

# Das goldene Buch von Honig

Erica Bänziger

185 x 240 mm, 144 Seiten, 80 Farbbilder in der Warenkunde

Efalin gebunden, matt laminiertes Schutzumschlag

978-3-03780-161-1

**Preis: CHF 34.00**



## Genuss und Gesundheit aus dem Bienenstock

Honig - ein faszinierendes, vielfältig einsetzbares Naturprodukt. Schon Sebastian Kneipp rühmte seine wohltuende Wirkung auf Gesundheit und Schönheit. Er ist ein exzellenter Vitalstoffspender, gut für das Herz und die körpereigene Widerstandskraft. Nebst wohltuenden Gesichtsmasken und Co. ist er vor allem auch ein kulinarisches Erlebnis.

Wie und warum entsteht Bienenhonig? Was sind Blütenpollen? Gelee Royale, Propolis, Bienenwachs? All diesen Fragen und vielen mehr ist Erica Bänziger im umfassenden Standardwerk nachgegangen. In rund 80 Rezepten wird das süsse Gold der Bienen in der pikanten und süssen Küche sowie in der Backstube eingesetzt.

### Inhalt

#### Warenkunde

Die Imkerei  
Das Leben der Bienen  
Probleme der Bienenhaltung  
Bienen als Bioindikatoren  
Vom Nektar zum Honig  
Die Winterfütterung  
Lagerung und Haltbarkeit von Honig  
Honig als Süssmittel – mehr als Zucker  
Honig als Heilmittel  
Honigsorten  
Blütenpollen  
Wundermittel Gelee Royale  
Propolis, das natürliche Antibiotikum  
Bienenwachs – Baustoff aus der Natur  
Körperpflege mit Honig

#### Rezepte

Pikante und süsse Hauptgerichte  
Desserts und Eisspezialitäten  
Kuchen und Kleingebäck  
Süsse Naschereien, Getränke und Geschenke