

Nordischer Klassiker Küchenkult und Küchenparty

Kümmelschnaps aus Mecklenburg-Vorpommern kommt mit einer Hamburger – Spezial-Edition auf den Markt

► Produkte von kleinen regionalen Manufakturen und Erzeugern werden immer beliebter. Individuell hergestellte Spirituosen sind dabei besonders beliebt. Noch nie gab es auf dem deutschen Markt eine so große Vielfalt an nicht industriell hergestellten Destillaten.

Nun kommen auch die Schnapsbrenner Martin Neumann und Torsten Gebert aus Klein Kussewitz bei Rostock mit einer Spirituose, nur mit natürlichen Zutaten nach traditionellem Handwerk hergestellt, auf den Markt. Ihre 2016 gegründete Erste Männerhobby GmbH produziert neben hauseigenem Gin, Geisten und Likören vor allem den Kümmelschnaps Kaland Kümmel, mit dem die Klein-Kussewitzer besonders die Herzen der Hamburger erobern wollen. „Wer bei dem urmecklenburgischen Getränk an einen Altherrenschnaps denkt, hat den norddeutschen „Nachtsich“ aus Rostock noch nicht persönlich kennengelernt“, sagt Geschäftsführer Martin Neumann. Der außergewöhnliche Kümmel mit seinem kräftigen und ursprünglichen Charakter entfalte mit natürlichen Aromen von Zitronen, Anis und Fenchel eine individuelle, moderne Note, das intensive Aromenspiel des weichen und milden Digestifs überrasche.



Inhaber Katharina und Martin Neumann (Foto: Männerhobby GmbH)

Die Basis des 40-prozentigen Kümmel-Destillats seien ausschließlich natürliche Zutaten. „Wir nehmen nur die Natur mit in die Flasche, keine künstlichen Aromen, Zusatz- oder Farbstoffe und Konservierungsmittel. Kaland Kümmel ist zu 100% ein Naturprodukt mit echtem Kümmel und echten Zitronen“, erklärt Martin Neumann weiter. Echt in Handarbeit wird die hochprozentige Leckerei aus dem Rostocker Umland nach einem traditionellen Destillationsverfahren und nach alten Rezepten, die vom Chef persönlich verfeinert und weiterentwickelt wurden, mit viel Leidenschaft für das Produkt, hergestellt. „Mit dem Kaland Kümmel produziert Männerhobby einen modernen Klassiker, der sich der Tradition verpflichtet, ohne auf Modernität

und Innovation zu verzichten. Auch beim Produktnamen setzt Männerhobby auf traditionelle Impulse und wählte die mittelalterliche Kalandsbruderschaft als Namenspatrone. Die Vereinigung traf sich auch in Rostock regelmäßig zum Monatsbeginn (Kalandae (lat.) = Kalender) mit dem Anliegen der Wohltätigkeit zu großen Tischgesellschaften. Bei den zünftigen Gelagen soll, laut alter Dokumente, auch damals schon der typisch norddeutsche Kümmel reichlich geflossen sein“, berichtet Martin Neumann mit einem Augenzwinkern. Von Hand abgefüllt, geknüpft und verplombt, ist der mehrfach international prämierte Kümmelschnaps bereits in ausgewählten Hamburger Bars zu finden, kann aber auch direkt im Onlineshop der Brennerei bestellt werden. ■ TEN

Die besten Köche aus Kärnten zu Gast im Störtebeker in der Elbphilharmonie



Verkostung am Herd (Foto: Claudia Tejada)

► Am 4. Oktober lädt das Störtebeker Restaurant in der Elbphilharmonie wieder zur Küchenparty in das neue Wahrzeichen von Hamburg. Das Event vereint Essen gehen und Ausgehen in einer Veranstaltung, denn das Restaurant und die Bar mit Panoramablick über die Landungsbrücken werden zum Marktplatz und zu Food-, Cocktail- und Winzerstationen, die es zu entdecken

gilt. Gäste holen sich verschiedene Speisen in handlichen Portionen direkt in der Küche ab und schauen dabei den Köchen über die Schulter. Winzer präsentieren ausgewählte Weine, Barkeeper mixen spannende Cocktail-Kreationen und Biersommeliers laden zur Verkostung der handwerklich hergestellten Störtebeker Brauspezialitäten. Statt eines gesetzten Dinners, gibt es Stehtische und

kommunikative Atmosphäre, unterlegt mit Live-Musik.

An Stelle von Gastköchen aus namhaften Hamburger Restaurants präsentiert sich diesmal das österreichische Genussfestival „Küchenkult“ aus Kärnten am Störtebeker-Herd. Die besten Küchenchefs der österreichischen Region Villach laden ein, sowohl die kulinarische Vielfalt der Alpe-Adria Region, als auch die Störtebeker Location „backstage“ zu entdecken. Aus bestem Fisch aus österreichischen Seen, Fleisch von Kärntner Weiden und weiteren frischen Delikatessen aus dem Raum Villach werden Köstlichkeiten zubereitet, die den Abend zu einem Genuss-Erlebnis machen sollen.

Nach einem Gast-Intermezzo des Küchenkult-Teams auf der Störtebeker Küchenparty im Frühjahr, gastiert der „Küchenkult“ aus Österreichs südlichsten Bundesland nun für einen besonderen Abend in der Störtebeker Location, um den Hamburgern die besten Produkte und Gerichte aus ihrer Region zu präsentieren. ■ TEN

Letzte Tickets für das Event sind online erhältlich unter: tickets.stoertebeker-eph.com
Kontakt: 040 – 6053381-0

AHOI HAMBURG

ICH BIN DER NEUE...

KALAND
MANUFAKTUR
KUEMMEL

40% VOL