



NEWSLETTER NR. 4 –

Liebe Imkerfreunde!

Sommer 2022

Liebe Funktionärinnen!

Liebe Funktionäre!

Glyphosat und Bienen

Auf Anregung einer Ortsgruppe wurde Ende Juni eine Diskussionsrunde über Spritzmittel, insbesondere die Schädlichkeit von Glyphosat und die Auswirkungen von Glyphosatpräparaten auf die Bienen etabliert.

Neben den Initiatoren und dem Vorstand waren auch Vertreter der NÖ Landwirtschaftskammer Hr. Dipl.Ing. (Fh) Manfred Weinhappel (Pflanzenbaudirektor), Herr DDI Leo Kirchmaier und Frau Dipl.Ing. Melanie Haslauer (Abt. Bienen und Fischerei) anwesend.

In dieser Runde wurden die schädlichen Auswirkungen der Anwendung von Glyphosat anhand vorliegender Studien diskutiert und die unterschiedlichen Standpunkte erörtert.

Der NÖ Imkerverband nimmt die Sorgen der Imker sehr ernst und unterstützt alle möglichen Maßnahmen, die die Anwendung von Glyphosat möglichst vermeiden oder vermindern.

Der NÖ Imkerverband wird diesbezüglich auch Honige aus sensiblen Regionen zur Untersuchung einreichen.

Sollte es in ihrem Bereich Probleme in Verbindung mit Glyphosat geben, melden sie dies dem NÖ Imkerverband.

Es wurde vereinbart, im September eine weitere Diskussionsrunde unter Einbeziehung von Fachleuten und eines Vertreters der Ages (Prüfung, Bewertung und Zulassung von Pflanzenschutzmitteln) weiterzuführen.

Neues Codexkapitel B 3 (Honig) - neue Kennzeichnungsvorschriften

Achtung: Es gibt neue Vorschriften bezüglich der Sachbezeichnungen bei Honig und honigähnlichen Produkten (Honigersatz).

Die Bezeichnung von Honig ist grundsätzlich in der Honigverordnung BGBl. II Nr. 40/2004 geregelt. Selbstgewählte Wortverbindungen mit Honig in der Sachbezeichnung sind bzw. waren auch bisher nicht grundsätzlich möglich, sondern waren ebenfalls in der Honig-VO in weiteren Absätzen geregelt. Diese Verordnung gilt nach wie vor.

Um jedoch typisch österreichische Bezeichnungen wie Waldhonig, Stadthonig, etc. zu ermöglichen, wurden diese zusätzlichen Regelungen im Codexkapitel B3 im österreichischen Lebensmittelbuch festgeschrieben. Diese zusätzlichen Regelungen gelten daher nur im innerösterreichischen Lebensmittelverkehr.



Bei mehrmaligen „Codex Sitzungen“ wurden diese Regelungen neu überarbeitet und ergänzt. Allerdings mussten und müssen wir zur Kenntnis nehmen, dass die Bezeichnungen „**Bienenhonig**“ und „**Imkerhonig**“ **nicht mehr möglich** sind, da sie nicht gesetzeskonform sind. Diesbezüglich gibt es eine **3 Jahres-Übergangsfrist**, um derartige Etiketten und Deckeln aufbrauchen zu können.

Einen wesentlichen Verhandlungsteil stellte auch die Bezeichnung von Honig-ähnlichen Produkten dar. Hier wurde besonderer Wert daraufgelegt, dass nicht durch bewusst Honig-ähnlichen Bezeichnungen und Aufmachungen eine Verwechslung mit echtem Honig erfolgen kann.

Hier der link zu den Codex Bestimmungen B3:

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>

IV. Auflage

Kapitel / B 3 / Honig und andere Imkereierzeugnisse

NÄHERE ERKLÄRUNGEN VON MIR FOLGEN IN DER NÄCHSTEN AUSGABE BIENEN AKTUELL

**Für diesbezüglich Anfragen oder einer Diskussionsrunde bei einer Vor Ort-
Veranstaltung in den Vereinen stehe ich gerne zur Verfügung!**

Goldene Honigwabe 2022/23

Neben der Ankündigung in Bienen Aktuell wird nochmals auf den diesjährigen Bewerb um die Goldene Honigwabe hingewiesen.

Als besonderes Service für Kleinimker werden diesmal die Preise und Medaillen schon am 12. November 2022 ausgegeben.

Damit bieten wir erstmals allen teilnehmenden Imkerinnen und Imkern die Möglichkeit, diese Auszeichnungen bereits in der Vorweihnachtszeit geschäftlich umzusetzen.

Es wurden zusätzlich neue Kategorien geschaffen (Honigtauhonig und Gebirgshonig).

Die Preisverleihung findet diesmal anlässlich der BIO Messe in Wieselburg statt.

**Bei Interesse an einem Verkaufsstand anlässlich der Bio Messe melden sie
dies bitte ebenfalls bei der Messeleitung unter ls@messewieselburg.at**





Monatsanweisung - Varroabehandlung (WL DI Wolfgang Messner)

Während mittlerweile die Stärke der Bienenvölker stetig zurückzugehen beginnt setzt sich das Milbenwachstum unvermindert exponentiell fort.

Um das Überleben der Völker in der kritischen Sommerphase zu sichern und in weiterer Folge gesunde und leistungsfähige Winterbienen in ausreichender Anzahl zu erhalten, ist eine effektive Sommerbehandlung unerlässlich.

Diese sollte so früh wie möglich, auf jeden Fall aber unmittelbar nach dem Abschleudern erfolgen. Den gängigsten Methoden der Varroabehandlung im Sommer liegen dabei organische Säuren (v.a. Ameisensäure) zugrunde.

Mittlerweile steht eine Reihe von unterschiedlichen Verdunstertypen zur Verfügung (z.B.: Nassenheider, Liebig, Universalverdunster, „Schwammtuch“).

Unabhängig davon, welches System gewählt wird, gilt:

Die Verdunstungsmenge muss der Außentemperatur angepasst werden → Zu hohe Dosierung kann an heißen Tagen zum „Ausziehen“ von Völkern und Königinnenverlusten führen.

Für den Behandlungserfolg ist der Umstand entscheidend, dass im Bienenvolk eine hohe Konzentration an Ameisensäure erreicht wird und sie durch die Zelldeckel hindurch diffundieren und dadurch auch die Jungmilben erreichen kann.

Diese Konzentration sollte mehrere Tage aufrechterhalten werden.

Schockbehandlungen („Schwammtuchmethode“) müssen mehrmals wiederholt werden, da ihre Wirkung stark variieren kann.

Auch Oxalsäurepräparate kommen im Sommer im Rahmen mehrmaliger Blockbehandlungen zur Anwendung. Idealerweise sollte die Applikation durch Träufeln oder Verdampfen in den frühen Morgenstunden oder nach Einstellung des Bienenfluges erfolgen.

Details zu allen, auch „säurefreien“ Behandlungsmethoden findet man auf der Homepage der AGES und der Biene Österreich. <https://www.ages.at/tier/bienen/bienengesundheit>

Rezept des Monats: *Idee und Foto von Barbara Flade*

Sommerzeit ist Urlaubszeit! Und aus dem Urlaub bringt man immer wieder Ideen, Anregungen und neue Rezepte mit nach Hause zum Ausprobieren. So ist es auch mir diesmal ergangen: Eine liebe Freundin zeigte mir in einem „Exklusivseminar“, wie man richtig guten preußischen Streuselkuchen macht! Inzwischen habe ich ihn schon etliche Male nachgebacken und schön langsam gelingen auch die köstlichen dicken Streusel! Danke der Lehrmeisterin und danke den Verkostern!



STREUSELKUCHEN

-aus dem klassischen Streuselkuchenland: aus Brandenburg

Zutaten für den falschen Germteig:

- 250g Topfen
- 300g Mehl (glatt)
- 150g Staubzucker
- 2 Eier
- 6 EL zerlassene Butter
- 2 ½ gestrichene TL Backpulver (Weinsteinbackpulver)

Zutaten für den Streusel:

- 3 Tassen Mehl
- 2 Tassen Kristallzucker
- Ca. 2/3 eines Butterziegels (sehr kalt)
- 1 Vanillezucker
- Saft einer Zitrone

Weiters:

Obst der Saison, wie: Marillen, Kirschen, Weichseln, Stachelbeeren. Man kann selbstverständlich auch Früchte aus dem Glas verwenden (im Winter).

Dazu trinken wir: Zitronen-Honig-Limonade! 1-2 EL Honig mit Zitronensaft auflösen, Wasser oder Sodawasser oder Mineralwasser dazu - fertig!



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

So geht's:

Mehl und Zucker mit einer Gabel verrühren, dann die restlichen Zutaten dazugeben
Und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, der sich gut von der Schüssel löst.
Auf dem Backblech ausrollen und mit einer Gabel einstechen.
Darauf das Obst verteilen: entweder frisches Obst der Saison und nach Geschmack oder
Früchte aus der Dose bzw. dem Glas (Weichseln, Kirschen).
Streusel: Mehl, 2/3 des Kristallzuckers, Vanillezucker, Saft einer Zitrone in einer Schüssel
vermengen, in kleine Würfel geschnittene, eiskalte Butter dazugeben und abbröseln.
Die Streusel über den Früchten verteilen und den restlichen Kristallzucker darüberstreuen.

Gutes Gelingen und lassen Sie es sich gut schmecken!

.....

Wir wünschen allen Imkerinnen und Imkern einen schönen Sommer, schöne Urlaubsstunden, gute
Honigerträge und verbleiben mit lieben Grüßen,

Euer Sepp Niklas, Präsident des NÖIV

.....

bezahlte Einschaltung:

Oberbank
Nicht wie jede Bank

<https://www.oberbank.at/beegreenkonto>