

Bienenwachskerzen

Alpengold Bienenwachskerzen werden aus 100% Bienewachs in Handarbeit hergestellt! Mein Beruf als Bildhauermeister ermöglicht mir den Entwurf und die Herstellung von verschiedenen Modellen, alle Kerzen in unserem Sortiment werden vom Entwurf bis zur Gussform und dem Wachseingießen in unserer eigenen Werkstatt hergestellt, und Sie erwerben mit jedem Stück ein Unikat.



Unsere Qualitätsprodukte werden in enger Zusammenarbeit mit unseren Bienen hergestellt, und in ihnen steckt die Heilkraft der Natur. Sie haben die einzigartige Gelegenheit von dieser Kraft zu „naschen“ oder auch die heilende Wirkung der Creme, Tinktur oder Wachsauflagen auf sich einwirken zu lassen. Falls Sie Fragen dazu haben stehen wir gerne mit Rat und Imkerprodukten zur Verfügung!

Die Tiroler Gebirgsmkerei der Fam. Stefan Käser

Noppenberg 11, 6346 Niederndorferberg,

Tel. +43 664 / 737 680 01, stefan.kaeser@aon.at



Honig & Imkereiprodukte

von Ihrem Imker aus der Genuss Region
Niederndorferberg



Propolis- Wächter der Gesundheit!

Was ist Propolis? Die Honigbienen ernten dieses Kittharz von verschiedenen Blattknospen, vermengen es dann durch Beigabe von körpereigenen Fermenten mit Wachs, Pollen und ätherischen Ölen, zu einem Antibiotikum. Das innere der „Bienenwohnung“ wird damit überzogen, Bakterien, Viren oder Pilze werden dadurch am Wachstum gehindert oder sogar abgetötet.

Anwendungsgebiete von Propolis

In zahlreichen Wissenschaftlichen Untersuchungen erwies sich Propolis als hochwirksames Antibiotikum mit breitem Wirkungsspektrum. Vor allem Eitererreger und Pilze, die Haut- und Schleimhautentzündungen hervorrufen werden durch Propolis günstig beeinflusst. Ferner wurde nachgewiesen dass Propolis Erkältungen und Grippe vorbeugen kann, und auch gegen Infektionen mit Herpes-Viren gut wirkt.

Anwendung der Propoliscreme

Die Propoliscreme massiert man leicht ein

Anwendung der Propolislösung

3 mal täglich 20 Tropfen gemeinsam mit einem Teelöffel Honig einnehmen oder mit einem kleinen Stück Brot kauen.



**HONIG, eines der hochwertigsten
Lebensmittel überhaupt -
naturbelassen, optimal in Farbe und Konsistenz,
und vor allem von Natur aus haltbar.
Wie soll Honig aufbewahrt werden?**



Ein wichtiger Grundsatz ist kühl, trocken, dunkel und gut verschlossen lagern. Honig zieht Fremdgerüche und Feuchtigkeit an. Geruch, Geschmack und Haltbarkeit werden bei falscher Lagerung beeinträchtigt. Eine gute Möglichkeit der Aufbewahrung ist das Tiefgefrieren. Dabei wird der Honig mit dem Glas in das Gefrierfach gestellt, und kann so über längere Zeit ohne Qualitätsverlust gelagert werden.

Willst du Gottes Wunder sehen musst du zu den Bienen gehen, so lautet ein alter Spruch. Als bedeutende Bestäuber von Nutz- und Wildpflanzen sind Honigbienen unersetzlich. Eine reiche Ernte und üppiges Wachstum sind nur dort möglich, wo fleißige Insekten die Blüten bestäuben.

