

Leckere Vielfalt aus der Hansestadt entdecken

Handel hat in der Hansestadt Bremen eine lange Tradition. Dazu gehören nicht nur Güter wie etwa Baumwolle, sondern auch viele ess- und trinkbare Produkte. Da ständig neue interessante Waren hinzukommen, gibt es für Neugierige viel Leckeres in der Wesermetropole zu entdecken.

Etlche Regionen in Deutschland haben leckere Dinge, die für ihre Gegend stehen, zum Beispiel Aachener Printen, Spreewald-Gurken, Kölsch und Ostfriesentee. Dem steht die Bremer Region in nichts nach. Viele Hanseaten zeigen ihren Lokalpatriotismus nicht nur, wenn es um Fußball geht, sondern auch beim Essen und Trinken: Produkte »made in Bremen« kommen

gut an. Sie sind etwas Besonderes, die nicht nur einem selbst gut schmecken, sondern sich auch gut als Präsent eignen.

Bremer Geschichte

Viele geschichtsinteressierte Menschen verbinden mit dem Stichwort Bremen die Erfindung des entkoffinierten Kaffees: Ludwig Roselius gründete Anfang des 20. Jahrhunderts das berühmte Unternehmen Kaffee HAG. In dem er den in Salzwasser aufgequollenen Bohnen Benzol zufügte, entzog er ihnen das Koffein, worauf er ein Patent erhielt. Ein sehr bekanntes Unternehmen war auch Eduard Schopfs Firma Eduscho – eine Marke, die heute nicht mehr zu kaufen ist. Auch

mit Bier assoziieren viele Menschen die Hansestadt: Beck's ist ein sehr bekannter Gerstensaft, den man sich weltweit schmecken lässt. Inzwischen ist die Brauerei Beck GmbH & Co. KG längst in einem internationalen Konzern aufgegangen.

Bremen steht nicht nur für leckere Getränke, sondern auch für süße Spezialitäten. Anwohner der Alten Neustadt kennen den leckeren Duft, der von der Hachez-Schokoladenfabrik kommt. Wohl jeder Hansestädter hat schon einmal die berühmten Pralinen von Hachez als Präsent bekommen. Seit langem in aller Munde sind auch die Stadtmusikanten-Schokolade und die feinen Feodora-Produkte.

In der seit 1889 im Familienbesitz geführten Konditorei Knigge werden die Torten und Pralinen stets frisch im Hause hergestellt



Spirituosen

Ebenfalls aus Bremen kommen die erlesenen Spirituosen von Birgitta Rust. »Piekfeine Brände« ist etwa bekannt für Orangenlikör mit Single Malt, Panna Cotta Likör, William-Birnenbrand, Korn, Whisky, Wodka und Rum. Auch Bremer Bitter, Haselnuss-Sahne-Likör und den Halbbitter »Bremer Apotheke« stellt das Unternehmen her. Zum Sortiment gehören außerdem verschiedene Gins. Beim Stöbern in der Produktpalette entdecken Neugierige auch Überraschungen wie beispielsweise den Spargelgeist und Selleriegeist. Für diejenigen, die einen Spirituosenliebhaber zum Geburtstag einmal mit einem besonderen Geschenk überraschen möchten, bietet »Piekfeine Brände« hübsche Präsentboxen mit ausgewählten Produkten an. –

Die am Europahafen ansässige Brennerei »Piekfeine Brände« hat nun auf dem Gelände der Union Brauerei in Walle einen zweiten Standort. In der restaurierten Remise auf dem Hof befindet sich seit Kurzem der »Union-Shop«. Dort finden Liebhaber hochwertiger Spirituosen das umfangreiche Sortiment der »Piekfeinen Brände«, aber auch die Bierspezialitäten der Union Brauerei sowie den Kaffee der auch dort ansässigen Union-Rösterei. Damit nicht genug, kann man zudem köstliche Cross-Over-Produkte entdecken, zum Beispiel Bierbrand, Whisky aus der Würze der Union Brauerei, Kaffeelikör, Biersenf, Steaksauce mit Whisky und einen gerade neu kreierten Kaffee-Gin. Aber auch weitere Manufaktur-Kooperationen sind in Vorbereitung: So wird etwa für



»Piekfeine Brände« unter der Leitung von Birgitta Rust stellt besondere Spirituosen her: »Gebrannt mit Herz und Hand«

die Produkte der Bremer Stadtfabrikanten gerade ein Regal freigelegt.

Am neuen Standort liegen auch die Whisky- und Rumfässer der Brennerei. Bei der Besichtigung kann sich der Besucher auf sensorische Erlebnisse einstellen. Auch Whisky- und Rumtastings sind geplant. Der Shop ist immer am Donnerstag und Freitag von 16.00 bis 20.00 Uhr und jeden Sonnabend von 12.00 bis 14.00 Uhr geöffnet. Unter www.br-piekfeinebraende.de gibt es weitere Informationen.

Ein köstlicher Tee

Wenn draußen wieder einmal das gefürchtete Bremer Schietwetter herrscht und der Regen unbarmherzig ans Fenster prasselt, hilft nur eines: Man macht es sich drinnen mit einem guten Tee, einem Buch und ein paar Keksen so richtig gemütlich. Ein Becher frisch aufgebrühten heißen Sud, und schon ist der Winterblues gar nicht mehr so schlimm. Hierfür gibt es Produkte aus der Hansestadt, denn Bremen ist nicht nur Kaffeestandort, auch Tee kann man von örtlichen Unternehmen kaufen.

Ein Beispiel ist die Delicatino GmbH: Sie vertreibt eine große Auswahl an Mate-Tees und anderen südamerikanischen Spezialitäten. Die Firma ist nicht nur im Direktimport tätig, sondern in der Wesermetropole werden auch einige ihrer Produkte verarbeitet

Indisches Bio-Restaurant

KRISHNA

www.indisches-Bio-Restaurant.de

Vegetarische Gerichte,
Hähnchen-, Lamm-
und Fischgerichte
Bioweine, Biobier
und -säfte

In unserem Haus
verwenden wir
ausschließlich
Milchprodukte, Fleisch
und Gemüse aus
biologischer Landwirtschaft.

Öko zertifiziert:
DE-Öko-001

Große Annenstraße 53-54
28199 Bremen
Tel. 52 27 99 39
Öffnungszeiten:
Mo.-So. 17.00-23.00

Ökokiste
wir bringen's

WINTERZEIT

Alles in einer Kiste und natürlich Bio
www.oeko-kiste.de

Gemüse	Fleisch
Obst	Getränke
Kräuter	Milchprodukte

Ökokiste · Tel.: 0421-275939 · Fax: 0421-2768690 · info@oeko-kiste.de

und abgefüllt. Dabei handelt es sich vor allem um Premium-Mate-Teesorten, die sich durch ihre hohe Qualität und die exklusiven Geschmacksrichtungen auszeichnen. Als Energiespender im Alltag und dank seiner vielfältigen positiven Eigenschaften wird Mate-Tee auch in Deutschland immer beliebter. Einer der Bestseller ist »Kraus Mate Organica«, der sowohl Bio als auch fair ge-

handelt ist. Dieser beliebte Yerba Mate mit Stängel wird mit einem einzigartigen Trocknungs-System hergestellt, und zwar durch die indirekte Wärme eines Topfes. Das rauchfreie Produkt bietet einen milden Geschmack und ein feines Aroma.

Wer wiederum einen intensiven Geschmack bevorzugt, kann »Rosamonte« probieren

Die Delicatino GmbH hat sich auf den Import von Mate-Tee und südamerikanischen Delikatessen spezialisiert



– das Produkt gehört ebenfalls zu den Bestsellern. Dieser Tee wird mit Stängel hergestellt, die Lagerungszeit beträgt zwölf Monate: eine beliebte Sorte für den geübten Mate-Trinker. Zu den Produktneuheiten gehört zum Beispiel »Viola's Mate – Leafy Melody«: ein Tee mit starkem Raucharoma, geerntet im besten Teil des Waldes der Familie Gehm in Brasilien. Ausführliche Informationen über die Sorten und Tipps zur Zubereitung findet man unter www.mate-tee.de.

Ein Paradies für Süßmälchen

Wer Süßes mag, für den steht ein Besuch in der Bremer Innenstadt meist in Verbindung mit einem geliebten Abstecher zu Knigge: Man lässt sich im Café die köstlichen Kreationen schmecken oder kauft welche, die man daheim genießt oder einem Feinschmecker schenkt. Schon seit Generationen kennen und schätzen die Hanseaten den Familienbetrieb: 1889 eröffnete Konditormeister Friedrich Emil Knigge unter Übernahme einer Süßwarenfabrikation ein kleines Café in der Sögestraße.

Für seine Spezialitäten ist Knigge seit langem weltweit berühmt, und dank des Online-Shops können sogar Ausgewanderte in den USA die Leckereien von der Weser genießen. Der beliebte Bremer Klaben ist eines von Knigges vorzüglichen Produkten, auf die viele nicht verzichten mögen. Wohl ebenso populär ist der schmackhafte Baumkuchen: Ihn gibt es mit dunkler Kuvertüre, mit weißer Schokolade, als großen Ring, natur und als Baumkuchenspitzen. Auch das Marzipan aus dem Meisterbetrieb hat viele Fans, die es sich unter anderem als Brot, als

Kartoffeln und als Bremer Schlüssel schmecken lassen. Nicht minder beliebt sind die Trüffel und Pralinen, die sich in diversen hübschen Verpackungen als perfekte Geschenkidee eignen, zum Beispiel in der schmucken Stadtmusikantendose.

Im Café (das übrigens auch einen Mittagstisch hat) lassen sich die Bremer auch gern die erlesenen Torten schmecken, die die Konditoren herstellen. Einige sind als Kleintorten auch online erhältlich, etwa die Sacher- und Linzertorte. Und für den schönsten Tag im Leben kann man Knigge mit einer Hochzeitstorte beauftragen. Interessant für Betriebe: Diverse Produkte sind auf Wunsch mit Firmenlogos erhältlich. Das Bremer Unternehmen hat zudem seine eigene Kaffee-

DIE SCHMIDT

PARTYSERVICE · CATERING

Hochzeiten · Geburtstage · Kochevents

Gabriele Schmidt · Wernerstr. 38 · 28203 Bremen · Tel. (0421) 747 20

www.dieschmidt.de

linie, und natürlich gibt es von Knigge auch den berühmten Bremer Klaben. Mehr zu den Produkten finden Interessierte unter www.knigge-shop.de.

Über den Dächern Bremens geröstet

Der Name Union steht für handgerösteten Kaffee aus Wal-

le: Unter dem Dach des alten Brauereigebäudes hat die Bremer Union Brauerei Platz fürs Rösten gemacht. Eine Seilwinde zieht dort die Säcke mit dem Rohmaterial hoch in den alten Malzspeicher. Zum Sortiment gehört etwa »Deichgold Kaffee Creme«, ein Produkt für Kenner, das schokoladige Süße mit angenehm würzigem Nachgeschmack bietet.



Traditionsbetrieb seit 75 Jahren: die Kaffeerösterei August Münchhausen



Osterpräsente Bremer Spezialitäten Firmengeschenke Hochzeitstorten

Ob klassische Spezialitäten wie unser echter Bremer Klaben oder individuell gestaltete Pralinen mit Firmenaufdruck – versenden Sie bremische Grüße auf ganz individuelle Art!

Unsere Produkte werden per Hand frisch und liebevoll in unserer Backstube in der Sögestraße hergestellt.

Gern senden wir Ihnen unser Programm zu. Nutzen Sie auch unseren zuverlässigen Lieferservice – weltweit!

Konditorei Knigge OHG
Sögestraße 42/44
28195 Bremen

Telefon (0421) 13060
info@knigge-shop.de
www.knigge-shop.de





In der Union Rösterei unter dem Dach des alten Brauereigebäudes in Walle werden die Bohnen für »Hansebrand Espresso« u.a. geröstet

Deichgold ist ein harmonischer und kräftiger Kaffee, der elegante Fülle mitbringt. Der Drei-Länder-Blend ist besonders gut für Kaffeefullautomaten geeignet.

Auch der »Hansebrand Espresso« stammt aus der Union-Rös-

tere. Bei dem klassischen Espresso umschließt hier ideale Crema schöne Noten von Schokoladen und feinerherben Kräutern. Genießt man ihn mit Milch und Zucker, so treten seine schokoladigen Aromen deutlicher in den Vordergrund. »Küstenkind« ist der Name des hochwertigen Filterkaffees für daheim und fürs Büro, der mit einem ausgewogenen Körper in einer belebenden Verbindung aus nussigen und feinfruchtigen Zitrusaromen punktet. Ein weiteres Produkt aus dem Hause Union ist der »Nordlicht Espresso« für Geschmacksenthusiasten. Ihn kennzeichnet ein voller Körper und vielschichtige Aromen unter einer schimmernden Crema. Über die nussig-schokoladigen Noten (diese werden ermöglicht, indem die Bohnen im Vergleich zum klassischen Espresso etwas kürzer geröstet werden) entfalten sich feinfruchtige Beerenaromen. Außerdem gibt es limitierte Editionen, über die die Kaffeefans sich zum Beispiel auf Facebook auf dem Laufenden halten können.

2017 ist das Unternehmen an den Start gegangen. Handgesteuertes Langzeitrösten in einem Temperaturbereich, der

das Durchrösten der Bohnen erlaubt, sorgt für die individuellen Noten der Kaffees. Die Produkte der Marke erhält man in den Union-Shops in der Theodorstraße und am Brommyplatz, aber auch in ausgewählten Feinkostläden.

Leckerer vom Martinshof

Wer kennt nicht die typisch bremischen Martinshof-Produkte? Schon seit dem Jahr 2006 gibt es die bekannte Bremer Senatskonfitüre für das wöchentliche Senatsfrühstück, die inzwischen um die Waren Kaffee, Tee, Stadtmusikanten-Konfitüren in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen, Honig und Kakao ergänzt wurde. Unter den neuen Martinshof-Produkten ist Deutschlands erster Hopfenessig, für den der Martinshof erstmals mit der Gemüsewerft zusammenarbeitet, die an zwei Standorten urbane Landwirtschaft betreibt.

Dort wird der Hopfen der Sorte Hallertauer Tradition angebaut, geerntet und getrocknet. Es handelt sich um eine hochfeine, mildwürzige Aromasorte, die üblicherweise Verwendung für Craftbier findet. Den nach Hopfen und Apfel duftenden Essig kann man in der Küche zum Beispiel für Saucen für Fisch und Fleisch, Marinaden, Salate und Hülsenfrüchte nutzen. Die milde Säure harmonisiert gut mit der dezenten Süße und der leichten Bitterkeit des Hopfens. Der Bremer Hopfenessig ist in Flaschen von 120 ml erhältlich.

Für passionierte Naschkatzen führt der Martinshof den leckeren Bremer Kluten. Zum Sortiment gehören auch die Chutneys, die es in den Sorten

Mango, Karotte und Blaubeer sowie als Oliven-Paprika-Relish gibt. Die Werftküche, von der der Hopfenessig kommt, bietet auch Schokolade am Stiel, Babbeler-Tee, Weser-Früchtchen und Casino-Kaffee. Möchte man die berühmte Senatskonfitüre probieren, so kann man zwischen den Sorten Erdbeer-Rosmarin, Tomate-Orange, Erdbeer-Limette und Apfel-Ingwer wählen. Der Senatskaffee ist in zwei verschiedenen Mischungen erhältlich. Wer die Senatsprodukte verschenken möchte, kann sie in hübschen Präsentkartons erhalten. Die gesamte Produktpalette des Martinshofes ist im Internet unter www.martinshof-shop.de einsehbar. Vor Ort sind die Waren zum Beispiel in der Bremer Innenstadt im City-Shop am Markt und im Bremer Flughafen erhältlich.

Craft Bier

Unter Biertrinkern erfreut sich handwerklich gefertigtes Bier großer Beliebtheit: Craft Bier ist

Die Freie Brau Union stellt eine große Vielfalt von Craft Bieren her und veranstaltet regelmäßig Brauereiführungen und Seminare



mate-tee.de

- 🌿 Konzentrationssteigernd
- 🌿 Appetithemmend
- 🌿 Stoffwechsellagernd

15%
Rabatt*

Mate Tee enthält neben Koffein auch Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien.

Energie für den ganzen Tag!

Lagerverkauf Rabatt
Mo. - Fr. 09:00 - 18:00 Uhr

Delicatino GmbH
Neudorfer Str. 9 | D28207 Bremen
0049 (0) 421 40 89 77 70 | info@mate-tee.de

Gutscheincode:

MIX 2019

Gültig bis 31.05.2019

* 15% Rabatt bei 1. Online-Bestellung auf www.mate-tee.de

in aller Munde. Dieses stellt zum Beispiel die Freie Brau Union Bremen her, die mit ihrem Namen an die Tradition der Union Brauerei anknüpft und in deren historischem Gebäude braut, aber auch ihre Bindung an die Freie Hansestadt Bremen ausdrückt. Mit ihren Produkten möchte sie die Konsumenten ansprechen, die traditionellere Bierstile bevorzugen, und ihnen auf sanfter Art die Vielfalt und den Genuss näherbringen, der Craft Bier innewohnt.

Das Kernsortiment umfasst das Bremer Kellerpils, Bremer Hanseat 2.0, Bremer Pale Ale (prämiert vom Meiningers Craft Beer Magazin), Bremer Porter, Bremer Rotbier, Bremer Weissbier und Bremer BioStadtBier. Sie bieten eine besonders hohe

Röstkunst und Tradition seit 1935

Münchhausen

Kaffee

BREMEN

WWW.MUENCHHAUSEN-KAFFEE.DE



Die Produktpalette vom Martinshof reicht u.a. von Konfitüre über Tee, Kaffee, Honig, Kakao, Hopfenessig bis zu Chutneys und Bremer Kluten

Trinkbarkeit, sind sortenspezifisch typisch und mit ausgesuchten Zutaten und Hingabe gebraut. Hinzukommen die saisonalen Biere, auch »Seasonals« genannt: spritzige, fruchtige und leichte Biere im Sommer, schwere, karamellige und weiche Biere im Winter. Biere wie das Bremer Witbier (eine historische, erstmals im 14. Jahrhundert gebraute Sorte), Bremer Summer Ale und Bremer Swabbie kommen immer mal wieder.

Zudem gibt es die Pilot Brewery: Hier entstehen Biere mit extrem präsentem Charakter, durchaus auch mit Ecken und Kanten und einer unbändigen Geschmacksvielfalt. Der Kreativität der Braumeister sind dabei keine Grenzen gesetzt, sie brauen teils bereits mit Goldmedaillen prämierte Biere, die die Herzen der Fans höherschlagen lassen. Diese sind besonders exklusiv, da sie nur in sehr kleinen Mengen hergestellt werden. Auch für 2019 plant die Pilot Brewery wieder neue Sorten – man darf also gespannt sein. Unter www.brauerei-bremen.de können Bierfreunde mehr zur Welt des Craft

Beers erfahren. Die 6. »Craft Bier Tage« werden am 24. und 25. Mai auf dem Gelände und in der Brauerei stattfinden.

Kaffee aus dem Faulenquartier

Münchhausen ist der Name der bekannten Rösterei, die immer noch im Familienbesitz ist. 1935 von August Münchhausen gegründet, bezog das Unternehmen 1938 sein Domizil am Geeren, wo es noch immer ansässig ist. Heute ist die von Dr. Ilse Münchhausen-Prüße geführte Firma im Faulenquartier die letzte im Original erhaltene Rösterei der traditionellen Art in Bremen. Fußläufig vom Zentrum leicht zu erreichen, ist sie das Ziel vieler Besucher, die Bremen mit Kaffee verbinden und einmal in die Vergangenheit eintauchen möchten.

Das Kaffeesortiment bietet unter anderem die beliebten Röstkaffees namens Festtagsmischung, Milde Mischung, Bio-Mischung entcoffiniert, Hanseatenmischung und Französische Mischung. Des Weiteren bekommt man bei Münchhausen sortenreine Kaffees einzel-

ner Provenienzen, zum Beispiel den Wildkaffee Äthiopien Kaffa Forest, die Elefantenbohne Nicaragua Maragotype und den besonders aromatischen Indien Monsooned Malabar. Sortenreine Kaffees einzelner Provenienzen führt das Unternehmen auch aus kontrolliert biologischem Anbau, etwa Äthiopien Mokka Sidamo und Honduras Marcala. Hinzu kommen diverse Espressoarten wie Naturale, Santo Domingo und Maray. Je nach Verfügbarkeit, sind auch besondere Raritäten erhältlich. Diejenigen, die Maschinen mit Pads haben, können aus vier Padsorten wählen.

Zum Teesortiment gehören schwarzer Tee, Aromatee, Grüner Tee und Rooibos. Besucher können an Rundgängen mit Röstvorführungen und Kaffeeverkostungen teilnehmen, die es für Gruppen und für Einzelbesucher gibt. Wie das Unternehmen mitteilt, lässt die neue Einstellung der Verbraucher zum Fairen Handel, zur Nachhaltigkeit, zum Slow Food und ihre Bereitschaft, für bessere Qualität wieder etwas mehr zu bezahlen, kleine Manufakturen wie Münchhausen wieder aufleben. So sind dadurch in jüngster Vergangenheit Nachfrage und Umsatz bei der Firma gestiegen und neue Arbeitsplätze entstanden.

Bei der Bandbreite der köstlichen Warenevielfalt in Bremen hat man die Qual der Wahl: Welches leckere Produkt probiert man als erstes? Da schon bald der Valentinstag und ein wenig später das Osterfest bevorstehen, finden sich darunter sicher auch etliche Ideen, um einem Feinschmecker eine Freude zu machen.

Bianca Kläner



FREIE BRAU UNION BREMEN



UNION BRAUEREI & GASTHAUS
THEODORSTRASSE 12/13
28219 BREMEN
www.brauerei-bremen.de



WHISKY-WAREHOUSE
— tastillery & shop —
HOLSTEINER STRASSE 88
AUF DEM HOF DER UNION BRAUEREI



...gebrannt mit Herz und Hand...

DISTILLERY
— tastillery & shop —
HOERNECKE STRASSE 3
WWW.BR-PIEKFEINEBRAENDE.DE



UNION KAFFEE

HANDGERÖSTET
MIT FEUER UND
FLAMME

