

# KALANORK

## Zwei Bremer Herzblut-Spirituosen in einer Flasche: Das ist KALANORK

Was geschieht, wenn ein hochprozentiger Bremer Doppelkorn aus dem Viertel auf einen Ingwer-Zitronenlikör aus der Neustadt trifft? Dann entsteht ein Likör, vor dem Ihr Euch in Acht nehmen müsst: Denn „KALANORK“ macht betrunkenener, als er schmeckt! Hinter **KALANORK** stehen Kalabums und NORK. Die beiden Bremer Spirituosen haben in den letzten Jahren unabhängig voneinander schon vielen den Kopf verdreht – für eine limitierte Edition gehen sie jetzt eine berauschende Liaison ein.

### So entstand die Idee:

Die Bremer Schnapsproduzenten kennen sich nicht erst seit gestern. Man schmiedete bereits in der Vergangenheit den einen oder anderen Plan für eine Zusammenarbeit. Doch geplant ist noch nicht gleich umgesetzt. Den endgültigen Anstoß zur heutigen Kooperation gab das Wiedersehen bei der Gründung der Bremer Stadtfabrikanten\*. Der Verein bietet den perfekten Rahmen für verschiedenste Crossover-Projekte der beteiligten Manufakturen und so beschlossen die Macher von Kalabums und NORK, für eine limitierte Auflage von 333 Flaschen endlich Nägel mit Köpfen zu machen. Die fruchtige Mischung aus Zitrone und Ingwer von Kalabums trifft auf den so milden wie hochprozentigen NORK Doppelkorn als Basis.

Johann Dallmeyer: *Wir haben schon häufig Anfragen nach NORK-Varianten mit „Geschmack“ bekommen und auch Lars ist schön häufiger auf eine hochprozentige Version seines Kalabums angesprochen worden. Die zwei bestehenden Produkte zusammenzubringen war für uns eine spannende Möglichkeit etwas Neues zu schaffen. Dass unser Korn ein perfekter Geschmacksträger ist, wussten wir schon immer – und wer jetzt nicht probiert, was Lars mit seinem frischen Ingwer und Zitronen daraus zaubert, ist selber schuld!*

### Das steckt drin/So wird's gemacht:

Mit dem hochwertigen NORK-Destillat als Basis sowie Zitronen, Ingwer und -Agavendicksaft (alles Bio!) als einzige weitere Zutaten, ist ein Likör entstanden der ohne Zusatzstoffe, dafür aber mit umso mehr Handarbeit und Herzblut daherkommt.

Wie sowohl bei NORK als auch bei Kalabums üblich, wurde auch für „KALANORK“ jeder Arbeitsschritt persönlich und von Hand ausgeführt. Die Verarbeitung der Zutaten, das Befüllen der Flaschen und das Bekleben mit den verspielt gestalteten Etiketten haben die Macher auch für dieses Projekt nicht aus der Hand gegeben. (Näheres zum Herstellungsprozess: siehe Presstext Kalabums)

Lars Wolf: „In den letzten Jahren habe ich viel über Qualität der verschiedenen Rohstoffe und die unterschiedlichen Ausprägungen der Aromen je nach Anbaugelände und Vegetationsphase gelernt. Frühjahr war die perfekte Zeit, um die besten unbehandelten Biozitronen zu bekommen und damit die geschmackliche Basis für dieses Projekt zu schaffen.“

### So schmeckt KALANORK:

Der Ingwer bildet die Kopfnote, der von der frischen Spritzigkeit der Zitrone abgelöst wird. Der Agavendicksaft verleiht „KALANORK“ eine fast cremige Textur und eine gefährliche Süße: Denn auch die Alkoholschärfe mischt sich gekonnt mit dem Ingwer und so sind, in klassischer Likörmanier, schnell zwei, drei dieser doch recht hochprozentigen Variante getrunken. Die NORK-typischen 39% vol. machen aus „KALANORK“ aber auch eine ernstzunehmende Spirituose für verschiedene Drinks und Cocktails. Ein einfaches und erfrischendes Rezept für den anstehenden Sommer: 5 cl „KALANORK“ mit etwas Sprudelwasser auf Eis gießen und eine Scheibe Zitrone zugeben. Fertig, lecker ... noch einen!



\*Die Bremer Stadtfabrikanten sind ein Verein aus knapp 30 Bremer Marken, die sich als handwerklich arbeitende Manufakturen, gemeinsam für ehrliche und faire Produkte engagieren ([www.stadtfabrikanten.de](http://www.stadtfabrikanten.de))

## Überblick:

- **KALANORK** ist limitiert auf 333 Flaschen.
- Der Preis liegt bei etwa 27 Euro.
- Erhältlich ist **KALANORK** im Onlineshop von NORK unter [www.thisisnork.com](http://www.thisisnork.com) oder bei folgenden ausgewählten Einzelhändlern:

### BREMEN:

**Julius Kalbhenn**

Schüsselkorb 12,  
28195 Bremen

**Holtorfs Heimathaven**

Ostertorsteinweg 6  
28203 Bremen

**Nur Manufaktur**

Bischofsnael 12  
28195 Bremen

**Brolters**

Vor dem Steintor 140  
28203 Bremen

**TUF Weinladen**

Pappelstraße 84a  
28199 Bremen

### OLDENBURG:

**Buddel Jungs**

Wallstr. 15 (Eingang Julius-Mosen-Platz)  
26122 Oldenburg

**NORK**

Hinter NORK stehen:  
Ann-Katrin Dallmeyer, Johann Dallmeyer,  
Stephie Lohse und Lars Galling

**Kontakt:**

[www.thisisnork.com](http://www.thisisnork.com)  
[www.facebook.com/thisisnork](http://www.facebook.com/thisisnork)  
[info@nork-korn.de](mailto:info@nork-korn.de)

**Kalabums:**

Hinter Kalabums steht: Lars Wolf

**Kontakt:**

[www.kalabums.com](http://www.kalabums.com)  
[www.facebook.com/kalabums](http://www.facebook.com/kalabums)  
[moin@kalabums.com](mailto:moin@kalabums.com)