

Pressemappe

Herbst/Winter 2019:

Neu im Programm

Sensorik Workshop

Vortrag & Workshop 'Bienen & Schule'

Vortrag 'Imkern in der Stadt'

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 Eventprogramm, Termine, Sortiment und Geschenkideen sowie Vortragsreihen für Schulen und Vereine sind unter www.honig-schlecken.de zusammengefasst.

Pressekontakt:

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

T: 089/12711610 - M: 0178/8024488

E: aasinger@askommunikation.de - www.askommunikation.de - www.facebook.com/honigschlecken



Degustations- & Vortragsprogramm

Honig-Verkostungen Saison 2019/2020

Das Honigsortiment von 'Honigschlecken' aus der Ernte 2019 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 2019 sind:

-Honigschlecken „Süß & Salzig“ - ein abendlicher Snack

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

Mittwoch, 23.10.2019, 20.11.2019 jeweils von 19.00 - ca. 21.30 Uhr

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

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

Samstag, 26.10.2019, 23.11.2019 jeweils von 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 „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.*

- **Honigschlecken „Sensorik Workshop“** - für alle, die tiefer in die Honig-Sensorik und treffende Beschreibung von Honigaromen einsteigen möchten bietet Honigschlecken den passenden Workshop an. Gerade als Programmpunkt für Imkervereine, ist dieses Seminar beliebt. *Termine und Angebot auf Anfrage.*

- **Honigschlecken Vortrag „Bienen & Schule“** - mit einem modularen Konzept bietet Honigschlecken seit dem Schuljahr 2018/2019 auch Vorträge und Workshops für Schulklassen oder Bienen-AGs mit individualisierbaren Schwerpunkten an. *Termine und Angebot auf Anfrage.*

- **Honigschlecken Vortrag „Imkern in der Stadt“** - Das Interesse an Insekten ist groß, das Wissen rund um die Bienen unerschöpflich. Annika Singer, Stadtimkerin und Honigverkosterin berichtet kompakt aus dem Leben der Bienen ebenso wie von der Verantwortung als Imkerin und sie will begeistern für die Vielfalt des Honigs *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 Eventprogramm, Termine, Sortiment und Geschenkideen sowie Vortragsreihen für Schulen und Vereine sind unter www.honig-schlecken.de zusammengefasst.

Pressekontakt:

AS Kommunikation - Honigschlecken - Annika Singer - Hubertusstraße 31 - 80639 München
T: 089/12711610 - M: 0178/8024488

E: aasinger@askommunikation.de - www.askommunikation.de - www.facebook.com/honigschlecken

Honigtypen

Welcher Honigtyp sind Sie?

Während die Gäste im Laufe der Verkostungen bis zu 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 Stadtköchin 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 Eventprogramm, Termine, Sortiment und Geschenkideen sowie Vortragsreihen für Schulen und Vereine sind unter www.honig-schlecken.de zusammengefasst.

Pressekontakt:

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

T: 089/12711610 - M: 0178/8024488

E: aasinger@askommunikation.de - www.askommunikation.de - www.facebook.com/honigschlecken



Daten & Fakten

Gründung	im November 2014 in München von PR-Beraterin und Stadtimkerin Annika Singer
Idee	Ernährungsbewusste Genussmenschen für die Vielfalt und Qualitätsmerkmale von Honig sensibilisieren
Zielgruppe	Honigliebhaber, Unternehmen, Vereine und Institutionen auf Event- oder Geschenksuche für Familie, Freunde, Mitarbeiter, Kollegen, Mitglieder, Kunden, Geschäftspartner oder Schulklassen
Verkostungen	Honigschlecken „Süß & Salzig“ , ein abendlicher Snack Honigschlecken „Süß & Knusprig“ , ein spätes Frühstück Honig-Party , Schnupperseminar im privaten Kreis Honigschlecken "Sensorik Workshop" , für fortgeschrittene Genussmenschen, Imker und Vereine
Vorträge	Honigschlecken "Bienen & Schule" , Vortrag & Workshop für Schulen Honigschlecken "Imkern in der Stadt" , Vortrag für Vereine, Institutionen und Unternehmen
Locations	Vinothèque Aquitaine , Theresienstraße 19, 80333 München Espressotheke , Romanstraße 81, 80639 München an anderen privaten oder favorisierten Orten nach Vereinbarung
Geschenkideen	Exklusive Geschenk-/Probiersets á 3 Sortenhonige Honigabonnement , Laufzeit: 3 bis 6 Monate, je 1 oder 2 Sorten (160g oder 250g) inkl. Profile und Rezeptideen Blindverkostung-Set , 4 Sorten zum Erschmecken
Honigverkauf	in 160g- oder 250g Gläsern sowie 3er Probier-/Geschenksets Serien Guten Morgen - Fit in den Tag, Gute Besserung - Bleib gesund!, Gute Nerven - Alles wird gut! Sortiment 2019/2020 Regional: Frühjahrsblütenhonig mit Raps, Sommerblütenhonig mit Lindenblüte, Waldhonig; Nymphenburger & Grünwalder Honig Frühjahrs-/und Sommerblüte <u>Aus der eigenen Imkerei</u> Nymphenburger und Grünwalder Honig Mediterran: Akazienblütenhonig, Lavendelblütenhonig, Orangenblütenhonig, Thymianhonig, Edelkastanienhonig Direktverkauf (telefonisch/online/vor Ort) und über die Espressotheke, Romanstraße 81, 80639 München

Pressekontakt:

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

T: 089/12711610 - M: 0178/8024488

E: aasinger@askommunikation.de - www.askommunikation.de - www.facebook.com/honigschlecken