

## Pressemappe

### Herbst/Winter 2017:

**Neu im Sortiment: Ein Blindverkostungs-Set.**

**4 Sorten, 6 Antworten: Welche Profile stimmen?**

**Neugierig? Dann fragen Sie ein Blindverkostungs-Set gleich an:  
[a.singer@honig-schlecken.de](mailto:a.singer@honig-schlecken.de)**

### **Über Honigschlecken:**

Die Degustationsreihe stellt das Produkt Honig in ihren Mittelpunkt. Das neuartige Konzept wurde von der PR-Beraterin und Stadtimkerin Annika Singer aus München entwickelt. Es kommen ausschließlich qualitäts-geprüfte Erzeugnisse ausgewählter regionaler und europäischer Imkereien zur Verkostung. Neben der Vielfalt des Honigs geht das Programm auch auf die Situation der Honigbiene und der Imker ein und gibt wertvolle Verbrauchertipps. Mehr Informationen über das Programm, Termine, Sortiment und Geschenkideen sind unter [www.honig-schlecken.de](http://www.honig-schlecken.de) zusammengefasst.

### **Pressekontakt:**

AS Kommunikation - Honigschlecken - Annika Singer - Hubertusstraße 31 - 80639 München

T: 089/12711610 - M: 0178/8024488

E: [a.singer@askommunikation.de](mailto:a.singer@askommunikation.de) - [www.askommunikation.de](http://www.askommunikation.de) - [www.facebook.com/honigschlecken](https://www.facebook.com/honigschlecken)



## Degustationsprogramm

### Honig-Verkostungen Saison 2017/2018

Das Honigsortiment von 'Honigschlecken' aus der Ernte 2017 setzt sich aus zehn sehr typischen, prägnanten regionalen und mediterranen Honigsorten aus ausgewählten Imkereien zusammen. Von dezenter Süße bis herber Note probiert man sich unter anderen von Raps-, Löwenzahn- oder Lindenblütenhonig über Koriander- oder Lavendelblütenhonig bis zum Honig der Edelkastanie durch. In rund zweistündigen, unterhaltsam und informativ kommentierten Verkostungen steht die Vielfalt des Honigs im Mittelpunkt. Die Teilnehmer sensibilisieren nicht nur ihren Gaumen, sie erfahren auch was qualitativen Honig auszeichnet. Welche Nährstoffe sind enthalten? Wie produzieren Honigbienen dieses Wunder? Welche Rolle spielt der Imker? Abgerundet wird das Programm durch praktische Verbrauchertipps und einfache Rezeptideen.

Das Event gibt es in derzeit vier Formaten und ist für Honigliebhaber als ein besonderes Genusserlebnis im privaten Freundes- oder Familienkreis ausgerichtet. Das Konzept funktioniert aber auch für Unternehmen, die auf der Suche nach einem ausgefallenen Event für Mitarbeiter, Kunden oder Geschäftspartner sind.

Die Programmvarianten und derzeit bekannten Termine für 2017 sind:

#### -Honigschlecken „Süß & Salzig“, ein abendlicher Snack

in der **Vinothèque Aquitaine**, Theresienstraße 19, 80333 München:

*Mittwoch, 11.10.2017, 8.11.2017 jeweils von 19.00 - ca. 21.30 Uhr*

im **Alten Wirt**, Marktplatz 1, 82031 Grünwald:

*Donnerstag, 23.11.2017 von 19.00 - ca. 21.30 Uhr*

#### -Honigschlecken „Süß & Knusprig“, ein spätes Frühstück

in der **Espressotheek**, Romanstraße 81, 80639 München:

*Samstag, 14.10.2017, 11.11.2017, 9.12.2017 jeweils von 10.30 - ca. 13.00 Uhr.*

im **Café Schreibwaren am Schloß**, Südliche Auffahrtsallee 78, 80639 München:

*Sonntag, 3. 12.2017, Frühstück zum 1. Advent, 10.00 -ca. 12.30 Uhr*



*Preis /Umfang der rund zweistündigen kommentierten Veranstaltungen: 56 Euro pro Person (inkl. MwSt.) beinhalten 10 erstklassige Honigsorten abends mit Brot, exquisiter Käseauswahl, Obst, Nüssen und einem Glas Wein oder vormittags mit Brot- und Gebäckauswahl, Joghurt, Obst, Tee oder Kaffee, Wasser sowie ein Glas Honig als Probiergeschenk.*

- **Honigschlecken, „Menü“**, ein Viergänge-Honigmenü in exklusiven Clubräumen im Herzen von München. Der Vortrag samt Verkostung von 'Honigschlecken' wird von einem fein darauf abgestimmten Menü begleitet. Ob als Lunch oder Diner ist das Programm ab 20 Teilnehmern buchbar.

*Termine und Angebot auf Anfrage.*

- **Honigschlecken, „Honigparty“**, eine Kurzeinführung in die Vielfalt des Honigs ist gedacht für alle, die einen Grund zum Feiern haben oder das nächste Treffen mit Stammtisch, Freunden oder Kollegen mit einem Thema verbinden wollen. Ob als Lunch oder Diner ist das Programm ab 8 Teilnehmern buchbar.

*Termine und Angebot auf Anfrage.*

Mehr Hintergrund, Bildmaterial oder Anmeldungen von Pressevertretern zu einer Verkostung über den Pressekontakt. Über ein Belegexemplar bei Veröffentlichung wären wir dankbar.

#### **Über Honigschlecken:**

Die Degustationsreihe stellt das Produkt Honig in ihren Mittelpunkt. Das neuartige Konzept wurde von der PR-Beraterin und Stadtimkerin Annika Singer aus München entwickelt. Es kommen ausschließlich qualitäts-geprüfte Erzeugnisse ausgewählter regionaler und europäischer Imkereien zur Verkostung. Neben der Vielfalt des Honigs geht das Programm auch auf die Situation der Honigbiene und der Imker ein und gibt wertvolle Verbrauchertipps. Mehr Informationen über das Programm, Termine, Sortiment und Geschenkideen sind unter [www.honigschlecken.de](http://www.honigschlecken.de) zusammengefasst.

#### **Pressekontakt:**

AS Kommunikation - Honigschlecken - Annika Singer - Hubertusstraße 31 - 80639 München

T: 089/12711610 - M: 0178/8024488

E: [aasinger@askommunikation.de](mailto:aasinger@askommunikation.de) - [www.askommunikation.de](http://www.askommunikation.de) - [www.facebook.com/honigschlecken](http://www.facebook.com/honigschlecken)

## Honigtypen

### Welcher Honigtyp sind Sie?

Während die Gäste im Laufe der Veranstaltung zehn Honigsorten durchprobieren, machen sie sich Notizen zu ihren geschmacklichen Vorlieben. Am Ende ergibt sich meist ein Muster, anhand dessen sie erkennen können, welcher Honigtyp sie sind:

- **Der süße Typ** bevorzugt Raps-, Akazien-, Orangenblüte-, Löwenzahn-, Sonnenblumen- oder Lavendelblütenhonig. Sie zählen zu den helleren Honigsorten, die für viel Süße und wenig Säure stehen. Ihr Aroma ist vielschichtig: blumig, fruchtig, frisch und überwiegend dezent. Wer diese Honige liebt, dann vor allem auch aufgrund ihrer Konsistenz. Sie sind meist cremig gerührt und zerschmelzen auf der Zunge. Bis auf Akazienhonig, der bleibt dank seines besonders hohen Fruchtzuckergehalts sehr lange flüssig. Der süße Typ nascht den Honig gerne schon zum Frühstück, mischt ihn in Nachspeisen oder süßt seinen Tee damit.
- **Der kräftige Typ** schwärmt für Lindenblüten-, Heide-, Eukalyptus-, Wald- oder Kastanienhonig. Für diese Sorten sind Bernsteintöne bis hin zu Dunkelbraun typisch. Sie sind wenig süß, haben aber dafür mehr Säure und Bitterstoffe. Ihr Aroma ist intensiv und wirkt lange nach. Die kräftigen Aromen reichen von holzig herb bis mentholisch frisch. Zunächst sind diese Honige flüssig, die meisten kristallisieren aus. Ob flüssig, körnig oder fest: ihre geschmackliche Wandelfähigkeit überrascht ihre Liebhaber immer wieder. Der kräftige Typ genießt seine Sorten am liebsten pur, aber nicht nur zum Frühstück, sondern er kombiniert sie auch abends gern mal mit Käse und einem Glas Wein.
- **Der offene Typ** ist zwischen den süßen und den kräftigen Honigsorten hin- und hergerissen. Seine jeweilige Vorliebe ist situationsabhängig und richtet sich nach dem kulinarischen Drumherum. Welcher Honig passt zu welchen Speisen oder Getränken gerade am besten? Er ist experimentierfreudig und lässt sich von den verschiedenen Geschmacksrichtungen begeistern.

### Über Honigschlecken:

Die Degustationsreihe stellt das Produkt Honig in ihren Mittelpunkt. Das neuartige Konzept wurde von der PR-Beraterin und Stadtimkerin Annika Singer aus München entwickelt. Es kommen ausschließlich qualitäts-geprüfte Erzeugnisse ausgewählter regionaler und europäischer Imkereien zur Verkostung. Neben der Vielfalt des Honigs geht das Programm auch auf die Situation der Honigbiene und der Imker ein und gibt wertvolle Verbrauchertipps. Mehr Informationen über das Programm, Termine, Sortiment und Geschenkideen sind unter [www.honigschlecken.de](http://www.honigschlecken.de) zusammengefasst.

### Pressekontakt:

AS Kommunikation - Honigschlecken - Annika Singer - Hubertusstraße 31 - 80639 München

T: 089/12711610 - M: 0178/8024488

E: [aasinger@askommunikation.de](mailto:aasinger@askommunikation.de) - [www.askommunikation.de](http://www.askommunikation.de) - [www.facebook.com/honigschlecken](https://www.facebook.com/honigschlecken)



## Daten & Fakten

<b>Gründung</b>	im November 2014 in München von PR-Beraterin und Stadtimkerin Annika Singer
<b>Idee</b>	Ernährungsbewusste Genussmenschen für die Vielfalt und Qualitätsmerkmale von Honig sensibilisieren
<b>Zielgruppe</b>	Private Honigliebhaber und Unternehmen auf der Suche nach einem ausgefallenem, neuartigen Event oder Geschenken für Familie, Freunde, Mitarbeiter, Kunden oder Geschäftspartner
<b>Verkostungen</b>	<b>Honigschlecken „Süß &amp; Salzig“</b> , ein abendlicher Snack <b>Honigschlecken, „Süß &amp; Knusprig“</b> , ein spätes Frühstück <b>Honig Viergänge-Menü</b> , ein informativer Schlemmerabend <b>Honig-Party</b> , Schnupperseminar im privaten Kreis
<b>Locations</b>	<b>Vinothèque Aquitaine</b> , Theresienstraße 19, 80333 München <b>Espressotheke</b> , Romanstraße 81, 80639 München <b>Alter Wirt</b> , Marktplatz 1, 82031 Grünwald <b>Café Schreibwaren am Schloß</b> , Sdl. Auffahrtsallee 78, 80639 M. an anderen privaten oder favorisierten Orten nach Vereinbarung
<b>Geschenkideen</b>	<b>Honigabonnement</b> , Laufzeit: 3 bis 6 Monate, je 1 oder 2 Sorten (160g oder 250g) inkl. Profile und Rezeptideen <b>Blindverkostung-Set</b> , 4 Sorten zum Erschmecken
<b>Honigverkauf</b>	in 160g- oder 250g Gläsern sowie 3er Probier-/Geschenksets <b>Serien</b> Guten Morgen - Fit in den Tag, Gute Besserung - Bleib gesund!, Gute Nerven - Alles wird gut! <b>Sortiment 2017/2018</b> <b>Regional:</b> Frühjahrsblütenhonig mit Raps, Sommerblütenhonig mit Lindenblüte, Waldhonig; <u>Aus der eigenen Imkerei</u> Nymphenburger und Grünwalder Honig <b>Mediterran:</b> Akazienblütenhonig, Korianderblütenhonig, Lavendelblütenhonig, Edelkastanienhonig  Direktverkauf (telefonisch/online) und über Espressotheke

### Pressekontakt:

AS Kommunikation - Honigschlecken - Annika Singer - Hubertusstraße 31 - 80639 München

T: 089/12711610 - M: 0178/8024488

E: [aasinger@askommunikation.de](mailto:aasinger@askommunikation.de) - [www.askommunikation.de](http://www.askommunikation.de) - [www.facebook.com/honigschlecken](https://www.facebook.com/honigschlecken)