



Wie entsteht Bienenbrot?

Bienenbrot wird von den Bienen als wichtige Nahrung für die jungen Bienen produziert. Hierzu nimmt die Biene den Blütenpollen mit in den Bienenstock, versetzt ihn mit einem bieneneigenen Ferment und lagert ihn in die Pollenwaben ein. Durch eine Reihe von Mikroorganismen und die günstigen feuchtwarmen Bedingungen im Bienenstock verwandelt sich dieser frische Pollen in Bienenbrot, was noch zusätzlich mit Propolis angereichert wird. Die nahezu unverdaulichen Blütenpollen werden durch die stattfindende milchsäure Gärung auf natürliche Weise aufgeschlossen, so dass das Bienenbrot vom menschlichen Körper zu nahezu 100% aufgenommen und verwertet werden kann, weshalb schon sehr kleine Mengen ausreichen, um eine Wirkung zu erzielen. Dieses Aufschlussverfahren ist in der Natur einzigartig, wobei außerdem noch eine Anreicherung bestimmter Inhaltsstoffe stattfindet.

Was enthält Bienenbrot?

Dieses wertvolle Bienenprodukt ist ein hervorragender Vitalstoffspender, in dem wir alle Wirkstoffe sowohl aus Blütenpollen, als auch aus Propolis und Gelee Royal finden. Bienenbrot enthält vor allem hochwertiges pflanzliches Eiweiß, verschiedene essentielle Fettsäuren, Kohlehydrate, Vitamine (Provitamin A, E, B₁, B₂, B₆, C und K), Mineralstoffe (Kalium, Phosphor, Magnesium, Calcium, Eisen), Spurenelemente, Enzyme und wichtige Zündstoffe des Zitronensäurezyklus. Die günstige Kombination aller Nährstoffe erklären die vielfältigen therapeutischen Erfolge bei den verschiedensten Anwendungsgebieten.

Bienenbrot ist vielseitig anwendbar

Bienenbrot kann kurmäßig über 6..8 Wochen im Frühjahr und Herbst eingenommen werden, aber in Zeiten erhöhter körperlicher und geistiger Anstrengung, in der Rekonvaleszenz und bei gesteigertem Vitalstoffbedarf in Schwangerschaft und Stillzeit sollte es täglich eingenommen werden.

Ausgereiftes Bienenbrot bleibt durch seinen Gehalt an Milchsäure bei kühler und lichtgeschützter Lagerung bis zur nächsten Ernte haltbar.

Da ein Arbeiter am Tag höchstens 1kg Bienenbrot-Kügelchen aus den Wabenzellen entnehmen kann, und da es nur begrenzt verfügbar ist, ergibt sich von selbst, dass es sich um eines der kostbarsten Bienenprodukte handelt.

Und deshalb schätzen die Homöopathen die Biene so sehr:

APIS

Groß und klein die Biene liebt
Weil sie uns den Honig gibt.
Das mag man schon wen'ger leiden
Dass sie uns auch sticht zu Zeiten.

Schmerzhaft ist der Bienenstich,
Brennt und schwillt gleich fürchterlich,
Nur der Imker ist gewitzt,
Weiß, dass dies vor Rheuma schützt.

Also: Brennen, Gliederreißen
Schon zwei Leitsymptome heißen.
Und als Drittes gleich notier:
Wassersücht'ge Schwellung dir.

Die du überall kannst finden.
Wo Gewebe sich entzünden,
so bei Rose und Nephritis,
Wassersucht und Diphteritis.

Bei Entzündungen der Augen
Wird das Mittel gleichfalls taugen,
Hämorrhoiden und nicht minder
Bei dem Nabelbruch der Kinder.

Meistens ist der Durst vermindert
Und die Darmfunktion behindert.
Schon beim leisesten Berühren
Wir vermehrte Schmerzen spüren.

(Mit freundlicher Genehmigung aus Ernst Gardemin: Homöopathische Reimregeln)