

FRISCHE KOMMT SELTEN ALLEIN.
Leidenschaft ist, was uns verbindet.
Frisches **VELTINS**.

INTRO

Der Frühling bringt Wachstum – in der Natur genauso wie in Handel, Gastronomie und Logistik. Voraussetzung dafür sind ideale Standortfaktoren: Raum zum Wachsen, Versorgungssicherheit und ein Klima, in dem Neues entstehen kann.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

In Bremen und Hannover-Langenhangen haben wir auf genau diese Standortfaktoren gesetzt – mit Erfolg. 180 Tage nach dem Start sind beide neuen Standorte fester Bestandteil unseres Logistiknetzwerks.

Die Integration in die DGL-Unternehmensgruppe ist gelungen: nicht nur technisch und logistisch, sondern vor allem menschlich. Neue Kolleginnen und Kollegen genauso wie erfahrene Teammitglieder haben sich mit Engagement und Erfahrung eingebracht, haben diese starke Leistung möglich gemacht.

Prozesse greifen, Verbindungen stehen, das Zusammenspiel funktioniert – das macht Mut. Wir starten zuversichtlich in den Sommer und freuen uns mit Ihnen auf Wachstum weit über den Frühling hinaus.

Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche Saison!

Ihr

Markus Rüters

Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)
DGL Deutsche Getränke Logistik



Foto: © alw/sobott



ESSPERTISE DIGITAL

Geben Sie einfach den Link ein oder scannen Sie den QR-Code und registrieren Sie sich für die digitale Variante.
getraenke-essmann.de/esspertise



IMPRESSUM

Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | www.getraenke-essmann.de

Konzeption/Gestaltung: BK Beratung & Kreation e.K. | Schnepfenstraße 6 | 48488 Emsbüren | Tel.: 0171 93 86 81 02 | www.beratung-kreation.de

Redaktion: Söhne Werbeagentur GmbH | Böhmerhof 9 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 9777 96 95 | www.soehne.de

Redaktionsleitung: Cornelia Kruppik, Jakob Bokelmann

Druck: Bitter und Loose GmbH | Mergenthaler Straße 18 | 48268 Greven | Tel.: 02571 91 82 0

Die Redaktion übernimmt für unerbetene eingesandte Manuskripte, Bilder und Unterlagen keine Haftung.

**KLOSTER
Andechs**
SEIT 1455

Klosterbiere
vom Heiligen Berg Bayerns

Foto: © Markus Balkow

INTRO

03 Intro

FOKUS

06 **ENDLICH URLAUB –**
Eine kurze Geschichte der freien Zeit



BRANCHE

- 17 Markt in Bewegung
- 19 So gesehen ... Die Überholspur ist digital
- 20 **WIRZLICH GUT –**
Ein Besuch in der inklusiven Gastronomie WIRZ
- 25 Petit Papillon in Nordhorn – Bonjour im Stadtpark
- 31 Leeraner Miniaturland – Abwechslung im Kleinen wie im Großen
- 37 Seeprinz in Plön – Genussmomente auf dem Wasser
- 43 Branchenmeldungen
- 49 Messen und mehr – Insights für Gastronomie & Handel
- 51 Mehr als Lückenfüller – Auf der Suche nach dem Perfect Match
- 55 Mixability im Fokus – Die Premium Mixer von Thomas Henry
- 60 Auf die Hand – 85 x Brot & Stulle



INHALT

GRUPPE

- 68 Zapfhahn statt Flasche – Weinausschank neu gedacht
- 73 **UND WAS IST MIT TEE? –**
Exklusives Sortiment für die Gastronomie
- 75 ... Wenn alles rund läuft – Lothar Helmstetter und Michael Pfender im Porträt
- 83 Neuheiten im Essmann-Sortiment



ORTE

- 86 **VON GLAMPING BIS TREKKING –**
Mobiler Urlaub mit Wow-Faktor
- 92 Auf das Fahrrad, fertig, los! – Vom Brandenburger Tor zur Kleinen Meerjungfrau
- 97 Betreten geboten – Spielplatz Baustelle
- 103 Wo sind wir?



PUNKT.

- 112 **EURE MAJESTÄT –**
Wer regiert den Wein?





Foto: © Markus Balkow

FOKUS

Die deutsche Bierkultur ist weltbekannt – ebenso wie die Kultur der gesetzlichen Urlaubstage, um die uns Arbeitnehmer in aller Welt beneiden. Was kaum jemand weiß: Das eine gäbe es ohne das andere vielleicht nicht. Eine Reise in die Geschichte des Urlaubs.



Foto: © Markus Balkow

ENDLICH URLAUB

EINE KURZE GESCHICHTE DER FREIEN ZEIT



Goethe in der römischen Campagna (Johann Heinrich Wilhelm Tischbein)

Urlaub? Ließ man sich erlauben!

Das deutsche Wort „Urlaub“ stammt aus dem Mittelalter. Allerdings waren damals keineswegs freie Tage zur Erholung gemeint – und von Bezahlung konnte erst recht keine Rede sein. Wer „in Diensten“ stand, etwa des Militärs oder eines Adeligen, konnte um „urloup“ bitten, um wichtige Familienangelegenheiten oder Geschäfte zu erledigen. Ob die Erlaubnis gewährt wurde, lag jedoch allein im Ermessen des Dienstherrn.

Urlaub kommt auf Touren

Vom „urloup“ als Gnadenakt des Dienstherrn bis zu ersten selbstbestimmten Reisen war es ein weiter Weg. Über Jahrhunderte hinweg waren längere Reisen Männern der höheren Stände vorbehalten – und dienten meist einem konkreten Zweck: als Pilgerreisen der religiösen Ertüchtigung oder als Handelsreisen dem Geschäft. Ein Vergnügen oder gar Erholung waren sie nicht.

In der frühen Neuzeit kam Bewegung ins Reiseverhalten, Bildung wurde zum Reisezweck. Junge Adelige, später auch wohlhabende Bürgersöhne, begaben sich auf Reisen durch Europa, um mehr über Kultur, Wissenschaft, Kunst und Geschichte anderer Länder zu lernen. Die sogenannte „Grand Tour“ – auch Kavalierstour genannt – dauerte mehrere Monate, oft Jahre. Besonders beliebte Ziele: Frankreich und Italien, aber auch kulturell bedeutende Stätten und Sehenswürdigkeiten in den Niederlanden und im deutschsprachigen Raum.

„Man reist ja nicht, um anzukommen, sondern um des Reisens willen.“

Von der Pflicht- zur Erholungsreise

Die moderne Form des Tourismus hat ihren Ursprung in dieser Art der Bildungsreise. Und auch wenn der Hunger nach Wissen und Bildung im Vordergrund stehen sollte, darf vermutet werden, dass viele der jungen Männer auch das Reisen an sich genossen. So beschreibt einer der bekanntesten Bildungsreisenden, Johann Wolfgang von Goethe, in seiner „Italienischen Reise“: „Man reist ja nicht, um anzukommen, sondern um des Reisens willen.“

Für seine 1786 begonnene Reise hatte der Geheimrat im Übrigen bei seinem Herzog nicht um „urloup“ gebeten und reiste daher inkognito und stets in Sorge, dass sein Dienstherr ihn zurückbeordern könnte.

Der Urlaub wird zum Statussymbol

Das Verständnis vom Reisen wandelte sich: Erholung und Gesundheit wurden zunehmend legitime Reisegründe. Vermögende Adelige verbrachten die Sommermonate auf dem eigenen Landgut oder in einem Kurbad. 1793 eröffnete in Heiligendamm an der Ostsee das erste deutsche Seebad – es entwickelte sich rasch zum Treffpunkt adeliger Prominenz aus dem In- und Ausland. Auch der Kreis der Reisenden erweiterte sich: Im 19. Jahrhundert konnten Staatsbeamte und leitende Angestellte unbezahlte Urlaubstage nehmen, gut situierte Kaufleute ihr Geschäft delegieren. Schulen, Universitäten und Gerichte blieben über den Sommer geschlossen. Urlaub wurde zum Statussymbol, blieb aber ein Privileg des wohlhabenden Bürgertums. >

LEBEN IST EIN GENUSS – IN 30 REZEPTEN DURCH ITALIEN

Im September 1786 reiste Johann Wolfgang von Goethe nach Italien. Es sollte die italienische Reise schlechthin werden: Goethes Bericht der zwei Jahre dauernden Tour gehört nicht nur zu seinen bekanntesten Werken, der Tagebuchbericht ist auch ein Klassiker der Reiseliteratur.

Laura Melara-Dürbeck sieht die berühmte „Italienische Reise“ durch die kulinarische Brille. Gleich zu Beginn seiner Reise etwa begegnet der reisende Genussmensch einer „Frau mit Feigen, welche als die ersten vortrefflich schmeckten.“ Dazu passt als eines von insgesamt 30 authentischen Rezepten, die die Autorin entlang der Reiseroute zusammengestellt hat, der „Kranzkuchen mit frischen Feigen“.

Denn auch im weiteren Verlauf beschreibt Goethe an vielen Stellen regionaltypische Essgewohnheiten, Lebensmittel und Gerichte – Melara-Dürbeck bleibt auf kurze Weile immer an seiner Seite.



DIE GAUMENFREUDEN DES JUNGEN GOETHE

Laura Melara-Dürbeck
Die italienische Reise kulinarisch erzählt. Mit Illustrationen von Katharina Piorkowski
Verlag Freies Geistesleben (2024)
ISBN 978-3-7725-3220-7
20,00 €



**GEMEINSAM.
MIT LIMETTE.**

ESSPERTISE

Die Brauereiarbeiter sind die Ersten

Denn Urlaub machen konnte nur, wer Zeit und Geld dafür erübrigen konnte. Für Bauern, Handwerker und Arbeiter galt dies weiterhin nicht.

Dann, 1903, die kleine Revolution: Stuttgarter Brauereiarbeiter setzten als erste Arbeitergruppe einen tariflich geregelten Urlaubsanspruch durch. Der Allgemeine Deutsche Braerverband erkämpfte drei Tage bezahlten Urlaub pro Jahr, sofern die Arbeiter dem Betrieb mindestens zwölf Monate angehörten. Aus einem willkürlich gewährten Urlaub war ein verbindliches Recht auf freie Zeit geworden.

Das Beispiel machte zwar Schule, doch profitierten nach Schätzungen des Tourismusforschers Hasso Spode bis zum Ausbruch

des Ersten Weltkriegs lediglich zehn Prozent der Arbeiterschaft von solchen Regelungen.

Und längere Reisen blieben angesichts von drei bis maximal sechs freien Tagen pro Jahr und niedriger Löhne weiterhin kaum denkbar: Erholung und Vergnügen bedeutete für die meisten ein sonntäglicher Ausflug ins Grüne oder ein Besuch auf dem Jahrmarkt.

Italien als Sehnsuchtsort

Nachdem die Nationalsozialisten mit ihren „Kraft durch Freude“-Touren den Urlaub ideologisch vereinnahmt hatten, führten die meisten westdeutschen Bundesländer nach dem Zweiten Weltkrieg einen gesetzlichen Anspruch auf zwei Wochen Mindesturlaub ein. Nach den Entbehrungen des Krieges sehnten sich die Menschen nach Unbeschwertheit und neuen Eindrücken. Zunächst suchten sie vor allem bei Tages-

ausflügen ins Umland Abwechslung vom Nachkriegsalltag. Bald jedoch rollten auch wieder Ferienzüge – an die Nord- und Ostseeküste, in den Schwarzwald und die bayerischen Berge.

Mit dem beginnenden Wirtschaftswunder wuchs auch das Fernweh. Zum erklärten Sehnsuchtsort avancierte Bella Italia: Sonne, Strand und Meer, Pizza und Pasta. Mit dem eigenen Kleinwagen über die Alpen, Zwischenstopps in Österreich oder der Schweiz und schließlich am Gardasee, an der Adria oder der Riviera ankommen – schon die Fahrt versprach aufregende Reiseerlebnisse. 1958 reisten 3,5 Millionen Bundesbürger in das Land, wo laut Goethe „die Zitronen blüh'n“. >



Komm ein bisschen mit nach Italien – von einer Fahrt an den Gardasee träumten in den 1950er-Jahren viele Deutsche.

Lütts Landlust®
Quitte

Jetzt neu!

Jetzt gratis probieren:
Wenn Sie unsere neue Lütts Landlust Bio Quitte kennenlernen möchten, fordern Sie unter:
tessa.klug@auburg.de
ganz einfach Ihre persönlichen Muster an!

Lütts Landlust®
Quitte
Bio-Direktsaftchorle

DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

Friedrich Lütvogt GmbH & Co. KG
Hauptstr. 84 · 49419 Wagenfeld · Tel.: 05444 9870-0 · www.luetts-landlust.de

ESSPERTISE



Foto: © Markus Balkow

... und dann kam Mallorca

Mallorca war zu jener Zeit für die meisten Deutschen eine weitgehend unbekannte Insel im Mittelmeer – und mit Bahn, Bus und Schiff schwer erreichbar. Doch als eine Maschine der Deutschen Flugdienst GmbH (eine Vorgängergesellschaft der Condor) 1956 erstmals auf der Baleareninsel gelandet war, wurde der Geheimtipp schnell zum Touristenmagneten – und ist es bis heute geblieben.

Tausche Preis gegen Komfort: die Billigflieger

Flugreisen blieben dennoch eine besondere Ausnahme: teuer, exklusiv und selten. Mit stetig sinkenden Preisen wurden sie schnell zur Regel, die Reiseziele zunehmend exotischer. Der Boom der Billigflieger ab den 1990er-Jahren ließ auch die Zahl der touristischen Flüge nochmals rasant steigen. Ihren Preis hatten die Billigflieger dennoch: keinen Komfort, keinen Service, keine Extras.

Das Prinzip stammt aus den USA, dort hob schon 1971 der erste Billigflieger ab. 1999 landete Ryanair erstmals in Deutschland, 2002 brachte die Lufthansa mit Germanwings die erste deutsche Low-Cost-Airline auf den Markt – stellte den Betrieb 2020 jedoch wieder ein.

Inzwischen scheint die Ära der Billigflieger (vorerst) vorbei zu sein. Steigende Kosten für Löhne, Material, Flugsicherung und

Sicherheitskontrollen führen laut Luftfahrtverband zu teureren Tickets – genauso wie Corona.

Corona: Camping & Co. erleben ein Comeback

Die Pandemie bedeutete ab 2020 eine Zwangspause für den weltweiten Tourismus. Grenzen wurden geschlossen, Flüge gestrichen, Hotels blieben leer. Urlaubspläne wurden storniert oder auf unbestimmte Zeit verschoben. Wer verreisen wollte, musste kreativ werden – oder zuhause bleiben.

Campingplätze erlebten ein unerwartetes Comeback. Urlaub im Wohnmobil oder Zelt wurde zum Symbol für sichere Freiheit in unsicheren Zeiten. Statt Fernreise: Ferien auf dem Bauernhof, Wandern in den Alpen, Stand-up-Paddling am See. Die eigene Heimat wurde neu entdeckt – als Reiseziel und Rückzugsort.

Viele dieser Trends wirken bis heute nach. 75 Prozent der Deutschen planen für dieses Jahr einen Urlaub von mindestens fünf Tagen. Wie und wo? Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Klar aber ist: Nachhaltigkeit, Regionalität und bewusstes Reisen haben an Bedeutung gewonnen. Die große weite Welt bleibt erreichbar – doch die Frage, wie wir künftig reisen wollen, ist präzenter denn je.

WENN ALLES MIT ALLEM ZUSAMMEN-HÄNGT – ROBERT MACFARLANES ALTE WEGE

Wanderliteratur hat ausgedient? Männchen. Robert Macfarlane begeistert ein breites Publikum für das sogenannte Nature Writing. In „Alte Wege“ erzählt er von seinen Wanderungen, folgt uralten Pfaden von den englischen Kreidefelsen zu den einsamen Vogelinseln Schottlands, von den Kulturlandschaften Spaniens zu den Pilgerrouten Palästinas und bis in den Himalaya.

Macfarlanes poetische Reisebeschreibungen und Gedanken vermitteln ein intensives Gefühl für die Landschaften, die er durchschreitet, wie so viele andere vor ihm. Er macht sich auf die Suche nach den Spuren, die der Mensch in der Natur hinterlassen hat – und er erzählt ihre Geschichten, alte wie neue.

**ALTE WEGE**

Robert Macfarlane
Eine Reise zu Fuß
Ullstein (2024)
ISBN 978-3-548-06952-4
17,99 €





Foto: © Christophorus-Werke e.V.

20

Foto: © FeuerQuell Fotografie



BRANCHE

Volle Fahrt voraus: Werfen Sie einen Blick ins WIRZ, Lingens neues inklusives Restaurant direkt am Marktplatz. Entdecken Sie außerdem unsere Ausgehtipps auf Wangerooge und tauchen Sie ein in die Welt der „Lückenfüller“.



Foto: © Petit Papillon

Allgäu

ALLGÄUER BRAUHAUS

DAS ALPENBIER

Das Alpenbier ist ein traditionelles Bier aus dem Allgäu. Es wird in einer alten Brauerei in einem kleinen Dorf in den Alpen gebraut. Das Bier ist ein helles, leichtes Bier mit einem saftigen, fruchtigen Geschmack. Es ist ideal für heiße Sommertage und wird oft als Erfrischung getrunken. Das Bier ist in vier verschiedene Sorten erhältlich: Edelbräu, Bayrisch Hell, Edelweissbier und Naturtrüb. Jede Sorte hat eine eigene, lebendige Illustration auf dem Etikett. Das Bier ist in einer alten Flasche verpackt, die an die traditionelle Braukunst erinnert. Das Bier ist ein echter Hingucker und ein echter Genuss für alle Bierliebhaber.

ALLGÄUER BÜBLE BIER

MARKT IN BEWEGUNG

Der Impuls ist der Anfang jeder Bewegung. In unserer Branche gibt es in diesen Zeiten – endlich – wieder viele neue Impulse: bedeutende Investitionen, steigende Besucherzahlen und überdurchschnittlich steigende Absätze zum Saisonstart.

Das führt zu Bewegung: Die Bösch-Gruppe (u.a. Else am See, INDEX) aus Schüttorf hat das historische Kurhaus in Bad Bentheim übernommen. Die Hackmann-Gruppe investiert in weitere Standorte. Familie Kuipers eröffnet ihre dritte Gastronomie (S. 25) – und das sind nur wenige positive Signale von vielen.

Selbst kleine Impulse können viel bewegen, in Handel, Gastronomie und beim Endkunden: Der neue Strawberry-Secco unserer Eigenmarke CHILL ist zum Sommer- und Sonnenstart der Absatzrenner in der Außengastronomie. Manchmal braucht es nur den richtigen Anfang.

Auf einen gemeinsam erfolgreichen Sommer!



Foto: © alw/sobott

Ihr

Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter Getränke Essmann KG
Geschäftsführer Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG

NEWS AUS DER KUNDSCAHT

Die **Hackmann-Gruppe** expandiert: Im Herbst eröffnet das 4-Sterne-Hotel Konnex Inn in Nordhorn – mit der EGS als langjähriger Gastronomiepartnerin.

MEIN LESETIPP

Wein aus der Flasche ist der Standard – Wein aus dem Fass wird es für manche Gastronomie werden. Wir berichten über Vorteile, Qualitäten und Sorten. (S. 68)



ESSPERTISE DIGITAL

Geben Sie einfach den Link ein oder scannen Sie den QR-Code und registrieren Sie sich für die digitale Variante. getraenke-essmann.de/esspertise

Die Welt braucht mehr Gutes.

Wir liefern es: mit einem humorvollen und überraschenden Blickwechsel einmal im Quartal in der ESSPERTISE – und voller Leidenschaft jeden Tag in Gastronomie und Handel.

**Bär Cargolift – Lifting Performance.**

Für BÄR steht das zuverlässige Ein- und Ausladen Ihrer Transportgüter im Fokus – mit robuster Mechanik und innovativen Technologien wie dem blinkenden Plattformrand NightGuide, der Online-Fahrerschulung HowToCargoLift oder der Telematik-Anbindung an Ihr Fahrzeug – kurz gesagt:

Mit leistungsfähigen Hubladebühnen.



Gerd Bär GmbH · 74078 Heilbronn · Fon +49 7131 2877-0
www.baer-cargolift.com

BÄR
Cargolift®

SO GESEHEN ...

DIE ÜBERHOLSPUR IST DIGITAL

Im Supermarkt und in der Hotellerie, im Restaurant und im Biergarten, im Büro und im Homeoffice ... werden analoge Baustellen immer weniger.



10 % des Einzelhandelsumsatzes entfallen auf E-Commerce¹.



Ein Drittel der Gastronomie-Kunden nutzt digitale Bestell- und Feedback-Systeme, ein Drittel der Gastronomie Mobile Payment und Table-Ordering-Systeme².



Die deutsche Hotellerie und Gaststätten haben 23,6 % mehr Online-Buchungen als vor Corona³.

Andererseits blicken zu viele Branchenakteure noch in den Rückspiegel: Hohe Personalknappheit, hohe Energie- und Logistikkosten, hohe Inflation sind das beherrschende Narrativ, warum die Wirtschaft auf dem Standstreifen steht.

Dabei gibt es für viele Herausforderungen (digitale Lösungen): Auslastungs-Optimierungen durch digitale Reservierungen, Arbeitserleichterung im Service dank Order-Systemen, Reduktion von Fehlerquoten durch digitale Systeme.

So gesehen ist Digitalisierung die Überholspur – und es überholen die, die konsequent den Blinker setzen. |



Foto: © Christophorus-Werk Lingen e.V.

WIRZLICH GUT

EIN BESUCH IN DER INKLUSIVEN GASTRONOMIE WIRZ

Seit Ostern ist der Lingener Marktplatz um eine gastronomische Besonderheit reicher: Das WIRZ ist ein Inklusionsbetrieb, der Anspruch und Motto zugleich im Namen trägt: **Wir zusammen.**

Gemeinsam WIRZ'was

„Wir zusammen“ bestimmt den Gastronomiealltag am Tisch, hinterm Tresen und in der offenen Küche: Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier Seite an Seite – und das mit bemerkenswerter Selbstverständlichkeit. Betrieben wird das WIRZ von der BES-SER GmbH, einer Tochtergesellschaft des Christophorus-Werks. Geschäftsführer Frank Surmann fasst das Konzept so zusammen: „Wir möchten eine Gastronomie schaffen, in der sich alle willkommen fühlen – sowohl die Gäste als auch die Mitarbeiterinnen.“

Inklusive Kulinarik für jeden Geschmack

Das gelingt: Das abwechslungsreiche Tagesangebot, frische Salate, selbstgebackenes Brot und eine regional-saisonale Abendkarte sind vielfältig und von hoher Produktqualität. Mittags bietet das WIRZ täglich drei wechselnde Gerichte, darunter Suppe oder Eintopf, ein vegetarisches Gericht, Schnitzelvariationen oder Käsespätzle. Zukünftig sollen die Gerichte des Mittagstisches auch in Mehrwegschalen zur Mitnahme angeboten werden.

Zubereitet wird alles frisch – und inklusiv: Die Ausbildungsküche des Berufsbildungswerks Lingen ist Teil des WIRZ. So schaffen es regelmäßig auch Inhalte des Lehrplans auf die Speisekarte: etwa, wenn Auszubildende zur Beiköchin oder zum Beikoch Macaire-Kartoffeln zubereiten. „Besonders gut laufen seit Tag 1 auch unsere Kuchen, die vom Hauswirtschaftsbereich des Christophorus-Werks hergestellt werden. Die sind einfach wahnsinnig lecker“, sagt Betriebsleiter Henner Schievink.

Zusammen – auch mit Partnern

Der gelungene Schulterschluss von Theorie und Praxis kommt an: „Schon am Ende unserer ersten Woche haben wir mittags rund 100 Gerichte serviert, ein Viertel der Gäste hat direkt wieder reserviert“, sagt Schievink. Und auch die Unterstützung an anderer Stelle ist groß: An der Seite des WIRZ stehen Partner mit langjähriger Gastronomie-Erfahrung, zum Beispiel der Biohof Vaal aus Schapen, die Lünner Familienbrauerei Borchert oder die Weinhandlung Willenbrock.

In der Getränkeauswahl und -logistik unterstützt die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (EGS) mit ihrem umfassenden Sortiment und jahrzehntelanger Gastronomie-Erfahrung. Kaffeespezialitäten von Melitta Professional, die regionale Emsbrause und Bitburger Pils vom Hahn stehen genauso auf der Getränkekarte wie hochwertige Brände und Spirituosen.

„Es ist uns eine Freude, dieses besondere Restaurantprojekt, das Inklusion sichtbar und erfahrbar macht, fachlich und logistisch zu begleiten“, sagt EGS-Gebietsverkaufsleiter Jan Kieseling.

Inklusion ohne Etikett

Das WIRZ hat sein Zuhause am und im Markt 4 in Lingen gefunden, dem kernsanierten Gebäude der ehemaligen Sparkasse. 38 Plätze hat die Gastronomie im Innenraum, 40 weitere auf der Terrasse mit Blick auf den Marktplatz. Das Team aus aktuell fünf Fachkräften und sieben Inklusionsmitarbeitenden richtete die Räume selbst ein – und übte alle Abläufe erst in der ebenfalls von BES-SER betriebenen Gastronomie des Freizeitbads Linus, dann vor Ort mit „Probegästen“ aus dem Christophorus-Werk. >



Foto: © Christophorus-Werk e.V.



VIELFALT PRICKELT.



Vaihinger

www.vaihinger-getraenke.de

ESSPERTISE



Ky Huong Lux (Stellvertretende Betriebsleiterin)

Foto: © Christophorus-Werk e.V.

„Inklusion sollte selbstverständlich sein. Wir sind eine Gastronomie am Lingener Marktplatz. Punkt.“

Der Teamgedanke ist Schievink wichtig: „Bei uns stehen die Menschen an oberster Stelle. Der Zusammenhalt gibt Sicherheit, und die positive Stimmung überträgt sich auf die Gäste. Bislang kann ich stolz sagen: So hatten wir uns das vorgestellt.“ Das zeigt sich auch in der Offenheit des Konzepts. „Inklusion sollte selbstverständlich sein. Wir sind eine Gastronomie am Lingener Marktplatz. Punkt.“

WIRZ

Am Markt 4
49808 Lingen (Ems)

www.wirz-lingen.de



Ortsbesuch

Wenige Tage sind seit der Eröffnung des WIRZ direkt nach Ostern vergangen, als wir uns zu einem Ortsbesuch Richtung Lingener Marktplatz aufmachen. Die Begrüßung im WIRZ ist herzlich, das helle und moderne Ambiente wirkt entspannt und einladend.

Der Service am Tisch ist sehr aufmerksam, die Abläufe sind trotz der kurzen Zeit eingespielt. Die Wahl von der Abendkarte – vegetarisches Risotto mit Pilzen und Rinderfilet mit Macaire-Kartoffeln, beide Gerichte mit frischer Salatbeilage und selbstgebackenem Brot – ist ein geschmacklicher Volltreffer, die Qualität lässt keine Wünsche offen.

Unser Fazit: WIRZlich gut – wir haben einen rundum schönen Abend und kommen gerne wieder!



PETIT PAPILLON IN NORDHORN

BONJOUR IM STADTPARK

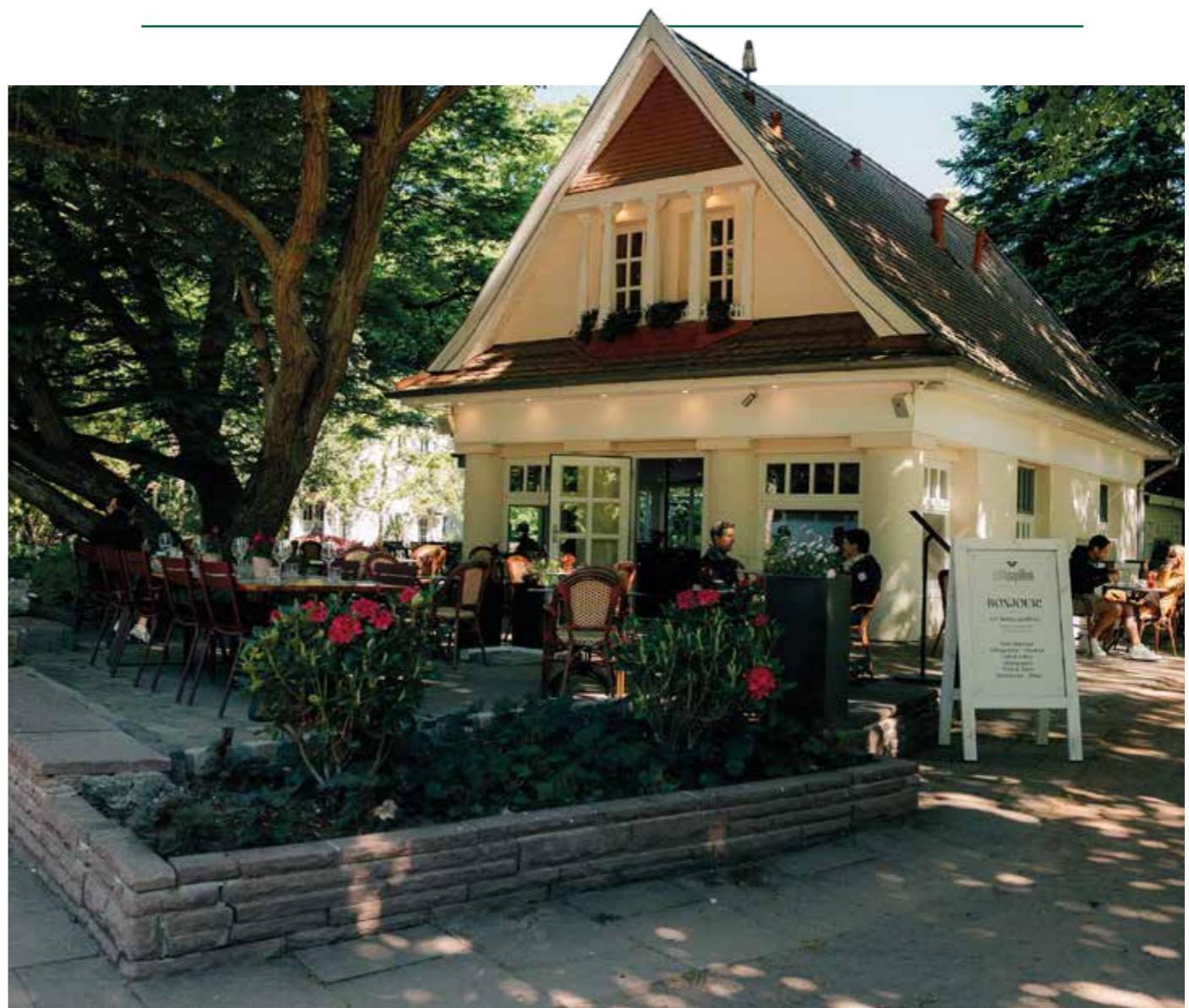


Foto: © Petit Papillon

Gecko, Fuchs – und jetzt ein Schmetterling: Die Restaurantfamilie von Simon Kuipers hat Zuwachs bekommen. Im Petit Papillon – brasserie & bistro bringt der erfahrene Gastronom ein ganzes Stück Frankreich in die Grafschaft und eine zweite Gastronomie in den Nordhorner Stadtpark. >

X²ZELLENTER MIX.

GEMACHT FÜR JEDE PARTY!

© xquadrat.mix powered by Bitburger Braugruppe

ESSPERTISE

Hohes Niveau auf neun Quadratmetern

Gastronomie liegt der Familie im Blut: Das Gecco Gasthouse im Nordhorner Stadtpark betreiben die Kuipers bereits seit 2005. Im Frühjahr 2021 lancierte Simon Kuipers gemeinsam mit seiner Schwester The Fuchs – Supergrill in Nordhorn, im Jahr darauf folgte eine Dependance in Lingen.

Im April 2025 eröffnete Kuipers gemeinsam mit seiner Partnerin Janina Gerriten nun das Petit Papillon – in unmittelbarer Nachbarschaft zum Gecco, im ehemaligen Tee- und Ferienhaus des Nordhorner Textilfabrikanten Bernard Rawe. Gastronomie hat hier Tradition, schon 1998 eröffnete ein Café. Mit dem Petit Papillon zieht erstmals ein vollwertiges Restaurant in die denkmalgeschützten Räumlichkeiten – keine Selbstverständlichkeit.

„Die Nutzfläche für die Gastronomie ist sehr, sehr klein“, berichtet Simon Kuipers. „Unsere Küche misst gerade einmal neun Quadratmeter. Dennoch haben wir hier professionelles Küchenequipment untergebracht: Kombidämpfer, multifunktionales Kochsystem, Herd und Fritteuse, ein Kühlhaus und diverse Tiefkühlmöglichkeiten. So können wir nun original französische Küche auf hohem Niveau anbieten.“ Dafür sorgen ein versierter Chefkoch und seine Sous-Chefin gemeinsam mit drei gelernten Servicekräften und diversen Aus hilfen. „Für größere Veranstaltungen lässt sich bei Bedarf außerdem die Gecco-Küche zur Vorbereitung nutzen“, sagt Kuipers.

À la carte française

Es fühlt sich an wie ein Tagesausflug nach Frankreich: Croissant und Egg Benedict zum Petit Déjeuner, ein dreigängiges Menü zur Mittagszeit, Süßspeisen-Spezialitäten zum Nachmittagskaffee, Boeuf Bourguignon oder Bouillabaisse zum Diner – das Petit Papillon ist spezialisiert auf französische Speisen. „In Nordhorn besteht Bedarf an hochwertiger Gastronomie“, betont Simon Kuipers. „Unser französisches Brasserie- und Bistro-Konzept setzt hier passgenau an.“

Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte

Die „Cuisine Française“ ist Inbegriff für kulinarische Tradition und gehört seit 2010 zum immateriellen Weltkulturerbe der Unesco. Ebenso untrennbar mit dem französischen Savoir-vivre verbunden sind die Weine des Landes: Sie stehen für exzellente Qualität und jahrhundertealte Weinbautradition. >



Foto: © Petit Papillon

Frischer Wind für Ihren Umsatz.

Profitieren Sie von Brohler in der neuen, frischen und wertigen Ausstattung **für mehr Aufmerksamkeit am POS** und beim Verbraucher. Mit modernen, klaren Linien und einem prägenden Design-Element setzen Sie ein Zeichen für Ihren Umsatz und sprechen qualitätsorientierte Stamm- und Neuverwender an.

- ▶ **Starke Premium-Marke mit Tradition**
- ▶ **hohe Mineralisierung (2.207 mg/l)**
- ▶ **ausgewogen im Geschmack**
- ▶ **modernes GDB-Poolgebinde für einfaches Handling**

Reich an Magnesium und Hydrogencarbonat

QUELLEN DER BROHLER ERFRISCHUNG

Trink Brohler. Fühl dich wohler.

ESSPERTISE



Foto: © Petit Papillon



Foto: © Petit Papillon

Die exklusive Weinkarte des Petit Papillon lädt zu einer Entdeckungsreise in diese Welt. Bei der Zusammenstellung der einzelnen Positionen setzte das Team auf die Unterstützung der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co KG (EGS). Schließlich soll die Karte die Vielfalt der französischen Weine mit ihren einzigartigen Stilen und Rebsorten repräsentieren und gleichzeitig den eigenen Ansprüchen an eine exquisite Weinbegleitung der französischen Speisen gerecht werden.

Sommelier (IHK) Holger Kautz kaufte eigens zu diesem Zweck direkt im Mutterland des Weins ein und verkostete seine Vorauswahl gemeinsam mit dem Team. Rund 60 erlesene Weine und zwölf edle Schaumweine aus der Champagne bilden heute eine in der Region einmalige französische Weinkarte.

Know-how verpflichtet

Wie soll man da eine Auswahl treffen? „Auch hier setzen wir auf das Know-how von Essmann: Holger Kautz schult unsere Servicekräfte regelmäßig“, erzählt Kuipers. „Wir legen großen Wert darauf, unseren Gästen zu unseren exquisiten Speisen und Getränken auch einen ebensolchen Service zu bieten. Es ist ein echter Glücksfall, dass uns ein so erfahrener Sommelier wie Holger in allen Fragen rund um den Wein zur Seite steht.“

Das Petit Papillon lädt auch zu exklusiven Wein-Events, die die bestechenden Eigenschaften französischer Weine hervorheben: Es sollen besondere Tropfen verkostet werden – da wird sicherlich auch mal ein Jahrgang dabei sein, den es sonst nicht zu kaufen gibt.

**STECKBRIEF PETIT PAPILLON**

was? Brasserie & Bistro
wo? Nordhorn, im Stadtpark
wer? Simon Kuipers und Janina Gerritzen, 1 Chefkoch, 1 Sous-Chef, 3 gelernte Servicekräfte (ergänzt durch Aushilfen)
wie? 38 Plätze im Erdgeschoss des Restaurants, 60 auf der Terrasse, 20 Sitzplätze auf der Bel Étage (Obergeschoss) für besondere Anlässe (Fine Dining)

PETIT PAPILLON – BRASSERIE & BISTRO

Ölmühlensteg 17
48529 Nordhorn

www.petitpapillon.fr



Gutsherren

Das Lieblingsbier der Feinschmecker

Natürlich, frisch und vollmundig.

SCHON PROBIERT?

- GUTSHERREN HELL
- GUTSHERREN LANDBIER
- GUTSHERREN RADLER NATURTRÜB



Foto: © FeuerQuell Fotografie

LEERANER MINIATURLAND

ABWECHSLUNG IM KLEINEN WIE IM GROSSEN

Vieles ist hier 87 mal kleiner: Auf mehr 1.500 Quadratmetern Ausstellungsfläche präsentiert das Leeraner Miniaturland die Region in Modellbaugröße H0 – mit Zügen, Autos, Schiffen, Gebäuden und Personen. Das gastronomische Angebot wartet hingegen groß auf. >

IKONEN IM GESCHMACK!

Unsere Klassiker in der nachhaltigen Mehrwegflasche.



mein becker's bester
natürlich für mich

ORANGE MANDARINE

Naturtrüber APFEL

BANANE

TRAUBE

vegan

mein becker's bester
natürlich für mich

ORANGE MANDARINE

Naturtrüber APFEL

BANANE

TRAUBE

vegan

ESSPERTISE

Von Otto bis Reichstag

Nicht nur Modellbaufans sind von „Ostfriesland in klein“ beeindruckt: 65.000 bis 85.000 Gäste verzeichnen die Ausstellung des Miniaturlands in Leer jährlich. Denn es gibt viel zu entdecken. „Die Region ist unser Erkennungsmerkmal“, berichtet Geschäftsführer Jan-Christoph Kerski. So durfte beispielsweise Komiker Otto Waalkes schon bei der Eröffnung im Jahr 2011 nicht fehlen. Er posiert vor dem rot-gelb gerillten Pilsumer Leuchtturm, einem der bekanntesten Wahrzeichen der Region und spätestens seit „Otto – Der Film“ auch Nicht-Ostfriesen ein Begriff. Inzwischen bildet das Miniaturland weite Teile Ostfrieslands ab, dazu Oldenburg, Bad Zwischenahn und das Ammerland.

130 bewegte Szenen laden zum Entdecken und Staunen, beispielsweise die Passage eines Kreuzfahrtschiffes der Papenburger Meyer-Werft auf der Ems zur Nordsee. Per Knopfdruck können die Gäste viele kleine Aktionen starten und so Einfluss auf das nehmen, was im Miniaturland passiert.

Schmunzelnd merkt Kerski an: „Sogar die deutsche Hauptstadt gehört nach Ostfriesland.“ 2017 übernahm der Betreiber das LOXX, eine Nachbildung Berlins mit allen Sehenswürdigkeiten und dem Hauptstadthafen. Nach umfangreichen Technikprüfungen und -überarbeitungen kann die Anlage im Sommer dieses Jahres voll in Betrieb gehen.

Vom Kaffee bis zum Großevent

„Wir sind aber viel mehr als eine Miniaturausstellung“, betont Kerski. „Unsere Gastronomie begrüßt nicht nur Ausstellungsbesucher, sondern auch Gäste, die einfach eine schöne Zeit im angenehmen Ambiente unseres Cafés und Bistros verbringen wollen.“ Das Angebot ist abwechslungsreich: vom Frühstück (unter der Woche à la carte, an Sonntagen als Buffet) über herzhaftes Bistrogerichte zum Mittag bis zu Kuchen, Torten und Eisbechern für den nachmittäglichen Genuss.

„Außerdem können wir als Eventlocation mit drei Raumkonzepten Veranstaltungen für 10 bis 300 Personen ausrichten – sitzen die Gäste an langen Tafeln, ist in der sogenannten Mall sogar Platz für 400. Unseren Jahresumsatz erwirtschaften wir mittlerweile zu zwei Dritteln in der Gastronomie“, erzählt der Geschäftsführer. >



Foto: © FeuerQuell Fotografie



Foto: © FeuerQuell Fotografie

Berentzen
Smoothie SHOT

50 % FRUCHTGEHALT • 15 % VOL • SAMTIGE KONSISTENZ

Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren.

Als SHOT & APERITIF EIN GENÜSS

ESSPERTISE

Vom Spaziergang bis zur Hochzeitsfeier

Gruppenausflug nach Leer, Familienfeier oder Firmenevent? Morgens, mittags oder abends? Das Leeraner Miniaturland plant und gestaltet jede Veranstaltung individuell, Paketlösungen lehnt Kerski ab: „Der Guest soll es einfach haben. Wir bieten immer auf den Anlass zugeschnittene Komplettlösungen aus einer Hand. Was der Kunde nicht braucht, muss er auch nicht buchen.“

Die Planungen können dabei auch die umliegende Parkanlage einbeziehen. Das Bistro verfügt über einen direkten Zugang zum Garten mit einer Fläche für freie Trauungen. Außerdem bilden die verschiedenen Themengärten des rund 15.000 Quadratmeter großen Außengeländes die perfekte Kulisse für unvergessliche Hochzeitsfeiern – und bieten Platz für eine 18-Loch-Minigolfanlage, eine Garteneisenbahn im Maßstab 1:22, kurzweilige Spielmöglichkeiten und eine Grillhütte im Friesen-Stil.

Im Team für die Region

Miniaturland, (Ausflugs-)Gastronomie und Eventlocation – die Kombination funktioniert im „Tor Ostfrieslands“. Und Jan-Christoph Kerski weiß, was sein Team dazu leistet: „Wir arbeiten mit einem kleinen Stammteam in familiärer Atmosphäre eng zusammen. Ich schätze es sehr, wenn eigenverantwortlich gearbeitet wird. Dafür schulen wir unser Personal intern. Wir sind Teil der Region und gehen mit gutem Gefühl in die Zukunft – im Kleinen wie im Großen.“



Foto: © Leeraner Miniaturland

STECKBRIEF LEERANER MINIATURLAND

was? Miniaturland, Gastronomie und Eventlocation
wo? Leer, westlicher Stadtrand
wer? Geschäftsführer Jan-Christoph Kerski, 1 Küchenkraft, 2 Servicekräfte (ergänzt durch Aushilfen), 2 Modellbauer, 3 Anlagentechniker
wie? Café und Bistro mit 85 Innen- und 36 Außenplätzen
 Veranstaltungen für bis zu 400 Personen

LEERANER MINIATURLAND

Konrad-Zuse-Straße 1
26789 Leer

www.leeraner-miniaturland.de

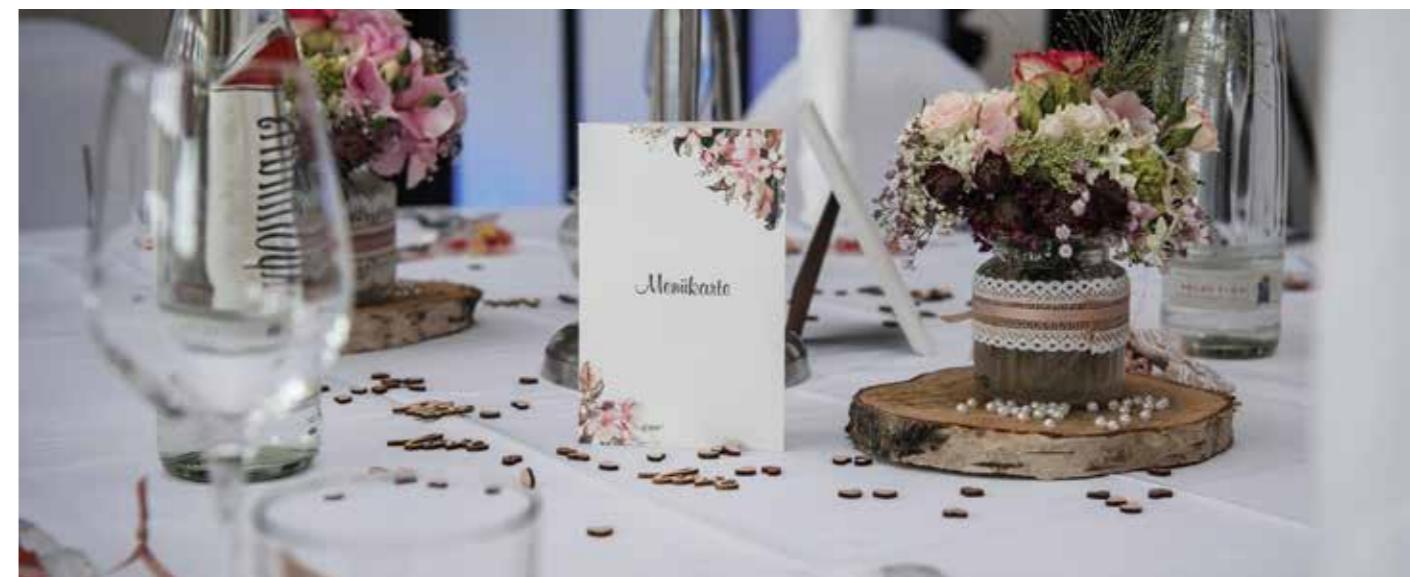


Foto: © Leeraner Miniaturland

EINE NEUE IKONE

NEU

1664 BLANC

Stilvoll erfrischend: Mildes Lifestyle-Bier.
Feine Citrus-Note und 5,0% Alkohol

Internationale Premium Biere wachsen
+7,7%¹ und schaffen **Wertschöpfung**

JETZT BESTELLEN UND BEGEISTERN!

GOOD TASTE
WITH A TWIST

¹Nielsen, LCH + GAM ohne A/L/N, Absatzentwicklung Internationaler Premium Biere, MAT Sept 2021-2023
²Carlsberg Gruppe, interne Absatzzahlen, 2017-2022

SEEPRINZ IN PLÖN

GENUSSMOMENTE AUF DEM WASSER



Foto: © Seepritz Plön

Das Restaurant Seepritz liegt mittendrin – inmitten der Holsteinischen Schweiz, mitten in Plön und nicht nur am, sondern mit der Terrasse sogar im Großen Plöner See. >

DAS COKE ORIGINAL ORIGINAL SERVIERT

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE, EISKALT UND MIT FRISCHER ZITRONE.

Coca-Cola, Coke und die Konturflasche sind eingetragene Sachenmarken der The Coca-Cola Company.

ESSPERTISE

Mit dem Segelboot ins Restaurant

Die 160 Quadratmeter große Seeterrasse mit Platz für 120 Gäste ist das Aushängeschild des 2013 eröffneten Restaurants. Drei Wasserseiten bieten neben phänomenalen Ausblicken über den See auch Anlegemöglichkeiten für Segelboote, Kanus und Stand-up-Paddler.

„Wir sind unter anderem eine Station der von der Touristinfo Plön angebotenen Kanutouren“, berichtet Daniela Wolf, die Eigentümerin des Seeprinz. „Wenn bis zu zehn Kanus zeitgleich anlegen, werden Getränke und Eis auch schon einmal direkt ins Boot gereicht.“

Bei Wind und Wetter

Am eindrucksvollsten präsentiert sich der Außenbereich bei schönem Wetter. Doch die großen Schirme bieten nicht nur Schutz vor der Sonne, sie halten auch Regen ab und Starkwind stand: So verlängert das Seeprinz die Außensaison vom Frühjahr bis in den späten Herbst hinein.

Und wenn es draußen doch zu kalt wird, bieten die 60 Plätze im Innenraum eine ebenso besondere Atmosphäre. Der Wintergarten ist bis zum Boden verglast, die großen Schiebtüren lassen sich flexibel öffnen, ein Kamin sorgt in den kälteren Monaten für Behaglichkeit.

Von Frühstück bis à la Carte

Der Saison angepasst präsentieren sich auch die Speisen. „Unsere Küche ist jung, frisch und regional“, erzählt Daniela Wolf. „Unsere Gäste können sich den ganzen Tag über verwöhnen lassen. Schon ab 10 Uhr starten wir mit einem reichhaltigen Frühstück, nachmittags ergänzen hausgemachte Kuchen und leckere Eiskreationen die Karte.“

Zusätzlich zur Sommer- bzw. Winterspeisekarte sorgen Saisonkarten für Abwechslung. Im Februar und März serviert das Team des Seeprinz Muscheln, es folgen Spargelgerichte und – als besonderes Highlight – Fisch aus dem Plöner See. Im Herbst wird es dann aber auch im Norden süddeutsch, wenn „Oktoberfestschmankerl“ auf dem Programm stehen. >



Prost Plön: Nicht nur bei einem Segeltörn lädt der Seeprinz zur geselligen Pause.

Foto: © Seeprinz Plön

Foto: © Seeprinz Plön

**SPRITZIGE ERFRISCHUNG,
FRUCHTIGER GESCHMACK**

**JETZT
BESTELLEN!**

**KIRSCH
GESCHMACK**
MIT QUELLWASSER
AUS
DEUTSCHLAND

**ZITRONEN LIMETTEN
GESCHMACK**
AUSGEWÄHLT VON
Volvic
TOUCH
SPRITZIG
MIT NATÜRLICHEM AROMA
ZERO OHNE ZUCKER

**MANGO PASSIONSFREUCHT
GESCHMACK**
AUSGEWÄHLT VON
Volvic
TOUCH
SPRITZIG
MIT NATÜRLICHEM AROMA
ZERO OHNE ZUCKER

ESSPERTISE

Von „Seaprinzessin“ bis Melonenbowle

Die Betreiberin betont: „Wir bieten nur das an, was wir selber mögen.“ So verzeichnet die Getränkekarte eigens gelabeltes Bier, Wein und Sekt. „Noch neu im Sortiment ist unsere „Seaprinzessin“. Der wie unser Jahrgangssekt von Getränke Essmann gelabelte Secco Rosé ist eine tolle Ergänzung.“ Eine individuelle Präsentation sei ebenfalls wichtig: Für die „Seaprinzessin“ beispielsweise wurden passende Gläser gestaltet, die hausgemachte Melonenbowle wird spektakulär mit Trockeneisnebel serviert.

Ein Team, viel Engagement

Apropos servieren: Der vielerorts beklagte Personalmangel ist im Seeprinz kein großes Thema. Es werde zwar sicher nicht leichter, gelerntes Personal zu finden. „Gerade was aber Aushilfskräfte angeht – und davon brauchen wir angesichts unserer Größe gerade im Sommer einige – hat sich glücklicherweise herumgesprochen, dass man bei uns gute Bedingungen vorfindet“, freut sich Daniela Wolf. „Ein offenes und wertschätzendes Arbeitsklima ist wichtig. Denn nur wenn das Team funktioniert, fühlen sich auch die Gäste wohl.“

Um den Bedürfnissen des Teams entgegenzukommen, hat das Seeprinz in dieser Saison erstmals montags geschlossen, erklärt Wolf: „So haben alle einen festen Tag zur Verfügung, an dem sie beispielsweise private Termine einplanen können.“ Entsprechend motiviert geht das Team denn auch Veranstaltungen im Restaurant an. In der Vor- und Nachsaison können Gesellschaften von bis zu 50 Personen im Seeprinz feiern, in der Hauptsaison ist die Gästzahl auf 20 bis 30 Personen begrenzt.

Deutlich mehr Gäste bewirtet das Seeprinz während der beliebten Plöner Bootshafenkonzerte. Für die kostenfreien Open Air-Konzerte, die in Zusammenarbeit mit der Tourist-Info Plön an drei Sommerabenden im Bootshafen am Schwentinedurchfluss stattfinden, übernimmt die Crew des Seeprinz seit Jahren die Versorgung mit Getränken und kleinen Snacks – eben immer: mittendrin.



Foto: © Seeprinz Plön


**STECKBRIEF
RESTAURANT SEEPRINZ**

was? Café-Restaurant
wo? Plön, auf dem Großen Plöner See
wer? Daniela Wolf und Dirk Jaensch, 8-9 Festangestellte
wie? 60 Sitzplätze im Restaurant, 120 auf der Seeterrasse
Anlegestelle für Segelboote und Kanus

**CAFÉ-RESTAURANT
SEEPRINZ**

Strandweg 1
24306 Plön

www.seeprinz-ploen.de



Foto: © Seeprinz Plön

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

**FRESH BLOOM
ICE TEA**

4 cl GIFFARD Schwarzer Tee
1cl GIFFARD Holunder Sirup
1.5 cl GIFFARD Erdbeere FFMix
Sprudelwasser

BRANCHENMELDUNGEN

NEUE GASTRONOMIEN AM SEE

BORDESHOLM: DIE SEETERRASSEN WERDEN ZU EMILS BOOTSHAUS

Seit April 2025 betreiben die Geschwister Emily LeRoux und Max Anton Meining an der Badestelle des Bordesholmer Sees ein neues Lokal: Emils Bootshaus – eine Mischung aus Café, Imbiss und Bar. Das Konzept passt zur Lage: Frühstück, Pommes, Currywurst, Eis und Naschützen am Tag, Drinks auf der Terrasse mit Blick auf die Klosterinsel am Abend – Erholung inklusive.

Emils Bootshaus

Seestraße 6
24582 Bordesholm
www.emilsbootshaus.de



Foto: © Emils Bootshaus

PREETZ: DAS BOOTSHAUS WIRD ZUM RESTAURANT SCHUSTER

Im März 2025 eröffneten Asan und Mehmed Tufan, Betreiber des Fleischwerk Steakhouse in Preetz, ein weiteres Restaurant – diesmal direkt am Ufer des Kirchsees, auf dem Gelände des Naturcampingplatzes in Preetz. Die Speisekarte setzt auf norddeutsche Küche: Neben Steaks und Burgern servieren die Fleischexperten nun auch Fischgerichte. 130 Außenplätze laden vor allem im Sommer zur entspannten Einkehr mit Seeblick ein.

Restaurant Schuster

Kahlbrook 25a
24211 Preetz

DOPPELJUBILÄUM IM FAMILIENUNTERNEHMEN:

20 JAHRE AXEL UND THOMAS STAUDER ALS BRAUEREICHEFS

Die Privatbrauerei Jacob Stauder freut sich über ein Doppeljubiläum.

Seit exakt 20 Jahren leiten Axel Stauder und Dr. Thomas Stauder als Brauereichefs die Geschicke des Familienunternehmens.

Anfang 2005 übernahmen die beiden Cousins offiziell die Geschäftsführung, nachdem sie zuvor in leitenden Management-Positionen bei namhaften Unternehmen tätig waren.

Axel und Thomas Stauder sind damit die sechste Generation, die an der Spitze der Familienbrauerei steht. Sie traten 2005 in die Fußstapfen ihrer Väter Dr. Claus Stauder und Rolf Stauder, die seit den 1960er Jahren die Marke Stauder mit großem Erfolg als „kleine Persönlichkeit“ bzw. als Premium-Pils positioniert hatten.

„Auch wenn unsere Eltern uns frei über die eigene berufliche Zukunft haben entscheiden lassen, so war der Weg in die eigene Brauerei durchaus vorgezeichnet“, erinnert sich Dr. Thomas Stauder, der zunächst Marketing und Finanzwirtschaft in Münster studierte. Sein Cousin Axel bereitete sich derweil mit einem Studium des Brauwesens und der Getränketechnologie an der Technischen Universität Weihenstephan auf seine späteren Aufgaben vor.

Auch wenn die vergangenen 20 Jahre so manche Herausforderung für die Brauereichefs bereithielt, so hat das Führungsduo

seinen Einstieg ins Familienunternehmen zu keinem Zeitpunkt bereut. „Mir macht es nicht nur jeden Tag Spaß, es erfüllt mich auch mit großem Stolz, die Geschichte unseres Familienunternehmens weiter mitzuschreiben zu dürfen“, erklärt Axel Stauder. Und auch Dr. Thomas Stauder fühlt sich in seiner beruflichen Rolle nach wie vor rundum wohl: „Die Zusammenarbeit mit Axel ist perfekt, jeder kann seine Kompetenzen bestmöglich einbringen. Und die positive Entwicklung der vergangenen Jahre bestätigt uns darin, dass wir mit Stauder weiter auf einem guten Weg sind.“



ESSPERTISE

SAISONSTART IN DER DÜNEN-OASE AUF LANGEOOG

Die Dünen-Oase startet gemeinsam mit der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (EGS) als neuer Lieferant in die Saison 2025. Der Imbiss am Dünenübergang „Gerk sin Spor“ (Gerks Spur) begrüßt seine Gäste als „Freunde der guten Currywurst“ – Freunde von Fischbrötchen & Co. kommen aber ebenfalls auf ihre Kosten. Auf der Terrasse inmitten der Dünen findet sich selbst bei steifer Nordseebrise ein windgeschütztes Plätzchen.

Dünen-Oase

Gerk sin Spor 12
28465 Langeoog



Foto: © ThomBall / stock.adobe.com

SAVE THE DATE: TRACTOR PULLING EDEWECHT

8 Nationen, über 50 Trecker – am 19. Juli 2025 wird es wieder laut in Edewecht. Wer hat die stärkste Zugmaschine? Wenn internationale Teams unter dem Motto „Full pull is not enough“ um den Titel kämpfen, kommt auch abseits der Bahn Festivalstimmung auf. Für die passende Versorgung der PS-Fans mit Getränken sorgt erneut die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (EGS).

www.tractorpulling-edeweche.de

**TRACTOR
PULLING**
EDEWECHT

KULINARISCHER TREFFPUNKT IN BAD SEGEBERG: BRASSERIE 53

Im Oktober 2024 eröffnete Nico Bauer, bekannt als Inhaberin der Kultkneipe Klackermatsch, ihr eigenes Restaurant in Bad Segeberg. In ihrer modernen Brasserie 53 serviert sie wechselnde, internationale Gerichte. Seit April ergänzt eine neue Frühstücksauswahl das Angebot an den Wochenenden.

Brasserie 53

Oldesloer Straße 53
23795 Bad Segeberg

WANGEROOGE – UNSERE GASTRO-TIPPS AUF DER SEEPERDCHEN-INSEL



1 CAFÉ PUDDING

Aber oho: Wangerooge ist die östlichste der sieben bewohnten Ostfriesischen Inseln, mit knapp acht Quadratmetern Fläche die zweitkleinste – und ähnelt aus der Luft betrachtet der Form eines Seepferdchens.

Bereits seit 1804 trägt die Insel den Titel „Seebad“, seit 1978 ist sie „Staatlich anerkanntes Nordseeheilbad“ und seit 2014 als „Thalasso-Nordseeheilbad“ zertifiziert. „Erholung ist eine Insel“ lautet der Slogan, mit dem das autofreie Eiland für Entschleunigung und Auszeiten vom Alltag wirbt. Die Wege sind kurz, die Möglichkeiten, etwas zu unternehmen, vielfältig – Genuss inklusive.



Foto: © Café Pudding

2 HOTEL HANKEN

Vom Strand aus führt die Zedeliusstraße, die „Wangerooger Dorfstraße“, zum Ortskern. An ihrem nördlichen Ende, links unterhalb des Cafés Pudding, befindet sich mit dem Hotel Hanken ein weiteres traditionsreiches Haus. Schon 1904 öffnete das Hotel mit einem Restaurant, Café und Souvenirladen, das heute in vierter Generation geführt wird und mit den „Insel-Lichtspielen“ auch ein Kino beherbergt.

3 DÜNE 17

Folgt man der Zedeliusstraße weiter, lädt schräg gegenüber, in der kleinen Fußgängerzone, unter anderem die Düne 17 zum abwechslungsreichen Genuss. Hier sitzt man mitten in Ostfriesland unter Oli-



Foto: © Dünne 17

4 ITALIAN LOVE STORY

5 INSELGASTHAUS JAN SEEDORF

6 CAFÉ TREIBSAND

7 CAFÉ NEUDEICH

8 GÄSTEHAUS GERMANIA



Foto: © Hotel Hanken

UNSERE ERFOLGS- MODELLE

Jetzt Umsatz auffrischen.
Mit den 0,33 l Mehrweg- Glasflaschen
von VITA COLA.



Vita
Cola
ERFRISCHEND
ANDERS

MESSEN & MEHR INSIGHTS FÜR GASTRONOMIE & HANDEL



Foto: © Zaleman / stock.adobe.com

07|08/25

DEUTSCHER BRAUERTAG

10. Juli 2025

Kulturbrauerei Berlin

GOURMET FESTIVAL

Europas größtes Open-Air-Food-Event

11.–13. Juli 2025

Hindenburgstraße, Mönchengladbach

25.–27. Juli 2025

Am Schokoladenmuseum, Köln

22.–24. August 2025

Königsallee, Düsseldorf

09/25

SIDEKICK BY
GETRÄNKE NEWS

Kongress des

Online-Magazins

4. September 2025

Frauenbad Heidelberg

PRO FACHHANDEL
NÜRNBERG

Fachmesse für den Convenience- und
Getränkefachhandel

10.–11. September 2025

Messe Nürnberg

GAULT&MILLAU
GENUSSMESSE

13.–14. September 2025

Ottakringer Brauerei, Wien

DRINKTEC

Weltleitmesse für die Getränke- und
Liquid-Food-Industrie

15.–19. September 2025

Messe München



SO WILD, SO GUT, SO NEU!
HOCHWERTIG, EINZIGARTIG & LECKER AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

Schmeckt pur oder als „Wild Berry Tonic Spritz“ im Prosecco.

Schmeckt pur, gemixt mit Gin oder exotisch mit Kokoswasser.

ESSPERTISE



MEHR ALS LÜCKENFILLER

AUF DER SUCHE NACH DEM PERFECT MATCH

G in Tonic, Cuba Libre, Caipirinha – bei Longdrinks und Cocktails gilt der erste Gedanke oft der Spirituose. Doch was wäre diese ohne ihr nichtalkoholisches Gegenüber? Die Ansprüche an Filler sind gestiegen. >



ESSPERTISE

Fill it, mix it

Sein Name sagt es bereits: Ein Filler (oder auch Mixer) dient dazu, einen alkoholischen Drink aufzufüllen. Selbst alkoholfrei, reduziert er den Alkoholanteil des gemixten Drinks und rundet zugleich das Aroma ab. Mit ihren spezifischen Eigenschaften balancieren Filler die Mischgetränke aus und machen sie erst zu dem, was sie sind.

Ob Zwei-Komponenten-Drink aus einer Spirituose und Filler oder komplexere Cocktail-Variation: Sodawasser, Tonic Water, Fruchtsäfte und (Bitter-)Limonaden gehören als Filler zu den Klassikern im Bartending, ergänzt werden sie um die Kategorie der Energy Drinks.

Vom Nebendarsteller zum Hauptakteur: das Beispiel Tonic Water

Wo die Filler-Auswahl noch bis vor rund 20 Jahren eher klein war, ist die Vielfalt heute beeindruckend, besonders im Bereich der kohlensäurehaltigen Filler. Das Paradebeispiel ist die Entwicklung des Tonic Water: Denn mit dem Gin-Boom kam auch die Tonic-Welle.

Per Definition ist Tonic Water ein mit Chinin versetztes, kohlensäurehaltiges Wasser. Der Bitterstoff Chinin wird aus der Rinde des Chinarindenbaums gewonnen und gilt als eines der ältesten Malariamittel der Welt. Soldaten der Kolonialarmeen sollen den Bitterstoff zunächst mit Zucker und Mineralwasser, später auch mit Limettensaft versetzt zu sich genommen haben.

Als erster meldete der Brite Erasmus Bon 1858 ein Tonic Water zum Patent an. In größerem Stil brachte das Unternehmen des Apothekers Jacob Schweppe sein Indian Tonic Water im Jahr 1870 auf den Markt – heutzutage ist die Marke Schweppe weltbekannt.

Klassisch, dry, fruchtig, würzig

Auch heute noch sind beim klassischen Tonic Water neben den Bitternoten vor allem Zitrusaromen enthalten. Besonders in den letzten Jahren entwickelte sich das ursprüngliche Produkt jedoch zu einer ganzen Kategorie, die ständig erweitert wird.

In Dry-Varianten sind „Bitterness“ und Zitrusnote in der Regel weniger ausgeprägt als beim Indian Tonic Water, florale, fruchtige und würzige Aromen machen einzelne Sorten ebenso einzigartig wie unterschiedlicher Chinin-, Zucker- und Kohlensäuregehalt.

Die Qual der Wahl

Tonic Water gibt es in unterschiedlichsten Varianten und in allen Preissegmenten – und das gilt für die überwiegende Mehrzahl der Filler. Zum „Perfect Match“ gehören eben zwei: Spirituose und Filler. Moment mal: Spirituose? Die muss es vielleicht gar nicht unbedingt sein. Passende Filler verleihen selbstverständlich auch Mocktails geschmackliche Tiefe und besondere Aromenvielfalt.



granini

TASTE THE FRUITY SIDE OF LIFE

IN VIELEN LECKEREN SORTEN!

GRANINI QUALITÄT

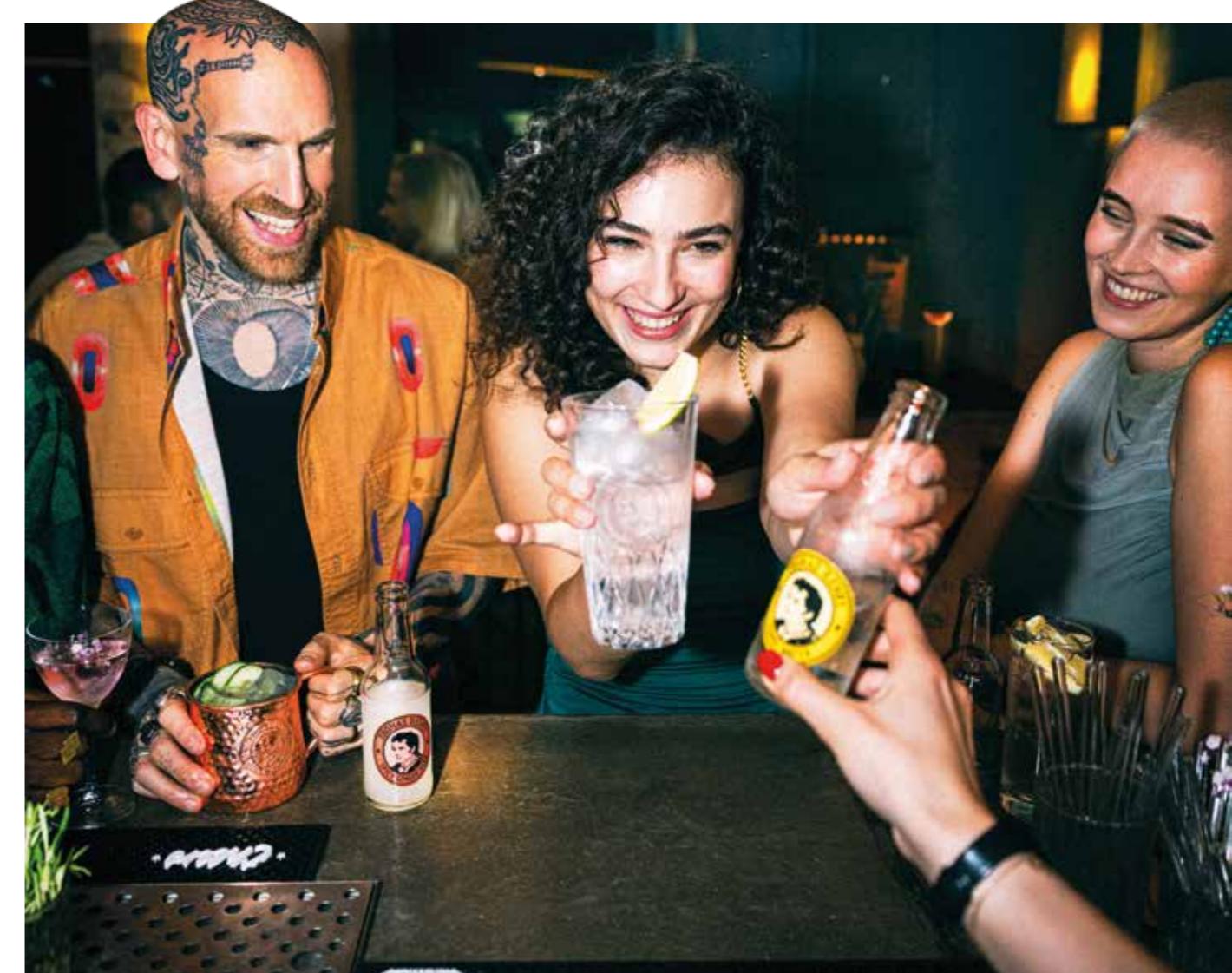
V VEGAN

Erfahre mehr unter www.granini-gastro.de

Foto: © Thomas Henry

MIXABILITY IM FOKUS

DIE PREMIUM MIXER VON THOMAS HENRY



Vor 15 Jahren ein Startup – heute als unabhängiger deutscher Mittelständler Marktführer im Bereich Premium Mixer. Bartender in aller Welt mischen mit den Bitterlimonaden von Thomas Henry, und auch in privaten Hausbars gehört die Marke zur Grundausstattung. >



Flötzinger Bräu Rosenheim

Seit 1543 braut Flötzinger, die älteste und einzige Privatbrauerei Rosenheims, ihr Bier nach alter Handwerkskunst.

Vom Sudhaus bis zur Abfüllung in die typischen Flötzinger-Flaschen mit dem rot-gelben Etikett - in unseren Brauprozessen gibt meisterliches Handwerk den Ton an. Denn wir sind eine der letzten Brauereien Deutschlands, in der das Bierbrauen in erster Linie noch Sache des Menschen ist.

Wir wollen das außergewöhnliche Geschmacksergebnis unserer Biere keinen Maschinen überlassen. Und das schätzen unsere Kunden - seit unserer Gründung bis zum heutigen Tag.

Neben der uneingeschränkten Qualität ist auch die Vielfalt „typisch Flötzinger“. In den Brauereigebäuden im Herzen Rosenheims werden 18 verschiedene Biersorten gebraut und natürlich auch Limonaden und das legendäre ColaMix.

Fließend bayrisch.

Flötzinger
BRÄU ROSENHEIM

ESSPERTISE

Aus der Berliner Barkultur

Es war das Jahr 2010 – und im deutschen Mixer-Markt gab es wenig (Marken-)Vielfalt. Die Berliner Sebastian Brack und Norman Sievert vermissten den perfekten Filler für ihre Lieblingsdrinks und entwickelten gemeinsam mit Bartendern und Gastronomen erste eigene Produktideen: Die Marke Thomas Henry war geboren, an den Start gingen zunächst Klassiker unter den Bitterlimonaden (Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon) und ein Sodawasser.

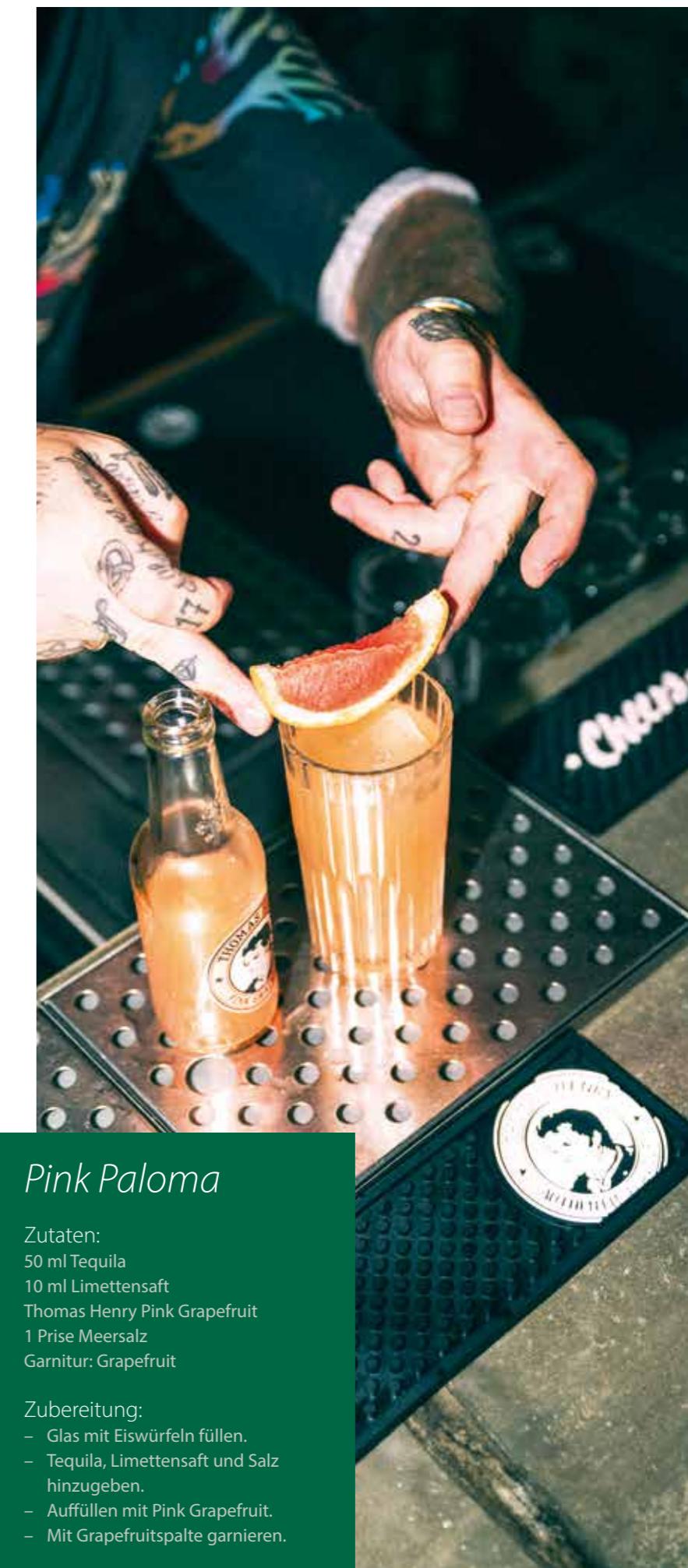
Letzteres verweist auf den Namensgeber. Der englische Apotheker und Chemiker Thomas Henry erblickte schon 276 Jahre zuvor das Licht der Welt. Ihm gelang es 1773 als einem der Ersten, Wasser mit Kohlensäure zu versetzen und so haltbar zu machen. Als Pionier der Karbonisierung legte Thomas Henry der 2010 nach ihm benannten Marke das charakteristische Prickeln und Zischen so gleichsam in die Wiege.

Immer auf der Suche, immer im Austausch

Schnell folgten den ersten Sorten weitere Mixer in der Tonic-, der Ginger- und der Soda-Range. Bei der Entwicklung neuer Geschmacksrichtungen setzt das Unternehmen getreu seiner strategischen Markenpositionierung „Born in Bars“ weiter auf den intensiven Austausch mit der Barszene. Von Beginn an hat Thomas Henry das Ohr nah an der Barkultur und arbeitet mittlerweile mit den wichtigsten Bars weltweit zusammen:

„Wir involvieren die Bartender bei der Entwicklung aller unserer Sorten. Input für neue, spannende Geschmäcker holen wir uns von unserer Bartender-Community, und sobald es in die Entwicklung geht, involvieren wir die Bartender bei den Verkostungen und optimieren das Produkt in mehreren Verkostungsrunden“, berichtet Alexander Schwab, Senior Brand Manager bei Thomas Henry.

Das Hauptaugenmerk liegt dabei auf der Mixability: Jeder Mixer wird sorgfältig auf den jeweiligen Signature Drink abgestimmt. So eignet sich beispielsweise „Thomas Henry Pink Grapefruit“ besonders gut für einen „Pink Paloma“ mit Tequila – purer Genuss ist aber selbstverständlich auch möglich. >



NEU

*Handlich, nachhaltig,
immer dabei!*

20 x 0,5 l

PET-Zweiweg



WARBURGER
WALDQUELL
So schmeckt Natur.

Handliche Größe: für Freizeit, Sport, Ausflüge – leicht zu transportieren und zu lagern.
Praktische Portionierung: für Familien und kleinere Haushalte.
Ideal für To-Go-Verkäufe: für Veranstaltungen, Vereine und Convenience Stores.

ESSPERTISE



Foto: © Thomas Henry



Foto: © Thomas Henry

„Born in Bars“, ideal auch für Zuhause
Die Produktpalette von Thomas Henry ist vielfach ausgezeichnet und seit 2016 nicht nur in Bars, sondern auch im Groß- und Einzelhandel erhältlich. Nach dem Erfolg in der Gastronomie habe man eine erfreulich steigende Nachfrage auch im Bereich Home Mixing festgestellt und sei dieser gern entgegengekommen, sagt Schwab. Mittlerweile verteile sich der Umsatz sogar zu 80 Prozent auf den Handel und zu 20 Prozent auf die Gastronomie.

Masterclasses für die Gastronomie

Dennoch bleibt die enge Anbindung an die Barkultur selbstverständlich bestehen. Gastronomien, die sich intensiver mit den Mixern auseinandersetzen wollen, bietet Thomas Henry regelmäßig Workshops zu verschiedenen Themen an. Im ersten Halbjahr 2025 etwa vermitteln die Highball Hero Workshops in elf deutschen Städten unterschiedliche Mixtechniken, in der zweiten Jahreshälfte stellen fünf Pink Paloma-Events den oben beschriebenen Highball in den Mittelpunkt einer Masterclass.

Lifestyle à la Thomas Henry

Alexander Schwab ist stolz auf das Erreichte: „Als wir mit Thomas Henry vor 15 Jahren gestartet sind, gab es keine Markenvielfalt im deutschen Mixer-Markt. Es ist schön zu sehen, wie wir die Kategorie in den letzten Jahren mit entwickeln konnten.“

Und die Entwicklung geht weiter: Highballs sind die DNA des Unternehmens, Aperitif Drinks zunehmend Trend, genauso wie leichte Drinks mit geringem Alkoholgehalt. Thomas Henry hat für jeden Anlass und jeden Geschmack den passenden Mixer in Portfolio, vier Sorten sind auch zuckerfrei erhältlich. In diesem Sommer sorgen außerdem die Limited Editions „Thomas Henry Vivid Watermelon“ und „Thomas Henry Mystic Mango“ für Abwechslung im Glas.

www.thomas-henry.de

AUF DIE HAND

85 X BROT & STULLE



Sommerzeit ist Reisezeit, und was gehört dazu? Natürlich Reiseproviant. Denn bekanntlich macht Reisen nicht nur glücklich, sondern auch hungrig. Zu den beliebtesten Snacks zählt ein Klassiker: das Butterbrot. Annabella Hogg zeigt 85 Variationen von „Brot & Stulle“ – nicht nur für unterwegs.

Vom OP-Tisch an den Küchentisch

Ob Stulle, Bemme, Schnitte, Kniffe oder Bütterken – belegte Brote sind wendelbar, nahrhaft und lecker, dazu einfach aus der Hand zu essen. Für Annabella Hogg sind sie außerdem Kindheitserinnerung und Passion. Seit rund drei Jahren präsentiert die Neurochirurgin auf ihrem Instagram-Account @von_tisch_zu_tisch jeden Donnerstag die „Stulle der Woche“, mehr als 55.000 Personen folgen der „Stullen-Influencerin“.

Mehr als Leberwurst und Käse – wetten?

Annabella Hogg's erstes Kochbuch versammelt abwechslungsreiche Rezepte für Brot und Belag. „Ich bin überzeugt davon, dass die Herkunft unserer Nahrungsmittel großen Einfluss auf ihre Qualität und enthaltenen Nährstoffe hat“, schreibt Hogg im Vorwort. Ihre Rezepte sind zumeist davon inspiriert, „was der Garten gerade so zu bieten hat“, und auch die hauseigene Hühnerschar trägt eierlegend ihren Teil zum Gelingen der Kreationen bei.

Jede Woche eine neue Stulle – das schien zu Beginn eine Herausforderung zu sein, und eine Freundin wettete gar, dass ihr die Ideen bald ausgehen würden. Dem ist mitnichten so, die bunt belegten Brote begleiten Hogg und ihre Follower weiter, und insbesondere seit der Arbeit an ihrem Buch ist sie überzeugt: „Die Möglichkeiten, Stullen zu gestalten, sind nahezu unbegrenzt.“ >

„Ich bin überzeugt davon, dass die Herkunft unserer Nahrungsmittel großen Einfluss auf ihre Qualität und enthaltenen Nährstoffe hat.“



Foto: © Annabella Hogg



ESSPERTISE

Vertraut und doch immer wieder neu

Und so besticht „Brot & Stulle“ durch die vielen Variations- und Kombinationsmöglichkeiten: vom Schnittlauch-Butterbrot über Graubrot mit im Ofen gegrillten Tomaten auf Baba Ganoush, von „Arme Ritter“ bis zur herhaften schwedischen Brottorte Smörgåstårta.

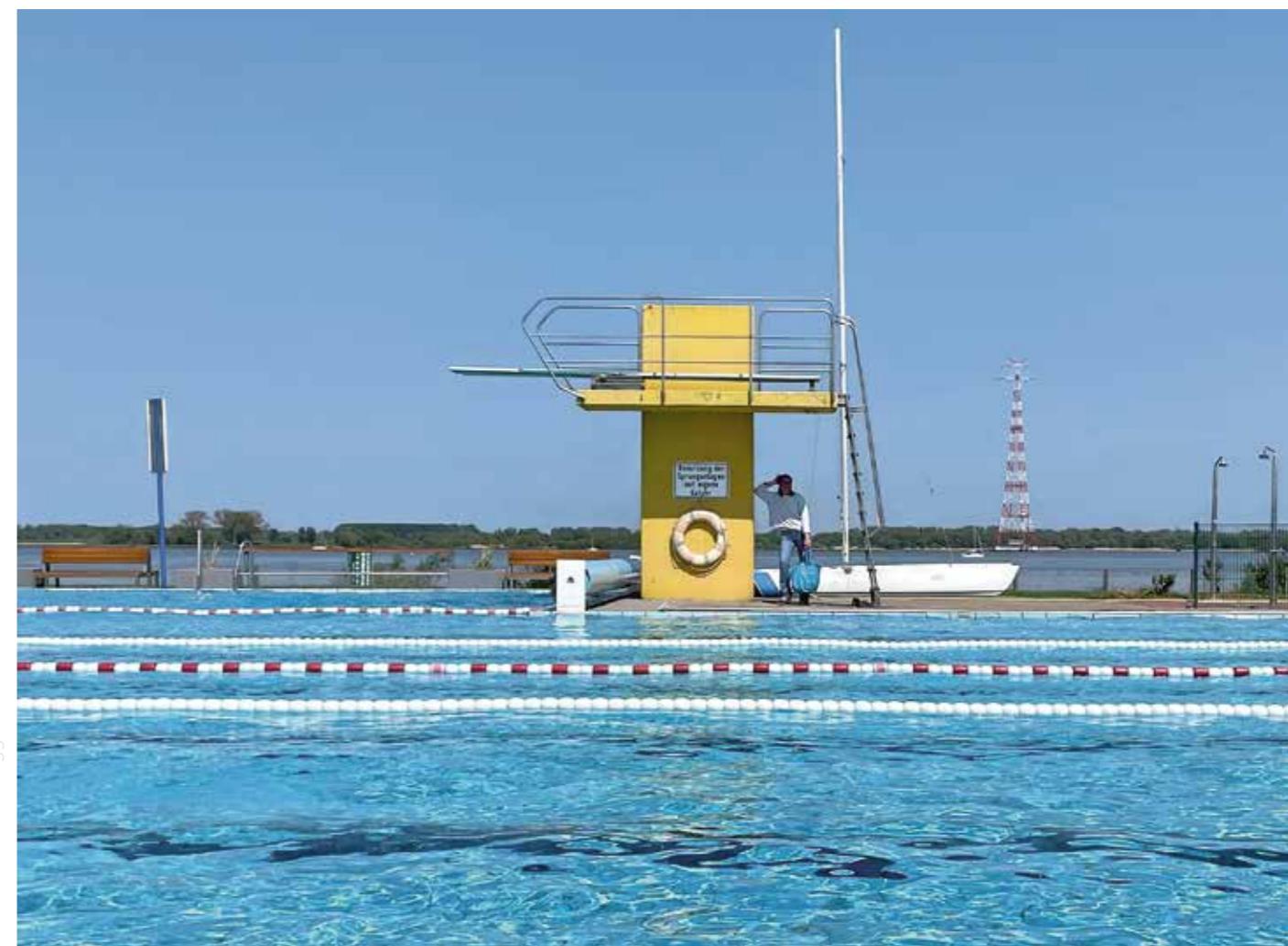
Sortiert sind die Rezepte nach Brotsorten, die Kapitel beginnen jeweils mit einem Grundrezept: Baguette, Weißbrot, Graubrot und Schwarzbrot warten auf ihre Beläge. Außerdem zeigt Hogg Abwandlungen der Teige, etwa für Laugenknoten und Bagels.

Bagels zum Beispiel sind für die Ärztin der perfekte Freibad-Snack, erinnern sie doch in ihrer Form an kleine Rettungsringe. Ihr Vorschlag für den Belag bunter Bäder-Bagels ist dabei ebenso wenig als starre Anleitung zu verstehen wie die Angaben für die weiteren Stullenbeläge.

Annabella Hogg hat die Stulle nicht neu erfunden, sie würde das auch nie behaupten. „Brot & Stulle“ lenkt den Blick jedoch auf die Fülle der Genuss-Möglichkeiten: für Brotgourmets und Stullenfans und solche, die es bestimmt nach Lektüre des Buches werden >



Für Annabella Hogg ein Lieblingsort: das Freibad Hollern-Twielenfleth mit Blick auf die Elbe



BUNTE BÄDER-BAGELS



Foto: © Annabella Hogg

EINE KURZE GESCHICHTE DES BUTTERBROTS

Deutschland ist bekannt für seine vielfältige Brotkultur – und eben auch dafür, Brot scheiben mit Butter zu bestreichen. Die Tradition des Butterbrot ist lässt sich bis ins späte Mittelalter zurückverfolgen: Die bis dahin üblichen Breimahlzeiten wurden immer öfter um Brot ergänzt.

Schon Martin Luther erwähnt die „Putterpomme“ als Kindernahrung, und auch der Nachname Butterbrot ist bereits im 16. Jahrhundert belegt. Das erste Butterbrot-Bild stammt aus dem Jahr 1568. Auf der „Bauernhochzeit“ von Pieter Bruegel d.Ä. sitzt im Vordergrund ein Kind am Boden – auf seinem Schoß eine angebissene Scheibe Brot, die zur Hälfte mit Butter bestrichen ist.

Zur Verbreitung des Butterbrot haben sicher die Eigenschaften beigetragen, mit der die geschmierten Schnitten heute noch punkten: Stullen sind nahrhaft und schnell gemacht, lassen sich gut transportieren und sind als Mahlzeit immer zur Hand.

ESSPERTISE

GRUNDREZEPT BAGELS

Zutaten für 12 Stück

½ Würfel Hefe (21 g)
1 TL Zucker plus 2 EL für das Kochwasser
330 ml lauwarme Vollmilch
660 g Mehl
50 g weiche Butter
1 TL Salz
2 Eier
1 Eiweiß, verquirlt
Sesamsaat, Mohnsaat, Kürbiskerne oder andere Saaten / Kerne (optional) zum Bestreuen

Danach den Teig in 12 gleich große Teile teilen und zu Kugeln formen. Jeweils mit dem Finger ein Loch in die Mitte drücken und die Kugeln etwas darum kreisen lassen, um das Loch zu vergrößern. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit reichlich Wasser mit 2 EL Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Bagels darin ein paar Minuten ziehen lassen. Sobald sie nach oben „schwimmen“, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Dann auf einem Backblech nochmals 10 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Die Bagels mit dem Eiweiß bestreichen und optional mit Sesam, Mohn, Kürbiskernen oder anderen Saaten / Kernen bestreuen. 20–25 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

BELAG-VARIATIONEN

Lachs / Gurke / mazerierte Zwiebel
Feige / Gorgonzola / geröstete Mandel
Tomate / Mozzarella / frische Kräuter
Schinken / Radieschen / Rucola
Erdnussbutter / Banane / Blaubeere
Käse / Birne / Pistazienkerne
Frischkäse / Mozzarella / Blaubeere
(alternativ Himbeere, Erdbeere, Mango)

WEINEMPFEHLUNG VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

Ein Wein für alle Bagel-Fälle: Sommergenuss mit Sauvignon Blanc

Wer glaubt, Bagel und Wein seien ein ungleiches Paar, wird im Sommer eines Besseren belehrt. Besonders ein gut gekühlter Sauvignon Blanc – etwa aus Rheinhessen oder aus Neuseeland – erweist sich als stilvoller Allrounder zu einer Vielzahl sommerlicher Bagel-Kreationen.

Mit seiner lebendigen Säure, klaren Zitrusnoten und oft kräuterigen Nuancen harmoniert er ebenso mit Frischkäse und Lachs wie mit gegrilltem Gemüse, Hummus oder Ziegenkäse. Selbst fruchtige Varianten mit Feige oder Honig finden im Sauvignon Blanc einen frischen, kontrastierenden Partner.

Ein herausragendes Beispiel aus Deutschland ist der Sauvignon Blanc von Gesine Roll, Winzerin bei Weedenborn in Rheinhessen – präzise, mineralisch und kraftvoll. Wer es tropisch-exotischer mag, greift zum Tomtit Sauvignon Blanc aus Neuseeland, dessen Herkunft für aromatische Intensität und lebendige Frische steht.

Ein Wein, der nicht dominieren will, sondern begleitet – leicht, aromatisch und mit klarem Sommercharakter. Perfekt für die Terrasse, das Picknick oder den gedeckten Tisch.

Sehr zum Wohl!





Foto: © DGL GmbH & Co. KG

GRUPPE

In Fahrt bleiben: Erfahren Sie, wie spannend und erfüllend die Arbeit in der DGL-Gruppe ist, wie Fasswein die Gastronomie effizienter macht, und welche Neuheiten der Sommer noch bringt.



Foto: © Melitta Professional Coffee Solutions



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

ZAPFHAHN STATT FLASCHE

WEINAUSSCHANK NEU GEDACHT

Bier aus dem Hahn, Wein aus der Flasche: In der Gastronomie ist das eine Selbstverständlichkeit. Noch: Weine und Schaumweine aus dem Fass sind schon heute eine wirtschaftlich interessante Gebindealternative zur klassischen Weinflasche.



Foto: © A_n_d_i_K / stock.adobe.com

Foto: © Mirko Vitali / stock.adobe.com



Wenn es schnell gehen muss...

Es ist Sommer, der Biergarten ist voll, die Gäste durstig. Bier und Softdrinks werden durchgezapft. Entscheidet sich der Gast dagegen für Wein oder für einen Sprizz, ist der Weg von der Kühlung bis ins Glas deutlicher länger. „In der Systemgastronomie, in größeren Betrieben und bei Veranstaltungen können Weine im Offenausschank aus dem Fass die Effizienz im Service deutlich erhöhen, insbesondere vor dem Hintergrund des anhaltenden Personalmangels in der Gastronomie“, sagt Holger Kautz, Sommelier (IHK) bei der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (EGS).

„Es handelt sich schlicht um ein anderes Gebinde. Ob man ein Glas Wein aus der Flasche einschenkt oder die gleiche Sorte vom Fass zapft: Bei richtiger Handhabung sind Geschmack und Qualität identisch.“

Fassweine: Bestehende Infrastruktur nutzen

Fassweine sind aktuell sowohl im Einweg-KEG aus Kunststoff als auch im Mehrweg-KEG aus Edelstahl auf dem Markt. KEG-Fässer wurden speziell zum Befüllen und zur keimfreien Lagerung von Getränken entwickelt. Der Name kommt aus dem Englischen und bedeutet kleines Fass – eben eines, das mit einer Füllmenge von 20 bis 50 Litern für den Anschluss an ein Zapfhahnsystem geeignet ist.

Investitionskosten fallen in der Regel nicht an, um Fassweine auszuschenken. Sowohl Stahl- als auch Kunststofffässer lassen sich an herkömmliche Zapf- und Premixanlagen anschließen – und die sind in der Regel vorhanden. Kautz: „Es braucht eigentlich nur eine freie Leitung und je nach Weinsorte ein zusätzliches Mischgas.“

Die Vorteile liegen auf der Hand: Ist die Anlage passend eingestellt, hat das Personal leichtes Spiel. Es entfällt nicht nur das aufwendige Handling der Einzelflaschen im Service, sondern auch deren Entsorgung als Altglas. Pfandfässer gehen zurück an die Deutsche Getränke Logistik, PET-Einwegfässer können vor Ort dem Kunststoffrecycling zugeführt werden.

Daneben können Zapfhahnsysteme dazu beitragen, Verlust zu minimieren: Oft bleiben in angebrochenen Flaschen Reste übrig, die entsorgt werden müssen. Rotweine oxidieren, Schaumweine verlieren an Kohlensäure. Im geschlossenen System der Schankanlage bleiben sie ohne Qualitäts-einbußen deutlich länger haltbar.

Qualität aus Italien und der Pfalz

Die EGS hat daher ausgesuchte Weine sowohl als Flaschenware als auch im KEG-Fass im Programm.

Weine aus der Pfalz im 30-Liter-Einweg-Gebinde bezieht die EGS von der Vier Jahreszeiten Winzer eG: Ein Grauburgunder, ein Riesling und eine Rotwein-Cuvée stehen derzeit zur Auswahl.

Im 25-Liter-Mehrwegfass sind aus Italien ein Chardonnay, ein Cabernet Sauvignon und ein Secco Frizzante erhältlich.

Die Lösung kommt aus dem Fass

„Im Prinzip können wir bei entsprechender Nachfrage und Abnahmemenge jeden unserer Weine auch in KEG-Fässer abfüllen“, sagt der geschäftsführende Vorstand der Vier Jahreszeiten Winzer, Rüdiger Damian. „Unser festes Angebot für die Gastronomie beinhaltet eine Auswahl vor Ort frisch gefüllter Fässer hochwertiger Standard-Weine.“ Er berichtet weiter: „Da, wo unsere Fassweine zum Einsatz kommen, erhalten wir durchweg positive Rückmeldungen. Sie sind ideal, wenn es darum geht, Weine rasch an die Frau oder den Mann zu bringen – ohne dabei auf Qualität zu verzichten.“



Foto: © Vier Jahreszeiten Winzer eG





DINNER STARTER

Milder, leicht fruchtiger Geschmack.

Junges und modernes Image.*

International bekannt und beliebt.

Beste Braukunst seit 1873. Auch im Fass erhältlich.

Heineken®

Quelle: *BGS MAT Q4 2024

ESSPERTISE



Foto: © Melitta Professional Coffee Solutions

UND WAS IST MIT TEE?

EXKLUSIVES SORTIMENT FÜR DIE GASTRONOMIE

Die Ostfriesen gelten als Weltmeister im Teetrinken: 300 Liter pro Kopf und Jahr hat Ihnen das Rekord-Institut für Deutschland bestätigt. Auch wenn diese Zahl und damit der Titel kürzlich infrage gestellt wurde: Tee erfreut sich in Deutschland wachsender Beliebtheit – nicht nur zuhause, sondern auch außer Haus. Der Trend bietet Potenzial für die Gastronomie.

Nur beste Qualität in der Tasse

Melitta Professional ist seit dem vergangenen Jahr nicht nur exklusiver Kaffeepartner der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (EGS), sondern liefert in Kooperation mit TeeGschwendner auch ein auf die Gastronomie zugeschnittenes Tee-Sortiment.

Schwarzer Tee, grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee – acht Teesorten bilden alle Geschmacksrichtungen ab. Auch in puncto Nachhaltigkeit stimmt die Richtung: Die Pyramidenbeutel bestehen zu 100 Prozent aus biologisch abbaubarem Kunststoff, die Aromaschutz-

hülle zu 88 Prozent aus Papier. Genauso wie der Karton der Umsverpackung stammen auch die Beutel aus verantwortungsvoller, FSC-zertifizierter Waldwirtschaft.

Tee: Standard statt Alternative

Tee gehört mit einem Marktanteil von etwa einem Drittel zu den wichtigsten Heißgetränken – weltweit. Das macht Tee auch in der Gastronomie zu einem immer relevanteren Faktor.

Was also wäre – ganz ernsthaft – mit Tee?

PAULANER

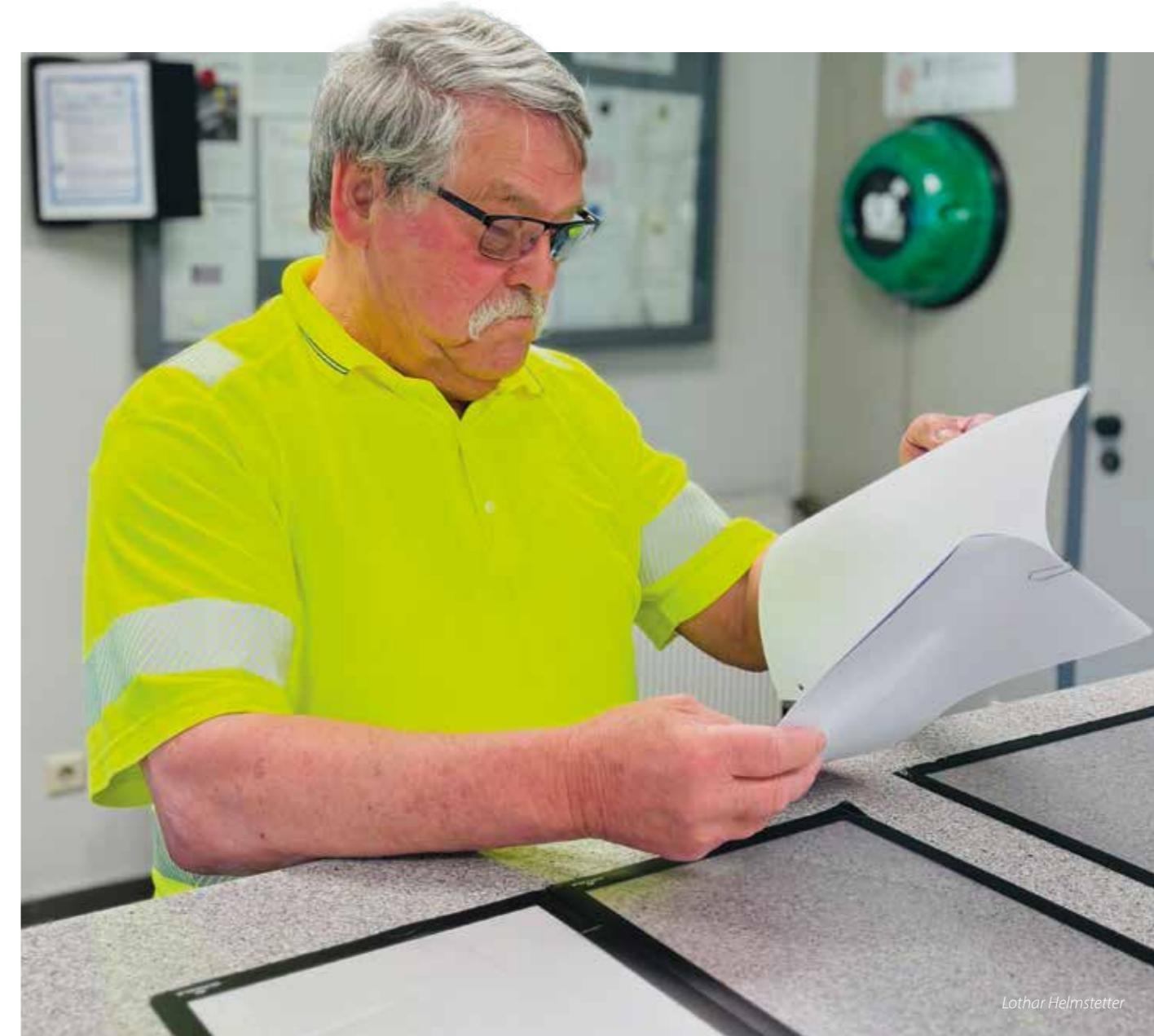


Erfrischend spritziger Geschmack im unverwechselbaren Retro-Design.

... WENN ALLES RUND LÄUFT

LOTHAR HELMSTETTER UND MICHAEL PFENDER IM PORTRÄT

Ein ganzes Berufsleben in einem Betrieb – das gibt es heute nicht mehr? Wenn alles läuft, eben doch: Lothar Helmstetter (Getränke Essmann KG) und Michael Pfender (Westdeutsche Getränke Logistik GmbH & Co. KG (WGL)) erzählen. >



HOFBRÄUHAUS NATUR RADLER

Die erfrischend bayerische Art,
den Sommer zu genießen!



Fruchtig,
spritzig,
frisch!

www.hofbraeuhaus.com  



A BISSEL HOFBRÄUHAUS GEHT IMMER.



ESSPERTISE

LOTHAR HELMSTETTER
(Standort Lingen)

Es hört sich nahezu unglaublich an: Lothar Helmstetters Dienstbeginn war der 1. Mai 1974. Nach 50 + 1 Jahr ist der offizielle Ruheständler heute an drei Nachmittagen in der Woche weiter im LKW auf Tour.

„Wenn ich bedenke, wie klein wir angefangen haben ...“ Lothar Helmstetter wirkt, als könnte auch er selbst kaum glauben, wie lange er schon für seinen Arbeitgeber unterwegs ist. Seine Bundeswehrzeit führte den gelernten Autoschlosser nach Lingen. Bereits Anfang der 1970er-Jahre arbeitete er bei der damaligen Lobenberg KG in Lingen als LKW-Fahrer. Im Jahr 1974 begann er – nach einer kurzen Unterbrechung als Gemüsefahrer – erneut als Auslieferungsfahrer bei eben dieser Lobenberg KG, die dann ein Jahr später von Heinrich Essmann übernommen wurde.

Ladung? Auf Verdacht

„Damals hatten wir noch gar keine großen LKW, lediglich 7,5-Tonner mit Anhänger“, erzählt Helmstetter. „Hauptsächlich haben wir private Haushalte angefahren. Da musste man noch ‚auf Verdacht‘ laden, weil die Getränke nicht vorab bestellt wurden. Man kannte die Touren und klärte an der Haustür, was tatsächlich benötigt wurde – überzählige Ladung musste am Ende mit zurück. Bei der nächsten Lieferung rechnete man dann mit den Kunden auch direkt und in bar ab. Heute wäre es undenkbar, so viel Geld mit sich herumzufahren.“

Von Beginn an fuhr Helmstetter auch die „Wirtetouren“, später belieferte er zunehmend Handelskunden. „Das war früher alles Handarbeit mit Sackkarre und mit Muskelkraft. Die Fahrzeuge mussten per Hand be- und entladen werden, sowohl auf dem Betriebsgelände als auch beim Kunden. Wenn da zum Beispiel die Kantine der Bundeswehr 200 Kisten bekam, die alle in den Keller geschafft werden mussten, war das echte Knochenarbeit.“

Kurve? Schwierig ...

Körperlich anstrengend war auch die Fahrtätigkeit an sich. Helmstetter erinnert sich: „Es gab keine Lenkhilfen. Wenn der Wagen voll beladen war, musste ich teilweise sogar aufstehen, um Kurven zu fahren, weil

das große Lenkrad so schwergängig war. Auch die Getriebe waren völlig anders – Schaltung sowieso, teilweise musste ich mit Zwischengas und Zwischenkupplung fahren. Heute ist alles viel komfortabler, mit Servolenkung, Automatikgetrieben, modernsten Assistenz- und Sicherheitssystemen etc.“

Nachdem Helmstetter über die Firma seinen Führerschein der Klasse 2 gemacht hatte, wechselte er als einer der ersten Belegschaftsfahrer in die Abholung und fuhr die Brauereien an: „Da sind wir die erste Zeit immer zu zweit gefahren, später dann auch allein. Was blieb, war die Handarbeit: An palettierte Fässer war damals bei den Brauereien noch nicht zu denken. Die wurden auf die Rampe gestellt und mussten dann einzeln verladen werden.“

Digitalisierung? Neuland

Helmstetter beschreibt Arbeitsbedingungen, die sich von den heutigen grundlegend unterscheiden. Er selbst ist immer im Führerhaus geblieben, hat die ersten Jumbos gefahren und die ersten im LKW eingebauten Telefone benutzt. „Von denen lie-

ßen sich aber nur wenige, eingespeicherte Nummern erreichen – das verursachte schließlich enorme Kosten“, berichtet er schmunzelnd. „Dass man heute stets und überall erreichbar ist und das Navi einen auch ‚auf Abwegen‘ wiederfindet, all das hat sich während meiner Zeit bei Essmann entwickelt.“

Team? Ja, immer

Entwickelt hat sich auch das Unternehmen als solches. 2008 wurde die Getränke Essmann KG eine 100-prozentige Tochter der Radeberger Gruppe, seit 2019 ist sie Teil der Deutschen Getränke Logistik GmbH & Co. KG (DGL).

Helmstetter ist seinem Betrieb bis heute eng verbunden: „Wenn mir die Arbeit keinen Spaß mehr machen würde, würde ich sofort aufhören. Sicher gab es mit der wachsenden Größe des Unternehmens Veränderungen. Was ich aber sehr schätzt ist, dass der persönliche Umgang immer fair geblieben ist. Ich fühle mich geschätzt und arbeite gern mit den Kollegen zusammen. Die Arbeit hält mich jung!“ >



VOLLE POWER – INDOOR & OUTDOOR



Linde Elektrostapler mit 6-8 Tonnen Tragkraft

Elektro-Gabelstapler bieten zahlreiche Vorteile: Sie sind emissionsfrei und deutlich leiser als Stapler mit Verbrennungsmotor, was sowohl die Mitarbeiter als auch die Nachbarn schont. Die leistungsstarken Geräte sind vielseitig einsetzbar und können sowohl mit Bleisäure- als auch mit Lithiumbatterie betrieben werden. Die Doppelpedalsteuerung ermöglicht schnelles Reversieren und verkürzt die Zeit der Lkw-Beladung. Komfortable, beheizbare, luftgefederte Sitze und reduzierte Vibrationen sorgen für ein angenehmes Arbeitsumfeld.

Das robuste Schutzdach und die speziellen SE-Reifen bieten zusätzliche Sicherheit und Effizienz. Auf Wunsch passt Linde sämtliche Fahrzeuge an die spezifischen Herausforderungen der Getränkeindustrie an, beispielsweise mit speziellen, hochgesetzten Fahrerkabinen, um dem Fahrer trotz hoch aufgetürmter Ladung optimale Sicht zu ermöglichen.

Starke, individuelle Service Optionen runden das Gesamtpaket perfekt ab.

Willenbrock Fördertechnik GmbH

Neu-, Gebraucht-, Mietstapler | Intralogistiklösungen | Service | Fahrerausbildung
Bremen - Burgwedel | www.willenbrock.de



ESSPERTISE

MICHAEL PFENDER (Standort Dortmund)

Als Fahrer begonnen hat auch Michael Pfender – und auch er blickt heute auf eine beeindruckende Betriebszugehörigkeit zurück. Seit über 40 Jahren arbeitet Pfender für die WGL. Über die Jahre hat er das Unternehmen aus verschiedenen Perspektiven kennengelernt. Heute unterstützt er beispielsweise den Aufbau der neuen DGL-Standorte in Bremen und Hannover-Langenhangen.

Auslieferung? Läuft

Zunächst war Michael Pfender mit dem VW-Bulli in der Auslieferung hauptsächlich für Gastronomiekunden unterwegs. Anfang der 1990er-Jahre wechselte er ins Lager in Hagen, war dort schnell als Allrounder für Nachbeschaffung, Disposition und Auslieferung gefragt.

Lager? Läuft auch – erst ohne, später mit IT

„Die Position ähnelte der eines heutigen Standortleiters“, erzählt Pfender. „Allerdings lief auch die ganze Lagerlogistik damals noch überwiegend manuell. Bestellungen kamen handschriftlich herein,



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

Michael Pfender



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

die Lieferscheine haben wir ebenfalls einzeln manuell ausgefüllt. SAP beispielsweise haben wir erst im Jahr 2000 eingeführt. Es ist schon erstaunlich, wie schnell sich die Arbeitsbedingungen – und damit auch das „Werkzeug“ – seitdem verändert haben. Ohne Tablet & Co. geht heute nichts mehr.“

2009 wurde Michael Pfender stellvertretender Standortleiter und Leiter der Logistik am Standort Dortmund. Auch hier kam ihm seine Erfahrung als Fahrer zugute: „Es ist natürlich von Vorteil, wenn man die Arbeitsabläufe auch aus der Sicht der Auslieferer betrachten kann. So fällt die Verknüpfung der Bereiche leichter.“

Neu? Immer gern

Als es 2021 darum ging, in Bad Oeynhausen einen neuen DGL-Standort einzurichten, war Pfender daher die perfekte Wahl. Zwei Jahre lang unterstützte er den Aufbau insbesondere der IT-Infrastruktur in Ostwestfalen und sammelte wertvolle Erfahrungen, die er derzeit den neuen DGL-Standorten in Bremen und Hannover zur Verfügung stellt. Die neuen Logistikstandorte der DGL gingen Ende 2024 (Bremen) bzw. Anfang 2025 (Hannover) ans „Netz“.

Die beste Erfrischung.

Vollmundiges Gösser NaturRadler für den einmalig-erfrischenden Biergenuss.

Auch alkoholfrei erhältlich!

- ✓ Fruchtig & erfrischend
- ✓ Ohne künstliche Zusatzstoffe
- ✓ Mit 0.0% Alkohol

Gösser NaturRadler auch im 20l Fass!

GUT BESSER **Gösser**
BRAUTRADITION SEIT 1860

ESSPERTISE

Die Voraussetzungen waren dabei völlig unterschiedlich: In Hannover-Langenhangen übernahm die DGL einen bestehenden Standort von der Splendid Drinks AG und damit auch „getränkefahrene“ Mitarbeitende. „Ganz flapsig gesagt: Die wussten, was eine Kiste ist“, schmunzelt Michael Pfender.

Einen Standort ganz neu aufzubauen und auszurüsten sei eine ganz andere, aber ebenso spannende Herausforderung. „In Bremen mussten wir uns erst „reinfuchsen“. Dadurch, dass ich schon so lange dabei bin, kenne ich mich aber in den unterschiedlichen Systemen aus und kann als Schnittstelle zwischen allen Bereichen fungieren. Auch nach all den Jahren gehe ich immer noch gerne zur Arbeit.“

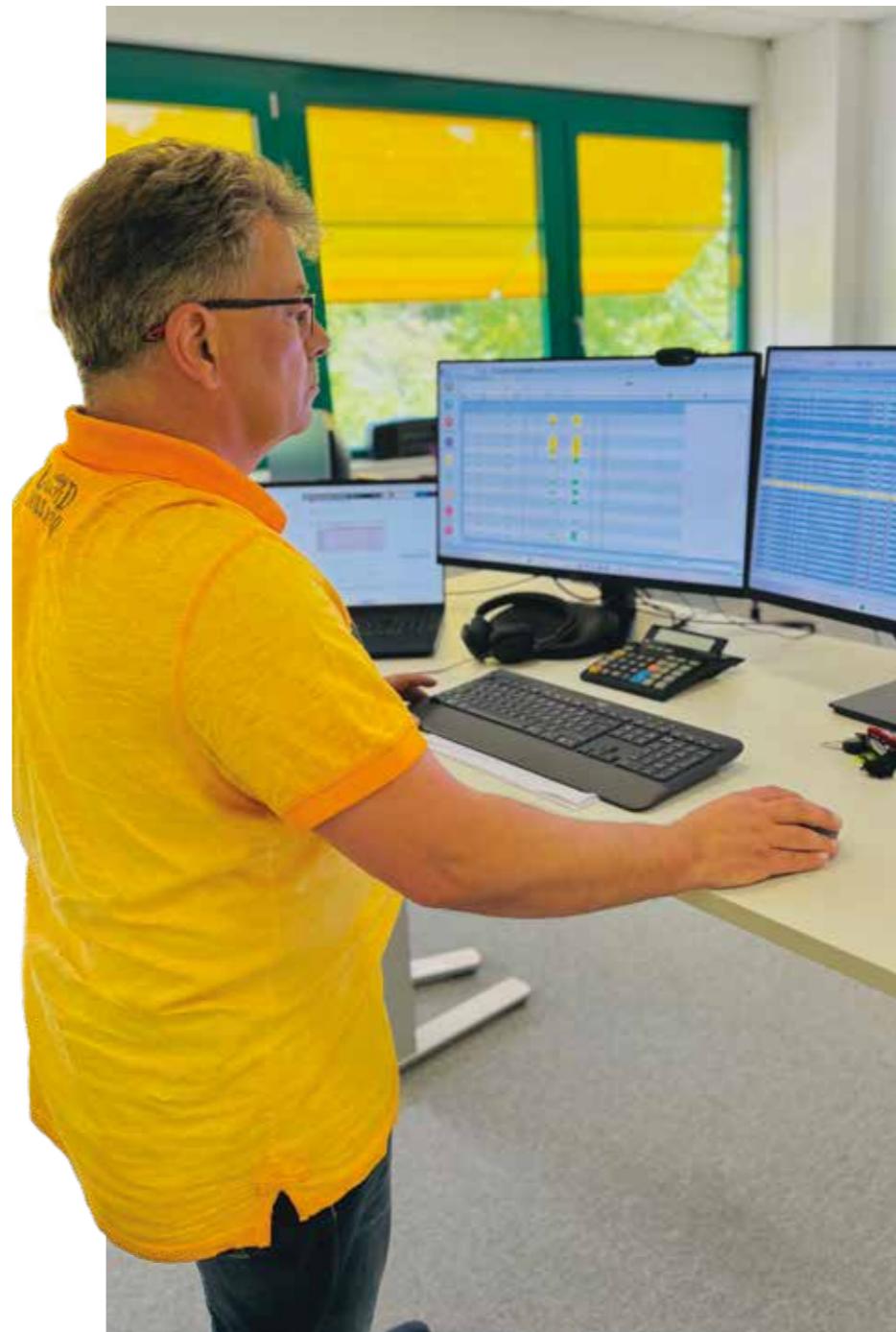


Foto: © DGL GmbH & Co. KG

LOGISTIK – EIN- UND AUSBLICKE

Logistik ist so einfach wie kompliziert. Was gehört alles zur Logistik? Wie greifen verschiedene Bereiche ineinander? Welche Themen bewegen die Branche? Der Logistikpodcast fasst es zusammen.

Vier Jahre lang gab es den Podcast „Logistik4punktnull“. Seit Februar 2025 firmiert dieser nach mehr als 220 produzierten Folgen unter dem Namen „Logistikpodcast“ und trägt so der Erweiterung seines Themenfelds vom Schwerpunkt Digitalisierung auf alle Felder der Logistik Rechnung.

Digitales bleibt natürlich weiter Thema, wenn Tobias Lindner und sein Kollege Andreas mit Gästen aus Theorie und Praxis talken, News zusammenfassen und in Basicfolgen logistische Grundbegriffe erklären. Neu ist das Format „Schnick & Schnack“, in dem die Moderatoren im lockeren Gespräch neben fachlichem Input auch Persönliches preisgeben.

logistikpodcast
Der Podcast für Logistik

DER PODCAST FÜR LOGISTIK

Logistikpodcast
www.logistikpodcast.de



★ MAISEL & FRIENDS ★
URBAN IPA

JETZT NEU

INTENSE. PURE. AWESOME.
★ INDEPENDENT SINCE 1887 ★

NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT



JÄGERMEISTER ORANGE

Es wird fruchtig: Jägermeister Orange kombiniert den frischen Geschmack von Orangen und Mandarinen mit den gewohnten Kräuter- und Bittertönen. Für den 33 Vol.-%-haltigen Likör werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet, das Öl aus den Schalen von Orangen und Mandarinen stammt aus Sizilien. Nach Tschechien und der Slowakei erobert Jägermeister Orange nun auch den deutschen Markt: als Shot eiskalt oder als Longdrink mit Tonic genossen.



ANDALÖ SPRITZ

Sanddorn at its best: Andalö, den fruchtig-frischen Apéritif des Nordens mit dezenter Süße, gibt es jetzt auch fertig gemixt in einer 0,2-Liter-Glasflasche. Andalö, Prosecco und ein Schuss Soda machen den Andalö Spritz des Spirituosenherstellers Waldemar Behn zum unkomplizierten Apéritif-Genuss für unterwegs. Wo die Tour auch immer hingehet – das Prickeln lässt sich mitnehmen.



CHILL STRAWBERRY SECCO

Chillen mit Stil: Der CHILL Strawberry Secco bringt zusammen, was zusammengehört – das Aroma reifer Erdbeeren und die Frische von feinperlendem Secco. Die fruchtige Note passt perfekt zu leichten Speisen und entspannten Abenden. Große Party oder ein gut gekühltes Gläschen in der Außengastronomie? Leichter Genuss liegt im Trend, und der Sommer ruft!



HELLES ZITRÖNKEN

Komm, wir trinken noch ein Zitrönken: Das erfolgreiche Pülleken aus dem Hause Veltins kommt passend zum Sommer ab dem 1. Juli 2025 als fertig gemischtes Naturradler in die Regale. Die limitierte Edition des hellen Zitrönken punktet mit fruchtig-frischem Zitruskick und leicht süßem Fruchtanteil.



Foto: © Tree Inn

86

ORTE

Fahrt ins Grüne, Gelbe, Blaue: Urlaubszeit ist Reisezeit. Reisen Sie auf verschiedene Weise – mit dem Wohnmobil, dem Zelt oder dem Fahrrad – und entdecken Sie (dabei) das Kind in sich. >



Foto: © Visit Sweden, Felix Odell

92



Foto: © Uwe Nölke

97

84 | 85

VON GLAMPING BIS TREKKING

MOBILER URLAUB MIT WOW-FAKTOR

BLICKWECHSEL

Mobiler Urlaub ist weiter im Trend. 42,9 Millionen Menschen übernachteten im vergangenen Jahr auf deutschen Campingplätzen: Das Statistische Bundesamt vermeldete einen neuen Rekord, in den letzten 20 Jahren hat sich die Zahl der Übernachtungen damit verdoppelt.

Beeindruckend ist auch die Zahl der verfügbaren Campingplätze – mehr als 3.100 gibt es in Deutschland. Doch obwohl die meisten von ihnen in Bayern liegen, hat die schleswig-holsteinische Ostseeküste gemessen an den Übernachtungszahlen die Nase vorn. Der Schwarzwald, die niedersächsische Nordseeküste und das Allgäu belegen die weiteren Plätze.

Campende aus dem Ausland dagegen zieht es tatsächlich öfter in den Süden. Neben Schwarzwald und Allgäu steuern sie auch häufig die Region Mosel-Saar, die Pfalz und Bodensee-Oberschwaben an.

Foto: © Tree Inn



Endlich Urlaub! Zeit für eine (mobile) Auszeit in Deutschland. Ob Camping, Glamping oder Trekking, ob Natur pur, Abenteuer, Luxus oder Back to Basic – die Übernachtungsmöglichkeiten sind so zahlreich wie unterschiedlich. Drei besondere Orte versprechen einzigartige Erlebnisse.



Über Wölfen – das Tree Inn in Dörverden

Im niedersächsischen Dörverden übernachten wagemutige Gäste in luftigen fünf Metern Höhe. Doch damit nicht genug, liegen die drei Baumhäuser des Tree Inn direkt vor den Wolfsgehegen im hiesigen Wolfcenter und bieten faszinierende Einsichten in das Leben der Tiere.

Unvergessliches Glamping

Mit einem Gartenbaumhaus haben die 4-Sterne-Baumhäuser nichts gemein. Ein Shuttle erwartet die Gäste schon am Eingang und bringt sie zu ihren über eine Hängebrücke erreichbaren Domizilen. Mitten in der Natur bieten die Häuser überraschend viel Luxus: vom Alpaka-Bettbezug bis zum Whirlpool. Ein digitaler Concierge steht für persönliche Anliegen bereit.

Insgesamt zehn Wölfe lassen sich durch die sieben Meter langen Panorama-Glasfronten der drei luxuriös ausgestatteten Baumhäuser beobachten. Etwas weiter oben wird es noch spektakulärer: In acht Metern Höhe bieten die 30 Quadratmeter großen Dachterrassen faszinierende Rundumblicke in das Gehege.

Direkt vor dem Baumhaus „Crownview“, das als erstes Quartier des Tree Inn 2012 eröffnete, beispielsweise leben die europäischen Grauwölfe Finja und Milan. Neben den heimischen Wölfen leben in den Gehegen aber auch weiße Hudson-Bay-Wölfe und weiße kanadische Wölfe.

Auf du und du
Wer den Tieren noch näherkommen möchte, kann zusätzlich einen Wolfsbesuch (Tree Experience) buchen. Dieser führt in einen exklusiven Gehegebereich, in dem die kanadischen Wölfe Luna und Cosmo durch den Zaun gefüttert werden dürfen – und sich vielleicht sogar berühren lassen.

Und nicht nur Wölfe und Menschen leben im Wolfcenter Dörverden zusammen. Das mehr als fünf Hektar große Gelände beherbergt außerdem Alpakas, Füchse, Prärie-hunde und Ziegen. >

TREE INN

Kasernenstraße 2
27313 Dörverden

www.tree-inn.de



Foto: © Tree Inn

Wenn etwas
Besonderes
zusammenkommt.

SANPELLEGRINO.COM

ACQUA PANNA®
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO®

ESSPERTISE



**In der heimischen Wildnis –
Trekkingabenteuer im Hochsauerland**

Von wilden Tieren zu wildem Campen: Was in Skandinavien schon seit Jahren möglich ist, lässt sich auch in Deutschland zunehmend realisieren. Seit einigen Jahren entstehen abseits von regulären Camping- oder Zeltplätzen immer mehr Trekking- oder Naturlagerplätze. Auf den Plätzen des Trekkingparks Sauerland ist das Übernachten in der freien Natur völlig legal – und ein spannendes Abenteuer.

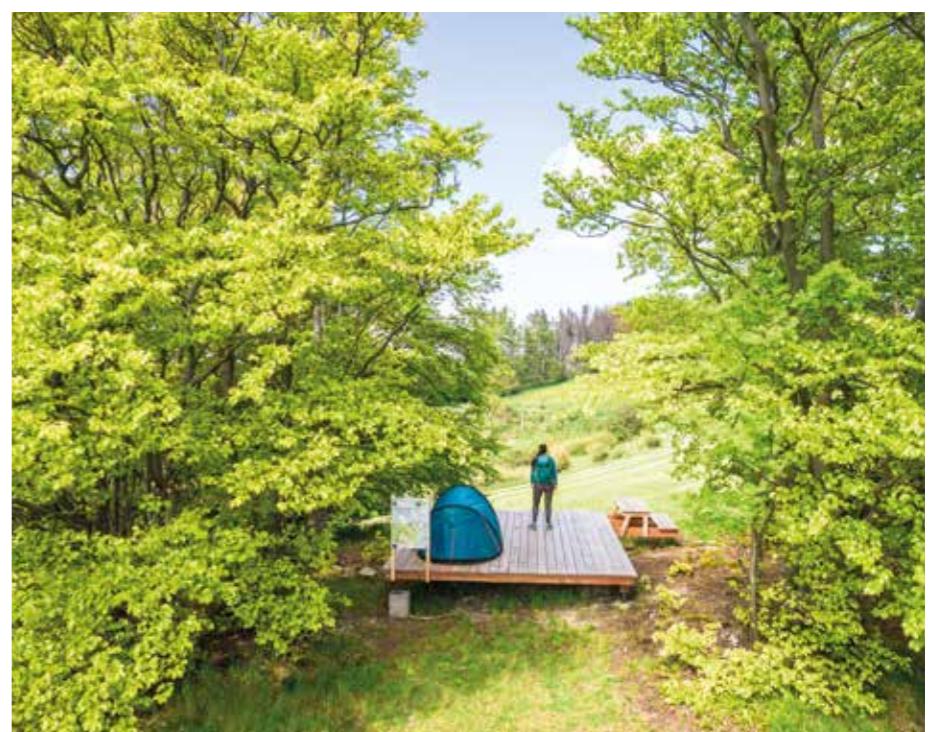
Das Auto bleibt daheim

Für Übernachtungen entlang der Wanderwege Diemelsteig und Uplandsteig stehen insgesamt 13 Trekkingplätze zur Verfügung, auf deren Holzplattformen Gäste ihre Zelte aufschlagen können – eine vorherige Buchung ist allerdings Pflicht. Auf einigen Plätzen gibt es zusätzliche Schutzhütten. Für alle aber gilt: Sie sind nur zu Fuß oder per Fahrrad erreichbar.

Die Naturlagerplätze eröffnen faszinierende Aussichten in den Naturpark Diemelsee und den angrenzenden Naturpark Sauerland Rothaargebirge – von Buchen- und Fichtenwäldern über halboffene Waldgebiete bis hin zu weiten Hochheideflächen.

Inmitten der freien Natur übernachten – dabei gilt es selbstverständlich auch, auf die Pflanzen- und Tierwelt Rücksicht zu nehmen. Daher ist der Trekkingpark Sauerland nur in den Sommermonaten geöffnet, die Plätze sind vom 1. April bis zum 15. November buchbar. >

**TREKKINGPARK
SAUERLAND**
Am Hagen 10
34508 Willingen
www.trekkingpark.de



NIMM'S KÖLSCH.



Cölner Hofbräu FRÜH · 0221 26 13 0 · frueh.de



In den Dünen – Camping auf Amrum

Ein Naturerlebnis der besonderen Art im Einklang mit dem Schutz derselben bietet auch das Dünencamping auf Amrum. Denn die weiten Dünen der Insel sind Naturschutzgebiet.

Den Sand unter den Füßen

Dennoch liegen die Wohnmobil-, Wohnwagen- und Zeltplätze mittendrin: Wohnmobile bleiben in einem befestigten Bereich, Wohnwagen zieht ein Traktor über den sandigen Untergrund an ihre Positionen. Aus dem Wohnwagen direkt in die Dünenlandschaft – das verspricht Nordseefeling pur.

Von Tipi bis Dachzelt

Und auch wer sein Zuhause auf Zeit nicht selbst mitbringen möchte, findet in den Dünen Amrums seine Unterkunft. Die „Dünenlodges“ sind als geräumige Holzfässer ebenso buchbar wie die „Dünenspaces“, Tiny Houses mit freiem Blick bis zum markanten Amrumer Leuchtturm.



Fest installierte, mit bequemen Betten und Sitzgelegenheiten ausgestattete Tipis bringen Camping auf ein neues Niveau. Anders definiert sich beim Dünencamping auch das Dachzelt: Statt auf dem Auto montiert, stehen die Aufbauten als erhöhte Übernachtungsmöglichkeiten im sogenannten Dachzeltdorf auf Holzplattformen.

Der Nordsee ganz nah – auch im Winter

Mit dem Kniepsand besitzt Amrum einen der größten und breitesten Strände der ganzen Nordseeküste – und mit dem Dünencamping Amrum einen Ort, an dem sich die Gäste direkt nach dem Aufstehen mitten in der einzigartigen Landschaft wiederfinden. Und das nicht nur in der Hauptsaison: Wohnmobilisten haben neuerdings die Möglichkeit, die Stellplätze auch von November bis März zu nutzen.

DÜNENCAMPING AMRUM

Inselstraße 125
25946 Wittdün auf Amrum

www.camping-amrum.de



Foto: © cunaplus / stock.adobe.com

AUF DAS FAHRRAD, FERTIG, LOS!

VOM BRANDENBURGER TOR ZUR KLEINEN MEERJUNGFRAU

Zwischen Metropolen, glitzernden Seenlandschaften, historischen Orten und beeindruckender Natur: Auf 700 Kilometern verbindet der Bikeway Berlin–Kopenhagen Metropolenflair mit Naturidylle – und bietet Radreisenden eine der abwechslungsreichsten Strecken Europas und vor allem: ein echtes Erlebnis.

Berlin: Startpunkt mit Symbolkraft

Das letzte von ehemals 18 Stadttoren und ein Ort voller Symbolkraft: Wer sich von Deutschland aus auf die Reise macht, beginnt im Herzen Berlins, am Brandenburger Tor. Auf den ersten 20 Kilometern ist Hauptstadt-Sightseeing inbegriffen: Die Route führt unter anderem vorbei am Berliner Dom, dem Reichstag, dem Haus der Zukünfte „Futurium“ und mehreren Gedenkstätten.

Stadtauswärts, entlang des Hohenzollernkanals in Richtung Berlin-Spandau, wird es ruhiger. Hier lädt die Badestelle Bürgerablage mit ihrem weitläufigen Sandstrand zur Pause, bevor mit dem Spandauer Forst eines der größten Waldgebiete Berlins beginnt.

Brandenburg: Entschleunigung mit Geschichte

Ruhe und Natur zeichnet auch den weiteren Weg durch das Ruppiner Seenland Brandenburgs aus – und kombiniert diese Entschleunigung mit kulturellen Schätzen.

Der Grenzturm Nieder Neuendorf in Hennigsdorf ist einer der letzten erhaltenen Wachtürme der DDR im ehemaligen Grenzabschnitt Berlin. Heute beherbergt er ein Dokumentationszentrum. Eine Dauerausstellung führt durch die Geschichte der Teilung Berlins und ihre Auswirkung auf die Region.

Kunst im Vorbeifahren? Der Skulpturen-Boulevard zwischen Birkenwerder und Hohen Neuendorf beeindruckt als Open-Air-Galerie – mit Werken renommierter Künstlerinnen, Künstler und Jugendlicher aus der Region.

Weiter geht es nach Oranienburg mit seinem Barockschloss und der nahe gelegenen Gedenkstätte Sachsenhausen, durch Liebenwalde, Zehdenick und Himmelpfort bis nach Fürstenberg/Havel. Der Stadtteil von Deutschlands einziger Wasserstadt erstreckt sich malerisch über mehrere Inseln zwischen drei Badeseen. >

BLICKWECHSEL

Radfahrende sitzen oft nicht nur im Sattel, sondern auch zwischen den Stühlen. Wer in deutschen Städten mit dem Fahrrad unterwegs ist, kennt die Herausforderungen: schmale, zu geparkte oder sanierungsbedürftige Wege. Dennoch ist der Trend zum Fahrrad ungebrochen, auch durch den E-Bike-Boom.

Städte bauen deshalb ihre Radinfrastruktur aus, Bund und Länder investieren in neue Konzepte – und Radreisen erleben einen regelrechten Boom: Laut ADFC nutzten 2023 rund 37,4 Millionen Menschen in Deutschland das Rad in Urlaub und Freizeit.

Auch wirtschaftlich tritt Deutschland in die Pedale: Der Radtourismus generierte allein 2022 einen Umsatz von rund 16,4 Milliarden Euro – von Gastronomie über Hotellerie bis hin zu Verleih und Handel.



Foto: © Rolf / stock.adobe.com

Nur einer von zahlreichen spektakulären An- und Ausblicken entlang des Fernradwegs: die bis zu 128 Meter hohe Kalksteinwand Møns Klint



Mit guten Freunden genießen!



www.paderborner-brauerei.de

ESSPERTISE

Mecklenburg-Vorpommern:

Natur satt

Die nächste Etappe des Fernradwegs führt an die Ostsee – über Bäche, Flüsse und mit Kanälen verbundene Seen, durch tiefe Wälder und Moore der Kleinseenplatte Mecklenburg. Große Teile des Müritz-Nationalparks gehören zu dieser Region.

In Neustrelitz verbinden sich Tradition und Innovation. Historisch interessierte Radreisende können hier die neugotische Schlosskirche besichtigen. Futuristisch muten dagegen die „slubes“ am Stadthafen an: Tiny Homes mit digitalem Check-in und smarter Steuerung. Die slubes am Krakower See begeistern mit Dachterrassen, die einen Blick über den Krakower See erlauben.

Rostock ist die letzte Station auf deutschem Boden: In der Hanse- und Universitätsstadt mit historischer Altstadt, gotischer Marienkirche und traditionsreichem Hafen lohnt eine (auch längere) Zwischenpause. Vom Überseehafen geht es per Fähre über die Ostsee nach Gedser in Dänemark.

Dänemark:

Zwischen Klippen & Kopenhagen

Die dänische Landschaft mit grünen Wiesen, sanften Hügel und imposanten Steilklippen prägt die letzten 315 Radkilome-

ter bis zum Ziel Kopenhagen. Entlang der Strände der Insel Falster führt die Strecke zunächst in die Hafenstadt Nykøbing, dann in die alte Kaufmannsstadt Stubbekøbing und über Stege und Køge, bis schließlich die dänische Hauptstadt in Sicht ist – mit all ihren Sehenswürdigkeiten vom Schloss Amalienburg bis zum Tivoli.

Es darf noch mehr Dänemark sein? Individuellen Anschluss und viele weitere Erlebnisse bieten zehn ausgeschilderte Panoramarouten. Besonders eindrucksvoll ist ein Abstecher zur Insel Møn. Hier lohnt ein Abstieg vom Rad: Die Wanderwege entlang Møns Klint, der höchsten Klippe Dänemarks, führen am Strand entlang durch Wälder und öffnen eindrucksvolle Blicke auf die markanten Kreidefelsen und die Ostsee.

Die perfekte Tour zwischen Kultur & Natur

Von Berlin nach Kopenhagen: Mit dem Flugzeug dauert die Strecke gerade einmal eine Stunde. Mit dem Fahrrad dagegen sollten Reisende etwa neun bis elf Tage einplanen. Dafür erleben sie mehr – und zwar Kultur und Natur: Die abwechslungsreichen Landschaften und zahlreichen Sehenswürdigkeiten machen die Reise auf zwei Rädern zu einem echten Erlebnis. Und gerade im Urlaub ist eben oft auch der Weg das Ziel. |

AUF DEM RICHTIGEN WEG

Routenplanung digital – das ist längst Standard, auch für Fahrradtouren. Das Bikeline Radtourenbuch zum Radfernweg von Berlin nach Kopenhagen bietet sowohl digitalen als auch analogen Mehrwert.

Exakte Karten im Maßstab 1:75.000 und viele Zusatzinformationen, etwa zu Sehenswürdigkeiten und Übernachtungsmöglichkeiten, sind im praktischen Lenkertaschenformat wetter- und reißfest untergebracht und dank der Spiralbindung einfach zu durchblättern.

Per QR-Codes lassen sich aktuelle GPS-Tracks der Strecke abrufen. Unter dem Stichwort „Live Update“ finden sich online außerdem Streckenänderungen und -ergänzungen.



RADFERNWEG BERLIN – KOPENHAGEN

Bikeline Radtourenbücher
Esterbauer (11. Auflage 2023)
ISBN: 978-3-7111-0154-9
16,90 €



BREWED TO TASTE BETTER

FAMILY OWNED FOR GENERATIONS

Bundaberg Ginger Brew –
verfeinert mit Ingwer und einer
angenehmen herzsüßen Note.

Bundaberg Lemon Brew –
der spritzige Durstlöscher
mit Eureka-Zitrone.

Bundaberg Blood Orange Brew –
das ultimative Blutorangen-Erlebnis
für die Geschmacksnerven.

Bundaberg Brews:
Gebraute Premium-Limonaden. Natürlich alkoholfrei. Bundaberg steht für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, gebräut nach traditioneller Rezeptur für Freunde des einzigartigen Geschmacks.

Pur oder gemixt:
Alle drei Sorten eignen sich auch bestens zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.

BETREten GEBOTEN

SPIELPLATZ BAUSTELLE

Eltern kennen das: Mit Kindern kommt man an kaum einer Baustelle vorbei. Doch auch erwachsene „Bauschauer“ sind keine Seltenheit. Zwei „Baustellen“ in Nordwestdeutschland machen kleine und große Kinder jetzt selbst zu Bauarbeitern. >



BLICKWECHSEL

Tiefbau, Hochbau, Straßenbau, Hausbau: Nahezu bei jedem Bauprojekt kommen Bagger zum Einsatz. Wo für den neu gestalteten Garten meist ein Minibagger reicht, kommen auf manchen Baustellen wahre Giganten zum Einsatz.

Der größte unter ihnen: Bagger 293. Der 96 Meter hohe, 226 Meter lange und 14.200 Tonnen schwere Schaufelradbagger bewegt mit 18 drehenden Schaufeln bis zu 240.000 Tonnen Erde und Gestein pro Tag.

Um das Gerät zu bedienen, werden fünf Personen benötigt. Der Riesenbagger wird seit 1995 im Tagebau im nordrhein-westfälischen Hambach eingesetzt – wenn dort 2029 die Braunkohleförderung endet, geht wohl auch der 293 in Rente.



Auricher Süßmost

Fruchtig-frisches Trinkvergnügen.

GESICHERTE NACHHALTIGKEIT
Deutsches Institut für Nachhaltigkeit und Ökologien
PRÜFSIEGEL 2019
Investition in die Zukunft

„KULINARISCHER BOTSCHAFTER“
NIEDER-SACHSEN 2019

Mit gutem Gewissen genießen.
Denn wir produzieren umweltfreundlich.

www.auricher-suessmost.de

Auricher Süßmost GmbH - Kreihüttenmoorweg - 26607 Aurich - Tel.: 0 49 41 - 9 70 40 - Mail: info@auricher-suessmost.de

ESSPERTISE

„Selbst mal:“ Kinderbaustelle der DASA

In Dortmund können Kinder selbst zu Bauarbeitern werden. Im Innenhof der DASA, Deutschlands größter Arbeitsweltausstellung, lockt die Kinderbaustelle als großer Abenteuerspielplatz zum Austoben und Kreativsein. Selbst Wände mauern, Fenster einsetzen, Dächer decken, Rohrleitungen verlegen oder den ganzen Bau planerisch begleiten – das Spielhaus wird nie fertig, der Aufenthalt nie langweilig.

Sicherheit geht vor, schließlich ist die „DASA Arbeitswelt Ausstellung“ eine Einrichtung der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin. Im Bauwagen gibt es daher für die designierten junge Baudamen und -herren die passende Ausrüstung wie Arbeitshandschuhe und Helme – natürlich alles in kindgerechter Größe. Im etwas kleineren Format sind denn auch die Arbeitsgeräte wie Schaufeln, Eimer und Maurerkellen gehalten. Und mit dem Kinderbagger lassen sich beim Kiesschaufeln erste Erfahrungen mit „schwerem Gerät“ machen.

Alle auf den Bau

Die Kinderbaustelle ist eines der Highlights im Bereich „Bauhandwerk“ der Ausstellung. Und wie in allen zehn Themenwelten des interaktiv gestalteten Museums sind auch die erwachsenen Begleitungen eingeladen, das Thema interaktiv zu entdecken. Die DASA zeigt Mensch, Arbeit und Technik in ihren Wechselbeziehungen und blickt aus unterschiedlichen Perspektiven auf die jeweiligen Arbeitsfelder.

Hoch- und Tiefbau haben sich in den letzten 50 Jahren besonders im Hinblick auf neue Baustoffe und maschinelle Unterstützung stark verändert, körperlich fordernd bleibt die Arbeit „auf dem Bau“ dennoch. Die DASA macht den Arbeitsplatz Baustelle für alle erlebbar. Die Gäste können sich beispielsweise an der Arbeit mit einem Presslufthammer versuchen und im Wirbelgang erfahren, wie sich Heben und Tragen auf die menschliche Wirbelsäule auswirkt. Nach kurzer Einführung ist außerdem die Bedienung eines 1,5 Tonnen-Minibaggers möglich. >

DASA ARBEITSWELT AUSSTELLUNG

Friedrich-Henkel-Weg 1-25
44149 Dortmund

www.dasa-dortmund.de



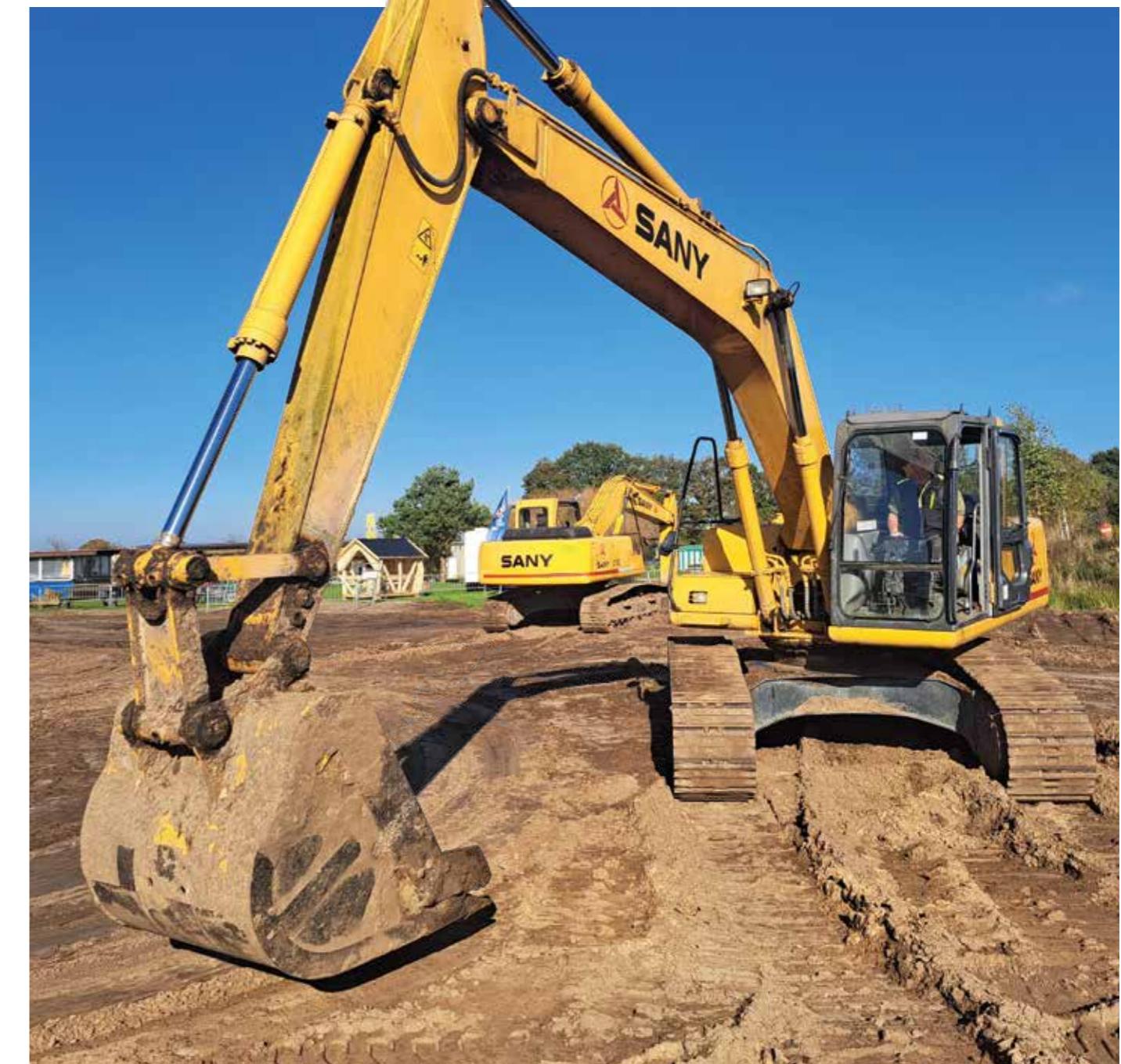


OBERBRÄU

Das sollten wir öfter machen

HELL

OBERBRÄU
HELL



Baggern im großen Stil: Baggerpark Emsland

Einen Minibagger gibt es auch im Baggerpark Emsland in Haren. Auf dem mehr als 52.000 Quadratmeter großen Gelände kommen aber auch seine „großen Brüder“ zum Einsatz – und Baggerfans auf ihre Kosten.

Nach einer Einweisung durch erfahrene Baumaschinenführer dürfen schon Kinder ab sechs Jahren den Minibagger (1,5 Tonnen) bedienen. Ab acht Jahren können sie sich an schwereres Gerät wagen und einen 4,5 Tonnen-Bagger steuern, ab 14 Jahren schließlich den 21-Tonner in Bewegung setzen.

21 Tonnen Stahl unter Kontrolle haben, mit einem Finger Erdmassen bewegen, nach Lust und Laune schaufeln und graben – im Baggerpark Emsland bekommt das Kind im Manne oder der Frau Raum zur Entfaltung. Wer möchte, kann sich seine Erfolge auch zertifizieren lassen: Die Prüfung für das Bagger-Diplom beinhaltet Geschicklichkeitsübungen mit allen drei Baggergrößen.

BAGGERPARK EMSLAND

Wittenberger Straße 10
49733 Haren (Ems)

www.bagger-park.de



NORDISCH. FRISCH.
NATUR RADLER VON STRANDRÄUBER.



NEU

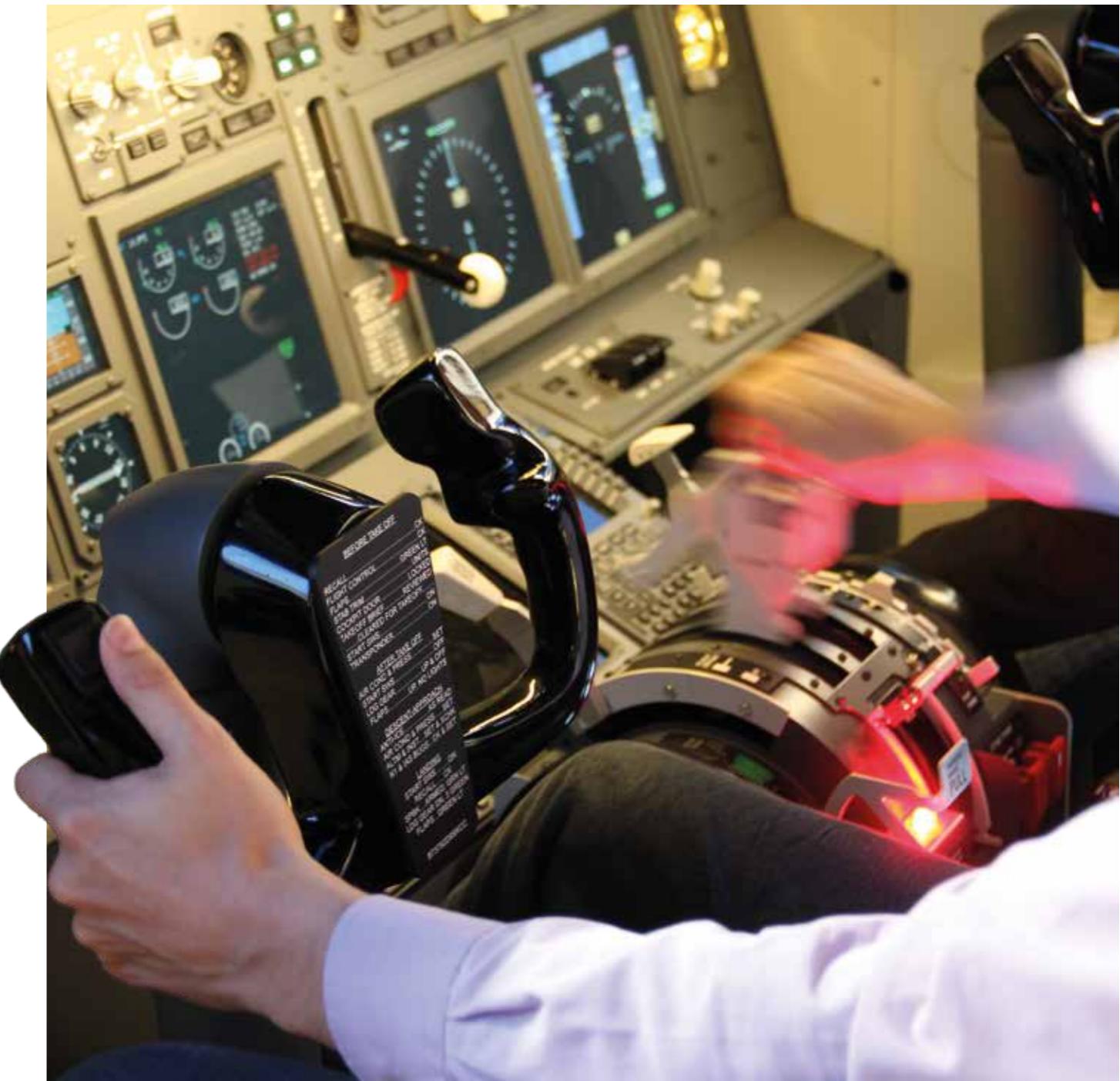
DE-ÖKO-034
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

STRANDRÄUBER
Natur Radler

STRANDRAEUBER.NET

WO SIND WIR?

So viel sei verraten: Wir schwingen uns auf, bleiben aber doch mit beiden Füßen auf dem Boden. >





GEROLSTEINER®

ABSOLUTE FRESHHEIT

ERFRISCHT DURCH DEN SOMMER!

Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG | Vulkanring, 54567 Gerolstein | Telefon: 06591 14-0 | www.gerolsteiner.de





Foto: © Hannover Airport / Marek Kruszewski



Foto: © Hannover Airport / Marek Kruszewski

Natürlich fruchtig.
Natürlich erfrischend.

Auch alkoholfrei
0,0%

Mönchshof

Natur Radler

Blutorange Natur Radler

Echte Brauspezialitäten

HABEN SIE ES ERKANNT?

WIR SIND IN HANNOVER!

Genauer gesagt am Hannover Airport. Denn der Flughafen ist auch für am Boden Gebliebene ein lohnendes Ausflugsziel.

BLICKWECHSEL

Der Hannover Airport ist der größte Flughafen Niedersachsens. Mehr als fünf Millionen Fluggäste starteten und landeten hier im Jahr 2024. 88 Check-in-Schalter und 20 Gates stehen für die Abfertigung der Reisenden zur Verfügung, per Direktflug geht es zu über 70 Destinationen im In- und Ausland – seit November des vergangenen Jahres unter anderem dreimal wöchentlich nach Dubai.

Zudem ist der Hannover Airport das zentrale Luftfracht-Drehkreuz in Niedersachsen: 2024 wurden 27.776 Tonnen Luftfracht (Cargo und Luftpost) umgeschlagen, insgesamt arbeiten rund 10.000 Personen vor Ort.



Erlebniswelt Hannover Airport – Abenteuer Fliegen

„Wenn ich groß bin, werde ich Pilot.“ Diesen Satz werden viele Eltern kennen, denn das Fliegen fasziniert die Menschen seit jeher. Originale Flugzeugteile, Mitmach-Exponate und eine 360-Grad-Aussicht von der Besucherterrasse: In der Erlebniswelt Hannover Airport ist der Traum vom Fliegen zum Greifen nah. >

Purer Geschmack Pure Freude

Jetzt NEU exklusiv für die Gastronomie –
unsere neue Flaschenform

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-003
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft
VEGAN
V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM

Vio, Vio Bio Limo und Vio Schorle sind eingetragene Schutzmarken.

ESSPERTISE

Welt der Luftfahrt – beeindruckende Ein- und Ausblicke

Die Ausstellung „Welt der Luftfahrt“ lädt zu einer spannenden Zeitreise von den Anfängen der Fliegerei bis zum heutigen Alltagsgeschäft an einem 24/7-Flughafen. Warum fliegt ein Flugzeug eigentlich? Was passiert mit dem aufgegebenen Gepäck? Was macht ein Fluglotse? Eine Kombination aus Informationstafeln, Originalexponaten, interaktiven und Multimedia-Stationen beleuchtet sämtliche Facetten des Flugwesens.

Blick von oben

Im Ticket für die Ausstellung inbegriffen ist ein Besuch der Aussichtsterrasse. Sie bietet einen spektakulären Rundumblick über das Vorfeld mit startenden und landenden Maschinen, das Flughafengebäude und die Skyline Hannovers bis zum Deister.

Und auch hier geht die informative Reise durch die Luftfahrt weiter: Ein originaler Nachbau des ersten Motordrachens des hannoveraner Flugpioniers Karl Jatho lässt sich ebenso bestaunen wie ein ausgemustertes Triebwerk und ein Hauptfahrwerk einer Boeing 747. Kinder können sich auf dem Kid's Airport, einem dem Flughafen und seinem Betrieb nachempfundenen Abenteuer-Spielplatz austoben.

Nur fliegen ist schöner

Wer einmal selbst Pilot sein möchte, bucht eine Flugstunde in einem von zwei Simulatoren. Die Cockpits einer Boeing 737 und eines Airbus A320 sind 1:1 nachgebildet, ein Pilot begleitet den simulierten Flug. Start- und Zielflughafen sind ebenso frei wählbar wie die Wetterbedingungen für den 60-minütigen Flug. Flugerfahrung ist nicht notwendig, das empfohlene Mindestalter liegt jedoch bei zwölf Jahren.

Abenteuer Airport

In der Erlebniswelt Hannover Airport lassen sich Geschichte und Technik der Fliegerei auf vielfältige Art und Weise entdecken: Einen besonderen Blick hinter die Kulissen gewähren verschiedene Flughafenführungen für Gruppen ab zehn Personen. „Airpoints“ führen als Infostationen Radfahrer auf einem 20-Kilometer-Kurs um das Flughafengebäude herum. Und wer doch selbst „in die Luft gehen“ möchte, kann einen Heli-kopter-Rundflug über die niedersächsische Landeshauptstadt und die Region buchen.



Unser Extra-Tipp: Der Hannover Airport ist „Hub of the SCORPIONS“. Mitte März 2025 öffnete die „Rockstage“ im Terminal B zur Geschichte der erfolgreichen Band aus Hannover, die in diesem Jahr ihr 60-jähriges Bestehen feiert.

**FLUGHAFEN
HANNOVER-
LANGENHAGEN
GMBH**

Petzelstraße 84
30855 Langenhagen

www.hannover-airport.de





PUNKT.

In Wandel der Zeit: 1949 wurde die Pfälzerin Elisabeth Kuhn zur ersten Deutschen Weinkönigin gekrönt – wie nach ihr dutzende weitere Frauen. Jetzt könnte die 77. Königin erstmals ein König sein. >

EURE MAJESTÄT

WER REGIERT DEN WEIN?



Noch regieren die Frauen den Wein: die amtierende Weinkönigin Charlotte Weihl (Mitte) mit den Weinprinzessinnen Katharina Gräff (links) und Julia Lambrich (rechts)

Premiere für die Wahl der Deutschen Weinmajestät

Die Deutsche Weinkönigin ist Repräsentantin des deutschen Weins und vertritt die Winzerinnen und Winzer im In- und Ausland. Sie wird jährlich aus dem Kreis der Weinköniginnen der 13 deutschen Weinanbaugebiete gewählt.

Bislang – denn in diesem Jahr ist der Kreis der zur Wahl Stehenden nicht ausschließlich weiblich. Am 26. September 2025 sind in Neustadt an der Weinstraße zwei männliche Bewerber dabei: In den Anbaugebieten Rheinhessen und Mittelrhein regieren seit dem vergangenen Jahr Weinkönige.

Kleine oder große Revolution?

Die Diskussion nahm in der Pfalz Fahrt auf. Im Juli 2024 wurde öffentlich, dass die Pfalzwein e.V. plante, statt einer „Pfälzischen Weinkönigin“ für die Region künftig einen „PfalzWeinBotschafter“ oder eine „PfalzWeinBotschafterin“ zu küren. Hitze Debatten um den Erhalt von Amt und Titel folgten, am Ende konnte – ganz klassisch –

eine „Pfälzische Weinkönigin“ oder – im Falle des Sieges eines männlichen Bewerbers – eine „Pfälzische Weinhoheit“ gewählt werden. Es wurde eine Königin: Denise Stripf vertritt 2024/2025 das zweitgrößte deutsche Anbaugebiet.

Deutschlands größtes Weinanbaugebiet wählte dagegen im September 2024 erstmals einen Weinkönig: Levin McKenzie, gelernter Winzer und BWL-Student. Der „Influwinzer“, der den Blog „Wein on Wednesday“ ins Leben rief und den „Mainzer Kultpodcast“ des Weinhäuses Bluhm moderierte, ist oberster Wein-Repräsentant Rheinhessens.

Zwei Monate später fand auch das kleinste Weinanbaugebiet mit Felix Grün seinen ersten König. Nach eigenen Angaben war der Verein Mittelrhein-Wein außerdem der erste, der die Wahl der Weinhoheiten schon 2022 geschlechterneutral ausgeschrieben hatte.

Krone oder Kette?

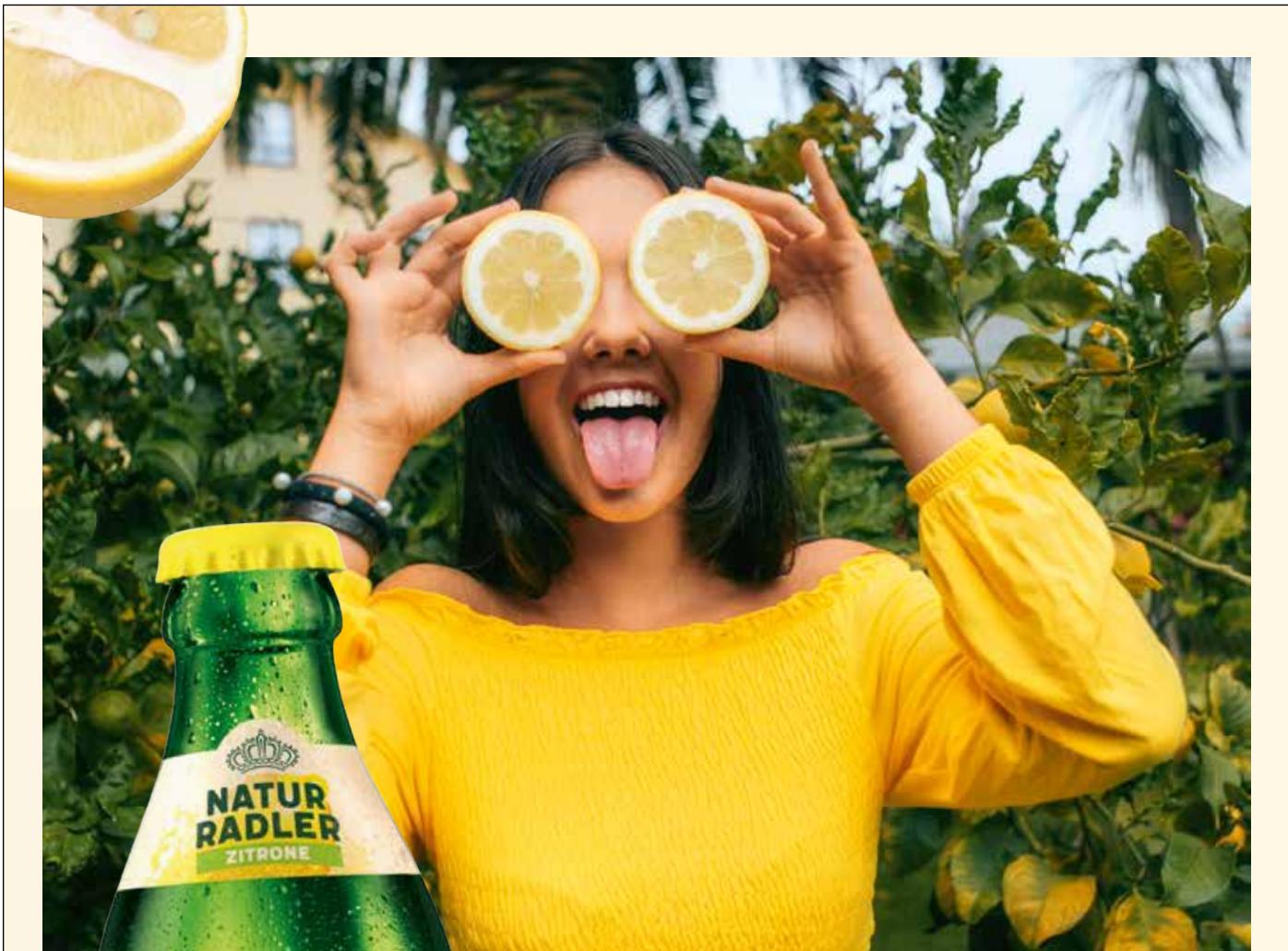
So wird angesichts zweier männlicher Kandidaten nun auch die traditionsreiche Wahl der Deutschen Weinkönigin, die seit jeher vom Deutschen Weininstitut (DWI) ausgerichtet wird, geschlechterneutral. Im Finale zur „Wahl der Deutschen Weinmajestät“ müssen unter anderem bei einer Blindverkostung Weinsorten erkannt und in weinbezogenen Spielen Fachwissen und Schlagfertigkeit bewiesen werden.

Küren Jury und Publikum eine Bewerberin, trägt sie für ein Jahr den Titel „Deutsche Weinkönigin“ und als Zeichen ihrer Regentschaft eine Krone. Gewinnt einer der männlichen Anwärter, wird er sich als erster „Deutscher Weinkönig“ mit einer eigens angefertigten Amtskette schmücken.

Doch ob Krone oder Kette – ausschlaggebend sollten Expertise und Wissen sein. Oder wie Rheinessens Weinkönig es ausdrückt: „Es nicht nicht darum, ob Du Mann oder Frau bist, sondern einfach darum, ob Du Dich begeistern kannst für den Job.“

Schöfferhofer
WEIZEN-MIX

ERLEBE
DAS PRICKELN.



FAMILIENTRADITION
SEIT 1753

Warsteiner
NATUR
RADLER
ZITRONE

