



Foto © Knalle Popkornitorei

Berlin &gt; Essen &gt; Produkte

# Popkornitorei Knalle

Gourmet-Popkorn aus dem Herzen Berlins

Ronja C. Kolls | Dienstag, 15. März 2022

ANZEIGE

## KARTE

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Freitag  
13-19 Uhr  
Samstag  
11-16 Uhr

### ADRESSE

Popkornitorei Knalle  
Raumerstraße 32  
10437 Berlin-Prenzlauer Berg  
→ [Anfahrt planen](#)

### KONTAKT

[knalle@popkornitorei.de](mailto:knalle@popkornitorei.de)  
+49 30 421 439 97  
→ [www.knalle.berlin](http://www.knalle.berlin)

Popkornduft bedeutet ein wenig Nostalgie, Erinnerungen an Zirkus-Spektakel und insbesondere bei langen Filmabenden darf es auf keinen Fall fehlen: wir lieben Popkorn! Dabei gleicht es doch beinahe einem Wunder, wie aus ziemlich schöneden Maiskörnern plötzlich diese luftig-leckere Masse poppt.

Dass Popkorn noch sehr viel mehr kann als süß oder salzig, demonstriert seit 2016 die *Popkornitorei Knalle* aus dem Herzen Berlins. Die Geschmackssorten von „Belgische Schokolade mit gerösteter Mandel“, über „Lavendelblüte Grapefruit“ und „Weiße Schokolade Salzbrezel“ oder salzige Knaller wie „Malabar-Pfeffer Meersalz“ sind dabei ebenso ausgefallen und besonders, wie unsere geliebte Hauptstadt.

*Allen Knalle-Sorten Gemeinsam ist dabei, dass sie handgemacht und auf einzigartig zubereitet werden. Die nicht-genmanipulierten Maiskörner werden zunächst gepoppt und anschließend in feinstem Karamell mariniert und im Ofen kross geröstet. Wer noch kein Popkorn-Liebhaber ist, wird diese Meinung bei Knalle garantiert revidieren.*



*Knalle Popkorn*, das sind Lucie (Lieblingsorte „Butterkaramell Tahiti-Vanille“) und André (Lieblingsorte „Barbecue Rauchmandel“). Beide arbeiteten zuvor in Berlins Spitzengastronomie und somit stehen hinter *Knalle* zwei Personen, die ihr Handwerk verstehen. Auf der Suche nach immer neuen Rezeptideen, stieß Christopher sie irgendwann auf die Faszination von exquisitem Popkorn – und wurde schnell Teil des Teams. Wenig später kam Johannes hinzu.

Kaufen kann man das kreative Popkorn im [Knalle Online Shop](#), im eigenen Store in Berlin-Prenzlauer Berg, in der [Sechsten im KaDeWe](#) und inzwischen auch in Feinkostläden in ganz Deutschland.

## MERKEN



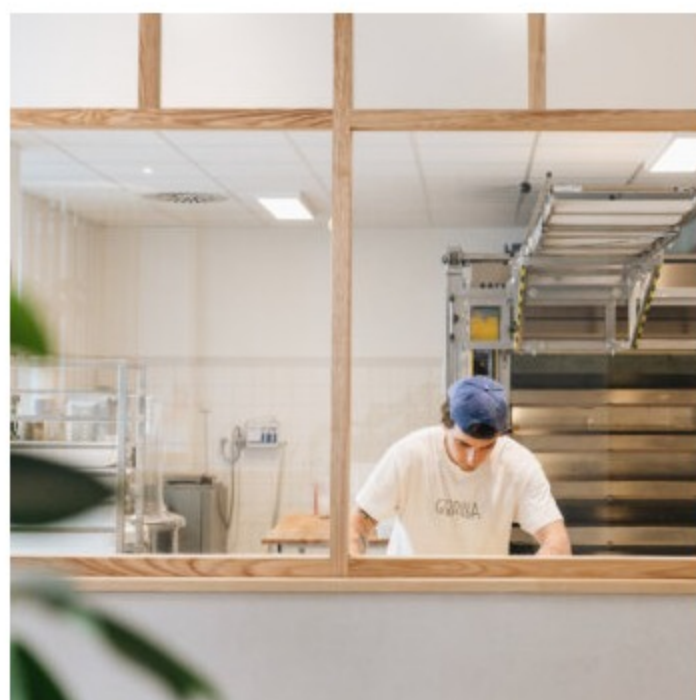
Ronja C. Kolls  
Autorin & Redaktionsleitung

## Weitere interessante Artikel



### CATERING

Feasts of Eden – G(r)azing all the things we love



### LEBENSMITTEL

Gorilla Bäckerei – Gläserne Backstube im Schillerkiez



### PRODUKTE

Archipel – Lieferservice für Hauptstadt-Spezialitäten



### PRODUKTE

Mimi Ferments – Von Miso und Menschen



### FEINKOST

Die Sechste im KaDeWe – Schlemmen der Superlative in West-Berlin



### FEINKOST

Wald – Königsberger Marzipan handgefertigt seit 1941

→ [mehr davon](#)

Sie möchten mehr Schönes entdecken? Bestellen Sie jetzt Ihren individuellen Newsletter.

Bitte schicken Sie mir bis zum Widerruf meiner Einwilligung den Newsletter mit Informationen zu neuen Beiträgen. Die [Datenschutzerklärung](#) habe ich zur Kenntnis genommen und akzeptiere diese.

## STÄDTE

Berlin  
Hamburg  
Kopenhagen  
München  
Wien  
Zürich

## REISEN

Erholung & Strand  
Rundreisen  
Wellness  
Hotels

## LIFESTYLE

Lieblingsstücke  
Onlineshops  
Golf  
Rezepte  
News

## SHOP

Beauty  
Mode  
Wohnen  
Feinkost  
Kinder  
Mehr

## BERLIN | STADTEILE

Charlottenburg Dahlem Friedenau Friedrichshain Grunewald Kreuzberg Köpenick Lichtenfelde Mitte Moabit Neukölln Pankow Prenzlauer Berg Rummelsburg Schöneberg Spandau Steglitz Tempelhof Tiergarten Treptow Wannsee Wedding Wilmersdorf Zehlendorf

## INFORMATIONEN

About Kontakt Unser Team Newsletter Events  
Advertising Jobs Friends Datenschutz Shop FAQ  
Impressum

## FOLGE CREME GUIDES AUF

