

Bienen@Imkerei

Herausgeber:

DLR Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen (RLP),
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster (NRW)
LWG Fachzentrum Bienen, Veitshöchheim (Bayern)

25

2008

für die 39. KW

Fr. 26. September 2008

Gesamtauflage: 4.122

Am Bienenstand

Mayen (as) Pünktlich mit dem kalendarischen Herbstanfang haben erste Nachtfröste signalisiert: "Der Sommer ist vorüber". In sonnigen Nachmittagsstunden tragen die Völker noch fleißig Pollen ein. Die kälteren Nächte lassen die Bienen aber schon merklich enger zusammenrücken.

Winterfütterung abschließen

Die Auffütterungen sollten i. A. beendet sein. Wo sich noch Reste von Futtermittel in den Völkern befinden, sind diese zu entfernen. Auch die Futtergeschirre sind mit Abschluss der Fütterung zu entnehmen. In warmen Mittagsstunden sind Kontrollen des Bienensitzes und der Futtervorräte durchzuführen. Starke Völker sollten mit 15 - 20 kg Winterfutter versorgt sein.

Einwinterungstärke beachten

Völker, die jetzt weniger als sieben Waben belagern, sollten nicht eingewintert, sondern durch Vereinigung aufgelöst werden. Schwächlinge im Frühjahr haben es schwer, sich zu entwickeln, während stark auswinternde Völker auf Ableger und Honig hoffen lassen. Zur Vereinigung ausschließlich gesunde Völker verwenden.

Gesundheitskontrollen

Bei Volkskontrollen sorgfältig auf

Krankheitsanzeichen achten. Abgestorbene Brut, stehengebliebene, verdeckelte Brutzellen, Krüppelbienen etc. sind Alarmzeichen.

Futterkranzproben

Zur Vorbeugung der Amerikanischen Faulbrut empfehlen wir jetzt aus dem Brutnestbereich Futterkranzproben zu ziehen und zur Untersuchung einzusenden. Über die Früherkennung (Sporennachweis) und entsprechende Hygienemaßnahmen kann der klinische Ausbruch verhindert und damit gravierende Schäden vermieden werden. Bei Einsendung an das Pathologielabor des DLR-FBI in Mayen kosten die Sammelproben (je 6 Völker) für Imker aus Rheinland-Pfalz: 12,- €, sonst 22,- €. Weitere Infos unter 02651-96 05 23 oder 02651 -96 05 24.

Varroosebehandlung

Die Spätsommerbehandlung der Varroose kommt mit abnehmenden Temperaturen ebenfalls zum Abschluss. Die Verdunstungsraten von Thymol- und Ameisensäureanwendungen gehen mit den gesunkenen Temperaturen zurück, so dass eine ausreichende Wirkung fraglich ist. Die Ameisensäureverdunster, Thymolverdampfer und Bayvarolstreifen sind aus den Völkern zu entfernen. Die Bienen sind dicht abzudecken um Wärmeverluste zu vermeiden.

Kontakt Mayen

Tel 02651-9605-0 FAX 0671-92896-101
poststelle.bienenkunde@dlr.rlp.de
web: www.bienenkunde.rlp.de

Kontakt Münster

Tel 0251-2376-662 FAX 0251-2376-551
imkerei@lwk.nrw.de
web: www.apis-ev.de

Kontakt Veitshöchheim

Tel 0931/9801 352 Fax 0931/9801-350
web: www.lwg.bayern.de/bienen
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

Redaktion:

Dr. Stefan Berg (sb), Dr. Ingrid Illies (ii)
Dr. Werner Mühlen (wm), Dr. Christoph Otten (co), Dr. Friedgard Schaper (fs)
und Dr. Alfred Schulz, (as)
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Gesamtedaktion wieder.

Der nächste Infobrief erscheint
in 2 Wochen
Freitag, den 10. Oktober 2008.

Was sonst noch zu tun ist

Am Bienenstand sind jetzt Aufräumaktionen angesagt. Winterschutz der Beuten ist vorzusehen. Mäuse suchen Winterquartiere und können in Bienenkästen eindringen, daher für Mäuseschutz sorgen. Mit dem Herbst kommt das Honiggeschäft in Gang. Daher ist immer ausreichend abgefüllter Honig vorrätig zu halten. Wer Honig verkauft, steht dem Verbraucher gegenüber in Verantwortung. Nur Spitzenqualität in ansprechender Aufmachung kann zu guten Preisen vermarktet werden.

Haftungsausschluss Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit o. Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen einen Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter u. unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend u. unverbindlich. Jeder Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

Varroa-Koffer für die ehrenamtliche Fachwarte in Bayern

Veitshoechheim (ii) Als Reaktion auf die diesjährigen hohen Auswinterungsverluste, die vor allem auf eine unzureichende Bekämpfung der Varroamilbe zurückzuführen ist, hat das Fachzentrum Bienen für die ehrenamtlichen Fach- und Gesundheitswarte in Bayern Schulungsmaterial in Form eines "Varroa-Koffers" zusammengestellt. Diese Varroa-Koffer enthalten die Leer-

verpackung von Behandlungsmitteln, Dosierhilfen (Messbecher, Spritzflasche und Spritzen), Schutzkleidung (Handschuhe, Schutzbrille und Atemmaske) und Informationsmaterial. Diese Materialien ergänzen die Schulungsmappen, die auf den Varroa-Schulungen in diesem Frühjahr und Sommer ausgegeben wurden. Sie sollen die Durchführung praktischer Schulungen zur fach-

gerechten Varroabekämpfung in Vereinen erleichtern. Die Koffer werden auf den Imkertagen im September an die Fach- und Gesundheitswarte ausgegeben und wir möchten die Vereine ermutigen, ihre Fach- und Gesundheitswarte zu diesem nach wie vor zentralen Thema zu Vorträgen und praktischen Schulungen einzuladen.

Bienen und Imkerei auf dem Mayener Lukasmarkt

Pressemitteilung

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei Mayen

+++ 26.09.2008 +++

Mayen - Lukasmarkt. Pferde- und Schafsmarkt sind seit jeher fester Bestandteil des von mehreren hunderttausend Besuchern bevölkerten Mayener Lukasmarktes. Nachdem in den letzten Jahren auch Kleintiere wie Ziegen, Hasen und Federvieh immer mehr Beachtung gefunden haben, werden auch in diesem Jahr wieder

Informationen zur Bienenhaltung geboten. Das Fachzentrum für Bienen und Imkerei des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel in Mayen, nur zwei Gehminuten vom Viehmarktplatz entfernt, wird auf seinem Freigelände "Im Bannen" am Dienstag, dem 14. und Mittwoch, dem 15. Oktober alle Informationen zum Einstieg in die Bienenhaltung bieten. Auf einem Schaubienenstand werden die Experten des Fachzentrums alle an einem Einstieg Interessierten über notwendige Anschaffungen

und den Umgang mit Bienen informieren. Wie sieht eine "Bienenwohnung" aus? Woher bekomme ich meine ersten Bienen? Wie teuer ist der Beginn? Wo darf ich Bienen aufstellen? Wie ernte ich den Honig? Welche rechtlichen Bestimmungen muss ich beachten? Wie betreue ich die Bienen? Wieviel Zeit benötigt die Imkerei? Für diese und alle anderen Fragen stehen die Mitarbeiter des rheinland-pfälzischen Fachzentrums zur Verfügung. Der kurze Fußweg vom Viehmarkt zum Fachzentrum ist ausgeschildert.

Gentechnisch veränderter Pollen von MON 810 im Honig gefunden Gesamte Jahreernte in Müllverbrennungsanlage entsorgt

Pressemitteilung des Bündnisses zum Schutz der Bienen vor Agrogentechnik vom 24. Sept. 2008

Münster (wm) Laut einer Pressemeldung hat das Verwaltungsgericht Augsburg am 30. Mai 2008 festgelegt, dass Honig, der Pollen von der gentechnisch veränderten Maissorte MON 810 enthält, nicht vermarktet werden darf.

Ein bayrischer Imker hat für über 700 EUR eine Genanalyse seiner Jahresernte durchführen lassen, um sicher zu gehen, dass sein Honig frei von diesem Material ist. Es wurde jedoch MON 810-Pollen im Honig gefunden, so dass die gesamte Jahresernte in der Müllverbrennungsanlage ent-

sorgt werden musste.

Die Verunreinigung stammt laut Angaben der Pressemeldung aus dem Vorjahr, da in 2008 kein gentechnisch veränderter Mais in Bayern angebaut wurde.

Dieses Beispiel belegt, wie empfindlich Honig für derartige Verunreinigungen ist. Die Analysemethoden sind so fein, dass drei Pollenkörner je Probe wiedergefunden werden können.

Der Honig musste vernichtet werden, da MON 810 eine Zulassung nur als Futtermittel hat. Futtermittel dürfen in Lebensmitteln, die zur Ernährung des Menschen dienen, nicht nachweisbar sein. Diese besondere Gesetzeslage beruht auf der Tatsache, dass MON 810 ein patentiertes Futter-

mittel ist. Würde es sich um Speisemais handeln, hätte der Imker nur den Gehalt an gentechnisch verändertem Material deklarieren müssen.

Derzeit gibt es nur kleine Versuchsflächen von MON 810 in Deutschland. Sollte der Anbau dieser Futtermaissorte in größerem Stiel erfolgen, ist zu befürchten, dass in jedem Honig dieser Pollen nachgewiesen werden könnte.

Weitere Informationen unter

www.apis-ev.de>aktuelles und www.bienen-gentechnik.de

Honigland auf der Slow Food-Messe "Salone del Gusto" in Turin

Pressekonferenz des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV),

Essen vom 25. Sept. 2008

Recklinghausen/Essen, 25.09.2008 (wm) "Wir sind mit dem ‚Salone del Gusto‘ auf dem richtigen Weg. Die Aussteller aus Nordrhein-Westfalen liefern in Turin einen wichtigen Impuls und eine Plattform für unsere regionale Lebensmittelproduktion und sie tragen zum Image unseres Landes bei", so LANUV Präsident Dr. Heinrich Bottermann bei der heutigen Vorab-Präsentation der Ausstellergemeinschaft. Zehn engagierte und kreative Anbieter regionaler Produkte präsentieren auf dem ‚Salone del Gusto‘ in Turin vom 23. bis 27. Oktober 2008 ihre Spezialitäten. Genuss und Nachhaltigkeit, globales Denken und lokales Handeln sowie Herkunft und Herstellung heimischer Produkte sind die Themen der internationalen Messe, die von der weltweit tätigen Slow Food Organisation alle zwei Jahre ausgerichtet wird.

Für das Land mit seinen "Regionen voller Genuss" entwickelt die Regionalvermarktungsagentur des LANUV nachhaltige Marken- und Marketingstrategien und setzt dabei vor allem auf die Kooperation verschiedener Hersteller. Sie betreut landwirtschaftliche Erzeugergemeinschaften in allen Fragen regionaler Vermarktung. Sie ist für die Optimierung der Vermarktung von qualitativ hochwertigen Produkten der Landesregionen und zur Erhaltung wertvoller Kulturlandschaften der richtige Ansprechpartner.

Teilnehmende NRW-Betriebe beim diesjährigen ‚Salone del Gusto‘ sind: Die Imkerverbände NRW und Apis e.V. Verein zur Förderung der Bienenkunde der Landwirtschaftskammer NRW, Birgits Hofkäserei aus Telgte-Westbevern, die Hofkäserei Wellie aus Fröndenberg-Warmen, die historische Senfmühle aus Monschau mit 19 Senfvariationen, die Konditorei Issel aus Münster, die Dwersteg Destillerie aus Steinfurt mit ökologischen Spirituosen und Likören, der Erzeugerzusammenschluss Buntes Bentheimer Schwein mit dem Naturlandhof Büning aus Laer, die Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken und Wurstwaren mit der Schinkenmanufaktur Klümper aus Schüttorf und die Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken und Wurstwaren mit der Fleischerei Laschke aus Heek. Die Landwirtschaftskammer NRW aus Münster wird über Artenvielfalt und pflanzengenetische Ressourcen informieren.

Die Gründerin der Idee "Honigland", Honiggemeinschaften regionaler Imker Frau Marianne Kehres und Dr. Werner Mühlen präsentieren auf der Messe in Turin das Konzept der Regionalvermarktung einem internationalen Publikum. Die Finanzierung des Messeauftritts übernimmt Apis e.V., gefördert mit Mitteln der Europäischen Union.

Durch diese eindrucksvolle Präsenz beim Messeauftritt weist die

nordrhein-westfälische Ausstellergemeinschaft in diesem Jahr verstärkt auf die Bedeutung, Vielfalt und Originalität der Produkte und Kulturregionen im Rheinland und in Westfalen hin.

Für die Imker aus NRW bedeutet der gemeinsame Auftritt mit anderen landwirtschaftlichen Erzeugern eine besondere Wertschätzung. Die Bedeutung von Honig als ein wichtiges und wertvolles landwirtschaftliches Erzeugnis wird unterstrichen.

Der ‚Salone del Gusto‘ ist eine ernährungswirtschaftliche Messe, die sich hauptsächlich an handwerkliche Produzenten von besonderen, fair erzeugten und schützenswerten Produkten und Spezialitäten wendet. Diese internationale Messe des guten Geschmacks findet 2008 zum siebten Mal auf dem Messegelände Lingotto in Turin, Italien statt. Es ist die zentrale Veranstaltung der weltweiten Slow Food Bewegung. ‚Slow Food‘ wurde 1986 als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet. Ziel der gemeinnützigen Organisation ist, die biologische und geschmackliche Vielfalt der Lebensmittel zu bewahren, sowie die Erzeuger und Verbraucher zusammenzubringen.

Marianne Kehres in Sachen "Honigland" gefragt

Münster (wm) Die Idee Honig regionaler Kleinimkereien über den Lebensmitteleinzelhandel zu vermarkten, die von Marianne Kehres ins Leben gerufen wurde, findet auf vielen Ebenen Anerkennung. So widmete Die Neue Bienenzucht, in ihrem Septemberheft dieser Idee sogar das Titelbild und einen ausführlichen

Artikel: "Honigland" Eine zusätzliche Möglichkeit der regionalen Honigvermarktung (M. Kehres). Auch das Hochglanz-Magazin "apero" brachte im August ein Interview mit Marianne Kehres (Natur pur - echter Imkerhonig. apero, das kulinarische Esspapier von Eckart Witzigmann), August 2008). Auf dem Imkertag des

Deutschen Imkerbundes am 12. Oktober in Bad Segeberg wird Frau Kehres einen Vortrag halten: Honigland - gemeinsam im Supermarkt vermarkten. (s. Programm im Anhang) Wer mehr zu "Honigland" erfahren will, findet dies unter:

www.honigland.org

20. Mayener Vortragsreihe

Kontakte Wissenschaft und Praxis



Samstag, 4. Oktober 2008 - 9.30 Uhr / Bürgerhaus Kottenheim bei Mayen

Prof. Dr. Ingolf Steffan-Dewenter
Universität Bayreuth

Honigbienen, Wildbienen und Bestäubung in Agrarlandschaften

Konkurrieren Wild- und Honigbienen? Leiden Bienen in ausgeräumten Landschaften? Kann der Mensch gestalterisch eingreifen? Welche Bedeutung haben Honig- und Wildbienen für die Agrarwirtschaft?

Martin Tenbuss
DLR Westerwald-Osteifel / Landentwicklung
Bienenfreundliche Landesplanung (Kurzvortrag)

Hans Fischer
Bienenzuchtberater Kaufbeuren/Bayern

Aktuelle Probleme und Lösungsansätze in der Imkerei

Welches sind die größten Probleme der Imker? Erkenntnisse aus dem imkerlichen Beratungsalltag mit Lösungsmöglichkeiten und Tipps für die Praxis.

Agnes Otto
DLR Westerwald-Osteifel / Fachzentrum Bienen und Imkerei
Aktuelle Untersuchungen zur Nosemose (Kurzvortrag)

Prof. Dr. Jost H. Dustmann
Celle

Apitherapie: Wirkung und Wunschenken

Den meisten Bienenprodukten werden heilende oder gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt. Manche sind wissenschaftlich bewiesen, bei anderen steht der Nachweis noch aus und wieder andere sind mehr als fraglich. Ein Überblick über den wissenschaftlichen Kenntnisstand.

Johannes Kraus
DLR Westerwald-Osteifel / Fachzentrum Bienen und Imkerei
Volksentwicklung in Obstkulturen (Kurzvortrag)

Dr. Christoph Otten
DLR Westerwald-Osteifel / Fachzentrum Bienen und Imkerei
Pollenpräsenz in Bienenvölkern (Kurzvortrag)
Milbentransfer (Kurzvortrag)

Ein umfangreiches Ausstellungsprogramm ergänzt die Veranstaltung.

Veranstalter: DLR Westerwald/Osteifel - Fachzentrum Bienen und Imkerei - Mayen

Karten sind nur im Vorverkauf beim Fachzentrum Bienen und Imkerei Mayen erhältlich. Der Eintrittspreis beträgt 18,00 € einschließlich Mittagessen. Bei Zusendung von 18,00 €/Karte als Verrechnungsscheck und eines frankierten Rückumschlags (Briefporto) oder nach Überweisung von 18,50 € auf unser Konto 18 333 KSK Mayen (BLZ 576 500 10) werden die Karten zugesandt. Als Verwendungszweck bitte "Vortragsreihe 2008" und vollständige Postanschrift angeben. Eine rechtzeitige Bestellung wird empfohlen.

DLR Fachzentrum Bienen und Imkerei, Im Bannen 38-54, Postfach 1631, 56706 Mayen
Telefon 02651-9605-0 ;Telefax 0671-92896-101; E-Mail: poststelle.bienenkunde@dlr.rlp.de

DEUTSCHER IMKERTAG

vom 11 bis 12. Oktober 2008

in Bad Segeberg



Sonnabend, 11. Oktober 2008

9:00 Uhr Vertreterversammlung

im Vitalia Seehotel (Räume Florenz und Pisa)

Weitere Informationen unter
www.imkerakademie.de > imkerliche Termine

9:00 Uhr Begleitprogramm (Anmeldung erforderlich)

- 9:00 Uhr Abfahrt ab Vitalia Seehotel
- 10:00 Uhr bis 11:00 Uhr Hafen Travemünde und Flaniermeile
- 11:00 Uhr Fahrt nach Lübeck
- 12:00 Uhr Stadtführung und Mittagessen in Lübeck
- ab 15:30 Uhr Rückfahrt nach Bad Segeberg

(Kosten € 19,-/Person ohne Mittagessen)

ab 19:00 Uhr Norddeutscher Abend: Fröhlich und heiter im sturen Norden

Vitalia Seehotel (Anmeldung erforderlich)

(Kosten € 29,-/Person inkl. Buffet ohne Getränke)

Anmeldungen montags bis freitags von 8:00 bis 12:00 Uhr beim Büro des Landesverbandes Schleswig-Holsteinischer und Hamburger Imker e.V., Hamburger Straße 109, 23795 Bad Segeberg, Tel. 0 45 51 24 36, Fax 0 45 51 9 31 94, E-Mail: info@imkerschule-sh.de

Sonntag, 12. Oktober 2008

Veranstaltungsort: **Vitalia Seehotel**

Am Kurpark 3, 23795 Bad Segeberg

9:30 Uhr Ökumenische Andacht

10:30 Uhr Eröffnung des Deutschen Imkertages

durch den Präsidenten des D.I.B. sowie Grußwort des Ministerpräsidenten des Landes Schleswig-Holstein, Peter Harry Carstensen und weiterer Ehrengäste

Ehrungen

Vorträge:

ca. 11:30 Uhr Lebensräume für Bienen - Wege zu einer blühenden Stadt

(Dieter Felger, Leiter der Stadtgärtnerei der Stadt Mössingen)

Mittagspause ca. 12:30 bis 13:30 Uhr

ca. 13:30 Uhr Wir machen Lust auf eigenen Honig! Ein einfaches Rezept zur Gewinnung von Nachwuchsimkern!

(Dr. Pia Aumeier, Bochum)

ca. 14:15 Uhr Frauen und Imkerei - kein unüberwindlicher Gegensatz

(Maria Rieken, Schweiburg)

ca. 15:00 Uhr Honigland - gemeinsam im Supermarkt vermarkten

(Marianne Kehres, Much)

ca. 15:30 Uhr Ende der Veranstaltung

Parallel am Sonntag

ab 10.00 Uhr imkerliche Fachausstellung

ab 10:00 Uhr Spektakel an der Imkerschule Bad Segeberg, Hamburger Straße 109