



*Liebe
Leserin,
lieber Leser,*



hat Ihnen die Ausgabe über Skandinavien gefallen? Heute möchten wir mit Ihnen einen Blick über den großen Teich werfen und Sie über Events, Trends und Neuigkeiten aus den USA auf dem Laufenden halten.

Spannend wird es, wenn wir über die sozialen Netzwerke wie Facebook und Instagram aus Denver berichten, wo Underberg besonders gerne zu Craft-Beer getrunken wird. In Texas genehmigen sich die besten Chefköche der Region gerne einen Underberg nach dem Beef und in Lancaster wird Underberg eisgekühlt auch mal ganz anders serviert. Die Kreativität sprudelt und das kleine, verpackte Fläschchen regt die Fantasie unserer amerikanischen Freunde ganz besonders an.

Zur Sommersaison haben wir außerdem eine Überraschung für Sie: die Gewinner-Rezepte vom „Beefsteak-Wettbewerb“ der besten Chefköche aus Texas! Mit diesen Grillrezepten "Made in USA" können Sie Ihre Familie und Ihre Freunde sicherlich begeistern.

Barbecue ist übrigens auch das Motiv der neuen Schmuckdose 2019, auf die wir Sie gerne neugierig machen möchten. Wie gefällt Sie Ihnen, sagen Sie es uns.

Viel Freude beim Lesen und Grillen

wünscht Ihnen

Ihr Emil Underberg



SONDERAUSGABE USA

Unsere amerikanischen Underberg Fans und ihre Ideen.



Underberg

The World's Best Bitters



Seit mehr als

150 Jahren

Underberg in den USA

Bereits im Jahr 2010 feierte Underberg das 150jährige Jubiläum seiner Einführung am amerikanischen Markt. Im Unternehmensarchiv ist überliefert, dass Firmengründer Hubert Underberg im Mai 1860 die Korrespondenz mit einer hamburgischen Reederei begann, um die erstmalige Verschiffung von Underberg in die USA vorzubereiten. Bereits drei Monate später wurden 50 Kisten Underberg per Schiff nach San Francisco verfrachtet. Somit begann der Underberg-Export in die USA bereits 14 Jahre nach Firmengründung – eine Erfolgsgeschichte, die bis heute andauert.

Underberg besuchte drei Weltausstellungen in den USA: 1876 in Philadelphia, 1893 in Chicago und 1904 in St. Louis. Auf der Weltausstellung in Chicago wird das erste Mal der „Underberg Pavillon mit der markanten Säule“ als plakativer Stand eingesetzt.

Auf allen drei Ausstellungen wird Underberg mit Medaillen und Urkunden ausgezeichnet.



UNDERBERG IN ZEITEN DER PROHIBITION

Im Dezember 1917 wurde ein Gesetz zur Einführung der Prohibition vom Kongress verabschiedet und unter Präsident Wilson am 16. Januar 1919 als 18. Zusatzartikel in die Verfassung der Vereinigten Staaten aufgenommen. Ein Jahr später trat das Gesetz in Kraft. Der Handel sowie Ausschank und Konsum von alkoholischen Getränken war fortan verboten. Aufgrund dieser Tatsache machte man sich im Hause Underberg erste konkrete Gedanken zur alternativen Vermarktung von Underberg während der Prohibition.

Es wurde überlegt, wie mit dem Wort „Bitter“ zu verfahren sei, ob der Name Underberg ohne Zusatz ausreichen würde, oder ob man ihn mit „for the stomach“ ergänzen sollte. Über das ortsansässige Anwaltsbüro erfuhr man, daß der Verkauf zwar in „drink saloons“ verboten sei, jedoch im Einzel- und Großhandel und in allgemeinen Warenhäusern weiterhin möglich sei, da diese „patent medicines“ im Sortiment führen dürfen. Gegen Mitte der 1920er Jahre emigrierte Dr. Carl Underberg nach New York. Hier war er in seiner Funktion als Generalbevollmächtigter der Underberg Sales Corporation für neun Jahre tätig. Dr. Carl

Underberg setzte 1928 gegenüber der Prohibitionsbehörde und dem Food and Drug Department durch, dass Underberg als „medicinal preparation“ deklariert werden konnte. Als Folge musste auf dem Etikett folgender Hinweis stehen: „Underberg is a medicinal preparation composed exclusively of wholesome vegetable medicinal ingredients.“ **Underberg ist ein Arzneimittel, das ausschließlich aus wertvollen, pflanzlichen Inhaltsstoffen zusammengesetzt ist.**

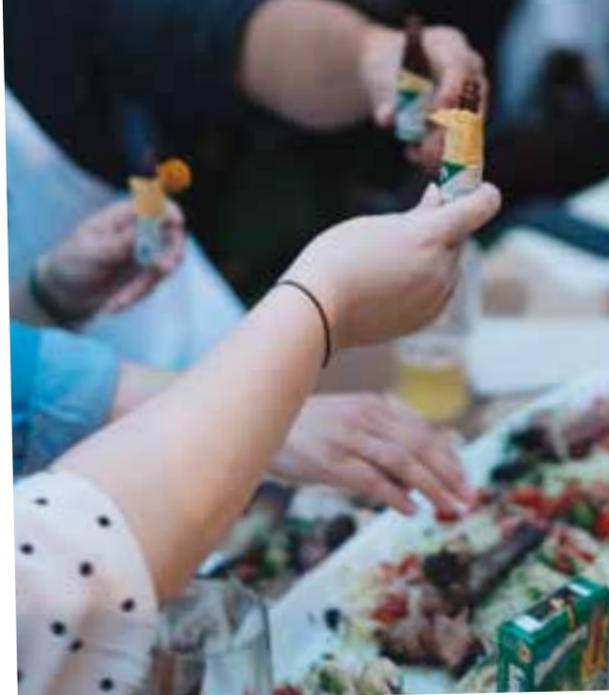
In dieser Zeit wurden verschiedene Anzeigen geschaltet, welche auf die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Underberg hinwiesen. „To promote the process of Life and counteract adverse influences.“ Underberg sei “Your pilot to good health” und “Underberg is a preventive of organic breakdown and a restorer of physical resistance.”

Im November 1933 wurde die Prohibitionsgesetzgebung aufgehoben. Der Status von Underberg als „Arzneimittel“, das bei Magenbeschwerden hilft, ist bis heute in den USA bekannt.

AUCH HEUTE IST UNDERBERG IN DEN USA HOCH ERFOLGREICH

Heute sind es weniger Weltausstellungen, die als Plattform für ein großes Publikum genutzt werden, sondern die sozialen Medien. Auf Facebook, Pinterest und Instagram zeigt eine stetig wachsende Zahl von amerikanischen Fans,

Köchen und Barkepern ihre Begeisterung für die kleine, verpackte Flasche aus Deutschland. Ein paar ganz besondere Beiträge möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe der Underberg Post näher bringen.



CHEF'S ROLL – GRILLEN MADE IN USA – NATÜRLICH MIT UNDERBERG

Chef's Roll, eine landesweite Vereinigung von Chefköchen in den USA, lud am 9. April 2018 nach St. Antonio zum "Beefsteak", einem Event, das in jeder Form dem Beef gewidmet ist. Sage und schreibe neun Gänge mit Beef wurden von den drei besten Chefköchen in Texas am offenen Feuer zubereitet und dem fachkundigen Publikum serviert. Zu den drei Wettbewerbsteilnehmern zählten Jason Dady, Inhaber von Jason Dady Restaurant Group, John Tesar, Chefkoch im "Knife" in Dallas und Brooke Smith, Chefkoch in "The Esquire Tavern" in St. Antonio.

Dieses Jahr waren 130 Restaurantchefs und Chefköche aus ganz Amerika dabei, als es nach dem Essen hieß:

HOW DO YOU SETTLE THE STOMACH AFTER THAT MUCH BEEF?! UNDERBERG OF COURSE

Frei übersetzt: Wie bekommst Du Deinen Magen nach soviel Beef wieder in Ordnung? Natürlich mit Underberg



CHEF'S ROLL

PRESENTATION IS EVERYTHING

Exklusiv für unsere Leser der Underberg Post konnten wir die beiden Gewinnerrezepte made in USA erhalten. Probieren Sie außergewöhnliche Rezepte der besten Grillmeister von Texas und erfreuen Sie Ihre Gäste mit:

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Chef's Roll für die Zurverfügungstellung der Fotos und Rezepte.

STRIP LOIN WITH GREMOLATA & ROASTED BEETS

by Brooke Smith

Das New York Strip Steak 12 Stunden pökeln und 10 Stunden trocknen. Serviert mit gerösteten Rüben, Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise und Gremolata.

GREMOLATA

Knoblauch – ca. 28 g
Zitrone (Abrieb und Saft) – 1 pro Portion
Orange (Abrieb) – 1 pro Portion
Sardelle – 1 pro Portion
Glatte Petersilie – ca. 57 g
Salz – nach Belieben
Schwarzer Pfeffer – nach Belieben
Extra-natives Olivenöl – ½ Tasse

Zubereitung:

- Knoblauch in feine Stücke hacken
- Zitrone reiben und ausdrücken
- Orange reiben
- Sardelle in feine Stücke hacken
- Petersilie fein hacken
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermengen und abschmecken





TRI-TIP WITH CHIMICHURRI

and Texas Black Garlic

by John Tesar

CHIMICHURRI

Für 6–8 Personen

3 Zehen Knoblauch, geschält und die Enden entfernt

2 Jalapeño-Schoten, Kerne und Gehäuse entfernt

½ Tasse Petersilienblätter

½ Tasse Minzblätter

½ Tasse Korianderblätter

2 EL Rotweinessig

2 EL frischer Zitronensaft

¾ TL Salz

½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

½ Tasse Rapsöl

½ Tasse extra-natives Olivenöl oder eine Mischung aus

Raps- und Olivenöl im Verhältnis 75:25,

bei Bedarf auch mehr



Knoblauch, Jalapeños, Petersilie, Minze, Koriander, Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl in die Schüssel eines Mixers geben und abdecken.

Dann alles im Mixer pürieren; dabei mit niedriger Geschwindigkeit beginnen und auf eine hohe Geschwindigkeit steigern. Mischung nach ungefähr 30 Sekunden überprüfen und das Gefäß entleeren. So erhält man eine schöne cremige Textur – ähnlich wie bei Pesto – ohne Jalapeño-Stücke. Wenn Sie den Mischvorgang fortsetzen möchten, nur in kurzen Intervallen pürieren, um das Chimichuri nicht zu erwärmen. Sollte die Mischung zu dickflüssig sein, etwas Olivenöl oder etwas von der Rapsöl-Olivenöl-Mischung hinzugeben.

Abschmecken und nach Geschmack nachwürzen. Anschließend das Chimichurri in eine Schüssel geben und bei Raumtemperatur ein oder zwei Stunden abgedeckt ziehen lassen. Die Säure aus dem Essig und dem Zitronensaft lässt die Kräuter „gar“ werden; so verschmelzen die Geschmacksnoten und entfalten ihr volles Aroma.

UNDERBERG ON THE CUBES

Underberg aus dem Kühlschrank, das kennt man vor allem in der warmen Jahreszeit. Underberg serviert in Eiswürfeln – dieses Konzept von Benjamin A. Hash, Chefbarkeeper im Horse Inn in Lancaster, USA, war für uns in Rheingberg komplett neu. Sein großartiges posting auf Instagram entstand nach einer Experimentierunde der Crew, die die optimale Servier-Temperatur von Underberg testen wollte. Herzlichen Dank an das Team vom Horse Inn!



UNDERBERG UND CRAFT BEER

Ein großer Trend in den USA und auch sehr beliebt in den Bars von New York ist Craft Beer von kleinen handwerklichen Produktionen. Viele Pubs und Bars, wie der Jingtowntown Jazz Room oder das Rheinhaus in Denver bieten zu einem gehaltvollen Craft Beer gerne einen Underberg mit an. Das kleine, handwerklich in Strohpapier verpackte Underberg Fläschchen mit dem einzigartigen Geschmack passt perfekt zu diesem Trend.



UNDERBERG UND GRILLEN: DIE NEUE SCHMUCKDOSE 2019

Die Underberg Schmuckdose ist seit 1986 Sammlerobjekt für Underberg Fans. Nach der „kulinarischen Weltreise“ startete Underberg 2017 mit voXXclub zum Jubiläum „40 Jahre Underberg Melodie“ den Themenkreis „Underberg zu verschiedenen Anlässen“. Die neue Schmuckdose 2019 trägt den Titel „Underberg und Grillen“ – eine erfolgreiche Kombination sommerlicher Lebensfreude.

Das erste Bild inszeniert ein Picknick am See. Gut gelaunte Menschen genießen an einem malerischen Ufer vor dem "Under-Berg" Gespräche, herzhaft Gegrilltes und natürlich den Rheinberger Kräuter. Die Seitenansicht zeigt köstlich angerichtet: knuspriges Baguette, herzhaftes Salate, schmackhafte Saucen und einen mit Kräutern fein garnierten Grillfisch. Hinter einer blühenden Mohnwiese liegt der "Under-Berg" zum Greifen nah. Eine weitere Szene spielt auf einer Terrasse vor einer urbanen Dachlandschaft.



Der Grillmeister verwöhnt seine erwartungsfrohen Gäste mit einer großen Auswahl an kulinarischen Grillgenüssen. Die beliebte Underberg Kräuterbox ist griffbereit zur Hand. Eine fröhliche Stimmung auf einer Seeterrasse bietet die Seitenansicht. Die gelungene Kombination aus kühlem Bier und Underberg ist bereits angerichtet. Das 360-Grad-Panorama mit viel Liebe zum Detail verbindet die Motive harmonisch: Entspannte Geselligkeit in grüner Natur und Freude am gemeinsamen Genuss beim Grillen und mit Underberg zeigen einen perfekten Sommertag.

Zum Wohl und Guten Appetit!



192 Kapseln

JETZT NEU!

Als Ergänzung für unser Tops & More Programm haben wir ab sofort die **Underberg Pinnwand** mit Magneten in Form der Underberg Kapsel im Programm. Praktisch zum Aufhängen in der Küche für alle möglichen Einkaufs- und Spickzettel.

Alles zu unserem **Tops & More Programm** erfahren Sie unter
WWW.UNDERBERG.COM



© 2018 Underberg GmbH & Co KG, Rheinberg, www.underberg.com

SERVICE-TELEFON +49 (0) 2843 1846

Montag – Freitag von 8 bis 17 Uhr

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an den Underberg Verbraucher-Service: services@underberg.com oder rufen Sie uns an.

NEWSLETTER: Wollen Sie diesen zukünftig digital erhalten, dann melden Sie sich bitte unter www.underberg.com an.