



Stand: 27.10.26 / AG-Nord, Ansprechpartner:
Frank Osterloh, Richard Kowitz, Mike Gerdes
celle@berufsimker.de

Celler Imkertage 2027

Das Imker-Highlight zum Jahresbeginn

Der Deutscher Berufs- und Erwerbsimkerbund lädt Sie herzlich ein zu den Celler Imkertagen 2027 – dem Treffpunkt für alle Imker und alle, die Honig lieben.

Imkern. Erleben. Genießen. Vernetzen.

Freuen Sie sich auf drei Tage voller Wissen, Inspiration und Genuss in der historischen Residenzstadt Celle.

Mit ihrer einzigartigen Fachwerkalstadt, dem Schloss, weitläufigen Parkanlagen und einer lebendigen Gastronomie bietet Celle den perfekten Rahmen für eine Imkerveranstaltung der Extraklasse.

Ob fachlicher Austausch, praxisnahe Weiterbildung oder gemeinsames Genießen – die Celler Imkertage verbinden Kompetenz, Leidenschaft und Lebensfreude.

Mehr als eine Messe – ein Erlebnis für die ganze Familie

Damit Sie sich auch außerhalb des Fachprogramms rundum wohlfühlen, erwartet Sie ein attraktives Begleit- und Genussprogramm, unter anderem mit Angeboten des Celler Badeland:

- Entspannende Honigaufgüsse in der Sauna
- Wohltuende Honigmassagen
- Stadtführungen
- Bohmann Museum - Führung zur Heideimkerei
- Weitere besondere Aktionen während der Messetage



Programmhighlights

Donnerstag | 14. Januar 2027

Exklusive Bustour zu zwei Berufsimkereien.

Ein Blick hinter die Kulissen professioneller Imkereibetriebe

- Praxisnah, persönlich und inspirierend
- Inklusive gemeinsamer Mittagspause
- Start: 8:00 Uhr | Rückkehr: ca. 17–18 Uhr

DBIB Honig-Auktion

- Ausschließlich geprüfte Honige, jeder Honig ist analysiert
- Sorte und Herkunft sind durch Pollenanalyse belegt
- Einsendefristen:
 - 30.11.2026: Die Untersuchung übernimmt das Institut für Bienenkunde Celle
 - 18.12.2026: Untersuchungsbericht inklusive Pollenanalyse liegt bereits vor

Abendliches Meet & Greet

- Lockerer Austausch untereinander und mit dem Vorstand des DBIB
- Ort: Thaers Wirtshaus, Congress Union Celle
- Ab 18:00 Uhr – ankommen, vernetzen, genießen

Freitag | 15. Januar 2027

Fachtagung „Honig – Das Superfood“

Ein ganzer Tag im Zeichen eines einzigartigen Naturprodukts.
Fundiert, interdisziplinär und hochaktuell.

Themen u. a.:

- Warum Honig weit mehr ist als ein Süßungsmittel
- Wirkung seiner Inhaltsstoffe auf den menschlichen Körper
- Honig und Gesundheit – Chancen, Fakten, Mythen
- Sortenhonige, Sensorik und kulinarische Vielfalt
- Honig sinnvoll in Ernährung und Alltag integrieren

Ein Muss für Imker, Ernährungsfachleute, Pädagogen und alle, die Qualität bewusst leben.

15.–17. Januar 2027 | Wissen aus der Praxis

Workshops, die begeistern

- Vom Hobby zur Nebenerwerbsimkerei mit Struktur
- Vespa velutina – Bekämpfung live erklärt
- Oxydel herstellen – traditionell & modern
- Sortenhonige gezielt ernten - Tipps aus der Praxis
- Honigkulinarik - Kochworkshops – kreativ, überraschend, köstlich
- Erfolgreiche Honigvermarktung – Fallbeispiele
- KI in der Imkerei – Zukunft zum Anfassen
- Met – Genuss mit Geschichte
- Rühren, aber wie? Philosophien der Honigverarbeitung

Vorträge, die bewegen

- Verschiedene Betriebsvorstellungen - Modelle aus der Praxis
- Spurensuche im Bienenvolk
- Klima & Wetter – neue Herausforderungen für die Bienenhaltung
- Lagerschäden vermeiden – Qualität sichern

Ausstellungstage | 16. & 17. Januar 2027

- Große Fachausstellung und Verkaufsmesse auf über 3.500 m²
- Alles, was das Imkerherz begehrt
- Themenführungen über die Messe
- Jahreshauptversammlung des DBIB (Mitglieder)
- Hochwertiges Catering mit Honig als kulinarischem Star
- Kinderprogramm mit Bastelaktionen
- Tägliche Tombola mit attraktiven Preisen
- Verkauf & Verkostung von Honig- und Bienenprodukten
- Ausschank Honiglimonade, Honigbier und Met
- Gewinnerhonig des eurobee Honey Award 2026 zum Probieren

Celler Imkertage 2027
Wissen teilen. Gemeinschaft erleben. Genuss entdecken.