



Hamburgs feiner Kümmel  
seit 1836

## HELHING Kümmel buchstabiert das Matjes-ABC

**Hamburg, Juni 2018** – HELHING Kümmel und Matjes, das ist ein kulinarisches Dreamteam. Am 11. Juni 2018 präsentiert das „Hamburger Original“ wieder das beliebte Helbing-Matjes-Festival. Gefeiert wird das größte Matjes-Event Norddeutschlands in der berühmten Hamburger Fischauktionshalle. Und damit auch jeder mitreden kann, wenn’s um Kümmel, Matjes und Mors, Mors geht, ist hier das HELHING-ABC zum Nachschlagen:

<b>ASIEN</b>	HELHING hat schon im Verlauf des 19. Jahrhunderts mit den deutschen Auswanderern seinen Weg vom Hamburger Hafen aus nach Übersee gefunden. Heute gehören beispielsweise China zu HELHINGs Exportmärkten.
<b>BORCO-MARKEN-IMPORT</b>	Im Jahre 1974 gelangten die traditionsreiche Firma HELHING und die bis heute streng geheime Rezeptur des HELHING Kümmels in den Besitz des Hamburger Familienunternehmens BORCO-MARKEN-IMPORT.
<b>CARUM CARVI</b>	Die Basis für den HELHING Kümmel: Die sichelförmigen Samen der Doldenpflanze, auch Kümmel genannt, werden mit reinem Getreidealkohol der Qualitätsstufe „extra fein“ angesetzt und schonend destilliert.
<b>DEPENDANCEN</b>	Bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts ist das Unternehmen HELHING erfolgreich im Ausland aktiv und führt Dependancen in Liverpool, London und Paris.
<b>ELBE</b>	HELHING gehört zu Hamburg wie der Hafen und die Elbe. Daher wird das Helbing-Matjes-Festival auch direkt an der Elbe gefeiert – mit Blick auf das Wasser und die Hamburger Skyline.
<b>FLAGGSCHIFF</b>	Das BORCO-Portfolio führt über 90 Spirituosenmarken, alle Segmente umfassend. HELHING Kümmel nimmt dabei als eine der eigenen Marken einen Sonderplatz ein. Seine Symbolik für Hamburg und natürlich auch für das Familienunternehmen sind besonders.
<b>GRÜNKOHL</b>	Gerichte mit Grünkohl präsentieren sich neben Matjes als perfektes kulinarisches Dreamteam zum HELHING Kümmel. Zum Beispiel Ente auf Grünkohl, Cranberries in Cassis, Batatengemüse und dazu HELHING Kümmel-Sauce.
<b>HELHING MULE</b>	Zitronensaft, Ginger Beer und HELHING Kümmel ergeben das Trendgetränk HELHING MULE. Der HELHING Kümmel bietet diesem Szene-Liebling dabei einen spannenden geschmacklichen Twist.



Hamburgs feiner Kümmel  
seit 1836

<b>IMAGE</b>	Gerade seiner nostalgischen Aura verdankt der HELBBING Kümmel sein aktuelles Trend-Image, das immer mehr zunimmt. Er steht in vielen Hamburger Szene-Bars auf der Karte – als Shot und als Cocktail.
<b>JAHRE</b>	Über 180 Jahre ist sie schon alt, die älteste Spirituose der Hansestadt Hamburg.
<b>KING STREET JAZZMEN</b>	Die King Street Jazzmen sind schon einige Male beim Helbing-Matjes-Festival dabei gewesen. Auch dieses Jahr stehen sie traditionsgemäß wieder auf der Bühne.
<b>LÜTTE</b>	„Lütte“ – so wird der feine HELBBING Kümmel liebevoll von seinen Freunden genannt. Genießer schätzen den Hamburger Kümmel eiskalt aus geeisten Designgläsern.
<b>MATJES</b>	Matjes sind besonders milde, vor der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der Name Matjes kommt vom holländischen „Meisjes“ (Mädchen).
<b>NORDSEE</b>	Die Nordsee ist das Fischfanggebiet für den jungen Hering, der später zu feinem Matjes verarbeitet wird. Die Fangzeit beginnt Ende Mai und läuft bis Anfang Juli, bevor die Fortpflanzungszeit des Herings beginnt.
<b>OTTO</b>	Comedian Otto Waalkes wurde schon oft in den Reihen des Helbing-Matjes-Festivals gesichtet. Einmal wendete er sich seinem HELBBING Kümmel zu und sagte: „Prost, ich ess` ihn lieber flüssig.“
<b>POSITION</b>	HELBBING Kümmel ist der beliebteste Kümmel und mit Abstand die Nr. 1 in Deutschland im Kümmelsegment.
<b>QUALITÄT</b>	Bereits seit über 180 Jahren wird HELBBING Kümmel nach einem unveränderten, geheimen Rezept hergestellt, das sicher von der BORCO-Inhaber-Familie Matthiesen behütet wird.
<b>Rohrzuckersirup</b>	Eine versüßende Zutat, die im beliebten HELBBING Cocktail HAMBURG BASIL SMASH steckt. Was sonst noch drin ist? Basilikum, Limettensaft und natürlich HELBBING Kümmel.
<b>SCHIFF</b>	Bester Blick der Stadt Hamburg? Auf die Elbe schauend, wenn die großen und kleinen Schiffe an der Fischauktionshalle vorbeifahren und in die große weite Welt aufbrechen.
<b>TONIC</b>	Mit HELBBING Kümmel, Tonic Water und nach Wunsch mit einem Zitronenpeel und Basilikumblatt und natürlich Eiswürfeln wird der beliebte Drink HELBBING Tonic gemixt.



Hamburgs feiner Kümmel  
seit 1836

- URGETRÄNK** HELBBING Kümmel wurde erstmals 1836 in Hamburg gebrannt und ist damit die älteste Spirituose der Hansestadt.
- VERTEILER** Wer je einen HELBBING genossen hat, weiß: Der weiche Klare ist ein Kümmel höchster Qualität, mit feinblumigem Aroma und leichter Würze – der perfekte Begleiter nach deftigen Speisen wie Matjes oder Grünkohl.
- WANDSBEK** Am 14. Februar 1836 gründete Johann Peter Hinrich Helbing in Hamburg-Wandsbek seine eigene „Helbingsche Dampfkornbrennerei“ und erfand den HELBBING Kümmel.
- X-SYMBOL** Über die Herkunft des X-Zeichens gibt es unterschiedliche Meinungen. So könnte es einen Stützpfeiler symbolisieren oder aber das Gerippe eines Fisches – insofern wird damit wieder die Brücke zum Matjes geschlagen...
- YIPPIE** Ausruf der Freude und Begeisterung – am 11. Juni 2018 findet das Helbing-Matjes-Festival in der Fischauktionshalle statt!
- ZITRONENJETTE** Henriette Johanne Marie Müller ist auch ein Hamburger Original. Sie verkauft in den letzten beiden Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts mit dem Ausruf „Zitroon! Zitroon!“ tagsüber Zitronen am Grasbrook und nachts in den Kneipen der Neustadt. Die Zitronenjette ist neben dem Hummel eine typische Hamburgensie.

**Direktkontakt**  
BORCO-MARKEN-IMPORT  
MATTHIESEN GMBH & CO. KG  
Winsberggring 12 – 22 · 22525 Hamburg  
Telefon 040 / 85 31 6 – 0  
Telefax 040 / 85 85 00  
info@borco.com, www.borco.com

**Pressekontakt**  
LOERKE Kommunikation GmbH  
Marxsenweg 18  
22605 Hamburg  
Telefon 040 / 30 99 799 - 0  
Telefax 040 / 30 99 799 - 69  
info@loerke-pr.com, www.loerke-pr.com