

Das Land, wo Milch und Honig fließt

- außergewöhnliche Betrachtungen zu Honig -

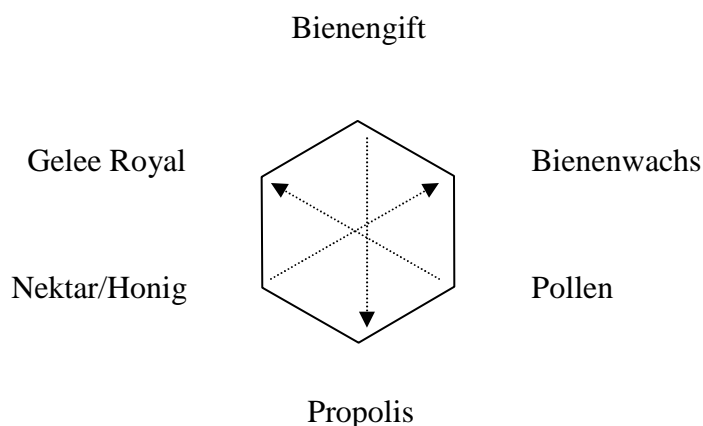
von Georg Peukert

Honig ist ein Naturprodukt, das den Menschen durch seine lange Entwicklung begleitet. Der Grund dafür liegt darin, dass die Biene viel älter ist, als der Mensch. Fast doppelt so alt, also ca. 40 Millionen Jahre. Der Honig ist also eine die Evolution begleitende Substanz.

Unsere Vorfahren wussten den Honig aus natürlichem Empfinden heraus immer in den Dienst der Gesundheitspflege zu stellen. Anders als unsere heutige Zivilisation, die sich auf künstliche Chemie verlässt und Verständnis für Natur-Gegebenes kaum noch entwickelt. Früher war der Bienenstand wie selbstverständlich eine kleine Hausapotheke, die vielerlei außerordentliche Naturprodukte hervorbrachte:

Honig
Pollen
Propolis
Bienenwachs
Bienengift und
Gelee Royal

Wie durch „Zufall“ reihen sich diese durch die kleine Biene hergestellten sechs Substanzen in ein Sechseck ein, das geheimnisvoll zeigt, wie alles zusammen passt: Die sechseckige Wabe.



In diesem Bild sieht man einerseits die Produktvielfalt aus dem Bienenstock, andererseits das Verhältnis der Produkte untereinander. Die sich jeweils gegenüber-liegenden Produkte stehen in direkter Beziehung: Honig ist die

Grundlage für Bienewachs, Pollen die für Gelee Royal und Bienengift die für Propolis. Ein in sich geschlossener vollendeter Kreislauf.

Von der Nützlichkeit der Bieneprodukte in der Heilkunde berichten schon die ältesten Aufzeichnungen der Völker. Der Honig selbst ist eine der ersten außerordentlichen Speisen der Menschen, denn neben der normalen Nahrung, war er schon immer eine „Götterspeise“. Man wusste intuitiv, dass er aus dem feinsten bzw. dem Ätherischen der Natur kommt: dem Licht-Blütenbereich. Und da das Licht etwas mit den göttlichen Kräften zu hat, war klar, Honig kommt aus „**der Werkstatt Gottes**“.

Das wird weiter bestätigt, wenn man die alte Symbol-Philosophie der großen christlichen Mystiker aufgreift. Diese sahen in Honig das irdische Abbild der **Weisheit** und in der Milch das irdische Abbild der **Liebe**. Damit waren Milch und Honig, irdisch gewordene Liebe und Weisheit. Das Land, wo Milch und Honig fließen war demnach das „Land“ in dem die reine Liebe und die Weisheit waltet: das Reich Gottes !

Schon in den griechischen Mysterien finden wir damit zusammenhängende Überlieferungen: nämlich im Leben der hochstehenden Götter. In Urzeiten in denen der Urgott Kronos regierte, zeugte er mit seiner Gattin Rhea Zeus, den Gott der Götter der griechischen Kultur: Zeus. Nach seiner Geburt wurde er von allen Gefahren abgeschirmt und wuchs deshalb in einer Höhle auf, wo er von Nymphen großgezogen wurde. Man sagte, Nymphen seien die geistigen Wesen, die über den Bienen unsichtbar stehen und diese leiten. Diese Nymphen ernährten den kleinen göttlichen Zeus mit der Milch der Ziegen und dem Honig der Bergbienen. Aus dieser Erziehung und der besonderen Nahrung aber gewann Zeus die Kraft, das alte Göttergeschlecht und die Titanen zu stürzen, um darauf als Beherrscher des Olymp eine wahre neue Weltenordnung zu begründen. Noch heute basiert die gesamte abendländische Philosophie und geistige Lehre auf dieser Kulturepoche, die Unvergleichliches hervorbrachte.

Gleichermaßen finden wir vor diesem Hintergrund die ebenfalls alte Geschichte, warum der Wegbereiter des Jesus Christus, Johannes der Täufer, in der Wüste sich von harten Früchten und Honig ernährte (Matth.3). Auch er, als Beauftragter Gottes, ernährt sich von reiner Speise, - Honig -.

Jesus Christus selbst erscheint, wie vorausgesagt, nach Tod und Auferstehung seinen Jüngern und zeigt ihnen seinen neuen „Licht-Leib“, seinen Auferstehungsleib („seine Gestalt war wie ein Blitz und sein Gewand war leuchtend weiß wie Schnee“). Damit sie glaubten was sie sahen, bat er um Fisch und Honig, den er vor ihren Augen aß (Luk 24).

Die Auferstehung ist ein kosmischer Schöpfungsakt, ein Vorgang, der vor allem in der Zukunft eine fundamentale Rolle spielen wird. Honig hat, wie wir hören, auch hier eine zentrale Rolle. Wir können daraus erkennen, dass Honig bei wichtigsten Geist-Ereignissen im Menschheitsgeschehen immer eine außerordentliche Bedeutung hatte. Ein wichtiger Hinweis für seine ihm

immer wieder nachgesagte geheimnisvolle Wirkung, die tatsächlich ein tiefes Mysterium im Menschsein darstellt. Das Mysterium des Honigs ist keine nette Geschichte, sondern kommt aus den Quellen höchster Geistigkeit unserer Geschichte.

Dies fängt man an zu verstehen, wenn man den Honig nicht über eine übliche Analyse seiner Inhaltstoffe betrachtet, sondern den Werdegang des Honigs durch die viergliedrige Natur verfolgt:

1. Der Weg des Honigs beginnt da, wo eine Pflanze ihre Wurzeln in den Boden streckt. Wasser, Mineralien und Spurenelemente werden von der Pflanze aus der Erde aufgenommen. Diese Phase wird der **Mineralprozess** im Wurzelbereich genannt und er verkörpert die **Erde**.
2. Sonnenlicht im **Blatt** der **Pflanze** tritt hinzu und bewirkt über die Photosynthese das Entstehen der Kohlenhydrate, des Süßen, entstanden aus reinem Sonnenlicht. Aus Sonnenlicht wird Substanz: hochwertiger Zucker. Wasser, Mineralien, Spurenelemente und nun Kohlenhydrate verbunden mit Farb- und Aromastoffen, werden in der Sonnenlichtfabrik der Pflanze weiter verfeinert, bis sie in der **Blüte**, unter Begleitung von feinstem Duft, an die Oberfläche treten. Das ist der Pflanzenprozess.
3. Nun tritt der dritte Akt ein, nachdem Boden und Pflanze ihren Dienst vollbracht haben: das **Tier** (ohne Leidenschaft) in Gestalt der **Biene** greift in das Geschehen ein. Sie nimmt den Nektar auf und beginnt schon auf dem Nachhauseflug mit der weiteren Verarbeitung. Im dunklen Stock werden dann Enzyme, Säuren, Hormone und Inhibine von der Biene eingebracht und Wasser wird entzogen.
4. Das Außerordentliche beginnt jedoch erst jetzt: Wärme tritt auf, die Wärme des Bienenstockes. Sie ist ein Merkmal für den Eintritt von geistigen Vorgängen. Erst bei ca. 34 – 36 Grad Celsius entwickelt sich deshalb eine vollkommene Honigreife. Dies ist die vierte Werdestufe des Honig, in dem er durch den **Wärmeprozess** des dunklen Bienenstockes auf das „**Niveau des Menschen**“ gehoben wird, denn der Mensch ist ein Wärmewesen. Der Honig wird hier über die Wärme dem Menschen ebenbürtig gemacht. Denn das Bedeutende, was der Mensch gegenüber der Natur hat, ist die Wärme. Ohne Wärme könnten wir nicht existieren. Wenn z.B. die Wärme zu hoch wird werden wir krank. Ebenso, wenn sie zu tief ist. Sie muß genau stimmen. Wärme ist immer der Träger für höhere Wesensglieder: von **Seele und ICH**. Ohne die Wärme könnte der Mensch nicht Mensch sein und die Biene nicht Biene. Ein bedeutender Schlüssel im Verständnis der Bienen. Auch die Brut der Bienen ist auf eine genaue Temperatur eingestellt. Ohne diese, wird der Nachwuchs krank.

Der Honig reift unter diesen beschriebenen Bedingungen zu seiner höchsten Güte. Das Umtragen des Honigs von Biene zu Biene ist zum Schluß noch der besondere Schlüssel, weshalb überhaupt Honig entsteht. Denn ein Tropfen Nektar bedarf der Verwandlungskraft von etwa 150 Bienen, bis daraus ein Tropfen Honig geworden ist. Honig ist deshalb ein durch und durch soziales Produkt, denn an ihm ist das ganze Volk beteiligt.

Ist der Honig reif, kommt er in eine Wachszelle und wird mit Bienenwachs verdeckelt. Heute weiß man, Bienenwachs speichert einerseits Wärme, ist also eine Wärmespeicherhülle und gibt andererseits besondere Inhaltsstoffe an den eingelagerten Honig ab. Dort hält er nahezu unbegrenzt.

Aus dieser Beschreibung können wir erkennen, Honig ist durch und durch ein Abbild der gesamten Natur und zugleich die Auswirkung höherer Wesenskräfte: Von der Erde über die Pflanze zum Tier und schließlich zum Menschen, hat er jeweils einen spezifischen Anteil aufgenommen, dessen Gesamtheit ihn für immer prägt. Honig ist ein geheimnisvolles Abbild der ganzen Natur. Und so wirkt er auf den Menschen: **allumfassend**.

Das ist auch der Grund dafür, dass das alte Hausrezept, warme Milch mit Honig tatsächlich wahre Wunder wirkt. Durch wissenschaftliche Untersuchungen weiß man heute, dass das wertvolle Eiweiß der Milch verbunden mit den begleitstoffreichen Kohlenhydraten des Honigs direkte Wirkungen auf feinste Stoffwechselfvorgänge des menschlichen Organismus hat. Es kommt u.a. zur Produktion von Serotonin, einer Substanz, die für das Wohlbefinden sowie die Regenerierung verantwortlich ist. Früher wusste man intuitiv, wie wohltuend dieser Trank ist. Zugleich wirkt dieses Getränk auch auf das Blut, das nachweislich nach einigen Wochen einer derartigen Kur, ein ideales Blutbild aufweist.

Honig ist also nicht nur eine einfache Zuckerlösung, wie mancherorts leichtfertig gesagt wird, sondern ein Naturprodukt, das seinesgleichen sucht. Einerseits ist der Honig durch seine mehr als 200 essentiellen Begleitstoffen ausgezeichnet, andererseits durch seine ungewöhnliche Wirksamkeit, die Eigenschaften aus den unterschiedlichen Bereichen der Natur sind. Während heute eine große Nahrungsmittelindustrie Lebensmittel denaturiert und unnatürlich verändert, ist der Honig eines der ursprünglichsten Naturprodukte, das uns die Schöpfung bereitet hat.

Dies gilt es zu bewahren.



GP 10/2002