

Zum Verschenken oder selbst vernaschen: Individuelle Honigaufstriche im Design-Glas per Mausklick aus dem Online-Shop

Der Online-Shop honigplus.de bietet nachhaltig produzierte Honigaufstriche an, individuell verfeinert mit verschiedenen regionalen Zutaten und Fair Trade Produkten

Er hat eine jahrtausendealte Tradition, wird von Schleckermäulchen geliebt, ist unfassbar gesund und seine Herstellung erfüllt nahezu alle Forderungen ressourcenschonenden Umgangs mit der Erde: Honig. Dass sich diese von Natur aus echte Delikatesse durchaus noch etwas verfeinern lässt, beweist honigplus. Honigplus, ein Studenten Startup aus Konstanz am Bodensee, bietet leckere Honigaufstriche aus der eigenen Produktion an, die nicht nur sehr gut schmecken, sondern in schicken Design-Gläsern und einer kreativen Schachtel verpackt auch noch sehr gut aussehen und sich somit auch gut verschenken lassen. Der Clou: Jeder kann sich auf der Webseite von honigplus seinen Honigaufstrich nach eigenen geschmacklichen Präferenzen zusammenstellen – verfeinert beispielsweise mit Zimt, Kakao, Ingwerpulver, Haselnüssen oder Mandelsplittern. Verschiedene Zutaten aus den Kategorien „Nüsse, Gewürze und Trockenfrüchte“ können hinzugemischt werden. Als Basis stehen verschiedene deutsche Honigsorten zur Auswahl. Wer sich bei dem vielfältigen Angebot überfordert fühlt, kann fertige Mischungen wie beispielsweise den beliebten Brotaufstrich aus Sommerblütenhonig, Kakao und getrockneten Bananenstückchen wählen. Trotz aller geschmackvollen Zusätze: Der Inhalt im Glas bleibt ein Naturprodukt. Denn die Zutaten bezieht das Team von honigplus möglichst regional, wie beispielsweise Kürbiskernmehl aus Franken, getrocknete Apfel- und Birnenstücke vom Bodensee oder Haselnüsse aus Bayern. Falls Produkte nicht regional verfügbar sind, wie z.B. Kokosnusss Raspeln, werden diese von Fair Trade bzw. Bio zertifizierten Betrieben bezogen. Die Honigaufstriche werden in stilvoll designten Gläsern aus Italien abgefüllt und in formvollendete sechseckige "Honigwaben"-Kartons verpackt per Post dem Kunden zugeschickt.

Die Personen hinter honigplus

Die Idee zu honigplus kam Ingmar Kersten während einer BWL-Vorlesung im Rahmen seines Studiums an der Hochschule Konstanz. Dort ging es um Produktstrategien und die Möglichkeit der Differenzierung. Als langjähriger Hobbyimker (bereits im Alter von 10 Jahren fing er an zu imkern) versuchte er die Inhalte der Vorlesung auf sein Produkt anzuwenden. Kommilitonen des Studiengangs Kommunikationsdesign entwarfen das Corporate Design von honiplus, ein Informatikstudent programmierte die aufwändige Homepage. Besonders wichtig ist Ingmar Kersten der Aspekt der Nachhaltigkeit bei honigplus. Derzeit schreibt er seine Bachelorarbeit über „Marktorientierte Unternehmensführung am Beispiel von honigplus.de“.

Die Philosophie hinter honigplus

Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet so zu arbeiten, dass noch genügend Ressourcen für kommende Generationen zur Verfügung stehen. Was bedeutet das konkret für honigplus? Nur 20 Prozent des in Deutschland verkauften Honigs stammt von heimischen Imkern. Der Rest wird aus China, Chile, Argentinien und vielen anderen Ländern importiert. Die heimische Bienenhaltung ist jedoch sowohl für die Landwirtschaft als auch die Natur lebensnotwendig. Ohne die Bestäubungsleistung der Bienen gäbe es viele Obst und Gemüsesorten, wie z.B. Äpfel, Birnen oder auch Kürbisse nicht. Honigplus möchte mit seiner heimischen Honigproduktion seinen Teil zur Stärkung der Flora und Fauna in Deutschland beitragen. Honigplus beschränkt sich jedoch nicht nur auf die heimische Produktion ihres Honigs. Für honigplus bedeutet nachhaltiges Wirtschaften auch, so viele Produkte wie möglich regional zu beziehen. Dies bedeutet einerseits, dass sie die Zutaten aus Deutschland beziehen. In ihrem Fall kommen die Haselnüsse aus Bayern und Baden-Württemberg, das Kürbiskernmehl aus Franken oder die getrockneten Apfel- und Birnenstückchen vom Bodensee. Andererseits stammen auch ihre Gläser nicht wie üblich aus China, sondern aus Italien und der Bedruck der Gläser erfolgt in Bayern und die Verpackungen und Etiketten stammen aus regionalen Druckereibetrieben. Der Begriff Nachhaltigkeit wird mittlerweile nicht nur auf ökologische sondern auch auf ökonomische Fragestellungen angewandt. Falls honigplus Zutaten nicht regional beziehen kann, wie beispielsweise Zimt oder Paranüsse, kaufen sie diese aus Fairem Handel ein und unterstützen so Kleinbauern in Entwicklungs- und Transformationsländern.

Weitere Informationen im Internet unter www.honigplus.de