



**ANKERKRAUT**  
S M A G S F A B R I K K E N

## Det er Ankerkraut

### Fakta i overblik

Grundlagt:	2013 af Anne Lemcke und Stefan Lemcke
Ledelse:	Timo Haas, Alexander Schwoch
Lokationer:	Hamburg-Harburg (hovedkvarter), Hamburg-Sinstorf (produktion), Stelle i Niedersachsen (logistik)
Flagship-Stores:	Hamburg, Köln, Bochum, München
Antal ansatte:	~ 200
Omsætning 2021:	Et mellemstrort tocifret millionbeløb

## Oversigt

Ankerkraut GmbH blev grundlagt i 2013 af Anne og Stefan Lemcke i Hamborg og er blevet drevet med stor passion lige siden. Smagsfabrikken beskæftiger nu over 250 mennesker og har en omsætning på et tocifret millionbeløb. Ankerkraut har udviklet sig fra en start-up til en succesfuld grown-up og rockstjerne på madscenen. Siden 2020 har de professionelle smagsdommere hvert år fundet vej til FT1000 - Europe's fastest growing companies. Virksomheden vandt den tyske Brand Award i 2022 med sin "Streut Liebe-drysse kærlighed"-kampagne og blev tildelt kvalitetsstempellet "Hamburgs Beste Arbeitgeber" for anden gang i træk.

Ankerkraut-brandet omfatter et produktsortiment med over 500 krydderier og krydderiblandinger, saucer, te og tilbehør og indeholder ingen kunstige smagsforstærkere eller antiklumpningsmidler - for mere naturlighed, bæredygtighed og kærlig tilberedning i køkkenet og på grillen. Produkterne er tilgængelige via onlineshoppen, Amazon, en landsdækkende tilstedeværelse i tysk og østrigsk dagligvarehandel og specialhandel samt virksomhedens egne flagskibsbutikker i Hamborg, Bochum, Köln og München.

<https://www.ankerkraut.dk> indeholder flere oplysninger

## Produkterne

Mangfoldighed, bedste kvalitet og usædvanlige blandinger

Uanset om du er amatørkok, bagefe eller grillmester - Ankerkraut leverer passende og usædvanlige krydderier, krydderiblandinger, blandinger af smagsgivende ingredienser, forskellige salte, pebervarianter, karry, chili og paprika, monokrydderier, BBQ rubs, saucer, te og andre gaveideer, til enhver lejlighed. Krydderier i samarbejde med kendte (grill)influencer, tv-kokke og restauratører er også en del af sortimentets succesfulde koncept. Flere og flere Ankerkraut-produkter bærer det økologiske segl - og ekspansionen drives konstant fremad.

Sortimentet er lige så stort, mangfoldigt og farverigt som verdens smagsoplevelser. Produkterne inspirerer folk til at fejre, leve og elske madlavning, bagning og grillning igen. Tilbage til mere kærlighed, naturlighed og sjov i køkkenet og ved grillen - det er Ankerkrauts mission.

Uden smagsforstærkere eller antiklumpningsmidler bringer smagseksperterne fra Hamborg mere naturlig, lækker smag tilbage i gryden og dermed et frisk pust til krydderihylderne. Fra "Aglie e Olio" til "Smoking Zeus" vil alle kunne finde deres nye yndlingskrydderi. Udviklet og koordineret med kærlighed og ekspertise, og kun råvarer af højeste kvalitet finder vej til den ikoniske Ankerkraut-glas med korklåg.

Produkterne fra Hamborgs smagsmanufaktur er ikke kun kærligt udvalgt og krydret, men også pakket og designet til en særlig høj standard. Uanset om det er et glas med korkprop eller en strøddåse: Et smukt emballagedesign fortjener også et smukt navn og en etiket af høj kvalitet. Produkterne er et blikfang på krydderihylden, uden dikkedarer eller overdreven glamour. Ankerkrauts krukke er således ikke gemt væk i skuffen, men præsenteres synligt som et stilelement i køkkenet. Det er ikke for ingenting, at Ankerkraut er det mest forærede krydderimærke i Tyskland.

## Historien om Ankerkraut

Fra opstart i garage til succesfuld smagsfabrik

Ankerkraut - ud over mange produkter og et stort team af medarbejdere, er det også Anne og Stefan Lemcke. I 2013 grundlagde parret smagsfabrikken, og sammen med de to andre direktører Timo Haas og Alexander Schwoch har de ledet familievirksomheden med stort engagement og dynamik. Hemmeligheden bag deres succes? På den ene side deres store passion for krydderier og deres kærlighed til autentiske, håndlavede produkter. På den anden side er de et velkoordineret team, der komplimenterer hinanden perfekt, driver virksomheden med hjerte og sjæl og driver den fremad sammen. Dette afspejles i virksomhedskulturen såvel som i selve produkterne og formidles til kunder og fans.

Da Anne og Stefan mødte hinanden, arbejdede han inden for IT og online, hun som etableret PR-manager i musikbranchen. Stefan, der voksede op i Tanzania som søn af nødhjælpsarbejdere, opdagede tidligt den store variation af krydderier og smage, og senere - tilbage i Tyskland - har han aldrig sluppet taget. Både hvad angår udbud og kvalitet, finder han i dag intet, der kan sammenlignes med de smage, han kender fra sin barndom. Og han ønsker at skabe noget håndgribeligt, rigtige produkter.

I 2013 køber Stefan, der nu er selvstændig inden for online marketing, sin første professionelle krydderimølle samt råvarer af høj kvalitet direkte fra importører i Hamborgs Speicherstadt-lagerkvarter og begynder at eksperimentere med krydderiblandinger - i sin garage i Hamborg-Wilhelmsburg. En lille onlinebutik oprettes. Alle komponenterne i den: malet i hånden, blandet, pakket og fri for antiklumpningsmidler og smagsforstærkere - det er stadig en af Ankerkrauts

grundregler i dag. Da ordrene stiger, og parret endelig beslutter sig for at grundlægge smagsfabrikken, er Anne gravid igen, og den unge familie venter deres andet barn. En hundrede procent familievirksomhed er født: Stefan investerer hele sin opsparing i smagsfabrikken, hans forældre støtter ham.

Under deres optræden i den tyske spin-off af tv-showet " Løvens Hule " i 2016 er Anne og Stefan ikke bare i stand til at overbevise en investor (Frank Thelen) om at investere, Ankerkraut bliver også endnu mere kendt i hele Tyskland fra den ene dag til den anden. På det tidspunkt beskæftigede virksomheden tolv personer. Manufakturansigt udadtil er stadig de to grundlæggere - som ægtepar, chefer og kolleger, Ankerkrauts hjerte og sjæl.

## Tilbage i Løvens hule

Fra start-up-stiftere til investorer

Den 23. august 2016 står Anne og Stefan Lemcke foran løverne med deres krydderi-startup Ankerkraut, spændte og med bankende hjerter, i håb om en aftale. Turboen for den dengang allerede succesfulde unge virksomhed.

I dag er de succesfulde virksomhedsejere og fik lov til at bevise deres værd som løver i hulen. I den tyske 10. sæson af tv-showet byttede Ankerkraut-stifterne side og vendte tilbage til showet i 2021 som de første gæsteløver nogensinde. Med stor forståelse for de unge iværksættere kom der to gode aftaler i stand:

Genopfyldelige deodorantpinde fra HolyPit ([www.holy-pit.com](http://www.holy-pit.com)) og sprød, lækker grøntsags-panering fra Veggie Crumbz ([www.veggiecrumbz.de](http://www.veggiecrumbz.de)) – det er spændende, bæredygtige og sunde ideer, som iværksætterparret kun alt for gerne vil støtte.

## På vej mod mere vækst

Nestlé kommer om bord som aktionær

Anne og Stefan ser med stolthed tilbage på, hvad de har opnået med Ankerkraut - og erkender, at det er det rette tidspunkt at lægge deres virksomhed i hænderne på en stærk partner, der kan udvikle den bedre og hurtigere. Nestlé kommer om bord som andelshaver. Anne og Stefan fortsætter som aktionærer og brandambassadører. De nuværende administrerende direktører Timo og Alex er også aktionærer og vil fortsætte med at lede Ankerkraut operationelt.

Med Nestlé om bord er det nu "fuld fart frem". Og én ting er vigtigst: Ankerkraut forbliver Ankerkraut.

## Ankerkraut-krøniken

Juni 2010	Anne & Stefan lærer hinanden at kende
April 2013	Ankerkraut bliver grundlagt
Oktober 2013	Den første medarbejder kommer om bord
2014	Red Dot Award for Packaging Design af krydderiglassene
2015	Omsætningen overstiger for første gang 1 million euro
2016	Red Dot Award for Packaging Design til Ankerkrauts te-sortiment
August 2016	Anne & Stefan går ind i „Løvens hule“ – Frank Thelen investerer i Ankerkraut og er nu med om bord
December 2016	Ankerkraut-sortimentet vokser til over 200 produkter
2017	German Design Award for Packaging Design til Ankerkrauts te-sortiment
August 2017	Ankerkraut vokser til 50 medarbejder
December 2017	Ankerkraut udgiver sin første kogebog
2018	Anne & Stefan er finalister ved den tyske Founder's Award i kategorien „Årets Rising Star“
2018	Ankerkraut vinder LECKER-Liebling Award
August 2018	Den første Ankerkraut Store åbner i Hamborgs centrum
April/maj 2019	Ankerkraut åbner flere Stores
Juni 2019	Udvalgte produkter bliver certificeret økologiske, det økologiske sortiment skal vokse endnu mere
August 2019	Ankerkraut-sortimentet vokser til over 300 produkter
September 2019	Ankerkraut bliver kåret som den bedste tyske onlinebutik i kategorien krydderier
2020	Modtagelse af Gründerszene-Award for årets start-up
December 2020	Lancering af den første fælles krydderiblanding „Der Alleskönner – kan det hele“ i samarbejde med tyske (tv-)kok Alex Wahi
2021	Ankerkraut findes allerede i 20% af tyske husholdninger
Januar 2021	Ankerkraut er en af „Hamborgs bedste arbejdsgivere“
April 2021	Sammen med partnere bygger Ankerkraut et skolecenter for børn i Malawi
Juni 2021	Ankerkraut og stjernekokken Ali Güngörmüş lancerer en fælles krydderilinje
August 2021	Ankerkraut lancerer i alt seks adventskalendere til en velsmagende juletid
September 2021	Anne & Stefan vender tilbage til Løvens hule og bliver gæstløver
September 2021	Ankerkraut vinder Hamburg Founder Award i kategorien „Rising Star“
Oktober 2021	Ankerkraut lander på plads 6 i Top Startup Employers i kategorien „Lifestyle“
Oktober 2021	Ankerkraut udvider den fælles krydderilinnje med (tv-)kok Alex Wahi om yderlige to blandinger
2021	Omsætninger i midten af et tocifret millionbeløb
Januar 2022	Ankerkrauts skolecenter i Malawi står klar, og undervisningen til 600 børn begynder
Januar 2022	Ankerkraut modtager kvalitetsstempelen „Hamborgs bedste arbejdsgivere“ for anden gang i træk
März 2022	for tredje gang i træk er Ankerkraut iblandt FT1000 – Europe's fastest growing companies
April 2022	Ankerkraut får Nestlé med om bord som aktionær og stærk partner

Juni 2022	Ankerkrauts „Streut Liebe – drysser kærlighed“-kampagnen vinder German Brand Award 2022
April 2023	Ankerkraut fejrer 10-års jubilæum
September 2023	Ankerkraut goes Danmark

## Kontakt

Ankerkraut GmbH  
Tempowerkring 2  
21079 Hamburg  
Tyskland  
Mail: [hej@ankerkraut.dk](mailto:hej@ankerkraut.dk)

## Social Media

Instagram	<a href="https://www.instagram.com/ankerkraut.dk">www.instagram.com/ankerkraut.dk</a>
Facebook	<a href="https://www.facebook.com/ankerkraut.dk">www.facebook.com/ankerkraut.dk</a>
LinkedIn	<a href="https://www.linkedin.com/company/ankerkraut-gmbh">www.linkedin.com/company/ankerkraut-gmbh</a>