

GEMEINSCHAFTSVERSUCH

Mit Zwischenfrüchten Bienen durch den Winter helfen

PUCKING/ST. FLORIAN AM INN/KIRCHDORF AM INN. Der Anbau von Zwischenfrüchten birgt viele Vorteile: Die Bodengesundheit wird verbessert und Unkräuter unterdrückt. Außerdem dient er dem Grundwasser- und Erosionsschutz. Und auch für Winterbienen bieten Zwischenfrüchte hochwertige Pollen, welche eine wichtige Eiweiß-Nahrungsgrundlage darstellen. Nun soll die Bedeutung des Zwischenfruchtanbaus für die Entwicklung der Winterbienen untermauert werden. Dafür wird ein Gemeinschaftsversuch durchgeführt.

In einem Bienenvolk leben neben einer Königin und Drohnen vor allem Arbeiterbienen. Bei diesen unterscheidet man zwischen Sommer- und Winterbienen. Die Sommerbienen, die im Frühjahr schlüpfen, werden bis zu sechs Wochen alt. Ihre Aufgabe besteht in der Pflege der Brut und im Sammeln von Nektar sowie Pollen. Mit Ende Juli wachsen die ersten Winterbienen heran. Sie leben bis zu neun Monate.

Bienen benötigen als Nahrung ausreichend Wasser, Kohlehydrate und Eiweiße. Nektar beziehungsweise Honigtau spendet die Kohlehydrate, Pollen liefern das Eiweiß, Fette, Mineralstoffe und Vitamine. Die Vorräte werden in den Waben eingelagert und im Fettkörper der Biene gespeichert. Von Frühjahr bis Sommer gibt es für die Bienen ein vielseitiges Nahrungsangebot, das in den Folge Monaten aber stark abnimmt.

Nahrung bis in den Herbst

Aufgrund der langen Lebensdauer und ihrer Aufgabe kommt dem Fettkörper der Winterbiene besondere Bedeutung zu. Hier liegt die Stärke der Zwischenfrüchte, die den Winterbienen bis weit in



Feldbegehung in Pucking, v.l.: Franz Waldenberger, Thomas Wallner, Alexander Achleitner, Christina Siegl, Andreas Heinzl

Foto: Bienenzentrum OÖ

den Herbst hinein wichtige Nahrung liefern können.

Erstmals wird heuer ein bienenfreundlicher Zwischenfruchtversuch gestartet. Neben dem Standort in Pucking wird dieser auch im Innviertel in den Gemeinden St. Florian am Inn und Kirchdorf am Inn durchgeführt. Der Gemeinschaftsversuch wird vom Bienenzentrum OÖ, der Boden.Wasser.Schutz.Beratung der Landwirtschaftskammer OÖ, dem Maschinenring OÖ und dem Österreichischen Erwerbsimkerverband ausgeführt.

Pollen werden untersucht

Mittels verschiedener Anbauverfahren legten Landwirte auf den Versuchsflächen bereits eine Zwischenfruchtmischung an, welche auf die Anforderungen der Bienen und gemäß den ÖPUL-Bestimmungen abgestimmt ist. Daraufhin stellten Imker Bienenvölker zu diesen Versuchsflächen und stateten sie mit Pollenfallen und digitalen Stockwaagen aus. Nach Abschluss des Projektes wird dann der eingetragene Pollen, allenfalls auch der Nektar, auf seine Herkunft untersucht.

Ende des Jahres werden die Ergebnisse veröffentlicht, damit soll das Bewusstsein für die Bedeutung des Zwischenfruchtanbaus

für den Schutz der Bienen gestärkt werden.

Imker und Landwirte arbeiten zusammen

„Zwischenfrüchte leisten einen wichtigen Beitrag für das Überleben des Bienenvolkes im Winter. Das ist eine wichtige Basis dafür, damit sich Jungbienen in der nächsten Imkersaison gut entwickeln können. Dieser Gemeinschaftsversuch ist ein hervorragendes Beispiel, dass mittels nachhaltiger, boden- und gewässerschonender landwirtschaftlicher Praktiken die Biodiversität und damit auch die heimische Bienenvolkpopulation gefördert werden kann“, so Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ. „Die Zusammenarbeit von Imkern und Landwirten zeigt das Bewusstsein für die Bedeutung des Erhalts und der Förderung der Bienenvolkpopulation für das ökologische Gleichgewicht und die landwirtschaftliche Produktivität.“ Auf den Flächen fanden bereits Besichtigungen mit Experten statt. Dabei wurde besonders auf den Austausch unter den Mitgliedern der beiden landwirtschaftlichen Erwerbszweige Imkerei und Ackerbau geachtet. Der letzte Besichtigungstermin ist für 2. Oktober geplant. ■

REZEPT-TIPP

von Tips-Bloggerin
Bernadette Wurzinger



Spanische Tortilla mit Eierschwammerl

Zutaten (1 kleine Tortilla, 2 Portionen):

500 g Kartoffeln, 4 Eier
Salz und Pfeffer
1 rote Zwiebel
1 große Tasse frische Eierschwammerl, frische Kräuter zum Garnieren
50 ml Olivenöl



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden bzw. hobeln. Die Zwiebel schälen und würfeln, die Eierschwammerl putzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln und die Zwiebeln rund zehn Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln beiseite stellen und in der gleichen Pfanne, die bereits gut geölt ist, die Eierschwammerl 2-3 Minuten anrösten. Die Hälfte davon zu den Kartoffeln geben, den Rest aufbewahren. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Die Kartoffeln, Zwiebeln und Eierschwammerl in eine Ofenform mit ca. 15 cm Durchmesser schichten, die Eimischung darübergießen. Im Ofen bei 250 Grad für 15 Minuten stocken lassen. Zum Servieren die Tortilla aus der Form stürzen und mit den restlichen Eierschwammerl sowie frischen Kräutern anrichten. Viel Freude beim Ausprobieren und Nachkochen!

 einladungzumessen.com/blog

 [/einladungzumessen](https://www.facebook.com/einladungzumessen)

 [/einladungzumessen](https://www.instagram.com/einladungzumessen)

Weitere Rezepte auf
tips.at/Rezepte

