



## Geschmacksmanufaktur Ankerkraut

*Gewürze und mehr aus dem Hamburger Hafen*

Was ist das Geheimnis toller Gerichte? Beste Gewürze! Die bekommt man seit April 2013 bei Ankerkraut, der Geschmacksmanufaktur im Hamburger Hafen. Von wichtigen Basics wie Oregano, Paprika oder Curry über spezielle Salze aus Australien oder Hawaii und Pfeffer-Kompositionen, bis hin zu hausgemachten Mischungen und Marinaden für die perfekte Grillade - Ankerkraut bietet handgemachten Genuss.

Ankerkraut - Von den Philippinen nach Hamburg

Als die Freunde Hauke Jacobsen und Stefan Lemcke vom Surfen auf den Philippinen zurück kamen, wunderten sie sich über ein bekanntes Urlaubs-Phänomen: "Selbst einfachste Gerichte, die in der Fremde super schmecken, bekommt man zu Hause selten wieder so hin", fand Hobby-Gourmet Stefan. Schnell merkten sie: Gutes Essen ist keine Geheimwissenschaft, sondern kommt von guten Zutaten. Und die wichtigsten Zutaten sind Gewürze! Die meisten davon müssen allerdings nach Deutschland importiert, umständlich verarbeitet und lange gelagert werden. Da bleibt die Qualität oft auf der Strecke. Als begeisterte Köche und echte Grill-Freaks fragten die beiden sich also: Wie kann man auch hier immer mit frischen, hochwertigen Gewürzen kochen?

In den Kontoren des Hamburger Hafens lernten sie: Man kann sehr leckere Gewürze aus aller Welt kaufen, die nicht schon Monate getrocknet und verpackt im Supermarktregal stehen. Aber wie kommen die in die Küche? Die zwei Hamburger sprachen mit den Händlern der Hansestadt, überzeugten sich von der Qualität und suchten den kürzesten Weg für die wohlschmeckende Ware - "quasi vom Schiff direkt in den Versand", wie Hauke sagt. Die Geschmacksmanufaktur Ankerkraut war geboren!

Die drei Hs für besten Geschmack: Handarbeit, Hausgemacht, Hamburg

"Das Geheimnis des Genusses liegt im Detail" betonen die zwei. Aus diesem Grund versuchen sie in allen Prozessen möglichst auf Maschinen zu verzichten. Begonnen bei der sorgfältigen Auswahl der Produkte, investieren sie viel Zeit um die Händler und Produzenten zu finden, die ihren hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden. Sie kaufen nur bei ausgewählten Lieferanten ein und sichern so eine gleichbleibend hohe Qualität der Produkte.

Wenn sie die Rohware im Hamburger Hafen in Empfang genommen haben, veredeln sie diese tollen Gewürze und Kräuter - und kreieren ihre eigenen Mischungen. Die sind hausgemacht und haben sich in einem ausgiebigen (und sehr leckeren!) Testprogramm bewährt. Dabei werden keine Geschmacksverstärker, keine Rieselhilfen und keine Konservierungsmittel zur Herstellung der Gewürze verwendet. "Unser Motto: Keine Zusatzstoffe, keine Aromen, keine Emulgatoren, keine E-Stoffe!", stellt Hauke klar. Jedes Produkt wird von Hand verarbeitet und überprüft. Erst dann verlässt die Bestellung das Unternehmen. "Wir verzichten dabei ganz bewusst auf jede Auslagerung der beteiligten Arbeitsschritte", verspricht Stefan.

So schnell und einfach wie möglich in die Küche

Wer online im Ankerkraut-Shop bestellt, bekommt die wertvolle Ware in einer speziellen Versand-Box: aromatischer und umweltschonend. Bestellungen vor 13 Uhr werden am selben Tag noch versandt - und das natürlich CO2-neutral! Die Versandkosten entfallen ab einem Bestellwert von 40 Euro, ab 100 Euro gibt es sogar 10 % Rabatt. Wer möchte, kann seinen Rechnungsbetrag per Mausklick aufrunden und über Elefunds direkt an eine gemeinnützige Organisation der Wahl spenden. "Im Vergleich zur Supermarkt-Massenware liegen wir trotz geringer Versandkosten preislich noch sehr gut", rechnet Hauke vor. "Unser Gewürzsalz zum Beispiel ist fast 20% günstiger als das der großen Marken!" Und das obwohl hinter den zwei Hamburger Jungs kein Kapitalgeber steht: "Ankerkraut war unser Traum, also haben wir es selber gestemmt. Wir machen aus Überzeugung in Gewürze", sagt Stefan.

Salz aus Hawaii, Tee aus China

Natürlich findet man im Ankerkraut-Shop die wichtigsten Gewürzen, die in keiner Küche fehlen sollten: Von Oregano über Paprika bis hin zu Kardamon und Muskatnuss. Dazu die Salze: Rotes, grünes und schwarzes Hawaiisalz oder selbst kreierte Edelsalze wie das Fleur de Sel mit Limette oder Chili. Der Pfeffer soll dem nicht nachstehen: 12 verschiedene Pfeffersorten gibt es zu entdecken, darunter die 9-Pfeffer-Symphonie und der rosa Pfeffer der peruanischen Schinusbeere. In der warmen Grillsaison sind natürlich vor allem die Marinaden beliebt: "Marinade Hamburg" oder "Marinade Magic Dust" sind eigene Mischungen, aber auch der Steakpfeffer macht aus gutem Fleisch ein Grilljuwel. Man muss jedoch kein ehrgeiziger Experte sein, um mit den gleichnamigen Mischungen einfache, aber zeitlose Gerichte wie "Chili con Carne" oder "Aglio e Olio" zu verfeinern. Zur Hilfe liegen passende Rezeptkärtchen bei; auch auf der Webseite findet man Anregungen und Rezepte. Zuguterletzt haben die Jungs von Ankerkraut seit neuestem auch ausgesuchte Tee-Spezialitäten im Sortiment, wie zum Beispiel den tiefroten Schwarztee Yunnan Pu-Erh aus China. Und planen demnächst mit Gewürzölen, Olivenölen, Chutneys und Saucen!

Zur Ankerkraut Geschmacksmanufaktur Hamburg:

Ankerkraut stellt seit 2013 im Hamburger Hafen Gewürze und Gewürzmischungen in Premium-Qualität her, und vertreibt diese im eigenen Online-Shop. Die hochwertigen Produkte werden in Handarbeit und ohne jegliche Zusatzstoffe verarbeitet. Gründer und Geschäftsführer sind Hauke Jacobsen und Stefan Lemcke.

Adresse:

Ankerkraut GmbH  
Buschwerder Winkel 7  
21107 Hamburg

mail: [info@ankerkraut.de](mailto:info@ankerkraut.de)

tel: 040-41913777

fax: 040-23936251

Online-Shop: [www.ankerkraut.de](http://www.ankerkraut.de)

Rabatt-Aktionen, Gutscheine und Gewinnspiele geben wir auf Facebook oder per Newsletter bekannt:

Facebook: <http://www.facebook.com/ankerkraut>

Registergericht Hamburg, HRB 126237

Geschäftsführer Hauke Jacobsen, Stefan Lemcke

Umsatzsteuer Identifikationsnummer: DE287383834

**Pressekontakt**

Ankerkraut GmbH

Herr Stefan Lemcke  
Buschwerder Winkel 7  
21107 Hamburg

[ankerkraut.de/](http://ankerkraut.de/)  
[stefan@ankerkraut.de](mailto:stefan@ankerkraut.de)

### **Firmenkontakt**

Ankerkraut GmbH

Herr Stefan Lemcke  
Buschwerder Winkel 7  
21107 Hamburg

[ankerkraut.de/](http://ankerkraut.de/)  
[stefan@ankerkraut.de](mailto:stefan@ankerkraut.de)

Die Ankerkraut GmbH wurde Anfang 2013 von Hauke Jacobsen und Stefan Lemcke gegründet. Die Geschmacksmanufaktur Ankerkraut stellt Gewürze, Gewürzmischungen und Tee her und vertreibt diese aus dem Hamburger Hafen.

Anlage: Bild

