



NEWSLETTER NR. 8 – 2022

Liebe Imkerinnen und Imker, liebe Funktionäre!

Ich hoffe, Sie haben die doch sehr anstrengende und arbeitsintensive Vorweihnachtszeit zu Ihrer Zufriedenheit verbracht und können nun ruhig und entspannt die Festtage genießen. Mir bleibt noch, Ihnen einen kleinen Vorgeschmack auf das nächste Jahr bzw. einen kleinen Rückblick auf Vergangenes zu liefern.

Rechtsberatungsseminar am 15. Und 16 Februar 2023

Mag. Jur. Michael und Günther Hödl /Dr. Oskar Kollmann

vor Ort in den Bereichen Bez. Melk, Bez. Zwettl, Bezirk Hollabrunn/Mistelbach und Bez. Wiener Neustadt

Je nach Interesse und Anmeldungen werden die Veranstaltungsorte erst festgelegt werden.

Anmeldung daher unbedingt erforderlich!

Themen:

a) Steuerrechtliche Angelegenheiten sowie Förderungsmöglichkeiten

- Was muss ich über Einheitswert, Steuern und Co wissen!
 - Imkerlicher Einheitswert => wann und wie wird dieser festgesetzt
 - Steuererklärungspflicht => wann muss ich welche Erklärungen abgeben und welche Konsequenzen hat das
 - Wie sieht die umsatzsteuerliche Rechnung aus
 - Förderungen in der Imkerei

b) Statuten NÖ Ortsgruppen

Fragen zur Verantwortung und praktischer Handhabung
Zusätzliches Informationsangebot!



Homepage neu

Immer top aktuell - es lohnt sich jedenfalls rein zu schauen. Seien es Schulungsangebote, oder aber auch aktuelle Berichte und Trends in der Imkerei.

In den nächsten Tagen wird auch ein kurzer Imagefilm über den NÖ Imkerverband freigeschaltet

Büroangelegenheiten

Frau Barbara Flade wird Ende März 2023 in den Ruhestand wechseln.

Daher wird bereits ab Jänner 23 eine zusätzliche Bürokraft eingeschult. Der Vorstand hat einstimmig beschlossen, dass Frau Agnes Flade für diese Tätigkeit aufgenommen wird.

Wir wünschen der jungen Dame bereits jetzt alles Gute und viel Erfolg bei der Zusammenarbeit mit NÖ Imkerinnen und Imkern.

Näheres (Vorstellungsgespräch) dazu gibt es im kommenden Newsletter.



Honigspenden an Bedürftige

Die Rückstellmuster der Bewerbe um die Goldene Honigwabe wurden wie bereits mehrmals an bedürftige Personen bzw. Institutionen gespendet:

Diesmal dürfen sich freuen:

-  die Kinder des SOS Kinderdorfes in Hinterbrühl,
-  die Kinder des Sozialpädagogisches Zentrums in Schauboden
-  die Kinder des Kinder-und Jugendbetreuungsentrums „Reichenauerhof“ in Waidhofen/Ybbs
-  eine besonders in Not geratene Familie in Waidhofen/Ybbs,
-  die Lebenshilfe in NÖ,
-  die Lebenshilfe in St. Florian OÖ,



Wir dürfen berichten, dass wir damit den betroffenen Personen, Jugendlichen und Kindern viel Freude bereiten konnten.

Herzlichen Dank für die Mithilfe auch an Herrn Johann Hintsteiner, der diese Momente der Freude auch fotografisch festgehalten hat.

Sieger aus Niederösterreich bei der Goldenen Honigwabe

Wir freuen uns besonders, dass diesmal neben den vielen Spartensiegern auch der Imker des Jahres aus NÖ kommt.

Das Ergebnis der Bewertungen stellt insbesondere in diesem Jahr die NÖ Honige bzw. Imker in den Vordergrund. Mehr als die Hälfte aller Einsendungen konnten mit Gold ausgezeichnet werden.

Dies ist einerseits auf die gute Arbeit der Imker, besonders aber auf deren langjährige Erfahrung und Sorgfalt zurück zu führen. Bei diesem **einzigen nationalen Honigwettbewerb**



wird vor allem deutlich, wie vielfältig das Angebot an Österreichischem Qualitätshonig ist. Weiters werden seit einigen Jahren auch zusätzlich innovative Honigprodukte bewertet und ausgezeichnet. Waren es anfangs Honige mit Fruchtbeigaben, ist heute eine große Vielfalt an Honigzubereitungen am Markt präsent. Hier ist besonders das Produkt Oxymel hervorzuheben, das eine große gesundheitliche Komponente wie auch eine uralte Tradition, vor allem in asiatischen Ländern, aufweist.

Statistik:

586 Teilnehmer davon 563 prämiert
307 Gold
156 Silber
100 Bronze

Imker des Jahres

Aigner Franz, IM aus Waidhofen/Ybbs

Goldene Honigwaben für NÖ:

Blütenhonig:	Blamauer Laurentia, 3345 Göstling
Akazienhonig:	Altmann Herbert, 3743 Röschitz,
Lindenblütenhonig:	Imkerschule Warth-Aichhof, 2831 Warth
sonstige Sortenhonige (Sonnenblumenhonig):	Dr. Kirsch Bernhard, Klosterneuburg
Met lieblich:	Johann Gruscher Jun., 2053 Peigarten
Met trocken:	DI Karin Watschka, Steinakirchen

Wir gratulieren allen Gewinnern sehr herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Monatsanweisungen für Dezember

Autor: WL IM DI Wolfgang Messner

Varroa - Winterbehandlung

Nachdem der erste Frost in den meisten Landesteilen schon vor drei Wochen einen Brutstopp erwirkt hat, ist Zeit für die Winterbehandlung unserer Völker gekommen. Mittel der Wahl ist dabei nach wie vor die Oxalsäure. Angewendet werden dürfen in jedem Fall nur zugelassene Mittel!

Oxalsäure Anwendungsformen:



Sie kann entweder

- (sublimiert) verdampft oder
- Geträufelt werden

Oxalsäure ($C_2H_2O_4$) ist eine weitaus schwächere Karbonsäure als Ameisensäure ($HCOOH$) und kommt nicht nur im Honig in Spuren sondern auch anderen Lebensmitteln (z.B.: Rhabarber) vor. Dennoch kann sie dem (der) Anwender(in) gefährlich werden, wenn dieser(diese) Oxalsäurekristalle aus der Luft einatmet, da sich diese in der Lunge anreichern können. Ein Mundschutz (FFP3) ist daher unbedingt erforderlich. Zwischen beiden Anwendungsverfahren bestehen hinsichtlich der Wirksamkeit statistisch gesehen nur geringe Unterschiede.

Wichtig zu wissen ist aber vor allem, dass eine Bienengeneration nur einmal beträufelt werden darf, da andernfalls ernsthafte Schäden an den Tieren auftreten können. Das Träufeln und Verdampfen sollte bei Temperaturen erfolgen, die keinen Bienenflug zulassen aber grundsätzlich nicht unter dem Gefrierpunkt liegen (d.h. 0 -5 Grad).

Träufeln

Unter Verwendung einer Schwanenhalsflasche wird die (auf Körpertemperatur) gebrachte Oxalsäurelösung zwischen den Wabengassen auf die Bienen mit einem feinen Strahl aufgebracht. Da die Bienen oftmals in der Wabenmitte sitzen und daher von oben nur schwer auszumachen sind, kann die Verwendung einer kleinen Taschenlampe hilfreich sein

Verdampfen

Es kommen dabei entweder elektrische (Varrox, Varrox Eddy, Sublimox) oder gasbeheizte Verdampfer zum Einsatz. Letztere haben allerdings den Nachteil, dass die Betriebstemperatur relativ schwer zu begrenzen ist. Überhöhte Temperaturen führen letztendlich zu einem Zerfall der Oxalsäure zu Wasser und Kohlendioxid. Diese Abbauprodukte sind aber gegen die Varroa vollkommen wirkungslos.



Förderungen

Achtung!

Für die investiven Maßnahmen **Kleingeräte** und **Neueinsteiger** gilt ab 1. Jänner 2023 :

- Es ist auch für diese Maßnahmen (wie für Investitionen schon jetzt) ein Förderantrag und Auszahlungstrag zu stellen.

➔ Daher darf keinesfalls eine zur Förderung vorgesehene Anschaffung vor der Genehmigung eines entsprechenden Förderantrages erfolgen!

- Alle investiven Maßnahmen können im kommenden Jahr nur mehr elektronisch bei der AMA zur Förderung eingereicht werden.

Genaue Informationen hierzu seitens der AMA sind in Ausarbeitung

Rezept des Monats: Idee und Foto von Agnes Flade agnes.flade@outlook.at



Florentiner

nicht nur zu Weihnachten eine Köstlichkeit!



Zutaten:

200g Kristallzucker
85g Honig
180ml Schlagobers
30g kandierte Orangenschale und/ oder getrocknete Cranberries/ Zitronat
100g gehobelte Mandeln
1 TI Vanilleextrakt
¼ TI Salz
1 Prise Ingwerpulver
Schokolade zum Tunken (etwa 1 - 1 ½ Tafeln)

So geht's:

1. Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Zucker, Honig und Schlagobers in einen Topf geben und OHNE zu rühren (Schwenken ist erlaubt) aufkochen. Wenn die Blasen "dicker" werden, die Flüssigkeit eine Temperatur von 117°C-120°C Grad hat (hier ist es wirklich ratsam mit einem Thermometer zu arbeiten, nur so kann man mit ungeübtem Auge sicher sein), den Topf vom Herd nehmen und die kandierten Schalen/ Früchte, Mandeln, Vanille, Salz und Ingwer unterrühren.
2. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech flach verteilen (zum Verstreichen eignet sich eine eingölte Winkelpalette oder ein eingöltes Messer) und im Ofen für etwa 12 Minuten backen. Unbedingt ein Auge darauf haben, damit das Karamell nicht verbrennt! Der Rand soll gut gebräunt sein und der Rest goldbraun.
3. Die Florentinermasse kalt werden lassen, vom Backpapier ziehen und mit einem eingölten Messer in beliebig große Stücke schneiden.
4. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, die Rückseite der Florentiner mit der Schokolade bestreichen, oder tunken.

Frohe Weihnachten!!

Ich allen Imkerinnen, Imkern, Funktionären und Freunden des Niederösterreichischen Imkerverbandes ein gesegnetes Weihnachtsfest und entspannte, besinnliche Stunden im Kreise ihrer Lieben!

Euer Sepp Niklas, Präsident des NÖIV