



Kochleidenschaft trifft auf Gewürztradition

Hartkorn Gewürzmühle und Thomas Anders präsentieren gemeinsame Gewürzlinie

Wenn ein leidenschaftlicher Hobbykoch zusammen mit Gewürzexperten neue Kreationen schafft, dann kann's am Ende doch nur gut werden! Das dachten sich auch Dr. Andreas Hartkorn, Geschäftsführer der Hartkorn Gewürzmühle GmbH aus Mülheim-Kärlich und Musikstar und Kochbuchautor Thomas Anders. Unter dem Markennamen **Anders Würzen** sorgen sie ab dem 01. April 2024 mit gleich 15 neuen Gewürzmischungen gemeinsam für mediterranen Genuss in deutschen Küchen.

Und wo Anders draufsteht, ist auch Anders drin: Die 15 geschmackvollen Sorten entwickelte der Koblenzer und leidenschaftliche Hobbykoch zusammen mit dem traditionsreichen Familienunternehmen. Vom edlen Fleur de Sel à la Guérande über perfekt aufeinander abgestimmte Kräuter Côte d'Azur bis hin zur pikanten Gewürzmischung Arrabiata Vesuvio bietet das Sortiment alles, was das kulinarische Herz begehrt. Aber auch extravagantere Mischungen wie die für Thomas Anders Pommes Riviera oder das Brathähnchen Mediterraneo gilt es zu entdecken.

„Ich bin ein totaler Genussmensch“, beschreibt sich Thomas Anders. „Seit vielen Jahren koche ich leidenschaftliche gerne und somit besitze ich auch viele Gewürze. Die Kooperation mit Hartkorn bietet mir nun die schöne Möglichkeit, meinen Traum eigene Gewürzmischungen zu entwickeln, wahr werden zu lassen. Dass ich dabei auf die mehr als 100 Jahre Gewürzexpertise der Familie Hartkorn zurückgreifen darf, ist ein echter Glücksfall – und das auch noch in meiner Heimat Koblenz.“

Auch Andreas Hartkorn ist von der Zusammenarbeit begeistert: „Einen besseren Partner als Thomas Anders hätten wir uns nicht wünschen können. Er ist nicht nur ein absoluter Sympathieträger, sondern darüber hinaus auch ein toller und versierter Koch! Dass wir beide die Liebe zu meiner Geburtsstadt Koblenz teilen, macht diese Verbindung nur noch vollkommener.“

Neben Geschmack und Genuss setzt **Anders Würzen** auf eine hochwertige und nachhaltige Verpackung. So bietet die Marke bereits zum Launch fünf der Produkte in hochwertigen Keramiktöpfchen an, die mit einem Korkstopfen verschlossen werden. Hergestellt wird die Keramik im nahe gelegenen Westerwald. Als Nachfülloption und Erweiterung des Sortiments werden darüber hinaus zehn weitere Gewürze und Mischungen, verpackt in Pappdosen mit Korkdeckel erhältlich sein.

HARTKORN GEWÜRZMÜHLE GMBH

Carl-Benz-Str. 13 · 56218 Mülheim-Kärlich · Telefon: 0 26 30 / 96 320 · Fax: 0 26 30 / 96 32 222
presse@hartkorn-gewuerze.de · [hartkorn-gewuerze.de](https://www.hartkorn-gewuerze.de)



Nach der Veröffentlichung zweier erfolgreicher Kochbücher und der Entwicklung seiner eigenen Weinlinie mit dem Weingut St. Anthony führt Thomas Anders mit der Gewürzlinie **Anders Würzen** seine Genussreise fort.

Angeboten wird Anders Würzen im Onlineshop der Hartkorn Gewürzmühle sowie im gut sortierten Lebensmittelhandel, zum Beispiel bei EDEKA. Dabei liegen die Keramiktöpfchen in einem Preissegment zwischen 8,49 € und 9,99 € UVP, die Gewürzmischungen in der Pappwickeldose werden für einen UVP zwischen 4,89 € und 5,49 € zu erwerben sein.

Ganz gleich ob leidenschaftliche Hobbyköch:innen, neugierige Beginner:innen am Herd oder Profis an Töpfen und Pfannen – **Anders Würzen** öffnet im Handumdrehen die Tore zu einer mediterranen Geschmackswelt.

HARTKORN GEWÜRZMÜHLE GMBH

Carl-Benz-Str. 13 · 56218 Mülheim-Kärlich · Telefon: 0 26 30 / 96 320 · Fax: 0 26 30 / 96 32 222
presse@hartkorn-gewuerze.de · hartkorn-gewuerze.de