

Flüssiges Gold aus Klosterneuburg

Die Schulimkerei am Agneshof der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, kann sich über einen schönen Erfolg freuen. Bei der Honigprämierung „Goldene Honigwabe“ konnte eine Goldmedaille errungen werden.

Der diesjährige prämierte Klosterneuburger Honig zeichnet sich durch eine wunderschöne Bernsteinfärbung und angenehm würzigen Geschmack aus. Die auffallend hohe Leitfähigkeit von mehr als 800 Mikrosiemens kennzeichnet den „Klosterneuburger“ überwiegend als „Honigtau Honig“.

Im Gegensatz zu Blütenhonigen, deren Herkunft auf die Nektarsekretion von Blütenpflanzen zurückgeht nutzen im Fall von Honigtau Honigen die Bienen die zuckerhaltigen Ausscheidungen von Schild-, - und Blattläusen.

Diese saugen an Nadeln oder Blättern und scheiden den nicht für ihre Ernährung genutzten Zucker in Form von kleinen Tröpfchen aus, die wiederum von den Bienen gesammelt werden und im Bienenstock zu Honig aufbereitet werden. Auch Ameisen und andere Insekten naschen gerne an diesen süßen Ausscheidungen. Die vorhin genannten Honigtau erzeugenden Läuse (Lachniden und Lecanien) richten durch ihre Saugtätigkeit weder auf Bäumen noch auf Kulturpflanzen Schäden an, sondern fördern vielmehr die Biodiversität in unseren Wäldern (insbesondere Ameisen).



Produzent des „flüssigen Goldes 2021“ war der heutige 3. Jahrgang im Rahmen des Bienenkundeunterrichtes der HBLA.

DI Wolfgang Messner

Projekt Kefstrat an der HBLA für Wein und Obstbau

Kefstrat ist die Entwicklung von nachhaltigen Maßnahmen zur Bekämpfung der Kirschessigfliege im österreichischen Obst- und Weinbau. Das Projekt an der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg beschäftigte sich mit der Anfälligkeit unterschiedlicher Kulturen gegen die Kirschessigfliege, dem Erkennen eines Fliegenbefalls im Bestand sowie mit möglichst umweltfreundlichen Strategien zu ihrer Bekämpfung.

Als besonders gefährdet erwiesen sich Beerenobst (vor allem Brombeeren und Himbeeren), Holunder, in manchen Jahren später reifende Kirschen und Marillen sowie einige früh reifende Rebsorten (z.B. „Blauer Portugieser“, „St. Laurent“, „Rotburger“ („Zweigelt“)). Eine geeignete Strategie zur Fliegenbekämpfung in Verarbeitungskulturen war das Spritzen von Gesteinsmehlen in Kombination mit Netzmitteln auf Speiterbasis bzw. mit Latex.



Sie wirken gegen die Eiablage der Fliegen und können allein oder auch in Kombination mit praxisüblichen Insektiziden angewendet werden. Behandlungen von Beerenobst (Himbeeren, Brombeeren) gleich nach der Ernte am Lager mit nicht rückstandsrelevantem Gas (ganz geringe Konzentration von Stickstoffmonoxid) töteten fast alle Eier und Larven der Fliege ab.

Der Aufbau von Fliegenpopulationen am Boden wurde durch insektenpathogene Nematoden deutlich reduziert. Diese Strategie könnte sich zukünftig für Beerenobst eignen. Die Fliegen reagierten sehr unterschiedlich auf Licht verschiedener Farben, rot wirkte attraktiv, blau abschreckend auf die Fliegen. Eventuell können auf diesem Fliegenverhalten zukünftige Bekämpfungsmaßnahmen aufbauen.

Monika Riedle-Bauer

Klosterneuburg's Liquid Gold

The HBLA Klosterneuburg school for Viticulture and Pomology is celebrating another success this year. The school apiary at the Agneshof won a gold medal at the "Golden Honeycomb" honey awards for their 2022 honey.

This year's award-winning Klosterneuburg honey features a beautiful amber colour and a pleasantly spicy taste. The extremely high conductivity of more than 800 Microsiemens shows that "Klosterneuburger honey" is mainly "honeydew honey".

In contrast to nectar honey, produced from the nectar secretion of flowering plants, bees use the sugary excretions of scale insects and aphids to make honeydew honey.

The insects suck on needles or leaves and excrete tiny droplets of sugar they don't need for nutrition. The bees collect this sugar and process it into honey in the hive. Ants and other insects also like to snack on these sweet excretions. These honeydew-producing insects (lachnids and lecanias) mentioned above do not damage trees or crops with their activity. In fact, they promote biodiversity in our forests (especially ants).



The class which produced "Liquid Gold 2021" as part of HBLA's bee-keeping curriculum is now in its 3rd year.

Wolfgang Messner

Project Kefstrat at the HBLA School for Viticulture

This project at the HBLA for Viticulture and Pomology in Klosterneuburg asked several questions: How susceptible are different crop cultures to the cherry vinegar fly? How can you detect a fly infestation? And can you combat it with environmentally friendly strategies? Berries (especially blackberries and raspberries), elderberries, late ripening cherries and apricots, as well as some early ripening grape varieties (e.g. 'Blauer Portugieser', 'St. Laurent', 'Rotburger' ('Zweigelt')), proved to be particularly at risk.

One strategy that proved suitable for fly control in processing cultures was spraying the fruit with rock dust combined with speiter-based wetting agents or latex. This method proved effective against the flies depositing their eggs. It can be used on its own or with conventional insecticides.

Treating soft fruits (raspberries, blackberries) with non-residue-relevant gas (very low concentration of nitric oxide) right after the harvest killed almost all the fly eggs and larvae.

Introducing insect-pathogenic nematodes significantly reduced the build-up of fly populations on the ground. This strategy could be applied to soft fruits in the future.

The flies reacted very differently to different colours of light. While red light seemed attractive, blue deterred the flies. Future control measures can build on these observed fly behaviours.

Monika Riedle-Bauer

Headlines

Health center in the heart of the city

Instead of the former old people's home of the City of Vienna in Martinsstraße, a modern clinic as well as a facility for nursing and elderly care is to be built. pp. 4 – 5

"Waterloo" - the smart water meter

Around 9,200 water meters are in use in Klosterneuburg. In order to take a further step towards digitalization, the "Waterloo" program from the company Symvaro has proved to be the ideal digital support. p. 6

City Budget Proposal for 2023

The Municipal Council approved the budget for 2023 on Friday, 16 December 2022. The proposal includes around € 100 million in expenditures for the next financial year. p. 8

Family friendly community

The municipality of Klosterneuburg has again undergone the audit process for the seal in 2022, passed it and was repeatedly awarded the title of "family-friendly municipality" p. 22