



NEWSLETTER

AUSGABE 7 • JULI 2023



LIEBE IMKERINNEN, LIEBE IMKER

SEPP NIKLAS

Das Bienenjahr neigt sich langsam dem Ende zu. In Nö gibt es unterschiedliche Meldungen zu den Honigerträgen. Neben günstigen landwirtschaftlichen Voraussetzungen und ertragreichen Lindenbeständen sorgten Honigtauerzeuger für doch noch einigermaßen gute Honigerträge.

Jetzt gilt es die erstellten Jungvölker auf starke und vitale Einheiten zu bringen, die Ertragsvölker auf den Varroadruck zu kontrollieren und rechtzeitig zu behandeln. Auch sollte man bei der Durchsicht auf eventuelle Viruserkrankungen achten und die entsprechenden Maßnahmen einleiten. Mehr dazu erfahren sie auf der Homepage der Ages:

<https://www.ages.at/tier/bienen/bienengesundheit>

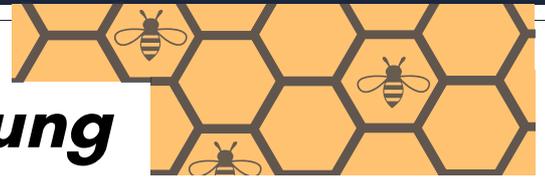
NÖIV
NEWSLETTER

INHALTS- VERZEICHNIS

EU-Recht	• S. 2
Unzulässige Verwendung B401	• S. 2
Vespa Velutina	• S. 3
Tipps Bienenhaltung	• S. 4
Bezirksimkertag Mistelbach	• S. 5
Goldene Honigwabe	• S. 6-9
Rezept	• S. 10



Änderung der Honigkennzeichnung im EU Recht



Nun kommt doch Bewegung in die Sache. In *Brüssel* wird derzeit ein Vorschlag für eine *Richtlinie des europäischen Parlaments* und des Rates zur Änderung der Richtlinien des Rates 2001/110/EG u.a. über Honig erarbeitet.

Wenn diese Richtlinie, auch *Frühstücksrichtlinie* genannt, wie jetzt vorgesehen umgesetzt wird, soll die Herkunft der Ursprungsländer der Honigmischungen vollständig angegeben werden. Es gibt aber keine Vorgabe über die Reihung.

Somit könnte bei 1% Anteil österreichischen Honigs auch diese in der Reihung zuerst genannt werden.

Wir Imker fordern aber eine exaktere Angabe der Ursprungsländer. Die Angabe der Ursprungsländer soll mit den %-Anteilen der jeweiligen Honiganteile in absteigender Reihenfolge angegeben werden.

Jedenfalls muss die Angabe der Ursprungsländer in *absteigender Reihenfolge* gemäß den jeweiligen Honiganteilen angegeben werden.

Seitens des NÖ Imkerverbandes wurde eine Stellungnahme an das EU-Parlamentsmitglied *DI Alexander Bernhuber* geschrieben und gebeten sich für eine detailliertere Ursprungskennzeichnung im Sinne unserer Imkerverbände einzusetzen.

Wir haben von Hr. DI Bernhuber auch bereits eine Zusage zur Zusammenarbeit und Einbindung in die Umsetzung.

Erst diese Form der Kennzeichnung bietet dem Konsumenten eine genaue Information über den Inhalt. Er kann seine Kaufentscheidung danach richten. Darüber hinaus wird durch die erforderlichen Dokumentationen die Transparenz gesteigert, und Verfälschungen erschwert.



Unzulässige Verwendung des Biozidproduktes "B401" zur Bekämpfung der Wachsmotte in der Imkerei



In den vergangenen Tagen erreichte uns eine Mitteilung vom Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie Sektion V – Umwelt und Kreislaufwirtschaft, Abteilung V/5 – Chemiewirtschaft und Biozide durch Frau Mag. Isabell SCHINNERL mit dem Hinweis alle Verkehrskreise im Bereich der Imkerei über die Einstellung der Verwendung obgenannten Mittels zu informieren.

Laut Angaben auf der Kennzeichnung und in den vorliegenden Sicherheitsdatenblättern

enthält das Produkt den Wirkstoff „*Bacillus thuringiensis subsp. aizawai*“. Dieser Wirkstoff ist für die ggst. Produktart weder gem. Art. 9 BPV genehmigt, noch wurde er gem. Verordnung (EU) Nr. 1062/2014 i.d.g.F. ins Arbeitsprogramm zur systematischen Prüfung aller in Biozidprodukten enthaltenen alten Wirkstoffe aufgenommen. Soweit die Recherchen ergeben haben, wurde der Wirkstoff auch nie notifiziert. Aus Sicht der Biozidinspektion ist das ggst. Produkt somit nicht zulässig.

Nähere Information auf unserer Homepage des NÖ Imkerverbandes.

Vorsicht: *Vespa Velutina*

Asiatische Hornisse – eine invasive Hornissenart, die sehr gefährlich für unsere Bienen ist und eine neue Bedrohung darstellt. Derzeit wurde sie in Italien, Frankreich und Deutschland bereits festgestellt. In Bayern wurde vor kurzem sogar eine gesetzliche Meldepflicht eingeführt. Voraussetzung dafür ist natürlich die Kenntnis dieser Hornissenart. Dazu möchte ich auf das Merkblatt der Ages hinweisen.

Dieses ist unter

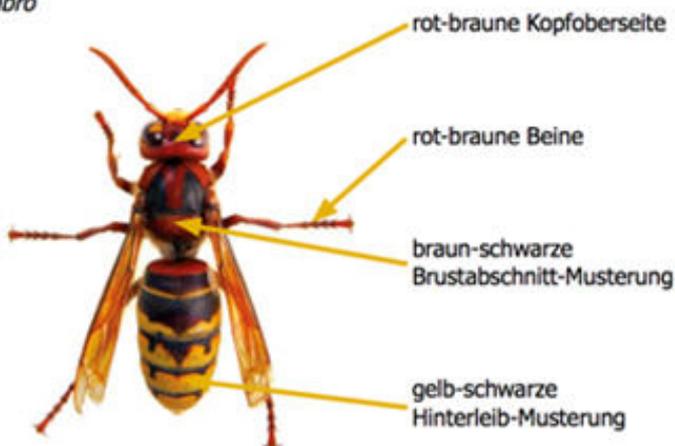


<https://www.ages.at/mensch/krankheit/krankheitserreger-von-a-bis-z/asiatische-hornisse#c22316>



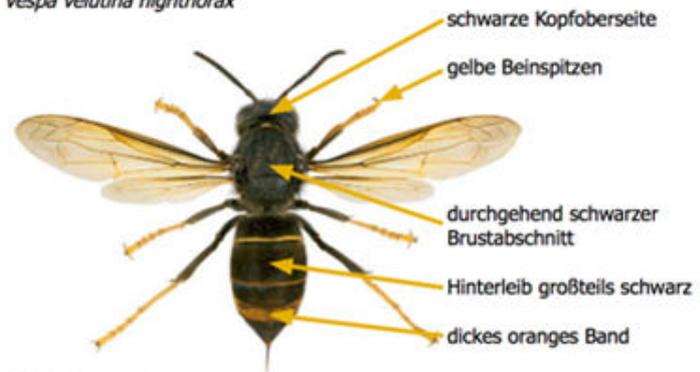
herunterzuladen.

Europäische Hornisse *Vespa crabro*



KONKRETE UNTERSCHIEDE

Asiatische Hornisse *Vespa velutina nigrithorax*



© Didier Descouens / cc creative commons

Sollte diese Hornissenart auch bei uns **vorgefunden** oder festgestellt werden bitte **sofort** an das nationale Referenzlabor für Bienenkrankheiten **melden**:

DI Hemma Köglberger

E-Mail: hemma.koeglberger@ages.at

Telefon: +43 50 555-33127

Adresse: Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser!

Bienenhaltung Tipps
IM WOLFGANG MESSNER

Während der Schwarmzeit im Mai und Juni sehen viele Imker ihre Völker regelmäßig durch, um schwarmverhindernde Maßnahmen setzen zu können (z.B: Zwischenablegerbildung oder Brechen von Weiselzellen).

Danach wird oft bis zur Herbstrevision auf das Durchsehen gänzlich verzichtet.

In dieser Zwischenzeit kann jedoch eine ältere Königin eines natürlichen Todes sterben oder aber auch einer „stille Umweiselung“ des Volkes zum Opfer fallen. Kehrt dann eine frisch geschlüpfte Stockmutter nicht vom Hochzeitsflug zurück oder konnte sie auf Grund widriger Wetterverhältnisse nicht begattet werden, so wird das Volk unweigerlich drohnenbrütig und in weiterer Folge bis zum Zusammenbruch immer schwächer. Daher sollte man auch im Sommer zumindest einmal im Monat eine Durchsicht der Völker auf das Vorhandensein von offener Brut vornehmen!



In manchen Regionen fehlt mittlerweile durch das Ausbleiben der Waldtracht jeglicher Nektareintrag. Da jedoch gerade die brutstärksten Völker sehr hohen Energiebedarf haben können gerade diese sehr schnell in Hungersnot geraten. Daher müssen konsequent die Futterrötte kontrolliert werden. Achtung! Eine Fütterung (mit Teig, Zuckerwasser oder Invertzuckersirup darf keinesfalls mit aufgesetzten Honigräumen durchgeführt werden!

Förderungen:

Mit 1. August 2023 beginnt eine neue Förderperiode. Ab diesem Termin können wieder Anträge auf investive Maßnahmen (Investitionen, Kleingeräte, Neueinsteiger) gestellt werden.

**So weit darf es
keinesfalls kommen:
Drohnenbrütiges
Volk.**

Erfolgreicher Bezirkssimkertag

Bezirksgruppe Mistelbach

Am Samstag, den 17. Juni fand der alljährliche Tag der offenen Tür auf der Belegstelle Hirschgrund statt. Wie 2022 erstmals erprobt wurde dieser Veranstaltung auch gleich der Bezirkssimkertag angeschlossen. Die Obfrau der Bezirksgruppe Mistelbach des Niederösterreichischen Imkerverbandes konnte rund 50 interessierte Gäste begrüßen. Darunter befanden sich unter anderem der Präsident des NÖIV IM Ing. Josef Niklas, sein Stellvertreter DI Wolfgang Messner, der Kassier Mag.(FH) Günter Hödl, in Vertretung des Bürgermeisters der Ortsvorsteher von Mistelbach Herbert Eidelpes und mehrere Obleute der Ortsvereine. Neben dem aktuellen Belegstellenleiter IM Ing. Franz Obendorfer und den Belegstellenwarten Anni und Johann Sarrer konnte auch der Belegstellenleiter in Ruhe IM Anton Schleining begrüßt werden. [...]

Nach den diversen Vorträgen begann der lockere Teil der Veranstaltung. Belegstellenwart Sarrer führte einige Besucher durch das Gelände und erklärte anhand von praktischen Beispielen die imkerlichen Tätigkeiten der Züchter. Für Speis und Trank war wieder ausreichend gesorgt, so dass sich unmittelbar ein gemütliches Zusammensein wie beim Heurigen einstellte.

[...]Dankesworte seien an dieser Stelle an die vielen freiwilligen Helfer gerichtet, ohne die so eine Zusammenkunft nicht möglich wäre!

[den kompletten Artikel findet ihr hier:](#)



<https://www.sklenarbiene.at/tag-der-offenen-tuer-und-bezirksimkertag-2023/>



DIE GOLDENE HONIGWABE

Anbei findet Ihr Informationen zur "Goldenen Honigwabe"



Honigprämierung für österreichische Imkereibetriebe. **Die goldene Honigwabe 2023** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Imkereibetriebe und Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung sein.

Das Ergebnis erhalten Sie voraussichtlich in der Kalenderwoche 41.

1. AUSZEICHNUNG

Die Honige werden nach einem 38 Punkte-Schema von einer Fachjury beurteilt:

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

- Goldmedaille (1. Preis) mit Urkunde
- Silbermedaille (2. Preis) mit Urkunde
- Bronzemedaille (3. Preis) mit Urkunde

Für das **beste Produkt je Kategorie** wird **„Die goldene Honigwabe 2023“** vergeben. Die Erreichung der Goldmedaille ist Voraussetzung.

Bei Erreichen der entsprechenden Laborwerte kann wieder das Österreichische Gütesiegel (Gewährleistungstreifen) bei den jeweiligen Landesverbänden beantragt werden. Die Vergabe bleibt den Landesverbänden vorbehalten bzw. kann das Gütesiegel/Gewährleistungstreifen auch beim ÖIB mit dem dafür vorgesehenen Antragsformular beantragt werden.

Die ausgezeichneten Produkte werden in der Siegerliste übersichtlich zusammengefasst, die während der Messe **BIO ÖSTERREICH von 11. bis 12. November 2023** aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

- 1 Blütenhonig
- 2 Akazienhonig
- 3 Alpenrosenhonig
- 4 Lindenblütenhonig
- 5 Kastanienhonig
- 6 Sonstiger sortenreiner Honig*
- 7 Cremehonig
- 8 Blüten- mit Waldhonig
- 9 Waldhonig
- 10 Honigtauhonig**
- 11 Gebirghonig
- 12 Spezialitäten mit Honig***
- 13 Met****

* Phacelia, Löwenzahn, Buchweizen, etc.

** darunter fallen Honige mit einer Leitfähigkeit von über 800 Mikrosiemens, die aber im Gegensatz zu dunklen Waldhonigen eine helle Farbe aufweisen (Honigtau stammt überwiegend vom Blatt)

*** Unter **Spezialitäten mit Honig** sind u. a. Honig mit Frucht/Fruchtzubereitung, mit Zutaten wie Nüsse oder Propolis, Gelee Royale, oder mit Beigaben von geschmacksgebenden Komponenten wie Zimt, Vanilleschoten, etc. zu verstehen. Weiters können Produkte mit Honig wie z. B. Honigriegel, Honigzuckerl etc. eingereicht werden, wobei der Anteil an Honig anzugeben ist. Neu: Es werden keine Honigliköre bzw. Spirituosen angenommen. Nutzen Sie dafür gerne die Möglichkeit zur Teilnahme **„Das goldene Stamperl 2024“**. Nähere Infos unter: LS@messewieselburg.at

**** **Met:** Bei entsprechender Probenanzahl werden die Kategorien wie folgt unterteilt. Die endgültige Einteilung obliegt der Juryleitung.

Bitte Kategorie auf der Teilnahmekarte angeben!

- M1** Met klassik
- M2** Met trocken/halbtrocken
- M3** Met mit Frucht- und/oder Gewürzkomponenten

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei zu geringer Probenanzahl obliegt der Jury.

Grundsätzlich werden die Honige in der Kategorie verkostet, die von der/dem Einreicher•in angege- ben wird.

Honige der Kategorie „Blüten- mit Waldhonig“ werden im Fall einer Leitfähigkeit von über 900 Mikrosiemens, „Waldhonige“ bei einer Leitfähig- keit von unter 800 Mikrosiemens umgruppiert und der entsprechenden Kategorie zugeteilt.

Achtung: Bei falscher lebensmittelrechtlicher De- klaration (z. B. Waldhonig mit unter 800 Mikrosie- mens Leitfähigkeit) werden Punkte abgezogen!

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung erfolgt durch eine unabhängige Fachjury und erstreckt sich auf fol- gende Kriterien:

- Aussehen (Glas, Deckel, Etikette, ...)
- Sauberkeit des Produktes
- Zustand (einheitliche Farbe und Konsistenz)
- Geruch
- Geschmack

Alle Proben sind gemäß den geltenden Bestim- mungen entsprechend zu etikettieren. Aussehen, Kennzeichnung und die Analytik der eingereichten Proben werden in der Bewertung berücksichtigt!

Bei den **Spezialitäten mit Honig** wird neben den sensorischen Eigenschaften auch die Idee und Umsetzung in der Aufmachung, die gesetzeskon- forme Kennzeichnung sowie der Gesamteindruck/ die Harmonie des Produktes in die Bewertung mit- einbezogen. Laboranalysen werden nicht ange- fertigt. Das Bewertungsschema weicht daher vom Bewertungsschema Honig ab.

Für die Kategorie **Met** gelten die Verkostungs- kriterien ähnlich des Wettbewerbes **Das goldene Stamperl**.

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Teilnahmeberechtigt sind alle Imker•innen, die Mitglied eines Landesverbandes, eines Zuchtver- bandes oder des Österreichischen Erwerbsimker- bundes sind. Einzureichen sind Honige und Honig- produkte der Ernte 2023.

Die Teilnehmer•innen verpflichten sich zur Einhal- tung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmun- gen für die eingereichte(n) Probe(n) und garantie- ren, dass diese aus eigener Produktion stammen.

5. UNTERSUCHUNG

Alle Honigproben werden in einem vom ÖIB an- erkannten, mittels Ringversuch geprüften bzw. akkreditierten Labor untersucht. Untersucht wer- den die Qualitätssiegelparameter: Wassergehalt, elektr. Leitfähigkeit, Invertaseaktivität bzw. HMF Wert sowie der pH-Wert.

6. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die Teilnahmekarte ist auszufüllen und muss ge- meinsam mit der/den Honigprobe(n) im Zeitraum von Montag, 28. August bis Freitag, 1. September 2023 bei folgender Adresse einlangen oder kann persönlich dort abgegeben werden (Mo - Fr von 07:00 bis 15:00 Uhr). Bei persönlicher Abgabe ist auf den **Abgabeort am Messegelände** zu achten, welcher durch **Hinweisschilder** gekennzeichnet ist. Proben, die zu einem späteren Termin einlan- gen, werden nicht mehr angenommen.

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Das Anmeldeformular finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
BIC: SPSBAT21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004

Empfänger: Messe Wieselburg GmbH
Verwendungszweck: Honigwabe 2023

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produkt- proben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Die Teilnahmegebühr beträgt je **EUR 40,00 für die 1. und 2. Probe**. Für **jede weitere Probe** pro teilnehmender Person beträgt die **Teilnahmege- bühr je EUR 38,00**.

(Berechnungsbeispiel mit 3 Proben: 1 x 40 Euro, 1 x 40 Euro und 1 x 38 Euro = insgesamt 118 Euro.)

Für **Met** ist pro Probe eine Gebühr von **EUR 40,00** zu entrichten.

Je eingereichter Probe müssen **mind. 2 Gläser** (je ein Glas für die sensorische Beurteilung und eines für die Laboruntersuchung) à 0,5 kg einge- reicht werden. **Bruchsichere Verpackung!**

Die Einreichmenge für **Spezialitäten mit Honig** beträgt (abhängig vom Produkt, bitte verkaufsübliche Verpackungen einsenden):

- 2 Gläser à mind. 250g - bei Honig mit Frucht, mit Gewürzen, usw.
- 6 Verpackungseinheiten - bei portionsweise abgepackten Produkten (Pralinen, Müsliriegel, Bonbons, ...)
- 2 Flaschen à mind. 0,2 l - bei Essig, usw.

Für **Met** sind 2 x 0,5 Liter je Probe einzusenden.

Jede/r teilnehmende Imker•in erhält eine Nachricht über die Jurybewertung und die Laborergebnisse ihrer/seiner Produkte.

7. IMKER•IN & BIO-IMKER•IN DES JAHRES

Auch heuer wird im Rahmen der Honigprämierung die/der „Imker•in des Jahres“ gekürt. Neu: 2023 wird erstmals auch die/der „Bio-Imker•in des Jahres“ ausgezeichnet. Dafür werden die Punkte der 3 besten Produkte zusammengezählt, wobei diese Produkte jeweils aus verschiedenen Kategorien stammen müssen und die Kategorien „**Cremehonig**“ und „**Blüten- mit Waldhonig**“ als Pflichtkategorien gelten. **Für die Auszeichnung Bio-Imker•in des Jahres muss die Bio-Kontrollnummer auf der Teilnahmekarte angegeben werden!** Met/Spezialitäten mit Honig werden in diese Auszeichnung nicht einbezogen.

Die/Der „Imker•in des Jahres“ erhält von der Fachzeitschrift „Bienen aktuell“ (Landwirt Agrarmedien GmbH) einen Geldpreis in der Höhe von EUR 750,00.

Die/Der „Bio-Imker•in des Jahres“ erhält von der Sinsoma GmbH einen Geldpreis in der Höhe von EUR 750,00.



8. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Den Gewinner•innen einer goldenen Honigwabe wird der Preis im Rahmen der Messe **BIO ÖSTERREICH** am 11. November 2023 überreicht.

Alle Gewinner•innen einer goldenen Honigwabe werden gebeten, an der Feier teilzunehmen. Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner•innen sind während der Messe abzuholen.

Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 11. November 2023 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Bezüglich der eingereichten Proben besteht kein Rechtsanspruch auf Rückvergütung oder Rücksendung. Die Warenmuster gehen in das Eigentum des Veranstalters über. Die Verwertung eventueller Warenmusterreste obliegt dem Veranstalter.

Veranstalter ist die Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg.

Direkte Ansprechpartnerin:

Lisa Stoll
Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 23
E-Mail: LS@messewieselburg.at

9. TRACHTANALYSE

NEU! DNA-Trachtanalyse von Sinsoma GmbH
Mehr Infos unter: www.trachtanalyse.com

- Beurteilung und Charakterisierung des Honigs mittels innovativer DNA-Technologie
- Verstehen welches Trachtplanzenpektrum die Bienen in einem bestimmten Jahr an einem Standort genutzt haben
- Den Kund•innen die Besonderheiten des eigenen Honigs mittels QR-Code präsentieren

Achtung: Diese Ergebnisse sind nicht für die Klassifizierung von Sortenhonigen heranzuziehen, da sie keinen Bezug auf die im Buch der Apitologie geforderten Mindestmenge an Leitpollen für die jeweilige Honigsorte nehmen.

Kosten: EUR 40,00 je ausgewählter Probe (Diese sind zusätzlich mit der Teilnahmegebühr einzuzahlen.)

10. DATENSCHUTZ

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer•innen zum Wettbewerb **Die goldene Honigwabe** aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die folgende Adresse können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern: datschutz@messewieselburg.at. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutz-grundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung.

Datenverantwortlicher: Ing. Werner Roher, Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

TEILNAHMEKARTE 2023

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Vor- und Nachname*: _____

Straße: _____

PLZ / Ort*: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

anerkannter Biobetrieb, Bio-Kontrollnummer: _____

Bei **Waldhonig** unter 800 Mikrosiemens bin ich mit einer Bezeichnungsänderung und Umgruppierung in die entsprechende Kategorie einverstanden.

(Achtung: bei falscher lebensmittelrechtlicher Deklaration werden Punkte abgezogen!)



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Verhandener Honigvorrat (kg)	Kategorie (Zutreffendes bitte ankreuzen. Nur eine Kategorie ist möglich!)													wenn gewünscht bitte ankreuzen	
			Blütenhonig	Akazienhonig	Alpenrosenhonig	Lindenblütenhonig	Kastanienhonig	Sonst. sortent. Honig	Crenehonig	Blütenmit Waldhonig	Waldhonig	Honig Tauhonig	Gebirgshonig	Spezialitäten mit Honig ¹	Met ² (M1, M2 oder M3 bitte angeben)	DNA-Trachtanalyse ³	

1. Bitte geben Sie für **Spezialitäten mit Honig** noch weitere Details an wie den **Honiganteil in %** und eine **Produktbeschreibung** (z. B. verwendete Zutaten und/oder Besonderheiten).

2. Bitte geben Sie für **Met** noch weitere Details an wie den **Alkoholgehalt in % vol** und eine **Produktbeschreibung** (z. B. verwendete Zutaten und/oder Besonderheiten). Met-**Secco** und andere Met mit Kohlensäure sind bitte nicht in die Kategorie „Met“ einzutragen, sondern in die Kategorie „Spezialitäten mit Honig“.

M1 Met klassik **M2** Met trocken/halbtrocken **M3** Met mit Frucht- und/oder Gewürzkomponenten

3. Ja, ich möchte für die ausgewählten (angekreuzten) Proben eine **DNA-Trachtanalyse**, den anfallenden einmaligen Sonderpreis hierfür von EUR 40,00 je DNA-Trachtanalyse habe ich zusätzlich zur Teilnahmegebühr einbezahlt.

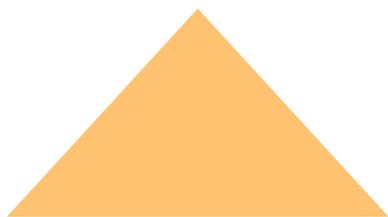
Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen. Es besteht kein Anspruch auf weitere wie immer geartete Untersuchungen.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____ Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift _____

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 6 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* Bitte beachten Sie, dass der **exakte Wortlaut** wie von Ihnen angegeben auf der Urkunde verwendet wird - eine nachträgliche Änderung ist nicht möglich.



Teilnahmeschein Goldene Honigwabe

ICH WÜNSCHE EUCH EINEN SCHÖNEN JULI, VIEL ERFOLG UND LAUE SOMMERABENDE,

EUER
Sepp

PASTA CON ZUCCHINE E LIMONE

& "hot honey"

Zutaten

Pasta

- 500 g Pasta (zB.: Paccheri)
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml Schlagobers
- 2 EL Pistazien, gehackt
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1/2 Würfel Gemüsesuppe
- 80 g geriebener Parmesan
- 1 TL "hot honey"
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Hot Honey

- 250 ml Honig
- 2-3 EL Chiliflocken
(mein Favorit "Gojugaru",
koreanische Chili - erhältlich
im Asiamarkt oder Internet)

So geht's

1. Für den "hot honey" Honig & Chili in einem Topf erhitzen (nicht kochen!), sodass die Chili den Geschmack abgibt. In Glas füllen und aufbewahren. "Hot honey" eignet sich ideal als Dip, auf Pizza, Pasta, Burger, Avocado Toast und viel mehr!
2. Ausreichend (Salz-)Wasser für die Pasta aufsetzen. Knoblauch in kleine Schüssel pressen. Den Rosmarin, Zesten der Zitrone und Saft der halben Zitrone, Pistazien,
- 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Pasta nach Packungsanleitung kochen. Zucchini stifteln, und in Öl für etwa 5 Minuten abraten.
4. Mit 1 Schöpfer Pastawasser ablöschen, abgetropfte Pasta zu den Zucchini in die Pfanne geben.
5. Schlagobers und hot honey dazugeben, aufkochen. Parmesan unterrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
6. Mit reichlich Parmesan anrichten - buon appetito!



Foto und Rezept/ Agnes Flade



Zubereitungszeit : 30 min



Zeit (gesamt) : 30 min



Portionen: 4