



NEWSLETTER NR. 7

Liebe Imkerinnen und Imker, liebe Funktionäre!

Online Vorträge – kompetent und gratis!

Ich darf voller Stolz mitteilen, dass wir bis Ende Februar mit unseren voll ausgebuchten Online -Vorträgen bereits knapp 800 Imkerinnen und Imker erreichen konnten. Im Vergleich zu anderen Bundesländern liegen wir damit im Spitzenfeld dieser Serviceangebote. Dabei hat sich gezeigt, dass ein gewaltiger Aufwand hinter diesem neuen Angebot steckt, insbesondere in der Nachbearbeitung (Teilnahmebetätigungen, Zusammenfassung der Vortragsinhalte, etc.). Hier werden offensichtlich Investitionen erforderlich und sinnvoll sein.

Dazu darf ich mich bei unseren teilnehmenden Wanderlehrerinnen und Wanderlehrern herzlich danken.

Aufgrund der derzeitigen Covid19- Situation wird dieses Online Schulungsprogramm auch im März kostenlos sein.

Auf unserer Homepage www.noe-imkerverband.at finden Sie ALLE momentan angebotenen Vorträge – wählen Sie aus dem Angebot! Achtung: Änderungen sind jederzeit möglich!

Frühlingserwachen

Es geht wieder aufwärts, wir alle freuen uns über die wärmenden Sonnenstrahlen. Es ist wohltuend und befriedigend, die Bienen am Flugloch zu beobachten. Nach den wichtigen Vorbereitungsarbeiten sind wir gerüstet für die ersten größeren Eingriffe, der Frühjahrsrevision.

Gute und umfassende Information gibt es dazu in Biene Aktuell, unter anderem verfasst auch von unserer geschätzten Bio Referentin **DI Gertrude Haumer**.

Werte und Visionen

Als Verantwortlicher unseres Imkerverbandes ist es wichtig, nicht nur Traditionen zu erhalten, sondern auch Bewährtes weiter zu entwickeln und sich neuen Herausforderungen zu stellen. Aber auch Motivation zu bringen und Visionen zu entwickeln sind Grundlagen um neue Weichen für die Zukunft zu stellen.

Der Vorstand hat daher beschlossen, beträchtliche Investitionen zu tätigen, die einerseits die Verbandsarbeit unterstützen, andererseits unseren Mitgliedern Vorteile und Hilfe garantieren.



Referenten stellen sich vor

Mein Name ist **Mag. Victoria Breitsprecher** und ich habe das Referat **Öffentlichkeitsarbeit** übernommen.

Den ersten Kontakt zu Bienen hatte ich mit vier Jahren, als mein Vater sich seine ersten Bienen von einem Arbeitskollegen holte. Dabei durfte ich das erste Mal in einen Stock schauen und ein Rähmchen halten. Die Bienen liefen mir über die Finger und ich war fasziniert. So bin ich mit dem Imkern aufgewachsen. Leider musste mein Vater nach Jahren seine Bienen aufgeben. Auch wenn mein Interesse nie erloschen war, so geriet es aber ein wenig ins Hintertreffen: Es „überwinterte“, wurde akademisch und befasste sich mit der Imkerei im Altertum.

Aber nun fange ich (endlich!) mit meinen eigenen Bienen an. Und hoffentlich habe ich auch die Möglichkeit sowohl zur Geschichte der Imkerei als auch zur Zukunft ein klein wenig beizutragen.

Homepage – neu und wertig

Wie leider in den letzten Monaten festgestellt werden musste, ist unsere in die Jahre gekommene Homepage den komplexen Dateneingaben nicht mehr gewachsen.

Daher wird diese komplett überarbeitet, um für die derzeitigen aber auch den künftigen Anforderungen gerüstet zu sein.

Ein modernes Outfit, verbunden mit allen erforderlichen Informationen und strukturierten Angeboten sollen unseren Imkern eine neue Orientierung geben. Aber auch unsere Konsumenten sollen angesprochen werden und fachlich und qualitativ hochwertig Auskunft erhalten.

Naturbelassene Produkte und naturverbundene bodenständige, ehrliche Handarbeit verdienen ein modernes Outfit.

Mitgliedsbeiträge

Etliche Ortsgruppen, die bis jetzt ihren Mitgliedsbeitrag persönlich in bar anlässlich der Jahreshauptversammlungen von den Mitgliedern eingehoben haben, stehen nun vor dem Problem, dass dies nun nicht möglich ist und suchen nach Alternativen. Daher sind die Kassiere gefordert, dass sie sich für eine andere Variante zur Beitragseinzahlung umsehen. Die einfachste Variante ist selbstverständlich die über einen Zahlungseingang per Erlagschein oder online-banking auf ein Girokonto. Aus verschiedenen Gründen sind leider nicht alle Institute dazu bereit, ein solches Girokonto zu eröffnen, dass sie ein „non-Profit“ Geschäft eingehen und es bedarf etlicher Überzeugungsarbeit.

Aufgrund der oben angeführten Gründe ist der NÖIV dazu bereit, die Einzahlungsfrist bis Ende Mai zu erstrecken. Wir möchten Sie in Ihrer wichtigen Funktionärsarbeit in den Ortsgruppen unterstützen um Ihnen mögliche Probleme, vor allem aber den Zeitdruck ersparen.



Rezept des Monats: *Idee und Foto von Agnes Flade*

Die nächste Station unserer honigsüßen Reise bringt uns ein köstliches Dessert, das, wenn man den Likör weglässt, ein wunderbares Frühstücksmüsli ergibt.



Piña Colada Müsli-Schichtdessert
-auch perfekt als Frühstücksmüsli!

Dieses Rezept ergibt reichlich Müsli, damit man auch noch die nächsten Tage ein gutes Frühstück hat. Die Mengenangaben für die Ananasschicht/ Joghurtschicht reichen für ca 4-6 Portionen.

Zutaten:

Müsli:

- 100 g Haferflocken
- 80 g Kokosflocken
- 70 g gehobelte Mandeln
- 5 El Honig
- 1 Pkg Vanillezucker
- 2 ½ El Kokosöl

Ananasschicht:

Wien, im März 2021

Newsletter Nr. 7



- 300 g Ananas, in Stücke geschnitten
- 1 Tl Honig
- 4 El Malibu (optional)

Joghurtschicht:

- 400 g griechisches Joghurt (oder alternativ Kokosnussjoghurt – sehr empfehlenswert!)

So geht's:

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Haferflocken, Kokosflocken und Mandeln in eine Schüssel geben. In einem kleinen Töpfchen das Kokosöl zerlassen, den Honig und den Vanillezucker dazugeben. Die Kokosöl-Honig-Vanillemixtur in die Haferflockenmischung einrühren (man kann auch gerne die Hände verwenden und die Ölmischung „einkneten“, damit auch wirklich jedes Teilchen der trockenen Masse von der Flüssigkeit überzogen wird).
2. Ein Backblech mit Backpapier versehen, die Müslimischung in einer dünnen Schicht darauf verteilen und für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen, bis das Müsli leicht gebräunt ist. Dabei ca. alle 5 Minuten mit einem Löffel „umrühren“, damit keine zu braunen Stellen entstehen. Das Blech aus dem Ofen ziehen und komplett auskühlen lassen (erst wenn das Müsli ausgekühlt ist, ist es knusprig).
3. Einstweilen die Ananasstückchen mit dem Honig und dem Malibu in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis beinahe die gesamte Flüssigkeit reduziert ist. Auskühlen lassen. Mit einem Mixstab, einem Standmixer pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (man kann die Ananas auch nur mit einer Gabel zerstampfen). Wer will kann noch einen Schuss Malibu dazugeben, für noch mehr *Piña Colada Feeling*.
4. *Für einen netten visuellen Effekt das Dessert (oder Frühstück!) in Gläsern in abwechselnden Joghurt-Müsli-Ananas Schichten anrichten. Wer will kann abschließend noch ein wenig Honig darüber träufeln.*

Und mir bleibt noch, Ihnen eine frühlingshafte, stimmungsvolle Vorbereitungszeit auf die bevorstehende Bienensaison zu wünschen.

Ihr Sepp Niklas,
Präsident des NÖIV



Niederösterreichischer Imkerverband | 1010 Wien | Georg Coch Platz 3/9a |
11015 | 23444 | mail: noe.imkerverband@aon.at | ZVR: 273623635