Freilichtmuseum Mühlenhof

Ein Fachwerkbau von 1780, dient als Bienenmuseum. Er stand früher auf dem Hof Kottmann / Maier in Ahlen-Dolberg. Ursprünglich nutzte man ihn als Backhaus, später als Stall.

1988 wurde das Gebäude im Freilichtmuseum Münster wieder aufgebaut. Die Betreuung des Bienenmuseums hat der Imkerverein Münster übernommen. Das Museum zeigt eine Sammlung von Imkergerätschaften der Fa. Holtrup-Honig (damaliger Inhaber: Heinrich Wittmund), die durch den Imkerverein Münster (heute Kreisimkerverein) aufbereitet und erweitert wurde.

Unter der Obhut des KIV Münster lebt dort ab April ein Bienenvolk unter Glas. Während der Sommermonate informiert eine Imkerin/Imker die Besucher an Sonn- und Feiertagen über das Leben unserer fleißigen Bienen. Wochentags werden (nach Vereinbarung) Führungen für Schulklassen angeboten. Außerdem veranstaltet der Kreisimkerverein Münster Imker-Anfängerkurse und Aktionstage wie "Frühjahrsarbeiten", "Tag der Imkerei", "Öffentliches Honigschleudern", "Herstellen von Wildbienennestern", "Herstellen von Bienen-



Veranstaltungsort

Mühlenhof-Freilichtmuseum Münster Theo-Breider-Weg 1, 48149 Münster

Anfahrt

Das Mühlenhof-Freilichtmuseum ist wirklich ein schöner Ort, um die Geschichte und Kultur der Region zu erleben! Es liegt nur 3 bis 4 km vom historischen Stadtzentrum Münsters entfernt, was es leicht erreichbar macht. Wenn Du mit dem Auto oder einem Reisebus anreist, folge einfach der Ausschilderung zum Mühlenhof-Freilichtmuseum oder alternativ zum LWL-Naturkundemuseum

bzw. Allwetterzoo. Es gibt auch viele kostenlose Parkplätze direkt am Museum, was die Anreise noch einfacher macht.



Kontakte

Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V.

Jakobitor 1 59494 Soest Tel.: (0 29 21) 9 44 06 63

E-Mail: info@lv-wli.de Internet:www.lv-wli.de



Kreisimkerverein Münster e.V. Marktmeister

+49 151 10 21 89 95 honigmarkt@kiv-muenster.de





Honigmarkt 2025

in Münster Freilichtmuseum Mühlenhof

02.11.2025



Honig-Prämierung



Was erwartet Sie?

100 % Natur - 100 % Geschmack

- Honig aus der Region
- Imkereiprodukte, wie z.B. Kerzen, Kosmetik, Bonbons
- Regional produzierte Leckereien, wie z.B. Marmeladen, Liköre, Essig & Öl
- Verkostung verschiedener Honigsorten

Dies und Das

- Angebote für Kinder, z.B. Kerzenziehen, Bienen-Quiz
- Informationen und Wissenswertes rund um die Imkerei und Natur, wie z.B. Bücher und Infostände
- Kunsthandwerk

Leibliches Wohl

- Kaffee und Kuchen im Dorfkrug
- Herzhafte Speisen und Getränke
- Glühwein und Kinderpunsch

BiG-Mobil Live

 Vorführung einer AFB - Sanierung mit dem BiG-Mobil des Landesverbandes — natürlich nur mit Wasser und sauberen Beuten!

und vieles mehr ...



Eröffnung des Honigmarkts 2025 09:30 Prämierung der besten Honige aus Westfalen 10:00 und Lippe (Plätze 4-10 für alle 3 Kategorien) 100 Jahre Imkerhonigglas -11:15 gestern, heute, morgen Vortrag von Torsten Ellmann, Intelligent Nose—Sortenbestimmung mit KI. 12:45 Schüler des Soester Archigymnasiums trainieren einen Geruchssensor, um Honigsorten im Glas zu erkennen 13:00 Mittagspause Prämierung der besten Honige aus Westfalen 14:00 und Lippe (Plätze 1-3 für alle 3 Kategorien) NRW isst gut! QM und regionaler Honig 15:30 Vortrag von Franz-Josef Dickopp Übergabe des Staffelstabes an den nächsten 17:00 Ausrichter

Was ist wo?	
Gräftenhof Deele	Vorträge
Gräftenhof Fleet	D.I.B Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e. V.
Gräftenhof Upkammer	Fachbereich Zucht Fachbereich Bienenweide u. Umwelt Fachbereich Jugend
Alte Landschule	Honigprüfstraße KI-Sortenbestimmung im Honigglas Kurzfilme rund um Imkerei Fachbereich Honig Fachbereich QM Honig Fachbereich Marketing Honig Fachbereich Schulung Fachbereich Öffentlichkeitsarbeit
Dorfwiese + Hütte	BiG Mobil - Livevorführung (mit H2O) Fachbereich Bienengesundheit
Zichorien-Mühle	Bücher - Bienen, Imkerei, Natur etc
Bienenhaus	Kerzen ziehen Bienen Quiz für Kinder

Die Teilnahme an der Honigbewertung

An der Honigbewertung 2025 des Landesverbandes Westfälischer und Lippischer Imker e.V. haben 823 Imkerinnen ind Imker teilgenommen.



Das Team der Honigprüferinnen und Honigprüfer hat vom Freitag bis Sonntag insgesamt 1.401 eingereichte Lose geprüft.

Es wurden

- 538 kristallisierte Frühtrachthonige (38%),
- 520 flüssige Honige (37%) und
- 343 Sommertrachthonige (25%) bewertet.

Zertifikate mit Auszeichnungen

(Gold, Silber, Bronze): Wenn der Honig gut abschneidet, gibt es ein anerkanntes Zertifikat, das die Qualität deines Honigs offiziell bestätigt. Dies kann besonders wertvoll sein, wenn du deinen Honig vermarkten möchtest.



Nachweis der Eigenkontrolle:

Die Bewertung des Honigs ist ein offizieller Nachweis über die Qualität des Produkts und die Sorgfalt, mit der der Honig produziert wurde. Das ist nicht nur für den Imker wichtig, sondern auch für Kunden und Geschäftspartner.

Werbung: Die Teilnahme und eventuell die Auszeichnung bei der Honigbewertung können helfen den Honig besser zu vermarkten und zu verkaufen. Es ist ein Wettbewerbsvorteil und lenkt mehr Aufmerksamkeit auf den ausgezeichneten Honig.

Beweis der Qualität:

Das Zertifikat ist ein Beweis dafür, dass dein Honig strengen Qualitätskriterien entspricht. Das ist besonders wertvoll, wenn du deine Produkte auf Märkten oder in Geschäften anbietest. Es zeigt, dass du ein hohes Niveau an Sorgfalt und Expertise in der Honigproduktion hast.

Prämierung: Das Team der Honigprüferinnen und Honigprüfer begutachtete und bewertete alle Honige sorgfältig. Die Labore untersuchen bei den besten Honigen Invertase und die Rückstände. Die herausragendsten Honige werden auf dem Honigmarkt in Münster am 02.11.2025 ausgezeichnet.