

IDEEN & KONZEPTE

Omas Liebling to go



Unter anderem in Hamburg gibt es in diesem Jahr einen Pop-up Store des Unternehmens Bone Brox, wo es die Knochenbrühe to go gibt / Foto: Chris Abatzis

Nach dem Erfolg in Berlin im letzten Jahr bringt Brox ? The Original Superfood auch diesen Winter die Knochenbrühe to go in die Metropolen: Noch bis Ende Februar gibt es Pop-up Stores in Hamburg und Wien.

Omas Kraftbrühe in den Alltag integrieren ? das ist der Gedanke hinter dem 2016 gegründeten Berliner Unternehmen Bone Brox. Neben dem wachsenden Sortiment markieren die drei Pop-Up-Stores in den Szenebezirken Berlin-Mitte, Hamburg-St. Pauli und Wien-Mariahilf eine neue Ära. Erweitert wurde das Konzept dazu um ausgefallene Rezepte. Nach dem Motto ?Sterneküche meets Streetfood? wird die Brühe in diesem Winter in To-Go Bechern serviert, mit feinen Zutaten wie beispielsweise Kakao und Zimtöl, Alge und Kresse oder Kokosnussöl, Limettenzesten und schwarzem Sesam. Auch mit Insekten kann die Brühe auf Wunsch verfeinert werden.

Erstmalig arbeitet Bone Brox für seine Knochenbrühe to go auch mit Partnern zusammen ? so werden die verarbeiteten Algen vor Ort in den Stores von Lüttge Alge angebaut, die Insekten stammen vom österreichischen Food-Unternehmen ZIRP Insects. Die Auswahl der Partner erfolgt laut eigener Angaben stets nach dem hohen Anspruch von Bone Brox für ökologische Haltung und Anbau.

Eine weitere Neuerung richtet sich vor allem an Vegetarier und Veganer: Zum ersten Mal ist auch die neue Sorte ?Vitalpilz? erhältlich, eine vegane Bio-Brühe auf Basis von Vitalpilzen. Auch sie kann in Gerichten oder pur getrunken werden.