

SENFTENBERG

## Einbrecher auch als Brandstifter am Werk

Über 50.000 Euro Schaden nach Brand neben der Burgruine.

Seite 10

KREMS

## Abstriche bei Badearena?

Baukosten-Explosion: Sauna ist Streichkandidat. S. 12/13



Woche 16/2022

20.04.2022



ABO: 050 8021-1802

€3,80

KREMSENER

krems.NÖN.at

# NÖN

SCHWERER SCHADEN

## Vandalenakt auf Ruine Kronsegg

Unbekannte setzten Stiegen und Geländer mit Hacke zu.

Seite 32

FUSSBALL

## Haitzendorf ist auf Meisterkurs

800 Zuschauer sahen Sieg gegen ersten Verfolger Wieselburg.

Seite 83

# Ein Leben mit den Bienen

Gerhard Loidl aus Droß, Imker des Jahres 2022, im großen NÖN-Interview.

Seiten 42/43 ➔



Fotos: Martin Kalchauer, Shutterstock/Irina Wilhauk

Das neue Magazin aus der  
**NÖN EDITION Geschichte**

**DIE HABSBURGER**

Jetzt in  
Trafik und  
Handel!

**Burger**  
SÄGEWERK • HOLZHANDEL

Ein Fest für  
Ihren Garten!

Das neue Sortiment ist da.

[www.burgerholz.at/katalog](http://www.burgerholz.at/katalog)

**NENTWICH**

TAGE  
DES  
GARTENS

Fr 22. bis So 24. April  
3142 Weißenkirchen/Perschling

**HausBau + EnergieSparen**  
TULLN

22. - 24. APRIL  
FREITAG - SONNTAG

DIE MESSE FÜR BAUEN,  
WOHNEN & ENERGIESPAREN

Info & ermäßigte Tickets:  
[www.messe-tulln.at](http://www.messe-tulln.at)

Interview mit GERHARD LOIDL

# „Die Imkerei lässt mich nicht mehr los“

Gerhard Loidl ist Österreichs Imker des Jahres 2022. Gemeinsam mit Gattin Doris führt er in Droß im Bezirk Krems seinen Betrieb mit 200 Bienenvölkern. Die NÖN bat ihn zum Gespräch über seine Arbeit als Bio-Produzent und seine Freuden und Sorgen.

VON MARTIN KALCHHAUSER

## Wie sind Sie zu dieser Tätigkeit gekommen?

Gerhard Loidl: Der erste Kontakt zu Bienenvölkern war von meinem Opa her. Er hatte für jeden von uns fünf Geschwistern einen Bienenstock. Ich kann mich noch erinnern, dass diese Bienen oft sehr grantig waren und wir oft gestochen wurden. Aber der Honig war sehr gut! Als ich dann 16 war, ist in der Nähe unseres Hofes ein Bienenhaus frei geworden, weil sein Besitzer gestorben ist. Und mein Vater hat es gekauft. Unsere Erfahrungen damit waren aber auch eher negativ. Ich war damals in der Weinbauschule, und da hat es einen Schnupperkurs in der Imkerschule Warth gegeben. Den habe ich besucht. Das hat mein Interesse an der Imkerei geweckt, und ich habe dann relativ bald die Facharbeiterprüfung gemacht. Das war eigentlich der richtige Einstieg. Dann bin ich davon nicht mehr losgekommen.

## Beschreiben Sie Ihre Liebe zu den Bienen/zu Ihrem Beruf!

Loidl: Es ist faszinierend, welche Kraft so ein Bienenvolk hat, und enorm, was es von der Natur sammelt, aber auch der Geruch und die Einheit sowie der gute Honig. Wenn man das erfahren hat, lässt einen das nicht mehr los. Man muss als Imker schon einiges tun, aber wenn

man ihnen eine gewisse gute Basis bietet, dann sammeln die Bienen für dich.

## Wie sehen Sie das Bild der Bienen und ihrer Bedeutung in der Öffentlichkeit? Ist sich die Gesellschaft der Bedeutung bewusst? Mehr oder weniger als früher?

Loidl: Früher war das ja eher selbstverständlich, da gab es auf jedem Bauernhof Bienen. Heute ist die Imkerei zu einem Trend geworden oder sogar ein Boom. Es ist sozusagen „cool“; Imker zu sein. Das hat schon einen

## Imkerei erlebt einen regelrechten Boom. Es ist heute sogar ‚cool‘, ein Imker zu sein.“

GERHARD LOIDL  
Österreichs Imker des Jahres 2022

guten Status. In den letzten Jahren hat man gemerkt, wie wichtig die Bienen sind. In China gibt es Gebiete, in denen es keine Insekten mehr gibt. Da müssen Pflanzen händisch bestäubt werden!

## Honig und andere Bienenprodukte sind heute total „in“ ...

Loidl: Man ist sich der Bedeutung unserer Produkte bewusst. Das natürliche, gesunde Produkt Honig ist ein Genuss und

fast wie eine Medizin. Es gibt die Api-Therapie, die Stockluft ist gut bei Atemwegserkrankungen und bei Allergien, und dann gibt es Propolis, das praktisch ein natürliches Antibiotikum ist und gegen Pilze, Viren und Bakterien wirkt.

## Warum haben Sie auf Bio-Produktion umgestellt?

Loidl: Bio war für mich ein persönliches Anliegen. Es geht darum, dass man darauf schaut, dass die Natur gesund bleibt. Ich selber esse nur Bioprodukte. Wenn man bei mir in den Kühlschrank schaut, wird man nur solche finden. Da wäre es unlogisch, wenn ich keinen Bio-Honig erzeugen würde.

## Wie kann man bei Bio-Honig „nicht-biologische“ Einflüsse ausschließen?

Loidl: Ganz hundertprozentig kann man das nicht. Was wir tun können, ist, dass wir uns kontrollieren lassen und gewisse Richtlinien erfüllen. Die Standorte müssen gezielt ausgewählt werden. Bienen sammeln Honig in einem Flugradius von ca. zwei Kilometern. Am besten ist es natürlich, wenn da eine Biolandwirtschaft rundherum ist, wo kein Gift gespritzt wird. Auch Standorte im Wald sind günstig. Beim Einstieg ist es wichtig, dass man neue Beuten nimmt. Alte sind oft schon von Chemie verseucht, weil das Wachs Umweltgifte aufnimmt.

Die alten Waben werden eingeschmolzen und die Gifte bleiben immer, oft bis zu 30 Jahre lang, in diesem Kreislauf. In der Bio-Imkerei wird das alte Wachs konsequent ausgeschieden. Bei den Beuten wird nur Holz, kein Plastik verwendet und es gibt nur natürlichen Holzschutz. Wenn zugefüttert wird, muss das Biozucker sein.

## War das für Sie der richtige Schritt, oder haben Sie die Umstellung bereut?

Loidl: Es war der absolut richtige Schritt. Es ist ganz wichtig, dass wir eine gesunde Umwelt, eine gesunde Landwirtschaft haben.

## Bienenkrankheiten wie die Varroa-Milbe sind eine Gefahr für Bestände. Wie ist die aktuelle Situation?

Loidl: Ein guter Imker hat die Varroa-Milbe im Griff, auch wenn sie die größte Herausforderung in der Imkerei ist. Sie wurde in den 1980er-Jahren eingeschleppt und ist seitdem da. Man muss die Milbe im Stock immer stark reduzieren. Die Milbe selbst ist ja nicht das Problem. Durch sie werden die Bienen und die Puppen in der Entwicklung verletzt. In diese



▲ Imker des Jahres Gerhard Loidl mit Gattin Doris: „Die Umstellung auf Bio-Imkerei war der richtige Schritt. Es ist ganz wichtig, dass wir eine gesunde Umwelt, eine gesunde Landwirtschaft haben.“  
Foto: Martin Kalchhauser

Verletzungen können Bienenviren eindringen, und diese Kombination ist das Problem. Man muss die Milben sofort nach der Honigernte im Sommer behandeln, sonst bringt man kein Volk über den Winter. Dann gibt es noch die Amerikanische Faulbrut, die immer wieder auftaucht. Das ist eine seuchenartige Krankheit, da müssen ganze Völker vernichtet werden.

## Spürt man als Imker den Klimawandel? Wenn ja, wie?

Loidl: Ja. Es reift alles ein wenig früher. Früher war die Rapsblüte im Mai, jetzt ist sie oft im April schon fast vorbei. Wenn es eine zeitige Entwicklung gibt, vermehrt sich auch die Varroa-Milbe schneller. Beim Waldhonig merkt man es ganz stark, da gibt es deutlich weniger Ertrag. Die Trockenheit ist ebenfalls schlecht, und die milden Winter verschärfen das Varroa-Problem zusätzlich.

## Kann man von der Imkerei alleine leben?

Loidl: Mein Vater hat immer gemeint, das ist nur ein Hobby. Aber man kann, wie in unserem Fall mit 200 Völkern, davon leben. Reich werden will ich ja nicht. Es soll sich nur ausgeben, und ich habe eine Freude, wenn meine Kunden den Honig schätzen. Das macht mir mehr Freude als Reichtum. Wichtig ist, dass man direkt vermarktet. Wenn man alles an Händler liefert, wird es schwierig.

## Wie groß ist der Aufwand?

Loidl: Wenn man 200 Völker hat und die Produkte direkt vermarktet, ist das für zwei Personen ein Full-Time-Job.

## Was macht der Imker den Winter über?

Loidl: Der Winter soll schon auch eine Ruhephase sein. Wenn man es sich aber zu gut gehen lässt, hat man später

Stress. Wenn die Völker abgeschleudert und die Varroa-Maßnahmen erledigt sind, fängt die Arbeit für die Märkte an. Am meisten Absatz gibt es in der Vorweihnachtszeit, bei den Advent- und Weihnachtsmärkten. Da ist man dann eh nur mehr draußen und kann sich erst über Weihnachten und Silvester wieder erholen. Danach kommen schon wieder die Vorarbeiten für den Frühling. Man ist auf jeden Fall das ganze Jahr beschäftigt.

## War die Pandemie in Ihrem Betrieb spürbar?

Loidl: Es hat sogar Anfragen gegeben, ob die Bienen auch Corona kriegen können. Das ist mir nicht bekannt. Unsere Arbeit konnten wir immer machen. Beim Verkauf war es natürlich schon extrem, weil es ja zwei Jahre lang keine Weihnachts- und Ostermärkte gegeben hat. Da gab es Umsatzein-

bußen um mehr als 50 Prozent. Dass dieses Hauptgeschäft weggefallen ist, hat wehgetan.

## Würden Sie nochmals von vorne beginnen können: Würden Sie wieder Imker werden?

Loidl: Ja. Diese Frage stellt sich nicht. Der Aufbau am Anfang war anstrengend, weil wir ja bei null anfangen haben. Mir taugt die Selbstständigkeit, weil ich mir die Zeit frei einteilen kann. Die Arbeit mit den Bienen, in der Natur, ist genau das Meine. Ich würde es auf jeden Fall wieder so machen.



Wöchentlich ein Interview  
NÖN.at/interview-der-woche



Österreichs Bester: Bio-Imker Gerhard Loidl (50) aus Droß ist der Imker des Jahres 2022.  
Foto: Martin Kalchhauser

## AUSZEICHNUNGEN

# Loidl ist bester Imker Österreichs

Zahlreiche Produkte aus der Region wurden bei der „Ab Hof“-Messe in Wieselburg ausgezeichnet.

VON MARTIN KALCHHAUSER

**REGION KREMS** Österreichs bester Imker kommt aus Droß! Gerhard Loidl, der gemeinsam mit seiner Gattin Doris seit rund 20 Jahren eine Bio-Imkerei betreibt, wurde im Rahmen der „AB HOF“-Messe in Wieselburg mit dem Titel „Imker des Jahres 2022“ ausgezeichnet.

„Eine größere Auszeichnung als diese ist nicht zu erreichen“, freut sich Loidl, der seine Waren jeden Freitag am Bauernmarkt am Kremser Dreifaltigkeitsplatz anbietet. Zusätzlich zum besonderen Titel holte er in Wieselburg auch noch fünf Goldmedaillen für zwei Cremehonige, Blüten- mit Waldhonig, Wiesenblütenhonig und Akazienhonig.

- Beim Speckkaiser holte Florian Winkler-Langgartner, Krems, einen Sieg mit seinen essfertigen Kochpökelwaren.

- Unter den 13 Siegern beim



▲ Florian Winkler-Langgartner ist einer der „Speck-Kaiser“.  
Fotos: Fotohaus Roschmann

Goldenen Stamperl waren Dominik und Matthias Zwicker aus Furth-Göttweig mit ihrem Marillenbrand. Der Kriecherl-Pflaumenbrand brachte der Marillenhof-Destillerie in Ötz (Melanie und Alfred Kausl) einen vollen Erfolg ein.

- Goldene Birnen gab es für Produkte aus der Frucht Marille für Benedikt, Elisa und Maximilian Freystetter aus Mautern



▲ Dominik und Matthias Zwicker aus Furth-Göttweig durften sich über ein Goldenes Stamperl für ihren Marillenbrand freuen.



▲ Alfred und Melanie Kausl aus Ötz bei Mühlendorf erreichten bei der „AB HOF“ ein Goldenes Stamperl für den Kriecherl-Pflaumenbrand.

sowie die Steinobstprodukte der Edalbrennerei (Sabine & Bernhard) Biegl in Lichtenau.

## Kommentar



**MARTIN KALCHHAUSER**  
über ein Projekt, das sich (fast) totgelaufen hat.

## Konferenz ohne Zukunft

War die diesjährige Zukunftskonferenz die letzte ihrer Art? Gelingt es nicht, die Veranstaltung entweder aufzupeppen oder komplett umzukrempeln, dürfte sie sich totlaufen.

Bei der 16. Auflage waren Politiker und Beamte fast unter sich. Nur rund 30 Kremser Bürger – das entspricht gerade einem Tausendstel der Einwohner! – brachten die Zeit auf, um sich einzubringen. Glaubt man den Skeptikern, liegt dies vor allem daran, dass Ideen und Inputs der vergangenen Jahre freudig aufgenommen und lebhaft diskutiert, aber nie umgesetzt wurden. Ein Beispiel für eine solche „Seifenblase“ ist die Sportmeile, die nach einer Projektvorstellung in Totenruhe versunken ist. Eine Bilanz von Projekten, die aus der Zukunftskonferenz hervorgegangen sind, ist enden wollend.

Ideen zu sammeln ist gut und schön. Wenn es aber dabei bleibt, ist die Zukunftskonferenz jedoch eine Konferenz ohne Zukunft.

✉ m.kalchhauser@noen.at