



Da bin ich mir sicher.



Imker des HOFER Bienenhotels beeindruckt bei PULS 4 Start Up Show „2 Minuten 2 Millionen“ mit delikatem Honigwein

Tradition trifft Innovation - so der Gesamtansatz des HOFER Bienenhotel-Imkers Florian Peterstorfer, der mit seiner eigenen Honig-Manufaktur „DIE IMKEREI“ mehr als erfolgreich ist. Jüngste Erfolgsmeldung ist seine Teilnahme an der PULS 4 Start Up Show „2 Minuten 2 Millionen“, in der er alle fünf Investoren unter anderem mit seinem erlesenen Honigwein beeindruckte. Ab 25. April ist der in der Show präsentierte Honigwein exklusiv bei HOFER erhältlich.

(Sattledt, 22. April 2020; HOFER) Am Standort der Unternehmenszentrale in Sattledt hat HOFER im Rahmen des Bienenprojekts der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ bereits 2013 mit der Errichtung eines Bienenhotels ein Zeichen für mehr Bienenschutz gesetzt. Imker Florian Peterstorfer betreut jedoch nicht nur das HOFER eigene Bienenhotel nach den Kriterien biologischer Bienenzucht, sondern verfolgt zudem mit seiner eigenen Honig-Manufaktur „DIE IMKEREI“ seine Passion für hochqualitative Honigprodukte gemischt mit innovativen Ideen. Seine tägliche Arbeit mit den Bienen weiß Florian Peterstorfer überaus zu schätzen: *„Als Imker arbeitet man nicht nur mit den Honigbienen, man ist auch für ihr Wohlbefinden und ihre Gesundheit verantwortlich. Eine wertvolle Aufgabe, welche durch ihren enormen Einfluss auf das Ökosystem einen unverzichtbaren Beitrag zum Erhalt einer intakten Umwelt leistet.“* Mit seiner Begeisterung und dem umfassenden Gesamtansatz, Tradition und Nachhaltigkeit mit Innovation zu kombinieren, beeindruckte er auch in der jüngsten Ausgabe vom 21. April die fünf Investoren der PULS 4 Start Up Show „2 Minuten 2 Millionen“. In dieser stellte er seinen erlesenen Honigwein vor, welcher anders als klassischer Met Wein trocken ausgebaut wurde und somit ein völlig neues, unvergleichliches Geschmackserlebnis aufweist: So besticht der aromatische Honigwein mit seinen feinen Honignoten aus 100 % österreichischen Lindenblütenhonig. Gemeinsam mit seinem fruchtigen Duft und dem langen Abgang verspricht er wahre Genussfreuden für Nase und Gaumen. Ob als elegante Weinbegleitung bei besonderen Anlässen, als edles Geschenk oder als feiner Genussmoment für einen entspannten Feierabend - der exquisite Honigwein ist mit seinem einzigartigen Aroma jederzeit eine kulinarische Bereicherung für Genießer. Ab 25. April ist der aus dem Fernsehen bekannte Honigwein von Florian Peterstorfer exklusiv bei HOFER erhältlich. Neugierige können den gesamten Pitch unter puls4.com/2-minuten-2-millionen aufrufen.

Den Bienen unter die Flügel greifen

Rund 400.000 Honigbienen verrichten täglich wertvolle Arbeit im bio-zertifizierten Bienenhotel von HOFER in Sattledt. Es soll als sichtbares Symbol sowohl Mitarbeiter, als auch Kunden, Lieferanten und Partner auf die Bedeutung und Unverzichtbarkeit der Biene aufmerksam machen. Seit 2013 veranstaltet der Lebensmittelhändler hier auch regelmäßig einen „Tag des offenen Bienenstocks“, bei dem interessierte Schüler einen Blick hinter die Kulissen der Imkerarbeit werfen können und Wissenswertes rund um das Leben der Honig- und Wildbienen erfahren. Der im Vorjahr aus den elf Bienenstöcken gewonnene Bio-Cremehonig überzeugte bei der Messe Wieselburg besonders und wurde bei der Verleihung der „goldenen Honigwabe 2019“ mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Doch nicht nur im Bienenhotel, auch rund um die Hauptniederlassung des Diskonters ist das Thema Bienenschutz sichtbar: So wurde erst im vergangenen Sommer eine 3.000 m² große Bienenwiese angelegt, welche den natürlichen Lebensraum der Bienen erweitert und abwechslungsreiche Nahrungsquellen bietet. Blumenwiesen wie diese schmücken bereits mehrere Zweigniederlassungen von HOFER - insgesamt wurde eine Gesamtfläche von über 42.000 m² naturnah und bienenfreundlich bepflanzt. Mit diesem



Da bin ich mir sicher.



farbenfrohen Zeichen für den Bienenschutz greift HOFER einmal mehr den Bienen unter die Flügel und rückt das Thema zugleich ins öffentliche Bewusstsein.

Produktinformationen im Überblick

- Honigwein 0,5 l, trocken, 13 % Vol. aus 100 % österreichischem Lindenblütenhonig, duftig-intensiv, vielschichtiges Aroma, mit langem Abgang, um 9,99 Euro per Flasche

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt HOFER seit 2013 sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Fokusthemen, die sich durch aktive Kunden- und Mitarbeiterbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Großer Teilerfolg: Seit Jänner 2016 arbeitet HOFER zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis, dem Energy Globe World Award, mit dem 1. Platz in der Kategorie „Luft“ ausgezeichnet. Die Initiative „Projekt 2020“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Ab 25. April ist der in der PULS 4 Start Up Show „2 Minuten 2 Millionen“ präsentierte Honigwein exklusiv bei HOFER erhältlich.

Fotocredit

Markus Wenzel; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.