

www.honig-schlecken.de

Antje Annika Singer
aasinger@askommunikation.de



Antje Annika Singer mit ihrem Honigsortiment

Was geht?



- ❖ Honigschlecken „Süß & Salzig“ als **abendlicher Snack**
❖❖❖
- ❖ Honigschlecken „Süß & Knusprig“ als spätes **Frühstück**
Die rund zweistündigen kommentierten Veranstaltungen beinhalten zehn 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 einem Glas Honig als Probiergeschenk.
❖❖❖
- ❖ **Honigbrunch** an einem genussvollen Samstagvormittag mit Freunden und Familie. Das Motto lautet: „Probieren und mehr über die Vielfalt des Honigs erfahren!“
❖❖❖
- ❖ Honigschlecken „Menü“ mit einem **Viergänge-Honigmenü**. Der Vortrag samt Verkostung wird von einem fein darauf abgestimmten Menü begleitet.
❖❖❖
- ❖ Honigschlecken „**Honigparty**“: Diese 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.

Es kommen ausschließlich qualitätsgeprüfte Erzeugnisse ausgewählter regionaler und internationaler Imkereien zur Verkostung.

Honigtasting sensibilisiert den Gaumen

Das Honigsortiment von „Honigschlecken“ setzt sich aus zehn 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 Sonnenblumen- oder Lavendelblütenhonig bis zum Honig der Edelkastanie durch. In rund zweistündigen, 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.

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce

15

4 PORTIONEN

ZUTATEN

Für die Sauce: 4 Radieschen, 3 EL Dijon-Senf (scharfer Senf), 1 EL körniger Senf, 2 TL Zitronensaft, 3 EL Langnese Flotte Biene Gebirgsblütenhonig, 1/2 Kästchen Kresse.
Außerdem vier Scheiben Vollkornbrot, 20 g Butter, einige Salatblätter, 200 g geräucherter Lachs in Scheiben

ZUBEREITUNG

Radieschen abspülen, putzen und klein würfeln. Beide Senfsorten mit Zitronensaft und Honig verrühren. Kresse abschneiden und zusammen mit den Radieschen unterrühren. Brotscheiben mit Butter bestreichen. Mit Salat und Lachs belegen und einen Klecks Sauce darauf geben. Die restliche Sauce extra dazu reichen.

Foto: Langnese