



NEWSLETTER NR. 5

Liebe Imkerfreunde!
Liebe Funktionärinnen!
Liebe Funktionäre!

Kaum ist der Urlaub vorbei, geht's auch schon wieder mit Elan weiter:
Präsident Ing. Josef Niklas wünscht viel Optimismus, vor allem aber Erfolg!

Viele Neuigkeiten beim Produktwettbewerb „Die Goldene Honigwabe“

Nach mehr als zwanzig Jahren erfolgreicher Durchführung, gibt es einige Veränderungen beim bekannten Produktwettbewerb „Die goldene Honigwabe“.

Auf vielfachen Wunsch wird die Siegerehrung bereits im Herbst im Rahmen der BIO ÖSTERREICH Messe am 12. November 2022 stattfinden. So können die Produzent*innen den Honig der Saison auch schon im Weihnachtsgeschäft mit den begehrten Auszeichnungen versehen. Bislang wurde die Prämierung im Zuge der AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung (3. bis 6. März 2023) abgehalten. Die Verkostungsmöglichkeiten der Siegerprodukte für die Konsument*innen wird es wie gewohnt bei der AB HOF am Stand des Imkerbundes geben.

Interessant für alle bio-zertifizierten Betriebe: Wer seine Bio-Produkte der Bio-Community gleich präsentieren möchte, der kann sich noch zur BIO ÖSTERREICH – Spezialmesse für biologische Produkte und Nachhaltigkeit – anmelden. Alle Infos unter: www.bio-oesterreich.at

Weitere Informationen über die Teilnahme siehe Homepage der Messe Wieselburg:
www.messewieselburg.at





Neuer Honigsensorikkurs für Anfänger und Fortgeschrittene

Datum: Donnerstag 22. Und Freitag 23. September 2022

Ort: Villach, Kärnten

Referent: Ing. Josef Niklas

Weitere terminliche und organisatorische Fakten wie Tagungsgebühr, genauer Ort, werden noch bekannt gegeben. Bei Interesse bitte um rasche verbindliche Anmeldung, da die Teilnehmeranzahl mit 15 Personen beschränkt ist.

Themen des Seminars:

- 🐝 Grundlagen der Honigsensorik
- 🐝 Unterschiedliche Sensorikmethoden
- 🐝 Olfaktorische und gustatorische Honigbeschreibung
- 🐝 Verkostung und Training an typisch österreichischen Honigsorten
- 🐝 Arbeiten mit der neuen Honigaromenbox
- 🐝 Verkostung und Beschreibung der eigenen mitgebrachten Honige
- 🐝 Fehler und Tipps zur Cremehonigherstellung
- 🐝 Herstellung und Wirkung von Oxymel
- 🐝 Lebensmitteltechnologische Voraussetzungen
- 🐝 Honiggetränke und Beurteilungsgrundlagen
- 🐝 Richtige Kennzeichnung dieser Produkte

Honigsensorik hat einen großen Stellenwert

Am 20.8.22 referierte ich anlässlich der internationalen Landwirtschafts- und Nahrungsmittelmesse AGRA in Gornja Radgona (Slowenien) über die Österreichische Honigsensorik und den Wert von Prämierungen im Rahmen von Vermarktungsmaßnahmen. Die Veranstaltung wurde im Rahmen des Imkertages der Messe durchgeführt.

Vorab Aviso: Planung von Veranstaltungen und Vorträgen

Wie alljährlich bitte ich wieder um Bekanntgabe von geplanten Vorträgen von Wanderlehrerinnen und Wanderlehrern. Dies ist besonders wichtig, da es in Hinblick auf die mögliche Förderungen Änderungen bis Endes Jahres geben wird. Nähere Informationen werden folgen.

Umfrage Waldtracht der letzten Jahre in Österreich

Waldhonig ist ein wirtschaftlich wichtiges Produkt in vielen Imkereibetrieben in Österreich. Die Erträge werden durch zahlreiche Faktoren beeinflusst. und schwanken sehr stark.



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

Frau Anna Lena Ferstl wird in ihrer Masterarbeit unter anderen das Waldtrachtaufkommen der letzten Jahre und Jahrzehnte in Österreich untersuchen. Dazu haben wir eine online Umfrage ausgearbeitet. Bitte unterstützen sie Frau Ferstl bei ihrer Arbeit und füllen sie den Fragebogen im Anhang aus.

Wie kommen sie zur Umfrage?

- per Computer: durch einen Klick auf den LINK kommen sie direkt zur Umfrage:

<https://www.askallo.com/6dfq5an7/survey.html>

Danke für Ihre Kooperation- Ihr Dr. Josef Mayr, Leiter der Abteilung Bienenkunde und Bienenschutz, AGES

Bienengesundheit in Niederösterreich – August 2022

(Ing. Christian Schmid)

Derzeit gibt es folgende **Faulbrut** – Fälle in Niederösterreich:

10 Bezirke:

1. Baden (Sollenau)
2. Bruck/Leitha (Schwechat)
3. Gänserndorf (ragt ein Wiener Fall zu uns herein)
4. Gmünd (mit speziellen Sanierungsmaßnahmen begleitet durch die Amtstierärztin)
5. Hollabrunn (Hardegg)
6. Horn (Überschneidung mit Hollabrunn)
7. Korneuburg (Überschneidung mit Gänserndorf)
8. Neunkirchen (Schwarza, Wimpasing)
9. Wr. Neustadt
10. Zwettl

Die 2 Bereiche, in denen die Faulbrut immer wieder auftritt, sind Gmünd/Zwettl und Neunkirchen/Wr. Neustadt. Mit dem Projekt in Gmünd wird eine Prophylaxe getestet, die in Zukunft eine Problemlösung abzeichnet.

In der Steiermark ist die Faulbrutsituation schlechter als in NÖ, in allen anderen Bundesländern gibt es allerdings weniger Fälle als bei uns.

Varroa – Situation

Laut www.bienengesundheit.at ist der **Grenzwert** des Varroaabfalls für die **letzte Augustwoche 3,5 Milben/Tag**. Es ist wichtig, die IST Situation in den Völkern Anfang September zu kennen und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen! Daher bitte Windeln putzen, einlegen und Milben zählen!

Behandlungsempfehlungen sind abrufbar unter: <https://bienengesundheit.at/varroawetter>

Für individuelle Fragen, wie z.B. Blockbehandlung, ... stehe ich gern zur Verfügung:

office@bienenschmid.at



Monatsanweisung August - Einfütterung (WL DI Wolfgang Messner)

Grundsätzlich sollten einem Volk, das auf einer Zarge überwintert wird, mindestens 10kg Futter zur Verfügung stehen. Im Falle zweiräumiger Überwinterung ist von einer Mindestmenge von 15 kg auszugehen.

Die Bestimmung des Futtermittels kann auf unterschiedliche Weise erfolgen:
Anheben der Stöcke zur Abschätzung des Futtergewichtes.

Ansetzen einer Federwaage: (1x vorne / 1x hinten → Addieren der Ergebnisse
→ dividieren durch 2 → = Gesamtgewicht des Stockes).

Zur Bestimmung der „Tara“ sollte ein Bienenstock mit Leerwaben gefüllt und abgewogen werden.

Das Bienengewicht kann je nach Volksstärke im Herbst mit ca. 2 kg angenommen werden.

Aufwändiger wäre das Addieren der Gewichte der Futterwaben bei der Durchsicht (z.B.: 1 volle Breitwabe enthält ca. 2 kg Futter).



Federwaage



Die Einfütterung sollte bis Ende September abgeschlossen sein!

Achtung: bei warmem Wetter und blühenden Herbstsaaten:

Gefahr der Überfütterung: Das Volk braucht immer freie Zellen!

Sollten Völker überfüttert sein: Entnahme von 1 - 2 verdeckelten Futterwaben und Ersatz durch Leerwaben.

Die entnommenen Futterwaben können anderen Völkern zugehängt werden, die über zu wenig Futtermittel verfügen oder für etwaige „Notfütterungen“ im Frühjahr aufgehoben werden.



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

Achtung! Futterwaben zur Weiterverwendung dürfen nur aus hundertprozentig gesunden Völkern entnommen werden!

Zum Schutz vor Wachsmottenbefall müssen die aufbewahrten Futterwaben immer gekühlt gelagert werden.

Weiselkontrolle

Durch den Einsatz von Ameisensäure zur Varroa – Sommerbehandlung kann es zum Verlust – vorwiegend älterer - Königinnen kommen. Daher ist es unbedingt notwendig, alle Völker nach der Entnahme der Verdunster oder der Durchführung der Schwammtuchmethode auf Weiselrichtigkeit zu untersuchen. Dabei ist es nicht unbedingt notwendig, das Bienenvolk durch das gezielte Suchen der Königin zu beunruhigen.

Vielmehr genügen folgende Indizien:

Ist im Bienenvolk ganz junge, offene Brut (noch besser: Eier) sichtbar, so ist eine Königin vorhanden. Da jedoch manche Königinnen die Eiablage während der Ameisensäurebehandlung einstellen und erst einige Tage danach wieder aufnehmen, sollte die Nachschau wiederholt werden, bevor man sich zum Einsatz einer Jungkönigin entschließt.

Sobald bebrütete Weiselzellen sichtbar sind, ist grundsätzlich von einem Königinnenverlust auszugehen.

Achtung! Weiselzellen können auch von einem Bienenvolk aufgezogen werden, das von sich aus eine Umweiselung anstrebt.

Vor dem Einbringen einer Stockmutter müssen im Volk vorhandenen Weiselzellen ausgebrochen und durch Durchsicht sichergestellt sein, dass sich keine alte (oder zwischenzeitlich geschlüpfte junge) Königin im Volk befindet.

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

Der Sommer ist vorüber, aber wir wollen doch noch den Geschmack des Urlaubs zumindest am Gaumen nachwirken lassen – daher nachstehend ein Rezept aus Bella Italia - eine geschmackliche Erinnerung an Urlaub, Freude, Glück. Kommen Sie, reisen Sie kulinarisch mit nach Italien!



SPAGHETTI ALLA VECCHIA BETTOLA

Tavernenspaghetti

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Dose Datterini-Paradeiser
- 1 mittelgroßer Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TI Oregano
- 1 Chilischote (oder 1 TI Chiliflocken)
- ca. 1 El gehackte Petersilie
- 1 Stamperl (ca 30 ml) Vodka
- 50 ml Schlagobers
- 1 TI Honig
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 320 g Spaghetti

So geht's:

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Zwiebel klein schneiden. Eine (ofenfeste) Pfanne mittelhoch erhitzen, Olivenöl dazugeben und den Zwiebel darin glasig braten. Knoblauch durch die Knoblauchpresse in die Pfanne pressen und mit dem Zwiebel weiterbraten (Achtung! Verbrennt leicht, also gut rühren!). Chili kleinschneiden und dazugeben. Das Ganze mit Vodka ablöschen und reduzieren lassen. Honig beifügen und umrühren. Paradeiser hinzugeben – die Dose einmal mit Wasser ausschwenken und das "Tomatenwasser" auch noch in die Pfanne geben. Oregano dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für ein paar Minuten aufköcheln lassen.
2. Die Pfanne für etwa 30-40 Minuten in den vorgeheizten Ofen (nicht zugedeckt) geben. Einstweilen kann man schon einmal das Wasser für die Nudeln aufstellen. Je



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

nach Kochzeit sollten die Spaghetti knapp 5 Minuten bevor die Pfanne aus dem Ofen genommen wird ins kochende, gesalzene Wasser gegeben werden.

3. Die "Sauce in spe" aus dem Ofen nehmen und aus der Pfanne in ein höheres Gefäß füllen. Nun mit einem Mixstab pürieren. Während des Pürierens den Schlagobers dazugeben.
4. Die Sauce wieder zurück in die Pfanne geben, noch einmal aufkochen. Die Spaghetti direkt aus dem Wasser in die Pfanne transferieren und mit der Sauce vermischen.
5. Mit Parmesan, dem Petersil und frischen Kräutern wie Basilikum oder Oregano servieren.

Gutes Gelingen und lassen Sie es sich gut schmecken!

.....

bezahlte Einschaltung:

Oberbank
Nicht wie jede Bank

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