

Der Finanzierungspartner

für Ankerkraut GmbH

Gewürze und Leasing? Eine durchaus leckere Kombination!

Was auch immer der Kunde in der Küche oder am Grill vor hat – Ankerkraut liefert die passenden Gewürze. Für einen selbst oder als Geschenk, außerdem leckeren Tee und feines Salz und vieles mehr.

Die Ankerkraut Gewürz-Philosophie

Verzicht auf Zusatzstoffe: Ankerkraut verzichtet bei den Gewürzen und Gewürzmischungen auf jegliche Zusatzstoffe gemäß der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (ZZuIV).

Volldeklaration: Gerade bei Gewürzen gibt es trotz einer strenger werdenden Gesetzeslage immer noch die Möglichkeit, einzelne Zutaten oder Stoffe nicht auf dem Etikett zu deklarieren. Das entspricht nicht Ankerkrauts Anspruch. „Wir schreiben drauf, was drin ist – versprochen!“, so Ankerkraut auf der Webseite.

Nachhaltige Verpackung

- Recycling der Gläser
- Kreatives Upcycling
- Schlauchbeutel aus sortenreinem Plastik



Die (wachsende) Bio-Linie

Anfang 2020 hat Ankerkraut es geschafft: Einige der Produkte dürfen sich nun offiziell Bio Gewürze nennen. „Wir sind ein bisschen stolz darauf, denn hierzulande ist es gar nicht so einfach, Lebensmittel bio-zertifizieren zu lassen.“, so Ankerkraut auf der Webseite. Heißt im Klartext: das Siegel stellt sicher, dass alle verwendeten Rohstoffe aus kontrolliert ökologischem Anbau stammen und auf Gentechnik und synthetische Pestizide verzichtet wird!



Eine richtige Start-up-Geschichte mit tollen Produkten

Unter dem Motto „Essen verbindet“ haben Stefan Lemcke und seine Frau Anne haben die Marke „Ankerkraut“ im Jahr 2013 gegründet und sie verkörpern ihre Marke wie kaum jemand anderes in ihrer Branche. Aufgewachsen ist Stefan Lemcke in Tansania, dort waren Gewürze für ihn Alltag und er mischte täglich Gewürze für Currys an. In einer Garage in Hamburg-Wilhelmsburg begann sie, die Erfolgsgeschichte von Ankerkraut – ein mutiger Schritt, bei einem Blick auf den gesättigten Markt, der bisher von stetigem Erfolg geprägt ist! Mittlerweile ist die, aus der VOX-Sendung „Die Höhle der Löwen“ bekannte und am Markt mehr als erfolgreich etablierte Marke, nicht nur ein Hersteller von Gewürzen und Tees, sondern vielmehr ein Statement für eine neue Welt des Würzens. Am besten überzeugen Sie sich selbst, ein unvergessliches, aromatisches Erlebnis!

Ob Kochen, Backen oder Grillen – Ankerkraut hat ein passendes Gewürz auf Lager

Lass die Vielfalt der Gewürze in deine Küche! Auch am Herd hat Ankerkraut für jedes Gericht ein passendes Gewürz in petto wie beispielsweise **9-Pfeffer-Symphonie**, **Aglio e Olio**, **Ankerkraut BBQ**, **Auflauf Gewürz**, **Bambussalz**, **BIO Curry Madras** und vieles mehr!

Ankerkraut kann auch süß! Verfeinern, dekorieren und vollenden Sie Apfelkuchen, Erdbeer-Quark oder Kokos-Dessert mit kunterbunten Zuckermischungen, aromatischen Gewürzmischungen, Zimt & Co. **Apfel-Zimt-Porridge**, **Betörende Schokolade**, **Hamburger Bratapfe**, **Kokosblütenzucker ...**

Magic Dust am Rippchen, fruchtig gerubbt Hähnchen, und die selfmade Kräuterbutter auf dem Steak. Mit Ankerkraut das BBQ-Erlebnis maximieren und zum Profi am heimischen Hobby Grill werden! **#BBQ**, **#Fish**, **#Smoke**, **#Wieselpower**, **Africa Desert Dust**, **Tzatziki ...**

Der Finanzierungspartner

für Ankerkraut GmbH

Die Würth Leasing und Ankerkraut

Fünf Jahre nach der Gründung gab es den ersten Kontakt auf der Internorga, dort war Ankerkraut als eines der Unternehmen, bekannt aus der Sendung „Die Höhle der Löwen“ mit einem Messestand vertreten. Für die Würth Leasing war und ist Ankerkraut ein Bilderbuch-Start-up, ein Familienunternehmen, dass perfekt zu Philosophie von Würth passt. Gemeinsam wurde ein Konzept zur Finanzierung einer Dosier- und Verpackungsmaschine erarbeitet und umgesetzt.

Durch unsere Top-Konditionen unserer KfW-Mittelstandsförderung konnten wir hier mit einem „gut gewürzten“ Angebot überzeugen!

„Die Zusammenarbeit mit Herrn Seide bei der Würth Leasing war von der ersten Minute an geprägt durch Kommunikation auf Augenhöhe, pragmatische Durchführung und transparente Gestaltung des Finanzierungsmodells. Diese Kombination hat uns einfach überzeugt.“

Alexander Schwoch, Geschäftsführer Ankerkraut GmbH

Über die Würth Leasing

Die Würth Leasing GmbH & Co. KG wurde 1993 gegründet und hat ihren Hauptsitz in Albershausen. Das Unternehmen entwickelt spezifische Finanzierungslösungen für die Bereiche Maschinen, IT-Hardware, homogene Investitionsgüter des Anlagevermögens und Umlaufvermögens. Rund 90 Mitarbeiter an mehreren Standorten betreuen über 3.000 Kunden mit einem Vertragsvolumen von mehr als € 900 Mio.

Würth Leasing GmbH & Co. KG
Breitensteinstraße 2
73095 Albershausen

Tel.: 07161/95136-0
Fax: 07161/95136-19

E-Mail: info@wuerth-leasing.de
www.wuerth-leasing.de

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln
250 ml Fleischbrühe
2 Zwiebeln
3 EL Öl
2 EL Weißweinessig
2 EL Senf
1 Bund Petersilie

So wird's gemacht: Süddeutscher Kartoffelsalat

- Die Kartoffeln gar kochen.
- Die Zwiebeln fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Öl glasig dünsten.
- Brühe zu den Zwiebeln in den Topf gießen und gemeinsam erhitzen.
- Vom Herd nehmen und mit Essig, Senf und „Ankerkraut Kartoffelsalat Gewürz“ kräftig abschmecken.
- Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen, in Scheiben schneiden und mit der noch warmen Brühe übergießen.
- Der Salat sollte idealerweise 30 Minuten ziehen.
- Zum Abschluss noch einmal abschmecken und die restlichen 2 EL Öl untermischen. Mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Hier gibt es weitere Infos