

## **16. Weimarer Bienensymposium vom 16.-18.10.2026**

### **Deutsches Bienenmuseum Weimar**

#### **Freitag, 16.10.26**

10:00 Uhr – 10:30 Uhr Eröffnung, Keynote von Imkermeister Jürgen Binder  
10:30 Uhr – 11:00 Uhr Minister für Umwelt, Energie, Naturschutz und Forsten Tilo Kummer  
11:00 Uhr – 12:30 Uhr Imkermeister Christoph Koch: Überleben als Imker – was tun? (Online-Liveschaltung)  
12:30 Uhr – 13:45 Uhr Mittagessen  
13:45 Uhr – 15:30 Uhr Imkermeister Dr. Stefan Mandl: Wir werfen einen objektiven Blick auf die Wirtschaftlichkeit unserer Tätigkeiten  
15:30 Uhr – 16:00 Uhr Kaffeepause  
16:00 Uhr – 17:45 Uhr Imkermeister Dr. Stefan Mandl: Varroaresistenzzüchtung: Wie machen wir das?  
17:45 Uhr – 18:30 Uhr Pause  
18:30 Uhr – 20:00 Uhr Imkermeister Andreas Pientka: Historischer Blick auf die Beutenentwicklung im deutschsprachigen Raum und die daraus resultierenden Betriebsweisen in der heutigen Zeit.  
20:00 Uhr – 22:00 Uhr Abendessen

#### **Samstag, 17.10.26**

09:00 Uhr – 10:45 Uhr Etienne Tardif, Berufsimker, Kanada: Das Bienenvolk wärmt die Beute, nicht nur die Traube! Verdolmetscht von Bernd Leinenbach (<https://redewert.eu>)  
10:45 Uhr – 11:15 Uhr Kaffeepause  
11:15 Uhr – 12:00 Uhr Karl Bär, MdB: Bienen- und Landwirtschaftspolitik in Bund und Europa  
12:00 Uhr – 13:30 Uhr Round Table mit Jürgen Binder, Karl Bär, NN, NN: Keine Sonntagsreden mehr! | Wie machen wir die Biene mit ihren Ökosystemleistungen und ihren seismischen Fähigkeiten zu einem politischen Faktor  
13:30 Uhr – 14:45 Uhr Mittagspause  
14:45 Uhr – 16:45 Uhr Etienne Tardif, Berufsimker, Kanada: Brutpause, Darm und Bienengesundheit – Thermodynamik und CO2 im Bienenvolk. Verdolmetscht von Bernd Leinenbach.  
16:45 Uhr – 17:30 Uhr Kaffeepause  
17:30 Uhr – 18:45 Uhr Dipl. Biologe Chris Steube, Laborleiter des Imkerhof Salzburg: Honigqualität – messbare Kriterien und gute fachliche Praxis  
18:45 Uhr – 20:00 Uhr Paul Boyler, Irland: Honig – Qualität, Geschmack und Beurteilung. Verdolmetscht von Bernd Leinenbach.

#### **Sonntag, 18.10.26**

09:00 Uhr – 10:30 Uhr Dipl. Biologe Chris Steube: Honigwettbewerbe bringen es an den Tag: Was alles als Honig verkehrt und wie wir Fehler ausmerzen um zu einer Premium-Honigqualität zu kommen  
10:30 Uhr – 11:00 Uhr Kaffeepause  
11:00 Uhr – 12:00 Uhr Rupert Ebner, Präsident von Slow Food Deutschland: Gut, sauber und fair: Die qualitätsbewussten Slow Food Mitglieder sind als „Mitproduzenten“ ideale Partner der Imkerinnen und Imker. Wir vereinbaren eine Kooperation  
12:00 Uhr – 12:30 Uhr Kaffeepause  
12:30 Uhr – 14:30 Uhr Dr. Steffen Watzke: Honigsensorik – der erste Schritt zu einem Qualitätsbewusstsein. Praktische Übungen

16th Weimar Bee Symposium from 16 to 18 October 2026 German Bee Museum Weimar

Programme (draft 9 February 2026)

Friday

10:00 a.m. Opening, keynote speech by master beekeeper Jürgen Binder

10:30 a.m. – 11:00 a.m. Minister of Environment, Energy, Nature Conservation and Forest Tilo Kummer

11:00 a.m. – 12:30 p.m. Master beekeeper Christoph Koch: Surviving as a beekeeper – what to do? (Live online broadcast)

12:30 p.m. – 1:45 p.m. Lunch

1:45 p.m. – 3:30 p.m. Master beekeeper Dr Stefan Mandl: We take an objective look at the economic viability of our activities

3:30 p.m. – 4:00 p.m. Coffee break

4:00 p.m. – 5:45 p.m. Master beekeeper Dr Stefan Mandl: Varroa resistance breeding: How do we do it?

5:45 p.m. – 6:30 p.m. Break

6:30 p.m. – 8:00 p.m. Andreas Pientka: A historical look at hive development and the associated operating methods in German-speaking countries

8:00 p.m. – 10:00 p.m. Dinner

Saturday

09:00 – 10:45 Etienne Tardif, professional beekeeper, Canada: The bee colony warms the hive, not just the cluster! Interpreted by Bernd Leinenbach (<https://redewert.eu>)

10:45 – 11:15 Coffee break

11:15 a.m. – 12:00 p.m. Karl Bär, Member of the German Parliament: Bee and agricultural policy in Germany and Europe

12:00 p.m. – 1:30 p.m. Round table with Jürgen Binder, Karl Bär, NN, NN: No more empty promises! | How can we make bees, with their ecosystem services and seismic abilities, a political factor?

1:30 p.m. – 2:45 p.m. Lunch break

2:45 p.m. – 4:45 p.m. Etienne Tardif, professional beekeeper, Canada: Brood break, gut and bee health – thermodynamics and CO<sub>2</sub> in the bee colony. Interpreted by Bernd Leinenbach.

4:45 p.m. – 5:30 p.m. Coffee break

5:30 p.m. – 6:45 p.m. Chris Steube, biologist, laboratory manager at Imkerhof Salzburg: Honey quality – measurable criteria and good professional practice

6:45 p.m. – 8:00 p.m. Paul Boyler, Ireland: Honey – quality, taste and assessment. Interpreted by Bernd Leinenbach.

Sunday

9:00 a.m.–10:30 a.m. Chris Steube: Honey competitions reveal what is wrong with honey and how we can eliminate mistakes to achieve premium honey quality

10:30 a.m. – 11:00 a.m. Coffee break

11:00 a.m. – 12:00 p.m. Rupert Ebner, President of Slow Food Germany: Good, clean and fair: as 'co-producers', the quality-conscious Slow Food members are ideal partners for beekeepers. We agree on a cooperation

12:00 p.m. – 12:30 p.m. Coffee break

12:30 p.m. – 2:30 p.m. Dr Steffen Watzke: Honey sensory analysis – the first step towards quality awareness. Practical exercises