

Hummel Hummel!



Typische Grünkohlplatte
mit Helbing

Unter dem Motto „Grünkohl satt bis nix mehr geht“ lud Helbing, Hamburgs Kult-Kümmel, bereits zum zweiten Mal zum großartigen Schlemmerfest in die Fischauktionshalle. Ein deftiges Event, bei dem es einem richtig „muckelig“ ums Herz wurde...

Von wegen spröde Nordlichter. Richtig Stimmung kommt hier auf. Die Halle bebt, als Hausmeister Rudi, eine echte heimische Kultfigur, mit einem lauten „Hummel Hummel“ den Sturm aufs heiße Buffet eröffnet: 1.500 hungrige Hamburger harren geduldig in meterlangen Schlangen, um am Ende mit Grünkohl, Schweinebacke, Kochwürsten und karamellisierten Kartoffeln fürstlich entlohnt zu werden. Oder mit einem leckerem Pils. Und natürlich mit einem noch leckerem Helbing. Denn davon bekommt man hier reichlich. Knapp 20 Euro kostet das kulinarische Vergnügen in der legendären Fischauktionshalle. Da-

für gibt's Essen bis zum Umfallen, ein Bier sowie den ersten Helbing Kümmel gratis und dazu jede Menge Spaß umsonst. Wer das Glück hat, auf Deutschlands außergewöhnlichsten Grünkohlevent zu Gast zu sein, sollte über ein wenig Ess- und Trinkfestigkeit verfügen sowie ein paar norddeutsche Grußformeln beherrschen. Alles andere ergibt sich von selbst.

Der Hummel

Kleiner Exkurs für alle Nicht-Hamburger: Der Ausruf „Hummel Hummel“ hat seinen Ursprung in folgender Anekdote: Hans Hummel, dessen bürgerlicher Name



Da kommt Stimmung auf! 1.500 Grünkohl-Fans schlemmten in der legendären Fischauktionshalle



Zwei Hamburger Originale: Köksch und Hummel

Johann Wilhelm Bentz war, lebte von 1787 bis 1854 im Herzen der Hansestadt und galt schon zu Lebzeiten als Hamburger Original. Er arbeitete als Wasserträger und war ein eher schwieriger Zeitgenosse, weshalb er von den Kindern geneckt wurde, indem sie ihn beim Spottnamen „Hummel Hummel“ riefen. Wegen seiner schweren Last erwischte er die Racker selten, wehrte sich aber verbal mit einem kräftigen „Mors Mors“, dem plattdeutschen Kürzel für „LMAA“. Ob seiner Bekanntheit machte man Hummel zum Wahrzeichen der Hansestadt – und zum Markenzeichen des Lieblings-Nationalgetränks seiner Bewohner: Helbing, Hamburgs feiner Kümmel.

Von jeher ziert das Symbol des berühmten Wasserträgers die Gläser und Flaschen der Kultmarke. Und das aus gutem Grund. Denn Hummel & Helbing gehören zu Hamburg wie Matjes, Michel, St. Pauli, das Ohnsorg-Theater oder die feinen Gourmetrestaurants an Elbe und Alster mit so berühmten Namen wie Wehmans Landhaus Scherrer oder das Fischereihafen Restaurant Kowalke.

Über 170 Jahre Tradition

Wir schreiben das Jahr 1836: Der Dresdner Johann Peter Heinrich Helbing folgt dem Ruf des Grafen Heinrich Carl von Schim-



Dr. Tina Ingwersen, Geschäftsleitung und PR-Sprecherin Borco, mit Ehemann Matthias und Hausmeister Rudi lassen sich kein Helbing-Event entgehen.



Da wird's einem „muckelig“ ums Herz - gemütliches Beisammensein in gut gelaunter Runde



Der „Helbing-Hummel“ hatte alle Hände voll zu tun!



Helbing-Mitarbeiter um das Jahr 1905



Grünkohl satt bis nix mehr geht! Was will man mehr...

Das Unternehmen BORCO

Borco wurde 1948 als Borco Borm & Co in Hamburg gegründet. 1972 erfolgte eine Erweiterung durch die Neugründung von Borco-Marken-Import, einer der größten deutschen und europäischen Produzenten und Vermarktern von internationalen Spirituosen- und Weinspezialitäten. Von Anfang an zu hundert Prozent im Besitz der Familie Matthiesen, ist das Unternehmen einer der wenigen bedeutenden unabhängigen Anbieter der Branche. Über 60 Marken - darunter u.a. die Borco-Flagschiffe Sierra Tequila und Fernet Branca - umfasst das Portfolio des inhabergeführten Unternehmens. Es deckt damit fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. Über 20 Marken nehmen einen prominenten ersten oder zweiten Platz in der Gunst der deutschen Konsumenten ein, sechs davon gehören zu den Top 100 der Weltrangliste.

melmann, seinerzeit der reichste Mann Europas. Helbing soll an die Alster umsiedeln, um vor Ort eine Destillerie zu gründen. Der junge Dresdner entstammt einer renommierten Kaufmannsfamilie, die sich durch den Besitz mehrerer gut florierender Brauereien einen Namen gemacht hat. Da das Bierbrauen generationstechnisch den zwei älteren Brüdern vorbehalten ist, konzentriert sich der Jüngste schon früh auf die Kunst des Schnapsbrennens. Mit Erfolg. Johann Peter Heinrich Helbing kreiert das bis heute streng gehütete Geheimrezept des Helbing Kümmel und gründet am 14. Februar 1836 die Brennerei „Heinrich Helbing“ in Wandsbek. Nach dem Tod des Vaters im Jahre 1857 führt Sohn Christoph Heinrich das Unternehmen weiter und baut die „Helbingsche Dampf-Kornbrennerei“ mit 400 Mitarbeitern zum größten deutschen Spirituosenhersteller aus. Das Produkt ist nicht nur in heimischen Gefilden erfolgreich, die Brennerei eröffnet sogar Filialen in Paris und London. Bis 1904 bleibt das Unternehmen im Besitz der Familie Helbing, dann brechen neue Zeiten an - nach und nach wird der Betrieb in eine Aktiengesellschaft umfirmiert. 1927 mutiert die Helbing GmbH zur Tochtergesellschaft der norddeutschen Hefeindustrie

AG, aus der sich dann die Deutsche Hefewerke GmbH entwickelt, einer der größten Hefehersteller des Kontinents. 1974 wird die Destillerie erneut zum Familienunternehmen: Die Hamburger Familie Matthiesen, Inhaber des bekannten Spirituosenunternehmens Borco-Marken-Import, übernimmt den traditionsreichen Betrieb, den sie bis heute mit Bravour fortführt. Helbing wird seit seiner Gründung bis zum heutigen Tag nach der Original-Rezeptur von 1836 hergestellt.

Begehrlichkeit der Marke

„Die Kraft der Marke liegt in ihrer Begehrlichkeit“, so Peter Jagodzinski, Produktmanager bei Borco. Seit gut vier Jahren betreut der Marketingmann die Kult-Marke mit enorm viel Power. Der geschätzte Jahresabsatz wird in den nächsten ein bis zwei Jahren die Million-Marke weit überschreiten. „Das Ganze ist aber nur durch das nachhaltige Engagement und die konsequente Markenführung der Inhaberfamilie des Hauses Borco möglich gewesen“, betont Jagodzinski. Seit Jahren hält Helbing in seinem Segment die absolute Marktführerschaft inne. Hauptabsatzgebiet ist zwar immer noch der hohe



Brachten den Saal zum Kochen: Hummel, Köksch und Hausmeister Rudi

Norden, doch nicht nur hier genießt Helbing großes Ansehen. Als einzige Kümmelspirituose wird das Hamburger Original auch über den großen Teich exportiert – ein Schluck Heimat sozusagen, von deutschen Auswanderern in den USA herbeigesehnt. Auch die Asiaten, mitunter verrückt auf alles, was nach „Made in Germany“ riecht, sind ganz wild nach dem „kühlen

Köm vun de Waterkant“: In Singapurs Gourmettempel Magma werden für 2 cl Helbing satte 12 Singapurdollar hingebblättert – umgerechnet fast sechs Euro! Das soll schon was heißen. Peter Jagodzinski: „Helbing ist Kult, da steckt noch jede Menge Potenzial drin!“.

Tamara Dragus

HELBING GOES COCKTAIL

Dass der kultige Klare auch geschüttelt über ein gerüttelt Maß an Geschmack verfügt, beweist dieser Cocktail, mit dem sich Benjamin Oliver Braun aus der Q-Bar in Hamburg unter die ersten Drei der „German Bols Maters“ mischte:

„Death by Chocolate Vol. 2“

- 5 cl Helbing Kümmel
- 2 cl Bananen-Likör
- 2 cl Vanille Sirup
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 9 frische Himbeeren



Ein Hoch auf den gelungenen Abend!