

# Auf dem königlichen Speiseplan steht nur ein Gericht: Gelée Royale

## Über die Gewinnung & Bedeutung von Gelée Royale für Bienen und Menschen

Gelée Royale ist der Königinnenfuttersaft und stellt die einzige Nahrung für die Bienenkönigin während ihres gesamten Lebens dar. Dieser Futtersaft ist der Auslöser für die Entwicklung einer weiblichen Larve zu einer Bienenkönigin und bildet die Basis für die zu erbringende Leistung einer Königin während der Sommermonate (siehe Teil 3) sowie das Erreichen des relativ hohen Alters dieses Tieres im Vergleich zu den Arbeitsbienen. Aus diesen Tatsachen begründet ranken sich Mythen um den als „Jungbrunnen“ bezeichneten Stoff. Doch was genau ist Gelée Royale und gibt es tatsächlich einen Hinweis auf eine verjüngende Wirkung durch die Einnahme dieses königlichen Futtersaftes?

Anders als die drei bisher beschriebenen Bienenprodukte Honig, Blütenpollen und Propolis, sammeln die Bienen für die Produktion von Gelée Royale keinen Rohstoff, sondern erzeugen dieses Produkt allein über die in ihrem Kopf befindlichen Futtersaftdrüsen. Für die Erzeugung des Futtersaftes sind in der Regel die jungen Bienen im Alter zwischen sechs und zwölf Tagen im Rahmen ihrer Ammentätigkeit (siehe Teil 4) zuständig. Auch fin-

det für dieses Erzeugnis keine Lagerhaltung im Bienenvolk statt, sondern es wird stets direkt an die Königinnenlarve oder an die Königin verfüttert.

Dies wirft die Frage auf, wie es dem Imker möglich ist, dieses Bienenprodukt überhaupt

Volk mehrere Königinnenlarven gleichzeitig, da sich das Volk teilen möchte und somit eine neue Königin gebraucht wird. Der Imker kann durch geeignete Maßnahmen diesen Schwarmtrieb längere Zeit aufrecht erhalten und dem Bienen-

tätsminderungen bei fehlender Kühlung treten durch Verfärbungen ins gelbliche und einer gallertartigen Konsistenz leicht in Augenschein.

Inhaltlich setzt sich Gelée Royale zu etwa zwei Drittel aus Wasser und einem Drittel Trokenskensubstanz zusammen. Dieses Drittel ist gesplittet in Kohlehydrate, Proteine, Aminosäuren, Fette und eine Liste weiterer Substanzen, von denen ein geringer Anteil sogar noch unbekannt ist.

Erwähnenswert ist das hohe Vorkommen des Vitamins B5 (Pantothensäure) welches im Gelée Royale die höchste Menge in einem natürlichen Stoff aufweist. Geschmacklich lässt sich nicht begründen, warum Gelée Royale einen derart positiven Ruf genießt. Das Bienenprodukt schmeckt säuerlich bis bitter und ist diesbezüglich mit Honig in keiner Weise vergleichbar. Doch aufgrund der hochwertigen Inhaltsstoffe, vor allem der essentiellen Aminosäuren und Vitamine, kann es eine wertvolle Ergänzung des täglichen Speiseplanes darstellen. Über die Wirkungsweise des jüngsten Bienenproduktes gibt es bisher nur wenige Studien. Belegt wurde seither ein positiver Effekt bei Wechseljahresbeschwerden der Frau, der Unfruchtbarkeit des Mannes sowie auf den Fettstoffwechsel. Doch was hat es nun mit der angeblich „verjüngenden“ Wirkung des Königinnenfuttersaftes auf sich? Gelée Royale enthält die beiden Aminosäuren Prolin und Hydroxyprolin, beides Vorläufersubstanzen, die bei der Bildung des Bindegewebes von Bedeutung sind. Dieser Faktor und die Annahme, Gelée Royale erhöhe die Zellteilung und die Zellvitalität, könnten in Zusammenhang mit dem Mythos um das verjüngende Gelée Royale gebracht werden – ein wissenschaftlicher Beleg steht jedoch aus!

*Fortsetzung folgt*



**Während der Schwarmzeit pflegt jedes Bienenvolk mehrere Königinnenlarven (im Bild: Königinnenzellen) gleichzeitig.**

gewinnen zu können.

Hierfür nutzt man den natürlichen Vermehrungstrieb des Bienenvolkes während der sogenannten Schwarmzeit. In dieser Zeit pflegt und füttert jedes

volk gezielt Larven zur Fütterung geben, die er nach einigen Tagen wieder entnehmen kann um das kostbare Gelée Royale zu gewinnen. Zu diesem Zweck werden die Larven aus den Zellen genommen und der Futtersaft entweder mit einem feinen Spatel aus den Königinnenzellen gelöffelt oder aber mithilfe einer Absaugvorrichtung geerntet. Dieser Prozess ist derart schwierig, arbeitsintensiv und zudem auf eine Zeit begrenzt, in der der Imker ohnehin sehr viel Arbeit an den Bienen hat, dass es in Deutschland neben unserem Betrieb keine weitere Imkerei gibt, die diese Methode beherrscht und anwendet. In anderen europäischen Ländern ist die Produktion verbreiteter – dennoch stammt der überwiegende Anteil des in Deutschland vertriebenen Gelée Royales aus dem asiatischen Raum.

Qualitätsunterschiede ergeben sich neben der Art und Weise der Bienenhaltung vor allem im Umgang mit dem hochsensiblen und leicht verderblichen Produkt. Die Frische lässt sich auch für einen Laien an der weiß bis cremeweißen Farbe und der geleeartigen Konsistenz leicht überprüfen - Quali-



**Vor allem aufgrund der hochwertigen Inhaltsstoffe stellt Gelée Royale eine wertvolle Ergänzung des täglichen Speiseplanes dar.**

Imkermeisterin  
Dorothea Heiser  
Imkerei Heiser  
Immenhof  
97855 Lengfurt  
Tel. 09395/1407  
info@heiserimkerei.de  
www.heiserimkerei.de

