

# Nahrung nur für Königinnen

Die 24-jährige Lengfurterin Dorothea Heiser gewinnt Gelée Royale für die Menschen

**Triefenstein-Lengfurt. Einmalig in Deutschland, sehr zeitaufwendig und hoch interessant: Die Gewinnung von Gelée Royale durch die Imkerin Dorothea Heiser auf dem Immenhof in Lengfurt. Der hochwertige Futtersaft für Bienenköniginnen wird als ergänzende Medizin für Menschen genutzt.**

Die 24-jährige Dorothea Heiser, Tochter des Diplom-Ingenieurs und Imkermeisters Heinrich Heiser auf dem Immenhof in Lengfurt, erlernte nach der Realschule zunächst den Beruf der Industriekauffrau bei der Firma Paidi. Doch die Begeisterung für Imkerei, die sie von ihrem Vater geerbt hatte, ließ sie nicht los. So beschloss sie, Imkerin zu werden. Sie ging nach Celle, der bundesweit einzigen Schule für Tierwirte mit dem Fachbereich Bienenhaltung.

## Erfahrungen in der Toscana

Nach dieser Ausbildung beschloss Dorothea Heiser, zunächst ein Jahr in der Fremde zu verbringen, um die Bienenhaltung in anderen Imkereien kennenzulernen. Die Toscana war ihr Ziel. Dort absolvierte sie 2004 ein Praktikum in einer italienischen Imkerei. Die junge Imkerin war so begeistert, dass sie im darauffolgenden Jahr noch weitere zehn Monate als Gesellin in der Toskana-Imkerei arbeitete.

Diese Imkerei ist spezialisiert auf die Königinnenzucht und die Gelée-Royale-Gewinnung. Dort erntete Dorothea Heiser erstmals Gelée Royale selbst. Die junge Imkerin war erstaunt über die relativ große Menge von etwa einem Kilogramm des hochwertigen Futtersaftes, die dort gewonnen wird und die Möglichkeit der Gewinnung faszinierten sie.

Wieder zu Hause, probierte sie es in der Imkerei ihres Vaters gleich aus. Sie schaffte sich die notwendigen Geräte an, was sich nicht als einfaches Vorhaben darstellte, da sie alle für ihre Zwecke zusammenbauen und entsprechend improvisieren musste. Ganz wichtig war die Lebensmitteltauglichkeit der einzelnen

Komponenten, die erst erfragt werden musste. Doch die junge Imkerin ließ sich nicht entmutigen. Erstmals in Deutschland wird seitdem auf dem Immenhof in Lengfurt Gelée Royale gewonnen.

## Überall Vorträge und Referate

Dorothea Heiser ist seitdem in ganz Deutschland in Imkerkreisen bekannt, hält Vorträge bei Imkern und referiert hoch qualifiziert über Gelée Royale.

Gelée Royale ist der Bienenköniginnenfuttersaft. Ammenbienen im Alter zwischen sechs und zwölf Tagen produzieren dieses Königinnenfutter in den Futtersaftdrüsen (Hypopharynxdrüsen) und den Oberkieferdrüsen (Mandibeldrüsen). Dieser Futtersaft wird im Bienenvolk für die Fütterung der Arbeiterinnen- und Drohnenlarven bis zum dritten Tag der Larvenzeit verwendet. Die Königinnenlarven und die Königinnen werden ab dem Larvenstadium sowie während des gesamten Lebens der Königin mit Gelée Royale versorgt.

Josef Lindner vom Bayerischen Fernsehen war begeistert von der jungen Frau. An drei Tagen drehten die Mannen

vom BR an den verschiedensten Herstellungsstätten in der Imkerei und natürlich an den Bienenvölkern. Die Sendung wird am Sonntag, 22. Juli um 18.05 Uhr im Bayerischen Fernsehen in der »Frankenschau« ausgestrahlt und am Montag, 23. Juli um 13.30 Uhr wiederholt.

## Hygiene ist sehr wichtig

Dabei sieht man, was im Bienenvolk passieren muss, damit die Bienen in größeren Mengen diesen Königinnenfuttersaft erzeugen, woher man weiß, dass es sich um Königinnenfuttersaft und nicht um gewöhnlichen Futtersaft handelt. Zu sehen ist, wie das Gelée Royale schließlich aus den Königinnenzellen ins Glas kommt und welche Zwischenschritte dabei zu beachten sind. Dorothea Heiser achtet dabei auf ausgezeichnete Hygiene und Desinfektion der Arbeitsmittel, da ansonsten der gesunde Königinnenfuttersaft sehr schnell verderben würde.

Um die Qualität des hochwertigen Futtersaftes zu erhalten, wird das Gelée Royale von Dorothea Heiser sofort nach der Ernte kühl, luftdicht und lichtgeschützt in Violettglas gelagert. *St. Engelhardt*



Begeistert war Josef Lindner, der Kameramann und der Tonmeister des Bayerischen Rundfunks von Dorothea Heiser auf dem Immenhof in Lengfurt. Sie zeigt, wie man Gelée Royale gewinnt.

Foto: Stefanie Engelhardt



Auch vom Vater von Dorothea Heiser, Diplom-Ingenieur und Imkermeister Heinrich Heiser, konnten die Fernsehleute viel über Bienenzucht und Imkerei erfahren.

Foto: Stefanie Engelhardt

## Stichwort

### Gelée Royale

Gelée Royale besteht zu etwa 50 Prozent aus Proteinen, darunter auch die für den Menschen sehr wichtigen essentiellen Aminosäuren.

Weitere Anteile sind Kohlehydrate, Fettsäuren, Vitamine (vor allem der Gruppe B mit dem größten Vorkommen in natürlichen Stoffen an Vitamin B5), Mineralstoffe, Acetylcholin, Folsäure und vieles mehr.

Rechtlich gilt Gelée Royale als Lebensmittel und es darf nicht mit gesundheitsfördernden Eigenschaften geworben werden. In der alten Klos-

termedizin schätzte man Gelée Royale wegen der gesundheitsfördernden Eigenschaften. Auf Grund der sehr hochwertigen Inhaltsstoffe und der Vitamine verwendete man Gelée Royale zur Stärkung des Immunsystems und zur Milderung von Wechseljahrsbeschwerden.

Wegen der antimikrobiellen Eigenschaften setzte man Gelée Royale schon in der Klostermedizin zur Behandlung von Atemwegserkrankung und Grippe ein.

Diese gesundheitsfördernden Eigenschaften werden von den Imkern dem Königinnenfuttersaft auch heute noch zugeschrieben. Auch Dr. Werner von der Ohe vom Institut für Bienenkunde

in Celle verweist in seiner Literatur auf die gesundheitsfördernden Eigenschaften des Königinnenfuttersaftes, die aber noch nicht ausreichend wissenschaftlich nachgewiesen sind um es als Arzneimittel gelten zu lassen. In Frankreich und in Italien wird Gelée Royale erfolgreich zum Aufbau und zur Rekonvaleszenz in und nach Krankheitsphasen eingenommen. In der Literatur empfohlen werden Kuren mit Gelée Royale über die Dauer von drei bis sechs Wochen mit einer täglichen Einnahmemenge beim Erwachsenen von 500 Milligramm, bei Kindern von 250 bis 350 Milligramm am Tag.

se