

Geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein

Geistvolle Küsten-Kompetenz seit 1892

Spirituosen mit Lokalkolorit gehören zur norddeutschen Tisch- und Trinkkultur einfach dazu. Das Eckernförder Familienunternehmen „Waldemar Behn“ prägt diese bereits seit mehr als 125 Jahren mit.

Wenn der Herbstwind um Hausmauern pfeift, der Regen gegen Fenster peitscht und die Kälte einen zum Frösteln bringt, dann kommt ein Teeunsch wie gerufen. Für die ersehnte Wärme sorgt nicht nur das heiße Kräutergetränk, sondern auch ein Schuss Schnaps. Viele Nordlichter greifen dann gern zum „De geele Kôm“ – der Kümmelschnaps aus dem Hause „Waldemar Behn“. Zum heißen Tee und einem Schuss Kôm kommen der Süße wegen noch ein bis zwei Kandiszuckerstücke in die Tasse und fertig ist die aufwärmende Freude.

Heimatverbunden

Die Quelle dieses Winterklassikers war ursprünglich mal Flensburg, doch schon seit vielen Jahren liegt sie in Eckernförde. Seit fast 130 Jahren hat das Familienunternehmen Behn seinen Sitz im Ostseebad. „Natürlich gibt es aus unternehmerischer Sicht attraktivere Standorte. Aber uns gefällt es hier sehr“, sagt Rüdiger Behn, Geschäftsführer der Spirituosenherstellung, und bringt damit die Verbundenheit mit seiner Heimat kurz und knapp auf den Punkt. Dabei war der Standort vom damaligen Gründungsvater gar nicht geplant. Als Waldemar Behn Ende des 19. Jahrhunderts seinen Militärdienst beendete, wollte er in die väterliche Bierbrauerei in Hamburg einsteigen. Doch ein Choleraaus-



Ein Gruß der Küste und beliebtes Mitbringsel aus dem Urlaub ist der Sternanislikör „Küstennebel“.

bruch in der Hansestadt zwang den jungen Mann zum Umdenken. Das tat er auch und zwar mit sehenswertem Erfolg.

Zukunftsweisend

Zu jener Zeit waren die Arbeiten am damaligen Kaiser-Wilhelm-Kanal, dem heutigen Nord-Ostsee-Kanal, in vollem Gange. Viele Männer schufteten auf der Baustelle. Viele durstige Männer, wie Behn gleich erkannte. Eine Geschäftsidee keimte in dem jungen Mann auf. Indem er Trinkhallen an der Kanalbaustelle aufstellte, versorgte er die Arbeiter mit dem Bier aus der väterlichen Brauerei. Mit Pferd und Wagen transportierte er die flüssige Ware von Gettorf, wo er auf dem Hof von Verwandten eine Lagerhalle nutzte, zur Großbaustelle. Der Grundstein des Getränkefach-

großhandels – bis heute gleichwertiger Teil des Behn-Unternehmens – war gelegt. Doch wer rastet, der rostet, und so ruhte sich Behn nicht nur auf einem Standbein aus. Auch nach dem Bau sollte das Geschäft florieren. So schloss er Handelsverträge zur Belieferung der hiesigen Gastronomie und begann für sie auch alkoholfreie Getränke und Spirituosen zu produzieren. Später kaufte er die Eckernförder Dampfbierbrauerei, sodass das Ostseebad – bis heute – Unternehmenstempel wurde. Ein Mann mit Visionen und einem Gespür für ertragreiche Geschäfte. Darauf bauten seine Nachfahren auf.

Kulturprägend

Mittlerweile wird das Unternehmen bereits in vierter Generation geführt. Während Rüdiger Behn die Spirituosen geschäfte leitet, zeichnet

Rüdiger Behn (li.) und sein Bruder Waldemar leiten in vierter Generation das Familienunternehmen in Eckernförde.

sein Bruder Waldemar Behn verantwortlich für den Getränkefachgroßhandel. Noch immer halten sich die Werte von einst, nach denen bereits der Gründungsvater seinem Tagewerke nachging: Hohe Qualität, Fairness und Zuverlässigkeit, Flexibilität und Kreativität sowie Kompetenz und Leidenschaft bestimmen die Haltung, mit der die Familie und ihr Team an die Arbeit gehen. Das Ergebnis dieser Einstellung sind die vielen bekannten Spirituosen, die die typisch norddeutsche Trinkkultur prägen. Ein Paradebeispiel ist „Küstennebel“. Deutschlands beliebteste Anisspirituose lässt vor dem inneren Auge bereits durch den Namen ein Bild der norddeutschen Küste entstehen. Der scheinbar in schlanken Flaschen abgefüllte Seenebel versprüht nicht nur maritimes Flair, sondern ist auch ein Fest für Feinschmecker. Den Sternanislikör trinkt man kühl-schränk-kalt pur oder auf Eis. Das genussvolle Symbol für die Küste des Nordens kam 1985 auf den Markt und trägt seitdem das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer.



Trendbewusst

Mit „Friesengeist“, „Wattenläuper“ und auch „Wikinger Met“ präsentiert das Eckernförder Unternehmen Spirituosen, die die charmante Eigenart der Norddeutschen, ihre Kultur und Geschichte widerspiegeln. „Mit diesen Produkten unterstützen wir einen attraktiven

Tourismus im Land. Denn wer hier Urlaub macht, möchte solch typisch norddeutsche Produkte finden und genießen“, sagt Rüdiger Behn. Mit dem aktuellen Trend zur Regionalität trifft „Waldemar Behn“ aber auch bei echten Nordlichtern einen Nerv. Doch sich nur auf Erfolge ausruhen, ist auch für die heutige Behn-Generation keine Option. „Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Somit gilt es, flexibel zu bleiben und sich weiterzuentwickeln“, sagt Rüdiger Behn. Der Blick für neue Trends und Bedürfnisse bleibt stets geschärft, ohne den qualitativen Kern dabei aus den Augen zu verlieren. So hat Behn sehr erfolgreich mit dem Sanddorn-Liqueur „Andalö“ die nordische Antwort auf die Vielzahl der mediterranen Aperitifs gegeben.

Die fünfte Generation steht bereits in den Startlöchern, um die Familientradition fortzuführen und dabei auch eigene, innovative Wege zu gehen. Wir sind gespannt, welche weiteren Köstlichkeiten die Behn-Zukunft bereithält.

>> **Waldemar Behn GmbH**
Kadekerweg 2, Eckernförde, Tel. 04351 / 4790
www.behn.de, www.gzsh.de

Ende des 19. Jahrhunderts gründete Waldemar Behn das Unternehmen und belieferte selbsterbaute Trinkhallen und die hiesige Gastronomie mit Getränken.



55 Jahre
Das Güte-
zeichen

Es war das erste Qualitätssiegel für regionale Lebensmittel in Deutschland. Das blau-grüne Gütezeichen der Landwirtschaftskammer „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ steht seit 55 Jahren für traditionell erzeugte heimische Produkte. Alle ausgezeichneten Produkte müssen sich strengen Prüfungen und neutralen Kontrollen unterziehen. Es sind hochwertige regional erzeugte Lebensmittel, die höchste Anforderungen an Qualität und Genuss erfüllen. **Das Beste aus dem echten Norden.**

