

Schnelle Hilfe zählt doppelt



Der Verein „Hilfe im eigenen Land“ unterstützt seit 1965 Österreicherinnen und Österreicher, die unverschuldet in Not geraten sind. Die Gründe hierfür sind oft sehr unterschiedlich, wie etwa Krankheit, Schicksalsschläge oder Lebenskatastrophen. Das Motto von Präsidentin Sissi Pröll lautet: „Wer

schnell gibt, gibt doppelt.“ Aus diesem Grund hat der NÖ Bauernbund anstatt der Damenspenden, die gewöhnlich am Bauernbundball verteilt werden, den Betrag von 10.000 Euro dem Verein gespendet. Auf der Website des Vereines ist es jederzeit möglich, zu spenden.

hilfeimeigenenland.at

Drei Einträge ins Ehrenbuch

Gleich drei Höfe in Pyhrbruck bei Unserfrau-Altweitra im Bezirk Gmünd wurden in das Goldene Ehrenbuch des Bauernbundes eingetragen, teilte Gemeindeobmann Josef Laier mit: jene der Familien Parutschka (seit 1906 auf ihrem Anwesen), Ranftl (seit 1923) und Schneider (ebenfalls seit 1906). Laier



Auszeichnungen für Pyhrbruck.

dankte auch Alt-Ortsobmann Franz Prinz für dessen langjährigen Einsatz.

WIENER BAUERNBUND

Mag. Irene Schulte, 5020 Salzburg, feiert am 20. Juni ihren 60. Geburtstag.

Ing. Erika Kroiss, 1190 Wien, feiert am 30. Juni ihren 55. Geburtstag.

Drei Feldtage rund um die Bodenevolution

Am Betrieb von Gastgeber Johannes Zauner in Umbach trafen sich vergangene Woche an drei Tagen Landwirte aus Österreich, Deutschland und der Schweiz mit Forscherinnen und Forschern bei der „Soil Evolution 2024“. Im Zuge von Fachvorträgen, Workshops sowie Live-Vorfürhrungen von Direktsaatmaschinen tauschte man sich über verschiedene Anbaumethoden zwecks Anpassung an den Klimawandel aus.

Auch Aussteller aus Frankreich, Italien und sogar aus Brasilien präsentierten sich bei der Fachveranstaltung auf der 4,5 Hektar großen Ackerfläche nahe Melk. Deren Besitzer gilt als Bodenpionier. Der Landwirt setzt seit 20 Jahren auf Direktsaat und berichtete über seine positiven Erfahrungen mit dieser Methode. Die Böden sind leichter zu bear-

beiten, die Kulturen wachsen gleichmäßiger heran und auch die Düngermenge konnte reduziert werden. Unterm Strich bleibe auch „mehr über, weil wir weniger Kosten haben“, berichtete er auch gegenüber dem ORF Niederösterreich.

Bei der Soil Evolution mit dabei war auch das Landwirtschaftsministerium. Der ebenfalls anwesende Minister Norbert Totschnig betonte: „Wir fördern nicht nur die Minimalbodenbearbeitung, sondern auch Zwischenfrüchte oder vorbeugenden Grundwasserschutz, auch um die Bodengesundheit zu verbessern.“

Einer der Initiatoren der Feldtage ist Lorenz Mayr, Obmann des Vereines „Boden.Leben“. Auch er setzt seit zehn Jahren auf seinem Betrieb im Weinviertel auf Direktsaat.

www.soilevolution.com



Totschnig, Treiblmeier, Strasser, Bernhuber, Mayr bei Soil Evolution.



Die Preisträger der Landjugend-Jungwinzertrophy.

Maximilian Pröll ist LJ-Jungwinzer 2024

Die Landjugend Niederösterreich veranstaltete heuer zum nunmehr dritten Mal die Landjugend-Jungwinzertrophy. Dabei wurden in vier Kategorien die besten Winzerinnen und Winzer zwischen 16 und 27 Jahren gekürt.

Vorweg: Maximilian Pröll aus Radlbrunn sicherte sich mit seinem Grüner Veltliner 2023, Weinviertel DAC Ried Lehlen den Titel „Landjugend-Jungwinzer 2024“. Der 24-Jährige überzeugte die Kostkommissionen mit seinem Wein und wusste sich bei der Weinpräsentation im Muskatellersaal in der Weinbauschule Krems gut zu präsentieren.

Beim Grüner Veltliner Klassik ging der Sieg an Daniel Groll aus dem Kampthal. Werner Schabasser aus Traismauer holte sich den ersten Platz in der Kategorie

Weißwein Klassik Sortenvielfalt. Johannes Haimerl aus Gobelsburg siegte mit seinem gehaltvollen Weißwein. Beim Rotwein ging der Sieg an Martin Heinzl aus Deinzendorf.

Bei der Landjugend-Jungwinzertrophy 2024 wurden aus insgesamt 134 Einreichungen von 32 Winzern und Winzerinnen die Besten der Besten und letztlich der Gesamtsieger ermittelt.

Im Bild der Gesamtsieger und als Kategoriesieger der Jungwinzertrophy 2024: Landtagsabgeordneter Josef Edlinger, Kammerobmann Georg Edlinger, Johannes Haimerl, Johannes Döller, Maximilian Pröll (Gesamtsieger), Weinbauverbandspräsident Reinhard Zöchmann, Martin Heinzl, Daniel Groll und Vinaria-Geschäftsführer Erwin Goldfuss.

KATHARINA BERGER

Rund 15 Millionen Bienen der Bezirksimkerei des 5. Wiener Gemeindebezirks fliegen beinahe täglich über die Dächer der Stadt. Das Besondere: In jedem Bezirk wird eine eigene Honigsorte hergestellt. Die Idee dafür entstand durch Zufall. Der Gründer Matthias Kopetzky erbt 2013 einige Bienenstöcke und produzierte zunächst in Meidling Honig, seine Schwägerin in der Donaustadt. Der Geschmack der beiden Honige war unterschiedlich und einzigartig, sodass Kopetzky beschloss, in allen Bezirken Bienenstöcke aufzustellen. Mittlerweile arbeiten vier Leute in der Imkerei.

Die Imker

Die Liebe zu den Honigsammlerinnen beschreibt Imkermeisterin Adriana Traunmüller so: „Bienen sind einzigartige Individuen, denn sie kommunizieren auf einfache Weise sehr effizient untereinander.“ Jedes Bienenvolk bringt 17 bis 25 Kilogramm Honig, abhängig vom Wetter und den Temperaturen. Der Klimawandel macht auch den Imkern zu schaffen. „Am schlimmsten ist das unvorhersehbare Wetter, heuer etwa mit warmen Tagen im Februar und dann wieder der Kälteeinbruch im März“, sagt Traunmüller. Ungünstig sind auch

Honigsüße Vielfalt in Wien

Auf vielen Hoteldächern, Wohnhäusern, auch in Parks und Gärten in Wien leben rund 300 Bienenvölker. In jedem Bezirk und auch am Flughafen Schwechat findet man mehrere Bienenstöcke. Die BauernZeitung hat die Bezirksimkerei Margareten besucht.

lange Regenperioden während der Blüte. Bei Regen bleiben die Bienen in ihrem Stock. „Der Anstieg der Temperatur ist weniger problematisch. Bienen haben einen inneren Mechanismus, der die Hitze abfedern kann“, weiß die Imkermeisterin. Wie für alle landwirtschaftlichen Bereiche wären konstant warme Frühlingstage mit wenigen Regentagen und ohne Kälte mit Minusgraden die ideale Witterung.

50 Standorte

Verteilt auf 50 Standorte stehen die meisten Bienenvölker der Imkerei auf flachen Hausdächern etwa von Hotels, die den dort produzierten Honig an ihre Gäste verkaufen. Die Aufstellung am Dach hat den Vorteil, dass den Stöcken von äußeren Einflüssen oder natürlichen Feinden wie Mäusen (auch von Menschen) weniger Gefahr droht. Auch Private können sich gegen Bezahlung ein Bienenvolk auf ihr Dach stellen lassen. „In jedem Bezirk gibt es unterschiedliche Pflanzen

und Bäume, deshalb auch der unterschiedliche Geschmack“, bestätigt Traunmüller. „Auch jedes noch so kleine Fensterbrett mit ein paar Küchenkräutern lockt Bienen an und sorgt für den individuellen Honig“, bestätigt Jacqueline Wollanka, Leiterin für Produktion und Vertrieb.

Viele Produkte

31 Euro pro 960 Gramm kostet der Wiener Honig. Ein stolzer Preis. „Aber gerechtfertigt“, so die Imker, denn: „Die Ernte findet nur einmal im Jahr statt und ist sehr aufwendig.“ Honig sei das am zweitmeisten gefälschte Lebensmittel und werde in der Industrie oft mit Reis- oder Maissirup vermischt und könne deshalb günstiger verkauft werden. Wollanka: „Dem Konsumenten ist die harte Arbeit hinter dem Honig teilweise nicht bewusst.“

Neben Honig werden in der Imkerei auch Propolis-tropfen, Blütenpollen und Oxymel verkauft. Letzteres ist ein altes Hausmittel aus Honig und Essig und beina-

he in Vergessenheit geraten. Der Sirup dient zur Stärkung der Verdauung und des Immunsystems und kann entweder kalt oder warm, pur oder verdünnt getrunken werden, verfeinert mit unterschiedlichen Gewürzen oder Früchten. Alle Produkte gibt es in einem eigenen Onlineshop oder bei den mehr als 40 Händlern und Greißlereien.

Ernte und Ausblick

Geerntet wird im Juli. Dann helfen auch Freiwillige mit und können so den Ernteprozess mitverfolgen. In den kommenden Jahren möchte die Imkerei jedenfalls ihre Bienenvölker aufstocken und einige Standorte dazunehmen. Die Jungvölker züchten die Imkerinnen und Imker im Frühsommer immer selbst. „Aber wir möchten nicht unendlich wachsen, weil das die Stadt nicht hergibt“, betont Traunmüller. Für interessierte Städter bietet die Imkerschule im Donaupark Schulungen und Kurse zum Imkern an.

wiener-bezirksimkerei.at



Ein Bienenstock auf dem Dach eines Hotels im 5. Bezirk.



Adriana Traunmüller ist leidenschaftliche Imkerin.



In jedem Wiener Bezirk wird eine eigene Honigsorte hergestellt.