



NEWSLETTER NR. 1 – 2023

Liebe Imkerinnen und Imker, liebe Funktionäre!

Nach der besinnlichen und hoffentlich erholsamen Zeit nach Weihnachten geht es weiter mit interessanten, neuen und herausfordernden Themen. Als erstes möchte ich Sie zu den 2 geplanten Rechtsberatungsseminaren einladen:

Rechtsberatungsseminare am 15. Und 16 Februar 2023

Veranstaltungsorte:

Mittwoch, 15. Februar 2023: Imkerschule **Warth**, Aichhof 1, 2831 Warth

Donnerstag, 16. Februar 2023: Landwirtschaftliche Fachschule, **Edelhof 1**, 3910 Zwettl

Achtung: weitere Termine- wie z.B. der Termin im Mostviertel – werden zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben!

Beginn: jeweils um 16.30 Uhr, voraussichtliche Dauer: 3 Stunden

Vortragende:

Präs. Ing. Josef Niklas

Rechtsbeirat: Dr. Oskar Kollmann

Beirat in Förderfragen: DI Wolfgang Messner

Mag.iur. Michael Hödl – Steuerrechtliche Angelegenheiten

Mag (Fh) Günter Hödl, MA – Steuerrechtliche Angelegenheiten



Themen:

- Was kann ich als kleiner Imker steuerrechtlich machen?
- Kann ich eine Rechnung stellen, wie muss sie aussehen?
- Darf ich abschreiben?
- Wie muss man Rechnungen an Händler, die ich beliefert habe, besteuern? (13% Durchschnittsteuersatz)
 - Bis 400 Euro braucht man nicht extra ausweisen, darüber hinaus muss man, können tut man immer
- Kalte-Hände-Regelung
- Steuerliche Regelung, Freigrenze 1.500 Euro im Jahr, nicht nur für Urprodukte, sondern auch Nebenprodukte: Be- und Verarbeitung, Liköre → wo wird Alkohol zugekauft?
- Steuerdeckung über Einheitswert? Ab bestimmter Größe bringt die Anmeldung Vorteile und Rechtssicherheit? Steuergrenzen für PV und SV sind erst über Einheitswert pflichtig; Grenze 6.500 → wird aber selten überschritten, weil auch Gatten und Familienmitglieder eingerechnet werden können und Ableger nicht voll gerechnet werden?
- Neue Förderrichtlinien
- Fragen zur Verantwortung und praktischer Handhabung der Statuten der Niederösterreichischen Ortsgruppen

Da das räumliche Angebot begrenzt ist, wird um UNBEDINGTE und VERBINDLICHE Anmeldung in der Kanzlei (Tel. 01-512 34 44 bzw. office@noe-imkerverband.at) ersucht!

Agnes Flade – Nachfolgerin in der Kanzlei

Mein Name ist – wie oben erwähnt – Agnes Flade, ich bin die Tochter meiner Vorgängerin, Barbara Flade und ich weiß, dass ich in große Fußstapfen treten muss. Meine persönlichen Interessen sind die Oper und alles was mit klassischem Gesang zu tun hat, ich spiele seit über 20 Jahren Geige und liebe Tiere: besonders meinen Hund Benny. Ich bin vertraut mit den modernen Medien und werde versuchen, einen modernen „touch“ in den Bürobetrieb zu bekommen. Da ich den Umgang mit Menschen sehr liebe, hoffe ich auch, dass die niederösterreichischen Imker Vertrauen zu mir fassen und mir am Anfang etwaige Unsicherheiten nachsehen. Und: – ich freue mich darauf, euch kennen zu lernen und mit und für euch zu arbeiten!





Kofinanzierte Förderungen der EU im Jahre 2023

Autor: WL IM DI Wolfgang Messner

Ab Beginn des laufenden Jahres unterliegt die Imkereiförderung den Bedingungen der EU – Strategieplanverordnung, sowie der darauf aufbauenden nationalen Umsetzungsverordnung.

Daraus ergeben sich für die Abwicklung einige ganz wesentliche Veränderungen:

- Für alle beantragten Maßnahmen ist vor der Durchführung (Kauf) ein eigener „Förderantrag“ zu stellen.
Nach dessen Genehmigung durch die AMA und die entsprechende Anschaffung ist ein gesonderter „Zahlungsantrag“ erforderlich.
Die Einbringungsfrist für den Förderantrag endet mit 15.06.2023 ; der Zahlungsantrag muss bis spätestens 31.07.2023 in der AMA eingelangt sein.
- Förderanträge können nur mehr elektronisch über die „Digitale Förderplattform“ (DFP) gestellt werden.
Unter www.eama.at → „Sektor- und Projektmaßnahmen“ → „Förderungen- Fristen“ können gezielte Informationen zu allen Fördermaßnahmen abgerufen werden.
Zum Einstieg in die DFP ist eine Handysignatur erforderlich.
Unter <https://www.a-trust.at/registrierungsstellen> kann die nächstgelegene Registrierungsstelle, die zur Freischaltung der Handysignatur berechtigt ist, abgefragt werden.
- Die grundsätzlichen Rahmenbedingungen für die Investitions – und Kleingeräteförderung sind im Wesentlichen gleichgeblieben.
Es wurde allerdings die Untergrenze von Anschaffungen im Bereich der Kleingeräte auf 1.000 € angehoben.
Erfreulicherweise liegt das förderfähige Gesamtvolumen bei den Kleingeräten nunmehr (ab 5 Völkern) generell bei 18.000 €.

Für Fragen zu Antragstellung und Abwicklung steht die AMA unter: imkereiforderung@ama.gv.at,
für allgemeine Fragen zur Imkereiförderung auch die Biene Österreich unter: office@biene-oesterreich.at gerne zur Verfügung.

Todesfall

Leider müssen wir die Nachricht des Ablebens von Frau Maria Brandstetter bekanntgeben. Maria, die Ehefrau von Alois Brandstetter, unserem geschätzten ehemaligen Bezirksobmann von Melk, war über Jahrzehnte seine Muse und sein guter Geist in allen Belangen. Unser tiefes Beileid, Alois!



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

Kreolisches Jambalaya



Zubereitungszeit: **90 Minuten**

Für **6-8 Personen**

etwa **645 Kalorien pro Portion (bei 6 Portionen)**



Zutaten

- 0,5 kg Hühnerfleisch (ich finde, dass vor allem ausgelöste Oberkeulen passen)
 - etwa 250 g geräucherte Würstel nach Wahl, z.B.: Burenwurst
 - 200 g Shrimps (optional, oder durch mehr Würstel ersetzen)
 - 50 g Speckwürfel
 - 1 Zwiebel
 - 1 roter Paprika
 - ein Stück Sellerie (Suppengrüngröße), oder Stangensellerie
 - 7 Zehen Knoblauch
 - 100 ml neutrales Öl (oder Schmalz)
 - 70 g Mehl
 - 1 El Honig
 - 1,5 Liter Hühnersuppe
 - 1 El Paprikapulver
 - 1 El Oregano
 - 1 El Thymian
 - 2 El Paradeismark
 - Cayennepfeffer oder Chili nach Belieben
 - 375 g Basmatireis
 - Salz, Pfeffer
 - ggf Öl zum Anbraten
- **Zubereitung**
1. Ein Mise-en-place ist wichtig. Zunächst also Hühnerfleisch, Würstel, Zwiebel, Paprika und Sellerie klein schneiden.
 2. In einem großen Topf das Fett aus den Speckwürfeln “lassen”. Das klein geschnittene Hühnerfleisch anbraten, dann die Würstel und die Shrimps dazu geben, damit alles an Farbe gewinnt. Das Angebratene in einer Schüssel einstweilen beiseite stellen.
 3. Im selben großen Topf die 100 ml Öl (oder das Schmalz) und das Mehl zu einer Einbrenn zusammenrühren (bei mittlerer Hitze, damit das Mehl nicht doch überraschend schnell verbrennt), bis diese die Farbe von Karamell oder Vollmilchschokolade erhält. Zwiebel, Sellerie und Paprika unterrühren und noch eine Minute anbraten. Den Knoblauch dazu pressen, das Paradeismark dazugeben und gut umrühren. *



4. Das Ganze mit der Hühnersuppe ablöschen und zum Köcheln bringen.
5. Das Paprikapulver, Oregano, den Thymian und den Cayennepfeffer dazugeben, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für etwa 30-45 Minuten köcheln lassen.
6. Den Reis dazugeben, durchrühren und bei schwächster Hitze für weitere 30 Minuten garen, bzw. bis der Reis durch ist. **
7. Warm servieren und sich nach Louisiana oder in die Karibik versetzt fühlen!

Tipps

* Falls sich am Boden des Topfes schon ein starker Belag bildet, kann man ein “spot treatment” vornehmen und mit einem Esslöffel Wasser das Angelegte lösen.

**Oft und gerne wird am Ende der Kochzeit zur Verfeinerung noch ein Esslöffel Butter untergerührt.

Ich wünsche allen Imkerinnen, Imkern, Funktionären und Freunden des Niederösterreichischen Imkerverbandes einen guten Start in das neue Bienenjahr mit ganz viel Freude und Erfolg mit unseren emsigen „Mitarbeiterinnen“!

Euer Sepp Niklas, Präsident des NÖIV