

Eingzigartig: die illyrische Gladiole



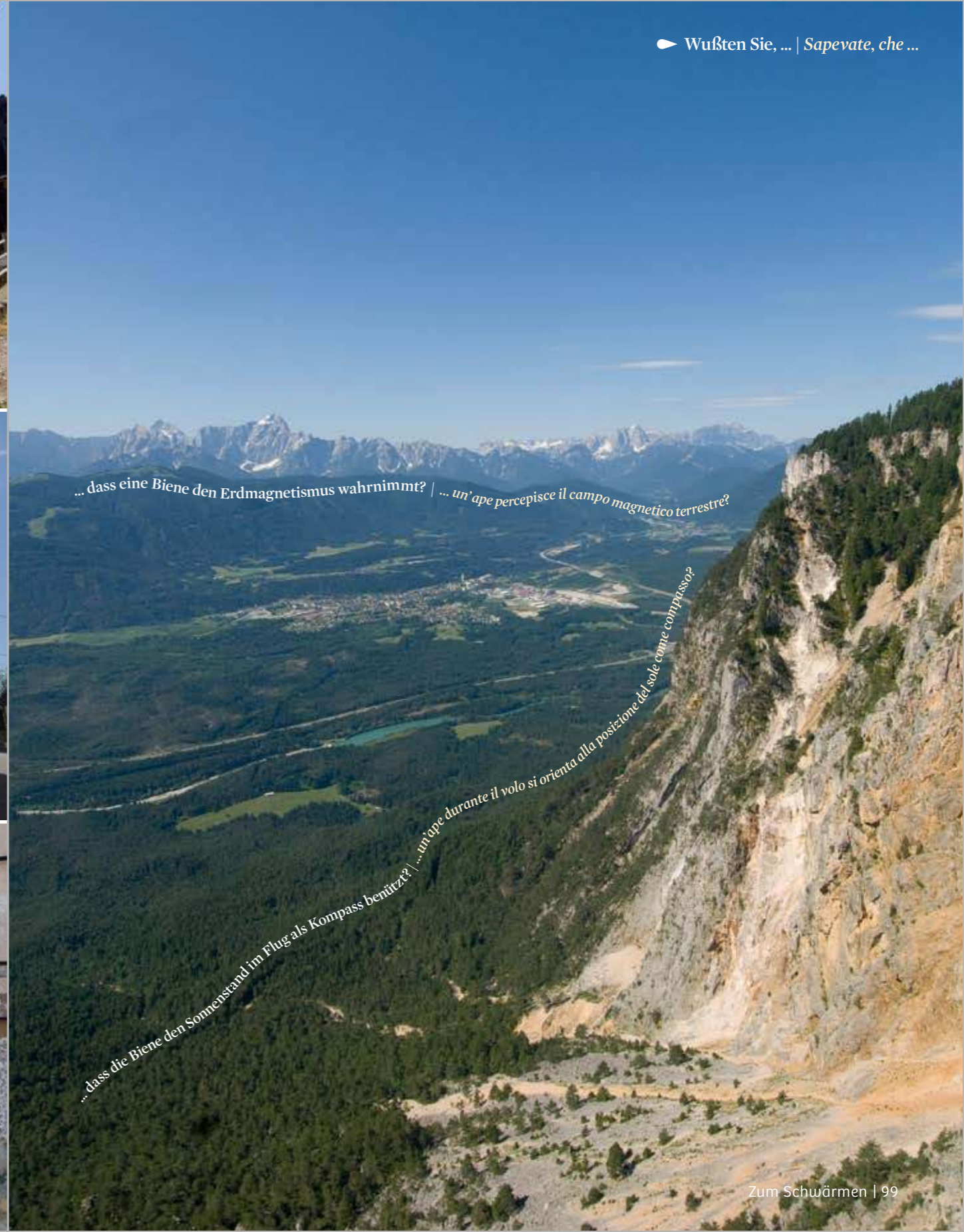
Liebevoll restauriert: Haus in Saak



Atemberaubend: Die Aussichtsplattform



98 | Zum Schwärmen



... dass eine Biene den Erdmagnetismus wahrnimmt? | ... un'ape percepisce il campo magnetico terrestre?

... dass die Biene den Sonnenstand im Flug als Kompass benützt? | ... un'ape durante il volo si orienta alla posizione del sole come compasso?

Bienenzuchtverein Nötsch

Das Gebiet rund um den Dobratsch ist klimatisch für Bienen auf Nektarsuche schwierig, der Ertrag schwankt daher bereits auf engstem Raum. Aus dem gewonnenen Honig wird schließlich auch feinstes Met und Likör hergestellt.

A causa del suo clima, la regione intorno al Dobratsch non favorisce le api nella ricerca di nettare, il raccolto fluttua enormemente. Dal miele ricavato vengono poi prodotti anche idromele (vino di miele) e liquore pregiati.

DATEN | DATI

Gegründet: 1919 von Pankratz Tomaschitz und Franz Jaklitsch.
Fondata nel: 1919 da Pankratz Tomaschitz e Franz Jaklitsch.
Mitglieder: 21, jüngstes Mitglied Jonas Brandstätter 9 Monate, ältestes Herbert Pirker 86.
Membri: 21, membro più giovane Jonas Brandstätter 9 mesi, membro più anziano Herbert Pirker 86 anni.
Bienenvölker: 284
Colonie di api: 284
Besonderheiten: 4 Facharbeiter, 1 Imkermeister
Particolarità: 4 lavoratori qualificati, 1 perito in apicoltura
Informationen | Informazioni:
Ingrid Brandstätter, Tel. +43 4256 24 44

Auf Nektarsuche

Associazione Apicoltori Nötsch:
Alla ricerca del nettare

Himmel blauer!



Prost mit Met:
Florian Miklautsch, Alrun Jaklitsch, Hilde Bramberger, Richard Jaklitsch, Luigi De Pauli, Michael Glantschnig (von links nach rechts)



Baby-Imker: Jonas Brandstätter, 9 Monate



Große Vielfalt innerhalb von 3 km (Luftlinie)



Obmann Peter Brandstätter, † April 2009



Ingrid Brandstätter



102 | Zum Schwärmen



... una generazione estiva di api vive solo 35 giorni mentre quella invernale sei mesi?
... dass eine Sommergeneration der Bienen nur 35 Tage und die Wintergeneration sechs Monate alt wird?



Amaranthmüsli

Zutaten: 1/2 Tasse Amaranth • Mandelsplitter • eine Prise Kardamom • 1 Prise Salz • 1/2 EL Cranberrys getrocknet • 1 Schuss Zitronensaft • etwas Zitronenschale • 1,5 Tassen Wasser • 1 kl. Stück frischer Ingwer • 1/4 TL Kakaopulver • 2 EL Schlagobers • 1/2 EL Honig

Zubereitung: ❶ Ingwer reiben und ausdrücken, Saft auffangen. ❷ Topf erhitzen und Amaranth einrieseln lassen. Trocken rösten bis der Amaranth zu puffen anfängt (bis er weiß wird). Vorsicht, er brennt leicht an! ❸ Ingwersaft und Kardamom dazugeben und mit Wasser ablöschen. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. ❹ Salz, Zitronensaft und -schale, Kakaopulver, Mandeln und Cranberrys zum gekochten Amaranth geben und noch fünf Minuten quellen lassen. ❺ Schlagobers schlagen. Amaranthmüsli mit Honig vermischen und mit Schlagobers servieren.

Tipp: Das Schlagobers kann auch ungeschlagen ins Müsli eingerührt werden.

Zubereitungszeit: 40 min **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Cereali di amaranto

Ingredienti: 1/2 tazza di amaranto • scaglie di mandorle • una presa di cardamomo • 1 presa di sale • 1/2 cucchiaino di cranberrys secchi • 1 spruzzo di succo di limone • poca scorza di limone grattugiata • 1 tazza e 1/2 di acqua • 1 piccolo pezzo di zenzero fresco • 1/4 di cucchiaino di cacao in polvere • 2 cucchiaini di panna da montare • 1/2 cucchiaino di miele

Preparazione: ❶ Grattugiare lo zenzero e strizzarlo, raccogliendone il succo. ❷ Riscaldare una pentola e lasciarvi cadere a pioggia l'amaranto. Rosolare senza aggiungere grasso fino a quando l'amaranto inizia a diventare bianco. Attenzione, brucia facilmente! ❸ Aggiungere il succo di zenzero e il cardamomo e bagnare con l'acqua. Lasciar cuocere per 30 minuti a fuoco basso. ❹ Aggiungere il sale, il succo e la scorza di limone, il cacao in polvere, le mandorle e i cranberrys e lasciar gonfiare per altri 5 minuti. ❺ Montare la panna. Mescolare il miele con l'amaranto e servire con panna montata.

Idea: È possibile mescolare ai cereali anche la panna liquida.

Tempo di preparazione: 40 min **Difficoltà:** facile

5-Elemente-Küche auf kärntnerisch

Claudia Brandner, Ernährungsberaterin nach der Traditionellen Chinesischen Medizin und Shaolin QiGong Lehrerin, unterstützt und begleitet Menschen bei ihrer eigenverantwortlichen und nachhaltigen Gesundheitsvorsorge. Das Wissen der Chinesischen Medizin und der westlichen Naturheilkunde aus den Bereichen Ernährung und Bewegung sind die Basis ihrer Empfehlungen. Wie gut die 5-Elemente-Küche und die Kärntner Küche harmonisieren, zeigt sie unter anderem bei Kochkursen. „Gesundheitspflege bedeutet, nicht erst einen Brunnen zu graben, wenn man durstig ist.“

QM4you • Dipl. Ing. Dr. Claudia Brandner • Klettendorf 8 • 8182 Puch/Weiz • Tel. +43 650-44 06 513 • www.QM4you.at • info@QM4you.at