



# Bee products Bienenporodukte



## PROPOLIS

Propolis is a very special treasure from the beehive because it is a natural antibiotic produced by bees. These insects collect resinous substances from the living parts of plants and add their own substances to create propolis, which comes in shades of brown and brownish green. We use it in an alcohol or water solution, mixed with honey or stirred into various beverages, such as yoghurt, sour milk, tea etc. There are many different pharmaceutical preparations from propolis, such as ointments, tablets, vaccines and solutions in various concentrations that can be applied locally.

## Honey Quality Schemes

Nowadays consumers have the option to buy different foodstuffs but we are also increasingly aware of the production methods and the quality of the foodstuffs we consume. It is generally known that the consumption of food from local environment is recommended. That way we can contribute to the conservation of local agriculture. Beekeeping is also an important part of agriculture, of which the best known and widespread product is honey. Natural conditions in Slovenia enable beekeepers to produce different honey types. By taking good beekeeping prac-



## PROPOLIS

Ein weiterer besonderer Schatz aus dem Bienenstock ist Propolis bzw. Bienenharz – ein natürliches Antibiotikum von Bienen. Diese Insekten sammeln auf den lebenden Pflanzenteilen Harzstoffe, die sie noch mit eigenen Stoffen bereichern. Dadurch entsteht Propolis, das eine grünlich-braune bis braune Farbe hat. Propolis wird in der Regel als ein Nahrungsergänzungsmittel verwendet. Es kann in Form von alkoholischen oder wässrigen Lösungen angewendet werden, als eine Mischung aus Honig, sie kann auch in verschiedene Getränke (Joghurt, Sauermilch, Tee, ...) gemischt werden. Es gibt auch eine Vielzahl an pharmazeutischen Zubereitungen von Propolis, wie etwa Salben, Tabletten, Injektionen und Lösungen von unterschiedlichen Konzentrationen, die lokal angewendet werden können.

## Qualitätsschemen des Honigs

Heutzutage haben die Verbraucher die Möglichkeit, eine Vielzahl an unterschiedlichen Lebensmitteln zu kaufen, deswegen achten sie immer mehr auf die Art der Herstellung und die Qualität der Lebensmittel, die sie verzehren. Es ist allgemein bekannt, dass eine Nahrungsaufnahme aus dem heimischen, lokalen Umfeld empfohlen wird, womit man auch zur Erhaltung der heimischen Landwirtschaft beiträgt. Ein wichtiger Bestandteil der Landwirtschaft ist auch die Imkerei, deren bekanntestes und verbreitetest Produkt der Honig ist. Die natürlichen Bedingungen Sloweniens erlauben den Imkern eine Produktion von Sortenhonigen, unter Berücksichtigung der bewährten Praktiken der Imkerei können die Imker auch solchen Honig produzieren und erhalten, der Qualität und Sicherheit gewährleisten kann, also solchen Honig, den die Bienen auch erzeugt haben. Im Bereich unserer Honigerzeugung ist auch ein **Bio-Honig** und



tices into account, a beekeeper can produce and keep a quality and safe honey the way it was produced by bees. In Slovenia there is **ecological honey** and three protected **geographical designations** of honey, i.e. Slovenian honey with protected geographical indication, Kočevje forest honey and Karst honey.

With the purchase of this type of honey, the consumer is guaranteed a higher quality product, as there are stricter criteria of quality to follow than in the national Rules on Honey. In addition to that, this honey is subject to further control and its traceability is provided practically from flower to pot and its origin is known, as it needs to be produced, filled and stored in the area of the Republic of Slovenia.

Slovenian honey with a protected geographical indication can be recognized by its unique label, which clearly says that the product is Slovenian honey with a protected geographical indication. The label includes the EU symbol signifying a protected geographical indication and is equipped with a serial number that ensures the traceability of each honey pot.

Issued and published by: Slovenian Beekeeper's Association, Public Extension Service on Beekeeping. Text: Andreja Kandolf Borovšak, MS, Malči Božnar, MS, Nataša Lilek, Tanja Magdič.

Translation: Alkemist d.o.o. (European Translation Company)

Year of issue: May 2016

Number of copies: 77,500

Print and design: Collegium Graphicum d.o.o.

Photography: Franc Šivic, Simona Magdič, Tanja Magdič, Branko Obratnovič, archive of Slovenian Beekeeper's Association

Financed with resources from the national budget of the Republic of Slovenia in the framework of the programme of the Public Extension Service on Beekeeping.

drei geschützte **geografische Bezeichnungen** von Honigsorten bekannt, nämlich der Slowenische Honig mit geschützter geografischer Angabe, der Waldhonig aus Kočevje und der Karsthonig mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Mit dem Kauf solcher Honige ist für den Verbraucher eine höhere Qualität des Produktes gewährleistet, da die Herstellung dieser Honige strenger Qualitätskriterien sowie der nationalen Honigverordnung unterliegt. Darüber hinaus sind diese Honige zusätzlichen Kontrollen ausgesetzt und es wird eine Rückverfolgbarkeit – sozusagen von der Blüte bis zum Glas – gewährleistet. Bekanntgegeben wird auch die Herkunft des Honigs, da er auf dem Gebiet der Republik Slowenien sowohl produziert als auch abgefüllt und gelagert werden muss.

Slowenischen Honig mit geschützter geografischer Angabe erkennt man anhand eines unikaten Etiketts, auf dem eindeutig bezeichnet wird, dass es sich um einen Slowenischen Honig mit geschützter geografischer Angabe handelt. Das Etikett enthält das EU-Symbol der geschützten geografischen Angabe und es ist mit einer Seriennummer versehen, die die Rückverfolgbarkeit von jedem einzelnen Glas Honig gewährleistet.

Herausgeber und Verlag: Slowenischer Imkerbund, Öffentlicher Beratungsdienst für die Imkerei Text: Mag. Andreja Kandolf Borovšak, Mag. Malči Božnar, Nataša Lilek, Tanja Magdič

Übersetzung: Alkemist d.o.o. (Übersetzungsbüro)

Erscheinungsjahr: Mai 2016

Auflage: 77.500

Druck und Design: Collegium Graphicum d.o.o.

Fotos: Franc Šivic, Simona Magdič, Tanja Magdič, Branko Obratnovič, Archiv des slowenischen Imkerbundes

Finanziert mit Mitteln aus dem Staatshaushalt der Republik Slowenien im Rahmen des Programms Öffentlicher Beratungsdienst für die Imkerei.



## Bee Products

Bee products are completely natural foodstuffs and a direct gift of nature (bees). With their pollination, these insects assist the preservation of biological balance, enable the existence of various animal and plant species and of course the existence of humans. In addition to that, they provide bee products, which are suitable for human consumption due to the increasingly faster way of modern life. The best known bee product is honey. However, bees also give us pollen, propolis, royal jelly and beeswax. Even their poison is beneficial to people in many ways.

## HONEY

Bees produce honey from nectar or honeydew. According to its origin, honey is divided into the flower (nectar) and forest (honeydew) types. The flower types of honey are lighter, sweeter and more aromatic, while the forest types are darker with a herbal aroma and the smell of resin or smoke.

## TYPES OF HONEY

Types of honey are named after the plants from which the bees collect nectar or honeydew. In **Slovenia** the most common honey types include: acacia, linden, chestnut, spruce, silver fir, forest and flower honey.

**Acacia honey** has the mildest taste. The colour of this type of honey ranges from almost colourless to a straw yellow shade. Due to its mild smell and aroma, it is an excellent sweetener for tea, coffee, cereals and drinks

## Die Bienenprodukten

Bienenprodukte sind eine völlig natürliche Nahrung, weil sie ein direktes Geschenk der Natur bzw. der Bienen sind. Diese Insekten helfen dabei, mit der Bestäubung das biologische Gleichgewicht in der Natur zu erhalten, ermöglichen so die Existenz verschiedener Tier- und Pflanzenarten und natürlich des Menschen, außerdem geben sie uns Bienenprodukte, die vor allem aufgrund des immer schnelleren modernen Lebensstils eine geeignete Nahrung für den Menschen darstellen. Das berühmteste Bienenprodukt ist Honig, die Bienen geben uns aber auch Pollen, Propolis, Gelée Royale und Wachs und für die Menschen ist in vielerlei Hinsicht auch das Bienengift nützlich.

## HONIG

Bienen produzieren Honig aus Nektar oder Honigtau. Pflanzen scheiden Honigsorten oder Blütenhonig im Nektarium aus. Die Blütenhonigsorten sind heller, süßer und aromatischer, die Waldhonigsorten dagegen sind dunkler, haben einen ausgeprägten Kräutergeschmack und duften nach Harz bzw. Rauch.

Die Honigsorten sind nach den Namen der Pflanzen benannt, auf welchen die Bienen den Nektar bzw. Honigtau sammeln. In Slowenien sind die häufigsten Honigsorten: Akazien-, Linden-, Kastanien-, Fichten-, Tannen- sowie Wald- und Blütenhonig.

Den mildesten Geschmack hat der **Akazienhonig**. Die Farbe des Honigs steigert sich von nahezu farblos bis strohgelb. Wegen des milden Geschmacks und Aromas ist dieser Honig der perfekte Süßstoff für Tee, Kaffee, Getreide, Getränke und sogar Eis. Er kristallisiert sehr langsam.

and can be even used in the preparation of ice-cream. It crystallises very slowly.

**Linden honey** smells of freshness, linden flowers and menthol. Its colour range extends from light yellow to light amber with a shade of green. It can be of nectar or honeydew origin.

If you prefer a stronger, bitter taste, then **chestnut honey** is the right choice for you. It is of brown, amber in colour and its smell is sharp and bitter. It contains a large quantity of pollen from real chestnuts, which is why it is particularly valued.

The most common honeydew types of honey in Slovenia are silver fir and spruce honey.

**Spruce honey** is reddish brown and smells gently of resin. Its flavour contains hints of spruce tip syrup and herbal candies.

When bees collect honeydew mainly from firs, they produce **silver fir honey**, which is dark greyish brown in colour with a green tint. It smells of resins and smoke. The flavour contains hints of resins, caramel, burnt sugar, fresh pine wood and spruce tip syrup.

When honey does not have distinct characteristics of a particular plant species but is made of nectar, it is known as flower honey. However if it is of honeydew origin, it is called forest honey.



Einen angenehmen frischen Duft nach Lindenblüten und Menthol hat der **Lindenhonig**. Er ist hellgelb bis bernsteingelb mit einem grünlichen Farbton. Er kann aus Nektar oder Honigtau gewonnen werden.

Wenn Sie einen stärkeren, bitteren Geschmack mögen, dann ist für Sie der **Kastanienhonig** der Richtige. Er ist braun bis bernsteinbraun und hat einen scharfen, herben Duft. Er enthält eine große Menge an Pollen von echten Kastanien, weswegen er besonders geschätzt wird.

In Slowenien die häufigsten Honigsorten aus Honigtau sind Tannen- und Fichtenhonig.

Der **Fichtenhonig** hat eine rotbraune Farbe, duftet leicht nach Harz und hat ein Aroma von Fichtenspitzensirup und Kräuterbonbons.

Wenn Bienen Honigtau vorwiegend auf Tannen sammeln, wird daraus **Tannenhonig** gefertigt, der eine dunkelgraubraune Farbe mit einem grünlichen Farbton hat. Er duftet nach Harz und Rauch. Er hat ein Aroma von Harz, Karamell, gebranntem Zucker, frischem Nadelholz und Fichtenspitzensirup.

Wenn der Honig keine ausgeprägten Eigenschaften einer Pflanzenart hat, jedoch aus dem Nektar stammt, spricht man vom Blütenhonig. Wenn er aber aus dem Honigtau stammt, spricht man vom Waldhonig.



## POLLEN

Bees also collect pollen from plants and thus enrich it with various ferments, hormones and antibiotic substances. There are two different types of pollen – trapped fresh pollen and bee bread. The second is better because bees can process it more effectively. Pollen is a source of vitamins, minerals, proteins, amino acids, hormones, enzymes, fats and natural antibiotics.

Undried pollen can be consumed by chewing it for a long time, holding it in one's mouth and slowly swallowing it. It can be washed down with tea, milk, water etc. Prior to the consumption of dry pollen, it is soaked in fluid, which can be either juice, natural juice, tea, milk or yoghurt. Dry pollen can be stirred into honey and consumed with it.

## ROYAL JELLY

Royal jelly is a very special substance. It is a secretion of young worker bees. Nurse bees use it to feed three day old bee larvae, while the queen bee is given royal jelly all her life. It is thanks to this incredibly rich and unique food that a larva develops into a queen bee and not a worker bee. Generally, royal jelly is consummated for a certain period of time, for example one month, followed by a few weeks pause, depending on the purpose of its consumption. We take it in the morning on an empty stomach. It is best to put it under the tongue and wait while it gets slowly absorbed. If we do not like the taste, we drink it with a bit of fluid. We always keep it in the fridge.



## POLLEN

Bienen sammeln auf Pflanzen auch Pollen und bereichern ihn dabei mit verschiedenen Fermenten, Hormonen und antibiotischen Substanzen. Pollen sind eine Quelle von Vitaminen, Mineralstoffen, Proteinen, Aminosäuren, Hormonen, Enzymen, Fetten und natürlichen Antibiotika.

Ungetrocknete Pollen können so verzehrt werden, indem sie für eine lange Zeit gekaut, im Mund gehalten und langsam geschluckt werden. Sie können auch mit Tee, Milch, Wasser ... heruntergespült werden. Trockene Pollen können so verzehrt werden, dass man sie für ein paar Stunden in Flüssigkeit wie Saft, natürlichen Fruchtsäften, Tee, Milch oder Joghurt anwässert, man kann sie aber auch mit Honig vermischen und zusammen verzehren.

## GELÉE ROYALE

Gelée Royale ist ein ganz besonderer Stoff. Es ist das Ausscheidungsprodukt von jungen Arbeiterbienen. Die Honigbienen füttern damit bis zu drei Tage alte Bienenlarven, ihre Königinnen jedoch ihr ganzes Leben. Genau wegen diesem sehr reichen und andersartigen Lebensmittel entscheidet es sich, ob sich aus der Larve eine Königin oder eine Arbeiterbiene entwickelt. Gelée Royale wird in der Regel eine gewisse Zeit verzehrt, z. B. einen Monat lang, gefolgt von ein paar Wochen Pause, abhängig von der beabsichtigten Verwendung. Es wird am Morgen auf leeren Magen genommen. Es wird empfohlen, es unter die Zunge zu legen und zu warten, bis es langsam absorbiert wird. Wenn Ihnen der Geschmack nicht entspricht, kann man es zusammen mit Flüssigkeit nehmen. Es soll im Kühlschrank aufbewahrt werden.