

Österreichische Manufaktur AMBROSO international erfolgreich

Eine im österreichischen Wienerwald beheimatete Honigmanufaktur hat das geschafft, wovon viele andere Hersteller von hochwertigen Lebensmittel träumen: Mit der kleinen, aber feinen Luxus-Marke "AMBROSO Bio-Honig" positionierte der engagierte Honigmacher sein außergewöhnliches Produkt in den Regalen internationaler Luxus-Feinkost-Anbieter, in denen auch etablierte Top-Marken wie Fouchon oder Mariage Frères Ihre anspruchsvollen Käufer finden.



Eine im österreichischen Wienerwald beheimatete Honigmanufaktur hat das geschafft, wovon viele andere Hersteller von hochwertigen Lebensmittel träumen: Mit der kleinen, aber feinen Luxus-Marke "AMBROSO Bio-Honig" positionierte der engagierte Honigmacher sein außergewöhnliches Produkt in den Regalen internationaler

Luxus-Feinkost-Anbieter, in denen auch etablierte Top-Marken wie Fouchon oder Mariage Frères Ihre anspruchsvollen Käufer finden.

AMBROSO, eine Erfolgsstory die mit einem Bienenvolk und viel Freude und Engagement begann

Was mit einem Bienenvolk und viel Freude und Engagement begann, ist zu einer beachtlichen Erfolgsstory geworden, die im wunderschönen niederösterreichischen Wienerwald ihren Ausgangspunkt fand. Die kleine österreichische Honigmanufaktur AMBROSO erlangt mit ihrer Marke „AMBROSO Bio-Honig“ über die Landesgrenzen hinaus Ansehen. Mit Liebe und Sorgfalt und großem Respekt vor den Bienen geht der begeisterte Imker und Eigentümer von AMBROSO einer besonderen Aufgabe nach: Ein Produkt auf höchstem Niveau zu schaffen - im Einklang mit der Natur. Der wertvolle Nektar dieses speziellen Honigs wird von den Bienenvölkern der Manufaktur in einem weitläufigen UNESCO-Biosphärenreservat und einem Naturschutzgebiet gesammelt. AMBROSO: „Mit 50 Bienenstöcken bieten wir nur eine sehr geringe und exklusive Menge an Bio-Honig an. Für uns steht nicht der wirtschaftliche Erfolg, sondern die Freude an der verantwortungsvollen Arbeit mit den wundervollen Bienen im Vordergrund“. Trotz der Tatsache, dass eine Imkerei bzw. Honigmanufaktur mit einer derart geringen Anzahl an Bienenstöcken nicht gewinnbringend zu führen und laut Aussagen des Eigentümers "ein schönes und befriedigendes Hobby sowie vor allem aktiver Naturschutz ist", freut man sich bei AMBROSO über den außergewöhnlichen Erfolg und die fast unglaubliche internationale Nachfrage, die sich in kürzester Zeit eingestellt hat. Angesehene Feinkost- und Delikatessenhäuser sowie Confisereien im In- und Ausland zeigten an diesem besonderen Produkt Interesse. Nach seiner Rückkehr aus Frankreich ist der AMBROSO-Eigentümer besonders glücklich: "Wir sind nun in Bordeaux, Lyon, Biarritz sowie Paris vertreten. Das freut uns ganz besonders, schließlich hat Frankreich hervorragende Honige zu bieten."





Außergewöhnliche Produkte brauchen außergewöhnliche Verpackungen - der AMBROSO-Flacon

Neben der Qualität des Honigs ist das außergewöhnliche Design und die besonders schöne Etikettierung des Glases auffällig. "Obwohl wir natürlich mit dem Äußeren unserer Produktverpackung Begehrlichkeit erwecken wollen, war es nie unser Ziel, einfach nur ein schönes Lifestyle-Produkt zu machen." Die Wichtigkeit der

Verpackung und Lagerung hochwertiger Nahrungsmittel war bei der Wahl des Glases von entscheidender Bedeutung. AMBROSO legt hohen Wert auf die Erhaltung der Bioenergie seines Bio-Honigs. "Deshalb verwenden wir das spezielle, starke und durchgefärbte Violettglas, das geschichtlich bereits in der Hochkultur Ägyptens erwähnt wurde." Das von AMBROSO verwendete Violettglas ist ein aufwändiger und optimaler Schutz für lichtempfindliche und besonders hochwertige Nahrungsmittel, wirkt wie ein natürlicher Filter und schützt und erhält Geschmack und Geruch, Farbe, Struktur, Stoffe, Energien sowie Enzyme. "Violettglas ist für unseren naturbelassenen Honig hinsichtlich der Violettlichtdurchlässigkeit, der partiellen UV-A und Infrarot-Licht-Durchlässigkeit und der Intransparenz für sichtbares Licht die beste Lösung, die Bekömmlichkeit unseres Honigs erreicht somit seine optimale Qualität.

Damit jeder begeisterte Bio-Honig-Käufer garantiert erfährt, welchen Zusatznutzen er mit diesem aufwändigen Glas erwirbt, hat man bei AMBROSO auch an die ausführliche Kunden-Information gedacht. "Wir fügen jedem Glas Honig eine kleine Broschüre bei, die unseren Kunden den Sinn und den Mehrwert dieses Glases vermittelt". Ein Teil des Honigs wird jedoch gar nicht erst abgefüllt, sondern den Bienen wieder als Winterfutter zur Verfügung gestellt, um das Immunsystem der Bienen zu stärken. Kontrolliert wird AMBROSO wie alle anderen Bio-Imkereien von einem internationalen Bio-Kontrollinstitut, das die strengen Vorschriften für die biologische Bienezucht überwacht.



Die Landschaft und die Bienen machen den Honig

Damit jeder begeisterte Bio-Honig-Käufer garantiert erfährt, welchen Zusatznutzen er mit diesem aufwändigen Glas erwirbt, hat man bei AMBROSO auch an die ausführliche Kunden-Information gedacht. "Wir fügen jedem Glas Honig eine kleine Broschüre bei, die unseren Kunden den Sinn und den Mehrwert dieses Glases vermittelt". Ein Teil des Honigs wird jedoch gar nicht erst abgefüllt, sondern den Bienen wieder als Winterfutter zur Verfügung gestellt, um das Immunsystem der Bienen zu stärken. Kontrolliert wird AMBROSO wie alle anderen Bio-Imkereien

von einem internationalen Bio-Kontrollinstitut, das die strengen Vorschriften für die biologische Bienezucht überwacht. AMBROSO: "Wenn man den Fleiß und den ungeheuren Aufwand kennt, den die Bienen beim Sammeln des Nektars betreiben, ist man jeden Sommer nur schweren Herzens bereit, die Honigernte zu beginnen." Das Ernten von Honig gestaltet sich sehr aufwändig. Mithilfe modernster Technik sowie aufwändiger Raumtrocknung wird AMBROSO Bio-Honig hygienisch geschleudert und sorgfältig in speziellen Edelstahlgefäßen gelagert. Erst wenn eine Bestellung eintrifft, wird der Bio-Honig abgefüllt und verpackt.

Worauf sich der AMBROSO-Eigentümer am meisten freut? "Ich sehne mich bereits jetzt nach dem Frühling, wenn unsere Bienen wieder aus den Stöcken streben, die Umgebung unseres Zuhauses mit ihrem beruhigenden Summen erfüllen und eifrig Pollen und Nektar sammeln. Das fehlt mir derzeit am meisten! Der Inhaber der Honigmanufaktur AMBROSO ist stolz und dankbar dafür, dass seine und die aufwändige Arbeit seiner Bienen derart gewürdigt wird und meint lächelnd: "Unser Honig zeichnet ein typisches Geschmacksbild der wunderschönen Landschaft, in der wir mit unseren Bienen leben. Diese Landschaft und die Bienen machen den Honig, wir geben ihn weiter. AMBROSO Bio-Honig wird mittlerweile in den wichtigsten europäischen Hauptstädten von sorgfältig ausgewählten und teilweise international bekannten Händlern auf höchstem Niveau angeboten. Im deutschsprachigen Raum ist AMBROSO Bio-Honig unter anderem bei den Luxus-Delikatessen-Händlern "Julius Meinl am Graben" in Wien und "OSCHÄTZCHEN" in Hamburg erhältlich.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de