



## **Ernten, Essen, Eincremen – mit dem eigenen Honig des Raffles Seychelles Ab sofort versüßen Bienen in vielerlei Hinsicht den Urlaub im Luxusresort auf Praslin: Gäste freuen sich auf Honigernte, kulinarische Highlights und süße Spaanwendungen**

*München / Praslin – 10. August 2023* – Im alten Ägypten galt es als „Speise der Götter“, im Mittelalter als Allheilmittel und in der Neuzeit findet es als gesündere Zuckeralternative seinen Platz in unserem Alltag: Honig. Das Naturprodukt und seine emsigen Produzenten checken ab sofort im Raffles Seychelles auf Praslin ein und versüßen Urlaubern in dem Luxusresort nicht nur das Frühstück. Neben der klassischen Anwendung in der Küche etwa als Brotaufstrich, Bestandteil von Marinaden oder als natürliche Süße im Dessert, kommt der von Natur aus antiseptische und pflegende Bienenhonig auch im luxuriösen Outdoor-Spa des Raffles Seychelles zum Einsatz. Bienenfreunde können an der Honigernte der drei resorteigenen Bienenstöcke sogar selbst mithelfen und schauen dabei hinter die hölzernen Fassaden des flüssigen Goldes. Weitere Informationen unter [www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles).

Die Anwendung von Honig ist schon immer sehr vielfältig: Bereits unsere Vorfahren aus der Steinzeit nutzten das von Natur aus süße und sättigende Bienenprodukt als Nahrungsmittel, aber auch bei der Jagd, und im alten Ägypten und bei den Germanen galt der süße Nektar „Ambrosia“ nicht nur für Götter als Quelle der ewigen Jugend. Äußerlich angewendet heilt es Wunden und spendet Feuchtigkeit, von Innen versorgt es den Körper mit Mineralstoffen und Enzymen – und das jetzt auch im Raffles Seychelles. Doch bevor das süße Gold angewendet werden kann, muss es geerntet werden. Auch an diesem interessanten Prozess lässt das Luxusresort auf Praslin seine Gäste tatkräftig teilhaben: Der Honig der drei Bienenstöcke wird ab April eingesammelt, Wetter und Witterung spielen hierbei eine entscheidende Rolle. Damit der Honig reif und nicht zu nass ist, sollte die letzte Regenperiode etwas zurückliegen. Für ein Kilo Honig muss das Bienenvolk drei bis fünf Millionen Blüten anfliegen und legt dabei insgesamt rund 100.000 Flugkilometer zurück – deshalb zählen die fleißigen Bienechen auch zu den Key Playern der natürlichen Befruchtung der lokalen Flora. Wie viel Honig pro Jahr garantiert ist, lässt sich nicht pauschal sagen, denn die Ernte hängt von vielen verschiedenen Faktoren ab. Bei der nachhaltigen Honigernte werden aus den Waben in der Regel nur etwa ein Viertel des Gesamtbestands entnommen, der Rest bleibt dem Bienenvolk zur Eigenversorgung überlassen. Übrigens, die Bienen des Raffles Seychelles sind alte Bekannte: Bei den Tieren, denen man auf den Seychellen begegnet, handelt sich um dieselbe Art wie in unseren Breitengraden – die westliche Honigbiene.

Der selbstgeerntete Honig besteht zu 80 Prozent aus Zucker. Im Gegensatz zu Haushaltszucker allerdings vor allem aus Einfachzucker wie Glukose und Fruktose, der besser verdaubar und in dieser Hinsicht gesünder ist. Außerdem enthält Honig weitere wertvolle Inhaltsstoffe wie Aminosäuren, Enzyme, Eiweiße, Aminosäuren und Mineralstoffe. Insgesamt 180 verschiedene Stoffe beeinflussen



den Geschmack von Honig und sorgen für ein einzigartiges Aroma sowie feine Nuancen, die sich nun auch die Küche des Raffles Seychelles zu Nutzen macht. Und auch außerhalb der Küche dient der selbstgeerntete Honig des Raffles Seychelles bei Honigmassagen und Facials im Spa des Luxusresorts.

### **Über Raffles Seychelles**

Willkommen im Paradies: Das edle Raffles Seychelles liegt auf der Insel Praslin mit Blick auf den Indischen Ozean. Ausschließlich Villen warten hier auf Gäste, die die einmalige Natur der Seychellen lieben. Der Nationalpark Vallée de Mai ist nicht nur Heimat der Seychellenpalme Coco de Mer, sondern auch UNESCO Weltnaturerbe. Egal, ob Honeymooner, Gourmet oder Abenteurer – im Raffles Seychelles kommen alle auf ihre Kosten. Direkt ums Eck liegt einer der bekanntesten Strände der Welt: Anse Lazio. Absolute Privatsphäre garantieren die 86 Villen, die alle einen eigenen Pool und einen Traumblick bieten. Das gilt auch für die Restaurants, in denen das Beste der lokalen Küche der Seychellen mit internationaler Gourmetküche verschmilzt. Weitere Informationen unter [www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles).

Die Bildrechte liegen bei *Raffles Seychelles*. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von *Raffles Seychelles* verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

#### **Buchungskontakt:**

Raffles Seychelles  
Anse Takamaka  
Praslin  
Seychelles  
Telefon: +248 4296 000  
[praslin@raffles.com](mailto:praslin@raffles.com)  
[www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles)

#### **Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH  
Aline Vitzthum  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60  
[aline@segara.de](mailto:aline@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)