

Apitherapie

„Alte Weisheiten neu entdecken – Chancen für die Imkerei.“

Manfred Sackl Ing. BWF

Fachbereichsarbeit

2018

Zeltschachberg 4,

9360 Friesach,

manfred.sackl@aon.at

Betreuer der Arbeit: _____

Abgabedatum: 01. September 2018

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	- 3 -
2	Was ist Apitherapie?.....	- 3 -
2.1	Honig	- 4 -
2.2	Pollen	- 6 -
2.3	Perga – Bienenbrot.....	- 8 -
2.4	Propolis	- 9 -
2.5	Wachs	- 11 -
2.6	Bienengift	- 12 -
2.7	Gelée Royale.....	- 13 -
2.8	Bienenstockluft	- 14 -
3	Standards in der Produktion	- 16 -
3.1	Produktion unter biologischen Richtlinien.....	- 16 -
3.2	Untersuchung der Bienenprodukte auf Rückstände	- 17 -
4	Chancen für die Imkerei	- 18 -
4.1	Steigerung des Bewusstseins für Bienenprodukte	- 18 -
4.2	Steigerung des Verkaufspreises.....	- 19 -
4.3	Vermarktung und Marketing	- 19 -
4.3.1	Produkt- bzw. Verpackungsdesign.....	- 19 -
4.3.2	Internet.....	- 19 -
4.3.3	Abholung – Verkaufsraum.....	- 20 -
4.3.4	Hotels und Tourismus	- 20 -
4.3.5	Märkte	- 20 -
4.3.6	Veranstaltungen.....	- 20 -
5	Bienenprodukte	- 21 -
5.1	Standardprodukte	- 21 -
5.2	Spezialprodukte.....	- 22 -
6	Betriebswirtschaft – Kalkulation.....	- 23 -
6.1	Produktpreise	- 23 -
7	Weiterbildung	- 24 -
8	Zusammenfassung.....	- 24 -
	Literaturverzeichnis	- 25 -
	Abbildungsverzeichnis.....	- 25 -

1 Einleitung

Die Imkerei bzw. die Bienen haben in den letzten Jahren aufgrund des starken Rückganges der Bienen durch Bienensterben und durch immer weniger werdende Imkerinnen und Imker sehr viel mediale Aufmerksamkeit erhalten. Durch diese häufige Berichterstattung haben die Bienen bei der Bevölkerung wieder ein starkes Interesse erweckt und „Gott sei Dank“ gibt es seit einigen Jahren wieder sehr viel Nachwuchs bei den Imkerinnen und Imkern.

Die immer schlechter werdende Bestäubung unserer Obstbäume in den letzten Jahren hat mich wachgerüttelt und die Berufung zur Bienenhaltung in mir erweckt. So kam es, dass ich 2013 mit den ersten Bienenvölkern begann und mein Interesse an der Imkerei, Bienen, Bienenprodukten und vielem mehr immer größer wurde und ich jetzt die Möglichkeit habe, die Wanderlehrausbildung zu machen. Auf Grund meiner Naturverbundenheit und meiner Überzeugung, wie wichtig und richtig es ist, selbstverantwortlich mit Geist, Körper und Seele umzugehen und diese präventiv und heilend mit der Volksmedizin bzw. Naturmedizin zu unterstützen, hat die Apitherapie gleich ein großes Interesse in mir erweckt.

Ich möchte mit dieser Arbeit, dass in den letzten Jahrzehnten zum Teil in Vergessenheit geratene und zum Teil von der Schulmedizin verdrängte Wissen über die „Hausapotheke aus dem Bienenstock“ aufarbeiten und wieder in das Bewusstsein von Menschen in meinem Umfeld rücken, damit sie eine Möglichkeit haben, selbstverantwortlich die eigene Gesundheit zu gestalten und zu beeinflussen.

2 Was ist Apitherapie?

Apitherapie (lateinisch „Apis“ = Biene) ist die Anwendung von Bienenprodukten wie Honig, Bienengift, Propolis, Pollen, Gelée Royale und Bienenwachs zur Vorbeugung und Heilung von Krankheiten oder Störungen, die krankhafter Natur sind. Definition laut Österreichischer Gesellschaft für Apitherapie (2017) <http://www.apitherapie.at/index.php/was-ist-apitherapie> 13.07.2018.

Schon Hippokrates, der Vater der modernen Medizin, ca. 460-370 v. Chr. hatte den Ausspruch getätigt: „Eure Nahrung sei eure Medizin und Eure Medizin soll eure Nahrung sein.“ In diesem Zusammenhang sollten die Bienenprodukte gesehen, konsumiert und gezielt bei Beschwerden eingesetzt werden.

Bienenprodukte wurden seit Jahrtausenden in der traditionellen Medizin der Hochkulturen von Mesopotamien, Ägypten, Griechenland, China und Indien verwendet. In den heiligen Schriften der Veden, des Korans und der Bibel ist die heilende Wirkung der Bienenprodukte erwähnt. (Stefan Bogdanov, Katharina Bieri, Matthias Holeiter, Kathrin Rieder, Annette Matzke. 2014. Bienenprodukte und Apitherapie. Das Schweizerische Bienenbuch. Appenzell: VDRB)

In der modernen Apitherapie gilt es, eine klare Unterscheidung zu treffen zwischen:

- der den Ärzten und Ärztinnen vorbehaltenen Behandlung von Krankheiten oder Störungen, die krankhafter Natur sind durch den gezielten Einsatz von bestimmten Bienenprodukten
- und der Verwendung dieser Produkte im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung und als Nahrungsergänzungsmittel zur Förderung des allgemeinen Wohlbefindens und zur Vorbeugung von Krankheiten. (ÖGA, 2017 <http://www.apitherapie.at/index.php/was-ist-apitherapie> 13.07.2018)

2.1 Honig



Abb. 1 Honig (Bio-Imkerei Kirchner)

Honig leitet sich vom althochdeutschen Wort „Honag“ ab, was übersetzt „der Goldfarbenen“ bedeutet (Stangaciu & Hartstein, 2004, S.23). Doch nicht nur die goldene Farbe war ausschlaggebend für die Namensgebung, sondern vor allem auch sein gesundheitlicher Wert, welcher vor allem in der Antike durchaus mit Gold vergleichbar war (Elisabeth Eder, 2009, S. 17).

„Die Biene trägt aus vielen verschiedenen Blüten eine Fülle natürlicher hochaktiver Wirkstoffe zusammen, zum wertvollsten Nahrungsmittel, das wir überhaupt kennen.“

Dr. E. Zander

Die Bienen stellen den Honig aus dem Nektar der Blüten und dem Honigtau der Honigtauerzeuger her. Honig ist nicht nur süß und wohlschmeckend, er hat auch eine breite Palette an wertvollen Inhaltsstoffen, welches am besten das nachstehende Bild zeigt.

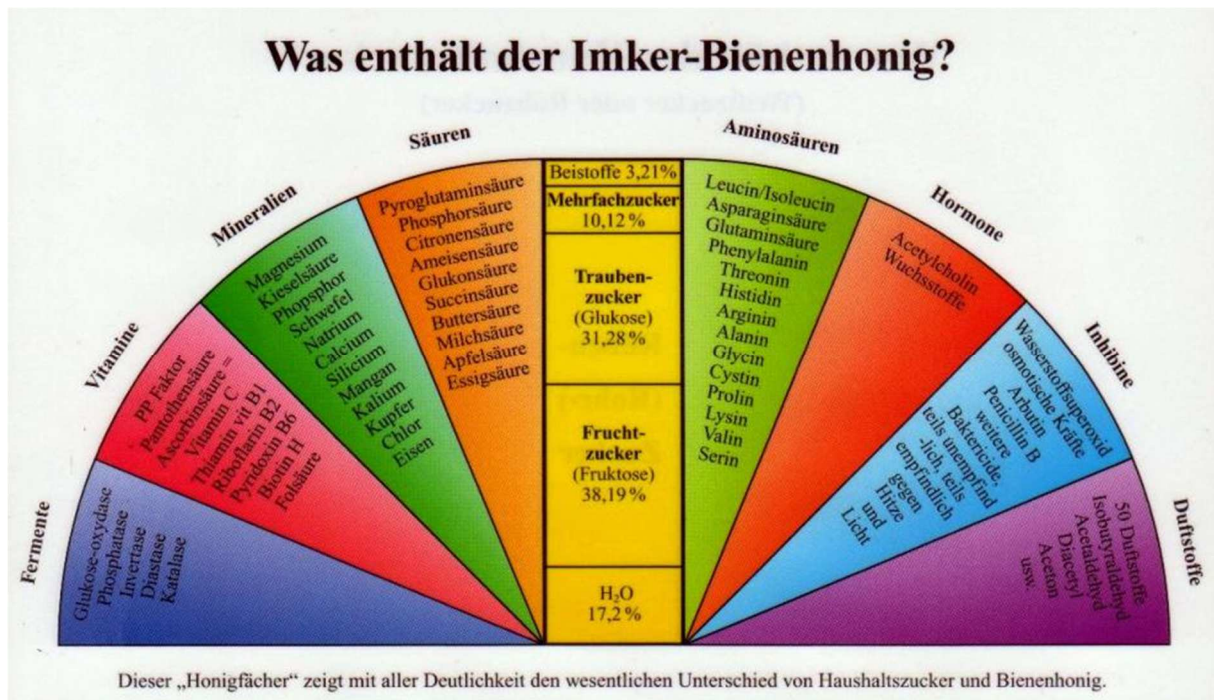


Abb. 2 Honigfächer (bienenzauber-honigprodukte.at)

Über 187 verschiedene Inhaltsstoffe sind bis heute wissenschaftlich festgestellt worden. Neben den verschiedenen Zuckerarten gibt es weitere wichtige Honiginhaltsstoffe: Enzyme, Aroma- und Duftstoffe, Säuren, Aminosäuren, Cholin, cholinerge Substanzen, Pollen, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Flavonoide, Terpene, Tannine, Inhibine u.a.

(ÖGA 2017, <http://www.apitherapie.at/index.php/bienenprodukteheilwirkung/honig>, 13.07.2018)

In anderen Quellen wird sogar darauf verwiesen, dass in hochwertigen Honigen bis jetzt 245 Inhaltsstoffe nachgewiesen wurden.

(<https://www.zentrum-der-gesundheit.de/honig-ia.html>, 13.07.2018)

Es geht jetzt gar nicht so sehr darum, welche Quelle recht hat. Es zeigt sehr deutlich, dass dieses „süße Produkt“ eine unglaublich große Vielzahl an Inhaltsstoffen hat, welche sich in Zusammenwirkung äußerst positiv in der Ernährung auswirkt. Die allgemeine Wirkung des Honigs ist bemerkenswert!

- Antibakterielle Wirkung: Wissenschaftler aus vielen Ländern unter anderem auch Prof. Rose Cooper von dem Universitätskrankenhaus von Wales in Cardiff (Großbritannien) haben die keimtötende Wirkung des

Honigs bei über 60 verschiedenen Bakterienarten sowie Pilzen nachgewiesen. (Stangaciu, 2015, S. 29)

- Positiver Effekt auf das Immunsystem (Stangaciu, 2015, S. 30)
- Antioxidative Wirkung (Stangaciu, 2015, S. 30)
- Energiespendende Wirkung (Stangaciu, 2015, S. 30)
- Präbiotische Wirkung: Honig fördert das Wachstum der nützlichen Darmflorabakterien (Das Schweizerische Bienenbuch, 2014, S.85)
- Wirkt sehr gut bei Wundbehandlungen (Das Schweizerische Bienenbuch, 2014, S.86)
- Und vieles mehr!

2.2 Pollen



Pollen oder Blütenstaub (lat.pollen = feiner Staub, Staubmehl) gehört mit zum Besten, was Pflanzen hervorbringen. Als Pollen bezeichnet man die männlichen Keimzellen der Blütenpflanzen. Pollen sind die Haupteweißquelle für die Bienenbrut und ein wichtiger Fett- und Eiweißlieferant für die Honigbienen. (Stangaciu, 2015, S. 48)

Abb. 3 Blütenpollen (Bio-Imkerei Kirchner)

Folgende Inhaltsstoffe sind im Pollen enthalten, welche natürlich von der Zusammensetzung her leicht variieren können, je nach Herkunft der Pollen bezogen auf die Pflanzenart:

- Wasser, Kohlenwasserstoffe, verschiedene reduzierende Zuckerarten, Proteine, Aminosäuren, davon 21 von 22 essentiellen

Pollen enthalten ein breites Spektrum an Mineralstoffen und Spurenelementen wie:

- Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Silizium, Phosphor und in kleinen Mengen Schwefel, Mangan, Chlor.

Weiters sind im Pollen enthalten:

- nahezu alle Vitamine (B1 bis B12, C, D, E, K und das Provitamin A), ein ernährungsphysiologisch traumhaftes Fettsäuremuster, wobei die Alpha Linolensäure dominiert, die Fermente Phosphatase, Amylase, Saccharase, Rutin sowie antibiotische Substanzen und Hormone, Ballaststoffe und Farbstoffe verleihen dem Pollen über 500 Farbnuancen (Stangaciu 2015, S. 50-51 und ÖGA 2017 <http://www.apitherapie.at/index.php/bienenprodukte-heilwirkung/bluetenpollen>, 14.07.2018)

Beim Sammeln vom frischen Blütenpollen ist zu beachten, dass täglich die Pollenfalle entleert und der Pollen entweder sofort eingefroren oder getrocknet wird, da er aufgrund des hohen Wassergehaltes leicht verderblich ist.

Ein In-vitro Versuch zur menschlichen Verdauung zeigte, dass der Pollen nur zum Teil verdaut wird (je nach Pflanze 15 bis 53 Prozent). Ein anderer Versuch zeigte, dass der ganze Pollen durch den Darm aufgenommen wird. Die Tatsache, dass ganzer Pollen in klinischen Versuchen wirksam ist, zeigt, dass Pollen mindestens zum Teil verdaut wird. Pollen wird am besten vor dem Verzehr mit Wasser oder Joghurt eingeweicht, dadurch wird eine Verbesserung der Verdaulichkeit bewirkt. (Das Schweizerische Bienenbuch Band 4, S. 97)

Die biologischen und pharmakologischen Eigenschaften des Blütenpollens sind bemerkenswert. Diese sind:

- antibakteriell, antibiotisch, fungizid, antioxidativ, heilungsfördernd, entzündungshemmend, antiallergisch, energetisch, appetitfördernd, blutungsstillend, blutbildend, stoffwechsellanregend, antikariös, kräftigend, euphorisierend gegen Depressionen, belebend, entgiftend, entwässernd, potenzsteigernd, gegen Arteriosklerose, stärkend auf das Nervensystem, stärkend auf die Körpermuskulatur, stärkend auf das Herz-Kreislaufsystem, stimulierend und stärkend auf das Immunsystem, ausgleichend auf Darm- und Verdauungsfunktion.....und vieles mehr. (Inge Krämer-Eis, S. 31-32)

2.3 Perga – Bienenbrot



Abb. 4 Perga (Bio-Imkerei Kirchner)

Perga oder auch Bienenbrot genannt, ist der Pollen, den die Bienen in ihrem Bienenstock mit ihren eigenen Enzymen und verschiedenen Mikroorganismen fermentieren und schichtweise in die Waben einlagern. Auf diese Weise wird der Pollen haltbar. (Stangaciu, 2015, S. 64)

Was verändert sich dadurch?

Während der Lagerung in den Wabenzellen findet eine Art bakterieller Gärungsprozess und eine Reduktion des Wassergehaltes statt. Der Milchsäuregehalt steigt bis zum fünffachen Wert an, die Keimfähigkeit des Pollens erlischt. Der Zuckeranteil wird auf Einfachzucker aufgespalten und es erfolgt eine hohe Anreicherung von biologischen Wirkstoffen. Die Verdaulichkeit des Pollens wird deutlich verbessert. (ÖGA, 2017, <http://www.apitherapie.at/index.php/bienenprodukte-heilwirkung/bienenbrot-perga>, 14.07.18)

- Dank seiner Zusammensetzung, die reich an Polyphenolen und organischen Säuren ist, wirkt das Bienenbrot dreimal stärker antioxidativ und antibakteriell als Pollen.
- Die enthaltenen Nähr- und Schutzstoffe der Perga werden leichter und schneller, als die des Pollens verdaut und aufgenommen.
- Eine niedrigere Bienenbrotdosis reicht aus, um ähnliche Wirkungen wie bei der Einnahme des Pollens zu erzielen.
- Im Vergleich mit Pollen bleibt der Nährwert des Bienenbrotes länger erhalten. Es hat eine größere Bioverfügbarkeit als Pollen.
- Das Bienenbrot enthält weniger Kohlenhydrate als Pollen, aber mehr leicht verdauliche Eiweiße, freie Aminosäuren, Vitamin K und Folsäure. (Stangaciu, 2015, S. 66)

Früher war die Ernte von Perga für die Imkerin und den Imker sehr mühsam und zeitaufwendig, heute gibt es dafür schon eine maschinelle Möglichkeit den Perga zu ernten und somit ist die Ernte von Perga sehr empfehlenswert.

2.4 Propolis



Abb. 5 Propolis (Bio-Imkerei Sackl Manfred)

Propolis oder auch Kittharz genannt, wird abgeleitet von den griechischen Wörtern „pro“ = vor und „polis“ = die Stadt. Gemeint ist die Verteidigung der Stadt und bezeichnet die harzige Substanz, mit der die Bienen u.a. den Eingang zu ihrem Bienenstock zum Schutz gegen Eindringlinge verengen und glätten. (Inge Krämer-Eis, 2012, S. 33)

Die Bienen sammeln von verschiedenen Pflanzen, vorwiegend von Knospen und Baumrinden, die Grundsubstanz, Harze und Balsame und reichern diese mit körpereigenen Sekreten und Wachs an. Die wichtigsten Baumarten hierfür sind vor allem Pappeln, verschiedene Nadelbäume, aber auch Weiden, Eichen und Erlen. Propolis lässt sich nur über das Bienenvolk gewinnen. Einige wenige dafür spezialisierte Arbeitsbienen ernten mit Hilfe ihrer Hinterbeine die Propolis, eine Schwerstarbeit für die Tiere. Im Bienenvolk dient es als Baustoff, als Reparatur- Isolations- und Sterilisationsmaterial. (ÖGA 2017, <http://www.apitherapie.at/index.php/bienenprodukte-heilwirkung/propolis>, 14.07.18)

Zusammensetzung von Propolis

- Harze und Balsame, Bienenwachs, ätherische Öle, Pollen, Vitamine wie A, B3 und E, Mineralstoffe und Spurenelemente wie Zink, Eisen, Magnesium, Selen, Silizium, Kupfer, Flavonoide, Polysaccharide und weitere organische Materialien. (Inge Krämer-Eis, 2012, S. 34)

Je nach Herkunft, Jahreszeit und sogar individueller Charakteristik des einzelnen Bienenvolkes kann die Zusammensetzung der Propolis (über 200 Inhaltsstoffe wurden bisher identifiziert) sehr stark variieren. Dementsprechend vielfältig ist auch das äußere Erscheinungsbild: die Farbe kann von grau über gelblich und rubinrot bis schwarz sein. Bis heute ist es nicht gelungen, die medizinische Qualität von Propolis zu standardisieren. Ein Umstand, der von manchen Anwendern als Mangel, für andere als großer Vorteil angesehen wird! (ÖGA, 2017, <http://www.apitherapie.at/index.php/bienenprodukte-heilwirkung/propolis>, 14.07.18)

In Oxford untersuchte man die entzündungshemmende Wirkung von Propolis im Vergleich mit der von Acetylsalicylsäure (Aspirin). Mit dem Ergebnis, dass die entzündungshemmende Wirkung von Propolis die der Acetylsalicylsäure um das Doppelte übertrifft. In vielen Erfahrungsberichten bewährte sich Propolis u.a. bestens bei

- Magen- und Darmerkrankungen, Gastritis, Geschwüren, Entzündungen im Hals-, Nasen-, Rachen- und Mundbereich, Angina, Bronchitis, Husten, Asthma, zur Behandlung von Wunden, Verbrennungen, Ekzemen, Akne, Furunkel, Herpes, fiebrigen grippalen Infekten, degenerativen und entzündlichen Gelenkserkrankungen.

Ganz wichtig ist die wissenschaftliche Entdeckung, dass Propolis, **das stärkste natürliche Antibiotikum**, im Vergleich zu dem chemischen Antibiotikum keine Resistenzen im keimtötenden Einsatz entwickelt. (Inge Krämer-Eis, 2012, S. 36)

Besonders zu erwähnen ist, dass Propolis Schwermetalle bindet. Vor allem die enthaltenen Flavonoide haben eine hohe Affinität zu Schwermetallionen wie Blei und Quecksilber und wirken dadurch blut- und körperreinigend. (Stangaciu, 2015, S. 73)

Diese hohe Affinität der Flavonoide hat auch einen Nachteil und zwar können sich in Propolis Schadstoffe wie Blei, Cadmium sowie Akarizide oder Insektenbekämpfungsmittel leicht anreichern. (Das Schweizerische Bienenbuch, Band 4, 2014, S. 65).

Es darf also nur Propolis als Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, welches frei von Schadstoffen ist bzw. nicht mit diesen in Berührung gekommen ist. Besondere Vorsicht ist bei der Varroabehandlung geboten. Für diesen Zeitraum ist das Propolisgitter für das Sammeln zu entfernen.

2.5 Wachs

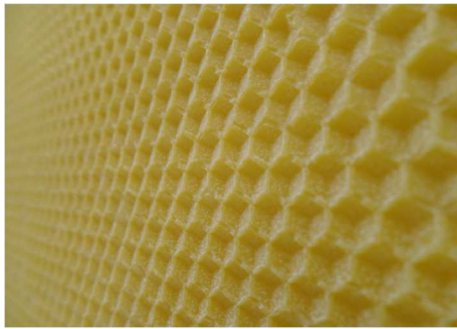


Abb. 6 Wachs (Bio-Imkerei Sackl Manfred)

Bienenwachs ist ein Stoffwechselprodukt der Honigbienen, welche dieses in ihrem Körper erzeugen und damit ihren Wabenbau auszuführen, in welchem die Brut aufwachsen und die Bienennahrung, Honig und Pollen gespeichert werden soll. Die genauen Inhaltsstoffe sind noch

nicht erforscht, doch man weiß, dass 70 – 75 % der Waben aus komplizierten Fettsäureestern bestehen, das sind langkettige Fettsäuren, wie sie auch im menschlichen Körperfett vorkommen. Weitere Inhaltsstoffe sind:

- Kohlenwasserstoffe, außerdem Vitamin A, Mineralien, Proteine, Farb- und Aromastoffe und meist geringe Mengen an Propolis. (Inge Krämer-Eis, 2012, S. 38-39)

Interessant ist es für die Imkerin und den Imker zu wissen, dass zum Wabenbau sehr viel der eingebrachten Tracht verwendet und nicht als Honig eingelagert wird. Es wird geschätzt, dass die Bienen zur Produktion von 1 kg Wachs etwa 6 kg Honig benötigen. (Inge Krämer-Eis, 2012, S. 39)

Achtung:

Bienenwachs kann fettlösliche Schadstoffe enthalten. Sie stammen entweder aus der Umwelt oder aus der Imkerei. Bienenmedikamente, Wachsmottenbekämpfungsmittel und Holzschutzmittel werden in der Imkerei verwendet und können ins Wachs gelangen. Akarizide sind synthetische Mittel zur Bekämpfung der Varroamilbe. Die meisten Akarizide sind fettlöslich und reichern sich daher im Wachs an. (Das Schweizerische Bienenbuch, Band 4, 2014, S. 51-52)

Zu Verzehrzwecken und apitherapeutischen Zwecken soll daher nur Jungfernwachs oder Entdeckelungswachs verwendet werden, welches garantiert rückstandsfrei ist. Dafür eignet sich Wachs aus Bioproduktion oder welches, das auf Rückstände in geeigneten Labors untersucht wurde.

Äußerlich findet Bienenwachs folgende Anwendung:

- Bei Schmerzen und Krankheiten, die durch Kälte verursacht werden, ist ein Wärmepflaster mit Bienenwachs gut geeignet.
- Bei Husten und Erkältungen, sowie bei Verspannungen helfen Bienenwachswickel.
- Bei Lenden- und Rückenschmerzen zusammen mit Propolistinktur.
- Bei verschiedenen Hautproblemen, inklusive Akne, helfen bienenwachshaltige Hautcremes.
- Bienenwachs ist als schmerzstillender und entzündungshemmender Bestandteil in Salben und Lippenpflegestiften enthalten.
- Ohrenkerzen aus Bienenwachs können zur Ohrreinigung und Linderung von Ohrenentzündungen verwendet werden.

(Stangaciu, 2015, S. 101-102)

Innerliche Anwendungen:

- Mundkrankheiten einschließlich Zahnfleischerkrankungen
- Nasen-, Stirnhöhlen-, Rachen- und Kehlkopferkrankungen
- Bienenwachs ist zwar nicht verdaulich, hilft aber bei Verstopfung und anderen Darmerkrankungen

2.6 Bienengift



Abb. 7 Bienenstich (Bio-Imkerei Sackl Manfred)

Bienengift ist in der Apitherapie ein sehr wertvolles Mittel. Bei Menschen, welche allergisch auf Bienenstiche reagieren ist besondere Vorsicht geboten. Bei Menschen, bei denen ein allergischer Schock ausgelöst wird, darf Bienengift natürlich keine Anwendung finden.

Im Bienengift sind unter anderem Peptide, Enzyme, aktive Amine, Lipide, Aminosäuren, flüchtige Stoffe und noch weitere Substanzen

enthalten. (Stangaciu, 2015, S. 110)

Die wohl bekannteste Wirkung von Bienengift ist die gegen Rheumatismus und Multipler Sklerose. Hierauf verwies schon Stangaciu (2015). Nach dem Stich und nach Abklingen des Schmerzes kommt es über den Blutweg zu einer Stimulation der

Hirnanhangdrüse und es werden bestimmte Hormone für den Heilungsprozess freigesetzt. Die Produktion des körpereigenen Cortisols in der Nebennierenrinde wird angeregt. (Inge Krämer-Eis, 2012, S. 50)

Die Imkerin oder der Imker können sich der positiven aber auch manchmal negativen Wirkung vom Bienengift oft nicht entziehen. Sie sind dem berufsbedingt ausgesetzt. Für therapeutische Zwecke an Nicht-Imkern soll aber unbedingt ein Arzt, welcher auf Bienengift spezialisiert ist, aufgesucht werden.

2.7 Gelée Royale

Auch Weiselfuttersaft oder Königinnenfutter genannt, ist Gelée Royale wohl das kostbarste Produkt eines Bienenvolkes. Es wird von den 5-12 Tage alten Ammenbienen erzeugt.

Es dient neben der Fütterung in den ersten 3 Tagen allen Bienenlarven, sowohl Drohnen als auch Arbeitsbienen, hauptsächlich zur Fütterung der Königinnenlarven. Die Königin genießt das Privileg, als einzige vom gesamten Hofstaat ihr Leben lang mit Gelée Royale gefüttert zu werden.

Dies erklärt auch, dass die Königin einige Jahre alt wird und zu Spitzenzeiten bis zu 2000 Eier pro Tag legen kann. (Friedrich Hainbuch, 2015, S. 70-71)

Die Zusammensetzung wird nach Dr. Stefan Bogdanov wie folgt beschrieben:

- Wasser 60 – 70 %, Kohlenhydrate wie Glucose, Fruktose und weniger Maltose, Trehalose und Melibiose. Lipide (Fettsäuren), Proteine, darunter das für die Wirkung entscheidende Royalactin, in geringen Mengen Asche. 28 Mineralien und Oligoelement, die sich im Gelée Royale in einer höheren Konzentration als im Honig befinden: Kalzium, Eisen, Phosphor, Kalium, Silizium, Zink u.a. Vitamine der B-Gruppe und Vitamin C, 10-Hydroxy-2-Decensäure mit antibakterieller und antitumoraler Wirkung, Pollenkörner, hormonell wirksame Stoffe, Enzyme, Apalbumine 1,2,3,4; Neurotrophe Faktoren (Stangaciu, 2015, S. 85-86)

Die Verwendung von GR hat eine enorm positive Wirkung auf die Gesundheit des Menschen. Hierbei wurde eine sehr gute Wirksamkeit festgestellt bei

- schneller Ermüdung, Kraftlosigkeit und Schwäche, bei Appetitlosigkeit, Abmagerung, vorzeitigem und abnormem Altern u.v.m.

GR enthält Stoffe, die unser Körper braucht um neue gesunde Zellen zu bilden. Im Weiteren findet GR Anwendung bei

- Hauterkrankungen, Diabetes, Blasenentzündungen, Krebserkrankungen, neurologische Erkrankungen, um nur einige zu nennen.

Gelée Royale wirkt antibakteriell, antiviral, antioxidativ, cytotoxisch, entzündungshemmend, herzsützend, nervenstärkend, knochenstärkend, verringert auf die Nebenwirkungen von Chemo- und Strahlungs-therapie, gefäßerweiternd, stoffwechsellanregend, stimulierend und stärkend auf das Immunsystem, entspannend, kräftigend, euphorisierend gegen Depressionen, belebend, potenzsteigernd, gegen Arteriosklerose. (Inge Krämer-Eis, 2012, S. 47)

2.8 Bienenstockluft

Die positive Wirkung der Bienenstockluft wurde erst vor wenigen Jahren entdeckt und erlangt erst jetzt immer größeren Bekanntheitsgrad.

Es handelt sich bei der Bienenstockluft um das Duft-Luftgemisch, welches im Bienenstock entsteht und nach außen dringt bzw. mit Hilfe eines Absauggerätes aus einem Bienenstock angesaugt und über ein Ventilations-, Schlauch- und Atemmaskensystem vom Probanden/Patienten eingeatmet werden kann. (Friedrich Hainbuch, 2015, S. 60)

In einer Studie über das Potenzial der biomedizinischen Wirksamkeit von inhalierter Bienenluft analysiert Prof. Dr. Habil E. Bengsch die Nutzung der Bienenstockluft.

Laut Bengsch kann man davon ausgehen, dass es sich hierbei um flüchtige, wasserdampf- flüchtige und/oder in Aerosolen enthaltene Wirkstoffe der gesamten von

den Bienen gesammelten oder produzierten Produkte handelt, die in der durch die ständigen Aktivitäten des Bienenvolkes verwirbelten Luft enthalten sind.

Zu den Inhaltsstoffen zählen z.B.:

- Isoprenoide, Carotinoide, Terpene, ätherische Öle, Hormone, Pheromone, flüchtige Wachskomponenten, Alkohole, Spurenelemente, Enzyme, Cholin und durch die Bienen weiterverarbeitete Phytohormone.

Die Bienenstockluft wirkt bei folgenden Beschwerden:

- Bronchitis, Asthma, Allergien, Lungenemphysem, Infektanfälligkeit, Immunschwäche, Migräne, chronische Kopfschmerzen, Depression, Lungenschwäche, chronische, obstruktive Lungenerkrankungen u.e.m. (Inke Krämer-Eis, 2012, S. 62)

Zusammenfassend ist zu erwähnen, dass in Österreich Honig und Wachs als Lebensmittel gelten und Blütenpollen/Perga, Propolis und Gelée Royale werden den Nahrungsergänzungsmitteln zugeordnet. Daher sind die Bestimmungen des LMSVG und der Nahrungsergänzungsmittelverordnung bindend. Gesundheitsbezogene bzw. krankheitsverhindernde Angaben, Anpreisungen etc. sind für den/die ImkerIn nicht erlaubt. Nur der Ärztin/dem Arzt ist es vorbehalten zu diagnostizieren, zu behandeln und entsprechende Auslobungen zu tätigen. (ÖGA www.apitherapie.at, 14.07.18)

Weiters möchte ich erwähnen, dass gesundheitsbezogene Angaben in dieser Arbeit nicht den Besuch bzw. die Diagnose des Arztes oder der Ärztin ersetzen.

Hinweis: In den vorhergehenden Seiten habe ich intensiv auf die Vorteile, die Wirkungsweise und die Anwendungsmöglichkeiten von Bienenprodukten aufmerksam gemacht und diese auch beschrieben.

Ich kann nur jedem aus persönlicher Erfahrung empfehlen, Bienenprodukte aller Art zu konsumieren bzw. anzuwenden. Auch wenn es in meinen Ausführungen so dargestellt ist, dass Bienenprodukte bei vielen Krankheiten, Beschwerden und Störungen krankhafter Natur, erfolgreich zu verwenden sind, ist es möglich das manche Personen eher bescheiden bzw. gar nicht positiv auf einzelne Bienenprodukte, wie z.B. Pollen, Perga, Propolis und andere reagieren, weil sie diese einfach schlecht vertragen, allergisch reagieren oder vielleicht auch leichte

Verdauungsprobleme bekommen. Auch das ist in Ordnung und natürlich, denn die Natur bietet viele Nahrungsmittel, welche die Gesundheit fördern und dann sind es für diese Personen vielleicht nicht die Bienenprodukte, sondern Kräuter, Obst oder Gemüse und andere Nahrungsergänzungsmittel, welche die Gesundheit fördern.

Jeder Mensch darf sich selbstverantwortlich an gesundheitsfördernde Nahrungsmittel herantasten und für sich das beste auswählen und verwenden. Dies wird dann auch das „Richtige“ sein. Ich darf sie aber trotzdem einladen Bienenprodukte ernsthaft in diese mögliche Auswahl einzubeziehen!

3 Standards in der Produktion

So wert- und wirkungsvoll die Bienenprodukte auch sind, ist es gerade deshalb auch unerlässlich, die Produktion dieser Produkte über das vorgegebene Maß der Lebensmittelbehörde durchzuführen. Gerade wenn die Bienenprodukte im Rahmen der Apitherapie verwendet werden, ist es wichtig, die Produkte so naturbelassen wie möglich zu erzeugen und vor allem frei von schädlichen Rückständen zu halten. Um diese Ziele zu erreichen, gibt es meines Erachtens schon zwei wirkungsvolle Instrumente, die da und dort noch ausbaufähig sind. Weiters glaube ich, dass viele kleine Imkereibetriebe ein besserer Garant für Qualität sind als wenige Große, denn bei großen Betrieben erreichen Fehler in der Produktion gleich eine größere Menge an Konsumenten als bei kleinen. Weiters ist z. B. eine kleine Menge Pollen, welche mit Rückständen belastet ist, leichter zu vernichten als eine große Menge. Man darf dabei die Gier der Menschen nicht unterschätzen, welche leider in allen Berufssparten zu Hause ist. Man darf hier allerdings eine faire Entlohnung der ImkerInnen nicht mit Gier verwechseln.

3.1 Produktion unter biologischen Richtlinien

Bio-Bienenprodukte sind schon ein sehr guter Anfang, um wertvolle Bienenprodukte für den Verzehr und für die Anwendung in der Apitherapie zu produzieren. Der große Vorteil einer biologisch geführten Imkerei ist, dass die Imkerin und der Imker von sich aus keine weitere Umweltbelastung und -verschmutzung durch Pestizide und sonstige Pflanzenspritzmittel unterstützt und schon gar nicht eine Anreicherung dieser giftigen Stoffe in Lebensmitteln fördert. Ich persönlich finde es immer sehr schade, dass viele Bienenvölker durch Spritzmittel der Landwirtschaft aber auch Kleingartenwirtschaft belastet und getötet werden und sich die ImkerInnen auch darüber beschweren, aber

bei genauerem Hinsehen, sind es in Österreich vielleicht 1 – 2 % der ImkerInnen (Bio-ImkerInnen), welche die Spritzmittelindustrie nicht unterstützen, indem sie ihren Bienen biologisch produziertes Futter verabreichen. Der Rest der Imkerschaft unterstützt die „verschrienen“ Spritzmittelhersteller frisch und fröhlich, indem sie billigen Zucker und Sirupe verfüttern, welche durch die intensive Verwendung von Pestiziden erzeugt wurden. In Österreich ist es immer noch erlaubt, das Saatgut der Zuckerrübe mit Neonicotinoide zu beizen. Das sollte zum Nachdenken anregen.

Eine Biozertifizierung kann in Österreich unter anderem nur erreicht werden, indem das Wachs in den Bienenvölkern rückstandsfrei ist. Das ist schon einmal ein guter Anfang, aber es ist trotzdem nicht garantiert, dass Honig, Pollen, Perga und Propolis frei von Rückständen sind, denn es kann auch möglich sein, dass ein/e Bio-ImkerIn zu nah an einer konventionellen blühenden Ackerfläche steht und die Bienen dort mit Giften kontaminierten Nektar und Pollen eintragen. Es ist nämlich nicht ausdrücklich verboten, als Bio-ImkerIn mit den Bienenvölkern in der Nähe von solchen Flächen zu stehen.

3.2 Untersuchung der Bienenprodukte auf Rückstände

Ergänzend zur Bio-Imkerei könnte man die Qualitätskriterien der Apiterra-Richtlinie der Österreichischen Gesellschaft für Apitherapie verwenden. Die Rahmenbedingungen der Apiterra sehen neben der Standortfrage, Betriebsweise, Betriebsablauf und Weiterbildung auch eine **Produktprüfung durch Probenziehung einer Mischprobe** der produzierten Produkte vor.

Diese Form der Produktsicherheit und Qualitätssicherung hat den Vorteil, auch Imkereibetriebe ins Boot zu holen, welche nicht biologisch zertifiziert sind, aber trotzdem rückstandsfreie Produkte produzieren. Leider ist es aber in unserer Gesellschaft unabdingbar, Kontrollen von externen Personen durchführen zu lassen, wie es zum Beispiel in der Bio-Imkerei der Fall ist. Man kann nicht ausschließen, dass sich ImkerInnen aus verschiedenen Gründen nicht an die Richtlinie halten und ich denke, Kontrollen erwecken auch bei den Konsumenten Vertrauen in die Produkte.

Ich persönlich denke, eine Kombination aus biologischer Bienenhaltung sowie eine Bienenhaltung und Bienenproduktherstellung unter den Richtlinien der Apiterra laut ÖGA wäre eine perfekte Möglichkeit, um hochqualitative und rückstandsfreie,

naturbelassene Bienenprodukte wie Honig, Pollen, Perga, Wachs und daraus verarbeitete Spezialprodukte zu erzeugen.

4 Chancen für die Imkerei

Die Bienenprodukte sind äußerst hochwertig und herausfordernd in der Produktion. Dadurch kommen höhere Produktionskosten zustande als im Vergleich zu herkömmlich produzierten Produkten. Doch diesen Weg sehe ich als eine nicht zu unterschätzende Chance für die Imkerei! Warum?

4.1 Steigerung des Bewusstseins für Bienenprodukte

Durch den „Boom“ der Bienenhaltung in den letzten Jahren sind auch wieder die Bienenprodukte, vor allem Honig, in das Interesse der Medien gerückt und somit haben auch die Bienenprodukte eine Renaissance beim Konsum erlebt. Der allgemeine Trend hin zur Naturmedizin kommt natürlich auch der Apitherapie zu Gute. Immer mehr Menschen greifen zurück auf die Haushaltsapotheke der Natur und tun dies selbstverantwortlich und im Eigeninteresse.

Im Weiteren sieht man einen klaren Trend zu einem gesundheitsbewussten Leben, zu einem Konsumverhalten, welches immer mehr regionale und biologisch erzeugte Produkte verlangt. Diese positive Entwicklung sollten wir ImkerInnen nützen, um mit Hilfe unserer Verbände die Konsumenten auf unsere Bienenprodukte aufmerksam zu machen und auch mit Hilfe von alternativen Ärzten die Bevölkerung über die präventive, gesunde und heilende Wirkung unserer Produkte zur Ergänzung eines gesunden Lebens zu informieren.

Diese vorhin genannten Entwicklungen führen natürlich über kurz oder lang zu einer Steigerung des Verzehrs und der Verwendung von Bienenprodukten für verschiedene Anwendungsmöglichkeiten.

An uns ImkerInnen liegt es jetzt natürlich, dieser immer größer werdenden Nachfrage gerecht zu werden, um diese Produkte auch liefern zu können, damit uns nicht die Produkte aus dem Ausland den Markt noch mehr streitig machen als sie es eh schon tun.

4.2 Steigerung des Verkaufspreises

Im Großen und Ganzen sind viele Konsumenten bereit, einen höheren Preis für hochwertige Produkte, vor allem wenn man sie so wirkungsvoll wie in der Apitherapie einsetzen kann, zu bezahlen. Diesen Umstand sollte man nutzen, denn hochwertige Bienenprodukte sind meiner Meinung nach viel zu günstig und sollten auf ein hochpreisiges Niveau gehoben werden, welches sich aber auch niedrigere Einkommensschichten leisten können sollen, wenn sie es wollen. Denn es kann nicht sein, dass in der Urproduktion, zu der ja die Imkerei gehört, die wertvollen Lebensmittel immer zu niedrigen Preisen verkauft werden. Ein hoher Verkaufspreis steigert auch den achtsamen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln allgemein, aber gerade bei den Bienenprodukten sollte sich die wertvolle Wirkung, wie man sie in der Apitherapie sieht, widerspiegeln.

4.3 Vermarktung und Marketing

Für den Verkauf von hochwertigen Bienenprodukten ist es natürlich auch wichtig, eine dementsprechende Vermarktung aufzubauen mit einem dazu passenden Marketing.

4.3.1 Produkt- bzw. Verpackungsdesign

Schön langsam kommt auch in der Imkerei eine Veränderung in der Aufmachung der Produkte. Wie wir ja von den Supermärkten wissen, kaufen die Leute natürlich sehr viel mit dem Auge. Zu einem hochwertigen, naturbelassenen Produkt gehört auch ein dazu passendes Verpackungsdesign, welches nach außen ein edles und ansprechendes Design hergibt, aber vielleicht auch in einem naturbelassenen, hochwertigen und edlen Design mündet. Die Verpackungs- oder Etikettendesigns sind oft nicht viel teurer als die herkömmlichen Verpackungsmöglichkeiten mit den Standartetiketten, aber ermöglichen es, einen dementsprechend höheren Preis zu erzielen.

4.3.2 Internet

Die Plattform Internet wird auch für die Imkerei, welche sich auf hochwertige und hochpreisige Produkte spezialisiert hat, immer interessanter, denn über dieses Medium ist es auch viel leichter, mögliche Kunden zu erreichen, welche bereit sind, für gute naturbelassene Qualität einen hohen Preis zu bezahlen. Außerdem bietet es eine Möglichkeit, vielen Menschen Spezialprodukte, auf welche ich später noch eingehen werde, näher zu bringen. Wichtig dabei ist eine kundenfreundliche Homepage, welche übersichtlich ist und im Design mit der Produktverpackung abgestimmt ist. Eine

Homepage verursacht natürlich Kosten, aber es ist auch eine sehr gute Alternative zu einem Verkaufsraum!

4.3.3 Abholung – Verkaufsraum

Es ist immer schön, wenn man Kunden die Möglichkeit bieten kann, die Bienenprodukte an dem Ort abzuholen, an dem sie produziert werden und an dem Ort, wo zum Teil auch die Bienenvölker stehen. Kunden, welche zur Imkerei kommen sind die beste Qualitätskontrolle. Man kann ihnen auch die Möglichkeit bieten, hinter die „Kulissen“ der Bienenproduktproduktion zu schauen. Somit entsteht zusätzliches Vertrauen in das Produkt. Dieses Vertrauen ist gerade in einer Zeit und einer Vergangenheit wie dieser immer wichtiger, wo es immer wieder Skandale um Lebensmittel gab und gibt!

4.3.4 Hotels und Tourismus

Der Bio- bzw. Gesundheitstourismus erlebt schon seit einigen Jahren einen Boom und es ist nicht anzunehmen, dass dieser wieder schnell abnehmen wird. Es gibt so viele Bio-Hotels, welche dringend einheimischen hochwertigen Bio-Honig suchen, vor allem auch Bio-Wabenhonig, aber es ist zum Teil für die Hotellerie gar nicht möglich, diese Produkte regional zu beziehen. So sind sie gezwungen, diese Produkte aus dem Ausland zu beziehen. Dieser Bereich bietet ein großes Potenzial für den heimischen Honig. Ich kann mir auch gut vorstellen, dort mit der Apitherapie (Honigmassagen, Pollen zum Frühstück, vielleicht einer „Apitherapiekur“, wie immer die auch aussehen möge) Fuß zu fassen.

4.3.5 Märkte

Gerade Bio- und Bauernmärkte in Stadtlage oder Stadtnähe bieten eine gute Möglichkeit hochwertige Produkte zu verkaufen und auch für die Spezialprodukte aus der Imkerei einen Absatz zu finden. Gerade dort trifft man Menschen, die großes Interesse haben, hochwertige Nahrungsergänzungsmittel wie Pollen, Perga, Propolis und Gelée Royale zu kaufen und auch zu konsumieren. Zum Teil wissen sie aber leider über die wertvolle Wirkung der Bienenprodukte nicht Bescheid.

4.3.6 Veranstaltungen

Deshalb wurde auch im Bienenzuchtverein Friesach, in welchem ich Obmann bin, die Idee geboren, von 18.10. bis 21.10.2018 die Gesundheitstage zu veranstalten. Die Themen dort werden sich nicht nur auf die Apitherapie beziehen, sondern auch auf

andere, wie Impfvortrag, Heilfasten, Vollwert Essen gegen Krebs, u.v.m. Es sollen allgemein Gesundheitsinteressierte informiert werden, damit sie wieder mit dem wertvollen Wissen der Apitherapie in Kontakt kommen. Sie werden dazu eingeladen, dieses auch zu verwenden, um wieder vermehrt zu Bienenprodukten zu greifen. Selbst für viele ImkerInnen ist das Wissen über die Apitherapie ganz neu. Ich selbst habe 2016/2017 den Imkerfacharbeiter gemacht und abgeschlossen und war überrascht, dass lediglich 15 - 20 Prozent der teilnehmenden ImkerInnen ein Grundwissen über Apitherapie hatte. Auch dort gibt es viel Aufholbedarf.

Denn je mehr die ImkerInnen über die wertvolle Wirkung der Bienenprodukte wissen, umso hochwertiger werden sie ihr eigenes Produkt wahrnehmen und somit kommt es automatisch langfristig zu einer Honigpreissteigerung. Wenn ich über meinen Honig denke, dass er nur süß ist und auch aus Zucker besteht, werde ich ein gewisses Maß an Scheue haben, den Preis zu erhöhen. Und was dazu kommt: „Viele ImkerInnen wissen nicht einmal, dass es sein kann, dass ihr Wachs mit Giftstoffen belastet ist, vor allem der Pollen und das Propolis.“ **Das muss in der Imkerschaft noch viel ehrlicher kommuniziert werden.**

5 Bienenprodukte

Viele ImkerInnen produzieren mit ihren Bienenvölkern nur den Honig und vielleicht noch Propolis, wissen dabei aber nicht, wie wertvoll Pollen, Perga, Gelée Royal und daraus produzierte Spezialprodukte eigentlich sind. Eine zusätzliche Produktpalette ist nicht nur für die Imkerei von Vorteil, sondern auch beim Verzehr dieser Erzeugnisse für die Gesundheit der Imkerin und des Imkers.

5.1 Standartprodukte

Für mich fallen unter Standartprodukte der Imkerei **Honig, Entdeckelungswachs, Pollen, Perga, Wachs und Propolis**, welche zum Teil außer Honig in der Urform oft schwer oder nur in geringen Mengen zu vermarkten sind. Bei der Erzeugung und Gewinnung von Pollen, Perga und Propolis möchte ich nochmals darauf hinweisen, wie wichtig die Standortwahl für die Bienenvölker ist. Immer wieder kommt es vor, dass ImkerInnen es riskieren und bewusst in Kauf nehmen, dass Bienen Giftstoffe von nahegelegenen blühenden Ackerflächen wie Raps, Senf, Sonnenblume u.a., welche mit Pestiziden behandelt und vergiftet wurden, eintragen, nur weil dort der Ertrag höher ist als bei anderen Standorten. Ich persönlich vertrete aber das Ziel, besser einen

sicheren Standort auswählen mit weniger Ertrag und dafür einen höheren Preis zu verlangen, denn wenn man es den Konsumenten ehrlich kommuniziert, sind sie auch bereit den Mehrpreis zu bezahlen.

5.2 Spezialprodukte

Durch innovative Imkerinnen und Imker haben in den letzten Jahren immer mehr Spezialprodukte in der Imkerei Einzug gehalten, welche es auch möglich machen, Pollen, Perga, Propolis und Gelée Royale geschmackvoll an den Konsumenten zu bringen.

Weiters ist es durch die Weiterverarbeitung des Blütenhonigs zu Cremehonig bzw. Cremehonig mit Propolis, Pollen/Perga und Gelée Royale möglich geworden, den Blütenhonig leichter zu vermarkten. Denn der Waldhonig ist bei den Honigkonsumenten doch noch viel beliebter, als der Blütenhonig.

Folgende Spezialprodukte haben sich mittlerweile etabliert:

- Cremehonig mit Pollen/Perga und Propolis (Für ImkerInnen die kein Gelée Royale zukaufen möchten oder können – Bio)
- Cremehonig mit Pollen/Perga, Propolis und Gelée Royale
- Cremehonig mit Aroniabeeren oder anderen Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren u.a.m.
- Cremehonig mit Haselnussmus
- Honig mit Lavendel
- Honig mit Nüssen
- Propolistropfen
- Cremen verschiedener Rezepturen
- Lippenbalsam
- Oxymel
- Met und Liköre

Der Kreativität der ImkerInnen sind hier keine Grenzen gesetzt, solange die Produkte hochwertig, naturbelassen und frei von Rückständen sind.

6 Betriebswirtschaft – Kalkulation

Die ImkerInnen sollten angehalten sein auch einmal ihre Produktionskosten zu berechnen. Da werden sie schon das erste Mal erkennen, dass z.B. beim Honig der Preis wahrscheinlich doch zu niedrig ist. Man unterschätzt ohne Berechnung die Kosten sehr leicht und viele wissen gar nicht, was da alles dazu gehört. Manche zum Beispiel beachten keine Afa. Ich denke eine Einkommensrate von über 50 % sollte schon erstrebenswert sein. (Einkommensrate besagt, wieviel Prozent vom Umsatz/Einnahmen bleibt mir als ImkerIn als Einkommen/Gewinn übrig).

6.1 Produktpreise

Die Produktpreise richten sich zum einen an den Markt und der Nachfrage, zum anderen an die Art der Produktion (bio, konventionell). Wichtig hierfür sind natürlich die Produktionskosten und wie hoch ist die Qualität und Naturbelassenheit meines Produkts – ist es garantiert rückstandsfrei von Giftstoffen oder kann es nicht ausgeschlossen werden bzw. wird es überhaupt nicht hinterfragt.

Langfristig gesehen, sehe ich den Preis für ein Kilogramm hochwertigen Bio-Honig bei 20,- Euro/pro Kilogramm. Durch die Veredelung des Honigs mit Spezialprodukten kann natürlich ein umgerechneter Kilopreis von ca. 100,- Euro/pro Kilogramm auch erreicht werden. Dies ist für die Arbeit und für so ein wertvolles Produkt auch legitim. Ich habe mir einmal einen „Schokoladeriegel (ohne eine Marke zu nennen) aus dem Supermarkt angeschaut und war überrascht, dass dieser einen Kilopreis von ca. 38,- Euro hat und wenn man dieses Produkt im Übermaße konsumiert, macht es krank. Bienenprodukte hingegen unterstützen die Gesundheit.

Eine merkwürde Einstellung unserer Gesellschaft, gesundheitsfördernde Lebensmittel sollen günstig sein, krankmachende dürfen teuer sein und das wird auch bezahlt. Medikamente haben einen Preis jenseits von Gut und Böse, würden vielfach aber nicht gebraucht werden, wenn sich die Menschen den Satz von Hippokrates wieder zu Herzen nehmen: „Eure Nahrung sei eure Medizin und Eure Medizin soll eure Nahrung sein“.

Einen Preis kann man meines Erachtens nicht nur betriebswirtschaftlich festlegen, sondern dazu gehören auch viele subjektive Einflüsse, wie oben genannt.

7 Weiterbildung

Um viele in dieser Arbeit genannten Themen zu fördern und auch umzusetzen, ist die Weiterbildung durch Kurse, Schulungen, Bücher, Veranstaltungen und Tagungen unerlässlich. Nicht nur Imkerinnen und Imker sollten interessiert sein diese zu besuchen, sondern auch Konsumenten aller Art. Viele Missstände in unserer Gesellschaft und vor allem bei den Lebensmitteln, zu welchen auch die Imkereiprodukte gehören, sollen aufgezeigt werden. Die Belastung von Wachs, Pollen und Propolis wird einfach totgeschwiegen. Viele dieser Missstände sind meines Erachtens fahrlässiges Verhalten der verantwortlichen Personen und können nur durch Bildung unter Einhaltung von Werten geändert werden.

Deshalb sollten vor allem im Bereich Apitherapie und Produktqualität die ImkerInnen zur Weiterbildung motiviert werden.

8 Zusammenfassung

Die Bienenprodukte verschiedenster Art sind für den Menschen eine wertvolle Ergänzung, um die eigene Gesundheit selbstverantwortlich zu unterstützen und zu erhalten und um die eine oder andere Krankheit oder Störung zu beseitigen. Es wäre schön, wenn dies ohne Neid im Einklang mit Ärztinnen und Ärzten funktionieren würde. Aber dafür können wir nicht auf den Impuls seitens der Schulmedizin warten, sondern dieser muss von den Imkerinnen und Imker kommen. Wir Imkerinnen und Imker sind natürlich angehalten uns an die Gesetze zu halten, doch muss ich gerade im Bereich der Apitherapie sagen: „Es kann nicht sein, dass eine Imkerin oder ein Imker über die heilbringenden Bienenprodukte nichts Gesundheitsbezogenes sagen darf oder schreiben darf.“ Denn es handelt sich dabei um ein wertvolles Wissen, welches schon seit Jahrtausenden vorhanden ist und zum Teil auch durch eigene Erfahrungen untermauert wird. Woher nimmt sich der Gesetzgeber das Recht, dies nur auf eine Berufsgruppe zu beschränken. Nur weil es ein Gesetz ist, heißt es noch lange nicht, dass es richtig ist und den Werten entspricht. Für mich hat es den Beigeschmack einer Zensur und da frage ich mich schon, leben wir im „freien“ Österreich?

„Mein Herr, ich teile Ihre Meinung nicht, aber ich würde mein Leben dafür einsetzen, dass Sie sie äußern dürfen“. (Voltaire (1694-1778), frz. Philosoph u. Schriftsteller)

Literaturverzeichnis

- Dr. med. Stefan Stangaciu, 2015, Sanft heilen mit Honig, Propolis und Bienenwachs, Stuttgart: TRIAS Verlag in MVS Medizinverlage
- Elisabeth Eder, 2019, Forschungsergebnisse zur Heilkraft der Apitherapie, Saarbrücken: VDM Verlag Dr. Müller
- Friedrich Hainbuch, 2015, Medizin ohne Beipackzettel, Aachen: Shaker Media GmbH
- Inge Krämer-Eis, 2012, Die Apitherapie, Trier: WVT Wissenschaftlicher Verlag Trier
- Österreichische Gesellschaft für Apitherapie (2017), verschiedene Themen
URL: <http://www.apitherapie.at/>, 14.07.2018
- Stefan Bogdanov, Katharina Bieri, Matthias Holeiter, Kathrin Rieder, Annette Matzke, 2014, Bienenprodukte und Apitherapie, Das Schweizerische Bienenbuch Band 4, Appenzell: VDRB

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1 Honig (Bio-Imkerei Kirchner)	- 4 -
Abb. 2 Honigfächer (bienenzauber-honigprodukte.at)	- 5 -
Abb. 3 Blütenpollen (Bio-Imkerei Kirchner).....	- 6 -
Abb. 4 Perga (Bio-Imkerei Kirchner).....	- 8 -
Abb. 5 Propolis (Bio-Imkerei Sackl Manfred)	- 9 -
Abb. 6 Wachs (Bio-Imkerei Sackl Manfred)	- 11 -
Abb. 7 Bienenstich (Bio-Imkerei Sackl Manfred)	- 12 -
Abb. 8 Gelée Royal (gesundheit-themenguide.de)	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Abb. 9 Bienenstockluft (media05.regionaut.meinbezirk.at)...	Fehler! Textmarke nicht definiert.