



KONZERT

Blues ist Trumpf

Notty's Jug Serenaders spielen am Samstag im Innenhof des „Wessenberg“ in Konstanz ab 20 Uhr in neuer Besetzung, aber immer noch im Jug Band Stil. Mehr Termine unter

Seite 18



NEU IM KINO

World War Z

Das Z steht für Zombies. Und Brad Pitt sucht ein Mittel gegen das Mutanten-Virus. Was sonst noch im Kino läuft auf

Seite 18

Im Anzeiger-Gespräch: Jungunternehmer Ingmar Kersten

„Honig für Individualisten“

Zielstrebigkeit und Ausdauer – Eigenschaften, die Ingmar Kersten im Überfluss hat. Der 24-Jährige BWL-Student der Hochschule Konstanz (HTWG) hat sein langjähriges Hobby der Imkerei in eine Geschäftsidee umgewandelt. Im Online-Shop „honigplus“ kann man Honig nach seinen Vorlieben mit Trockenfrüchten, Gewürzen und Nüssen verfeinern. Wie sein Weg zum Startup verlaufen ist und welche Hoffnungen er in sein Unternehmen steckt, erzählt uns Ingmar Kersten im Interview.

Herr Kersten verbirgt sich hinter dem Namen „honigplus“?

Ingmar Kersten:

In meinem Online-Shop kann man seinen eigenen Honigaufstrich mit Nüssen, Trockenfrüchten, Kakao, Schokostückchen und Gewürzen mischen, ganz nach seinem Geschmack – sozusagen Honig für Individualisten. Man kann aber auch auf eine der vorgefertigten Mischungen zurückgreifen.

Woher kommen ihre Zutaten?

Der Honig stammt von meinen Bienenvölkern, also guter deutscher Qualitätshonig. In den Supermärkten bekommt man zu 80 Prozent Honig aus China oder Süd-Amerika, der mit Pestiziden und Antibiotika belastet sein kann. Regionalität und Qualität sind bei honigplus Programm. Kürbiskerne beziehe ich zum Beispiel von einem Bauernhof in Franken. Die Trockenfrüchte wie Äpfel und Birnen kommen von einem Hof in Lindau. Was ich nicht regional beziehen kann wie Macadamia- oder Paranüsse oder Cashews, kaufe ich als Fairtrade-Produkte von einer Genossenschaft in Ravensburg. Das ist für mich ein Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit.

Was sind ihre bisherigen Verkaufshits?

Der Sommerblütenhonig gemischt mit Kakao und Bananenstückchen kommt super an, manche fügen noch Kokos hinzu. Oder auch der Mix mit Kürbiskernmehl. Bei Kürbissen denken die meisten nicht an Süße, dabei passt das sehr gut, der Honig wird dadurch sehr aromatisch.

Haben Sie die Mischungen getestet?

Ja, mit Freunden, aber zum Beispiel auch auf dem HTWG-Sommerfest. Die Leute waren sehr erstaunt, wie gut die Mischungen schmecken. 'So was be-



Ingmar Kersten ist ein echter Honigliebhaber – die Mischung aus Kakao, Honig und Bananenstückchen ist sein Favorit. Bild: stei

käme man nicht im Supermarkt', sagten viele.

Wen möchten Sie ansprechen?

An sich alle Honigliebhaber, aber ich sehe honigplus eher im Feinkostbereich. Es eignet sich als Geschenk oder man verwöhnt sich selbst damit. Ich

will Leute ansprechen, die Wert auf gesunde Ernährung achten und gerne im Internet surfen.

Wie kamen Sie zur Imkerei?

Das hat früh angefangen. In der ersten Klasse habe ich Kürbisse im Garten gezüchtet und sie an die Nachbarschaft verkauft. Das lief so gut, dass ich noch mehr Pflanzen wollte. Aber meine Eltern waren dagegen. Ich dachte, ich bestäube einfach die Pflanzen mit einem Pinsel, damit mehr Kürbisse wachsen. 'Du spinnst, dafür gibt es doch Bienen', sagten meine Eltern und schenkten mir ein Imkerbuch. In der vierten Klasse hatte ich einen Biologie-Lehrer, der Imker war und der stellte mir ein Volk in den Garten.

Wie haben Ihre Eltern reagiert?

Sie haben mich unterstützt und mir sogar das Geld gegeben. 6700 Mark wa-

ren das. Innerhalb von drei Jahren hatte ich das Geld wieder drin durch den Honigverkauf auf Basaren und Zuhause. In der achten Klasse habe ich mir sogar einen Schüleraustausch mit den USA selbst finanzieren können.

Wie entstand die Idee des Online-Shops?

Ich hatte die Idee schon als Jugendlicher. Aber ich habe schnell gesehen, dass viele Imker ihren Honig online verkaufen. Die Frage war, wie konnte ich mich abheben. Auf einem Weihnachtsmarkt habe ich dann kleinere Honiggläser mit Mandeln und Zimt verkauft. Das kam sehr gut an, aber es war noch nicht der Durchbruch. Der kam erst im BWL-Studium. In einer Vorlesung über Strategie kam man darauf zu sprechen, wie man sich etwas von anderen Branchen anschauen und aufs eigene Geschäft übertragen kann. Plattformen wie mymuesli oder Nike bieten die Möglichkeiten Produkte individuell zusammenzustellen. Die Menschen wollen sich von anderen abheben, auch in den Produkten, die sie konsumieren. Und sie wollen gesunde Nahrungsmittel. Das habe ich vereint in der Idee, sich seinen eigenen Honigaufstrich zu kreieren.

Wie ging es dann weiter?

Ich habe mir Leute ins Boot geholt, die mich unterstützen. Über Professor Rosche habe ich im Kurs über Projektmanagement meine Idee vorstellen können und 12 Studenten haben in vier Gruppen Vorschläge für das Corporate Design ausgearbeitet. Ich habe mich dann für ein Konzept entschieden. Im Russisch-Kurs habe ich noch den Informatiker kennengelernt, der die Webseite programmiert hat.

Sie haben sehr schöne Gläser. Das Design ist ein wichtiges Verkaufsargument?

Ja, das tolle Corporate Design von honigplus haben die Kommunikationsdesign-Studentinnen Hannah Maucher, Sophia Baur und Theresa Oster der HTWG entworfen. Produktflyer mit Infos zur Entstehung und den Prinzipien bei den Zutaten liegen jedem Glas bei.

Was sind Ihre Zukunftswünsche?

Mein Traumziel ist, dass ich davon leben kann und nur noch organisatorisch arbeite.

Die Fragen stellte Karin Stei

Umfrage der Woche

Frühstück

Süß oder lieber salzig?

Der eine hat es gerne süß, der andere lieber herzhaft. Welcher Frühstückstyp sind Sie?



Oliver Kratzer, 38, Kanalwärter

Ich mache mir morgens meine Haferflocken mit Kaba und Milch. Das esse ich jeden Tag außer am Wochenende, da gibt es Brötchen. Das schmeckt mir schon seit meiner Kindheit, es geht schnell und ist kein großer Aufwand.



Jessica Martin, 26, Arzthelferin

Montag bis Freitag frühstücke ich ein Schokomüsli mit Milch, das geht schnell. Und am Wochenende gibt es Brötchen mit Wurst und Käse und ein Ei. Da mag ich es dann etwas deftiger, weil ich da auch mehr Zeit habe.



Ahmet Dalkan, 52, Fahrer

Gleich nach dem Aufstehen mag ich erstmal nichts frühstücken, erst bei der ersten Arbeitspause. Dann esse ich in der Kantine meist einen kleinen Salat. Am Wochenende mache ich mir etwas Herzhaftes.

Handball-Sommercamp

Bewerbung läuft

Der Konstanzer Handballverein lädt wieder zu seinem Handball-Sommercamp ein. Aufgerufen sind Mädchen und Jungs der Jahrgänge 2001 bis 2004, Anfänger sowie Fortgeschrittene. Das Camp findet vom 2. bis 5. September in der Schänzle-Halle in Konstanz statt. Anmeldeformular auf www.hsgkonstanz.de Kontakt: jugendgeschaeftstelle@hsgkonstanz.de

Die neuen
Farb-
trends!


www.ziegler-akademie.de

ZIEGER
HAIR PROFESSIONALS

Deutschlands bester Salon*
4x für Sie in Konstanz

Sigismundstraße 9
Tel.: +49 75 31 / 1283 590
LAGO Bodanstraße 1
Tel.: +49 75 31 / 36 51 65
Wessenbergstraße 15 - 17
Tel.: +49 75 31 / 27 57 7
Münsterplatz 5
Tel.: +49 75 31 / 36 52 97 5

Jetzt auch mit Café und Shop:
Sigismundstraße 9 / Dammgasse 5
Profitieren Sie von unserer Gutscheine-Aktion!
Gutscheine ausschneiden und einlösen.

15%
Gültig für alle
Styling- und
Pflegeprodukte!

Schwarzkopf
PROFESSIONAL

BALMAIN
PARIS

GOLDWELL
PROFESSIONAL HAIRCOLOR

PROFESSIONAL
SEBASTIAN.

KÉRASTASE
PARIS

REDKEN

REVLON
PROFESSIONAL

Great Lengths
The Original

CREW
Official Styling Partner

O
WAY
PROFESSIONAL

KMS
california

L'ORÉAL
PROFESSIONNEL
PARIS

ghd

WELLA
PROFESSIONALS

WELLA
PROFESSIONALS

WELLA
PROFESSIONALS

*Ausgezeichnet 2010

A01 01