



NEWSLETTER

AUSGABE 6 • JUNI 2023



LIEBE IMKERINNEN, LIEBE IMKER

SEPP NIKLAS

Offensichtlich ist die angespannte Honigsaison in ganz Österreich zu spüren. Wenn auch in einigen Gebieten

kleine Mengen Blütenhonig zu ernten waren, wurde großteils von bis zu 2 ausgefallenen Honigernten berichtet.

Die Öffentlichkeitsarbeit geht weiter

Nach den Berichten von Honigverfälschungen und Artikel zum Tag des Honigs/ Tag des offenen Bienenstockes war nunmehr die fehlenden Honigernte Thema. Ich habe diese

Informationen an den ORF NÖ weitergegeben, darüber wurde im Radio wie auch in NÖ Heute an Feiertag um 19 Uhr berichtet. Die Reaktionen von unseren Honig-Kunden waren durchaus zu spüren.

NÖIV
NEWSLETTER

INHALTS- VERZEICHNIS

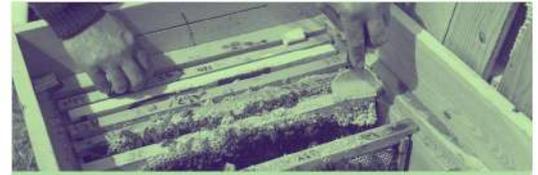
Animal Health Law	• S. 2
Goldene Honigwabe	• S. 2
Neuer Trachtreferent	• S.2/3
Bienengesundheit im Sommer	• S.3/4
Honigfest OG Pöggstall	• S.4
Neue Belegstelle	• S.5
Rezept	S.6/7

Animal Health Law

In Bezug auf die Ausgestaltung einer neuen Bienen-Verordnung wurde von mir bei Fr. Dr. Andrea Höflechner- Pöttl um eine Informationssitzung im Bundesministerium für Gesundheit angesucht. Diese fand am 5.6.2023 statt wobei von Seiten der Imkerschaft Präsident Reinhard Hetzenauer und Präsident IM Wolfgang Pointegger, IM Josef Stich und IM Josef Niklas sowie seitens des Österreichischen Tiergesundheitsdienstes Fr. Dr. Tanja Bußweg teilnahmen.

Dabei wurden die Anliegen der Österreichischen Imkerschaft sowie die Wichtigkeit eines professionellen Managements bei Faulbrutfällen besprochen.

Es handelte sich dabei um einen gegenseitigen Erfahrungsaustausch, Beschlüsse erfolgten keine.



Goldene Honigwabe

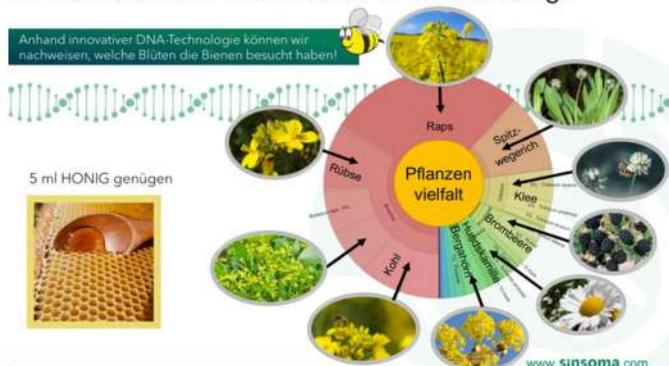
ABGABETERMIN >>> 28.8. BIS 1.9.2023

Die Ausgabe der Goldenen Honigwabens und der Medaillen erfolgt im Rahmen der BIO Messe in Wieselburg.

11

November
2023

Anhand innovativer DNA-Technologie können wir nachweisen, welche Blüten die Bienen besucht haben!



**NEUE ZUSATZVORTEILE
GENIESSEN**

- Es gibt eine weitere *Gewinnchance* auf € 750,-- (BIO Imker des Jahres)
- QR Code am Honigglas: Diese zeigt dem Konsumenten, auf welche Pflanzen die Bienen für diesen Honig geflogen sind (verbilligte DNA Analyse zum Aufpreis von nur € 40,--). Weiteres dazu gibt es in der nächsten "Bienen Aktuell".

Der neue Trachtreferent des NO Imkerverband

IM PATRICK KONLECHNER

Ich darf mich als Trachtreferent bei Ihnen vorstellen, mein Name ist Patrick Konlechner - komme aus dem südlichen Niederösterreich - Kirchschatz im Herzen der wunderschönen Buckligen Welt.

Die Faszination für Bienen hat dazu geführt, dass 2017 durch einen krankheitsfall die ersten eigenen Bienenvölker bei uns einen Platz gefunden haben, 2020 wurde die Facharbeiterprüfung absolviert und seit März 2023 darf ich den Titel Imkermeister tragen.



Meine Imkerei wird in Biologischer betriebsweiße und eigener Königinnen Zucht als Nebenerwerb mit 60 - 80 BIO Wirtschaftsvölkern geführt.

Durch die Nähe zur NÖ Imkerschule Warth darf ich auch als Vortragender in den Imkeranfängerkursen mithelfen.

Das ist auch einer der Gründe die Ausbildung zum Wanderlehrer als nächsten Meilenstein in der Imkerei anzustreben.

Von der Arbeit als Trachtreferent erhoffe ich mir, mit der zusammen Arbeit der NÖ Imkergemeinschaft sowie Bundesland übergreifende Informationen zubekommen. Die für uns als Imker genutzt weitergegeben werden können, Tracht Lücken Pflanzen, Frühtrachtpflanzen als

Endwicklungstracht zum eigenen Anbau. Sowie Informationen zur Beobachtungen von Tauerzeugern. Und Informationen über Wetter Einflüsse die den Honigertrag positiv bzw. negativ beeinflusst haben.

Allgemeine Informationen zum Honigertrag im ganzen Bundesland ohne Spezifische Ortsangaben, um die Honigerträge in den Einzelnen Vierteln zu vergleichen und Statistiken anlegen zu können.

Für dieses Vorhaben werde ich natürlich EURE Unterstützung benötigen und bin jetzt schon für alle Informationen die an mich weitergeleitet werden dankbar. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit!

Euer Patrick Konlechner

Bienengesundheit im Sommer

IM CHRISTIAN SCHMID

Aktuelle Situation der Amerikanischen Faulbrut:

- Pottendorf >>> Bezirk Baden
- Wien 23 >>> Bezirk Mödling
- Ternitz und Schwarza >>> Bezirk Neunkirchen
- Ebenfurt >>> Bezirk Wr. Neustadt
- Mehrere Fälle im Bezirk Gmünd

Varroabefall

Dieser Winter hat erhebliche Verluste durch die Varroamilbe erzeugt! Der Grund: eine frühe Entwicklung der Völker ist gleich auch eine stärkere Milbenbelastung. 2022 hatten wir einen guten Frühstart der Völker schon im April. Wer zu spät behandelt verliert die Völker!

Diagnose der Milbenbelastung ist das Um und Auf. Vergleich des Befallstatus mit

➤ www.bienengesundheit.at

Bitte achte auf das Brutbild, bei verdächtigen Erscheinungen den Gesundheitsreferent des Vereins zu Rate ziehen. Faulbrutvorsorge ist rascher Wabenumtrieb. Es sollten nie Waben, die älter als 3 Jahre sind, im Volk sein!

In der letzten Juniwoche darf der natürliche Totenfall maximal 6,3 Milben pro Tag betragen (3-5 Tage Windel einlegen) Eine schnelle und effiziente Form der Diagnose des Milbenbefalls ist die

Pudersüßholzmethode:

➤ <https://de.wikipedia.org/wiki/Pudersüßholzmethode>

Wie vorzugehen ist zeigt das Video:

➤ <https://youtu.be/-ZQmm78nMnE>

5% Milbenbelastung im Volk sind auf 500 Bienen (50g) 25 Milben. Mit dieser Belastung ist die Schadschwelle überschritten und es muss sofort behandelt werden.

Eine alternative Methode zur schnellen Milbendiagnose ist die CO2 Methode. Ein Vergleich mit der Puderzuckermethode findet sich unter folgendem Link:

➤ https://www.researchgate.net/publication/315698095_Varroabefallsschätzung_Puderzucker-_und_CO_2_-Methode_im_Vergleich

Ich wünsche euch gesunde Völker und trotz des verregneten Frühlings noch eine Honigernte!

Euer Christian Schmid

HONIGFEST OG PÖGGSTALL IN KLEINPÖCHLARN

20.05.2023

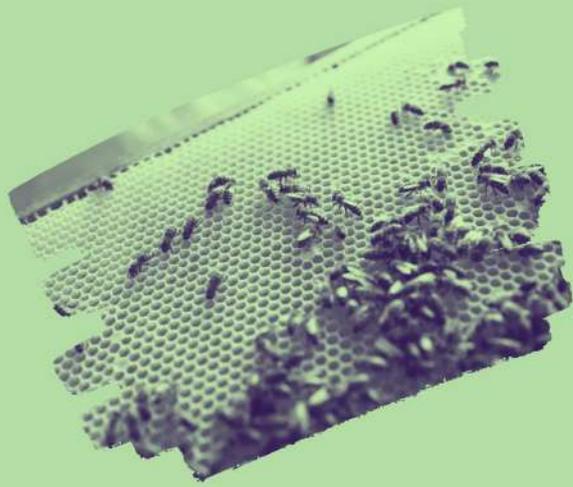


Vorne von links nach rechts:

Ehrenvorstandsmitglied IM Josef Klanner - IV Pöggstall,
Ehrenvorstandsmitglied Franz Mühlbacher - IV Pöggstall
Ehrenpräsident des NÖIV Johann Gruscher,
Landtagsabgeordneter von NÖ Richard Punz, Landesrätin
Ulrike Königsberger-Ludwig
LAbg. von NÖ Silke Dammerer in Vertretung der
Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner, Geschäftsf.
Gemeinderätin Melanie Waltinger in Vertretung von Ing.
Johannes Weiß -Bürgermeister von Klein-Pöchlarn,
Präsident des ÖIB Ing. Reinhard Hetzenauer

Hinten von links nach rechts:

Pfarrer in Ruhe Johann Punz, Ehrenobmann der Imker-
Bezirksgruppe Melk Alois Brandstetter, Obmann der Imker-
Bezirksgruppe Melk Franz Kerschner, Präsident des NÖIV
RR Ing. Josef Niklas, Ernst Brunnbauer - IV Pöggstall,
Helmut Hahn - Bürgermeister von Pöggstall

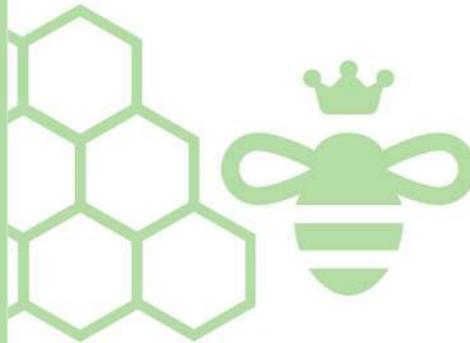


NEUE BELEGSTELLE

Die niederösterreichische Landesregierung hat eine neue Belegstelle genehmigt!

BELEGSTELLE GSCHEID

- Abstammung Drohnenvölker >>> AT-99-671-234-2020
- Anzahl Drohnenvölker >>> 42
- Preis pro Kästchen >>> 5,-- Euro
- Auffuhr nach telefonischer Anmeldung bei IM August Wasserburger (Tel.: 0664 480 29 66) jederzeit möglich.



Zu guter Letzt sei auch allen anderen Orts- und Bezirksgruppen gedankt, die eine diesbezügliche Veranstaltung durchgeführt, oder einen Artikel zum Tag der Bienen in den Medien platziert haben.

Alles Liebe, euer

Sepp

KATSU

mit Krautsalat

Zutaten

Schnitzel

- 4 Hühnerbrustfilets
- ca. 300 g Mehl
- ca. 250 g Panko Panierbrösel
- 3 Eier + einen Schuss Wasser
- • 2 El trockener Sherry, oder Misopaste
- Salz
- Öl zum Herausbacken

Tonkatsu Sauce

- 150 g Ketchup
- 1 El Honig
- 1 El trockener Sherry, oder Mirin
- 1 ½ Tl Worcestershire Sauce
- 1 El Sojasauce
- 1 El Austernsauce (gibt's im Supermarkt - alternativ 1 El Sojasauce)
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Tl geriebener Ingwer
- optional: 1 Tl Misopaste

Krautsalat

- ½ Krautkopf
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 El Sriracha
- 2-3 El Zitronensaft
- 2 EL Mayonnaise
- 1/2 El Honig



Foto und Rezept/ Agnes Flade



Zubereitungszeit : 30 min



Zeit (gesamt) : 50 min



Portionen: 4

So geht's

1. Die Hühnerbrustfilets mit einem Fleischklopper ausklopfen, bis sie ca 1 cm dick sind. Wem Misopaste zur Verfügung steht (helles Miso wäre ideal), der kann die Filets mit Miso einreiben und über Nacht marinieren. Alternativ kann man die Filets salzen und mit den etwa 2 El trockenem Sherry ebenfalls über Nacht marinieren. Wer knapp an Zeit ist, kann das Fleisch auch einfach salzen und gleich zum Panieren übergehen.

2. Nun müssen die Schnitzel paniert werden. Hierzu das Mehl in einen tiefen Teller geben, die Eier mit dem Wasser in einem anderen verquirlen und auf einen dritten Teller die Pankobrösel geben (notfalls können auch "normale" Brösel verwendet werden). Die Hühnerschnitzel als erstes im Mehl wenden, dann im Ei und zu guter Letzt in den Bröseln.

3. Zum Herausbacken ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen (auf ca 160°C) und die Schnitzel 4-5 Minuten pro Seite goldbraun backen. Auf Küchenrolle abtropfen lassen.

4. Für die Tonkatsu Sauce sämtliche Zutaten vermischen, abschmecken und mindestens 30 Minuten lang ziehen lassen.

5. Um den Krautsalat zuzubereiten, das Kraut in sehr feine Streifen schneiden, oder mit einem Küchenhobel fein hobeln. Das Kraut salzen, ca. 20 Minuten stehen lassen, überschüssiges Wasser abgießen und mit den Händen ausdrücken. Den Frühlingszwiebel in sehr dünne Ringe schneiden und zum Kraut geben. Mit Sriracha und dem Zitronensaft abschmecken. Gern kann zum Ausgleichen der Säure auch noch ½ -1 Tl Honig dazugegeben werden.

..... enjoy

