

1. Weimarer Bienensymposium zur Zukunft der Imkerei

Sonntag, 6. November 2011

Veranstaltungsort: Deutsches Bienenmuseum Weimar, großer Saal

9.30 Uhr bis 19.00 Uhr

Die Bienen sind zahlreichen Gefahren ausgesetzt. Agrochemikalien, Monokulturen, Parasiten und falsche imkerliche Praktiken haben die Bienen weltweit - und auch bei uns in Deutschland - stark geschwächt. Dem immer öfter auftretende Phänomen des Bienensterbens können wir nicht mehr mit eindimensionalen Erklärungen und Handlungsrezepten begegnen. Die Biene hat mit ihrer Bestäubungsleistung eine über die Flurgrenzen einzelner Betriebe hinausgehende verbindende Funktion innerhalb der Landwirtschaft und einen enormen Einfluss auf die Biodiversität unserer Kulturlandschaft. Das „Weimarer Bienensymposium zur Zukunft der Imkerei“ will einen Beitrag zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Bienen und der Kompetenz von Landwirten und Imkern leisten. Der Vortrag „Ökologisch Imkern im angepassten Brutraum“ ist praxisorientiert.

Programm

- | | |
|-----------|--|
| 9.30 Uhr | Begrüßung durch den Veranstalter, Imkermeister Jürgen Binder, HonigManufaktur Binder, Burgwenden |
| 9.45 Uhr | Begrüßung durch den Gastgeber Thüringer Imkerbund, Präsident Frank Reichert |
| 10.00 Uhr | Begrüßung durch Peter Ritschel, Landwirtschaftsministerium des Landes Thüringen |
| 10.15 Uhr | Begrüßung durch den Präsidenten des Deutschen Berufs- und Erwerbsimkerbundes (DBIB) Manfred Hederer |
| 10.30 Uhr | Vortrag und Diskussion: „Die Agro Gentechnik zwischen Gen-Verschmutzung und Gentechnikfreiheit“, Dr. Josef Hoppichler, Österreich |
| 12.30 Uhr | Stehempfang und Imbiss |
| 13.30 Uhr | Vortrag und Diskussion: „Wege zur blühenden Landschaft: die Biene braucht ganzjährig Nektar- und Pollenspende“, Marcus Haseitl, Bad Grönenbach |
| 15.30 Uhr | Kaffeepause |
| 16.00 Uhr | Vortrag und Diskussion: „Ökologisch Imkern im angepassten Brutraum“, Imkermeister Hans Beer, Heideck |
| 19.00 Uhr | Ende der Veranstaltung |

Eintrittspreis 40,-- Euro inclusive Stehempfang, Imbiss und Kaffee und Kuchen

Anmeldung und Anfragen unter: lvthi@t-online.de oder binder@honigmanufaktur.com