

Ein Probejahr für neue Imker

Viele Menschen interessieren sich für die Imkerei und wollen – meistens als Hobby – nebenbei ein paar Bienenvölker aufstellen. Die Arbeit soll Spaß machen, der Zeitaufwand sollte überschaubar bleiben und trotz dem Willen etwas zu investieren, wäre es gut gleich zu Beginn richtig einzukaufen, um doppelte Anschaffungen zu ersparen. Für die bestehenden Imker in der Umgebung ist noch ein anderer Punkt sehr wichtig: die Betreuung der Bienenvölker muss passen und die potentiellen Krankheiten von Anfang an professionell vermieden oder behandelt werden. Mit einem Einsteigerkurs im Ausmaß von 16 bis 24 Stunden als Blockveranstaltung wird ein guter Einblick in die Imkerei gewährt, aber die praktische Umsetzung der einzelnen Arbeiten im Jahreslauf ist so fast nicht möglich.

*Sage es mir,
und ich werde es vergessen.
Zeige es mir,
und ich werde mich daran erinnern.
Lass es mich tun,
und ich werde es können.*

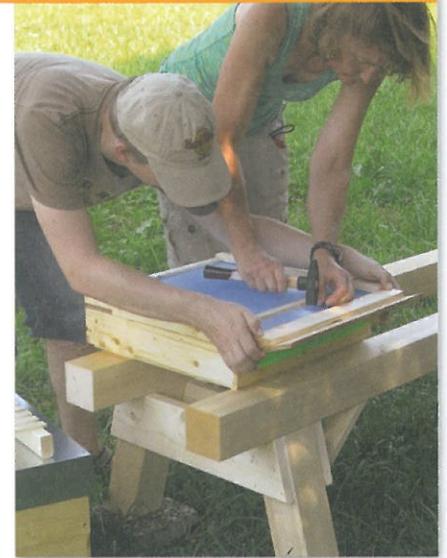
KONFUZIUS



Alpenstraße 54, 5020 Salzburg
Tel. 0662/262200

E-Mail: imkerzentrum@bienenlieb.at
www.bienenlieb.at/imker

Das Zitat von Konfuzius ist der Leitspruch für unsere Kurse. Aus dem Einsteigerkurs ist dadurch eine umfassende Grundausbildung für die neuen Imker geworden. Über knapp eineinhalb Jahre – von Herbst 2015 bis zum Frühjahr 2017 – läuft nun der erste Neueinsteigerkurs mit einem starken Fokus auf die imkerliche Praxis. Neben der nötigen Theorie und dem Hintergrundwissen über die Bienen lernen die Teilnehmer wie sie jeden einzelnen Arbeitsschritt vorbereiten, in der Praxis umsetzen und das Ergebnis bewerten und kontrollieren können. Auf einem neuen Lehrbienenstand am Salzburger Kommunalfriedhof haben wir in Zusammenarbeit mit der Stadt Salzburg 45 Jungvölker



Beutenteile werden zusammengefügt.

aufgestellt – für jeden Teilnehmer ein eigenes Bienenvolk, das sie oder er selbstständig betreut. Damit entwickelt sich auch gleich ein gutes Gefühl für die Verantwortung und Termintreue bei der Bienenarbeit. Und es macht viel Spaß, wenn sich gleich die Früchte der Arbeit zeigen. Das konnten wir bereits beim ersten Kurstermin sehen: an einem Nachmittag wurden die Bienenwohnungen vorbereitet – acht Paletten Beuten wurden eingölt, zusammengesetzt und am Lehrbienenstand aufgestellt. Auch die benötigten Rähmchen haben die Teilnehmer selbst eingedrahtet und die Mittelwände eingelötet. Im Verlauf des Kurses erwarten die Teilnehmer alle Arbeiten die in einem Bienen- und Imkerjahr anfallen. Alle Bienenarbeiten vom Ausbis zum Einwintern, Materialvorbereitung, Honig- und Wachsverarbeitung, Krankheitsvorsorge- und -behandlung, Vorbereitung für das „Inverkehrbringen“ des Honigs. Denn auch wenn der Honig nur verschenkt wird, müssen die entsprechenden Gesetze eingehalten werden. Insgesamt kommen so rund 100 Kursstunden zusammen, die meist in zwei oder vier



Gemeinsam werden Rähmchen gedrahtet und Mittelwände eingelötet.



Stellplatz für Jungvölker.

Stunden Einheiten stattfinden. Weitere nötige Kontrollen der Völker können die Teilnehmer zwischen den Kursterminen selbstständig durchführen und sich somit auch gut selbst einteilen. Mit

bisher 45 Anmeldungen alleine für diesen Kurs sehen wir deutlich, dass viele Menschen das Thema ernst nehmen und an einer ordentlichen Grundausbildung interessiert sind.

Weitere Kurse

Das erfolgreiche Kursprogramm aus der letzten Saison werden wir auch im nächsten Jahr wieder anbieten und aufgrund des positiven Feedbacks der Teilnehmer weiter ausbauen. Eine kurze Übersicht der geplanten Kurse:

- Bienenarbeit im Jahreslauf
 - Königinnenzucht/Vermehrung
 - Bienenkrankheiten/Vorsorge und Behandlung
 - Bio-Imkerei
 - Honigpreis und Vermarktung
 - Betriebswirtschaft und Kalkulation in der Imkerei
 - Imkern mit der Bienenkugel
 - Produkte – Honigliköre
 - Produkte – Cremen und Salben
- Alle Details zu den verschiedenen Kurse im Internet auf www.bienenlieb.at/imker

HONIG

... die feine Note in der Küche

IM INGRID BRANDSTÄTTER, E-Mail: ingridbr112@googlemail.com



■ Pikanter Sauerkraut-Eintopf

(Zutaten für 2 Personen)

1 Zwiebel, 1 Karotte, 200 g Kartoffeln, ½ Chilischote, etwas Olivenöl, ¼ kg Sauerkraut, 200 g geschälte Tomaten (Dose), ca. 200 ml klare Suppe (je nach Konsistenz), 1 Krainer-Wurst, ca. 1 EL Honig, Salz, Pfeffer, scharfes Paprikapulver.

Die Zwiebel, die Karotte und die Kartoffeln schälen und würfelig (1x1 cm) schneiden. Die Chilischote fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Karotten, Kartoffeln und Chili darin kurz anrösten. Das Sauerkraut, die Tomaten und die klare Suppe hinzufügen, ca. 20 bis 30 Minuten kochen. Die Krainer in Scheiben schneiden und in den Sauerkraut – Eintopf geben, danach mit Honig, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

■ Spiegeleier in der Gemüsepfanne

(Zutaten für 2 Personen)

300 g gekochte Kartoffeln, 200 g Karotten, 1 Stange

Porree, ¼ kg Kirschtomaten, 1 Stamperl Met (Honigwein), Olivenöl, Salz und Pfeffer, 2 Eier.

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Karotten waschen, wenn notwendig schälen und raspeln. Den Porree waschen und in Ringe (½ cm) schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Kartoffeln kurz anbraten, Karotten und Porree dazu geben und 5 Minuten mitbraten. Die Kirschtomaten und den Met hinzufügen und mindestens 2 Minuten köcheln lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt in der Gemüsepfanne etwas Platz machen für die Eier. Die Eier hineinschlagen und stocken lassen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Druckfehler: In der Bienen aktuell 9/2015 auf Seite 6 (Rezept): Die Zutaten für das Karotten – Apfeltiramisu Rezept fangen erst ab der vierten Zeile bzw. ab 1 kg Karotten, 700 g Apfelmuss ... usw. an. Entschuldigen Sie unseren Fehler. Redaktion