

# HONIGPLUS

ER SCHMECKT NICHT NUR GUT, SONDERN HAT AUCH HEILENDE WIRKUNG:

**AM 7. DEZEMBER IST „TAG DES HONIGS“.**  
ZEIT, DEN GOLDENEN GESUNDMACHER ZU WÜRDIGEN.

Experten warnen vor weltweit abnehmenden Bienenbeständen, zumal etwa zwei Drittel der Nahrungsmittel von der Arbeit der Bienen abhängen. Es ist wichtig eine intakte Flora und Fauna aufrecht zu erhalten. Mit der ökologischen Nachhaltigkeit im Blick, möchte das junge Start-Up-Unternehmen „Honigplus“ genau dies umsetzen.

## Was ist Honigplus?

Die tolle Idee Honig nach **individuellem Geschmack** mischen zu lassen und mit Zutaten wie Schokostückchen, Mandelsplittern, Kokosnussraspeln zu verfeinern, ist europaweit einzigartig. Honigplus ist auf dem Weg ein **beliebtes Lifestyleprodukt** zu werden. Nachhaltigkeit, exklusives Design und die leidenschaftliche Hingabe eines 26-Jährigen Imkers, Bienenbestände aufrecht zu erhalten, sind die Geheimzutaten.

## Nachhaltigkeit attraktiv gestaltet

Bereits als kleiner Junge war Unternehmensgründer Ingmar Kersten fasziniert von den fleißigen Helfern. Aus Eigeninitiative begann er das Imkern im Garten seiner Eltern - 600.000 Bienen leben nun dort. Kunden können sich den süßen Nektar wie „Rapshonig“, „Obstblütenhonig“, „Weihnachtshonig“ direkt aus dem Garten des Geschäftsführers zuschicken lassen. Ausschließlich **fair gehandelte** Zutaten oder Waren von **Bio-zertifizierten-Betrieben** gelangen in das Glas. „Dadurch möchten wir Kleinbauern in Entwicklungs- und Transformationsländern fördern“, so Kersten. Antibiotika, Aromen oder andere Zusatzstoffe: Fehlanzeige! Der Honig von Honigplus ist ein **vollwertiges Naturprodukt**. Nur auf diese Weise wird die gesundheitsfördernde Wirkung am besten entfaltet.

## „Tag des Honigs“

Anlässlich des Gedenktags des Heiligen Ambrosius, dem Schutzpatron der Imker und Bienen, wird der Gesundheits-Booster am 7. Dezember international gefeiert. In Ambrosius Kindheit habe sich ein Bienenschwarm auf seinem Gesicht niedergelassen, sei in den Mund gekrochen und habe den Jungen mit Honig genährt. Dies wird als göttliches Zeichen angesehen. **In Bamberg wird anlässlich des Gedenktages ein literarisch-kulinarischer Adventskaffee im ERBA-Park (15-18 Uhr) veranstaltet.**

Seit Jahrhunderten wird die Arbeit der Bienen in der traditionellen Medizin geschätzt. Honig ist ein wahrer Gesundheits-Booster mit antibakterieller und entzündungshemmender Wirkung. Zudem stärkt er das Immunsystem, senkt den Blutdruck und hilft der Leber beim Entgiften. Jedoch sind weltweit Bienenbestände in Gefahr. Das Prinzip der ökologischen Nachhaltigkeit besagt, dass wir nur so viele Ressourcen verbrauchen dürfen, wie auch wieder für die zukünftigen Generationen angebaut werden können. Wir von Honigplus glauben daran, dass wir alles dafür tun sollten, zukünftigen Generationen eine heile Erde zu hinterlassen.

## Das perfekte Weihnachtsgeschenk

Mit einem kecken Weihnachtsmütchen verziert, in italienischen Design-Gläsern abgefüllt und verpackt in einem sechseckigen „Honigwaben“ ist der Honig von Honigplus eine ideale Geschenkidee für Weihnachten. Der Preis pro Glas beläuft sich zwischen fünf bis zehn Euro. Gerade in der kühlen Jahreszeit ist

die neuste „Kreation“, der sogenannte Matcha-Honig, ein echter **Energilieferant**: Der Vorteil gegenüber Koffein aus Kaffee ist, dass das im Matcha enthaltene Tee fein sich über mehrere Stunden im Körper verteilt. Dadurch kann den ganzen Tag von der positiven Wirkung profitiert werden. Matcha kurbelt darüber hinaus den Stoffwechsel an, unterstützt die Konzentration, liefert Energie, sorgt für frischen Atem und verfügt sogar über Anti-Aging-Eigenschaften.

## **KONTAKT**

*Honigplus*

Inhaber: Ingmar Kersten

Tel: 0163/8760627

E-Mail: [ingmar.kersten@honigplus.de](mailto:ingmar.kersten@honigplus.de)