



#### ▲ Ein Kümmel in echter Handarbeit

Der Kaland ist eine handwerklich hergestellte Kümmelspirituose aus einer kleinen Manufaktur an der Ostsee. Verwendet werden nur natürliche Zutaten, darunter echter Brandenburger Kümmel und Amalfi-Zitronen. Gemeinsam mit weiteren Kräutern werden alle Zutaten in der kupfernen 250-Liter-Brennblase nach alter Tradition gebrannt, aber modern interpretiert. Seit dem Start 2016 konnte der Kaland bereits mehrfach Goldmedaillen auf internationalem Parkett gewinnen. Die Zitrone offenbart sich bereits im Glas. Gemeinsam mit dem Kümmel erschließt sich in der Nase ein wunderbar rundes Bouquet mit Noten von Anis und Kräutern. Geschmacklich präsentiert sich der Kaland als sehr weiche und ausbalancierte Spirituose. Zu genießen bei Zimmertemperatur im geeisten Glas. [www.maennerhobby.eu](http://www.maennerhobby.eu)

#### ▼ Feurig-Würziges aus der Lüneburger Heide

Die Chili Manufaktur ist der einzige landwirtschaftliche Betrieb in der Lüneburger Heide, der sich auf den Anbau von Chili im Freiland und deren Verarbeitung spezialisiert hat. Die daraus gefertigten Produkte kann man im eigenen Hofladen erwerben und frisch probieren, denn alles stammt nach eigener Rezeptur aus der haus-eigenen Hofküche. In liebevoller Handarbeit kreiert das Team der Manufaktur mehr als 50 verschiedene Spezialitäten. In online buchbaren Chili-Tastings probieren Interessierte die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, um neue Lieblinge zu finden. Informationen dazu und die Produkte gibt es im Onlineshop unter [www.die-chili-manufaktur.de](http://www.die-chili-manufaktur.de). Der Hofladen in Dannhorn 5a in Soltau hat Montag, Dienstag, Mittwoch und Samstag von 16 bis 19 Uhr und Freitag von 9 bis 19 Uhr geöffnet.



#### ▲ Glanzstücke von Wilkens

Mit einer mehr als 200-jährigen Geschichte ist Wilkens die älteste Silbermarke der Welt. Seit 1810 werden in der in Bremen ansässigen Manufaktur in handwerklicher Präzision Bestecke angefertigt, die Menschen durch genussvolle Stunden begleiten. Neben der beeindruckenden Historie und der facettenreichen Produktauswahl ist die Versilber-Variante ein herausragendes Merkmal der Marke Wilkens: Die Besteckteile werden mit der branchenstärksten 180-Gramm-Versilberung hergestellt. Damit bietet Wilkens zusätzlich zu Bestecken in 925 Sterling-Silber eine sehr hochwertige Alternative. Viele Wilkens-Muster entspringen den Ideen namhafter Designer, weshalb das Unternehmen oft als die »Marke der Künstler«

bezeichnet wird. Die Manufaktur verfügt über ein umfangreiches Bestecksortiment aller Stilepochen. Zahlreiche Auszeichnungen und die Aufnahme von Besteckmodellen in die Sammlung bedeutender Museen sowie in die Unesco-Sammlung belegen die Designkompetenz. Wilkens-Bestecke geben kulinarischen Kreationen den Hauch des Exquisiten – so zum Beispiel das »Straßburger Empire« aus dem Jahr 1870, das mit seiner Ornamentik höchste Ansprüche an das handwerkliche Geschick stellt. Einen Eindruck davon bekommt man im Werksverkauf in Bremen oder online unter [www.wilkens-silber.de](http://www.wilkens-silber.de)

