



www.tirolerbienenladen.at

E-mail: tir.imker.ibk@utanet.at

INNSBRUCK, Meraner Straße 2, Tel.: 0512/582383, Fax 0512/582600, von Montag - Freitag 9.00 - 18.00 Uhr, Samstag 9.00 - 12.00 Uhr

IMST, Meraner Straße 8, Tel.: 05412/66615, von Montag - Freitag 8.00 - 12.00 und von 14.00 - 18.00 Uhr

KUNDL, Klammstraße 8, Tel.: 05338/7247, von Montag - Freitag 9.00 - 12.00 und von 15.00 - 18.00 Uhr, Samstag 9.00 - 12.00 Uhr, Mittwoch nachmittags geschlossen!

**Nützen Sie den bequemen Einkauf von
Zuhause aus über unseren Web-Shop:**

www.tirolerbienenladen.at

täglich Post- und Bahnversand

November – Angebot

Für die Restentmilbung:



Oxalsäureverdampfer für Autobatterie
Oxalsäureverdampfer mit Ventilator für Gasbetrieb
Oxaltabletten 1 g, zu 20 oder 200 Stk.
Original-Bienenwohl, ½ Liter und 1 Liter Flaschen

Solange der Vorrat reicht



Denken Sie jetzt an die Kerzenproduktion für die Winter- und Weihnachtszeit:

Reichhaltiges Angebot an Kerzenformen

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Prospekte zu.

Gesunde und starke Bienenvölker durch

Tiroler „Ultra“-Mittelwände

beste Qualität, garantiert keimfrei durch Spezialverfahren

bestellen Sie schon jetzt Ihre Sondermaße und überzeugen Sie sich von der Qualität!

Kurse an der Imkerschule Imst

Bienenprodukte / Wellness

Freitag, 16. November 2012 (9:00 - 12:00 Uhr und 13:00 - 16:30 Uhr)

Inhalt: Herstellung von Cremes, Körperlotion, Shampoos und Seifen

Kursbeitrag: € 50,- (inkl. Materialkosten)

Beutenbau

Freitag, 16.11.2012 und Samstag, 17.11.2012 (9:00 – 16:30 Uhr)

Inhalt: Herstellung einer Magazinbeute.

Kursbeitrag: € 50,- (Materialkosten werden gesondert verrechnet)

Kreativ arbeiten mit Bienenwachs

Freitag, 23.11.2012 (19:00 – 22:00 Uhr)

Inhalt: Verzierung von Bienenwaxkerzen und besondere Techniken der Kerzenherstellung

Kursbeitrag: € 15,- (Materialkosten werden gesondert verrechnet)

Anmeldungen sind bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn ausschließlich an das Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt 6460 Imst, Meraner Straße 6, Tel. (05412) 66 346, E-Mail: lla-imst@tsn.at zu richten.

Imkerblattl

Bienezuchtverein Schwaz - Pill - Vomp - Stans



Honigsensorik

Ambrosiusfeier

Liebe Mitglieder!



Anfang Oktober traf sich der Vereinsvorstand zu einer Ausschusssitzung. Bei dieser Sitzung wurde unter anderem die Verleihgebühr für den Varroa-Controller beschlossen. Ein weiterer Punkt war die Planung unserer Stammtischthemen für das erste Halbjahr 2013. Auch das Ausflugsziel wurde beschlossen, jetzt muss nur noch der Termin geklärt werden.

Da im nächsten Jahr bei der Versammlung wieder Neuwahlen anstehen, überlegt der Vorstand, ob er sich wieder der Neuwahl stellen soll oder an jüngere übergibt.

An dieser Stelle möchte ich einmal erwähnen, dass es für den Vorstand mit einigem Zeitaufwand verbunden ist, die Stammtischthemen vorzubereiten und zu organisieren. Wenn die Gaststube beim Stammtisch dann voll ist, hat sich unsere Arbeit im Vorfeld gelohnt, aber wenn nur einige Mitglieder kommen, stellt sich für uns die Frage, ob wir uns die ganze Arbeit überhaupt antun sollen.

Nur mit bester Ausbildung - dazu gehört die laufende Fortbildung - ist es heute möglich eine Imkerei zu führen mit der man Erfolg hat und die auch Freude macht.

Klaus Danzl

Königinnen - Zeichenfarben



Impressum: Imkerblattl

Herausgeber: Bienenzuchtverein Schwaz - Pill - Vomp - Stans, Ried 29 b, 6130 Schwaz

Redaktion: Martina Danzl, Klaus Danzl, Klaus Farthofer

Layout u. Druck: Klaus Farthofer

Rückblick

Zum Oktoberstammtisch konnte unser Obmann leider nur 6 Mitglieder begrüßen. Bei diesem Stammtisch ging es um das Thema Wachsverarbeitung. Nach dem Vortrag ging es ans Kerzendreihen. Das Gießen der Wachskerzen wurde anhand einer Form erklärt.



70 Jahrfeier der Tiroler Landesverbandes

am Samstag den 6. Oktober 2012 fand in Imst die 70 Jahrfeier unseres Landesverbandes statt. In diesem Zug wurde das neue Lagergebäude der Zweigstelle Imst eingeweiht. Im Anschluss fand der Festakt am Gelände der LLA Imst statt. Nach der Begrüßung durch den Präsidenten Bramböck und den Ansprachen der Ehrengäste wurden die Ehrungen überreicht. Toni Jestl berichtete mit einer Powerpoint Präsentation über die 70 Jahre der Imkergenossenschaft. Als weiterer Programmpunkt folgten die Kurzvorträge:
Raiffeisen: Genossenschaften im Trend
IM Anton Reitinger: „Hochwertige Bienenprodukte in der Apitherapie, veredelt durch die Imkerin, dem Imker“. Anschließend folgte noch ein Mittagessen in der Kantine der LLA Imst.

Honigsensorik

Buchweizenhonig



Nächster Vereinstermin

Ambrosiusfeier

am Samstag

den **8. Dezember 2012**

Beginn: **9:30** Uhr

Pfarr St. Barbara

Im Anschluß treffen wir uns im Klostergasthof Fiecht zum gemeinsamen Mittagessen.

Es sind auch die Imkerfrauen herzlich dazu eingeladen.

Edelkastanienhonig

Bernstein
Herb
Anhaltend
Malzig
Rotbraun
Hellbraun
Bitter
Würzig
Harzig

Lindenhonig

Zitrus
Lindenhonig
Süß
Gelbgrün
Goldgelb
Herb
Anhaltend
Menthol
Bitter
Säuerlich
frisch

Viele Menschen haben bisher nie erfahren, wie unterschiedlich Honig schmecken kann. Das verwundert nicht, da die meisten Honige im Handel keine sorten-reinen Honige sondern Mischungen sind. Mischt man Honige unterschiedlicher Herkunft so ergibt sich ein sehr moderates Aroma. Ein Teil der Kunden erwartet wahrscheinlich dieses Aroma, da es der „typische“ gewohnte Honiggeschmack ist. Die interessante Vielfalt der Aromen geht bei diesem Verschnitt aber immer verloren.

Bei der sensorischen Bewertung von Honig sitzen Experten zusammen, die sich der feinen Nuancen im Aroma des Honigs bewusst sind. Sie haben Nase und Gaumen darauf trainiert, Honig zu bewerten. Ein Honig muss dabei frei von Fremdgeruch und -geschmack sein. Die Säure darf nicht zu stark den Geschmack prägen. Honig darf keinen Rauch- oder Gärgeschmack besitzen. Letztere wären Hinweis auf Fehler bei der Honigernte und -lagerung.

Wichtig bei der Bewertung ist, dass ein Sortenhonig auch ein sortentypisches Aroma aufweist. Für Laien ist es oft schwer, einen Qualitätshonig von einem minderwertigen Honig zu unterscheiden. Aber mit etwas Übung schmeckt man den Unterschied.

Jedes Jahr bringt die Ernte eine neue Vielfalt von Honigen auf den Tisch. Konsistenz, Geschmack und Aroma variieren für jeden Standort der Region nach Jahrgang und Jahreszeit der Ernte. Ein Teelöffel Honig bringt die Vielfalt der Natur im Umfeld des jeweiligen Bienenstockes. Er spiegelt den vergangenen Frühling und Sommer wieder, unmissverständlich



und ehrlich. Mischhonige - sogenannte Wald- und Wiesenhonige - zählen zu den wahren Gaumenfreuden. Ihre geschmackliche Vielfalt ist das Ergebnis vielfältiger Bienenbesuche.

Mit etwas Grundwissen und Übung ist die sensorische Beurteilung von Honig schnell erlernbar. Neben der Freude an der Geschmacksfindung dienen die Ergebnisse als Orientierung für den Kunden.

Die Sensorische Beurteilung erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- **Aussehen** (Glas, Deckel, Etikette*)
- **Sauberkeit** des Produktes
- **Farbe / Konsistenz**
- **Geruch**
- **Geschmack**
- **Harmonie**

* Alle Honige sind gemäß den geltenden Bestimmungen entsprechend zu etikettieren.

Auf den folgenden Seiten findet Ihr die Honigtafeln zum Honigbewerten.



Wald-Blüten-Honig



Waldhonig



Blütenhonig



Cremehonig

