

Programm Celler Imkertage vom 23.-25. Januar 2026

Schwerpunkt:

Imkereibetriebe – in ihren ganz unterschiedlichen Dimensionen

Insgesamt sieben Erwerbsimkereien verschiedenster Größe stellen sich auf den Imkertagen vor.

Nebenerwerbsimker über kleinere Vollerwerbsimkereien bis hin zu Großimkereien.

Rahmenprogramm

Bitte beachten Sie auch das Rahmenprogramm, dass wir als kleine Begleitung der Imkertage und Ihres Aufenthaltes in Celle organisiert haben.

Hierzu zählen:

- Das Catering in der Kongress-Union bietet in diesem Jahr viele Gerichte und Snacks mit Honig als Zutat an. Das Menü wechselt zwischen Samstag und Sonntag.
- Exklusive Museumsführung „Honig und Licht“ im Bomann Museum
- Honigaufgüsse in der Sauna und Honigmassagen und im Celler Badeland

Einzelheiten zu Terminen und Buchung finden Sie am Ende dieses Programms unten.

Freitag, 23.1.2026

Bustour zu Erwerbsimkereien der Region

Station 1: Das Julius-Kühn-Institut Braunschweig, Niedersachsen

- Führung durch die professionelle und sehr gut ausgestattete Forschungsimkerei
- Das Labor zur Untersuchung von Bienenvergiftungen und Spritzschäden wird vorgestellt
- Führung durch das Institut
- Mittagessen in der sehr guten Gastronomie des Institutes

Station 2: Eine Vollerwerbsimkerei in Sachsen Anhalt mit ca. 500 Völkern

Buchung unter: <https://pretix.eu/DBIB/cellebus/>

Praxis Workshop zur Bekämpfung der asiatischen Hornisse Vespa Velutina

Erlangen Sie in diesem Workshop Ihr Rüstzeug um die asiatische Hornisse erfolgreich zu bekämpfen

Referent: Thomas Beissel

Dauer: zweitägig, am 23.1. (ganztägig, mit Catering) und 24.1. (nachmittags)

Ort: Theorieteil ist am Freitag in der Celler Kongressunion, der Praxisteil am Samstag findet dann an echten Nestern in Hannover statt.

Buchung unter: <https://pretix.eu/DBIB/velutina/>



Stand 14.01.2026 /AG-Nord
Ansprechpartner: Richard Kowitz
richard.kowitz@berufsimker.de

Samstag. 24.1.2026

Große Imkerei – Fachausstellung

von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

wo: in den Hallen der Celler Congress Union

Anreise

- per PKW: Parkmöglichkeiten im Parkhaus der Kongressunion und auf umliegenden Parkplätzen (z.B. am Schloss)
- per Bahn: ca. 10min fußläufig vom Celler Bahnhof

Buchung unter: <https://pretix.eu/DBIB/celle2026/>

Workshops:

Honig 2.0 – Ursachen und Fehlersuche bei nicht optimal gelungenen Honigen

Teilnehmer werden ausdrücklich eingeladen, Beispiele für nicht optimal gelungene Honige mitzubringen, die dann anonymisiert in der Gruppe gemeinsam analysiert und Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt werden können.

Referent: Guido Eich

Dauer: 3h am Samstag Nachmittag

Beginn: 14:30Uhr

Buchung unter: <https://pretix.eu/DBIB/Honig2.0/>

Bienenkulinarik - Eine kulinarische Reise durch die Welt der Bienen mit Chefköchin Magalie

Tauchen Sie ein in die Welt der gehobenen Küche und entdecken Sie die Kunst des Kochens mit Honig.

In diesem exklusiven Workshop werden Sie die Vielseitigkeit des Honigs erleben und lernen, wie sie ihn in kreative, hochkarätige Gerichte einbeziehen können.

Küchenchefin: Magalie Piehler

Dauer: ca. 2h

Beginn: 13:30 Uhr

Buchung unter: <https://pretix.eu/DBIB/Chefkoch/>

Vortragsprogramm

10:00 – ca. 12:00 Uhr:

Jahreshauptversammlung des DBIB (nur für Mitglieder des DBIB)

Parallel zur JHV lädt die Messe alle anderen Besucher zum Bummeln, einkaufen und fachsimpeln mit den zahlreichen Ausstellern ein.

13:00 – 14:00 Uhr:

Betriebsvorstellung

Wanderimkerei Jan und Doreen Vogel, Vollerwerbsimkerei in Schwedt an der Oder





Stand 14.01.2026 /AG-Nord
Ansprechpartner: Richard Kowitz
richard.kowitz@berufsimker.de

14:15 – 15:15 Uhr

Vortrag: Neuer Schädling im Anmarsch? - bisherige Ausbreitung und Einschätzung des Schadpotentials durch die Tropilaelaps Milbe

Referent: Dr. Sebastian Spiewok

15:30 – 16:30 Uhr

Betriebsvorstellung

Meisterhonig GbR (Imkerei Curic), eine große, moderne und biozertifizierte Vollerwerbsimkerei aus Witzenhausen, Hessen stellt sich vor.

16:45 – 18 Uhr

Betriebsvorstellung

Imkerei Suermann, innovative Nebenerwerbsimkerei mit Schwerpunkt auf Direktvermarktung

Referent Peter Suermann



www.berufsimker.de

CELLER IMKERTAGE



Deutscher Berufs- und Erwerbsimkerbund

24. & 25. Januar 2026

Congress Union Celle

WWW.CELLER-IMKERTAGE.DE

Stand 14.01.2026 /AG-Nord

Ansprechpartner: Richard Kowitz

richard.kowitz@berufsimker.de

Catering am Samstag

Brezel

Verschiedene belegte Brötchen

Panini mit Tomate und Mozzarella in
Honig-Petersilien-Pesto

Wrap mit Honig-Dill-Schmand, geräuchertem Lachs,
Salat und Gemüestreifen

Wrap gefüllt mit Teriyaki-Hähnchen,
Honig-Frischkäse, Salat und Gemüestreifen

Currywurst mit Sour Crème und Kartoffeldippern

Ofenfrischer Leberkäse im Brötchen

Honigglasierte Schweinshaxe mit Brezelknödel
und Bayrischkraut

Frischer Grünkohl mit Kassler, Bregenwurst und Heidekartoffeln

Ofenkartoffel mit Sour Crème und kleinem
Salat mit Honig-Senf-Dressing

Rindergulasch mit gebratenen Pilzen und Petersilienkartoffeln

Blumenkohlcurry mit Reis

Trifle mit Honigmousse und Holunderbeeren



SOLTAU 1928

www.berufsimker.de



Stand 14.01.2026 /AG-Nord
Ansprechpartner: Richard Kowitz
richard.kowitz@berufsimker.de

Sonntag, 25.1.2026

Große Imkerei – Fachausstellung

von 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr

wo: in den Hallen der Celler Kongressunion

Anreise

- per PKW: Parkmöglichkeiten im Parkhaus der Kongressunion und auf umliegenden Parkplätzen (z.B. am Schloss)
- per Bahn: ca. 10min fußläufig vom Celler Bahnhof

Buchung unter: <https://pretix.eu/DBIB/celle2026/>

Workshops

Honigkulinarik 2 - Eine weitere und andere kulinarische Reise durch die Welt der Bienen mit Chefköchin Magalie

Tauchen Sie mit einem weiteren Menü (also völlig anders als am Samstag) ein in die Welt der gehobenen Küche und entdecken Sie die Kunst des Kochens mit Honig. In diesem exklusiven Workshop werden Sie die Vielseitigkeit des Honigs erleben und lernen, wie sie ihn in kreative, hochkarätige Gerichte einbeziehen können.

Küchenchefin: Magalie Piehler

Dauer: 2h

Beginn: 10:00 Uhr

Buchung unter: <https://pretix.eu/DBIB/Chefkoch2/>

Oxymel – Workshop:

Was hat dieser Stoff in der Apitherapie zu suchen? Was kann er und wie wird er hergestellt. Informationen und Wissensvermittlung durch einen Profi.

Referentin: Sylvie Côté

Dauer: ca.: 3h am Sonntagmittag

Beginn: 12:30 Uhr

Buchung unter: <https://pretix.eu/DBIB/Oximel/>





CELLER IMKERTAGE

24. & 25. Januar 2026
Congress Union Celle

Deutscher Berufs- und Erwerbsimkerbund

WWW.CELLER-IMKERTAGE.DE

Stand 14.01.2026 /AG-Nord
Ansprechpartner: Richard Kowitz
richard.kowitz@berufsimker.de

Vortragsprogramm

9:00 – 10:00 Uhr

Betriebsvorstellung

Imkerei Dümmer Imme, [Erfahrungen zum Aufbau einer Nebenerwerbsimkerei mit regionaler Glasvermarktung](#)

Referent: Kai Arendholz

10:15 – 11:15 Uhr

Neues von den Honigrettern!!!

Bernhard Heuvel als Präsident der EPBA und Leiter der „Honig retten“ - Kampagne erklärt, wo wir im Kampf gegen Fake – Honig auf dem deutschen und europäischen Markt stehen. Welche Erfolge wurden erzielt, und was ist noch zu tun und was wird gebraucht.

11:30 Uhr – 12:30 Uhr

Betriebsvorstellung

Die Nebenerwerbsimkerei Temme berichtet aus ihrem Imkeralltag.

13:00 – 14:30 Uhr

„Kraft aus der Natur – wie Honig Gesundheit & Vitalität fördert“

Ein neuer Vortrag mit Faktenwissen und Tiefe zu Honig und seinen tatsächlichen Effekten in unserer Ernährung. Die Referentin geht darüber hinaus darauf ein, wie Diabetiker mit Honig umgehen sollten. Dieses Wissen ist nicht zuletzt dem Kunden gegenüber bei der Beratung im Verkaufsgespräch wichtig! Referentin: Renate Frank, Diplom Ökotrophologin und Expertin für Ernährung

14:45 – 16:00 Uhr

„Der Bien als Superorganismus und seine Überlebensstrategien“

Referent Guido Eich erzählt über die erstaunlichen Wege und Mechanismen die Honigbienen im Laufe einer langen Evolution entwickelt haben.



www.berufsimker.de

CELLER IMKERTAGE



Deutscher Berufs- und Erwerbsimkerbund

24. & 25. Januar 2026

Congress Union Celle

WWW.CELLER-IMKERTAGE.DE

Stand 14.01.2026 /AG-Nord

Ansprechpartner: Richard Kowitz

richard.kowitz@berufsimker.de

Catering am Sonntag

Brezel

Verschieden belegte Brötchen

Panini mit Tomate und Mozzarella in
Honig-Petersilien-Pesto

Wrap mit Honig-Dill-Schmand, geräuchertem Lachs,
Salat und Gemüestreifen

Wrap gefüllt mit Teriyaki-Hühnchen,
Honig-Frischkäse, Salat und Gemüestreifen

Currywurst mit Sour Crème und Kartoffeldippern

Ofenfrischer Leberkäse im Brötchen

Gefüllter Kalbsbraten in Honigjus mit Butterspätzle

Frischer Grünkohl mit Kassler, Bregenwurst
und Heidekartoffeln

Ofenkartoffel mit Sour Crème und kleinem
Salat mit Honig-Senf-Dressing

Entenkeule mit Orangenjus, Heidehonig-Rotkohl
und Kartoffelklößen

Blumenkohlcurry mit Reis

Trifle mit Honigmousse und Holunderbeeren



SOLTAU 1928

www.berufsimker.de

CELLER IMKERTAGE



24. & 25. Januar 2026
Congress Union Celle

Deutscher Berufs- und Erwerbsimkerbund

WWW.CELLER-IMKERTAGE.DE

Stand 14.01.2026 /AG-Nord
Ansprechpartner: Richard Kowitz
richard.kowitz@berufsimker.de

Rahmenprogramm

Museumsführung „Honig und Licht“ im Bomann – Museum

Entwicklung und Bedeutung der Imkerei in der Lüneburger Heide

Durchgeführt durch: Karl Thun

Inhalt: Das Berufsimkertum nahm im 16. Jh in der Lüneburger Heide seinen Anfang. Wie sehr die Honigbienen das Leben der Heidebewohner geprägt und deren Überleben in den letzten Jahrhunderten gesichert haben zeigt die Führung mit Karl Thun ebenso, wie Wiesenfangbänke, Kniezäune, Lüneburger Stülper und wachsbleiche Kerzen.

Wann: 25.1.2026, 11:30 Uhr

Wo: Bomann Museum, Schlossplatz 7, Celle

Die Führung an sich ist kostenlos, aber der Museumseintritt von 8,00€ ist an der Kasse zu zahlen.

Honigmassage im Celler Badeland

Verfügbare Termine:

Do, 22.1. 15:20 Uhr

Fr, 23.1. 11:40 Uhr

Telefonische Vereinbarung unter: 05141 951 93 70

Honigaufgüsse mit Melissehonig und Honig - Peeling im Celler Badeland

Wann: Donnerstag und Freitag jeweils um 10:30 Uhr, 14:30 Uhr und 18:30 Uhr



SOLTAU 1928

www.berufsimker.de