



ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Pressemeldung

„Mach's dir selbst“ mit Tim Raue x Ankerkraut: unschlagbar leckeres Comfort-Food aus der eigenen Küche



(Bildrechte: Ankerkraut GmbH)

Endlich Genuss ohne Reue: Liebgewonnene Food-„Sünden“ wie Burger und Pommes lassen sich einfach und gesünder selbst zubereiten – und für den ganz besonderen Geschmackskick sorgen dabei neue Würzmischungen der Hamburger Geschmacksmanufaktur Ankerkraut und dem Berliner Sternekoch Tim Raue.

Hamburg, 26.09.2024 – Aber: „Mach's dir selbst“ steht nicht für Sterne-Chichi, hier geht es um simple Gerichte mit Pepp, und genau den garantieren die neuen Gewürzcreationen, die Tim Raue zusammen mit Ankerkraut entwickelt hat. Die Idee dahinter ist so einfach wie verführerisch – und motiviert, gemeinsam leckeres Comfort Food wie Burger und Pommes selbst zuzubereiten. So wird „Fast Food“ ganz schnell zum „Taste Food“ – deutlich leckerer und gesünder als fertig gekauft, ein Erlebnis mit Freunden und Familie und trotzdem flott zubereitet.

Die Gewürzmischungen Spicy Hack by Tim Raue (für alles mit Hack – egal ob vegan, vegetarisch oder mit Fleisch) und Smoky Fries by Tim Raue (für alles Kartoffelige) wurden völlig neu entwickelt und werden auch als Tim Raue Genieblitz Gewürz-Box im Set angeboten. Dazu gesellt sich der bekannte Salty Szechuan Pepper by Tim Raue, der dem selbstgemachten Bratreis à la Tim Raue den authentischen scharfen Asia-Taste verleiht.

Intensiver Geschmack, hochwertige Zutaten – und eine einfache Zubereitung

Timo Haas, Geschäftsführer bei Ankerkraut GmbH: „Bei den neuen Produkten und Rezepten mit Tim kam es uns diesmal darauf an, dass auch Koch-Newbies schnell loslegen und ganz einfach megatolle Ergebnisse erreichen können – und das natürlich konkurrenzlos lecker!“. Tim Raue, der selbst gern großzügig würzt („Hauptsache nicht belanglos!“), hat dabei schon den ersten Tipp für zukünftige Genießer: „Auch diesmal sind die neuen Mischungen wieder besonders intensiv. Das heißt, eine kleine Prise reicht aus, um in die aufregenden Geschmackswelten einzutauchen!“

Typisch und unverzichtbar sind – wie schon bei der ersten Ankerkraut Edition mit Tim Raue aus dem Jahr 2023 – die besonders hochwertigen Zutaten. Hier kommen z.B. Fleur de Sel, Gochugaru Chili und Topinambur zum Einsatz. Einige Zutaten erfordern darüber hinaus eine ganz besondere Verarbeitungsweise wie z. B. das Mahlen von Szechuan Pfeffer.

Erst gucken, dann Comfort-Food-Gerichte by Tim Raue zu Hause nachkochen: Auf YouTube und anerkraut.de gibt Tim Raue seine Tipps zum Besten – mit drei Rezeptvideos, die Lust machen, selbst an den Herd oder Grill zu gehen.

[Hier geht's zu den Videos:](#)

YouTube:

Rezeptumsetzung Spicy Hack Butter Burger:

<https://youtu.be/maXrStXdh5w>

Rezeptumsetzung Smoky Fries:

<https://youtu.be/qnECUdUMS8Y>

Rezeptumsetzung Fried Rice Old Hongkong Style:

<https://youtu.be/LOXF64XigZw>

Ankerkraut Website:

www.anerkraut.de/blogs/influencer/tim-raue

Mach's dir selbst: die Gewürzmischungen

Spicy Hack by Tim Raue, Smoky Fries by Tim Raue und Salty Szechuan Pepper by Tim Raue sind im Ankerkraut Online-Shop unter www.ankerkraut.de und in den Ankerkraut Stores in Hamburg, München und Bochum erhältlich.

Spicy Hack by Tim Raue

Spicy Hack veredelt jedes Hack-Gericht – denn hier steckt sehr viel “Mhhh!” und “Wow!” drin: Tim Raues Komposition fein abgestimmter Zutaten enthält grünen Pfeffer, Fleur de Sel, Petersilie, erfrischende Aromen von Orangen- und Zitronenschale, das leicht fruchtige Gochugaru Chili und das milde, leicht rauchige Baskische Chili für den speziellen Kick. Einfach Spicy – ausprobieren und: Mach's dir selbst!



Spicy Hack by Tim Raue Gewürzmischung: 7,99 € / 10,95 CHF UVP (105g Glas); 76,10 € / kg bzw. 104,29 CHF / kg

Smoky Fries by Tim Raue

Pommes können das Beste sein, was einer Kartoffel passieren kann – vorausgesetzt, sie treffen auf die rauchigen Noten von Smoky Fries. Sternekoch Tim Raue weiß, was gut ist: Rauchsalz kombiniert mit dem leicht nussigen Geschmack von Topinambur schafft ein harmonisches Raucharoma, das Fritten im Handumdrehen einen Gourmet-Touch verleiht. Egal ob selbstgemachte Pommes oder Tiefkühlware, ob Ofen, Airfryer oder Fritteuse: Smoky Fries sorgt für das gewisse Etwas!



Smoky Fries by Tim Raue Gewürzmischung: 7,99 € / 10,95 CHF UVP (145g Glas); 55,10 € / kg bzw. 75,52 CHF / kg

Die beiden neuen Gewürzmischungen sind auch als Set zum Preis von 13,95 € / 19,95 CHF UVP erhältlich.

Salty Szechuan Pepper by Tim Raue

Zwischen Bergen, Flüssen, grünen Tälern und Wäldern hat sich in Sichuan im Südwesten Chinas eine einzigartige Küche voller scharfer, würziger Aromen aus der Region entwickelt. Ganz vorne mit dabei ist der feurig-blumige Szechuan Pfeffer. Aus rotem und grünem Szechuan Pfeffer mit Fleur de Sel und ausgleichendem Rohrzucker hat Tim Raue damit für Ankerkraut ein absolutes Highlight geschaffen.

Salty Szechuan Pepper by Tim Raue Gewürzmischung: 7,99 € / 10,95 CHF (110g Glas); 72,64 € / kg bzw. 99,55 CHF / kg



Über Tim Raue

Tim Raue ist Unternehmer, Provokateur und einer der bekanntesten Köche Deutschlands. Der Berliner hat sich als einer der wenigen deutschen Köche auch international einen Namen gemacht. Das Restaurant Tim Raue, das er gemeinsam mit Marie-Anne Wild führt, ist mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet und belegt seit 2016 einen festen Platz auf der Liste der The World's 50 Best Restaurants.

Tim Raue ist der bislang einzige deutsche Koch, dem die weltweit bekannte Serie Chef's Table auf NETFLIX eine eigene Folge gewidmet hat, er ist zudem bekannt durch seine Serie HERR RAUE REIST! SO SCHMECKT DIE WELT, steht regelmäßig bei der Erfolgssendung KITCHEN IMPOSSIBLE vor der Kamera und ist Jury-Mitglied bei THE TASTE. Raue hat außerdem vier Bücher publiziert, darunter die Autobiografie „Ich weiß, was Hunger ist“ und das Kochbuch „My Way“. Tim Raue arbeitet bereits zum zweiten Mal mit Ankerkraut zusammen.

Über Ankerkraut:

Die Ankerkraut GmbH wurde 2013 in Hamburg gegründet und wird seitdem mit großer Leidenschaft geführt. Das Unternehmen beschäftigt rund 200 Menschen. Ankerkraut hat sich vom Vorzeige-Start-up zum erfolgreichen Grown-up und Rockstar der Food-Szene entwickelt. Das Unternehmen gewann 2022 mit seiner „Streut Liebe“-Kampagne den German Brand Award und wurde mehrfach in Folge mit dem Gütesiegel „Hamburgs Beste Arbeitgeber“ ausgezeichnet. Unter der Marke Ankerkraut umfasst die Produktpalette über 500 Gewürze und Gewürzmischungen, Saucen, Tees sowie Zubehör und kommt dabei ohne künstliche Geschmacksverstärker oder Rieselhilfen aus – für mehr Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und liebevolle Zubereitung in der Küche und am Grill. Die Produkte sind über die eigenen Onlineshops, Amazon, die flächendeckende Präsenz im deutschen, österreichischen und Schweizer Lebensmitteleinzel- und Fachhandel sowie die eigenen Flagship-Stores in Hamburg, Bochum und München erhältlich. Mehr Infos unter <https://www.ankerkraut.de/>, <https://www.ankerkraut.ch/> oder <https://www.ankerkraut.dk>.

Pressekontakt

Lisa-Marie Dorland | redroses communications GmbH | Mail: ldorland@redroses-pr.com |
Mobil: +49 (0)172 416 42 14