

## **Erfolg geht durch den Magen – deshalb: Honigwerbung mit Rezepten**

In Bayern, in Deutschland gibt es guten Honig! Der süße Segen muss aber auch verkauft werden, und das ist nicht immer einfach. Im Lebensmittelbereich ist es seit langer Zeit üblich, den Verbrauchern zu zeigen, wie bestimmte Lebensmittel beim Kochen in den täglichen Speiseplan eingebaut werden können, das macht Appetit und steigert der Absatz. Warum sollten wir das nicht auch beim Honig tun?

Wir gehen davon aus, dass Honigkunden

- gerne Honig essen,
- sich – mit Honig – gesund ernähren wollen,
- Wert legen auf eine abwechslungsreiche Küche, in der Honig verwendet wird,
- dankbar sind für gute Beratung
- und sich freuen, wenn der Imker bei jedem Einkauf etwas Neues bieten kann, denn damit wird der Besuch beim Imker immer ein bisschen auch zum Erlebnis.

Für diesen Interessenbereich bieten wir Rezeptblätter für die Kunden zum Mitnehmen an. Dazu folgende Empfehlungen:

- Der Honigkunde kommt etwa alle zwei bis drei Monate zum Imker, deshalb in diesem zeitlichen Abstand immer ein neues Rezept anbieten.
- Das Rezept muss zur Jahreszeit passen (zum Beispiel im Sommer Salate, in der Weihnachtszeit Plätzchen).
- Der Imker bereitet das angegebene Gericht selbst einmal zu und kann dann mit eigenen Erfahrungen beraten („Hab´ ich selber ausprobiert, schmeckt wirklich gut!“).

Es bietet sich bei jedem neuen Rezept die Möglichkeit zu einem freundlichen Gespräch über Honig, seine Verwendungsmöglichkeiten, Honigsorten, gesundheitliche Werte, usw.

### **Rezeptauswahl**

Die Rezepte sind nach folgenden Gesichtspunkten ausgewählt:

- Die Zutaten sind nicht allzu teuer, so dass sie auch für einen schmäleren Geldbeutel erschwinglich sind.
- Die Rezepte verlangen keinen großen Arbeitsaufwand und sind leicht nachzukochen.
- Nach Möglichkeit wird der Honig nicht erhitzt (Ausnahme Backrezepte), damit die Honigqualität voll erhalten bleibt.
- Die Auswahl ist bunt gemischt, so dass je nach Jahreszeit das passende Rezept ausgewählt werden kann.

### **Wie sehen die Rezeptblätter aus, wie kommt man dazu?**

Die Vorlagen finden sich im Internet: Rezepte mit dem Verbandszeichen des Deutschen Imkerbundes unter <http://www.lvbi.de>, in neutraler Form sind sie auch auf der Homepage der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau zu finden:

<http://www.lwg.bayern.de/bienen/info/produkte/28320>.

Die Herstellung ist denkbar einfach: die Seiten ausdrucken, entweder in der gewünschten Stückzahl, oder einzelne Seiten mit einem Kopierer oder im Copy-Shop vervielfältigen. Auf jeder Seite steht drei Mal das gleiche Rezept, die Seiten also zwei Mal durchschneiden, damit ergeben sich aus einer Seite immer drei Rezeptblätter in der Größe von 1/3 DIN-A4-Seite. Sinnvoll: jeweils eine eigene Farbe für jedes Rezept verwenden.

**Der Preis**

Im Kopierladen kostet eine DIN-A4-Seite auf weißem Papier etwa 5 Cent, bei farbigem Papier wird es etwas teurer. Ein Einzelrezept kommt also auf etwa 2 Cent.

**Aus eigener Erfahrung**

- Honigliebhabern kann man mit Honigrezepten viel Freunde machen.
- Rezeptblätter in diesem Format werden gerne aufgehoben (ins Kochbuch gelegt).
- Die Rezepte werden auch weitergegeben („Hast Du schon probiert?“), damit wird es spannend, nach neuen Rezepten zu fragen.
- Sie bieten den Anlass zu Rückfragen beim Imker.
- Rezeptblätter sind eine Möglichkeit der Kundenbindung („Da kriege ich immer so gute Rezepte, da geh´ ich wieder hin!“)

**Mit Fachwissen beraten**

Sie möchten mehr über die Verwendung von Honig in der Küche erfahren (das empfiehlt sich bei der Beratung aller Honigköchinnen und –köche)? Sehr umfangreiche Information über Honigentstehung, Sorten, Verwendung, Wert, Risiken beim Honigverzehr, Einsatz in der Küche usw. finden Sie in dem Buch: Friedgard Schaper: Kochen mit Honig. Landbuchverlag, Preis 12,80 €.

**Mein Wunsch:**

Viel Erfolg beim Nachkochen, guten Appetit und gute Geschäfte!

Dr. Friedgard Schaper

Fachzentrum Bienen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim