



Über mich: (Wer bin ich und was mache ich)

Ich bin als Privat-, Störkoch und unabhängiger Caterer unterwegs.

Als Projekt habe ich angefangen Met zu produzieren. Anfangs als Entwicklungsprojekt ist eine Art Leidenschaft daraus entstanden. Durch den Kontakt mit diversen Imkern ist mir bewusst geworden wie weitreichend dieses Thema doch ist und wie viel Hingabe dafür nötig ist.

Es können spannende Synergien entstehen um sich gegenseitig zu helfen. Da es bei der Siegelimkerei immer wieder Honige gibt welche z.B, einen zu hohen Wasseranteil ausweisen, kann man mit diesem hervorragend Wein herstellen und diesen als ergänzendes Produkt anbieten.

Ziel (was ich anbiete):

1. Ich kaufe gewisse Kontingente an Honig auf um daraus Met herzustellen. Da ich immer Sortenrein vergäre kann man auch im Nachhinein noch Met zurück nehmen um ihn selber anzubieten (auf Verhandlungsbasis).
2. Lohn Vinifizierung: Der zu veredelnde Honig kann bei mir abgegeben werden, das Resultat wird besprochen. Abfüllung kann gewählt werden. Der Preis berechnet sich nach dem Aufwand. (ca. 8-12 CHF pro Liter fertigen Met, inkl. Verpackung), (ca. 5-6 CHF pro Liter ohne Verpackung)

Vertriebswege:

Darüber hinaus arbeite ich an einem Projekt dass die Vielfältigkeit unserer Honige zeigt. Speziell in und um Zürich. Das heisst es wäre toll wenn wir 10-20 verschiedene Sorten anbieten könnten (ähnlich wie beim Wein). Je nach Ernte und Jahr unterscheiden sich die Geschmäcker ja signifikant. So könnte man eine echte Alternative zu Weisswein und Prosecco werden. Falls es Interessierte gibt, welche gerne mit mir an diesem Vorhaben arbeiten möchten können Sie gerne bei mir melden. Es sollen Synergien gebildet werden, alle sollen profitieren!

**Dinner by Gabriel Heintjes**

*Gabriel Heintjes*

*Im Amtsacker 12b*

*8424 Embrach*

**079 451 62 32**

[dinner@heintjes.ch](mailto:dinner@heintjes.ch)

[www.heintjes.ch](http://www.heintjes.ch)