HENNES' FINEST AUF DER FISCH&FEINES

PFEFFERPROBE GEFÄLLIG?

Wer sich selbst von Pfeffer und Co. überzeugen möchte, kann vom 6.–8. November 2015 auf der Fisch&Feines am Stand von Hennes' Finest vorbeischauen. Die Pfefferexperten beantworten gerne alle Fragen rund um das beliebteste Gewürz der Deutschen.

MEHR ZU HENNES' FINEST

In den vergangenen 5 Jahren hat Hennes' Finest das Angebot mit weiteren Produkten rund um den „besten Pfeffer der Welt" erweitert. Das Sortiment umfasst neben hochwertigen Pfeffermühlen und Mörsern auch ausgefallenen Kreationen wie dem „Original Pfefferkørner", einem Pfefferbier oder dem „Mangosenf mit rotem Kampot Pfeffer". Außerdem haben Sie weitere Produkte aus Kambodscha in ihr Sortiment integriert, so wie den „Wilden Kokospalmzucker" oder die „Meersalzblüte".

Die drei „Pfefferjungs" haben mittlerweile 2 Läden in Köln und sind mit ihrem Sortiment auf zahlreichen Events in ganz Deutschland unterwegs.

DIE PFEFFERSTORY

Seit ihrem Sportstudium kennen sich die Jungunternehmer Sebastian Brimmers, Martin Gompelmann und Bastian Stollwerk. Brimmers interessierte sich bereits während seiner Studienzeit für Entwicklungshilfe. Während einer Reise durch Kambodscha lernte er in der Region Kampot eine einheimische Familie kennen, die ihn nachhaltig so beeindruckte, dass er nach seiner Heimkehr damit begann, Geld für die Familie zu sammeln, damit diese ihr Gästehaus neu aufbauen konnten. Als er 2009 die Familie besuchte um ihnen bei der Renovierung des Hauses zu helfen, lernte er vor Ort den Verantwortlichen der Initiative Farmlink kennen. Die Dachorganisation hilft rund 95 Bauernfamilien bei der Einhaltung der Auflagen für den Anbau von Kampot Pfeffer, garantiert ihnen faire Löhne und unterstützt sie darüber hinaus mit zinslosen Krediten oder Weiterbildungsmaßnahmen. Begeistert vom einzigartigen Aroma, der Idee und den Menschen hinter dem Pfeffer entschlossen sich die drei „Pfefferisti" unter der Marke Hennes' Finest „die Welt von schlechtem Pfeffer zu befreien".

EINZIGARTIGER PFEFFER

Wie „Champagner" ist der Name „Kampot Pfeffer" eine geschützte Herkunftsbezeichnung, begrenzt auf das Anbaugebiet in der gleichnamigen Provinz im Südwesten Kambodschas. Hier gedeihen die Sträucher in kleinen Pfeffergärten unter besonderen Bedingungen. Beim Anbau hat jede Pflanze viel Platz, wird rein natürlich gedüngt und bekommt die Zeit bis zur optimalen Reife an der Pflanze zu gedeihen. Anschließend werden die Pfefferkörner in zwei Schritten per Hand selektiert, sodass nur makellose Körner als „Premium Selection" bei Hennes' Finest landen. Jede Pfeffer-Verkaufseinheit kann mit einem Code bis zum Bauern zurückverfolgt werden.