



Information:

PO4001

## Bienenbrot - Perga

### Woher kommt Ihr Bienenbrot

#### BIO Qualität aus Indien

*Fermentierte Blütenpollenmischung von Wildbienen aus Indien von 3 verschiedenen Standorten im Naturschutzgebiet (Rajasthan/Indien) und unterschiedlichen Pflanzengebieten welche wir selbst besucht haben und auch der Produzent ist uns persönlich bekannt und wir finden, er arbeitet wo wie auch wir arbeiten: sehr gut und professionell, Bienenfreundlich und auch Menschenfreundlich.*

#### Herkunft

Die Bienen leben in Nationalparks von Rajasthan (Indien) natürlich in den Bäumen und nicht wie bei uns in Bienenstöcken. Krankheiten sind so gut wie unbekannt und Behandlungen von Menschen finden nicht statt. Man könnte somit sagen: "Total Bio".

#### Der Geschmack

von diesem Bienenbrot unterscheidet sich nicht sehr stark von unserem herkömmlichen Perga, doch das leicht säuerliche ist nicht so stark ausgeprägt oder gar nicht vorhanden. *Wir können nur sagen, uns schmeckt es sehr gut.*

#### Das Sammeln

von Bienenbrot findet in regelmäßigen Abständen statt und ist sehr aufwendig, da die Wege sehr weit sind (Straßen gibt es hier ja nicht!) und dann noch das Klettern bis zu 30m hoch - was auch nicht ganz ungefährlich ist.

#### Perga – Bienenbrot – Was ist das?

Eigentlich das beste Pflanzenprodukt da die Zusammensetzung aus fermentierten Pollen, Propolis, Wachs und Honig (in Spuren) besteht also: von Bienen veredelt.

Bienenbrot wird traditionell, d.h. durch vorsichtiges Ausstechen der Waben gewonnen. Es werden keine Begasungen oder Bestrahlungen vorgenommen. Weiter werden keine Zusätze oder Konservierungsstoffe verwendet. Perga wird lediglich luftgetrocknet und bleibt ansonsten unbehandelt.

Sehr gute Nahrungsergänzung - es spendet Energie, fördert unsere Ausgewogenheit und Stärke. Bei körperlichen, seelischen Belastungen hervorragend geeignet.

#### Ein Aufbaumittel

Bienenbrot oder Perga wird Blütenpollen genannt, die Einlagerung in die Wabenzellen wird mit dem Speichel der bearbeitenden Bienen vermischt und dadurch fermentiert. Durch diese Fermentierung wird der Pollen haltbar. Zusätzlich wird der Pollen in der Zelle mit einer Propolisschicht verschlossen. (Diese Schicht ist aber so dünn, dass man sie nicht sieht.)

#### Bienenbrot und die Eigenschaften

Durch die Fermentierung sind die Inhaltsstoffe aufgeschlossen und somit kann die Wirkung sofort und auch effektiver als bei Pollen sein. Es wird in der Krebstherapie eingesetzt aufgrund seiner zytotoxischen Wirkung auf bösartige Zellen. Es hat zudem antitoxische Wirkung. Es hat besonders positive Eigenschaften auf das Blutbild. Es hilft bei der Leukozyten Bildung und kann das Hämoglobin im Blut erhöhen.



Information:

**Liste welche positiv unterstützenden Eigenschaften bei Beschwerden Perga zugeschrieben werden:**

- Verzögerung des Alterungsprozesses
- bei Arterienverkalkung
- kann gegen chronische Müdigkeit, sowie Erschöpfungszustände und Rekonvaleszenz Unterstützend sein
- wird zur Entgiftung genutzt
- kann gegen Stress-Symptome helfen
- wird angewendet bei Appetitlosigkeit
- bei Wechseljahresbeschwerden
- bei Diäten gerne verwendet da die enthaltenen Hormone und Wachstumsstoffe beim Abnehmen helfen können
- Potenzproblemen
- Störungen der Konzentration
- Bei Leber-Gallenblasen-Erkrankungen
- bei Störungen der Verdauungsorgane wie Verstopfung oder Durchfall
- gut bei Nervosität und Depressionen
- Blutarmut und andere Mangelkrankheiten
- als Nahrungsergänzung

*Zur Eigendiagnose oder Eigenmedikation raten wir strikt ab. Suchen Sie in jedem Fall den Rat eines zugelassenen Arztes oder Heilpraktikers, welcher qualifizierte Diagnosen und Behandlungsempfehlungen treffen kann.*

**Ayurvedische Sichtweise**

Dieses Perga wurde in Indien von einem angesehenen Ayurveda Arzt untersucht und dieser kam zu dem Ergebnis, dass es für einen gesamtheitlichen Einsatz bestens geeignet ist, da alle Doshas (Vata, Pitta, Kapha) ausgeglichen sind.

**Wieviel kann ich essen?**

Perga wird innerlich angewendet. Dabei sollte es etwa 30 Minuten vor dem Frühstück und dem Mittagessen über vier bis sechs Wochen bei eine Kur gegessen werden. Dabei reicht jeweils ein halber Teelöffel oder wir empfehlen auch einfach zwischendurch und so viel Sie möchten – wenn´s schmeckt!

**Lagerung von Bienenbrot**

Lagerung am Besten in einem luftdicht verschließbarem Behälter. Auch wenn es lange haltbar ist, wird empfohlen es innerhalb von 3 Monaten zu verbrauchen. Perga ist hygroskopisch, was bedeutet, dass es das Wasser aus der Luft zieht. Zudem sollte es trocken, dunkel und kühl gelagert werden.