



## TV-Vorschau

### ■ Welt der Wunder

Honigproduzenten in Gefahr – was ist der Grund für das Bienensterben?

Do., 29.10., N24, 19.10 Uhr

### ■ Epigenetik – Sind wir Gene oder Umwelt?

Forschungen dazu auch an der Honigbiene in Australien.

Fr., 30.10., arte, 21.50 Uhr

### ■ Honigjäger im Himalaja

Mo., 02.11., SWR, 14.45 Uhr

### ■ Bienen erobern die Stadt

Fr., 06.11., EinsFestival, 15.00 Uhr

### ■ Bal – Honig

Spielfilm, Türkei/Deutschland 2000

So., 15.11., 3sat, 10.45 Uhr

### ■ Wildes Hamburg – Tiere in der Stadt

Mo., 16.11., Bayer. Fernsehen, 14.15 Uhr

### ■ Grenzen des Lichts

Über das Sehen, auch bei Honigbienen.

Mo., 16.11., 3sat, 16.55 Uhr

### ■ Mit Bio in die Zukunft

Landwirte und Imker in der Bourgogne.

Di., 24.11., arte 0.15 Uhr

Angaben ohne Gewähr.

Claudia Bentzien, Claudia Salata

### **Selbst gemacht aus Honig, Wachs & Co.**

Kosmos Verlag Stuttgart 2015, 128 Seiten, Preis 16,99 Euro

ISBN 978-3-440-14658-3

Mit Phantasie und Raffinesse nutzen die Autorinnen die Potenziale der Bienen, um unsere Sinne anzusprechen. Höchst appetitlich wird vorgemacht, wie mit Honig veredelte süße Schlemmereien das Geschmacksempfinden noch steigern können. Die Autorinnen sind beide vom Fach, das spürt man in jeder Zeile. Die wunderschönen Fotos von Martina Dittus locken ins Buch und halten einen dort fest. Am liebsten würde man gleich in die Leckereien reinbeißen oder den Tisch freiräumen, um mit den vielen nützlichen Helfern für Leib, Tisch und Haus anzufangen. Über siebzig Rezepte, Ideen und Anleitungen warten auf ihre Umsetzung. Die Herstellung von Cremes, Salben und Balsam („für kussweiche Lippen“) verliert ihr Geheimnis. Man lernt Grußkarten mit Hilfe von Mittelwandstückchen zu bedrucken und Badepralinen zu fertigen. Wer sich durch all die Honighüpfchen, Honigherzen oder Honigmandelkuchen gegessen hat, braucht dann allerdings noch eine Anleitung zum Abspecken mit Bienenprodukten. Eine Buchidee?

gbr



Friedrich Hainbuch

### **Medizin ohne Beipackzettel**

Shaker Media Verlag Aachen 2015, 255 Seiten, Preis 19,90 Euro

ISBN 978-3-95631-353-0

Nach seinem Titel „Die Heilkraft der Bienen“ von 2013 legt Friedrich Hainbuch nun ein erweitertes Buch zur Apitherapie vor. Der auch in Medizinischen Wissenschaften ausgebildete Autor ordnet das „alte Wissen unserer Alvorderen“ in die Heilkunde ein, weist aber stets darauf hin, dass man bei ernsthaften Erkrankungen oder Behandlungen mit Allergierisiko, wie zum Beispiel mit Propolis, einen Arzt konsultieren muss. Das Buch enthält die Beschreibung der Bienenprodukte sowie Rezepturen, Hintergrundinformationen, Anwendungsmöglichkeiten und Chancen oder Grenzen apitherapeutischer Behandlung. Wissenschaftlich gesehen bleibt Hainbuch zurückhaltend, denn in den meisten Fällen fehlen naturgemäß exakte Beschreibungen und Standardisierungen der Bienenprodukte und Heilmethoden. Das Buch wendet sich an Imker, Ärzte, Heilpraktiker und Laien.

gbr



## Honig-Orangen-Herzen

**Zutaten:** 250 g Honig, 100 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 60 g Orangeat, 1 Ei, 550 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 200 g Orangenmarmelade, 300 g dunkle oder weiße Kuvertüre.

**Zubereitung:** Honig, Butter und Zucker erwärmen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Masse abkühlen lassen, die Orangenschale, das Orangeat (sehr fein hacken!) und das Ei darunter rühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao sieben und zu der Grundmasse geben, alles gut verkneten. Den Teig knapp ½ cm dick ausrollen, Herzen ausstechen und bei mittlerer Hitze (175 °C) etwa 13 Minuten backen. Jeweils ein Herz mit Marmelade bestreichen, ein zweites Herz darauf setzen. Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen, die Herzen zur Hälfte eintauchen.



**Tipp:** Mit einem Apfel in eine Dose schichten, dann werden die Herzen schneller weich.

Gutes Gelingen!

Friedgard Schaper, Soosweg 14, 90427 Nürnberg