

WISSENSWERTES ÜBER UNSERE BIENENPRODUKTE



Bienenhonig

von Bienen produziert und vom Imker geerntet. Ca. 15 kg überschüssiger Honig pro Bienenvolk pro Jahr. Im Gegenzug bewahrt der Imker vor eingeschleppten Bienenkrankheiten und



Parasiten. Österreich kann nur ca. die Hälfte seines Bedarfs an Honig decken, daher ist es umso wichtiger auf regionalen Honig und damit verbundene Qualität und kurze Transportwege zu achten.

Im Sommer leben in einem Bienenvolk ca. 40 000 Individuen. Sie legen haltbare Reserven für den Winter an.

Bienenwachs



Bienenwachs dient nicht nur als Baumaterial für die beeindruckenden Waben, es lassen sich aus diesem natürlichen Rohstoff auch viele Naturprodukte herstellen. Es findet in der Medizin, der Physiotherapie und der Kosmetikindustrie verstärkten Einsatz.

Propolis



Oder auch Kittharz genannt, ist eine von Bienen hergestellte harzartige Masse mit antibiotischer, antiviraler und antimykotischer Wirkung. Propolis ist ein Gemisch aus vielen unterschiedlichen Stoffen, deren Zusammensetzung stark variieren kann. Hauptbestandteile sind Naturharz und Pollenbalsam, Wachs, ätherische Öle, Blütenknospen und Speichelsekret.

Propolistropfen und Propolishonig

Können vorbeugend oder bei leichten Beschwerden verwendet werden. Propolis wird meist in Alkohol gelöst. Zur besseren Verwendung vorallem bei Kindern, kann es auch in Wasser oder Honig gelöst werden.



Wachskerzen und Christbaumanhänger



Wachs war lange das wichtigste Produkt aus dem Bienenstock zur Herstellung von Kerzen. Beim Abbrennen werden außerdem angenehme ätherische Öle freigesetzt.

Wachstücher und Wachsauflagen



Wachstücher als Alternative zu Kunststoff um Mikroplastik in Lebensmittel und Müll zu vermeiden. Wachswickel und Wachsauflagen sind alte Hausmittel bei Husten, Hals- oder Gelenksschmerzen.

Lippenpflege, Cremen, Seifen, Bäder und Deos



Selbstgemachte Pflegeprodukte als Alternativen zu industriellen Produkten mit

langen Transportwegen. Honig- und Bienenwachsprodukte enthalten keine künstlichen Konservierungsstoffe, Hormone oder Aluminiumminerale. Wir verwenden zum Großteil nur Produkte aus unserem Garten.

Honigsirup, Honig-schokolade und vieles mehr



Honig als ökologischer Ersatz für Industriezucker in Getränken und Süßspeisen. In Kuchen und Gebäck können bis zu 1/3 des Zuckers durch Honig ersetzt werden.

Oxymel



Oder auch Sauerhonig wird bereits seit der Antike verwendet. Es werden dabei Honig, Essig und bestimmte Kräuter verwendet. In China ist er ein anerkanntes Heilmittel und wird mit Wasser verdünnt als erstes Getränk am Morgen empfohlen.