

Imkerliche Grundschulung mit einem Honigkurs 2024 in der Imkerschule Osnabrück-Land

Geschult wird in der Imkerschule Osnabrück-Land (Lehrbienenstand) des Imkerverein Dissen und Umgebung e.V., in Bad Laer, Auf dem Blomberg, jeweils samstags von 9.00 Uhr – 16.00 Uhr.

Ausnahme: Die Honigschulung Teil 2 findet an einem Sonntag statt!

Treffpunkt für die Praxistage ist der Lehrbienenstand in Bad Laer, Auf dem Blomberg

Referenten:

Imkermeisterin/Berufsimkerin Maria Rieken

Heiner Holtkämper Imkerverein Dissen

Thomas Wilker Imkerverein Dissen, 1.Vorsitzender

Reinhard Lepper Imkerverein Dissen

Bienenzuchtberaterin Franziska Odemer LAVES Institut für Bienenkunde Celle

Christine Lepper Imkerverein Dissen, Lehrgangsleiterin, info@imkerverein-dissen.de

Jeder Teilnehmer erhält nach regelmäßiger Teilnahme (3 Pflichttermine, max. 2 Fehltag) eine Urkunde über die Teilnahme an einer Imkerlichen Grundschulung ggf. Honigschulung als Sachkundenachweis.

Die Teilnahmeumlage beträgt 50,-€ für Teilnehmer mit Wohnsitz in Niedersachsen.

Für Teilnehmer mit Wohnsitz in NRW beträgt die Teilnahmeumlage 80,-€.

Die Umlage für die alleinige Teilnahme an der Honigschulung beträgt 25,-€.

In der Teilnahmeumlage für Grundschulung mit Honigschulung ist eine Schulungsmappe

„Grundwissen für Imker“, auf Wunsch ein Ableger (Zander oder DNM) sowie Kaffee/Gebäck enthalten.

Schulungstage:

20.01.2024 Christine Lepper

1. Biologie der Honigbiene

- 1.1 Entwicklung der Bienenrassen in Europa
- 1.2 Die drei Wesen im Bienenvolk und ihre Entwicklung
- 1.3 Die Organe der Honigbiene
- 1.4 Die Tanzsprache der Honigbiene

10.02.2024 Christine Lepper

2. Bienenwohnung und Bienenweide

- 2.1 Die Bienenwohnung und ihre Geschichte
- 2.2 Der mobile Wabenbau und Rähmchenmaße
- 2.3 Die zeitgemäße Beute
- 2.4 Der richtige Standort
- 2.5 Die Bienenweide im Jahresverlauf
- 2.6 Herstellen von Rähmchen, drahten und einlöten von Mittelwänden

24.02.2024 Pflichttermin! Maria Rieken

3. Honigschulung Teil I - Honigentstehung und Vermarktung

- 3.1 Rohstoffe des Honigs
- 3.2 Inhaltsstoffe
- 3.3 Honigbereitung
- 3.4 Behandlung des Honigs
- 3.5 Vermarktung des Honigs
- 3.6 Chemisch-physikalische Eigenschaften
- 3.7 Praktische Untersuchung von Honigen
- 3.8 Honig und Gesundheit

Sonntag! 25.02.2024 Pflichttermin! Maria Rieken

4. Honigschulung Teil II - Honig und Wachsgewinnung

- 4.1 Geräte zur Honiggewinnung und -verarbeitung
- 4.2 Schleuderraum und Honiglager
- 4.3 Wachsgewinnung- und verarbeitung

- 4.4 Das Wabenlager
- 4.5 Gesetzliche Bestimmungen
- 4.6 Lernfragen

02.03.2024 Reinhard Lepper

5. Dadant

- 5.1 Imkern im angepassten Brutraum
- 5.2 Ablegerbildung
- 5.3 Kunstschwarm
- 5.4 Umweiseln

16.03.2024 Thomas Wilker

6. Führen und Betreuen eines Bienenvolkes

- 6.1 Umgang mit den Bienen
- 6.2 Auswahl des Bienenmaterials
- 6.3 Volksentwicklung und imkerliche Eingriffe
- 6.4 Der Nutzen der Honigbiene
- 6.5 Vorbereitung auf das Bienenjahr
- 6.6 Varroakontrolle

06.04.2024 Heiner Holtkämper

7. Praktische Arbeiten am Bienenvolk

- 7.1 Honigraumfreigabe
- 7.2 Varroose-Drohnenrähmchen
- 7.3 Beurteilung von Bienenvölkern
- 7.4 Vorbereiten der Ablegerbildung
- 7.5 Ablegerbildung und -pflege /
- 7.6 Kunstschwarm

20.04.2024 Pflichttermin! Franziska Odemer

8. Bienenkrankheiten / Krankheitsvorsorge

- 8.1 Gesetzliche Bestimmungen
- 8.2 Nosema - Ruhr
- 8.3 Kalkbrut
- 8.4 Faulbrut
- 8.5 Varroose
 - 8.5.1 Biologie der Milbe
 - 8.5.2 chemische Behandlungsmethoden
 - 8.5.3 biologische Behandlungsmethoden

04.05.2024 Heiner Holtkämper

9. Führen und Betreuen eines Bienenvolkes

- 9.1 Schwarmverhütung und Jungvolkbildung
- 9.2 Hygiene und Sauberkeit am Bienenstand
- 9.3 Biologische Varroabekämpfung
- 9.4 Wandern mit den Bienen
- 9.5 Vorschriften beim Wandern

15.06.2024 Thomas Wilker

10. Arbeiten zum Einwintern der Völker/Varroabekämpfung

- 10.1 Einfütterung
- 10.2 Spätsommerpflege
- 10.3 Pflege von Ablegern
- 10.4 Winterbehandlung
- 10.5 Behandlung mit Ameisensäure
- 10.6 Kontrolle der Einlagen
- 10.7 Varroenzählung

13.07.2024 Reinhard Lepper

11. Honigschleudern

- 11.1 Entnahme des Honigs
- 11.2 Entdeckeln
- 11.3 Honigschleudern

