



NEWSLETTER

AUSGABE 7 • November 2024



**LIEBE IMKERINNEN,
LIEBE IMKER**

SEPP NIKLAS

Die Vorbereitungen für unsere Adventmärkte und das Weihnachtsgeschäft befinden sich bereits in der Endphase. Trotz des ganzen Trubels sollte man sich die Zeit nehmen, um Neues zu erfahren und mögliche Änderungen für das Jahr 2025 zu besprechen. Dazu laden wir herzlich zur Funktionärsschulung am Freitag, den 8. November 2024, um 16 Uhr in Altlenzbach ("Das Steinberger") ein.

NÖIV
NEWSLETTER

INHALTS- VERZEICHNIS

Mitgliedsbeitrag 2025	• S. 2
Entwicklungen	• S. 2
Funktionärsschulung	• S. 3
Tag der Goldenen Honigwabe	• S. 3
Vortrag Melezitosehonig	• S. 4
Monatsanweisung	• S.4/5

Mitgliedsbeitrag 2025 KEINE ERHÖHUNG!

Der Vorstand erwartet im Gegenzug, dass die aktuellen Mitgliederlisten der jeweiligen Verbände rechtzeitig gemeldet und die Mitgliedsbeiträge für 2025 pünktlich eingezahlt werden.

Abmeldungen sollten möglichst noch im Jahr 2024 erfolgen, damit im Jahr 2025 keine zusätzlichen Kosten für die Monatszeitschrift „Bienen Aktuell“ entstehen.

Wichtig: Bei verspäteten Meldungen oder Einzahlungen sind die Mitglieder nicht versichert. Außerdem könnten dadurch Probleme bei der Nutzung geförderter Maßnahmen entstehen.

erfreuliche Entwicklung

Dank der erhöhten Fördermittel für Niederösterreich konnten in der letzten Saison deutlich mehr Laboruntersuchungen durchgeführt werden. Viele Betroffene waren besonders positiv überrascht vom schnellen Informationsfluss über die Untersuchungsergebnisse, den wir auch weiterhin beibehalten möchten. Wir danken Ihnen herzlich für die vielen positiven Rückmeldungen!

Durch die gesteigerte Nachfrage nach unseren Serviceleistungen im Verband ist unser Arbeitsaufwand stark gestiegen. Die Proben müssen verwaltungstechnisch bearbeitet und mit vollständigen Unterlagen rechtzeitig bei Biene Österreich eingereicht werden, um die Förderungen zu erhalten.

Zusätzlich fallen Verpackungs-, Abrechnungs- und Versandarbeiten im Rahmen der Honiguntersuchungen an, einschließlich der Überprüfung der Zahlungseingänge.

Wir bitten daher um Verständnis, falls es hierbei zu Verzögerungen kommen sollte.

Wir bedanken uns auch bei den Vereinsobleuten für ihre freundliche Unterstützung bei der digitalen Antragstellung für ihre Mitglieder.“

Funktionärsschulung

Wie schon zur Tradition geworden, findet diese Veranstaltung im Hotel Steinberger (Hauptstraße 28/ 3033 Alt Lengbach) statt.

Es werden wichtige Themen rund um das Vereinswesen besprochen, einschließlich rechtlicher Aspekte, Neuerungen im Honigcodex (Kapitel B3) und hilfreiche Tipps zur Kennzeichnung.

Außerdem stellen wir unsere neuen Wanderlehrer vor.

Als besondere Referentin haben wir diesmal Frau Gabriela Nedoma eingeladen, die über die Geschichte, Herstellung und Anwendung von Oxymel berichten wird. Oxymel ist nicht nur ein hervorragendes Mittel für die Gesundheit, sondern auch eine wertvolle Ergänzung für unser Produktangebot.

Gerne könnt ihr auch eure Vereinsmitglieder mitbringen – sie sind herzlich willkommen.“

Tag der Goldenen Honigwabe

Freitag, 15. November 2024 ab 12 Uhr

Ehrungen und Programm zur Honigmesse in Wieselburg

Die Ehrung der Gewinner der "Goldenen Honigwabe" sowie der "ImkerIn des Jahres" und der "BIO ImkerIn des Jahres" findet um 16 Uhr in der Messehalle in Wieselburg statt. Die Auszeichnungen werden von unserem Ehrengast, Dipl.-Ing. Alexander Bernhuber, überreicht. Begleitet wird er von den Honighoheiten Jasmin Pojer und Theresa Rernböck.

Ich gratuliere allen Gewinnerinnen und Gewinnern ganz herzlich!

Ab **18 Uhr** beginnt das **Exklusiv Programm** für **Paketbücher**, welches einen Vortrag von Buchautorin Gabriela Nedoma, ein Abendessen im Brauhaus, sowie eine Eintrittskarte zur Messe für Samstag beinhaltet.

Weitere Informationen zum Exklusiv-Paket findet ihr im Anhang - **DAS PAKET KANN NOCH GEBUCHT WERDEN!**

TAGESÜBERSICHT



... in dieser Zeit können Urkunden, Medaillen und Aufkleber abgeholt werden. Es gibt außerdem eine Fotostation (Fotobox) für persönliche Erinnerungsfotos.

14:00 Vortrag von Gabriela Nedoma und Ing. Josef Niklas:
„Vom Oxymel-Simpelx bis zur Kennzeichnung“

16:00 Preisverleihung durch Herrn Alexander Bernhuber, begleitet von den Honighoheiten. Es besteht auch die Möglichkeit für Fotos mit den Honighoheiten.

Vortrag Melezitosehonig

von WL Ing. Josef Niklas

Dieses Angebot ist jederzeit buchbar. Außerdem wird es Ende November oder im Dezember einen Online-Vortrag zu diesem Thema geben - Details dazu finden Sie auf unserer Homepage.

Das Thema Melezitosehonig spielte auch bei der Verkostung der Goldenen Honigwabe eine Rolle und verdeutlicht einmal mehr, wie sich die Honiglandschaft möglicherweise durch den Klimawandel verändert.

Inhalte des Vortrags

- Was ist Melezitosehonig?
- Möglichkeiten zur frühzeitigen Erkennung von Melezitosehonig
- Strategien für den Umgang mit Melezitose-Einträgen

- Maßnahmen, um trotz Melezitose-einträgen wirtschaftlich erfolgreich zu sein
- Verschiedene Methoden zur Gewinnung und Verwertung von Melezitosehonig
- Verwendung, Verarbeitung und Verkauf von Melezitosehonig
- Herausforderungen bei der Kennzeichnung, Waldhonig, Honigtauhonig, Blatthonig sowie Wald- und Blütenhonig, Wald- und Honigtauhonig
- Gesundheitliche Aspekte: Ist Melezitosehonig gesund?

Diese Themen werden umfassend behandelt und bieten wertvolle Informationen für Imkerinnen und Imker.

Monatsanweisung

DI Wolfgang Messner

Gutes bewahren

Neben der Ernte hochqualitativen Honigs spielt auch dessen fachgerechte Lagerung eine gewichtige Rolle. Mehrere Faktoren müssen dabei berücksichtigt werden:

▫ WÄRME

Die optimale Lagertemperatur liegt um die 15 Grad Celsius; Temperaturen darunter sind noch besser. Starke Temperaturschwankungen können jedoch bei bereits abgefüllter Ware leicht zu unschönen Entmischungen von kristalliner und flüssiger Phase im Glas führen.

Ideal für die Honiglagerung wären in der Praxis fensterlose (oder gegen direkten Sonneneinfall geschützte) unbeheizte Kellerräumlichkeiten mit konstanter Temperaturführung

▫ FEUCHTIGKEIT

Da Honig durch den niedrigen Wassergehalt stark hygroskopisch (wasseranziehend) ist muss er in absolut dichten Lagergefäßen aufbewahrt werden. Idealerweise sollten daher Edelstahlgefäße mit Spanndichtung zum Einsatz kommen.

Da diese jedoch sehr teuer sind, können auch auf Kunststoffbehälter (Hobbocks) in Verwendung genommen werden. Unbedingt ist jedoch bei diesen auf „das Glas und die Gabel“ - das Kennzeichen für die Lebensmitteltauglichkeit zu achten. Um auch bei älteren „Hobbocks“ die Dichtigkeit des Deckels sicherstellen zu können, kann vor Schließen des Deckels eine (lebensmittelechte) Folie zwischen Honig und Deckel eingeklemmt werden.

Abzuraten ist auf jeden Fall von Aluminiumbehältnissen oder Eisengefäßen ohne intakte Lackierung.

LICHT

Lichteinwirkung führt bei vielen Lebensmitteln zur Verstärkung von Abbaureaktionen und damit zu einer vorzeitigen Wertminderung.

Dies betrifft vor Allem den Bereich der wertvollen Enzymlandschaft im Honig zu. Daher sollten zur dauerhaften Lagerung keinesfalls lichtdurchlässige Gefäße eingesetzt werden.

LAGERDAUER

Honig ist bei hermetischem Luftabschluss und wärme,- und lichtgeschützter Lagerung tatsächlich nahezu „unsterblich“.

Da (abhängig von der thermischen Belastung) die Enzymaktivität von Natur aus stetig abnimmt ist zu empfehlen nur Honige mit einem Maximalalter bis zu 5 Jahren zu vermarkten.

Damit Sie dem bevorstehenden Weihnachtsgeschäft mit gutem Gewissen entgegensehen können, empfiehlt der Niederösterreichische Imkerverband, die geförderte Laboruntersuchung für Honig in Anspruch zu nehmen.

Bitte melden Sie sich dafür über unsere Homepage an!

Viel Erfolg bei der Vermarktung in den kommenden Wochen vor Weihnachten!



I'M INN WIESELBURG

EXKLUSIV-PACKAGE

für die Teilnehmer*innen der Goldenen Honigwabe

Austrian and smart – so präsentiert sich das I'm Inn Wieselburg vis á vis der Messe Wieselburg. Lass dich in unserem Hotel von einem entspannten Mix aus lokalem Style und sinnvoller Reduktion begeistern.

Dein Erlebnis:

- Keynote-Speakerin: **Gabriela Nedoma**
Wirkung und Herstellung von Oxymelprodukten
15.11.2024, 18:00 Uhr, Messe Wieselburg
- **Übernachtung** inkl. Frühstück im Hotel
- Gennusvolles **4-Gänge Honigmenü:**
Serviert vom Brauhaus Wieselburg
- Ermäßigter Eintritt für die
Bio Österreich Festtage am 16.11.2024

4-Gänge-Honigmenü:

Vorspeise

Geräucherter Honig-Lachs mit Honig-Dill-Senf-Dressing an Feldsalat und Walnüssen

oder

Gebratene Rote-Bete-Scheibe mit Honig-Balsamico-Dressing (vegetarisch)

Hauptspeise

Geschmorte Rindsroulade gefüllt mit Honig-Zwiebelfüllung dazu servieren wir Erdäpfelknödel und Honig-Rotkraut

oder

Gebackene Auberginenröllchen gefüllt mit Honig glaciertem Gemüse mit Quinoa und Kichererbsen serviert (vegetarisch)

Suppe

Kürbissuppe mit einem Hauch von Honig und gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)

Dessert

Honig Panna Cotta mit karamellisierten Birnen und einem Hauch Zimt

oder

Honig-Erdnussbutter-Eis mit karamellisierten Birnen und gerösteten Mandeln (vegetarisch)



Buchung:

Direkt im Hotel I'm Inn Wieselburg:

T: 07416 547 07

E: willkommen@im-inn-wieselburg.at

Buchungscode für die Homepage: **HONIG**

Anmeldeschluss: 31.08.2024

€110,-

pro Person im Doppelzimmer
inkl. Frühstück /
Einzelzimmerzuschlag: €28,-