



Eingeschneite Bienenstöcke

Foto: Robert Hofer

Südtiroler Imkerbund

aktuell

Dezember 2025



INHALT

- Monatsbetrachtungen im Dezember
- Apfelfest in Natz bei Brixen
- Erste Honigbewertung der Euregio
- Erntedank in Bozen
- Steckbrief: Furchenbiene

- Kommentar Varroa
- Buckfastvereinigung
- Kurse der Fachschule Laimburg
- Rezept: Weihnachtspunsch
- Weihnachtswünsche des Obmanns



MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, ERNÄHRUNG UND FORSTWIRTSCHAFT
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

EUROPÄISCHE UNION
UNIONE EUROPEA

Liebe Imkerinnen und Imker,

unsere Bienen sitzen in der Wintertraube und halten sich gegenseitig warm. Die Außentemperaturen liegen nahe beim Gefrierpunkt, mitunter auch darunter. Die wichtigsten Arbeiten an den Bienenvölkern wurden alle erledigt. Wer die Resistentmilbung noch nicht durchgeführt hat, muss diese schnell nachholen. Jetzt, wenn es draußen kalt ist, können auch wir Imkerinnen und Imker manche Arbeiten in der warmen Stube erledigen. Eine davon ist der Jahresrückblick. Ich notiere mir im Laufe der Bienen Saison die wichtigsten Daten der einzelnen Völker und Standorte. So erkennt man schneller, was gut war und wo Verbesserungen notwendig wären.

Weihnachten steht vor der Tür, eine gute Zeit, aus unserem Bienenwachs duftende Kerzen herzustellen. Ob getaucht, gerollt oder gegossen: Sie alle sind wunderbare Geschenke für unsere Honigkunden oder für liebe Menschen. Zur Weihnachtszeit gehört auch die Weihnachtsbäckerei. Da darf der Lebkuchen – oder auch Honigkuchen genannt – nicht fehlen. Das Backen von Lebkuchen ist eine sehr alte Tradition. Die ältesten Lebkuchen sind nämlich über 4500 Jahre alt. Sie wurden damals nicht nur als wohlschmeckendes Feingebäck verzehrt, sondern waren auch haltbare Soldatenverpflegung, energiespendende Nahrung für Sportler und Arbeiter und vieles mehr. Das Gebäck war lange haltbar, leicht zu transportieren und nahrhaft. Auch in alten Imkerzeitschriften, wie im „Imkerfreund“ vom Dezember 1955, wurden einige Lebkuchenrezepte veröffentlicht. Lebkuchen sind nach dem Backen meistens hart, doch der darin

enthaltene Honig zieht aus der Luft Feuchtigkeit an – und so wird das Gebäck im Lauf der Zeit weicher, die darin enthaltenen Gewürze schmecken auch aromatischer.

Honig passt nicht nur bei Süßspeisen, sondern auch Herzhaftem oder Pikantem, z. B. zum Verfeinern von Suppen, fürs Dressing und Soßen und natürlich für gesunde Säfte. Wir Imker wissen, dass Honig eine gesunde Alternative zu herkömmlichem Haushaltszucker ist. Dieses Wissen können wir unseren Honigkunden durch Rezepte und Tipps weitergeben.

Auch in der Volksheilkunde spielt der Honig eine große Rolle. Honig ist ein einzigartiges Naturprodukt mit über 180 verschiedenen Inhaltsstoffen, darunter mehr als 20 Zuckerarten. Aminosäuren, Enzyme, Flavone, Polyphenole, ätherische Öle, Tannine, Säuren, Vitamine B1, B6 und C sind ebenfalls enthalten. Der bekannte „Honigfächer“ zeigt die Vielfalt der Wirkstoffe im Honig. (Quelle: Ertl Druck + Verlag). In der Volksheilkunde sind viele Rezepturen mit Honig aus verschiedenen Quellen überliefert. Honig galt schon immer nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als Heilmittel.

Ein Rezept aus dem Buch „Die Kraft der Südtiroler Kräuter nutzen“ von Irene Hager, Alice Högnischmid, Astrid Schönweger, erschienen bei Athesia:

INGWER-HUSTEN-SIRUP

(Helene Schwarz)

80g frischer Ingwer, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 2 Zitronen, 200g Honig

Den Ingwer in Scheiben schneiden, mit Zimtstange, Gewürznelken sowie dem Saft und Fruchtfleisch der Zitronen in ein Schraubglas geben. Honig dazugeben, gut verschließen und 3-4 Wochen bei Zimmertemperatur stehen lassen. Danach abseihen und abfüllen. Einnahmeempfehlung: dreimal täglich 1 EL

Erfahrungsheilkunde

Ingwer, Nelken und Zimt sind nicht nur hervorragende Gewürze für die Winterzeit, sie gelten auch als krampflösend, hustenstillend und antibakteriell. Zusammen mit der Zitrone und dem Honig sollen sie den Körper wärmen und Husten und Erkältung lindern.

Tipp der Kräuter-Apothekerin:

Die besonderen Inhaltsstoffe des Ingwers sind Scharfstoffe und ätherisches Öl. Deshalb wirkt



Honig als Heilmittel

Ingwer verdauungsfördernd, gegen Erbrechen, bei Appetitlosigkeit und gegen die Reisekrankheit. Aus Sicherheitsgründen sollte man Ingwer aber nicht gegen Schwangerschaftserbrechen anwenden, da für diese Anwendung noch keine Studien vorliegen. Auch bei Gallensteinen sollte Ingwer nicht verwendet werden, da die Beschwerden verstärkt werden können.

EIN KLEINER GESUNDHEITSTIPP FÜR KALTE WINTERTAGE

Zitat aus dem Buch „Im Cockpit der Biene“ von Lars Chittka (Seiten 142 und 143)

Eine merkwürdige Blume mit der Form eines menschlichen Gesichts

Aufgrund einer Reihe von Entdeckungen in letzter Zeit hat man herausgefunden, wie außerordentlich flexibel Bienen dabei sind, bei allen Sinneseindrücken dazuzulernen. Adrian Dyer zum Beispiel hat festgestellt, dass man Honigbienen darauf dressieren kann, menschliche Gesichter zu erkennen, obwohl menschliche Gesichter im Bienenleben normalerweise eine geringe Rolle spielen. Damals – also in den frühen 2000er-Jahren – gab es eine Debatte unter Psychologen, ob Gesichtserkennung eine spezialisierte Fähigkeit ist, die ein spezielles Gesichtserkennungs-Modul im Hirn erfordert. Die Meinung ist weit verbreitet, doch es kann sich dabei genauso um eine erlernte, aufgrund von wiederholter Erfahrung verfeinerte Fähigkeit handeln. In diesem Fall könnte Gesichtserkennung auch mit einer nicht spezialisierten Mustererkennungsmethode möglich sein, wie sie Bienen für die Blumenerkennung verwenden.

Adrian Dyer und sein Team verwendeten eine Reihe von Schwarz-Weiß-Fotos von Gesichtern aus einem Standardtest, der eingesetzt wird, um eine Krankheit namens Prosopagnosie (Gesichtsblindheit) zu diagnostizieren, bei der Patienten unfähig sind, bekannte Gesichter zu erkennen. Bienen wurden darauf trainiert, eine süße Belohnung mit einem Gesicht in Zusammenhang zu bringen, während sie andere Gesichter mit einer bitteren Chininlösung assoziierten. Bienen lösten überraschend gut eine Aufgabe, bei der Patienten mit einer geschädigten *fusiform face area* des Hirns versagten. Die Ergebnisse beweisen, dass Gesichtserkennung auch ohne spezialisierte Schaltkreise technisch möglich ist – die Biene besitzt eindeutig kein Hirnmodul zur Gesichtserkennung, sie verwendet wahrscheinlich dieselben Schaltkreise wie zur Blumenerkennung.

Bei manchen sozialen Arten, die eine Gesichtserkennung brauchen (etwa bei Menschen, aber auch bei manchen Wespenarten, die tatsächlich die Ge-

Tannen seien Eier zu finden. Die Voraussetzungen dafür, daß die Tanne im Jahre 1956 endlich wieder einmal honigen könnte, wäre demnach für heuer gegeben.

Mittelwerte der Waagvolkabnahmen in Gramm

	1. Drittel	2. Drittel	3. Drittel	zu- sammen
Oktober 1955	268	269	224	761
20jähriges bayer. Landesmittel	228	214	205	647
Geringste Abnahme Oktober 1952	254	187	177	618
Höchste Abnahme Oktober 1937	260	316	322	898

Die Waagvolkabnahmen waren im Oktober 1955 um 114 Gramm höher als das langjährige bayerrische Landesmittel. Die Ursache dafür dürfte in der verhältnismäßig regen Flugtätigkeit zu suchen sein.

F. Schwarzbeck,
Fürth/Bay., Theresienstraße 37

Bäckst Du wieder mit?

Weihnachtsbäckereien mit Honig

Von Frau Hermine Schubert,
Haushaltslehrerin in Hohenpeissenberg, Obby.

Die alten Honigrezepte, die im „Imkerfreund“ gedruckt wurden, bringe ich in Erinnerung. Siehe Heft 12/1948, S. 130; Heft 1/1952, S. 24; Heft 12/1952, S. 401; Heft 12/1953, S. 454/55, Heft 12/1954, S. 438 und Heft 2/1955 S. 60.

Nun hier wieder neue erprobte:

Honiggebäck

2 Eier, 150 g Honig, 100 g Zucker, Zimt, Nelken, Zitronen- oder Orangenschalen fein gerieben nach Geschmack, 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Zucker, Eier rührt man schaumig und dann gibt man den flüssigen Honig dazu. Dann kommen die Gewürze, das Backpulver und das Mehl dazu und alles wird zu einem Teig gewalkt, aufgerollt, Formen gestochen. Mit Ei werden die eine Hälfte bestrichen und gebacken. Die andere Hälfte bleibt unbestrichen und wird auch gebacken, dann werden je zwei Formen mit Marmelade zusammengelegt.

Lebkuchen Nr. 4

250 g Honig wird, wenn er noch warm ist, mit 250 g Mehl vermischt und beides gut vermengt. 5 g Pottasche und 5 g Ammonium mit 1 Eigelb fein verrieben, sodann alles mit je 2 g Zimt und Nelken zusammen verarbeitet. Den Teig läßt man 1–2 Tage ruhen, arbeitet ihn dann nochmals gut durch, rollt ihn 2 Messerrücken dick aus, wonach man ihn austuchen kann. Diese Formen werden auf ein mit Bienenwachs bestrichenes Blech gelegt und in ruhiger, mittlerer Wärme gebacken. Die einzelnen Stücke werden dann glasiert, entweder mit Eiweiß- oder Schokoladeglaser (siehe Brunnenkuchen).

398

Honigzuckerln

140 g Staubzucker wird mit 2 Eiweiß solange gerührt, bis eine dicke Masse daraus wird. Zu dieser fügt man langsam einen Eßlöffel kochenden Honig, etwas Vanille, 22 grobgehackte Walnüsse hinzu und läßt das Ganze unter fortwährendem Rühren 5 Minuten lang kochen, bis sich die Masse vom Gefäß löst. Warm streicht man die Masse 5 mm stark auf Oblaten auf und deckt mit Oblaten zu. Nicht backen! Getrocknet werden kleine viereckige Stücke geschnitten. Sehr feines Dessert.

Honigschnitten

2 Eier werden mit 140 g Zucker dick abgetrieben und 90 g geriebene Mandeln, 1/2 Zitronenschale zugegeben. Dann etwas gehackte Orangenschale, 1/2 Eßlöffel Honig, eine Messerspitze Zimt, Nelken und zuletzt 110 g Mehl dazu gerührt. Diese Masse wird auf Oblaten fingerdick gestrichen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in ziemlich heißer Röhre gebacken. Nach dem Backen kleine Schnitten schneiden. Auch kann man vor dem Backen die Masse mit Marmelade verzieren.

Honiglebkuchen

Bei diesen Lebkuchen stellt man 2 Teile von Teig her:

1. Teig: 250 g Zucker, 250 g Honig warm werden lassen, dazu kommt 500 g Mehl, 1 Messerspitze Zimt, Nelken und dann in einem Topf den Teig 8 Tage rasten lassen. Der Teig wird hart und nach 8 Tagen klein geschnitten.

2. Teig (Wasserteig): 200 g Mehl, 1/5 Liter kaltes Wasser, Zimt, Zitronenschale, Sternanis, 20 g Ammonium, 15 g Pottasche zu einem Teig verarbeiten und zu dem festen Teig geben. (Pottasche in Wasser aufweichen.) Man kann den Teig für Lebkuchenhäuschen verwenden. Auch Formen lassen sich austechen und auch schneiden und mit einer Fontanglasur glasieren. Fontanglasur: Zucker und Wasser kochen lassen bis zum starken Flug und die Lebkuchen glasieren.

Neuer Nürnberger Pumpernickel

500 g Honig, 120 g Butter, 500 g Zucker, 4 Eier. Die abgeriebene Schale einer Orange, 1 Löffel Rum, 120 g gewiegte Mandeln (süße), 3 geriebene bittere Mandeln, 1 Päckchen Backpulver, 2 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 10 gemahlene Kaffeebohnen, 1 Messerspitze Neugewürz, 800 g Roggenmehl. Alles wird gut vermischt und zu einem Teig verknetet. Dann aufgetrieben, 1 cm runde Scheiben austechen und auf ein mit Wachs bestrichenes Blech bei mäßiger Hitze backen lassen.

Zu guter Letzt ein Bärenfang

Absoluter Alkohol und Heidehonig zu gleichen Teilen gemischt und eine Woche mehrmals täglich durchgeschüttelt – nichts weiter sonst –, gibt ein Getränk, das man jetzt für die Feiertage ansetzen muß. Über die Wirkung will ich nichts schreiben. Woran es liegt, am Honig, am Alkohol oder an beiden, ist schwer zu sagen. Man mag es ausprobieren. Und wenn dann die Gläsern auf dem Tisch stehen zum Vorkosten, möchte ich Ihnen allen ein fröhliches Weihnachtsfest und eine gute Jahreswende wünschen!

Weiss

DER IMKERFREUND Heft 12/1955

Imkerfreund von 1955 mit Lebkuchenrezept

Foto: Meinrad Oberhofer

sichter ihrer Nestgenossinnen erkennen), sind die für die allgemeinen Mustererkennung zuständigen Hirnschaltkreise wahrscheinlich im Lauf der Evolution optimiert worden, sodass sie zu Experten für Gesichtserkennung geworden sind. Für unsere Honigbienen sind die Bilder von menschlichen Gesichtern, belohnt mit einer Süßigkeit, wahrscheinlich bloß merkwürdige Blumen, doch diese Entdeckung hat wieder einmal gezeigt, wie vielseitig und flexibel ihre Lernfähigkeit ist.

Mit dieser letzten Monatsanweisung für das Jahr 2025, verabschiede ich mich von Euch.

Mit den Zitaten aus dem Buch „Im Cockpit der Biene“ von Lars Chittka wollte ich Euch eine andere Sichtweise zur Biene aufzeigen – nicht nur das faszinierende, soziale Zusammenspiel in unseren Bienenstöcken, sondern auch die Einzigartigkeit jeder einzelnen Biene.

Ich wünsche Euch eine gesegnete Weihnachtszeit und ein gutes neues Jahr 2026!

Eure Wanderlehrerin
Maria Mayr Lago

Apfelfest mit Königinnen



Honigkönigin Doris beim Apfelfest in Natz bei Brixen.

Beim großen Apfelfest in Natz bei Brixen trafen sich gleich zwei Königinnen: Die Honigkönigin und die Apfelfönigin.

Honigkönigin Doris Höller war von der amtierenden Apfelfönigin Teresa Deltedesco und der Tourismusgenossenschaft Natz-Schabs eingeladen worden.

Am Programm standen der traditionelle Umzug, Musik und Tanz.

Nach einem Frühschoppen mit Weißwurst und Brezen mit Apfelverkostung stand der Auftritt der Brixner Volkstanzgruppe am Programm. Es folgten die Schuhplattlergruppe Natzna Äpfklotscha und Alphornbläser.

Am großen Festumzug beteiligten sich Musikkapellen und Festwägen.

Viel fotografiert und prächtig gestaltet: die Apfelfkrone.

Den Festreden folgte die Krönung der inzwischen bereits 31. Apfelfönigin von Natz-Schabs Julia Moosburger und der traditionelle Strudelanschnitt, der den Amtsantritt der neuen Hoheit besiegelte.

Erste Honigbewertung der Euregio

Zusammenarbeit mit Imkerinnen und Imkern aus Nordtirol und dem Trentino

Die Diskussion um verfälschten Honig hat in Südtirol in den vergangenen Monaten stark zugenommen. Was zunächst ein Verdacht war, hat sich durch umfassende Untersuchungen und Kontrollen bestätigt.

Dabei geht es nicht darum, einzelne Akteure an den Pranger zu stellen, sondern vielmehr um das Aufzeigen eines massiven strukturellen Problems, das Imker, Konsumenten und den gesamten Honigmarkt betrifft.

Die Überschwemmung des europäischen Honigmarktes mit „Fake-Honig“ ist zwar kein brandneues,

aber hoch aktuelles Thema. Seit Jahren schleicht sich dieses Muster durch den Honigmarkt.

Also muss das Motto gelten: Wo Südtiroler Honig drauf steht, ist auch Südtiroler Honig drin!

Bei der Honigbewertung der Euregio sollen die Regionalität und die Reinheit des Südtiroler Honigs von unabhängigen, chemischen Speziallabors und einer unabhängigen Kommission geprüft werden. Die Verbraucher müssen über die Problematik der Honigverfälschung aufgeklärt werden, damit sie beim Kauf von Honig klare Entscheidungen treffen können.

Erntedank in Bozen

Strahlend blauer Himmel beim jüngsten Herbstfest im Herzen der Landeshauptstadt Bozen:

Von neun Uhr Früh bis fünf am Abend wurde der Waltherplatz zu einem lebendigen Treffpunkt für Familien, Interessierte und Genießer regionaler Produkte. Der Südtiroler Imkerbund war gemeinsam mit dem Imkerbezirk Bozen-Unterland mit einem informativen und interaktiven Stand vertreten. Besonders für die kleinen Besucher wurde ein spannendes Programm geboten: Unter dem Motto „Mit den Sinnen der Bienen“ konnten Kinder erfahren, wie eine Biene sieht, hört, tastet, schmeckt und riecht – und diese Sinneswahrnehmungen mit ihren eigenen vergleichen.

Ein speziell vorbereitetes Arbeitsblatt begleitete die Kinder durch die verschiedenen Stationen. Nach dem erfolgreichen Ausfüllen erhielten die jungen Teilnehmer eine kleine Belohnung – was für zusätzliche Motivation und leuchtende Kinderaugen sorgte.

Der Stand erfreute sich großer Beliebtheit – nicht nur bei Kindern, sondern auch bei vielen interessierten Erwachsenen, die sich über die Imkerei in Südtirol informierten.

Ein besonderes Highlight war die Anwesenheit unserer Honigkönigin Doris Höller, die mit ihrer

freundlichen Art viele Besucher begeisterte und dem Stand zusätzliche Aufmerksamkeit bescherte. Insgesamt war die Teilnahme des Südtiroler Imkerbundes am Erntedankfest ein voller Erfolg. Der Infostand trug nicht nur zur Bewusstseinsbildung rund um die Bienen bei, sondern bot auch ein gelungenes Beispiel für kindgerechte Umweltbildung.



**Bundesobmann,
Bezirksobmann
und Honig-
königin**



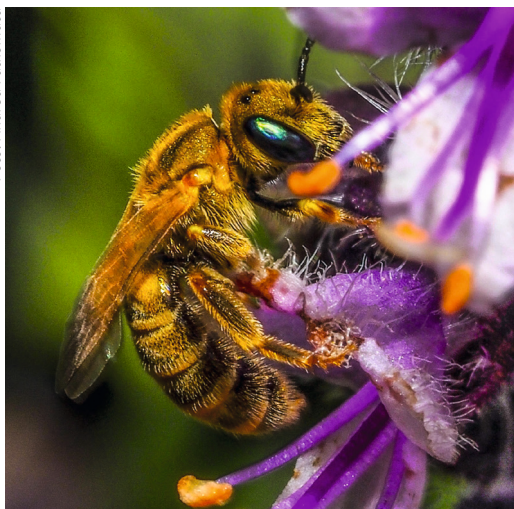
Fotos: Südtiroler Imkerbund

**Der Stand beim
Erntedankfest
in Bozen**

Steckbrief: *Furchenbiene, Halictus*

Die Goldfurchenbiene

Foto: Andrea Falkomatà



Halictus Goldfurchenbiene

Lebensweise: Viele der heimischen Furchenbienen sind eusozial, leben also in kleinen sozialen Gemeinschaften. Diese umfassen meist zwei bis vier, selten bis zu einem Dutzend Tiere. Die überwinterten Weibchen ziehen im Frühjahr ihre erste Brut selbst groß, danach übernehmen die daraus schlüpfenden Arbeiterinnen die Versorgung der nächsten Brut.

Nestbau: Sie legen ihre Nester im Boden an, es werden nur schütter bewachsene Stellen bevorzugt.

Pollenquelle: vorwiegend polylektisch, mit Vorlieben zu Korbblütlern (Asteraceae)

Literaturnachweis: Erwin Scheuchl/Wolfgang Willner, Taschenlexikon der Wildbienen Mitteleuropas, Verlag Quelle & Meyer



Die gute alte Zeit ohne Varroa

Leider müssen wir uns weiterhin mit dem Problem Varroa auseinandersetzen – im Gegensatz zu unseren Großeltern.

Allerdings haben wir auch das Wissen und die Mittel zur Bekämpfung dieses Schädlings. Wir können, besser gesagt: müssen mit der Varroa-Milbe leben. Wer diesbezüglich wenig oder nichts un-

ternimmt, der bestraft sich selbst (und leider auch andere).

Für das Jahr 2026 wünsche ich allen Imkerinnen und Imkern unseres Landes viel Erfolg und wiederum ein gutes Honigjahr.

Euer

Heinrich Gufler, Wanderlehrer, Bruneck

Buckfastvereinigung

Buckfastvereinigung

Die Südtiroler Buckfastvereinigung lädt alle Interessierten und Freunde herzlich zur Vollversammlung am **10.01.2026** um **9.00 Uhr** im Pfarrheim von Sarnthein ein.

Auf der Tagesordnung stehen unter anderem Neuwahlen und ein Vortrag von Klaus Blasbichler zu verschiedenen Honigprodukten.

Kurse der Fachschule Laimburg

Hygieneschulung in der Imkerei (HACCP)

Ziel:	Sie können die Hygienegerichtlinien in der Produktion von Honig umsetzen
Programm:	HACCP in der Imkerei, Zuweisung von Los-Nummern, Risikoanalyse bei Honig und anderen Produkten. Aufzeichnungs- und Dokumentationspflicht in der Imkerei
Zielgruppe:	Imkerinnen und Imker
Veranstalter:	Fachschule Laimburg
Referent:	Andreas Platzer, Fachberater für Imkerei
Ort:	Bildungsstätte für Bienenkunde Kaltern, Altburg
Datum:	Do., 05.02.2026, von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Dauer:	4 Std.
Gebühr:	40,00 Euro (wenn eine Teilnahmebestätigung gewünscht wird, ist eine Stempelmarke zu 16,00 Euro erforderlich – wird eventuell in Rechnung gestellt.)
Anmeldung:	Online unter www.fachschule-laimburg.it (mit SPID oder Bürgerkarte). Informationen telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr. Anmeldungen bis 2 Wochen vor Kursbeginn. Teilnehmer: max. 15. Hinweis: Bitte die eigene Betriebsmappe mitbringen (falls vorhanden)

Honigschulung

Ziel:	Sie können Honig fachgerecht erzeugen, gewinnen sowie vermarkten.
Programm:	Fachgerechte Entnahme der Waben aus dem Bienenvolk, Techniken zur Entdeckung, Schleuderung, Klärung und Abfüllung von Honig. Honiglagerung, Veredelungsprodukte mit Honig. Etikettierung von Honig, Nachweis von Verfälschungen
Zielgruppe:	Imkerinnen, Imker und Personen, welche Honig erzeugen und vermarkten möchten
Voraussetzungen:	Imkerliche Grundkenntnisse
Veranstalter:	Fachschule Laimburg
Referent:	Andreas Platzer, Fachberater für Imkerei
Ort:	Bildungsstätte für Bienenkunde Kaltern, Altburg
Datum:	Do., 12.02.2026, von 08:30 Uhr bis 17:30 Uhr
Dauer:	8 Std.
Gebühr:	60,00 Euro (wenn eine Teilnahmebestätigung gewünscht wird, ist eine Stempelmarke zu 16,00 Euro erforderlich – wird eventuell in Rechnung gestellt.)
Anmeldung:	Online unter www.fachschule-laimburg.it (mit SPID oder Bürgerkarte). Informationen telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr. Anmeldungen bis 2 Wochen vor Kursbeginn. Teilnehmer: max. 15

Bienenprodukte

Ziel:	Sie kennen die verschiedenen Gewinnungs- und Verarbeitungsformen von Bienenprodukten (Pollen und Propolis)
Programm:	Gewinnung von Pollen, Perga und Propolis. Fachgerechte Verarbeitung und Weiterveredelung. Herstellung von Cremes und Tinkturen für den privaten Gebrauch
Zielgruppe:	Imkerinnen, Imker und Personen die Bienenprodukte herstellen möchten
Voraussetzungen:	Imkerliche Grundkenntnisse
Veranstalter:	Fachschule Laimburg
Referent:	Andreas Platzer, Fachberater für Imkerei
Ort:	Bildungsstätte für Bienenkunde Kaltern, Altburg
Datum:	Mi., 18.02.2026, und Do., 19.02.2026, jeweils von 08:30 Uhr bis 17:30 Uhr
Dauer:	16 Std.
Gebühr:	100,00 Euro (wenn eine Teilnahmebestätigung gewünscht wird, ist eine Stempelmarke zu 16,00 Euro erforderlich – wird eventuell in Rechnung gestellt.)
Anmeldung:	Online unter www.fachschule-laimburg.it (mit SPID oder Bürgerkarte). Informationen telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr. Anmeldungen bis 2 Wochen vor Kursbeginn. Teilnehmer: max. 15. Hinweise: Bitte mit Arbeitskleidung zum Kurs kommen, eventuelle Verunreinigungen können nicht ausgeschlossen werden.

Bienenwachs

Ziel:	Sie können Bienenwachs von der Wabe bis zur Mittelwand mit verschiedenen Techniken gewinnen und verarbeiten.
Programm:	Wachsgewinnung, Klärung und Reinigung von Bienenwachs, Entkeimen von Bienenwachs, Mittelwandherstellung, Bienenwachs in der Imkerei, Kerzenherstellung
Zielgruppe:	Imkerinnen, Imker und interessierte Personen
Veranstalter:	Fachschule Laimburg
Referent:	Andreas Platzer, Fachberater für Imkerei
Ort:	Bildungsstätte für Bienenkunde Kaltern, Altburg
Datum:	Mi., 25.02.2026, und Do., 26.02.2026, jeweils von 08:30 Uhr bis 17:30 Uhr
Dauer:	16 Std.
Gebühr:	100,00 Euro (wenn eine Teilnahmebestätigung gewünscht wird, ist eine Stempelmarke zu 16,00 € erforderlich – wird eventuell in Rechnung gestellt.)
Anmeldung:	Online unter www.fachschule-laimburg.it (mit SPID oder Bürgerkarte). Informationen telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr. Anmeldung bis 2 Wochen vor Kursbeginn. Teilnehmer: max. 15. Hinweise: Es handelt sich um einen Praxiskurs, bitte Arbeitsbekleidung; Wachsspritzer können nicht ausgeschlossen werden.

Weihnachtspunsch

Eure Honigkönigin
Doris Höller



Zutaten

500 ml Weißwein
500 ml Blutorange-
saft
1,5 l Wasser

1 Zimtstange
6 Gewürznelken
100 g Honig
200 g Zucker

Herstellung

1. Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und aufkochen
2. Danach den Punsch zugedenkt eine Stunde ziehen lassen
3. Wenn man nicht den ganzen Punsch benötigt, kann man ihn auch in Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Weihnachtswünsche

Weihnachtswünsche

*Ein Augenblick im Meer der Zeiten,
In dem die stillen Stimmen tönen,
Die sonst der Tag verdeckt
mit seinem lauten Schrei'n,
Der Augenblick, in dem die Kerzen brennen,
Die heiligen Kerzen, die der Liebe leuchten,
Da jedes Herz es ahnt was Friede sei.
In dieser Stille zwischen heute und morgen,
In dieser Handvoll weniger Minuten,
Besinnt der Mensch sich auf sein tiefstes Glück
Lauscht auf die leise Melodie der Liebe –
Und geht dann neu zu seinem Tag zurück*
Elisabeth Dauthendey

Ich wünsche allen Im-
kerinnen und Imkern,
Gönnern und Freun-
den der Imkerei, den
Mitarbeiterinnen und
Funktionären des Süd-
tiroler Imkerbundes

**Eine friedvolle Weihnachtszeit im Kreis der
Familie und einen guten Rutsch ins neue Jahr
2026!**

Der Obmann
Christian Trafoier



Foto: Markus Perwanger

Info-Blatt des Südtiroler Imkerbundes

Sitz der Geschäftsleitung: Südtiroler Imkerbund, Galvanistraße 38, 39100 Bozen,
Tel. 0471-063990, Fax 0471-063991

E-Mail: info@suedtirolerimker.it / **Internet:** www.suedtirolerimker.it

Eigentümer: Südtiroler Imkerbund

Herausgeber: in der Person des gesetzlichen Vertreters,
der Obmann des Südtiroler Imkerbundes, Christian Trafoier,
Mobil: +39 338 653 2269, E-Mail: obmann@suedtirolerimker.it

Verantwortlicher Direktor: Markus Perwanger

Genehmigung des Tribunals: BZ. R. St. Nr. 19/97 vom 21. Oktober 1997