



Liebe Imkerinnen, liebe Imker

Für die Bienen aber auch für uns Imkerinnen und Imker ist wohlverdiente Winterruhe eingeleitet!

Die Arbeit mit den Bienen war wiederum eine grosse Bereicherung in diesem Jahr, der gute Honigertrag der Lohn. Dafür möchten wir unserem Schöpfer gemeinsam danken, kommt bitte alle zur Ambrosiusfeier nach Vaduz, miteinander können wir Rückschau halten.

Ich wünsche allen eine besinnliche Adventszeit und für die bevorstehenden Weihnachtstage ein frohes Fest, aber auch genügend Musse und etwas Ruhe - mit besten Wünschen

Manfred Biedermann

***Auf den Wegen durchs
kommende Jahr
wünscht der Vorstand
allen Imkerinnen und
Imkern, allen Freunden
und Bekannten
alles Gute, Gesundheit,
Wohlergehen und wieder
viel Freude mit den
Bienen.***



Einladung

Ambrosiusfeier 2013

8. Dezember 2013

17:00 Uhr

St. Josefskirche Vaduz

anschliessende Feier:

Ballenlager

Spörry - Halle Vaduz

Dieses Jahr organisiert uns die Ortsgruppe Vaduz den Anlass. Anschliessend an den Gottesdienst treffen wir uns zum gemütlichen Beisammensein im Ballenlager in Vaduz. Herzlichen Dank der Gemeinde Vaduz für die Gastfreundschaft und die Einladung zum Apéro, aber auch der Ortsgruppe Vaduz für die Vorbereitung und Durchführung der Feier.

**Parkplätze gibt es
beim Spörry-Areal**



Wir danken für die Unterstützung durch unsere Sponsoren

HONDA

The Power of Dreams



K-mobil AG
Eugen Kranz
Zollstrasse 67
9494 Schaan

Tel. +423 232 55 51
www.k-mobil.com



GETRÄNKE AG

Hauslieferdienst **privat**
Gewerbebetriebe
Büros

Abholmarkt

Wiesenstrasse 29, 9485 Nendeln
Telefon +423 / 373 13 65
Telefax +423 / 373 68 55

on Architekt!

Nur das Beste für unsere Bienen!



Oberalpstrasse 32, 7000 Chur
Telefon 081 284 66 77, Fax 081 284 88 84
info@imkerhof.ch, www.imkerhof.ch



**SELE
RADSPORT
ESCHEN**

WWW.SELE-RADSPORT.LI



Honigspende

Wir sammeln dieses Jahr Honig für das Haus St. Florin in Vaduz und freuen uns, wenn viele Imker und Imkerinnen Honig (1/2 kg Gläser) bei der Ambrosiusfeier als Erntedank in die Kirche mitbringen.



Das Männerquartett Vocalis wird den Gottesdienst gesanglich gestalten und beim gemütlichen Teil einige Vorträge zum Besten geben.



Die Filialkirche St. Josef liegt an der Fürst-Franz-Josef-Strasse/St. Josefsgasse 11 und dient dem Vaduzer Ortsteil Ebenholz als Gebetshaus. Sie ist 1931 erbaut worden. (Homepage Pfarrei Vaduz)



Ambrosiusfeier 2013

Sonntag, 8. Dezember - 17.00 Uhr
St. Josefskirche in Vaduz



*Herzlich willkommen
heissen wir alle
Imkerinnen und Imker
zur Ambrosiusfeier in Vaduz*

Liebe Imkerinnen und Imker

Als Bürgermeister und im Namen der Gemeinde Vaduz heisse ich Sie, sowie alle Gäste, zur diesjährigen Ambrosiusfeier in Vaduz recht herzlich willkommen.

Ohne Bienen würde die Welt und somit auch unser kleines Land hoffnungslos verarmen, da sie unsere Natur und Umwelt erhalten. Die Bedeutung der Bienen im ökologischen System ist längst erkannt. Bienenhaltung ist mehr als nur ein Hobby - sie ist eine dringende Notwendigkeit für unsere Natur, eine unersetzliche Dienstleistung zum Wohle der Allgemeinheit. Die Biene, als kleinstes und faszinierendstes Haustier des Menschen, wird aufgrund seiner wertvollen Leistung in Europa - nach Rind

und Schwein - als drittwertvollstes Haustier eingestuft! Ohne die Arbeit der Bienen als Überträgerin des Blütenstaubes würden wir sehr wenig Obst und Beerenfrüchte, keinen Raps und keine Samen mancher Nutzpflanzen ernten. Der volkswirtschaftliche Nutzen wird auf das dreissigfache des Honigertrages geschätzt. Jedes dritte Nahrungsmittel ist bestäubungsabhängig, also würde das grosse Angebot auf unserem Speisezettel enorm gekürzt. Dies zeigt eindrücklich, welche wertvolle Arbeit die Imkerinnen und Imker mit den Bienen leisten. Dafür gehört ihnen gebührend Dank und Anerkennung.

Leider geht es auch unseren Bienen nicht mehr immer so gut. Mit Sorge lesen wir Artikel

vom Bienensterben, von neuen Schädlingen, von Schadstoffen in der Landwirtschaft. Zudem ist die Nahrungsgrundlage der Bienen gefährdet, da verschiedene Blütenpflanzen nicht mehr so zahlreich vorhanden sind oder gar verschwinden. Das gibt eurer Arbeit als Imker umso mehr Bedeutung.

Ich wünsche allen Imkerinnen und Imkern, trotz diesen nicht immer einfachen Bedingungen, weiterhin viel Freude und Erfolg an der Imkerei, gesunde Bienenvölker, reichliche Honigerträge und für die Ambrosiusfeier besinnliche, aber auch frohe Stunden in Vaduz.

*Ewald Ospelt
Bürgermeister Vaduz*



Ausflug der Schaaner und Balzner Imker



Gemeinsamer Ausflug der Ortsgruppen Schaan und Balzers nach Sulzberg

Am 14. September 2013 haben sich die Schaaner und Balzner Imker zusammengetan, um gemeinsam zum Bio-Imkerpionier Günther Huber aus Sulzberg zu reisen.

Im vorarlbergischen Sulzberg oberhalb von Bregenz wurden wir von Günther Huber sehr herzlich mit Kaffee und Kuchen in seinem neu erbauten sechs-eckigen Bienenhaus (eine Art Lehrbienenstand) empfangen. Es ist bemerkenswert, dass Günther Huber dieses eindruckliche, in Wabenform gehaltene, Bienenhaus in Eigenregie und auf Eigeninitiative zusammen mit seinen Söhnen erbaut hat.

Danach legte er auch schon ganz professionell und sympathisch los mit seinem Vortrag. Zuerst berichtete er über seinen Werdegang, wie er vom Nebenerwerbsbauer zum Biobauer wurde und seinen Beruf als Bauzeichner an den Nagel hängte. In Sulzberg war er der erste Bio Landwirt und durch

Freunde kam er zur Imkerei. Sofort hatte ihn das Imkerfieber gepackt, welches ihn bis heute nicht mehr losgelassen hat.

Günther Huber hat verschiedenste Ausbildungslehrgänge der Imkerei absolviert, unter anderen einen in Imkerpädagogik mit Kindern. Mittlerweile leitet er selber Imkerkurse an der landwirtschaftlichen Schule in Hohenems und in seinem Wohnort Sulzberg. Zudem ist er seit 2003 Wanderlehrer. Der Begriff Wanderlehrer stammt noch von früher, als ein wandernder Imker von einem Imker zum nächsten wanderte um sein Wissen weiterzugeben.

In seinen sehr interessanten Ausführungen erzählte Günther Huber von der wesensgemäßen Bienenhaltung und dass er dadurch zum Bio Imker wurde. Seinen Vortrag untermalte er mit wunderbaren und eindrucklichen Bildern, die ihn mit seinen in einem Weissenseifener Bienenkorb logierenden Bie-

nen zeigten. Er hielt fest, dass es Unterschiede in der konventionellen und der biologischen Bienenhaltung gibt. So zum Beispiel beim Wachs oder bei der Königinnenzucht oder beim Vermehren.

Anschliessend liessen wir uns im Restaurant Alpenblick in Sulzberg kulinarisch verwöhnen und es bot sich die Gelegenheit, die angeregten Gespräche weiterzuführen. Danach ging es wieder heimwärts ins Ländle.

Es war ein sehr schöner und anregender Tag mit guten Gesprächen. Ich danke allen, die mitgekommen sind. Besonders schön fand ich, dass wir Schaaner und Balzner Imker gemeinsam reisten.

Sieglinde Quaderer
Obfrau der Schaaner Imker



Grosses Interesse an unseren Bienen

Eschner Waldtage



Der Schaukasten interessierte auch die jüngsten Besucher.



Bei den Waldtagen 2013 der Gemeinde Eschen war der Bienenstand von Ernst Meier eine besondere Attraktion. Manfred Biedermann und Ernst Meier informierten die interessierten Besucher über die Imkerei und gaben einen Einblick in diese Wunderwelt, zeigten aber auch, dass es unseren Bienen nicht immer nur gut geht.



Gemeindeverwaltung Mauren

Die Gemeindeverwaltung und der Werkhof Mauren besuchten ebenfalls den Bienenstand vom Arbeitskollegen Ernst Meier. Nach einer Führung durch die gepflegte Blumenwiese folgte die Besichtigung der Imkerei „Berg-Nazis Bienen“. Vorsteher Freddy Kaiser bekundete ebenfalls grosses Interesse, die Gemeindesekretärinnen „verewigten“ diesen herzlichen Besuch im Gästebuch. Bei gemütlichem Ausklang wurde am Grillfeuer noch lange über die Bienen und natürlich auch anderes diskutiert.



Erfolgreicher Imker seit 56 Jahren

**Als 18-Jähriger hat Alois Wille
mit der Imkerei begonnen.
Obwohl er seinen
Völkerbestand etwas reduziert hat,
denkt er nicht ans Aufgeben.**



Beitrag von Beat Hasler

Ganz in der Nähe der Kapelle "Maria Hilf" in Mäls ist Wisi aufgewachsen. Neben seinem Vaterhaus wohnte sein Onkel, der "Vetter Franz", ein leidenschaftlicher und erfolgreicher Imker.



Wisi schaute ihm manchmal bei seiner Arbeit zu. Eines Tages, Wisi war damals 18 Jahre alt, wurde in Sargans ein Bienenhaus inklusive Schweizerkästen zum Kauf angeboten. Vetter Franz überredete seinen Neffen, es zu kaufen. Und weil dieser als Lehrling das nötige Kleingeld nicht hatte, streckte er es ihm vor, wobei eine Rückzahlungsrate von monatlich fünfzig Franken vereinbart wurde. Der Vetter organisierte auch den Transport mit einem Lastwagen und Tiefganganhänger. Doch bei der alten Rheinbrücke war Schluss. Entweder war das Bienenhaus zu hoch



Wo ein „Wille“, da ein Weg!

oder die Holzbrücke zu niedrig. Das Bienenhaus wurde abgeladen, auf Baumstämme gestellt und so über die Brücke gezogen.

Ein guter Lehrmeister

Vor 56 Jahren war es um die Ausbildungsmöglichkeiten für Neuimker noch nicht so gut bestellt wie heute. Aber Wisi hatte mit Vetter Franz eine Bezugsperson, die ihm mit Rat und Tat zur Seite stand. Die Imkerei Wisi begann mit einem Schwarm und wurde auf 14 Völker aufgebaut. Heute besteht sie noch aus sechs Völkern, die in Schweizerkästen untergebracht sind. Das Bienen-

haus steht immer noch in der Nähe von Maria Hilf, obwohl es vor einigen Jahren einem Neubau weichen musste und deshalb um 200 Meter verschoben wurde. Den Standort bezeichnet Wisi als gut, denn die benachbarten Magerwiesen im Elltal sind zuverlässige Honiglieferranten. Eine Sorge hat Wisi; er hat keinen Nachfolger. Doch was nicht ist, das kann noch werden.

Ein erfolgreicher Berufsmann

Auf einem Bauernhof ist Wisi mit vier Brüdern aufgewachsen. Sein Vater war nicht nur Bauer, sondern auch Akkordant. Nach der Lehre als Sanitär- und Heizungsinstallateur war Wisi viele Jahre in seiner Lehrfirma Andreas Vogt tätig, die letzten Jahre als Chefmonteur. 1982 wechselte er zur Landesbank. Als Hausverwalter war er für die ganze Technik und auch, wie er schmunzelnd sagt, für die Raumpflegerinnen zuständig. Im Alter von 63 Jahren ging er in Pension.

Der Mälsner und die Balznerin

Schon in jungen Jahren baute sich Wisi an der Strasse "Sömele" unweit des Maria Hilf ein Eigenheim. Seit seiner Hochzeit am 6. November 1965 mit der



Bienenhaus von Alois Wille gegenüber der Kapelle Maria-Hilf



Balznerin Agnes Vogt wohnt er dort. Gern gesehene Gäste sind die Tochter und die beiden Söhne. Besonders freut er sich, wenn er Besuch von seinen drei Enkelkindern erhält. Das Verhältnis zwischen dem Mälsner und der Balznerin funktioniert gut, denn schliesslich haben beide das gleiche Bürgerrecht.

Der Sportler

Mit seinen 74 Jahren ist Wisi fit und munter. Er geht im Sommer regelmässig wandern und legt mit

dem Rad oft grosse Strecken zurück. Sein liebster Sport ist aber das Skifahren. Jeden Winter macht er Skiferien im benachbarten Alpenraum. Grosse Reisen hat er nie gemacht. Mit einer Ausnahme. Als seine Tochter in Amerika arbeitete, hat er sie dort besucht und so nebenbei die halben USA unsicher gemacht. Als leidenschaftlicher Imker fehlt Wisi selten an einer Veranstaltung des Imkervereins. Und das wird, so ist zu hoffen, noch viele Jahre so bleiben.

**Bienen als Hobby
Ausstellung in Balzers**



Die Arbeit mit den Bienen wird in der Öffentlichkeit aufmerksam wahrgenommen. So ist das Interesse bei Ausstellungen und Vorführungen über die Imkerei recht gross.

Viel Beachtung fand der Stand von Erwin Frick bei der Hobby-Ausstellung am 4. und 5. Mai in Balzers. Nebst verschiedenen Tätigkeiten wie Malen, Nähen, Schnitzen, Sammeln, interessierten sich die Besucher besonders für die Bienen. Die Faszination der Bienen hat manche Besucherin und manchen Besucher in den Bann gezogen. Herzlichen Dank für die wertvolle Öffentlichkeitsarbeit.



Herzlichen Dank

Remi Biedermann aus Ruggell hat seit Frühjahr 2007 für den Liechtensteiner Imkerverein Honigkontrollen durchführt. Nach Abschluss der diesjährigen Honigkontrollen beendet er nun diese Tätigkeit. Anlässlich der jährlichen Sitzung mit dem Imkervorstand, dem Vertreter vom Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen sowie den Honigkontrolleuren bedankten wir uns ganz herzlich bei Remi Biedermann für die wertvolle Arbeit in all diesen Jahren. Er hat diese Kontrollen stets korrekt und mit viel Sorgfalt durchgeführt. Wir wünschen ihm weiterhin alles Gute.

Manfred Biedermann

*Willst Du drei Stunden glücklich sein, trinke Wein.
Willst Du drei Wochen glücklich sein, schlachte ein Schwein.
Willst Du drei Jahre glücklich sein, nimm eine Frau.
Willst Du ein Leben glücklich sein, bebaue einen Garten und halte Bienen darin.
(frei nach Konfuzius)*



Obst und Bienen

120 Jahre Mosterei-Genossenschaft Schellenberg, 21. September 2013



Mit den Worten „ohne Bienen – kein Obst“ eröffnete Walter Lampert von der Mosterei-Genossenschaft das 120-jährige Bestehen der Schellenberger Mosterei.

Auf dem Torkelplatz sorgten die Imker mit der ersten Schellenberger Honigdegustation für Aufsehen. Alle sechs präsentierten Honigsorten wurden im Jahr 2013 von verschiedenen Schellenberger Bienenständen geerntet. Die Besucher waren überrascht von der Vielfältigkeit unseres Honigs. Nebst unterschiedlicher Farbe und Konsistenz konnte jeder einzelne Honig auch äusserst differenzierte Geschmacksrichtungen ausweisen. Dabei konnten wir feststellen, dass Kinder und Erwachsene ganz unterschiedliche Honig-Favoriten haben.

Grosses Interesse und spontanes Lob ernteten die Imker auch für die schöne Ausstellung mit über 50 verschiedenen Apfel-

und Birnensorten, die alle rund um den Eschnerberg wachsen. Die fachgerechte Präsentation und Beschriftung der alten und neuen Sorten wurde in Zusammenarbeit mit den Pomologen Ernst Meier aus Mauren und Werner Marxer aus Eschen erledigt.

Auch die Mosterei war in Betrieb und zeigte mit frisch gepressten sortenreinen Birnen- und Apfelsäften die Vielfältigkeit des Süssmostes. Während beim üblichen Mostvorgang diverse Obstorten zusammen zu Most verarbeitet werden, wurden hier die Sorten im Vorfeld getrennt und einzeln verarbeitet. Natürlich wurde auch Saurer Most und Cider ausgeschenkt.

Im Festzelt sorgten der Musikverein Cäcilia und dessen Jungmusikanten sowie Carmen Wyler und Antonella Hasler mit verschiedenen Gesangsvorträgen für ein abwechslungsreiches Programm.



Bei mildem Herbstwetter war bis in die späten Abendstunden ein gemütlicher Festbetrieb und die Besucher nutzten die Gelegenheit, sich über das Obst, den Most und die Bienen zu informieren, aber auch das gesellschaftliche Miteinander zu pflegen.

Hansrudi Hächler



Was die Spinnen alles können!

Junihock 2013:

Es ging einmal nicht um die Bienen, sondern um die Spinnen, die ja im entferntesten Sinn auch mit unseren kleinen Haustieren verwandt sind. Holger Frick, Amt für Umwelt, erzählte Interessantes aus dem Spinnenleben.



Beitrag von Beat Hasler

Von den kleinen Tieren gibt es weltweit 800000 Arten. Sie teilen sich auf in vier Gruppen: die Insekten, die Krustentiere, die Spinnen und die Tausendfüssler. Die bei uns bekanntesten Spinnen sind die Wolfsspinnen. Die wenigsten Leute kümmern sich darum, mit was für einer Spinnenart sie es gerade zu tun haben. Sie ärgern sich höchstens über die lästigen Netze, die überall herumhängen und immer wieder auftauchen, nachdem man sie entfernt hat.

Spinnen sind Jäger

Spinnen sind reine Fleischfresser. Sie fangen ihre Beute mit Netzen, von denen es Tausende von Formen gibt. Hat sich ein Tier einmal in einem Netz verfangen, gibt es kein Entrinnen mehr. Das Opfer wird mit einer giftigen Flüssigkeit besprüht und getötet. Dann wird es in den meisten Fällen nicht gefressen, sondern aufgesogen. Dass sich jemand in ein Spinnennetz verirrt hat, nehmen die Netzbauer nicht mit den Augen wahr. Denn das Sehen ist bei den meisten

nicht gerade ihre Stärke. Es ist die Vibration, die den Fang anzeigt. Die Spinnen entwickeln tolle Jagdstrategien, die von Art zu Art sehr unterschiedlich sind. Nur eines ist ihnen gemeinsam. Sie stellen der Beute nicht nach, sie lassen sie auf sich zukommen.

Grosse und kleine Netze

Alle Spinnennetze haben eines gemeinsam, sie sind aus sehr zähem Material. Die Grösse reicht von wenigen Zentimetern bis zu einer Spannweite von zwei Metern. Die grössten befinden sich auf der andern Seite unseres Planeten. Die Papua nutzen sie seit Jahrhunderten für die Fischerei. Die Netze sind so zäh, dass sie auch von Pilzen und Bakterien nicht beschädigt werden können. In die Netze gelockt werden die Beutetiere bei vielen Spinnenarten durch den Duft. Alle Spinnen sind giftig, eine Gefahr für den Menschen besteht aber nicht. Krankheiten werden durch sie nicht übertragen. Gefährlich leben hingegen die Spinnenmännchen. Viele

von ihnen werden gleich nach der Paarung von den Weibchen aufgefressen.

Die Spinne im Schlafzimmer

Viele Menschen, besonders Frauen, leiden im Sommer unter der Mückenplage. Wenn sich aber eine Spinne im Schlafzimmer befindet, ist es mit dieser Belästigung vorbei. Denn die Mücken sind eine Lieblingsnahrung der Spinnen. Wenn sich also im Schlafzimmer ein Spinnennetz befindet, hat dieses für die schlafende Person einen ganz positiven Aspekt. Beliebt sind die Netze allerdings nicht. Eine mückengeplagte Person steht also vor der Entscheidung, ein unbeliebtes Netz oder ein erholsamer Schlaf. Den sehr interessanten Vortrag hielt der 33 Jahre alte Balzner Holger Frick. Er hat Biologie studiert und in diesem Fach den Dokortitel erworben. Er ist für die naturkundlichen Sammlungen zuständig. Seit gut zehn Jahren befasst er sich mit den Spinnen. Und wie der Vortrag zeigte, mit einem grossen Engagement.



IMYB 2013

International Meeting of Young Beekeepers

Internationales Jungimkertreffen in Münster (D)

Dieses Treffen gab einen Einblick in die Imkerei der verschiedenen Länder, es konnten wertvolle Kontakte geknüpft werden. Für die Jugendlichen und ihre Betreuer war das harmonische Treffen die Bestätigung, dass Imkerei auch für junge Menschen eine sehr sinnvolle und attraktive Freizeitbeschäftigung ist. Herzlichen Dank und Gratulation an Fabian Beck für seinen tollen Einsatz. Fabian war ein würdiger und wertvoller Vertreter für das Land Liechtenstein und seine Imkerei.

Manfred Biedermann



Fabian Beck bei der praktischen Prüfung. Er hat die Aufgaben wiederum gut gemeistert, es reichte zwar nicht für eine Medaille, aber für eine Rangierung in der ersten Hälfte aller Nationen. Theoretisches Wissen und praktische Fertigkeiten wurden unter anderem in den Fächern Bienenweide, Anatomie und Mikroskopie, Honigbeurteilung, Vermarktung, Königinnen zeichnen und Imkergerätschaften geprüft.

Dieses Jahr durfte ich vom 20. bis 24. Juni am Jungimkertreffen in Münster (Deutschland) teilnehmen. Das Jungimkertreffen war schon wie letztes Jahr in Prag ein Erlebnis für mich.

Besonders das Zusammentreffen mit so vielen jungen Imkern aus 14 Ländern war wirklich beeindruckend.

Ich musste an Prüfungen teilnehmen, die aufgeteilt waren in Theorie und Praxis. Beim praktischen Teil wurde das Wissen unter anderem am offenen Bienenstock geprüft. Der theoretische Teil war sehr vielseitig, wie z.B. Honigkunde, Pflanzenkunde, Mikroskopie usw.

Aber nicht nur die Prüfungen standen im Mittelpunkt, auch das Gesellschaftliche kam nicht zu kurz. Die Freizeitaktivitäten waren echt cool, trotz schlechten Wetters. Obwohl es regnete, wurde die Kanufahrt auf einem Nebenfluss der Emse, in einem Naturschutzgebiet, zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ich wurde, wie letztes Jahr, von Manfred hervorragend betreut. Mit vielen tollen Erinnerungen wurde ich von Manfred wieder nach Hause chauffiert.

Und wer weiss, vielleicht darf ich im nächsten Jahr noch einmal an so einem tollen Anlass teilnehmen.

Fabian Beck



Die Förderung für Jungimker ist uns ein grosses Anliegen. Wer möchte nächstes Jahr mit?



Grenzlandtreffen 2013



Wertvoller Gedankenaustausch über die Landesgrenzen

Der Liechtensteiner Imkerverein war Gastgeber des diesjährigen Grenzlandtreffens am 19. Oktober 2013. Die Präsidenten und Vertreter der Imkerorganisationen aus St. Gallen, Vorarlberg, Lindau, Tirol, Südtirol und Liechtenstein trafen sich zu regem Gedankenaustausch über die Ländergrenzen hinweg.



Gemeindevorsteher Hubert Sele hiess alle Gäste in Triesenberg herzlich willkommen

Bei Bilderbuchwetter trafen die Gäste am Vormittag in Triesenberg ein. Nach dem Begrüssungskaffee, offeriert durch die Gemeinde Triesenberg, und Grussworten von Hubert Sele,

führte Josef Eberle durch das Walsermuseum. Hier beeindruckte auch die Dia-Schau, die einen wunderbaren Einblick in das vielfältige Dorfleben dieser Gemeinde gab. Das Bergrestaurant Matu, bot ein gutes Mittagessen und bei herrlichem Herbstwetter einen wunderbaren Blick ins Rheintal. Während die Begleitpersonen die Schönheiten des Malbuntales und die Falknerei erlebten, stand in einer längeren Arbeitssitzung die Imkerei der verschiedenen Regionen mit folgenden Themen im Mittelpunkt.

- Vorstellung Imkerei in Liechtenstein
- Aus- und Weiterbildung der Jungimker
- Sauerbrut: Ein Dauerthema in Schweiz/Liechtenstein?
- Kurzbericht über die Behandlung der Kalkbrut
- Rückmeldungen aus den verschiedenen Regionen
- Verschiedenes

Eine Power-Point-Präsentation bot den Leitfaden zum Thema «Aus- und Weiterbildung unserer Jungimker in den Vereinen und Verbänden». Ergänzt durch verschiedene Beiträge und Anregungen aus den verschiedenen Regionen wurde klar festgehalten, dass eine solide Grundausbildung und eine permanente Weiterbildung sicher das Kernstück für jede Imkerei ist. In diesem Bereich könnte die grenzüberschreitende Zusammenarbeit noch besser genutzt und gefördert werden, es muss nicht jeder das Rad neu erfinden, die Grundprobleme sind überall die gleichen. Die positiven Rückmeldungen zeigen, dass unsere Gäste dieses Treffen in guter Erinnerung behalten werden. Vielen Dank für die guten Gespräche, für die aktive Beteiligung und grossen Dank auch an Reto Frick für die tolle Organisation.

Manfred Biedermann



Septemberhock im Lehrbienenstand

Ist Propolis ein Heilmittel?

Am Imkerhock vom 3. September war das Propolis das Thema des Abends. Es referierten zwei Fachleute über das Heilmittel, das offiziell gar keines ist.



Beitrag von Beat Hasler

Maria Wohlwend wohnt in Nendeln. Sie ist die Tochter des Schaaner Imkers Karl Wohlwend. Sie war früher als Pflegefachfrau tätig. Dann hat sie die Ausbildung als Heilpraktikerin gemacht. Als Imkerin hat sie sich für ihre Diplomarbeit das Thema Propolis ausgesucht. Mit einfachen Worten vermittelte sie ihr grosses Wissen an die Imkerinnen und Imker.

Als Heilmittel nicht anerkannt
Mit Propolis lassen sich viele Krankheiten heilen, erträglicher machen oder verhindern. Weil es aber, wie auch die andern Bienenprodukte, bei seinen Inhalten keinen Standard hat, ist es als Heilmittel nicht offiziell

anerkannt. Propolis besteht zu 50 % aus Harz, und zu 30 % aus Wachs. Ein weiterer wichtiger Inhaltsstoff mit einem Anteil von 10 % sind die ätherischen Öle. Dazu kommen Pollen, organische Substanzen und Mineralien. Jedes Volk sucht sich andere Pflanzen aus, deshalb der sogenannte Wirrwarr in der Zusammensetzung, der aber kein Nachteil für das Produkt ist. Der einzige Nachteil ist, dass man es nicht verkaufen darf. Aber das Verschenken ist erlaubt und empfehlenswert.

Gegen Halsweh und Grippe

Die Heilkraft des Bienenproduktes hat ein weites Spektrum. Sie erstreckt sich auf die Bekämpfung von Halsweh und Heiserkeit. Es hilft bei Atemnot, bei Bronchitis, Erkältungen, bei Husten und Grippe. Seine gute Wirkung bei Immunschwäche, bei Entzündungen der Nasenhöhle, bei der Leberentgiftung und bei der Förderung des Gallenflusses ist bei Fachleuten und Praktikern bekannt. Erfolgreich angewendet kann Propolis auch bei Problemen mit der Haut, bei Abszessen, Akne, Hautpilz und Herpes. Es wird aber auch angewendet zur Heilung von Schründen und Verbrennungen. Empfehlenswert ist seine Anwendung in Verbindung mit Pollen. Einen Nachteil hat Propolis wie auch alle anderen Heilmittel. Es gibt Menschen, die darauf nicht oder in der falschen Richtung reagieren.

Tinktur, Creme oder Salbe
Die Propolisprodukte können auf verschiedene Arten zur Anwendung hergestellt werden.



Ein Spezialist dafür ist der Balzner Imker Erwin Frick. Er verarbeitet das Kittharz, das von den Bienen zur Abdichtung von Ritzen und zur Erhaltung der Hygiene im Bienenstock verwendet wird, zu Tinkturen, zu Salben und Cremes. Dabei ist sein oberstes Gebot die Sauberkeit. Je nach dem erzeugten Produkt verwendet er hochprozentigen Alkohol, Olivenöl oder auch Arnikablüten. Seine Produkte gefriert er ein, um ihren Wert zu erhalten und die Lebensdauer uneingeschränkt zu verlängern. Das Propolis darf bei der Verarbeitung bis zu 80 Grad erhitzt werden. Erwin hat bei der Verarbeitung kein bestimmtes Rezept, er macht alles aus dem Gefühl heraus, und hat damit Erfolg. Seine Produkte darf er wie oben erwähnt nicht verkaufen, aber sein grosses Wissen gibt er gerne an seine Freunde und Imkerkollegen weiter.





**Beiträge
von Werner Hemmerle**

Imkerwerkstatt

Einige Vaduzer Imker waren vergangenes Frühjahr zu Gast in der Schreinerwerkstatt des Imkerkollegen Hans Jäger. Dort fabrizierten sie während einigen Abenden Schwarmkisten und den Vaduzer Feglings-, Schwarm- und Drohnensiebkasten. Manfred Bischof hat die Planunterlagen zu Papier gebracht und Hans Jäger unterstützte die Teilnehmer bei den Arbeiten mit dem Holz.



Wildbienenhotel

Nach dem grossen Zuspruch der letztjährigen Veranstaltung von „Eschen aktiv“ wurde dieses Jahr von Margrit Meier erneut ein Kurs zum Bau eines Wildbienenhotels ausgeschrieben. Die Nachfrage war anscheinend derart gross, dass nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden konnten. Unter der bewährten Leitung von Ernst Meier kamen 27 Interessierte – Frauen, Männer und Jugendliche – ins MZG Werkhof Eschen, um dort unter Anleitung ein Wildbienenhotel zu bauen. Eifrig wurden die von Ernst Meier vorgefertigten Holzkästchen mit Holzklötzen, Bambus, Schilf und anderen Naturmaterialien ausgefüllt. Im Nebenraum unterstützten die Imkerkollegen Peter Stoss und Werner Hemmerle die „Hotelbauer“ mit dem Bohren von unterschiedlich grossen Löchern in die Holzklötze. Am Schluss der Veranstaltung konnten die mit viel Elan und Freude fabrizierten Kunstwerke bestaunt und anschliessend nach Hause mitgenommen werden.



Vaduz erleben

Im Rahmen der Frühlingsveranstaltung der Vaduzer Seniorenkommission besuchten am 22. Mai die Vaduzer Senioren unseren Lehrbienenstand. Trotz der ungünstigen Wetterlage waren einige Interessierte der Einladung von Hansrudi Sele gefolgt. Nach der Begrüssung durch Werner Hemmerle wurde der DVD „Der Imker“ vorgeführt. Anschliessend beim gemütlichen Beisammensein, wurde bei Getränken und von Hansrudi gegrillten Curry-Würstchen, lebhaft rund um das Thema Bienen diskutiert.



Die Gesundheitsseite



Heilkraft von Bienenprodukten

Liebe Imkerkolleginnen und -kollegen

Für die aktuelle Bienenzeitung möchte ich nochmals auf das Thema Propolis zurückkommen. Passend, weil im Herbst durch die Bienen gesammeltes Propolis am stärksten wirkstoffhaltig ist.

Beitrag von Maria A. Wohlwend

Wichtig für uns Imker ist dabei, darauf zu achten, dass keine Rückstände der Varroamilben-Behandlung enthalten sind. Darum empfiehlt es sich, die Propolis-Sammelgitter erst 2 Wochen nach Behandlung mit Ameisensäure in die Bienenbeute einzulegen. Bei Behandlung mit Thymol sollte von einer Sammlung des Propolis abgesehen werden. Propolis darf für den eigenen Bedarf gesammelt werden.

Im ersten Artikel der Gesundheitsseite bin ich schon auf die Bereiche Haut, Hals und Rachen eingegangen. Heute möchte ich Euch aufzeigen weshalb im Bereich der Verdauung Propolis unterstützend wirkt.

Schaut man die Inhaltsstoffe von Propolis genauer an, dann sieht man, dass es Vitamin A, B u. E, Zink, Eisen, Mangan, Selen u.a. enthält. Die detaillierte Liste unten zeigt die Propolisinhaltsstoffe und welche Wirkungen sie auf die Verdauung haben. Inhaltsstoffe und Wirkungsweisen, die nicht für die Verdauung relevant sind, habe ich entfernt.



Inhaltsstoffe

BISABOLOL
KAFFEESÄURE

ZIMTSÄURE
SALICIN
PINOCEMBRIN

PINOBANKSIN
GALANGIN
QUERCININ
RUTHIN
Vitamin A
Vitamin B1
Vitamin B3

Wirkungsweise

entzündungshemmend, spasmolytisch (krampflösend)
Antioxidanz, antibakteriell, antiviral, antimykotisch (gegen Pilze wirkend),
entzündungshemmend, antitumoral, lokalanästhetisch
Antioxidanz, wirkt gegen Staphylococcus aureus
Analgetisch, entzündungshemmend
Antibakteriell, antimykotisch, lokalanästhesierend, Anti Helicobacter pylori,
Anti Candida albicans
Antioxidanz, antimikrobiell, antimykotisch
Antibakteriell, antimykotisch, entzündungshemmend
Antioxidanz, antikarzinogen, antiviral, spasmolytisch
antibakteriell, antiviral
gesundes Zellwachstum fördernd (Haut, Schleimhaut), Antioxidanz,
Energieproduktion, Kohlehydrat-, Fettstoffwechsel
Antioxidanz, Eiweiss-, Fett-, Kohlehydratmetabolismus, Zellstoffwechsel,
Blutzucker regulierend



Inhaltsstoffe

Vitamin E
Eisen
Mangan

Selen
Zink

Wirkungsweise

Antioxidanz, Fettstoffwechsel,
Enzymbestandteil,
Enzymaktivierung,
Freisetzung von Insulin, Antioxidanz
Antioxidanz,
Antioxidanz, Zell-, Hormon-,
Fett-, Kohlenhydrat-,
Eiweissstoffwechsel,

Aus diesen Wirkungsweisen kann Propolis auch entsprechend bei Behandlungen von Magen- und Darmgeschwüren, Blähungen, Gallenbeschwerden, erhöhte Blutfettwerte, Leberschutz und zur Vorbeugung von Diabetes eingesetzt werden.

Dazu eignet sich die Anwendung von Kapseln besser als die Tinkturen, da sie höher dosierbar sind. Die Gelatine Kapseln beinhalten Propolis-pulver. Dazu nehme man täglich 1-2 Kaps. morgens, mittags und abends. Die Behandlung sollte 3 Tage länger dauern als die Schmerzen anhalten.

Wichtig zu beachten, dass eine Behandlung von Geschwüren oder auch Diabetes in die Begleitung eines Arztes oder Heilpraktikers gehört.

Das von den Bienen eingetragene Kittharz wird überwiegend von den Knospen verschiedener Bäume gesammelt und durch bieneneigene Fermente zu Propolis verarbeitet.

Propolis ist ein natürliches Antibiotikum und hat des Weiteren auch eine antiseptische Wirkung.

Maria Wohlwend
Naturheilpraxis
Feldgasse 7
9485 Nendeln
Tel: +41 79 815 49 17
E-mail: mawo@look4.li

Erfolgreicher Kursabschluss

Nach erfolgreicher Grundausbildung haben Maria A. Wohlwend und Isidor Beck ihr Imkerdiplom beim Abschlussabend erhalten, herzliche Gratulation. Der Ausbildungslehrgang hat zwei Jahre gedauert und wurde zusammen mit dem Bienenzüchterverein Werdenberg durchgeführt. Er fand in der Landwirtschaftlichen Schule Rheinhof in Salez sowie auch auf unserem Lehrbienenstand statt. Vielen Dank an die Kursleiter Reto Frick, Hans Opplinger und Lorenz Huber. Im Frühjahr beginnt ein neuer Ausbildungskurs, interessierte Neuimker mögen sich bitte melden.



Herzliche Gratulation an Maria A. Wohlwend und Isidor Beck zum erfolgreichen Abschluss der Imkergrundausbildung. Wir wünschen viel Freude und Erfolg in der Imkerei!



Aktivitäten und Termine

Wann

So 8. Dezember

17.00 Uhr

Was

Ambrosiusfeier

Wo

Vaduz

Sa 15. Februar

14.00 Uhr

Generalversammlung

Schaan

11. - 14. September 2014

88. Kongress deutschsprachiger Imker in Schwäbisch Gmünd



Schulbesuch

Am 28. Mai besuchte eine Mädchenklasse des Instituts St. Josef aus Feldkirch in Begleitung von zwei Lehrpersonen unseren Lehrbienenstand. Manfred Biedermann begrüßte die Gäste und informierte über unseren Imkerverein und die Bienen. Nach der Vorführung des Films „Der Honig“ und einer Frage- und Antwortrunde öffnete Manfred im Freien ein sanftmütiges Bienenvolk und entnahm eine Brutwabe. Die jugendlichen Gäste konnten staunend die gezeichnete Königin betrachten und die Bienen, welche ruhig auf der Wabe verharren.

Werner Hemmerle

Zu verkaufen

2 Oxalsäure-Verdampfungsgeräte, hergestellt aus hochwertigem Präzisionsstahl, inkl. Lötlampe.

Preis pro Stk. CHF 100.-

Interessenten melden sich bitte beim Imkerverein Triesen:

Alexander Wohlwend
Tel. Nr. +423 792 19 68
info@wohlwend.info



Hochzeitsflug online



Der Begattungsflug zählt zu den beeindruckendsten Szenen im Film *More than Honey*. Wer den Film verpasst hat, kann sich das für Drohnen tödliche Vergnügen jetzt online ansehen.

Youtube:
Queen bees wedding flight



Bienen-aktuell

Impressum

Mitteilungen des Liechtensteiner Imkervereins

Erscheinungsweise:
Nach Bedarf, 3-5 mal jährlich

Redaktion:
Vorstand des Imkervereins

Manfred Biedermann
Auf Berg 27
9493 Mauren
Tel. 00423 373 32 05
E-Mail:
manfred.biedermann@gmx.net

15. Jahrgang
Gesamtausgabe Nr. 73
Dezember 2013

