



Pressemitteilung

Ein wahres Honigschlecken

München, 9. Dezember 2014 – Honigliebhaber kommen beim neuen Veranstaltungsformat von ‚Honigschlecken‘ auf ihre Kosten. Ob in einer Vinothek am Abend, einem Café zum Frühstück, zur Honigparty in privaten Räumen oder im Unternehmen. In rund zweistündigen kommentierten Verkostungen steht die Vielfalt des Honigs im Mittelpunkt. Die Teilnehmer sensibilisieren ihren Gaumen für heimische Honigsorten und vergleichen sie mit anderen landestypischen europäischen Varianten. Wo liegen die aromatischen Unterschiede? Was zeichnet qualitativen Honig aus? Welche Nährstoffe sind enthalten? Wie produzieren Honigbienen dieses Wunder? Welche Rolle spielt der Imker? Abgerundet wird das Programm durch Tipps zur Verwendung von Honig in der Küche und einfachen Rezeptideen.

„Ich bin selbst absoluter Honigfan und seit zwei Jahren Imkerin. Als PR-Beraterin mehr PR für Honig zum machen lag nahe“, erklärt Annika Singer, Initiatorin der Degustationsreihe ‚Honigschlecken‘. „Die Auslöser für die Idee ‚Honigschlecken‘ summierten sich: mein Freundeskreis war begeistert von meinem Hobby und löcherte mich mit Fragen; in den Medien fiel mir auf, dass der Situation der Honigbiene viel Aufmerksamkeit geschenkt wird - und dennoch, sobald es speziell nur um das Thema Honig geht, herrscht Verunsicherung“, so Annika Singer. „Man kann Wein, Käse, Öl und Schokolade verkosten. Aber in dieser Form mehr über Honig zu erfahren: das gab es schlichtweg nicht. Also entwickelte ich selbst das Konzept zu ‚Honigschlecken‘“, schildert Singer den Hintergrund.

Bei ‚Honigschlecken‘ kommen ausschließlich qualitätsgeprüfte Erzeugnisse zur Verkostung. Das heißt von heimischen Imkern, die überwiegend biologisch arbeiten und vom Deutschen Imkerbund oder dem Landesverband Bayerischer Imker zertifiziert sind. Auch der Honig aus anderen Ländern ist durch jeweilige Landesqualitätssiegel ausgezeichnet. Die meisten der Sortenhonige, die es in das Degustationsprogramm schaffen, sind in limitierter Auflage in 250 g-Gläsern oder als Probierpaket mit jeweils drei 140 g-Gläsern zum Verkauf vorrätig.

Für alle Suchenden nach einem Last-Minute-Weihnachtsgeschenk: Wie wäre es mit einem Honigschlecken- Geschenkgutschein, zusammen mit einem Honigprobierglas?

Veranstaltungshinweis – Die kommenden Termine sind:

Dienstag, 20.1.2015, 19.00-ca. 21.30 Uhr

Dienstag, 24.2.2015, 19.00-ca. 21.30 Uhr

In der Vinothèque Aquitaine, Theresienstraße 19, 80333 München.

Der Preis von 56 Euro pro Person beinhaltet 10 Honigsorten, Käseauswahl, ein Glas Wein, Wasser, Brot sowie ein Glas Honig als Probiergeschenk.

Für weitere Informationen, Bildmaterial oder eine Anmeldung von Pressevertretern zu einem Verkostungstermin wenden Sie sich bitte an unseren 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 selbst Hobbyimkerin Annika Singer aus München entwickelt. 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 Rezeptideen sind unter www.honig-schlecken.de zusammengefasst.

Pressekontakt:

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

T: 089/12711610

E: aasinger@askommunikation.de

www.askommunikation.de