



NEWSLETTER

AUSGABE 8 • August 2023



LIEBE IMKERINNEN, LIEBE IMKER

SEPP NIKLAS

Die Urlaubszeit neigt sich dem Ende zu, die wichtigsten Arbeiten bei unseren Bienenvölkern sollten ebenfalls schon abgeschlossen sein.

Die Kontrollen der Bienenvölker auf ausreichende Futterreserven und auf den Varroadruck sind natürlich noch erforderlich.

Die hoffentlich guten Honigerträge gegen Saisonende stehen aber schon wieder in den Startlöchern der neuen Verkaufssaison im Herbst und für das Weihnachtsgeschäft.

NÖIV
NEWSLETTER

INHALTS- VERZEICHNIS

Goldene Honigwabe • S. 2-3

Workshop in Wien • S. 3-7
(Apitherapie)

Vespa Velutina • S. 8

Förderansuchen (NEU) • S. 8

Monatsanweisung • S. 9-10
IM Wolfgang Messner

Termine im OKTOBER • S. 11

Rezept • S. 12

Gute Qualität soll man auch präsentieren!

GOLDENE
HONIGWABE

ACHTUNG!

Abgabetermin 2023
nicht verpassen



MO
28.8.

bis

FR
1.9.

Die Proben können dann persönlich zwischen 7:00 - 15:00 Uhr bei der Messe Wieselburg, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg abgegeben oder diese müssen in dem oben genannten Zeitraum bei Adresse per Post einlangen.

Genauere Infos entnehmen Sie bitten der *beiliegenden* Teilnahmekarte.

Unbedingt die Überweisungsbestätigung *mitbringen* bzw. *mitschicken*.

Die im Newsletter beigefügte Datei der Teilnahmekarte kann ausgedruckt und verwendet werden.

Bei *persönlicher* Abgabe kann diese auch *vor Ort* ausgefüllt werden.

MET EINSENDUNGEN

Alle Metprodukte sind herzlich willkommen. Sollte man sich bei der Einteilung unsicher sein, spielt dies keine Rolle. Die Einteilung erfolgt ohne Punkteabzüge letztlich durch die Jury.







NEU

Es gibt erstmals auch für *BIO Imker* eine eigene Bewertung zum *BIO-Imker des Jahres*.

Auch dieser wird mit einer Prämie von **€750,-** ausgezeichnet.

Gesponsert von der *Fa. Sinsoma*.

EINIGE TIPPS FÜR DIE EINREICHUNG

-  Der Honig sollte grundsätzlich in flüssigem Zustand eingereicht werden
-  Cremehonige sind auf Homogenität oder Phasentrennung zu kontrollieren
-  Die Honigoberfläche vor Einsendung nachkontrollieren
-  Überprüfung der richtigen Kennzeichnung der Gläser
-  Bei Verwendung von doppelten Gewichtsangaben muss die unzutreffende durchgestrichen werden
-  richtige Sachbezeichnung wählen!
Bei Honigen mit einer Leitfähigkeit von über 800 Mikrosiemens, die aber im Gegensatz zu dunklen Waldhonigen eine helle Farbe aufweisen (Honigtau stammt überwiegend vom Blatt) in die Kategorie Honigtau Honig einreichen*

*Bei *Kategorie 6* „sonstige sortenreinen Honige“ werden immer wieder Honige mit der Bezeichnung „Blütenhonig“ eingereicht, hier unbedingt die Honigsorte angeben (z. B. Phaceliahonig, Distelhonig,...)

Die Preisverleihung findet rechtzeitig vor dem Weihnachtsgeschäft anlässlich der BIO Messe Wieselburg am Samstag den 11.11.2023 statt.

Ich wünsche allen viel Erfolg bei der Teilnahme und einen guten Start in die neue Honigsaison!

Euer
Sepp

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)*	Vorhandener Honigvorrat (kg)	Kategorie (Zutreffendes bitte ankreuzen. Nur eine Kategorie ist möglich!)													wenn gewünscht bitte ankreuzen	
			Blütenhonig	Akazienhonig	Alpenrosenhonig	Lindenblütenhonig	Kastanienhonig	Sonst. sortenr. Honig	Crenehonig	Blütenmit Waldhonig	Waldhonig	Honig Tauhonig	Gebirgs-honig	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.

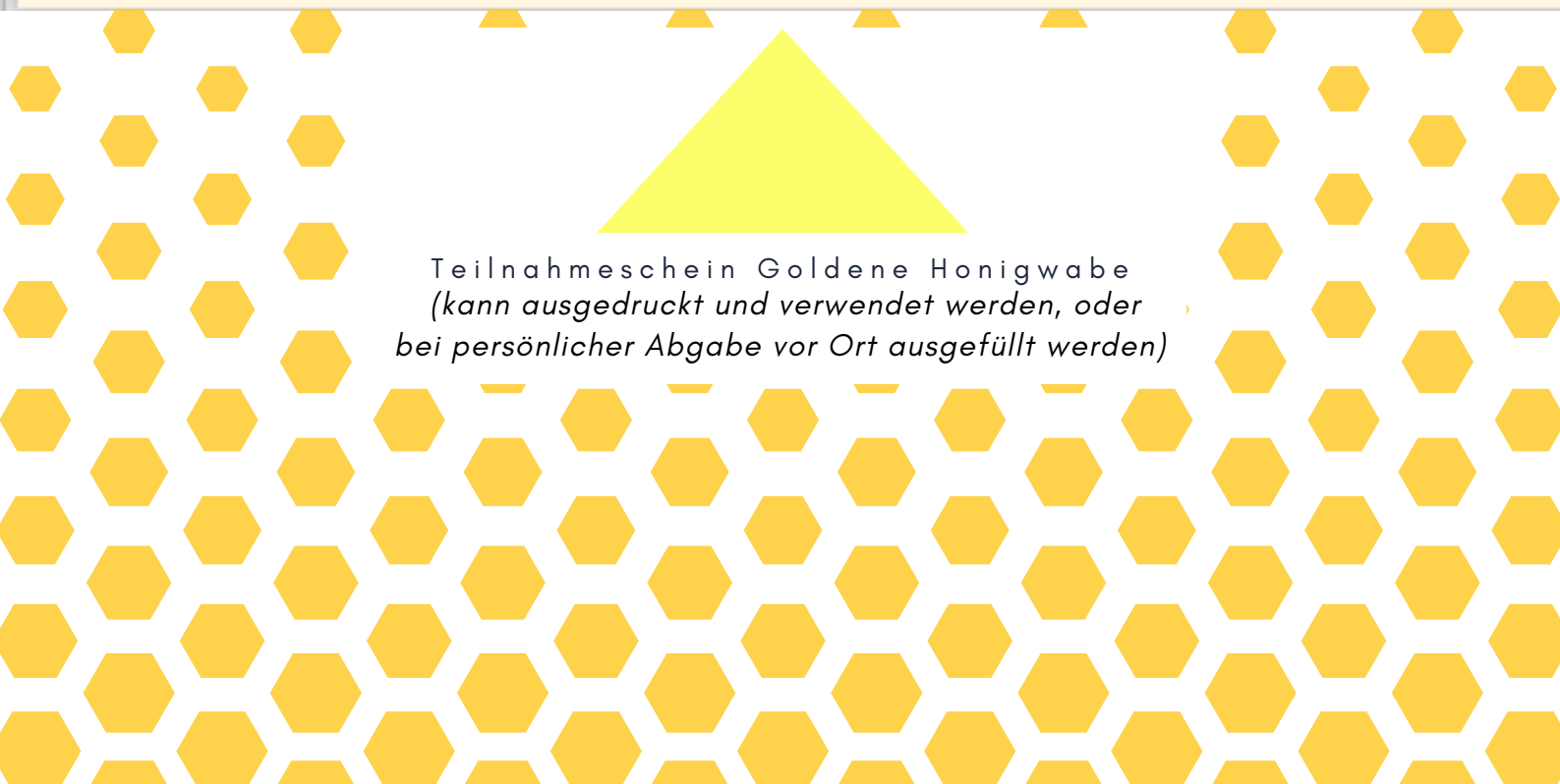
Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen. Es besteht kein Anspruch auf weitere wie immer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

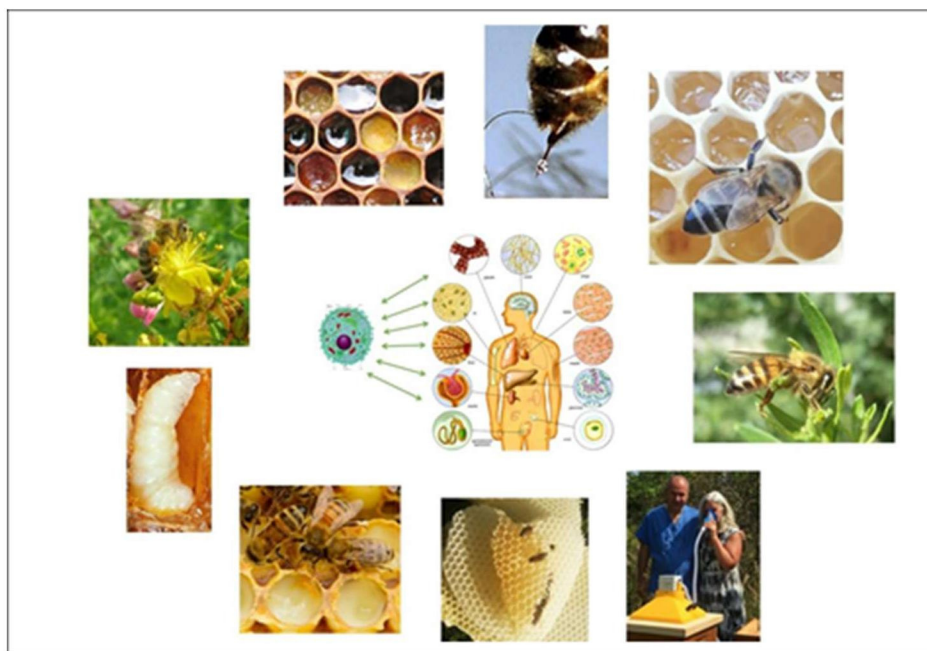


Teilnahmeschein Goldene Honigwabe
 (kann ausgedruckt und verwendet werden, oder
 bei persönlicher Abgabe vor Ort ausgefüllt werden)

Workshop bei den Wiener Kollegen! (Weiterleitung)

API2320 Apitherapie – Workshop mit Dr. med. Stefan Stangaciu 15.-17.09.2023

In diesem Workshop erhalten Sie einen grundlegenden Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten der Bienenprodukte in der Apitherapie



Stefan ist Arzt in Rumänien, sein Praxisschwerpunkt ist die Apitherapie. Er ist Präsident des rumänischen und Ehrenpräsident des deutschen Apitherapiebundes. Außerdem ist er Generalsekretär der „International Federation of Apitherapy“. Weiters ist er Sachbuchautor, sein neueste Buch „Die bestechende Heilkraft der Bienen“.

VERANSTALTUNGSTERMIN:

**Freitag, 15. September –
Sonntag, 17. September 2023**

VERANSTALTUNGSDAUER:

jeweils von 09:00 Uhr bis 16:30 Uhr

VERANSTALTUNGORT:

Imkerschule Wien im Donaupark

VORTRAGENDE:

Dr. med. Stefan Stangaciu

- Workshop-Beitrag für **Nicht-Mitglieder des LVBZ Wien: € 240,00**
- Workshop-Beitrag für **Mitglieder der Wr. Imkervereine: € 270,00**

Anmeldung:

<https://imkerschule-wien.at/produkt-kategorie/imker-spezialveranstaltungen/>

WORKSHOP-INHALTE:

Tag 1:

Praktische Aspekte medizinischer Bienenpflanzen.

Eine Einführung in die Api-Phyto-Aromatherapie (wie man die besten medizinischen Bienenpflanzen findet, kultiviert und verwendet).

Bienenbiologie und ihre Beziehung zur Apitherapie

Wie man ein medizinisches Imkerei-Bienenhaus erstellt und betreibt; warum das wichtig ist und wie man die besten Bienenprodukte für medizinische/therapeutische Zwecke erhält. Warum Imker länger und besser leben als der Rest der Bevölkerung...?

Synthese über die Herkunft, Eigenschaften, Zusammensetzung, Eigenschaften, Indikationen, Kontraindikationen, Grenzen und Verabreichung (Dosierung) von Bienenprodukten von Bienenprodukten.

Qualität von Bienenstockprodukten: Wie man vermeiden kann, von Menschen und Unternehmen betrogen zu werden, die manchmal die Bienenprodukte verfälschen/fälschen.

Tag 2 und 3

Praktische Details zu Api-Pharmacopeia

Verabreichungstechniken aller Bienenprodukte, einschließlich Bienenpollen, Bienenbrot, Bienengift, Blütenhonig, Honigtauhonig, Propolis, Bienenwachs, Bienenstockluft, Bienengeräusche, Gelée Royale und Apilarnil.
Beste Möglichkeiten zur Herstellung und Anwendung der Bienenproduktzubereitungen (Extrakte, Tinkturen, Cremes, Zäpfchen, Eizellen, Augentropfen usw.) für Gesundheit, Vitalität und Schönheit.

Einfache, kalte Extraktion von Wirkstoffen aus Propolis und Bienenpollen in Olivenöl

Mikrofiltrierter und verdünnter Honig gegen Augenkrankheiten

Wie man eine Spritze mit einem 0,22-Mikrometer-Filter kombiniert, um mikrofiltrierten (und damit sterilen) Honig, Pollen, Bienenbrot, Gelée Royale, Apilarnil und Wasser-Propolis-Extrakt zu erhalten

Wie man eine Bienengift-Injektion macht

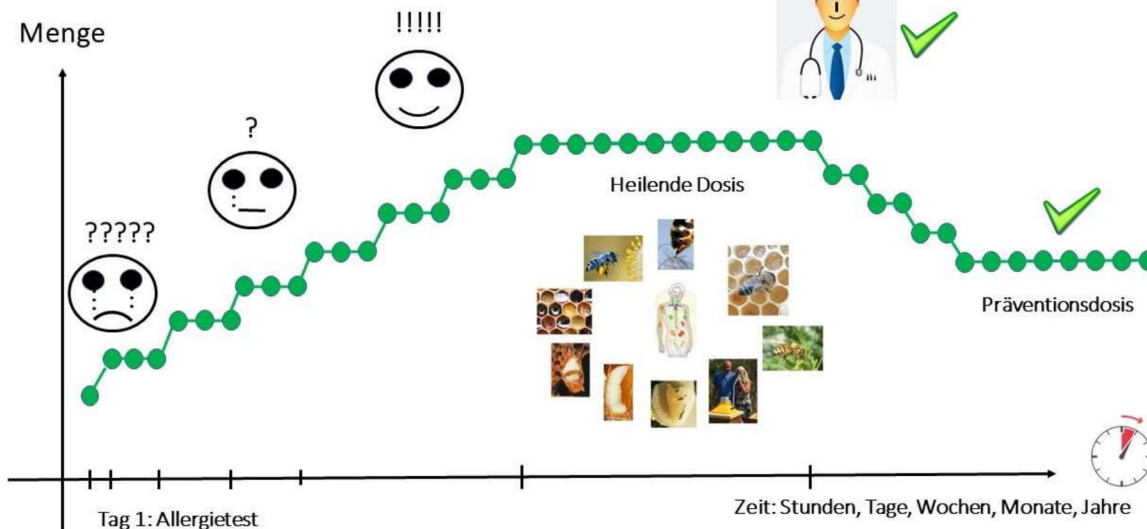
Wie man Bienenstiche macht, ohne die Bienen zu töten

Wie man einen Apitherapie-Cocktail herstellt – für die breite Öffentlichkeit oder spezifisch für die individuellen Bedürfnisse Ihrer Patienten/Kunden.

API2321 Apitherapie – Workshop mit Dr. med. Stefan Stangaciu 18.-19.09.2023



Apitherapy.com



Aufbauend auf die drei Seminartage (15.-17.09.2023)

VERANSTALTUNGSTERMIN:

**Montag, 18. September –
Dienstag, 19. September 2023**

VERANSTALTUNGSDAUER:

jeweils von 09:00 Uhr bis 16:30 Uhr

VERANSTALTUNGSORT:

Imkerschule Wien im Donaupark

VORTRAGENDE:

Dr. med. Stefan Stangaciu

- Workshop-Beitrag für **Nicht-Mitglieder des LVBZ Wien: € 180,00**
- Workshop-Beitrag für **Mitglieder der Wr. Imkervereine: € 160,00**

Anmeldung:

<https://imkerschule-wien.at/produkt-kategorie/imker-spezialveranstaltungen/>

WORKSHOP-INHALTE:**Tag 4 und 5**

Diagnostische Methoden: a) allopathische Diagnostik; b) Komplementärmedizin (Einführung in die Dermatoglyphologie, Iridodiagnostik, Aurikulodiagnostik, chinesische und ayurvedische Diagnostik).

Dr. Stângaciu „H-Appy-Cell-Prinzip“ als diagnostisches und therapeutisches Instrument.

Was sind meine eigenen genetischen, körperlichen, psycho-emotionalen Schwächen/Diagnosen?

Jeder/Jede TeilnehmerIn wird von Dr. Stângaciu und den anderen Teilnehmern als „echter“ Patient untersucht.

Wie man am besten ein Apitherapie-Protokoll entwirft, das für jeden Patienten/Kunden spezifisch ist, gegen Krankheiten wie die hier aufgeführten.

Wie setzt man das in unseren Kursen und Workshops erworbene Wissen und „Know-how“ am besten in die Praxis um?

- als Imker, wie man jetzt „meine apitherapeutische Qualität“ Bienenstockprodukte verkauft;
- als komplementärer Therapeut, wie ich jetzt die Lebensqualität meiner Kunden verbessern kann;
- als Heilpraktiker/Mediziner, wie ich jetzt meine Patienten behandeln soll;
- wie man einen Apitherapie-Shop erstellt und betreibt, einschließlich eines Online-Shops;
- wie man ein Apitherapiezentrum/Spa/Klinik erstellt und betreibt.

Wichtig

Die Themen können an die spezifischen Bedürfnisse angepasst werden. Herr Dr. med. Stangaciu ersucht daher, vorab mitzuteilen, welche Themen speziell ins Programm aufgenommen werden sollen.

Ihre Wünsche können Sie gerne an c.trattner@imker-wien.at senden.

ACHTUNG VESPA VELUTINA

Diese Gattung ist vor einigen Tagen bereits in Ungarn an der Grenze zum Burgenland festgestellt worden.

Bitte diesbezüglich immer wieder die Bienenstände kontrollieren. Diese Hornissenart nistet in den Bäumen und bildet außergewöhnlich Behausungen die auch beachtliche Größe erreichen können. Zuständig ist das Umweltbundesamt.

Bei Sichtung oder Verdacht bitte gemäß der Beschreibung vom letzten Newsletter sofortige Meldung an die Ages weiterleiten.

Die zu erfolgenden Maßnahmen und Bezahlung dieser sind Landessache und von der jeweiligen Landesregierung abhängig.

Diesbezüglich werde ich in der nächsten Woche mit den zuständigen Stellen der NÖ Landesregierung Kontakt aufnehmen und einen Gesprächstermin wahrnehmen.

Nähere Informationen sowie Verhalten bei Sichtung:

<https://www.ages.at/ages/presse/news/detail/fund-der-asiatischen-hornisse-nahe-oesterreich>



ACHTUNG BEI FÖRDERANSUCHEN!

Änderungen der Selbstbehalte bei den Förderungen in der neuen Periode August 23/Juli24:

Derzeit sind Gespräche im Laufen, wo neue Bedingungen zur Inanspruchnahme von Förderungen bei Laborproben, Vortragstätigkeiten usw. festgelegt werden.

Dies betrifft die Selbstbehalte bei geförderten Proben.

Die Formblätter zur Einreichung müssen nach Vorliegen der neuen Vorgangsweise abgeändert werden. Bitte um Verständnis, dies kann noch einige Zeit dauern.

Monatsanweisung

IM Wolfgang Messner

SEPTEMBER

KÖNIGINNEN, VARROA UND FUTTER

Im August sollte allerorts die Sommerbehandlung abgeschlossen sein. Wurde dabei Ameisensäure zum Einsatz gebracht, ist es unumgänglich alle behandelten Völker auf Weiselrichtigkeit zu kontrollieren. Gegebenenfalls muss unverzüglich eine begattete Stockmutter zugesetzt werden.



ACHTUNG!

Da zu dieser Zeit immer die Gefahr besteht, dass sich eine unbegattete (oder gerade noch nicht legende) Königin im Volk befindet ist vor dem Zusetzen unbedingt das Ergebnis einer Weiselprobe abzuwarten!

Mit Ende September sollte auch laufend die Varroabelastung (durch „Überlebende“ der Behandlungen und deren Nachkommen, sowie auf Grund von Reinfektionen) durch Bestimmung des natürlichen Milbentotenfalles erhoben werden.

Tabelle: Grenzwerte der Varroadiagnose

Monat	Gemülle-Diagnose
	Natürlicher Varroa-Abfall pro Tag
Mai	3
Juni	5
Juli	10
August	
September	3
Oktober	1
November	1
Dezember	1

Sollten im September und den Folgemonaten die nebenstehenden Grenzwerte überschritten werden sollte noch vor der obligatorischen Winterbehandlung eine **Oxalsäureverdampfung** vorgenommen werden. Sinnvoll wäre dabei eine Blockbehandlung: z.B: 4 x Bedampfen im Abstand von 5 Tagen. Achtung! Eine Bienengeneration darf nur 1 x mit Oxalsäure beträufelt werden!

EINFÜTTERUNG

Grundsätzlich ist anzustreben, die Einfütterung im Laufe des Septembers abzuschließen. Daher sollte noch sicherheitshalber eine Kontrolle der Völker (am Besten durch Anheben der Bienenstöcke) vorgenommen werden.

Signifikant geringeres Gewicht einer Beute deutet auf eine unvollständige Fütterung des Volkes hin und erfordert eine rasche Ergänzung durch Zuckerwasser oder Fertigsirup.

ACHTUNG!

Gut mit Futter versorgte Völker dürfen in Gegenden in denen noch mit Spättrachten durch Winterbegrünungen zu rechnen ist, keinesfalls zu stark gefüttert werden.

Im Bereich des Wintersitzes müssen auf jeden Fall genügend leere Zellen vorhanden sein. Andernfalls müssten sogar Futterwaben wieder entfernt werden!

FÖRDERUNGEN

Aus gegebenem Anlass möchte der NÖIV alle an Förderungen Interessierte an den Grundsatz erinnern, dass vor jeder Anschaffung (Kleingeräte, Investitionen, Neueinsteiger) zwingend ein Förderantrag über die Digitale Förderplattform zu stellen ist (www.eama.at).

Es ist aber auch sinnvoll, die Genehmigung des Förderantrage durch die AMA abzuwarten, da mit dieser der (die) Förderwerber(in) mit hoher Wahrscheinlichkeit damit rechnen kann, die ihm (ihr) zustehende Fördersumme in vollem Ausmaß ausbezahlt zu erhalten.



Termine der Ortsgruppen *Oktober*

8
OKT

Sonntag, 9:00 Uhr

OG Böheimkirchen

Wo? Furth 14,
3071 Böheimkirchen (GH Strohmayer)

Was? Monatsversammlung

20
OKT

Freitag, 18:30

OG St. Pölten

Wo? St. Georgener Hauptstr. 130,
3151 St. Georgen am Steinfeld (GH Borst)

Was? WL-Vortrag von IM Dipl. Ing. Wolfgang
Messner zum Thema "Recht und Gesetz"

19
OKT

Donnerstag, 18:00

OG Retz

Wo? Zellerndorf 174,
2051 Zellerndorf (GH Graf)

Was? Bericht über WL-Tagung/ Aktuelles

3
OKT

Dienstag, 17:00 Uhr

BG Hollabrunn

Wo? Hauptpl. 11,
2020 Hollabrunn (GH Reisinger)

Was? Varroaschulung (4 BE - WL Johann Gruscher)

PESCHE RIPIENE ALLA PIEMONTESE

Zutaten

- 4 Pfirsiche
- 50 g Amaretti (gibt's bei Spar als Miniversion "Amarettini")
- 40 g Kakaopulver
- 2 Tl Honig
- 2 Eigelb
- 1 Stamperl Rum (optional)
- Butter & ein paar Prisen Zucker

Zitronenricotta (optional)

- 250 g Ricotta
- 50 g Honig
- Zeste von 1 Zitrone

So geht's

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
Pfirsiche waschen, trocknen und halbieren. Kerne entfernen.
Einen Teil des Pfirsichs aushöhlen (damit die Füllung Platz hat).
2. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch fein schneiden und in eine Rührschüssel geben.
3. Honig, Dotter und Kakaopulver zum klein geschnittenen Fruchtfleisch geben. Amaretti fein zerbröseln und auch in die Rührschüssel geben. Alles gut miteinander verrühren.
4. Pfirsichhälften füllen und in eine ofenfeste Form geben. Mit Rum beträufeln und dem Zucker bestreuen. Auf jede Pfirsichhälfte ein wenig Butter geben.
Für ca. 12-15 Minuten backen.



Foto und Rezept/ Agnes Flade



Zubereitungszeit : 30 min



Zeit (gesamt) : 30 min



Portionen: 4

5. Für die Ricottacreme (im Voraus machen!) den Ricotta gut mit dem Honig verrühren, dann die Zitronenzeste dazugeben - optional auch gehackte Minze. Kalt stellen.
6. Die Pfirsichhälften zusammen mit dem Ricotta servieren. Wer keinen Ricotta mag, kann Vanilleeis dazu reichen.
Obwohl eines gesagt sein soll: die Pfirsiche schmecken aus dem Ofen auch ohne jegliche Beilage vorzüglich!