

Können Sie sechs Bienenprodukte aufzählen? Honig, Wachs ... Weniger bekannt sind die restlichen vier, die von der Naturheilkunde seit langem genutzt werden: Propolis, Gelée royale, Pollen und Bienengift.

Jürg Lendenmann

Bienenprodukte

Gesundes aus dem Bienenstock



Bild: Jürg Lendenmann

Interview mit:

Bruno Geiger, Drogist in Gais, lernte den Umgang mit Bienen bereits vor 50 Jahren von seinem Onkel Johann Geiger von Halden.

«Naturbelassener Honig hat die beste Qualität», sagt Drogist und Hobby-Imker Bruno Geiger. Weil manche Blütenhonige sehr schnell hart werden und viele Leute flüssigen Honig bevorzugen, werde Honig oft «verschlagen» – so lange gerührt, bis er cremig bleibt. Geschmackssache.

Nektar und Honigtau

In Gais wird vor allem Blütenhonig (Löwenzahn) geerntet. Wie bei anderen Sortenhonigen auch, sammeln die Bienen den zuckerhaltigen Nektar von Blüten hauptsächlich einer Pflanzenart ein, reichern ihn mit körpereigenen Säften an und speichern das Produkt

in den Waben. In Blütenhonig natürlich vorhanden sind 0,5 Prozent Pollen. «Wird regelmässig Blütenhonig aus der Region gegessen, kann dies bei Pollenallergikern wie eine Immunisierung wirken», erklärt Geiger. Alle fünf bis zehn Jahre kann Geiger Waldhonig ernten. «Er enthält viel weniger Pollen als Blütenhonig und bleibt länger flüssig.» Rohstoff für Waldhonig sowie für Blatthonig sind die Ausscheidungsäfte von Pflanzenläusen: der Honigtau.

«Stockfrisch schmeckt der Honig am besten», schmunzelt Geiger. Pschyrembels Wörterbuch Naturheilkunde attestiert dem Bienenprodukt, es wirke ge-

gen Bakterien und Pilze, sei hilfreich bei Husten und fördere die Wundheilung. Zu den keimhemmenden Stoffen zählen Wasserstoffperoxid (das durch ein Enzym im Honig gebildet wird) sowie verschiedene Inhibine. Durch unsachgemässe Lagerung kann der Gehalt dieser Substanzen schnell abnehmen. «Honig sollte kühl und vor Licht geschützt aufbewahrt werden», rät Geiger. Honig sei auch ein gutes Aufbaumittel, allerdings müsse die hohe Zuckermenge – Honig besteht zu 70 bis 80 Prozent aus diversen Zuckerarten – getragen werden; auch gelte es, wie bei anderen Bienenprodukten auch, auf allfälligen Allergien zu achten.

Pollen und Gelée royale

Neben Honig, dem ältesten Süssungsmittel der Menschen, sind noch zwei weitere Bienenprodukte in der Schweiz als Lebensmittel zugelassen: Blütenpollen und Gelée royale. «Um Pollen zu ernten, werden beim Eingang des Bienenstockes Pollenfallen montiert – Gitter, durch die sich die heimkehrenden Bienen drängen müssen und dabei die Pollenhöschen verlieren.» Die getrockneten Pollen sind ein beehrtes Aufbau- und Stärkungsmittel. Hauptlieferant von Gelée royale ist China. «Gelée royale ist der Futtersaft, den die Arbeitsbienen derjenigen Bienenlarven verfüttern, die zur neuen Königin werden sollen.» Gelée royale, der Weiselfuttersaft, wird in der Naturheilkunde innerlich als Aufbaumittel und zur Stärkung des Immunsystems angewandt.

Propolis, Wachs und Bienengift

Das Kittharz, mit dem Bienen ab Ende Sommer ihren Stock für das Überwintern vorbereiten, heisst Propolis. Als Roh-

stoff dient vorwiegend Harz von Knospen verschiedener Bäume. Das Dichtmaterial wird hauptsächlich bei den Deckbrettern eingesetzt. Um Propolis zu ernten, bietet der Imker den Bienen zusätzliche Stellen zum Abdichten in Form von Plastikgittern an. Propolis ist ein natürliches Antibiotikum und wirkt gegen Bakterien, Pilze, Viren und entzündungshemmende und wundheilungsfördernde Stoffe. Propolis wird traditionell u. a. zur Behandlung von Entzündungen der Mund- und Rachenschleimhaut eingesetzt.

Zu den weiteren Bienenprodukten, die auch in der Apitherapie (von lat. apis = Biene) eingesetzt werden, zählen: Wachs, das für Salben verwendet wird, sowie Bienengift, das auch in der Homöopathie angewandt wird.

Geiger imkert aus Leidenschaft und als Dienst an der Natur. Dass es Imkern heute an Nachwuchs fehlt, bedauert er. «Früher haben auf fast auf jedem Bauernhof Bienenstöcke gestanden, und

Lehrer und Pfarrer haben sich als Imker betätigt – um ihr Gehalt aufzubessern, oder auch wegen des Wachses für Kerzen.» Zum Imkern liess sich Bruno Geiger vor 50 Jahren von seinem Onkel anstecken; bestimmt könnten auch viele Junge heute ihre «Liebe zu den freien und wilden Bienen» entdecken.

Links zum Thema

www.alp.admin.ch

→ Themen → Imkerei → Bienenprodukte

www.apitherapie.ch

Schweizerischer Apitherapie Verein, SAV

<http://www.bee-hexagon.net/de/health.htm>

→ u.a. Broschüre: Bienenprodukte und Gesundheit

www.bee-info.de