

# Natürlicher Gesundheitsmacher zum Selbstkreieren

Das Studenten-Start-up **honigplus.de** bietet individuelle Honigaufstriche im Design-Glas.

Er hebt unsere Stimmung, hilft gegen Erkältungen und Einschlafstörungen: Naturhonig!

Im Online-Shop honigplus.de kann der Honig nun noch gesünder gestaltet werden. **Die Kunden können auswählen, mit welchen „Zusätzen“ sie ihren süßen Nektar verfeinern möchten:** Ob Zimt, Mandelsplitter, Schokostückchen, Bananenscheiben oder sogar Matcha – den Geschmacksfantasien sind keine Grenzen gesetzt. *Honigplus* nutzt dabei ausschließlich deutschen Honig aus eigener Imkerei und fair gehandelte Zutaten.



## Das Besondere an Honigplus

### Vitaminbombe Matcha-Honig – weltweit einzigartig

Dass Honig eine gesundheitsfördernde Wirkung hat, ist bekannt: Der Nektar und der Blütenstaub, den die Bienen transportieren, enthält viele Vitamine und gesunde Inhaltsstoffe. Bei honigplus.de können Sie Ihren Honig mit Matcha (Grüner Tee) mischen, sodass Ihr individueller Brotaufstrich zusätzlich die Vitamine A, B2, B6, C und E sowie gesundheitsfördernde Antioxidantien enthält. **Matcha-Honig kurbelt deinen Stoffwechsel an, unterstützt die Konzentration, liefert Energie, sorgt für frischen Atem und verfügt sogar über Anti-Aging-Eigenschaften.** Der Vorteil gegenüber dem Koffein aus Kaffee ist, dass das im Matcha enthaltene Tee fein sich über mehrere Stunden im Körper verteilt, wodurch man den ganzen Tag von der positiven Wirkung profitiert. Matcha-Honig ist somit nicht nur einzigartig, sondern zudem ein besonders gesunder Brotaufstrich - antibakteriell, antiseptisch und antimikrobiell.

### Qualitätshonig aus dem Garten des Geschäftsführers

*Honigplus* ist es wichtig, dass der Honig ein Naturprodukt bleibt. Daher stammt er ausschließlich aus eigener Imkerei im Garten des Geschäftsführers Ingmar Kersten. Die Zutaten werden **regional** angebaut. Das Kürbiskernmehl stammt beispielsweise aus Franken, die getrockneten Apfel- und Birnenstücke vom Bodensee. Falls Produkte regional nicht verfügbar sind, wie z.B. Kokosnussraspeln, werden diese von **Fair-Trade- bzw. Bio-zertifizierten-Betrieben** bezogen. Honig aus dem Supermarkt wird oftmals aus Kostengründen erhitzt, was zur Folge hat, dass die im Honig enthaltenen Vitamine und Inhibine zerstört werden. Bei *Honigplus* verwenden wir ein besonders **schonendes Rührverfahren** ohne Erhitzung. Auf diese Weise wird den Kunden ein Naturhonig mit allen wertvollen Nährstoffen garantiert.

### Nachhaltigkeit ist uns wichtiger als Profit

Das Prinzip der ökologischen Nachhaltigkeit besagt, dass wir nur so viele Ressourcen verbrauchen dürfen, wie auch wieder für die zukünftigen Generationen angebaut werden können. *Honigplus* glaubt daran, dass wir alles dafür tun sollten, zukünftigen Generationen eine heile Erde zu hinterlassen. Die Bienenhaltung fördert durch die Bestäubungsleistung der Bienen sehr stark die heimische Flora und Fauna. Ohne Bienenhaltung würde ein Großteil der Pflanzenwelt nicht überleben können. Der Wert der Bestäubungsleistung eines Bienenvolkes wird daher von vielen Wissenschaftlern als deutlich größer eingeschätzt, als der finanzielle Wert durch den Honig, den ein Bienenvolk produziert.

### Stilvolles Design-Glas aus Italien

Die meisten Honiggläser aus dem Supermarkt haben ein langweiliges Design und ein nicht hochwertig wirkenden Plastikdeckel. Die Aufstriche von *Honigplus* werden in stilvoll designten Gläsern aus Italien abgefüllt und mit einem wunderschönen Siebdruck verziert. Verpackt in formvollende-

ten sechseckigen „Honigwaben“-Kartons werden sie per Post zum Kunden geliefert. Sie eignen sich perfekt **zum Verschenken** und sind dennoch preiswert (5 bis 10 Euro pro Glas inkl. Versand).

### **Die Geschichte hinter *Honigplus* – Junger Start-up-Unternehmer**

Der 26-Jährige Gründer von *Honigplus*, Ingmar Kersten, ist seit seiner Kindheit leidenschaftlicher Imker. Die Nützlichkeit von Bienen entdeckte er, als er mit einem Pinsel mühevoll von Kürbis- zu Kürbisblüte rannte, um diese durch Bestäuben zu vermehren. Die fleißigen Tierchen unterstützen ihn nicht nur, sondern faszinierten ihn von Anfang an. Daher entschloss sich Kersten im Alter von 10 Jahren Bienen selbst zu halten - im Garten seiner Eltern. Mittlerweile leben in seiner hauseigenen Imkerei drei verschiedene Völker und ca. 600.000 Bienen.

Im Laufe seines BWL-Studiums überlegte Kersten, wie er das Wissen aus den Vorlesungen mit seiner Lieblingstätigkeit, der Imkerei, kombinieren könne. Dabei entstand die Idee für [honigplus.de](http://honigplus.de).

**Doch kontaktieren Sie den Geschäftsführer gerne persönlich.** Der gebürtige Hannoveraner, der derzeit in Bamberg studiert, steht jederzeit für Fragen und Interviews zur Verfügung.

### **Ingmar Kersten**

+49 (0) 163 / 8760627

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

Oder besuchen Sie unsere Website: [www.honigplus.de](http://www.honigplus.de)