

Inhalt

Vorwort	11
Bienenhonig	13
Die Geschichte des Bienenhonigs	13
Was ist Honig?	14
Was ist Nektar?	15
Was ist Honigtau?	15
Die Honigbildung	15
Die Honiggewinnung	17
Schleuderung	20
Honig klären und sieben	22
Bereitung von Cremehonig	23
Das Cremehonigrührgerät	23
Vorteile von Cremehonig	24
„Auftauen“ (Verflüssigen) von Bienenhonig	25
Die Temperatur	25
Der Wärmeschrank	25
Das Wasserbad	26
Der Tauchwärmer	26
Das Melitherm	27
Abfüllung für Klein und Groß	27
Der gute alte Abfülltopf	27
Abfüllmaschinen	27
Rezepte	28
Honig mit Nüssen	28
Zubereitung von Honig mit Nusscremes	29
Honig mit selbst gesammelten Früchten	29
Honig mit Fruchtcremes	29
Honig mit getrockneten Früchten	30
Etikettengestaltung	30

Propolis	32	Etikettengestaltung einer Propoliscreme	58
Propolis – der wichtigste Stoff im Bienenvolk	32	Blütenpollen	59
Gewinnung ohne Rückstände	33	Zusammensetzung des Blütenpollens	60
Abschaben von Rähmchen und Beutenteilen.....	33	Eiweiß	60
Propolisgitter.....	34	Vitamine.....	60
Tiefgekühlte Aufbewahrung	36	Fette	61
Abschaben der Propolisgitter.....	36	Kohlenhydrate	61
Vermahlen und Ansetzen in 96 %igem Alkohol.....	36	Mineralstoffe.....	61
Herstellen von Propolistropfen	37	Wie wird Höschenpollen geerntet?	61
Ansetzen der Propolislösung.....	37	Pollensammeln im Fluglochbereich	61
Filtration	37	Pollensammeln innerhalb des Stockes	62
Abfüllung	38	Wann und wie lange kann Pollen gesammelt werden?	63
Richtige Etikettierung – Verkauf	38	Die Trocknung	64
Einfache Ermittlung der Konzentration von Propolislösungen	38	Die Reinigung	65
Ermittlung des Propolisgehalts mittels Abdampfmethode	40	Das Schützen vor Schädlingen	65
Richtige Kennzeichnung.....	41	Die Verarbeitung	65
Verkauf von Propolislösungen.....	42	Honig mit Blütenpollen.....	66
Herstellen von Propoliscremes	42	Honig mit Blütenpollen und Propolis.....	67
Propoliscreme nach Zangerl 1	43	Wie wird Pollen eingenommen?	67
Propoliscreme nach Zangerl 2	46	Künstliche Milchsäuregärung von Blütenpollen	68
Propoliscreme nach Drescher	47	Bienenbrot	68
Propoliscreme „Natur Pur“	47	Was ist Bienenbrot?	68
Propoliscreme Warth-Aichhof.....	47	Gewinnung von Bienenbrot	69
Propolisbalsam.....	48	Honig mit Blütenpollen oder Bienenbrot.....	70
Lippen-Balsam.....	48	Alkoholischer Auszug von Bienenbrot	71
Lippen-Balsam.....	48	Kennzeichnung	72
INCI nach EU-Verordnung	52	Auf dem Glas	72
Lippen-Balsam.....	52	Auf dem Karton	72
Propoliscreme Natur Pur	53	Gelée Royale	73
Propoliscreme Warth-Aichhof.....	53	Wie entsteht der königliche Futtersaft?	73
Propoliscreme nach Zangerl	53	Die wichtigsten Inhaltsstoffe von Gelée Royale	74
Propoliscreme nach Drescher	54	Die Gewinnung von Gelée Royale	74
Propolisbalsam (Erkältungsbalsam).....	54	Voraussetzungen für eine erfolgreiche Pflege der Weiselzellen	74
Folgende Propoliscremes sind nicht gemeldet und nur für den Hausgebrauch verwendbar	55	Welche Art von Weiselnäpfchen bevorzugen Sie?	75
Propoliscreme mit Eukalyptusöl.....	55		
Propolis-Ringelblumen-Creme	55		
Propolis-Ringelblumen-Creme mit Olivenöl.....	56		
Propolisbalsam	56		
Gesetzliche Bestimmungen (Österreich)	57		

Das Umlarven	75	Distelöl.....	95
Es gibt in der Königinnenzucht die verschiedensten Pflegeverfahren.....	75	Eukalyptusöl.....	95
Die Ernte	76	Jojobaöl.....	95
Die Lagerung	77	Kakaobutter.....	95
Die Verarbeitung	77	Mandelöl	95
Blütenhonig mit Gelée Royale	77	Olivenöl	95
Ölhonig.....	78	Ringelblume.....	95
Nahrungsergänzungen	78	Weizenkeimöl.....	96
Augentropfen oder Mund-/Rachenspray	78	Carnaubawachs	96
Etikettengestaltung	79	Hamamelis.....	96
Auf dem Karton	79	Kamille.....	96
Bienenwachs	80	Zitrone	96
Wie erzeugt die Biene das Wachs?	80	Bisabolol.....	96
Gewinnung von Bienenwachs mit geringen Rückständen	81	Niauliöl	96
Dreijähriger Wabenumtrieb	81	Tegomuls 90 S.....	96
Schmelzverfahren	82	Allantoin	96
Wachs klären	84	Sheabutter.....	96
Drohnenwabenschmelzen.....	85	Welche Arbeitsmittel werden für die Produktion benötigt?	97
Entkernen.....	85	Rezepte	97
Mittelwanderzeugung	86	Gesichtswasser	97
Mittelwandgießanlagen	86	Orangen-Rosen-Mix.....	97
Mittelwandwalzen	87	Honigwasser	97
Die Kerzenproduktion	88	Petersilienwasser	98
Kerzen aus Mittelwänden	88	Reinigungsöl	98
Gegossene Kerzen und Figuren	89	Reinigungsöl auf Avocado-Basis.....	98
Versiegeln von Bienenwachskerzen.....	91	Reinigungsmilch.....	98
Die richtige Wahl des Dochtes.....	91	Cremes und Lotionen	99
Die Erzeugung von Silikon- kautschuk-Gussformen	92	Grundrezept.....	99
Benötigte Materialien.....	92	Mandelcreme	99
Verarbeitung	92	Avocadocreme.....	99
Naturkosmetik mit Bienenprodukten	94	Fettcreme	99
Grundsätzliche Erklärung der Rohstoffe	94	Ringelblumencreme	99
Honig	94	Aloe-Vera-Creme	100
Bienenwachs.....	94	Pfefferminzcreme	100
Agar-Agar	94	Hamameliscreme	100
Aloe Vera	94	Gewürzcreme	100
Aprikosenkernöl	95	Hamameliscreme	100
Avocadoöl.....	95	Arnikacreme	100
		Wind-und-Wetter-Creme	101
		Pickelsalbe	101
		Rosencreme	101
		Gesichtsmasken	101
		Lilien-Maske	101
		Topfen-Maske	102
		Mandel-Maske	102
		Straffungscreme	102

Latschenkiefercreme	102	Zugabe von Gewürzen	122
Ringelblumencreme	102	Metrezepte	123
Avocadocreme	102	Altes Metrezept aus Ostpreußen	123
Kamillencreme	102	Kräftiger Gewürzmet	123
Badeöle	103	Honigmet nach Altmeister Dzierzon	123
Mandel-Wacholderbad	103	Met-Rezept von 1897	124
Eukalyptusbath	103		
Pures Buttermilchbad	103		
Waschgels und Duschemulsionen	103	Honigessig	125
Duschemulsion für trockene und empfindliche Haut	103	Wie entsteht Honigessig?	125
Emulsion mit hoher Reinigungskraft für normale Haut	104	Voraussetzungen für den Ansatz und Ablauf der Essigsäuregärung	126
Waschemulsion für fettige Gesichtshaut mit Akne	104	Das offene Gärverfahren	126
Baby-Waschgel	104	Das Rundpumpverfahren	127
Intim-Waschmittel	104	Verbessertes Rundpumpverfahren	127
Rasiercreme	104	Das Submersgärverfahren	127
Kräuterschaumbäder	105	Kontrollen nach der Gärung	127
Kräuterschaumbad mit belebender Wirkung ...	105		
Schaumbad mit beruhigender Wirkung	105		
Erkältungsschaumbad	105		
Haarschamps	105		
Schampon für dünnes Haar	105	Essigbereitung aus Melezitosewaben	128
Kinderschampon	105		
Die Seifenherstellung	107	Rezepte	129
Welche Hilfsmittel werden benötigt	107	Honig-Gewürz-Essig	129
Farben und Fette	107	Honig-Walnuss-Essig	130
Herstellung einer kalt gerührten Seife	108	Honig-Petersilien-Essig	130
Rezept 1	108		
Rezept 2	110	Die Kennzeichnung von Honigessig	130
Kokos-Zitronengras-Seife	110	Honigessig für die Gesundheit	131
Tropische Fruchtseife mit Aloe Vera	113	Essig für die Hautpflege	131
Seifen mit Gemüse- oder Obstzusätzen	114	Honigessig für die Salat- und Speisenbereitung	131
Met – Honigwein	117		
Welche Zutaten werden für die Metproduktion benötigt?	118	Liköre mit Bienenhonig	132
Bienenhonig	118	Geschichte der Likörerzeugung	132
Wasser	119	Auswahl und Vorbereitung der Zutaten	133
Fruchtsaft	119	Alkohol	133
Hefenährstoffe	119	Wasser	134
Reinzuchthefe	119	Honig	134
Was ist Met?	120	Auswahl der Früchte	135
Ansatz für 100 Liter Met	120	Ansetzen des Pressgutes	136

Marillenlikör	141	Wie kann man Bienenhonige unterscheiden? ..	146
Beerenlikör	142	Welche Honigsorten gibt es in Österreich	
Honiglikör 1 (Bärenfang)	142	und welche Heilwerte besitzen sie? ..	146
Honiglikör 2	142	Welche Hauptwirkungen hat der	
Pfirsichlikör	142	Bienenhonig? ..	148
Heiße Getränke	143	Die Heilkraft von Blütenpollen	152
Honigpunsch	143	Die Hauptwirkungen der Propolis	153
Silvesterpunsch	143	Anwendungsbereiche der Propolislösung	154
Damenpunsch	143	Anwendungsbereiche der Propoliscreme	155
Brennender Punsch	144	Die Wirkung von Gelée Royale	155
Eier-Honig-Grog	144	Gelée Royale findet in folgenden	
Heißes Metgetränk	144	Bereichen Verwendung	155
Eierpunsch	144	Literaturverzeichnis	156
Etikettengestaltung	144		
Die Heilkraft von Bienenprodukten	146		
Die Heilkraft von Bienenhonig	146		