



KOCHFABRIK  
by Patrick Diehr

## Der Gin der jeden kriegt ...

### Premium-Caterer erweitert Produktportfolio mit fruchtig-floraler Gin-Komposition

Prisdorf. Die KOCHFabrik, der Premium-Caterer aus dem Hamburger Umland bringt neben seiner Senffamilie und den hausgemachten Saucen nun auch eine eigene Gin-Kreation auf den Markt.

„Gin ist derzeit in aller Munde. Besonders herb, besonders würzig, besonders ursprünglich... jeder hat seinen individuellen Charakter. Aber ich wollte einen Gin machen, der jeden kriegt. Einen, der selbst diejenigen überzeugt, die eigentlich gar keinen Gin mögen“, erklärt Patrick Diehr, Inhaber der KOCHFabrik und des dazugehörigen Restaurants Goldschätzchen. Fruchtig sollte die neue Komposition sein, dabei trotzdem würzig und charakteristisch und auch ein bisschen geheimnisvoll und spannend. Entstanden ist ein New Western Dry Gin, der tatsächlich sowohl Gin-Liebhabern als auch denen schmeckt, die bisher noch nicht vom Gin überzeugt waren. „Auch beim Kochen freue ich mich immer besonders, wenn ich meine Gäste mit Geschmackserlebnissen überzeugen kann, von denen sie zuvor geglaubt haben, sie gar nicht zu mögen“.

So tüftelte Diehr gemeinsam mit seinem Restaurantleiter Valid Sadooni bereits Anfang des Jahres die perfekte Kombination der Botanicals aus, um einen außergewöhnlichen Gin zu kreieren. Insgesamt elf Botanicals geben PATRICKS Gin nun seinen besonders milden Geschmack. Darunter Himbeere, Johannisbeere und Veilchen für die florale Fruchtigkeit, Engelwurz und Wacholder für die Würze und Kardamom, Ingwer und eine Safranart für den geheimnisvollen Touch.

#### Pressemitteilung

30.09.2020

---

#### Die KOCHFabrik GmbH

Büro Hamburg:  
Am Kaiserkai 69  
20457 Hamburg

Büro Prisdorf:  
Peiner Hof 7  
25495 Kummerfeld

Tel.: 04101 - 60 109 10  
[www.koch-fabrik.com](http://www.koch-fabrik.com)  
[marketing@koch-fabrik.com](mailto:marketing@koch-fabrik.com)

---

Restaurant  
Goldschätzchen  
Peiner Hof 7  
25497 Prisdorf  
Tel.: 04101 - 60 109 21

Eventlocation  
Goldscheune  
Peiner Hof 7  
25497 Prisdorf  
Tel.: 04101 - 60 109 10

Eventlocation  
Klosterschätzchen  
Klosterhof 4  
25436 Uetersen  
Tel.: 04101 - 60 109 10

Eventlocation  
Alte Ziegelei Pavillon  
Altendeich 9  
25335 Raa-Besenbek  
Tel.: 04101 - 60 109 10

---



KOCHFABRIK  
*by Patrick Dieker*

„Durch den Safran erhält unser Gin nicht nur seinen besonderen Geschmack, sondern auch seine außergewöhnliche Farbe.“, erläutert Sadooni. „Im Goldschätzchen servieren wir PATRICKS Gin als Cocktail mit Melone, Prosecco und Cherry Tonic“, erklärt der 35-jährige Gastroexperte. Dabei macht sich PATRICKS Gin sowohl als Aperitif oder auch als Longdrink hervorragend im Glas und auch in seiner matt-schwarzen Tonflasche glänzt er in jedem Regal.

## Rezept

### PATRICKS Gin Cocktail

2 cl PATRICKS Gin

10 cl Prosecco

8 cl Cherry Tonic

Großes Weinglas, vier Eiswürfel und ein Stück Wassermelone

Erhältlich ist PATRICKS Gin ab sofort unter [kochfabrik-geschmackszentrale.com](http://kochfabrik-geschmackszentrale.com), dem Online-Shop des Unternehmens aus Schleswig-Holstein oder auch in ausgewählten Geschäften des Einzelhandels im Hamburger Umland.

## Pressemitteilung

30.09.2020

---

Die KOCHFABRIK GmbH

Büro Hamburg:  
Am Kaiserkai 69  
20457 Hamburg

Büro Prisdorf:  
Peiner Hof 7  
25495 Kummerfeld

Tel.: 04101 - 60 109 10  
[www.koch-fabrik.com](http://www.koch-fabrik.com)  
[marketing@koch-fabrik.com](mailto:marketing@koch-fabrik.com)

---

Restaurant  
Goldschätzchen  
Peiner Hof 7  
25497 Prisdorf  
Tel.: 04101 - 60 109 21

Eventlocation  
Goldscheune  
Peiner Hof 7  
25497 Prisdorf  
Tel.: 04101 - 60 109 10

Eventlocation  
Klosterschätzchen  
Klosterhof 4  
25436 Uetersen  
Tel.: 04101 - 60 109 10

Eventlocation  
Alte Ziegelei Pavillon  
Altendeich 9  
25335 Raa-Besenbek  
Tel.: 04101 - 60 109 10

---



KOCHFABRIK  
by Patrick Diehr

## Über Die KOCHFABRIK GmbH:

Unter dem Credo Liebe | Respekt | Geschmack steht die Kochfabrik seit über 10 Jahren für Event-Catering auf höchstem Niveau. Die Speisemacher um Inhaber Patrick Diehr setzen dabei stets auf frische, saisonale, regionale und qualitativ hochwertige Produkte. Und auf Live-Cooking mit Einfallsreichtum und Liebe zum Detail. Mit diesem Erfolgsrezept zaubern Diehr und Co. vor den Augen der Gäste jährlich bei hunderten Veranstaltungen kreative Gaumenschmäuse.

Unweit von Hamburg eröffnete 2017 auch das zugehörige À-la-carte-Restaurant Goldschätzchen seine Pforten auf dem Peiner Hof in Prisdorf. Darüber hinaus betreibt die KOCHFABRIK die Eventlocations Goldscheune auf dem Peiner Hof, Klosterschätzchen in Uetersen und den Alte Ziegelei Pavillon bei Elmshorn. Im Zentrum der KOCHFABRIK-Philosophie stehen: Nachhaltigkeit in Denken und Handeln; Verantwortung für Mitmenschen und Umwelt; Wissen um die Herkunft der Zutaten. Für das stringente Nachhaltigkeitskonzept wurde die KOCHFABRIK 2019 von der Fachzeitschrift Cooking + Catering inside im bundesweiten Wettbewerb zum Caterer des Jahres in der Kategorie „Green Catering“ ausgezeichnet. Des Weiteren vertreibt das Unternehmen ein kleines, aber feines Produktsortiment mit eigens hergestellten Senfen und Saucen über den eigenen Online-Shop unter [kochfabrik-geschmackszentrale.com](http://kochfabrik-geschmackszentrale.com).



Bild: Chris Hartwich, Hamburg

## Pressemitteilung

30.09.2020

---

### Die KOCHFABRIK GmbH

Büro Hamburg:  
Am Kaiserkai 69  
20457 Hamburg

Büro Prisdorf:  
Peiner Hof 7  
25495 Kummerfeld

Tel.: 04101 - 60 109 10  
[www.koch-fabrik.com](http://www.koch-fabrik.com)  
[marketing@koch-fabrik.com](mailto:marketing@koch-fabrik.com)

---

Restaurant  
Goldschätzchen  
Peiner Hof 7  
25497 Prisdorf  
Tel.: 04101 - 60 109 21

Eventlocation  
Goldscheune  
Peiner Hof 7  
25497 Prisdorf  
Tel.: 04101 - 60 109 10

Eventlocation  
Klosterschätzchen  
Klosterhof 4  
25436 Uetersen  
Tel.: 04101 - 60 109 10

Eventlocation  
Alte Ziegelei Pavillon  
Altendeich 9  
25335 Raa-Besenbek  
Tel.: 04101 - 60 109 10

---