag – 20. Mai 2021



Auch heuer wieder wird der von den Vereinten Nationen im Jahre 2018 ausgerufene Weltbienentag begangen.

Das Datum bezieht sich auf den Geburtstag des großen Bienenzuchtlehrers Anton Jansa (20. Mai 1734).

Anton Jansa war nicht nur Pionier der Zargenbetriebsweise, sondern wurde von Maria Theresia zum ersten Rektor der weltältesten Imkerschule ernannt.

Diese wurde 1769 im Wiener Augarten errichtet und war ein klares Zeichen für die hohe Wertschätzung, die die Kaiserin der österreichischen Imkerschaft entgegenbrachte.

Die Vereinten Nationen wollen mit dem Weltbienentag in der ganzen Welt das Bewusstsein über die permanenten Bedrohungen der Bienenpopulationen wecken um damit weltweit gezielte Maßnahmen zum Schutz dieser nicht nur wirtschaftlich wichtigen, aber auch ökologisch unverzichtbaren Tiere zu erreichen.

Dipl.Ing. Wolfgang Messner, Vizepräsident des NÖIV



Rezept des Monats: Idee und Foto von Agnes Flade || fridafan@live.at

Diesmal machen wir Halt in Japan und verkosten ein Hendl, wie es zarter nicht sein könnte.



Hendl Katsu mit Krautsalat

(japanisches Hühnerschnitzel) ca. 4 -6 Portionen

Zutaten:

Hühnerschnitzel:

- 4 Hühnerbrustfilets
- ca. 300 g Mehl
- ca. 250 g Panko Panierbrösel
- 3 Eier + einen Schuss Wasser
- 2 El trockener Sherry, oder Misopaste
- Salz (falls zum Marinieren Misopaste verwendet wird, einfach das Salz weglassen)
- Öl zum Herausbacken

Tonkatsu Sauce (kann man im Kühlschrank für einige Wochen aufbewahren):

- 150 g Ketchup



- 1 El Honig
- 1 El trockener Sherry, oder Mirin
- 1 ½ TI Worcestershire Sauce
- 1 El Sojasauce
- 1 El Austernsauce (gibt's im Supermarkt – alternativ 1 El Sojasauce)
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 TI geriebener Ingwer
- optional: 1 TI Misopaste

Krautsalat:

- ½ Krautkopf
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 El Sriracha (alternativ Sambal Oelek, oder Sambal Manis nach Belieben)
- 2-3 El Zitronensaft
- Salz zum Abschmecken

So geht's:

1. Die Hühnerbrustfilets mit einem Fleischklopper ausklopfen, bis sie ca 1 cm dick sind. Wem Misopaste zur Verfügung steht (helles Miso wäre ideal), der kann die Filets mit Miso einreiben und über Nacht marinieren. Alternativ kann man die Filets salzen und mit den etwa 2 El trockenem Sherry ebenfalls über Nacht marinieren. Wer knapp an Zeit ist, kann das Fleisch auch einfach salzen und gleich zum Panieren übergehen.
2. Nun müssen die Schnitzel paniert werden. Hierzu das Mehl in einen tiefen Teller geben, die Eier mit dem Wasser in einem anderen verquirlen und auf einen dritten Teller die Pankobrösel geben (notfalls können auch "normale" Brösel verwendet werden). Die Hühnerschnitzel als erstes im Mehl wenden, dann im Ei und zu guter Letzt in den Bröseln.
3. Zum Herausbacken ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen (auf ca 160°C) und die Schnitzel 4-5 Minuten pro Seite goldbraun backen. Auf Küchenrolle abtropfen lassen.
4. Für die Tonkatsu Sauce sämtliche Zutaten vermischen, abschmecken und mindestens 30 Minuten lang ziehen lassen.
5. Um den Krautsalat zuzubereiten, das Kraut in sehr feine Streifen schneiden, oder mit einem Küchenhobel fein hobeln. Das Kraut salzen, ca. 20 Minuten stehen lassen, überschüssiges Wasser abgießen und mit den Händen ausdrücken. Den Frühlingszwiebel in sehr dünne Ringe schneiden und zum Kraut geben. Mit Sriracha und dem Zitronensaft abschmecken. Gern kann zum Ausgleichen der Säure auch noch ½ -1 TI Honig dazugegeben werden.
6. Katsu mit Sauce und Salat servieren.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien alles Gute, viel Freude und Erfolg in der „Hochsaison“ der Bienenarbeit und selbstverständlich beste Gesundheit!

Ihr
Sepp Niklas, Präsident des NÖIV