

Neu auf dem Markt: „Bergkamener Kirschtopf mit Pumpernickel“

Bergkamener Bier und Sekt gibt es bereits. Jetzt bietet die Bergkamener Chutney Manufaktur von Brigitte Honerpeick einen „Bergkamener Kirschtopf mit Pumpernickel“, der, anders als die Getränke, sogar in Bergkamen hergestellt wird.



Brigitte Honerpeick von der Bergkamener Chutney Manufaktur und Bürgermeister Roland Schäfer präsentieren den „Bergkamener Kirschtopf mit Pumpernickel“.

Die Idee zu dieser neuen Kreation sei ihr beim Einkaufen gekommen, erzählt Brigitte Honerpeick. Es sollte ein Produkt werden, das einen Bezug zu Bergkamen hat, zumindest aber mit der Region. Den Pumpernickel, den sie den Sauerkirschen untermischt, verbindet sie jedenfalls mit dem Bergbau und den in ihm arbeitenden Menschen. Eine weitere Beigabe ist Frühstückskorn mit einem Anteil von drei Prozent.

Beides, das westfälische Brot und der Schnaps, dominieren allerdings nicht den Geschmack des Aufstrichs. Sie sind zu

erahnen. Da sie die Zuckerbeigabe auf 19 Prozent begrenzt hat, schmeckt der Aufstrich auch nicht so süß wie eine Marmelade. Diese so veredelten Sauerkirschen eignen sich nicht nur als Brotaufstrich, sondern verfeinern auch Sahne für Waffeln oder geben, richtig dosiert, auch Hähnchen eine besondere Geschmacksnote.

Dass die erste Präsentation des neuen Produkts zusammen mit Bürgermeister Roland Schäfer im Rathaus stattfand, hat viel damit zu tun, dass Brigitte Honerpeick inzwischen mit ihrer Chutney Manufaktur zu einer Gourmet-Botschafterin der Stadt Bergkamen geworden ist. Einer ihrer Kunden ist eine Feinkostkette mit drei Geschäften in Hamburg, die ihre Produkte auch zur Nobel-Ferieninsel Sylt „exportiert“.

Dorthin ging jetzt ein Teil der Testauflage von 100 Gläsern. Ein anderer Teil steht bereits in den Verkaufsregalen von Rewe Littau am Roggenkamp. Sollte das neue Produkt den Kunden munden, dann will Brigitte Honerpeick größere Mengen des „Bergkamener Kirschtopf mit Pumpernickel“ herstellen.

Das geschieht übrigens immer noch in ihrem Betrieb an der Erich-Ollenhauer-Straße. Feste Ladenöffnungszeiten gibt es dort nicht mehr. Kunden, die direkt bei ihr kaufen möchten, können telefonisch bei Brigitte Honerpeick einen Termin ausmachen: Tel. 02307 2872966, Mobil 0151 25245033. Weitere Infos gibt es auf ihrer Homepage: <http://bergkamener-chutney-manufaktur.de>.