

Oliver Egeter
Tulpenweg 3
4323 Wallbach

Herbstversammlung 2018 der regionalen Bienenzüch- tervereine

Biene - Produkte - Apitherapie

Oliver Egeter (Eg)

Eiken. Die diesjährige gemeinsame Herbstversammlung der Bienenzüchtervereine Rheinfelden, Fricktal und Laufenburg stand ganz im Zeichen der WUNDER-vollen Bienenprodukte und ihrer vielfältigen wohltuenden Anwendungen.

Vor vollem Haus begrüßte Präsidentin Brigitte Denk vom Bienenzüchterverein Rheinfelden als Referenten Herrn Dr. Peter Gallmann, Lebensmittelwissenschaftler und ehemaliger Leiter des Zentrums für Bienenforschung.

Geschichtlich belegt

Schon im Altertum wurde Honig als heilsames Mittel geschätzt, berichtete Peter Gallmann eingangs. So gibt es 4000 Jahre alte schriftliche Aufzeichnungen der Sumerer über Honiganwendungen. Auch Hippokrates, berühmtester Arzt des Altertums und Begründer der europäischen Medizin, setzte Honig ein, um Krankheiten zu kurieren.

Viele wohltuende Wirkungen

Im Mund löst Honig ein Feuerwerk von wohltuenden Geschmacksempfindungen aus. Schleimhaut und Zähne profitieren zudem von seiner antibakteriellen Wirkung. Im Magen wirkt Honig gegen *Helicobacter pylori*-Bakterien, die Magengeschwüre auslösen können. Durch die präbiotische Wirkung von Honig wird zudem die Zusammensetzung der Darmflora positiv beeinflusst und

dadurch das menschliche Verdauungsorgan unterstützt. Medizinischen Honig, der sterilisiert wurde, kann man als Wundaufgaben verwenden und so seine antiseptische Wirkung nutzen.

SCHÖN macht Honig auch noch

Als Inhaltsstoff in Cremes und Duschbädern wird Honig gerne angewendet, wenn es um geschmeidige Haut und seidige Haare geht. Durch seine antioxidative Wirkung kann Honig auch alterungsbedingte Zelldefekte lindern (Anti-Aging).

Haben SIE, verehrter Leser, schon einmal eine Honig-Massage genossen? Wertvolle Honig-Inhaltsstoffe, wie Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme werden dabei über die Haut dem Körper zugänglich gemacht und können entschlackend und regenerierend wirken.

Und wie geht das?

Peter Gallmann erläuterte: Pflanzeninhaltsstoffe werden von den Bienen mit eigenen Sekreten vermischt, im Honig verarbeitet oder auch zu Propolis, Bienengift und Gelée Royal. Diese Mischungen entfalten dann beispielsweise über Osmose, Säurebildung, Enzyme und chemische Mechanismen ihre WUNDER-vollen Wirkungen.

Eine runde Sache

Dieser Abend fand einen gelungenen Abschluss in angeregten Diskussionen zwischen den Bienenzüchtern und dem Referenten nach dem Vortrag.

Geneigten Lesern und Interessenten der Imkerei sei die Webseite des Aargauer Bienenzüchterverbandes empfohlen für Informationen der Sektionen und zu ihren Weiterbildungsprogrammen: <http://www.bienen-ag.ch/>

Foto (Oliver Egeter)

1_HV2018_Britte Denk überreicht zum Dank für einen gelungenen Vortragsabend an Dr. Peter Gallmann einen Geschenkkorb mit regionalen Spezialitäten.

