



ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR



Gutes aus Hamburg

– Gewürze, Gewürzmischungen, Rubs, Tee und mehr –

ANKERKRAUT

...eine Frage des
guten Geschmacks!

Die Geschmacksmanufaktur ANKERKRAUT bietet seit 2013 feinsten Geschmack bei bester Qualität. Klassiker, Gewürzmischungen, Salze, Pfefferkombinationen und Rubs finden über ANKERKRAUT den Weg aus den Kontoren des Hamburger Hafens zu den Kunden, für die Grillen, Kochen und Backen Leidenschaft ist.



Anne & Stefan Lemcke

Unser Werdegang



Unser Sortiment

- ÜBER 250 GEWÜRZE & GEWÜRZMISCHUNGEN -



Gewürze



BBQ Rubs



Fleur de Sel



Im Beutel



Tees

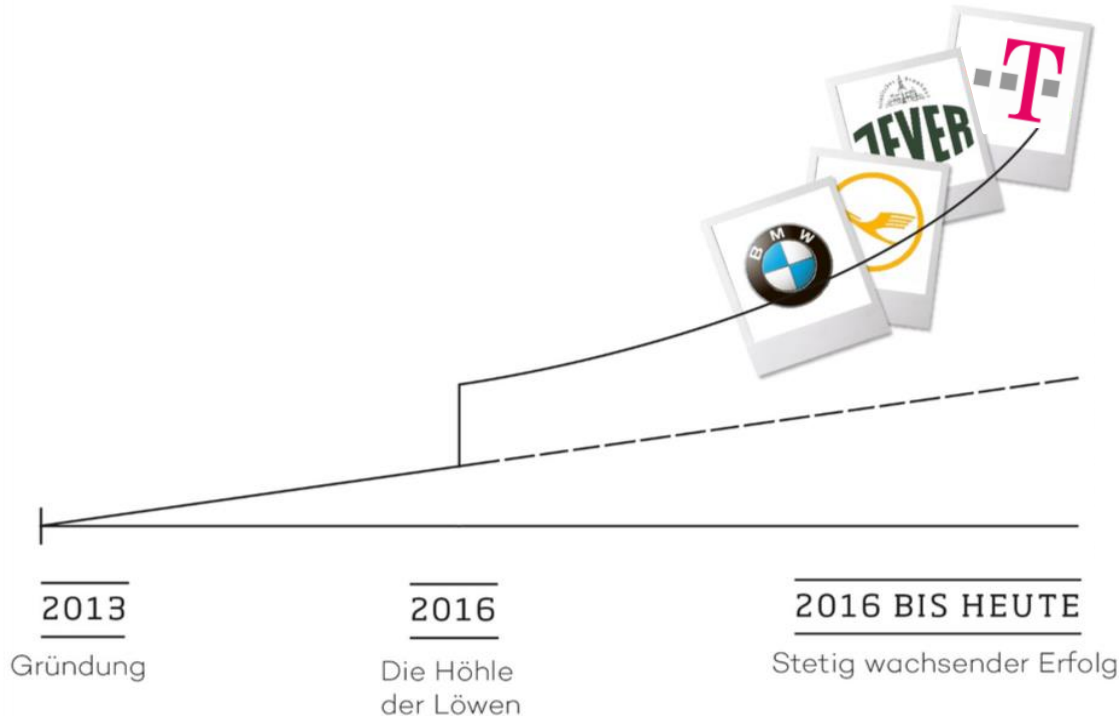
Unsere Produkte:

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Rubs
- Salze
- Tees

in verschiedenen Gebindegrößen
finden Anwendung beim:

- Grillen
- Kochen
- Backen

Unser Erfolg



- Seit 2013 stetiges Wachstum
- Über 90 Mitarbeiter
- 8 stelliger Umsatz

- Große Marketing Koops
- Rila Vertriebspartnerschaft (LEH Vertrieb)
- Eigene Merchandise-Artikel und Bücher
- Eigener Shop in Hamburg
- Starke Präsenz im Internet, in Print und TV
- Extrem positiv aufgeladene Marke mit relevanter Social Media Reichweite

Unsere Grill-Highlights



Magic Dust

Unsere Allzweck-Wunderwaffe für Fleisch, egal ob gegrillt oder gebraten. Nach amerikanischem Originalrezept.



Pull That Piggy

Sei mutig für eine der Königsdisziplinen am Kugelgrill: Pulled Pork, die heißeste Versuchung des Low&Slow-Garens.



Bombay Chicken Wings

Exotisches Indien! Bombay Chicken Wings pimpt jedes Federvieh der Saison. Werde zum Star Deines nächsten BBQ Events.



Fruit & Dessert

Soll es was Süßes vom Grill sein? Das BBQ-Rub für Naschkatzen und Grillfans. Passt ideal zu Ananas und Banane.

Unsere Koch-Lieblinge



Steakpfeffer Hamburg

Wir lieben Steak! Gekürt mit dem richtigen Pfeffer steht einem perfekten Grillabend nichts mehr im weg!



Rührei Mix

Ob zum Frühstück, Mittagessen oder Abendbrot. Rührei geht einfach immer, vor allem mit würzigem Ankerkraut-Kick!



Kräuterbutter Gewürz

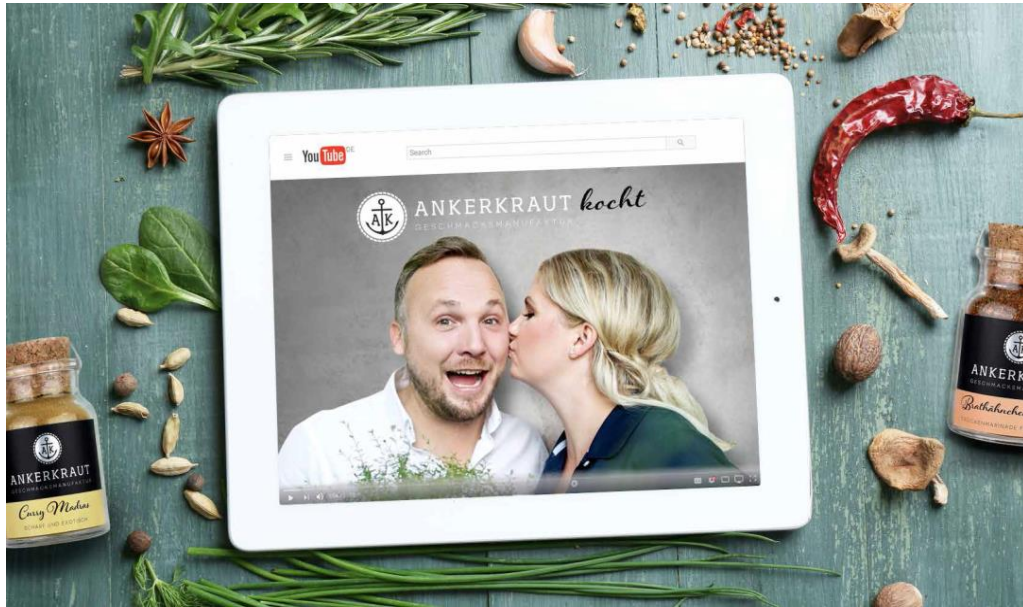
Ein Muss auf gegrilltem Rumpsteak, aber auch herrlich auf frisch gebackenem Baguette. Abgerundet mit herzhaften Röstzwiebeln.



Patatas Bravas

Knusprige, kleine, spanische Kartoffelecken sind der Abendsnack im Garten. Dazu noch einen leckeren Dip und das Beisammensein ist ein Gaumenschmaus.

Was bieten wir dem Kunden?



Ankerkraut bietet dem Kunden ein Produkt mit Erlebnisfaktor.

Die Gründer Stefan & Anne Lemcke geben der Hamburger Marke und den Produkten Gesicht, Herz und Seele.

Als authentische Markenbotschafter, begeistern sie die Zielgruppe mit Produkten, die sie selbst brauchen und nutzen.

Ankerkraut geht mit dem Geist der Zeit und hat bereits Kultstatus erreicht.

Wer sind unsere Kunden?



Leidenschaftliche
Köche, Griller und
Hobbybäcker



Frauen und Männer
mittleren Alters aus
Deutschland



Amateure und Profis,
Marken- und Design-
affine Käufer

Was macht uns besonders?



Alle Produkte, die unter dem Namen ANKERKRAUT in den Handel und von dort in die Küchen kommen, sind **ohne den Einsatz von Rieselhilfen und Geschmacksverstärkern** entstanden.

Alle Mischungen werden **eigens entwickelt und produziert**. So verlassen nur Gewürze und Gewürzmischungen das Haus, die die hohen Qualitätsansprüche von ANKERKRAUT erfüllen.

Die Kombination aus **vernünftigen Preisen und prämiertem Design**, bedienen ein großes Bedürfnis.

Das sind wir



ANKERKRAUT

GESCHMACKSMANUFAKTUR

•HAMBURG•