



# NEWSLETTER

AUSGABE 5 • MAI 2023



## LIEBE IMKERINNEN, LIEBE IMKER

SEPP NIKLAS

Auch in der neuen Funktionsperiode gibt es wieder viel zu tun.

Am 3. Mai wurde anlässlich der konstituierenden Sitzung auch der Weisenrat (Ehrenpräsident Gruscher Johann und IM Josef Gfatter) mit einbezogen. Zu unserm bewährten Team wurde zusätzlich ein Trachtreferat eingeführt.

Dieses neue Referat, welches österreichweit von unserem bekannten IM Ernst Tiefenthaler geleitet wird, wird in NÖ unser Imkerfacharbeiter Hr. Konlechner Patrick aus Kirchschatz übernehmen. Damit konnte eine weitere Vernetzung hergestellt und künftig verbesserte Informationen sichergestellt werden.

NÖIV  
NEWSLETTER

### INHALTS- VERZEICHNIS

Der neue Vorstand!	• S. 2
Großer Erfolg/ Anerkennsurteil	• S. 2/3
Neues aus dem Rechtsbereich (Honig/ Oxytel)	• S.3
Antrag auf Änderung (EU Richtlinie)	• S.4
Zucht/ Öffnung Belegstellen	• S.4/5
Sensorikseminar/ Bericht	• S.5
Pr. Bienengesundheit	• S.6
Rezept	• S. 7

# Der neue Vorstand des NÖIV hat die Arbeit aufgenommen

## **die drei Herren in zweiter Reihe von links nach rechts:**

Dr. Oskar Kollmann  
(Rechtsbeirat)

Dipl.Ing. IM Wolfgang Messner  
(1. Vizepräsident)

Mag.(FH) IM Günter Hödl  
(Kassier)



## **in vorderer Reihe von links nach rechts:**

Dipl.Ing. (FH) Karl Stückler  
(LFS Warth)

Johann Gruscher  
(Weisenrat)

Yasmin Zwinz  
(Schriftführerin)

IM Josef Gfatter  
(Weisenrat)

Ing. IM Josef Niklas  
(Präsident)

Ing. DI Leo Kirchmaier  
(LK NÖ)

DI Melanie Haslauer  
(LK NÖ)

*nicht auf dem Foto:*  
Ing.Mag. Leo Schalhas  
(2. Vizepräsident)

## Großer Erfolg im Bereich des verunsicherten Honigmarktes!

Wir möchten aufzeigen, wenn etwas nachweisbar nicht in Ordnung ist und uns Imker in unserem Ansehen oder in unserem wirtschaftlichen Erfolg einschränkt oder beeinflusst.

Auf der nächsten Seite findet ihr unseren jüngsten Erfolg zur Information und zum Nachlesen.

Herzliche Gratulation an unseren Herrn IM Dr. Ernst Brandl, der diesen Erfolg in Absprache mit uns überhaupt ermöglichte.





## ANERKENNTNISURTEIL

### IM NAMEN DER REPUBLIK

Das Landesgericht Wiener Neustadt erkennt durch den Richter HR Mag. Rainer Lipowec in der Rechtssache der klagenden Partei **Österreichischer Erwerbsimkerbund**, Brauhausstraße 6-8, 2320 Schwechat, vertreten durch Mag. Dr. Lothar Wiltschek in Wien, gegen die beklagte Partei **Penny GmbH**, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, 2355 Wiener Neudorf, vertreten durch CMS Reich-Rohrwig Rechtsanwälte GmbH in Wien, wegen (nunmehr) 32.000,00 EUR (unlauteren Wettbewerbs) nach öffentlicher und mündlicher Verhandlung zu Recht:

1. Die Beklagte ist schuldig, es ab sofort zu unterlassen, Honig, der nicht ausschließlich österreichischen Ursprungs ist, sondern in anderen EU-Ländern oder in Nicht-EU-Ländern erzeugt wurde, als "hergestellt in Österreich" zu bewerben, wenn sein tatsächlicher Ursprung dabei nicht täuschungsfrei klargestellt wird.
2. Der Kläger wird ermächtigt, den Spruch des über diese Klage ergehenden Urteils binnen sechs Monaten nach Rechtskraft auf Kosten der Beklagten mit Fettdruckumrandung, Fettdrucküberschrift sowie fett und gesperrt gedruckten Namen der Prozessparteien, im Übrigen aber in Normallettern, wie sie auf der betreffenden Seite des Publikationsorgans üblich sind, in den Fachzeitschriften "Bienen Aktuell" und "Imkern heute" veröffentlichen zu lassen.

Landesgericht Wiener Neustadt, Abteilung 20  
Wiener Neustadt, 21. April 2023  
HR Mag. Rainer Lipowec, Richter

# Neues aus dem Rechtsbereich: Honig und Oxymel

IM Ing. Niklas ist als Vertreter der österreichischen Imkerschaft (ÖIB und ÖEIB) in der Codexunterkommission Honig B3 tätig und konnte in der Vorwoche wieder wichtige Fragen einbringen und abklären. Im Besonderen wurde das Kapitel Oxymel neu formuliert. Dabei ist uns Imker wichtig, dass diese Bezeichnung eine gängige Sachbezeichnung wird, unter der jeder Konsument sich auch ein Bild machen kann.

Neben den gesundheitlichen Vorteilen dieses Produktes ist vor allem auch interessant, dass Honig den Hauptbestandteil darstellt. Somit tut sich hier auch eine neue und zusätzliche Chance in der Vermarktung auf. Mehr darüber wird nach Veröffentlichung der Neufassung dieses Codexkapitels B3 Honig an dieser Stelle und in BienenAktuell berichtet.

# ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER EU RICHTLINIE HONIG

Auch in der Codex Unterkommission Honig wurde im Auftrag des Gesundheitsministeriums über Änderungsmaßnahmen diskutiert. Im Namen des Erwerbsimkerbundes und des Österreichischen Imkerbundes

wurden von mir Verbesserungsmaßnahmen über verpflichtende Angaben der Ursprungsländer inklusive der jeweiligen Prozentanteile von Honigmischungen gefordert.

## ZUCHT

**Der NÖIV fördert zusätzlich unsere absolut gesicherte Belegstelle Döllersheim!**



Bei jeder Aufführung werden die Hälfte der Anzahl der Kästchen mit nur € 4,- (statt € 5,-) berechnet!

### Öffnungszeiten der Belegstellen:

#### Belegstelle Döllersheim

**Erste Aufführung:** Samstag, 20. Mai 2023

**Letzte Aufführung:** Samstag, 15. Juli 2023

- in diesem Zeitraum gibt es 9 Aufführungsmöglichkeiten (samstags 17:00-19:30)
- **Belegstellenschluss:** 29. Juli
- Eidesstattliche Erklärung ist Voraussetzung
- für Mitglieder des NÖ-Imkerverbandes: **5€/ Kasten**; für Gäste: **6€/ Kasten**
- **Bezahlung:** Barzahlung vor Ort

**Belegstellenleiter:** IM Markus Koller

*Tel.:* 0664/ 456 90 42

*Mail:* info@imkerei-koller.at

**Drohnenvölker folgender Mutter:**

ZAC-Lebensnummer 138534920

- *Rasse:* Carnica
- *Züchter:* Heinz Wahlmüller
- *ZW Honig:* 108%
- *ZW Sa:* 105%
- *ZW Ws:* 102%
- *ZW Sn:* 100%
- *ZW Varroa:* 102%





## Belegstelle Höllental

**Erste Aufführung:** Mittwoch, 17. Mai 2023

**Letzte Aufführung:** Donnerstag, 13. Juli

➤ **Drohnenvölker:** AT-99-155-14050-2020

➤ **Gesamtzuchtwert:** 113

➤ **Kontakt:** NÖ Imkerschule

Tel.: 02629/ 2222-21

Homepage: [www.lfs-warth.ac.at](http://www.lfs-warth.ac.at)



## Belegstelle Hirschgrund

**Erste Aufführung:** Dienstag, 23. Mai 2023

**Letzte Aufführung:** Freitag, 14. Juli 2023

**Letzte Abholung:** Freitag, 28. Juli 2023

➤ jeweils **dienstags** und **freitags** von  
**18:00-20:00**

➤ **Drohnen Großmutter:**

ZAC! Lb-Nr.: 297068221

➤ **Rasse:** Carnica/ **Stamm:** Sklenar/  
**Linie:** 47/G/10

**Belegstellenleiter:** IM Ing. Franz Obendorfer  
(0680/ 337 557 5)/ [www.sklenarbiene.at](http://www.sklenarbiene.at)

**Belegstellenwarte:**

Anna Sarrer (0664/91 66 736)

Johann Sarrer (0664/91 66 727)

# ERFOLGREICHES HONIGSENSORIKTRAINING IN GOLLING AN DER SALZACH

IM Ing. Niklas veranstaltete für den ÖIB gemeinsam mit Frau Dr. Eva Derndorfer und Susanne Wimmer (Labor OÖ) mit den bewährten Honigverkosterinnen und Verkoster der Goldenen Honigwabe ein Honig-Sensoriktraining. Dieses fand am 12. Und 13. April 2023 statt, wobei 38 Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie Neueinsteiger aus ganz Österreich begrüßt werden konnten.

Schwerpunkte waren Honigtauuhonige, sortenreine Honige sowie Gebirghonige und traditionelle europäische Sortenhonige. Aus NÖ nahmen Yasmin Zwintz, Anton Postl, Valeria Voit, Hermann Höhl Müller und Harald Fuchssteiner erfolgreich teil.



# Projekt Bienengesundheit – Bienenschäden:

Dieses erfolgreiche Projekt wird auch 2023 weitergeführt.

Das Land Niederösterreich, die Landes-Landwirtschaftskammer Niederösterreich und der Niederösterreichische Imkerverband sind bestrebt, die Ursachen von Bienenschäden in Niederösterreich, sowohl im Interesse der betroffenen Imkerinnen und Imker als auch der betroffenen Landwirtinnen und Landwirte aufzuklären.

*Die Kosten für die Beiziehung eines Bienensachverständigen zur Vor-Ort Besichtigung und Zeugenbeistand bei der Probenziehung werden über den NÖIV im Rahmen des Bienengesundheitsprogrammes (EU-Cofinanzierung) abgerechnet und sind großteils abgedeckt.*

In Verdachtsfällen bitte **sofort** reagieren, und beim NÖIV (01 5123444) **und** gleichzeitig bei der Zuständigen der NÖ Landwirtschaftskammer NÖ Abt. Bienen Fr. DI Melanie Haslauer (+43 (0)5 0259) anrufen. Für diesbezügliche Fragen steht auch die NÖ Landesregierung Abt LF3 unter 02742/ 9005-12909 zur Verfügung.

In Hinblick auf die Ergebnisse (Beweise) sind dann seitens der Behörde die entsprechenden Maßnahmen zu ergreifen.

Es wird darauf hingewiesen, dass natürlich jeder Betroffene **selbst** entscheiden kann, ob er eigenständig Anzeige zum Zwecke von Schadenersatzansprüchen bei der zuständigen Polizeidienststelle erstattet. In diesen Fällen sind möglicherweise die Beweissicherung und die Untersuchungskosten vorerst selbst zu bezahlen. Diese können dann in Form einer Schadenersatzklage zurückgefordert werden.

**Die Kosten für den Probentransport nach Graz und Untersuchung samt Nachbearbeitung der Analysenwerte werden von der NÖ Landesregierung übernommen.**



**Genauere Anweisungen zur Vorgangsweise hier unter diesem Link:**



**<https://www.noel.gv.at/noel/Landwirtschaft/Bienengesundheit.html>**

Weiters bitte auch wegen Probentransport und Untersuchung verständigen: (erledigt der/die Sachverständige)

- > Tel: Kanzlei (Lf3) 02742/ 9005-12909
- > Fax: 02742/ 9005-13535
- > E-Mail: post.lf3@noel.gv.at

**Der neue Vorstand und ich wünschen Euch eine erfolgreiche Honigernte und viel Freude mit den Bienen!**

Euer *Sepp*

# AMARENA SOUR

## Zutaten

- 50ml (1.5oz) Orangensaft
- 30ml (1oz) Zitronensaft
- 30ml (1oz) Honigsirup
- 30ml (1oz) Amarenasirup\*
- 50ml (1.5oz) Vodka
- 1 Eiweiß (oder 15ml Aquafaba°)
- Eis zum shaken, Amarenakirschen zum Dekorieren

## Honigsirup Zutaten

- 100 g Honig
- 100 ml Wasser

## So geht's

- Um den Honigsirup zuzubereiten, den Honig und das Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen. So löst sich der Honig im Cocktail besser auf. In einem Fläschchen oder Glas lässt der restliche Sirup, der nicht zum Mixen gebraucht wird, gut aufheben.
- Alle Zutaten (bis auf das Eis) in einem Shaker (oder alternativ einem Marmeladenglas) für etwa 1 Minute shaken >>> "dry shake"
- Das Eis dazugeben und weitere 15 Sekunden shaken.
- Ohne Eis, aber mit Deko in einem Cocktailglas servieren.
- Enjoy!



Foto und Rezept/ Agnes Flade



**Zubereitungszeit : 5 min**



**Zeit (gesamt) : 10 min**



**Gläser : 1**

\*ich verwende den Sirup, in dem die Amarenakirschen eingelegt sind.

°das ist die dickflüssige Flüssigkeit, in der Kichererbsen/ Bohnen eingelegt sind. Eignet sich hervorragend als pflanzliche Eiweißalternative (nicht nur im Cocktail)