

Produkte u. Preise

➤ Blütenhonig	500g	6,- €
	250g	4,- €
➤ Sommertracht	500g	6,- €
	250g	4,- €
➤ Spättracht	500g	6,- €
	250g	4,- €
➤ Bienenwachs- Teelichter	6St.	3,- €
➤ Bienenwachs-Tücher 3er-Set		18,- €
	groß 40x40cm	
	mittel 30x30cm	
	klein 20x20cm	
➤ Bienenwachs- Brotbeutel 30x45cm	St.	20,- €
➤ Propolis Tinktur 20%	20ml	6,- €
➤ Propolis Salbe	30g	6,- €
➤ Lippenpflege	5g	3,- €
➤ Honiglikör	250ml	9,- €

Propolis

Propolis ist eine von Bienen verarbeitete dunkle und extrem klebrige Substanz, die aus Harz, Balsam, Wachs, Pollen, ätherischen Ölen und Mineralstoffen besteht. Die Bienen verwenden es zum Abdichten des Bienenstocks, da es eine keimhemmende und desinfizierende Wirkung hat und somit das Wachstum von Bakterien, Viren und Pilzen verhindert.

Propolis Tinktur kann angewendet werden bei:
Halsschmerzen und Entzündungen im Mund- und Rachenraum
Zur Stärkung des Immunsystems
Beschleunigung der Wundheilung
Lippenherpes
Warzen

Propolis-Salbe kann angewendet werden bei:
Zerrungen, Prellungen, Quetschungen
Hautkrankheiten wie Schuppenflechte, Neurodermitis
Gelenk-, Glieder- und Muskelschmerzen, Rheuma, ...
Die betroffene Stelle einfach mehrmals täglich einreiben
(Hergestellt aus verschiedenen Ölen, Bienenwachs, Propolis und Honig)

Bienenwachstücher

Warum Bienenwachstücher?

Ein Bienenwachstuch ist ein Stück Baumwollstoff, das mit Bienenwachs beschichtet ist. Man kann es im Prinzip wie eine Frischhalte- oder Alufolie verwenden, also zum Abdecken und zum Verpacken von Lebensmitteln. Im Gegensatz zur Frischhalte- und Alufolie ist ein Bienenwachstuch aber immer wieder einsetzbar und somit extrem nachhaltig.

Es lässt sich biegen und formen, zu Taschen falten und selbst einfrieren. Und es gibt noch mehr Vorteile! Bienenwachs hat antibakterielle Eigenschaften, wodurch der Befall der Lebensmittel mit Bakterien und Pilzsporen verhindert wird. Die natürliche Atmungsaktivität des Bienenwachstuches schützt gegen Austrocknung und vermeidet gleichzeitig das „Schwitzen“ der Lebensmittel.

Wofür kann man Bienenwachstücher verwenden?

Zum Einpacken von:

- Obst und Gemüse
- Käse, Wurst & gebratenem Fleisch
- Brot, Brötchen, trockenem Kuchen & Stollen
- Sandwiches & Snacks

Zum Abdecken von:

- Tellern & Schüsseln
- Kuchenblechen & Springformen
- Aufläufen & Gratins
- angeschnittenem Obst & Gemüse
- Gläsern, Flaschen & Karaffen

Zum Einfrieren von:

- jeglichen Lebensmitteln (außer rohem Fleisch)

Tipp:

Bei Zwiebeln und anderen stark geruchsintensiven Lebensmitteln (z. B. Harzer Käse) empfiehlt es sich, immer das gleiche Bienenwachstuch zu verwenden, damit sich der Geruch nicht auf andere Lebensmittel überträgt.

Achtung!

Packe niemals rohes Fleisch oder rohen Fisch in das Bienenwachstuch! Das Tuch würde sonst nicht hygienisch einwandfrei bleiben.

Wie ist es mit der Reinigung?

Nach jedem Gebrauch sollte es deswegen unter kaltem (!) Wasser abgespült und mit einem Küchenhandtuch abgetupft werden. Stärkere Verschmutzungen können mit einer weichen Bürste (niemals eine mit harten Borsten verwenden, da sonst die Wachsschicht beschädigt wird) oder mit der weichen Seite eines Schwammes vorsichtig entfernt werden. Nach sehr häufigem Gebrauch wird das Wachs langsam poröse und fängt an zu bröckeln. Dann einfach das Bienenwachstuch zwischen Backpapier legen und vorsichtig bei niedriger Temperatur bügeln.

Wenn das Bienenwachstuch sauber gehalten, nach jeder Anwendung gereinigt und gepflegt wird, kann man sicher 1-2 Jahre Freude daran haben.