Festzeit-schrift

100 Jahre







GV

Obst- und Gartenbauverein
PILLERSEETAL seit 1921

Bienenzuchtverein Pillersee



Hoamat

Bau Ges.m.b.H.

Einladung zum Jubiläumsfest

100 Jahre

Obst- und Gartenbauverein
PILLERSEETAL seit 1921



Bienenzuchtverein Pillersee

Der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal und der Bienenzuchtverband Pillersee laden Sie ganz herzlich zum gemeinsamen 100-Jahr-Jubiläumsfest am **Samstag, 25. September und Sonntag, 26. September,** in den Festsaal Fieberbrunn ein.

Freitag, 24. September

19.00 Uhr	Gedenk- und Dankgottesdienst in der Pfarrkirche Fieberbrunn

Samstag, 25. September

11.00 Uhr	Eröffnung des Festes mit musikalischer Begleitung durch die „Pramauer Weisenbläser“
12.30 Uhr	Wie wird das Obst gepresst? Die Pressanlage ist in Betrieb und kann besichtigt werden. Ein Shuttle bringt Sie vom Dorfplatz zum Pressraum und wieder zurück (letzte Fahrt 14.30 Uhr).
13.00 Uhr	Vortrag von Maria Siegel zum Thema: Heimische Pflanzen, Artenvielfalt im Garten
13.00 Uhr	Kinderprogramm bis 15.30 Uhr mit Hubsi & Irene
15.00 Uhr	Vortrag von Rupert Mayr zum Thema: „Mit der Biene blüht ein Garten der Vielfalt für unsere Familien“
19.00 Uhr	Festabend für geladene Gäste

Sonntag, 26. September

10.00 Uhr	Beginn des Jubiläumsfestes
13.00 Uhr	Kinderprogramm bis 15.00 Uhr mit Hubsi & Irene
14.00 Uhr	Musikalische Unterhaltung
13.30 Uhr	Vortrag von Josef Putz zum Thema: Blumenschmuck für Haus und Garten
15.30 Uhr	Ziehung der Gewinner im Rahmen des Gewinnspieles
17.00 Uhr	Ausklang des Jubiläumsfestes

SORTEN bestimmung



Steht auf Ihrem Feld oder im Garten ein namenloser Apfel- oder Birnbaum, und Sie möchten wissen welche Sorte das ist?

Wir bieten Ihnen beim Jubiläumsfest eine pomologische Sortenbestimmung durch Experten an.

Bringen Sie mindestens sechs Stück bis **spätestens Donnerstag, 23. September, 15 Uhr,** in den Festsaal Fieberbrunn. Die dort anwesenden Pomologen werden eine Sortenbestimmung Ihres Obstes vornehmen.

MITMACHEN und gewinnen

Neben vielen tollen Sachpreisen warten diese sensationellen Hauptpreise auf Sie:



Saisonkarte SKI ALPINCARD
von den Bergbahnen Fieberbrunn

Rundes Hochbeet
von Pillersee Holz St. Ulrich

Reisegutschein
von Dödlinger Touristik Fieberbrunn

Informationen zur Teilnahme am Gewinnspiel erhalten Sie **am Stand der Imker** beim Jubiläumsfest im Festsaal Fieberbrunn.

Der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal und der Bienenzuchtverein Pillersee freuen sich auf viele Besucher.



Liebe Leserinnen und Leser, liebe Mitglieder und Freunde des Obst- und Gartenbauvereines Pillerseetal!
Im Namen des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine „Grünes Tirol“ übermittle ich die besten Glückwünsche und gratuliere allen Verantwortlichen und Mitgliedern des Obst- und Gartenbauvereins Pillerseetal zum 100-Jahr-Jubiläum. Um solch ein Jubiläum überhaupt feiern zu können, ist die ehrenamtliche Beteiligung von vielen Menschen erforderlich. Von diesen Menschen lebt ein Verein und Ihnen gilt mein besonderer Dank.
Eine erfolgreiche Vereinsarbeit ist geprägt von Einsatzbereitschaft und Idealismus. Wir vom Verband sind erfreut, dass wir so engagierte Vereinsverantwortliche im Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal haben, die sich in ihrer Freizeit dafür einsetzen. Ein Verein mit über 400 Mitgliedern zeigt den Stellenwert seiner Aktivitäten in einer Region. Heute können die Mitglieder mit berechtigtem Stolz auf eine lange Tradition zurückblicken, in der sich der Verein große Verdienste um die Wahrung des Umweltschutzes, der Ortsbildpflege, die Erhaltung und Gestaltung unserer Tiroler Kulturlandschaft sowie der Förderung des Obst-, Gemüse- und Gartenbaues erworben hat. Ich bedanke mich bei allen Verantwortlichen vergangener und heutiger Tage für ihr Engagement und wünsche weiterhin viel Freude und Erfolg sowie eine weitere gute Zusammenarbeit.

Helmut Stubenvoll,
Landesobmann der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine



Der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal zählt zu den ältesten Obst- und Gartenbauvereinen in Tirol. Damals noch in einer Zeit gegründet, in der nach dem ersten Weltkrieg große Lebensmittelknappheit geherrscht hat. Der Anbau von Obst- und Gemüse stand im Vordergrund.
Nach dem Wirtschaftsaufschwung in den 60iger und 70iger Jahren änderte sich die Zielsetzung in den Vereinen. Die Pflege der Gärten und der Blumenschmuck am Balkon wurden verstärkt in den Mittelpunkt gerückt. Auch gesellschaftliche Zusammenkünfte und die Gemeinschaftspflege waren wichtige Inhalte in der Vereinsarbeit. Wir zählen in Tirol 117 Vereine mit mehr als 21000 Mitglieder. Der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal zählt zu den Säulen des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine.
Eine hohe Mitgliederzahl, eine funktionierende Obstverarbeitungsanlage und engagierte Vorstandsmitglieder mit Stefan Wörter als Obmann an der Spitze, sind Aushängeschilder des Obst- und Gartenbauvereines.
Ich möchte mich bei allen Funktionären für die Arbeit und für die freundschaftliche Zusammenarbeit bedanken. Ich wünsche dem Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal ein gutes Gelingen der 100-Jahr-Feier.

Ing. Manfred Putz, Landesgeschäftsführer



Der Obst- und Gartenbauverein sowie der Imkerverein im Pillerseetal feiern heuer ihren 100- jährigen Bestand. Ich gratuliere dazu ganz herzlich.
Ganz handfeste Gründe, nämlich der Mangel an Nahrungsmitteln, haben damals zu den Vereinsgründungen geführt und die wirtschaftlichen Umstände und die Ernährungssituation kurz nach dem 1. Weltkrieg sind heute kaum noch vorstellbar.
Heute dagegen haben wir fast alles und das zu jeder Zeit. Das gilt besonders für unsere Nahrungsmittel. Je mehr aber von einem Gut vorhanden ist, umso weniger Wert wird ihm beigemessen. Das Bemühen der jubilierenden Vereine um gesundes Obst und Gemüse sowie wertvollen Honig trägt aber ganz wesentlich dazu bei, das Bewusstsein für die Bedeutung und den Wert heimischer Lebensmittel insgesamt zu stärken. Ich wünsche den beiden jubilierenden Vereinen dabei weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Dr. Michael Berger, Bezirkshauptmann

Plattner
Blütenflair & Gartenlust



100 Jahre im Dienst heimischer Gärten unterwegs!
„Gesundes Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten" – diesem Leitspruch fühlt sich der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal nun seit über 100 Jahren verbunden.
Ich darf zu diesem bemerkenswerten Jubiläum seitens der Marktgemeinde Fieberbrunn sehr herzlich gratulieren und freue mich, dass jüngere Mitglieder von den erfahrenen „Gartlern" unterstützt und gefördert werden. Ein besonderer Dank gilt der Aktion „Äpfel/Apfelsaft für die heimischen Schulen" am Tag des Apfels – hier lernen bereits die Kleinsten die Regionalität kennen und schätzen. Bereits im letzten Jahr feierte der Bienenzuchtverein Pillerseetal sein 100jähriges Bestehen – auch dazu alles Gute!
Beide Vereine leisten einen wichtigen Beitrag für unsere Gesellschaft – dazu weiterhin viel Erfolg und viele engagierte Mitglieder!

Dr. Walter Astner, Bürgermeister Fieberbrunn



Es freut mich, dem Obst- und Gartenbauverein zum 100-Jahr-Jubiläum gratulieren zu dürfen.
Der Obst- und Gartenbauverein ist in vielen Belangen ein wichtiger Ratgeber und Ansprechpartner geworden, der hilft die Vielfalt unserer Natur zu schützen, zu erhalten, zu pflegen und Wissen von Generation zu Generation weiterzugeben.
Das rege Vereinsleben mit reichhaltigen Kursangeboten, Vorträgen, Exkursionen stärkt die Gemeinschaft in der Region. Bereits bei den Kindern wird durch Veranstaltungen das Interesse an der Natur geweckt. Aus unserer Region ist der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal nicht mehr weg zu denken.
Auch dem Bienenzuchtverein möchte ich zum Jubiläum herzlich gratulieren. Beide Vereine bilden eine Symbiose für eine blühende und intakte Natur, was für unseren Lebensraum und unsere Umwelt von großer Bedeutung ist. Den Vereinen und deren Mitglieder/Innen darf ich für die erbrachten Leistungen und das ehrenamtliche Engagement danken und für die Zukunft alles Gute wünschen.

Leo Niedermoser Bürgermeister St. Jakob in Haus



„Ein Herz für's Grüne" – so könnte man die große Mitgliederschaft (über 400 Mitglieder) den Obst- und Gartenbauverein Pillersee beschreiben! Jede bzw. jeder von euch trägt sehr viel für eine heile Umwelt bei! In den letzten Jahren kann man beobachten, dass im Hinblick auf das Thema Klimaschutz auf Eigenanbau großer Wert gelegt wird. Ob beim Obstbäume züchten oder veredeln, beim eigenen Gemüsegarten anbauen, es macht jedem Hobbygärtner Freude, dem Wachstum seiner Arbeit zuzuschauen. Ihr beeinflusst aber auch das Wohlbefinden der Menschen durch Gestalt, Düfte, Farben und gebt jeder Umgebung eine besondere Note. Für euren Fleiß, die viele sprießende oder erbauliche Arbeit gebührt euch allen ein riesengroßes Dankeschön! Bleibt weiterhin so umtriebig und aktiv, denn wir sind alle sehr glücklich und froh über euer umweltfreundliches Schaffen!
Dem tüchtigen Imkerverein Pillersee gratulieren wir von Herzen zum letztjährigen großen Jubiläum! Aufgrund der Corona – Pandemie war ein Fest abhalten nicht möglich. Umso erfreulicher ist, dass heuer mit dem Obst- und Gartenbauverein gemeinsam gefeiert wird! „Wenn die Biene von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben" – Zitat von Albert Einstein.
Herzliche Gratulation beiden Vereinen zum großen Jubiläum und für die Zukunft alles Gute, viel Freude und immer gute Ernten und Erträge!

Brigitte Lackner, Bürgermeisterin St. Ulrich am Pillersee



100 Jahre Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal heißt 100 Jahre gepflegte Obstbäume als Blickfang im Landschaftsbild unserer Gemeinden.
Obstbäume erfreuen uns in den Gärten mit der Blüte im Frühjahr über das Reifen der Früchte im Sommer bis zur Laubfärbung im Herbst wie kaum ein anderes Gehölz.
Einen herzlichen Glückwunsch auch dem Bienenzuchtverein Pillersee zum 101-Jahr-Jubiläum. Danke an beide Vereine für die unzähligen Funktionärsstunden zum Erhalt unserer herrlichen Natur.

Konrad Walk, Bürgermeister Hochfilzen





Der Bienenzuchtverein Pillersee kann bereits auf eine 100-jährige Geschichte zurück blicken.
Die Imkerei ist nicht nur ein wichtiger Wirtschaftszweig, sondern auch im Hinblick auf das ganze Ökosystem von enormer Bedeutung.
Bienen bestäuben Wildpflanzen ebenso wie viele landwirtschaftliche Nutzpflanzen. Dadurch garantieren sie den Erhalt der natürlichen Vielfalt in unserem Land. Nur durch die Bienenhaltung der vielen Imkerinnen und Imker kann die flächendeckende Bestäubung im ganzen Land gewährleistet werden. Diese Leistung für die Gesellschaft wird durch die Arbeit unserer Vereine unentgeltlich geboten. Wisssenschaftler haben errechnet, dass der Wert der Bestäubung durch die Honigbiene zehnmal mehr ausmacht, als der Honigertrag, den der Bienenhalter ernten kann.
Im Namen des Österreichischen Imkerbundes und im Namen des Landesverbandes für Bienenzucht in Tirol gratuliere ich zum Jubiläum und bedanke ich mich bei allen Imkerinnen und Imkern, besonders bei den Funkionären für ihren Einsatz und Engagement und wünsche weiterhin alles Gute.

Ing. Reinhard Hetzenauer,
Präsident Österreichischer Imkerbund,
Präsident Landesverband für Bienenzucht in Tirol



100 Jahre Bienenzuchtverein Pillersee ist ein würdiger Anlass um Rückschau zu halten, zu feiern und zu danken. Die Wichtigkeit der Bienen für die Erzeugung von naturnahen, gesunden Lebensmitteln sowie die Erkenntnis der großen Bedeutung für die gesamte Umwelt haben unseren Verein durch die 100 Jahre geführt und geprägt.
Bienen sind modern geworden.
In zahlreichen interessanten Dokumentationen in Presse und Fernsehen wird über sie berichtet. „Etwas Süßes (Honig) in der Kehle bringt Sonne in die Seele“ singt Stefanie Werger. Genau so ist es mit den vielen genussvollen Obstsorten und Gemüsearten, welche durch das Zusammenwirken von Tieren und Pflanzen entstehen. Es freut mich, dass der Bienenzuchtverein Pillersee und der Obst-und Gartenbauverein Pillerseetal gemeinsam ihr 100jähriges Bestandsjubiläum feiern. Eine gute Zusammenarbeit beflügelt beide Vereine mit dem gemeinsamen Ziel: Eine gesunde, wunderschöne Natur im Pillerseetal und darüber hinaus!
Mein Dank ergeht an alle Imkerinnen und Imker und deren Helferinnen und Helfer für ihre gewissenhafte Arbeit. Danken möchte ich auch allen, welche es ermöglichen, Bienenstöcke auf ihrem Grund und Boden aufzustellen. Helfen wir einander und halten wir zusammen, sodass wir im Pillerseetal hochwertige, genussvolle Naturprodukte produzieren können und unsere Landschaft so erhalten , wie es sich unsere Kinder wünschen.

Sepp Hörl, Obmann Bienenzuchtverein Pillerseetal

Bei uns gibt‘s
keinen Honig um‘s Maul,
unser **regionales Angebot**
spricht für sich!



SPAR KOBLINGER MIT REGIONALEM HONIG AUS DER EIGENEN IMKEREI.
Mo - Fr: 06:30 - 18:30 Uhr | Samstag: 06:30 - 18:00 Uhr
eh20197@sparmarkt.at | 05354/88552 | **www.spar-stulrich.at**

Ihr Nahversorger im PillerseeTal
SPAR Koblinger

BTG BAUMANN TRANSPORTE
A-6380 St. Johann i.T., Salzburger Straße 33
Tel.: 05354-56990, E-Mail: baumann@baumann-transporte.at



Liebe Festgäste, liebe Mitglieder und Freunde des Obst- und Gartenbauvereines Pillerseetal!

Unsere Vorfahren haben für unsere Familien, im Einklang mit der Natur, die Grundlage für eine gesunde Ernährung geschaffen. Es gab dann aber eine Zeit, wo dieser Grundgedanke fast verloren ging. Heute darf man feststellen, dass junge Familien den Grundsatz „Natur im Garten“ wieder aufleben lassen. Durch den Klimawandel sind jetzt Sorten für den Anbau möglich, an die vor 40 Jahren noch keiner gedacht hat.
Unsere gemeinsame Aufgabe in der Zukunft muss sein, die Natur und die Pflanzenvielfalt zu erhalten und dabei im Miteinander Erfahrungen auszutauschen. Dann werden beide Gewinner sein: die Natur und wir, denn wir sind ein Teil von ihr.
Ich wünsche allen Besuchern eine interessante Ausstellung und viel Spaß beim „Gaschtln“ sowie beim Lesen der Jubiläumszeitschrift.

Stefan Wörter, Obmann des Obst- und Gartenbauvereines Pillerseetal



Der Ausschuss



V.l.: Sandra Neumayer (Pressearbeit), Josef Resch (Kassier), Manfred Rothmair (Kassier Stv.), Steffi Adelsberger (Beirätin, Pflanzentausch), Juliana Wallner (Obmann Stv.), Günter Baumann (Schriftführer Stv.), Traudi Koudelka (Schriftführerin), Barbara Niederwieser (Beirätin), Maria Lubach (Beirätin) und knieend Stefan Wörter.

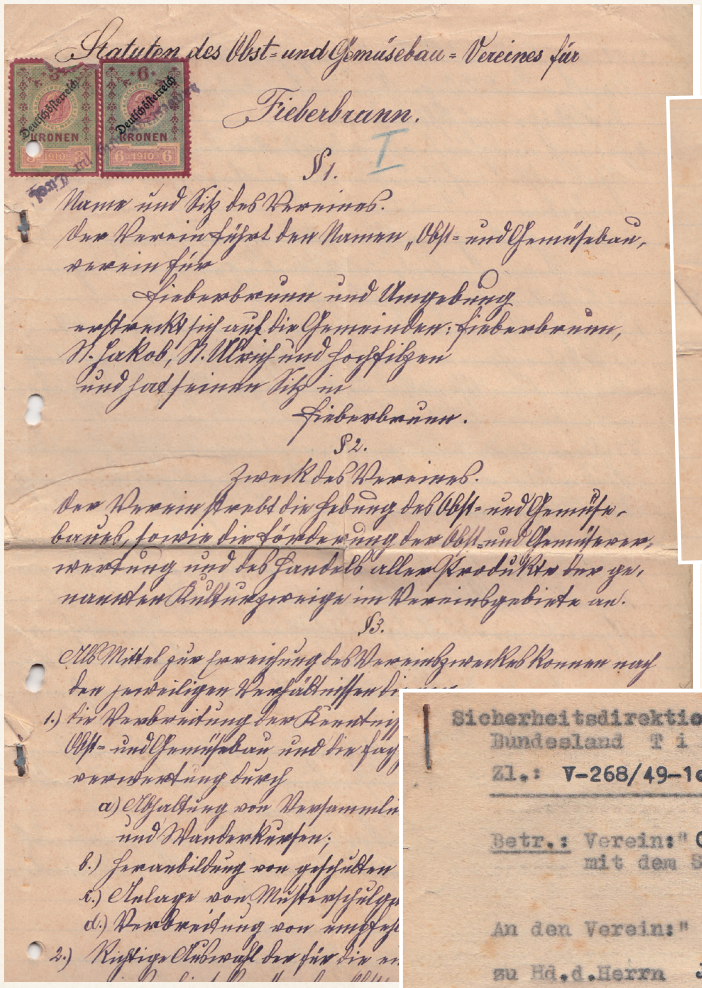
Für die Umsetzung der Aufgaben und Ziele des Vereines ist ein Ausschuss – der gut zusammen arbeitet – unablässig.
Die Aufgaben des Ausschusses umfassen die Vorbereitung, Veranlassung, Durchführung anliegender Projekte und Veranstaltungen sowie deren Kontrolle sowie die rechtlichen Grundlagen eines Vereines zu beaufsichtigen.
Bei regelmäßigen Sitzungen werden anliegende Aufgaben diskutiert und abgesegnet.
Weiters plant der Ausschuss jedes Jahr interessante Veranstaltungen, Exkursionen und Ausflüge für die bereits über 400 Mitglieder des Vereines. Ideen und Anregungen für Veranstaltungen nehmen die Ausschussmitglieder jederzeit gerne entgegen.

Bäckerei Maislinger

GT
Firma HINTERHOLZER
Heizung - Gas - Solar - Wasser
Telefon 05354 / 88612, **Fax** 05354 / 88612-2
6392 St. Jakob in Haus, Dorfstrasse 1
E-Mail: info@haus-hinterholzer.at

INTERSPORT® GÜNTHER
Ihr Sportberater im Pillerseetal
6393 St. Ulrich
6391 Fieberbrunn
www.intersportguenther.at

Gründung 1921



Statuten des Obst- und Gemüsebau-Vereines für Fieberbrunn.

§1. I

Name und Sitz des Vereines.

Der Verein führt den Namen „Obst- und Gemüsebau-verein für Fieberbrunn und Umgebung" mit dem Sitze in Fieberbrunn und erstreckt sich auf die Gemeinden Fieberbrunn, St. Jakob, St. Ulrich und Hochfilzen und hat seinen Sitz in Fieberbrunn.

§2.

Zweck des Vereines.

Der Verein bezweckt die Hebung des Obst- und Gemüse-baues, sowie die Förderung des Obst- und Gemüsever-wertung und des Handels aller Produkte des ge-nannten Einzugsgebietes im Vereinsgebiete und

§3.

Als Mittel zur Erreichung des Vereinszweckes kommen auf den jeweiligen Hauptversammlungen in Betracht:

1.) die Veranstaltung von Versammlungen, Obst- und Gemüsebau und die Förderung derselben;

a) Abhaltung von Versammlungen und Wanderversammlungen;

b.) Errichtung von gepflegten

c.) Anlage von Mustergärten

d.) Veranstaltung von

2.) Richtige Überwachung der für die

1921: Auszug aus den 1. Statuten des Obst- und Gemüsevereines für Fieberbrunn (li). Die Namen der ersten Ausschussmitglieder des Vereines wurden schriftlich festgehalten (oben)

Fieberbrunn, am 6. März 1921.

Waibl Paulus, Obmann in P.

Johann Fügl

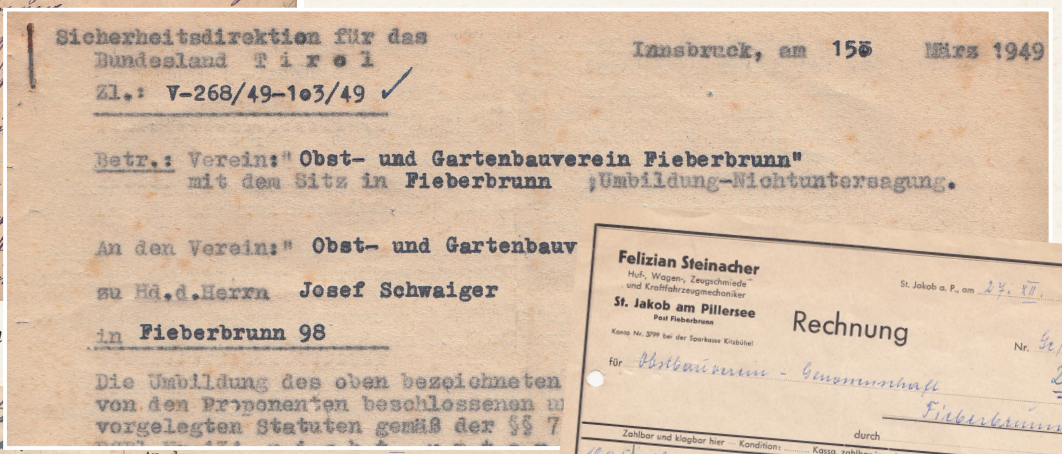
Hans Entlatner

Vorsteher

Hoffmannsegger Hofen.

Genehmigt v. d. Landbauerinnung für Tirol

Zl. V-691/I Innsbruck 22.3.1921.



Sicherheitsdirektion für das Bundesland Tirol

Zl.: V-268/49-103/49

Innsbruck, am 15. März 1949

Betr.: Verein: "Obst- und Gartenbauverein Fieberbrunn" mit dem Sitz in Fieberbrunn; Umbildung-Nichtuntersagung.

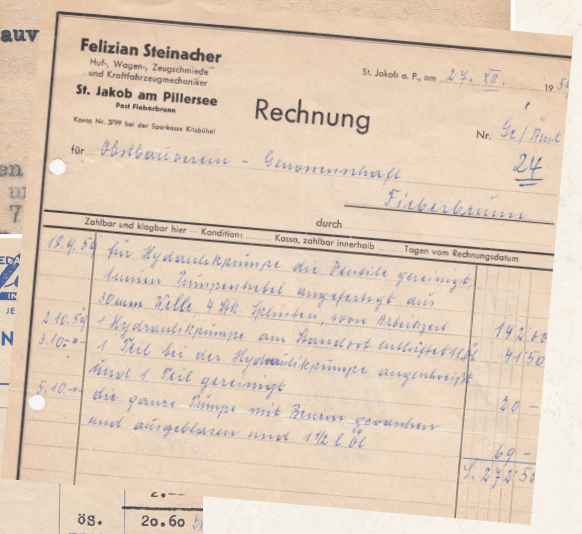
An den Verein: " Obst- und Gartenbauv

zu Hd. d. Herrn Josef Schwaiger

in Fieberbrunn 98

Die Umbildung des oben bezeichneten von den Proponenten beschlossenen u vorgelegten Statuten gemäß der §§ 7

1949: Post von der Sicherheitsdrektion für das Bundesland Tirol (re.)



Felizian Steinacher

Huf-, Wagen-, Zeugschmiede und Kraftfahrzeugmechaniker

St. Jakob am Pillersee

Post Fieberbrunn

Rechnung

Nr. 24

für Obstbauverein - Genossenschaft

Fieberbrunn

durch

Zahlbar und klagbar hier — Kondition: Kassa, zahlbar innerhalb — Tagen vom Rechnungsdatum

18.9.56 für Hydraulikpumpe die Ventile gereinigt

Damm Pumpenkolben ausgepreßt mit

30mm Hülle 4 Stk Splinten neue Achsbolzen

2.10.56 1 Hydraulikpumpe am Traktor aufmontiert

3.10.56 1 Teil bei der Hydraulikpumpe ausgebessert

Rest 1 Teil gereinigt

die ganze Pumpe mit Benzin gewaschen und aufgeblasen und 1½ l Öl

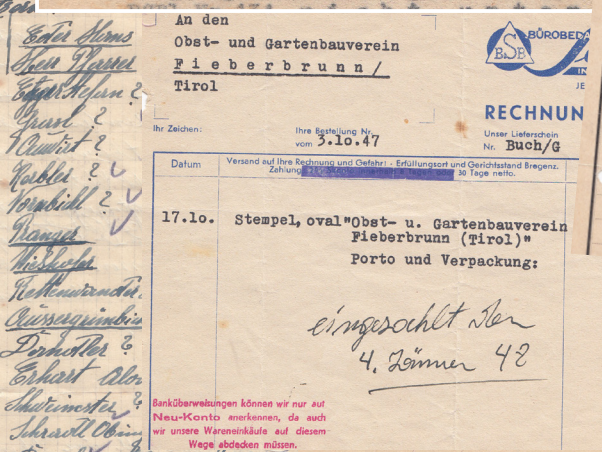
142.-

41.50

20.-

69.-

S. 272.50



An den

Obst- und Gartenbauverein

Fieberbrunn/

Tirol

BÜROBEDARF

RECHNUN

Ihr Zeichen: Ihre Bestellung Nr. vom 3.10.47 Unser Lieferschein Nr. Buch/G

Datum | Versend auf Ihre Rechnung und Gefahr: - Erfüllungsort und Gerichtsstand Bregenz. Zahlung 30 Tage netto.

17.10. Stempel, oval "Obst- u. Gartenbauverein Fieberbrunn (Tirol)"

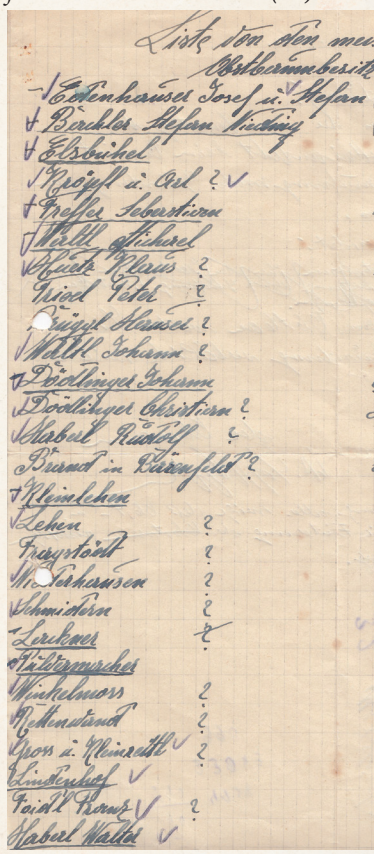
Porto und Verpackung:

eingesackelt den 4. Jänner 42

Bankübersweisungen können wir nur auf Neu-Konto anerkennen, da auch wir unsere Wareneinkäufe auf diesem Wege abdecken müssen.

öS. 20.60

Abrechnungen 1947 Bürobedarf und 1959 von Servicearbeiten.



Liste von den meist interessierten Obstbaumbesitzern.

Obstbauverein Stempel

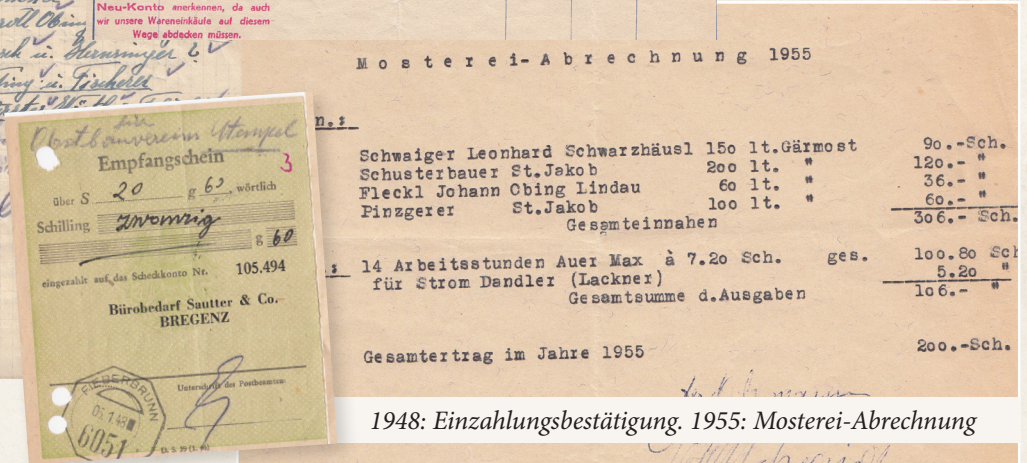
Empfangsschein 3

über S 20 g 60 wörtlich Zwanzig Schilling g 60

eingezahlt auf das Scheckkonto Nr. 105.494

Bürobedarf Sautter & Co. BREGENZ

PILLERSBRUNN 6051



Mosterei-Abrechnung 1955

n.:

Schwaiger Leonhard Schwarzhäusl 15o lt. Gärmost 9o.-Sch.

Schusterbauer St. Jakob 2oo lt. " 12o.- "

Fleckl Johann Obing Lindau 6o lt. " 36.- "

Pinzgerer St. Jakob 1oo lt. " 6o.- "

Gesamteinnahen 3o6.- Sch.

14 Arbeitsstunden Auer Max à 7.2o Sch. ges. 1oo.8o Sch

für Strom Dandler (Lackner) 5.2o "

Gesamtsumme d. Ausgaben 1o6.- "

Gesamtertrag im Jahre 1955 2oo.-Sch.

1948: Einzahlungsbestätigung. 1955: Mosterei-Abrechnung

Die Chronik des Obst- und Gartenbauvereines Pillerseetal. Kommen Sie mit auf eine Zeitreise.

1921 Am 6. März 1921 erfolgte die Gründung des Vereines unter der Bezeichnung „Obst- und Gemüsebauverein für Fieberbunn“. Die Gründungsmitglieder waren: Paulus Waibl (Oberlehrer i.R.), Johann Trixl (Doisch-Bauer), Hans Entleitner (Gasthof Obholzer), Stefan Lichtmannegger (Schradl-Lindau) und Johann Wenzbauer.
Diese Pioniere haben den Wert und die Notwendigkeit eines Obstbauvereines bereits erkannt. Wirtschaftliche und finanzielle Sorgen und Nöte in der Bevölkerung trugen dazu bei, dass durch vermehrten Anbau von Obst und Gemüse Ernährungsengpässe gelindert wurden. Schon damals wurde auf Obstsorten geachtet, die unserem Klima entsprechen.

1939 Am 10. Februar 1939 wurde der Landesverband sowie die angeschlossenen Vereine durch die NS aufgelöst. Während der Kriegszeit musste somit auch der „Obst- und Gemüsebauverein für Fieberbrunn“ ruhen.

1947 Am 17. Mai 1947 entschloss man sich im Gasthof Auwirt zu einer Wiedergründung des Vereines. Aus dem kleinen Mitgliederstand von 32 Mitgliedern wurde wieder ein Vereinsausschuss gewählt: Obmann Josef Schwaiger (Nieding), Obmann-Stellv. Stefan Schwaiger (Hansern), Kassier Martin Brunner (Doisch), Pfarrer Johann Madersbacher (Schriftführer), Max Auer (Baumwärter). Beiräte: Georg Rieser (Aussergrünbichl), Johann Trixl jun. (Doisch) und Christian Schwaiger (Fischerer).

In den Jahren nach Kriegsende wurde mit Nachdruck auf die Ertragssteigerung beim Obst- und Gemüseanbau zur besseren Versorgung der Bevölkerung geachtet.
Wanderlehrer Falch, ein Vordenker und Fachmann des Obstbaues (mehr dazu auf der Seite 16) konnte für einen dreitägigen Schnittkurs beim Wimmerbauern in St. Jakob verpflichtet werden.
Baumschnittmaßnahmen, Düngung und Schädlingsbekämpfung waren die damaligen Aktivitäten des Vereines zur Erreichung der gewünschten Ertragssteigerung.
Nach dem Krieg erhielt jeder Gemeindebürger eine bestimmte Fläche Acker zur Selbstversorgung zugewiesen, um darauf Kartoffel anzubauen.

1949 Am 15. März erfolgte dann die Eintragung des „Obst - und Gemüsebauvereines für Fieberbrunn“ in das Vereinsregister.

1950 Kurz darauf entschlossen sich die Ausschussmitglieder über Ankauf von vier Karrenspritzen (siehe Foto unten), zwei Brettspritzen und eine Rückenspritze zur Schädlingsbekämpfung im Obstbau. Besonders gebraucht wurden diese Spritzgeräte zur Abwehr des Kartoffelkäfers. Eine Anekdote besagt, dass die Amerikaner während des Krieges Kartoffelkäfer abgeworfen hätten und somit diese Plage ausgelöst haben. Mehr zu diesem Thema lesen Sie auf Seite 14.

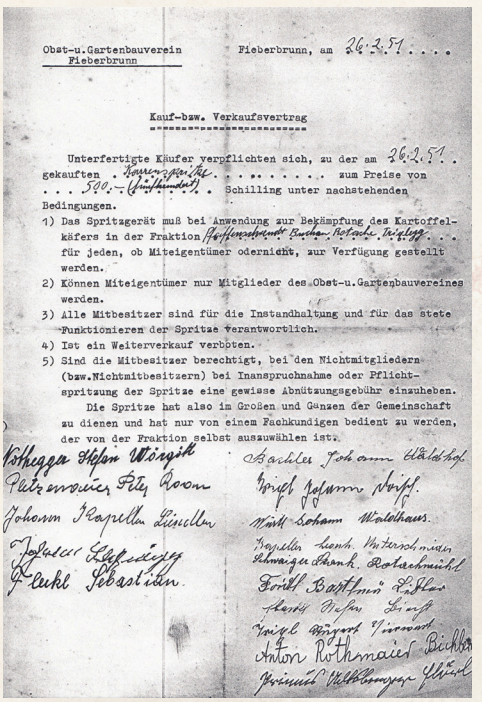
1951 Die erste Obstpresse wurde gekauft. Vom Obstverein Rum erwarb man in diesem Jahr eine gebrauchte Obstpresse und 1952 in der Waagenhütte des Pulvermacherbauern gegenüber dem Mangele-Haus aufgestellt (siehe Foto nächste Seite).
Die Bezirks-Bauernkammer Kufstein hat in diesem Jahr zu einer Umstellungsaktion und zur Umpfropfaktion von Wildkirschen in Fieberbrunn aufgerufen. Für die angebotene Beihilfe mussten Vorleistungen wie Abwerfen des Altholzes erfüllt werden. Die Edelreiser und die Umpfropfung übernahm kostenlos ein Baumwart des Verbandes, Bast und Baumwachs zahlte jeweils der Besitzer. Pro angewachsenem Pfropfkopf gab es für drei Edelreiser eine Prämie von AS 0,80, für vier Edelreiser AS 1,00.



1920: Baumschneiden auf einer altenStehleiter.



1950: Baumspritzen mit Karrenspritze.



Obst-u.Gartenbauverein Fieberbrunn — Fieberbrunn, am 26.2.51

Kauf-bzw. Verkaufsvertrag

Unterfertigte Käufer verpflichten sich, zu der am 26.2.51 gekauften Karrenspritze zum Preise von 500.- (fünfhundert) Schilling unter nachstehenden Bedingungen.

1) Das Spritzgerät muß bei Anwendung zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers in der Fraktion Hoffenreit Enzian Rotacke Mühlegg für jeden, ob Miteigentümer odernicht, zur Verfügung gestellt werden.
2) Können Miteigentümer nur Mitglieder des Obst-u.Gartenbauvereines werden.
3) Alle Mitbesitzer sind für die Instandhaltung und für das stete Funktionieren der Spritze verantwortlich.
4) Ist ein Weiterverkauf verboten.
5) Sind die Mitbesitzer berechtigt, bei den Nichtmitgliedern (bzw.Nichtmitbesitzern) bei Inanspruchnahme oder Pflichtspritzung der Spritze eine gewisse Abnützungsgebühr einzuheben.
Die Spritze hat also im Großen und Ganzen der Gemeinschaft zu dienen und hat nur von einem Fachkundigen bedient zu werden, der von der Fraktion selbst auszuwählen ist.

Februar 1951: Kaufvertrag über eine Karrenspritze. Der Kaufpreis betrug 500 ÖS.



1. Pressraum/Wagenhütte: Haus re. der Ache, nach der Brücke.



V.l.: Bezirksobmann Toni Laucher, Obmann Wast Kendlbacher, Georg Wimmer (Maurer Örgei) und Urban Schwaiger (Tragstättbauer).



Beim Fichten-Boschen setzen.



Aufnahme mit Gästen (Frau und Bub rechts) am Außergrünbichlhof Anfang der 70iger Jahre: Stefan Rieser (mi.) mit seiner Oma Maria (li.), seinem Vater Georg auf dem Weg zum Kartoffelfeld.



Üppiger Garten am Scheffaurerhof



Erfolgreiche „Kartoffelkäfer-Ernte“

Ein kleiner Kachelofen heizt im Winter das Elternschlaf-
zimmer.

Das grosse Schlafzimmer über der Stube ist durch eine
"Kastenreihe " abgetrennt. Dreiviertel des Raumes dient als
Schlafstätte (2 Betten eine Komode), während der übrige Teil
dieses Zimmers als Vorratsraum für Äpfel und Birnen dient.
Das Obst ist auf Stellagen gelagert. Steriliesiertes Obst in
Gläsern wird auf der Kastenreihe aufbewahrt.

./.







1966: Erbhof Tragstätt mit Spalierbaum in Fieberbrunn. Familie Urban Schwaiger Tragstätt, v.l.: Hoferbe Gottfried (18 J.), Frau Aloisia (47 J.) und Bauer Urban (48 J.) mit seinen Töchtern. Obstlagerung am Hof (siehe Text oben). *Fotos: Ursula Hollub*

1953 Am 17. Dezember fanden Neuwahlen statt. Sepp Schwaiger blieb dem Verein als Obmann erhalten. Johann Trixl wählte man zu seinem Stellvertreter. Martin Brunner war ab nun für die Finanzen zuständig und Leo Lichtmanegger wurde der Schriftführer des Vereines.

1954 In diesem Herbst wurden mit der ersten Obstpressmaschine bereits 1.150 Liter Apfelsaft gepresst.
Die Schädlingsbekämpfung war zu diesem Zeitpunkt aber oberstes Gebot. Aus Aufzeichnungen geht hervor, dass bei einer damaligen Winterspritz-Aktion 2.500 Liter Spritzbrühe das sind 150 kg Gelböl versprüht wurden.

1956 Nun kam es zu einem Obmannwechsel. Sepp Schwaiger übergab das Amt des Obmannes an Andreas Eppensteiner dessen Stellvertreter wurde Urban Schwaiger und Kassier blieb Leo Lichtmanegger.

1964 Andreas Eppensteiner verkaufte der Gemeinde verbilligt einen Grund in Rosenegg, am Bahnhofbühel, damit ein Pressraum und eine Feuerwehrzeughausgarage errichtet werden konnte.

1964 und 1965
Am Bahnhofbühel wurde dann von der Gemeinde und mit viel Eigenleistungen der Mitglieder ein Gebäude zur Verwendung als Pressraum und Feuerwehrzeughaus errichtet.

1966 Im neuen Pressraum fand dann auch gleich eine neue Obstpresse Platz. Diese kaufte der Verein von der Firma Stossier um 16.321 Schilling.

1967 bis 1976
Der sogenannte Wirtschaftswunder-Zeitraum bescherte dem Verein schlechte Zeiten mangels allgemeinem Interesse am Obst- und Gemüseanbau.
1976 fand bei Emmerich Weiskopf ein Baumschnittkurs statt, wo sich nur ein Teilnehmer einfand.
Baumbestellungen und Obstpressen waren nun die Hauptaufgaben des „Obst- und Gemüseverein für Fieberbrunn".

1975 Bei einer abgehaltenen Versammlung am Nationalfeiertag wurde ein komplett neuer Ausschuss gewählt: Obmann Hans Foidl (Vornbichl), Obmann-Stv. Andreas Eppensteiner, Kassier Walter Troger. Beiräte: Stefan Schwaiger, Stefan Haselsberger, Georg Wimmer, Sebastian Kendlbacher, Urban Schwaiger, und Leo Waltl.

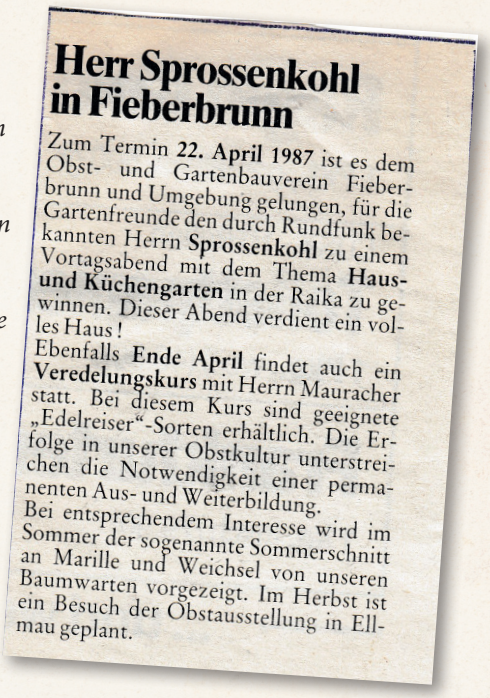
1979 Bereits vier Jahre später entschlossen sich die Mitglieder wieder für einen Obmannwechsel: Toni Hechenbichler (Schmiedern) übernimmt nun die Agenden des Vereines.

1981 Zwei Jahre später hatte der „Obst- und Gemüseverein für Fieberbrunn" 61 Mitglieder.

1982 In diesem Jahr war die Obsternte sehr ertragreich. Es wurden bereits 8.627 Liter Apfelsaft gepresst.

1984 Ab diesem Jahr ging ein Ruck durch den Obstbauverein. Die Sorge um die eigene Gesundheit rückt wieder in den Vordergrund. Ein Umdenkprozess geht durch das Land, die Obst- und Gartenbauvereine bekommen Aufwind.
Großes Interesse finden Beratungen über Gartengestaltung und Blumenschmuckaktionen. Tausende Gärten, Wohnobjekte und Grünanlagen werden durch das Kuratorium Schöneres Tirol in Zusammenarbeit mit den örtlichen Vereinen bewertet.
Jährliche Schnittkurse, mehrere Vorträge zu bestimmten Themen, Bildungsausflüge, Aus- und Weiterbildung waren die Grundgedanken des Vereines. Das überdurchschnittliche Interesse in der Bevölkerung bestätigte den eingeschlagenen Weg.
Die Vorträge wurden durchwegs in der Raika abgehalten, die Besucherzahlen schwankten zwischen 120 und 150 Personen.

Ca. 70 Personen kamen um den aus Rundfunk bekannten Herrn „Sprossenkohl" zu sehen und zu hören. Herr „Sprossenkohl" (Ing. Sieberer) gestaltete einen Vortragsabend speziell für die Hausfrauen. Den darauffolgenden Veredelungskurs mit Herrn Mauracher besuchten dann 45 Teilnehmer.



Herr Sprossenkohl in Fieberbrunn

Zum Termin **22. April 1987** ist es dem Obst- und Gartenbauverein Fieberbrunn und Umgebung gelungen, für die Gartenfreunde den durch Rundfunk bekannten Herrn **Sprossenkohl** zu einem Vortagsabend mit dem Thema **Haus- und Küchengarten** in der Raika zu gewinnen. Dieser Abend verdient ein volles Haus!
Ebenfalls **Ende April** findet auch ein **Veredelungskurs** mit Herrn Mauracher statt. Bei diesem Kurs sind geeignete „Edelreiser"-Sorten erhältlich. Die Erfolge in unserer Obstkultur unterstreichen die Notwendigkeit einer permanenten Aus- und Weiterbildung.
Bei entsprechendem Interesse wird im Sommer der sogenannte Sommerschnitt an Marille und Weichsel von unseren Baumwarten vorgezeigt. Im Herbst ist ein Besuch der Obstausstellung in Ellmau geplant.

1987 War seit langem wieder ein schlechtes Obstjahr. Die Obstpresse wurde nur eimal in Betrieb genomme. Dies sagt eigentlich alles aus.

1988 Erstmals wurde zur Sortenbestimmung eingeladen.
Ein überraschendes Ergebnis: Pfirsiche an „exponierten" Plätzen gedeihen gleich gut wie die Marille.
Dieses Jahr brachte die Obstpressanlage ein Spitzenergebnis hervor. Es wurden 13.835 Liter Saft gepresst.

1989 Der Verein stimmte dem Tausch des Pressraumes in Rosenegg zum Entsorgungsgebäude der Gemeinde zu. Die Obstpressanlage befindet sich nun in der Walchau. Wie sich jetzt herausstellt, eine richtige Entscheidung.
Rekordteilnahme bei einem Vortrag über Kompostbereitung in Haus und Garten, es waren über 150 Zuhörer dabei.

1990 Bei der Jahreshauptversammlung im März wurde die Idee eines Gartlerstammtisches, bei dem sich Interessierte treffen und ihre Erfahrungen und Tipps austauschen, geboren. Bereits 34 Interessierte trafen sich im Mai zum 1. Gartlerstammtisch beim Gasthof Auwirt.
Obmann Toni Hechenbichler äußerte den Wunsch eine Frau für die Organisation und Betreuung des Gartlerstammtisches zu gewinnen. Burgi Danzl nahm diese interessante Aufgabe an.

1991 Bei den Neuwahlen im Februar übernahm Sebastian Kendlbacher nun das Amt des Obmannes. Zu seinem Stellvertreter wurde Hain Thomas gewählt.

1996 Am Samstag, 28. September wurde das Jubiläum 75 Jahre Obst- und Gartenbauverein Fieberbrunn und Umgebung gefeiert. Aus diesem Anlass wurde beim Parkplatz am Sportplatz ein Jubiläumsbaum (Bergahorn) von Bürgermeister Herbert Grander eingepflanzt. Leider musste dieser Baum dem Hofer-Neubau weichen.



Obmann Wast Kendlbacher und Bürgermeister Herbert Grander bei der Pflanzung des Jubiläumsbaumes.

1997 Im Zuge der Jahreshauptversammlung fanden im Gasthof Knappenstube in Fieberbrunn wieder Neuwahlen statt: Toni Hechenbichler übernahm zum zweiten Mal das Amt des Obmannes. Sebastian Kendlbacher blieb als Stellvertreter dem Ausschuss erhalten.
Dieses Jahr wurden 7.720 Liter Saft gepresst.

1998 Der „Klotzenbrot-Hoangascht" wurde geboren. Ab diesem Jahr ist das Klotzenbrot und das damit verbundene gesellige Beisammensein immer ein Fixpunkt bei der jährlichen Jahreshauptversammlung.
Am 30. Jänner 1998 zählte der Obstverein bereits stolze 169 Mitglieder.
Mit 19.000 Liter Saft erbrachte die Obstpresse ein Spitzenergebnis in diesem Herbst.
Leider wurde im Jahr 1998 in Tirol erstmals der Feuerbrand festgestellt. Der Verein bestellte Kendlbacher Wast und Spiegl Franz zu den Feuerbrandbeauftragten, die dann umgehend geschult wurden. Die Schäden hatten gebietsmäßig in Tirol bereits große Ausmaße erreicht.

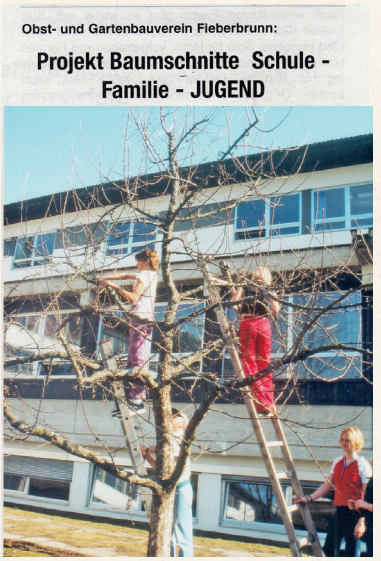


Die Marktgemeinde Fieberbrunn lud gemeinsam mit dem OGV am 25. Februar 1999 zum „Feuerbrandvortrag" in den Kundenraum der Raika Hauptstelle Fieberbrunn ein. Vortragender war Baumwart Stefan Kohlhofer aus Kitzbühel.

1999 Schwerpunkt war leider immer noch der Feuerbrand mit seiner Problematik. Die Bevölkerung wurde zur Rodung von Cotoneaster (Bodendecker), der die Wirtspflanze vom Feuerbrand ist, aufgerufen. Weiters wurde von der Landeslandwirtschafskammer für Tirol drei Seiten Hygienemaßnahmen herausgegeben, die eine Verschleppung des Feuerbrandes durch den Menschen verhindern soll. Spiegl Franz und Kendlbacher Wast wurden zusätzlich zum Feuerbrandbeauftragten auch noch zu Feuerbrandsachverständiger bestellt.

2000 Am 6. Februar kam es wieder zu einem Obmannswechsel. Otto Kompatscher als Obmann und Sebastian Kendlbacher als Stellvertreter standen nun an der Spitze des Vereines.
Das Jahr 2000 war ein gutes „Apfeljahr" und so konnten ca. 20.000 kg Äpfel zu Saft gepresst werden.

2001 Ein großes Anliegen war es, die Kinder und Jugendlichen für das Thema Obstbau zu interessieren. Aus diesem Grund wurden für Schüler/innen der Hauptschule Fieberbrunn im Zuge des Projektes „Schule-Familie-Jugend" Baumschnittkurse mit sichtlichem Erfolg abgehalten. Diese Bäume kann man heute noch bewundern.
Neben den üblichen Veranstaltungen wie Vorträge, Schnittkurse usw. lud der Verein zu seiner ersten „Obstpressparty" ins Presslokal in die Walchau ein.





Grillparty bei der Pressanlage in der Walchau.

2006 Nach sechs Jahren übergab Otto Kompatscher sein Amt an Hans Klammer. Der neue Obmann wurde sofort mit großen Entscheidungen bezüglich Obstpresse und Pressraum konfrontiert. Er fasste zusammen mit seinem Ausschuss einen richtungsweisenden Entschluss, die alte Pressanlage durch eine neue mit Pasteurisierung und Abpackungsanlage zu ersetzen. Hierfür mussten allerdings die Räumlichkeiten in der Walchau erweitert werden. Die Marktgemeinde Fieberbrunn und der Leaderverein PillerseeTal unterstützten

das Vorhaben. Über 1.100 freiwillige Arbeitsstunden, konsequente Planung und Ausführungen gewährleisteten den zeitgerechten Einsatz der Obstpressanlage.
In diesem Jahr gab es eine „Jahrhunderternte".

2007 Am 30. März ist Wast Kendlbacher leider verstorben. Sein jahrzehntelanges Wirken hat den „Obst- und Gartenbauverein Fieberbrunn" sehr geprägt.

2008 Am 6. August war es dann soweit. Es fand das 1. Pressen mit der neuen Anlage statt. Über 40.000 Liter Apfelsaft wurden gepresst. Aus dem ganzen Bezirk wurden die reifen Äpfel der modernen Anlage des Vereines anvertraut. Schließlich sollten sich die Anschaffungskosten von ca. 80.000 Euro rechnen. Die Saftqualität, die Haltbarkeit und die Abpackung sind optimal. Hausfrauen schätzen die Arbeitsvereinfachung sehr. Die kombinierte Anlage – also Obstpress- und Pasteurisierungsanlage ohne Beimischung von Konservierungsmitteln – ist das Herzstück. Für das Pressen z.Bsp. von Ribisel oder Weintrauben können sich Mitglieder eine Hydro- oder Spindelpresse vom Verein, für zu Hause, ausleihen. Übrigens: das Jahr 2008 war wieder ein „Obsternte-Rekordjahr".



ie Pressarbeit kann beginnen. Im Bild (v.l.) Obmann Hans lammer, Franz Spiegl als Zuständiger für die Öffentlichkeitsarbeit



Die Pasteurisierung garantiert lange Frische. Nur natur eignet sich zum Pressen.

2009 Norbert Gidi Treffer wurde am 20. November bei der Jahreshauptversammlung zum neuen Obmann gewählt. Mit ihm hat sich der gesamte Ausschuss neu formiert: Obmann-Stv. Andreas Pletzenauer (Tennhäusl), Schriftführer Thomas Wörgötter, Schriftführer-Stv. Günter Baumann, Kassierin Anita Resch, Kassier-Stv. Robert Ehrensberger, Chronist und Baumwärter-Koordinator Hans Klammer, Obstverwertung Toni Hechenbichler.

2001 Um die Präsentationen bei den verschiedenen Vorträgen zu erleichtern, entschloss man sich zum Kauf eines Beamers. Kosten dafür 1.000 Euro.

2011 Am Sonntag, 2. Oktober feierte der Verein sein 90-Jahr-Jubiläum mit umfangreichen Programm und einer Obstsortenbestimmung.

2014 Es wurden drei Plattformwägen um 1.100 Euro gekauft.
In diesem Jahr wurde eine neue Bandpresse, ein größerer Pasteur und ein neues Förderband für den Trester angeschafft. Verbliebene Kosten 50.500 Euro. Leider bekam man dafür keine Förderung, wegen zu kurzer Laufzeit der Vorinvestition im Sommer 2008.

Unter der Ära von Gidi Treffer fand auch die Namensänderung von Obst- und Gartenbauverein Fieberbrunn zu dem heutigen Vereinsnamen Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal statt. Seine Vorstellung war aber auch, alle Pillerseetalgemeinden zu einem Verein zusammenzuschließen. Bei einer in Waidring abgehaltenen Jahreshauptversammlung des Waidringer Obst- und Gartenbauvereines trug er seine Idee vor, diese wurde aber von den Waidringern nicht angenommen und sie stimmten einer Fusionierung nicht zu.

2016 Eine vereinseigene Homepage wurde in Auftrag gegeben und umgesetzt. www.ogv-pillerseetal.at



Gidi Treffer übergab nach 9-jähriger Obmanntätigkeit sein Amt an Stefan Wörter.

2018 Bei der Jahreshautpversammlung im Veranstaltungssaal in St. Ulrich übergab Gidi Treffer das Amt des Obmannes an Stefan Wörter aus St. Ulrich.

2019 Um eine immer bessere Qualtiät des gepressten Obstsaftes anbieten zu können, entschloss sich der Ausschuss zur Anschaffung einer Zentrifuge, diese filtert die Trübstoffe aus dem Saft. Die Kosten dafür betrugen 23.400 Euro.
Ende dieses Jahres wurde das Logo des Vereines durch ein neues, moderneres ersetzt.

2020 Im Frühjahr und Sommer konnten leider, coronabedingt, keine Veranstaltungen stattfinden und ein Treffen des Ausschusses war auch nicht möglich. Nur einmal im Herbst trafen sich die Ausschussmitglieder zu einer Sitzung, um das Programm für das Jubiläumsfest 2021 in Angriff zu nehmen. Weitere Treffen folgten dann erst wieder ab Ende Mai 2021.



2021 Zur ökologischen Schädlingsbekämpfung wurde eine Rückenspritze von der Firma Stihl um 800 Euro für den Verein angeschafft.

Kartoffelkäfer



Der Kartoffelkäfer gehört zur Familie der Blattkäfer und ist ein Neozoon, also ein Tier, das von seiner eigentlichen Heimat in andere Regionen eingeschleppt wurde und dort heimisch geworden ist. Er stammt ursprünglich aus dem amerikanischen Bundesstaat Colorado, daher auch der amerikanische Name Colorado beetle.
Von dort gelangte er Ende des 19. Jahrhunderts mit Schiffstransporten nach Europa. Schon für 1877 sind erste Funde aus den Häfen in Liverpool, Rotterdam und Mühlheim am Rhein belegt.
Da er in Europa keine natürlichen Fressfeinde hatte, breitete er sich rasch Richtung Osten aus. In seiner amerikanischen Heimat ernährte sich der Kartoffelkäfer zunächst polyphag, nutzte also viele verschiedene Pflanzen aus der Familie der Nachtschattengewächse wie zum Beispiel die Büffelklette.
In Europa angekommen, wurde er wählerisch, verschmähte andere Nachtschattengewächse und stürzte sich auf die Kartoffel.
Dies hatte verheerende Folgen für die rasch wachsende Bevölkerung in Stadt und Land.

Hausmittel gegen Kartoffelkäfer

Getrockneter Kaffeesatz oder noch besser Gesteinsmehl früh morgens auf die Blättern streuen.





Der Kartoffelkäfer legt bis zu 80 Eier auf die Blattunterseite, aus denen nach ca. 10 Tagen die Larven schlüpfen. Diese sind organgefarben, wachsen schnell und verpuppen sich anschließend in der Erde. Nach ungefähr 2 Wochen schlüpfen die Käfer und fressen die Blätter der Kartoffelpflanze zur Gänze ab, sodass der Erdapfel in der Erde abstirbt.

Auch die Schulen wurden dazu angehalten mit den Schülern die Käfer zu sammeln. Im Bild Lehrer Lanzinger mit Schülern bei der „Kartoffelkäfer-Ernte". *Fotograf: Max Porsche*

Kartoffelkäferbekämpfung

Durch die heuer etwas früh einsetzende Vegetation ist mit einem baldigen und gleichzeitig sehr massierten Kartoffelkäferbefall zu rechnen.
Die Besitzer von Kartoffeläckern werden gebeten, diese abzusuchen und nach Möglichkeit alle Käfer und Larven zu vernichten. Bei stärkerem Befall der Kartoffelanbauflächen ist unbedingt eine Schutzspritzung erforderlich. Nur eine exakte und frühzeitige Bekämpfung im ersten Larvenstadium gewährleistet einen guten Bekämpfungserfolg und verhindert eine weitere Ausbreitung dieses Schädlings.

Während des ersten Weltkrieges sprachen die Deutschen vom „Franzosenkäfer", dachten sie doch, dass Frankreich mit der gezielten Vermehrung des Schädlings die Lebensmittelversorgung im Deutschen Reich gefährden wolle.
In der Zeit des Nationalsozialismus wurde die Kartoffelkäfer-Fibel vom Kartoffelkäfer-Abwehrdienst des Reichsnährstandes an die Schulkinder verteilt.

Während des Zweiten Weltkriegs beschuldigten sich Großbritannien und Deutschland gegenseitig, Kartoffelkäfer über dem feindlichen Gebiet abzuwerfen und auch Frankreich forschte über den Kartoffelschädling. Dass englische Flugzeuge Kartoffelkäfer über Deutschland abgeworfen haben, konnte bis heute nicht bewiesen werden. Dagegen ist belegt, dass die deutsche Wehrmacht 1943 Kartoffelkäfer züchtete und 14 000 Stück bei Speyer über der Pfalz abwarf, um zu überprüfen, ob sie den Fall aus 8 000 Meter Höhe überstehen. Sie taten es.

Gegen England kam diese biologische Waffe aus verschiedenen Gründen allerdings nicht mehr zum Einsatz. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde ab 1950 in der DDR gezielt das Gerücht gestreut, dass die Amerikaner extra dafür gezüchtete Kartoffelkäfer – die Amikäfer - über der DDR abwerfen, um die sozialistische Landwirtschaft zu schwächen und die Lebensmittelversorgung der Bevölkerung zu gefährden. Mit dieser Geschichte sollte die Angst vor den Amerikanern im Kalten Krieg geschürt werden. Obwohl das DDR-Landwirtschaftsministerium längst wusste, dass es keine Abwürfe aus Käferbombern gab, blieb die Regierung noch lange bei der Legende vom amerikanischen „Karl Kahlfraß und seinem Lieschen", wofür es aber in den inzwischen geöffneten CIA-Archiven keine Belege gibt.

FORELLENRANCH

Die Forellenranch
- gutbürgerliche Küche mit frischem Fisch und Grillspezialitäten
- eigener Angelteich zum selber Fischen ohne Vorkenntnisse
- Unterwasserschaubereich • Escape Room
- Bogenparous mit 40 3D Tieren • großer Kinderspielplatz

Das Seestüberl
- Speisen, gekühlte Getränke und Eis
- Tretbootverleih • Badeplatz direkt am See

Forellenranch, Niedersee 4, 6393 St. Ulrich am Pillersee, Telefon: 0660 / 657 19 21, www.forellenranch.at

Die Obmänner einst und jetzt



1947 - 1956
Gründungsmitglied und 1. Obmann Sepp Schwaiger(Nieding)



1956 - 1975
Andi Eppensteiner (Prangern)



1975 - 1979
Hans Foidl (Vornbichl)



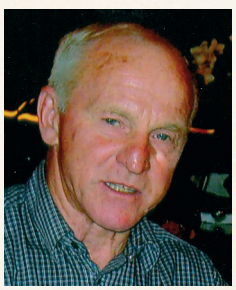
1979 - 1991
1997 - 2000
Toni Hechenbichler (Schmiedern)



1991-1997
Wast Kendlbacher



2000-2006
Otto Kompatscher



2006-2010
Hans Klammer



2010 -2018
N. Gidi Treffer



seit 2018
Stefan Wörter

GV
Obst- und Gartenbauverein
PILLERSEETAL seit 1921

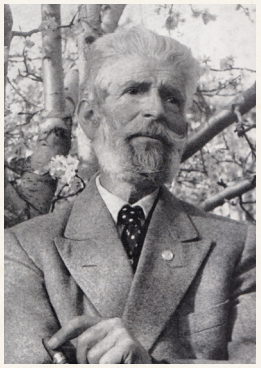
Äpfel zum gleich Essen:
Piros, Alkmene,
Jakob Fischer, Rubinola
Super Lageräpfel:
Lütticher Rambur,
Roter Trierer Weinapfel,
Boskoop, Topaz, Weißer
Winterglockenapfel

SPARKASSE
in Fieberbrunn

Herzliche Gratulation zum Jubiläum!



#glaubandich



Vater des Tiroler Obstbaues
Obstbau-Wanderlehrer Anton Falch

Anton Falch (Bild links) ist wohl der bekannteste Spross aus der Pomologenfamilie Falch aus Grins. Schon sein Vater Josef Falch (geb. 27.6.1847) war begeisterter Obstbauer. In der Erkenntnis, dass gerade im Obstbau zusätzliche Erwerbschancen liegen, besuchte er aus freien Stücken die Fachschule in Reuthlingen (unter dem Obstbauzüchter Dr. E. Lucas) und wurde dann vom Landeskulturrat als erster Obstbau-Wanderlehrer Nordtirols angestellt. Damit erhielt der bis dahin in Kloster- und Pfarrgärten wohl gehegte, im Landesdurchschnitt aber auf Zufallssämlinge beruhende Obstbau die ersten fachlichen und wirtschaftlichen Ausrichtungen auf breiter Landesebene. Josef Falch legte 1875 in Grins auf eigenem Grund die erste Baumschule Nordtirols an, vermehrte an die 120 Apfel- und Birnensorten und prüfte neue Varianten. Neben den ersten Mustergärten schuf er auch den Sortimentsgarten der LLA Rotholz. Jährlich hielt er dort vierwöchige Obstbaukurse und eigene Kurse für Volksschullehrer in Grins.
Sein ältester Sohn, Anton Falch (geb. 10.5.1875 in Grins, gest. 5. 3.1962 in Rum), war zwar zur Hofübernahme bestimmt, doch zieht es ihn, beseelt vom Obstbau, vorerst in die Welt hinaus. In der Fahrschule Gaisenheim fallen sofort seine Kenntnisse auf, und er wird Betreuer der Anstaltsgärten. Trotz verlockender Angebote nach Sachsen oder als Chef einer argentinischen Obstfarm sieht er seine ungeteilte Lebensaufgabe und Berufung in der Förderung und Beratung des heimischen Obstbaues.
So wird Anton Falch 1903 von Dr. Tollinger als Anstaltsgärtner und Demonstrator in Rotholz eingesetzt. Nach zwei Jahren wechselt er einvernehmlich an die Liechtensteinsche Fachschule in Eisgrub, um dort unter HR Lauche ein auch für Österreich gültiges Zeugnis (mit Auszeichnung) zu erlangen. 1906 wird Anton Falch mit dem theoretischen und praktischen Obstbauunterricht in Rotholz betraut. Zugleich ernennt ihn der Landeskulturrat als definitiven Beamten zum Obstbau-Wanderlehrer für ganz Tirol.



Anton Falch im Kreise seiner Familie. *Aufnahme Max Ketzler Innsbruck*

Aufschwung des Tiroler Obstbaues
Damit begann Antons eigentliche Laufbahn sowie der Aufschwung und die wirtschaftliche Bedeutung des Tiroler Obstbaues. In Rotholz wird die Anstaltsbaumschule auf 3ha ausgeweitet, die Obstgärten werden neu angelegt, Kurse für Obst- und Gemüsebau abgehalten und die Ausbildung der Baumwarte wird forciert. Über Flugschriften, Broschüren und in den landwirtschaftlichen Blättern werden Erfahrungen und Neuerungen kundgemacht. Bereits 1928 hatte Falch die unterschiedlichsten Produktionsgebiete Tirols in drei Obstbauzonen (mit Sortimentsempfehlungen) eingeteilt.

Mit schwarzem Hut und schwarzem Mantel
In den Taschen immer eine naturgetreue hölzerne Nachbildung des Falchs Gulderling und der Forellenbirne – pilgert er noch mit über 80 Jahren, im Frühjahr auf Schusters Rappen, Woche für Woche durch die Talschaften, hält nachmittags in den Gemeinden Schnitt- und Baumpflegekurse und abends jeweils die Fachversammlungen ab. Dabei berichtet er über alle Belange des Obst- und Gartenbaues, am Schluss immer mit dem Apell an die Frauen, auf die Blumistik am und um das Haus nicht zu vergessen „aber bitte einfach und möglichst farbenfroh". Anton Falch war aber auch ein großes Organisationstalent. Auf seinem Weg durchs Land gründeter er viele Obst- und Gartenbauvereine.

Anton-Falch-Gedenkmedaille
Für die jahrzehntelangen Verdienste wurde Anton Falch 1947 mit dem Titel Ökonomierat ausgezeichnet. Zum 60-Jahr Jubiläum des Landesverbandes für Gartenbau und Landschaftspflege wurde 1969 die Anton-Falch-Gedenkmedaille geschaffen, die für besondere Verdienste im Obstbau vergeben wird (Info Kasten rechts).

MALERMEISTER
MITTERWEISSACHER
renovieren • gestalten • veredeln
Lehrberg 7, 6392 St. Jakob i. H., Tel. 0699/11176254, info@mitterweissacher.at, www.mitterweissacher.at
natürlich beschichten - gesund wohnen

Falch's Gulderling

Der einzige bekannte „echte" Tiroler Apfel ist eine wahrhafte Rarität

Die Sorte wurde während des ersten Weltkrieges als Findling auf Gut Tratzberg bei Schwaz in Tirol von Fachlehrer Anton Falch aufgefunden und zuerst als ‚Tratzberger Findling' verbreitet. Im Jahr 1929 erhielt sie, zu Ehren der verdienten Pomologenfamilie Falch, ihren heutigen Namen. Die Sorte ist am meisten in Tirol verbreitet. Außerhalb Österreichs dürfte die Sorte kaum bekannt sein.

Charakter: Fruchtfleisch ist grün- bis gelblichweiß, mittelfeinzellig, mittelsaftig, fest und dicht, angenehm mild, süßsäuerlich. Problemloser, robuster, schorf- und mehltaufester, gut lagerfähiger Tafelapfel. Er ist für alle Formen der Verwertung und für alle Lagen geeignet.

Geerntet wird der Falchs Gulderling im Oktober. Die Reifezeit ist dann von November bis Mai.

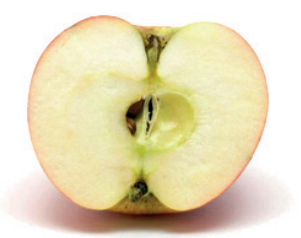


Der Mutterbaum des Falch's Gulderling steht bei Schloss Tratzberg.



Kelcheinsenkung oft typisch graufilzig





Festes, dichtes Fruchtfleisch





Große, rötlich-rehbraune Samen

Die Verdienste der Pomologenfamilie Falch, insbesondere des Anton Falch, werden stets mit der Geschichte, dem Werden und Wachsen des Tiroler Obst- und Gartenbaues verbunden bleiben.

Ehre, wem Ehre gebührt

Das **Silberne Ehrenzeichen des Verbandes** kann an Obmänner und Obfrauen nach neunjähriger Tätigkeit und an Ausschussmitglieder, die mindestens eine zwölfjährige Tätigkeit ausgeübt haben, vergeben werden.

Die **Anton Falch-Gedenkmedaille und Goldene Ehrennadel des Verbandes** kann unter anderem an Obmänner und Obfrauen nach 18-jähriger Tätigkeit sowie an Vorstandsmitglieder (Schriftführer/Kassier/Obmannstellvertreter usw.) mit besonderer Leistung nach mindestens 24-jähriger Tätigkeit vergeben werden. Eine Ehrung wird bei der Jahreshauptversammlung des Vereines durch den Bezirksobmann oder der Bezirksobfrau durchgeführt.

Für ihre Arbeit und Unterstützung im Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal wurden bisher ausgezeichnet:

Silbernen Ehrenzeichen: Urban Schwaiger und Georg Wimmer (leider keine Jahrzahl mehr bekannt)
1976: Andreas Eppensteiner
1984: Toni Hechenbichler
1984: Walter Troger
1987: Johann Foidl und Sebastian Kendlbacher
2002: Alois Hofer
2018: Norbert Gidi Treffer

Anton Falch Gedenkmedaille:
1984: Andreas Eppensteiner
2002: Toni Hechenbichler



Blatt & Stiel
Ihr Blumenladen

Spielbergstraße 33
6391 Fieberbrunn
Tel.: 05354 56023
Mobil: 0664 3959432
Mail: blattundstiel@gmail.com

Mo-Fr 08:30–12:30 und 14:30–18:00
Mittwoch Nachmittag geschlossen
Sa 08:00–12:00





Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon oder Mail entgegen, bei Trauerfällen auch an Sonn-und Feiertagen.
Zustellung innerhalb des Pillerseetales möglich!

Die Geschichte des Apfels

Der Apfel ist keine heimische Frucht, sondern war ursprünglich in Zentral- und Westasien beheimatet. Um 10.000 vor Christus wuchsen auf dem Gebiet des heutigen Kasachstan Äpfel, die auch der ehemaligen Hauptstadt ihren Namen gaben: „Almaty“, heute „Alma-Ata“, heißt übersetzt „Stadt des Apfels“.

Der asiatische Holzapfel war recht klein und holzig, hatte viele Kerne und schmeckte sehr sauer. Über die alten Handelsstraßen gelangte er schon in der Antike in den Schwarzmeerraum und wurde dort von Griechen und Römern kultiviert: Der süße Apfel, den wir heute kennen, entstand.

Die kultivierte Frucht war ausgesprochen teuer und galt als Aphrodisiakum. Wollte ein Grieche sich verloben, so warf er seiner Angebeteten angeblich einen Apfel zu. Wenn sie ihn auffing, war die Antwort positiv. Auch in der Hochzeitsnacht sollten Braut und Bräutigam sich einen Apfel teilen.

Der Apfel in Europa

Von Italien aus gelangte der Apfel mit den Feldzügen der Römer etwa um 100 vor Christus nach Nordeuropa und erreichte dort auch bei den Kelten und Germanen schnell mystischen Status. Für die Kelten war der Apfel ein Symbol für Tod und Wiedergeburt, bei den Germanen wachte die Göttin Iduna über goldene Äpfel, die Unsterblichkeit verleihen konnten. Im ersten Jahrhundert nach Christus wurden bereits im gesamten Rheintal Äpfel kultiviert, dennoch blieb die Frucht bis in die Neuzeit hinein ein Luxusobjekt und galt als Herrschaftssymbol.

Der Reichsapfel gehörte zu den Insignien des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation. Er symbolisierte die Weltenkugel und wurde bei der Krönungszeremonie vom Herrscher in der linken Hand gehalten. Auch in die Volksseele erhielt „malus domestica“, wie der Apfel botanisch heißt, Einzug: Die prominente Rolle des Apfels im Märchen „Schneewittchen“ ist ein Beispiel dafür und auch der Nikolaus brachte ursprünglich keine Süßigkeiten, sondern Äpfel als gute Gaben.

Über Jahrtausende galten Äpfel als Symbol für Reichtum, Liebe und Fruchtbarkeit – Assoziationen, die durch die moderne industrielle Massenproduktion fast vollständig abhanden gekommen sind. Heute ist der Apfel vielleicht die alltäglichste Frucht von allen.

Der Apfel

Arznei, Schlankmacher und Inspiration

„An apple a day, keeps the doctor away“ - dieses alte Sprichwort, das erstmals 1866 in einer walisischen Zeitschrift auftauchte, hat auch heute noch Bestand. Äpfel gelten als gesund. Sie enthalten mehr als 30 verschiedene Mineralstoffe sowie viele wichtige Vitamine.

Durch zahlreiche Untersuchungen wird belegt, dass der Apfel eine ganz besondere Frucht ist. Äpfel enthalten wichtige Vitalstoffe, die für den regulären Ablauf ungezählter Funktionen unverzichtbar sind.

Bei der Ernährung geht es nicht um eine einfache Zufuhr von Energie, sondern vielmehr um die Steuerung der Energie. Informationsträger sind die Vitamine, die Enzyme, die Mineralstoffe und Spurenelemente, die man als Vitalstoffe bezeichnet. Dabei ist der Apfel ein besonders wertvoller Vertreter. Er enthält fast kein Fett, wenig Eiweiß und rund 12 Prozent Kohlenhydrate, die schnell für gesunde Energie und viel Schwung sorgen.

Der Apfel ist Energiespender, vertreibt die Müdigkeit und Konzentrationsschwäche und ist daher besonders für Kinder wichtig.

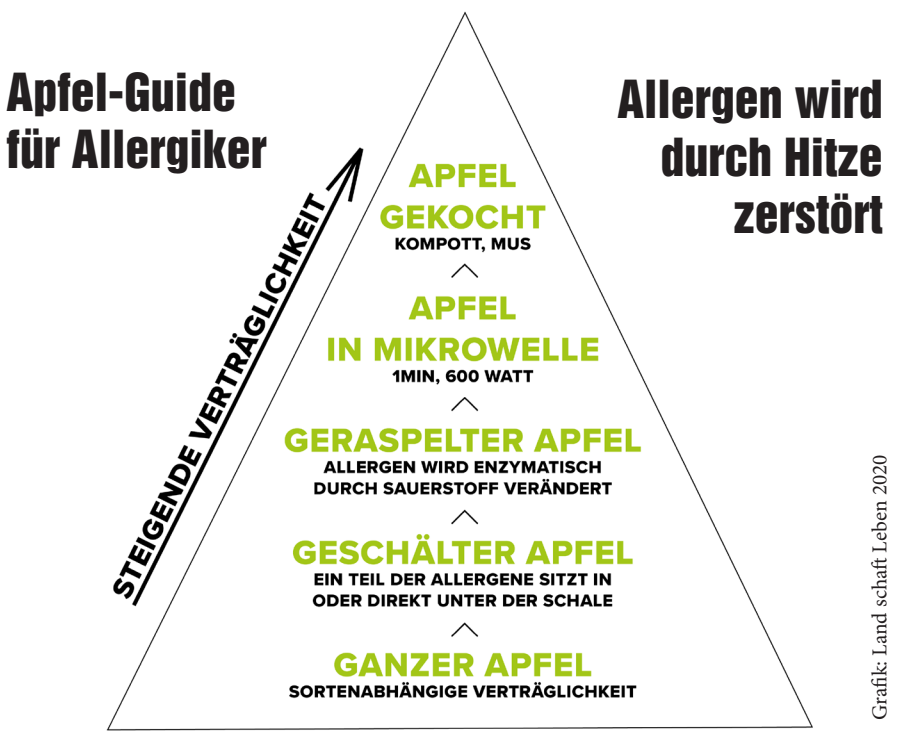
Die Fruchtsäuren im Apfel wirken wie eine biologische Zahnbürste, die Farb- und Gerbstoffe des Apfels schützen vor Herz- und Kreislauferkrankungen und sollen das Immunsystem stärken.

Die grünen oder roten Vitaminbomben sind nicht nur gesund, sie helfen auch, das Gewicht zu reduzieren. Der Ballaststoff Apfelpektin quillt im Magen auf, regt die Verdauung an und sorgt so für ein Sättigungsgefühl, das lange anhält.

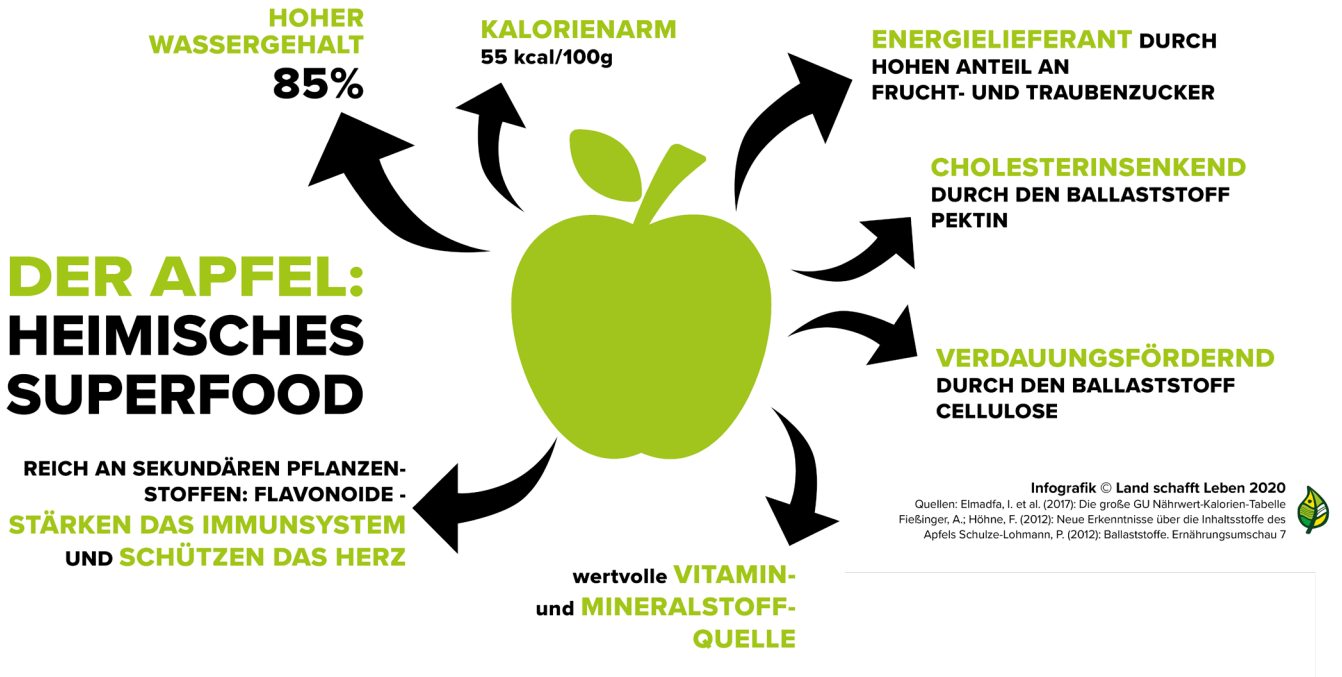
Die größten Apfelländer

Äpfel stehen an vierter Stelle der weltweiten Produktionsrangliste für Obstsorten – nach Zitrusfrüchten, Bananen und Trauben. Der Apfel ist genügsam: Anbaugebiete finden sich auf der ganzen Welt, überall dort, wo ein gemäßigtes Klima herrscht.

Das wichtigste Erzeugerland für Äpfel ist China, gefolgt von den USA. Die Deutschen sind die größten Apfelesser in Europa: In keinem anderen EU-Land werden so viele Äpfel verzehrt. Dabei produziert Deutschland nur etwa die Hälfte seiner Äpfel selbst, der Rest wird importiert.



Grafik: Land schaft Leben 2020



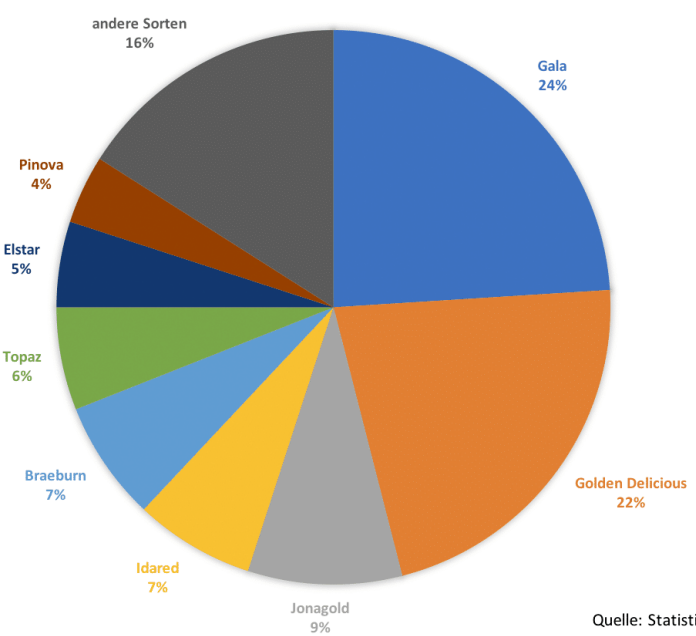
Die beliebtesten Äpfel in Österreich

Mehr als 2.ooo Sorten gibt es hier, allerdings haben nur bis zu zehn davon eine marktwirtschaftliche Bedeutung.
Die 13 beliebtesten Apfelsorten in Österreich in alphabetischer Reihenfolge:
1. Arlet, 2. Boskoop, 3. Braeburn, 4. Elstar, 5. Gala, 6. Golden Delicious, 7. Granny Smith, 8. Gravensteiner, 9. Idared, 10. Jonagold, 11. Kronprinz Rudolf, 12. Pinova, 13. Topaz

Äpfel richtig lagern

Äpfel geben das Pflanzenhormon Ethylen ab, das die anderen Früchte schneller reifen oder sogar faulen lässt.
Daher solltest du Äpfel immer separat lagern.
Als optimale Lagerungstemperatur für zu Hause wird 2 bis 5 Grad empfohlen. Außerdem solltest du darauf achten, deine Äpfel kühl und dunkel aufzubewahren, idealerweise in einer Kammer oder dem Keller.

APFELFLÄCHEN IN ÖSTERREICH 2017



Quelle: Statistik Austria

Quelle: Günter Albert: Der Apfel als Quelle Ihrer Gesundheit. Tuningen 1994, Planet-wissen.de/Christine Buth); landschaftleben.at.

GENERALI
UNS GEHT'S UM SIE.
Roland Pirchl
M +43 676 8256 2640
roland.pirchl@generali.com
Richard Schroll
M +43 676 8256 2550
richard.schroll@generali.com
Generali Geschäftsstelle Kitzbühel
St. Johanner Str. 11, 6370 Kitzbühel

Die Pressanlage – das Herzstück des Vereines

Durch die Haltbarmachung ohne Beimischung von Konservierungsmittel, eine einfache Abpackung und die gute Qualität hat der Apfesaft wieder einen erfreulich hohen Stellenwert erreicht.
Gilt es doch, für die Mitglieder und alle übrigen Obstpresskunden, kostengünstig ihr Obst zu verwerten. Die Obstpressanlage – die auch kleinere Mengen verarbeitet – ist das finanzielle Standbein des Vereines. Abgefüllt wird der frischgepresste Saft in fünf oder zehn Liter-Kartonboxen.
Übrigens: Unter Luftausschluss bleibt der Saft über Jahre frisch. Äpfel, Birnen und Beerenobst kann gepresst werden.



Die Pressmannschaft: V.l. Christian Erhart, Otto Bacher, Sepp Resch, Manfred Ehrensberger, Alois Seeber. Knieend: Robert Ehrensberger (li) und Stefan Wörter.

Qualität des Obstes = Qualität des Saftes

Um aber einen guten und lange haltbaren Saft zu bekommen sollte man folgendes beachten: Die Qualität und die Vorbereitung, vor allem die Sauberkeit des angelieferten Obstes ist maßgeblich für die Qualität des Saftes verantwortlich. Es empfiehlt sich daher, Äpfel und Birnen sauber, von Blättern und Ästen befreit und ohne längere Lagerzeiten anzuliefern.
Presstermine lesen Sie zeitnah auf der Homepage: www.ogv-pillerseetal.at



Große und kleine Mengen können zum Pressraum in die Dandlerau Fieberbrunn geliefert werden.



Sofort nach der Anlieferung kommt das Obst in die Pressanlage.





Nach dem Pressen kommt die Zentrifuge zum Einsatz, um die Trübstoffe zu filtern und die Qualität des Saftes zu verbessern.

Richtig gelagert ist der Apfelsaft mehrer Jahre haltbar.



Wussten Sie, dass der Trester der Jägerschaft kostenlos übergeben wird – also kein Abfallprodukt ist.



Nach der Abrechnung kann die Vitaminbombe sofort mit nach Hause genommen werden.



Die Pasteurisierung ist der letzte Schritt, vor dem Abfüllen in die handlichen Bag in Bag Boxen.



Die Baumwärter - unverzichtbar für die Gärten

Die Baumwärter sind Fachleute die auf Pflege und Erhaltung sowie den fachgerechten Schnitt und die Veredelung von Obstbäumen und Obstgehölze spezialisiert sind.
Der Baumschnitt ist sehr wichtig für die Qualität der Früchte.
Fragen wie „Welcher Schnitt ist für meinen Baum jetzt richtig?“ „Welchen Baum pflanze ich wo hin“? können Ihnen die ausgebildeten Baumwärter des Vereines natürlich beantworten.



Wie werde ich Baumwart?





Jedes Jahr im Frühjahr werden Baumschnittkurse abgehalten.



Die Ausbildung zum Baumwärter findet jährlich in Hall in Tirol statt und dauert insgesamt zwei Jahre. Der Kurs beginnt mit einer Woche und beinhaltet einen praktischen und theoretischen Teil, damit eine möglichst effektive Umsetzung der Lehrinhalte in der Praxis gewährleistet ist.
Nach Absolvierung dieser Kurswoche werden die Teilnehmer für ein Jahr in die Praxis „geschickt“. Vor der Prüfung findet nochmals ein viertägiger Wiederholungskurs statt, der die „Prüflinge“ positiv auf die Prüfung vorbereitet.
Die Ausbildung wird als LFI-Zertifikatslehrgang von der Landwirtschaftskammer Tirol in Kooperation mit dem Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine veranstaltet und organisiert.

Interessiert?

Wenn Sie an einem Baumwärter-Kurs interessiert sind, dann melden Sie sich beim Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal, der Verein übernimmt die Finanzierung der Kurskosten für Vereinsmitglieder. Zur Beantwortung weiterer Fragen stehen Ihnen die Baumwärter des Vereines gerne zur Verfügung.

Aktive Baumwärter

Günter Baumann
Tel. 0664/1887788

Andreas Pletzenauer,
Tel. 0650/3549650

Monika Schwaiger,
Tel. 0699/88461821

Gidi Treffer,
Tel. 0664/73597074

Thomas Wörgetter,
Tel. 0664/2541462

Stefan Wörter
Tel. 0660/6101949

Sladan Stankovic
Tel. 0664/5596387

Baumwärter mit beratender Funktion

Hans Klammer, Tel. 0664/5543847
Juliana Wallner, Tel. 0664/1494979
Anton Hechenbichler, Tel. 0650/5970389

köck bachler
hotelkonzepte . innenarchitektur

Kirchner
Schotterwerk GmbH
Brunnerau 16
6393 St. Ulrich am Pillersee
05354-77060 0664-2603646



„Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit und zum Schutz unseres Lebensraumes."

Zitat: „Wenn die Bienen aussterben, sterben vier Jahre später auch die Menschen." (Albert Einstein) Setzen wir deshalb ein Zeichen und verhindern somit einen Zusammenbruch des ökologischen Gleichgewichtes.
„Akkugeräte und Bienen" – Mit Abstand mehr Vorteile!



- Leise und frei von Emissionen – das gefällt auch den Bienen!
- Ein Akku – mehr Geräte: Kompatibel, Flexibel und einfache Anwendung!
- Rasenroboter: Gepflegter Rasen & Naturwiese – die perfekte Kombi!
- Heimische Pflanzen, Bäume und Sträucher die der Region entsprechen!

Mehr Infos zu den geeigneten Futterpflanzen für Bienen und Insekten finden Sie unter:

https://www.husqvarna.com/de/produkte/maehroboter/bienenfreundlicher-garten/

Gerne beraten wir Sie über die passenden Arbeitsgeräte für Ihre Grünflächen, Bäume und Sträucher:

LANDTECHNIK
FLECKL
Hydraulik - Service
Forst- und Gartengeräte
Akkugeräte Mietservice
6391 Fieberbrunn - Trixlegg 4a
Telefon: 05354/56447- E-Mail: office@fleckl.co.at
www.fleckl-landtechnik.at

Ihr Ansprechpartner für Landwirtschaft, Forst und Garten.



Ein Wunder mit Gesicht

Dieser Birnbaum, im Weiler Flecken in St. Ulrich, gleicht einem Wunder. Hasen knabberten vermutlich den Stamm an. Normalerweise das Todesurteil für einen Baum, nicht aber für diesen. Im Frühjahr blühte er wunderbar, und im Herbst trug er jede Menge Birnen. Man lernt daraus, dass nicht jeder Baum gleich der Axt zum Opfer fallen muss. Mit einwenig Geduld wird man oft überrascht.







Immer mit Rat & Tat zur Stelle

Herbert Breitmayer – Pflegedienstleiter des Sozialzentrum Pillerseetal – bedankt sich bei Obmann Stefan Wörter für die Hilfeleistungen des Obst- und Gartenbauvereines Pillerseetal bei der Pflege des Gartens rund ums Haus.
Die Bewohner genießen die Spaziergänge durch den wunderschön angelegten, abwechslungsreichen Garten und bewundern die vielen farbenfrohen Blumen und Blüten und freuen sich über das Obst von den Obstbäumen.

Wir laden Sie herzlich ein in die
WELTÄLTESTE LATSCHENÖL-BRENNEREI

Erleben Sie...
- eine Führung durch die Latschenöl-Brennerei sowie das Brennerei-Museum mit historischen Schätzen
- einen Kurzfilm über die Latschenernte, Rohstoff-Gewinnung und Herstellung unserer Porudkte
- die Einkaufsmöglichkeit direkt im Brennerei-Shop
- den sehenswerten Tiroler Schnapsstadl mit exzellenten Edelbränden

Öffnungszeiten von Mai bis Ende Oktober:
Montag bis Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr mit täglichen Führung um 10.00 und 14. 30 Uhr

Josef Mack

Josef Mack GmbH & Co.KG, Brennerei: Gries 27, 6393 St. Ulrich a.P., Tel. 05354/88108



ERDBAU VEXO
Stark bewegen

Danzl Simon &
Koblinger Daniel OG
Schartental 32
6393 St. Ulrich a. P.
Tel. 0664/1981777
info@vexo-erdbau.at
www.vexo-erdbau.at

Der Tag des Apfels



Der kleine Apfel

In einem kleinen Apfel
da sieht es niedlich aus;
es sind darin fünf Stübchen,
grad wie in einem Haus.
in jedem Stübchen wohnen
zwei Kernchen, braun und klein;
die liegen drin und träumen
vom lieben Sonnenschein.
Sie träumen auch noch weiter
gar einen schönen Traum,
wie sie einst werden hängen
am lieben Weihnachtsbaum.
(Volksgut)





Der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal sieht es als seinen Auftrag, den Umgang mit der Natur wieder mehr ins Bewusstsein der Kinder zu rücken. Eine gesunde Jause mit Obst und Gemüse ist ein wichtiger Ansatzpunkt.

Deshalb wird jedes Jahr am zweiten Freitag im November der Tag des Apfels begangen. Durch zahlreiche Aktivitäten wie Apfel- und Saftverkostung wird der Schuljugend und den Kindergartlern, Wissenwertes vom Apfel vermittelt. Dabei wird einerseits die wirtschafltiche Bedeutung und andererseits der hohe Gesundheitswert dieser beliebten Kernobstart in Erinnerung gerufen.

Heuer machen sich die Ausschussmitglieder am **Freitag, 12.11.2021** auf den Weg in die Kindergärten und Schulen in Fieberbrunn, Hochfilzen, St. Ulrich und St. Jakob um am „Tag des Apfels" Äpfel und Apfelsaft zu verteilen und um die „Apfel-Fragen" der Kinder zu beantworten.



Der „Gaschtler“-Nachwuchs



- Insektenhotel bauen
- Kräuterwanderung
- Herstellen von Kräutersirup
- Blumenkisten bauen
- Familienwanderungen











Projekt: Jugend-Schule-Familie

Zur Erhaltung der Artenvielfalt ist ein erlebbares Gesamtverständnis und ein bewusster sorgsamer Umgang mit der Natur notwendig - von klein auf. Der Landesverband für Obst- und Gartenbau und somit auch die Obst- und Gartenbauvereine bemühen sich seit Jahren ganz besonders um die Jugend. Daher möchte man vor allem Schulen, Kindergärten, Lehrpersonen und Eltern einbinden und gemeinsam Ideen umsetzen. Der Tiroler Landesverband hat zahlreiche Fachkräfte vor Ort, die sehr hilfreich Ökologieprojekte unterstützen und begleiten können. Eine wirksame Umwelt- und Gesundheitserziehung braucht erlebbare Impulse. Experimentierendes Lernen in Kontakt mit der Natur sichert dabei den Erfolg: Unterricht in einem Bienenhaus, in der Streuobstwiese, im Hausgarten, dazu die Verkostung wertvoller Lebensmittel aus der Region, etc. All dies unterstützt die Nahversorgung und weckt Interesse, all das zu schätzen und zu erhalten. Auch künftige Generationen sollen eine vielfältige und intakte Natur vorfinden.
„Erzählen Sie uns von Ihren Ideen für Jugend-Schule-Familie, bei deren Umsetzung wir Sie unterstützen können“, so Obmann Stefan Wörter.
Der Landesverband für Obst- und Gartenbau veranstaltet jedes Jahr tolle Wettbewerbe und Gewinnspiele für Kinder, Familien, Kindergärten und Schulen. Man darf schon gespannt sein auf den Naturwettbewerb 2022.

Mein Gartenwunder

NATURWETTBEWERB 2021



Wer hat die SCHWERSTE TOMATE?

Beim diesjährigen Naturwettbewerb ging es um die Tomaten. Wer hat wohl die schwerste Tomate geerntet? Die Gewinner werden auf www.gruenes-tirol.at bekanntgegeben.

ARTESANIA
FLIESENLEGER ▪ OFENBAU ▪ BAUSTOFFHANDEL
Tel.: 05354 / 570 60 . 6391 Fieberbrunn . www.artesania.co.at





Die Pomologie

Pomologie ist das Bestimmen und systematische Einteilen der einzelnen Obstarten und Sorten. Im 18., 19. und 20. Jahrhundert waren die Pomologen auch Obstsortenzüchter. Heute beschäftigen sie sich ausschließlich mit der Bestimmung und Erhaltung der Obstsorten.

Sortenbestimmung beim Jubiläumsfest

Im Zuge des 100-Jahr-Jubiläums wird ebenfalls eine Sortenbestimmung durchgeführt. Alte Sorten sind rar und deshalb ist es von besonderer Bedeutung, ihre Eigenschaften in Erfahrung zu bringen. Mindestens sechs Stück je Sorte werden von den anwesenden Pomologen bestimmt. Bringen Sie bitte ihr Obst bis **spätestens Donnerstag, 23. September, 15 Uhr in den Festsaal Fieberbrunn**. Die bestimmten und gekennzeichneten Obstsorten werden bei der Jubiläumsausstellung im Festsaal Fieberbrunn präsentiert.

BENDLER BAU

■ HOCHBAU ■ TIEFBAU ■ SONDERBAUTEN
■ BAUSTOFFHANDEL ■ NATURSTEINE
■ ERDBEWEGUNG ■ SCHOTTER
■ WINTERDIENST

Bauunternehmen Herbert Bendler Ges.m.b.H.
Dandlerau 13 6391 Fieberbrunn
Tel.: +43 5354 565 44 Fax.: +43 5354 565 44 -22
www.bendler-bau.at

UNSER LAGERHAUS

UNSER LAGERHAUS Warenhandelsgesellschaft m.b.H.
6391 Fieberbrunn, Rosenegg 31, Tel: +43 (0) 5354 52333

ALTE WEGE NEU GEHEN



Das Hofladl Burgwies in Fieberbrunn eröffnete im Sommer 2020. Hier werden die Erzeugnisse von 20 Landwirten aus der Region angeboten. Im Bild: Landwirtin Christine Pletzenauer (3.v.r.) mit ihrer Familie. *Foto: M. Jöbstl*

Eier von glücklichen Hühnern, kräftiges Bauernbrot, Milchprodukte von Kuh, Schaf und Ziege, Hanfprodukte, Bauerneis, Säfte, Liköre, Schnäpse, Marmeladen, Aufstriche und Chutneys, Urgetreide, Erdäpfel, knackiges Bio-Gemüse, Filzprodukte und Zirbenprodukte, Honig, je nach Saison auch Schwammerl oder Wildfrüchte.

In der ehemaligen Waschkuchl des Naturhofes Burgwies haben die bäuerlichen Erzeugnisse von vielen verschiedenen Landwirten Einzug gehalten. Echte und unverfälschte Lebensmittel aus der Region, aus nachhaltigem Anbau und ganz ohne chemische Zusatzstoffe, stehen hier täglich (auch sonntags) im Sb-Hofladen zum Verkauf. Allerdings ist die gesamte Produktpalette nicht immer verfügbar. „Es handelt sich hier um einen Hofladen und um keinen Supermarkt. Bei uns ist nicht immer alles erhältlich, sondern nur das, was uns die Natur gerade schenkt. Und das ist eben saisonal unterschiedlich."

Lebensmittel wie früher:
Verarbeitet wird, was die Natur hergibt
Hierbei handelt es sich um eine Kleinstlandwirtschaft
die ganz selbstverständlich zur Vielfalt führt

Der direkt an der Fieberbrunner Achenpromenade gelegene Naturhof Burgwies der Familie Pletzenauer ist ein wahrliches Paradies, das für Kindergeburtstage, für Schule am Bauernhof, für Hofführungen und Workshops zur Verfügung steht und mit der Kräuterpädagogin Birgit Schwaiger zusammenarbeitet. Selten gewordene Rassehühner (Sulmtaler und Bielefelder Kennhühner) und Hahn Hansi leben hier im Einklang mit Wachteln, Bergschafen, Ponys, Minischweinen, Meerschweinchen und Zwerghasen . Die Kleinstlandwirtschaft wird – und darauf legt Hausherrin Christine Pletzenauer höchsten Wert – im und mit dem Kreislauf der Natur bearbeitet. Das Bio-Gemüse wird nach den Prinzipien der Permakultur und im biointensiven Gemüseanbau (Vielfalt auf kleiner Fläche) angebaut. Was nichts anderes bedeutet, dass hier nach ökologischen und nachhaltigen Grundprinzipien gelebt und gewirtschaftet wird. Diese Philosophie zieht sich über alle Lebensbereiche. „Wir sammeln Kräuter und machen daraus Tees und Sirupe. Wir verwenden das, was uns die Natur schenkt. Bei uns wird alles verarbeitet, auch wenn es noch so krumm, klein oder schief gewachsen ist."

Christine Pletzenauer, die gelernte Einzelhandelskauffrau, schwört auf eine gesunde Ernährung mit echten und unverfälschten Lebensmitteln, ganz ohne chemische Zusatzstoffe, und auf Bio-Gemüse, das aus samenfesten Sorten gezogen und erst zum tatsächlichen Reifezeitpunkt geerntet wird. „Das sind Lebensmittel wie früher, sie haben ein Maximum an Vitaminen und Aromastoffen", erläutert die Landwirtin „dadurch erhalten sie die Gesundheit und stärken das Immunsystem."

Doch eines ist in diesem Zusammenhang auch klar: Für den Konsumenten beginnt die natürliche und gesunde Ernährung bereits mit dem Einkauf. In Christine Pletzenauer keimte deshalb mehr und mehr die Idee, gemeinsam mit anderen Landwirten einen Hofladen zu schaffen, in dem die Lebensmittel aus der Region angeboten werden. Die Idee gibt es ja schon lange, eine Freundin aus Mieming die so ein Sb-Ladl schon seit sechs Jahren führt, hat mich bei der Verwirklichung sehr unterstützt. Schon vor eineinhalb Jahren begab sie sich in der näheren Umgebung auf die Suche nach Mitstreitern, die sie für ihr ambitioniertes Projekt zu begeistern vermochte.

Wer nicht jeden Tag etwas für seine Gesundheit tut,
muss eines Tages sehr viel Zeit für seine Krankheit opfern."
Sebastian Kneipp

Der erste Schritt war natürlich die Familie um Unterstützung fragen, denn ohne den Rückhalt der Familie würde so ein Projekt nicht machbar sein. Ein Pluspunkt war auch die ideale Lage.
Unterstützung fand das Vorhaben auch durch das Regionalmanagement Pillerseetal-Leukental-Leogang: Der Konsument wird für die Erzeugnisse aus der Heimat sensibilisiert und gleichzeitig unterstützt und kräftigt er mit jedem regionalen Einkauf die kleinbäuerlichen Betriebe in der Region. Nicht zuletzt wird durch die Vermeidung von Co^2-Emissionen auch ein Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz geleistet.
Christine Pletzenauer ist zufrieden: „Alles in allem schaffen wir damit gemeinsam eine lebenswerte Region."

s'Hofladl
Naturhof Burgwies
Familie Pletzenauer

Christine Pletzenauer, Achenpromenade 18, 6391 Fieberbrunn, Tel. 0664 53 49 741, info@naturhofburgwies.tirol.
Folge uns auch auf Facebook oder Instagram

Eine Rarität aus dem Pillerseetal – die „Eiglsbacher Birne“





Fotos: Wörter; TVB Pillerseetal

Mostbauern und -bäuerinnen gehörten einst zu den Wohlhabendsten. Mitte des letzten Jahrhunderts kam es zu einer folgenschweren Trendwende. Die Streuobstbestände mit ihren landschaftsprägenden Hochstammbäumen mussten dem Plantagenobst weichen und wurden großflächig gerodet. Seit einiger Zeit ist wieder Hoffnung für die Mostbirne in Sicht.
Eine junge Generation Landwirte widmet sich wieder der kulinarischen Verwertung der Mostbirnen, pflegt hunderte Jahre alte Restbestände und investiert in Neupflanzungen.
Im Bezirk Kitzbühel – hauptsächlich im Pillerseetal – ist die „Eiglsbacher Birne“ beheimatet. Um diese heimische Mostbirne zu vermehren, brachte Obmann Stefan Wörter, vor drei Jahren 50 Edelreiser nach Ort im Innkreis, zur Baumschule Andreas Ranseders, der sie fachgerecht veredelte und bis heuer hegte und pflegte. Denn bei der diesjährigen Baumbestellaktion im Frühjahr (Auslieferung erfolgt im Herbst) konnte die „Eiglsbacher Birne“ wieder als Hoch- und Halbstamm gekauft werden. Viele „Eiglsbacher Birnen“-Bäumchen fanden somit wieder den Weg ins Pillerseetal und sorgen für den Weiterbestand dieser guten und heimischen Birnensorte.

Eigenschaften der „Eiglsbacher Birne“

- sehr ertragreicher Baum
- sagenhaft guter Birnensaft kann daraus gepresst werden
- hervorragend zum Dörren geeignet
- eine der besten Schnapsbirnen weit und breit

GEORG SCHMIDERER GmbH
AUTOHAUS - LOFER
Tel.: 06588/ 83 60
www.schmiderer.at

OPEL SUZUKI ISUZU SSANGYONG

Wieviel Bäumlein stehen ....?



„Leider verfügen wir in Bezug auf Obstbäume in der Region über keine aktuellen Zahlen", stellte Obmann Stefan Wörter fest. Deshalb organisierte er die Durchführung einer umfassenden Bestandsaufnahme der Obstbäume in der Region.
Einige Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereines Pillerseetal machten sich auf den Weg, um die Obstbäume in den Gemeinden Fieberbrunn, Hochfilzen, St. Ulrich und St. Jakob zu zählen.

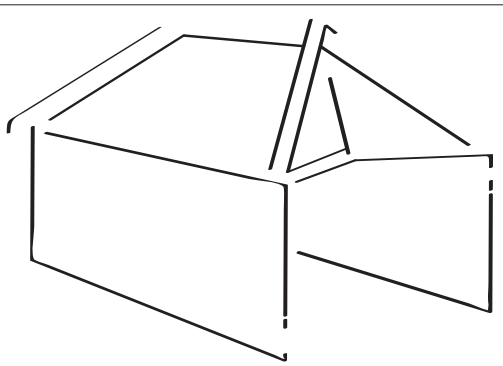
Eine detaillierte Aufstellung (Sorte, Hoch- oder Halbstamm, Spindelbäume) wird bei der Jubiläumsausstellung veröffentlicht.

Ein zusammengefasstes Ergebnis sehen Sie hier.
Fieberbrunn gesamt: 2.930 Bäume
Hochfilzen gesamt: 608 Bäume
St. Jakob i. H. gesamt: 414 Bäume
St. Ulrich a. P. gesamt: 1.071 Bäume

Der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal bedankt sich ganz herzlich bei den freiwilligen Helfern, die für dieses Projekt in den Orten unterwegs waren.



So schützt man sein Obst und die Tierwelt in St. Ulrich.



HUETZ
HOLZMANUFAKTUR

T +43 535488390, F +43 535488674, Lehrberg 1 . 6392 St. Jakob i.H. . www.huetz.com

SPAR



SPAR Maria Kapeller
Dorf 10, 6392 St. Jakob, Tel. 05354/88241

Kunst & Creativ Möbelbau

6393 St.Ulrich, Rossau 2
Tel. 05354/88757, Mobil: 0664/73917242
www.creativmoebel.at

Königskerze = Wetterkerze

Die Großblütige Königskerze kann bis zu drei Meter hoch werden, die Kleinblütige jedoch nur bis zu 1,70 m. Beide Arten wachsen an steinigen, trockenen und sonnigen Standorten. Man nennt sie auch: Brennkraut, Blitzkerze, Donnerkerze, Fackelblume, Wetterkraut, Wollkraut, Frauenkerze, Goldblume und Marienkerze. Die gelb leuchtenden Blüten erblühen nicht alle auf einmal, täglich öffnen sich ein paar von ihnen.

Der Blütenstand der Königskerze um Mariä Himmelfahrt herum zeigt an, wie viel Schnee der folgende Winter bringt:
Stehen die Blüten am unteren Stengel sehr dicht beieinander, so wird die erste Dezemberhälfte sehr schneereich. Wenn sie aber dicht am oberen Stengel stehen, so kommt im Januar und Februar sehr viel Schnee. Wenn die Königskerze sehr groß wird, so steht uns ein langer und strenger Winter mit viel Schneefall bevor.



Auch im Garten ist die Königskerze schön anzusehen. Foto: Christian Erhart

Königskerze = Heilpflanze
Vor allem die Großblütige Königskerze empfahl bereits Hildegard von Bingen bei Heiserkeit und Bronchitis.

Obstbäume in kleinen Gärten



Spindelanlagen sind auch optimal zur Gartenabgrenzung geeignet.

Klein bleibende Bäume brauchen wenig Platz. Sie heißen Spindel- oder Buschbäume. Man kann auch eine Hecke aus kleinen Apfelbäumen anlegen, anstelle eines Zaunes. Einen großen Baum nennt man Hoch- oder Halbstamm.
Der besondere Tipp: Ein Hochstamm hat in einem Hausgarten mittlerer Größe durchaus Vorteile. Die Äste beginnen bei ca. 1,80 m, sodass man den Platz darunter gut nutzen kann. Hochstämme sind zudem langlebiger als kleinere Baumformen.
Durch Veredeln können sie mehrere Apfelsorten tragen. Jeder Apfelbaum kann veredelt werden, z. Bsp. mit Alkmene, Rubinola, Weißer Winterglockenapfel oder Kronprinz Rudolf. So kann man eigene Äpfel von September bis Juni genießen.





Garteln ohne Garten



Gemüse lässt sich nicht nur im Garten, sondern auch auf dem Balkon pflanzen. Damit das Gemüse aber prächtig gedeiht und viele Früchte trägt, müssen einige wichtige Voraussetzungen erfüllt werden.

Am wichtigsten ist genügend Sonne: Es eignen sich für den Gemüseanbau nur Balkone, die nach Südosten oder Südwesten ausgerichtet sind. Außerdem muss der Balkon gut durchlüftet sein und für das Pflanzen von Gemüse sollten Sie möglichst große Gefäße verwenden. In den Blumenkästen sollten Sie keine normale Gartenerde verwenden, sondern stattdessen lieber zu nährstoffreicher Komposterde greifen.

Bei Salaten ist ein Pflücksalat ideal, weil er viel ergiebiger als Kopfsalat ist. Wenn man beim Pflücksalat nur die äußeren Blätter entfernt, wachsen immer wieder welche nach. Pflücksalate wachsen super in Balkonkästen. Neben Kräutern sind diese Gemüsesorten sehr geeignet für den Anbau auf dem Balkon: Tomaten, Erbsen, Zuckerschoten, Mangold, Radieschen, Mairüben, Kohlrabi, Gurken, Paprika, Chilis. (Gurken, Tomaten und Bohnen benötigen eine Rankhilfe, damit die Pflanzen nicht abbrechen). Am besten ist, Sie setzen Gemüse und Kräuterpflanzen abwechselnd in die Blumenkisten (siehe Foto).

Sie würden anders einkaufen, wenn nicht mehr BIO draufsteht!

Es wäre doch sehr hilfreich, wenn Lebensmittel gekennzeichnet würden die nicht Bio sind, denn sollte nicht jedes Lebensmittel das wir essen, bereits bio sein? Warum also, muss es dann überhaupt noch als „bio“ ausgewiesen werden?

Wäre es andersrum nicht sinnvoller?

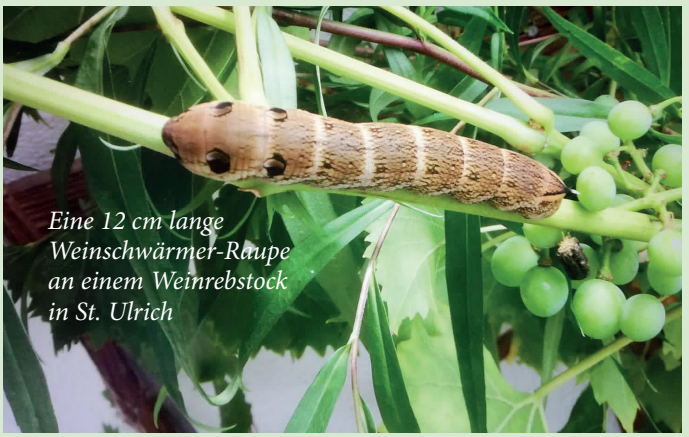
Alles, was mit Pestiziden behandelt oder gentechnisch verändert wurde, müsste doch groß auf dem Produkt ausgewiesen werden. Zum Beispiel: Statt „Bio-Zucchini aus Österreich“ sollte draufstehen „Chemisch behandelte Zucchini aus Spanien“ und statt der Kennzeichnung „Bio-Fleisch“ sollte man lesen „Fleisch mit Antibiotika“. Was würden Sie kaufen? Das würde doch das Einkaufsverhalten grundlegend ändern, oder nicht?



tiroler
Felsenfest versichert.

Bauunternehmen - Baustoffhandel
prama bau
GmbH
Ing. Herbert Grander + Johann Steger
6391 Fieberbrunn
Rosenegg 2a
Telefon 05354/52288
Telefax 05354/52288-22
office@pramabau.at
www.pramabau.at

Selten zu sehen!



Eine 12 cm lange Weinschwärmer-Raupe an einem Weinrebstock in St. Ulrich



Die mittleren Weinschwärmer sind dämmerungs- und nachtaktiv und fliegen im Schwirrflug Blüten zum Nektarsaugen an. Die Falter fliegen in einer Generation von Mitte Mai bis Juli, die Raupen findet man von Mitte Juni bis August. Die Weinschwärmer sind sehr selten bei uns zu finden.

Richtiges Kompostieren



Um richtig kompostieren zu können, ist der Standort für den Kompost ganz entscheidend. Ideal ist ein Platz im Halbschatten, zum Beispiel unter einem Laubbaum oder einem Strauch. Achten Sie darauf, dass der Komposthaufen nicht der prallen Sonne ausgesetzt ist, sonst trocknet das Material zu schnell aus.
Alle pflanzlichen Materialien aus Küche und Garten können kompostiert werden. Es gibt dabei nur wenige Einschränkungen. Durch das Einhalten einiger einfacher Regeln lässt sich die Kompostierung ohne Probleme gestalten. Es gibt ja viele Helfer wie Bakterien, Pilze, Sporen, aber auch tierische Freunde wie Kompostwürmer, Asseln und viele andere. Sie wünschen sich die richtige Verköstigung und dabei ist eine ausgewogene Zusammensetzung verschiedenster Materialien vorrangig. Es brauch also das richtige Klima und eine optimale Mischung.

Daher:
Mische trockenes mit nassem, frisches mit altem Material, grobes mit feinem und Küchenabfälle mit Gartenabfällen.



Robert Raffler
TAPEZIERERMEISTER

Johann Eder
SPENGLER MEISTERBETRIEB
Schartental 33
6393 St. Ulrich am Pillersee
Tel. 0664 46 44 649
Mail: spenglerei-eder@gmx.at



Johannes Apotheke
Wieshoferstraße 25
6380 St. Johann i. T.
Tel. 05352/61222
Email: johannes.apotheke@aon.at

Schädlingsbekämpfung ganz ohne Chemie

Gefräßige Tiere wie Dickmaulrüssler oder Blattläuse und Pilzkrankheiten lassen viele Gartenbesitzer verzweifeln, wenn ihre Pflanzen von Tieren oder Krankheiten befallen werden.
Aber eine chemische Keule sollten Sie deshalb nicht einsetzen, denn viele Mittel schädigen auch Nützlinge wie Schmetterlinge, Bienen und Hummeln. Insbesondere Gemüse, das noch verzehrt werden soll, sollte nicht mit chemischen Mitteln behandelt werden. Als Alternative bieten sich verschiedene natürliche Methoden an.

Die wichtigsten Helfer sind:

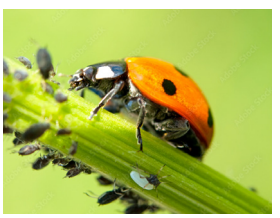
- Ackerschachtelhalm hilft gegen Sternrußtau, Mehltau, Spinnmilben und Schorf.
- Farnkraut wird gegen Kaliummangel, Schnecken und Blattläuse verwendet.
- Brennnesseln können gegen Blattläuse und Spinnmilben eingesetzt werden, sie sind zudem ein ideales Pflanzenstärkungsmittel.
- Ein Sud aus Holunderblättern wirkt vorbeugend gegen den Kohlweißling. Wenn man ihn in die Gänge von Wühlmaus und Maulwurf gibt, vertreibt er die ungeliebten Gartenbesucher. Er wirkt auch gegen Ameisen.

Der Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal bietet immer wieder kostenlose Vorträge zu diesem Thema an. Aktuelle Veranstaltungen lesen Sie auf www.ogv-pillerseetal.at.

Biologische Schädlingsbekämpfung

Unter biologischer Schädlingsbekämpfung versteht man die bewusste Einbringung von Viren oder Lebewesen durch den Menschen, um die Population bestimmter („schädlicher“) Tiere oder Pflanzen zu dezimieren. Hierbei wird meist auf Organismen zurückgegriffen, die als natürliche Feinde (Räuber, Schmarotzer und Krankheitserreger) der unerwünschten Art bekannt sind. Außerdem können auch Organismen eingesetzt werden, welche durch ihre Ausscheidungen für unerwünschte Arten bedrohlich sind.

Wie helfen Marienkäfer gegen Blattläuse?



Bereits im Frühjahr, wenn die ersten Sonnenstrahlen die Käfer aufwärmen, beginnen sie, ihre Lieblingsspeise, die Blattläuse, aufzusuchen. Auf Pflanzen mit vielen Blattläusen legen die Weibchen im Frühjahr ihre Eier ab, aus denen nach etwa einer Woche Marienkäferlarven schlüpfen. Diese Larven sind je nach Art und Entwicklungsstadium 2 bis 15 Millimeter groß und überwiegend schwarz mit gelber Zeichnung. Die Larven werden nicht ohne Grund auch Blattlauslöwen genannt: Bis sich eine Larve zu einem ausgewachsenen Marienkäfer verpuppt, frisst sie bis zu 500 Blattläuse.

IHR SPEZIALIST IN SACHEN

- Neubau - Umbau - Aufstockung - Sanierung



Als Generalunternehmer realisieren wir Ihren Wohntraum ...

FOIDL
DER HOLZBAU-MEISTER
VOM PILLERSEETAL
www.holzbau-foidl.at

JOSEF FOIDL
Ges.m.b.H. & Co. KG
Rosenegg 36
A-6391 Fieberbrunn
Tel.: +43-5354-5 62 25
office@holzbau-foidl.at

htt15 holzbau team tirol
R-4.1.1-19-4365 WIEN-ZERT

... denn Holz verpflichtet!

Spritzen ohne Chemie

Gerade Obstbäume werden von vielen Schädlingen heimgesucht, wenn sie nicht geschützt werden. Natürliche Spritzmittel sind hier immer den chemischen Keulen vorzuziehen, damit der Verzehr gesundheitlich unbedenklich und trotzdem ein Genuss bleibt. Auch der Zeitpunkt ist wichtig. Um Schädlingen vorzubeugen, sollten die Obstbäume bereits so früh wie möglich im Jahr gespritzt werden. Hierfür ist der erste richtige Zeitpunkt im späten Winter, wenn sich die ersten Austriebe zeigen. Denn genau auf diese frischen, grünen Blätter, Zweige sowie auch Knospen lassen sich diverse Schädlinge gerne nieder. Um dies zu vermeiden, wird der gesamte Baum idealerweise im späten Winter – also Januar bis Februar– behandelt. Wird zu früh gespritzt, könnten sich die Eier noch in einer Ruhephase befinden, dann kann ihnen das genutzte Spritzmittel nichts anhaben. Wird zu spät gespritzt, könnten die jungen Blätter des Baumes geschädigt werden.

Tipp: Hilfreich gegen einen Schädlingsbefall ist auch, zusätzlich zur Spritzung im Winter, die Stämme der Bäume mit einem Original Rupert Mayr Anstrich (mehr dazu auf Seite 35) oder einem Weißanstrich zu versehen. Hierbei handelt es sich um einen Kalkanstrich, der unter anderem vor dem Absetzen von Eiern im Herbst schützen soll.





Die Fachleute vom Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal verwenden zum Spritzen u.a. das Neemöl, auch als Niem oder Neem bekannt.
Dieses effektive Mittel zum Schutz der Pflanzen ist ein ökologisches Mittel, welches seit einiger Zeit unter anderem zur pflanzlichen Schädlingsbekämpfung eingesetzt wird. Das wertvolle Öl wird aus Extrakten der Blüte des Niembaums (Azadirachta indica) gewonnen.



Brennnesseljauche

Aus klein geschnittenen Brennnesseln und Wasser kann man durch einen einfachen Gärungsprozess in wenigen Wochen eine Brennnesseljauche selbst herstellen.
Die Jauche muss täglich gerührt werden. Der Ansatz hat einen scharfen, unangenehmen Geruch. Gesteinsmehl hilft ein wenig dagegen. Der Flüssigdünger ist reich an Stickstoff und Spurenelementen wie Kalzium und Silizium. Vor dem Ausbringen wird die Jauche 1:20 bis 1:50 mit Wasser verdünnt und wirkt als Dünger direkt an der Pflanze. In unvergorenem Zustand eignet sich Brennnesseljauche eben auch zur Schädlingsbekämpfung gegen Blattläuse und Ameisen.

Der Neembaum

Der Neembaum gehört zu der Familie der Mahagonigewächse und darin zur Gattung Azadirachta. Der Baum wird auch „indischer Flieder“ genannt. Dies lässt schon vermuten, dass er seine Heimat in Südostasien hat, genauer gesagt in Indien, Myanmar, Bangladesch und Pakistan. Der Baum kann eine Höhe von 20 Metern und ein Alter von bis zu 200 Jahren erreichen und ist sehr trockentolerant. Die Blüten sind weiß und ihr Duft erinnert an Jasmin.
Die daraus entstehenden, essbaren Steinfrüchte sind oval und bis zu 2,5 cm lang. Die enthaltenen Samen bestehen zu bis zu 40 % aus Öl – aus ihnen wird das Neemöl hergestellt. Vom Neembaum werden fast alle Teile in verschiedenster Weise genutzt: Blätter, Samen, Blüten und sogar die Rinde.

Pflanzenschutzmittel, die Neem enthalten, werden vor allem gegen Insekten eingesetzt, die Nutz- oder Zierpflanzen durch Beißen oder Saugen schädigen. Besonders gut wirkt es bei beißenden In-



Hotel ★★★★
Alte Post
Fieberbrunn - Tirol
www.altepost.tirol

sekten, da es über die Fraßtätigkeit aufgenommen wird. Das Azadirachtin im Neemöl wirkt hemmend auf den Fraß und stört die Häutung. Neem hat ein weites Wirkungsspektrum, es kann gegen folgende Insekten eingesetzt werden: Kartoffelkäfer oder Rüsselkäfer, Blattläuse oder Zikaden, verschiedene Fliegen, Buchsbaumzünsler.

Wie verwendet man Neemöl?

Spritzen Sie bei einem akuten Schädlingsbefall das Neemöl direkt auf die Blätter der betroffenen Pflanze. Sie können das Präparat auch zusammen mit dem Gießwasser über die Pflanze ausbringen, dann nehmen die Gewächse das Öl über die Wurzeln auf und werden von Innen heraus gestärkt.



Der Original Rupert Mayr Baumanstrich

Diese einfache herzustellende Baumanstrich verhindert Frostrisse und Tierfraß, regt Wachstum des Kambiums an, hemmt Moos- und Flechtenbildung, bekämpft Schildläuse, Blütenstecher, Apfelwickler, Blutläuse und Pilzkrankheiten, heilt Wunden, steigert die Fruchtbarkeit und glättet den Stamm.

Die Herstellung ist ganz einfach

Zutaten:

1/3 frische Kuhflade + 2/3 Steinmehl, dazu rührt man soviel Naturmolke ein, bis die Masse streichfähig ist.

Wenn vorhanden ist, kann noch einen Schuss Effektive Mikroorganismen dazugegeben werden und einwenig Tapetenkleister zur besseren Haftung.

Apfelwickler

Alle Jahre wieder wird man mit wurmigen Äpfeln konfrontiert. Verantwortlich dafür ist der Apfelwickler, ein Falter. Diesem Fruchtschädling kann man auf ganz einfache Art und Weise entgegenwirken. Im Hausgarten hat es sich bewährt, Wellkarton an den Stamm anzubringen. Die Raupen sammeln sich dahinter und verpuppen sich. Bevor sie als Falter den Unterschlupf verlassen, können diese rechtzeitig entfernt werden. Mindestens zwei Generationen gilt es zu bekämpfen. Im Juni, Juli und August findet die Vermehrung des Apfelwicklers statt, die Wellkartons sollen erst nach der Obsternte entsorgt, wurmbefallenes Obst vom Boden gesammelt und ebenfalls entsorgt werden.





Düngen ohne Chemie

Damit Pflanzen gut gedeihen, brauchen sie die richtigen Nährstoffe. Eine Über- oder Unterversorgung führt zu erhöhter Anfälligkeit für Krankheiten und zu Wachstumsstörungen.

Der OGV Pillerseetal empfiehlt die Verwendung von organischen Düngern, denn eine Überdüngung oder eine zu hohe Nährstoffanreicherung im Boden ist kaum möglich – und es ist ungefährlich für Mensch und Tier.
Organische Dünger sind nicht wie mineralische Dünger künstlich zusammengesetzt, sondern haben immer einen pflanzlichen oder tierischen Ursprung. Sie enthalten neben den klassischen Pflanzennährstoffen Stickstoff (N), Phosphor (P) und Kalium (K) zusätzlich Eiweiße und Vitamine. Kompost, Stallmist, Gesteinsmehl, Hornspäne oder Schafwolle (kann als organischer Langzeitdünger eingesetzt werden) enthalten Proteine, aus denen Stickstoff gewonnen wird.

Anorganische Dünger (Mineraldünger) sind zwar für Pflanzen schneller verfügbar als organische Dünger, können aber für Tiere wie Hunde und Katzen sehr giftig sein.

Hauptnährstoffe und deren Wirkung



	beeinflusst	*Mangelerscheinung*
N = Stickstoff	Triebwachstum, Blattbildung	Kümmerwuchs
P = Phosphor	Blütenbildung	Blütenmangel
K = Kali	Stabilität, Gesunderhaltung	Krankheitsanfälligkeit
Mg = Magnesium	gesunde Blattfarbe	Blattchlorosen
Ca = Calcium (Kalk)	gesamte Lebensvorgänge,sowie Fruchtentwicklung	Kümmerwuchs
Fe = Eisen	Blattgrünbild., Atmung, Stoffwechsel, Photosynthese	Blattchlorosen
Mn = Mangan	Blattgrünbildung, Atmung, Photosyntese	Laubbefall, Nekrosen, braune Blattflecken
Zn = Zink	Chlorophylbildung, Eiweißumwandlung	Wachstumshemmung, weißgrüne Blattflecken
Cu = Kupfer	Photosynthese, Stickstoffverwertung	Spitzendürre
Mo = Molybdän	Stoffwechsel, Eisenaufnahme	Triebdeformationen, braune Blattränder
B = Bor	Stoffwechsel, Nährstoffaufnahme	Wachstumsstörungen, geringe Wurzelbildung
Cl = Chlor	Quellwirkung, Stoffwchsel	Welkeerscheinungen, Wurzelverdickungen

JETZT 4 WOCHEN kostenloses Probe-Abo!
Abo wird nicht automatisch verlängert!
Der Kitzbüheler Anzeiger ist
Näher.Echter.Neugieriger.
SIE AUCH ?
www.kitzanzeiger.at
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihr Mail:
Kitzbüheler Anzeiger, Achenweg 22, 6370 Kitzbühel, abo@kitzanzeiger.at, T 05356 6976-11 (Brigitte Ehrensperger)

Welche organischen Dünger soll man verwenden?

Mit Steinmehl machen Sie nichts verkehrt und vieles besser.

Unter Gesteinsmehl oder Steinmehl versteht man sehr fein gemahlenen Stein jeder Art. Das mineralische Pulver zählt zu den Bodenhilfsstoffen, die die Erde fruchtbarer machen und dafür sorgen, das Wasser darin zu halten. Steinmehl für Pflanzenschutzzwecke sollte möglichst fein vermahlen sein. Als hauchdünner Belag auf den Blättern härtet es das Gewebe und macht es widerstandsfähig gegen Pilzsporen. Auch saugende Insekten suchen sich dann lieber eine andere Nahrungsquelle.
Außerdem belästigt der feine Staub Läuse, Rote Spinne und andere weichhäutige Insekten beim Atmen und Bewegen. Schnecken lassen sich durch einen 5 bis 10 cm breiten Steinmehl-Schutzwall von Setzlingen abhalten. Nach einem Regen muss der Wall aber erneuert werden.
Eine Paste aus Steinmehl mit zerquetschten Zwiebeln, Knoblauch, Holunderblättern oder anderen geruchsintensiven Pflanzen vertreibt Wühlmäuse und Maulwürfe aus ihren Gängen. Als Mittel gegen Wildverbiss wirkt eine Paste aus Steinmehl und Gerbstoffpulver (Tannin aus der Apotheke), die in Fraßhöhe auf die Rinde aufgetragen wird.

NEEM auch sehr wertvoll als Dünger

Die Produkte vom Neembaum schützen nicht nur die Pflanzen, sie verbessern auch den Boden. Ein in den Boden eingearbeiteter Neem-Presskuchen beeinflusst das Artenspektrum der Bodenorganismen positiv und verbessert die Verfügbarkeit der Nährstoffe (immer gründlich mit Erde vermischt einarbeiten und sparsam



verwenden – eine zu hohe Dosierung kann zur Entwicklung von Schimmelpilzen an der Erdoberfläche führen). Besonders effizient ist der Neem-Presskuchen bei Neusaaten, da Keimlinge und junge Pflanzen viele der Neemstoffe über die Wurzeln aufnehmen und somit in den ersten Wochen optimal versorgt sind.
Weiter meiden viele Schadinsekten mit Neem behandelte Gewächse für ihre Eiablage. Auch Schnecken meiden ebenfalls Böden, die nach Neem duften, sofern man den Presskuchen zweimal jährlich in die Beete einarbeitet.

Kaffeesatz als Dünger

Rosen und Geranien mögen ihn besonders und bilden mit der Zeit intensivere und dunklere Blüten. Harken Sie den Kaffeesatz an den Füßen der Pflanzen leicht ein. In Wasser gelöster Kaffeesatz ist für Efeu ein guter Flüssigdünger. Auf dem Kompost beschleunigt Kaffeesatz die Rotte. Außerdem lieben ihn die Regenwürmer.
Mit Kaffeesatz gedüngte Pflanzen sollen weniger von Blattläusen befallen werden. Auch Schnecken sollen sich von Kaffeesatz abschrecken lassen.

DACIA
RENAULT
Autohaus Pfeiler Emmerich KG
Moosbach 15 | 6392 St. Jakob i. H.
Tel (05354) 56259 | (05354) 56259-4
E-Mail: office@auto-pfeiler.at

Bodenverlegung
Tischlerei-Raumausstattung
WÜRTL
6393 ST.ULRICH A. PILLERSEE
Tel. 05354-88184 Fax 05354-88813
office@wuertl-tischlerei.at

Eure Meinung ist wichtig

Mitglieder wurden befragt: Seit wann bist du Mitglied? Was hat dich dazu bewegt Mitglied zu werden? Was gefällt dir an deinem Verein? Was würdest du besser machen bzw. ändern? Welche Veranstaltungen würden dich interessieren?
Viele Mitglieder machten sich die Mühe und teilten uns ihre Antworten mit.
„Wir bedanken uns sehr herzlich dafür, und werden uns bemühen, die Anregungen auch umzusetzen", so Sandra Neumayer, Ausschussmitglied OGV-Pillerseetal.



„Seit ca. zwei Jahren bin ich nun Mitglied. Wegen der netten und interessanten Ausflüge bin ich dem OGV beigetreten", Marion aus Fieberbrunn



„Seit Mai 2019 bin ich Mitglied beim OGV. Meine Eltern waren bereits über viele Jahre dabei. Dem Verein beigetreten bin ich aber wegen meiner Leidenschaft für die Natur und für den Garten. Am besten gefallen mir die verschiedenen Kursangebote und der damit verbundene Informationsaustausch. Folgende Kurse würde ich gerne besuchen: Baumwart, Schnittkurse, Blumenwiese anlegen," Georg und Katze Sunny aus Fieberbrunn

„Ich bin seit Herbst 2020 Mitglied. Hauptsächlich wegen dem Apfelpressen - ist eine tolle Sache. Mich interessiert jede Kräuterkunde, auch Vorträge über Blumen/Gartenblumen. Ich bin sehr zufrieden, wie es ist. Die E-Mail-Nachrichten freuen mich, sind praktisch, danke", Martina aus St. Ulrich.

„Beim Verein seit 2020, weil wir einen neuen Bauerngarten anlegen wollten und darin viel Obstbäume, Beerensträucher, Blumen und Gemüse pflanzen wollten, und weil wir gerne Kontakt zu anderen Obst- und Garteninteressierten knüpfen möchten. Vorträge über Schnitte von Obstbäumen und Beerensträucher würde uns interessieren. Ich möchte mich bedanken, dass der Obmann Stefan derart hilfsbereit ist und uns bei den ersten Schritten zur Obstanlage so freundlich und tatkräftig unterstützte", Silke aus Hochfilzen.

„Ich bin 1995 einmal aus Interesse zu einer Hauptversammlung, die damals der Sebastian Kendlbacher als Obmann führte, gegangen. Der Wast kannte mich schon und forderte mich gleich auf, einen Baumwärterkurs zu absolvieren. Dem ich anfangs nur zögernd zustimmte. Ich bin seit damals Mitgleid.
Als Baumwärter kamen an die 100 Kundschaften zum Bäumepflegen zusammen. Diese wurden mir mit dem zunehmenden Alter zuviele, und so übergab ich in den letzten Jahren die meisten an Tennhäusl Andre und Monika Schwaiger weiter.
Eine Bitte hätte ich anzufügen, und zwar, dass bei den Aussendungen das Gartenbau-Logo auf dem Kuvert drauf ist. Ich kenne nämlich jemanden, der den Brief nicht zuorden konnte und zum Altpapier legte", Hans aus Fieberbrunn.

THOMAS FLIRI
A-6391 FIEBERBRUNN
SPIELBERGSTRASSE 11
FON 05354 / 52003
office @ architekt - fliri.at
MOB. 0664/3500312
ARCHITEKT

WÜRTL
SCHOTTER - TRANSPORTE
ERDBAU
NEUWIEBEN 47 | A-6393 ST. ULRICH/PILLERSEE | TEL. 0 53 54 / 88 226
FAX: 05354 / 88 859 | MOBIL: 0664 / 43 38 805 | E-MAIL: wuertl@aon.at

„Die Mitgliedschaft übernahm ich von meiner Mutter. Die Frage ‚warum' hat sich für mich nie gestellt, weil man, sowie ich glaube, als Hobbybaumwart und Freizeitgartler schon allein wegen der ‚Unterstützung bei diversen Verwertungsmöglichkeiten sehr froh und dankbar sein kann. Abschließend kann ich nur sagen, dass man froh sein kann, dass sich Idealisten wie ihr in den Dienst der Sache stellt und diese mit Leidenschaft betreibt ... also deshalb bitte weiter so und vielen Dank dafür", Lois aus Fieberbrunn.

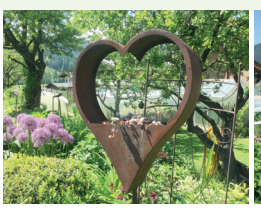
„Mitglied bin ich wohl seit 2016. Ich bin damals nach Fieberbrunn gezogen und war ja schon beim OGV Kössen, Schwendt. Einfach weil ich mich dem Garten, der Natur, dem Gedanken und dem Verein des OGV sehr verbunden fühle. Im Grunde genommen bin ich für alle neuen Impulse offen, und nehme immer etwas mit, daher habe ich keine speziellen Wünsche. Und..., ich schätze eure Arbeit, bin dankbar dafür und habe im Moment auch keine Veränderungswünsche", Monika aus Fieberbrunn.

„Durch die Möglichkeit, mein vorhandenes Obst zu Fruchtsaft pressen zu können, bin ich vor ca. 10 Jahren dem Verein beigetreten. Meine gärtnerischen Ziele sind nicht sehr hoch und beschränken sich auf die sinnvolle und gesunde Obst- und Beerenverwertung. Ich habe schon sehr früh reife Äpfel und würde mir eine regionale Absprache unter den Obstpressern wünschen, damit die Menge zusammenkommt und der Aufwand zu vertreten ist. Es sollte möglich sein, dass im Umkreis von 20-30 km ein Jahr der OGV A, im Folgejahr der OGV B, dann OGV C und so weiter ein frühes Pressen anbietet. Die Verlautbarung könnte ich mir über Social Medias oder in der regionalen Presse vorstellen", Josef aus Fieberbrunn.



Drei Familien unter einem Dach teilen die gleiche Leidenschaft. Drei wunderschöne Gärten pflegen und hegen Sie mit viel Enthusiasmus. Bereits die Kinder sind schon sehr engagiert, bauen und „werkeln" im Garten. „Seit 10 Jahren sind wir Mitglieder beim Verein, der persönliche Kontakt war und ist uns wichtig. Neben der Zeitschrift „Grünes Tirol" gefällt uns, dass wir gärtnerische Hilfe bekommen, falls es notwendig ist. Wir würden uns aber über mehr Vorträge zum Thema „Gemüse im Garten" freuen. Gut finden würden wir auch, wenn der Verein im Großen z. Bsp. Gewächshausfolien, Steinmehl usw. einkauft und wir diese Materialien direkt vom Verein beziehen könnten", Edith aus St. Ulrich.







„Mein Großvater (geb. 1897) war schon Mitglied, es gab einen Obstbaum mit dem Namen Falch's Gunderling bei uns unterm Haus, das war ein riesengroßer Baum, lt. seiner Aussage war ein Herr vom Trioler Obstbauverein namens Falch bei uns, um diesen Baum zu besichtigen. Am wichtigsten für mich sind die Obstbaumschnitt-Kurse. Weiters bin ich mit der Vereinstätigkeit und Information sehr zufrieden", Leo aus Fieberbrunn. (Anmerkung d. Red.: Auf Nachfrage steht der Baum leider nicht mehr.)

„Ich bin seit 1966 Mitglied beim Verein. Andi Eppensteiner hat mich darauf angesprochen, weil ich im Lagerhaus öfters aushelfen musste und ich zu dieser Zeit Obmann der Jungbauernschaft/Landjugend war. Mit den angebotenen Veranstaltungen bin ich ganz zufrieden", Alois aus Fieberbrunn.

RMD
Reparatur
Maschinenverleih
Dienstleistung
KFZ - Technik
Landmaschinen
Forst- & Gartengeräte
SERVICE & VERKAUF
RMD Franz Prader GmbH
Strass 91, 6393 St. Ulrich a. P.
Tel. / Fax: 05354 88556 Fax: DW-3
Homepage: www.rmdprader.at
E-Mail: office@rmdprader.at
➢ Rasenmäher
➢ Freischneider
➢ Motorsägen
➢ Laubbläser
➢ Heckenscheren
➢ Hochdruckreiniger
➢ und vieles mehr
Die Experten für alle Automarken
Service® plus


KFZ & Landmaschinen Werkstatt
mit Prüfstelle
Verkauf Landmaschinen

Familie Schießling-Trixl,
Rosenegg 3, 6391 Fieberbrunn
Hotel ★★★
Obermair
Appartement Sonntal
www.obermair-fieberbrunn.at, +43 5354 56249

Immer unterwegs...

...und immer nett sind die Ausflüge und Exkursionen des Vereines.
Kommen Sie doch mal mit!









Zweitagesausflug nach Oberösterreich mit Besichtigung der OÖ Landesgartenschau Bio.Garten.Eden 2019, des Stift Schlägls und des Erlebnisgartens in Lohnsburg.



















Eintagesausflug nach Südtirol zur Südtiroler Gartenlust in Lana mit einem netten Markt.







Ausflug zur Landesgartenschau nach Bad Ischl, mit Besichtigung des Natur-Alpengarten in Bad Aussee und Bootsfahrt über den Grundlsee.





Exkursion zu den Klostergärten in Hall, nach einer Führung durch die Gärten und Streuobstwiesen, ging die Fahrt weiter zum Schloss Amras.

Führung durch das Schaubergwerk Leogang (oben). Wanderausflug nach Waidring (unten).



SORGENFREIES UND GRÜNES REISEN

DÖDLINGER TOURISTIK

Umweltzeichen

Dödlinger Touristik steht für sorgenfreies und grünes Reisen - perfekt organisiert zu den schönsten Destinationen in Europa.

DOEDLINGER-TOURISTIK.COM

Immer was los...

Impressionen von zahlreichen Vorträgen, Workshops, Wanderungen, Pflanzentausch, uvm.

































Fast schon vergessene Rezepte

Sellerieschnitzel



Zutaten für zehn bis zwölf Sellerieschnitzel.
1 mittelgroße Sellerieknolle (700 g) und 2 EL Zitronensaft Die rohe, geschälte und halbierte Knolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, ins kochende Wasser (+2 EL Zitronensaft) legen, nochmals aufkochen, anschließend je nach Dicke der Gemüsescheiben noch etwa 6 bis 9 Minuten weich, aber noch gut bissfest kochen. Die Sellerieschei-ben herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend nacheinander zuerst im Mehl, im verquirlten Ei, und zuletzt durch die Semmelbröselmasse ziehen, dabei die Panade gut festdrücken. Danach in Butter (Öl) die panierten Sellerieschei-ben knusprig herausbacken.

Beilagenempfehlung:
Ein Kräuter-Sauerrahm-Dipp oder Sauce Tartare.

Kürbis Spatzln

Kürbis würfeln in wenig Butter (Öl) weich dünsten und auskühlen lassen.
Zubereitung der Spatzln: 500 g Kürbismus + 500 g Dinkelmehl + 50 g Dinkelgrieß + 2 Eier + Galgant und Sazu zu einem zähen Spätzleteig schlagen und kurz in heißem Salzwasser aufkochen lassen. Die fertigen Spatzln in eine Auflaufform schichten, geriebenen Käse und Zwiebelringe darüber verteilen und bei 180° gratinieren.

Mamas Cassis-Magenlikör

100 g schwarze Johannisbeeren + 30 g Zucker + 3 Nelken in ein Glas geben mit 200 ml Schnaps (Korn) 40 Vol% übergießen und verschlossen etwa 2 Monate ausziehen lassen.
Bei Magen- und Darmverstimmungen ein kleines Likörglas langsam trinken. Haltbar: mehrere Jahre.

Kirschenkoch

Super einfach, super schnell, super billig und die Kinder lieben es!

Eine Tasse Milch aufkochen, zwei EL Mehl mit Schneebesen einrühren (ständig rühren damit nichts anbrennt), dann die Kirschen dazu und auf ganz kleiner Flamme warmhalten, bis die Kirschen ebenfalls warm sind. Zimt und Zucker drüber – fertig. Auch mit jedem anderen Obst schmeckt es super gut.
Rezept für 1 Personen.


Dödlinger
Transporte - Erdbau - Schotter
6391 Fieberbrunn, Am Berg 1
Tel. 05354/56650
Fax 05354/56650-6

- alles aus einer Hand:
- Aushub
- Wegbau
- Steinmauern
- Abbrucharbeiten
- Beton- und Asphaltrecycling
- Schotterwerk
- Bodenaushubdeponie
- Diverse Verdichtungsgeräte



RED ZAC Lechner
Lechner´s Elektro Team GmbH
Spielbergstraße 37 - 6391 Fieberbrunn
05354 / 56 244-0 - office@redzaclechner at
www.redzaclechner.at

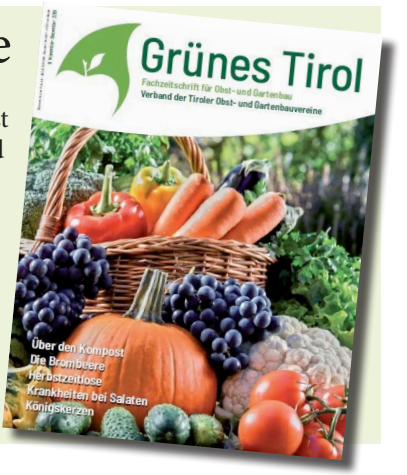
TROGER Georg
6393 St. Ulrich a.P.
Bodenverlegung
Mobil: 0699/11 67 43 53
Mail: troger-bodenverlegung@gmx.at

Verband der Tiroler Obst- & Gartenbauvereine

Der Verband versteht sich heute als Dachverband der Obst- und Gartenbauvereine und unterstützt sie bei ihren Aufgaben. Dabei wird der Grundsatz der Eigenverantwortlichkeit streng gewahrt und Entscheidungen bleiben den Vereinen überlassen. Der Verband ist jedoch stets zur Hilfestellung bereit und bildet einen wichtigen Ansprechpartner bei obst- und gartenbaulichen Fragen.

Mitglieder- und Fachzeitschrift „Grünes Tirol“

Aktuelle Gartenfragen werden in der Zeitschrift „Grünes Tirol“ im Zweimonatsrhythmus behandelt. Die Fachzeitschrift erfreut sich großer Beliebtheit, mit einer Auflagenstärke von 16.500 Exemplaren zählt sie zu den stärksten Fachzeitschriften in Österreich.



Mitglieder-Rabatte

Die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins Pillerseetal erhalten mit ihrer Mitgliedskarte Ermäßigungen, Rabatte und sonstige Vergünstigungen bei zahlreichen Tiroler Firmen und bei vielen Gartenausstellungen und Veranstaltungen. Gegen Vorlage der Mitgliederkarte kann man auch im Metro einkaufen.



Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal
Mitgliederstand Juli 2021:

Fieberbrunn:	224
St. Ulrich:	97
St. Jakob:	40
Hochfilzen:	24
St. Johann:	10
Kirchdorf:	4
Waidring, Kitzbhel, Going:	je 2
Leogang, Salzburg, Wien:	je 1



Jetzt Mitglied beim Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal werden

Liebe Gartenfreunde!

Gartenarbeit ist ein erholsames Hobby, doch die Pflege Ihres Gartens erfordert auch gewisse Kenntnisse. Daher erhaltet ihr wertvolle Ratschläge durch unseren Verein sowie von erfahrenen Gartenfachleute im Rahmen verschiedener Veranstaltungen.
Der Verein bietet neben Fachvorträgen auch Ausflugsfahrten an.
Durch den Erfahrungsaustausch untereinander bei verschiedenen Treffen erfährt man auch manch Nützliches aber auch schon fast Vergessenes, das von den älteren Mitgliedern an die Jungen weitergegeben wurde.
Der Großteil dieser Veranstaltungen ist für unsere Mitglieder kostenlos.
Alle Einladungen für die Veranstaltungen werden in schriftlichern Form per Brief oder aber per „Newsletter" auf deine Email-Adresse weitergeleitet. Auf der vereinseigenen Homepage www.ogv-pillerseetal.at können auch alle Termine und Neuigkeiten nachgelesen werden.

Weitere Vorteile für Clubmitglieder:
• Stimmrecht bei der Jahreshauptversammlung • Teilnahme an den Veranstaltungen des Obst- und Gartenbauvereins
• Abonnement Grünes Tirol • Preisvorteile bei vielen Geschäften.

Sind das nicht schon Gründe genug Mitglied beim OGV Pillerseetal zu werden? Wir freuen uns auf dich!

BEITRITTSERKLÄRUNG
Hiermit trete ich dem Obst- und Gartenbauverein PillerseeTal bei.
Zu diesem Zweck gebe ich meine persönlichen Daten wie folgt bekannt:

Name _____ Vorname _____

PLZ/Wohnort _____ Straße/Hausnummer _____

Geb. am _____ Tel.Nr. _____

Email _____

Mit meinem Beitritt nehme ich die Statuten des Obst- und Gartenbauvereines zur Kenntnis und akzeptiere diese.

DSGVO Einverständniserklärung: Ich stimme zu, dass meine persönlichen Daten vom Obst- und Gartenbauverein, lastalweg 32, 6393 St. Ulrich am Pillersee für folgenden Zweck gespeichert und verarbeitet werden:
• Kontaktaufnehme und Vereinbarung von Terminen
• Datenverwaltung der Kommunikationsdaten (Geburtsdatum, Wohnanschrift, Telefon, Fax, Mobiltelefon, E-Mail-Adresse)
• Zusendung von Informationen (Einladungen, Veranstaltungen, Ausflüge, Zeitung „Grünes Tirol", etc.)
• Veröffentlichung von persönlichen Bild- und Tonaufnahmen in den verschiedenen Medien, Internet, vereinseigene Homepage, vereinseigene Präsentationen, Mitgliederzeitschriften u.ä., die bei Veranstaltung des Vereines (Vorträge, Gartenführungen, Ausflüge, etc.) aufgenommen wurden.
Diese Einverständniserklärung kann jederzeit schriftlich widerrufen werden.

❍ **Ich möchte eine Mitgliedschaft inklusive der Zeitschrift „Grünes Tirol" (viermal im Jahr) um 25 Euro pro Jahr**

❍ **Ich möchte eine Mitgliedschaft ohne der Zeitschrift „Grünes Tirol" um 13 Euro pro Jahr**

Mitgliederverwaltung des Obst- und Gartenbauvereines Pillerseetal
Frau Traudi Koudelka
Rosenegg 2/Top 8, 6391 Fieberbrunn
E-Mail: schriftfuehrer@ogv-pillerseetal.at

Datum, _____ Unterschrift _____



Bienenzuchtverein Pillersee

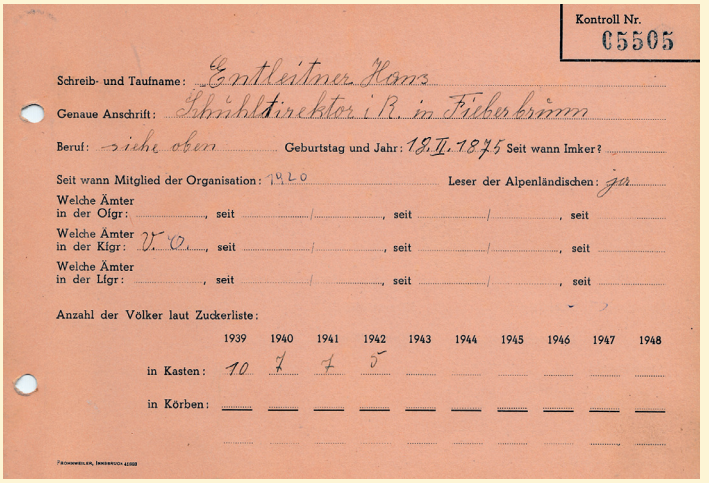
seit 1920



Die Bienenzucht im Pillerseetal wird schon seit der Urbarmachung dieses Gebietes betrieben. Davon zeugt der Name „Peiting“. Peiting ist der nördlichst gelegene Bauernhof des Pillerseetales, gelegen auf der Sonnseite nach dem Pillersee in Richtung Waidring. Der Name Peiting leitet sich vom althochdeutschen „Piutta“ ab, was soviel wie Bienenbeute oder Bienenstock bedeutet. Dies ist angeführt im Urbar des Klosters Roth am Inn 1377.

Der Bienenzuchtverein Pillersee wurde 1920 gegründet. Der Name: Bienenverein St. Ulrich a. P., St. Jakob i. H., Hochfilzen, Fieberbrunn. Als Gründer und erster Obmann sowie Schriftführer des Vereins fungiert Hans Entleitner, Schuldirektor in Fieberbrunn. Ein Gründungsmitglied ist Alois Brüggl (Oberwangern in St. Ulrich a. P.). Weitere Gründungsmitglieder sind nicht bekannt. Von 1939 bis 1945 heißt der Verein: Reichsfachgruppe Imker e. V., Landesfachgruppe Imker Alpenland, Ortsfachgruppe Imker Fieberbrunn.

Imkerkarten aus dieser Zeit geben Auskunft über die Mitglieder und ihre Anzahl der Bienenvölker. (Kasten und Körbe).



Kontroll Nr. C5505

Schreib- und Taufname: Entleitner Hans

Genaue Anschrift: Schuldirektor i.R. in Fieberbrunn

Beruf: siehe oben Geburtstag und Jahr: 18.II.1875 Seit wann Imker?

Seit wann Mitglied der Organisation: 1920 Leser der Alpenländischen: ja

Welche Ämter in der Olgr: , seit , seit , seit

Welche Ämter in der Kfgr: V. O., seit , seit , seit

Welche Ämter in der Lfgr: , seit , seit , seit

Anzahl der Völker laut Zuckerliste:

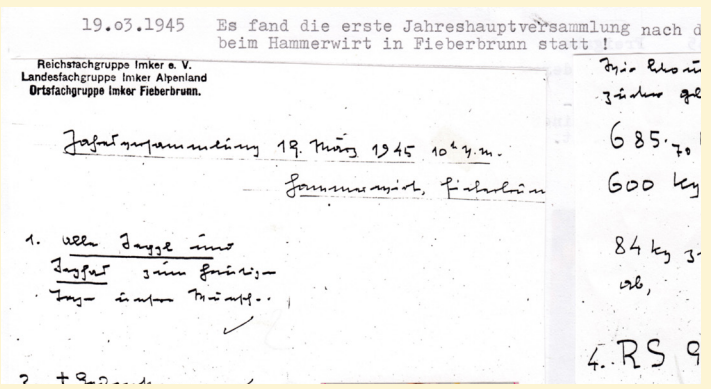
	1939	1940	1941	1942	1943	1944	1945	1946	1947	1948
in Kasten:	10	7	7	5						
in Körben:										

Die erste Jahreshauptversammlung, von welcher Kenntnis besteht, findet 1945 nach dem II. Weltkrieg beim Hammerwirt in Fieberbrunn statt. Die Situation der Imker nach diesem Krieg ist prekär. Das Vereinsgeld ist gesperrt. Obmann Julius Wachter bezahlt die Rechnung über 430 Schilling für die Imker aus eigener Tasche. Um Zucker zur Auffütterung der Bienen vom Landesverband der Imker zu bekommen, muss Honig geliefert werden: Für 394 kg Honig bekommen die Imker des Pillerseetales 800 kg Zucker.
Ab 1951 unter Obmann Julius Wachter und ab 1959 unter Obmann Kaspar Mettler sen. werden die Berichte der Jahreshauptversammlungen immer länger (fünf Schreibmaschinseiten), was auf gesteigerte Aktivitäten des Vereins hinweist. Es wird u.a. beschlossen, viel Honig an Arme zu verschenken. Es wird auch gewarnt vor Honighausierern, welche mit schlechtem Honig herumgehen. Eingang in die Berichterstattung finden auch kleine Zwistigkeiten unter den Imkern.

Imker des Pillerseetales haben 1.786,67 kg Honig im Jahre 1964 an die Firma Meindl verkauft. Der Preis pro kg Honig kann durch Nachverhandlung auf 34 Schilling gesteigert werden.
Bei vielen Jahreshauptversammlungen spricht Wanderlehrer Hechl Josef und gibt den versammelten Imkern wertvolle Hinweise und Tipps bezüglich Bienenkrankheiten, Wachsmottenbefall, deren Bekämpfung und Vermeidung.

Zu Ehren des Hl. Ambrosius, Patron der Imker und Wachszieher, wird die Ambrosiuskerze angeschafft (1969).

Obmann Schmidt Rudolf ist bemüht, bei Gemeinden, Institutionen und Firmen Subventionen zu erhalten. Der Kassastand erhöht sich zusehens. Fachvorträge für den Polytechnischen Lehrgang



19.03.1945 Es fand die erste Jahreshauptversammlung nach d
beim Hammerwirt in Fieberbrunn statt !

Reichsfachgruppe Imker e. V.
Landesfachgruppe Imker Alpenland
Ortsfachgruppe Imker Fieberbrunn.

Jahreshauptversammlung 19. März 1945 10 Uhr v.m.

1.

685.70

600 kg

84 kg

4. RS

in der Schule, Förderung von Jungimkern und ein Lehrbienenstand werden in Angriff genommen. Bei übermäßigem Totenfall der Bienen soll Seuchenwart Prager Johann konsultiert werden (1978).

Sein 50-jähriges Jubiläum feiert der Bienenzuchtverein mit einer beeindruckenden Ausstellung von Bienengeräten und Schautafeln(1972) – organisiert von Prem Bernhard.
Unterberger Peter aus Leogang präsentiert sich als erfolgreicher Königinnenzüchter der Carnica mellifera Biene Stamm Troisek. Der Versand von Königinnen mit Zusatzkäfig wird praktiziert.

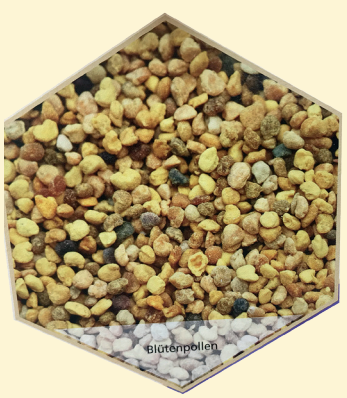
1983 wird im Raikasaal Fieberbrunn eine Bienenwoche veranstaltet. Filme und Vorträge über die Bienen und deren Produkte werden der Bevölkerung des Pillerseetales geboten.

Thomas Eller errichtete den ersten Bienenfreistand bei Stelzern in St. Ulrich a. P. (1985).
1986 wird der erste Bienenlehrpfad Österreichs in St. Ulrich a. P. eröffnet. Prem Bernhard (Bienenvater genannt), Otto Leiner (Fachmann für Wildbienen und Hummeln) und Prof. Otto Huber (PR-Betreuer) sind die Väter dieser vielfach bestaunten Einrichtung.

1989 tritt die Varroamilbe erstmals im Pillerseetal auf. In diesem Jahr werden auch 100 Weiden gepflanzt, da diese eine der ersten Pollenlieferanten im Frühjahr sind.
Die Honigglasaktion wird gestartet. Der Verein zahlt 1 Schilling zu jedem Glas dazu.

Der Obmann des Obst-u.Gartenbauvereins Toni Hechenbichler wünscht eine gute Zusammenarbeit mit dem Bienenzuchtverein.
Subventionen der Gemeinden (bes. Fieberbrunn) und der Raiffeisenkassen werden zur Varroabekämpfung eingesetzt.

Seuchenwart Johann Prager weist darauf hin, die alten Apistanstreifen dem Verein zur Entsorgung zurückzugeben, damit das Gift nicht in Gewässer kommen kann (1990).
OGV Obmann Kendlbacher besucht die Jahreshauptversammlung des Bienenzuchtvereins und interessiert sich für dessen Probleme.
Erster Imkermeister des Bienenzuchtvereins Pillersee: Eller Thomas (1992).





Der Bienenzuchtverein schafft sich zur Information der Jungimker eine kleine Bücherei an. (1993)

Obmann Thomas Eller forciert die Carnica Königinnenzucht. Bitte keine Buckfastköniginnen! Ein stärkeres Tracheenmilbenvorkommen in Fieberbrunn wird vom Seuchenwart Prager festgestellt.



Jungimker werden durch die Spende eines Schwarmes oder 400 Schilling zum Ankauf eines Ablegers unterstützt.

Die Anwendung der Apistanstreifen wird 1997 wegen ihrer Giftigkeit verboten. Ameisenverdunster kommen zum Einsatz.
Ab 1.3.1998 können Bienenhäuser bis zu 20 Quadratmeter im Freigelände errichtet werden. Eine Bauanzeige bei der Gemeinde genügt. Ab diesem Jahr wird Bienenwohl zur Restentmilbung eingesetzt.
Die Gemeinde St. Ulrich a. P. stellt dem Bienenzuchtverein einen Kellerraum zur Aufbewahrung der Honiggläser zur Verfügung.

1999 wird an einem Bienenstand in St. Ulrich a. P. die Faulbrut entdeckt. St. Ulrich wird zum Sperrgebiet. Bienenwaben, Königinnen usw. dürfen nicht verbracht oder exportiert werden.
Ein vermehrtes Auftreten von Feuerbrand an Obstbäumen wird beobachtet.
Die Bienen müssen vor dem Wandern 48 Stunden eingesperrt oder zwei Tage in eine Höhenlage von 1400 m gebracht werden.

Eine sehr wichtige Einrichtung zum Erhalt der Reinrassigkeit der Carnicabiene wird 2004 geschaffen: Die ACA Belegstelle Schwarzlofer – Waidringer Steinplatte. Ernst Koblinger leistet zahlreiche Vorarbeiten.

Der Bienenzuchtverein Pillersee, Bürgermeister Kaspar Mettler u.a. sind bestrebt, einen neuen Bienenlehrpfad entlang des Pillersees in der Nähe der Adolarikirche zu errichten. Helene Wörter wird zur Projektleiterin bestellt. Unter Mitarbeit aller Imkerkollegen wird der nun zweite Bienenlehrpfad 2007 fertiggestellt und eröffnet. EU-Förderaktionen werden vom Obmann Koblinger Ernst

3 BRÜDER FÜR PERFEKTEN SCHATTEN



Michael Wallner Schlossermeister
Markus Wallner Tischlermeister
Florian Wallner Elektrotechniker

SONNENSCHUTZ wallner
3 BRÜDER – 3 PROFIS für perfekten Schatten

Bahnhof 5 / 6395 Hochfilzen / Tel.: 05359 20128
info@sonnenschutz-wallner.at / www.sonnenschutz-wallner.at

eingeleitet. Koblinger Ernst ist Obmann von 2004 – 2013.
Obst-u. Gartenbauobmann Johann Kendlbacher besucht die Jahreshauptversammlung und verspricht, kein Gift im Obstbau zu versprühen und er empfiehlt den Imkern, einen weiten Bogen um den Feuerbrand zu machen.

Tag des offenen Bienenstockes beim Bienenlehrpfad (2009).
Der Obst-und Gartenbauverein Pillerseetal besucht den Bienenlehrpfad. Helene Wörter bietet eine interessante Führung.

Vereinskassier Obwaller stellt fest, dass bei den Honiggläsern seit 2007 zu wenig verrechnet wurde (2010).

Die Imker von Hochfilzen verlassen den Bienenzuchtverein Pillersee und gründen einen eigenen Verein. Obmann des Bienenzuchtvereins wird Josef Hörl 2013 bis heute.

Fachvortrag von Leo Steiner aus Saalfelden: Arbeiten vom Abräumen bis zum Einwintern (2013).
Die Ortsvertreter des Bienenzuchtvereins berichten, dass 2013 zwar ein gutes Honigjahr gewesen ist, jedoch sehr viele Melecitosewaben dabei waren.

2015 wird ein Gläserschwund festgestellt. Rechenfehler und das Vergessen von Einzahlung wird als Ursache festgestellt.

Wanderlehrer Soder Fritz aus St. Johann hält des öfteren bei den Jahreshauptversammlungen Vorträge und gibt Auskunft auf brisante Fragen. Er wünscht, dass die Imker die Abschleuderung und Varroabehandlung möglichst gleichzeitig vollziehen, bei Abschleuderung eine komplette Brutentnahme vornehmen und weist auch auf die zweimalige VIS Meldung im Jahr hin.

2017 feiert der Bienenlehrpfad in Adolari sein 10-jähriges Bestehen. Trotz Schlechtwetters war der Besuch erfreulich, auch wegen der musikalischen Umrahmung der Pramauer Weisenbläser.

2019: Der monatliche Stammtisch wird nun, von Niederwieser Siegmund, per SMS angekündigt.

Obmann Josef Hörl ladet immer wieder zum Imkerhoangart jeden ersten Mittwoch des Monats ein.

Ab 2020 kann keine Jahreshauptversammlung Corona – pandemiebedingt – abgehalten werden.
Auch die Stammtischtreffen müssen abgesagt werden.

Auszeichnungen & Ehrungen



Die Weippl – Medaille: Ist die Auszeichnung für eine 50-jährige Mitgliedschaft beim Bienenzuchtverband. Theodor Weippl war Leiter der österreichischen Imkerschule Wien und Herausgeber der „Illustrierten Monatsblätter für Bienenzucht".

Die Weipplmedaille in Silber: Hörl Josef 2020.

Die Weipplmedaille in Bronze:
Wiesinger Johann, Kaspar Mettler sen 1968.
Johann Hörl, Kogler Kaspar 1970.
Stefan Mettler, Lackner Hans, Ziegler Anton, Lechner Hans 1971.
Alois Brüggl 1973. Schmidt Rudolf 1983. Prem Bernhard 1987.
Foidl Leonhard 1997. Harasser Sebastian 2020.

Das Goldene Verbandabzeichen:



Prem Bernhard 1996.
Mettler Kaspar sen, Schmidt Rudolf, Sebastian Schwaiger, Harasser Sebastian 1997. Hörl Josef, Eller Thomas 2000.
Kapeller Alois 2005.

Das Silberne Verbandabzeichen:



Johann Lechner, Johann Hörl, Ziegler Anton, Foidl Leonhard, Hans Lackner 1979.
Lichtmannegger Johann 1987.
Koblinger Ernst, Aigner Jakob, Wörter Helene, Harasser Stefan, Hasenauer Martin, Lechner Hans Peter, Schwaiger Peter, Waltl Josef 2020.

Das Bronzerne Verbandabzeichen:



Palma Katharina, Kaspar Eder 1979.
Granegger Christian, Prem Anton, Winkler Stefan 1989. Aigner Johann 1996.
Harasser Sebastian, Höck Nikolaus, Hansjörg Hörfarter, Franz Kirschner, Johann Trixl 1997. Lackner Rudi, Mühlbacher Johann, Niederwieser Siegmund 2020.

Schwaighofer
Die Gärtnerei
A-5760 Saalfelden | Weikersbach 18
phone: 06582 / 72401 | fax: DW 77
email: office@die-gaertnerei.at
www.die-gaertnerei.at

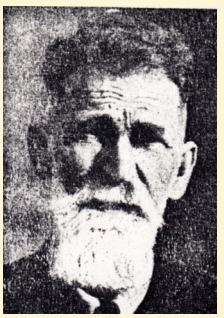
Die Obmänner des Bienenzuchtvereins Pilleersee



Hans Entleitner
1920 - 1939



Kaspar Flatscher
1939 - 1942



Julias Wachter
1942 - 1955



Johann Wiesinger
1955 - 1958



Kaspar Mettler
1958 - 1968



Rudolf Schmidt
1968 - 1986



Thomas Eller
1986 - 2004



Ernst Koblinger
2004 - 2013



Josef Hörl
2013 - jetzt

Der Gründer des Bienenzuchtvereins Pillersee (damals Bienenverein St. Ulrich, St. Jakob, Hochfilzen, Fieberbrunn) ist Hans Entleitner. Er ist Obmann und Schriftführer von 1920 bis 1939 und Wanderlehrer. Ihm folgt als Obmann Kaspar Flatscher von 1939 bis 1942. Er ist im Krieg als Gefreiter des Gebirgsjägerregimentes gefalllen.

Von 1942 bis 1955 bekleidet der aus Ampass stammende Julius Wachter, Oberförster in Fieberbrunn, das Amt des Obmannes. Die schwierige Zeit nach dem Krieg ist gekennzeichnet von Armut. Zucker zur Fütterung der Bienen ist schwer zu bekommen.

Johann Wiesinger wird als Obmann von 1955 bis 1958 erwähnt. Er hat während der Kriegsjahre die Agenden des Bienenzuchtvereines geleitet.

Die nächsten zehn Jahre (1958 bis 1968) leitet Kaspar Mettler sen. als Obmann und Schriftführer den Verein. Er sorgt sich um den Imkernachwuchs. Von ihm ergeht ein Aufruf an alle: Imker dürfen nicht aussterben! Honig ist gesund! Honig bringt auch Geld ins Haus! Komm zur Jahreshauptversammlung und denke nicht: Es geht auch ohne mich!

Als nächster Obmann tritt Rudolf Schmidt auf die Bühne. Er bekleidet dieses Amt von 1968 bis 1986. Unter seiner Obmannschaft kommt es zu einer Aufbruchstimmung. Fundraising (Geldbeschaffung) und Öffentlichkeitsarbeit kennzeichnen seine Tätigkeit. 2009 wird er zum Ehrenobmann ernannt.

Thomas Eller wird 1986 zum Obmann gewählt und übt dieses Amt bis 2004 aus. Thomas Eller ist revolutionierend bezüglich bienenbezogener Aktivitäten und Gegenständen (Bienenbeuten, Freiständen, Wandern mit den Bienen) und setzt sich als Imkermeister für Fortschritt und Weiterbildung (erster Bienenlehrpfad Österreichs) ein.

Koblinger Ernst übernimmt 2004 die Verantwortung der Obmanntätigkeit bis 2013. Als Vereinsobmann, Wanderlehrer und Bezirksobmann (2006 – 2010) zeigt er ein starkes Engagement für die Vereine und deren Anliegen (moderne Varroabekämpfung, Bekämpfung von Bienenseuchen und deren Vorbeugung, Königinnenbelegstelle u.a.).

Hörl Josef ist nun der Vereinsobmann seit 2013. Durch seine zahlreichen Aktivitäten als langjähriger Kassier, als Wanderlehrer, Bezirksobmann (1991 bis 2006), als Aufsichtsrat der Imkergenossenschaft Tirol, ist er landauf und landab als routinierter Imker bekannt und stets bereit, jedem tatkräftig zu helfen.

Josef Brunner Installationen GmbH

6391 Fieberbrunn
Rosenegg 70
Tel.: 05354 56306
Fax: 05354 56306-85
www.brunner-installationen.at

5760 Saalfelden
Achenweg 15
Tel.: 06582 75280
Fax: 06582 75280-85
office@brunner-installationen.at

Wärme Wasser Luft

www.osp.tirol

DR. OBERRAUCH, SEIWALD & PARTNER
STEUERBERATUNG – PERSONALVERRECHNUNG

STEUERBERATUNGS-WIRTSCHAFTSTREUHAND GMBH

6380	St. Johann i.T.	T +43 5352 628 50
6370	Kitzbühel	T +43 5356 631 32
6372	Oberndorf i.T.	T +43 5352 216 99
6365	Kirchberg i.T.	T +43 5357 38 22
6345	Kössen	T +43 5375 22 08
6323	Bad Häring	T +43 5332 228 88

Imkerinnen & Imker seit 1942

1942 werden von den Pillerseegemeinden 1140 Völker gehalten.
Davon werden 108 Völker von Frauen betreut.
Winkler Stefan, Hölzlern in St. Ulrich, hat 41 Bienenkasten.
Wachter Julius, Fieberbrunn, hat 38 Bienenkasten.
Trixl Maria, Schrankenhäusl, Fieberbrunn, hat 28 Bienenkasten.
Mettler Stefan, Lenzern, St. Ulrich, hat 25 Bienenkasten.
Schreder Gertraud, Schupfenbodenbäurin, Hochfilzen,
hat 12 Bienenkasten.

1962 besteht der Bienenzuchtverein aus 55 Mitgliedern
mit 714 Bienenvölkern.

Der Vorstand 1962:
Obmann & Schriftführer: Mettler Kaspar sen.
Stellvertreter & Kassier: Hörl Johann. Gebietsvertreter: Fieberbrunn I: Schwaiger Sebastian. Fieberbrunn II: Resch Christian. Fieberbrunn III: Lechner Hans. Hochfilzen: Ziegler Anton
St. Jakob: Josef Rudolf. St. Ulrich: Mettler Kaspar sen.

Der Vorstand 1983:
Obmann: Schmidt Rudolf. Stellvertreter: Prem Bernhard
Schriftführer: Kirschner Franz, Stellvertreter Lichtmannegger Johann. Kassier: Hörl Josef, Stellvertreter Kapeller Alois
Gebietsvertreter:Fieberbrunn I: Schwaiger Sebastian. Fieberbrunn II: Hörl Josef. Fieberbrunn III: Millinger Hans. Hochfilzen: Portenkirchner Hermann. St. Jakob: Kapeller Alois. St. Ulrich: Prem Bernhard

Der Vorstand 1989:
Obmann: Eller Thomas. Stellvertreter: Prem Bernhard
Schriftführer: Schwaiger Sebastian. Kassier: Hörl Josef. Gebietsvertreter: Fieberbrunn: Lechner Hans. Hochfilzen: Portenkirchner Hermann. St. Jakob: Kapeller Alois. St. Ulrich: Prem Bernhard

1996 besteht der Verein aus 56 Mitgliedern mit 850 Bienenvölkern.
Josef Hörl betreut 100 Völker.

Der Vorstand 2004:
Obmann: Koblinger Ernst. Stellvertreter: Prem Bernhard
Schriftführer: Waltl Josef. Kassier: Hörl Josef. Ortsleiter Fieberbrunn: Schwaiger Sebastian & Harasser Sebastian. Hochfilzen: Portenkirchner Hermann. St. Jakob: Kapeller Alois. St. Ulrich: Prem Bernhard

Der Vorstand 2019:



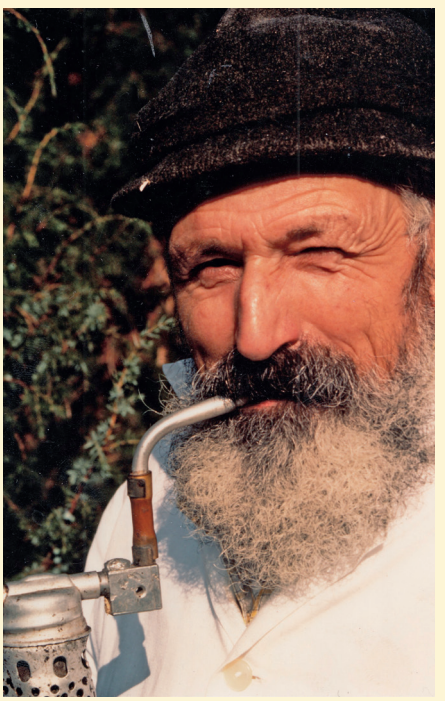
Obmann: Hörl Josef. Stellvertreter: Lackner Rudi
Schriftführer: Waltl Josef. Stellvertreterin: Pirchmoser-Putzer Christine. Kassier: Wörter Helene. Gebietsvertreter Fieberbrunn: Schwaiger Peter & Hasenauer Martin. St. Jakob: Kapeller Alois. St. Ulrich: Reiter Maria. Zeugwart: Lackner Rudi.

2020 besteht der Bienenzuchtverein Pillersee aus 41 Mitgliedern, diese betreuen 399 Bienenvölker.





Winkler Stefan, geb. 1898, mit Bienenhaube und Pfeife, das Foto wurde am 03.06.1939 gemacht.



Bernhard Prem mit seiner Imkerpfeife.

Imkerei einst …



Die Wildbienen hausen in hohlen Bäumen. Die Jäger und Hirten rücken den Bienen mit Feuer und Rauch zu Leibe. Man begnügt sich aber mit circa der Hälfte der Honigwaben, damit das Volk noch Futter zur Überwinterung hat. Der Zeidler, wie man im Mittelalter den Imker nennt, sichert sich seine Honigbäume. Wälder mit Honigbäumen werden Zeidelweide (Zidalweida) genannt. Bienenwohnungen werden vorbereitet, in dem man mit Zeidelbeilen Holzlöcher 90 cm auf 40 cm und 20 cm tief schlägt und mit einem passenden Brett wieder verschließt. Einzelne Holzklötze werden im Wald aufgestellt (= Klotzbeute) und oder zum Schutz vor Raubtieren in die Höhe gezogen. Mit der Klotzbeute zu Hause beginnt die Hausbienenzucht. Beim Klotzstülper ist das ganze Holzstück ausgehöhlt. Aus diesem entwickelt sich der Kastenstülper, welcher aus einem Brettergefüge zusammengebaut wird.
In Vorarlberg und Nordtirol wird der rätoromanische Klotzstülper vom alemannischen Strohkorb verdrängt, hervorgerufen durch die Eroberung dieser Gebiete durch alemannisch bayrische Völker. Der Strohkorb weist kein Flugloch auf. Die Bienenkörbe stehen auf einem Bodenbrett, in welches eine Flugrinne geschnitzelt wird. Die Körbe sind nicht nur leichter, sondern auch im Winter viel wärmer. Eine Verbesserung bringt das Honighütl – oder Honigkappl genannt – auf dem Bienenkorb. Dieses kann abgehoben werden, sodass mehrere Ernten durch Oberbehandlung möglich sind. Auf diese Weise wird lange Zeit geimkert.

… und jetzt

Bienenhäuser oder freistehende Magazinbeuten.

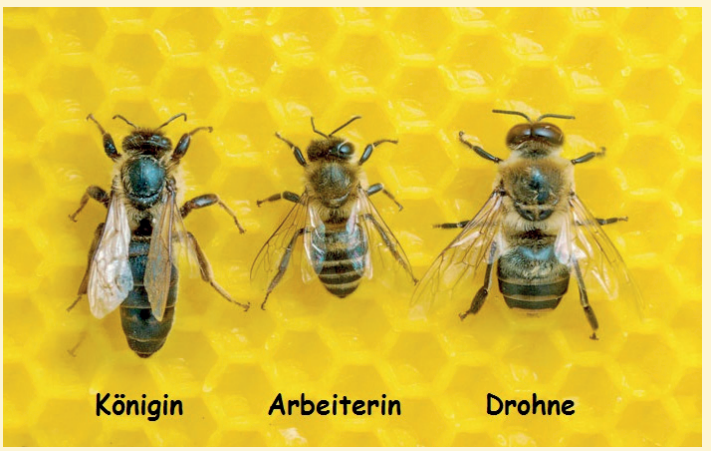


Die drei Bienenwesen

Die Arbeitsaufgaben in einem Bienenstock sind aufgeteilt.

Die meisten Bienen eines Volks sind *Arbeitsbienen*. Es handelt sich dabei um Weibchen ohne voll ausgebildete Geschlechtsorgane. Sie säubern den Bienenstock, schaffen Nahrung heran und pflegen und füttern Königin und Brut. Sie bauen die Waben und bewachen das Einflugloch.

Die männlichen Bienen werden *Drohnen* genannt. Sie besitzen einen gedrungenen Körper und haben größere Augen. Ihre Aufgabe besteht in der Begattung der Königin. Beim Spenden des Spermas stülpt sich das männliche Geschlechtsorgan nach außen. Die inneren Organe werden dabei abgerissen und der Drohn stirbt. Die Königin nimmt das Sperma auf und lagert es in ihren Samenblasengang ein. So kann die Königin bis zu sieben Millionen Spermien in ihrem eigenen Körper über Jahre am Leben erhalten.



Die *Königin* ist an ihrem langen, schlanken Hinterleib zu erkennen. Nur sie besitzt voll entwickelte weibliche Geschlechtsorgane. Sie legt täglich bis zu 1500 Eier in die Wabenzellen. Sind die Eier befruchtet, entstehen neue Arbeiterinnen. Aus unbefruchteten Eiern entwickeln sich die männlichen Drohnen. Für die Nachzucht von neuen Königinnen bauen die Arbeiterinnen am unteren Wabenrand eine längliche und nach unten offene Weiselzelle. In diese legt die Königin befruchtete Eier. Der Königinnen-Nachwuchs wird nur mit Nahrung aus der Futtersaftdrüse der Arbeiterinnen gefüttert und nicht mit Honig oder Pollen. Die Königin scheidet einen Duftstoff ab, der von den Arbeiterinnen durch körperlichen Kontakt im ganzen Bienenvolk verbreitet wird, und zu der Erkennung des eigenen Volkes dient.



SPAR

Geschenksidee:
Gutscheinkarten



Die SPAR-Gutscheinkarte ist eine feine Geschenksidee für jeden Anlass. Überraschen Sie Familie, Freunde und Partner mit dieser Eintrittskarte in die SPAR-Genusswelt!

- **Fieberbrunn, Hofer, Niederlehen 7**
- **St. Jakob, Kapeller, Dorf 10**
- **St. Ulrich, Koblinger, Dorfstraße 20**
- **Waidring, Unterwasser 14**

Angebot gültig in den oben genannten Standorten, solange der Vorrat reicht. Abgabe nur in Haushaltsmengen. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Stattpreise sind unsere bisherigen Verkaufspreise in SPAR-Märkten. Nicht alle Artikel in ganz Österreich erhältlich.

SPAR Service-Team: 0800/ 22 11 20 - www.spar.at

Der ökologische Nutzwert

der Honigbiene ist weder schätzbar noch in Geld auszudrücken.

In der heutigen Zeit finden Bienen, Hummeln und alle Wildinsekten reges Interesse in der Berichterstattung der verschiedenen Medien. Man hat die Wichtigkeit für den Obstbau und die Landwirtschaft, ja die ganze Vegetation und Umwelt erkannt.
Was wäre, wenn es diese Tiere nicht gäbe?



Vielfalt am Frühstückstisch mit Bienen.



Vielfalt am Frühstückstisch ohne Bienen.



Bienenprodukte

Das wohl bekannteste Bienenprodukt ist der Honig. Er wird bei den Griechen als „Nektar der Götter" bezeichnet. Das Wort Honig stammt aus dem Althochdeutschem und heißt: Der Goldfarbene. Honig kann, den Wirkungen entsprechend, als medizinischer Allrounder bezeichnet werden. Für den Propheten Mohammed sind der Koran und der Honig die wichtigsten Heilmittel, Hippokrates schätzte Bienenprodukte zu medizinischen Zwecken und die alten Ägypter nutzen ihn und Propolis zum Einbalsamieren.
Qualitätshonig enthält bis zu 30 verschiedene Zuckerarten, vorfermentiert von den Bienen, was ihn zum Sofort-Energie-Spender macht. Dazu kommen noch Pollen, Mineralstoffe, Vitamine, Aminosäuren, Enzyme und viele Aromastoffe.
Honig soll dunkel gelagert werden. Durch Lichteinwirkung verliert er schnell an antibakterieller Wirkung. Er soll nie über 40° C erhitzt werden (nur in lauwarmen Tee geben!)
Neben Honig punkten noch weitere Produkte: Gelee Royale ist das Königinnenfutter. Es bewirkt, dass die Königinnen bis zu 2000 Eier pro Tag produzieren können. Daher die stärkende und immunisierende Wirkung.
Auch Pollen sind eine wahre Energiequelle. Sie enthalten alle 28 Mineralien des menschlichen Körpers, Aminosäuren usw. 100 g Pollen geben den Aminosäuregehalt von 8 Eiern.
Propolis ist eine Mischung aus Pflanzenharzen und Sekreten. Den Bienen dient es als Kittharz und Desinfektionsmittel. Propolis verfügt auch beim Menschen über fungizides und antivirales Potential.
In der Apitherapie kommt das Bienengift bei Gelenksentzündungen und Rheuma zum Einsatz. Allerdings ist es hoch allergen. Ein vorheriger Test ist sinnvoll.
Das Bienenwachs, im Mittelalter von großer Bedeutung (angesehene Zunft der Zeidler) wird heutzutage hauptsächlich für Kerzen und kosmetische Zwecke verwendet. In der Zeit von 1590 bis 1724 werden 1500 kg Bienenwachs für die Kirchen des Pillerseetales von den Imkern der Hofmark Pillersee angekauft (Chronik St. Ulrich a. P.).

Honigpreise

1951 kostet ein kg Honig 26 ÖS. 1964 ist der Honigpreis auf 40 ÖS gestiegen. 1982 wird für 1kg Honig 100 ÖS bezahlt. 1992 bereits 130 ÖS. 2014 kostete 1 kg 12 Euro und 2017 wird ein Richtpreis von 14 Euro empfohlen

Warum Honig aus dem Pillerseetal?

Das Pillerseetal liegt abseits jeder Hauptverkehrsroute auf ca 800 bis 850 m Seehöhe.
Saftige (Alm-)Wiesen mit zahlreichen Kräutern und blütentragenden Sträuchern und Stauden auf den Abhängen der Berge bieten den Bienenvölkern eine reiche Ernte, wenn das Wetter mitspielt. Durch den Bestand von zahlreichen Obstbäumen sowie von Fichten, Tannen, Ahornbäumen, Linden, Weiden, Ebereschen u.a. und das Fehlen von Monokulturen wie Mais und Raps ist ein Blüten- und Waldhonig von höchster Qualität gesichert.
Dies ergibt Honig ohne Umweltgifte.
Viele Honigprämierungen unserer Imker sind der Beweis.



Josef Waltl aus Fieberbrunn bekam 2003 eine Goldmedaille für seinen eingereichten Waldhonig.

Die besten Honigernten

1960 war die Honigernte besonders gut:
Der Durchschnitt pro Volk in St. Jakob ist 14 kg;
Fieberbrunn Bahnhof 20 kg; Fieberbrunn Dandlerhöhe 14 kg, Fieberbrunn Pfaffenschwendt 11 kg, St. Ulrich 20 kg.

1968 ist laut Aufzeichnungen des Chronisten Kaspar Mettler sen. sein bestes Jahr.
In diesem Jahr hat er fünfmal geschleudert und von 30 Bienenvölkern 943,4 kg Honig bekommen.
Von seinem besten Volk: 45,20 kg.

Das Katastrophenjahr schlechthin ist 1997, es kann kein Honig geerntet werden.


Johann Simair, geb.1912


Johann Wörter, geb.1877


Georg Mitterer, geb.1868


Stefan Mettler, geb.1882


Georg Hochwarter, geb.1845

Bienenzucht ist wichtig

„Es ist praktisch, wenn man selber Honig hat. Es ist in der heutigen hastigen Zeit eine Entspannung, wenn man sich ins Bienenhaus zurückziehen kann, die Freude an den Bienen lockert unser Gemüt. Es wird so mancher junge Mensch, wenn er Interesse an den Bienen hat, von mancher Dummheit abgelenkt, die er vielleicht sonst begehen würde“, eine Aussage von Kaspart Mettler sen., in der Imkerchronik 1967.

Ein ganz besonderes Jahr

Um 1900 n. Chr. soll beim Imker Georg Mitterer, Halserbauer in St. Ulrich, **am Josefitag (19. März)** ein Bienenkorb voll ausgebaut gewesen sein und das Bienenvolk Ende März geschwärmt haben. Dies bezeugen die Herren oben in der Bildleiste.



Hl. Ambrosius

Patron der Bienenzüchter, Wachszieher, Bienen und Haustiere



Geboren 339 n. Chr. als Edelmann in Trier, wird er 374 Bischof von Mailand. Er starb 397. Seine Gebeine sind in der Krypta der Basilika Sant´Ambrogio in Mailand aufbewahrt. Er wird immer dargestellt mit einem Bienenkorb und Bischofstab.
Ihm zu Ehren feiert der Bienenzuchtverein Pillersee jedes Jahr im Dezember – am 8. Dezember ist sein Patrozinium – eine Hl. Messe, musikalisch umrahmt von einheimischen Musikgruppen unter anderen die Pramauer Weisenbläser, Klarinettengruppe, Frauenchor St. Ulrich a. P. Bei dieser Messfeier wird die Ambrosiuskerze aus Bienenwachs, welche 1969 angeschafft wurde, angezündet. Nach der Messfeier treffen sich die Imkerinnen und Imker zu einem gemütlichen Beisammensein bei Glühwein und Klotzenbrot.

Die Ambrosiuskerze leuchtet immer, während des Trauergottesdienstes, wenn eine Imkerin oder ein Imker verstorben ist. Sie wird beim Trauerzug mitgetragen und anschließend in der Kirche aufgestellt.

Speck & Wurst
STOLZLECHNER
Regionale Qualität aus einer Hand
GÜNTER STOLZLECHNER
Metzgermeister
St. Johanner Würstel nach traditionellem Rezept
Speck & Wurst Stolzlechner
Weißleiten 33 ▮ 6393 St. Ulrich am Pillersee ▮ Tel.: 05354/88 00 1
Mobil: 0664/421 43 49 ▮ E-mail: info@speckundwurst.at
http://www.speckundwurst.at

Echtes Handwerk!
MAYRL PETER
TISCHLERMEISTER
6395 HOCHFILZEN · TENNWEG 5 · +43 664 / 415 72 47
TISCHLERMEISTER@MAYRL.CO.AT · WWW.TISCHLEREI-MAYRL.AT

Bienenlehrpfade



1996: Thomas Eller, Bernhard Prem und Mag. Otto Huber vor dem Bienenhaus beim Bienenlehrpfad St. Ulrich (v.l.).

Der Sinn von Lehrpfaden ist in erster Linie Aufmerksamkeit zu erwecken und Informationen zu vermitteln.
1986 beschließen Prof. Otto Huber, der Imker Prem Bernhard und der Biologe Otto Leiner einen Lehrpfad für Insekten, für Bienen und Ameisen zu errichten. Es wird dies der erste Bienenlehrpfad Österreichs. Die Hauptarbeit lastet auf Bernhard Prem, so berichtet Thomas Eller, der damalige Obmann des Bienenzuchtvereins Pillersee, indem er 9 große Informationstafeln anfertigt.
Der Pfad beginnt hinter der Bäckerei Leiner, ist 800 m lang, immer im Hintergrund die großartige Kulisse der Loferer Steinberge und endet beim Haslingbauer.

Die Sinngebung erfüllt sich: Einheimische gehen Bienenschauen, vielen Touristen wird auf diese Weise die Bienenzucht und Informationen über die gesunde Umwelt nähergebracht.
Der Bienenlehrpfad und auch Bernhard Prem kommen in die Jahre. Der Bienenzuchtverein Pillersee mit dem damaligen Obmann Koblinger Ernst will den Bienenlehrpfad an das landschaftlich sehr schöne, naturbelassene Nordufer des Pillersee´s , in die Nähe des Adolari- Kirchleins, verlegen. Unterstützt vom Grundbesitzer Thomas Herramhof, teilfinanziert vom Leaderverein der EU und vielen anderen Sponsoren, gelingt es 2007 den neuen Bienenlehrpfad zu eröffnen. Anhand von Schautafeln erfährt man Vieles über das Leben der Bienen; ein Museum vermittelt, wie früher Bienen gehalten und geimkert wurde. Abschließend verfestigt ein Film im Informationshaus die gewonnenen Eindrücke und ruft besonders bei den Kindern Freude und Begeisterung hervor.
Es muss festgehalten werden, dass sämtliche Imker des Vereins in bewundernswerter Weise unentgeltlich (!) viele Stunden freiwillig geopfert haben.
Dieser Bienenlehrpfad ist ein Aushängeschild des Bienenzuchtvereins Pillersee und eine Attraktion für das ganze Pillerseetal.



Jeden Dienstag, (von Mitte Mai bis Ende September), 10 Uhr führt die Imkerin Helene Wörter durch den Bienenlehrpfad. Sondertermine für Schulen, Vereine und Gruppen aus nah und fern sind kein Problem.
Anmeldung in den Büros des Tourismusverbandes Pillersee.

Wusstest du schon?

- dass 10 Bienen 1 Gramm wiegen
- dass 1 Biene in 2 Minuten 1 km fliegt
- dass 1 Biene in ihrem Leben 8.000 km zurücklegt
- dass 1 kg Honig die Lebensarbeit von 350 bis 400 Bienen darstellt
- 1 Biene für 1/2 kg Honig bis zu 3,5 mal um die Erde fliegen müsste
- dass die Winterbiene bis 9 Monate alt wird
- dass die Biene des Sommers sich in 6 Woche zu Tode gearbeitet hat
- dass eine Königin 4 Jahre alt werden kann
- dass eine Königin im Mai/Juni bis 3.000 Eier/Tag legen kann
- dass 1.500-1.800 Eier ebenso viel wiegen wie eine Königin Eigengewicht
- dass 5.000 Eier 1 Gramm wiegen
- dass jedes befruchtete Ei/jede noch nicht 3 Tage alte Arbeiterinnenlarve zu einer Königin werden kann
- dass eine Bienenlarve 2.000 Pflegebesuche bekommt
- dass eine Bienenlarve nach 6 Tagen ihr Anfangsgewicht auf das 500fache vermehrt - vergleichsweise ein menschliches Baby in 6 Tagen 32 Zentner wiegen müsste
- dass 14.000 Blütenstaubkörner der größten Art nötig sind für 1g Pollen
- dass 300.000 Blütenstaubkörner der kleinsten Art nötig sind für 1 g Pollen
- dass aus befruchteten Eiern weibliche Bienen - aus unbefruchteten Eiern Drohnen entstehen

Die Sprache der Bienen

Einige Bienen des Bienenstockes, die sogenannten Spurbienen, fliegen aus, um Futterquellen zu suchen. Diese können zu Hause durch Tänze die Entfernung und Ausgiebigkeit der Futterstellen mitteilen.
Liegt der Futterplatz in der Nähe des Bienenstandes – bis ca 50 m Entfernung – führt die Spurbiene einen Rundtanz auf. Sie läuft einen Kreis, dreht sich um und läuft ihn wieder zurück. Das heißt: Sucht in der nächsten Umgebung.
Liegt die Trachtstelle über 100 m entfernt, teilen die Spurenbienen ihren Kolleginnen im Stock Richtung und Entfernung durch den Schwänzeltanz mit. Die Kundschafterin läuft die Figur eines Achters. Auf der Strecke zwischen den zwei Kreisen des Achters schwänzelt sie mit dem Hinterleib. Die Richtung der Mittelstrecke des Achters gibt die Richtung der Futterquelle an. Kopf nach oben heißt: In Richtung der Sonne, Kopf nach unten: Entgegengesetzt der Sonne. Die Entfernung wird durch das Tempo der Tanzfigur angegeben: Schneller Tanz bedeutet nahe Trachtquelle, langsamer Tanz: Weit entfernt.

Bei den verschiedenen Bienenrassen unterscheidet sich der Bienentanz. Man kann von Dialekten in der Bienensprache reden.

Interessante Einzelheiten können sie beim Bienenstand der 100 Jahrfeier erfragen.

Bienenkrankheiten

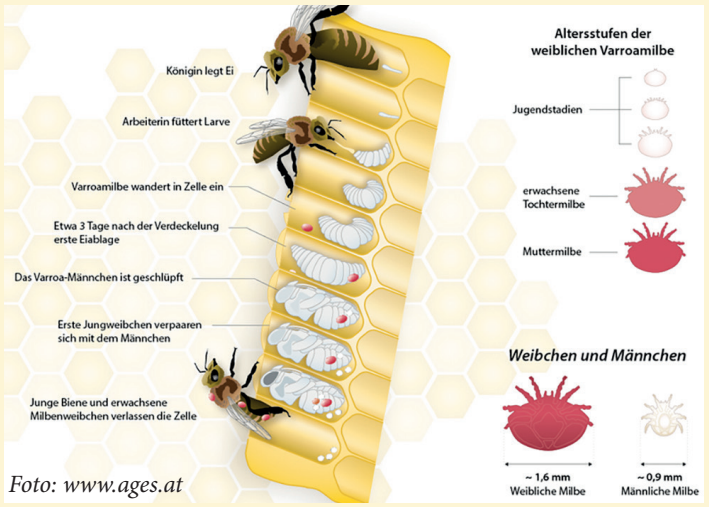


Foto: www.ages.at

Die *Varroa* (jacobsoni Oudemans), auch als V. destructor bezeichnet, eine Milbe, 1983 aus Ostasien eingeschleppt und 1989 das erste Mal in unserem Bienenzuchtverein aufgetreten, ist eine der gefährlichsten Bienenparasiten. Sie befällt bevorzugt die Drohnenbrut, greift aber auch auf die Brut der Arbeiterinnen zurück. Schlüpft die Brut, so damit auch die Parasiten. Die Milbe entzieht der Biene lebenswichtige Nährstoffe, indem sie am Blut saugt. Die jungen Bienen schlüpfen schon als Krüppel. Heute ist die Varroa beinahe über die ganze Welt verbreitet (außer Australien). Mit der Varroamilbe werden die Bienen auch mit Viren infiziert. Ohne Behandlung (früher mit giftigen Mitteln wie Apistan u. a.), heute meistens mit Ameisensäure und Oxalsäure (beides Mittel, die in der Natur häufig vorkommen), würden Bienenvölker nur ein bis zwei Jahre überleben.

Bei der *Maikrankheit*, auch Kreisel-, Tollkrankheit oder Sandlauferei bezeichnet, handelt es sich um eine Darmkrankheit, die sich in einer Pollenvölle äußert. Der Kot kann von der Biene nicht ausgeschieden werden. Wenn man die Biene zwischen Zeigefinger und Daumen drückt, tritt eine gelblich braune Kotwurst aus dem After, bzw es platzt der Hinterleib und der pollengefüllte Darm tritt hervor.

Die *Nosema apis* befällt die Zellen des Mitteldarms, vermehrt sich dort und zerstört das Zellgewebe. Die Sporen werden in großer Zahl ausgeschieden. So erfolgt die Verbreitung von Biene zu Biene, von Bienenstock zu Bienenstock meist während der Frühjahrsentwicklung. Das Volk wird sehr schwach, überall ist sporenhältiger Kot. Die Bienen werden flugunfähig und kriechen mit aufgeblasenem Hinterleib hilflos auf dem Flugbrett oder vor dem Bienenstand umher.

Die *bösartige Faulbrut* (paenibacillus larvae) kommt auch in unserer Gegend manchmal vor. Die Sporen zersetzen die Bienenlarven in den Zellen. Diese trocknen zu einer dunklen Kruste aus. Es verbreitet sich ein säuerlicher bis fauler Geruch. Bei Befall muss der gesamte Bienenstock verbrannt werden.

Die Bienenkönigin

Zu den ersten Schritten summt die geschlüpfte Königin ein hörbares Tüt – tüt - tüt. Ein Duft entströmt ihrem Körper, welcher andere Bienen animiert, über die anderen Weiselzellen herzufallen und das darin entstehende Leben mit Stichen zu durchbohren. Eine Thronfolgerin genügt ! Schlüpft trotzdem eine zweite Königin, kommt es zum Duell, wobei manchmal beide umkommen.
Zwischen der alten und der jungen Königin würde auch ein Kampf entstehen. Er wird vermieden, indem die alte Herrscherin kurz vor dem Schlüpfen der Nachfolgerin mit ca einem Drittel bis zur Hälfte der sich im Stock befindlichen Bienen auswandert.
Im Alter von 8 Tagen tritt die neue Königin ihren Hochzeitsflug an. Sie muss einen fremden Drohn finden. In kurzen Erkundungsflügen prägt sie sich die Umgebung ihres Zuhauses ein. An einem sonnigen Tag um die Mittagszeit beginnt der Hochzeitsflug. An besonderen Plätzen, 120 bis 200 m groß, bis zu einem km vom Stock entfernt wird in luftiger Höhe von ca 5 m Hochzeit gehalten. Instinktiv findet sie diesen Ort, den Drohnensammelplatz oder auch Tanzplatz genannt. Nur innerhalb dieser unsichtbaren Grenzen wird sie wild umschwärmt.



Die Drohnen aus ihrem eigenen Stock jedoch entfernen sich, die fremden Männer (Drohnen) toben um sie herum und fechten in Luftkämpfen gegeneinander. Einigen gelingt es schließlich, sich mit der Königin zu paaren (bis zu 15 Kavaliere). Diese verlieren dabei ihr Leben. Die Königin fliegt dann heim.

Der Samenvorrat reicht für ihr ganzes bis zu 5 jähriges Leben und für ca 1 Million Nachkommen.
Heimkehrende Drohnen werden von nun an von den Arbeiterinnen aus dem Stock gedrängt oder erstochen. Das ist die sogenannte Drohnenschlacht.



Der Bienenschwarm

Voraussetzung für das Schwärmen sind bestehende Weiselzellen, worin sich mit Gelee Royal gefütterte Eier zu Maden entwickelt haben. Wenn die Weiselzellen gedeckelt sind, ist die Zeit gekommen, dass die natürliche Volksteilung mit dem Abgang des Vorschwarmes ihren Anfang nimmt.
Im Bienenstock herrscht große Unruhe, alles ist rebellisch. Einige Bienen fangen heftig zu schwirren an, andere machen es nach und stürzen beim Flugloch hinaus. Die alte Königin ist mitten unter ihnen. Sie fliegen nicht weit und auch nicht sehr hoch. Sie sammeln sich meist an einem Astwerk und bilden eine Schwarmtraube. Es sind Bienen aller Altersklassen, ein Drittel Trachtbienen, zwei Drittel Stockbienen. Der Schwarm hat für ca 3 Tage Futter mit. Schon nach kurzer Zeit suchen sogenannte Spurbienen eine neue Behausung. Mehrere Plätze werden in Aussicht genommen. Wenn alle Spurbienen sich mittels ihrer Tänze auf einen Platz geeinigt haben, wird der Aufbruch eingeleitet. Wenn der Schwarm unter heftigem Sterzeln in die neue Wohnung eingezogen ist, wird ein neuer Wabenbau errichtet. Schon nach einigen Tagen haben sie sich eingerichtet und bald sieht man die neue Brut.
Etwa 7 Tage nach Abflug des Vorschwarmes schlüpft die erste „Prinzessin“(neue Königin). Sie tütet, während die sich noch in den Weiselzellen befindenden Königinnen quaken. Dies kann der Imker hören. Am nächsten Tag zieht die noch nicht begattete Königin – wenn sie keine Möglichkeit hatte, die Zellen der Konkurrentinnen zu zerstören – mit ca der Hälfte der noch vorhandenen Bienen aus und bildet einen Nachschwarm.
Auf den ersten Nachschwarm können in den nächsten Tagen noch weitere folgen. Die Nachschwärme werden immer kleiner und am Ende bleibt oft nur ein kümmerlicher Rest übrig.





Stefan Mettler, geb. 1906, hat sich einen Schwarm auf den Kopf ansitzen lassen. Foto vom 8.6.1965.

Zimmerei - Holzbau - Planung

Josef Simair
+43 664 73646600
Zimmermeister

Pillerseeholz

Michael Waltl
+43 664 3350565

6393 St. Ulrich am Pillersee, Straß 90

www.pillerseeholz.at

Honigspende an das Seniorenheim



Es ist zu einem „Brauch“ geworden, dass der Bienenzuchtverein Pillersee alljährlich in der Adventzeit dem Sozialzentrum in Fieberbrunn, zur Freude dessen Bewohnerinnen und Bewohner, 10 kg Honig von einem einheimischen Imker - des öfteren musikalisch umrahmt von den Pramauer Weisenbläsern - übergibt.



„Das Flugloch sagt es dir, denn es ist das Fenster des Bienenstockes. Darum gehe vor dem Öffnen der Beute zum Flugloch: Siehe, höre, rieche; dann denk nach und handle“. Das wusste wahrscheinlich auch Kaspar Mettler sen..

Imkerhoangart, Lehrfahrten und Abschlussfeste



Bei Vereinen sind freundschaftliche Kontakte so notwendig wie das „tägliche Brot“.
Schon 1980 wird beim Bienenzuchtverein Pillersee ein vierteljährlicher Imkerhoangart eingeführt. Es wird jedoch nicht nur diskutiert und geredet, sondern meistens sind Vortragende – Wanderlehrer, Bezirksobmänner, Seuchenwarte u. a. anwesend, welche über die den auftretenden Problemen angepassten Themen referieren. Heute noch treffen sich die Imkerinnen und Imker jeden ersten Mittwoch des Monates, um Informationen auszutauschen.

Beinahe jedes Jahr wird in den vergangenen Jahrzenten eine Lehr- und (oder) Ausflugsfahrt unternommen. Sie führen in die verschiedensten Gegenden zu fortschrittlichen Imkern, welche neue Errungenschaften in der Bienenzucht anzubieten haben: Nach Südtirol 1963, Lunz am See 1974, Hohenems 1978, Lienz 1979, Zell a. Ziller 1980, Gerling 1981, Silz zu Hrn Gritsch 1987, Leogang zu Steiner Leo 1988, Hinterglemm 1994, Michelbeuern 1998, Imst 2001, Osttirol 2001, und noch einige andere.

Einen netten und freundschaftlichen Verlauf nehmen die Jahresabschlussfeste ein. Imkerkolleginnen und Imkerkollegen laden ein und bewirten. Besondere Ereignisse , welche sich im vergangenen Bienenjahr zugetragen haben, kommen zur Sprache. Es darf hiebei manchmal in den Chargon der Jägersprache abgeglitten werden.





















saalbach
HINTERGLEMM - LEOGANG - FIEBERBRUNN
HOME of
LÄSSIG
Part of
ALPIN CARD
3 Premium-Regionen
408 Pistenkilometer
saalbach.com

Wir sagen Danke...

Wir bedanken uns bei allen Inserenten, die durch das Platzieren einer Anzeige diese Jubiläumszeitschrift erst möglich gemacht haben.
Wir bitten unsere Mitglieder und Freunde, diese Firmen bei Ihren Einkäufen und Aufträgen zu berücksichtigen.
Weiters sagen wir Danke zu allen Gönnern und allen Spendern, die den Verein zum Jubiläum materiell und ideell unterstützt haben.
Ein ganz besonderer Dank geht an die vielen freiwilligen Helfer, die eine solche Jubiläumsveranstaltung erst ermöglichen.

Die Ausschussmitlgieder des Obst- und Gartenbauvereines Pillerseetal und des Bienenzuchtvereines Pillersee

Wir gedenken unseren verstorbenen Vereinsmitgliedern



IMPRESSUM
Für den Inhalt verantwortlich: Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal, Bienenzuchtverein Pillerseetal
ZVR-Zahlen: 132785553 OGV Pillerseetal; 111271390 Bienenzuchtverein Pillersee.
Redaktionsteam: Stefan Wörter, Sandra Neumayer, Kaspar Wörter
Layout, Satz und Grafik: Sandra Neumayer
Druck: Hutter Druck, St. Johann in Tirol, Birkenstraße 5, 6380 St. Johann in Tirol, hutterdruck.at
Bilder und Text-Quellen: Archiv: Obst- und Gartenbauverein Pillerseetal, Bienenzuchtverein Pillersee, Heimatverein Pillerseetal, Grünes Tirol, Land Tirol/Forcher, Die Fotografen, Toni Niederwieser, Fachzeitschrift Grünes Tirol, Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine – „Grünes Tirol", O. Wassermann, bund-lemgo, krautundrueben.de, gutefruecht.at, iva.de, landschafftleben.at, plantura.garden, austria-forum.org, urban-growing.net, gartenjournal.net, kuechengoetter.de, pixabay, planet-wissen.de, ARGE Kompost Tirol - Hermann Gahr; de.wikipedia.org. Stock-Adobe.com: Studio Barcelona; Kazakova Maryia; giana, rh2010, Ingo Bartussek.



Gebro Holding

Das Pharmaunternehmen aus den Alpen

Gebro Holding GmbH ▪ A 6391 Fieberbrunn ▪ Tel. 05354 5300 0 ▪ pharma@gebro.com ▪ www.gebro.com

Bio Lifestyle

take care and act

1 KEINE ARMUT

2 KEIN HUNGER

3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN

4 HOCHWERTIGE BILDUNG

5 GESCHLECHTER-GLEICHHEIT

6 SAUBERES WASSER UND SANITÄR-EINRICHTUNGEN

7 BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE

8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTS-WACHSTUM

9 INDUSTRIE, INNOVATION UND INFRASTRUKTUR

10 WENIGER UNGLEICHHEITEN

11 NACHHALTIGE STÄDTE UND GEMEINDEN

12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

14 LEBEN UNTER WASSER

15 LEBEN AN LAND

16 FRIEDEN, GERECHTIGKEIT UND STARKE INSTITUTIONEN

17 PARTNERSCHAFTEN ZUR ERREICHUNG DER ZIELE

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

respACT
austrian business council
for sustainable development

Die Bio-Manufaktur in den Kitzbüheler Alpen

ÖKO Energie Tirol 100 % Ökostrom aus Tirol www.oekoenergie-tirol.at

Als Mitglied von respACT-austrian business council for sustainable development unterstützen wir die Erreichung der von den Vereinten Nationen vorgegebenen Ziele (SDG´s der Agenda 2030) bestmöglich bzw. leisten unseren Beitrag dazu.

Gemeinsam können wir viel bewegen!

Teile deine Ideen mit unserem Nachhaltigkeitsteam

Bereich Soziales: csr@biologon.at
Bereich Umwelt: umwelt@biologon.at

Aktuelle News findest du in unserem Blog

biologon GmbH · Genußstraße 1
A-6395 Hochfilzen · Tel. 05359/24174
office@biologon.at · **www.biologon.at**

SHOP Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 08:30 - 16:00 Uhr

Visit our Blog

Since 2021 biologon has been committed to the UN Global Compact corporate responsibility initiative and its principles in the areas of human rights, labour, the environment and anti-corruption.

UN GLOBAL COMPACT
WE SUPPORT

www.biolifestyle.at