



Honiggewinnung und -veredelungs KG
Andreas Schafner
Tulpengasse 8/3
3435 Zwentendorf
+43 (0)660 696 2001
office@honigschaf.com
www.honigschaf.com

Presseinformation

Zwentendorf, 27.03.2017

Honigschaf - die Honigpioniere

*Honigschaf ist eine familiengeführte Manufaktur in Niederösterreich, die ihre Kreationen ausschließlich mit dem Naturprodukt **Honig süßt. Frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern** bieten **Susanne und Andreas Schafner** seit mittlerweile drei Jahren mit Honig gesüßte BBQ Saucen, Chutneys, Senf, Ketchup, Liköre und Schnaps an. Ihre Honige verfeinern sie mit erlesenen Zutaten. Nicht nur in der **Grillszene** ist Honigschaf bereits ein Begriff für ein aromatisches und ausgewogenes Geschmackserlebnis. Auch die **Spitzengastronomie**, ausgesuchte Geschäfte und einige **Supermärkte** setzen auf die **kreative Linie von Honigschaf**. Demnächst wird eine neue **Produktionsstätte** errichtet, in den nächsten sechs Jahren der Bienenbestand auf **11.000 Bienenvölker** erhöht und voraussichtlich **50 neue Arbeitsplätze** geschaffen.*

Schon in der **Steinzeit** wurde Honig als Süßungsmittel verwendet. Im **Alten Ägypten** galt er als **Speise der Götter**, die sie **unsterblich** machte und **Hippokrates** lehrte, dass Honigsalben Fieber senken und Honigwasser die **Leistung** der Athleten **verbessert**. Von der Zuckerrübe verdrängt, verkümmerte die Bedeutung des Honigs zu Brotaufstrich und Süßungsmittel für Tee.

Im Zuge des Bewusstseins, wie wichtig Bienen für die Menschheit sind, kommt es schön langsam zu einer **Renaissance des Honigs**. **Susanne und Andreas Schafner** setzen mit ihrer Manufaktur **Honigschaf** auf „**Honig statt Zucker**“. Sie süßen Ihre Produkte ausschließlich mit Honig und verzichten auf **künstliche Aromen, Farbstoffe** und **Geschmacksverstärker**. „Honig ist ein absolutes Naturprodukt, hat viele positive Eigenschaften und ist sehr gut verträglich. Er ist süßer als herkömmlicher Zucker, wirkt langsam auf den Blutzuckerspiegel und sorgt so für eine gleichmäßig hohe Leistungskurve,“ schwärmen die Schafners, die dieses Thema aufwendig recherchiert haben.

Wie alles begann ...

„Ursprünglich wollte ich einen Schoko-Haselnuss-Aufstrich aus ausgewogenen Zutaten für meinen Mann herstellen,“ berichtet Susanne Schafner, eine Pharmazeutin über ihre ersten Versuche. „Für mich war klar, dass ich unseren eigenen Honig dafür verwenden werde.“ Nach und nach kamen neue Produktkreationen hinzu und mittlerweile verfügt das Sortiment über **mehr als 60 mit Honig gesüßte Kreationen**. Die Palette reicht von **veredelten Honigen**, über **Ketchup, Senf, Chutneys, BBQ Saucen** bis zu **Likören** und **Schnaps**.

„Zuerst haben wir unsere Produkte nur in der Umgebung und bei Messen angeboten. Jetzt produzieren wir schon für Supermärkte und haben einige Geschäfte, bei denen man unsere Erzeugnisse kaufen kann. Ein eigener Online-Shop ist auch bereits in Planung,“ freut sich Andreas Schafner über die große Nachfrage.

Honigschaf erobert Grillszene und Spitzengastronomie

Auch in der **Grillszene** und der **Spitzengastronomie** sind die Produkte von Honigschaf schon ein Begriff. „Georg Bläuel, Haubenkoch vom Tulbinger Kogel und Martin Hahn von Steigenberger Hotel in Krems verfeinern ihre Gerichte mit unseren Produkten,“ berichtet Susanne Schafner. Selbst Grillprofis, sind die Schafners immer wieder auf der Suche nach geschmackvollen Beilagen oder Saucen zu Fleisch und Fisch.



Honiggewinnung und -veredelungs KG

Andreas Schafner

Tulpengasse 8/3

3435 Zwentendorf

+43 (0)660 696 2001

office@honigschaf.com

www.honigschaf.com

„Seien Sie kreativ mit unseren Produkten. Brotaufstriche schmecken auch gut in Joghurt, Salaten, Palatschinken, verdünnt als Sauce, Milchgetränk oder Cocktail,“ so Andreas Schafner über die Vielseitigkeit seiner Erzeugnisse.

Die Ideen für neue Kreationen gehen den Eigentümern von Honigschaf nicht aus. Und so planen sie die Produktion, die sich zurzeit im Keller des Hauses befindet, zu verlagern. Ein passendes Grundstück wurde bereits angekauft. Die Kosten der **neuen Produktionsstätte** möchte die Familie über Crowdfunding finanzieren. In den nächsten sechs Jahren werden voraussichtlich **50 neue Arbeitsplätze** geschaffen und der Bestand der Imkerei auf **11.000 Bienenvölker** erhöht.



©Ulrike Wieser:

Susanne und Andreas Schafner bieten unter der Marke **Honigschaf** mit Honig gesüßte BBQ Saucen, Chutneys, Ketchup, Senf, Liköre, Schnaps und veredelte Honige, die **frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen** und **Geschmacksverstärkern** sind.

Pressekontakt:

Mag. Gisela Plank

+43 664 240 59 37

gisela.plank@informativ.cc

www.informativ.cc