

2-tägiges Seminar

Imkerei mit Schwerpunkt Demeter-Imkerei

Tag 1 25. Januar 2025 (10:00 - 16:00)

1. Einleitung und Begrüßung (10:00 - 10:45)

- Vorstellung des Kursleiters und der Teilnehmer.
- Ziele und Ablauf des Kurses.
- Erwartungen und Interessen der Teilnehmer.
- Bedeutung der Imkerei für Natur und Gesellschaft.

2. Grundlagen der Imkerei (10:45 - 12:15) 2.1. Biologie der Honigbiene

- Anatomie und Lebenszyklus.
- Sozialstruktur und Kommunikation im Bienenvolk (z. B. Schwänzeltanz).
- 2.2. Geschichte und Entwicklung der Imkerei
- Von der Wildbienenhaltung bis zur modernen Imkerei.
- Rolle der Imkerei in verschiedenen Kulturen.
- 2.3. Werkzeug und Ausstattung
- Bienenbeuten und Materialwahl (z. B. Holz statt Kunststoff).
- Schutzkleidung und Werkzeuge (Rauchgerät, Stockmeißel).

Mittagspause (12:15 - 13:15)

3. Prinzipien der Demeter-Imkerei (13:15 - 14:45)

- Ökologische und ethische Grundsätze.
- Unterschiede zu konventioneller und biologischer Imkerei.
- Respekt vor der Natur der Bienen: kein Kunstwabenbau, natürliche Vermehrung.
- Bedeutung von Biodynamik: Einsatz von Präparaten und kosmische Rhythmen.

4. Wildlebende Honigbienen und weitere Bestäuber (14:45 - 16:00)

- Verhalten und Lebensweise wildlebender Honigbienen.
- Wespen und Hornissen: Rolle im Ökosystem und Umgang.
- Wildbienen: Artenvielfalt und Förderung durch Nisthilfen.

Tag 2 26. Januar 2025 (10:00 - 16:00)

5. Praxis der Bienenhaltung (10:00 - 11:45)

5.1. Schwarmmanagement

- Bedeutung des Schwarms für die Bienen.
- Natürliche Vermehrung nach Demeter-Richtlinien.

5.2. Pflege und Betreuung der Bienenvölker

- Jahreszeitliche Arbeiten im Bienenstock.
- Umgang mit Krankheiten und Schädlingen (z. B. Varroamilbe).

6. Nachhaltigkeit und solidarische Imkerei (11:45 - 12:30)

- Zusammenarbeit in der solidarischen Imkerei.
- Organisation von Imkergruppen und gemeinschaftliche Arbeit.
- Beitrag der Imkerei zur Ökologie und sozialen Gemeinschaft.

Mittagspause (12:30 - 13:30)

7. Honiggewinnung und -verarbeitung (13:30 - 14:30)

- Ernte von Honig nach Demeter-Standards.
- Verarbeitung ohne Erhitzung oder Filterung.
- Lagerung und Qualitätssicherung.

8. Rechtliche und organisatorische Aspekte (15:00 - 15:45)

- Anforderungen für die Demeter-Zertifizierung.
- Dokumentation und Gesundheitskontrollen.
- Vermarktung von Demeter-Produkten.

9. Diskussion und Feedback (15:45 - 16:00)

- Erfahrungsaustausch und offene Fragen.
- Feedbackrunde zur Verbesserung des Kurses.
- Abschluss und Verabschiedung.

Materialien

- Kursunterlagen (PDFs, Handouts).
- Links zu weiterführenden Ressourcen.
- Literatur

Kosten: 100 € pro Teilnehmer (Vorkasse via Überweisung)

Die Bankverbindung wird nach der verbindlichen Anmeldung bekanntgegeben.

Anmeldung und Information für Seminar: 089/89 311 054 oder info@oeko-und-fair.de