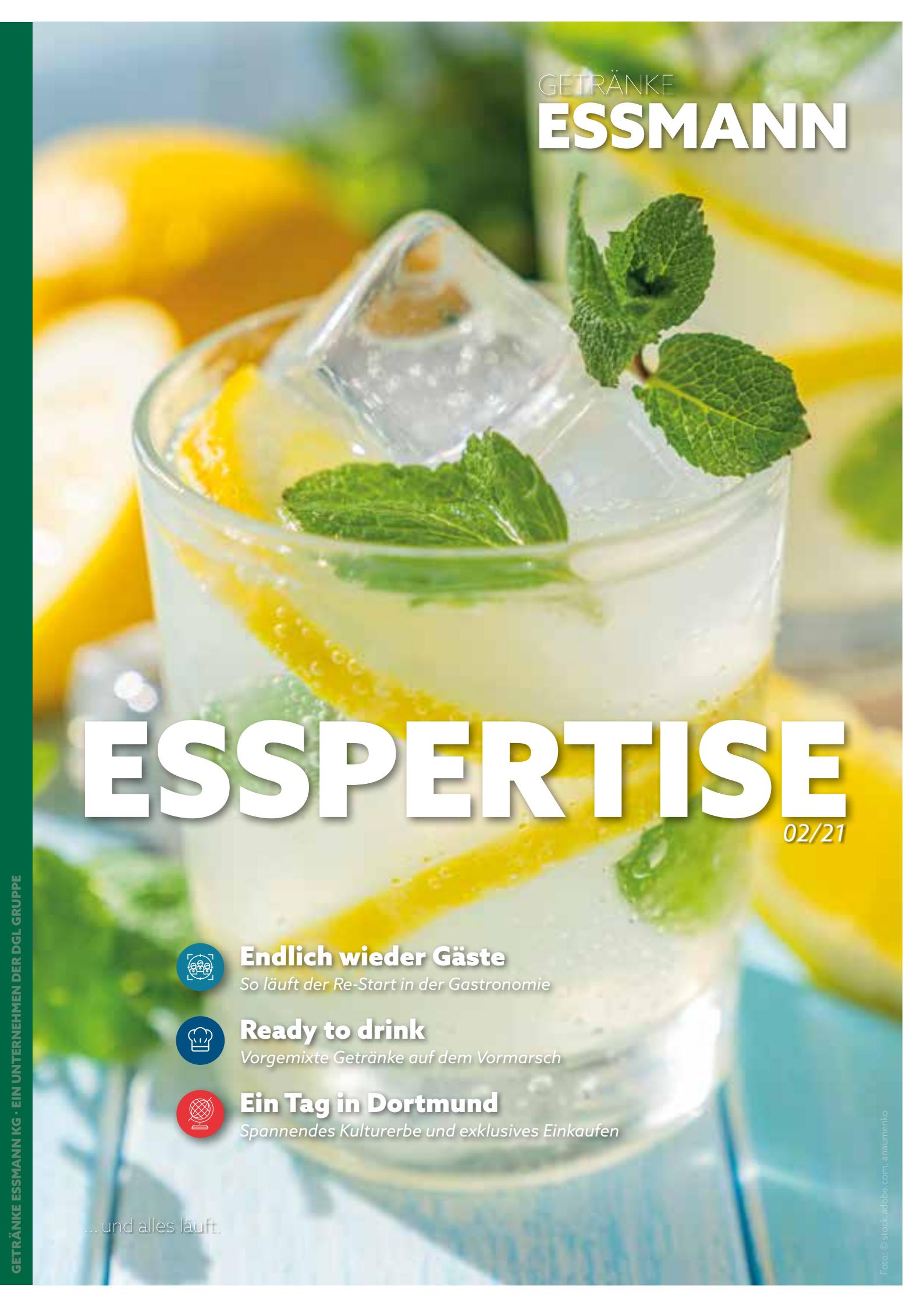


GETRÄNKE
ESSMANN



ESSPERTISE

02/21



Endlich wieder Gäste

So läuft der Re-Start in der Gastronomie



Ready to drink

Vorgemixte Getränke auf dem Vormarsch



Ein Tag in Dortmund

Spannendes Kulturerbe und exklusives Einkaufen

... und alles läuft.

Schmeckt ohne Heckmeck.

Sinalco. Unaufgeregt seit 1905.



ESSPERTISE INHALT

EDITORIAL

BRANCHE

- 09** Endlich wieder Gäste
- 17** Kai Tegeder, Gesamtleitung Innendienst
- 21** Besser informiert – Neuer Online-Auftritt von Getränke Essmann
- 25** Neu im Essmann-Sortiment
- 31** Branchenmeldungen
- 37** Die Wirtschaftsmacher – Logistikbranche setzt Statement

GENUSS

- 45** Aus dem Herzen Mexikos
- 53** Are you ready? – Vorgemixte Getränke auf dem Vormarsch
- 57** Purer Genuss im Kaisersaal – Exquisite Weine und norddeutsche Küche in neuem Ambiente
- 63** Little Italy – Italienisch-Amerikanisch genießen in Quakenbrück
- 69** Im Einklang mit der Natur – „Uschis Beachclub“ auf Baltrum
- 73** Außergewöhnlicher Biergenuss für sonnige Stunden – Pazifik Ale und Mittsommer-Wit von Störtebeker
- 75** Wenig Zucker, bitte! – Zuckerreduzierte Erfrischungsgetränke auf dem Vormarsch

MEDIATHEK

- 81** Zum Sommer bitte hier entlang!

REISEN

- 89** In 80 Getränken um die Welt – Mezcal: Mexikos Herzerweicher
- 93** Dortmund – Grüne Stadt mit spannendem Kulturerbe
- 99** Radurlaub im Emsland – Urlaub mit „Flachland-Garantie“
- 107** Mit dem Rad über die Grenze – Kunst und Kultur in Ootmarsum
- 111** Zu Gast im Land der 200 Seen

PUNKT.

- 118** Die Kunst des Kühlens

Kronsberg

**Keine Experimente.
Kein anderes.**

EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Die dritte Welle ist gebrochen, die Sonne scheint, es wird allmählich warm. Für Sie, unsere Kunden in Gastronomie, Handel und Getränkefachgroßhandel, heißt es jetzt: Einmal tief Luft holen und dann durchstarten! Dabei sind wir uns alle der großen Herausforderungen bewusst, die uns über das Jahr hinaus erhalten bleiben: Hygieneregeln, Fachkräfte mangel, stark vom Wetter abhängige Schwankungen im Konsum. Für Sie und uns bedeutet das: Durchatmen – ja, von „Aufatmen“ dagegen kann noch keine Rede sein.

Was Mut macht, ist die überall spürbare Sehnsucht nach Begegnung: Das frisch gezapfte Bier an der Theke oder im Biergarten im Kreis von Freunden oder Familie ist eben doch etwas anderes als das Bier daheim. Und die Lust auf ein leckeres Essen in angenehmer Atmosphäre, begleitet von einem fröhlich-freundlichen Service lässt vielen schon beim Gedanken daran das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Die neue ESSpertise stellt Ihnen wieder eine Reihe von Ideen vor, nimmt Sie mit in das eine oder andere Restaurant, lenkt Ihren Blick auf gar nicht weit entfernte, aber umso lohnenswertere Reise- und Ausflugsziele. Daraüber hinaus berichten wir auch aus dem eigenen Haus, u.a. indem wir Ihnen unsere neue Webseite präsentieren.

Lassen Sie uns gemeinsam gut gelaunt und bester Dinge in den heiß ersehnten Sommer starten. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg in der nun endlich anrollenden Saison und eine interessante Lektüre unserer ESSpertise!

Herzliche Grüße

Ihr

Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG





BRANCHE



BRANCHE

ENDLICH WIEDER GÄSTE

WIE LÄUFT DER RE-START IN DER GASTRONOMIE?



Foto: © halfpoint, Envato Elements

Es ist der 14. Mai 2021 und eine Branche atmet vorsichtig auf. An diesem Tag sinkt die 7-Tage-Inzidenz in Deutschland nach vielen Wochen unter die magische Grenze von 100 – und der Wert fällt von Tag zu Tag. Die Gastronomen machen sich berechtigte Hoffnungen auf einen Re-Start. Endlich wieder Gäste empfangen! Das ist bei vielen das vorherrschende Gefühl. Auch bei den Gästen selbst. Nach Monaten im Lockdown sind sie hungrig: auf den vielzitierten Besuch im Biergarten, einen gemütlichen Abend im Restaurant oder einen leckeren Cocktail in der Lieblingsbar. Behutsam werden die ersten Schritte in die neue Normalität gewagt. Denn sicher ist, ohne Auflagen wird es nicht gehen. Die Gastronomie muss ihr Tagesgeschäft mit den Richtlinien in Einklang bringen. Doch sie ist vorbereitet. Viele haben die Monate der Schließung genutzt und sich so gut wie möglich auf den Neustart eingestellt. Die Hygienekonzepte liegen vor und warten auf ihren Einsatz. Die Gäste können kommen!

↑ Viele sehnen sich nach einem Besuch in ihrem Lieblingsrestaurant: Das ist jetzt endlich wieder möglich.

MIT ANGEZOGENER HANDBREMSE?

Optimisten erwarten einen regelrechten Run auf die wiedereröffneten Lokale, andere mahnen zur Vorsicht. Sie befürchten, dass die aktuell geltenden Maßnahmen für viele Gäste eine zu große Hürde sind. Fest steht: Restaurantbesuche sind nur für Geimpfte, Genesene oder mit einem negativen Coronatest möglich, der nicht älter als 24 Stunden ist. Letzteres treibt Gastronomen Schweißperlen auf die Stirn. Denn aktuell (Stand: 25. Mai) sind erst knapp 15 Prozent der deutschen Bevölkerung vollständig geimpft. Ein spontaner Besuch ist für den Großteil der Deutschen derzeit also nicht möglich. Der vorherige Test könnte von vielen als zu großer Aufwand gesehen werden. Andererseits schließen Testzentren aktuell nur so aus dem Boden und das erhöhte Angebot könnte die Situation verbessern. →

**Eine Mischung,
die richtig fruchtet.**

NEU
AB JULI 2021

Entdecken Sie
die Gerolsteiner Erfrischungsgetränke
im praktischen 6er-Glaskasten!

- ✓ Fruchtige Premium-Erfrischungen
in fünf leckeren Sorten
- ✓ Modernes Individual-Glasgebinde
ersetzt das PET-Mehrweg-Gebinde
- ✓ Praktischer 6er-Kasten zur
individuellen Zusammenstellung

Mit starker medialer Unterstützung:

- TV Tag-On
- Radiospots
- OOH-Plakate
- Digitale Kommunikation

6 x 0,75 l
Glas

Ordern Sie jetzt die erfolgversprechende Mischung für Ihren Umsatz!

Eine der zentralen Auflagen für gastronomische Betriebe ist die Kontaktnachverfolgung. Name, Anschrift und Kontaktdaten der Gäste müssen erhoben und für eine Frist von etwa drei bis sechs Wochen aufbewahrt werden. Greift man hier auf Zettel und Stift zurück, müssen die Aufzeichnungen anschließend geschreddert werden. Deutlich komfortabler sind die digitalen Lösungen. Anbieter gibt es dafür mittlerweile einige. Die bekannteste ist sicherlich die luca App, doch es gibt auch Alternativen wie den Hygiene-Ranger, und auch mit der Corona-Warn-App ist die Datenerfassung möglich. Für die Gäste bedeutet das: Sie müssen nur einmal ihre Daten in der App hinterlegen, beim Betreten eines Geschäfts einen QR-Code scannen und fertig. Für den Betrieb ebenfalls komfortabler als die Papierliste, denn in den Apps werden die Daten meist automatisch nach Ablauf der Speicherfrist entfernt.

SICHERHEIT ALS OBERSTES GEBOT

Sitzen die Gäste dann am Tisch, geht es an die Speisekarte. Eine Online-Version der Speisekarte war für viele Gastronomen spätestens für das Take-away-Geschäft absolute Pflicht. Wer sie auch im Lokal einsetzt, kann Zeit und Personalressourcen sparen. Denn die herkömmlichen gedruckten Speisekarten müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden, Seite für Seite. Und das kostet Zeit. Eine Lösung bietet zum Beispiel die App Hygiene-Ranger: Nach dem Check-in kann der Kunde direkt in der App die Speisekarte des Restaurants auf seinem Handy aufrufen. Alternativ kann ein weiterer QR-Code Abhilfe schaffen. Dieses Konzept

könnte sich auch nach der Corona-Pandemie weiter durchsetzen. Abgesehen vom Hygiene-Faktor bietet die digitale Speisekarte weitere Vorteile. Das Menü kann flexibel geändert, ausverkaufte Speisen können gestrichen und Aktionen beworben werden. Gastronomen, die für ihr Take-away-Geschäft auch in eine Bestelfunktion investiert haben, können das vor Ort im Restaurant weiter nutzen. Einige Restaurants praktizieren den digitalen Bestellvorgang schon lange. Ein weiterer wichtiger Faktor sind die Hygienekonzepte. Sie sind nicht nur vorgeschrieben, auch Gäste legen jetzt noch mehr Wert auf Sauberkeit und Hygiene. Durch die Pandemie sind viele Menschen dafür deutlich sensibler als zuvor. Ein Desinfektionsmittelspender direkt am Eingang und auf den Toiletten sowie Servicekräfte, die natürlich Masken tragen – das schafft Sicherheit. Maßnahmen wie eine digitale Speisekarte können das Sicherheitsgefühl der Gäste zusätzlich stärken.

PERSONAL-RECRUITING WIRD ZUR HERAUSFORDERUNG

Mit der schrittweisen Öffnung stellt sich auch die Frage nach der Personalplanung. Ein Großteil der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten ist in Kurzarbeit. Gastronomen müssen jetzt entscheiden wie viel Personal sie in der aktuellen Situation brauchen. Die Abstandsregeln erlauben keine volle Auslastung. Wie viele Kräfte sind nötig, um einen guten Service zu leisten?

Das Gastgewerbe war auch vor der Pandemie schon von Fachkräftemangel betroffen, diese Lage hat sich durch Corona noch einmal verschärft. →

↓ Safety first: Mit der digitalen Kontaktnachverfolgung können die Kontaktpersonen infizierter Gäste schnell ermittelt und informiert werden.





↑ Ein Besuch im Restaurant wird jetzt stärker als zuvor als Erlebnis wahrgenommen.

Das gilt vor allem für die Hochsaison im Sommer, für die das Personal zusätzlich aufgestockt werden muss – oft mit geringfügig Beschäftigten. Viele von ihnen haben sich angesichts der unsicheren Perspektive neu orientiert und sind in andere Branchen wie zum Beispiel den Einzelhandel abgewandert.

Werden Hotels und Gastronomen diese Arbeitskräfte wieder zurückgewinnen können? Das ist zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht zu beantworten. Wie in anderen Branchen müssen sich auch Unternehmen aus dem Gastgewerbe einem höheren Wettbewerb auf dem Arbeitsmarkt stellen. Sie müssen sich potenziellen Angestellten künftig als attraktiver Arbeitgeber präsentieren. Für das entsprechende Recruiting nutzen Gastronomen unterschiedliche Kanäle: Social Media, Aushänge, Flyer, Online-Stellenmärkte und auch das gastronomische Netzwerk sind meist das Mittel der Wahl. Aber damit zu werben, wie schön das Restaurant ist oder wie viele Sitzplätze es gibt, reicht nicht aus. Wichtiger ist: Was bietet ein Gastronom interessierten Arbeitnehmern? Dabei spielen Themen wie Arbeitszeiten, Firmen- und Führungskultur und nicht zuletzt auch das Gehalt eine wesentliche Rolle.

WAS BLEIBT?

„Not macht erfängerisch.“ Dieses Sprichwort traf in den vergangenen zwölf Monaten wohl auf kaum

eine andere Branche so zu wie die Gastronomie: Von heute auf morgen alle Schotten dicht und erstmal keine Einnahmen, dafür aber laufende Kosten. Das gilt es erst einmal zu verkraften. Doch die Gastronomen machten aus der Not eine Tugend und wurden kreativ. Vom Take-away über Online-Tastings und Verkaufsfenster mit hauseigenen Produkten bis hin zur digitalen Bar sprossen die Ideen flächendeckend aus dem Boden. Die neuen Angebote erreichten zum Teil auch Neukunden.

Mit der Öffnung der Gastronomie und Hotellerie soll das jetzt alles vorbei sein? Gastronomen sollten genau hinschauen, welche ihrer Aktionen auch nach Corona eine gute Ergänzung sein könnte. Eine kleine Take-away-Karte kann weiterhin für Gäste interessant sein. Die eingerichteten Online-Bestellsysteme können gewinnbringend in den Restaurantalltag übernommen werden, um Zeit zu sparen. Das erfolgreiche digitale Bier-, Wein- oder Whiskey-Tasting kann wieder angeboten werden oder in Zukunft direkt im Lokal stattfinden. Auch wenn die digitalen Angebote aus der Not geboren waren, können sie jetzt zur echten Chance werden und die Gastro-Szene nachhaltig digitalisieren. Die letzten Monate haben bewiesen, dass die Gastfreundschaft nicht erst an der Schwelle des Restaurants beginnt. Sie kann sich bis ins Zuhause der Gäste erstrecken. ●

CORONA UND EINE NEUE NORMALITÄT IN DER GASTRONOMIE

Nach der Wiedereröffnung des Gastronomiebetriebs gilt es Hygienemaßnahmen effektiv zu treffen. Gäste sollen sich sicher fühlen und den Restaurantbesuch genießen können. Ziel ist es, nicht die Hygiene, sondern die Normalität in den Vordergrund zu stellen. Wie das gelingt und worauf allgemein zu achten ist, erklärt der Hygienespezialist Hagleitner.

DAS RICHTIGE ZEICHEN ZUM RICHTIGEN ZEITPUNKT SETZEN

„Hygienemaßnahmen zu treffen, fängt bereits lange vor dem Besuch des Gastes im eigenen Haus an“, sagt Peter Hinterberger, Vertriebsverantwortlicher für die Hotellerie und Gastronomie bei Hagleitner. Covid-19 habe das Hygienebewusstsein der Menschen verändert. Seien vor Corona Fotos und Rezensionen die ausschlaggebenden Kriterien für die Wahl eines Restaurants gewesen, würden heute auch die gesetzten Hygienemaßnahmen eine entscheidende Rolle spielen: „Ist eine Gaststätte in der Treflerliste des Bewertungsportals mit einem Zertifikat für herausragende Hygiene versehen, wirkt sich das allgemein positiv aus. Der erste Schritt ist es also, Schutzmaßnahmen nach außen hin sichtbar zu machen: auf der Webseite, dem Social-Media-Profil – bei jedem Web-Auftritt.“ →

Der zweite Schritt besteht darin, die Gäste vor Ort zu informieren. Sind Tisch, Besteck und WC desinfiziert, lohnt sich ein entsprechender Hinweis. Das gibt ein Gefühl von Sicherheit. Vor den Augen des Gastes soll die Desinfektion dabei natürlich nicht passieren, das wäre indiskret.

Der Aufsteller auf dem Tisch oder im WC aber sind positive Zeichen. Sie sagen aus: Wir tun alles, um Ihren Schutz zu gewährleisten. Weitere Maßnahmen setzt der Gast selbst, indem er sich vor Betreten des Gastraums die Hände und vor Benutzung des WCs die Toilettenbrille desinfiziert. Dazu stehen jeweils ausgewählte Spender bereit: vor dem Restaurant und in den Sanitäranlagen. So schließt sich der Kreis: So wird der Schutz vor, während und nach dem Besuch für alle Beteiligten zu jeder Zeit und an jedem Ort möglich.“ →



Foto: © Hagleitner Hygiene/Bonholzer

1vgl. Kampf G. et al.: „Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents“ – Journal of Hospital Infection 104 (2020), 246–251.



Foto: © Hagleitner Hygiene/Bonholzer

DIE RICHTIGEN PRODUKTE IM RICHTIGEN BEREICH VERWENDEN

Das Coronavirus bleibt auf unbelebten Oberflächen unter optimalen Bedingungen nachweislich mehrere Tage infektiös – auf Plastik sind es beispielsweise bis zu neun Tage. Studien bestätigen die Gefahr einer möglichen Übertragung des Erregers über Nasen-, Mund- und Augenschleimhäute durch kontaminierte Oberflächen.¹ Kerstin Heine ist Chemikerin und Desinfektionsexpertin bei Hagleitner: „Potentielle Übertragungswege im eigenen Betrieb zu erkennen und mit dem richtigen Desinfektionsmittel gezielt zu unterbrechen, ist entscheidend. Dabei hilft beispielsweise der Corona-Guide von Hagleitner. Er gibt praktische Tipps: Wo zum Beispiel vorher ein Universalreiniger üblich war, kommt fortan häufig ein desinfizierender Reiniger zum Einsatz. Statt herkömmlicher Waschmittel und Geschirrspül-tabs empfehlen sich seit Corona chemothermische Verfahren. Da bekämpft nicht die hohe Temperatur, sondern die Chemie das Virus. Besonderes Augenmerk gilt jeweils auch Wirkungsnachweisen und dermatologischen Gutachten. So lässt sich mit geringstem Aufwand die Ausbreitung des Coronavirus im eigenen Betrieb auf ein Minimum reduzieren.“

Gottfried F. Berger ist Head of Country Management bei Hagleitner: „Zunächst scheint alles ganz klar: Corona macht es unmöglich, einen Schritt zurück zu machen. Normalität ist vor und nach Corona grundlegend anders. Die Pandemie hat das Hygienebewusstsein der Menschen einschneidend verändert. Stand vor Corona ein Händedesinfektionsmittelspender im Eingangsbereich eines Restaurants, waren wir erstaunt. Heute würden wir uns wundern, stünde dort keiner. Um Gästen Sicherheit zu bieten, müssen sie also zunächst aktiv in die Sicherheitsmaßnahmen eingebunden werden. Hinter den Kulissen wird es darum gehen, konsequent auf Hände-, Flächen-, Wäsche- und Geschirrdesinfektion zu achten und entsprechende Produkte dafür zu platzieren; darauf aufzupassen, dass die

Produkte geprüft und zumindest begrenzt viruzid wirksam sind; Reinigungs- und Desinfektionspläne laufend zu aktualisieren und zu implementieren; Personal von der ersten Stunde an zu schulen.“

ÜBER DAS UNTERNEHMEN HAGLEITNER

Hagleitner gestaltet Hygiene: Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Kosmetik – dazu Spender, Dosiergeräte und Apps. Die Ware entsteht in Österreich, und zwar in Zell am See. Hier hat Hagleitner den Muttersitz; hier wird geforscht, entwickelt und produziert. Jede weitere Niederlassung ist eine Vertriebsstätte. So wirkt das Familienunternehmen an 27 Standorten in zwölf europäischen Ländern, in 63 Ländern weltweit sind Erzeugnisse zudem über Partner verfügbar. Hagleitner beschäftigt aktuell 1.240 Mitarbeiter. ●

ZUM CORONA-GUIDE VON HAGLEITNER



www.hagleitner.com/de/stopcovid19

KONTAKT:

Hannes Wanner

Regional Manager Sales Region Nord

hannes.wanner@hagleitner.de

www.hagleitner.de



Einfach grenzenlos fahren.
Mit UTA One® – der smartesten
Maut-Lösung Europas.

JETZT ANGEBOT SICHERN
one.uta.com



one.uta.com



BRANCHE

KAI TEGEDER, GESAMTLEITUNG INNENDIENST

ERFOLG DURCH KOORDINATION, KOMMUNIKATION, KLARE STRUKTUREN



Foto: © Agentur Schön!

Geut ein Drittel seines Lebens hat Kai Tegeder bereits in den Dienst der Getränke Essmann KG gestellt. Dabei ist der junge Mann erst 29 Jahre alt – und: Ab 1. Juli obliegt ihm die Gesamtleitung der Innendienstabteilungen Gastronomie, Handel und Getränkefachgroßhandel (GFGH). Seit 2010 ist Tegeder im Unternehmen, damals begann er seine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann, die er 2012 erfolgreich abschloss. Danach wurde er Sachbearbeiter im Innendienst bevor er sich 2013 dafür entschied, berufsbegleitend Betriebswirtschaftslehre zu studieren – der Abschluss erfolgte 2016. Und nun also der nächste Schritt.

↑ Freut sich auf seine neue Aufgabe und die damit verbundenen Herausforderungen: Kai Tegeder.

PROJEKTLITUNG: DURCH VERANTWORTUNG PERSÖNLICH GESTÄRKT

Schon seit 2014 ist Tegeder in Koordinierungs- und Leitungsfunktionen tätig. Seit 2018 begleitet er als Projektleiter ein strategisch äußerst wichtiges Projekt der Getränke Essmann KG. Die Herausforderung: „Zum einen ist es der kaufmännische Part, bei dem es darum geht, unsere Abläufe auf ein vom Kunden gewünschtes System umzustellen, um die technische Abwicklung zu optimieren“, berichtet Tegeder. „Zum anderen geht es um die Organisation des Projektmanagements: Aufgaben müssen in Teilprojekte gegliedert, Ziele festgelegt und ihre Einhaltung kontrolliert werden, Monitoring und Reporting intern und gegenüber dem Kunden gehören ebenfalls dazu.“ →

KISTE KAUFEN → BEITRAG LEISTEN

Wald WIRKT WEIT

WARBURGER WALDQUELL

GEMEINSAM FÖRDERN WIR
**AUFFORSTUNGS-
PROJEKTE**
IM TEUTOBURGER WALD,
SAUERLÄNDER WALD
UND HESSISCHEN WALD!

WARBURGER WALDQUELL

warburger-waldquell.de

Klingt komplex, ist es auch. Vor allem Klarheit und Kommunikation sind notwendig, um den Prozess zu steuern. Für Kai Tegeder ist das Projekt „eine tolle Erfahrung, die mich in meiner persönlichen Entwicklung stärkt“.

STRUKTUREN: AUS DER KONTINUITÄT HERAUS WEITERENTWICKELN

Koordination, Organisation und Mitarbeiter-Führung – diese Aufgaben erwarten den neuen Gesamtleiter der Innendienstabteilungen Gastronomie, Handel und GFGH auch in dieser Position. Wie er sie angeht? „Zunächst einmal werde ich mich darauf konzentrieren das Team und seine Arbeitsweise kennenzulernen. Nach Corona und angesichts neuer Herausforderungen möchte ich die Teamstrukturen dann – aus der Kontinuität heraus – zukunftsgerecht weiterentwickeln.“ Bei alledem sollen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wohl fühlen und mit Spaß zur Arbeit fahren. Davon wiederum werden nicht nur die internen Abläufe profitieren, sondern auch die Kolleginnen und Kollegen selbst, meint Tegeder: „Es geht darum, durch die persönliche Weiterentwicklung des oder der Einzelnen das operative Tagesgeschäft zu verbessern.“

KUNDENNUTZEN: BESTE DIENSTLEISTUNGSGESELLSCHAFT

Und was haben die Kunden von alledem? „Sie treffen auf ein starkes, kompetentes Team, das sein geballtes Know-how im Kundenservice ausspielt und konkrete Hilfestellung leistet“,

erwartet Kai Tegeder. Zwei Faktoren werden seiner Meinung nach in den nächsten Jahren entscheidend sein für den Erfolg: Die Digitalisierung und die Kommunikation. Kai Tegeder: „Die Branche ist im Aufbruch. Neue Systeme und neue Prozesse basieren auf digitalen Lösungen. Als Marktführer müssen wir die beste Dienstleistungsqualität in der Prozessabwicklung bieten.“ Welche Rolle spielt daneben die Kommunikation? „Die zentrale Rolle!“, so Tegeder, „Kommunikation ist unglaublich wichtig, um unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, aber auch unsere Kunden mitzunehmen und Know-how zu transferieren. Vor dem Hintergrund des verstärkten Arbeitens im Homeoffice müssen wir Tools für den effizienten täglichen Austausch einführen und neue Formen der Zusammenarbeit entsprechend in die Prozesse implementieren.“

KONDITIONSSTARK: EIN HERZ FÜR DEN (BALL-)SPORT

Keine Frage: Viel Arbeit wartet auf Kai Tegeder, die der 29-Jährige allerdings mit Leidenschaft angeht. Und mit guter Kondition: Denn privat schlägt sein Herz für den Sport. Als Fußballer hat er in der Verteidigung seine Position gefunden, von der aus er – nur Zufall? – die Struktur eines Spiels mitbestimmen kann. Darüber hinaus begeistert er sich für Hand- und Basketball. Als „idealen Ausgleich“ betrachtet Kai Tegeder Gartenarbeit. Die muss er allerdings auch nicht allein schultern, sondern in enger Zusammenarbeit mit seiner Lebenspartnerin. ●

ANZEIGE

GUIDO MARIA SCHNAPSITAXI

FOLGE UNS AUF FACEBOOK & INSTAGRAM!
#guidomarialikoer

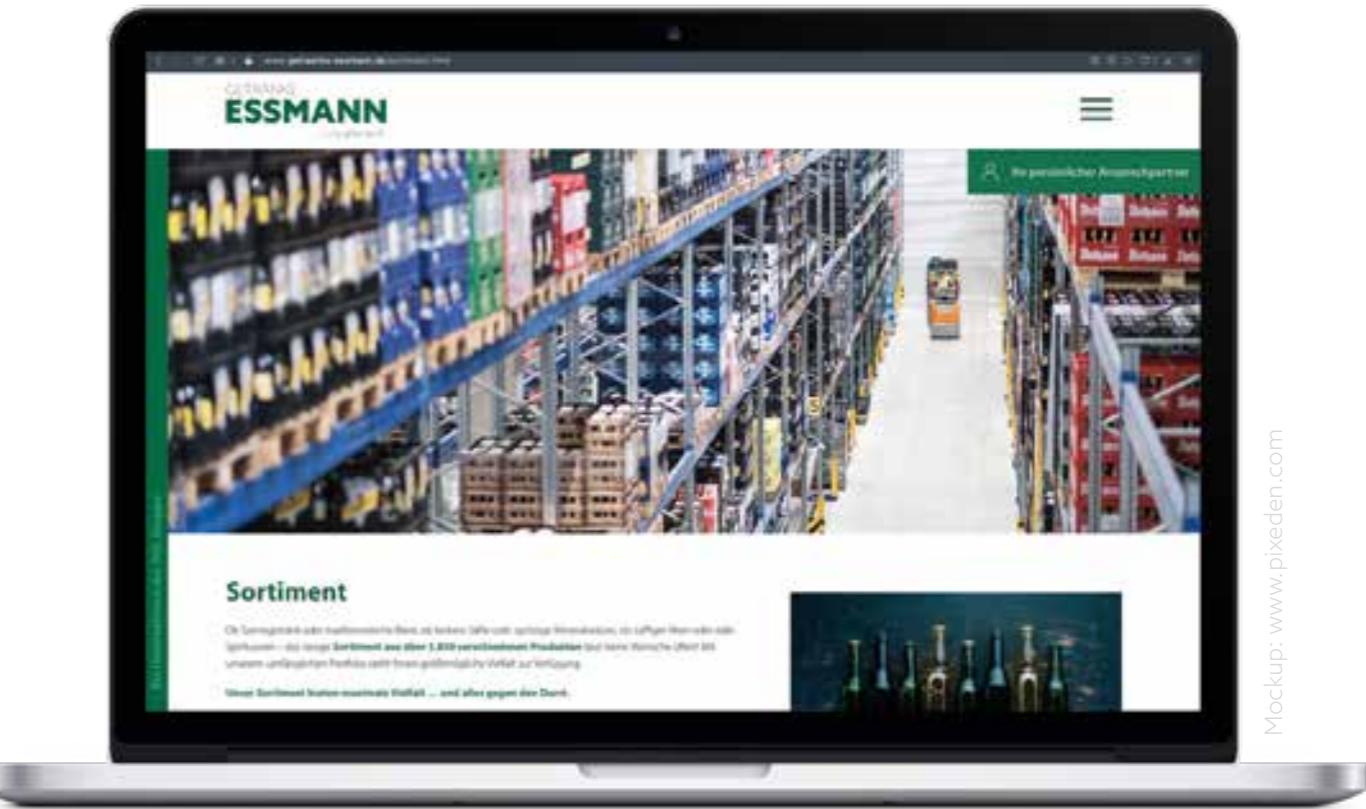
**FLÜÜÜGEL
FÜR JEDEN
GESCHMACK.**



BRANCHE

BESSER INFORMIERT

NEUER ONLINE-AUFTRITT VON GETRÄNKE ESSMANN



Mockup: www.pixeden.com

Klar und schnörkellos, und dabei doch umfangreich und informativ: das ist die neue Homepage von Getränke Essmann. Auf www.getraenke-essmann.de finden Nutzer in Zukunft alle wichtigen Informationen zu Unternehmen, Ansprechpartnern, Sortiment und vielem mehr – ansprechend gestaltet und technisch auf dem neuesten Stand.

Die Eröffnung neuer Standorte, das Joint Venture von Radenberger und Veltins zur Deutschen Getränke Logistik: In den vergangenen Jahren hat sich Getränke Essmann rasant weiterentwickelt. Auch vor der digitalen Welt macht diese Entwicklung nicht halt. Nach der Einführung eines Online-Bestellsystems 2019 wurde nun der Internetauftritt von Getränke Essmann umfassend erneuert. Besonders wichtig war dem Unternehmen dabei die responsive Gestaltung der Webseite, um Kunden, Partnern und Interessierten unabhängig von ihrem Endgerät das bestmögliche Nutzererlebnis zu bieten. „Die meisten Zugriffe erfolgen inzwischen nicht mehr über die Desktop-Seite, sondern über Smartphone und Tablet“, erklärt Tim Wolter, Teamleiter für Kommunikation und Marketing.

ALLES AUF EINEN BLICK

Übersichtlich und modern ist die neue Homepage aufgebaut. Auf der Startseite findet der Nutzer dank Kachelstruktur



[→ www.getraenke-essmann.de](http://www.getraenke-essmann.de)

schnell die Information, die er braucht. Sortiment, News, Karriere? Mit nur einem Klick sind Besucher gleich an der richtigen Stelle. Das Hamburger-Menü am oberen rechten Bildrand erleichtert ebenfalls die Navigation. Zentrales Element ist der Ansprechpartner-Button: Über diesen können Gastronomen sich schnell und unkompliziert zum Ansprechpartner für ihre Region durchklicken. „Uns war es wichtig, diesen Bereich möglich intuitiv zu gestalten“, so Wolter. Ebenfalls mit nur einem Klick erreichbar ist das Online-Bestellsystem, das zentral auf der Startseite verlinkt ist.

Auch die Übersicht über das Sortiment ist auf der neuen Webseite deutlich optimiert. Über verschiedene Filter können Nutzer jene Bereiche auswählen, die sie besonders interessieren – von Getränken bis zu Hygiene-Produkten. Über Verlinkungen gelangen sie dann direkt auf die Webseite des Herstellers, wo sie sich weiter informieren können. „Wir schaffen hier die →



TÖNISSTEINER® Exklusiv

direkte Verbindung zwischen Kunden und Hersteller", erklärt Wolter. Auch der News-Bereich bietet umfassende Informationen. Hier können Besucher in der aktuellen sowie den vergangenen Ausgaben der ESSpertise stöbern. Einzelne Artikel sind zudem als „Häppchen“ abrufbar. So lassen sich die Berichte leichter in den sozialen Netzwerken teilen.

OPTISCH OPTIMIERT

Auf der neuen Webseite finden Nutzer zudem Informationen über Getränke Essmann und über die vielfältigen Leistungen des Unternehmens. Unter dem Reiter „Karriere“ gelangen Besucher direkt auf die Job-Plattform www.besser-essmann.de. „Mit ‚Besser Essmann‘ haben wir ein sehr gut funktionierendes Recruitingportal, das so weiter bestehen wird“, berichtet Wolter. Ein weiteres wichtiges Element ist die direkte Verbindung zur Deutschen Getränke Logistik, die auf der alten Webseite so noch nicht vorhanden war.

Optisch ist die Webseite an das neue, schlankere Corporate Design von Getränke Essmann angepasst. „Die Seite ist geradlinig – wie Essmann selbst“, fasst Tim Wolter zusammen. „Durch die technischen Neuerungen machen wir uns digital fit für die Zukunft. Aber nicht nur das: Wir bieten auch Content, der informativ und angenehm zu lesen ist. Der Besuch unserer Seite soll für den Nutzer zukünftig smart in der Benutzung und spannend sowie modern vom Inhalt sein.“ ●



Tim Wolter
Leiter Kommunikation und Marketing
Getränke Essmann KG

Foto: © alv|sobott

ANZEIGE

Zeit für den Wechsel

REIFENWECHSEL LEICHT GEMACHT

OPTIMIERTE KOSTEN
 MAXIMIERTE NUTZUNGSDAUER
 GESTEIGERTE SICHERHEIT
 REDUZIERTE AUSWIRKUNGEN
 VEREINFACHTER SERVICE

Trelleborg hat eine Innovation für Premium-Industriereifen entwickelt, mit der aufgrund eines einfachen optischen Hinweises präzise zu erkennen ist, wann Reifen gewechselt werden müssen: [Pit Stop Line](#).

Die Wahl von Trelleborg Pit Stop Line heißt, Reifen immer zum richtigen Zeitpunkt auszutauschen und sicherzustellen, dass der Fuhrpark einsatzbereit bleibt und das volle Preis-Leistungs-Verhältnis genutzt wird.

www.trelleborg.com/wheels
andreas.kimmerle@trelleborg.com | +49 (0) 171 4511062



*Erfahren Sie
die Stille*

AUTHENTIC
TRAPPIST
PRODUCT

La Trappe Trappist wird seit 1884 an einem Ort der Stille auf dem Gelände der Trappistenabtei Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven in Berkel-Enschot, Niederlande, gebraut. Die Bierbrouwerij de Koningshoeven ist damit eine der wenigen Brauereien der Welt, die das Qualitätssiegel 'Authentic Trappist Product' tragen darf.

Die Auszeichnung wurde von der Internationalen Trappistenvereinigung verliehen und garantiert die Herkunft von Trappistenprodukten nach folgenden Kriterien:

- die Herstellung findet innerhalb der Mauern einer Trappistenabtei statt
- unter Aufsicht und Verantwortung von Mönchen
- und ein Teil des Erlöses muss wohltätigen Zwecken zugeführt werden

Rein und ehrlich. Und das schmeckt man.



latrappetrappist.com

La Trappe
TRAPPIST
Authentic Trappist Beer

BRANCHE

NEU IM ESSMANN-SORTIMENT



GAFFEL WIESS

Das Kölsch ist aus Köln ebenso wenig wegzudenken wie der Dom. Im Gegensatz zum Gotteshaus gehört das Bier jedoch erst seit gut 100 Jahren zur Stadtkultur. Vorher tranken die Kölner Wiess. Die Traditionsbrauerei Gaffel hat sich nun auf diese Wurzeln zurückbesonnen und ein eigenes Wiess auf den Markt gebracht. Ganz wie der Urvater des Kölsch ist das Gaffel Wiess naturtrüb, mit einer saftigen Schaumkrone. Der milde und süffige Geschmack macht das Bier zum perfekten Begleiter für entspannte Abende – nicht nur in Köln.



SO SCHMECKT DER SOMMER



SCHLADMINGER BIOZWICKL

Ein Bier, so rein und erfrischend wie ein Gebirgsbach – das ist das Schladminger BioZwickl. Der ursprüngliche Geschmack kommt nicht von ungefähr: Die Brauerei aus der Steiermark setzt auf beste Zutaten aus der Region. Die Rohstoffe stammen zu 100 Prozent aus Österreich und aus biologischem Anbau, gebraut wird zudem mit Bergquellwasser aus den Schladminger Tauern – und viel Zeit. Das Ergebnis ist ein naturtrübes Bier, das unverfälschten Genuss bietet.

ALTENBURGER SOMMERHELL

Seit 150 Jahren steht Altenburger für feinste Braukunst. Zu ihrem Jubiläum haben sich die Thüringer nichts Geringeres vorgenommen, als den Sommer in die Flasche zu packen. Das Ergebnis ist das Altenburger Sommerhell. Leicht, mit einem Alkoholgehalt von gerade einmal 3,5 Prozent, bietet das Sommerhell dank dreifacher Hopfung der Sorten Mandarina Bavaria, Magnum und Ariana spritzigen und fruchtigen Genuss. Allerdings ist auch dieser Sommer nicht unendlich: Das Bier ist nur als Limited Edition erhältlich. →

**ENDLICH:
BIO-MATE FÜR ALLE!**

Also natürlich
vorausgesetzt, ihr stellt
sie ins Regal.

100% BIO

NEU

Wir sind Bio-Limonaden-Marktführer*

Konkurrenz	Anteil am Markt (%)
BIONADE	57 %
Wettbewerber 1	24 %
Wettbewerber 2	4 %
Wettbewerber 3	3 %

Starkes Mediapaket:
200 Mio. Brutto-Mediakontakte

OOH Digital

BIONADE
WEIL EHRLICH GUT.

*Nielsen, LEH+DM+GAM ohne NK, Limo+FSG mit CO₂, Umsatz-Veränderung zum VJ-Zeitraum in Tsd. €, MAT KW 53 2020



POTT'S LANDLIMO COLA MIX

Pott's Landbier ist weit über das Münsterland hinaus bekannt. Die Oelder können jedoch noch mehr als „nur“ Bier: Mit der Landlimo Cola Mix hat die Brauerei auch eine fruchtig-süße Sommererfrischung im Programm. Die Mischung aus Cola und Orange macht Laune und bietet überdies kalorienarmen Genuss mit einer Portion Vitamin C. Hergestellt wird die Landlimo mit Brauwasser aus dem eigenen Brunnen. Auch dieses Münslerländer Original wird sich sicher bald einen Namen machen!

BIONADE MATE LIMETTE

Aller guten Dinge sind drei: Nach Bionade Mate Pur und Bionade Mate Pfirsich ist seit kurzem mit Bionade Mate Limette die dritte Bionade auf Mate-Basis erhältlich. Dank echtem Mate-Aufguss belebt die Limonade Körper und Geist; die Limette verleiht einen zusätzlichen Frische-Kick. Mit hundert Prozent pflanzlichen Bio-Rohstoffen und gerade einmal fünf Gramm Zucker pro hundert Millilitern ist die Bionade Mate Limette die perfekte, gesundheitsbewusste Erfrischung für zwischendurch.



ABLEFORTH'S BATHTUB GIN UND RUMBULLION!

Ableforth's stehen für handgemachte Spirituosen auf höchstem Niveau – auch wenn der Name „Bathtub Gin“ gegenteiliges vermuten lässt. Die Spirituosen von Ableforth's versprühen mit ihren Namen und der rustikalen Verpackung nostalgischen Charme, die Produktion erfolgt jedoch mit moderner Technik (und in kleinen Chargen). Der Bathtub Gin ist einer der wenigen Gins, die sogar pur schmecken – intensiven Aromen und der cremigen Textur sei Dank. Der Rumbullion! verbindet karibischen Rum mit madagassischer Vanille und Aromen von Orangenschale, Zimt, Nelken und Kardamom. Ein Muss für Genießer! ●

WEINE VON K.J. THUL

Die Weinberge in Thörnich an der Mosel sind die Heimat der Weine von K.J. Thul. Das familiengeführte Weingut bietet erlesene Tropfen für jede Gelegenheit. Der Riesling trocken und der Rivaner trocken eignen sich bestens, um an lauen, sonnenverwöhnten Feierabenden den Tag ausklingen zu lassen. Für die besonderen Momente empfiehlt sich der Riesling Schieferklang trocken: Handverlesene Trauben von den Schiefersteinhängen bilden die Grundlage für diesen exquisiten Weißwein, der mit fruchtig-floralen Aromen und leicht mineralischen Anklängen punktet. ●

KÖLN WURDE NICHT AN EINEM TAG ERBAUT.

**Einziges Kölsch mit offiziellem
Slow Brewing Gütesiegel.**



Cölner Hofbräu Früh · 0221 26130 · früh.de

ANZEIGE

KÖLN WURDE NICHT AN EINEM TAG ERBAUT

**UND AUCH FRÜH KÖLSCH LÄSST SICH ZEIT ZUM BRAUEN,
FÜR MEHR QUALITÄT UND HERAUSRAGENDEN GESCHMACK**

Die Cölner Hofbräu Früh ist erneut mit dem strengsten internationalen Biergütesiegel der Welt – dem Slow Brewing-Siegel – ausgezeichnet worden!

Nationalgetränk der Deutschen, Lieferant des vollen Genusses und Naturprodukt mit Leidenschaft: das Bier. Die deutsche Bierkultur ist so ausgeprägt wie kaum woanders auf der Erde. Daher ist es nicht verwunderlich, dass dank des deutschen Reinheitsgebots die grundsätzliche Qualität des in Deutschland produzierten Biers hoch ist.

WAS ZEICHNET SLOW BREWING AUS?

„Slow Brewing fängt da an, wo das Reinheitsgebot aufhört“, sagt Dr. August Gresser, Vorsitzender des Slow Brewing Instituts, das die Auszeichnung vornimmt. Slow Brewing stellt mit seinem Siegel also jene Brauereien in den Fokus, die neben der Verwendung reinster, natürlicher Rohstoffe auch auf eine langsame, schonende Brauweise Wert legen, und somit dem Bier die ausreichende Reifezeit zugestehen. Als Resultat erlangt das Genussprodukt einen besonders runden und

ausgereiften Geschmack. Auch wird auf die im Markt weit verbreitete nachträgliche Verdünnung (High Gravity Brewing) des Bieres verzichtet, weil dies ein geschwächtes Aromaprofil, sowie qualitative Einbußen zur Folge haben kann.

Weiter noch steht das Slow Brewing Siegel für ein gutes Gewissen beim Genießen. Denn auch außerhalb des Produktionsprozesses stellt das Institut die Brauerei in den Fokus. Zertifiziert werden ausschließlich Unternehmen, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfungskette fair und bewusst agieren. Dieser ganzheitliche Zugang macht Slow Brewing zum konsequentesten Gütesiegel am internationalen Biermarkt.

Die Cölner Hofbräu Früh ist nun zum siebten Mal in Folge mit dem international härtesten Biersiegel ausgezeichnet worden. Seit 2014 trägt Früh als bislang einzige Kölsch-Brauerei das renommierte Gütesiegel.

**GENIESSEN SIE IHR NÄCHSTES FRÜH KÖLSCH
BEWUSST MIT BESTEM GEWINNEN.
ES IST AUSGEZEICHNET.**



Foto: © Cölner Hofbräu Früh KG



← Dr. August Gresser (Slow Brewing)
mit Früh-Geschäftsführer Alexander
Rolff und Marketingleiter Dirk
Heisterkamp

UNSERE LIEBLINGSFARBE IST BUNT!

Unsere nachhaltigen Klassiker im frischen Design!

mein becker bester *natürlich für mich*

Neutral Vegan

Kirsch Nektar
Fruchtgehalt: mindestens 35% Direktsaft
APFEL
naturtrüber
Direktsaft
Fruchtgehalt: 100%
ORANGE
mit Orangensaftkonzentrat
Fruchtgehalt: 100%

BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN**NEU IN NORDHORN: THE FUCHS - SUPERGRILL**

↑ Modern und einladend präsentiert sich der Innenraum vom „The Fuchs - Supergrill“.

Ganz schön ausgefuchst! Das Team von „The Fuchs - Supergrill“ in Nordhorn hat das Konzept eines klassischen Imbisses ganz neu interpretiert und damit seine Gastronomie „in ein neues Zeitalter gebracht“, erzählt Geschäftsführer Simon Kuipers, der den Laden gemeinsam mit seiner Schwester betreibt. Seit der Neueröffnung am 10. März 2021 stößt der Mix aus modernem Ambiente gepaart mit innovativ aufgearbeiteten Speisen

auf sehr großen Anklang bei den Gästen. Im „Fuchs“ setzt man vor allem auf qualitativ hochwertige sowie regionale Produkte – so kommen etwa die Brötchen für die Hotdogs direkt vom Bäcker und die Würstchen frisch vom Metzger. Auch „Loaded Fries“ mit unterschiedlichen Toppings kommen gut an. Neben leckeren Limonaden und ausgewählten Weinen können sich die Gäste auf ein frisch gezapftes Bier vom Fass freuen.

Der Verzehr im „Fuchs“ ist ebenso möglich wie die Abholung der Speisen vor Ort. Ein Lieferdienst ist ebenfalls bereits in Planung. ●

THE FUCHS - Supergrill
Ahornstr. 2, 48531 Nordhorn
Tel. 05921 7882096 · www.thefuchs-supergrill.de

„BRUNELLO“ JETZT AUCH IN MEPPEN

Das Restaurant und Eiscafé „Brunello“ eröffnet einen neuen Standort in Meppen. Bisher kamen Gäste im Papenburger Kino in den Genuss der italienischen Küche. Jetzt können sich die Meppener über Pizza, Pasta und leckere, erfrischende Eis-Spezialitäten freuen. Das Lokal liegt direkt in der Fußgängerzone der Innenstadt. Geleitet wird das „Brunello“ in Meppen von Haukar Latif, der auch in Papenburg die Fäden in der Hand

hält. Er und sein Team freuen sich, mit dem neuen Laden durchzustarten und auch die Meppener mit frischen italienischen Speisen zu verwöhnen. ●

Brunello - Eiscafé & Pizzeria
Markt 19, 49716 Meppen
Tel. 05931 4982525

**In unserer Region
geliebt.
In unserer Region
getrunken.**

Natriumarm, aber mit vielen lebenswichtigen Mineralien wie Calcium und Magnesium, ist Carolinen Mineralwasser aus den Tiefen des Teutoburger Waldes unvergleichlich im Geschmack. Und damit gehört Carolinen zu einem der besten Mineralwässer, die uns die Natur schenkt. Carolinen. **Aus gutem Grund.**

Carolinien
Aus gutem Grund
medium
calciumreich • natriumarm
natürliches Mineralwasser
aus der Ursprungssquelle

Carolinien
Aus gutem Grund
classic
Ursprungssquelle

Carolinien
Aus gutem Grund

HOLSTENTHERME: 30 JAHRE ERHOLUNG

Einst durch eine private Initiative gegründet, entwickelte sich die HolstenTherme in Kaltenkirchen in den vergangenen drei Jahrzehnten zu einer der besten Thermen Deutschlands. Die Kombination aus ErlebnisBad, SaunaWelten sowie Fitness- und WellnessStudio bietet unzählige Möglichkeiten, den Alltag hinter sich zu lassen. Coronabedingt musste die Therme in den letzten Monaten vorübergehend schließen, sie feierte das 30-jährige Jubiläum jedoch mit einem großen Gewinnspiel. Zudem nutzte das Team um die Geschäftsführer Stefan Hinkeldey und Torge Pfennigschmidt die Pause, um Projekte zu planen – damit die HolstenTherme ihren Besuchern auch in Zukunft die perfekte Auszeit bietet. ●



Foto: © www.mandyartsch.com

HolstenTherme GmbH

Norderstraße 8, 24568 Kaltenkirchen
Tel. 04191 9122-0 · www.holstenthalerme.de

↑ Erstklassige Erholung: Seit 30 Jahren bietet die HolstenTherme Spaß, Sport und pure Entspannung.

ECKERNFÖRDE IST VORBILD

Als Modellregion öffnete Eckernförde bereits ab dem 19. April die Innen gastronomie – Voraussetzung für den Besuch war ein negativer Corona-Test. Der Start verlief äußerst vielversprechend: Von 4.640 Corona-Tests in der ersten Woche waren lediglich drei positiv, die Sieben-Tages-Inzidenz fiel von 64,4 auf 13,8. Für Gäste und Gastronomen war das Modellprojekt ein erster Schritt zurück in die Normalität, den alle sichtlich genossen – und der zahlreiche Besucher in das Ostseebad zog. ●



Foto: © alw isobott



MICHAEL KOCK NEUER REGIONAL- VERKAUFSLEITER

Mit Michael Kock übernimmt ein erfahrener Vertriebsmitarbeiter der Getränke Essmann KG ab sofort die Position des Regionalverkaufsleiters am Logistikstandort Lingen. Zusätzlich zu seinen bisherigen Tätigkeiten obliegt ihm damit die Verantwortung für Organisation, Planung und Umsetzung regionaler Vertriebsaufgaben. Herzlichen Glückwunsch! ●

↑ Essmann-Gebietsverkaufsleiter Gastronomie Ralf Lehmann und Familie Rothe genossen bei ihrem Besuch in den Innenräumen des Sri Thai in Eckernförde die thailändische Küche. Inhaber Yutapon Pojjanasenee betreibt zusätzlich noch die Restaurants Sri Thai und Lana Thai in Kiel.

GEMEINSAM DURCH HERAUSFORDERNDE ZEITEN

LOKALFREUN.DE

Unser Unterstützungsprogramm für die Gastronomie

Coca-Cola

ANZEIGE

Spendenkampagne*

Marketing-Unterstützung

Tipps, Tricks & Training

Mehr erfahren auf www.LOKALFREUN.DE

* Spenden nicht im eigentlichen Sinne
Coca-Cola und die dynamische Welle sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

GENUSS IM DOPPELDECKER-BUS

Stilecht, pfiffig und mit großem Herz – so zeigt sich das Café-Bistro-Restaurant BigBen in Wiesmoor. Direkt am Kanal gelegen und bei Events mit Livemusik fühlt man sich an lauen Sommertagen mindestens so gut wie im Urlaub in Südenland. Auch für schlechtes Wetter haben sich Reeno Hasselder und seine Frau Heike etwas Besonderes einfallen lassen: In zwei Gartenfässern finden Gruppen bis zu zehn Leuten Platz zum Feiern und Genießen in urgemütlicher Atmosphäre. Wer es besonders exklusiv und ausgefallen mag, der kann den original englischen Doppeldecker-Bus mieten. Dann fährt Heike Hasselder die Gäste mit dem Oldtimer durch die flache Landschaft des Landkreises Aurich und darüber hinaus. Der Respekt für ihre Fahrkünste ist ihr sicher, denn der Bus ist in originalem Zustand samt altem Getriebe und Steuer auf der rechten Seite. In den vergangenen Monaten



↑ Typisch englisch und urgemäß: Doppeldecker-Bus des BigBen.

blieb der schmucke Doppeldecker auch häufig einfach vor dem BigBen stehen. Die Mieter nutzten die Gelegenheit und nahmen hier ihre Mahlzeit ein, die vom Wirt direkt bis zur Tür gebracht wurde. ●

Big Ben Café Bistro Restaurant
Marktstraße 2
26639 Wiesmoor
Tel. 04944 990414
www.bigben-wiesmoor.de

ANZEIGE



Schwenkwand-System

Das BÖSE OVERSIDER Überdach-Schwenkwandsystem garantiert die Erfüllung aller kundenspezifischen Anforderungen an Komfort, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit. Hierbei bietet auch dieses BÖSE-System alle Vorteile an ein leichtgängiges, bewährtes und bedienerfreundliches Aufbausystem. Selbstverständlich erfüllt er die Ladungssicherungsrichtlinie VDI 2.700 ff., DIN EN 12642 Code XL und ist für Rollcontainer zertifiziert. Das Schwenkwandsystem wird durch Herabschwenken der unteren Aluminiumbordwand automatisch geöffnet. Die obere Bordwand (Aluminium oder stabile Kunststoff-Verbundplatten) schwenkt hierbei mittels wartungsfreien Teleskopzylindern volleinziehend über das Dach. Eine optimierte Aufbaukonstruktion ermöglicht es, dass bei der neusten Generation dieses Aufbaus keinerlei Systemteile auf dem Aufbaudach angebracht sind. Durch die federunterstützte Seilzugkonstruktion wird der schnelle und kraftsparende Zugriff gewährleistet.

www.boese-fahrzeugbau.de

Fahrzeugbau Heinz Böse GmbH · Im Weißbruch 36 · D-59889 Eslohe-Reiste
Tel.: +49 2973 806-0 · Fax: +49 2973 806-65
zentrale@boese-fahrzeugbau.de



KRONE COOL LINER



**WEIL ICH BEIM
KÜHLTRANSPORT
KEINE KOMPROMISSE
EINGEHEN.**

**JETZT
QR-CODE SCANNEN UND
MEHR ERFAHREN!**



QUALITY | COMPETENCE

KRONE COMMERCIAL VEHICLE SE
Bernard-Krone-Straße 1, 49757 Werlte, DEUTSCHLAND,
Tel.: +49 5951 209-0, info.nfz@krone.de, www.krone-trailer.com

KRONE
Wir transportieren Zukunft



DGL - DEUTSCHE GETRÄNKE LOGISTIK



„DIE WIRTSCHAFTSMACHER“



LOGISTIKBRANCHE SETZT STATEMENT

Ähnlich wie das Herz-Kreislauf-System des Menschen versorgt die Logistikbranche sämtliche Bereiche der Wirtschaft mit Gütern des täglichen Bedarfs - 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. In der Gesellschaft findet dieser fortlaufende Zyklus oftmals keine große Beachtung. Das Wissen rund um die Branche sowie ihr Ansehen sind dementsprechend nicht von großer Wertschätzung geprägt. Diesen Zustand möchte die Initiative „Die Wirtschaftsmacher“ so nicht länger hinnehmen.



Markus Rüters
Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)
DGL - Deutsche Getränke Logistik

Die Herausforderungen, vor denen Logistiker in Industrie, Handel und Logistikdienstleitung stehen, nehmen nicht nur stetig zu, sondern werden darüber hinaus auch immer komplexer. Allen Beteiligten wird dabei ein hohes Maß an Flexibilität, Organisationstalent und Leistungsbereitschaft abverlangt. Zusätzlich verstärkt das sich verändernde Konsum- und Kaufverhalten der Menschen im 21. Jahrhundert die enorme Bedeutung der Logistik für die Wirtschaft merklich. Gerade die Corona-Pandemie hat deutlich aufgezeigt, wie systemrelevant der Wirtschaftsbereich Logistik für den reibungslosen Ablauf des täglichen Lebens ist.

Doch bereits vor dem weltweiten Ausbruch des Coronavirus wusste man in der Branche um die eigene gesamtgesellschaftliche Relevanz, weswegen sich 2018 zahlreiche Logistiker im deutschsprachigen Raum zusammengetan haben, um die Initiative „Die Wirtschaftsmacher“ ins Leben zu rufen. Mittlerweile beteiligen sich daran bereits rund 100 Unternehmen, logistiknahe Verbände, Vereine sowie Medien und auch das Bundesministerium für Verkehr und digitale Infrastruktur (BMVI) gehört zu den →

Foto: © stock.adobe.com, Lukas Gojda

GEBAUT FÜR HÖCHSTE ANFORDERUNGEN

Der neue Linde H20 – H35. It's a Linde

Willenbrock Fördertechnik GmbH & Co. KG
Neu-, Gebraucht-, Mietstapler | Service | Fahrerausbildung | Intralogistiklösungen
Bremen – Hannover – Braunschweig | www.willenbrock.de

Linde Material Handling

Linde

WILLENBROCK

UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



Unterstützern. Zu den „Mitmachern“, wie sie im Zusammenhang mit der Initiative genannt werden, zählen unter anderem auch die Getränke Essmann KG sowie die Westdeutsche Getränke Logistik, kurz WGL.

„Das Image der Speditions- und Logistikbranche ist nach wie vor stiefmütterlich. Lkw und ihre Fahrer werden immer noch damit assoziiert, dass sie die Straßen verstopfen, Krach machen und schwere Unfälle verursachen“, sagt Markus Rüters, CEO der DGL Deutsche Getränke Logistik, und fährt fort: „Die Branche beschäftigt über drei Millionen Menschen in Deutschland und ist nach Industrie und Handel der drittgrößte Wirtschaftszweig – das weiß nur keiner. Die DGL-Gruppe mit ihren Töchtern wie Getränke Essmann, der WGL und anderen gehört zu den größten deutschen Getränkelogistikern und wir sehen daher das große Potenzial der Initiative. Deswegen sind wir gerne eines der Gründungsmitglieder gewesen. Wir sind ein großes Unternehmen und wollen zeigen, dass wir dazugehören und die Branche gerne unterstützen.“

KLARE VORSTELLUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT

Im Vorfeld hat man sich zusammengesetzt, um eine klare Strategie mit elementaren Zielen zu formulieren: Zum einen möchte die Initiative mehr Aufmerksamkeit und Wertschätzung für die Logistik schaffen und über die Bedeutung, Funktionen und Dynamiken der Logistik aufklären, um für ein ausgewogenes Bild in der Öffentlichkeit zu sorgen. Auch für Markus Rüters sind diese Ziele wichtig, er sagt: „Wenn es gelingt, in der politischen und öffentlichen Wahrnehmung zu erreichen, dass weiterhin in die Verkehrsinfrastruktur investiert werden muss, um Lieferketten aufrecht erhalten zu können und dass man auch für die Fahrer gute Parkplätze und Raststätten bauen muss, dann ist schon viel gewonnen. Denn ohne Infrastruktur ist eine vernünftige Logistik nicht möglich. In den Medien wird nicht darüber berichtet, wenn etwas gut funktioniert, sondern nur dann, wenn etwas schiefläuft – der Nutzen der Branche wird nirgendwo gezeigt. Wenn die Logistik jedoch nicht mehr funktioniert, dann funktionieren im Grunde ganze Produktionsketten nicht mehr. Wenn wir keine Getränke mehr liefern, dann sind die Regale leer – doch diese Bedeutung ist in der öffentlichen Wahrnehmung noch nicht angekommen.“

Ebenso wichtig ist den Logistikern aber auch, das Interesse bei potenziellen Mitarbeitern sowie die Anerkennung für die Beschäftigten zu fördern. „Mit der Teilnahme an der Initiative forcieren wir unser Employer Branding und zeigen unseren Mitarbeitern sowie potenziellen Kräften, dass uns die Branche am Herzen liegt“, so Rüters weiter.

LOGISTIK – EIN SYSTEMRELEVANTER WIRTSCHAFTSBEREICH IN ZAHLEN

In puncto Logistik ist Deutschland im internationalen Vergleich besonders in den Bereichen Infrastrukturqualität und Logistiktechnologie ganz vorne mit dabei: Der Studie „Connecting to Compete 2016“ der Weltbank zu Folge belegte der deutsche Logistikstandort im Vergleich von 160 Staaten im Ranking sogar den ersten Platz. Mit 279 Milliarden Euro Gesamtumsatz im Jahr 2019 hat die deutsche Logistik dementsprechend einen enorm großen Anteil am gesamteuropäischen Logistik-Markt, der sich 2018 auf 1.120 Milliarden Euro belief.

Logistik heißt Bewegung, dennoch besteht nur rund die Hälfte der in Deutschland erbrachten logistischen Leistungen aus der sichtbaren Bewegung von Gütern durch Dienstleister. Die andere Hälfte findet in der Planung, Steuerung und Umsetzung innerhalb der Unternehmen statt, weswegen auch die Anzahl der durch die Logistikbranche geschaffenen →

**FÜR JEDEN EINSATZ
DER PASSENDE REIFEN!**

**MICHELIN AGILIS
PRODUKTSORTIMENT**

3PMSF²⁾ 3PMSF²⁾

MICHELIN AGILIS Alpin

Sicherheit, Kontrolle und Mobilität den ganzen Winter lang.

MICHELIN AGILIS CrossClimate

Sicherheit, Komfort, Sorgenfreiheit und Einsparungen dank ganzjähriger Nutzung.

MICHELIN AGILIS³

Sicherheit, Senkung des Kraftstoffverbrauchs und ein niedriger CO₂-Fussabdruck den ganzen Sommer lang!¹⁾

¹⁾ Im Vergleich zum Vorgängermodell.
²⁾ Schneegriffigkeit 3 Peak-Mountain-SnowFlake (3PMSF) Kennzeichnung. Der Reifen erfüllt die Mindestkennwerte für Schneegriffigkeit gemäß UNECE-Regelung Nr. 117.

Jetzt scannen und mehr Informationen zu unseren Reifen erhalten!

MICHELIN

DIE WIRTSCHAFTSMACHER

Eine Initiative der Logistiker

↓ Mit ihren „Logistikhelden“ werben die Wirtschaftsmacher auch auf Postkarten.

Arbeitsplätze recht beachtlich ist. So sind die echten Wirtschaftsmacher vor allem diejenigen, die in den rund 80.000 überwiegend mittelständisch geprägten Unternehmen im Logistikdienstleistungssektor ihr Tagwerk verrichten. Wiederum in Zahlen ausgedrückt heißt das: 3,2 Millionen Erwerbstätige arbeiten in der Logistikbranche! Das sind dreimal so viele Menschen wie im Maschinenbau. Die Tendenz ist steigend, wie eine Untersuchung der Fraunhofer-Arbeitsgruppe für Supply-Chain-Services (SCS) von 2018 belegt, die zeigt, dass innerhalb der vergangenen zehn Jahre das Beschäftigungswachstum in der Logistik 24 Prozent betrug.

LOGISTIKBRANCHE ALS ATTRAKTIVES KARRIERESPRUNGBRETT

Um dieses große Potenzial wissen auch die teilnehmenden Unternehmen der Initiative „Die Wirtschaftsmacher“. Sie wollen mit ihrem Engagement die vielfältigen Tätigkeitsbereiche in der Logistik hervorheben, denn viele junge, talentierte Nachwuchskräfte oder Wechselwillige wissen – wenn überhaupt – nur wenig über die Berufsbilder und Chancen, die sie im Bereich der Logistik erwarten. Mit Kampagnen, wie den „Heldengeschichten“ oder den „Logistikgeschichten“, werden innovative Best-Practice-Projekte vorgestellt und die Köpfe dahinter erzählen ihre individuellen Geschichten. So machen „Die Wirtschaftsmacher“ Lust auf mehr und gehen gezielte Schritte, um zu begeistern und dem Nachwuchs- und Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Darüber hinaus freut man sich über weitere Unternehmen, die die Gelegenheit nutzen, um auch „Mitmacher“ zu werden und überdies die Stärkung ihrer eigenen Marke voranzutreiben. Für 2021 wirbt die Initiative daher passend mit ihrem neuen Motto „Logistik ist bunt und vielfältig“, denn 365 Tage im Jahr sind vor allem eines: bunt und vielfältig. ●





**Null Firlefanz.
Voll lecker.**

Sinalco. Köstlich seit 1905.



sinalco.de
f
s

GENUSS

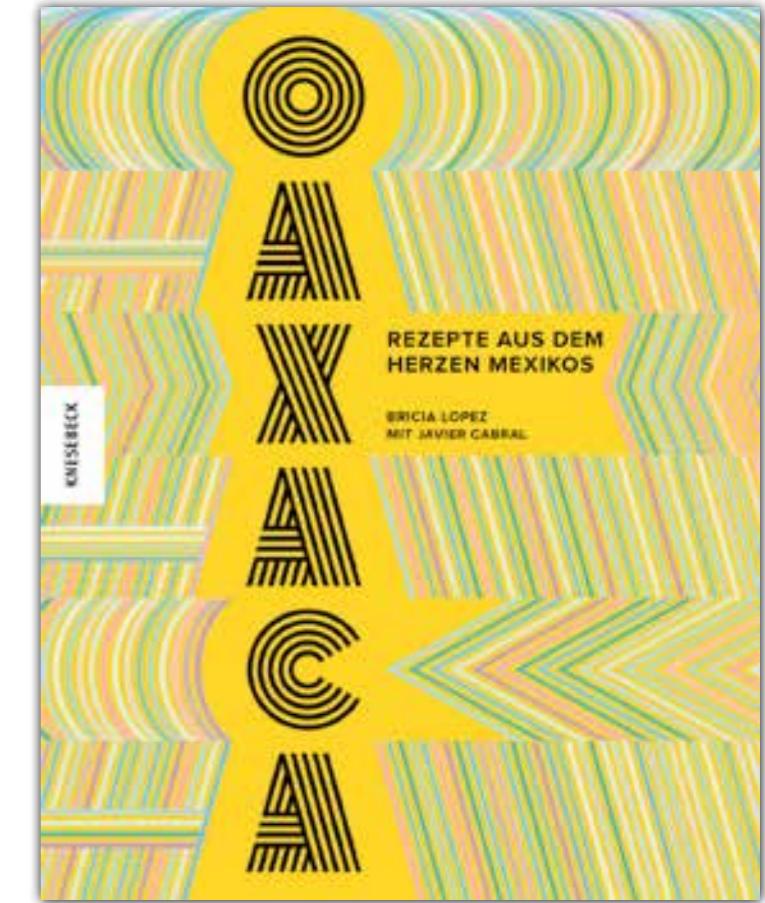
AUS DEM HERZEN MEXIKOS

**BRICIA LOPEZ
UND JAVIER CABRAL
ENTFÜHREN HOBBYKÖCHE
NACH „OAXACA“**

Tacos, Burritos, Enchiladas – die mexikanische Küche präsentiert sich hierzulande vor allem in Form gefüllter Tortillas. Dass Mexiko kulinarisch aber noch viel mehr zu bieten hat, zeigt Bricia Lopez mit ihrem ersten Kochbuch „Oaxaca“. In dem prächtig bebilderten Band nimmt die Gastronomin ihre Leser mit auf eine Reise in die Heimatregion ihrer Familie und erklärt, wie man sich die authentische mexikanische Küche nach Hause holt.

Der Bundesstaat Oaxaca ist nicht nur die Heimat des Mezcal (siehe S. 89), er gilt auch als kulinarische Seele Mexikos. Da sich die spanischen Konquistadoren schwertaten, das zerklüftete Gebiet zu unterwerfen, blieben in Oaxaca besonders viele Elemente indiger Kochkultur erhalten. Die Aromen dieser traditionellen Küche haben die Kindheit von Bricia Lopez geprägt. Ihr Vater Fernando verließ Oaxaca auf der Suche nach einem besseren Leben in den USA, wo er die Produkte seines Heimatstaats an andere Einwanderer verkauft. Schließlich gründete er in Los Angeles das Restaurant „Guelaguetza“, das zum Anlaufpunkt aller wurde, die die Küche Oaxacas vermissten oder kennenlernen wollten. Inzwischen führen Bricia Lopez und ihre Geschwister das Restaurant, das im Mai mit dem renommierten Gold Award ausgezeichnet wurde.

Die Rezepte des „Guelaguetza“ bilden den Schwerpunkt von „Oaxaca“. Das Buch, das Lopez gemeinsam mit Food-Autor Javier Cabral verfasste, ist jedoch viel mehr als nur eine Rezeptsammlung. Es ist eine Einführung für alle, die wie Oaxaqueños kochen möchten. Dementsprechend nehmen die Grundlagen einen zentralen Platz ein: Lopez zeigt, wie man Tortillas (die auch aus der oaxacanischen Küche nicht wegzudenken sind) selbst herstellt, welche Zutaten typisch sind (allein 15 Chili-Sorten) und wie man die Moles zubereitet, für die Oaxaca so berühmt ist – würzige Saucen, die dank des fein austarierten Zusammenspiels verschiedener Aromen Gerichten ihren besonderen Charakter verleihen.



OAXACA

Rezepte aus dem Herzen Mexikos

Bricia Lopez, Javier Cabral · ISBN: 978-3-95728-397-9 · Preis: 35 €

„Oaxaca“ bildet die ganze Bandbreite der traditionellen Küche ab, vom Frühstück über Suppen und Salsas bis hin zu Familiengerichten und Desserts. Sogar Rezepte für Mezcal-Cocktails, Schokoladen und zahlreiche weitere Getränke sind in dem Buch zu finden. Wie authentisch die Gerichte sind, zeigt sich unter anderem daran, dass sich Lopez und Cabral wenig um westliche Geschmacksgewohnheiten scheren und auch Rezepte mit Heuschnüren oder Schweinefüßen vorstellen. Das bedeutet auch, dass viele Zutaten nur im Fachhandel oder online erhältlich sind. Wer jedoch bereit ist, Zeit und Hingabe zu investieren, wird mit einer Aromenvielfalt belohnt, die ihresgleichen sucht und so bunt und aufregend ist wie Oaxaca selbst. Näher kann man Mexiko in Corona-Zeiten nicht kommen. →



Vivaris Getränke GmbH & Co. KG
Neuer Grund 24 · 49740 Haselünne
Tel. (05961) 502-4 · Fax (05961) 502-378
E-Mail: info@vivaris.net · www.vivaris.net

Vivaris Getränke GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Grüneberg, OT Grüneberg
Nordbahnstr. 6 · 16775 Löwenberger Land
Tel. (033094) 999-0 · Fax (033094) 999-46

Oberdorfer Helles
Bayrisches Brauhandwerk.

**NEU
0,33l**

BAIERISCHES BIER
BAYERISCHE GEOPGRAPHISCHE BIER

GENUSS

REZEPT: POLLO ENCHIPOTLADO

HÄHNCHEN IN CREMIGER CHIPOTLE-SAUCE



VOLLE KNOLLE ZITRONE.

Astra. Was dagegen?

BIER BEWUSST GENIESSEN

Foto: © privat



Foto: © 2019 Quentin Bacon/Knesebeck Verlag

ZUBEREITUNG:

Das Hähnchenfleisch großzügig mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben und 10 Minuten ruhen lassen. Die Tomaten in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer bis starker Hitze 10 Minuten kochen. Den Backofengrill vorheizen. Die gehackte Zwiebel auf einem Backblech verteilen und im Backofen auf oberster Schiene 10 Minuten rösten, bis sie leicht schwärzt. Den Knoblauch dazugeben und alles weitere 5 Minuten rösten. Beiseitestellen. Das Öl und die Butter in einem großen Topf bis knapp unter den Rauchpunkt erhitzen und darin die Hähnchenteile von beiden Seiten in 5 Minuten bräunen. Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch mit den gekochten Tomaten, den Chipotes und der Adobo-Sauce im Mixer glatt pürieren. Durch ein Passiersieb streichen.

Die Chipotle-Mischung mit den Lorbeerblättern zum Hähnchen geben und gründlich durchheben. Den Topf abdecken und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sobald die Sauce die Konsistenz von dicker Sahne annimmt, ist sie fertig.

Das Hähnchen auf Teller verteilen, mit Crema beträufeln und mit Reis servieren. ●

WEINEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ
(Sommelier IHK)

**ZIBIBBO IGP 2019 TROCKEN,
TEATRO LATINO, SIZILIEN**

Ein herrliches Gericht, das sowohl würzige und scharfe als auch cremige Eindrücke hinterlässt. Der 2019er Zibibbo von Teatro Latino passt hier wunderbar, seine exotischen Fruchtnoten nach Maracuja und Mango ergänzen die Würze und Schärfe auf dem Teller. Am Gaumen zeigt sich eine herrliche Spritzigkeit, die der cremigen Sauce einen Frische-Kick verleiht und das Zusammenspiel aus Wein und Speise komplex macht.

ÜBRIGENS: Zibibbo ist der sizilianische Begriff für die Muskateller-Traube, die sehr duftige und aromatische Weine hervorbringt.

**GETRÄNKE
ESSMANN**

Artikel-Nr.: 33405



ANZEIGE



Gaffel Wiess: Aufgrund großer Nachfrage gibt es den Urvater des Kölsch jetzt auch in der Flasche

Nach der erfolgreichen Einführung von Gaffel Wiess in der Gastronomie wird das naturtrübe, milde Traditionstrank nun auch in der Flasche angeboten. „Das war in unserer Planung für dieses Jahr so noch nicht vorgesehen“, sagt Thomas Deloy, Geschäftsleitung Marketing und PR der Privatbrauerei Gaffel. „Aufgrund vieler Verbraucheranfragen, die sich bereits im Sommer häuften, haben wir diesen Schritt nun vorgezogen.“ Auch von Gastronomen, die kein Fassbier anbieten, kamen Nachfragen zu Wiess in der Flasche.

Bis Mitte des letzten Jahrhunderts war das unfiltrierte Wiess das Nationalgetränk der Kölner und somit der Urvater des Kölsch. Seit letztem Jahr erobert das helle Obergärige wieder die Gauen der Rheinländer. Gaffel Wiess hat

„Von überall bekommen wir positive Resonanzen zugespielt. Das hat es in dieser Dimension noch nicht gegeben.“

Thomas Deloy,
Geschäftsleitung Marketing

seit seiner Einführung im Fass für sehr viel Aufmerksamkeit gesorgt und war die Neuentdeckung des Jahres. Der milde Charakter und die hohe Süffigkeit bei 4,9 % Alkohol überzeugen Verwerter in Biergärten, an den Brauhaustheken oder in Restaurants.

Gaffel Wiess gibt es nun in der neuen trendigen 0,33 l Euro-Flasche. Diese Flasche war ein Kind des Wirtschaftswunders in den 1950er Jahren und löste die



ANZEIGE

bis dahin übliche Bügelverschlussflasche ab. Für das neue Produkt hat Gaffel einen eigenen Kasten entwickeln lassen, der passend zur Produktausstattung in einem erfrischenden und modernen pastell-farbigen Hellblau gestaltet wurde. Für die Etiketten wird zu 100% recycelbares Papier verwendet. Dazu gibt es drei verschiedene Kronkorken-Motive („Prost zesamme!“, „Gaffel Wiess“ und Dom-Motiv), die bei Sammlern sicherlich Begehrlichkeit wecken.

Gaffel Wiess ist eine Erfolgsstory. Sowohl in der Gastronomie als auch im Handel ist die Nachfrage außergewöhnlich hoch. „Von überall bekommen wir positive Resonanzen zugespielt. Das hat es in dieser Dimension noch nicht gegeben“, sagt Thomas Deloy. „Nicht nur Gaffel- und Kölsch-Verwender, sondern auch Trinker anderer Biersorten haben sich zu echten Wiess-Fans entwickelt.“

Entwickelt wurde das Wiess in der Versuchsbrauerei, in der die Kreativbrauer von Gaffel neue sowie traditionelle Rezepte umsetzen. So entstanden bereits einige geschmackvolle, obergärtige Biere wie zum Beispiel das Gaffel SonnenHopfen oder das Fastenbier.



Gebraut wird das Gaffel Wiess nach dem Reinheitsgebot. Der Hopfen stammt aus der bayerischen Hallertau. Alle weiteren Zutaten kommen aus dem Rheinland. Die eigene Gaffel-Hefe sorgt für die alkoholische Gärung, die ganz besondere Eigenschaften hat und die Biere aus dem Hause Gaffel zu etwas Außergewöhnlichem macht. gaffel-wiess.de

EINE SPEZIALITÄT AUS DER REIHE
★ Gaffel Bierkultur ★

LIMO
VERFÜHRT
KÖLSCH



DIE NEUSTE ERFRISCHUNG AUS DEM HAUSE GAFFEL: Mit zwei Prozent Alkohol schmeckt das naturtrübe Lemonbier erfrischend fruchtig und ist angenehm spritzig. Jetzt erhältlich.



Graf Metternich QUELLEN

Naturlich glasklarer Genuss!

Probieren Sie unser natürliches Mineralwasser aus der Varus-Quelle – leicht mineralisch und kochsalzarm.

www.graf-metternich-quellen.de

Foto: © Graf Metternich Quellen

GENUSS

ARE YOU READY?

VORGEMIXTE GETRÄNKE AUF DEM VORMARSCH

Das Mixen von Cocktails ist grundsätzlich eine kleine Wissenschaft für sich und benötigt neben einer guten Vorbereitung auch etliche Zutaten, das richtige Equipment und vor allem die nötige Zeit. Wer auf all das allerdings keine Lust hat, aber trotzdem in den Geschmack leckerer Cocktails kommen möchte, der sollte sich jetzt schon einmal in die Startlöcher begeben – 3...2...1... „ready to drink“!



- ↑ Cheers! Erfrischenden Genuss versprechen die „kukki Cocktails“, die mit frischen Zutaten und Eis direkt in der Flasche überzeugen.
 ↓ Im „kukki Toaster“ sind die tiefgekühlten Cocktails in nur 30 Sekunden bereit zum Servieren.



Foto: © kukki Cocktail

Das Prinzip hinter „ready to drink“ ist einfach: Gemeint sind damit trinkfertige Cocktails – ob mit oder ohne Alkohol –, vorgemixte Longdrinks sowie Alcopops. Oftmals mit RTD abgekürzt, verbirgt sich dahinter alles, was man ohne Mischen oder Zubereiten trinken kann. Passend dazu kommen solche Produkte in einer praktischen Verpackung auf den Markt.

Von der Idee, seine Lieblingscocktails vorgefertigt genießen zu können, war auch Josef Klemm begeistert. Er ist der Erfinder von „kukki Cocktail“, einem Getränk, bei dem sich das Eis schon direkt in der Flasche befindet. Vor der Marktreife tüftelte Klemm zuerst in einer kleinen Werkstatt auf dem Bauernhof seiner Eltern an dem perfekten Rezept seiner „kukki Cocktails“. Damals wurde das Eis noch mit dem Hammer zerkleinert, damit es in die Flaschen passt – heute werden die allesamt alkoholhaltigen Cocktails mittels eines patentierten Verfahrens in Berlin hergestellt. Das Eis wird dabei extrem fest gepresst, sodass beim Antauen nur der Cocktail flüssig wird. Während des eng getakteten Produktionszyklus bleibt dennoch die Zeit, frische Zutaten wie Beeren, Pfefferminzblätter oder Gurkenstücke von Hand in die umweltfreundlichen Glasflaschen zu füllen.

Dank der Verarbeitung von hochwertigem Alkohol, Likören und Fruchtsäften kommen die „kukki Cocktails“ ohne Geschmacksverstärker sowie Konserverungs- oder Farbstoffe aus. Zudem sind sie laktose- und glutenfrei sowie vegan. Sind alle Zutaten in der Flasche, werden die hochwertigen Fertigcocktails auf -18°C herunter gekühlt und eingefroren. Sobald sie gefroren sind, sind sie bereit für die Auslieferung. Um die Cocktails möglichst umweltschonend zu versenden, haben sich die Hersteller für die paperfloc-Versandsysteme entschieden. Bei paperfloc handelt →

HELLO SPECIAL!

Cocktail-Genuss ready-to-drink.

Die drei Neuen in der Special Edition von Cocktail Plant:
Malibu Beach, Cosmopolitan und Almond Kiss

JETZT NEU!
DIE SPECIAL EDITION
MIT DREI LECKEREN
NEUEN SORTEN!

COCKTAIL PLANT
Hello Sundown!

Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH | info@nfv-marken.de | Tel.: +49 / (0) 6841 / 105-1500

Foto: © Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH



↗ Neben einer Vielzahl alkoholischer Cocktails hat die Marke „Cocktail Plant“ auch drei alkoholfreie Sorten im Sortiment, hier etwa den „Virgin Colada“.

es sich um eine nachhaltige Isolierverpackung aus recyceltem Altpapier, deren Isolierschicht aus Zellulosefasern besteht und als Ganzes im Papiermüll entsorgt werden kann. Die Verpackung hält die eiskalten kukkanis 48 Stunden gefroren.

SO GEHT'S

„kukkanis“ gibt es mittlerweile in sieben Sorten, darunter auch die Klassiker Mojito und Sex on the Beach. Die eiskalten „ready to drink“-Cocktails sind sowohl für die Gastronomie als auch für den privaten Verzehr erhältlich. Die tiefgekühlten „kukkanis“ werden vor dem Verzehr für etwa 30 Sekunden im „kukkanis Toaster“ angetaut. Dieser eignet sich vorwiegend für den Einsatz in der Gastronomie, um den Prozess des Tauens zu beschleunigen. Für einmalige Events kann man den Toaster aber auch mieten. Ist der kukkanis Cocktail angetaut,

→ In der Partykiste von „Cocktail Plant“ vereinen sich gleich vier beliebte Cocktails zum „Ready to drink“-Erlebnis.



Foto: © Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH

COCKTAIL PLANT BEI ESSMANN ERHÄLTLICH

Anders als beim noch recht jungen Unternehmen „kukkanis“ dürfen die kleinen Ready-to-Drink-Cocktails von „Cocktail Plant“ dem ein oder anderen bereits ein Begriff sein. Cocktail Plant ist eine Marke der Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH, deren hochwertige Fruchtsäfte und Nektare seit Jahren zum Mixen von Cocktails verwendet werden. Die fertig gemixten Drinks von Cocktail Plant kommen in 0,2-Liter-Mehrwegflaschen aus Glas daher und sind durch den praktischen Drehverschluss im wahrsten Sinne „ready to drink“ – vor dem Servieren sollten sie lediglich gut gekühlt werden, denn dann schmecken sie am besten.

Die kleinen, bunten Cocktails von Cocktail Plant sind im Essmann-Sortiment in den klassischen, alkoholhaltigen Sorten Sex on the Beach, Piña Colada, Swimming Pool, Zombie, Mai Tai und Tequila Sunrise erhältlich. Zur Produktpalette gesellen sich außerdem drei alkoholfreie Drinks in den Varianten Sportsman, Strawberry Colada und Virgin Colada. Abgerundet wird das Angebot von Essmann durch die Partykiste von Cocktail Plant, in der sich 24 Flaschen á 0,2 Litern in den Sorten Sex on the Beach, Piña Colada, Swimming Pool und Zombie befinden. ●



Die perfekte Verbindung. Staatl. Fachingen und Kaffee.

Ob als Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato – Kaffee ist das Lifestyle- und Trendgetränk schlechthin. Doch seine Gerbsäuren werden nicht von jedem gleichermaßen gut vertragen. Daher sollte Staatl. Fachingen als Begleiter nicht fehlen: Es neutralisiert und bereitet den Gaumen so optimal auf den Geschmackseindruck vor. Staatl. Fachingen erlaubt den vollkommenen Genuss und ist somit die perfekte Kombination zu allen Arten von Kaffee.

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

GENUSS

PURER GENUSS IM KAISERSAAL

EXQUISITE WEINE UND NORDDEUTSCHE KÜCHE IN NEUEM AMBIENTE



Foto: © Kaisersaal

↑ Der Kaisersaal präsentiert sich in einem frischen, modernen Look.

Das Restaurant Kaisersaal ist ein Urgestein mitten in Bad Bramstedt. Das Haus blickt auf eine mehr als 200 Jahre lange Geschichte zurück. Doch darauf ruht sich das Team nicht aus. Der Kaisersaal erfindet sein Angebot immer wieder neu und setzt gleichzeitig auf hoch geschätzte Klassiker. Die Küche ist traditionell norddeutsch mit mediterranen Einflüssen. Die Gäste lassen sich in dem allseits bekannten Haus frische Fischgerichte, saftige Steaks oder beliebte Klassiker wie geschmort Rinderrouladen schmecken. Zusätzlich gibt es regionale und saisonale Speisen. Die Zutaten werden, sofern möglich, in der Region eingekauft.

Das Küchenteam des Kaisersaals besteht aus sechs Personen, Küchenchef Lars Fuhlendorf hält die Fäden in der Hand. Das Serviceteam liest mit bis zu zwölf Kräften seinen Gästen jeden Wunsch von den Augen ab. Aktuell sucht der Kaisersaal Verstärkung: Eine Restaurant- und Veranstaltungsteilung soll das Team unterstützen. Denn das Besondere am Kaisersaal ist der große Saal mitten in der Stadt. Er ist beliebt für Veranstaltungen mit vielen Gästen, wie Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern. Bis zu 250 Personen finden im Saal Platz. Für den separaten Tresen ist Barchef Chris verantwortlich. Auch für das Restaurant gibt es eine eigene Bar. Wenn Chris nicht bei größeren Feiern im Saal in Aktion ist, trifft man ihn hier.

UMFANGREICHE WEINKARTE FÜR FEINSCHMECKER

Allerdings kommen im Kaisersaal vor allem Weinliebhaber auf ihre Kosten, die umfangreiche Weinkarte ist ein absolutes Highlight. Feinschmecker oder Neugierige können ihren Gaumen mit einer der exquisiten Raritäten verwöhnen lassen. Und wer sich die edlen Tropfen aus der Nähe ansehen möchte, kann den verglasten Weinraum aufsuchen und die Flaschen durch die großen Scheiben genauer betrachten.

Die Stammgäste des Kaisersaals schätzen die familiäre Atmosphäre. Küchenchef Lars Fuhlendorf ist seit seiner Kindheit familiär mit dem Restaurant →

Kölsche Momente



Kölner Brautradition seit 1894 - Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf

verbunden und dem Kaisersaal bis heute treu geblieben. Als Koch kreiert er neue Gerichte und bereitet beliebte Klassiker zu, die schon seit Jahrzehnten bei den Gästen beliebt sind. Die Kombination aus altbewährten und modernen Speisen zieht sie immer wieder in das traditionsreiche Lokal. Jetzt freut sich das Team nach vielen Monaten die Gäste wieder bei sich im Haus bewirten zu können. Und die können sich auf mehr als leckeres Essen und erlesene Weine freuen: Der Kaisersaal hat die vergangenen Monate genutzt, um die Räumlichkeiten zu renovieren.

FRISCH RENOVIERT ZUR RÜCKKEHR DER GÄSTE

Angefangen hatte alles mit einem Wasserschaden. Der Lockdown war die Chance weitere Modernisierungen umzusetzen: neue Bodenbeläge und Toilettenräume, ein toller moderner Tresen und der begehbarer Weinraum. Bei der Auswahl der Möbel wurde neben der schönen Optik auch auf praktische Aspekte geachtet. Alle Möbel in der neu gestalteten Rolandstube sind abwischbar und damit einfach und schnell zu reinigen. Jetzt zeigt sich das Restaurant im Herzen von Bad Bramstedt in einem modernen Look mit schöner Wohlfühlatmosphäre. Die Gäste können wieder die große Weinauswahl und die leckeren Gerichte im Kaisersaal genießen - ein geschmacklicher und optischer Genuss. ●

- ↗ Im verglasten Weinraum reihen sich die edlen Tropfen aneinander. Hier kommen Liebhaber voll auf ihre Kosten.
- Lammcarré mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln: Der Kaisersaal wird für seine Klassiker und modernen Gerichte gleichermaßen geschätzt.

KAISSERSAAL
Bleek 26 · 24576 Bad Bramstedt
Tel.: 04192 8140000
www.kaisersaal-bb.de

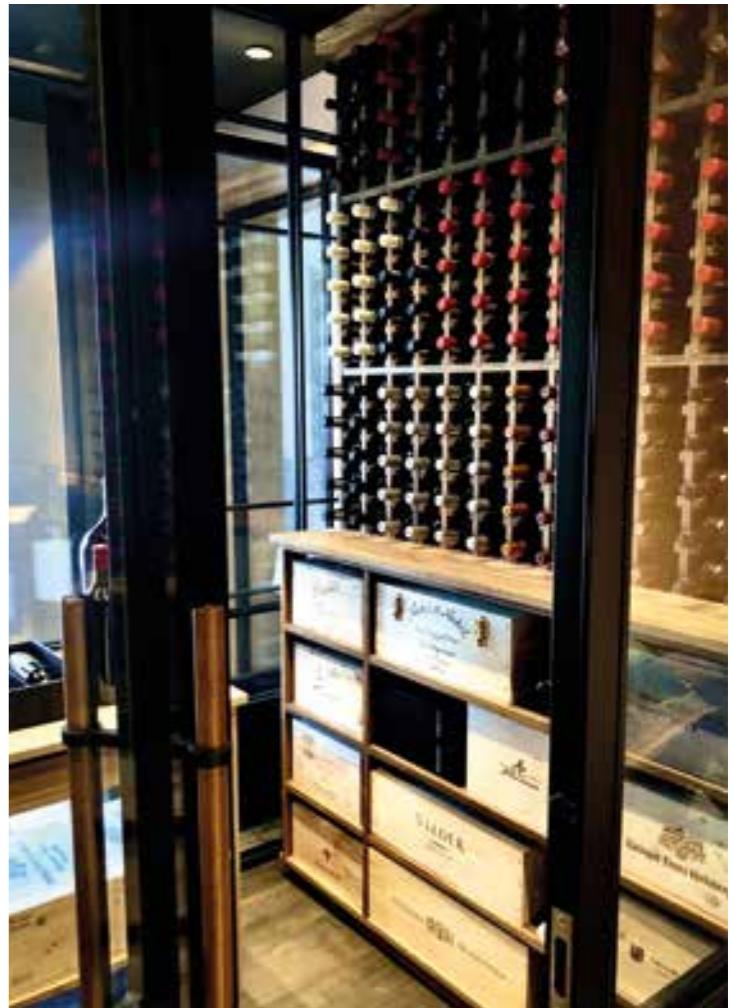


Foto: © Kaisersaal



Foto: © Kaisersaal

Servus!

Trinkst' eins mit?

Aus gutem Hause.
Ziemlich süffig!



Aus 100 %
bayerischen
Zutaten.

NEU

Jetzt probieren



GENUSS

LITTLE ITALY

ITALIENISCH-AMERIKANISCH GENIESSEN IN QUAKENBRÜCK

Little Italy: Das ist der Name des ehemals italienischen, aus Mafiasgeschichten berühmt-berüchtigten Stadtviertels mitten in New York. Urbane Lebendigkeit, der Mix der Kulturen und der Geruch sehr guten Essens, der durch die Straßen rund um die Mulberry Street weht: Für all das steht Little Italy. Sajo Dzinic und sein Team bringen diese Atmosphäre und die dazugehörigen Köstlichkeiten jetzt im neuen Restaurant Little Italy mit viel Leidenschaft nach Quakenbrück.

VIELFÄLTIGER FAMILIENBETRIEB

Inhaber Sajo Dzinic zeichnet sich mit seiner Familie für vier weitere Restaurants verantwortlich. Von der Burgerschmiede Beef Chief mit Restaurants in Vechta und Quakenbrück über eine Tapas Bar bis hin zum Steakhouse Balkan Grill in Quakenbrück. „Unser neues Restaurant greift aktuelle Trends der

↓ Handwerkskunst: Mit viel Liebe zubereitet.



Großstädte auf und feiert die Vielfalt der feinen italienischen Küche samt moderner Einflüsse“, sagt der 32 Jahre junge Macher, der Freude daran hat, seine Ideen gemeinsam mit seinem Team umzusetzen.

ENTSCHEIDEND: TEAMWORK

„Man braucht das richtige Team und die passende Gelegenheit“, freut sich Dzinic über sein neues Restaurant. Besonders auf die mitarbeitenden Familienmitglieder und alle anderen Mitarbeiter kann er sich verlassen. Teamwork zählt für ihn genau so wie eine gemeinschaftliche Atmosphäre: „Wir konnten Vertriebene aus Syrien und anderen Ländern anstellen. Das sind alles Allrounder, die sich gut einbringen.“

STYLISCHER RAHMEN FÜR PIZZAKUNST

Das Restaurant ist gemütlich und doch stylisch eingerichtet. Eine ganze Fotowand erinnert an →



Foto: © Little Italy



↑ Pizza belegt mit den besten San Marzano DOP und Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien.

Foto: © Little Italy



↑ Kultig: Modernes Ambiente in alten Gemäuern.

Foto: © Little Italy



↑ Pizzenvielfalt zum Dahinschmelzen.

die früheren Zeiten in New York und wunderschöne schwarz-weiße Fotoaufnahmen zeigen Bilder dieser Tage. Ansonsten gehört die Bühne ganz der großen Pizzakunst. Pizza Napoletana oder American Pan Pizza? Das ist in der Welt der Pizza ein Unterschied wie Tag und Nacht. Das Little Italy kann beides: Die Gäste können ihre Lieblingsvariante wählen oder gleich beides bestellen. Darüber hinaus stehen auch Pasta, Vorspeisen und weitere Leckereien auf der Karte.

„PIZZA NAPOLETANA“

Inhaber Dzinic erklärt: „Die Pizza aus Neapel ist der absolute Klassiker. Dort hat die Pizza auch ihren Ursprung.“ Heute wird der Name „Neapolitanische Pizza“ sogar durch die Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) streng geschützt. Nur wer spezielle Voraussetzungen erfüllt und bestimmte Zutaten nimmt, darf diesen Namen verwenden. Dazu gehören in Dzinics Restaurant der Teig aus Mehl vom Typ 00 der Marke Caputo. Dieses zeichnet sich vor allem durch den höheren Anteil an Eiweiß aus. „Wir geben unserem Teig außerdem eine Teigruhe von 48 Stunden. Das ist wichtig für die berühmte Bekömmlichkeit und Leichtigkeit“, erklärt Dzinic.

Abgerundet wird die Pizza durch Tomaten der Sorte San Marzano, edles Olivenöl, Parmigiano Reggiano DOP und auf Wunsch weitere Beläge. Gebacken wird traditionell bei 500 Grad im Steinofen. „Der wurde extra für uns in Neapel von dem Familienunternehmen ‚Steffano Ferrara‘ gebaut“, berichtet der Gastronom.

AMERICAN PAN PIZZA

Wer sich jetzt fragt, wie die amerikanische Variante da mithalten soll, darf sich überraschen lassen. Denn auch die Pan Pizza wartet mit besten Zutaten auf. Der Teig ruht allerdings anders als die italienische Pizza in der Pizza-Pfanne. „Daher kommt auch der Name Pan Pizza“, erklärt Dzinic. Hier bekommt die amerikanische Variante die perfekte Kruste, für die sie vorher mit Olivenöl eingestrichen wird.

Auf die Pan-Pizzen passen deftige Beläge. „Sie lassen sich auch sehr gut ausliefern“, macht Dzinic Lust auf den Genuss zu Hause. Wie andere führte er in den vergangenen Monaten erfolgreich einen Lieferservice ein. ●

LITTLE ITALY

Markt 6 · 49610 Quakenbrück
Tel.: 05431 9079020
www.little-italy-quakenbrueck.de



ANZEIGE

Lütts
Landlust
Schöne Helene

NEU
sinnlich-sanft

volle Pulle Heimat!

ANZEIGE

Lütts
Landlust
Stachel-Bär

NEU
herrlich-herb

volle Pulle Heimat!

Sinnlich sanft.
Die Schöne Helene

Dürfen wir vorstellen? Die Schöne Helene! Eine leckere Mischung aus 40 % naturtrübem Bio-Apfelsaft von Streuobstwiesen und 25 % Bio-Birnensaft aus Südtirol. Zusammen ergibt das ein wunderbar harmonisches Getränk, für all jene, die es etwas lieblicher und milder mögen. Die Freunde erfrischender Säure haben wir ja mit unserer Johanna, Lütts Strandlust und unserem Stachel-Bären bereits gut bedacht.

Die Schöne Helene zeigt, dass mild nicht ausdruckslos heißen muss. Dafür sorgt der Apfelsaft von Streuobstwiesen. Die alten Hochstamm-Apfelsorten bringen GeschmacksVielfalt und erfrischende Säuren mit. Und die Sonne Südtirols sorgt für einen süß-aromatischen Birnensaft. Zusammen ergänzen sich beide aufs Leckerste.

Jetzt gratis probieren:

Wenn Sie unsere beiden neuen Sorten probieren möchten, fordern Sie unter: tessa.klug@auburg.de ganz einfach unseren Genuss-Reisekoffer an!

Die Direktsaft-Schorle

Herrlich herb.
Der Stachel-Bär

Dürfen wir vorstellen? Unser Stachel-Bär! Eine leckere Mischung aus 45 % naturtrübem Bio-Apfelsaft von Streuobstwiesen und 20 % bestem Bio-Stachelbeersaft vom Klosterhof Mönchspüffel in Thüringen.

Das volle Aroma der alten Hochstamm-Streuobstsorten nimmt unserem Stachel-Bären die Kratzigkeit, ohne seinen herben Charakter zu verändern, denn lauwarmen Mainstream gibt es wahrlich genug unter den Erfrischungsgetränken: Bloß nicht anecken, Jedermann und -frau gefallen. Das ist unsere Sache nicht. Uns müssen nicht alle mögen mögen, aber niemand, der uns getrunken hat, soll uns jemals vergessen. ☺

*voller Ballen
Heimat*

Die Direktsaft-Schorle

PAULANER
MÜNCHEN
Seit 1634

PROBIEREN SIE
125 JAHRE
HELLBIER-TRADITION.

EINE ERHELLUNG
FÜR JEDEN BIERTRINKER.

JETZT
ZUGREIFEN

MILD
ERFRISCHEND
SÜFFIG

GENUSS

IM EINKLANG MIT DER NATUR

„USCHIS BEACHCLUB“ AUF BALTRUM



↑ Von der Terrasse aus lässt sich der Sonnenuntergang beobachten.

Als kleines Kind machte Ben Hinrichs gemeinsam mit seiner Familie Urlaub auf der Nordseeinsel Baltrum. Schon damals gab es dort „Uschis Strandladen“, eine kleine Gastronomie am Ostrand, die den Gästen mit Pommes, Eis und Co. den Strandtag versüßte. Heute, einige Jahrzehnte später, ist Hinrichs gemeinsam mit seinem Freund und Geschäftspartner Henning Kremer selbst der neue Kopf hinter „Uschis Beachclub“ – eine Hommage an die alte Zeit, allerdings gepaart mit einem ganz neuen Konzept.

„Uschis Strandladen“ war in den 1980er-Jahren eine kleine Institution auf Baltrum. Man ging halt zu Uschi. Dieses besondere Flair wollten die neuen Betreiber des Ladens, Ben Hinrichs und Henning Kremer, beibehalten und taufen ihre Gastronomie auf den Namen „Uschis Beachclub“. Von dem Gedanken, eine herkömmliche Imbissbude

zu betreiben, verabschiedeten sich die beiden Geschäftsführer jedoch sehr schnell: „Wir sind von Anfang an der Meinung gewesen, dass eine klassische Strandgastronomie nicht jegliche Art von Convenience-Produkten anbieten muss. Unser wichtigstes Merkmal ist die Nachhaltigkeit, deswegen setzen wir auf ebenso frische wie regionale

Produkte. Auf dieser Grundlage haben wir viele Imbiss-Klassiker neu interpretiert“, erzählt Hinrichs, der im Zuge seiner beruflichen Laufbahn reichlich internationale Gastronomieerfahrung sammeln konnte.

So habe er während seines Aufenthalts in Kanada 2014 die landestypische Pommes-Spezialität „Poutine“ für sich entdeckt – ein dort sehr beliebtes Gericht, bei dem die Pommes mit Schale serviert und mit Bratensoße und Weichkäsebällchen aus Québec angerichtet werden. Abgerundet wird Poutine mit unterschiedlichen Toppings wie Pulled Pork oder Bacon-Stripes. „In leichter Abwandlung ist Poutine bei uns der Renner. Natürlich gibt es bei uns auch eine ordentliche Currywurst, hergestellt mit Fleisch aus Esens direkt auf dem →

www.ewers-online.de

EWERS
Karosserie- und Fahrzeugbau

mit Schwenkwandaufbauten von EWERS gut unterwegs!

**EWERS Karosserie- u. Fahrzeugbau | Jahnstr. 21 | 59872 Meschede
Tel.: 0291 99320 | www.ewers-online.de**

Festland. Ebenfalls beliebt sind unsere Bowls, die wir wahlweise mit Hähnchenfleisch oder in der vegetarischen Variante mit Falafel oder Halloumi anbieten. Zunächst hatten wir Bedenken, ob diese modernen Gerichte auf einer Insel funktioniert, weil Inselbesucher erfahrungsgemäß doch eher traditionsbewusstere Gäste sind. Doch nach der Pommes-Spezialität ist die Variante mit Falafel unser Topseller gewesen", erklärt Ben Hinrichs. Man merke, dass die vegetarische und vegane Bewegung auch auf der Insel stattfinde, freut sich der Gastronom. Gerade durch Corona verändere sich die Altersstruktur der Gäste, sodass auch vermehrt junge Leute Urlaub auf Baltrum machen.

HERZENSPROJEKT AM STRAND

Neben einigen Umbauarbeiten mit viel Liebe zum Detail feierte Uschis Beachclub schließlich im Juli 2020 Neueröffnung und startete mit vollem Erfolg direkt in die Hochsaison. „Mit Uschi haben wir uns einen Traum erfüllt. Henning hat nebenbei noch eine Kiteschule, die wir langfristig in das Konzept einbinden möchten. Doch auch jetzt nutzen wir bereits die gleichen Räumlichkeiten. Wir wollten mit Uschis Beachclub einen Ort schaffen, an dem sich die Leute während des Kitens aufhalten können und eine gute Zeit haben – mit guter Musik, leckeren Getränken und guter, reichhaltiger Kost“, so Hinrichs. Besonders beliebt bei den Gästen war im vergangenen Jahr die Getränkesspezialität „Uschis Geheimnis“ und die Variation „Uschis dunkles Geheimnis“, die einem Aperol Spritz ähnelt. Man sei nun sogar in Gesprächen mit einem regionalen Eisproduzenten, um den flüssigen Hit künftig als Eis herzustellen, verrät Ben Hinrichs.

GASTRONOMEN MIT KLAREM STATEMENT

Vielleicht eher untypisch für ein Insel-Bistro war den beiden Geschäftsführern nach reiflicher Überlegung klar: „Wir liegen mitten in der Nordsee und dementsprechend haben wir auch den Auftrag, den Strand und die Natur zu schützen. Deswegen haben wir uns lange mit dem industriellen Fischfang auseinandergesetzt und haben beschlossen,

keinen Fisch anzubieten. Beim Fischen sterben durch den Beifang viele andere Fischarten und der Meeresgrund wird zunehmend zerstört – diesen Zustand können und wollen wir mit unserem auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Konzept nicht vereinbaren. Stattdessen sind wir aktuell auf der Suche nach Ersatzprodukten, die etwa auf Seetang basieren“, erklärt Ben Hinrichs. Zum nachhaltigen Speisekonzept gehöre außerdem, dass man komplett auf den Einsatz von Soja und Avocados verzichte.

Möglichst umweltverträglich ist in „Uschis Beachclub“ nicht nur die Speisekarte ausgerichtet – auch beim Thema Verpackungen möchte man keine Produkte an die Kunden herausgeben, die später am Strand oder im Meer lan-

den. „Ich habe es früher als Kind schon gehasst, wenn ich im Sand gebuddelt habe und dort Müll zu finden war. Dafür versuchen wir so wenig Müll wie möglich zu produzieren. Unser „To-Go“-Angebot wird in Papier oder Pappe verpackt. Diese können zwar auch mal wegfliegen, verwittern im Gegensatz zu Plastik aber relativ zügig. Kaffee gibt es bei uns ausschließlich in Mehrwegbechern. Wir wollen jetzt auch versuchen, Mehrweggeschirr ‚To Go‘ auf den Weg zu bringen.“

Kiten, ein schöner Tag am Strand und leckeres Essen – nachhaltige Gastronomie im Einklang mit der Natur kann ein gangbares Konzept sein, wie die jungen und motivierten Betreiber von „Uschis Beachclub“ beweisen. ●



↑ Der Innenraum von „Uschis Beachclub“ bietet Platz für gemütliche Stunden.

USCHIS BEACHCLUB
Ostdorf 160 · 26579 Baltrum
E-Mail: moin@uschisbeachclub.de

Entdecke die Welt der
Störtebeker
Brauspezialitäten!

Schon probiert?
Störtebeker Pazifik-Ale

Mit dem Pazifik-Ale präsentiert die Störtebeker Braumanufaktur eine neue **exotisch-fruchtige Brauspezialität**. Hopfensorten von drei Kontinenten sorgen für ein **Duftspiel aus Mango, Ananas und Zitrusfrüchten**. In Kombination mit einer intensiv-feinen Hopfenbittere ist es **das perfekte Genussbier für den Sommer**.

Weitere Informationen unter
www.stoertebeker.com

Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

[WWW.STOERTEBEKER.COM](http://www.stoertebeker.com)

GENUSS

AUSSERGEWÖHNLICHER BIERGENUSS FÜR SONNIGE STUNDEN

PAZIFIK ALE UND MITTSOMMER-WIT VON STÖRTEBEKER

Wenn die Sonne vom Himmel lacht, steigt die gute Laune und die Lust auf ein leckeres Bier stellt sich ein. Für diesen Fall hat die norddeutsche Brauerei Störtebeker zwei besondere Biere in ihrem Portfolio, welche die Geschmacksknospen von Bierliebhabern auf eine exotische Genussreise einladen.

Als einer der bekanntesten Bierstile Großbritanniens gilt gemeinhin das Pale Ale. Mutter aller Pale-Ale-Variationen ist das India Pale Ale, welches seine Wurzeln ebenfalls in Großbritannien hat. „Im 18. Jahrhundert sollten auch die britischen Kronkolonien in den Genuss des in der Heimat beliebten Ales kommen. Es wurde extra stark eingebraut und auf dem Schiff noch einmal

mit Hopfen nachgestopft, um es für den langen Seeweg haltbar zu machen“, erklärt Malte Schanz, Brauer in der Störtebeker Braumanufaktur. Angelehnt an diese Tradition entwickelten die Brauer aus Stralsund ihre neueste Kreation: das Pazifik Ale. Die neue Brauspezialität mit einem Alkoholgehalt von 6,5 % vol. und einer Stammwürze von 11,9 %, besticht durch ihre tropisch-fruchtige Hopfenaromatik und schließt damit eine Lücke im breiten Sortiment von Störtebeker.

Seinen unverkennbaren Geschmack, der sich durch eine knackige Herbe auszeichnet, erhält das Pazifik Ale durch den Einsatz der Hopfensorten Comet, Mosaic, Citra und Topaz. Sie stammen von drei verschiedenen Kontinenten rund um den Pazifik und verleihen dem

↓ Stolt präsentiert Brauer Malte Schanz das neue Pazifik Ale, das ein tropisches Geschmackserlebnis verspricht.



Foto: © Störtebeker Braumanufaktur

charakterstarken IPA einen fruchigen Duft, der an Mango, Ananas und Zitrusfrüchte erinnert. Helles Gerstenmalz erzeugt eine goldfarbene Optik und sorgt außerdem für einen schlanken und trockenen Trunk. „Die Brauspezialität passt mit ihrem saftigen und exotischen Geschmack perfekt zu scharfen Currygerichten und Meeresfrüchten“, ergänzt Schanz.

BELGISCHER GEHEIMTIPP

Von England geht die Reise weiter nach Belgien: Mit spannenden Gewürzen und fruchtiger Hefe gebraut ist das spritzig-aromatische Mittsommer-Wit von Störtebeker eine ideale Erfrischung an warmen Tagen. „Witbier als klassischer belgischer Bierstil ist in Deutschland noch ziemlich unbekannt und eine echte Spezialität“, verrät Brauer Sebastian Miethe. Obwohl das Witbier dem deutschen Weizenbier ähnelt, unterscheidet es sich vor allem durch die Verwendung von Orangenschalen, Timut-Pfeffer und Koriander. Kohlensäure und ein cremiger Körper sorgen dabei für eine sehr gute Trinkbarkeit – ähnlich einem leichten Weizenbier, allerdings mit einer besonderen Aromatik.

Insbesondere Liebhaber erfrischender Sommerbiere kommen hier auf ihre Kosten. Mit einem Alkoholgehalt von 4,7 % vol. und seinem sommerlichen Aroma schmeckt das Mittsommer-Wit gut als Begleitung zu Salaten, Gegrilltem sowie scharfen Gerichten. Bei der Herstellung des Witbieres setzt man bei Störtebeker außerdem auf Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau, weshalb das Mittsommer-Wit bereits die elfte Bio-Brauspezialität im Sortiment von Störtebeker ist. ●

GENUSS

WENIG ZUCKER, BITTE!

ZUCKERREDUIZIERTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE AUF DEM VORMARSCH

Getränke müssen nicht nur gut schmecken, sondern sind auch Lifestyle-Produkte. In den vergangenen Jahren hat sich bei vielen Menschen ein größeres Gesundheitsbewusstsein entwickelt: Sie möchten wissen, was in ihren Nahrungsmitteln enthalten ist und das soll möglichst transparent auf den ersten Blick erkennbar sein. Sie achten auf den Fett- und vor allem auch Zuckergehalt.

Bei der Kaufentscheidung wird der Faktor Gesundheit zunehmend relevanter. Gerade Limonaden sind beim Zuckeranteil weit vorne. Stattdessen wird lieber zur zuckerfreien oder -reduzierten Variante gegriffen. Die sind zwar keine neue Erfindung, doch immer mehr Hersteller folgen dem Trend und setzen neue Produkte mit wenig oder null Zucker auf.



Foto: © Johann Cohns

↑ Lemonaid enthält weniger Zucker als andere Limonaden. Weil das aber nicht auf der Flasche steht, gibt es Probleme mit den Behörden.

Hochsaison für Limonaden ist der Sommer. Die HassiaGruppe platziert pünktlich die neue Hassia LimoLiebe. Das prickelnde Getränk enthält zehn Prozent Fruchtsaft und kommt laut Hersteller ohne Süßungsmittel, Zuckeraustausch- und Konservierungsmittel aus. Außerdem ist sie vegan, regional und klimaneutral. Mit den Sorten Orange-Mandarine und Zitrone-Limette bedient die Limo die Lieblingsgeschmacksrichtungen der Deutschen – Orange und Zitrone. Auch Gerolsteiner bringt im Sommer seine neue Leichte Limo auf den Markt. Sie soll 40 Prozent weniger Zucker als handelsübliche Limonaden haben. Die Süße kommt auch hier durch den Fruchtanteil. VITA COLA ist im vergangenen Jahr noch einmal ins Labor gegangen und hat an der Rezeptur ihrer zuckerfreien Cola getüftelt. Zuckerfreie Limos stehen oft in dem Ruf, geschmacklich nicht überzeugen zu können. VITA COLA wollte das Gegenteil beweisen und rief zu einer Probieraktion auf. Bis Ende Oktober 2020 konnten Kunden den Bon auf der Website des Herstellers hochladen und bekamen ihr Geld für die Flasche zucker-

freie VITA COLA zurück. Zusätzlich kommen auch ganz neue Produkte auf den Markt. Die Löblich Bio Honig Limonade ist ausschließlich mit deutschem Bio-Honig gesüßt. Zehn Cent pro verkauftes Fläschchen werden für die Anlage von Blühflächen als Nahrungsquelle für Bienen gespendet.

EINE LIMONADE, DIE KEINE SEIN DARD

Die Zuckerreduktion in Lebensmitteln und Getränken ist auch vom Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft, kurz BMEL, gewollt. Mit der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie soll in Zukunft weniger Zucker, Fett und Salz in Nahrungsmitteln enthalten sein. Dies betrifft insbesondere Fertigprodukte und solche, die gezielt Kinder und Jugendliche ansprechen. Mit der Strategie sollen Zivilisationskrankheiten wie Adipositas, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen bekämpft werden. Auch wenn sich die Reduktionsstrategie auf Fertigprodukte fokussiert, muss sich das Ministerium auch in anderen Produktarten messen lassen – somit



O,NIX ZUCKERFREI

- kein Satz mit X

Mit dem Artikel PINK GRAPEFRUIT launcht BAD MEINBERGER eine neue Produktlinie zuckerfreier Erfrischungsgetränke im 0,75l Individualglas-Gebinde.

Unter dem eigens entwickelten Gattungsnamen „O,NIX (nullkommanix) zuckerfrei“ bringt BAD MEINBERGER als erste Sorte PINK GRAPEFRUIT, die geschmacklich durch sehr natürliche, fruchtige Säure und eine leicht herbe Note überzeugt in die Märkte. „Wir wollen Verbrauchern die Annäherung an eine bewusste Ernährungsweise vereinfachen, ohne dass geschmackliche Einbußen hingenommen werden müssen“, erklärt Stefan Brüggemann, Leiter Marketing. Mit Markteinführung der neuen Range gibt es weitere Veränderungen im Sortiment: Mit leicht veränderten Rezepturen kommen auch EFG-Klassiker wie Apfelschorle, Sportiv und ACE im neuen 0,75l Glasgebinde auf den Markt.

Damit will Bad Meinberger den Verbraucherwünschen nach nachhaltigen und hochwertigen Verpackungen entsprechen, gleichzeitig auch moderne, bewusste Lebensweisen fördern. Alle Erfrischungsgetränke haben den Mindestanspruch kalorienarm zu sein. Seit vergangenem Sommer führt das Unternehmen auch zwei Sorten Mineralwasser mit Geschmack (Zitronenwasser und Hollunderwasser), die eine kalorienfrei, die andere kalorienarm im Portfolio der Glasgebinde. „Alles in allem bewegen wir uns näher ans Kerngeschäft, indem wir Produkte anbieten, die bedenkenlos konsumiert werden können“, erklärt Brüggemann. Dass zum bedenkenlosen Konsum neben den Merkmalen Gesundheit und Geschmack auch ein gutes Gefühl gehört findet sich in der neuesten Meldung aus Bad Meinberg bestätigt: Seit Anfang Mai ist das Unternehmen (CCF) mit allen Produkten (PCF) der Marke BAD MEINBERGER klimaneutral (Scope 1-3).



PINK GRAPEFRUIT

RADLER

naturtrüb

- frisch
- fruchtig
- spritzig

**KLOSTER
Andechs**
SEIT 1455

www.andechs.de · Foto: ARGUM Falk Heller

Foto: © twenty20photos, Envato Elements



↗ Spritzige Erfrischung: Mit dem zunehmenden Gesundheitsbewusstsein steigt bei Limonaden die Nachfrage nach zuckerreduzierten Alternativen mit natürlichen Zutaten.

auch bei Limonaden. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission legt fest wie ein bestimmtes Produkt beschaffen sein muss, um als solches bezeichnet werden zu dürfen. Bei Limonaden gilt beispielsweise ein Zuckergehalt von mindestens sieben Gramm pro hundert Milliliter als marktüblich. Alle Produkte unter dieser Grenze weisen auf dem Etikett auf einen niedrigen Zuckergehalt hin.

Der Hersteller Lemonaid hat schon seit längerer Zeit Probleme mit dem Verbraucherschutzamt der Stadt Bonn, da ihre Bio-Limonade in der Sorte Limette nur sechs Gramm pro hundert Milliliter Zucker enthält. Schon 2019 wurde das Unternehmen deshalb aufgefordert, die Rezeptur zu ändern – ansonsten sei die Bezeichnung als Limonade nicht möglich. Diese Auseinandersetzung stand in diesem Jahr erneut in der Öffentlichkeit, denn Lemonaid sollte auf seinen Flaschen den niedrigen Zuckergehalt kenntlich machen. Da die Mehrwegflaschen mit einem Thermoindruck versehen sind, hätte Lemonaid alle Flaschen vernichten und neu produzieren müssen. Das kam für das Unternehmen, das sich Nachhaltigkeit und fairen Produktionsbedingungen verschrieben hat, nicht in Frage. Das Ergebnis: ein Aufkleber für jede Flasche im Stil der Warnhinweise auf Zigarettenpackungen mit der Aufschrift „Achtung, wenig Zucker“. Diese Aktion brachte Lemonaid in die Schlagzeilen und das Ministerium in Erklärungsnot. Eine Strategie gegen zu viel Zucker in Lebensmitteln und gleichzeitig werden Limonadenhersteller, die wenig Zucker einsetzen abgestraft? Das klingt für viele äußerst widersprüchlich.

Schon in der Vergangenheit machte das Hamburger Unternehmen mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen auf sich aufmerksam. So widmete es ihrer „Zuckerpuppe“, Ernährungsministerin Julia Klöckner, eine Statue ganz aus Zucker und protestierten damit vor dem Ministerium. Lemonaid fordert die Aufhebung der Sieben-Gramm-Grenze für

Limonaden. Im Sachstandsbericht des Fachausschusses Getränke vom 4. Februar 2021 konterte die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission: Sie beschreibe was marktüblich sei und den Erwartungen der Käufer entspreche. Würden sich diese Rahmenbedingungen ändern, würden auch die Leitsätze angepasst werden. Ein Ende des Zucker-Streits ist noch nicht in Sicht. Gleichwohl haben auch weitere Hersteller ein Interesse daran, Zucker in Erfrischungsgetränken zu reduzieren. VILSA-Brunnen hat den Kilokalorien-Gehalt in seinen Getränken von 2012 bis 2017 nach eigenen Angaben um 21 Prozent verringert.

GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

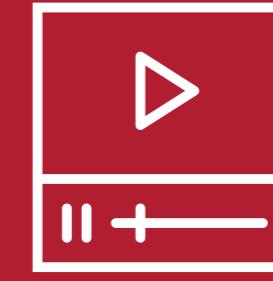
Lemonaid unterstützt mit fünf Cent pro Flasche einen eigens gegründeten Verein, der nachhaltige Entwicklungsprojekte unterstützt. Dem Unternehmen zufolge sind dadurch seit Januar 2010 schon vier Millionen Euro zusammengekommen. Solch ein Engagement stützt die Glaubwürdigkeit der Marken und kommt gut an beim Endverbraucher. Ein Getränk ist nicht mehr nur eine Erfrischung: Mit dem Kauf einer bestimmten Marke drücken Konsumenten ihre Überzeugungen aus und entscheiden sich für ein Lebensgefühl. Sie konsumieren bewusster und hinterfragen mehr. Dementsprechend war die Akzeptanz für zuckerfreie oder -reduzierte Produkte wohl nie so hoch wie jetzt – die Chance für Getränkehersteller neue, gesündere Produkte voranzutreiben. ●



Foto: © Hassia Mineralquellen GmbH & Co.KG

↑ Die neue LimoLiebe von hassia bedient die beliebtesten Geschmacksrichtungen der Deutschen: Orange und Zitrone.

MEDIATHEK



Die SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN
Handwerklich gebraute Biere aus dem bayerischen Voralpenland

Die Schlossbrauerei Maxlrain ist eine private, oberbayerische Traditionsbrauerei, gegründet 1636 und unmittelbar im schönsten Voralpenland gelegen. Noch heute brauen wir hier unsere edlen Biere handwerklich. Die **Gerste** stammt von bayerischen Vertragslandwirten, den im kontrollierten Anbau gezogenen **Hopfen** beziehen wir von unserem Hopfenpflanzer aus der Hallertau. Und das frische, alpenländische **Brauwasser** gewinnen wir aus eigener Quelle.

Unser seit Jahren **DLG-Gold prämiert** MAXL Das Helle! ist eines von sechzehn Maxlrainer Bieren – ein Helles der Spitzenklasse, das wir in der urigen **0,5l und 0,33l Euroflasche** anbieten.

Unseren **hohen Qualitätsanspruch** dokumentiert der **Bundesehrenpreis**, die höchste Auszeichnung für eine deutsche Brauerei. Keine andere Brauerei wurde von der Bundesregierung öfter damit prämiert als die Schlossbrauerei Maxlrain. Zudem waren wir in den Jahren 2012 und 2016 „Deutschlands Brauerei des Jahres“.

Probieren Sie unsere Biere. **UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER**

Unserainer trinkt Maxlrainer

Schlossbrauerei Maxlrain GmbH & Co.KG • Aiblinger Str.1 • 83106 Maxlrain • 08061 / 9079-0 • www.maxlrain.de • www.facebook.de/maxlrainer

MEDIATHEK

„ZUM SOMMER BITTE HIER ENTLANG!“

Nach Monaten der Verunsicherung, mit nur reduzierten Kontakten und wenig Aktivitäten scheint es jetzt, im Sommer 2021, wieder bergauf zu gehen. Veränderungen sind spürbar, und viele haben gelernt, dass es auf die Verantwortung jeder und jedes Einzelnen ankommt, wie das Leben Aller gestaltet werden kann. Und das selbst kleine, alltägliche Veränderungen große Auswirkungen haben können.

Für viele Menschen stand das Thema Gesundheit in den letzten Wochen und Monaten ganz oben auf der Agenda. Kein Wunder, war doch an Präventions- und Infektionsschutzmaßnahmen kein Vorbeikommen. Aber auch die Klimaveränderungen sind nicht mehr wegzudiskutieren. Beiden großen Herausforderungen widmet sich eine Neuerscheinung von

GESUNDHEIT UND MEHR...

Wir leben besser und länger als jede Generation vor uns. Und doch sind wir verletzlicher als gedacht: Ein Virus hält uns in Atem und ungebremst schlittern wir in die Klimakrise. Tatsächlich meint der Autor, Arzt und Fernsehmoderator Dr. Eckart von Hirschhausen: Wir könnten es schöner haben als jetzt – und gleichzeitig gesünder!

Er verknüpft die großen Themen, die derzeit die Welt bewegen, die Pandemie und die Klimakrise. Gesundheit bedeutet für ihn mehr als Medizin und Heilangebote. Der Mensch braucht zuallererst Nahrung: Essen, Trinken, Luft zum Atmen. Und erträgliche Umgebungstemperaturen. Gesunde Menschen gibt es nämlich nur auf einer gesunden Erde, so sein Fazit.

In den vergangenen drei Jahren hat sich der Autor auf die Suche nach guten Ideen für eine bessere Welt gemacht, hat Vordenker und Vorbilder getroffen, und zeigt auf, was die globalen Krisen unserer Zeit für die Gesundheit jedes Einzelnen von uns bedeuten.

Dieses Buch ist eine gut recherchierte Sammlung von überraschenden Fakten, Reportagen, Essays und Querverbindungen. Pointiert und persönlich: ein subjektives, aber sehr lesenswertes Sachbuch. ●

Dr. Eckart von Hirschhausen, die das unbedingte Potenzial zum Bestseller hat. Die vielen kleinen Dinge des Alltags, die mitentscheidend dafür sein können wie nachhaltig wir leben und arbeiten, beleuchtet ein weiteres Buch.

Aber auch der bewusste Genuss, der zum Sommer gehört, darf nicht zu kurz kommen: Druckfrisch liegt die „Gasgrill-Bibel“ vor, und zum (Medien-)Dessert wir empfehlen die Kontaktaufnahme mit einem Online-Netzwerk, um in die Praxis der Eisherstellung einzusteigen.

Last-but-not-least ein Zeit und Wege sparernd Alltags-Hack: Das Smartphone lässt sich als Brücke zwischen elektronischen Ausweisdokumenten und Online-Portalen einsetzen – die passende App vorausgesetzt. Entspannte Zeiten! ●



„MENSCH, ERDE! WIR KÖNNEN ES SO SCHÖN HABEN“

Eckart von Hirschhausen
dtv Sachbuch Verlag (2021), 528 Seiten,
ISBN 978-3-423-28276-5, Preis: 24,00 €

Bathtub Gin®

DOUBLE INFUSION

FÜR DEN EXTRA-GESCHMACK

Frische Geruchsaromen:
Kräftiger Wacholder mit duftenden Zitrusfrüchten und Noten von frischer Orangenschale mit Zimt

Dicker, cremiger Geschmack:
Dominierender Wacholder mit Nelken, Koriander und Kardamom in der Tiefe

Glänzendes Finish:
Botanicals mit anhaltendem Kardamom und Orangenschale im Abgang

Servievorschlag:
Mit Premium Tonic und einem Stück Orange

Vol. 43,3 %

Rumbullion!

CARIBBEAN RUM. BOLDLY SPICED.

GERUCHSAROMEN:
Leichte Orangennote in Kombination mit Nelke und Cola

AUSBALANCIERTER GESCHMACK:
Brauner Zucker, Cola, süßer Zimt und Honig, wärmende Gewürze mit pikanter Orange und cremiger Vanille

WÜRZIGES FINISH:
Alle Botanicals und Karamell

SERVIERVORSCHLAG:
Pur auf Eis oder als perfekter Begleiter für Premium Cola

Vol. 42,6 %

BITTE RECHT KLIMAFREUNDLICH!



Wer mit offenen Augen durch die Welt geht, der kommt am Thema des umwelt- und klimabewussten Verhaltens nicht vorbei. Nicht im privaten, und auch nicht im geschäftlichen Umfeld. Denn auch Verbraucherinnen und Verbraucher, Gäste in der Gastronomie und Kundinnen und Kunden im Einzelhandel fragen sich – und gerne auch den Dienstleister, Gastronomen oder Händler – nach Details von Produkten und Hintergründen von Dienstleistungen.

Das gerade erschienene Buch liefert zu 140 Einzelfragen reich illustrierte und wissenschaftlich fundierte Antworten und Argumentationshilfen, die gute Hilfestellungen in der Praxis sein können. Und das zu ganz alltäglichen Fragen wie: Wie grün sind eigentlich E-Autos? Sind vegane Gerichte wirklich immer besser für unseren Planeten? Plastiktüte oder Baumwolltasche? Glas- oder Kunststoffflasche? Und was ist eigentlich wirklich nachhaltig? Gründlich recherchiert und in übersichtlichen Grafiken veranschaulicht die Autorin, welche Auswirkungen unser Verhalten auf unseren Planeten hat. Zum viel diskutierten Thema Mobilität und Transport zeigt sie beispielsweise, dass Autofahren nicht immer eine schlechte Wahl ist: Im Vergleich sei ein voll besetzter PKW auf Kurzstrecken sogar klimafreundlicher als eine kurze Busfahrt. Das Buch leistet Hilfe zur Selbsthilfe, weil es Informationen und Anregungen zum eigenständigen Abwägen enthält.

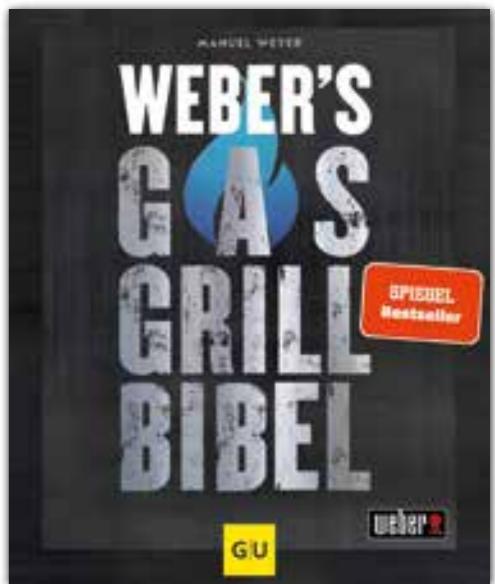
Die thematische Spannbreite reicht von Transport und Technik, den täglichen Büroalltag und Haushaltsutensilien über Ernährung und Mode bis hin zu Gartenarbeit und Hobbys: Das Buch bespricht alle Lebens- und Handlungsbereiche und zeigt, wie einfach echte Nachhaltigkeit im Alltag umgesetzt werden kann. ●

GAS GIBT GENUSS!

Das Spektrum der Grillbücher aus dem GU-Verlag wurde jetzt um ein weiteres, starkes Exemplar erweitert, das dem Trend zum Grillen mit Gas entsprechend eine thematische Lücke schließt. Mit über 250 neuen Rezepten und Zubereitungen zum Grillen, die Schritt für Schritt dargestellt werden: natürlich von Rind-, Lamm-, Wild- und Schweinefleisch, über Fisch und Meeresfrüchte, aber auch Gemüse und Früchte vom Grill.

In einem 50-seitigen Theorieteil werden Grundtechniken rund ums Gasgrillen in Text und vielen Bildern genau beschrieben. Sonderseiten mit Know-how zum sicheren Gelingen, Tabellen zum Nachschlagen, welches Stück wie lange auf den Grill muss, Grillen auf der Holzplanke, Tipps zum Thema Rauch auf dem Gasgrill und nicht zuletzt Rezepte für Saucen und Gewürzmischungen runden das Ganze ab.

Positiv hervorzuheben ist die Warnung vor der Verwendung von Alufolie, deren Gebrauch gesundheits- und umweltschädlich ist. Stattdessen werden spannende Alternativen gezeigt, zum Beispiel das Garen in Heu und Bananenblättern. Das Buch ist für alle Besitzer von Gasgrills hervorragend geeignet, und spannt den Bogen von schnellen Feierabend-Rezepten bis zum durchgeplanten Barbecue-Event. Feuer frei! ●



„WEBER'S GASGRILLBIBEL“

Manuel Weyer, Gräfe und Unzer Verlag (GU) (2021), 360 Seiten, ISBN-13: 978-3-8338-7950-0, 29,99€



Bär Cargolift – Lifting Performance.

Unser Fokus ist das zuverlässige Ein- und Ausladen Ihrer Transportgüter – mit robuster Mechanik, innovativen Technologien und kosteneffizienten Services – kurz gesagt: Mit leistungsfähigen Hubladebühnen.

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



EIS MIT ANSPRUCH

Was wäre der Sommer ohne ein leckeres Eis? Abwechslungsreiche Rezepte finden sich schnell im Internet, aber wie bekommt man es hin, dass die Rezeptur zwei grundlegende Dinge erfüllt: Schnell und einfach herzustellen, und bei -18°C aus der Kühlung dennoch einfach zu portionieren und cremig? Das Geheimnis ist die passende Eisbilanz, die das Verhältnis von Zutaten für ein cremiges, leckeres Speiseeis beschreibt und die sich tatsächlich ausrechnen lässt. Das geht schon in Richtung Lebensmittelanalyse, ist aber entscheidend für das Ergebnis. Vereinfacht gesagt: Um das vollkommene Geschmackserlebnis zu erreichen, muss die „Summe aller Teile“ stimmen. Und das geht eben nur, wenn die Inhaltsstoffe aller verwendeten Zutaten und deren Verhältnis zueinander grundsätzlich bekannt sind und bilanziert werden.

Das Netzwerk der sehr ernstzunehmenden Hobby-Eishersteller, das sich auf der hier als Einstieg gedachten Webseite darstellt, aber auch bei Facebook (als private Gruppe „Eis-Abitur“) und YouTube zu finden ist, hat sich dem Ziel verschrieben, alle oben genannten Kriterien zu erfüllen. Und: Sich unabhängig zu machen von fertigen Eismischungen durch eigene Rezepturen, die sich gut vorbereiten lassen. Trockenmischungen auf Profi-Niveau werden selbst kreiert, und dabei ausschließlich natürliche Zutaten verwendet.

Mehr als 200 dieser Rezepte und Zubereitungen der Gruppe sind auch im Buchhandel als „Eis-Abitur: Das Klassenbuch 2021/2022“ im Selbstverlag (in zwei Versionen: schwarz-weiß oder farbig) erschienen. Zeit also, mal etwas „cooles“ zu machen. ●



WWW.EIS-ABITUR.DE



AUSWEIS ONLINE SICHER NUTZEN!

Bei Behörden oder Krankenkassen Anträge stellen, sein Auto abmelden, einen Blick in die Verkehrssünderkartei in Flensburg werfen oder sogar ein Bankkonto eröffnen: Das alles geht inzwischen auch online. Vorausgesetzt, man kann sich mit einem elektronischen Personalausweis identifizieren lassen. Jahrelang war dies nur mit zusätzlicher Hardware und zusätzlichen Kosten möglich.

Für Anbieter von Services, die die Online-Ausweisfunktion voraussetzen (E-ID) ist ein spezielles Karten- bzw. Ausweislesegerät nicht mehr notwendig, sondern lediglich eine App, die auf dem Smartphone und auf dem Computer

installiert ist, sowie ein aktuelles mobiles Endgerät mit Betriebssystem ab Android 5.0 oder iOS 13.2. Dieses Endgerät muss lediglich einen ausreichend starken NFC-Chip (Near Field Communication) besitzen, der ein bestimmtes Protokoll unterstützt.

Ob das eigene Smartphone oder Tablet diese Funktion bietet, lässt sich im Internet auf der Seite ausweisapp.bund.de prüfen. Dort gibt es auch Hinweise dazu, an welcher Stelle des Gerätes der Chip verbaut ist, um den Ausweis passend zu positionieren. Sollte das Handy nicht dabei sein lohnt dennoch ein Test. Neben der AusweisApp2 wird als Gegenstelle die „AusweisApp2“ für den



Governikus GmbH & Co. KG / Bundesministerium für Inneres, Bau und Heimat, Systeme: iOS, Android, Windows Mobile (alle kostenlos)



REISEN

**Eifelbräu
Landbier**

• SÜFFIG UND WÜRZIG-FRISCH •

NEU
Jetzt probieren!

REISEN**IN 80 GETRÄNKEN
UM DIE WELT****MEZCAL: MEXIKOS HERZERWEICHER**

↓ Agave, so weit das Auge reicht:
Das Spargelgewächs ist die
Grundzutat von Mezcal.



Mexiko ist das Heimatland einer der beliebtesten Spirituosen weltweit: Tequila. Weniger bekannt ist, dass Tequila eine Unterart des Mezcal ist. Während Mezcal Mexikos Nationalgetränk schlechthin ist, lernt die Welt den abwechslungsreichen Agavenbrand gerade erst kennen und lieben – und auch die Mezcalproduktion ist noch in der Findungsphase.

Not macht erfinderisch: Als den spanischen Kolonialisten in Mexiko irgendwann der aus Europa mitgebrachte Schnaps ausging, waren sie gezwungen, sich nach einer Alternative umzuschauen. Ihr Blick fiel dabei auf die Agave. Die Pflanze ist in Mexiko weit verbreitet und die Einheimischen nutzten sie unter anderem, um daraus Kleidung, Seile oder Baumaterial zu fertigen. Außerdem stellten sie aus dem Saft der Agave Pulque her – ein milchiges Getränk, das über einen ähnlichen Alkoholgehalt wie Bier verfügt. Die Spanier waren vermutlich die ersten, die die Agave destillierten.

KOMMT VOM HERZEN

Im Bundesstaat Jalisco entstand im 16. Jahrhundert die populäre Spirituose, die den Namen ihres Herkunftslandes trägt: Tequila. Das Besondere an Tequila ist, dass er ausschließlich aus der blauen Weber-Agave hergestellt wird. Mezcal hingegen bezeichnet jeglichen in Mexiko hergestellten Agavenbrand. Mezcal, der kein Tequila ist, wird vor allem rund um die Stadt Oaxaca produziert. Während Tequila heutzutage fast ausschließlich industriell hergestellt wird, wird Mezcal noch immer überwiegend handwerklich in Familienbetrieben gebrannt. Dazu wird das rund 70 Kilo schwere Herz der Agave, das einer Ananas ähnelt und dementsprechend piña genannt wird, entnommen und in einem Erdofen mehrere Tage lang gekocht. Ist das Herz abgekühlt, wird es zu Brei gemahlen und mit Hefen versetzt, damit es fermentiert. Danach wird die Masse in der Regel zweimal destilliert. Mezcal wird ähnlich wie Whiskey in Fässern gelagert, hat jedoch aufgrund des Klimas deutlich geringere Reifezeiten. Ohnehin bevorzugen Kenner →

KEIN SOMMER OHNE DESPERADOS

GEWINNE MIT DESPERADOS UND GETRÄNKE ESSMANN EINE TEUFEL LAUTSPRECHER BOX!

Die Verlosung findet unter allen Teilnehmern statt, die in den Monaten Juni und Juli mindestens 40 Kisten Desperados 4-Pack (Original, Mojito oder Lime), 65 cl oder 24 x 0,33l beziehen. Eine Mischung der Gebinde ist möglich. Die Verlosung wird von Getränke Essmann durchgeführt. Eine Barauszahlung des Gewinnes ist nicht möglich.

GO DESPERADOS

Foto: © stock.adobe.com, Alejandro



↑ In Mexiko wird Mezcal vor allem zum Essen gerne getrunken.

↓ Farbenprächtige Fiesta: Ende Juli zelebriert Oaxaca Guelaguetza – natürlich auch mit Mezcal.



Foto: © stock.adobe.com, Mark Modina

ungelagerten Mezcal, da dieser oft noch über die rauchigen Aromen aus dem Erdofen verfügt, während die gereifte Variante eher mild ist.

SCHAUSPIELER MEETS SCHNAPSBRENNER

In den letzten Jahren ist in den USA und in geringerem Maße auch in Europa das Interesse an Mezcal gestiegen, nicht zuletzt, weil Hollywood den Agavenbrand für sich entdeckt hat. So vermarktet George Clooney mit Rande Gerber die Tequila- und Mezcal-Marke „Casamigos“ und die „Breaking Bad“-Stars Bryan Cranston und Aaron Paul bringen seit 2019 ihren Mezcal „Dos Hombres“ heraus. Der Boom hat nicht nur Vorteile: So werden deutlich mehr Agaven geerntet als nachgepflanzt – problematisch bei einer Pflanze, die erst nach sechs bis zehn Jahren, teilweise erst nach rund 30 Jahren, genutzt werden kann. Sollte es jedoch gelingen, eine nachhaltige Produktion des Mezcals zu etablieren, werden auch die Cousins des Tequila mit Sicherheit ein Zuhause in der Welt finden.

AUSFLUGSTIPP: GUELAGUETZA

An den letzten beiden Montagen im Juli feiert Oaxaca Guelaguetza – eine riesige Fiesta, die die indigene Kultur zelebriert. Neben traditionellen Tänzen und prächtigen Kostümen darf auch Mezcal nicht fehlen: das Internationale Mezcal Festival ist an die Feierlichkeiten angedockt. Das nächste Guelaguetza findet 2022 statt. ●

REISEN

DORTMUND

GRÜNE STADT MIT SPANNENDEM KULTURERBE

Wunderschöne Orte liegen manchmal fast vor der Haustür. Für einen großartigen Ausflug lohnt sich eine Reise nach Dortmund. Die Universitätsstadt im „Ruhrpott“ ist bekannt für Fußball, das Industriegerbe und seine Bierkultur. Was viele nicht wissen: Sie gilt auch als „grüne Metropole“ und wurde unter die nachhaltigsten Großstädte Deutschlands gewählt. Viele der ehemaligen Industriestätten sind heute Museen und Freizeiteinrichtungen. Auf einer Tagestour im Südosten der Stadt entdeckt man grüne Oasen und umgenutzte Industriebrachen abseits der ausgetretenen Pfade.



↑ Burgruine Hohensyburg aus dem 12. Jahrhundert auf dem Syberg.

HOHNSYBURG: TOLLE AUSSICHT

Warum nicht mit einem wunderschönen Ausblick auf das Reiseziel in den Tag starten? Dazu kann man die 244 Meter zur Hohensyburg in Dortmunds Süden erklimmen. Von der Ruhrhöhe blickt man sehr weit über das gesamte Ruhrtal und den Hengsteysee. Auf dem Berg gibt es die Ruine der Hohensyburg, eine ehemalige Höhenburg der Kölner Erzbischöfe aus dem 12. Jahrhundert, deren Überreste sich zu Fuß erkunden lassen.

EINKAUF BEIM SPEZIALISTEN FÜR GENUSS: REWE HOMBERG

Weiter geht es in den Dortmunder Süden. Vorher lohnt sich aber unbedingt ein Stopp beim Rewe-Markt des Famili-

lienunternehmens Homberg & Budnik. Seit dem 26. Juli 1990 ist er am Start und in langjähriger partnerschaftlicher Zusammenarbeit der DGL-Regionalgesellschaft WGH Westdeutsche Getränkehandel- und Einkaufsgesellschaft mbH verbunden.

Exklusiv, qualitätsvoll und außergewöhnlich: Im Rewe Homberg wird Einkaufen zum besonderen Erlebnis. Geschäftsführer Uli Budnik erklärt: „Wir wecken die Freude beim Einkaufen. Altherkömmliche Qualität ist das Wichtigste.“ Dies gelingt Budniks Familie und seinem Team beispielsweise durch persönliche Beratung an der 36 Meter langen Fisch-, Fleisch-, Wurst- und Käsetheke und der

Gemüsetheke. Das Ambiente im Markt ist angenehm mit vielen Naturmaterialien gestaltet, basierend auf einem klugen Ladenbau. Besonders punkten kann Rewe Homberg mit der exquisiten Auswahl der Produkte. Auf 2.000 Quadratmetern gibt es mit rund 25.000 qualitätsvollen Artikeln alles, was das Herz begehrte. Und sicher auch einiges, was man noch gar nicht kennt. Einige Artikel sind darüber hinaus exklusiv nur bei Rewe Homberg zu haben und im Umkreis und teilweise in ganz Deutschland nicht zu finden. Dazu gehören beispielsweise Weine und Spirituosen von Sansibar, Sylt, die man an einer Verkostungsbar probieren kann. Oder Saucen der „Fetten Kuh“ aus Köln. →



Exklusive Gewerbewochen

ROSIER Business.

Perfekte Betreuung von Gewerbekunden in Verkauf & Service.

Während der ROSIER Mercedes-Benz Gewerbewochen bieten wir Ihrem Unternehmen individuelle Fuhrpark-Lösungen, die Ihren Mobilitätsansprüchen gerecht werden. Profitieren Sie von preisgünstigen Sonderkonditionen unseres Flottensterne-Programms für Fuhrpark-Größen von 1+ oder 5+. Gern auch in Kombination mit unserem Rundum-Sorglos Wartungs-Paket. Wir konfigurieren Ihnen Ihr Gewerbeleasingangebot zum Flottensterne-Sonderpreis. Nutzen Sie die aktuelle Förderung für Hybrid- und Elektrofahrzeuge in Kombination mit den günstigen Gewerbekunden-Konditionen.



Scannen Sie diesen QR-Code und greifen Sie online bei unseren Gewerbekunden-Angeboten zu.



Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.

Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart

ROSIER

Autohaus Heinrich Rosier GmbH • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Menden • Arnsberg • Hemer • Meschede • Paderborn • Bad Driburg • Stendal • Sylt
Hotline: 02373.171-641 • www.mercedes-benz-rosier.de
Autohaus ROSIER Braunschweig GmbH • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Braunschweig • Goslar • Peine • Wolfsburg • Hotline: 0531.802-406



Foto: © Rewe Homberg



Foto: © Rewe Homberg

↑ Nicht entgehen lassen: Einkaufserlebnis bei Rewe Homberg.
↓ Der Markt verfügt über viele sehenswerte Details.

ESSEN IM BISTRO DES MARKTES

„Gehste inne Stadt, wat macht dich da satt? Ne Currywurst!“ Das Lied von Grönemeyer aus den 1980ern ist heute noch ein guter Tipp. Wer lieber warm isst, anstatt im Markt zu kaufen, der wird im Selbstbedienungs-Bistro des Rewe-Marktes glücklich. Zum Sofortverzehr oder Mitnehmen: Auf 450 Quadratmetern gibt es neben der leckeren Wurst mit Sauce auch weitere kleinere oder größere Snacks zu kaufen.

KUNDEN UND FACHLEUTE BEGEISTERT

Das Konzept des außergewöhnlichen Rewe-Marktes als Gourmetparadies kommt sehr gut an. Die Bildzeitung kürte Budnik 2020 beispielsweise zum besten Einzelhändler in Dortmund. Auch Experten der Lebensmittelbranche zeichneten den Markt mehrfach für seine besondere Qualität, beispielsweise bei Fisch, Fleisch und Gemüse, aus.

HOMBERG'S GROSSE BIERWELT

Weder im hohen Norden noch in Bayern: Ehemals beheimatete Dortmund die größte Bierbrauerei Deutschlands und war mit über sieben Millionen produzierten Hektolitern sogar Bierhauptstadt Europas. Deshalb sollte man →

schladmingerbier.at

Schladminger
NATURREIN GEBRAUT
SEIT 1909

**Unser Bier
ist Bio.**

BIO-ZWICKL AUS ÖSTERREICH

Beheimatet im steirischen Ennstal, steht die Spezialitätenbrauerei Schladming für österreichische Bio-Qualität und eine nachhaltige Produktion.

Mit viel Liebe zum Detail braut Schladminger Bier aus 100% österreichischen Rohstoffen wie feinstem Bergquellwasser, bestem Aromahopfen und naturbelassener Braugetreide das beliebte Bio-Zwickl.

SCHLADMINGER. NATURREIN GEBRAUT SEIT 1909.

BRAU UNION EXPORT GmbH & Co KG
Mautner-Markhof-Straße 11, 2320 Schwechat, Austria E-Mail: export@brauunion.com

auch noch einen Einkauf in „Homberg's großer Bierwelt“ anschließen. Denn Bier gehört in Dortmund schon fast mit zum „Kulturprogramm“. Über 500 Bierspezialitäten – von Craft Bier bis hin zu lokalen Klassikern gibt es bei Deutschlands bestem Getränkehändler 2016 in der Kategorie „Beste Craft-Beer-Abteilung“.

PHOENIX WEST

Nur wenige Kilometer entfernt liegt das nächste Erlebnis: das Gebiet rund um das alte Hochofenwerk Phoenix West. Den Wandel Dortmunds von der Industriestadt mit Kohle und Stahl hin zum Technologiestandort mit modernem Lifestyle erlebt man hier hautnah und eindrucksvoll.

Nach der Stilllegung folgte die Umgestaltung des Geländes mitsamt den anliegenden Schlackenhalden zu einem Gewerbe- und Naherholungsgebiet. Im Zentrum steht das alte Hochofenwerk mit rund 100 Meter hohen Schornsteinen als eindrucksvolles Industriedenkmal. Der große Hoesch-Gasometer und die Phoenixhalle stehen nebenan inmitten einer modernen Anlage von breiten Boulevards, ausladenden Freitreppe und plätschernden Kaskaden neben großen Plätzen.

Man sollte sich Zeit nehmen, um den rauen Charme der Industriedenkmäler auf sich wirken zu lassen. Ein besonderes Highlight ist der 64 Meter hohe Skywalk über das Gelände. Bei einer

↓ Blick auf Phoenix West mit dem Skywalk links im Bild.

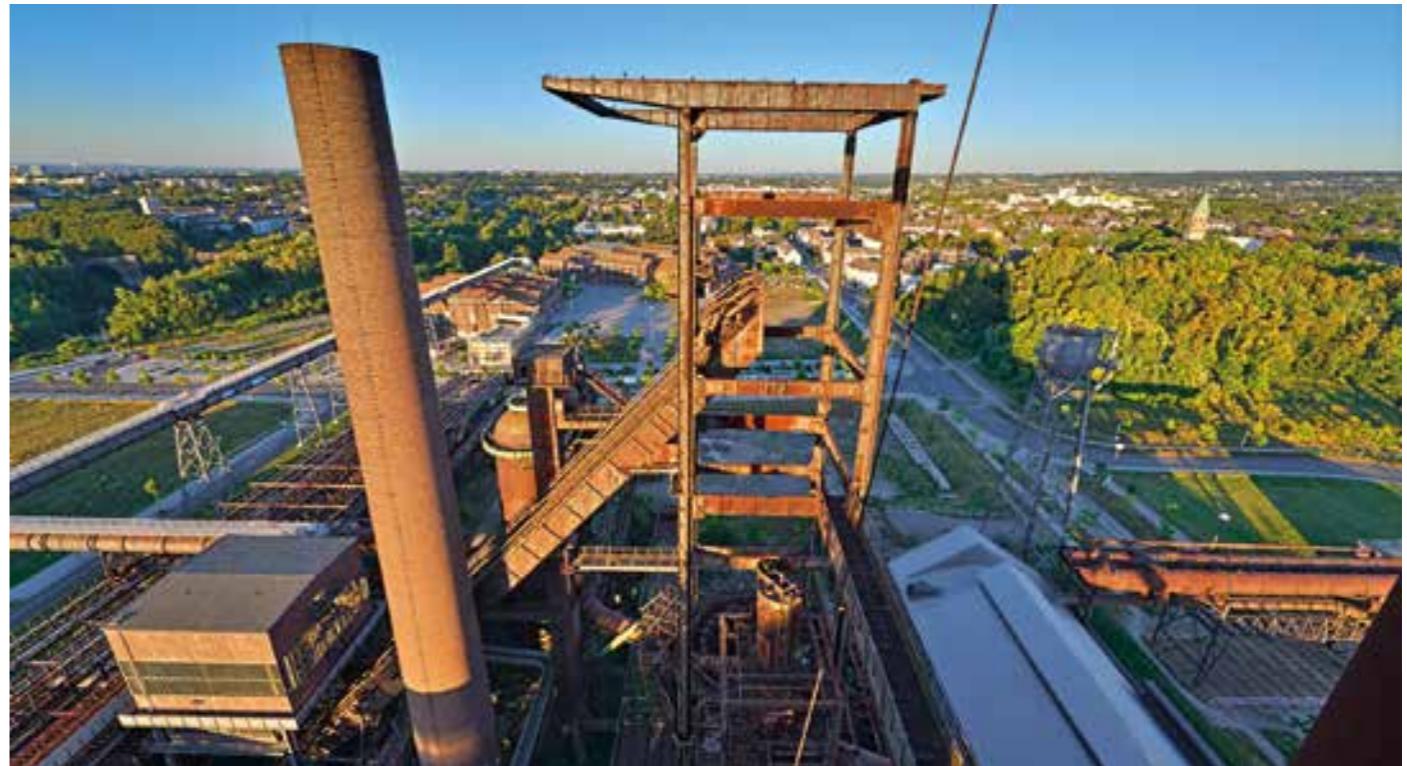


Foto: © RuhrTourismus Achim Meurer

ADRESSEN:

Syburg
Hohensyburgstraße 200
44265 Dortmund
www.syburg.de

Rewe Homberg
Pfarrer-Rüter-Weg 2
44267 Dortmund
www.rewe-homberg.de

Getränkemarkt „Homberg's große Bierwelt“
Höchstener Straße 15
44267 Dortmund
www.rewe-homberg.de/Gourmet-Welten/Bierwelt

Phoenix West

Konrad-Adenauer-Allee / Konrad-Zuse-Allee oder Hochofenstraße / Entenpoth in Dortmund-Hörde
www.ruhr-tourismus.de/de/das-ruhrgebiet/staedte/dortmund/skywalk-phoenix-west.html

Führung folgt man dem Verlauf einer stillgelegten Gasleitung und erklimmt den ehemaligen Hochofen des Hüttenwerks. Oben angekommen gibt es einen atemberaubenden Ausblick auf den Dortmunder Süden. Vielleicht reicht der Blick sogar bis zum Syberg, wo der Ausflugstag morgens begann.

Wer noch einen Sundowner genießen möchte, der begibt sich über die Eliasbahntrasse, einen Rad- und Fußweg, den früher eine alte Werksbahn von Ost nach West mit glühendem Eisen befuhrt, zum nahe gelegenen Phoenix-See. Das Gewässer ist eine der Trend-Locations in Dortmund. Hier kann man den Tag in einem der Restaurants und Bars am Wasser Revue passieren lassen. ●

**Der Natur zuliebe
nachhaltig gebraut.**

Der Gösser NaturRadler vereint nachhaltig gebrautes Gösser Märzen mit erfrischendem Zitronensaft. Einfach das Beste für Genießer und unsere Umwelt. **Jetzt alkoholfrei genießen!**

GEMEINSAM
**WERT
VOLLES**
BEWAHREN

GÖSSER
GUT BESSER
NaturRadler 0,0%
ALKOHOLFREI

GÖSSER
GUT BESSER
NaturRadler 0,0%
ALKOHOLFREI

GÖSSER
BRAUTRADITION SEIT 1860

REISEN**RADURLAUB
IM EMSLAND****URLAUB MIT „FLACHLAND-GARANTIE“**

↑ Radurlaub im Emsland ist vielfältig: Radeln entlang der Ems, durch historische Städte und idyllische Landschaften.

Fragt man die Emsländer, kann man wohl nirgendwo so schön Fahrrad fahren wie in ihrer Heimat. Und der ADFC gibt ihnen Recht. Der Allgemeine Deutsche Fahrradclub zeichnet jedes Jahr unter anderem die „Beliebtesten Radregionen in Deutschland“ aus. In diesem Jahr schaffte es das Emsland auf Platz 5. Seit vielen Jahren ist es in den Top 10 vertreten. Der Landkreis im Nordwesten Niedersachsens ist für sein ebenes Flachland bekannt, kräftige Anstiege und hohe Berge sucht man hier vergebens – ein Eldorado für Fans entspannter Radtouren.

Das Emsland ist von Kopf bis Fuß auf das Fahrrad eingestellt. Verschiedene touristische Angebote sorgen für einen Rundum-Sorglos-Radurlaub. Mit dem Emsland-Touren-Ticket reisen Urlauber ganz bequem mit Bus und Bahn durch die Region, die Fahrradmitnahme ist selbstverständlich inklusive. Das Ticket gilt für beliebig viele Fahrten auf der Strecke zwischen Rheine und Emden-Außenhafen an einem Tag. Der Fahrradbus Emsland RADexpress fährt mit einem speziellen Fahrradanhänger an Wochenenden und Feiertagen auf sieben Buslinien. Praktisch für Nutzer des Emsland-Touren-Tickets: Die Fahrzeiten sind an die der Bahnlinie angepasst. So lässt sich der eigene Radius erweitern oder der Heimweg zum Hotel antreten. Apropos Hotel, das Emsland-Koffer-Taxi erleichtert Radlern die Fahrt und kümmert sich um ihr Gepäck. Während Urlauber ihre neue Etappe fahren, bringt der Gepäckservice die Koffer ins nächste Hotel. →

Auricher Süßmost

Fruchtig-frisches Trinkvergnügen.

Mit gutem Gewissen genießen.
Denn wir produzieren umweltfreundlich.

www.auricher-suessmost.de

www.designinstudy.de

GESICHERTE NACHHALTIGKEIT
PRÜFSIEGEL 2019
Investition in die Zukunft

KULINARISCHER BOTSCHAFTER
NIEDERSACHSEN 2019

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

AUF DER EMSLAND-ROUTE DIE REGION ENTDECKEN

Das Radwegenetz bietet mehr als 50 verschiedene Routen, auf denen das Emsland erkundet werden kann. Darunter sind auch viele Themenrouten oder Tagestouren für einen kürzeren Ausflug. Ambitionierte Radler nehmen die Emsland-Route in Angriff und lernen so die gesamte Region in all ihren Facetten kennen. Der Rundkurs durch den Landkreis ist 395 Kilometer lang und in mehrere Etappen unterteilt.

Die Route ist größtenteils eben, asphaltiert und autofrei. Deswegen eignet sie sich auch gut für Anfänger und Familien mit Kindern. Auch Handbiker sind im Emsland sicher unterwegs. An Sandwegen oder stärkeren Steigungen sind Umleitungen gekennzeichnet, die diese Stellen umfahren und wieder auf die Route zurückführen.

Startpunkt ist die Kreisstadt Meppen, aber auch an jedem anderen Etappenspunkt kann die Route begonnen werden, zum Beispiel in Papenburg, der nördlichsten Stadt im Emsland. Sie ist die Heimat beeindruckender Ozeanriesen. In der Meyer Werft werden die riesigen Kreuzfahrtschiffe gebaut. Im Besucherzentrum kann man direkt hinter die Kulissen der Werft schauen. Das millimetergenaue Ausdocken eines neuen Kreuzfahrtschiffes ist jedes Mal ein spektakuläres Schauspiel, das Schaulustige von nah und fern anlockt. →

- ↑ Mit dem Emsland RADexpress lässt sich die Route erweitern oder der Rückweg zum Hotel antreten.
- Meppens Innenstadt punktet mit Restaurants, Cafés und Einkaufsmöglichkeiten: perfekt für einen Zwischenstopp.
- ↓ Made in Papenburg: Das Ausdocken der Ozeanriesen ist ein beeindruckendes Schauspiel, das viele Schaulustige anlockt.



**80 % unseres
MINERALWASSERS**

kommt mit dem ZUG
nach DEUTSCHLAND

S. PELLEGRINO

A bottle of S.Pellegrino sparkling water is prominently displayed in the foreground.



Foto: © Emsland Tourismus

↑ Hochherrschaftliches Flair: Das Jagdschloss Clemenswerth beeindruckt mit seiner barocken Architektur.

Hochherrschaftlich geht es in Sögel zu. Im 18. Jahrhundert wurde das Jagdschloss Clemenswerth für Kurfürst Clemens August erbaut. Die Anlage besteht aus sternförmig angeordneten Gebäuden. Durch die Fenster des Hauptschlusses in der Mitte kann man die umliegenden Gebäude sehen. Heute ist dort ein Museum zuhause und auf dem Gelände finden regelmäßig Veranstaltungen statt, wie die Schleppjagd oder der Falknertag.

Nur 20 Kilometer entfernt liegt Haselünne. Die alte Hansestadt ist für ihre Kornbrenner-Tradition deutschlandweit bekannt. Die Hersteller Berentzen, Rosche und Heydt produzieren hier Korn und andere Spirituosen. Und die Emsländer schwören auf ihre Hausmarken. Auf dem Berentzen Hof gibt es eine Erlebnisführung durch die Brennerei mit anschließender Verkostung. Im Hofladen können die Favoriten direkt erworben werden – ein schönes Geschenk für die Daheimgebliebenen. Der Hersteller Rosche kürt regelmäßig die Korn-Königin. Alle zwei Jahre findet in Haselünne der Historische Korn- und Hansemarkt statt.

AUSFLUG INS KULTURELLE ZENTRUM LINGEN (EMS)

Die größte Stadt im Emsland ist immer einen Besuch wert und eignet sich mit dem zentral gelegenen Bahnhof gut als Ausgangspunkt für eine Rundreise durch das Emsland. Lingen blickt auf eine tausendjährige Geschichte zurück und ehrt alle drei Jahre die mutigen Bürgersöhne der Stadt. Sie verteidigten im 14. Jahrhundert ihre Heimat, heute wird in Erinnerung daran das Kivelingsfest gefeiert. Überhaupt hat Lingen kulturell einiges zu bieten: Theater, Kino, Aufführungen des Theaterpädagogischen Zentrums und eine urige historische Innenstadt. Der Marktplatz ist Dreh- und Angelpunkt. Im Schatten des alten →



Foto: © Berentzen Gruppe

↑ Haselünne ist die Heimat mehrerer Brennereien. Auf dem Berentzen Hof blicken Besucher hinter die Kulissen und verkosten Hochprozentiges.

Köstliche Tee-Erfrischungen.

Neu ab KW14

- ✓ mit gebrühtem Tee
- ✓ wenig Kalorien
- ✓ bio-zertifiziert
- ✓ 100 % vegan

Honest

HONEST ist eine eingetragene Schutzmarke von Honest Tea, Inc.

BIO
nach
EG-Oko-Verordnung

DE-ÖKO-003
EU-Nicht-EU-
Landwirtschaft

VEGAN

ENTDECKE DIE PERFEKTE GESCHMACKSFUSION

fuzetea

Erfrischungsgetränk mit konzentriertem Schwarzaufguss, mit Pfirsich- oder Zitronengeschmack.
Fuzetea ist eine eingetragene Schutzmarke von DP Beverages Limited.

↓ Das Waldhotel bietet das Rundum-Sorglos-Paket für Radurlauber.



Foto: © Agentur Schönl

kein Problem: Eine Fahrradwerkstatt liegt nur 300 Meter vom Hotel entfernt. Das Waldhotel verfügt über eine gute Anbindung zur Innenstadt: Mit dem Rad sind es nur rund zehn Minuten bis zum zentralen Marktplatz mit vielen Kneipen und Restaurants. In unmittelbarer Nähe ist eine Haltestelle des LiLi-Busses, der Stadtbus, der auf mehreren Linien in allen Ortsteilen unterwegs ist. Auch weitere Ausflugziele wie die Emsland-Arena, die EmslandHallen und das Hallen- und Freibad Linus sind in wenigen Minuten erreichbar.

Für alle Gäste, die in nur wenigen Tagen die Region mit dem Rad erkunden möchten, bietet das Waldhotel das spezielle Arrangement „Bett & Bike“ an: Es umfasst zwei Übernachtungen für zwei Personen im Komfort-Doppelzimmer inklusive Halbpension. Mit Kartenmaterial und dem inbegrieffenen Lunchpaket machen sich die Urlauber gut gerüstet auf den Weg. Nach der Radtour genießen die Gäste im Biergarten die letzten Sonnenstrahlen. Das reichhaltige Frühstücksbuffet legt dann die Grundlage für den Start in einen neuen, erlebnisreichen Radurlaubstag. ●

Rathaus laden Cafés, Restaurants und Kneipen zu kühlen Getränken und leckeren Gerichten ein. Der Dortmund-Ems-Kanal fließt mitten durch die Stadt, der breite, asphaltierten Dortmund-Ems-Kanal-Radweg hat hier Premiumcharakter.

WALDHOTEL: SUPER SERVICE IN TOLLER LAGE

Nach einer erlebnisreichen Tour kehren Radurlauber ins Waldhotel ein. Das Haus

hat eine lange Tradition und ist eine Institution in Lingen. Seit 1960 empfängt die Familie Neerschulte hier ihre Gäste. Seit 2003 wird das Hotel und Restaurant von Corinna und Heino Neerschulte in zweiter Generation geführt. Besonders Radtouristen werden hier gut umsorgt. Fahrräder können in der abschließbaren Fahrradgarage sicher abgestellt, E-Bikes direkt vor Ort für den nächsten Ausflug aufgeladen werden. Und sollte das Rad nach einer Tour nicht mehr rund laufen,

↓ Kultur pur in Lingen: Das historische Rathaus wacht über den Marktplatz. Um 12, 15 und 18 Uhr zeigt sich das Glockenspiel über dem Eingang.



Foto: © Emsland Tourismus

**JOIN US
ENJOY
MEDITERRANEAN**
WWW.EFES-DEUTSCHLAND.DE



Foto: © WVV Ootmarsum-Dinkelland

↑ Lädt zum entspannten Flanieren ein: malerische Dorfstraße in Ootmarsum.

REISEN

MIT DEM RAD ÜBER DIE GRENZE

KUNST UND KULTUR IN OOTMARSUM

Urund zehn Kilometer hinter der deutsch-niederländischen Grenze, die Radwanderer aus dem Emsland kommend schnell erreichen, liegt Ootmarsum. Mit seinen rund 4.500 Einwohnern gehört der Ort zur Gemeinde Dinkelland in der Provinz Overijssel. Klein, aber oho: Denn das malerisch in die typisch niederländische Landschaft ein-

gebettete Dorf ist ein Zentrum der Kunst. Beim Spaziergang durch Straßen und Gassen flanieren die Besucher unweigerlich vorbei an Galerien und Ateliers: Malerei, Skulpturen, Glasdesign – eine Vielzahl an Künstlerinnen und Künstlern präsentiert hier unterschiedlichste Werke und gewährt Einblicke in das eigene Schaffen.

TON SCHULTEN: EINZIGARTIGE LANDSCHAFTSMOSAIKE

Unangefochtener Star unter den Künstlern, zumindest in Bezug auf seine Strahlkraft, ist Ton Schulten: Mit seinen farbenprächtigen und spirituell geprägten Bildern, inspiriert von der malerischen Landschaft Twentes, schafft Ton Schulten einzigartige Landschaftsmosaiken. Besichtigt werden können sie – kostenfrei – in der Galerie „Chez-Moi“ im Herzen von Ootmarsum: „Im Laufe der Jahre hat sich die Galerie Chez-Moi Ton Schulten zu einem Treffpunkt für Liebhaber zeitgenössischer Kunst ent-

wickelt. Natürlich mit der Arbeit von Ton Schulten selbst als Maßstab und Magnet“, heißt es auf der Internetseite der Galerie. Aber auch „wechselnde Ausstellungen von bildenden Künstlern aus den Niederlanden und dem Ausland“ tragen zum Erfolg bei. Neben der Galerie hat der Künstler seiner Heimat Ootmarsum ein Ton Schulten-Museum geschenkt: „Seine Welt, sein Denken, seine Vision und seine Suche finden sich in Gemälden, aber auch in den schönen Dokumentationen, die hier zu sehen sind“, wirbt das Museum, ein Film lässt das Leben des Künstlers Revue passie-

ren. Übrigens: Mit einem Quäntchen Glück begegnen Gäste Ootmarsums dem Künstler persönlich, wenn er gerade in seinem Lieblingscafé im Ortskern einkehrt.

KÜNSTLER-TREFFPUNKT „KUNST IN OOTMARSUM“

So prägend Ton Schulten für sein Ootmarsum ist, inzwischen haben sich Künstlerinnen und Künstler unterschiedlichster Couleur dort eingefunden – oder nutzen eines der jährlichen Events, um sich und ihre Kunst zu präsentieren.

100% Erfrischung.

Natürlich klimaneutral.

Ab Juni: Mehrweg to go!

Jetzt vorbestellen und im Sommergeschäft profitieren!



NEU: 0,5 l MW

- ▶ Absolut im Trend der Verbraucher: umweltfreundliche 0,5 l Glas-Mehrwegflasche
- ▶ Klimaneutral über die gesamte Wertschöpfungskette
- ▶ Mehrweg auch für unterwegs
- ▶ Ideal für Zweitplatzierungen
- ▶ Zusatzgeschäft durch Impulskäufe

Mehr Informationen zu unserem Engagement für einen nachhaltigen Umwelt- und Klimaschutz: www.brohler.de/klimaneutral



Trink Brohler. Fühl dich wohler.



Foto: © VVV Ootmarsum-Dinkelland



Foto: © VVV Ootmarsum-Dinkelland



Foto: © VVV Ootmarsum-Dinkelland



Zum Beispiel die Open-Air-Kunstausstellung „Kunst in Ootmarsum“, bei der mehr als 225 Künstler im Zentrum von Ootmarsum ein faszinierendes jährliches Event inszenieren. Gezeigt werden Bildquadrate mit Ausstellungen von Skulpturen aus Bronze, Glas, Holz oder Stahl. In diesem Jahr findet die Veranstaltung wie gewohnt am letzten Augustwochenende vom 27. bis 29. August 2021 statt – das Motto: „Kunst des Nordlichts“.

BUNTES BAND: DIE ELEPHANT-PARADE

Oder die Elephant-Parade: Dabei ziehen sich Elefanten-Skulpturen wie ein buntes Band durch Ootmarsum. 2020 wurde die Parade erstmals durchgeführt, vom 13. September bis 17. Oktober ist sie erneut zu Gast. Und soll dabei noch kräftig wachsen: Denn in diesem Jahr sollen die farbenfrohen Elefanten in der gesamten Region auftauchen, und zwar nicht nur in den Straßen der teilnehmenden Dörfer und Städte, sondern auch an Sehenswürdigkeiten und Kulturstätten, die reichlich vorhanden sind. Finanziert wird die Parade durch „Adoption“, das heißt: Institutionen und Unternehmen können einen Elefanten „adoptieren“ oder einen weißen Kunstelefanten kaufen und ihn beispielsweise nach einem Entwurf lokaler Künstler bemalen lassen.

2020 entstand so ein drei Kilometer langer Spaziergang entlang an 27 Elefanten im Zentrum von Ootmarsum. 2021 soll sich ein buntes Elefantenband durch Nordost-Twente winden. Da gibt es – nicht nur für Radwanderer aus dem benachbarten Emsland – viel zu entdecken. ●

↑ In der Galerie Chez-Moi mitten im Ort lässt sich eine Vielzahl an Werken von Ton Schulten betrachten.

↖ Der Kunstmärkt in Ootmarsum zieht Gäste aus nah und fern an.

← Auch in diesem Jahr gibt es eine Elephant-Parade, die sich als buntes Band nicht nur durch Ootmarsum, sondern durch ganz Drenthe ziehen soll.

Alle Infos unter www.ootmarsum.nl

KLEIN, ABER OHO!



NEU!

UNSERE KLAASSIKER
JETZT AUCH IN PRAKTIISCHER
0,33L GLASFLASCHE

REISEN

ZU GAST IM LAND DER 200 SEEN



Foto: © Peter Müller, Pixabay

↑ Wunderschön präsentiert sich das Schloss in Eutin.

Spätestens seit dem vergangenen Jahr haben viele Deutsche die Freude am Urlaub im eigenen Land für sich (wieder-)entdeckt. Um abwechslungsreiche Landschaften erleben zu können, reicht bereits der Blick in den Norden, genauer in die Region Ostholstein. Denn hier, zwischen Kiel und Lübeck, liegt der größte Naturpark Schleswig-Holsteins - die Holsteinische Schweiz.

Von wegen nur plattes Land: Schöne Wälder, viele Hügelketten und mehr als 200 Seen machen die Holsteinische Schweiz zu einer der schönsten Urlaubsdestinationen in Norddeutschland. Landschaftlich von großer Abwechslung geprägt, präsentiert sich auch das kulturelle Angebot der Region vielfältig: Zahlreiche Schlösser, Herrenhäuser sowie alte Mühlen und die Residenzstädte Eutin und Plön gehören zu den historisch attraktiven Ausflugszielen, während Aktivurlauber auf den gut ausgebauten und weitläufigen Rad- und Wanderwegen auf ihre Kosten kommen. Gern besucht sind an warmen Tagen zudem die einladenden Badestellen und Seen, die Seglern, Paddlern und Anglern als ideales Sportrevier dienen.

Für sein gesundes und schonendes Heilklima in Kombination mit einem vielfältigen Kur- und Bewegungsangebot ist der Kurort Bad Malente bekannt. Neben viel Kultur für die Erwachsenen gibt es attraktive Ausflugsziele für den Familienurlaub im Naturpark Holsteinische Schweiz. Direkt in Malente liegt etwa der kindgerechte Naturlehrpfad „WunderWeltWasser“. Wer es etwas aufregender mag, sollte sich den Hochseilgarten Malente nicht entgehen lassen - und auch die Ostsee ist gleich um die Ecke.

OBST- UND WEINGUT INGENHOF

Nur 16 Kilometer von der Ostsee entfernt, liegt das Obst- und Weingut Ingenhof. Weingut? Ganz richtig! Der →

HOFBRÄUHAUS HELL
ECHTE MÜNCHNER BIERTRADITION

Hofbräuhaus Hell
in der 0,5l und 0,33l
Flasche erhältlich!

20 x 0,5l

20 x 0,33l

WWW.HOFBRAEUAUS.COM

f



Foto: © Obst- und Weingut Ingenuhofs



Foto: © Norbert Waldhausen, Pixabay

familiegeführte Ferienhof liegt im Herzen der Holsteinischen Schweiz, genauer gesagt in Bad Malente, umgeben von stillen Wäldern, saftigen Wiesen und schönen Seen. Bereits in dritter Generation bewirtschaftet die Familie von Melanie Engel den Hof, den die Gäste aufgrund der herzlichen Atmosphäre und der ländlichen Idylle sehr schätzen.

„Wir haben unseren Betrieb sehr vielfältig ausgerichtet, daher ist es unser Gesamtkonzept, das den Ingenuhofs so besonders macht. Wir sind schon lange ein Obsthof, der Erdbeeren und Himbeeren produziert, und wollten ein Alleinstellungsmerkmal aufbauen, das uns von anderen Höfen unterscheidet. Damals ging durch die Presse, dass Rebrechte von Rheinland-Pfanz nach Schleswig-Holstein abgetreten werden sollten, darum konnte man sich bewerben – und das hat geklappt“, erinnert sich Melanie Engel. Und weiter: „Man braucht ein Anbaurecht, um Reben anzupflanzen zu dürfen und Wein zu produzieren, weil es um die Produktion von Alkohol geht, und das ist natürlich streng reglementiert und kontrolliert. Damals standen zehn Hektar Rebrecht zur Verfügung, drei Hektar davon haben wir erhalten. Das war die Chance für uns, diesen Betriebszweig richtig →

↑ Eine Fahrradtour durch die Holsteinische Schweiz verspricht grüne Hingucker wohin das Auge reicht.



↑ Neben dem selbst produzierten Wein, gibt es im Hofladen des Ingelhofs weitere Leckereien zu kaufen.



↑ Balsam für die Seele: Bei einem guten Wein und einem entspannten Spaziergang durch die Weinreben rückt der Alltag in den Hintergrund.



↑ Das Weinsortiment des Ingelhofs bietet für jeden Geschmack den passenden Tropfen.

anzugehen und voranzutreiben.“ 2009 wurden die ersten Rebstöcke auf dem Gröndalberg gepflanzt und damit auch der Beginn der Weinbau-Ära in Schleswig-Holstein mitbegründet.

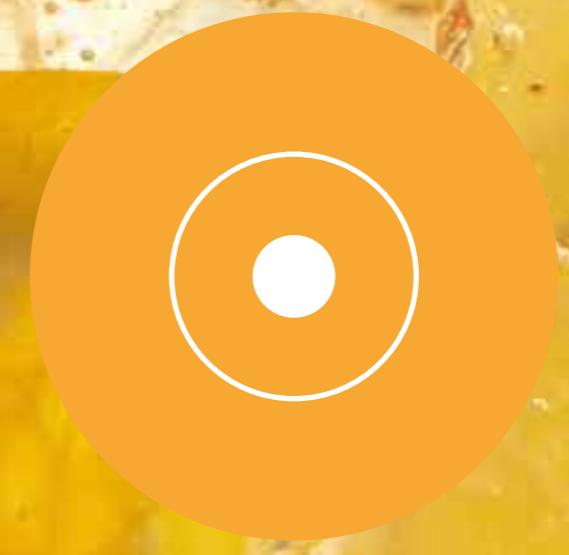
AUFGERÄUMT UND OHNE SCHNICKSCHNACK

Der Ingelhof ist der einzige Betrieb in Norddeutschland, der seinen Wein von Anfang bis Ende komplett selbst produziert, so Engel: „Es gibt hier und da Höfe, die das Ganze versuchen, aber meistens mit dem Konzept, dass sie die Trauben hier im Norden anbauen, aber woanders ausbauen lassen. Für uns ist es sehr wichtig gewesen, dass wir wirklich alles selbst machen. Wir produzieren die Trauben, wir keltern hier direkt bei uns auf dem Hof und füllen auch hier auf dem Hof ab.“

Bestens auf die nordischen Wetterbedingungen abgestimmt, umfasst das Sortenspektrum des Ingelhofs ganz bewusst eine Auswahl neuer PI-WI-Züchtungen. Dabei handelt es sich um die Weißweinsorten Solaris, Muscaris, Souvignier Gris und Sauvignon. Die Rotweinsorten heißen Regent und Cabernet Cortis und Cabernet Cantor. Sie sind pilzresistent, sehr widerstandsfähig und zudem früh reifende Sorten, die auch mit ein paar Sonnenstunden weniger hervorragend reifen und sehr gute Qualitäten hervorbringen. Auf die Frage, wie denn die Weine vom Ingelhof schmecken, hat Melanie Engel eine schnelle und unkomplizierte Antwort: „Unsere Weine schmecken klar wie der Norden und aufgeräumt, ohne viel Schnickschnack. Es sind frische Weine mit einer feinen Aromatik.“ Typisch norddeutsch eben. Erhältlich sind die Weine auf dem Ingelhof selbst sowie im eigenen Online-Shop und in einer Weinhandlung in Lübeck. ●

KONTAKT:

Obst- und Weingut Ingelhof
Dorfstraße 19
23714 Bad Malente - Malkwitz
Telefon: 0 45 23 / 20 21 59
E-Mail: info@ingenhof.de



PUNKT.

PUNKT.

DIE KUNST DES KÜHLENS

Was wäre ein Sommer ohne Eis oder eisgekühlte Getränke? Dass wir heute nicht auf die ganzjährige Bevorratung von natürlichem Gletscher- oder Wintereis in Eiskellern angewiesen sind, haben wir dem fränkischen Erfinder und Professor Carl von Linde (1842-1934) zu verdanken. Vor 150 Jahren schuf er mit dem nach ihm benannten Linde-Verfahren die technische Grundlage für die Kühltechnik, die bis heute in unseren Kühlgeräten steckt.

Tatsächlich war es 1871 ein Preisausschreiben, über das Ideen für die Herabkühlung von Paraffin eingereicht werden sollten. Linde beteiligte sich und veröffentlichte anschließend im Bayerischen Industrie- und Gewerbeblatt einen ersten Aufsatz über eine neue technische Methode, die die Kühltechnik verbessern sollte. Einfach ausgedrückt wird Luft komprimiert und die entstehende Wärme abgeführt. Bei der Dekompression kühlte sich die Luft ab, und nutzbare Kälte wird über ein Austauschmedium zur Kühlung verwendet. Im Nachhinein muss man sagen: Das Linde-Verfahren, 1873 patentiert, hat die Kühltechnik weltweit revolutioniert!

Seine Erfindung, die zunächst bei Braukellern zum Einsatz kam, verbreitete sich rasch, mit unvorhergesehenen Folgen: Nach der industriellen und gewerblichen Nutzung ermöglichte die flächendeckende Verbreitung von Kühlräumen und Gefriertruhen in den Privathaushalten den klassischen Wochenendeinkauf. Im Zusammenspiel mit den Transportmöglichkeiten mittels PKW beeinflusste dies letztlich auch die Entwicklung von Städten und Siedlungen, da so großflächige zentralisierte Einkaufsmöglichkeiten und Shopping-Center „auf der grünen Wiese“ entstehen konnten.

Die Kühlmöglichkeiten sind Voraussetzung dafür, dass empfindliche Lebensmittel, aber auch andere Güter und Medikamente, auf nationalen und internationalen Transportwegen zum Verarbeiter oder Endverbraucher geliefert werden können. Denn der Einsatz von Tiefkühl-LKW und -Containern gewährleistet sichere Kühlketten über hunderte von Kilometern, wenn nicht gar weltweit.

Und: Ohne Linde hätte Eishockey keine Chance gehabt, weltweit im Wettbewerb als Ligasport gespielt zu werden. Wobei: Zuallererst ist es doch unvorstellbar, warmes Bier zu trinken oder den Sommerdrink ohne Eiszucker zu genießen. ●



Geschmack mit Charakter.



Wie das Land, so das Jever.

VILSA
Gourmet



VIELFALT. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.