



# NEWSLETTER NR. 12 – 2021

Liebe Imkerinnen und Imker, liebe Funktionäre!

Eine meiner Herzensangelegenheiten ist ein gutes, aktives Vereinsleben. Dazu gehört, dass Funktionäre immer gut informiert sind und Interessantes und Wissenswertes an die Mitglieder weitergeben können. Der Newsletter hat sich somit sehr bewährt, wir bekommen auch laufend ein sehr positives Feedback, was uns natürlich sehr freut. Wenn Sie Anregungen, Mitteilungen, Wünsche oder Beschwerden haben, wenden Sie sich bitte direkt an uns – wir wollen unser Service weiter verbessern!

## Online – Kurse

Leider müssen derzeit wieder viele Veranstaltungen aufgrund der Infektionswelle abgesagt werden. Wir setzen hier auch mit unseren Wanderlehrern wieder neue Impulse, um das Kursgeschehen zumindest „online“ aufrecht erhalten zu können. Bitte beachten sie die aktuellen Kursangebote, die laufend aktualisiert und erweitert werden. Im kommenden Jahr findet eine neue Wanderlehrausbildung statt, an der sich auch mehrere Personen aus Niederösterreich beteiligen werden.

## Rundschreiben

In den nächsten Tagen wird das jährliche Rundschreiben an alle Funktionärinnen und Funktionäre ausgesendet. Wir ersuchen Sie, die mitgesendeten Mitgliederlisten zu aktualisieren (eventuelle Adressänderungen, aber vor allem die Aktualisierung der Völkeranzahl ist von großer Bedeutung, weil sie nicht nur der Berechnung des Mitgliedsbeitrags dient, sondern auch die Basis für die eventuellen Versicherungsleistungen ist) und daher bis spätestens Ende März 2022 zurückzusenden. Seitens des Landesverbandes wird für später einlangende Datensätze keine Garantie bei eventuellen Versicherungsfällen bzw. bei der Zusendungen der Biene Aktuell übernommen. Dem Rundschreiben werden zusätzlich zur Präsenz auf der Homepage auch die aktuellen Formulare für diverse Laboruntersuchungen beigelegt.



## Ehrungsliste

Dem Rundschreiben ist auch die Ehrungsliste beigelegt.

Die Aktualhaltung der Liste und das Ausdrucken für jeden einzelnen Verein ist einerseits sehr viel Arbeit, andererseits bieten wir aber damit eine große Unterstützung für alle Vereinsobleute, die dadurch eine genaue Übersicht über das Vereinsgeschehen haben. Ehrungen müssen aber wie bisher immer von den Obleuten der Vereine rechtzeitig beantragt werden. Die Ehrungsordnung des Nö Imkerverbandes, sowie des Österreichischen Imkerbundes sind künftig auf der Homepage des NÖIV abrufbar.

## Deutsche Berufs-und Erwerbsimkertagung in Friedrichshafen, BRD

Im Rahmen meiner Teilnahme am Vortragsgeschehen dieser Tagung konnte ich feststellen, dass wir Imker in Österreich grundsätzlich die gleichen Probleme wie die Imker in Deutschland zu bewältigen haben.

Es wurde berichtet, dass das Bündnis für neonicotinoidfreie Landwirtschaft Erfolge verbuchen konnte.

Die europäische Bürgerinitiative (EBI) berichtete über die Aktion „Bienen und Bauern retten“ [www.savebeesandfarmers.eu](http://www.savebeesandfarmers.eu) für den Erhalt der Artenvielfalt. Die Einleitung der Agrarwende wurde von 1,2 Million Menschen aus ganz Europa unterstützt.

Es konnten gute Kontakte, vor allem mit dem Präsidenten des Deutschen Imkerbundes Herrn Thorsten Ellmann geknüpft werden, der auch seinerseits großes Interesse an den Aktivitäten der Österreichischen Imker zeigt.

## Bienen aktuell

Die Vorbereitungsarbeiten samt Neugestaltung der Bienen Aktuell sind bereits abgeschlossen. Die erste Ausgabe für Jänner 2022 befindet sich bereits in der Endphase. Ohne hier viel vorweg zu nehmen, bin ich davon überzeugt, dass die neue Gestaltung, vor allem aber die neue Struktur, viele von uns ansprechen wird.



**Rezept des Monats:** *Idee und Foto von Agnes Flade* [agnes.flade@outlook.at](mailto:agnes.flade@outlook.at)

In Argentinien zu jeder Jahreszeit erhältlich, sind sie in europäischen Kreisen sicherlich auch gern gesehene Weihnachtskekse! Klassischerweise mit Dulce de Leche gefüllt (obwohl in unzähligen Varianten zu kaufen) gibt es hier ein Rezept mit Honigkaramell!



## Alfajores

Argentinische Doppelkekse

### Zutaten:

#### *Kekse:*

- ⑩ 150 g Butter (weich, Raumtemperatur)
- ⑩ 200 g Zucker
- ⑩ 125 g Mehl
- ⑩ 2 Eigelb
- ⑩ 1 Ei
- ⑩ 1 El Cognac
- ⑩ 250 g Maisstärke
- ⑩ ½ TI Backpulver
- ⑩ Vanilleessenz
- ⑩ Zitronenzeste (½ Zitrone)
- ⑩ Kokosraspel zum verzieren

#### *Karamell:*

- 1 El Honig
- 40 g brauner Zucker



- 1 Packerl Vanillezucker
- 60 ml Schlagobers
- 30 Gramm Butter
- 2 Ei Wasser
- ¼ TI Salz

### So geht's:

1. Für das Honigkaramell den Honig, Zucker, Vanillezucker und das Wasser in einen Topf geben, Deckel drauf und so Zucker auflösen, dann zum Kochen bringen. Ab und zu darf man den Topf schwenken, aber nicht umrühren. Wenn die Mixtur kocht und eine bernsteinartige, tiefgoldene Farbe erlangt hat, den Topf von der Hitze nehmen und Schlagobers, Salz und Butter einrühren (nicht erschrecken, diese Zuckermischungen "spucken" bei diesem Schritt sehr gerne). Karamell in ein Glas füllen und auskühlen lassen.
2. Nun geht's ans Kekse backen! Dafür die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen, bis die Mixtur nachgerade "erbleicht". Dotter und das Ei dazumixen. Sobald diese eingearbeitet sind, den Cognac, die Zitronenzeste und die Vanilleessenz dazu rühren.
3. Mehl, Backpulver und Maisstärke zusammensieben. In etwa 3-4 Zugaben die Mehlmischung unter die Buttermixtur mischen (oder langsam einrieseln lassen) bis ein weicher, fast seidiger Teig entsteht.
4. Den Teig in eine Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Einstweilen kann schon einmal der Ofen auf 170 °C vorgeheizt werden.
5. Ausrollfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen (auf ungefähr 0.5 cm) und mit einem runden Keksausstecher Kekse ausstechen.
6. Die Kekse im Ofen für ca 10-12 Minuten backen, bis sie anfangen Farbe zu kriegen (nicht zu viel Farbe!! Aufpassen!). Anschließend komplett auskühlen lassen.
7. Eine Kekshälfte mit dem Karamell bestreichen (oder mit einer Tülle das Karamell aufspritzen. Wieviel Karamell pro Keks verwendet wird, hängt einerseits von persönlicher Präferenz als auch von der Konsistenz des Karamells ab!) , dann die zweite Kekshälfte daraufsetzen. Leicht andrücken, sodass das Karamell auf der Seite ein kleinwenig hervorschaut. Die Kekse daraufhin in Kokosraspeln rollen – die Raspeln sollen auf dem hervorlugenden Karamell kleben bleiben.

\*\*\*\*\*

Ich möchte mich an dieser Stelle für Eure Mitarbeit recht herzlich bedanken und wünsche allen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest im Kreise Eurer Familien.  
Gesundheit und viel Erfolg im neuen Jahr 2022 – euer Sepp Niklas

Euer Sepp Niklas, Präsident des NÖIV