Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1959)
Heft: 36

Artikel: Der Jungbrunnen um Bienenkorb
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-651166

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Jungbrunnen im Bienenkorb

Eines der erstaunlichsten Naturwunder ereignet sich im Bienenkorb. Dort entsteht ein ganz besonderer Saft, die Nahrung für die Bienenkönigin. Aus dieser «Gelée Royale» werden Medikamente hergestellt, die bei vielen Krankheiten erfolgreich sind.

Seit Jahrtausenden haben die Menschen den verständlichen Wunsch, jung zu bleiben und ihre Vitalität zu erhalten. Sie haben sich aber noch nie so heftig nach einer Erfüllung dieses Wunsches gesehnt wie heute, da sie von den Belastungen des modernen Lebens frühzeitig und intensiv strapaziert werden.

Mit dem Problem der Erhaltung von Jugendfrische beschäftigen sich nicht nur ernsthafte Forscher und gewissenhafte Aerzte, sondern auch windige Scharlatane und großsprecherische Wunderheiler. Oft ist es sehr schwer, aus den ständig publizierten sensationellen Neuentdeckungen die Spreu vom Weizen zu trennen.

Von den Aufbaumitteln, die uns Gesundheit und Jugend bis ins hohe Alter versprechen und von denen gesagt wird, daß sie unnachahmliche Naturkräfte enthielten, hat eines in den letzten Jahren ganz besonders die Phantasie der Menschen beschäftigt. Es ist der Weisel- oder Königinnenfuttersaft der Bienen, der unter dem französischen Namen «Gelée Royale» weithin bekannt geworden ist.

Immer wieder wird behauptet, daß exakte wissenschaftliche Untersuchungen die Wirksamkeit dieses ebenso wunderbaren wie geheimnisvollen Stoffes bewiesen hätten. Die meisten Forscher erklärten jedoch, daß es soweit noch nicht sei. Sie äußerten zahlreiche Bedenken und fanden den wahllosen Verbrauch der Gelée Royale reichlich verfrüht.

Die Faszination, die für viele Menschen von der Gelée Royale ausgeht, kommt von der unvergleichlichen Wirkung, die dieser Stoff im Bienenstock auslöst. Man kann die Zusammenhänge erst begreifen, wenn man einen Blick auf ein Bienenvolk geworfen und dabei die Rolle der Gelée Royale beobachtet hat.

Wie jedermann weiß, besteht das einzelne Bienenvolk aus Larven, Arbeiterinnen, Drohnen und der Königin. Eine Arbeitsbiene lebt im Sommer nur vier bis sechs Wochen. Sie erfüllt in dieser Zeit in genau geregelter Reihenfolge verschiedene Funktionen.

Zuerst arbeitet sie drei Tage lang gewissermaßen als Stubenmädchen. Dann darf sie für die älteren Larven das Futter zubereiten; sie ist also eine Art Kindergärtnerin oder Säuglingsschwester.

Während dieses Ammendaseins bildet sich in ihren Kopfdrüsen ein Sekret, das etwa mit der Milch der Säugetiere verglichen werden darf. Die Imker sprechen vom Bienenfuttersaft.

Zwischen dem 10. und 18. Tag ihres kurzen Sommerlebens verrichten die Arbeiterinnen eine Art Innendienst. Sie dicken den Nektar, den ihre älteren Kolleginnen von den Blüten geholt haben, in Honig ein.

Danach halten sie Wache am Eingang des Bienenstockes, und erst am 21. Tag fliegen sie hinaus und tun das, was wir allgemein als ihre Tätigkeit ansehen; sie besuchen die Blüten und Blumen und schleppen Nektar und Pollen nach Hause.

In dieser Periode sind sie schon längst ausgewachsen. Ihr Chitinpanzer läßt keine Ausdehung mehr zu. Sie wachsen überhaupt nur in den sechs Tagen ihrer Existenz als Larven, in denen sie um das 500fache ihres Gewichtes zunehmen. Und das ist auch die Zeit, in der sie mit dem Bienenfuttersaft geatzt werden.

Ob sich nun eine Arbeitsbiene oder eine Königin aus der Larve entwickelt, ist vom Futter abhängig. Es gibt einen Arbeiterinnen- und einen Königinnenfuttersaft. Der letztere ist die berühmte Gelée Royale.

Die Königin unterscheidet sich von den andern Bewohnern des Bienenstocks in vieler Hinsicht. Sie wird viel größer als eine «gewöhnliche» Biene, sie lebt nicht nur wenige Wochen, sondern vier bis fünf Jahre, und sie produziert eine ungeheure Menge von Eiern, täglich 2000 bis 3000.

Der Grund für diese gewaltige Vitalität ist einzig und allein der Königinnenfuttersaft. Kein Wunder, daß unzählige Menschen glauben, in diesem phänomenalen Stoff ein Lebenselixier gefunden zu haben.

Nun ist der Mensch kein Insekt. Und was für die Bienenkönigin gilt, kann nicht ohne weiteres auch für ihn gelten.

Noch etwas sehr Wichtiges ist zu bedenken: Wenn eine Biene zu einer Königin herangezogen wird, erhält sie sechs Tage lang die Gelée Royale. Aber dieses Konzentrat ist jeden Tag aus etwas anderem zusammengesetzt. Es ist also keineswegs ohne Bedeutung, von welchem Tag die Gelée Royale stammt, die uns als Mittel zur Erhaltung von Jugendfrische und Gesundheit angeboten wird.

Die Arbeiterinnen produzieren die Gelée Royale übrigens nur in winzigen Mengen, da im Laufe eines Jahres nur wenige Königinnenlarven aufgezogen werden. In ihrer Gier nach dem einzigartigen Konzentrat haben sich die Menschen nun einen Trick ausgedacht. Sie nehmen einem Bienenvolk die Königin und veranlassen es dadurch – damit der Stock nicht ausstirbt –, eine neue Königin zu züchten. Und das ist gleichbedeutend mit der weiteren Produktion von Gelée Royale.

Die Analyse des Königinnenfuttersaftes hat sehr viele Forscher schon beschäftigt, darunter Gelehrte von weltweitem Ruf, wie den Nobelpreisträger Professor Butenandt und den Wirkstofforscher Professor Ammon.

Sie haben herausgefunden, daß es sich bei der Gelée Royale um ein sogenanntes Multivitaminprodukt handelt, also um eine Kombination vieler verschiedener Vitamine. Die Mengen, die darin enthalten sind, kann man mit homöopathischen Dosen vergleichen.

Gelée Royale enthält Vitamin B 1, B 2 und B 6, ferner unterem anderem das Vitamin H. Auch Folsäure, Nikotinsäure, Pantothensäure und Inosit sowie elf verschiedene Aminosäuren.

Schließlich befinden sich in der Gelée Royale neben Glutaminsäure noch fünf verschiedene Zuckerarten sowie andere Stoffe, deren biologische Bedeutung noch nicht erforscht ist.

Alle diese Stoffe benötigt auch der menschliche Körper, und er erhält sie mit eiweißhaltiger Nahrung: Milch, Ei oder Fleisch.

Auch die Nahrung für die heranwachsenden Arbeitsbienen besteht aus einem Gemisch von Vitaminen, Wirkstoffen und Fermenten. Einen Stoff allerdings bekommen sie nicht. Das ist Biopterin, ein biologisch hochinteressantes Produkt, das in winzigen Mengen vorkommt und noch nicht erforscht ist.

Die Wirkungen der Gelée Royale auf Gesunde und Kranke werden bisher sehr unterschiedlich beurteilt. Während die einen von einem Gewinn an Frische und Leistungsfähigkeit berichten, haben andere nach sehr sorgfältigen Untersuchungen keinerlei Wirkung festgestellt.

Immerhin hat man herausgefunden, daß die sogenannte Pantothensäure, ein Vitamin aus dem B-Komplex, eine bedeutende Rolle spielt. Ein Forscher, der mit der Pantothensäure an Fruchtfliegen experimentierte, konnte die Lebensdauer dieser Tiere um 28 Prozent verlängern.

Aus diesen und ähnlichen Erkenntnissen kamen die Forscher in letzter Zeit zu einer neuen Form der Gelée Royale. Sie reicherten dieses in sich ausgewogene Produkt in so großem Maße mit den wichtigsten Vitaminen an, daß sich danach deutliche Wirkungen bei Menschen zeigten. Teilweise betrug diese Anreicherung das Zehntausendfache der ursprünglichen Wirkstoffmenge.

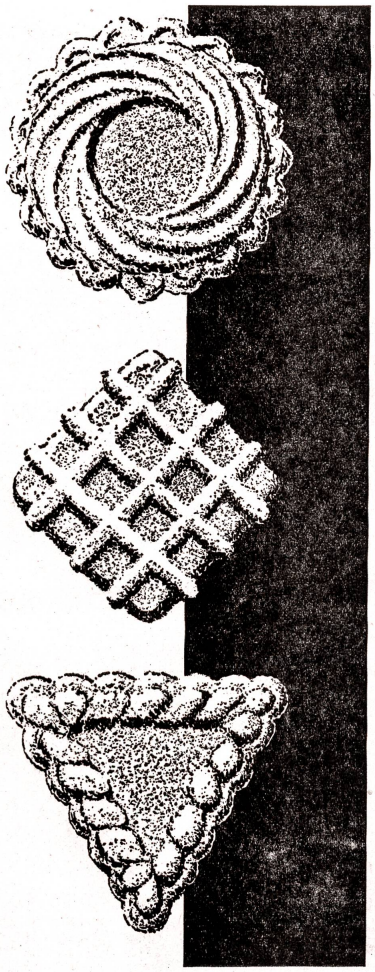
Das Produkt wird in kleine Gelatinekapseln abgefüllt und entspricht einer Menge von etwa 200 Gramm des natürlichen Königinnenfuttersaftes aus dem Bienenstock, also einer riesenhaften Menge.

Dieses Medikament hat sich bei Appetitlosigkeit, bei Folgen von Vitaminmangel und bei Altersbeschwerden bewährt. Ebenso konnten Ermüdungserscheinungen damit beseitigt werden.

Zweifellos enthält der Königinnenfuttersaft eine geballte Lebenskraft, die aber auf die Bedürfnisse einer Bienenkönigin abgestellt ist. Für eine Wirkung beim Menschen reicht sie nicht voll und ganz aus. Wie im Eidotter, in der Milch und im Samenkorn, hat die Natur auch in der Gelée Royale eine Vitamin- und Wirkstoffkombination bereitgestellt, die sie überall dort benötigt, wo sie für das künftige Leben vorsorgen muß.

Daß die Aufmerksamkeit der Oeffentlichkeit erst nach dem Zweiten Weltkrieg auf diesen natürlichen und hochinteressanten Nährstoff gelenkt worden ist, bedeutet nicht etwa, daß man ihn seit dieser Zeit erst kennt. Gelée Royale ist seit Hunderten von Jahren schon bekannt. Zum ersten Male wurde sie 1735 in der wissenschaftlichen Literatur erwähnt. Seither sind bereits über 200 wissenschaftliche Untersuchungen der Gelée Royale durchgeführt worden.

Nach den neuesten wissenschaftlichen Forschungen darf gesagt werden, daß Gelée Royale ganz allgemein zu den Wirkstoffkombinationen gehört, die dem Körper die Kräfte erhalten oder sie ihm wiedergeben, wenn sie zu schwinden beginnen. -er.



Knusprige, gute und billige Biskuits!

Rex Favorit
das köstliche, knusperige Teegebäck
400-g-Beutel 1.35 mit 8% = netto **1.24²**

Madeleinettes
ausgezeichnetes Vanille-Gebäck
250-g-Beutel 1.45 mit 8% = netto **1.33⁴**

In Zürich nur erhältlich in den Filialen des
Lebensmittelvereins Zürich