



**ANKERKRAUT**  
GESCHMACKSMANUFAKTUR

PRESSEMELDUNG

## **„Taste of Namibia“: Ankerkraut holt den Geschmack der namibischen Küche auf heimische Teller**



Die zweite „Taste of...“-Reise in diesem Jahr führte Ankerkraut-Gründer Stefan Lemcke und seine Ankercrew ins „Land der unendlichen Weiten“: nach Namibia. Bildrechte: Andrea Thode

Unter dem Motto „Taste of Namibia“ lädt die Hamburger Geschmacksmanufaktur Ankerkraut Foodies und Genießer einmal mehr dazu ein, ihren kulinarischen Horizont zu erweitern. Mitgebracht aus dem „Land der roten Stille“ haben Stefan Lemcke und seine Ankercrew diesmal zwei Gewürze, die die Namibia-Produkt-Range der Marke stimmig erweitern, sowie „lekkere“ Rezepte und unvergessliche Eindrücke, die sie online teilen.

Hamburg, 07. Juni 2023 – Ankerkraut-Fans wissen: Stefan Lemcke und seine Ankercrew sind mit Begeisterung unterwegs, wenn es darum geht, landestypische Kochtraditionen kennenzulernen, die zur köstlichen Inspiration für ihre Kund:innen werden können. Das alles natürlich im engen Austausch mit foodliebenden Locals, den sogenannten Ankerscouts. In Namibia haben sie nun bereits zum zweiten Mal Station gemacht, und das hat einen persönlichen Grund, wie Stefan Lemcke erklärt: „Zum afrikanischen Kontinent habe ich einen besonderen Bezug, da ich in Tansania und Sambia aufgewachsen bin, wo mein Vater in der internationalen



**ANKERKRAUT**  
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Entwicklungszusammenarbeit tätig war. Diese Zeit hat mich ganz klar geprägt. Abgesehen davon ist Namibia mit seiner schier unendlichen Weite, den faszinierenden Landschaften und den unglaublich herzlichen Menschen einfach ein wunderschönes Land.“ Wie aktuelle Reisetrends zeigen, teilen immer mehr Tourist:innen diese Ansicht – und können sich mit den neuen Gewürzen von Ankerkraut nun authentisch auf ihren nächsten Traumurlaub einstimmen.

### Echte Genussprofis: Die namibischen Ankerscouts

In Namibia hatte die Ankercrowd das große Glück, mit Frederik, Neels und Tina drei beeindruckende Persönlichkeiten kennenzulernen, die ihr ganz unterschiedliche Aspekte der namibischen Küche nahebrachten. Ausgesprochen „lekker“, wie man in Namibia sagt, war dabei alles: Vom Schichteintopf Potjiekos, den Spurenleser und Bushkoch Frederik routiniert im gusseisernen Topf über offenem Feuer zubereitete, über den fangfrischen Grillfisch mit Zitronen-Kräuter-Butter, den Hobbyfischer Neels am Strand von Swakopmund servierte, bis hin zu den Vetkoek oder „Fat Cakes“ von Köchin Tina, einem typisch namibischen Streetfood, das dank seiner herzhaften Curry-Hack-Füllung auch hierzulande ein echter Volltreffer am Familientisch werden könnte. Wie sich die drei Gerichte mit den Gewürzen von Ankerkraut leicht zubereiten lassen, zeigt das separate Rezept-PDF.



In Namibia treffen Stefan und die Ankercrowd Locals, die ihnen die Kulinarik des Landes näherbringen. Bildrechte: Andrea Thode

### Neu im Gewürzregal und richtig „lekker“

Ergebnis der Reise: Zwei neue Gewürze, die die bereits vorhandene Namibia-Produkt-Range von Ankerkraut stimmig erweitern und damit ganz unkompliziert noch mehr kulinarische Vielfalt ermöglichen. Eine Erfahrung, die sich lohnt, denn „die namibische



**ANKERKRAUT**  
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Küche ist wirklich spannend“, so Stefan Lemcke. „Was mich besonders fasziniert, sind die sehr unterschiedlichen Einflüsse, die man bei fast jeder Mahlzeit herausschmecken kann. Einwanderer aus Indien brachten beispielsweise das Curry mit und heute spielt es eine zentrale Rolle in vielen ganz typischen Speisen, sogar im Potjiekos, den man quasi als namibisches Nationalgericht bezeichnen kann.“

**Reiner Genuss aus der afrikanischen Wüste**

#### **Taste of Namibia – Kalahari Ur-Salz**

Das einzigartige Salz mit leicht süßlichem Geschmack und rundem Abgang verleiht nahezu allen Speisen das gewisse Etwas und holt zuverlässig einen Hauch pures Afrika auf den Teller. Schließlich zählt Salz aus der Kalahari-Wüste zu den reinsten und ältesten Sorten der Welt. Gewonnen wird es in Handarbeit und anschließend in der Sonne getrocknet – eine echte Kostbarkeit!



**Ankerkraut Kalahari Ur-Salz: 6,49 € (170 g-Glas); 38,18 € / kg**

**Allrounder für die afrikanische Küche**

#### **Taste of Namibia – Namib Curry**

Inspiziert von der Namib-Wüste mit ihren feuerroten Dünen, ist diese aromatische, aber nicht scharfe Gewürzmischung perfekt für verschiedenste Fleisch- und Gemüsegerichte der afrikanischen Küche und harmoniert auch bestens mit Tofu. Noten von Kurkuma, Paprika, Chilischote, Koriandersaat, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Zimt, Basilikum und Pfeffer sorgen für eine Extraportion Genuss. Prädikat: sensationell lecker!



**Ankerkraut Namib Curry: 5,99 € (70 g-Glas); 85,57 € / kg**

Beide Gewürze sind auch im Set erhältlich: **Ankerkraut Taste of Namibia Set: 12,48 €**  
(2 Korkengläser plus Rezept-Booklet); 52,00 € / kg



**ANKERKRAUT**  
GESCHMACKSMANUFAKTUR

## Appetit auf mehr?

Reiseeindrücke aus Namibia teilt Ankerkraut online unter [www.ankerkraut.de/namibia](http://www.ankerkraut.de/namibia) sowie auf [YouTube](#), [Instagram](#) und [Facebook](#). Und wer jetzt Lust bekommt, selbst einmal vor Ort auf eine kulinarische Entdeckungstour zu gehen, kann seinen eigenen Trip über das Start-up [Travely](#) buchen. Weitere Partner von Taste of Namibia: [Gondwana Collection](#), [Namibia Tourism Board](#) und [Ethiopian Airlines](#).

**Gondwana Collection:** Gondwana Collection Namibia verbindet auf nachhaltige Weise touristische Dienstleistungen mit Naturschutz und sozialem Engagement. Im Namib Dune Star Camp lässt es sich zum Beispiel unter dem unglaublichen Sternenhimmel Namibias übernachten.

**Namibia Tourism Board:** Ein endloser Horizont, eine eindrucksvolle Tierwelt und aufgeschlossene Menschen – Namibia bietet Reisenden unvergessliche Erlebnisse. Um in das Land und die Kultur richtig einzutauchen, ist die namibische Küche eine großartige Möglichkeit, den Lifestyle des Landes kennenzulernen.

**Ethiopian Airlines:** Ethiopian Airlines ist die größte und am schnellsten wachsende Fluggesellschaft Afrikas. Aus Frankfurt am Main und weiteren europäischen Hauptstädten fliegt die Airline das Hauptdrehkreuz in Äthiopien und weitere Ziele auf insgesamt fünf Kontinenten an.

## Über Ankerkraut

Die Ankerkraut GmbH wurde 2013 von Anne und Stefan Lemcke in Hamburg gegründet und wird seitdem mit großer Leidenschaft geführt. Das Unternehmen beschäftigt mittlerweile rund 200 Menschen und erzielt einen Umsatz im mittleren zweistelligen Millionenbereich. Ankerkraut hat sich vom Vorzeige-Start-up zum erfolgreichen Grown-up und Rockstar der Food-Szene entwickelt. Seit 2020 schaffen es die Geschmacksprofis jährlich unter die FT1000 – Europe's Fastest Growing Companies. Das Unternehmen gewann 2022 mit seiner „Streut Liebe“-Kampagne den German Brand Award und wurde zum zweiten Mal 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 den Onlineshop, Amazon, die flächendeckende Präsenz im deutschen und österreichischen Lebensmitteleinzel- und Fachhandel sowie die eigenen Flagship-Stores in Hamburg, Bochum, Köln und München erhältlich. Mehr Infos unter <https://www.ankerkraut.de/>



**ANKERKRAUT**  
GESCHMACKSMANUFAKTUR

## Pressekontakt

Lisa-Marie Dorland

redroses communications

Mail: [l.dorland@redroses-pr.com](mailto:l.dorland@redroses-pr.com)

Mobil: +49 (0)172 416 42 14