

Dortmunder Brauerei würzt mit Bergkamener Chutney

Die Bergkamenerin Brigitte Honerpeick macht sich nun auch in Dortmund einen Namen. Die Inhaberin der Bergkamener Chutney Manufaktur stellt jetzt für die Hövels Brauerei eine leckere Grillsauce her.



Was beim Kuchen das Sahnehäubchen ist, ist beim (Grill)-Fleisch die Sauce. Zur ganz besonderen Delikatesse werden Fleischgerichte mit dem neuen Genießer-Chutney der Hövels Hausbrauerei. Passend zum Höhepunkt der Grillsaison ist es nun auf den Markt gekommen. Das 195-Gramm-Glas (für 5,- Euro) ist exklusiv in der Hövels Hausbrauerei erhältlich – made in Bergkamen.

Chutneys sind würzige, musartige Saucen, die aus der indischen Küche stammen. Die Engländer brachten diese Spezialität während der Kolonialzeit nach Europa. Hier wurde es üblich,

Chutney wie Marmelade in Gläsern einzumachen, um die Haltbarkeit zu steigern. Typisch europäisches und amerikanisches Chutney besteht aus Gemüse oder Früchten. Auf diese traditionelle Weise ist auch das Hövels-Genießer-Chutney hergestellt.

Den Fruchtanteil mit Pflaumen, Aprikosen und Datteln kann man deutlich herausschmecken. Eine würzige Note geben Zwiebeln, Ingwer und Chili. Das Besondere ist die Zugabe von Biertreber aus der Hövels Hausbrauerei. Bei der Bierherstellung bleiben Rückstände des Malzes als sogenannter Treber zurück. Dem Hövels-Genießer-Chutney gibt der aus Münchner Malz gewonnene Biertreber seine ganz eigene, feine geschmackliche Note. „Unser Chutney schmeckt hervorragend zu allen dunklen Fleischsorten“, sagt Hövels-Betriebsleiter Axel Stockmann. Sein Tipp für Grillfans: „Das Fleisch mit dem Chutney marinieren, über Nacht ziehen lassen und dann frisch vom Rost genießen!“.

Hergestellt wird das Produkt in der Bergkamener Chutney Manufaktur. Zu kaufen gibt es das Hövels-Genießer-Chutney – und übrigens auch weitere Hövels-Delikatessen – allerdings ausschließlich in der Hausbrauerei am Hohen Wall in Dortmund.

Wer jedoch andere Chutneys aus Bergkamen probieren will, kann mal in der Erich-Ollenhauer-Straße 46 vorbeisehen. Wie wäre es mit African Queen oder mit Apfel-Meerrettich? Und alles garantiert ohne Zusatzstoffe. Lecker!