

ESSPERTISE

DAS MAGAZIN DER DGL-UNTERNEHMENSGRUPPE 03/25

LEBENSWEGE

Wie wir werden, was wir tun

BERUFSWEGE

Ausbildung in der DGL-Gruppe

ZUKUNFTSWEGE

Markus Rütters und Bernard Krone im Dialog



Geh's hell an!



#oberdorferhelles



INTRO

Viele Wege, ein Ziel: Die DGL-Unternehmensgruppe versorgt Deutschland mit Mehrweggetränken – zuverlässig, marktneutral und zukunftsorientiert. Dafür sorgt ein starkes Team mit unterschiedlichsten Kompetenzen und Lebenswegen.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Vielfalt prägt unsere tägliche Arbeit: In einem komplexen und dynamischen Marktumfeld ist es das Zusammenspiel von Fachrichtungen – logistisch, technisch, kaufmännisch ... –, die uns als DGL zuverlässig und leistungsstark macht.

Und deshalb wachsen wir – mit Haltung und Verantwortung. Mit neuen Logistikstandorten in Geesthacht und Querfurt baut die DGL-Unternehmensgruppe ihr Versorgungsnetz weiter aus, der erste vollelektrische Lkw bringt Elektropower in die Unternehmensflotte, wir investieren an unseren Standorten in digitale und teils weiter automatisierte Strukturen.

Denn es gilt, immer wieder neu zu denken, flexibel zu sein – das Ziel im Blick zu behalten. Das zeichnet uns aus, innerhalb der DGL-Gesellschaften ebenso wie im Zusammenspiel mit unseren starken Partnern und unseren Kunden.

Ich wünsche Ihnen ein erfolgreiches viertes Quartal!

Ihr

Markus Rütters

Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)
DGL Deutsche Getränke Logistik



Foto: © alw|sobott



ESSPERTISE DIGITAL

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

IMPRESSUM

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

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

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

Redaktionsleitung: Cornelia Kruppi, Jakob Bokelmann

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

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



ClimatePartner.com/10234-2508-1010

INHALT



Andechser Hell alkoholfrei
echt, kernig, feinherb



KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

www.andechs.de

INTRO

03 Intro

FOKUS

06 **LEBENSWEGE –**
Wie wir werden, was wir tun



Foto: © NASA Glenn Research Center

06

BRANCHE

19 Rückenwind für Zukunft
20 **60 SECONDS TO NAPOLI IN OLDENBURG –**
#bestpizzaintown als Standard



Foto: © 60.seconds.to.napoli

20

27 Casa al Mare in Laboe – Meer und mehr
33 Qué Tal Tapasbar in Lingen – Es wird spanisch am Marktplatz
39 Branchenmeldungen
49 Messen und mehr – Insights für Gastronomie & Handel
50 Goldene Zeiten – Hier bekommt jeder sein Fett weg
57 So gesehen ... Chancen für den Nachwuchs

GRUPPE

60 **„IMMER WIEDER NEU DENKEN“ –**
Auf ein Bier mit Bernard Krone und Markus Rütters
69 ... und alles läuft elektrisch – DGL investiert in E-Lkw
74 Wenn Bäume reisen ... mit Bruns und Borchers



60

Foto: © a.l.w.sobott

80 Wissensdurst? – Die Deutsche Getränke Logistik bildet aus
87 10 Jahre Logistikstandort Aschersleben ... und alles läuft in Sachsen-Anhalt
91 Neuheiten im Essmann-Sortiment

ORTE

94 **ZEITREISE STROM – Spannung in Recklinghausen**



94

Foto: © Ludger Staudinger

99 Wo die Römer gesponnen haben – Moselfahrt auf dem Galeeren-Nachbau
105 KI zwischen Hype & Handhabung – Eine Annäherung im IQZ Berlin
111 Wo sind wir?

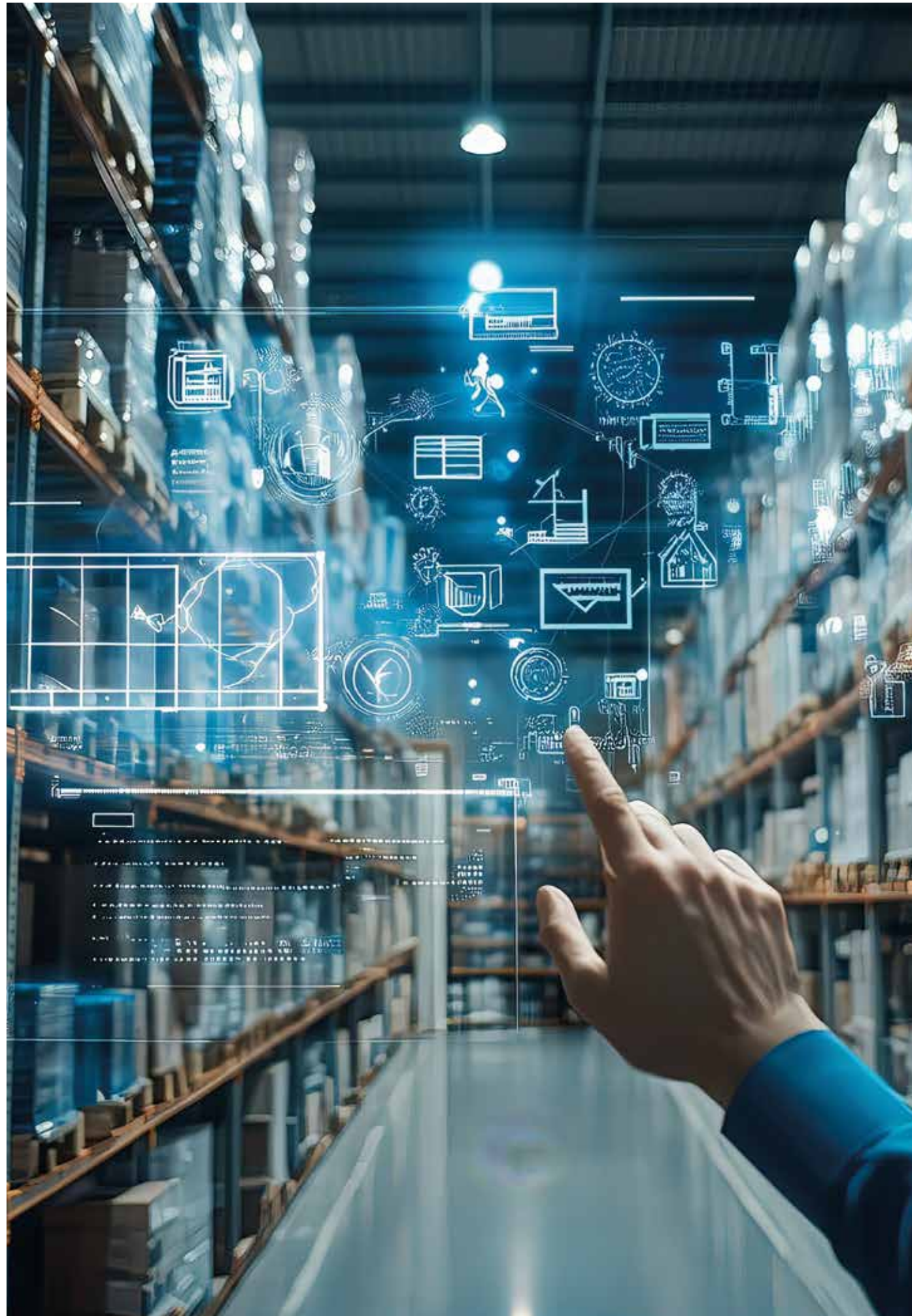
PUNKT.

120 **EISDIELER – Wer macht das Eis?**



120

Foto: © SebastianCava / stock.adobe.com



FOKUS

Wenn ich groß bin, werde ich ... Was in Kindertagen noch leicht und ohne Nachdenken ausgesprochen wird, ist nach dem Schulabschluss eine drängende Zukunftsfrage. Doch gilt heute noch: Eine Entscheidung, ein Beruf – ein Leben lang?



LEBENSWEGE

WIE WIR WERDEN, WAS WIR TUN



Foto: © NASA Glenn Research Center

Vom Umbau der Arbeitswelt

Im Laufe der Jahrhunderte hat sich die Arbeits- und Berufswelt stark verändert. Maschinen und Computer, Globalisierung und Digitalisierung – der Wandel ist tiefgreifend und wird immer schneller. Künstliche Intelligenz, Fachkräftemangel, demografischer Wandel und New Work sind nur einige der Schlagworte, die die Zukunft der Arbeit bestimmen werden. Angefangen hat alles ganz anders.

Von menschlichen Computern ...

Heute ist es kaum noch bekannt, dass Computer einst menschlich waren. Richtig gelesen: Schon ab dem ausgehenden Mittelalter war das Wort „Computer“ (abgeleitet vom englischen „to compute“ für „berechnen“) eine Berufsbezeichnung für Menschen, die Kalkulationen vornahmen. Allein oder in Gruppen führten sie komplizierte und langwierige Berechnungen durch, etwa für Astronomen.

Noch in den 1950er-Jahren berechneten die „Raketenfrauen“ der NASA die Flugbahn der ersten Raumschiffe mit Stift und Papier – und machten so die Mondlandung überhaupt erst möglich.

Dieser Ursprung des Begriffs ist heute kaum noch geläufig. Und schon gar nicht, dass die „menschlichen Rechenmaschinen“ erst vor etwa 60 Jahren mit der zunehmenden Verfügbarkeit und Leistungsfähigkeit elektronischer Computer an Bedeutung verloren.

Rocket Girl at work: Über Jahrzehnte arbeiteten bei der NASA vor allem Frauen mit Rechenschieber und Addiermaschine als menschliche Computer.

... zu KI als Schlüsseltechnologie

Die Menschen haben sich längst daran gewöhnt, dass Technik, die heute modern ist, schon morgen durch noch modernere Technik abgelöst wird. Entsprechend schnell transformieren Digitalisierung und Automatisierung auch Arbeitsabläufe und Strukturen.

Manchmal scheint sich die Entwicklung sogar selbst zu überholen. So schien das erst mit dem Aufkommen generativer KI entstandene Prompt Engineering noch vor kurzem ein Berufsfeld mit glänzender Zukunft zu sein. Mittlerweile werden die Spezialisten für die Entwicklung präziser Anweisungen (Prompts) für KI-Systeme bei weitem nicht mehr so stark nachgefragt. Denn zum einen entwickeln sich die Systeme immer weiter, können etwa bei Bedarf Rückfragen stellen, und zum anderen schulen immer mehr Unternehmen ihre Mitarbeitenden im Umgang mit KI. KI-Kompetenz wird zunehmend zum strategischen Karrierefaktor – nicht nur für Spezialisten. >



Salute
AUFS LEBEN

 DON'T DRINK AND DRIVE | www.aboutalcohol.com

Augen auf bei der Berufswahl

In technischen Bereichen ist der Wandel in der Arbeits- und Berufswelt besonders augenfällig, doch verändert er auch die Arbeitsabläufe und Prozesse in anderen Bereichen.

Berufe entstehen und wandeln sich permanent. Das ist kein neues Phänomen, stellt aber insbesondere Berufseinsteiger vor Herausforderungen. Mehr als 300 Ausbildungsberufe gibt es aktuell in Deutschland, rund 23.000 Studiengänge stehen zur Wahl. Was will ich tun? Was passt zu mir? Was zu meinen Fähigkeiten?

Für jetzt und für immer?

Schnell entsteht der Druck, sich für einen Beruf entscheiden zu müssen, und das Gefühl, damit eine Entscheidung für das ganze Leben zu treffen. Das kann so sein, und es kann gut sein: In der vergangenen Ausgabe der ESSPERTISE (02/2025) sprach die Redaktion mit zwei „Urgesteinen“ der Deutschen Getränke Logistik GmbH & Co. KG (DGL), die nahezu ihr gesamtes Berufsleben bei der Unternehmensgruppe verbracht haben.

Verändert hat sich dennoch auch für sie vieles – besonders in technischer Hinsicht. Wo beispielsweise Lothar Helmstetter als Fahrer früher in Kurven noch teils aufstehen musste, um das schwergängige Lenkrad seines Lkw zu bewegen, kann er sich heute auf moderne Fahrassistenzsysteme verlassen.

Betriebszugehörigkeiten von 40 oder gar 50 Jahren sind allerdings heutzutage absolute Ausnahmen, besonders die jüngere Generation erweist sich als wechselfreudig. Laut einer Forsa-Umfrage denkt nahezu jeder zweite Arbeitnehmer aus der sogenannten Generation Z darüber nach, noch in diesem Jahr den Arbeitgeber zu wechseln.

Und auch die Berufswahl ist in der Regel keine einmalige Entscheidung, sondern ein Prozess. Angesichts der immer kürzeren Zyklen, in denen sich die Arbeitswelt und viele Berufe verändern, werden Fort- und Weiterbildungen immer wichtiger, um sich flexibel an neue Bedingungen und Aufgaben anpassen zu können. >

Mehr als 50 Jahre auf Tour: Lothar Helmstetter fährt immer noch und gerne für die DGL, wie er im Gespräch mit der ESSPERTISE (02/2025) berichtet.

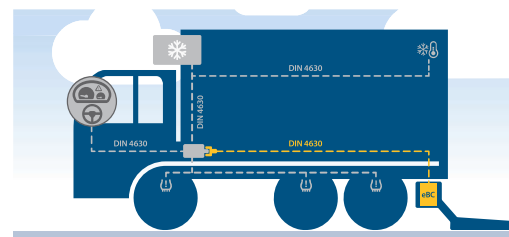
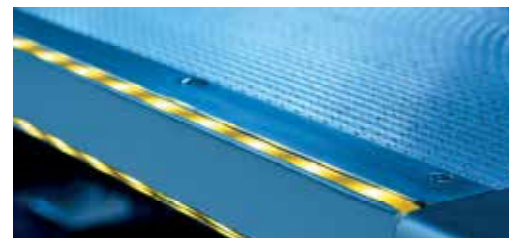




Bär Cargolift – Lifting Performance.

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

Mit leistungsfähigen Hubladebühnen.



BÄR
Cargolift®

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

Foto: © utaem2022 / stockadobe.com



Etwas bewegen – Berufsfeld Logistik

Auch und gerade die Logistik hat sich in den letzten Jahrzehnten grundlegend gewandelt. Automatisierung, Künstliche Intelligenz und Robotik revolutionieren die Prozesse, Corona hat deutlich gemacht, dass Deutschlands drittgrößter Wirtschaftsbereich systemrelevant und resiliente Lieferketten grundlegend bedeutend sind. Die Idee dahinter ist geblieben: Alle Kunden sollen die Produkte pünktlich erhalten, die sie sich wünschen.

Dafür braucht es komplexe, aufeinander abgestimmte Prozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Und die Menschen, die all diese Abläufe koordinieren und dafür sorgen, dass nichts ins Stocken gerät. Wenn es um berufliche Möglichkeiten geht, ist daher kaum eine Branche so vielfältig wie die Logistik: Die Logistik-Initiative „Die Wirtschaftsmacher“ zählt 200 Ausbildungsberufe und 110 Studiengänge zum Berufsfeld – von gewerblich bis kaufmännisch, vom Staplerfahrer bis zum Manager.

Kollege KI, übernehmen Sie?

Ein Rädchen muss passgenau ins andere greifen. Das gilt sowohl für die Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen, als auch für die Zusammenarbeit mit (neuen) Technologien. Noch fahren Lkw nicht autonom (sehr wohl aber elektrisch, vgl. S. 69), sind in Logistikzentren nicht nur Roboter im Einsatz.

Dennoch stehen Unternehmen vor der Herausforderung, ihre Prozesse effizienter und kostengünstiger zu gestalten. Dabei verändern sich die Arbeitsplätze. Und müssen es auch, denn nicht nur der Fahrermangel macht der Branche seit Jahren zu schaffen, auch in der Lagerlogistik herrscht Personalknappheit. Die Gründe dafür liegen zum einen in der demografischen Entwicklung, doch zum anderen werden auch oft körperliche Belastung, monotones Arbeiten und Schichtarbeit als Gründe für die Entscheidung gegen einen Job im Lager genannt. >

LICHTPUTZER UND PULVERAFFEN

Eine kuriose Reise durch die Zeit

Das Kindersachbuch „Lichtputzer und Pulveraffen“ stellt Berufe vor, die heute kaum noch jemand kennt. Vom Urinwäscher über die Rohrpostbeamtin bis zum Videoverleiher spürt Markus Rottmann 89 Berufen nach. In kurzen prägnanten Texten beschreibt er die Tätigkeiten, erzählt wann und wie die Berufe entstanden und warum sie heute ausgestorben sind. Drecksberufe, Dienstberufe, verbotene Berufe, Kinderberufe: Das großformatige Buch verbindet Sachwissen mit Erzähl- und Lesespaß. Es zeigt das Alltagsleben in unterschiedlichen Epochen, die liebevoll treffenden Illustrationen vermitteln einen unmittelbaren Eindruck der heute nicht mehr existierenden Berufe.

Die tapfersten Postboten? Die Reiter des Pony-Express, 1860/61 die schnellste Postverbindung zwischen der Ost- und der Westküste der USA. Überflüssig wurde ihre Tätigkeit mit Inbetriebnahme der ersten Telegrafienleitung durch den Wilden Westen. Die besten Erzähler? Die Kinoerklärer, die in der Zeit des Stummfilms (ca. 1880 bis 1920) dem Publikum die Handlung der gezeigten Filme beschrieben. Überflüssig wurde ihre Tätigkeit mit der Erfindung des Tonfilms. Nicht nur Kindern dürfte der ein oder andere porträtierte Beruf unbekannt sein. Klar wird auch: Die Berufswelt stand noch nie still.



LICHTPUTZER UND PULVERAFFEN

Markus Rottmann, Michael Meister
89 ausgestorbene Berufe und ihre unglaubliche Geschichte
Helvetiq (2023)
ISBN 9-783-907293-94-2

Hol dir den
Harz
nach
Haus!



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

Neue Wege in der Leergutsortierung: Am Standort der DGL in Bad Oeynhausen übernehmen teilweise Roboter das Palettieren und Depalettieren – und entlasten so das Team.

Ja, aber ...

Automatisierte Systeme können (nicht nur) hier repetitive Aufgaben zuverlässig erledigen und Menschen von körperlich anstrengender Arbeit entlasten. Die wiederum können ihre frei gewordenen Kapazitäten in Bereichen einsetzen, in denen die Maschinen an ihre Grenzen stoßen, etwa wenn komplexere Entscheidungen zu treffen sind oder Probleme kreative und flexible Lösungen erfordern.

Die Steuerung, Kontrolle und Optimierung von Prozessen rückt immer weiter in den Vordergrund, die Bereiche in der Logistik sind durchlässiger und enger vernetzt, neue Arbeitsfelder entstehen. Disponenten werden zunehmend zu Transportmanagern, die Branche sucht Data Analysten und KI-Spezialisten für Tourenplanungen oder Nachhaltigkeitsmanager für Lieferketten.

Schöne neue Arbeitswelt?

Trotz aller Digitalisierung: Der Bedarf an Fachkräften bleibt hoch. Mit dem Wandel der Arbeitswelt haben sich jedoch auch die Anforderungen und Bedürfnisse derjenigen gewandelt, die die Tätigkeiten ausführen. Die Berufsanfänger von heute sind Kinder des digitalen Zeitalters und setzen bei der Berufswahl immer weniger auf harte Faktoren wie Einkommen und Status.

Stattdessen gewinnen Werte wie Sinnhaftigkeit, Mitbestimmungs- und Entwicklungsmöglichkeiten und die Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben – oft unter dem Schlagwort New Work zusammengefasst – an Bedeutung.

Auf verschlungenen Pfaden

In früheren Zeiten war es üblich, seinen einmal erlernten Beruf über das gesamte Arbeitsleben auszuüben. Heute verlaufen Berufswege nur selten geradlinig. Berufsbilder haben eine immer kürzere Halbwertszeit, und kaum jemand vermag vorherzusehen, wie sie sich entwickeln werden (vergleiche etwa das Beispiel Prompt Engineering). Neue Technologien, neue Strukturen, Veränderungen bei Arbeitszeiten und Arbeitsorten – mehr denn je sind bei Arbeitnehmenden wie Unternehmen Flexibilität, Anpassungsfähigkeit und die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen gefragt.



Foto: © Vivi D'Angelo, AT Verlag / www.at-verlag.ch

50

BRANCHE

Vom Fach: Ob familiengeführte Gastronomie oder städtisches Jubiläumsevent, Pommes Rot-Weiß oder hausgemachte Tapas – die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (EGS) ist in vielfältigen Welten zuhause. Sie werden staunen!



Foto: © S. Libbert

45



Foto: © Casa al Mare

27



FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

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



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

RÜCKENWIND FÜR ZUKUNFT

Mit Gegenwind hat unsere Branche reichlich Erfahrung: Steigende Kosten von Energie bis Personal, Konsumzurückhaltung und ein historischer Rückgang bei Bier-Umsätzen belasten die Gastronomie und die Hotellerie spürbar. Aber: Auch Gegenwind kann Richtung geben – und dann zum Rückenwind werden.

In angespannten Zeiten sind klassische Gasthäuser populär: gute, bezahlbare Hausmannskost, Speisekarten mit Gerichten in unterschiedlichen Preisklassen, ehrliches Essen. Gastronomie mit dem richtigen Konzept hat Zukunft, davon bin ich überzeugt.

Diese Überzeugung bestätigen auch die Zahlen aus dem Ausbildungsmarkt. Seit 2020 verzeichnet die Branche wieder steigende Ausbildungszahlen, 2024 etwa ein Plus von sattem 9,1 % gegenüber dem Vorjahr. Besonders deutlich wachsen Profile wie Fachkraft Küche (+48 %) und Fachkraft für Gastronomie (+29 %)¹.

Das gibt Rückenwind für die Zukunft!

Ihr

Torben Veen

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



Foto: © alw/sobott

NEWS AUS DER KUNDSCHAFT

60 seconds to napoli expandiert weiter: Unter anderem hat im Herzen von Bremen, direkt an der Schlachte, ein neuer Standort eröffnet – mit der EGS als Gastronomiepartnerin.

MEIN LESETIPP

Gleich anders: Wir gratulieren der Hamburger Oberhafen-Kantine zum 100. Geburtstag – und geben Einblicke in die bewegte Geschichte der einstigen Kaffeeklappe. (S. 45)



ESSPERTISE DIGITAL

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

¹ DEHOGA Zahlenspiegel I/2025



Foto: © 60 seconds to napoli

60 SECONDS TO NAPOLI IN OLDENBURG

#BESTPIZZAINTOWN ALS STANDARD

60 seconds to napoli wächst rasant: Für 2025 plant die Restaurantkette mit der authentisch neapolitanischen Pizza zehn Neueröffnungen. Seit Februar des Jahres ist sie in Oldenburg vertreten.

Von Dortmund ...

Das Erfolgsrezept für die Pizza mit dem fluffigen Rand im charakteristischen Leopardmuster ist überall gleich: 72 Stunden Teigruhe, dann die im Namen beschworenen 60 Sekunden Backzeit bei heißen 485 Grad in speziell angefertigten Izzo-Forni-Öfen.

Mit diesem Konzept brachten Susanne Voigt und Adrian Kuras die original neapolitanische Pizza nach Deutschland: 2019 eröffnete das erste 60 seconds to napoli-Restaurant in Kuras' Heimatstadt Dortmund.

... zum Store-Konzept

Die Idee kam an, das Gründerpaar setzte von Beginn an auf Expansion und eine klare Definition der Marke. Als 2023 die Gustoso-Gruppe eine Mehrheitsbeteiligung an 60 seconds to napoli erwarb, verfügte das Unternehmen deutschlandweit bereits über zehn Standorte – heute sind es mehr als 20, die überwiegend in Eigenregie geführt werden. Lediglich Berlin, Bonn, Karlsruhe, Koblenz, Oldenburg und Rostock sind an Franchise-Partner vergeben.

1A in Qualität und Lage

„Wir suchen Standorte gezielt in Großstädten in 1A-Innenstadtlage, derzeit auch in der Schweiz, Österreich und den Niederlanden. Oft kommt es auch vor, dass uns Flächen gezielt angeboten werden“, berichtet Frauke Pezely, Project & Administration Managerin bei 60 seconds to napoli. In der Schweiz war die Standortsuche schon erfolgreich: Der erste Auslands-Store in Zürich steht in den Startlöchern.

Pizza Hotspot Oldenburg

In Oldenburgs Innenstadt betreiben Yulianto Marbun und Viktor Leinweber als Franchisenehmer das neue 60 seconds to napoli-Restaurant direkt am Markt. Für Marbun war es ein Leichtes, sich für das Konzept zu entscheiden: „60 seconds to napoli vereint authentische neapolitanische Handwerkskunst mit einem modernen, urbanen Lifestyle. Alles wird frisch zubereitet, das Konzept ist lebendig, innovativ und spricht viele Zielgruppen an. Ich war schon vor Jahren begeistert von der Marke: vom Produkt, von der Energie, vom Design. Dass ich selbst Fan war, bevor ich Partner wurde, merkt man heute auch im Betrieb.“ Der sich nicht ohne Grund in Oldenburg befindet:

„Als mein Geschäftspartner und ich nach Oldenburg kamen, war das Bauchgefühl sofort da: Die Stadt hat Charme, das Umfeld passt zur Marke.“

Cooler Lifestyle

Bald war auch ein Standort gefunden. Nach Schließung des Ahoi von Steffen Hennsler zog Neapel am Markt ein: 160 Gäste finden im Innenraum des Restaurants Platz, das Tradition und Moderne elegant verbindet. Der Blick auf das Herzstück der Küche, die beiden kupfernen Öfen, ist wie in allen 60 seconds to napoli-Standorten offen, die Farbwelt bewegt sich in Blau- und Grüntönen, ergänzt durch edle Marmorflächen.

Das in allen Bereichen durchdachte und universell anwendbare Gastronomie-Konzept kommt auch in Oldenburg an – und das nicht nur bei den Gästen, sondern auch beim Team. Personalsorgen plagten Yulianto Marbun nicht: „60 seconds to napoli hat sich zu einer Lifestylemarke entwickelt – viele Mitarbeiter sehen das nicht einfach als Job, sondern als Teil einer Bewegung. „Es ist cool, bei 60 seconds to napoli zu arbeiten“, hören wir oft und natürlich sehr gern.“ >



Foto: © 60 seconds to napoli



TRADITION UND MODERNE VEREINT: ERFRISCHUNG FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.



- ▶ DIE TRADITIONSMARKE IN DER EXKLUSIVEN GLASFLASCHE
- ▶ PREMIUM-MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE
- ▶ SEIT 1852 IN BAD NEUENAUH-
RWEILER ABGEFÜLLT



- NATÜRLICHES MINERALWASSER
AUS DER LÜNEBURGER HEIDE
- MIT WENIG UND OHNE
KOHLENSÄURE
- STILVOLLE GLASFLASCHEN FÜR
PERFEKTEN GENUSS

Apollinaris, Apollinaris Selection, ViO, das rote Dreieck und das Apollinaris Logo sind eingetragene Schutzmarken.

Hype mit System – und Influencern

60 seconds to napoli erreicht seine Zielgruppe – und das nicht nur stationär. Die Reichweite der Social-Media-Kanäle des Unternehmens ist enorm. Anfang Juli knackte der YouTube-Kanal die Marke von 100.000 Abonnenten, 297.000 Personen folgen der Kultpizzeria auf Instagram, 130.000 bei TikTok.

Der Erfolg vor Ort und im Netz gingen schon früh Hand in Hand: 2019 startete eine Kampagne mit Ann-Kathrin und Mario Götze. Das Paar stellte die „Oh my Götze“-Pizza zusammen, deren gesamte Einnahmen gespendet wurden.

Erfolgreiche Kooperationen und Partnerschaften mit bekannten Stars und Influencern wie Julia Beaux, Stefano Zarrella und Kollegah folgten. Immer nah am aktuellen Geschehen bewarb Laura Wontorra im vergangenen Jahr zur Fußball-EM der Herren die Pizza „Wonti“, den Hype um die Dubai-Schokolade spiegelte die Zusammenarbeit mit Kikis Kitchen wider, deren „Dubai Chocolate Pizza“ für zwei Monate als Special erhältlich war.

Neapel meets Kalifornien

2025 ist Paul Ripke exklusiver Partner von 60 seconds to napoli im Bereich Social Media. Der Fotograf, Podcaster, Influencer und Wahl-Kalifornier mit über einer Million Followern auf Instagram teilt unter der Rubrik RIPKYTCHEN mit seiner Community unter anderem Rezepte und Koch-Reels. Nun wird es neapolitanisch-kalifornisch: Paul Ripke wird eigene Pizza-Kreationen präsentieren, dazu sind Community-Events wie eine Radtour mit dem Star-Influencer und eine Kollaboration zwischen dessen Modelinie „PARI“ und 60 seconds to napoli geplant. >

Bitte Platz nehmen! Der stylische Innenraum bietet unterschiedliche Sitzmöglichkeiten für gesellige Runden – so auch an der halbrunden Theke.



Foto: © 60 seconds to napoli

THE
DRINKABLE PLEASURE OF
CZECH LAGER



BUDWEISER
Budvar
The National Brewer of the
CZECH REPUBLIC



Foto: © 60 seconds to napoli

Ein Stück Neapel ist überall

Vom Start-up zu einem der am dynamischsten wachsenden Gastronomiebetreiber Deutschlands in wenig mehr als fünf Jahren – 60 seconds to napoli vereint traditionelle Pizzaherstellung und den lässig-lockeren Lebensstil Italiens. Yulianto Marbun fasst es zusammen: „Wir bieten nicht nur Essen, sondern ein Erlebnis. Und wer das versteht, will Teil davon sein.“



60 seconds to napoli

**STECKBRIEF**

- was?** Pizza-Konzept mit über 20 Stores in deutschen Großstädten
wo? Oldenburg, am Markt
wer? Storemanager, 3-6 Küchenkräfte, 4-7 Servicekräfte
wie? 120 Sitzplätze im Restaurant, 74 im Außenbereich

60 SECONDS TO NAPOLI

Markt 2/3
26122 Oldenburg

www.60secondstonapoli.de



**WAS NEUES
FÜR EUCH.**

»WIR KENNEN UNSERE
LIMETTE JA SCHON.

NEU!

PIONIER SEIT 1994
BIONADE
NATURTRÜBE
LIMETTE

WENIGER ZUCKER
VIEL GESCHMACK.

BIONADE
WEIL EHRlich GUT.

CASA AL MARE IN LABOE

MEER UND MEHR



*Leonora Gashi,
Restaurantleiterin im
Casa al Mare*

Foto: © Casa al Mare, code11.media

In den letzten Monaten ging es für das Gastronomenpaar Donato Tripaldi und Leonora Gashi Schlag auf Schlag: Im Oktober 2024 übernahmen sie das ehemalige Hotel am Rathaus in Schönberg, im Juni 2025 eröffnete ihr Restaurant Casa al Mare in Laboe. >

Frischer Wind für Ihren Umsatz.

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

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



Reich an Magnesium und
Hydrogencarbonat



Trink Brohler. Fühl dich wohler.

Laboe, Kiel, Schönberg – einmal Ostsee bitte

Es ist der zweite Tripaldi-Betrieb in Laboe: 2017 eröffnete Donato Tripaldi hier sein erstes Restaurant, das Casa Tripaldi im privaten Yachthafen Baltic Bay. 2022 folgte in Kiel das Casa al Porto und nun in kurzer Folge mit der Villa Tripaldi in Schönberg und dem Casa al Mare die Projekte drei und vier.

Das klingt nach viel Arbeit – und das ist es auch. Aber: „Es gibt keinen schöneren Ort als diesen“, sagt Leonora Gashi, die das Casa al Mare leitet. „Wir sind direkt am Wasser, man fühlt sich wie auf einem Schiff. Als uns der Eigentümer der Villa Tripaldi anbot, auch dieses Objekt zu pachten, konnten wir daher nur zusagen.“

Haus am Meer mit Herz ...

Bei einem Brand im Jahr 2018 war das imposante Restaurantgebäude am Strand der Kieler Förde stark beschädigt worden und stand seitdem leer. Donato Tripaldi und seine Partnerin gestalteten die Räume von Grund auf neu. Für Leonora Gashi, die ihre Ausbildung im Vorgängerbetrieb begann, ein Herzensprojekt: „Wir haben sehr viel Liebe in die Ausgestaltung der Räume und in die Erarbeitung der Speise- und Getränkekarte gesteckt. Nun ist ein Ort entstanden, an dem alles zusammenpasst.“

Das italienisch gehobene Speisenangebot reicht von Bandnudeln mit frischem Trüffel bis zu klassischem Surf und Turf. Daneben verzeichnet die Karte verschiedene Pinsa-Varianten als knusprig-luftige Alternative zur Pizza. „Gern erwarten wir unsere Gäste auch zum Genuss von Kleinigkeiten – etwa aus unserer Antipasti-Auswahl – oder zu einem Drink“, erzählt die Restaurantleiterin.

Die Einrichtung ist authentisch italienisch – und edel. Die vorherrschenden Farben sind grün, golden und anthrazit. Dazu passend sind die Wände in moderner venezianischer Staffelftechnik gestaltet, die das Licht reflektiert und einen marmorähnlichen Glanz erzeugt. Handgearbeitete Lampen aus Italien ergänzen den exklusiven Eindruck.



Foto: © Casa al Mare, code11 media

... mit Raum ...

Exklusiv lässt es sich im Casa al Mare auch feiern. Schon in den ersten Wochen nach der Eröffnung war das Restaurant mehrfach für geschlossene Gesellschaften gebucht. „Viele sind froh, dass nach so langer Zeit endlich wieder eine Gastronomie hier eingezogen ist“, berichtet Leonora Gashi. >

SOMMERLICHE FRISCHE VON DER WATERKANT

PRICKELND. FRUCHTIG. BELEBEND.



WATERKANT

HIER FINDEST
DU UNS:



Foto: © Casa al Mare, code 11 media



Für Veranstaltungen und Feiern im kleineren Rahmen stehen ein VIP-Raum für 12 Personen, ein abgetrennter Bereich für 40 Personen und ein Podest zur Verfügung, auf dem bis zu 15 Personen Platz finden.

... und Zeit

Auf Ruhetage müssen die Gäste keine Rücksicht nehmen: Das Casa al Mare ist täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet – eher ungewöhnlich in Zeiten des anhaltenden Personalmangels in der Gastronomie. Für Leonora Gashi ist das dank ihres Teams kein Problem: „Unter anderem können wir die Kräfte aus unseren vier Betrieben flexibel einsetzen. Wir sind sehr dankbar für unsere Teams, die so gut zusammenarbeiten und immer bereit sind, auch anderswo einzuspringen. Die Tripaldi-Familie hält zusammen. Nur so konnten wir unser neues Restaurant auch als Ganzjahres-Betrieb konzipieren. Wo andere Betriebe in Laboe abseits der Saison längere Zeit schließen, wird das Casa al Mare geöffnet sein.“

„Dein neuer Lieblingsplatz am Meer“ – diese Beschreibung haben Donato Tripaldi und Leonora Gashi für das neueste Mitglied der Tripaldi-Restaurantfamilie in den sozialen Medien gewählt. „Wir tun alles dafür, dass unsere Vision Wirklichkeit wird“, sagt das Paar. Die Voraussetzungen haben sie geschaffen.



STECKBRIEF

was? Italienisches Restaurant
wo? Laboe, mit Blick auf die Kieler Förde
wer? Leonora Gashi, ca. 8 Küchenkräfte, ca. 6 Servicekräfte
wie? 90 Sitzplätze im Restaurant, 70 auf der Terrasse

VIP-Raum für ca. 12 Personen
Veranstaltungsraum für 40 Personen
Podest für 15 Personen

CASA AL MARE

An der Au 2-4
24235 Laboe

<https://casa-al-mare-laboe.de>





ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

Wenn etwas
Besonderes
zusammenkommt.

SANPELLEGRINO.COM   



Foto: © Qué Tal

QUÉ TAL TAPASBAR IN LINGEN

ES WIRD SPANISCH AM MARKTPLATZ

Qué tal, Lingen? Tarek Taha und Markus
Quadt haben im ehemaligen Ratskeller
die Tapasbar Qué Tal eröffnet. >



RHÖN SPRUDEL
SEIT 1781

Natürlich erfrischend – ohne Kalorien

• ohne Zucker
• ohne Süßstoff

Entdecken Sie jetzt unser prickelndes Mineralwasser mit dem erfrischenden Spritzer echter Frucht!

Vom Pop-Up zur festen Adresse

Das älteste Fachwerkhaus Lings beherrscht seit dem 25. Mai 2025 eine Tapasbar. Direkt neben dem historischen Rathaus betrieb der Gastronom Markus Quadts fünf Jahre lang das Restaurant Sieben und zwei Jahre lang das Eventhaus Sieben – mit Veranstaltungen, Feiern und wechselnden Gastronomie-Pop-ups als „Testballons“. Was kommt an in Lingen? Woraus lässt sich ein tragfähiges Restaurantkonzept für den Standort entwickeln?

Das erste Pop-Up-Restaurant war auch gleich das erfolgreichste: Eine spanische Tapasbar, die im März 2023 Premiere feierte und zweimal – jeweils schnell ausreserviert – wiederholt wurde.

Warum also das Konzept nicht auf Dauer etablieren? „Ich selber habe vor 20 Jahren einmal für ein halbes Jahr in Spanien gelebt und gearbeitet. Da hat mich der Erfolg des Tapas-Pop-ups natürlich sehr gefreut“, sagt Markus Quadts. Mit Tarek Taha, der aus einer Gastronomenfamilie stammt und spanische Wurzeln hat, war schnell der passende Partner gefunden. „Wir wollen so spanisch-authentisch sein wie möglich“, erklärt der Geschäftsführer des Qué Tal.

Häppchenweise Genuss

Im Mittelpunkt der Karte stehen eben jene typisch spanischen, kleinen Gerichte, die individuell zusammengestellt und geteilt werden: Tapas. Warm und kalt kommen Garnelen, Oliven, Ziegenkäse, Pimientos, Patatas und vieles mehr auf die Tische.

Ergänzt wird dieses Angebot durch Salate, einige klassisch spanische Hauptgerichte und natürlich Crema Catalana zum Dessert. Freitags und samstags wird außerdem Paella serviert.

„Meine Oma stammt aus Barcelona. Viele Rezepte, unter anderem die Paella, bereiten wir nach alten Familienrezepten zu. Da berührt es mich besonders zu sehen, dass es den Gästen schmeckt“, erzählt Tarek Taha.

Hola, ¿qué desea?

Familiär geht es auch im Team zu. Und spanisch: „Unser Team ist zu 90 Prozent spanischsprachig. Unsere Küchenchefin beispielsweise stammt aus der Dominikanischen Republik. Außerdem haben wir Kolle-

ginnen und Kollegen aus Spanien, Argentinien, Kolumbien und Venezuela im Qué Tal.

Lingen verfügt über eine recht große spanischsprachige Community. Unsere Suche nach Küchen- und Servicekräften hat sich hier schnell herumgesprochen, so dass wir ein tolles Team zusammenstellen konnten und die Gäste sich schon über die ‚Küchensprache‘ wie in Spanien fühlen.“

Dekoration mit Signatur

Passend dazu sind die Räume eingerichtet: Spanische Fliesen, ein Stier aus dem Holz von Weinkisten, und als Eyecatcher hängen zwölf Weinfässer an der Wand wie in einer typischen spanischen Bodega. Für die Details sorgen Flohmarktfunde aus Barcelona. Bilder, Poster, Plattencover und vieles mehr zieren die Wände. >



Nicht nur für Fußballfans: Für die Dekoration stöberte das Qué Tal auch auf einem spanischen Trödelmarkt.



Foto: © Qué Tal

Foto: © Qué Tal

Der Norden feiert!

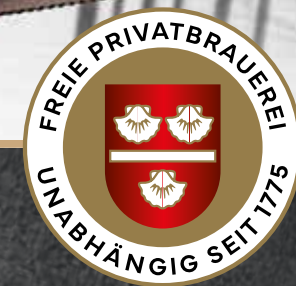
250 JAHRE
DITHMARSCHER
BRAUKULTUR!

NEU

BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Dithmarscher
... frisch von der Küste!

MEHR ÜBER
DITHMARSCHER
HIER



dithmarscher.de

Und auch die Gäste tragen ihren Teil zur individuellen Dekoration bei: Leeren sie eine Flasche Wein, sind sie eingeladen, auf dieser zu unterschreiben. Die ersten signierten Exemplare in den Regalen zeugen von der erfolgreichen Eröffnungsphase.

Spanien in Flasche und Fass

Gleichzeitig zeugen sie von der exquisiten Weinauswahl. Über 20 Weine aus Spanien hat das Team gemeinsam mit Holger Kautz, Sommelier (IHK) bei der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (EGS), zusammengestellt. Dazu ist das Qué Tal einer von nur drei deutschen Gastronomiepartnern der Can Paixano Weinkellerei und Bar in Barcelona. Neben einem Rosé Cava (auch alkoholfrei erhältlich), widerlegt die hochwertige Sangría der Weinkellerei eindrucksvoll das Klischee vom „Eimergetränk“.

Aus der spanischen Hauptstadt kommt auch das Estrella Damm-Bier, das in der Tapasbar vom Fass ausgeschenkt wird. „Spanien ist bei uns überall, das war und ist unser erklärtes Ziel“, sagt Tarek Taha. „Zusätzlich zum Estrella Damm haben wir mit dem Rosa Blanca ein mallorquinisches Flaschenbier auf der Karte und planen, noch einige Craftbiere hinzuzunehmen, schließlich ist das Markus' Steckenpferd.“

Wir schenken nur spanische Gins aus, und auch unser Kaffee ist etwas Besonderes: Die Röstung besteht zu 20 Prozent aus karamellisierten Bohnen und eignet sich ideal für einen weiteren spanischen Klassiker: den Café Solo, den einfachen, starken Espresso, den wir auch gerne mit einem Schuss Brandy servieren.“

Ein Hoch auf die Geselligkeit

Ob für den kleinen Snack, ein ausgedehntes Abendessen oder den Drink an der Bar – im Qué Tal sollen die Gäste flexibel bleiben. Reservierungen nimmt das Team daher erst ab acht Personen an. Gemäß spanischem Vorbild gibt es vor der Theke einen Wartebereich mit Stehtischen, in dem Gäste bei Oliven und Getränken die Atmosphäre der Bar genießen können, bis ein Tisch frei wird.

„Wir wollen weg vom eher steifen Restaurantkonzept. So können wir auch die Auslastung besser steuern“, erklärt Tarek Taha. „Das Feedback der Gäste ist durchweg positiv. Spanisches Lebensgefühl heißt für uns unkomplizierte Geselligkeit. Dass wir das schon in den ersten Wochen so transpor-

tieren konnten, dass wir die ersten Stammgäste verzeichnen können, macht uns stolz und motiviert uns, die weiteren Schritte anzugehen.“

Denn Markus Quadts und Tarek Taha haben im Qué Tal noch einiges vor: Genuss zum Mitnehmen wird ein Shop mit spanischen Delikatessen bieten, der im Herbst 2025 im Obergeschoss entsteht. Zusätzlich wird es auch Abende mit Live-Musik geben. „Zu bestimmten Terminen soll nach dem Restaurantgeschäft gefeiert und getanzt werden. Wie in Spanien, unkompliziert die Tische an die Seite geschoben, Musik aufdrehen und tanzen bis spät in die Nacht.“



Foto: © Qué Tal



STECKBRIEF

- was?** Spanische Tapasbar
wo? Lingen, Marktplatz
wer? Tarek Taha, 1 Küchenchefin, 3 Küchenhilfen, 2 Servicekräfte, 4 Aushilfen
wie? 80 Sitzplätze, ca. 20 Stehplätze im Restaurant, Terrassenbereich mit Steh- und Sitzplätzen
OG: separater Raum für 15-20 Personen mit eigener Zapfanlage und Getränkeversorgung. Essen wird bei Bedarf gebracht.
Shop mit spanischen Lebensmitteln und Getränken

QUÉ TAL TAPASBAR

Am Markt 13
49808 Lingen (Ems)

www.quetal-lingen.de



www.ewers-online.de
EWERS
 Karosserie- und Fahrzeugbau


Schiebepan-Aufbauten Typ P-CS



Aufbauten mit geführten seitlichen Schiebepan Typ E-SP

 Mit Transportaufbauten
 von EWERS gut unterwegs!


Schwenkwand-Aufbauten Typ PR-L

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

BRANCHENMELDUNGEN

LINGEN FEIERT: 1050 JAHRE STADTGESCHICHTE

Mehr als 80.000 Gäste feierten vom 20. bis zum 22. Juni 2025 das 1050-jährige Jubiläum von und in Lingen an der Ems.

Highlights am laufenden Band

Der Marktplatz verwandelte sich in eine große Open Air-Bühne mit Konzerten von Anna-Maria Zimmermann, Münchener Freiheit und Micky Krause (Freitag) sowie Tim Bendzko und Fury in the Slaughterhouse (Samstag).

Der Festsonntag stand im Zeichen der Familien. Auf den Bühnen und in der gesamten Innenstadt gestalteten unterschiedliche Gruppen und Vereine ein abwechslungsreiches Programm mit zahlreichen Musik- und Showeinlagen, die „Blaulichtmeile“ zog Klein und Groß ebenso in ihren Bann wie der mittelalterliche Markt der Kivellinge.

Im Herzen der Stadt – und darüber hinaus

Für diejenigen, die das Geschehen aus der Vogelperspektive betrachten wollten, boten sich zwei Optionen an: ein Rundflug mit dem Hubschrauber oder – für echte Adrenalinjunkies – ein Bungeejump vom Kran auf dem Marktplatz. Den Abschluss der Festivitäten bildete der große Jubiläumsumzug, bei dem rund 1.000 Mitwirkende mit über 40 Festwagen die zahlreichen Gäste begeisterten.

Über 60 Meter Theke

Wenn in Lingen gefeiert wird, ist natürlich auch die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co KG (EGS) dabei. Schließlich wurde hier 1916 die Lobenberg KG gegründet, aus der 1975 Getränke Essmann hervorging.

In Zusammenarbeit mit der EGS sorgten zehn gastronomische Teams für beste Getränkeversorgung der Feiernden an mehr als 60 Metern Theke. Damit alles lief, hatte die EGS über die Stadt verteilt insgesamt 13 Schankwagen im Einsatz.

www.lingen.de/1050


Foto: © Helmut Kramer



Foto: © a l w sobott



Foto: © a l w sobott



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.

ESSPERTISE

NEU IN KALTENKIRCHEN: THE GREAT NORTH

Norddeutsch entspannt, britisch charmant: Am 1. August 2025 eröffnete das Holsten-Therme ResortHotel The Great North in Kaltenkirchen. Das 4-Sterne-Haus verfügt über 63 großzügige Zimmer unterschiedlicher Kategorien, mehrere Tagungs- und Veranstaltungsräume – und mit dem „Bademantel-Gang“ über eine direkte Verbindung zur benachbarten HolstenTherme. Zwei Stunden pro Tag können die Gäste die WasserWelten und das Fitnessstudio des Erlebnisbads kostenfrei nutzen.

Kulinarischer Mittelpunkt des Boutique-Hotels ist das Restaurant flowerz, dessen kreative Küche norddeutsche Wohlfühlgerichte mit moderner Raffinesse verbindet. Die Ausrichtung der großen Terrasse verspricht Sonne bis in die Abendstunden. Und auch die „frühen Vögel“ können Sonne tanken: Der Breakfast Club lockt neben einer umfangreichen Frühstückskarte ebenfalls mit Terrassenplätzen. |

**The Great North –
HolstenTherme ResortHotel**

Norderstraße 6

24568 Kaltenkirchen

www.thegreatnorth-hotel.de



Foto: © The Great North – HolstenTherme ResortHotel



Foto: © Anni am Kurpark

NEU IN BAD BENTHEIM: ANNI AM KURPARK

Kurhaus seit 1850 und jetzt ein Buffet-Restaurant: Beeindruckende 30 Meter lang ist das Buffet bei Anni am Kurpark. Hier gibt es wöchentlich wechselnde Gerichte in großer Auswahl – von süß bis herzhaft, von Snack bis Hauptgericht.

Zu Pfingsten 2025 eröffnete Familie Bösch, Betreiberin der Diskothek Index und des Restaurants Else am See in Schüttorf, ihr zweites Restaurant mit angeschlossenem Bistro- und Kneipenbereich. Im Herzen des Kurparks von Bad Bentheim präsentiert „Annis Buffet“ von Donnerstag bis Sonntag ab 17 Uhr kulinarische Vielfalt pur. Eine moderne Buffetanlage sorgt dafür, dass alle Speisen stets genau die richtige Temperatur haben und ihre Frische erhalten bleibt. Samstags und sonntags ergänzt „Annis Brunch“ das Angebot. |

Anni am Kurpark

Am Bade 2

48455 Bad Bentheim

www.anniamkurpark.de



NEU IN TETENHUSEN: MOIN IM LANDGASTHOF MOI.

„Moi“ sagt man auf Plattdeutsch, wenn man etwas als angenehm, gut oder schön empfindet – und „moi“ ist auch das Angebot des Landgasthofs moi. mit à-la-carte-Geschäft, Saalbetrieb, Catering-Angeboten und einem Foodtruck.

Am 1. Juni 2025 wurde Eröffnung gefeiert, kurz darauf startete der Restaurantbetrieb. In allen Bereichen setzt das Betreiberpaar Michaela und Sönke Woltmann auf moderne Landhausküche mit Produkten aus der Region.

Landgasthof moi.

Hauptstraße 4, 24817 Tetenhuse, www.landgasthofmoi.de



Foto: © Landgasthof moi.

IN NEUEN HÄNDEN: MULLIGAN'S PUB IN LEER

Mulligan's Pub ist in der Kneipenszene Leers seit mehr als 40 Jahren fest verankert. Im Mai 2025 übernahm Tim Kerkhoff, Betreiber der Diskothek Limit in Ihrhove, den traditionsreichen Irish Pub.

Das Mobiliar aus einer alten irischen Kirche, dass die früheren Betreiber Rosi und Manfred Drews für den Pub auswählten, blieb dabei ebenso erhalten wie die gelungene Mischung aus irischer Tradition und ostfriesischer Gastfreundschaft.

Das Motto: „Komm durstig, geh glücklich.“ Angesichts der reichen Getränkeauswahl und regelmäßigen Veranstaltungen wie Karaoke- und Quiz- und Live-Musik-Abenden dürfte das den Gästen nicht schwerfallen.

Mulligan's Pub

Heisfelder Straße 18, 26789 Leer
www.mulliganspub.de



Foto: © Mulligan's Pub

25 JAHRE AM STADTPARK: NEWS CAFE IN PAPENBURG

80 Plätze hat das News Cafe im Innenbereich, 200 auf der Sonnenterrasse. Das News Cafe eröffnete im Jahr 2000 auf dem ehemaligen Gelände der Landesgartenschau in Papenburg. Eine reichhaltige Frühstücksauswahl, Kaffee und Kuchen, Fingerfood, Burger, Sandwiches, Bowls – die Speisekarte verzeichnet eine ebenso große Auswahl wie die Getränkekarte.

Freitags lädt das Team in dem markanten runden Gebäude zum Cocktail-Abend – selbstverständlich werden auch professionell gemixte Mocktails zubereitet.

News Cafe

Am Stadtpark 35, 26871 Papenburg, www.news-cafe.org

Naturtrübes Landbier!

Schon
probiert?



mildsüffig
& bernsteinfarben

BESTÄNDIG SCHIEF: 100 JAHRE OBERHAFFEN-KANTINE IN HAMBURG

1925 eröffnete der Kantinenwirt Hermann Sparr eine sogenannte Kaffeeclappe im Hamburger Hafen. Seinerzeit waren Kaffeeclappen, die die Hafen- und Werftarbeiter mit Kaffee und einfachen Speisen versorgten und gleichzeitig als Umschlagplatz für die neuesten Nachrichten dienten, selbstverständlicher Teil des Hafenpanoramas. Heute ist die Oberhafen-Kantine die letzte ihrer Art, die noch Gäste bewirbt – und ein lebendiges Denkmal hanseatischer Gastronomiekultur.

Kaffee & Co. an der Kaikante

Die Oberhafen-Kantine, entworfen vom Architekten Willi Wegner im Stil des Backsteinexpressionismus, ist mit ihren zehn mal vier Metern zwar klein, aber voller Geschichte(n). Bis 1997 war das Geschäft in Familienhand: Sparrs Tochter Anita führte das Lokal direkt an der Oberhafenbrücke, das kurz nach ihrem Ableben wegen akuter Einsturzgefahr geschlossen werden musste. Das Bauwerk war durch Sturmfluten, Bodenbewegungen und Brückenumbauten immer mehr in Schieflage geraten.

Pisa oder Hamburg?

Schräg steht es heute noch – mit 6,5 Grad Neigung sogar schief als der schiefe Turm von Pisa. Doch dank Denkmalschutz und liebevoller Sanierung blieb das Häuschen erhalten und empfängt seit 2006 als echte Hamburgensie wieder Gäste aus aller Welt.

2011 übernahm Sebastian Libbert das Restaurant mit Kultstatus – und hat Klassiker der Hansestadt wie Labskaus mit Spiegelei und Rollmops (für Skeptiker auch als kleine Probiportion), hausgemachte Frikadellen und das legendäre Hamburger Rundstück auf der Karte. Und wie es sich für eine Kaffeeclappe gehört: guten, frisch gebrühten Filterkaffee.

Oberhafen-Kantine

Stockmeyerstraße 39
20457 Hamburg
www.oberhafenkantine-hamburg.de

*Zeiten ändern sich: Anita Haendel
in der Oberhafen-Kantine Mitte der
1990er-Jahre*



Hamburgs schrägstes Restaurant: die Oberhafen-Kantine im Herzen der Hansestadt – direkt unter der Oberhafenbrücke und oben auf der Kaimauerkante.



Foto: © S. Libbert

Foto: © C. Kähler

Foto: © A. Tobaben



**WARBURGER
WALDQUELL**
So schmeckt Natur.

Calcium
unterstützt Knochen und Zähne

Sulfat
fördert das Wohlbefinden

Nachhaltig
dank Pool-System

Natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure versetzt.

 warburgerwaldquell
 www.warburger-waldquell.de

MUSIK PUR

ELECTRONIC DANCE MUSIC UND 90S: MOST WANTED FESTIVAL IN KALTENKIRCHEN

Am 18. und 19. Juli 2025 fand zum dritten Mal das Partywochenende Most Wanted in Kaltenkirchen statt. Der erste Tag gehörte internationalen Stars der Electronic Dance Music-Szene, am Samstag feierte das Publikum mit bekannten Künstlern der 1990er-Jahre wie Snap und der Hermes House Band.

Das Festival vor den Toren Hamburgs hat sich mit seinem abwechslungsreichen Line-Up schnell zum festen Bestandteil der norddeutschen Musikszene entwickelt. Erstmals stand in diesem Jahr ein Campingground direkt neben dem Eventgelände zur Verfügung. Tickets sind auch schon für das nächste Jahr verfügbar: Most Wanted 4.0 findet am 24. und 25. Juli 2026 statt.

www.most-wanted-festival.de



Foto: © Ramissa Michelmann

3000+ MUSIKER AUS ALLER WELT: RASTEDER MUSIKTAGE

Jährlich findet in Rastede einer der größten Musikwettbewerbe Europas statt. Vom 3. bis zum 6. Juli 2025 traten im Schlosspark und der Mehrzweckhalle 73 Bands und Orchester aus acht Nationen in unterschiedlichen Disziplinen gegeneinander an.

Fanfarenzüge, Drum Corps, Marching Bands, Showgruppen boten bei den 68. Rasteder Musiktage ein buntes Programm für die ganze Familie.

www.rastedermusiktage.de



Foto: © Wulff Photography

JETZT DIE VIELFALT VON *Volvic* BESTELLEN

und mehr Umsatz mitnehmen!



MESSEN & MEHR INSIGHTS FÜR GASTRONOMIE & HANDEL



Foto: © Olga / stockadobe.com

10/25

ANUGA

Weltleitmesse für Lebensmittel
und Getränke

4.–8. Oktober 2025

Messe Köln

BAR CONVENT

Internationale Fachmesse für die Bar-
und Getränkeindustrie

6.–8. Oktober 2025

Messe Berlin

LOGISTICS SUMMIT

Die Logistikmesse für Digitalisierung

8.–9. Oktober 2025

Messe Düsseldorf

BVL SUPPLY CHAIN CX 2025

Kongress für die Logistikbranche

22.–24. Oktober 2025

Estrel Berlin

11/25

ISS GUT

Fachmesse für Gastgewerbe und
Ernährungshandwerk

2.–4. November 2025

Messe Leipzig

GET. IN.

Branchenkongress von Getränke
Zeitung und Inside

4.–5. November 2025

Marriott Frankfurt am Main

SPEIS&TRANK

Messe für handverlesene Spezialitäten

8.–9. November 2025

Alte Kelter Fellbach

GOLDENE ZEITEN

HIER BEKOMMT JEDER SEIN FETT WEG



Goldbraun und knusprig strahlen die Pommes Frites auf dem Cover – und machen sofort Appetit auf mehr. Und mehr liefern Josh Flatow und Vivi D'Angelo: In „Goldene Zeiten“ frittieren sie sich durch einzigartige Rezepte.

„Wir lieben es“

Frittieren in Fett ist out? Ungesund? Der Airfryer das einzig wahre Küchengerät? Das Autorenpaar ist sich der Vorbehalte gegenüber der klassischen Fritteuse durchaus bewusst und formuliert denn auch gleich zu Beginn seines (ersten) Vorworts: „Wer kauft sich heutzutage eigentlich ein Kochbuch übers Frittieren? Die Antwort ist höchstwahrscheinlich: niemand, außer dir.“

Die beiden wissen jedoch auch: „Frittieren ist halt schon köstlich.“ Außen knusprig, innen zart, voller Röstaromen und Würzigkeit, spielen frittierte Speisen mit Texturen und Biss. Und da sie kein zeitgemäßes Frittierbuch finden konnten, haben der Koch, Rezeptentwickler und Foodstylist Josh Flatow und seine (Lebens-)Partnerin, die Foodfotografin Vivi D'Angelo, kurzerhand selbst eins verfasst. In ihrem ersten gemeinsamen Buchprojekt präsentieren sie die einzigartige Kulturtechnik, bei der das Gargut im Fett badet, in all ihren Facetten.

Vorbereitung ist alles

Zum Start wirft das Paar einen Blick in die Geschichte der auf der ganzen Welt verbreiteten Zubereitungsart. Bei der Frage, warum Speisen in heißem Öl eigentlich so köstlich werden, lässt es nicht nur sein Bauchgefühl, sondern auch die Wissenschaft sprechen: Der Molekularbiologe Dr. Michael Podvinec erläutert in einem Gastbeitrag die chemischen und physikalischen Hintergründe und Prozesse des Frittierens im Fett.

Bevor es tatsächlich „an die Fritte“ geht, folgen Kapitel zur Wahl des richtigen Geräts – Fritteuse oder Topf –, eine kleine Fettkunde sowie Informationen zur Vorbereitung des Garguts, zum Umgang mit dem gewählten Fett und zur Entsorgung desselben. All das ist zwar theoretisch, aber dank des lockeren, humorvollen Stils nie langweilig.

Heiß und fettig? Unbedingt!

Derart gerüstet können sich auch Frittieranfänger an die passende Kombination von Fett, Temperatur und Zeit wagen. Der Rezeptteil ist unterteilt in „Klein“, „Groß“ und „Süß“ – und zeigt eindrucksvoll die kulinarische Vielfalt, die einer Fritteuse entspringen kann.

Vom Snack über Hauptgerichte bis zu Desserts erhalten klassische Rezepte einen modernen Twist (Rote Beetechips mit Kakao), werden Zutaten ungewöhnlich kombiniert (Salzgurken mit Blauschimmelpilz) und Gerichte frittiert, die man konventionell eher mit anderen Garmethoden in Verbindung bringen würde (Kaninchenleber mit Apfel-Zwiebel-Kompott).

„Goldene Zeiten“ nimmt mit auf eine Reise rund um die Welt. Viele der 70 Rezepte begleiten kurze Informationen zur Herkunft, zur heutigen Verbreitung und zu möglichen Abwandlungen. So erfährt man beispielsweise, dass Tempura – heute typisch für die japanische Küche – ursprünglich aus Portugal stammt. Bis portugiesische Missionare im 16. Jahrhundert das Frittieren im Teigmantel als Zubereitungsart mit in das Land der aufgehenden Sonne brachten, waren frittierte Speisen dort unbekannt. >





**DINNER
STARTER**

**Milder, leicht fruchtiger
Geschmack.**

Junges und modernes Image.★

**International bekannt
und beliebt.**

Beste Braukunst seit 1873. Auch im Fass erhältlich.



Quelle: *BGS MAT Q4 2024

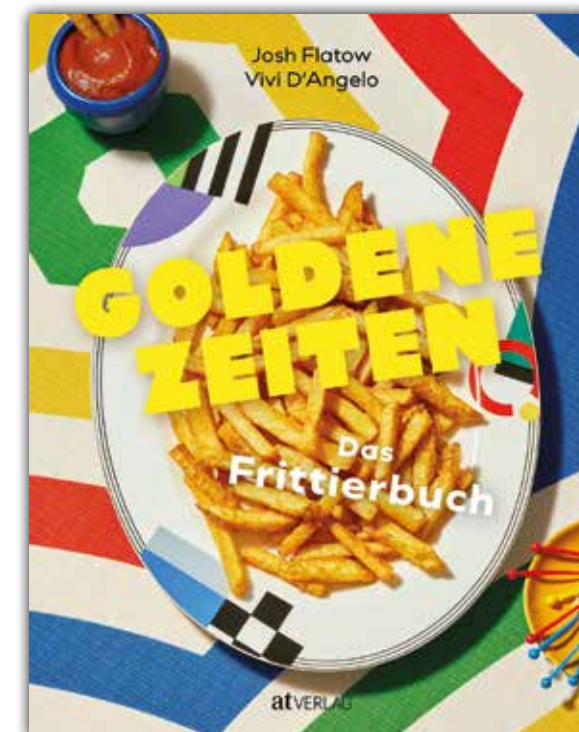
Ein bisschen Retro? Aber gern!

Schon das Blättern macht Appetit. Vivi D'Angelo fängt in ihren Fotografien das ein, was die Gerichte ausmacht: Sie sehen kross, dampfend heiß und bereit aus, direkt verzehrt zu werden. Die bunten Hintergründe im Retro-Look sind so abwechslungsreich und ungewöhnlich wie die Rezepte. Shiso-Tempura auf Tellern mit klassischem Rosendekor? Passt.

Frittieren ist „eine Technik, so alt wie die Menschheit (vielleicht)“ – in jedem Fall neu ist die Intensität, mit der sich Josh Flatow und Vivi D'Angelo in ihrem Kochbuch dem Thema widmen. „Das Frittierbuch“ besticht durch seine unbeschwerte, unterhaltsame Herangehensweise an Technik wie Rezepte und die außergewöhnliche Bildsprache. Und: Es feiert das Frittieren als kulinarisches Highlight und holt es ins Hier und Jetzt. >

Goldene Zeiten

Das Frittierbuch
Josh Flatow & Vivi D'Angelo
at Verlag (2025)
ISBN 978-3-03902-267-0




WER HAT'S ERFUNDEN? EINE KURZE GESCHICHTE DER POMMES FRITES

Dick, dünn, mit Schale oder ohne, glatt oder geriffelt – Pommes Frites sind wohl DER Fritteusen-Klassiker schlechthin.

Doch wer kam eigentlich auf die Idee, Kartoffelstäbchen in heißem Fett zuzubereiten? Sowohl Belgien als auch Frankreich beanspruchten die Erfindung der Pommes (de terre) frites für sich. Endgültig entschieden ist der kulinarische Streit bislang nicht ...

Geht es nach den Franzosen, gab es die ersten Pommes Frites im 18. Jahrhundert in Paris. Sie sollen zu Zeiten der Französischen Revolution von Händlern entlang der Pont Neuf verkauft worden sein und sich schnell zur beliebten Straßenmahlzeit entwickelt haben.

Demgegenüber stehen belgische Überlieferungen, nach denen bereits im 17. Jahrhundert Pommes Frites von Fischern in der Region Namur entlang der Maas verzehrt worden sein sollen. In kalten Wintern, wenn sie im Fluss keinen Fisch fangen konnten, frittierten sie stattdessen schmale Kartoffelstreifen in heißem Fett.

Wo ihr Ursprung auch immer liegen mag – heute sind Pommes Frites weltweit eine kulinarische Allzweckwaffe, im Imbiss wie im Sternrestaurant, als Beilage wie als Hauptgericht. Nur: Goldbraun und knusprig müssen sie sein.

Foto: © Annabella Hogg

Foto: © Vivi D'Angelo, AT Verlag / www.at-verlag.ch

GANZER WOLFSBARSCH MIT KOHLRABISALAT



Zutaten

½ Bund Basilikum
1 grüne Chilischote
30 g Olivenöl
Salz
1 unbehandelte Limette, Saft und abgeriebene Schale
50 g Haselnüsse
1 Kohlrabi

1 ganzer Wolfsbarsch (oder ein anderer Fisch nach Belieben), ausgenommen und geschuppt, ca. 500 g Stärke

Zubereitung

Für das Dressing das Basilikum zupfen, Die Chili vom Stiel und den Kernen befreien, fein schneiden und mit dem Olivenöl und einer Prise Salz in einem Mörser zu einer groben Paste verarbeiten. Limettensaft und -abrieb dazugeben. Die Haselnüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, die Schale weitestgehend entfernen und die Nüsse grob hacken. Die Nüsse zur Paste geben, alles miteinander vermischen und beiseitestellen.

Die Kohlrabi schälen, die holzige Unterseite abschneiden und den Rest mit einem Riffelschäler hobeln. Die Kohlrabischeiben eine Minute in Eiswasser geben, dann abtropfen lassen.

Die Flossen vom Fisch abschneiden. An den Seiten vier- bis fünfmal schräg ins Fleisch einschneiden. Von außen und innen salzen.

Frittieren

Das Fett auf 175 Grad erhitzen. Den Fisch in Stärke wälzen und abklopfen. Im erhitzten Fett 4-5 Minuten frittieren. Idealerweise den Fisch mit dem Rücken nach oben und mit leichter Biegung ins Fett geben, dadurch steht er später besser beim Anrichten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kohlrabischeiben mit dem Dressing vermischen und den Salat zu dem Fisch servieren.

WEINEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

Knusprig trifft knackig: Frittierter Wolfsbarsch & Chardonnay mit Charakter

Frittierter Wolfsbarsch mit Kohlrabisalat – das klingt nach Sommerlaune auf dem Teller. Außen goldbraun und knusprig, innen zart und saftig, dazu die frische, leicht süßliche Schärfe des rohen Kohlrabis, vielleicht mit einem Spritzer Limette und einem Hauch Basilikum. Ein Gericht, das Leichtigkeit und Tiefe verbindet – und nach einem Wein verlangt, der beides kann.

Hier kommt ein Chardonnay ins Spiel, der mit den gängigen Vorurteilen aufräumt. Kein schwerer Holzkoloss, sondern ein Franzose mit Frische, Struktur und Charme: der Villa Blanche Chardonnay von dem Weingut Calmel & Joseph aus Südfrankreich.

Mit seiner feinen Cremigkeit, einem Hauch Vanille und reifen gelben Früchten bringt er genau das Maß an Schmelz mit, das zu frittiertem Fisch passt, ohne zu beschweren. Seine lebendige Säure sorgt dafür, dass der Gaumen nach jedem Bissen wieder bereit ist für den nächsten – besonders im Zusammenspiel mit dem frischen Kohlrabi ein echtes Vergnügen.

Ein Wein, der sich nicht in den Vordergrund drängt, sondern begleitet. Der goldene Faden zwischen Meeresaromen, feiner Panade und knackigem Gemüse. Und einer, der auch solo auf der Terrasse überzeugt – wenn der Fisch längst gegessen ist und der Abend noch nicht vorbei sein soll. Santé!



UNSERE ERFOLGS- MODELLE

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



NEU
in der 0,33 l-
Glasflasche



ERFRISCHEND
ANDERS

Die Welt braucht mehr Gutes.

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

SO GESEHEN ...

CHANCEN FÜR DEN NACHWUCHS

Es ist kein neues Problem, aber eines, das
sich zunehmend verschärft: In Deutschland
fehlen immer mehr Lkw-Fahrer.

100.000



Jährlich fehlen in Deutschland bis zu
100.000 Lkw-Fahrer.

Im Gütertransport sind 39 Prozent der
Berufskraftfahrer bereits 55 Jahre oder älter.¹

Andererseits gibt es neue Regelungen, die interessierten Nachwuchskräften den
Berufseinstieg ins Transportwesen erleichtern: Die EU-Gesetzgeber haben das
Mindestalter für den Erwerb des Lkw-Führerscheins (Kategorie C, C1 und C1E)
von 21 auf 18 Jahre gesenkt. Außerdem können sich die Mitgliedsländer dafür
entscheiden, schon junge Menschen ab 17 Jahren Fahrpraxis sammeln zu lassen,
sofern sie von einem erfahrenen Fahrer begleitet werden.

Die Herabsetzung des Mindestalters für Lkw-Fahrer ist sicher kein
Wundermittel gegen den Fachkräftemangel der Branche, ermöglicht
den Unternehmen aber, die Nachwuchsgewinnung gezielt zu forcie-
ren und junge Talente für den Fahrerberuf zu begeistern.

So gesehen bewegt sich einiges – in die richtige Richtung. |

¹ Statistisches Bundesamt



60

Foto: © a | w sobott

GRUPPE

Exklusives Fachgespräch: Markus Rütters und Bernard Krone haben sich auf ein Bier getroffen – und über politische Rahmenbedingungen für Innovation, Investition und Fachkräfte gesprochen. Lesen Sie selbst!



69

Foto: © a | w sobott



„IMMER WIEDER NEU DENKEN“

AUF EIN BIER MIT BERNARD KRONE UND MARKUS RÜTTERS

Ein Kontrast, der größer kaum sein könnte: Im KRONE-Museum stehen historische Traktoren, wenige Meter entfernt der erste vollelektrische Lkw der DGL-Unternehmensgruppe. In Spelle trafen sich mit Markus Rütters und Bernard Krone zwei Unternehmerpersönlichkeiten auf ein Bier – und ein gutes Gespräch.



Im Zeichen guter Partnerschaft

Beide kennen sich gut: Markus Rütters, CEO der Deutschen Getränke Logistik GmbH & Co. KG (DGL), und Bernard Krone, Aufsichtsratsvorsitzender der KRONE GRUPPE (KRONE), arbeiten seit Jahrzehnten zusammen.

Markus Rütters:

„Unsere Zusammenarbeit fing an, als wir um das Jahr 2004 eine Lösung suchten, den großen Fuhrpark der Westdeutschen Getränke Logistik (WGL) auch in der Nebensaison auszulasten. Bei euch habe ich schnell gemerkt: Ihr hört uns zu und seid daran interessiert, Systeme gemeinsam weiterzuentwickeln.“

Bernard Krone:

„Völlig richtig. Wir wollen das Zuhör-Unternehmen sein, in allen Branchen. Der Kunde versteht wie kein anderer sein Geschäftsmodell, seine Be- und Entladesituation, seine Fahrtvoraussetzungen. Wir liefern dafür robustes Equipment – ohne lange Diskussionen.“

Markus Rütters:

„Und das Versprechen löst ihr auch ein. Das Ergebnis war ein nutzlastoptimierter und leichter Auflieger mit Zertifikat ‚Code XL & Getränkeeignung‘, Hebebühne, Edscha-Verdeck und Querbalken für die Ladungssicherung von Getränken – exakt auf unsere Anforderungen zugeschnitten. Dieser Anspruch an partnerschaftlich-pragmatische Zusammenarbeit mit Kunden und Partnern eint unsere Unternehmen über das Geschäftliche hinaus.“

Die Performance passt – beiderseits

1906 als Schmiede- und Handwerksbetrieb gegründet, ist das Speller Familienunternehmen KRONE unter der Führung des vierten Bernard Krone heute eine international agierende Unternehmensgruppe für Landmaschinen und Nutzfahrzeuge. Die sehr breit aufgestellte Nutzfahrzeugsparte zählt mit unterschiedlichen Marken zu den größten Herstellern von Lkw-Anhängern und Sattelauflegern in Europa.

Die DGL-Unternehmensgruppe ist Marktführer im deutschen Getränkegroßhandel und Spezialist für Speditions- und Logistikkonzepte. Sie beliefert den Lebensmittelhandel, den Fachgroßhandel und die Gastronomie zuverlässig mit Getränken – und benötigt dafür unter anderem auch langlebige Auflieger. Allein in den vergangenen 20 Jahren bestellten die Gesellschaften der DGL eine hohe dreistellige Zahl an KRONE-Aufliegern.

Markus Rütters:

„Getränketransporte gehen oft an die Nutzlastgrenze, das muss ein Trailer bei uns über Jahre aushalten – die KRONE-Auflieger tun es. Wenn wir Aufträge zu vergeben haben, vergleichen wir natürlich alle Anbieter. In aller Regel überzeugt KRONE als Marktführer mit dem besten Angebot. Hinzu kommt: Der stets schnelle und direkte Austausch mit KRONE – auch im Aftersales-Bereich – ist ein echter USP. Für langwierige Gespräche über mehrere Entscheidungs- und Hierarchiestufen mit mehreren Abstimmungsschleifen haben wir im Tagesgeschäft schlichtweg keine Zeit.“

„Getränketransporte gehen oft an die Nutzlastgrenze, das muss ein Trailer bei uns über Jahre aushalten – die KRONE-Auflieger tun es.“

Markus Rütters

Bernard Krone:

„Der Wunsch, dem Kunden zu helfen und Herausforderungen gemeinsam zu lösen, liegt tief in der KRONE-DNA und kommt nicht zuletzt aus der Landtechnik: Wenn in der Erntesaison an den Fahrzeugen etwas nicht funktioniert, ist nicht wichtig, wer schuld ist, sondern nur, dass sie schnell wieder aufs Feld kommen. In der Nutzfahrzeugsparte agieren wir genauso.“

Ökologisch & ökonomisch nachhaltig

Als über viele Jahre belastbar hat sich so auch die Partnerschaft der DGL mit KRONE Trailer erwiesen. Beide Unternehmen sind offen für Innovationen und investieren in ressourcenschonende Lösungen sowie Elektrifizierung.

Bernard Krone:

„Die zuletzt für unsere Trailer entwickelte E-Achse kann die Sattelzugmaschine im Antrieb unterstützen und die CO₂-Bilanz des Gesamtgespanns deutlich verringern. Sie fungiert als Range Extender für E-Sattelzüge, beim herkömmlichen Diesel als Fuel Saver.“

Markus Rütters:

„Ein spannender Ansatz. Für uns in der Getränke Logistik wäre aktuell das Gewicht das Problem, das bei einem Trailer mit elektrisch angetriebener Achse höher sein dürfte als bei einem konventionellen.“

Bernard Krone:

„Da hast du recht. Derzeit ist das System wohl noch eher für Volumen- als für Schwerlasttransporte attraktiv. Im E-Trailer-Bereich sind wir mitten in der EU-Genehmigungsphase. Bisher durfte ein gezogener Anhänger oder Auflieger nicht angetrieben sein. Aber die Entwicklung geht ja stetig weiter ...“

FRISCHER HELLER GESCHMACK



Mit Stolz alkoholfrei!

BAYREUTHER  **BRAUHAUS**



Foto: © a | w sobott

Markus Rütters:

„Gewicht und Genehmigung sind die entscheidenden Stichworte. Politische Vorgaben sowie komplexe Förder- und Genehmigungsverfahren wirken derzeit jedoch eher als Hemmnis denn als Treiber für Innovation. Ein Beispiel: E-Zugmaschinen sind schwerer als Fahrzeuge mit Verbrennungsmotor, ebenso Trailer mit elektrisch angetriebenen Achsen. Die Gewichtsgutschrift, die der Gesetzgeber gewährt, beträgt aber gerade einmal zwei Tonnen. Das gleicht das zusätzliche Gewicht nicht aus, wir verlieren also Nutzlast. Und wo Innovation zulasten der Nutzlast geht, hilft das weder dem Klima noch ist es im Sinne unserer Kunden wirtschaftlich vertretbar.“

Elektromobilität in der Praxis**Bernard Krone:**

„Auch da sind wir uns einig. Ihr habt bei der DGL aber ja nun zunächst einmal eine elektrische Zugmaschine im Einsatz.“

Markus Rütters:

„Ja, nach zwei Jahren Wartezeit haben wir unseren vollelektrischen Lkw aus dem Hause Scania nun endlich auf dem Hof bzw. auf der Straße. Er steht hier heute sogar passend vor der Tür – natürlich mit einem KRONE-Auflieger. Erste Erfahrungen zeigen: klimaneutrale 410 Kilometer Reichweite mit Voll- oder Leergut sind möglich.“

Am Standort Dortmund wurde die Ladeinfrastruktur aufgebaut. High Power Charging-Ladesäulen füllen den Akku in knapp zwei Stunden.

Markus Rütters:

„Das ist schon toll – und vor allem, weil die Fahrzeuge in der Mehrweggetränkelogistik immer wieder auf den eigenen Betriebsgebieten enden, kostenseitig gut kalkulierbar. Im Fernverkehr ‚Auf Strecke‘ hingegen sind die Stromkosten an öffentlichen Ladestationen jedoch oft bis zu 50 Prozent höher – unternehmerisch schwer bis gar nicht kalkulierbar.“

Mehr zum E-Scania lesen Sie ab S. 69.

Bernard Krone:

„Elektrifizierung ist ein mehrdimensionales Thema. Im Moment erleben wir eine Kombination aus Genehmigungsproblematik – da ist einfach zu viel Bürokratie im Spiel – und fehlender Infrastruktur. Aus der Ausrufung von Stichtagen entsteht noch keine Innovation – es braucht Zeit und Unterstützung. Aber wir brauchen eben die Elektrifizierung auch der gezogenen Einheiten und sind gerade intensiv in Feldversuchen unterwegs, um unseren Kunden auch wirklich belastbare Daten an die Hand geben zu können.“

Wie bindet man Fachkräfte?

Denn es braucht Erfahrungswerte. Und dafür braucht es Personal. Doch das ist gerade im Transportwesen schwer zu finden. Jährlich fehlen in Deutschland bis zu 100.000 Lkw-Fahrer, besonderer Mangel herrscht bei den Nachwuchskräften (vgl. „So gesehen“, S. 57). Kann der Einsatz von E-Lkw ein Tool sein, um junge Menschen für den Kraftverkehr zu gewinnen?

Markus Rütters:

„Ich bin den neuen E-Scania schon selbst gefahren. Das Fahrgefühl ist extrem komfortabel, der Lkw ist flüsterleise und die Beschleunigung beeindruckend. Technikaffine junge Menschen lassen sich davon bestimmt – zumindest von der Modernität her – begeistern. Dass sie sich aber deswegen für den Beruf des Fahrers entscheiden, bezweifle ich. Dazu sind auch noch nicht genug Fahrzeuge auf der Straße.“

Bernard Krone:

„Das sehe ich auch so. Wenn es um die Attraktivität des Berufsbildes geht, spielt heute wohl nicht das Equipment die entscheidende Rolle. Auch die konventionellen Sattelzüge – und Trailer – in Deutschland sind hervorragend ausgestattet.“ >

Unser Mineralwasser aus der Quelle direkt ins Glas.

CAROLINEN. AUS GUTEM GRUND.



Mehr erfahren

Markus Rütters:

„Ja, es geht vielmehr um die persönlichen Lebensumstände. Fahrer gewinnen wir zum Beispiel aus dem klassischen Fernverkehr – weil sie bei uns im Nahverkehr arbeiten, abends zu Hause sind, nicht wegen des Lkws. Der ist mittlerweile auch im Nahverkehr ausgestattet wie ein Fernverkehrsfahrzeug, mit modernsten Fahrassistenzsystemen, mit ausreichend Platzangebot und sogar Kühl-Gefrierkombinationen.“

Bernard Krone:

„Im Fernverkehr sehe ich auch wieder massive infrastrukturelle Probleme. Schon mit dem Pkw sind lange Touren angesichts vieler Baustellen kein Vergnügen. Als Fernverkehrsfahrer ist man dann noch darauf angewiesen, einen sicheren Stellplatz für die Nacht zu finden, eine saubere Dusche ...“

Nachwuchs dringend gesucht

Markus Rütters:

„Wenn man sich den Fahrerstand bei den bis 25-Jährigen anschaut, kann es einem tatsächlich angst und bange werden. Wir legen bei der DGL daher großen Wert auf die Ausbildung, sind aber – auch angesichts der äußeren Rahmenbedingungen – ehrlicherweise nur bedingt erfolgreich. Man darf nicht vergessen: Der Beruf des (Getränke-)Fahrers ist trotz aller technischen Unterstützung körperlich anspruchsvoll – ein Umstand, der für viele junge Menschen weder besonders attraktiv noch ein Anziehungsmagnet ist.“

Bernard Krone:

„Nachwuchsgewinnung ist immer ein Thema. Wir bilden viel selbst aus, und im Moment sind wir in der glücklichen Lage, alle angebotenen Ausbildungsplätze besetzen zu können. Wo es aber um spezialisierte Fachkräfte geht, beispielsweise in der Patentabteilung oder in der Entwicklung, kann die Besetzung offener Stellen jedoch auch mal schwierig sein.“

Markus Rütters:

„Als DGL-Unternehmensgruppe haben wir den Vorteil, dass insbesondere die Mehrweggetränkelogistik systemrelevant ist. Selbst während der Pandemie haben sich unsere Arbeitsplätze als krisensicher erwiesen – Getränke werden immer gebraucht! Wir bieten sichere Arbeitsplätze mit Perspektive und attraktiven Rahmenbedingungen und sind – unterstützt von unseren starken Gesellschaftern, der Radeberger Gruppe und der Brauerei Veltns – ein verlässlicher und attraktiver Arbeitgeber.“

Bernard Krone:

„Sicherheit bieten auch wir – schon allein durch unsere Größe. Wo die DGL mit modernen, gut ausgestatteten Fahrzeugen punktet, stattdessen wir unsere Arbeitsplätze ebenso komfortabel aus, sind in der Industrie mit festen Arbeitsstrukturen beheimatet, in unseren Betrieben überwiegend tarifgebunden und zahlen darüber hinaus für die Region überdurchschnittlich gut.“

Mehr zur Ausbildung lesen Sie ab S. 80.

„Wir setzen Standards.“

Beide Unternehmen sind in den vergangenen Jahren gewachsen – miteinander und in ihren Märkten. Innovation und Investition gingen und gehen dabei stets Hand in Hand.

Bernard Krone:

„Wir haben über die vielen Jahre immer einen gemeinsamen Weg gefunden. Sicher ist man sich in den ersten Verhandlungen besonders beim Preis nicht immer sofort einig – das liegt in der Natur der Sache. Unser Ziel ist es immer, gemeinsam mit dem Kunden Lösungen zu finden. Oft werden das dann nicht Sonderlösungen für den einen Kunden, sondern es entwickeln sich daraus neue Standards für die Fahrzeugkategorie. So wie bei eurer Speziallogistik, die gleich zwei Logistik-anforderungen auf einmal an den Auflieger stellt.“

Markus Rütters:

„Man mag es nicht unbedingt wissen, aber wir sind über die Borchers Transportlogistik NordWest als Teil der DGL-Unternehmensgruppe auch einer der größten Baumschulspediteure: Das heißt, dass hier Getränke- und Pflanzentransporte mit ihren jeweils spezifischen Anforderungen an Be- und Entladung und Ladungssicherung zu berücksichtigen sind. >



Foto: © a | w sobott

NEU Natur-Radler

Tadaa, Zitronken ist da!

Jetzt probieren!

Natur Radler naturtrüb

helles Zitronken

helles Pülleken

VELTINS

Da haben wir uns zusammengesetzt und zusammen ein Produkt entwickelt, das Marktreife erlangt hat. Und wenn sich etwas ändert – kommen etwa neue Materialien auf den Markt – dann setzt man sich einfach wieder zusammen und spricht darüber. Diese Partnerschaft lebt davon, dass beide Seiten immer wieder neu denken.“

Mehr zur Baumschullogistik
lesen Sie ab S. 74.

Investitionen mit Weitblick

Das gilt bei KRONE auch für alle Investitionen. Im Validierungszentrum KRONE Future Lab in Lingen werden die Produktentwicklungen der Landtechnik wie der Nutzfahrzeugsparte unter Simulation realer Einsätze auf Herz und Nieren – und auf ihre Lebensdauer – geprüft und technische Innovationen vorangetrieben.

Mit der Übernahme von Anteilen der Schwarzmüller Gruppe und einer damit einhergehenden strategischen Partnerschaft hat die KRONE Nutzfahrzeug Gruppe ihr Produktportfolio nochmals deutlich erweitert.

Bernard Krone:

„Wir sind heute Europas Komplettanbieter – vom Kühlkoffer bis zum Tieflader.“

Im Landmaschinenbereich expandiert das Unternehmen aktuell verstärkt in die USA und erhöht dort die Fertigungskapazitäten. Bei der Tochtergesellschaft KRONE Nordamerika ist ein fast 100-köpfiges Vertriebs- und Serviceteam beschäftigt.

Bernard Krone:

„Das ist eine über viele Jahre gereifte Investitionsentscheidung. Mittlerweile sind die USA nach der DACH-Region unser stärkster Markt. Unsere Maxime, lokal zu investieren, in Deutschland wie anderswo, hat sich angesichts der aktuellen (Zoll-)Situation als richtig erwiesen.“

„Wir sind heute Europas Komplettanbieter – vom Kühlkoffer bis zum Tieflader.“

Bernard Krone

Kontinuierliche Innovations- und Investitionsbereitschaft zeichnet auch die DGL-Unternehmensgruppe aus. Zu Beginn des Jahres gingen die neuen Logistikkreisel in Bremen und Hannover-Langenhagen ans Netz, derzeit hat die DGL die Kapazitäten in der Mehrweglogistik erneut stark erweitert: Mit Querfurt (bereits seit 01.08.) und Geesthacht (zum 01.10.) kommen zwei weitere Logistikstandorte hinzu.

Markus Rütters:

„Vier neue Standorte in einem Jahr – das ist echtes Wachstum. Außerdem investieren wir in neue Technologien, den Ausbau und die Vereinheitlichung unserer IT-Struktur, in die Automatisierung nicht nur der Leergutsortierung, den Aufbau neuer und die Modernisierung bestehender Standorte ...“

Im vergangenen Jahr verständigte die DGL sich mit den Handelshäusern EDEKA und Kaufland auf eine langfristig angelegte Partnerschaft in der Voll- und Leergutlogistik.

Markus Rütters:

„Gerade in den Verwerfungen des Marktes sind Investitionen in unsere Netzwerkstruktur enorm wichtig. Da wird sich in den nächsten fünf Jahren noch einiges tun ... Wichtig ist aber auch: Das System bleibt offen – wir bleiben flexibel und unabhängig. Deshalb blicken wir zuversichtlich auf das, was kommt – auch dank großartiger Partner wie KRONE.“

Bernard, danke für das Gespräch!

Ein Prosit – und darauf, dass wir immer wieder neu denken.“





UTA eCharge®: Die 360°-Ladelösung für Ihre E-Flotte

Ob zuhause, unterwegs oder am Arbeitsplatz: Mit der Ladelösung von UTA Edenred laden Sie überall ganz bequem – über nur eine Plattform.



jetzt elektrifizieren!



Foto: © a l w sobott

... UND ALLES LÄUFT ELEKTRISCH

DGL INVESTIERT IN E-LKW



42 Tonnen setzen sich in Bewegung ... und zu hören ist nichts. Ein Elektro-Lkw der Marke Scania ist die erste elektrische Zugmaschine im Fuhrpark der DGL (Deutsche Getränke Logistik) – und im Dauertestlauf, um die Getränkebelieferung geräuscharmer und emissionsfreier zu machen. >

„Powerbank auf Rädern“

Die ersten Eindrücke sind positiv: „Was ich schon jetzt sagen kann: Kraft und Beschleunigung der E-Zugmaschine sind im Vergleich zum Diesel wirklich beeindruckend. Weiterhin macht die leise Geräuschkulisse das Fahren sehr komfortabel – fast so, als würde ich im Büro sitzen. Eine Powerbank zum Entschleunigen auf Rädern“, sagt Stephan Heyer, Leiter des Fuhrparks der Westdeutschen Getränke Logistik GmbH & Co. KG (WGL) und der Borchers Transportlogistik NordWest GmbH.

Erste Erfolge: +100 Kilometer

Die Testphase für den elektrischen Sattelzug ist auf fünf Jahre angelegt. In dieser Zeit wird er von festen Fahrern abwechselnd in der Tag- und Nachtschicht auf unterschiedlichen Strecken in der Beschaffung und der Auslieferung eingesetzt. Denn es gibt viel zu testen: Die Reichweite beispielsweise ist abhängig von Ladung, Verkehr, Wetter, Verschleiß, Topographie und Fahrstil. Herstellerseitig sind 300 bis 400 Kilometer angegeben.



THINK ECO₂

OPTIMIERTER FRACHTRAUM
WENIGER EMISSIONEN

„Wir sehen derzeit in den ersten Testläufen schon mehr Kilometer und eine größere Reichweite als vom Hersteller eigentlich benannt“, berichtet Stephan Heyer. „Wir lernen beim Fahren. Zum Beispiel, dass man mit einer gezielt auf den E-Lkw abgestimmten Disposition und Tourenplanung gerade über die Rekuperation, die Energierückgewinnung beim Ausrollen oder Bremsen, einiges an Effizienz herausholen kann. Ideal ist dabei natürlich: Mit Leergut bergauf, mit Vollgut bergab.“

Im Gespann im Einsatz

Der E-Sattelzug kann jeden Standardtrailer ziehen, momentan sind bei der DGL ein Auflieger für 33 Paletten und ein Citysattel für 26 Paletten mit dem neuen E-Lkw im Einsatz. Das elektrisch gezogene Gespann darf ein Gesamtgewicht von 42 Tonnen erreichen; im Vergleich zwei Tonnen mehr als ein Dieselsingpann.



E-Mobilität im Test: Stephan Heyer (Leiter des Fuhrparks der Westdeutschen Getränke Logistik GmbH & Co. KG (WGL) und der Borchers Transportlogistik NordWest GmbH)



Diese Sonderregelung soll das höhere Gewicht von E-Sattelzügen und den damit verbundenen Verlust bei der Zuladung ausgleichen. Dennoch: „Unser E-Scania wiegt leer 11,6 Tonnen. Gegenüber einem Diesel mit gut acht Tonnen Leergewicht verlieren wir bei Vollgut circa 1,5 Tonnen Ladevolumen“, sagt Stephan Heyer.

Volle Ladung in 2 Stunden

Apropos laden: Strom tankt der E-Scania vor allem am WGL-Hauptsitz in Dortmund. Hier hat die DGL in eine Trafostation und eine High Power Charging-Ladesäulen mit einer Ladeleistung von bis zu 400 Kilowattstunden bei zwei Anschlüssen investiert – und zwei weitere Säulen sind schon baulich vorbereitet. Bei Schnellladung ist der Sattelzug in gerade einmal knapp zwei Stunden voll aufgeladen – zur Schonung des Batteriepacks kann der Fahrer eine abweichende Leistung vorgeben.

Ist unterwegs ein Ladestopp nötig, kann der E-Lkw im Prinzip zwar an jeder Pkw-Säule geladen werden. Oft sind die Ladestellen jedoch für die Zufahrt mit einem Lkw nicht geeignet, die Infrastruktur für große Ladepunkte befindet sich noch im Aufbau. Hinzu kommt: Die Stromkosten abseits des eigenen Betriebsgeländes schwanken und sind unternehmerisch kaum zu kalkulieren. >



Christinen

Nachhaltig Umsatz steigern

- Premium-Mineralwasser aus der Teutoburger Bergquelle
- Erfrischende Christinen Limette Spritzig für neue Kaufimpulse
- Ansprechende Blauglasflaschen in einzigartigem Design
- Erhältlich in verschiedenen Gebindegrößen

Christinen Spritzig
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt
Aus der Teutoburger Bergquelle, Bielefeld
401 m Quelltiefe

Christinen Limette SPRITZIG
Erfrischungsgetränk mit einem Hauch von Limette
ERFRISCHEND AN QUALITÄT UND GESCHMACK

Echt. Nachhaltig.
#ERFRISCHEND DUSSELBST



Ökologisch sinnvoll

„Aktuell sind auch die Anschaffungskosten für einen E-Sattelzug noch etwa dreimal höher als für einen vergleichbaren Diesel“, erklärt Stephan Heyer. Dennoch zieht er ein positives erstes Fazit: „Die Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks ist ein Thema für die gesamte Logistikbranche und zählt seit vielen Jahren zu den erklärten Zielen der DGL-Unternehmensgruppe. Beim Handling punktet der E-Scania vor allem durch seine extreme Laufruhe und das hohe Drehmoment. Die Technik ist so weit, an der Infrastruktur mangelt es noch – die Alltagstauglichkeit muss sich erweisen.“

SCANIA REGIONAL BEV (Battery Electric Vehicle)

Dauerleistung:

410 kW (entspricht 558 PS)

nutzbare Akkukapazität:

624 kWh

Ladestrom:

375 kW

Ladezeit:

85 Minuten

Reichweite:

garantiert bis zu 350 km

Gesamtzuggewicht:

42 Tonnen



Foto: © a | w sobott

Foto: © a | w sobott

WENN BÄUME REISEN

... MIT BRUNS UND BORCHERS



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

Baumtransporte mit der Deutschen Getränke Logistik? Ja, das gibt es. Der Spezialist innerhalb der Unternehmensgruppe: Die Borchers Transportlogistik NordWest GmbH mit Sitz in Prinzhöfte. Sie verbindet eine langjährige Partnerschaft mit Bruns Pflanzen-Export GmbH & Co. KG aus Bad Zwischenahn, einer der größten Baumschulen Europas.



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

Bruns Pflanzen: Dicht am Baum

149 Jahre Firmengeschichte, mehr als 600 Hektar Baumschulfläche, 42.000 Katalogartikel aus mehr als 4.000 Arten und Sorten – Bäume und Pflanzen aus der Baumschule Bruns stehen unter anderem vor dem Eiffelturm in Paris, vor der St. Paul's Cathedral in London und am Pariser Platz in Berlin.

Auch Privat- und Firmenkunden setzen bei der Begrünung ihrer Gartenanlagen auf den Rat und die Qualität des Familienbetriebs. Und auf die zuverlässige Lieferung der bestellten Pflanzen. „Hierfür arbeiten wir mit ausgewählten Speditionen zusammen“, berichtet Ria Feldmann, Leitung Disposition und Logistik bei Bruns Pflanzen. „Transportiert wird schließlich lebendes, empfindliches Material. Für innerdeutsche Transporte arbeiten wir seit nahezu 20 Jahren vertrauensvoll mit der Firma Borchers zusammen.“

„Wir haben dieses Spezialgeschäft langsam miteinander aufgebaut“, sagt Christoph Mengel, Speditionsleiter bei Borchers. „Daraus ist eine eingespielte Partnerschaft gewachsen.“ Christoph Kluska, Geschäftsführer von Bruns Pflanzen, ergänzt: „Entscheidend für unsere Kunden ist die Qualität sowohl der Pflanzen als auch der Auslieferung. Borchers hat mit uns zusammen verlässliche logistische Prozesse erarbeitet und über die Jahre ein tiefes Verständnis für die Pflanzenlogistik entwickelt.“

Pflanzen hin, Getränke zurück

Aber wie passen nun Baumschul- und Getränke Logistik zusammen? Hervorragend – und mit echten Synergien: Die Pflanzen aus der Baumschule Bruns verbleiben in aller Regel am Auslieferungsort, nur selten werden Gewächse für große Events auch leihweise zur Verfügung gestellt. Statt Leerfahrten setzt Borchers auf dem Rückweg auf Voll- und Leergut.

„So verbinden wir unsere Kernkompetenzen in der Getränke- und Baumschullogistik“, erzählt Christoph Mengel. „Bei der Planung der Touren arbeiten wir zum einen sehr eng mit Bruns Pflanzen zusammen und denken zum anderen die Prozesse in der Getränkewelt an den Mehrweglogistikstandorten der DGL immer mit.“

Muss-Regel: Tree in time

Die Anforderungen an die Pflanzenlogistik sind besondere: „Für unsere Pflanzen gilt die ‚Muss-Regel‘, wir haben wenig bis keinen zeitlichen Spielraum. Kommen die Pflanzen nicht rechtzeitig, können sie dauerhaften Schaden nehmen“, sagt Ria Feldmann. In der Regel werden Bäume und Co. deshalb direkt nach der Anlieferung eingepflanzt – enge Zeitfenster der örtlichen „GaLa-Bauer“ lassen kaum Platz für Verzögerungen. >



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

EINE NEUE IKONE

NEU

¹Nielsen, LEH + GAM ohne AL/N, Absatzentwicklung Internationale Premium Biere, MAT Sept. 2021-2023
²Carlsberg Gruppe, interne Absatzzahlen, 2017-2022

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

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

1664 Blanc: Voller Erfolg in >50 Ländern
mit einem rasanten **Wachstum von +921%²**

Massives Media- und Sampling-Invest
im Lifestyle- & Fashion-Umfeld sowie
attraktive POS/POC-Auftritte

JETZT BESTELLEN UND BEGEISTERN!
**GOOD TASTE
WITH A TWIST**

Fahr- und Ladezeiten werden daher schon bei der Planung der Touren sorgfältig koordiniert – die langjährige Zusammenarbeit zwischen Spedition und Baumschule macht es möglich. Zahlreiche Abläufe sind automatisiert, bis zu 15 Auflieger von Borchers verlassen jeden Tag das Betriebsgelände von Bruns Pflanzen. Dieses Volumen ist auch deshalb möglich, weil Borchers in Bad Zwischenahn dutzende Wechseltrailer fest stationiert hat. Sie werden von den Pflanzenexperten bei Bruns beladen; überwiegend in loser Verladung, teils auch mit Kästen oder Paletten – manchmal füllen aber auch einzelne Bäume einen ganzen Sattelauflieger.

Bäume auf Tour

Den beladenen Auflieger übernimmt ein Borchers-Fahrer zur Abfahrtskontrolle – und geht dann auf Tour. Das sei aber nur ein Teilbereich der Dienstleistung, betont Christoph Mengel: „In der Pflanzenlogistik gibt es viel zu beachten. Bleiben die Pflanzen etwa bei Mehrtagestouren längere Zeit auf dem Anhänger, muss für eine ausreichende Belüftung gesorgt sein. Bei teils sechs oder sieben unterschiedlichen Zielorten müssen sich unsere Fahrer außerdem zuverlässig avisieren und mit den Kunden vor Ort souverän kommunizieren.“

Entlastung (nicht nur) für die Fahrer bringen auch hier standardisierte Abläufe und technische Unterstützung. So wird die Ladung jedes Fahrzeugs dokumentiert, um den steigenden Anforderungen an die Ladungssicherung gerecht zu werden. Alle von Borchers durchgeführten Pflanzentransporte sind außerdem für die Baumschule zur Ortung freigegeben – so können sich Endkunden bei Bedarf in Echtzeit über den jeweiligen Standort des Fahrzeugs informieren.

Die Erfolgsquote ist exzellent

„Dank der eingespielten Zusammenarbeit funktionieren die Transporte in aller Regel reibungslos – auch und gerade innerhalb der besonders arbeitsintensiven Saisonszeiten im Frühjahr und Herbst“, freut sich Christoph Mengel. „Viele unserer Fahrer übernehmen die oft mehrtägigen ‚Pflanzen-Touren‘ gern. Sie sind abwechslungsreich und führen oft an interessante Orte, wie zum Beispiel den Tegernsee.“ >

Abfertigung wie am Fließband: Bis zu 15 Borchers-Auflieger verlassen pro Tag das Bad Zwischenahner Logistikzentrum von Bruns.



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

WUNDERWELT WALD

Sein Überraschungs-Bucherfolg „Das geheime Leben der Bäume“ machte ihn 2015 zum bekanntesten Förster Deutschlands: Peter Wohllebens Sachbuch wurde in rund 50 Sprachen übersetzt und 2020 dokumentarfilmisch umgesetzt.

„Die Wälder sind mein berufliches Zuhause, und die Arbeit mit Bäumen ist mein Leben“, sagt Peter Wohlleben, der seit 2017 auch eine eigene Waldakademie betreibt.

Im GEO-Podcast „Peter und der Wald“ spricht er immer dienstags mit (anderen) Experten, Wissenschaftlerinnen, Aktivisten und Prominenten, erörtert Fragen zu ökologischer Forstwirtschaft, zu Nachhaltigkeit und Artenvielfalt. Regelmäßig beantwortet er auch Fragen seines Hörpublikums.

Mehr als 180 Episoden mit geballtem „Waldwissen“ sind seit der ersten Folge vom 6. Juli 2020 erschienen. Und die Bäume haben immer noch viel zu erzählen ... genauso wie Peter Wohlleben.

PETER UND DER WALD – GEO-PODCAST MIT PETER WOHLLEBEN

www.wohllebens-waldakademie.de



iOS



android

 **Auricher** Süßmost

Fruchtig-frisches Trinkvergnügen.



**Mit gutem
Gewissen
genießen.**

Denn wir produzieren
umweltfreundlich.

www.auricher-suessmost.de

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



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

Schicken gemeinsam Bäume sicher und fachgerecht auf Reisen: Christoph Kluska, Ria Feldmann und Christoph Mengel (von links)

Weitsicht fürs Klima

Baumschullogistik sei zwar ein Saisongeschäft, allerdings beobachte er in den letzten Jahren eine klimabedingte Verschiebung der Hochphasen, fügt Christoph Kluska an. Die Frostperiode werde immer kürzer, der Sommersend zunehmend relevanter: „Viele unserer heimischen Bäume bekommen durch lange Trockenperioden und höhere Temperaturen Stress. In unserem Sortiment finden sich daher auch ‚Zukunftsbäume‘, die mit den veränderten Bedingungen besser zurechtkommen.“

Vom kleinen Gartenbau-Betrieb zu einer der führenden Baumschulen Europas – eine solche Entwicklung ist nur mit Weitsicht und dem Willen zur kontinuierlichen Anpassung an sich verändernde Bedingungen möglich. Und mit Partnern, die ebenso vorausschauend und flexibel agieren – wie der Borchers Transportlogistik NordWest.



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

**Borchers
NordWest** 
www.borchers-nordwest.de

BORCHERS TRANSPORTLOGISTIK NORDWEST GMBH, PRINZHÖFTE

200 Mitarbeitende sind an mehreren Standorten für den bundesweit agierenden neutralen Speditions- und Logistikexperten mit umfangreichem Dienstleistungsportfolio tätig.



Seit 2019 ist die Borchers Transportlogistik NordWest GmbH Teil der DGL-Unternehmensgruppe.



BRANCHEN

Getränke
Baumschulen
Industrie / Verpackung
Handel & Baustoffe



SERVICES

Transportmanagement
Lagerlogistik
Beschaffungslogistik
Sortierung / Displaybau / Veredelung
Kundenorientierte Projekte

WISSENSDURST?

DIE DEUTSCHE GETRÄNKE LOGISTIK BILDET AUS

Handel, Gastronomie, Getränkefachgroßhandel, Speditions- und Logistikdienstleistungen: Die Deutsche Getränke Logistik (DGL) bietet als Unternehmensgruppe eine umfassende Produkt- und Dienstleistungspalette für unterschiedliche Geschäftsfelder – und damit beste Bedingungen für eine abwechslungsreiche, fundierte Ausbildung mit Perspektive beim größten Getränkelogistiker Deutschlands.

AUSBILDUNGSSTANDORTE 2025

GETRÄNKE
ESSMANN
... und alles läuft.

- ① 49808 LINGEN (HAUPTSITZ)
- ② 14478 POTSDAM
- ③ 24582 WATTENBEK

WGL.
Westdeutsche Getränke Logistik

- ④ 44329 DORTMUND (HAUPTSITZ)
- ⑤ 41812 ERKELENZ
- ⑥ 57223 KREUZTAL
- ⑦ 58119 HAGEN

DGL.
Deutsche Getränke Logistik
... und alles läuft.

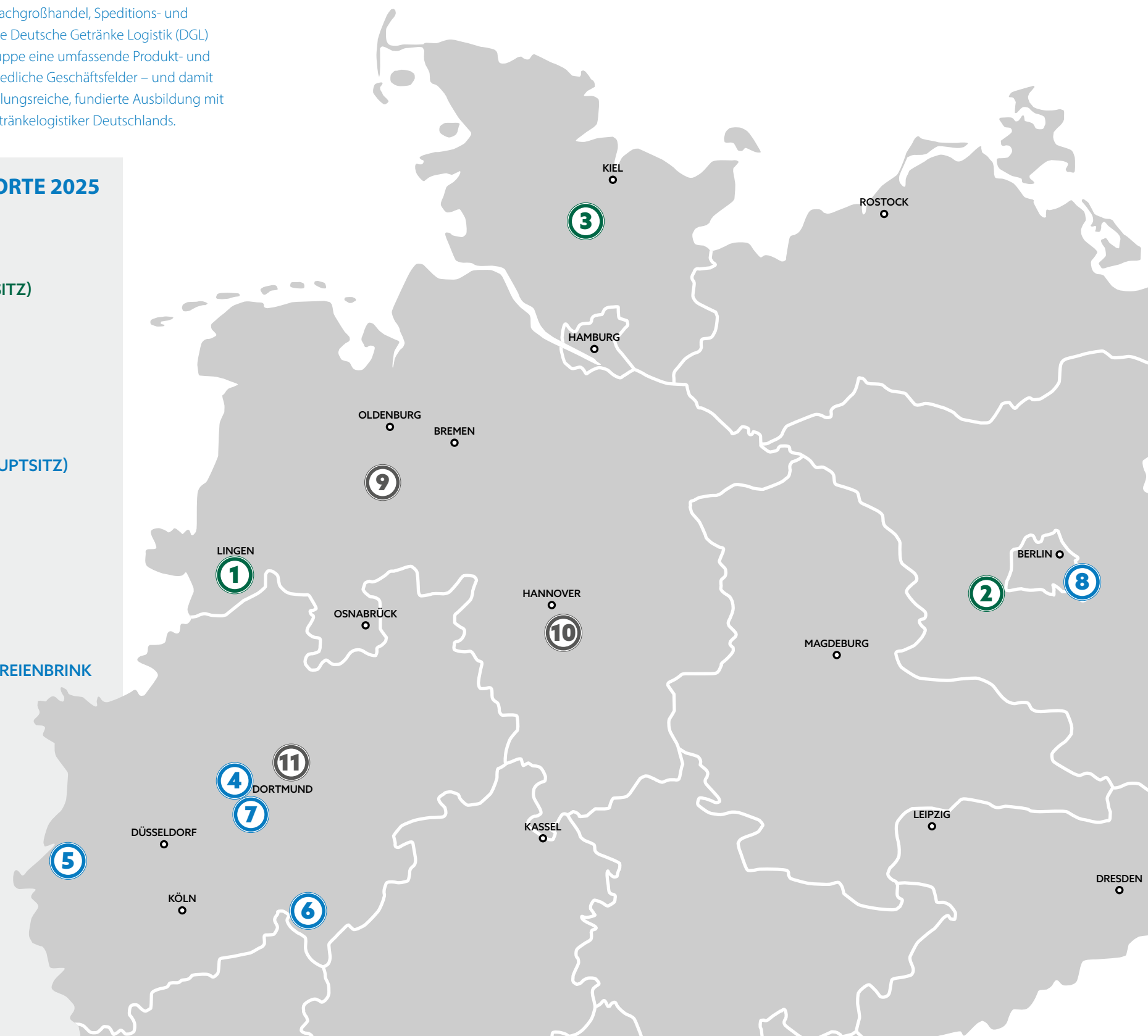
- ⑧ 15537 GRÜNHEIDE OT FREIENBRINK

Borchers NordWest
www.borchers-nordwest.de

- ⑨ 27243 PRINZHÖFTE
- ⑩ 31135 HILDESHEIM

Borchers NordWest
Warehousing Solutions

- ⑪ 59077 HAMM



Auf die Ausbildung, fertig, los

Fast 2.500 Menschen arbeiten für die DGL – und jedes Jahr kommen weitere hinzu. Zum Start des neuen Ausbildungsjahres konnten die einzelnen regionalen Gesellschaften insgesamt 24 neue Mitarbeitende begrüßen, die meisten starteten ihre Logistik-Karriere in Lingen und Dortmund. >



Ausbildungsstart in Hildesheim ...



... in Potsdam ...



... in Freienbrink ...



... in Hamm ...



... in Lingen ...



... in Freienbrink ...



... und in Dortmund ...

Klindworth
Winterlust

VEGAN

Der Winter
schmeckt einfach
besser mit **Santa**.

Jetzt neu:
Santa!



Es ist ein weites Feld ...

Kaum eine Branche bietet so viele Ausbildungsberufe mit unterschiedlichen Schwerpunkten wie die Logistik. So bildet auch die DGL sowohl in gewerblichen als auch in kaufmännischen Berufen aus und bietet darüber hinaus Möglichkeiten für duales Studieren.

Für sämtliche Ausbildungsmöglichkeiten gilt bei der DGL aber eins: Der Fokus der Ausbildung liegt über alle Gesellschaften und Standorte hinweg auf Qualität und Praxisnähe.

„Unsere Auszubildenden durchlaufen verschiedene Abteilungen und Bereiche und lernen so den Arbeitsalltag im jeweiligen Aufgabenbereich kennen. Zudem sind unsere erfahrenen Ausbilder und Ausbildungsbeauftragten vor Ort diejenigen, die täglich unsere Ausbildungsqualität mit ihrem Wissen und ihrer Erfahrung nachhaltig positiv beeinflussen“, berichtet Alena Hopster, in der Personalabteilung für die Ausbildungsorganisation zuständig.

Willkommen – auf einen gelungenen Start

„Besonderen Wert legen wir darauf, dass sich die Nachwuchskräfte von Beginn an bei uns wohlfühlen. Für das Onboarding haben wir uns daher auch in diesem Jahr wieder einiges einfallen lassen: Zum Ausbildungsstart erhielt jeder neue Azubi eine Onboarding-Box mit kleinen Goodies im Corporate Design der DGL, die das Zugehörigkeitsgefühl zum großen Team zusätzlich stärkt.

Darüber hinaus haben alle eine individuell zusammengestellte Startermappe bekommen, die wichtige Informationen rund um den Ausbildungsstart am jeweiligen Standort enthält – von Hinweisen zum Berufsschulbeginn über Vorlagen für den Ausbildungsnachweis bis hin zu weiteren praktischen Tipps. Und nicht zuletzt wurden die neuen Kolleginnen und Kollegen am 1. August von ihren Ausbilderinnen, Ausbildern und Ausbildungsbeauftragten herzlich empfangen, sodass einem gelungenen Einstieg in die Ausbildung nichts im Wege stand.“ >

kaufmännisch:

Kaufleute Groß- und Außenhandelsmanagement, Kaufleute Spedition und Logistikdienstleistungen

#MANAGEIT



#PLANIT



duales Studium:

unterschiedliche Fachrichtungen, zum Beispiel Betriebswirtschaftslehre, Wirtschaftsinformatik

#STUDYIT

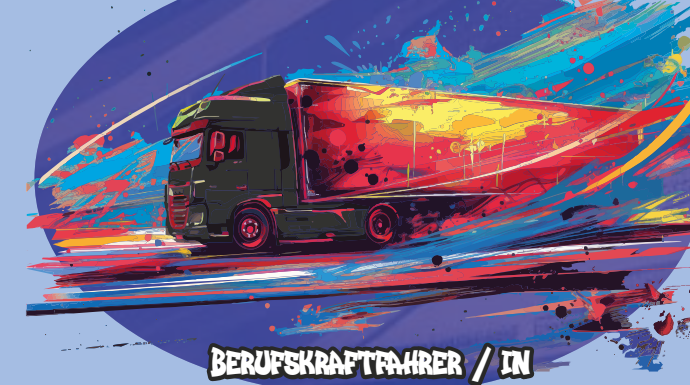




gewerblich:

Fachkräfte für Lagerlogistik, Fachlageristen, Berufskraftfahrer, Maschinen- und Anlagenführer

#MOVEIT



#PICKIT



#SETIT



Wer macht was?

Schwerpunkt Lager – die Allrounder

Die richtige Ware muss zum richtigen Zeitpunkt an den richtigen Ort. Dafür sorgen bei der DGL unter anderem Fachlageristen und Fachkräfte für Lagerlogistik. In der Ausbildung lernen sie „ihr“ Lager wie ihre Westentasche kennen und werden von der Beschaffung und Kommissionierung über die Disposition bis zur Leergutsortierung in allen Bereichen eingesetzt.

Der Erwerb des Fahrausweises für Flurförderfahrzeuge ist ebenso Teil der Ausbildung, die für Fachlageristen zwei Jahre dauert. Verlängern die Auszubildenden ihre Lehrzeit um ein Jahr, qualifizieren sie sich zur Fachkraft für Lagerlogistik. Ergänzend zur praktischen Lagertätigkeit übernehmen sie dann weitere Aufgaben in der Logistikorganisation und -planung.

Schwerpunkt Straße – die Fahrer

Dafür, dass die Ware sicher und termingerecht beim Kunden ankommt, sorgen die Berufskraftfahrer der DGL – ob im Nahverkehr oder „auf Strecke“.

Sie stehen im direkten Kontakt mit den Kunden und sind mit den Lkw das Gesicht der DGL-Gruppe auf den Straßen. In der Ausbildung erwerben die Auszubildenden einen Führerschein der Klasse C/CE sowie einen Fahrausweis für Flurförderfahrzeuge und erlernen den sicheren Umgang mit den Fahrzeugen der Unternehmensflotte.

Schwerpunkt Technik – die Steuerer

Maschinen- und Anlagenführer sind dafür verantwortlich, dass die Maschinen und Anlagen reibungslos funktionieren, dass z. B. insbesondere die automatische Kastensortieranlage am Standort Dortmund immer optimal eingestellt, gewartet und gepflegt ist. Ihre Ausbildung vermittelt die dazu nötigen handwerklichen Fähigkeiten, ergänzt um Wissen in Fächern wie Maschinenbau, Elektrotechnik und Automatisierungstechnik.

Schwerpunkt Büro – die Kaufleute

Kaufleute für Groß- und Außenhandelsmanagement sind die DGL-Experten u. a. für den Handel, Einkauf, Finanzen, Personalwesen, Logistik – ein Einblick in all diese Fachbereiche ist nötig, um den Waren- und Datenfluss von der Bestellung bis zur Anlieferung optimal planen und überwachen zu können.

Die Kaufleute für Spedition und Logistikdienstleistungen agieren als Logistikexperten im Hintergrund. Ihre Domäne sind Versand, Lagerung, Zollabwicklung und das Fuhrparkmanagement. Sie koordinieren den gesamten Logistikprozess und dessen unterschiedliche Akteure.

Bei allen gilt das Motto: ...damit alles läuft.



DIE QUELLE DES
BESONDEREN.



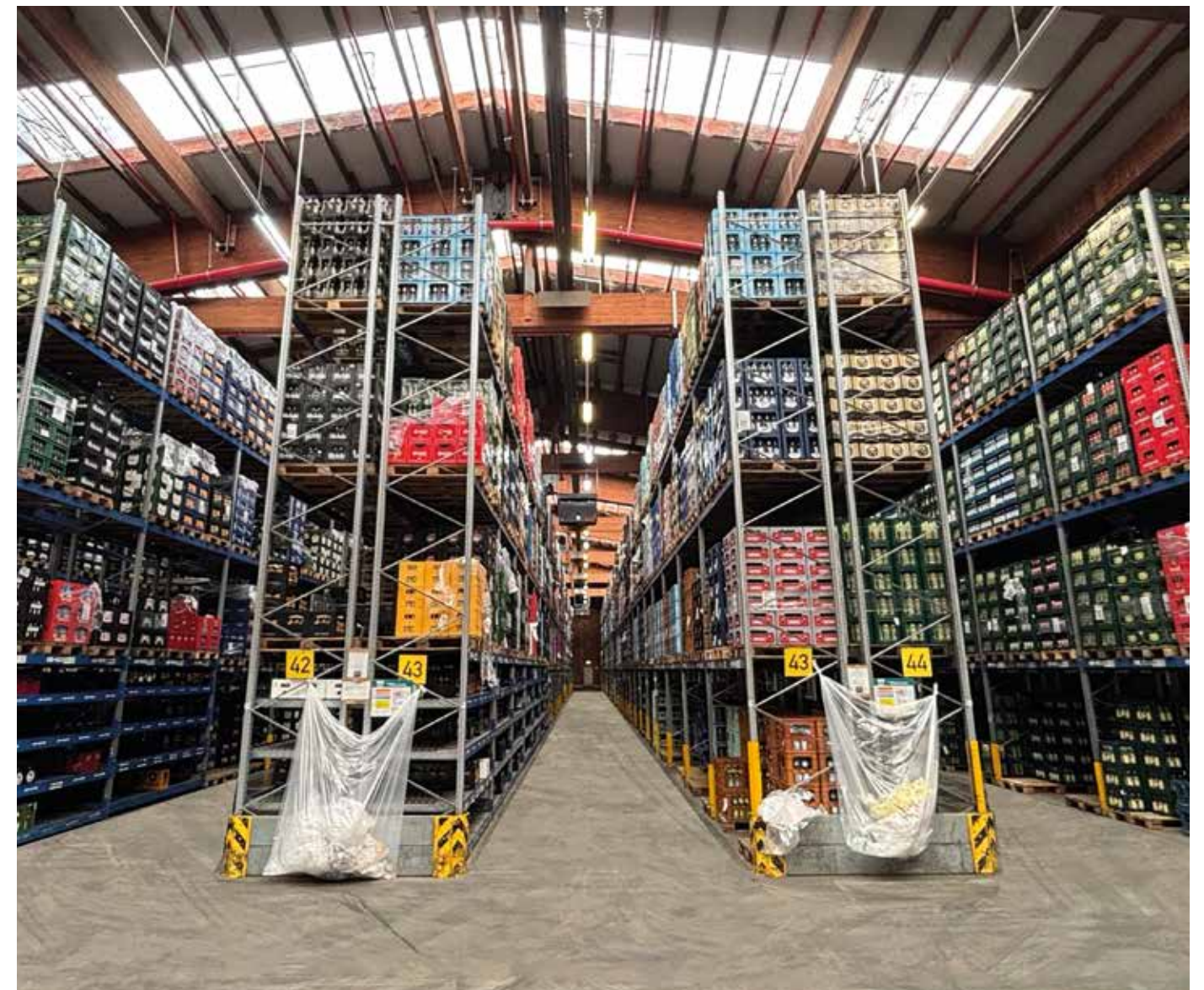
fuerstbismarckquelle.de

Facebook Instagram fuerstbismarckquelle

10 JAHRE LOGISTIKSTANDORT ASCHERSLEBEN

... UND ALLES LÄUFT IN SACHSEN-ANHALT

Zwischen den Feldern ein erfolgreicher Logistikstandort: Die Getränke Essmann KG in Aschersleben feiert ihr 10-jähriges Jubiläum. >



Die beste Erfrischung.

Vollmundiges Gösser NaturRadler für den einmalig-erfrischenden Biergenuss.

Auch alkoholfrei erhältlich!

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

**Gösser NaturRadler
auch im 20l Fass!**

GUT BESSER

Gösser
BRAUTRADITION SEIT 1860



Aufbau in Rekordzeit

Es ging schnell: Von der Planung bis zur Eröffnung des Logistikstandorts in Sachsen-Anhalt am 1. Oktober 2015 verging nicht einmal ein Jahr.

Auf dem über 20.000 Quadratmeter großen Gelände einer alten Ziegelei in Aschersleben entstanden Lager- und Freiflächen sowie eine Leergutsortieranlage mit direkter Transportmöglichkeit auf den Hof. 2019 wurden die Lagermöglichkeiten durch die zusätzliche Nutzung einer angrenzenden Lagerhalle deutlich erweitert.

Vom Harz bis Stendal

„Getränke Essmann beliefert vom Logistikstandort in Aschersleben Handelskunden in ganz Sachsen-Anhalt“, erzählt Johannes Knafla, seit 2018 Standortleiter in Aschersleben. Das Einzugsgebiet ist weitläufig mit vielen kleinen Dörfern und Märkten, die Bedingungen vor Ort seien nicht immer einfach. Ein 100-köpfiges Team stellt die zuverlässige und effiziente Getränkeversorgung in Sachsen-Anhalt sicher; als Gesamtdienstleister übernimmt Getränke Essmann die Kommissionierung der Einzelkisten wie die entsprechende Leergutlogistik.

Standortvorteil auf der grünen Wiese

Johannes Knafla ist stolz auf sein Team: „Wir haben unsere Performance auch dank optimierter Routenplanung in den letzten zehn Jahren stetig verbessert.“ Der Standort habe auch viele Vorteile: „Eigentlich würde man in dieser Lage am Ortsrand ein Logistikzentrum nicht unbedingt vermuten. Unser ‚Containerschloss‘, wie wir unseren Standort liebevoll nennen, bietet aber gute Zufahrtmöglichkeiten und ermöglicht flexibles Arbeiten im 24-Stunden-Betrieb.“

Zehn Jahre erfolgreiche Arbeit geben ihm recht. Zur Feier des Jubiläums plant Getränke Essmann Anfang 2026 ein Hoffest auf dem Gelände des Logistikstandorts Aschersleben, das ein buntes Programm für die Beschäftigten und ihre Familien, Kunden und Partner bereithalten wird.



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

Foto: © DGL GmbH & Co. KG

Foto: © DGL GmbH & Co. KG

NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT



FAHRZEUGTECHNIK
SCHRÖDER
TRAILER INNOVATIONS

Passgenaue Transportlösungen

Oldenburger Straße 24, 26639 Wiesmoor ☎ 04944 - 308-0 📠 04944 - 308-188
✉ info@schroeder-fahrzeugtechnik.de 🌐 www.schroeder-fahrzeugtechnik.de



LILLET ROSÉ WHITE PEACH

Den Lillet Signature-Drink Lillet Rosé White Peach gibt es jetzt auch fertig gemixt. In der prickelnden Mischung vereint Pernod Ricard seinen beliebten Aperitif Lillet Rosé mit einem hausgemachten Peach-Mix, angereichert mit natürlichen Aromen von weißen und gelben Pfirsichen.

Mit 10,3 Volumenprozent Alkohol ist der fruchtig-florale Cocktail immer ready to drink – direkt aus der handlichen 0,2-Liter-Glasflasche mit Kronkorken oder stilvoll in einem Glas mit Eiswürfeln serviert.



GIFFARD OHNE ALKOHOL

Der traditionsreiche Spirituosen- und Siruphersteller Giffard sorgt für Abwechslung auch bei alkoholfreien Produkten: Neben den im vergangenen Jahr gelaunchten Geschmacksrichtungen Holunder und Grapefruit ist nun mit dem Giffard Spritz Alcohol Free auch eine alkoholfreie Bitterlikör-Alternative erhältlich. Wie alle Sorten der alkoholfreien Range aus dem Hause Giffard wird auch der Spritz nicht durch Destillation, sondern durch einen Mazerationprozess von Früchten und Pflanzen in französischem Weißweinessig hergestellt.

Beim Spritz sorgen Grapefruitzesten für eine angenehme Zitrusnote. Mit seiner fein abgestimmten Balance zwischen der Süße und Säure der Grapefruit, unterstützt von Kräuternuancen und Enzianextrakt ist der Giffard Spritz Alcohol Free perfekt für kreative Mocktails und ein idealer Begleiter beim geselligen Beisammensein.



STAUDER LIMO COLA-MIX & ZITRONE NATURTRÜB

Erfrischend frisch im Handel: Im September feiert die Stauder Limo Zitrone naturtrüb ihre Premiere. Damit beweist die traditionsreiche Privatbrauerei Jacob Stauder aus Essen einmal mehr, dass sie auch alkoholfrei kann.

Die naturtrübe Zitronenlimonade ist als belebender Durstlöcher für den puren Genuss eine ebensolche Bereicherung des Sortiments wie als perfekter Mix-Partner für fruchtig-leichte Biermischgetränke.



Foto: © Thomas Stachelhaus

111

ORTE

Fachreise? Bildungsreise? Freizeitreise? Mit dem Strom oder eben genau dagegen? All unsere Ziele erkunden Sie sich auf unterschiedliche Weise, ob zurück in die Römerzeit oder voraus in die Zukunft. Reisen Sie mit!

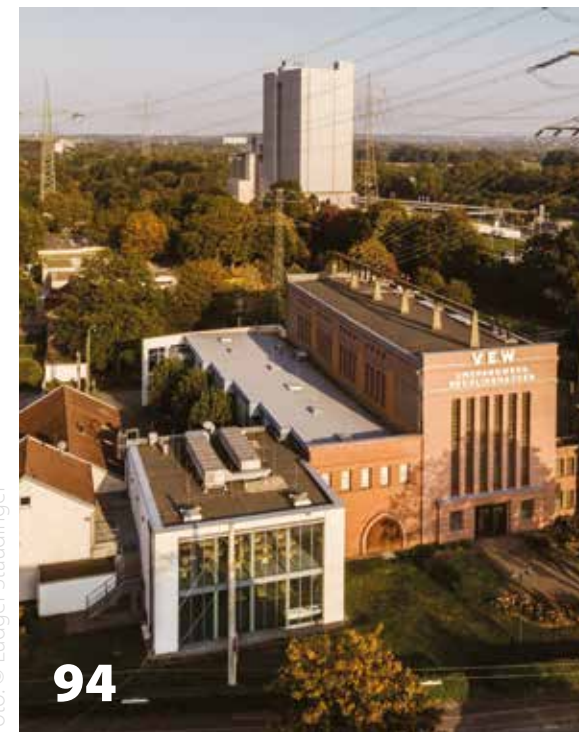


Foto: © Ludger Staudinger

94



Foto: © MISSION KI / Stefan Wieland

105

ZEITREISE STROM

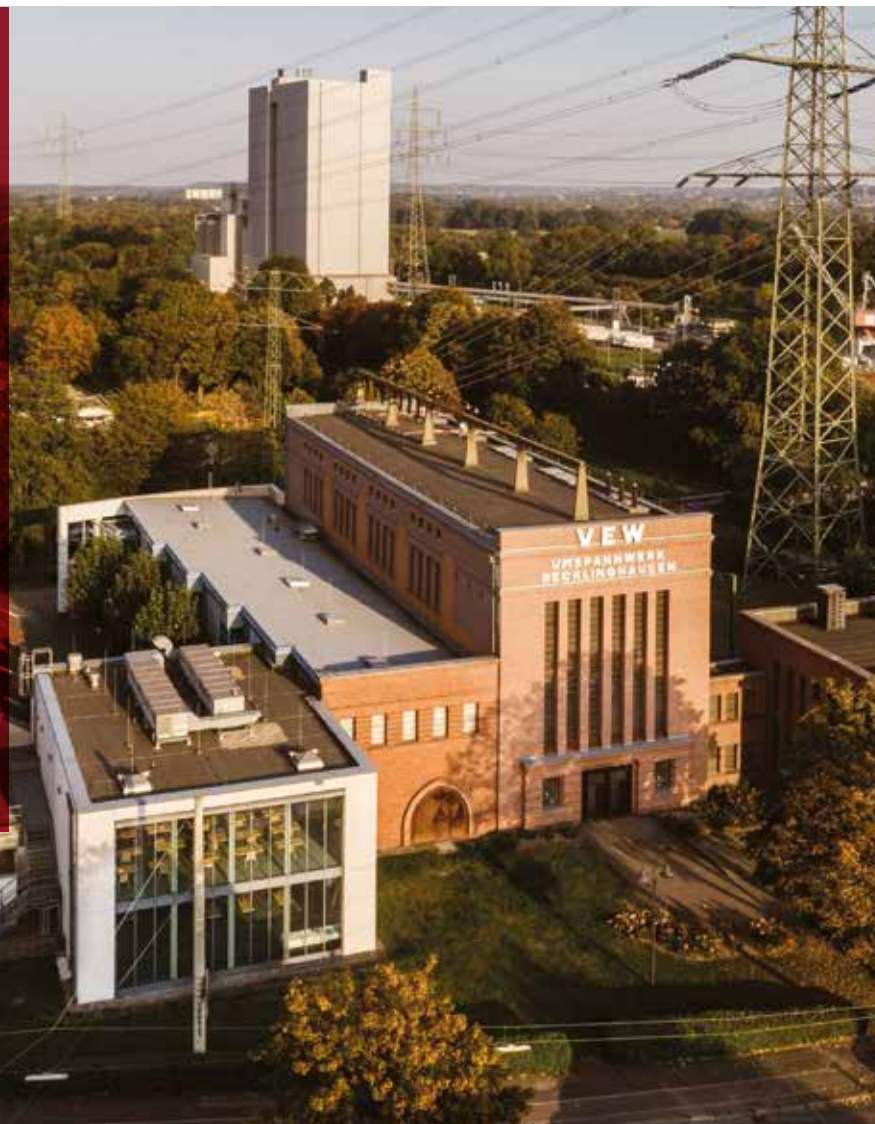
SPANNUNG IN RECKLINGHAUSEN

BLICKWECHSEL

Strom kommt aus der Steckdose – das ist heute selbstverständlich. Aber wie kommt er dahin – und wie lässt sich Energie effizient nutzen?

Die Stromversorgung befindet sich im rasanten Wandel, gleichzeitig werden elektrische Anlagen immer komplexer. Der Bedarf an Fachkräften ist hoch, und schon in der Ausbildung erfolgt eine Spezialisierung auf bestimmte Fachrichtungen.

Der „klassische Elektriker“, der Kabel in Gebäuden verlegt und elektrische Geräte anschließt, findet sich heute am ehesten in der Ausbildung zum Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik. Daneben gibt es unter anderem Spezialisierungen wie Automatisierungstechnik, IT-System-Elektronik oder Fluggeräteelektronik.



Baudenkmals, technisches Denkmal, Tagungs- und Veranstaltungszentrum, Museum – und moderne Betriebsstätte. Die Zeitreise Strom im 1928 ans Netz gegangenen Umspannwerk Recklinghausen zeigt eindrucksvoll, wie Elektrizität Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft prägt.

Gamechanger Strom

Elektrizität ist kein Produkt menschlicher Erfindung, sondern ein Naturphänomen. Die technische Nutzung des Stroms durch den Menschen begann jedoch erst im 19. Jahrhundert – und veränderte seitdem die Welt.

Bereits 1882 erleuchteten die ersten elektrischen Straßenlampen einen Teil Berlins, ein Jahr später nahm die erste elektrisch betriebene Straßenbahn der Welt im Vorort Lichterfelde ihren Betrieb auf. Ab 1900 gab es das erste Licht in bürgerlichen Haushalten, Ende der 1920er-Jahre war bereits die Hälfte der deutschen Privathaushalte an das Stromnetz angeschlossen.

Verteilzentrum für Strom und Geschichte(n)

Diese und viele weitere Geschichten erzählt das größte deutsche Elektrizitätsmuseum in Recklinghausen – an einem geschichtsträchtigen Ort: 1928 ging das Umspannwerk Recklinghausen an der Herner Stadtgrenze ans Netz. Die Anlage umfasste damals fünf Gebäude: ein 110.000-Volt- und ein 10.000-Volt-Schalthaus, eine Leitwarte, ein Wohnhaus für die Mitarbeiter sowie ein Trafohaus.

In den 1980er-Jahren wurde die Technik erneuert, die Gebäude wurden denkmalgerecht restauriert. Am 10. Dezember 2000 eröffnete in den nicht mehr benötigten Gebäudeteilen das Museum „Strom und Leben“. Seit 2021 heißt es Zeitreise Strom – Das Deutsche Elektrizitätsmuseum, mit erweitertem Ausstellungsbereich und dem neuen Fokus auf „Strom der Zukunft“.

Blitze zum Anfassen

Exponate aus Industrie, Gewerbe, Landwirtschaft und Haushalt zeigen, wie der Strom Alltag und Arbeitswelt grundlegend veränderte. Auf 1800 Quadratmetern Ausstellungsfläche in vier Gebäuden des Umspannwerks wird die Geschichte der Elektrifizierung in zwölf Inszenierungen erlebbar.

Die Spanne der Exponate reicht vom Klein- bis zum Großgerät. Viele ausgestellte Objekte gehören oder gehörten zum Alltag. Der Anblick der „Ahnenreihe“ des Smartphones beispielsweise dürfte bei vielen Gästen nostalgische Gefühle wecken, waren doch die Wählscheibentelefone noch bis in die 1970er-Jahre der Standard, die ersten Handys wahre „Knochen“ mit einem halben Kilogramm Gewicht. >



Foto: © Christof Wippermann

QUANTENPHYSIK FÜR ALLE

Von kleinsten Teilchen und großen Erfindungen

Wie und warum strahlt die Sonne? Wie kann Schrödingers Katze gleichzeitig tot und lebendig sein? 100 Jahre nach ihrer ersten mathematischen Formulierung ist die Quantenphysik, die Theorie des Lichts und der Materie, für die meisten immer noch ein Buch mit sieben Siegeln.

Im Internationalen Jahr der Quantenwissenschaft- und technologie führen Harald Lesch und seine Ehefrau Cecilia Scorza-Lesch in „Quantenphysik für Fußgänger“ auch Laien durch die Welt dieser modernen Wissenschaft, die in jedem Smartphone und in jeder LED-Lampe steckt.

Kurzweilig und gut verständlich erklären die beiden Astrophysiker die abstrakten und komplizierten Sachverhalte der Quantenphysik. In der aktualisierten und erweiterten Neuauflage des Buches „Quantenmechanik für die Westentasche“ (2007) bieten sie einen informativen Einblick in die theoretischen Grundlagen, legen den Fokus aber auch auf den Einsatz im Alltag, etwa in der Medizin oder im Bereich Datenschutz und Datensicherheit.



QUANTENPHYSIK FÜR FUSSGÄNGER

Eine Reise in die Quantenwelt von der Fotosynthese bis zur Kryptografie
Harald Lesch, Cecilia Scorza-Lesch
C. Bertelsmann (2025)
ISBN: 978-3-570-10592-4



LASS DICH ELEKTRISIEREN! DIE STILL RX-FAMILIE.



STILL Elektrostapler – leistungsstark, emissionsarm, flexibel.

Elektrisierend! Mit den E-Staplern von STILL werden die Möglichkeiten einer modernen Intralogistik auf außergewöhnlich elektrisierende Weise umsetzbar. Die optimale Synergie aus kraftvoller Beschleunigung, Ergonomie und Sicherheit sowie smarter Assistenzsysteme macht sie zu unverzichtbaren Leistungsträgern in Deinem Lager. still.de/e-stapler

first in intralogistics

STILL



Elektromobilität vor 100 Jahren: die E-Straßenbahn aus dem Jahr 1916.

Foto: © Andreas Fechner

Das Deutsche Elektrizitätsmuseum lädt seine Gäste auch ein, die Grundlagen der Stromproduktion in verschiedenen Experimenten selbst zu erleben. So lässt sich etwa das Phänomen Elektrizität an einer der größten Plasmakugeln Europas erfahren, ein Waggon und der Führerstand einer „Elektrischen“, einer Straßenbahn aus dem Jahr 1916, sind begehrbar, und das Kapitel „Spielen“ versetzt unter anderem in die Anfangszeit der Spielekonsolen.

Ein Blick hinter die Steckdose

Innerhalb weniger Generationen hat die Elektrifizierung unsere Zivilisation grundlegend verändert. Im 1. Quartal 2025 wurden in Deutschland 119,4 Milliarden Kilowattstunden Strom produziert und in das Stromnetz eingespeist.

Die Zeitreise Strom wirft den Blick zurück, fragt aber auch nach dem Strom der Zukunft. Die Themen sind drängend und komplex: die Sicherheit der Netze von morgen, die weitere Nutzung fossiler und erneuerbarer Energien, die Zukunft der Mobilität ...

Das Umspannwerk Recklinghausen war 1925 einer der ersten Stützpunkte der Elektrizitätsversorgung am nördlichen Rand des Ruhrgebiets. Heute lädt es zu einer spannenden Zeitreise in die Welt der Elektrizität – und zum Nachdenken über ein Naturphänomen, das unseren Alltag in jeder Hinsicht prägt.

ZEITREISE STROM – DAS DEUTSCHE ELEKTRIZITÄTS- MUSEUM

Uferstraße 2-4
45663 Recklinghausen

www.zeitreisestrom.de





GEROLSTEINER

ABSOLUTE FRESHHEIT

VIelfältig, Bunt, Lecker

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



Foto: © Mosellandtouristik GmbH

WO DIE RÖMER GESPONNEN HABEN

MOSELFART AUF DEM GALEEREN-NACHBAU

Die Römer brachten den Weinbau an die Mosel – und nutzten den Fluss als Transportweg. Auf der Stella Noviomagi, dem „Stern von Neumagen“, wird die Fluss- zur Zeitreise.



SCHLÜTER
GABELSTAPLER-VERTRIEB

MIT UNS BEWEGEN SIE WAS IHR PARTNER FÜR INTRALOGISTIK



Auf einen Blick

Aus einzelnen Bausteinen entsteht eine ganzheitliche Lösung mit echtem Mehrwert.

Unabhängig von der Größe und Branche Ihres Unternehmens entwickeln wir intelligente Intralogistik-Konzepte für Sie – für die Optimierung bestehender Prozesse oder auch für den Aufbau eines kompletten Lagersystems.



www.schluter-gabelstapler.de

Vom steinernen Relief zum hölzernen Schiff

Die Region rund um die Mosel gilt als Deutschlands ältestes Weinanbaugebiet. Das Winzerdorf Neumagen-Dhron, am rechten Moselufer zwischen Bernkastel-Kues und Trier gelegen, nimmt gar den Titel „ältester Weinort Deutschlands“ für sich in Anspruch.

Hier wurde im Jahr 1878 bei Ausgrabungsarbeiten das Grabmal eines römischen Weinhändlers (220 n. Chr.) entdeckt. Ein Teil davon: das weltweit bekannte Neumagener Weinschiff. Das steinerne Relief zeigt 22 Ruder und acht Männer, dahinter vier große Weinfässer. Letztere dienten wohl dem Transport von Moselwein in andere Teile Galliens und Germaniens.

Wein oder Legionäre?

Mit zwei Drachenköpfen und einem als Rammsporn gestalteten Bug mutet das Schiff gleichwohl eher kriegerisch an. Historiker vermuten daher, dass es sich bei der auf dem Relief abgebildeten Galeere um ein ehemaliges Kampf- oder Versorgungsschiff

der römische Rheinflotte handelt, das in Friedenszeiten in den Besitz des Weinhändlers kam.

Ob das Neumagener Weinschiff nun zunächst Kriegs- oder von jeher ziviles Transportschiff war, lässt sich nicht mit Gewissheit feststellen. Schnell wurde das Motiv jedoch zum Wahrzeichen des Moselortes, und auch die Idee eines Nachbaus stand früh im Raum. Angesichts der Kosten sollte es allerdings bis 2007 dauern, bevor die Stella Noviomagi als fahrtüchtige Rekonstruktion vom Stapel gelassen werden konnte – und zur Touristenattraktion avancierte.

Vom Kulturerbe zum Publikumsmagneten

Der imposante Nachbau war und ist mit knapp 18 Metern Länge, vier Metern Breite und einem Leergewicht von circa 14 Tonnen das größte, jemals im deutschen Sprachraum nachgebaute, schwimmfähige Weinschiff. 2020 musste es allerdings aufgrund größerer Schäden am Rumpf für zwei Jahre ins Trockendock. >

BLICKWECHSEL

Rund 4.200 Binnenschiffer gibt es in Deutschland, rund ein Drittel der von ihnen betriebenen Binnenschiffe sind Fahrgastschiffe. Braucht eigentlich jedes Schiff auf Deutschlands Flüssen, Kanälen und Seen einen Kapitän?

Zumindest braucht es in der Regel einen Schiffsführer: Sowohl für die Berufs- als auch für die Sportschifffahrt gilt die Patent- bzw. Führerscheinpflicht. Teils ausgenommen sind lediglich nicht gewerblich genutzte Sportboote mit weniger als 15 PS Motorleistung.

Um ein Schiff gewerblich führen zu dürfen, bedarf es eines Patents, will man Binnenschifffahrtskapitän werden, einer dreieinhalbjährigen dualen Ausbildung. Mit erfolgreichem Abschluss ist die Ausstellung des Unionspatents verbunden, das als eine Art „Grundbefähigung“ dazu berechtigt, Fahrzeuge aller Art auf allen Wasserstraßen in der EU zu führen.



Steinernes Relief als Vorlage für den Schiffsnachbau: Das Neumagener Weinschiff zierte einst ein Grabmal.



Von wegen Winterschlaf. Störtebeker Winter-Bock.

Nur für kurze Zeit.



Perfekt für die kalten Tage.

Egal, ob herzhaft-wärmender **Winter-Bock** mit intensiven Noten von Honig und Karamell oder fruchtiger **Glüh-Bierpunsch** mit Holundersaft und winterlichen Gewürzen.



stoertebeker.com

Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN



Ein Team aus Ehrenamtlichen und lokalen Fachleuten sanierte das Weinschiff von Grund auf – heute erleben rund 10.000 Gäste jährlich eine Moselfahrt im Römerstil. Startpunkt ist der Heimathafen Neumagen-Dhron, der dem Schiff auch seinen Namen gab: Noviomagus (Treverorum) war der lateinische Name für die römischen Siedlungsstellen in diesem Gebiet.

2.000 Jahre Weinkultur an der Mosel

Auf unterschiedlich langen, meist zweistündigen Touren zehn Kilometer die Mosel hinauf und hinunter bietet das Weinschiff bis zu 32 Gästen neben dem besonderen Fahrerlebnis spektakuläre Ausblicke auf die steilen Moselweinberge, darunter so bekannte Lagen wie die „Trittenheimer Apotheke“ und das „Piesporter Goldtröpfchen“.

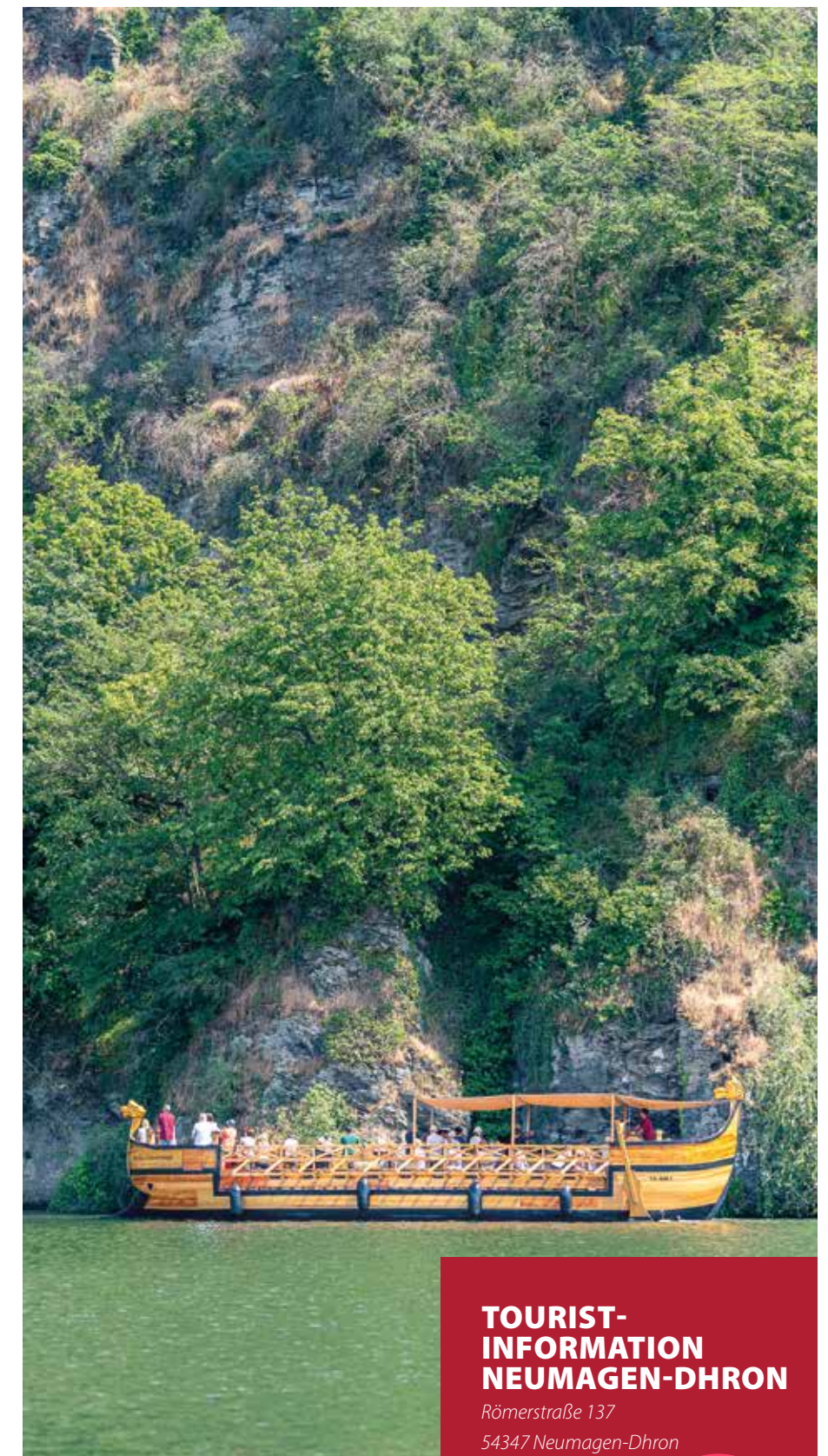
An Bord sind ein Team aus Kapitän, Matrose und Tourguide. Dieser weiß Spannendes aus 2.000 Jahren Weinkultur an der Mosel zu berichten. So etwa, dass nicht nur der Rammsporn, sondern auch das am Bug aufgebrachte Augenpaar der Sicherheit von Schiff und Mannschaft diene. Die Augen als Symbol für Wachsamkeit und Schutz sollten Unglück und Schaden fernhalten – schließlich war die Mosel zu römischer Zeit noch ein weitaus wilderer Fluss mit berüchtigten Untiefen und Stromschnellen.

Alle Mann an die Ruder?

Heute geht es ruhiger zu. Zwei Motoren lassen die Stella Noviomagi auf der durch Staustufen gebändigten Mosel mit bis zu 18 Kilometern pro Stunde dahingleiten. Die Fahrten sind beliebt, das Weinschiff ist die Attraktion vieler Feste entlang der Mosel und wird häufig von Firmen und Vereinen gebucht.

Bei Vollcharter (für Gruppen bis 32 Personen) besteht – körperliche Fitness vorausgesetzt – auf Nachfrage in dieser Saison auch die Möglichkeit, noch tiefer in die Römerwelt einzutauchen und selbst einen Ruderversuch zu starten.

Ob mit Muskelkraft oder zurückgelehnt auf den Sitzbänken: Besonders im Herbst, wenn die Moselweinberge und -terrassen in goldenen Gelbtönen leuchten, ist die außergewöhnliche Flussfahrt ein unvergessliches Erlebnis.



TOURIST- INFORMATION NEUMAGEN-DHRON

Römerstraße 137
54347 Neumagen-Dhron

www.neumagen-dhron.de
(buchbar Mai-Oktober)

UNDONE
JETZT
ALKOHOLFREI
MIXEN

—
**ALKOHOL
 FREI**
 —

NOT SPIRIT



NOT APERO



NOT SPARKLING



Start Something Free.



KI ZWISCHEN HYPE & HANDHABUNG

EINE ANNÄHERUNG IM IQZ BERLIN

Künstliche Intelligenz ist in aller Munde, sie revolutioniert ganze Branchen – und bleibt dabei doch für viele ein Mysterium. Im Innovations- und Qualitätszentrum (IQZ) am Deutschen Technikmuseum in Berlin wird das „unbekannte Wesen“ greifbarer. >



BLICKWECHSEL

Bis 2030 werden laut dem Future of Jobs Report 2025 des Weltwirtschaftsforums (WEF) weltweit rund 92 Millionen Arbeitsplätze durch Automatisierung und Technologien wie KI ersetzt – gleichzeitig entstehen voraussichtlich 170 Millionen neue Jobs. Insgesamt wird sich der Einsatz von KI auf knapp 1,1 Milliarden Arbeitsplätze auswirken.

KI-Kompetenz wird so zunehmend zum strategischen Karrierefaktor, der Arbeitsmarkt immer stärker von der Zusammenarbeit zwischen Menschen und Maschine geprägt. Dabei gilt: KI ist nur so gut wie ihr Input. Mit der zunehmenden Verbreitung Künstlicher Intelligenz entstehen auch neue Berufsbilder – zwischen KI-Forschung, KI-Data-Analysen, KI-Ethikberatung und KI-Sicherheit.

Es gibt nichts Besseres als was Gutes

Das gute Zirndorfer



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.de
DIE DEUTSCHEN BRAUER

ESSPERTISE

Vom Hype zur Realität

Ob Siri oder Alexa helfen, das Smart Home zu steuern, Chatbots die Kundenkommunikation unterstützen oder das Auto automatisierte Fahrfunktionen bereithält – KI ist längst im Alltag angekommen und integraler Bestandteil unzähliger IT-Systeme. In allen Bereichen der Wirtschaft, beispielsweise in der medizinischen Diagnostik oder im Supply-Chain-Management, eröffnen immer neue Tools immer neue Möglichkeiten.

Maschinen, die die menschliche Intelligenz nachahmen, eigenständig Probleme lösen und Entscheidungen treffen? Wie bei allen neuen Technologien gilt: Die Menschen müssen sich erst daran gewöhnen, das Misstrauen ist groß, die Fragen vielfältig. Wie funktioniert KI? Was kann sie jetzt schon? Was in Zukunft? Und nicht zuletzt: Wie vertrauenswürdig ist die Technologie?

Mit KI in den digitalen Wettbewerb

Ein interaktiver Erlebnisraum, angesiedelt im Deutschen Technikmuseum in Berlin, geht diesen und weiteren Fragen nach. Im Innovations- und Qualitätszentrum (IQZ) können Interessierte bis Ende 2025 KI-Anwendungen aus verschiedenen Gebieten ausprobieren.

Betreiber des Zentrums ist MISSION KI - Nationale Initiative für Künstliche Intelligenz und Datenökonomie. Das Projekt wird vom ehemaligen Bundesministerium für Digitales und Verkehr (BMDV) gefördert und von acatech – Deutsche Akademie der Technikwissenschaften umgesetzt. Das Ziel: Vertrauenswürdige KI vorantreiben und Deutschlands digitale Wettbewerbsfähigkeit stärken. Und dazu gehört eben auch, die Akzeptanz von KI in Wirtschaft und Gesellschaft zu steigern. In diesem Zusammen-

hang entwickelt MISSION KI unter anderem einen freiwilligen Qualitätsstandard, für „KI made in Germany“, der Systeme und Anwendungen als vertrauenswürdig zertifiziert.

KI zum Anfassen

Im IQZ liegt der Schwerpunkt darauf, KI im Alltag erlebbar zu machen. Interaktive Stationen verdeutlichen die technischen Grundlagen und Funktionsweisen. So können die Gäste beispielsweise mittels einer Computerbrille einen virtuellen Ausflug in den menschlichen Organismus unternehmen, per Scan eine Anwendung zur Früherkennung von Hautkrebs und KI-gestütztes Ergonomie-Tracking am Arbeitsplatz testen. Das Thema Datenschutz wird transparent kommuniziert: Ob und inwieweit hier Daten genutzt und aufgezeichnet werden, ist – Stichwort Vertrauen – stets nachvollziehbar. >



Foto: © MISSION KI / Stefan Wieland

ORTE



**TANNEN
ZÄPFLE
ALKOHOLFREI**

Vollmundig,
frisch-herber
Zäpflegenuss

SEIT 1791
Rothaus ALKOHOLFREI
Kristallklares, weiches Brauwasser aus 7 Quellen in 100%
Qualitätsmalz aus der Region und deutscher Aromabitter
und der Hallertau machen Rothaus-Bier so wohlschmeckend

Rothaus ALKOHOLFREI
TANNEN
ZÄPFLE
VOM HOCHSCHWARZWALD
BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTHHAUS AG

ESSPERTISE

Allein oder im Dialog

Die Ausstellung bildet auch die rasante Entwicklung der Künstlichen Intelligenz ab und ist bewusst nicht statisch konzipiert, sondern verändert sich laufend. So bietet die Ausstellung auch bei wiederholten Besuchen immer wieder Neues.

Das Erlebnis KI können Gäste auf eigene Faust entdecken oder sich von Expertinnen und Experten führen lassen, etwa bei themenspezifischen Touren für Gruppen und Schulklassen.

Zudem sieht sich das IQZ als Ort des offenen Austauschs und der Beratung: In regelmäßigen Gesprächsrunden werden Chancen und Risiken diskutiert, kostenfreie Workshops richten sich gezielt an Unternehmen, die professionell in KI-Technologien einsteigen wollen.

ORTE



Foto: © MISSION KI / Stefan Wieland



Foto: © MISSION KI / Stefan Wieland

DER FRUCHTIGSTE DREIER VOM KIEZ.

Mische mit Bier, Cola & Orange.



Astra. Was dagegen?

BIER
BEWUSST
GENIEßEN

WO SIND WIR?

So viel sei verraten: Unsere Reise vereint Kultur und Freizeit und lebt vom Visuellen. >

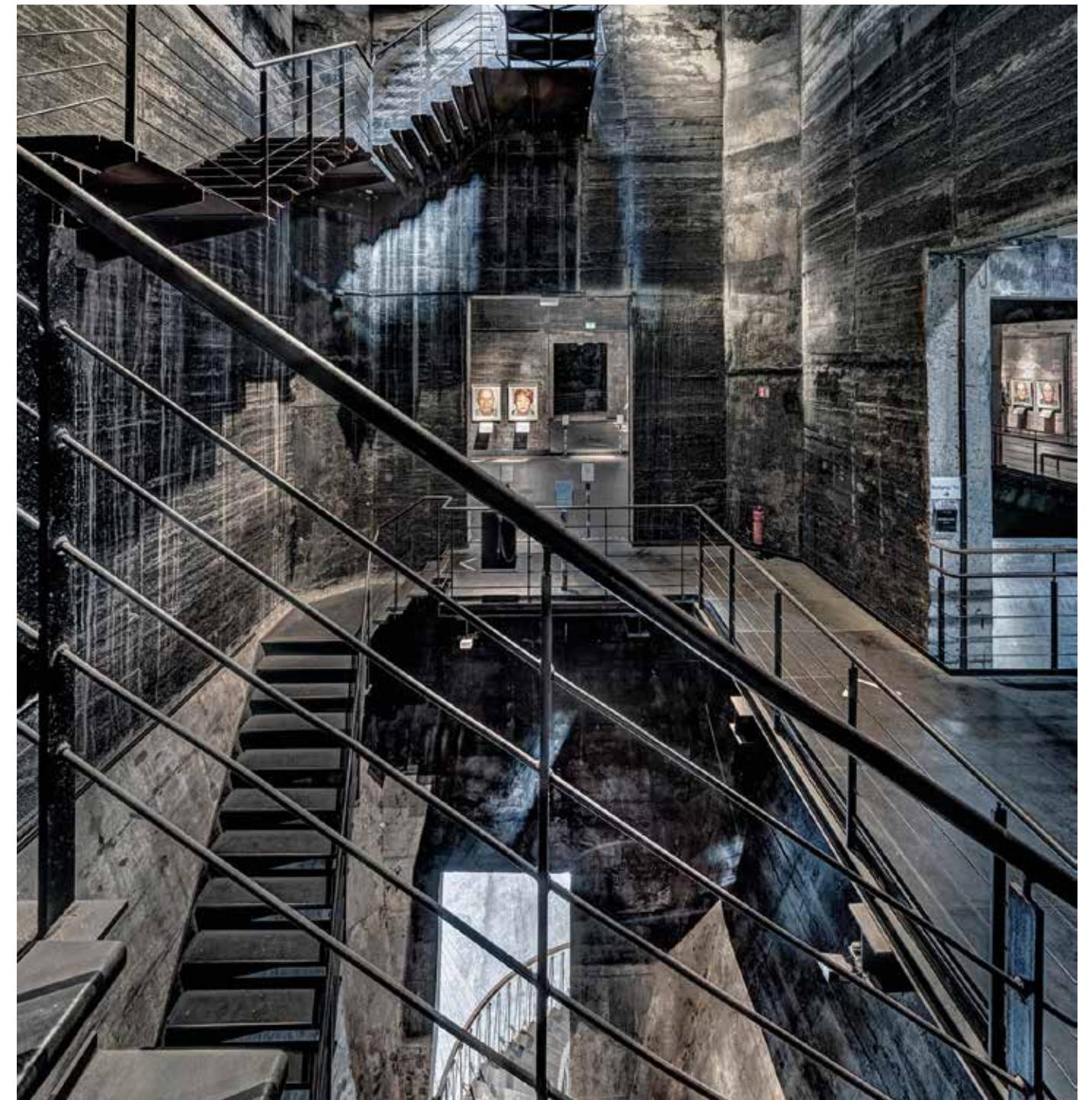


Foto: © Thomas Stachelhaus

DIE REINE KRAFT DER ALPEN.

Adelholzener Alpenquellen.



Adelholzener Classic, Sanft und Naturell: Natürliches Mineralwasser mit, mit wenig oder ohne Kohlensäure. Adelholzener Bleib in Form: Fruchtige Erfrischung mit wenig Kalorien.



Foto: © Thomas Stachelhaus



Foto: © Thomas Stachelhaus



f
i



MÜNCHEN

Hofbräu Oktoberfestbier

Vollmundig und feinherb!



IKONEN IM GESCHMACK!

Unsere Klassiker in der nachhaltigen Mehrwegflasche.

NEU



mein
**becker's
bester**
natürlich für mich

HABEN SIE ES ERKANNT?

WIR SIND IN ESSEN!

Genauer gesagt auf der Zeche Zollverein in Essen.
Das Architektur- und Industriedenkmal ist die erste und bislang einzige UNESCO-Welterbestätte im Ruhrgebiet.

BLICKWECHSEL

Jahrhundertlang wurde in Deutschland Kohle gefördert, Bergbau und Zeche prägten insbesondere das Ruhrgebiet. Schon im Mittelalter gab es im Ruhrtal erste Kohleabbaustellen, mit der Industrialisierung entwickelte sich das Ruhrgebiet zur wichtigsten Montanregion Europas, seine Städte zu Industriezentren. Im Zweiten Weltkrieg war die Steinkohle eine wichtige Ressource für die deutsche Kriegswirtschaft, in der Nachkriegszeit ein bedeutender Faktor für den Wiederaufbau. 1957 arbeiteten im Ruhrgebiet fast 500.000 Menschen im Steinkohlebergbau.

In den 1960er-Jahren jedoch brach der Absatz der deutschen Steinkohle ein, zahlreiche Zechen wurden geschlossen oder zusammengelegt. Trotz staatlicher Fördermittel war der Niedergang von Dauer: Im Jahr 2000 waren von den 173 Zechen, die 1957 existierten, lediglich noch 15 in Betrieb. Mit dem Auslaufen der Subventionen zum Ende des Jahres 2018 schloss auch die letzte Steinkohlenzeche in Bottrop.

Die „schönste Zeche der Welt“

Der erste Schacht der Zeche Zollverein in Essen wurde 1847 abgeteuft, 1851 ging das Werk in Betrieb. Vier weitere Anlagen kamen bis 1932 auf dem Gelände im Nordosten Essens hinzu. Die letzte und architektonisch prägende war die Schachanlage Zollverein XII, die ab 1928 nach Entwürfen der Architekten Fritz Schupp und Martin Kemmer im Stil der „Neuen Sachlichkeit“ erbaut wurde. Das 55 Meter hohe Doppelbock-Fördergerüst der Schachanlage avancierte zum Wahrzeichen der Zeche, Essens und des gesamten Ruhrgebiets. >



Foto: © Thomas Stachelhaus

Natürlich im Ursprung, fruchtig im Geschmack.

CAROLINEN. AUS GUTEM GRUND.

Neu. Natürlich
probieren.



Als die Zeche Zollverein 1986 als letzte von rund 290 Zechen in der Stadt Essen den Förderbetrieb aufgab, stand das Gebäudeensemble bereits unter Denkmalschutz. Nach dem Prinzip „Erhalt durch Umnutzung“ entstand in den Folgejahren auf dem rund 100 Hektar umfassenden Gelände der einst größten und modernsten Steinkohleförderanlage der Welt sukzessive ein Zentrum für (Industrie-)Kultur, Kunst, Bildung und Zukunftsvisionen.

Heute besuchen rund 1,7 Millionen Gäste im Jahr das Areal und nutzen die vielfältigen musealen und kulturellen Angebote.

Faszination in Bildern

Doch auch diejenigen, die nicht nach Essen reisen, können der besonderen Atmosphäre des Industriekomplexes nachspüren: Ein opulenter Bildband zeigt den Strukturwandel der Zeche, die schon zu Betriebszeiten dank ihrer besonderen Architektur oft als „schönste Zeche der Welt“ bezeichnet wurde.

Der Band erschien als Begleitband zur Ausstellung „Faszination Zollverein“, die noch bis Ende September des Jahres 65 großformatige Fotografien des renommierten Fotografen Thomas Stachelhaus präsentiert. „Mich begeistert, wie Zollverein auch mit Blick auf seine Architektur Vergangenheit und Zukunft verbindet“, sagt Thomas Stachelhaus.

Seine Bildsprache spiegelt diese Verbindung, aber auch die damit einhergehenden Kontraste wider: Original erhaltene Anlagen treffen auf Neubauten, klassisches Industriedesign auf moderne Nutzung. Dem Weg der Kohle können die Betrachtenden ebenso folgen wie dem unterschiedlicher Künstler und innovativer Start-ups. Vom Ruhr-Museum über den Digital Campus Zollverein bis zur Mitmachzeche für Kinder – Thomas Stachelhaus' Fotografien nehmen mit auf eine spannungsreiche Reise, informative Texte verdeutlichen den Wandel von der Industriestätte zu einem soziokulturellen Zentrum.



**Zollverein.
UNESCO-Welterbe**

*Berg & Feierabend (2025)
ISBN 9-783-948272-23-4*

STIFTUNG ZOLLVEREIN

Bullmannau 11
45327 Essen

www.zollverein.de

Angebote für unterschiedliche
Führungen, Rundfahrten und das
umfangreiche Veranstaltungsangebot
sind online abrufbar.





Foto: © Khorzhevska / stockadobe.com

PUNKT.

Rund acht Liter Eis verzehren die Deutschen pro Jahr – am liebsten in der Sommersonne und in den Sorten Vanille, Schokolade und Erdbeere. Doch wer macht das Eis?



Foto: © Khorzhevska / stockadobe.com

EISDIELER

WER MACHT DAS EIS?



Foto: © SebastianCava / stock.adobe.com

Aus der Geschichte des Eises

1799 eröffnete in Hamburg mit dem Alsterpavillon die vermutlich erste Eisdiele Deutschlands, das 1928 eröffnete Eiscafé Monheim in Berlin-Wilmersdorf besteht heute noch.

Viele der Eisdielen wurden von italienischen Familien betrieben, deren Gelatieri (Eismacher) ihre Rezepte und Fertigkeiten von Generation zu Generation weitergaben.

Lange Zeit waren die Geschäfte nur in den umsatzstarken Sommermonaten geöffnet, die Winter verbrachten die Familien in Italien. Die industrielle Herstellung von Speiseeis begann in den 1930er-Jahren mit Firmen wie Langnese und Schöller.

Von Beruf: Eisdieler

Heute ist Eis ein Ganzjahresprodukt und erfreut sich sommers wie winters großer Beliebtheit. Rund zehn Jahre lang gab es in Deutschland sogar eine Ausbildung, die ganz auf den kühlen Genuss zugeschnitten war: 2008 wurde zunächst der Beruf des Speiseeisherstellers zum anerkannten Ausbildungsberuf.

Die auf zwei Jahre angelegte Lehre umfasste neben der Eisherstellung nach verschiedenen Verfahren auch betriebswirtschaftliche Aspekte sowie Verkauf und Service, außerdem die Zubereitung von Kuchen und Gebäck sowie kleinerer Speisen.

2014 wurde das Berufsbild überarbeitet. Die duale Ausbildung dauerte nun drei Jahre, legte den Schwerpunkt mehr auf gastronomische Aspekte und führte zum Abschluss als „Fachkraft für Speiseeis“.

Professionalität an der Waffel

2019 erfolgte eine erneute Anpassung, die die Qualifikation zum „Herstellen von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen“ (wieder) anderen Ausbildungsberufen zuordnete. Damit niemand auf sein Eis verzichten muss, beschäftigen sich heute Konditoren und Süßwarentechnologen in ihrer Ausbildung mit dem eiskalten Thema.

Verschiedene private Eisfachschulen bieten ergänzend Seminare, Workshops und Fortbildungen rund ums Eis an, der Rhein-Main Campus der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main sogar einen Fortbildungskurs mit anerkanntem Abschluss als „Geprüfter Speiseeishersteller“.

VIELFALT. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA GOURMET ERFÜLLT GEHOBENE ANSPRÜCHE AN QUALITÄT UND DESIGN.

GESCHMACK MIT CHARAKTER.

