

Termine 2020

- 13.02. 18:00 Bienenwachs
27.02. 18:00 Qualitätsmanagement Honig
29.02. 13:00 Imkerei-Schnupperkurs
12.03. 18:00 Honigverkauf gut geplant
13.03. 18:00 Königinnenzucht
26.03. 18:00 Was darf aufs Etikett und was...
28.03. 13:00 Imkerei-Schnupperkurs
03.04. 18:00 Hygieneschulung
09.04. 18:00 Mythos Manuka Honig
23.04. 18:00 Kleiner Beutenkäfer
25.04. 10:00 Immentag – Tag der offenen Tür
07.05. 18:00 Das Refraktometer
08.05. 18:00 Königinnenzucht
23.05. 13:00 Imkerei-Schnupperkurs
28.05. 18:00 Amerikanische Faulbrut
04.06. 18:00 Bienenwachs
18.06. 18:00 Qualitätsmanagement Honig
19.06. 18:00 Königinnenzucht
27.06. 13:00 Imkerei-Schnupperkurs
02.07. 18:00 Honigverkauf gut geplant
16.07. 18:00 Was darf aufs Etikett und was...
30.07. 18:00 Mythos Manuka Honig
13.08. 18:00 Kleiner Beutenkäfer
21.08. 18:00 Hygieneschulung
27.08. 18:00 Das Refraktometer
10.09. 18:00 Amerikanische Faulbrut
18.09. 18:00 Königinnenzucht
24.09. 18:00 Bienenwachs
26.09. 13:00 Imkerei-Schnupperkurs
08.10. 18:00 Qualitätsmanagement Honig
22.10. 18:00 Honigverkauf gut geplant
30.10. 18:00 Hygieneschulung
05.11. 18:00 Was darf aufs Etikett und was...
19.11. 18:00 Mythos Manuka Honig
03.12. 18:00 Das Refraktometer
17.12. 18:00 Honigverkauf gut geplant

==> Terminverschiebungen sind möglich. <==

Unsere Philosophie...

... Bienen zum Erlebnis machen .

In aller Hektik, die uns heute so manches Mal durch den Alltag treibt, versuchen wir Sie mit besonderen Schulungen und Seminaren von dieser Hektik abzulenken und Ihnen einen Einblick in die wunderbare Welt der Bienen zu bieten.

Dabei versuchen wir Ihr Interesse, egal ob Anfänger oder Fortgeschrittener, unterstützt von verschiedenen Referenten , zu wecken.

Natürlich stehen wir Ihnen auch während der Geschäftszeiten mit Rat und Tat gerne zur Seite und erzählen Ihnen Interessantes über die Produkte und die Haltung von Bienen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,

Sabine und Stefan Lindner

Bienen Lindner

Sabine u. Stefan Lindner
Dorfstr. 73
47259 Duisburg (Serm)

Mail: info@Bienen-Lindner.de

www.Bienen-Lindner.de
www.Oelmuehle-Duisburg.de
www.facebook.com/BienenLindner

Tel. (0203) 757 8822
Fax (0203) 757 8821

Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag
Di-Fr: 10:00-13:00 Uhr u. 15:00-18:30 Uhr
Samstag: 10:00-13:00 Uhr



Bienen Lindner



Schulungen 2020



Schnupperkurs Imkerei

Sie interessieren sich für Bienen oder spielen mit dem Gedanken selbst Bienen zu halten?

Oder Sie haben bereits mit der Bienenhaltung begonnen und haben noch einige Fragen?

Dann können wir Ihnen mit unserem Immerkurs einen Einblick in die Welt der Honigbiene verschaffen. Wie bei allen Tieren ist es auch bei der Honigbiene wichtig zu wissen, wie man diese artgerecht hält, pflegt und züchtet.

Wir vermitteln Ihnen anhand von Beispielen, was es bedeutet Bienen zu halten. Am Ende des Kurses werden Sie in der Lage sein zu entscheiden, ob Sie sich diesem Hobby widmen wollen.

Folgende Themengebiete werden behandelt:

- Die Biologie der Honigbiene
- Das Bienenjahr
- Rechtliches zur Bienenhaltung
- Die verschiedenen Beutensysteme
- Einsatz der wichtigsten Imkerwerkzeuge
- Arbeiten am Bienenstand
- Rähmchen und Mittelwände
- Alles rund um die Honigernte (entdeckeln, schleudern, sieben, rühren, abfüllen)
- Wachsaufbereitung
- Auffütterung u. Wintervorbereitung
- Varroabekämpfung
- Ableger bilden / Zucht
- U.v.m.

Max. Teilnehmerzahl 12 Personen

Teilnahmegebühr: 35,00 € pro Person

Anmeldung erforderlich. Dauer ca. 5 Stunden

Es werden Getränke und kleine Snacks gereicht.

Hygieneschulung

Richtiges Verhalten beim Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere bei der Honigverarbeitung.

Hier lernen Sie anhand von Theorie und Praxis, was bei der Verarbeitung bei dem Lebensmittel Honig (auch im Hobbybereich) zu beachten ist. Aufbau und Realisierung eines Hygienekonzeptes und ein Kontrollsystem von der Ernte bis zur Lagerung werden vorgestellt.

Max. Teilnehmerzahl 12 Personen

Teilnahmegebühr: 20,00 € pro Person

Anmeldung erforderlich. Dauer ca. 2 Stunden

Es werden Getränke und kleine Snacks gereicht.

Königinnenzucht

Mit der eigenen Königin den Fortbestand seiner Bienenvölker sicherstellen.

Wir stellen Ihnen verschiedene Systeme und Vorgehensweisen vor, mit denen man selbst Königinnen züchten kann.

Max. Teilnehmerzahl 12 Personen

Teilnahmegebühr: 20,00 € pro Person

Anmeldung erforderlich. Dauer ca. 2 Stunden

Es werden Getränke und kleine Snacks gereicht.

Donnerstags-Seminare

Die Seminare dauern immer 60–90 Minuten

Das Refraktometer - unerlässliches Messgerät zur Bestimmung des Wassergehaltes im Honig. Über den richtigen Umgang, die Funktionsweise und seine Justierung.

Qualitätsmanagement Honig – von der Wabe bis ins Glas. Was zu tun ist, damit die Qualität des Honigs erhalten bleibt. Wissenswertes rund um die Honigverarbeitung.

Honigverkauf gut geplant – das AIDA Modell, eine Säule guter Honigvermarktung. Egal, ob man seinen Honig zu Hause, an der Gartenpforte oder auf dem Weihnachtsmarkt verkauft – entscheidend für den Erfolg ist das „gewusst wie“ .

Was darf aufs Etikett und was ins Glas – Alles Wichtige, über die korrekte Kennzeichnung des verkaufsfertigen Honigs nach der Honigverordnung, der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Loskennzeichnungsverordnung und der Verwendung des Warenzeichens des Deutschen Imkerbundes (DIB).

Mythos Manuka Honig – was ist dran am Wunderhonig aus Neuseeland.

Bienenwachs – gewinnen, verarbeiten und einen eigenen Wachskreislauf aufbauen. In der letzten Zeit haben die Meldungen über verfälschten, mit Stearin oder Paraffin gestreckten Bienenwachs zugenommen. Deshalb ist es wichtig einen eigenen Wachskreislauf aufzubauen und Wachs nur aus zertifizierten Wachsverarbeitungsbetrieben zuzukaufen. Besichtigung der Produktion.

Kleiner Beutenkäfer – Aktueller Stand in Deutschland, Erkennen und Behandeln.

Amerikanische Faulbrut – Bekämpfung und Sanierung bei geringer Sporenzahl.

Teilnahme auch spontan möglich.

Wir freuen uns jedoch über eine Anmeldung.