

GETRÄNKE
ESSMANN

ESSPERTISE

03/24



Striche im Fokus

50 Jahre Barcode



Essenz im Glas

Micro Spirits aus der kleinsten Destille Hamburgs



Gesund im Herbst

Thalasso an der Nordsee



... und alles läuft.

WIE DAS LAND, SO DAS JEVER.



ESSPERTISE INHALT

EDITORIAL

05 Editorial

NEWS! 06 DGL mit zwei neuen Standorten in Bremen & Hannover

FOKUS

10 Scanniversary – 50 Jahre Barcode

BRANCHE

22 Die DGL Ostwestfalen-Lippe macht Tempo
24 Nach schwerem Unfall wieder im Leben angekommen
31 Branchenmeldungen
45 Neuheiten im Essmann-Sortiment

GENUSS

50 Alles, nur keine Weintrauben – Fruchtweine sind bunt, vielfältig und lecker
57 Cocktails und Longdrinks mit very low Alkohol – Produktneuheit Micro Spirits
62 Auf die Hand – Digitale Speisekarten für die Gastronomie
64 Von der Haushaltsfibel zur Kochbibel – Das Dr. Oetker Schulkochbuch
71 Artischocke Weinbar in Oldenburg – Wein, Bier & Spaß im Herzen der Stadt
77 Pogue Mahone in Kiel – Irische Geselligkeit im zweiten Wohnzimmer
83 Hotel-Restaurant Veldscholten in Lingen – Willkommen in Laxten

MEDIATHEK

90 Alles fürs Wohlbefinden

REISEN

100 Durchatmen an der Nordsee – Fit in den Herbst auf Baltrum und Spiekeroog
105 Radikal digital – Die Verbindung von Allem und Allen in Ahaus
115 Von Butterstampftöpfen und Prillblumen – Küchengeschichte international im WOK Küchen-Museum
121 Action im Berg- und Wasserland – Wo sind wir?

PUNKT.

134 500+ – Warum wir den Tag des Mineralwassers feiern

IMPRESSUM Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | www.getraenke-essmann.de
Konzeption/Gestaltung: Schön! Agentur für Strategie, Design & Vertrieb GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 80 76 000
www.agentur-schoen.de Redaktion: Söhne Werbeagentur GmbH | Böhmerhof 9 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 9777 96 95 | www.soehne.io
Redaktionsleitung: Cornelia Kruppik, 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.

AUF 200 JAHRE FRISCHES VELTINS.

Erfrischend anders. Aus guter Tradition.



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Es gibt sie noch, die guten Nachrichten: Die DGL – Deutsche Getränke Logistik expandiert! In den kommenden Monaten eröffnen wir zwei neue Standorte in Norddeutschland als regionale Drehscheiben für die Mehrweglogistik. Hintergründe und Details lesen Sie direkt nach dem Umblättern ab S. 6.

Weniger gute Schlagzeilen machte in den vergangenen Wochen und Monaten das Wetter: Der durchwachsene Sommer sorgt für Anspannung in der Branche, etliche Veranstaltungen und die Außengastronomie sind buchstäblich ins Wasser gefallen.

Die herausfordernde Marktsituation – von Konsumzurückhaltung bis zum Fachkräftemangel – sorgt für zusätzliche Belastungen. Wie schon in den vergangenen Jahren bleibt uns der Blick nach vorne: Mit Optimismus und Einfallsreichtum schaffen wir es!

Von Einfallsreichtum zeugen auch die Menschen, Ideen und Regionen, die wir in unserer Herbst-ESSpertise in den Blick nehmen: Unser Titelthema widmet sich dem Barcode, der vor 50 Jahren eingeführt wurde – und ohne den unsere Welt heute anders funktionieren würde (ab S. 10). Sie lesen von einer Produktidee mit „very low Alkohol“ aus Hamburg (ab S. 57), von den Chancen digitaler Speisekarten für die Gastronomie (ab S. 62) und der Thalasso-Region Nordsee (ab S. 100).

Einen gesunden Herbst, eine interessante Lektüre und ein erfolgreiches Quartal wünscht Ihnen

Ihr

Torben Veen

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



**SIE MÖCHTEN
DIE ESSPERTISE
IN ZUKUNFT
LIEBER DIGITAL
ERHALTEN & DAMIT
DIE UMWELT
SCHONEN?**

Kein Problem!
Geben Sie einfach den Link ein
oder scannen Sie den QR-Code
und registrieren Sie sich
für die digitale Variante.



getraenke-essmann.de/esspertise



LEISTUNGSFÄHIGKEIT FÜR LEH-BELIEFERUNG AUSGEBAUT

NEUE STANDORTE IN BREMEN UND HANNOVER STÄRKEN MEHRWEGLOGISTIK DER DGL IM NORDEN



LOGISTIKDREHSCHLEIBEN WERDEN ZEITNAH INS NETZWERK INTEGRIERT

Die Deutsche Getränke Logistik (DGL), Dortmund/Lingen, erweitert ihre Kapazitäten und stärkt mit kürzeren und schnelleren Wegen ihre Leistungsfähigkeit im Norden. Mit neuen Standorten in Bremen und Hannover forciert die DGL ihre dynamische Entwicklung durch den Aufbau und die Akquisition zweier Logistikdrehscheiben, um sie zeitnah in die Gruppe zu integrieren. „Der DGL gelingt die erfreuliche Schließung weißer Flecken innerhalb unserer marktadäquaten Netzwerkstruktur, was der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) fortan zu schätzen weiß“, sagt Markus Rütters, Vorsitzender der Geschäftsführung der DGL, bei der Vorstellung beider Projekte. Die konsequente Ausrichtung auf die Bedürfnisse der LEH-Kunden machte diesen Schritt notwendig, um regional noch flexibler zu werden. Rütters: „Unsere Kunden können sich damit auch im Norden auf die bewährte DGL-Qualität verlassen.“ Die DGL ist einer der leistungsfähigsten Mehrweglogistiker Deutschlands.

15.000 QUADRATMETER IN BREMEN

Nach den Worten von Markus Rütters sende die DGL an der Schnittstelle zwischen Herstellern und Handel deutliche Signale, dass die Gruppe als neutraler Partner die Investitions- und Innovationsbereitschaft vorantreibt, um auf die Marktveränderungen zu reagieren. „Mit unserer Kompetenz gelingt es uns, in kurzer Zeit auch die Prozesse in Bremen und Hannover zu vereinheitlichen und unsere branchenkonforme IT-Kompetenz in der neuen Schwerpunktregion zu implementieren.“ So werden Flächen von 15.000 Quadratmetern in Bremen angemietet, die in den nächsten Monaten für die Nutzung eines hochflexiblen Getränke-logistik-Standortes umgebaut werden. Rund 50 Mitarbeiter sorgen künftig dafür, dass Bremen zur Drehscheibe für die Distribution von Mehrweggetränken in der norddeutschen Küstenregion wird. „Wir haben ein ehrgeiziges Timing, um den aufgerüsteten Standort in der Hansestadt möglichst schnell ans Netz gehen zu lassen“, so Markus Rütters.

29.000 QUADRATMETER IN HANNOVER

Darüber hinaus übernimmt die DGL von der Splendid Drinks AG den infrastrukturell günstigen Standort in Hannover-Lanzenhagen. Im Zuge eines Asset-Deals wird durch die Übernahme qualifizierter Mitarbeiter auch in Niedersachsen die Distribution im Mehrweggeschäft mit Bier, Mineralwasser und weiteren alkoholfreien Erfrischungsgetränken langfristig gesichert. 85 Mitarbeiter garantieren auf einer Hallenfläche von 9.000 Quadratmetern und weiteren 20.000 Quadratmetern Außengelände die tagesaktuelle Bewegung von Vollgut- und Leergutmengen zwischen den Herstellern und den verschiedenen Outlets des LEH. „Es ist gut zu wissen, dass die Hannoveraner Logistikdrehscheibe bei der DGL in besten Händen ist, um die Versorgung der Menschen mit Mehrweggetränken in Norddeutschland abzusichern“, so Günter Thiel, Gesellschafter der Splendid Drinks AG, Luxemburg. „Der DGL gratuliere ich zu diesem weiteren und wichtigen Schritt der Konsolidierung des Marktes.“ Die Standortübernahme wird vorbehaltlich der Zustimmung des Bundeskartellamtes zum 1. Januar 2025 erfolgen.

ZUM UNTERNEHMEN

Die DGL GmbH & Co. KG (Deutsche Getränke Logistik) wurde 2019 als Joint Venture der Radeberger Gruppe KG und der Brauerei C. & A. Veltins GmbH & Co. KG gegründet. Unter dem gemeinsamen Dach bündelt die DGL-Unternehmensgruppe ihre Kräfte und schafft damit ganzheitliche 360-Grad-Lösungskonzepte rund um die Voll- und Leergutlogistik mit regionalen Schwerpunkten in Berlin/Brandenburg, Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen-Anhalt, Thüringen und Schleswig-Holstein.



„Unsere Kunden können sich damit auch in neuen Regionen auf die bewährte DGL-Qualität verlassen.“

MARKUS RÜTTERS



↑ Markus Rütters, CEO der DGL GmbH & Co. KG



FOKUS



FOKUS

SCANNIVERSARY

50 JAHRE BARCODE

Beep, Beep, Beep: Der Sound an Supermarktkasse, Tankstelle oder Kiosk ist so vertraut, dass die meisten ihn kaum mehr wahrnehmen. Der pragmatische Piepton signalisiert den erfolgreichen Scan eines Barcodes – und umfasst doch so viel mehr.

STRICHE, DIE DIE WELT VERÄNDERTEN

Lagerverwaltung, Wareneingang, Bestandskontrolle, Disposition oder Transportprozesse sind ohne den Einsatz von Barcodes nicht mehr vorstellbar – und das seit fünf Jahrzehnten! Mehr als 90 Prozent aller Produkte tragen heute einen Barcode, täglich wird er weltweit zehn Milliarden Mal gescannt. Die Codierung als Verbindung des Physischen mit dem Digitalen ist unverzichtbar geworden.

ZWEI JUBILÄEN AUF EINEN STR(E)ICH

Eigentlich feiert die Kombination unterschiedlich breiter, vertikaler Linien in unterschiedlichen Abständen in diesem Jahr sogar doppelt Jubiläum. Denn schon vor 75 Jahren, am 20. Oktober 1949, beantragten die US-Amerikaner Joseph Woodland und Bernard Silver das Patent für ihre visionäre Idee. Bis sie flächendeckend zum Einsatz kam, sollte es jedoch noch 25 Jahre dauern.

VON DER IDEE ZUR „WELTSPRACHE“

Wie kam es zur Idee hinter dem Code? Der Überlieferung nach war den Ingenieur-Studenten Woodland und Silver in den späten 1940er-Jahren der Wunsch eines Supermarktbesitzers zu Ohren gekommen, alle Verkäufe an der Kasse automatisch registrieren zu können.

Daraufhin arbeiteten die Kommilitonen an einer Möglichkeit, das universell verständliche Morsealphabet aus langen und kurzen Tönen zu visualisieren. Woodland soll schließlich am Strand von Miami mit dem Finger den allerersten „Rasterstrichcode“ in den Sand gemalt haben.

1952 erhielten Woodland und Silver das Patent für ihre wegweisende Erfindung, 1962 verkauften sie sie für 15.000 Dollar an das Unternehmen Philco. Verschiedene Unternehmen entwickelten das System und die Geräte zum Auslesen des Codes weiter.

DAS ERSTE „BEEP“ – IN OHIO ...

Doch erst mit der Einigung von Händlern und Herstellern auf den einheitlichen „Universal Product Code (UPC)“ war der Barcode wirklich reif für den Markt. Am 26. Juni 1974 ertönte erstmals das charakteristische „Beep“: In einem Marsh-Supermarkt im US-Bundesstaat Ohio scannte eine Kassiererin den Barcode auf einer 10er-Packung Kaugummi der Marke Wrigley's.

Das akustische Signal, das den Scanvorgang schon damals quittierte und heute der allgegenwärtige, fast ikonische Soundtrack zum Einkauf ist, steuerte die Firma IBM bei. →



↑ Das erste „Beep“ wurde ausgelöst vom Barcode auf einer Packung Wrigley's-Kaugummi.



↑ Revolution im Einzelhandel: die ersten Scannerkassen, hier in einem Marsh-Supermarkt

DIE REINE KRAFT DER ALPEN.

Adelholzener Alpenquellen.



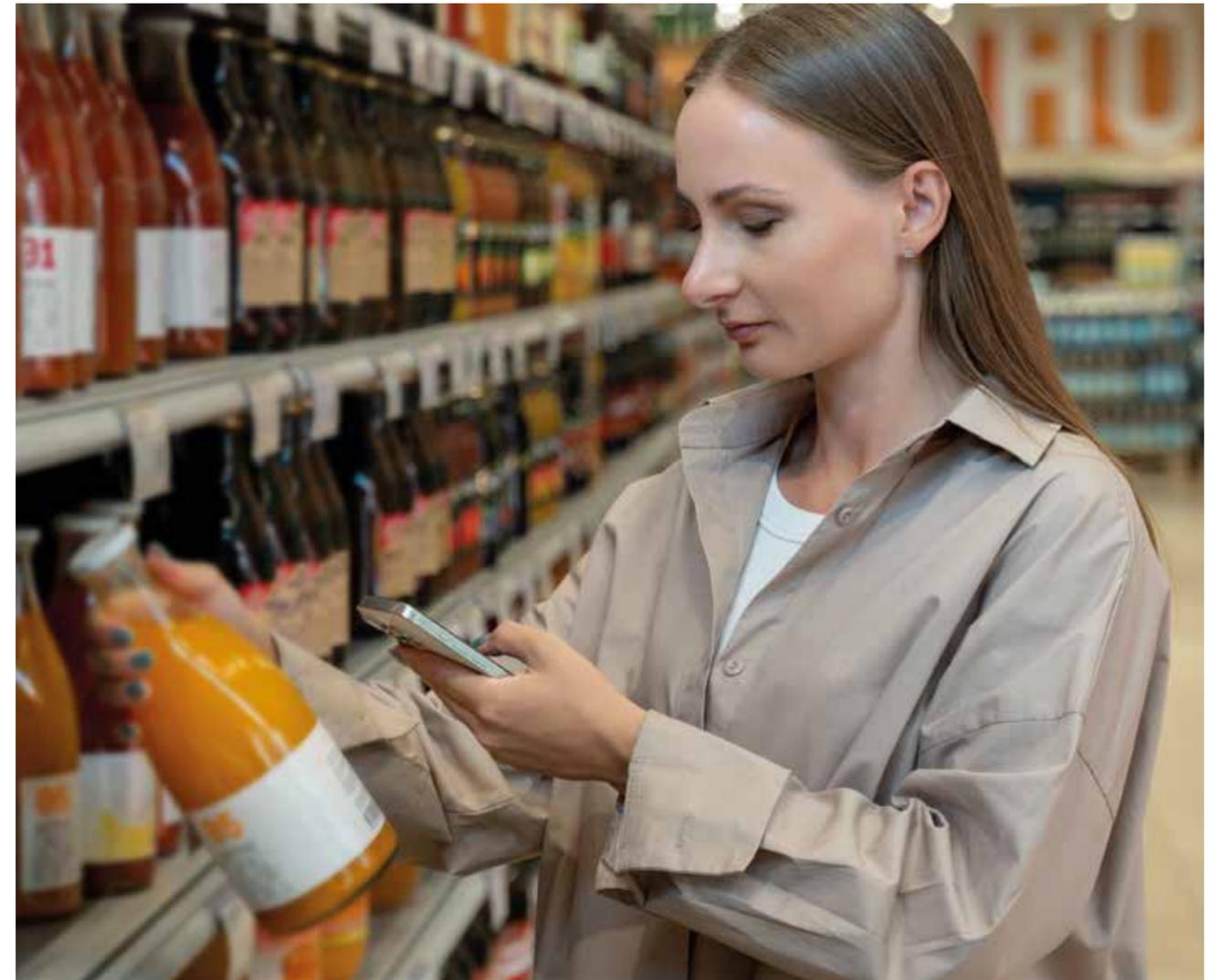
Adelholzener Classic, Sanft und Naturell: Natürliches Mineralwasser mit, mit wenig oder ohne Kohlensäure. Adelholzener Bleib in Form: Fruchtige Erfrischung mit wenig Kalorien.



SEI GUT ZU DIR

ST. PRIMUS HEILWASSER

ADELHOLZENER PRIMUS HEILQUELLE: Traditionell angewendet – zur Unterstützung der Funktion von Magen und Darm – zur Unterstützung der Harnausscheidung. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett oder fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.



↑ Einst „beepte“ es nur an der Kasse, heute können auch die allermeisten Smartphones Barcodes scannen.

... UND IN WUPPERTAL

In Deutschland war das erste Produkt mit einem Barcode eine Gewürzmischung der Wuppertaler Firma Gebr. Wichartz, die erste Scannerkasse nahm im Oktober 1977 ein Supermarkt in Augsburg in Betrieb. Zuvor hatten sich nach US-Vorbild Händlerorganisationen und Länder in Europa auf die EAN (European Article Number) als einheitlichen Standard verständigt.

Wo zuvor das Personal Preisschilder und Produktnummern ablesen und eintippen musste, beschleunigte der Scan das Kassieren deutlich und machte den Vorgang zudem weniger fehleranfällig. Doch erst nach und nach ließen sich die Unternehmen von den Vorteilen des neuen Systems überzeugen.

So standen im Juni 1982 in 66 deutschen Supermärkten nur insgesamt 535 Scannerkassen. Der erste Discounter rüstete erst 1996 um (LIDL), sechs Jahre später folgte Aldi Süd. Aldi Nord setzt erst seit 2003 auf den Barcode – bis dahin hatten die Mitarbeiter:innen an den Kassen sämtliche Artikelnummern im Kopf.

GLEICHER INHALT, ANDERE DARSTELLUNG - ZAHLEN ALS BASIS

2009 wurde aus der EAN offiziell die GTIN (Global Trade Item Number). Unter den Balken stehend ist die 13-stellige Zahlenfolge die Basis für den Code, der ein Produkt weltweit überschneidungsfrei identifizierbar macht. Die einmaligen Zahlenkombinationen werden über eine Software erstellt und von Non-Profit-Organisationen ausgegeben. Derzeit gibt es 116 Länderorganisationen, für Deutschland übernimmt die Kölner Firma GS1 (Global Standards One) Germany die Zuteilung der GTINs.

Produkt und Nummer bleiben so für immer verbunden. Das GTIN-System erfasst nicht nur alle im Groß- und Einzelhandel angebotenen Ge- und Verbrauchsgüter, sondern kann auch sämtliche Roh-, Halb- und Fertigprodukte auf jeder Verpackungsebene in der Wertschöpfungskette erfassen. →

ENTDECKE DIE PERFEKTE GESCHMACKSFUSION



Auch
Wasser-
melone
erhältlich!

fuzetea

FUZE TEA – © 2024 DP Beverages UC.
FUZE TEA ist eine eingetragene Schutzmarke der DP Beverages UC.

GENORMTE VIELFALT – FINGERABDRÜCKE FÜR PRODUKTE & CO.

Barcodes sind auch darüber hinaus vielseitig. Einst vor allem für den Lebensmittelhandel erdacht und standardisiert, sind heute zahlreiche weitere Codes verbreitet, die auf die Bedürfnisse bestimmter Branchen ausgelegt sind. Spezielle Barcodetypen, die ähnlich wie die GTINs funktionieren, werden etwa für Bücher (ISBN), Zeitschriften (ISSN) oder für verschreibungspflichtige Medikamente (PZN, Pharma-Zentral-Nummer) genutzt.

BARCODE FÜR DIE LOGISTIK: DER GS1-128

Auch in der Logistik sind Warenströme und Liefernetzwerke ohne den Einsatz von Barcodes undenkbar. Die Digitalisierung in Logistikketten basiert wesentlich auf der schnellen, automatisierten Datenerfassung und -verarbeitung. Für die Speicherung und den Austausch von Produktinformationen auf internationaler Ebene ist der 14-stellige GS1-128 zum Strichcode-Standard geworden. Der Vier-Breiten-Code ermöglicht die Codierung dreier unterschiedlicher

Zeichensätze und damit von mehr als 200 Zeichen auf kleinstem Raum. So kann auf einem Etikett eine Vielzahl an Informationen abgebildet werden, z.B.

- Packstücknummer und Produktmengen
- Produktgewicht und -kapazität
- Herstellungs- oder Ablaufdatum des Produkts
- endgültiger Bestimmungsort des Produkts
- Auftragsnummer des Kunden
- Chargennummer
- Code des Kundenkontos

Warenein- und -ausgänge, Qualitätskontrolle, Auftragszusammenstellung, Versandvorbereitung und Lieferung lassen sich entsprechend automatisiert und zeiteffizient steuern, außerdem bleibt die Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Lieferkette gegeben. →



↑ Revolutionierten auch die Prozesse in Logistik und vielen weiteren Branchen: Seit 50 Jahren ermöglichen Barcodes die präzise Verfolgung und Verwaltung von Waren und Materialien.

Lichtenauer
MINERALQUELLEN

Genuss
in seiner schönsten Form



Ob einzigartig mildes Mineralwasser, herb erfrischende Bittergetränke oder fruchtig-frische Apfelschorle, verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Lichtenauer. Genussmomente von Ihrem starken Gastronomie-Partner.

MEIN TÄGLICHER LICHTBLICK.

FAHRKARTE DURCH DAS LAGER

In der Getränkelogistik werden täglich große Mengen an Ware mit hoher Geschwindigkeit umgeschlagen. Über 5.850 verschiedene Produkte hat allein die DGL – Deutsche Getränke Logistik im Sortiment – Barcodes sind gleichsam die „Fahrkarte“ durch die Lager des Getränke-Systemlogistikers.

Wer hat wann welche Ware wo abgestellt, wann wurde verladen, wo geht die Tour hin? Die Codes bilden die Basis für eine schnelle und eindeutige Erfassung, Identifizierung und Verfolgung von Produkten im Warenwirtschaftssystem.

AUF DEM WEG ZUM PAPIERLOSEN BÜRO

Doch nicht nur Waren, auch Auftragspapiere werden gescannt, außerdem kommen Barcodes bei der Belegarchivierung, bei der Digitalisierung von Kostenrechnungen und im Dokumentenerfassungssystem zum Einsatz. In einer immer komplexeren Logistikwelt vereinfachen sie die Dokumentation und validieren Geschäftsprozesse.

Doch das schaffen die Codes nicht allein: Erst wenn sie in intelligente Softwaresysteme eingebunden werden, können sie ihr Leistungsvermögen voll ausspielen. Ein Beispiel: Wo früher jeder Strichcode einzeln gescannt werden musste, können heute problemlos mehrere Barcodes in einem Vorgang eingelesen werden. →



↑ Ohne Barcode läuft nichts – per Scan finden die Waren ihren Platz im System und bleiben jederzeit auffindbar.

Jede dieser 1.215
Pflanzenarten liebt
unsere Wasserqualität.

CAROLINEN. AUS GUTEM GRUND.

von Natur aus
MINERALIEN-
REICH
mit viel Calcium

Carolinen
Aus gutem Grund

medium

calciumreich · natriumarm

natürliches Mineralwasser

aus der
Ursprungsquelle

51°36'05.3"N 9°26'04.5"E



Foto: © Jake's Beverages GmbH

↑ Produktverfolgung und zusätzliche Informationen für die Konsument:innen: Viele Firmen ergänzen auf ihren Produkten den klassischen Strichcode um den leistungsfähigeren QR-Code.

AUF DIE NÄCHSTEN 50 JAHRE - ODER?

Die Entwicklung geht stetig weiter, die Markt- und Gesetzesanforderungen an Transparenz steigen. Damit steigen auch die Anforderungen an die Informationsträger. So entwickelte die japanische Firma Denso Wave schon vor 30 Jahren den Quick Response Code (QR-Code), den designierten Nachfolger des Barcodes.

Die DGL setzt QR-Codes beispielsweise zur effizienten Equipment-Verwaltung ein: Quick Response Codes können 7.089 numerische Zeichen verschlüsseln und vom Scanner aus jedem Winkel gelesen werden. Ein fehlerkorrigierender Code lässt das Auslesen der Daten selbst dann noch zu, wenn 30 Prozent des Codes beschädigt sind.

EIN CODE FÜR ALLE ANWENDUNGSFÄLLE

Darüber hinaus macht auf Wunsch ein in den Code integrierter Internet-Link ergänzende Informationen abrufbar. Der Content ist dabei variabel: Je nach Ort, Zeit und Gerät des Scans führt er zu verschiedenen Inhalten und lässt sich dynamisch an den Kontext bzw. das Benutzerprofil des Nutzenden anpassen.

Sind für Verbraucher:innen Informationen zu in Produkten enthaltenen Zusatzstoffen und Allergene oder Kundenbewertungen von Interesse, sind es bei Geschäftspartner:innen in Produktion, Logistik und Handel schnell zugängliche wirtschaftliche und technische Daten, die einen Mehrwert für die Geschäftsbeziehung haben.

ES „BEEPT“ – AUCH IN ZUKUNFT

Die GTIN vergebende Firma GS1 will daher im Handel sukzessive die linearen Strichcodes durch dynamische QR-Codes ersetzen. Dennoch lebt der vor 75 Jahren erdachte, „einfache“ Barcode weiter: als effiziente Schnittstelle zwischen Ware und Kunde, Handel und Logistik genauso wie als Idee, die die Welt veränderte – und sich einer veränderten Welt anpasst. ●



BRANCHE

BRANCHE

DIE DGL OSTWESTFALEN-LIPPE MACHT TEMPO

HOCHMODERNE GETRÄNKELOGISTIK IN BAD OEYNHAUSEN



Über 12 Millionen leere Kisten nimmt die Deutsche Getränke Logistik (DGL) pro Jahr zurück – bei wachsender Gebindevielfalt und steigendem Durchmischungsgrad. In Bad Oeynhausen ermöglicht eine neue Anlage eine noch effizientere Leergutsortierung mit hohem Automatisierungsgrad – dank modernster Sensorik, Robotik und Software.

↑ Von der manuellen zur automatischen Sortierung: In Bad Oeynhausen trägt die neue Anlage zum reibungslosen Funktionieren des Mehrwegsystems bei.

KLARE AUFGABE, EFFIZIENTE LÖSUNG

Der Standort ist jung, die Leergutsortieranlage ganz neu: Schon beim Aufbau des Standorts Bad Oeynhausen und der damit verbundenen Gründung der DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG als Speditions- und Logistikunternehmen im Frühjahr 2022 war die weitere Optimierung und Automatisierung der Leergutsortierung mitgedacht.

Die Aufgabe: Mehrweg-Kisten und -Flaschen diverser Marken schnell, ressourcenschonend und kostengünstig sortieren und produktrein sortieren.

Die Lösung: eine hochmoderne, passgenaue Sortieranlage, die die Mitarbeitenden entlastet und eine zeitnahe Rückführung der Leergutgebände zum Abfüller sicherstellt.

INBETRIEBNAHME AM LAUFENDEN BAND

Die Entscheidung für das neue System fiel im Mai 2023, bereits im März dieses Jahres ging auf 3.000 m² Hallenfläche die Anlage der Firma König Maschinenbau GmbH in Betrieb. Während der Bauzeit wurde die bestehende Leergutsortierung des Standorts Bad Oeynhausen für vier Monate ins rund 14 Kilometer entfernte Kalldorf verlegt, um allen Kunden den gewohnten Service zu bieten.

3.500 KISTEN PRO STUNDE

Die neue Anlage setzt Maßstäbe: Wurde das Leergut zuvor manuell sortiert, kommissioniert das neue System nun dank Automatisierung bis zu 3.500 Kisten pro Stunde. Bei einer

Sortierzeit von insgesamt bis zu 18,5 Stunden pro Tag können so zur Saison in Bad Oeynhausen täglich bis zu 64.000 Leergutkisten erfasst und sortiert werden.

TECHNIK UND MENSCH HAND IN HAND

Vieles erledigt die Sortieranlage nahezu allein: Modernste Kamera- und Software-Technologie von Syscona sorgt für die zuverlässige Identifikation und Zuweisung der einzelnen Gebinde. 32 A-Artikel des Sortiments werden so vollautomatisch verarbeitet, für rund 550 weitere Artikel erfolgt die Sortierung teilautomatisiert. In zwei Schichten sorgen sieben Mitarbeitende und ein Anlagenführer für den reibungslosen Ablauf.

GESUNDHEITSSCHUTZ DURCH ROBOTER

Zwei Roboter übernehmen die Depalettierung und Palettierung. Effizienz und Arbeitserleichterung sind auch hier Trumpf: Wenn die Leergutkisten auf gemischt beladenen Paletten in der Anlage ankommen, werden sie automatisch lagenweise vom Depalettierer entladen. Bis zu 2.800 Kästen pro Stunde schafft der Roboter.

Sein Gegenstück am anderen Ende der Anlage, der Palettierer, belädt in der gleichen Zeit die Paletten, die für die Wiederbefüllung zum Produzenten zurückgehen – sortenrein mit bis zu 3.100 Kisten. So ermöglichen die Roboter Höchstgeschwindigkeiten und entlasten gleichzeitig das Team – auch körperlich. Das nachhaltige Mehrweg-Recycling ist in Bad Oeynhausen damit noch eine Spur nachhaltiger geworden. ●



↑ Die neue Leergutsortieranlage macht die Getränke Logistik am Standort Bad Oeynhausen noch effizienter.

BRANCHE

DIRK BOßMEYER:

NACH SCHWEREM UNFALL WIEDER IM LEBEN ANGEKOMMEN



GETRÄNKE
ESSMANN
... und alles läuft.

BGHW

Durch den Zusammenstoß mit einem Gabelstapler im November 2022 wurde der Kraftfahrer Dirk Boßmeyer so schwer verletzt, dass sein linkes Bein amputiert werden musste. Ein gutes Jahr später kehrte der 54-Jährige wieder an seinen Arbeitsplatz beim Getränke-logistiker Essmann in Wattenbek zurück. „Das betriebliche Eingliederungsmanagement war sensationell“, sagt BGHW-Reha-Berater Frank Heidemann.

Dirk Boßmeyer ist ein Mann, der weiß, was er will – und was er nicht will. „Als mir die Ärzte am 23. Dezember 2022 eröffneten: ‚Ihr Bein ist nicht mehr zu retten‘, wusste ich sofort: Aufgeben ist keine Option für mich“, sagt er. „Andere laufen Marathon mit Prothesen. Warum soll ich das nicht auch können?“. Im Frühjahr 2024 läuft er zwar keinen Marathon, spielt stattdessen aber im Bundesliga-Team des Hamburger Sportvereins (HSV) Amputierten-Fußball. →

BUNDESLIGA-KARRIERE BEGONNEN

„Bis zu meinem Unfall habe ich zwei Jugendmannschaften trainiert, war früher selbst begeisterter Fußballspieler. Und jetzt hat für mich im Alter von 54 Jahren eine Bundesliga-Karriere begonnen“, schmunzelt er. Die Aussicht, wieder Fußball spielen zu können, habe ihn motiviert.

Noch wichtiger war ihm, so schnell wie möglich wieder zurück in die Firma zu kommen. Seit zwölf Jahren arbeitet er als Fachkraft für Lagerlogistik bei Getränke Essmann, zunächst in seiner Heimatstadt Dorsten im Ruhrgebiet und seit 2020 im Norden, wo der Liebe wegen sein neuer Lebensmittelpunkt ist. Für den Logistikstandort in Wattenbek lieferte er als Berufskraftfahrer Getränke aus. Dies bis zum 15. November 2022, als er zu Fuß auf dem Betriebsgelände unterwegs war, um seinen Lkw beladen zu lassen. Er wurde von einem Gabelstapler erfasst, überrollt und erlitt dabei mehrere Frakturen in beiden Beinen. Aufgrund der Schwere der Verletzungen musste das linke Bein daraufhin im Oberschenkel amputiert werden.

ZU HOCHFORM AUFGELAUFEN

„Als ich im Krankenhaus erwachte, ist für mich zuerst eine Welt zusammengebrochen. Von heute auf morgen war alles anders. Arbeit weg, Fußball weg. Aber meine Frau, meine Fa-

milie und meine Kollegen waren für mich da. Mit der Zeit habe ich mich wieder gefangen und neuen Lebensmut gefasst. Und ich wollte so schnell wie möglich wieder arbeiten“, sagt der Vater von drei Kindern.

Nach dem Unfall wurde der BGHW-Versicherte in der Universitätsklinik Schleswig-Holstein in Kiel behandelt, bevor die Rehabilitation im BG Klinikum Hamburg fortgeführt werden konnte. Dort setzte Boßmeyer alles daran, schnell wieder fit zu werden. Bei Anwendungen und Therapien lief er zu Hochform auf, musste sich manchmal selbst bremsen.

„Seine Motivation setzte sich durch das gesamte Heilverfahren fort“, stellt Frank Heidemann fest. „Manchmal mussten auch wir ihn bremsen, weil er zu schnell zu viel erreichen wollte“, so Heidemann, der ihn seit seinem Unfall begleitet.

WEITERBESCHÄFTIGUNG SELBSTVERSTÄNDLICH

Überaus hilfsbereit zeigten sich auch die Kolleginnen und Kollegen sowie die Geschäftsführung und Standortleitung der Firma Getränke Essmann, für die die Weiterbeschäftigung ihres Mitarbeiters selbstverständlich war. Bis zu seinem Unfall war Boßmeyer als Berufskraftfahrer im Einsatz, heute arbeitet er in der Leergutlogistik auf dem Betriebsgelände in Wattenbek. →



↑ Willkommen zurück: Dirk Boßmeyer im Austausch mit einem Arbeitskollegen.

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



↑ Die Prothese ist optimal angepasst, das bestätigt Boßmeyer im Gespräch mit Stephanie Wiebensohn und Frank Heidemann von der BGHW.

„Nach dem Unfall schalteten wir einen Seelsorger ein, um das Geschehen mit allen Beteiligten aufzuarbeiten. Er hat mit den Mitarbeitenden gesprochen, die dabei waren und einiges zu verarbeiten hatten“, schildert Standortleiter Thorsten Hammerich. Für die Rückkehr von Dirk Boßmeyer zum Arbeitsplatz wurden in enger Abstimmung mit der BGHW alle Weichen gestellt. So wurde ein Gabelstapler für die Anforderungen des Prothesenträgers umgebaut und auch ein Büro entsprechend eingerichtet. Über die stufenweise Wiedereingliederung kehrte er zurück ins Arbeitsleben. „Für uns als Unternehmen stellt sich bei einem derartigen Unfall die Frage, wie wir unterstützen können und welche Hilfe zu welchem Zeitpunkt die richtige ist“, sagt Hammerich. Beeindruckt sei er von der Solidarität der Mitarbeitenden. „Es wurde für die Familie innerhalb des Kollegenkreises gespendet, ein Fahrservice organisiert, Krankenhausbesuche terminiert und eine Geburtstagsfeier zur Überraschung in Hamburg für Dirk organisiert. Ich habe selten so viele emotionale Menschen erlebt“, erinnert er sich.

„Ja, da sind Tränen gelaufen“, erzählt Boßmeyer berührt. „Die Menschen und dieser Essmann-Standort sind für mich wie eine Familie“, bekräftigt er. „Und darauf bin ich stolz. Ich bin sehr dankbar, einen Arbeitgeber zu haben, der zu mir hält und hinter mir steht.“ →





FÜR JEDEN *Drink* DEN PASSENDEN *Mixer*

FÜR JEDEN *Anlass* DIE PASSENDE *Größe*



200 ml
4 × Premium-
Genuss im
Perfect Serve



500 ml
3 × Premium-
Genuss zum
Probieren



750 ml
5 × Premium-
Genuss zum
Teilen



FÜR DIE *feinsten* NATÜRLICH GEWONNENEN ZUTATEN
IST UNS **KEIN WEG ZU WEIT!**

Wenn $\frac{3}{4}$ deines Drinks der Mixer ist, sollte dieser dann nicht aus den besten Zutaten sein?

Bei Fever-Tree dreht sich alles um Geschmack. Darum haben sich unsere Gründer weltweit auf die Suche nach den feinsten natürlichen Zutaten gemacht. Und sie gefunden!

Für ein erfrischend intensives Geschmackserlebnis verwenden wir mexikanische Bitterorangen, Zitronenthymian und Rosmarin von der Mittelmeerküste, schottische Himbeeren und gleich drei Ingwersorten.

Die besonders feine Kohlensäure sorgt für die harmonische Verbindung von Mixer und Spirituose. So gelingen einzigartige Drinks, die richtig gut schmecken!



IF $\frac{3}{4}$ OF YOUR DRINK IS THE MIXER,
MIX WITH THE BEST

WWW.FEVER-TREE.COM

#MIXWITHTHEBEST

VORBILDLICHES ENGAGEMENT

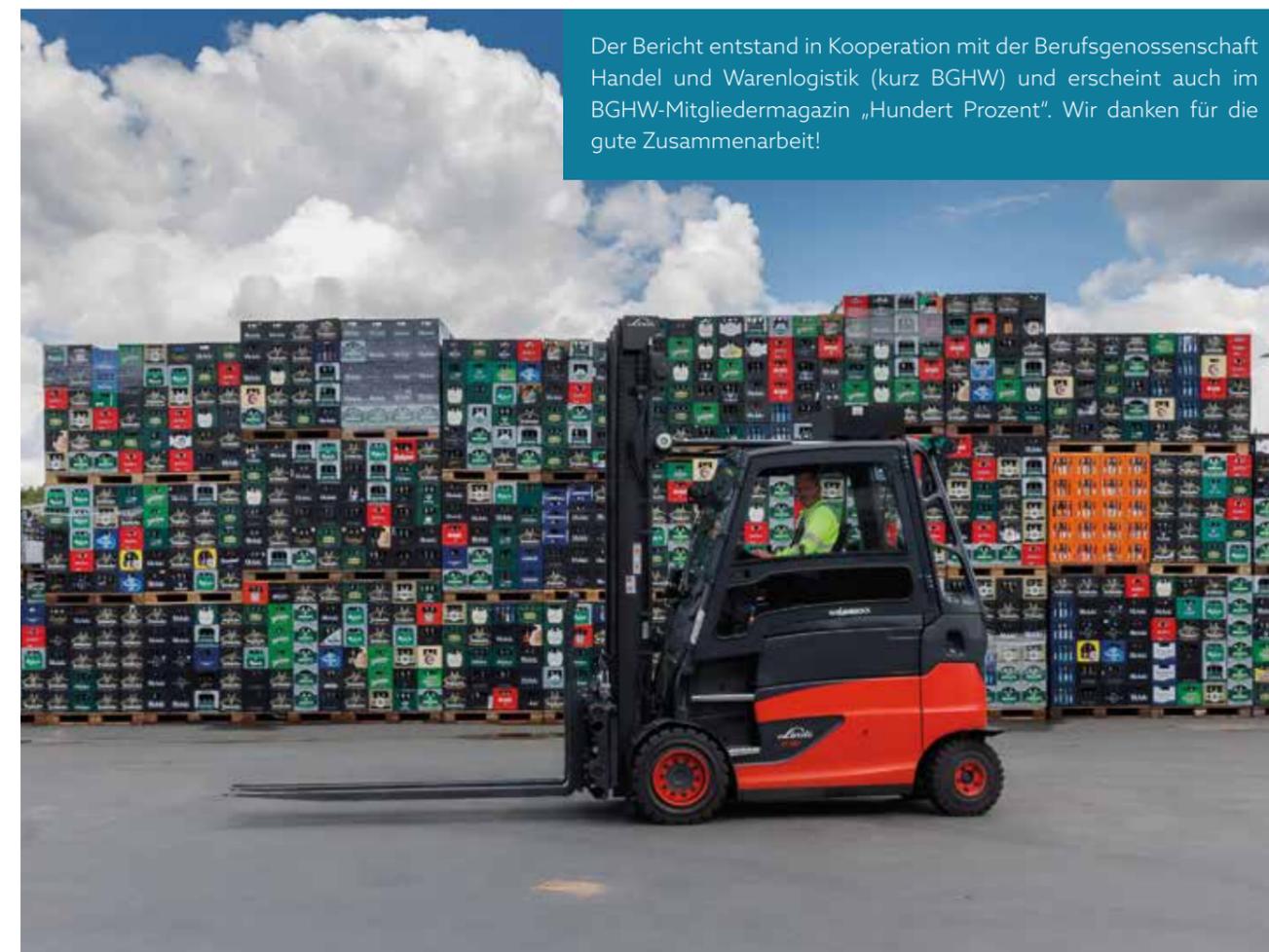
Aus Sicht von Frank Heidemann waren die Rehabilitation und Wiedereingliederung durch das Engagement aller Beteiligten vorbildlich. Es sei von Anfang an ein hervorragendes Miteinander gewesen. Dies sei heute nicht mehr selbstverständlich. Auch seine Kollegin, Hilfsmittelbeauftragte Stephanie Wiebensohn, schätzt die Motivation des BGHW-Versicherten und seines Arbeitgebers: „Am Beispiel von Herrn Boßmeyer wird deutlich, wie gut man Prothetik einsetzen kann, wenn sie entsprechend genutzt wird. Er kommt in allen Bereichen sehr gut zurecht“, sagt sie. Dies sei zudem eine Bestätigung ihrer Arbeit. „Wir arbeiten im Reha-Management Hand in Hand. Dazu zählt auch die Zusammenarbeit mit Sachbearbeiterin Katharina Focke, mit der wir gemeinsam das Heilverfahren und die Teilhabe abstimmen, um die erforderlichen Leistungen zeitnah und bedarfsgerecht umzusetzen“, erläutert die Hilfsmittelbeauftragte.

Wegen seiner hohen Eigenmotivation, seiner sportlichen Ambitionen und Mobilität erhielt Boßmeyer eine besondere Prothese: Sie ist mit einem mikroprozessorgesteuerten Kniegelenk ausgestattet und ermöglicht dem 54-Jährigen intuitive und natürliche Bewegungen. Selbst beim Rückwärtsgehen, Treppensteigen und Gehen mit wechselnden Geschwin-

digkeiten und Schrittlängen passt sich die Prothese unterschiedlichen Gegebenheiten an. „Mit der Prothese komme ich super zurecht. Sie ist mir eine gute Unterstützung. Ich bin in meinem neuen Aufgabengebiet viel auf dem Firmengelände unterwegs, und das Gehen fällt mir durch die besondere Prothese leichter, und das sowohl bei der Arbeit als auch im Privatleben“, so Boßmeyer.

Aufgrund seiner sportlichen Aktivitäten erhielt er ein Handbike (dies ist ein Rollstuhl-Zuggerät), das für Konditionstraining – auch mit Blick auf den Amputierten-Fußball – ideal sei. Mit dem Handbike trainiert er auf längeren Strecken seine Kondition und kann zugleich die Muskulatur in Armen und Oberkörper stärken.

Im Amputierten-Fußball laufen die Spieler mit Gehhilfen. Das sei schon eine Umstellung. Aber wieder Fußball zu spielen und dann in der Bundesliga – damit habe er nicht gerechnet, als er im Krankenhaus durch einen HSV-Botschafter erstmals vom Amputierten-Fußball gehört habe. Auch das Team habe ihn mit offenen Armen empfangen. Boßmeyer: „Es tut gut, wieder Sport zu machen und auch zu arbeiten. Ich habe das Gefühl, wieder mitten im Leben zu sein.“ ●



Der Bericht entstand in Kooperation mit der Berufsgenossenschaft Handel und Warenlogistik (kurz BGHW) und erscheint auch im BGHW-Mitgliedermagazin „Hundert Prozent“. Wir danken für die gute Zusammenarbeit!

↑ Zurück am Arbeitsplatz: Nach seinem Unfall wurde ein Gabelstapler für Dirk Boßmeyer umgebaut.

Folge deinem Durst!

Für besonders erfrischende Momente.

Oder willst du weitermachen wie bisher?



BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN



↑ Sponsored by Essmann: Die Feierlichkeiten zum Jubiläum der Alten Posthalterei starteten mit dem 3. Lingener Gastro-Zapfenstreich.

MUSIK UND GETRÄNKE FÜR DEN GUTEN ZWECK: CHARITY ROCK DAYS IN LINGEN

2014 hauchte Markus Quadt mit seinem Team der Alten Posthalterei in Lingen neues Leben ein. Zur Feier des 10-jährigen Jubiläums verwandelte die Posthalterei in Kooperation mit Lingen Wirtschaft und Tourismus (LWT) den Marktplatz der Emsstadt vom 20. bis zum 23. Juni 2024 in eine besondere Event-Location. Vier Tage Feiern für den guten Zweck in Lingen – da engagierte sich selbstverständlich auch Getränke Essmann und unterstützte die Veranstaltung gerne während der gesamten Veranstaltung als Hauptsponsor und Gastronomiepartner.

GASTRO-ZAPFENSTREICH, KONZERTE UND PUBLIC VIEWING

Die Charity Rock Days begannen am Donnerstagabend mit dem 3. Lingener Gastro-Zapfenstreich. Wirte aus Lingen zapften um die Wette und verteilten die Biere gegen eine freiwillige Spende an die Zuschauer. Das Ergebnis lieferte einen zusätzlichen Grund zur Gratulation an Markus Quadt: Zum zweiten Mal in Folge eroberte er den Goldenen Zapfhahn.

Die für Freitag geplante School's-Out-Party zum Auftakt der niedersächsischen Sommerferien konnte aufgrund schlechter Wetterbedingungen nicht stattfinden, am Samstag aber konnte bei bestem Wetter weitergefeiert werden: Ab dem späten Nachmittag legten die Bands ZecondZ, Riot At The Moonshine Bar und Razz umjubelte Auftritte hin, bevor John Diva & The Rockets of Love den Marktplatz endgültig zum Kochen brachten.

Das Sonntags-Familienprogramm bestritten die inklusive Band Bad Taste der Mosaik-Schule des ortsansässigen Christophorus-Werks und die Kool Katz. Beim Public Viewing am Abend markierte das späte 1:1 der deutschen Fußball-Nationalmannschaft im EM-Spiel gegen die Schweiz auch das Ende der Veranstaltungsreihe. →



Bayerns
frische Weisse.

maisel.com

ERLÖSE UND SPENDEN FÜR E.U.L.E.

Die Charity Rock Days waren eine reine Benefizveranstaltung, die Erlöse aus allen vier Tagen wurden gespendet: der überwiegende Teil an die Initiative E.U.L.E., eine ergänzende und unabhängige Initiative zur Stärkung der Sozialkompetenz und zur Förderung der Resilienz gegen Mobbing und Cybermobbing in Lingen und im Emsland. Unter dem Motto #GemeinsamGegenMobbing bietet sie unterstützende Hilfen für Kinder und Jugendliche.

Besonders auch: Das komplette Organisations-Team für die Feierlichkeiten bestand aus Ehrenamtlichen, am Freitag und Samstag waren die Theken in den Essmann-Getränkewagen mit freiwilligen Helfer:innen besetzt. Fast 100 Ehrenamtliche packten mit an, um 5.000 Gäste zu unterhalten und zu versorgen. Lingen kann Engagement oder, um es mit Quads Worten zu sagen: „Schön hier in Lingen!“ ●

Alte Posthalterei

Große Straße 1
49808 Lingen (Ems)
www.posthalterei-lingen.de



Foto: © LWT Lingen

↑ Das Spendenziel wurde weit übertroffen. Frank Eichholt (Kuratorium Lethmate-Stiftung), Felix Lethmate (Lethmate Stiftung), Christian Gehring (E.U.L.E.), Markus Quadt (Alte Posthalterei) und Christian Macke (E.U.L.E.) freuen sich über die große Unterstützung.



Foto: © Kiebitz, Lingen/Wachendorf

PLATZ FÜR ALLE: KIEBITZ IN WACHENDORF MIT NEUEM SPIELPLATZ

Seit fünf Jahren führt Tobias Wellmann das traditionsreiche Ausflugslokal Kiebitz in Lingen-Wachendorf, das schon 1960 erstmals seine Pforten öffnete.

Neu in diesem Jahr: Ein sicher umzäunter Kinderspielplatz, der die kleinen Gäste zum ausgelassenen Toben und Klettern ins Freie lockt und Entspannung für alle verspricht. Denn von der angrenzenden Eltern-Terrasse haben die Großen ihre Kleinen jederzeit im Blick, während sie sich eine Auszeit bei guten Speisen und Getränken gönnen. ●

Kiebitz

Dalumer Straße 21
49808 Lingen (Ems)
www.kiebitz-wachendorf.de



Foto: © Kiebitz, Lingen/Wachendorf

← Bei schönem Wetter noch schöner: der neu gestaltete Spielplatz am Kiebitz im Sichtbereich der Terrasse



Entdecke die Welt der
Störtebeker Brauspezialitäten!

Nur für kurze Zeit.

Der perfekte Genuss für den Winter.

Die limitierten Brauspezialitäten der Störtebeker Braumanufaktur sind die idealen Begleiter für die kalte Jahreszeit: 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

CAFÉ SOLO KOMMT NACH LINGEN

Die Bauarbeiten gehen voran. Im November will die gastronomische Kette Café Solo aus Essen ihren neuen Standort am Lingener Marktplatz eröffnen. Nach der Grundsanierung des ehemaligen Cafés Heilemann wird es am Traditionsstandort wieder ein umfangreiches Speisen- und Getränkeangebot geben. ●

Café Solo

Am Markt 3
49808 Lingen (Ems)

ORDENTLICH WAS LOS IN UND UM KIEL

Die Kieler Woche bot im Juni wieder neun Tage sportliche, kulturelle und kulinarische Highlights, das Funhouse Festival brachte im August zum dritten Mal erfolgreich Musik, Spaß und Spiel auf das Nordmarktsportfeld der Stadt, und auch sonst ist Kiel in diesem Jahr gastronomisch in Bewegung.



Foto: © Eugen / stock.adobe.com

NEU AN DER KIELLINIE: JAN & HEIN & KLAAS & PIT

Nur wenige Wochen vergingen, bevor Jan Hinkelmann nach der Schließung seines Gosch-Franchises mit eigenem Konzept wieder eröffnete. Seit Pfingsten 2024 bietet das Café und Seafood-Restaurant Jan & Hein & Klaas & Pit an der Kiellinie frischen Genuss mit direktem Blick auf die Kieler Förde.

Die längsten Fischbrötchen Kiels, Fisch- und Seafood-Spezialitäten, aber auch Fleischgerichte, Vegetarisches und Veganes bietet die Karte, dazu eine große Weinauswahl. Nachmittags lädt das Restaurant zu Kaffee und Kuchen, samstags und sonntags zum Frühstück – wenn das Wetter mitspielt auf der großen Terrasse.

Das Restaurant ist der zweite Jan & Hein & Klaas & Pit-Standort. Seit 2021 führt Hinkelmann am Holstenfleet „Kiels größtes Craft Beer Restaurant“. ●

Jan & Hein & Klaas & Pit
Café Sea Food
Kiellinie 63
24105 Kiel
www.janheinklaaspit.de

BRINGT DIE KRAFT ZURÜCK



Erhältlich im
6 x 1,0l Glas
Mehrweg
Kasten

GEROLSTEINER®

GEROLSTEINER.DE



Kneipe Zum frechen Dachs
in Kiel ist Nachfolger von The
Hanging Garden
(kn-online.de)



Foto: © Ulf Dahl/Kieler Nachrichten

↑ Bier und Secco vom Fass: Kaya Schenk in ihrem „Dachsbau“

NEU IN DER WAITZSTRASSE: ZUM FRECHEN DACHS

Anfang 2024 übernahm Kaya Schenk die Kult-Location „The Hanging Garden“ in der Kieler Waitzstraße. Nach einer vollständigen Renovierung des Gastraums eröffnete sie im April hier ihre Gastkneipe „Zum frechen Dachs“.

Farbenfroh und urgemütlich präsentiert sich seither der „Dachsbau“, das namensgebende Tier ist im Design überall zu finden. Und hat es auf die Karte geschafft: Bier, u.a. aus der handwerklichen Dachs Brauerei nahe Lüneburg, bietet Schenk an, dazu als weitere Besonderheit Secco vom Fass. Ob in der entspannten Atmosphäre des Innenbereichs oder draußen auf der kleinen Terrasse – „Der freche Dachs“ ist ein Wohlfühlort für ein breites und buntes Publikum. ●

Zum frechen Dachs
Waitzstraße 91
24118 Kiel
www.zumfrechendachs.de

BEWIRTSCHAFTETE BETREUUNG FÜR DIE BUNDESWEHR: ARCHE CASINOS IN KIEL UND TODENDORF

Die Arche Casinos als gemeinsame Einrichtung von Deutscher Bundeswehrverbände.V. (DBwV) und Evangelische Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung e.V. (EAS) sind gastronomisch bewirtschaftete Begegnungsstätten innerhalb militärischer Liegenschaften, die allen vor Ort stationierten Bundeswehrangehörigen offen stehen.

Getränke Essmann ist jetzt Gastropartner für die „Arche“ auf dem Marinestützpunkt Kiel-Wik und dem Truppenübungsplatz Todendorf. In Kiel genießt man im maritimen Ambiente internationale und regionale Speisen mit Blick auf den Heimathafen der Gorch Fock. In Todendorf steht den ca. 400 Bundeswehrangehörigen mit dem liebevoll „Keksdose“ genannten Casino eine temporäre Betreuungseinrichtung zur Verfügung. Zusätzlich versorgt ein Foodtrailer die Soldat:innen direkt an den Schießbahnen. ●

Arche Casino GmbH
Stresemannstraße 57
10963 Berlin
www.arche-casino.de

DAS BIO
SORTIMENT VON
BECKERS BESTER

UMFASSEND NACHHALTIG



Starke Regalpräsenz
modernes und auffälliges Design



Hochwertige Bio-Qualität
zertifizierte Rohware nach hohen
Naturland Anforderungen



100% Direktsaft
alle Produkte ausschließlich aus Direktsaft



**Nachhaltige
1L Mehrweg-Flasche**
bis zu 40x wiederbefüllbar



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

VOR DEN TOREN DER STADT: 25 JAHRE HOTEL RESTAURANT CATHARINENBERG IN MOLFSEE

Seit 25 Jahren bewirtschaften Nadja und Jens Henningsen das Hotel Restaurant Catharinenberg in Molfsee an der L318, als Landgasthof besteht der „Catharinenberg“ schon seit 1881.

22 Zimmer, ein gemütlich-rustikales Restaurant mit Platz für 90 Gäste und ein großer Biergarten mit familiärer Atmosphäre und gutbürgerlicher Holsteiner Küche machen den Gasthof zu einem beliebten Ausflugsziel. Von Matjes über Spargel und Scholle zu Birnen, Bohnen und Speck oder Grünkohl kommen im Jahresverlauf abwechslungsreiche regionale Gerichte auf den Tisch – oft in der für Schleswig-Holstein typischen Variante zum „Sattessen“.

Zur Feier des Jubiläums „25 Jahre Nadja & Jens“ lud Familie Henningsen am 21. Juli zum sommerlichen Familienfrühstücken rund um den Catharinenberg. Ein buntes Programm und viele kulinarische Leckerbissen erwarteten die zahlreichen Gäste.

Fin Bartels, Ex-Fußballprofi und Mitbegründer des Vereins „Förde Lütten – Verein zur Förderung hilfsbedürftiger Kinder e.V.“, ließ es sich nicht nehmen, persönlich auf dem Catharinenberg mitzufeiern. Kein Wunder, gingen doch die Einnahmen des Festes sämtlich an seine Organisation, die unter dem Motto „Am Ball für Kinder in Not!“ bedürftige Kinder aus der Region durch verschiedenste Aktionen und Projekte unterstützt. ●

Hotel Restaurant Catharinenberg
Hamburger Chaussee 21-23
24113 Molfsee
www.catharinenberg.de

↓ Spiel, Spaß und Spenden: Mit einem großen Sommerfest feierte Familie Henningsen ihr Jubiläum am Catharinenberg. Oberes Bild von links: Jens Henningsen, Jörn Dibbern (als Zauberkünstler Jeff de Fire), Nadja Henningsen, Fin Bartels



SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

Maxl Helles

Gebraut von der
**BRAUEREI
DES JAHRES
2024**




www.maxlrain.de



Foto: © Big Ben, Oldenburg

↑ Alle Deutschland-Spiele live und ein eigener Song: EM-Stimmung im und am „Big Ben“

IM HERZEN VON DITZUM: BEI ROBBE IM THIE'T'S

Auch an der Nordseeküste verändert sich die Gastroszene: Im ostfriesischen Fischerdörfchen Ditzum (Gemeinde Jemgum) eröffneten Engeline und Johann Robbe im März 2024 ihr Restaurant „Bei Robbe im Thiet's“.

Tradition und Moderne verbinden sich im Design des an die Ferienwohnungen des Sielhofs Ditzum angrenzenden Restaurants. 60 Plätze fasst der Innenraum und ist damit auch für Familienfeiern und geschäftliche Veranstaltungen ideal geeignet. Wenn nicht gerade Schietwetter herrscht, lädt zudem die Terrasse im Biergarten zum Genuss exquisiter Fischgerichte und hochwertiger Weine ein. Besondere Abwechslung bietet das Matrosenbuffet am Freitag. ●

Bei Robbe im Thiet's
Sielstraße 17
26844 Jemgum

EIGENE EM-HYMNE: OLDENBURGER PUB „BIG BEN“ FEIERTE MIT „NAGELSMANN“

Schon zum zweiten Mal nach der Weltmeisterschaft 2018 gingen Dennis Johnson, Betreiber des Big Ben in der Oldenburger Innenstadt, und DJ Volker Franke zu einem großen Fußballturnier mit einem eigenen Song an den Start.

„Nagelsmann“ von Project 24 (Johnson), DJ Fokko (Franke) und Cloudy (Mitarbeiterin des Big Ben und passionierte Karaoke-Sängerin) verbreitete als eingängige Party-Hymne schon vor Start des Turniers auf allen Download- und Streaming-Portalen EM-Fieber und war nicht nur im Big Ben selbstverständlicher Soundtrack beim Public Viewing. ●

Big Ben
Wallstraße 1
26122 Oldenburg



Jetzt hören
auf Spotify

Mit ohne Zucker,
aber nicht weniger süß!



HI, ICH BIN DIE NEUE

Unsere TÖFTES! Familie

- > Trendiges Individual-Glasgebinde
- > Praktischer 20er-Karton mit 0,33 Liter Flaschen
- > Töfte Zielgruppe & cooles Design



Die neue Sorte TÖFTES! Cola ohne Zucker für Ihren Umsatz - jetzt bestellen!

  www.toftes.de

30 JAHRE SALVUS - WIR GRATULIEREN!

Die Salvus Mineralbrunnen GmbH, Emsdetten, feiert in diesem Jahr ihr 30-jähriges Jubiläum. „Von direkt vor der Tür“ erfrischt sie seit drei Jahrzehnten als einziger Mineralbrunnenbetrieb der Region das Münsterland – mit Getränken auf der Basis natürlichen Mineralwassers.

Zu diesem Anlass haben sich die Salvus-Flaschen schick gemacht: In einer limitierten Edition tragen sie die größten Meilensteine der Firmengeschichte auf dem Etikett. Gefeierte wird bei dem Familienunternehmen außerdem mit Gewinnspielen und Sonderaktionen für den Handel. Ein Hoch auf Salvus auch von Getränke Essmann! ●

Salvus Mineralbrunnen GmbH
Hollefeldstraße 13
48282 Emsdetten
www.salvus.de



↑ Heike und Guido Schürkötter, Geschäftsführende der Salvus Mineralbrunnen GmbH, mit den Jubiläumsflaschen

AUSGEZEICHNET: „VIER JAHRESZEITEN“ IST BESTE WINZERGE- NOSSENSCHAFT DEUTSCHLANDS

Beim renommierten MUNDUS VINI Summer Tasting des Weinverlags Meininger ging in diesem Jahr die Sonderauszeichnung „Beste Genossenschaft Deutschlands“ erneut an die Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim.

Das vielfach prämierte Unternehmen ist als erste Winzergenossenschaft der Pfalz heute eine der größten Deutschlands und blickt auf mehr als 120 Jahre Weingeschichte zurück. Rund um Bad Dürkheim und seine Nachbargemeinden reifen die Trauben für das vielfältige Weinsortiment der „Vier Jahreszeiten“, das für Genuss und Pfälzer Lebensart steht. ●

Vier Jahreszeiten Winzer eG
Limburgstraße 8
67098 Bad Dürkheim
www.vj-wein.de





WARBURGER
WALDQUELL

*Nachhaltig
erfrischend.*

WARBURGER
WALDQUELL
MEDIUM
So schmeckt Natur.

WARBURGER
WALDQUELL
MEDIUM
Natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure versetzt.

Instagram: [warburgerwaldquell](#)
Website: [warburger-waldquell.de](#)

BRANCHE

NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT



STÖRTEBEKER HERBST-FESTBIER: EIN BIER FÜR DIE GOLDENE JAHRESZEIT

Limitiert und saisonal: In der Störtebeker Braumanufaktur entstehen auch Jahreszeiten-Biere. Von August bis Oktober bringt das naturbelassene „Herbst-Festbier“ vollmundig-weichen Genuss ins Glas.

Festbier als eigene Biersorte erfreut sich auch abseits der großen Volksfeste immer größerer Beliebtheit. Das untergärige Störtebeker Herbst-Festbier mit 13,3 % Stammwürze ist mit seinem feinwürzigen Aroma und der satten Bernsteinfarbe ein hervorragender Begleiter für gemütliche Stunden an den länger werdenden Abenden. ●



VELTINS HELLES LAGER: EIN BIER MIT SORTENIMPULS

Es bleibt hell bei der Brauerei C. & A. Veltins. Nach der anhaltenden Erfolgsstory des „Hellen Pülleken“ bringt die Brauerei im 200. Jahr ihres Bestehens ein „Helles Lager“ auf den Markt.

Gerade jüngere Verbraucher:innen greifen immer öfter zu internationalen Markenbieren. Das Helle Lager in der grünen 0,275-Literflasche mit Reliefprägung lädt mit seinem erfrischenden, mild-süffigen Geschmack zu unbeschwerter Geselligkeit. ●



VIELFALT. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.

NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT



GRAUER BURGUNDER D.Q. TROCKEN: EIN WEIN FÜR ALLE GELEGENHEITEN

Die Weine der Vier Jahreszeiten stehen seit über 120 Jahren für exzellenten Genuss und Pfälzer Lebensart. Der trockene Grauburgunder überzeugt mit einer angenehmen Säure und einem frischen, fruchtigen Bukett, das an Birne und Ananas erinnert.

Lebendig und ausbalanciert ist dieser Pfälzer Klassiker ein unkomplizierter Allrounder, der seine Stärken besonders zu Fischgerichten, hellem Fleisch, Pasta oder Salat ausspielt. ●



MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ: EIN HAUCH VON HOLLYWOOD

DER Kultrosé aus Südfrankreich ist eine echte Empfehlung – und das nicht, weil die Familie Perrin ihn gemeinsam mit Superstar Brad Pitt erschaffen hat.

Vielmehr überzeugt die fruchtig-frische Eleganz dieser Cuvée Grenache, Cinsault, Rolle und Syrah mit ihren Aromen von Erdbeere, Himbeere und Melone. Kraftvoll und belebend vereint dieser außergewöhnliche Rosé die Beerenaromen mit Zitrusfrische und einem feinen mineralischen Touch. ●



PIÙ SPRITZ THE DEER: EIN TRINKFERTIGER APÉRITIF VOM FASS

Weine vom Fass sind auf dem Vormarsch. Beim Più Spritz The Deer sind Frizzante, Bitter und Soda schon fertig gemischt. Nach dem Abzapfen ist der Apéritif mit Eis und einer Orangenscheibe direkt „ready to drink“.

Der Drink mit dem freundlichen Hirschen von Serena Wines 1881 ist mit seinem moderaten Alkoholgehalt (8% vol.) und den frischen Aromen von Kräutern und Zitrusfrüchten eine praktische und trendige Lösung für die Theke. Aus einem 20-Liter-Fass lassen sich rund 130 Gläser Spritz zubereiten. ●

Foto: M. V. / Shutterstock



GENUSS



GENUSS

ALLES, NUR KEINE WEINTRAUBEN

FRUCHTWEINE SIND BUNT, VIELFÄLTIG UND LECKER

Herbstzeit ist Erntezeit ist Weinzeit. Wenn es draußen langsam herbstlich wird, haben edle Tropfen Hochkonjunktur. Fruchtweine haben in vielen Teilen Europas eine lange Tradition und werden auch in Deutschland immer beliebter.

WANN IST EIN WEIN EIN WEIN?

Der Ausdruck „Wein“ bezeichnet das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird. So sagt es die EU-Verordnung 1308/2013. Oder kürzer: Wein ist ein alkoholisches Getränk aus vergorenem Traubensaft.

↓ Wein ist nicht gleich Wein ... Von klassisch bis ausgefallen, von Steinobst bis Südfrucht bieten Fruchtweine eine faszinierende Bandbreite an Aromen.



↑ Wein aus der Lieblingsfrucht: Auswahl und Mischung bestimmen den individuellen Charakter.

Wein aus anderen Früchten gibt es also gar nicht? Doch natürlich, Fruchtweine gehören schließlich zu den ältesten alkoholischen Getränken der Welt. Griechen, Römer und Germanen genossen vergorene Fruchtsäfte mit oder ohne Zusatz von Honig und stellten Wein unter anderem aus Äpfeln, Datteln und Feigen her.

Die Bezeichnung „Wein“ bleibt rechtlich jedoch den Erzeugnissen aus den Trauben der Gattung *Vitis vinifera* vorbehalten. Zur klaren Differenzierung müssen Fruchtweine immer ihr Ausgangsprodukt im Namen tragen.

ZWISCHEN TRADITION UND TREND - FRUCHTWEINE IN DEUTSCHLAND

Apfel-, Birnen-, Beeren- und Steinobstweine liegen im Trend. Für die letzten fünf Jahre vermeldet der Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. einen Umsatzanstieg um rund 18 Prozent.

Rund 103,6 Millionen Liter Apfelwein, Fruchtwein und fruchtweinhaltige Getränke wurden in Deutschland im Jahr 2023 in Eigenkelterung hergestellt. Nach Schätzungen des Verbands gibt es in Deutschland circa 200 Betriebe, die Apfel-, Fruchtwein und verwandte Produkte anbieten, darunter viele kleine, regionale Keltereien.

Obstbauern kelterten zu große Erntemengen ursprünglich als Nebenprodukt und für den Eigenbedarf. Längst hat sich jedoch auch die industrielle Herstellung etabliert.

OBST MIT (MODERATEN) UMDREHUNGEN

Aus nahezu allen Früchten lässt sich Wein kelteren. Neben dem besonders aus Hessen und der Rhein-Main-Region bekannten „Ebbelwoi“ aus Äpfeln können Birnen, Kirschen, verschiedenste Beeren, Steinobst wie Marillen oder Pflaumen sowie Exoten wie Mango oder Passionsfrucht die Obst-Basis bilden. →

IHR HABT DIE WAHL.
 » WIR HABEN NIE BEHAUPTET, DASS ES EINFACH WIRD.

BIONADE
 WEIL EHRlich GUT.



Die Produktion von Fruchtwein ähnelt der anderer alkoholischer Getränke. Klassisch ist die Maischegärung, bei der die gemahlene Frucht zunächst durch Zusatz von Hefe vergoren, dann gepresst und anschließend weiter vergoren werden, bis der gewünschte Alkoholgehalt erreicht ist. Je nach ausgewählter Frucht werden im Prozess Wasser und/oder Zucker zugesetzt, um ein geschmacklich rundes Ergebnis zu erzielen.

KLEINES SEGMENT, GROSSE VIELFALT

Die heute im Markt trendenden Fruchtweine sind dabei weit weg von „nur süß“ (Vorurteil Beerenweine) oder „viel zu sauer“ (Vorurteil Apfelwein). Vielmehr bieten sie eine große geschmackliche Vielfalt. Ob aus Kernobst, Steinobst, Beerenobst oder Wildfrüchten – jeder Nicht-Trauben-Wein hat seinen eigenen Charakter und seine besondere Note. Im Gegensatz zum klassischen (Trauben-)Wein, der eigentlich gar nicht nach

Weintrauben schmeckt, sondern über seine primären wie sekundären Aromen punktet, bleibt der typische Fruchtcharakter im Duft und Geschmack erhalten.

Mit ihrer moderaten Restsüße und einem Alkoholgehalt, der in der Regel mit 5,5 bis 9 Volumenprozent unterhalb dem klassischen Weins liegt, sind Fruchtweine außerdem eine leichte Alternative im Sinne eines bewussten Alkoholkonsums.

RAUS AUS DER NISCHE

Trotz steigender Umsatzzahlen führen Fruchtweine gemessen am Gesamt-Weinmarkt in Deutschland nach wie vor ein Schattendasein – zu Unrecht. Modern und in attraktiver Vielfalt bringen sie Abwechslung und neue, intensiv-frische Geschmackserlebnisse. Ob pur, gespritzt oder gemixt verdient die eigene Weinkultur allemal eine Chance. →



EBBELWOI, MOST ODER VIEZ APFEL GEHT IMMER

Der Apfel ist mit Abstand das beliebteste Obst in Deutschland – und auch vergoren ist er ein Genuss. Klassischer Apfelwein entsteht aus Äpfeln mit einem hohen Säuregehalt und festem, saftigen Fruchtfleisch. Die Auswahl und Mischung der gekelterten Sorten führt zum besonderen Charakter einer jeden Abfüllung. Je nach Region sind Apfelweine sauer oder süß, klar oder trüb, es gibt sie pur oder gespritzt, frisch vom Fass, in Flaschen oder Dosen.

In Deutschland gilt vor allem Hessen als „Apfelweinland“, trinkt man hier doch vom „Stöffche“, wie der Hesse seinen „Ebbelwoi“ liebevoll auch nennt, zehn Mal soviel wie im Rest der Republik. Doch auch im Saarland und in Baden-Württemberg wird traditionell Apfelwein hergestellt, hier unter den Bezeichnungen „Viez“ bzw. „Most“. Etwas stärker präsentiert sich der Apfeltischwein als ostdeutsche Spezialität: Durch Beifügung von Zucker zum gärenden Most steigt der Alkoholgehalt auf acht bis zehn Volumenprozent – während sich der klassische Apfelwein mit 5 bis 6,5 Volumenprozent „begnügt“.

↑ Traditionell serviert: der hessische „Ebbelwoi“ aus dem Steingut-Bembel und dem gerippten Apfelweinglas



Wittenseer

Aus Liebe zum Norden.

Die Kleinen kommen mit
großem Geschmack!



NEU!

Jetzt auch in
0,5l
Glasflaschen.



www.wittenseer.de

Jetzt im Handel!



Foto: © H. Kautz

PERLENDER GENUSS - EINE EMPFEHLUNG VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

„Fruchtige Alternativen gibt es natürlich auch zu Sekt und Prosecco. Der alkoholfreie Apfel-Secco vom Weingut Köbelin besticht durch seine frische Säure und den intensiven Apfelgeschmack, der an frische Herbstäpfel erinnert. Sehr erfrischend als Aperitif, aber auch in Kombination mit Salaten à la Caesar oder Ziegenkäse ein echter Genuss.“ ●

DIGITAL VS. PRINT: SIE HABEN WEITER DIE WAHL

Seit 2023 können Sie die ESSpertise auch digital abonnieren. Registrieren Sie sich gleich über den QR-Code. Die neuesten Ausgaben werden Ihnen dann künftig per digitalem Newsletter als Downloadlink zur Verfügung gestellt. Ein weiterer aktiver Beitrag zur Schonung der Umwelt.





DEFINING ELECTRIC.

Egal, ob modernste Technologien für mehr Reichweite oder die Navigation mit Electric Intelligence, die Ladepausen automatisch in Ihre Route einplant: Die vollelektrischen Modelle von Mercedes-Benz sind wegweisend.

Jetzt bei uns erleben

Mercedes-Benz

Autohaus Heinrich ROSIER GmbH · Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Arnsberg · Bad Driburg · Hemer · Minden · Meschede · Paderborn · Stendal · Sylt
Tel.: 02373 171-01 · <https://www.mercedes-benz-rosier.de>

Autohaus ROSIER Braunschweig GmbH · Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Braunschweig · Goslar · Peine · Wolfsburg
Tel.: 0531 802-406 · <https://www.mercedes-benz-rosier.de>
Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart

GENUSS

COCKTAILS UND LONGDRINKS MIT VERY LOW ALKOHOL

PRODUKTNEUHEIT MICRO SPIRITS



↑ Auf die Essenz reduziert, mit der Pipette dosiert: die neuen KOYI Micro Spirits

Eine Weltneuheit soll den Spirituosenmarkt aufmischen. Die KOYI Micro Spirits reduzieren Hochprozentiges wie Gin und Rum auf seine Essenz. Mit den Micro Spirits gemixte Getränke haben so zehnmal weniger Alkohol und nur halb so viele Kalorien wie herkömmliche Longdrinks.

SYMBIOSE AUS LIFESTYLE UND GENUSS

Yuka Suzuki und Dr. Hauke Günther sprengen gern Grenzen: Die ehemalige Yogalehrerin und der Biologie betreiben die kleinste Destille Hamburgs – und holten mit ihren Hamburg-Zanzibar-Gins schon zwei Mal den Weltmeistertitel nach Deutschland. Ihre „Brenngeschichte“ begann 2017 als Experiment in der heimischen Küche: Gin mit Kurkuma als Lead Botanical? Das hatte zuvor noch niemand in dieser Zusammensetzung gewagt. →



Lütts Landlust®
Direktsaft-Schorlen

Jetzt gratis probieren:
Wenn Sie Lütts Landlust noch nicht kennen,
fordern Sie unter: tessa.klug@auburg.de
ganz einfach unseren hübschen
Genuss-Reisekoffer
mit allen 8 Sorten an!

voller Bullen
Heimat

Friedrich Lütvogt GmbH & Co. KG
Hauptstr. 84 · 49419 Wagenfeld · Tel.: 05444 9870-0 · Mail: info@auburg.de



↑ Alte Klassiker, neu erfunden. In Hamburg entwickeln Yuka Suzuki und Dr. Hauke Günther ständig neue Spirits.

VOM EXPERIMENT ZUM BUSINESS

Doch das Ergebnis überzeugte, der Spaß am Entwickeln besonderer Rezepturen blieb – und das Ehepaar wagte den Sprung in die Selbstständigkeit. Mit Erfolg: 2021 wurde ihr Tumeric No. 1 Gin als bester „Flavoured Gin“ der Welt ausgezeichnet, 2023 folgte der zweite Weltmeistertitel für ihren „Hamburg-Zanzibar Suburban Classic Gin“.

DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

Nun also Micro Spirits. Die Idee für die „Glamour Drinks ohne Glimmer“ reicht schon über vier Jahre zurück, nach mehreren Beta-Versionen haben es die KOYI Micro Spirits des Ehepaars zur Marktreife gebracht: „Unser KOYI Micro Gin basiert beispielsweise auf der Rezeptur eines klassischen Gins“, erklärt

Dr. Hauke Günther. „In dem neu entwickelten Herstellungsprozess destillieren wir die Botanicals unter speziellen Bedingungen mehrfach hintereinander. So entsteht ein hochkonzentriertes Destillat, das dann in einem Filler wie beispielsweise Tonic Water seinen vollen Geschmack entfaltet.“

1 % ALKOHOL, 100 % AROMA

Damit müssen die Spirituosen – derzeit sind Gin und Rum erhältlich, ein Pastis soll folgen – nur in minimalen Mengen verwendet werden. Dosierte wird je nach Geschmack mittels einer integrierten Pipette. Nur wenige Hübe der Essenz führen zum annähernd alkoholfreien Genuss. „Wir reden hier von Mengen, die man auch durchaus in anderen Lebensmitteln wie sehr reifen Bananen

oder bestimmten Backwaren antreffen kann“, erläutert Yuka Suzuki, treibende Kraft hinter den Micro Spirits.

WO GIN DRAUFSTEHT, IST AUCH GIN DRIN

Durch das bislang einzigartige serielle Verfahren entsteht ein vollständig natürliches Destillat, dem keine Zusatzstoffe, Aromen, Zucker oder Austauschstoffe zugesetzt werden. Micro Spirits sind daher „echte“ Spirituosen – nur eben in sehr stark konzentrierter Form.

Daher dürfen die KOYI Micro Spirits, anders als herkömmlich hergestellte alkoholfreie bzw. reduzierte Alternativen, auch als Gin oder Rum deklariert werden. Durch den Verzicht auf Zusätze →



Klosterbiere vom Heiligen Berg Bayerns



sind die Micro Spirits zudem unbegrenzt und ohne Kühlung haltbar. Nicht zu vernachlässigen ist sicher auch der geringe Kaloriengehalt.

GETROPFTER GESCHMACK

Die Dosierung bleibt den Konsument:innen überlassen. In der empfohlenen Variante von drei bis fünf Dashes (Spritzern) bzw. Hüben aus der Pipette pro 200 ml Filler entsteht beispielsweise ein Gin Tonic oder ein Cuba Libre mit lediglich ca. 1,2 % Alkohol. Die Rechnung der beiden Entwickler: Bis man den Alkoholgehalt eines kleinen Biers erreicht hat, kann man mehr als sieben KOYI Longdrinks trinken.

MINDFUL DRINKING AT ITS BEST - PRIVAT WIE AN DER BAR

Wenn es nach Yuka Suzuki und Dr. Hauke Günther geht, folgen Gin, Rum und Pastis weitere Spirituosen in der speziellen KOYI-Herstellungsweise. Die neue Produktkategorie, die auf bewussten Genuss ohne Abstriche beim Geschmack und Produktcharakter setzt, kommt bislang außergewöhnlich gut an. „Von Fachleuten und aus dem Handel erhalten wir zu unseren Micro Spirits bislang nahezu 100 % positive Rückmeldungen. Alle sind qualitativ begeistert“, berichtet Dr. Hauke Günther.

Die KOYI Micro Spirits sind aus seiner Sicht auch für den gastronomischen Einsatz wie gemacht: „Aus einer 100 ml-Flasche lassen sich 50 bis 60 Drinks ‚herausholen‘. Die Kosten liegen damit unter denen einer 0,7-Liter-Flasche vergleichbaren Alkohols, die Pipette ermöglicht zudem punktgenaues Dosieren. Außerdem benötigen die kleinen Flaschen nur wenig Lagerfläche, nach Anbruch keine Kühlung und sind unbegrenzt haltbar.“

VOLL IM TREND - UND DOCH GANZ ANDERS

Mit ihrer Weltneuheit begegnen die Hamburger Meister der Destillationskunst gleich mehreren Aspekten des unvermindert anhaltenden Trends zu mehr Achtsam- und Nachhaltigkeit: der Alkoholgehalt um durchschnittlich 90 % reduziert, die Kalorien halbiert, regional in einer kleinen Spirituosen-Manufaktur produziert. Am wichtigsten bleibt aber der Geschmack. Und da brauchen die KOYIs den Vergleich zu ihren Drink-Kollegen „mit Glimmer“ nicht zu scheuen. ●

www.koyi.de



↑ Kräftig weißer Rum-Genuss ohne Kater: Longdrinks mit den neuen Micro Spirits haben bis zu zehn Mal weniger Alkohol.

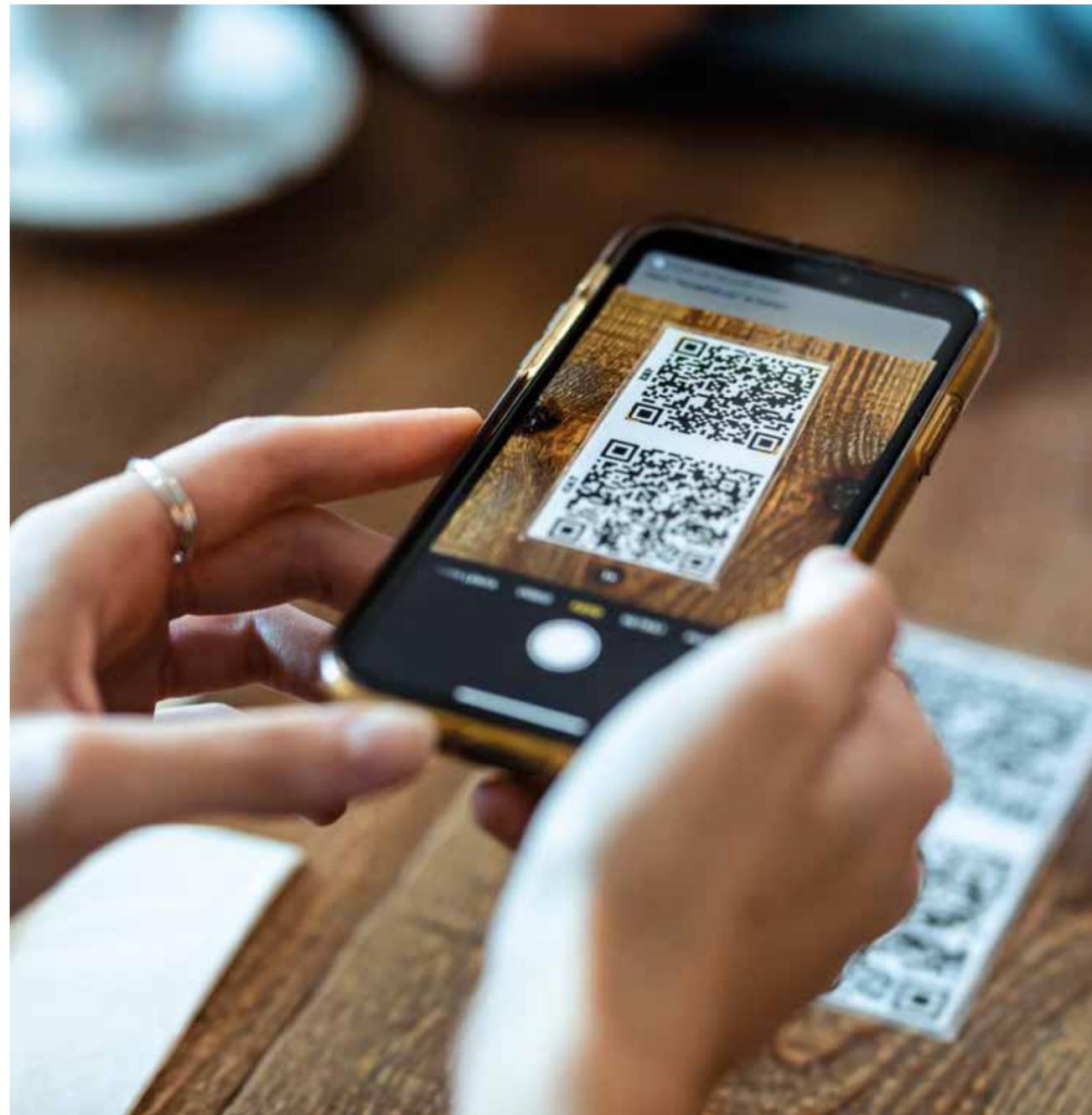
GENUSS

AUF DIE HAND

DIGITALE SPEISEKARTEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Ob handgeschrieben, gedruckt oder digital: Speisekarten gehören zu den wichtigsten Vertriebs-Tools gastronomischer Betriebe, sind Visitenkarte, Aushängeschild und Werbemittel zugleich. An einer Kombination analoger Karten mit einem digitalen Pendant kommt heute kaum noch ein gastronomischer Betrieb vorbei.

↓ Einfach zu nutzen und zu verwalten: Digitale Speisekarten sparen Zeit und Ressourcen und optimieren den Service.



FLEXIBEL UND NACHHALTIG

Die große Stunde digitaler Karten, die Gäste via QR-Code mit dem Smartphone aufrufen können, schlug in der Coronazeit – und ihr Einsatz hat sich bewährt: Digitale Karten sind flexibel, da sich Änderungen und Aktualisierungen schnell einpflegen lassen.

Sie sind effizient, da viele Anbieter Schnittstellen zum Bestell- und Kassensystem bereithalten. Sie können Servicekräfte entlasten, wenn Laufwege und händische Bestellaufnahme entfallen. Und sie sparen Kosten und sind nachhaltig, da keine Druckkosten anfallen.

KLEINE ORIENTIERUNGSHILFE

Anbieter digitaler Karten gibt es in Hülle und Fülle. Wie soll man nun die „richtige“ Offerte finden, wie das Potenzial digitaler Karten voll für ein besseres Gastro-Erlebnis nutzen? Folgende fünf Aspekte sollten Gastronom:innen bei der Auswahl unbedingt berücksichtigen.

Benutzerfreundlichkeit

Keep it simple: Die digitale Karte sollte übersichtlich aufgebaut und einfach zu bedienen sein – für alle Gäste ebenso wie für Betriebsleitung und Servicepersonal. Pflichtangaben zu Zutaten, Allergenen etc. sollten gesetzeskonform eingebettet sein.

Funktionsumfang

Die Erweiterungsmöglichkeiten digitaler Speisekarten sind vielfältig: von Multimedia-Inhalten über unterschiedliche Sprachversionen bis zur Analyse von Nutzungsdaten kann das volle digitale Potenzial genutzt werden. Die Frage lautet: Welche Features bringen den entscheidenden Mehrwert für den eigenen Betrieb?

Kompatibilität

Echte Synergien entstehen, wenn Betriebsprozesse ineinander greifen: Soll die Karte beispielsweise mit dem Bestell-, Kassen- oder Reservierungssystem verbunden werden, ist darauf zu achten, dass passende Schnittstellen vorhanden sind.

Personalisierung

08/15 hilft nicht: Der eigene Betrieb muss sicht- und erkennbar sein. Die digitale Karte sollte für Gastronomie-Marke und Angebotskonzept individuelle Anpassungsmöglichkeiten bieten, in der Struktur genauso wie im Design.

Kosten

Augen auf bei der Paketwahl: Viele Anbieter bieten von der kostenlosen Basisversion bis zur hochpreisigen Luxusvariante variable Preismodelle mit unterschiedlichem Funktionsumfang an. ●



↑ Das Smartphone führt die Restaurant-Gäste per QR-Code zum Menü oder zur Bestellung.

GENUSS

VON DER HAUSHALTS-FIBEL ZUR KOCHBIBEL

DAS DR. OETKER SCHULKOCHEBUCH

Generationen haben mit diesem Buch das Kochen erlernt – gut, nicht genau mit diesem, aber mit einem aus den zahlreichen Editionen des Dr. Oetker Schulkochbuchs.

HERD-HISTORIE MIT DR. OETKER

Das erste Schulkochbuch aus dem Hause Oetker erschien 1911, seitdem erscheinen regelmäßig aktualisierte Auflagen. Mit insgesamt mehr als 30 Millionen verkauften Exemplaren gehört es zu den erfolgreichsten und meistverkauften Kochbüchern der Welt.

Für die Inhalte der ersten Ausgabe zeichnete die Bielefelder Hauswirtschaftslehrerin Emilie Henneking verantwortlich, die ihre Erfahrungen aus einer Kochschule einbringen konnte. Zusätzliche Quelle für die Rezepte schon damals: die hauseigene Versuchsküche, die noch heute für die „Geling-Garantie“ aller Gerichte des Schulkochbuchs steht.

QUALITÄT IST DAS BESTE REZEPT

Firmengründer Dr. August Oetker gelang damit intuitiv ein Geniestreich des Content Marketings, wie es heute gang und gäbe ist: Kundenvertrauen und -bindung durch die strategische Vermittlung und Verbreitung relevanter →



↑ In den 1950er-Jahren noch alternativlos: die Frau als Herrin der heimischen Küche



↑ Heute sind Männer am Herd ein alltägliches Bild.

Informationen. Mit der Herausgabe eines Grundlagen-Kochbuchs, das neben Rezepten auch viele praktische Tipps für die Haushaltsführung enthielt, stellte er die Interessen seiner damals überwiegend weiblichen Kundschaft in den Mittelpunkt und bot ihnen echten Mehrwert statt purer Produktwerbung.

ERNÄHRUNG UND MENSCHEN IM WANDEL

Schnell avancierte das Schulkochbuch zum mit der Marke Dr. Oetker untrennbar verbundenen Best- und hernach zum Very-Long-Seller. 1927 erschien die erste bebilderte Ausgabe, 1956 verlagerte sich der Schwerpunkt des Schulkochbuchs zunehmend auf das

„elektrische“ Kochen. 1976 fanden vermehrt internationale Speisen ihren Weg in die Rezeptliste, 1992 DDR-Klassiker, 2014 folgte ein eigenes Kapitel für vegetarische und vegane Gerichte.

Von der Mangelwirtschaft über die „Fresswelle“ bis zur Überflusgesellschaft, vom Holzofen bis zum Induktionsherd, von regional bis international – das Dr. Oetker Schulkochbuch bleibt seit über 100 Jahren immer auf der Höhe der Zeit, verändert sich mit seinen Nutzer:innen und spiegelt dabei historische Entwicklungen. In nicht wenigen Kochbuchregalen deutscher Haushalte stehen gleich mehrere Exemplare aus verschiedenen Jahren.

DIE BASIS ALLEN KOCHENS

Allen Editionen gemein ist die kombinierte Vermittlung von Warenkunde und Kochtechniken, die in Rezepten mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad erprobt werden können. Detaillierte Zutatenlisten und Anleitungen begleiten die ersten Schritte in der Küche ebenso unterstützend wie ambitioniertere Kochvorhaben.

Ergibt die Herausgabe eines gedruckten Kochbuches heute noch Sinn? Im digitalen Zeitalter stellt schließlich auch Dr. Oetker über seine Website und eine kostenfreie App mehr als 3.500 Rezepte online zur Verfügung. Dass 2022 mehr als 1.780 neue Kochbücher in →

 **Süssmost**
Auricher

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

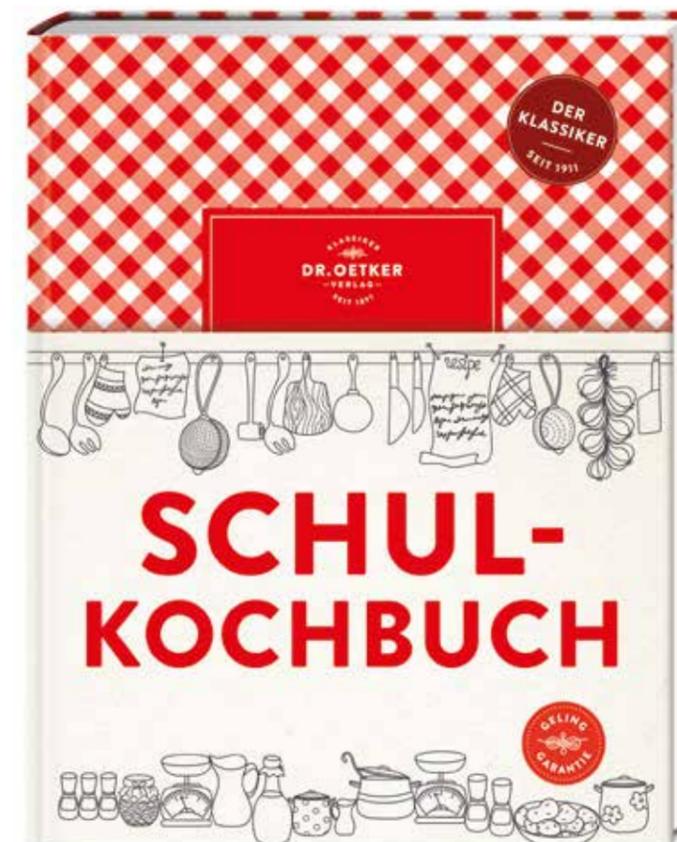
Papierform auf den Markt kamen, spricht jedoch deutlich dafür, dass Kochanleitungen auch analog noch ihren Platz haben. Kochen und Genuss sind sinnliche Erfahrungen.

WEIL ES GUT WERDEN SOLL

Kochbücher machen im besten Falle Appetit und Lust auf die Zubereitung der gezeigten Gerichte. Das Dr. Oetker Schulkochbuch schafft beides. Es war und ist ein Standardwerk, ein Klassiker der deutschen Kochbuchliteratur, Must-Have und manchem gar Überlebenshilfe. Tipps und Tricks, die das Kochleben leichter machen, eine übersichtliche Gestaltung mit ansprechender Bebilderung, Schritt für Schritt-Anleitungen mit der berühmten „Geling-Garantie“ sowohl für alltägliche wie für besondere Rezepte, verschiedene Variationsmöglichkeiten – kaum eine Kochschule führt so einfach und doch intensiv in die Welt der kulinarischen Genüsse ein. Und das seit 113 Jahren. →

*„Schmecken muss es. Dem Auge und dem Gaumen.
Und einfach zuzubereiten soll es sein.“*

MOTTO DES DR. OETKER VERLAGS



DR. OETKER SCHULKOCHBUCH

Dr. Oetker – ein Verlag der Edel Verlagsgruppe 2024
600 Seiten
ISBN 978-3-7670-1916-4
34,00 €

PFLAUMEN-CRUMBLE



Es darf noch ein Dessert sein? Ein Crumble geht immer. Die Kombination aus saisonalen Früchten mit knusprigem Streuseltopping schmeckt heiß, lauwarm oder kalt. Sahne oder Vanilleeis (beides geht natürlich auch) dazu, und der Genuss ist perfekt. Für einen Herbst-Crumble sind frische Pflaumen die ideale Fruchtbasis.

ZUTATEN

FÜR VIER PERSONEN

- 850 g Pflaumen
- 75 g Butter (zimmerwarm)
- 120 g Weizenmehl (Type 405)
- 65 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- ½ Pck. ger. Orangenschale
- 1 Msp. gem. Zimt
- etwas Salz
- ½ Bio-Orange

ZUSÄTZLICH

- 4 feuerfeste Förmchen (je etwa 250 ml Inhalt)
- Fett für die Förmchen

ZUBEREITUNG:

1. Die Pflaumen entstielen, abspülen, abtrocknen, jeweils halbieren und die Steine entfernen. Die Förmchen fetten und die Pflaumen bis etwa 2 cm unter den Rand hineingeben.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
3. Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale, Zimt und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln beliebiger Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Pflaumen verteilen.
4. Die Förmchen auf dem Rost in den vorgeheizten Ofen (Mitte) schieben. Die Crumbles etwa 25 Minuten backen. Inzwischen die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Die Crumbles aus dem Ofen nehmen, lauwarm abkühlen lassen und mit den Zesten garnieren.

Tipps

Statt Pflaumen eignen sich Aprikosen oder Kirschen. Bei Verwendung von Konservenobst: sehr gut abtropfen lassen!

WEINEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

Ein tolles Rezept! erinnert im ersten Augenblick an Omas Pflaumenkuchen. Dennoch trenne ich mich jetzt mal von der klassischen Kaffee-Kuchen-Kombi und trinke zu dem Pflaumen-Crumble einen kräftigen Schluck reifen Portwein!

Der 20-jährige Tawny Port aus dem Haus Sandeman ist intensiv, süß und voller Power. Seine fruchtigen Noten von reifen Beeren und Dörrobst heben den Pflaumen-Crumble auf ein neues Level. Ihr solltet unbedingt reichlich auf den Crumble geben, denn die erfrischende Zitrusnote im Abgang passt genial.

Holt den Crumble aus dem Ofen, lasst ihn kurz abkühlen und schnappt Euch ein Glas gut gekühlten Tawny Port. Die heiße, knusprige Kruste des Crumbles und der kühle, fruchtige Port sorgen für ein echtes Feuerwerk im Mund.

Viel Spaß dabei! ●



GETRÄNKE
ESSMANN

EINE NEUE IKONE



NEU

1Nilsen, LEH + GAM ohne A/L/N, Absatzentwicklung Internationale Premium Biere, MAI 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

GENUSS

ARTISCHOCKE WEINBAR IN OLDENBURG

WEIN, BIER & SPASS IM HERZEN DER STADT

Klein und fein präsentiert sich die Artischocke Weinbar inmitten der Fußgängerzone Oldenburgs. Die 50 Quadratmeter kleine Location ist mit ihrer erstklassigen Wein- und Bierauswahl beliebter Treffpunkt für die Ü30er der Stadt. →



↑ Mit bestem Blick auf die City – die Artischocke Weinbar lädt zu guten Getränken in gemütlich-ungezwungenem Ambiente.

Kölsche Momente



Kölner Brautradition seit 1894 – Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf



↑ Gleich geht's los: Weinbar und Eventlocation bieten Spaß und Abwechslung von Sport bis Schlager.

ES WAR EINMAL EIN FEINKOSTLADEN ...

Seit Juli 2017 führt Imke Sakar die „Artischocke“. Der Name leitet sich noch aus einer früheren Nutzung der Räumlichkeiten als Feinkostgeschäft ab, bei der Übernahme durch die jetzige Betreiberin war die Artischocke eine Wein- und Tapasbar. Der Name und der Wein sind geblieben.

„Wir legen unseren Schwerpunkt auf eine vielfältige und gute Getränkekarte“, erzählt Imke Sakar. „Wer etwas essen möchte, kann jederzeit bei einem der umliegenden Restaurants ordern. Wir vermitteln die Bestellung gern, die Gerichte werden dann zu uns gebracht oder wir holen ab. Asiatisch, griechisch, orientalisches – wir haben rundherum eigentlich alles. Und ein wunderbares Miteinander unter den Gastronomen, das uns diesen Service ermöglicht.“

FRÖHLICHES GEWUSEL BEI EINEM GUTEN GLÄSCHEN

So kann sich das Artischocke-Team auf den Barbetrieb konzentrieren. In gemütlicher, ungezwungener Atmosphäre genießen die Gäste neben den fachkundig ausgesuchten und präsentierten Weinen verschiedene Biere vom Fass und hochwertige

Spirituosen. Viele Stammgäste mischen sich problemlos und gern mit Neu-Oldenburgern, Touristen und allen mit Freude an guten Getränken und aufmerksam-herzlichem Service.

Auch Fußballbegeisterte kommen auf ihre Kosten. Bundesliga- und DFB-Pokalspiele laufen auf den Bildschirmen – je nach Anlass und spielender Mannschaft mal mehr, mal weniger im Hintergrund.

Immer besonders lebhaft geht es im Außenbereich der Bar zu. Hier finden circa 40 Personen Platz zum Sitzen, genutzt werden jedoch meist besonders die Stehtische. „Da herrscht dann ein fröhliches Gewusel von einem Tisch zum anderen. Die offene Atmosphäre genießen auch wir im Team sehr. Schön, dass bei uns so viele verschiedene Menschen so unkompliziert zusammenfinden“, freut sich die Wirtin.

STUDIO 19B – HIER WIRD GETANZT

Wer es noch lebhafter mag, dem sei das benachbarte Studio 19b ans Herz gelegt. In baugleichen Räumen veranstaltet Sakar hier feste Partyreihen und effekt- wie stimmungsvolle →

Bei uns ist das Christkind zu Hause

Offizielles Logo der Stadt Nürnberg in Lizenz
NÜRNBERG
Christkindlesmarkt

Hauptmarkt

Seit 1855
Tucher
Nürnberg

WEIHNACHTSFESTBIER
Tucher
Nürnberger Christkindlesmarkt Bier
ORIGINAL AUS NÜRNBERG

Ab KW 40/2024 erhältlich.

 tucher.de

Nürnberg  **Einfach b'sonders.**



Foto: © Artischocke Weinbar

↑ Fester Bestandteil des Oldenburger Weihnachtszaubers am Waffenplatz: der Pavillon der Artischocke mit leckeren Winterspezialitäten

Einzelereignisse vom Live-Konzert bis zur Jukebox-Party. Für geschlossene Gesellschaften bis zu 50 Personen kann die Location komplett angemietet werden.

Imke Sakar ist Herz und Seele beider Objekte, stets gut gelaunt und immer für alle Gäste da. Mit ihrem eingespielten Team verleiht sie, der „kleinen“ Artischocke Weinbar großen Glanz.

FESTE FEIERN

Das zeigt sich auch an der Beliebtheit ihrer „Außenstellen“: Zum Oldenburger Stadtfest im August präsentiert sich die Bar regelmäßig mit einem Bier- und Weinwagen am so genannten „Lefferseck“, und auch beim Weihnachtszauber am Oldenburger Waffenplatz, in diesem Jahr erstmals als skandinavisches Weihnachtsdorf konzipiert, ist das Team dabei. ●

ARTISCHOCKE WEINBAR

Mottenstraße 19b
26122 Oldenburg

DAS BRINGT DER HERBST BEI UNS

„Unsere Partys im Studio 19b laufen natürlich weiter und werden immer wieder durch Specials ergänzt. Im September ist die Artischocke außerdem wieder Gastgeberin für einen Kneipenabend der besonderen Art: Bei dem Science Event ‚Hirn vom Hahn – Wissen frisch gezapft‘ vermitteln Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler statt im schnöden Hörsaal in der lockeren Atmosphäre Oldenburger Lokale Spannendes aus unterschiedlichen Forschungsgebieten.“



FAHRZEUGTECHNIK ■ ■ ■
SCHRODER
 TRAILER INNOVATIONS

Passgenaue Transportlösungen

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



GENUSS

POGUE MAHONE IN KIEL

IRISCHE GESELLIGKEIT IM ZWEITEN WOHNZIMMER

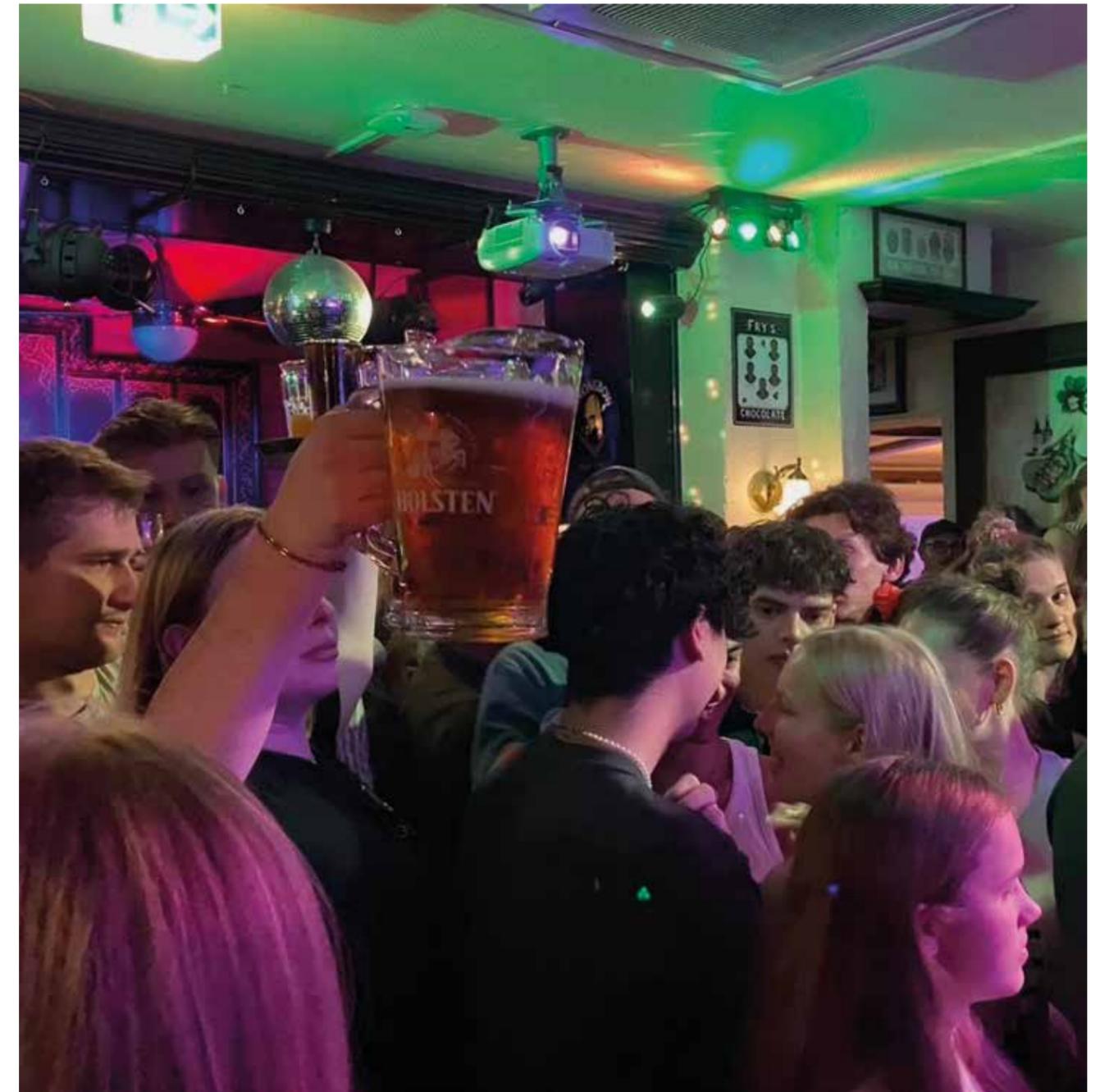


Foto: © Pogue Mahone

Hier ist immer etwas los! Der im viktorianischen Stil klassisch-gemütlich mit dunklem Holz und opulenter Wanddekoration eingerichtete Irish Pub Pogue Mahone bietet an jedem Abend der Woche Programm – mit Wohnzimmerfeeling, viel Musik und besten Getränken. →

↑ Feiern wie die Iren: Bei Rätselquiz, Musik & Co. herrscht im Pogue Mahone regelmäßig ausgelassene Stimmung.

Die beste Erfrischung.

Vollmundiges Gösser und natürlicher Zitronensaft für einmalig-erfrischenden Biergenuss.



Auch alkoholfrei erhältlich!

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

**Gösser Natur Radler
auch im 20l Fass!**



GUT BESSER **Gösser**
BRAUTRADITION SEIT 1860

RÄTSELN, SINGEN, SPASS HABEN

Starten kann man die Woche am Montagabend mit „dem härtesten Kneipenquiz der Stadt“, seit 13 Jahren zuverlässig und charmant präsentiert von Quizmaster Oli. Ebenso Kultfaktor haben die Karaoke-Party am Dienstag und die Jam Session mit Open Mic, die mittwochs Profi- und Hobby Musiker der Stadt und Region vereint. Ab Donnerstag folgen drei Tage Live-Musik mit Künstler:innen und Bands aus der näheren und fernerer Umgebung.

IRISCHE FEIERKULTUR MIT TRADITION

Dass alle Events bei freiem Eintritt stattfinden, ist für Dennis Heinemann, der das Pogue Mahone gemeinsam mit seiner Frau Franziska führt, selbstverständlich: „So verstehe ich irische Pubkultur. Da gehört Live-Musik einfach dazu – und ist inklusive.“

Ebenso zum Pogue Mahone gehören die familiäre Atmosphäre und das breit gefächerte Getränkeangebot. An zwei Tresen fließen neun Biersorten aus den Hähnen, dazu ein Cider. Mehr als 100 Whiskeys verschiedenster Couleur, 30 Gins und ebenso viele Rumsorten bieten für jeden Geschmack etwas.

MITTEN IM KIELER GESCHEHEN

Schon seit 1993 geht es in der Bergstraße, Kiels ältester Partymeile, auch irisch zu, 2011 übernahm das Ehepaar Heinemann

den Pub in der Hausnummer 15 und gab ihm seinen heutigen Namen, der aus dem Gälischen stammt und – in vorsichtiger Übersetzung – „Küss meinen Hintern“ bedeutet. „Wir sind hier mitten im Geschehen“, erzählt Heinemann. „In unmittelbarer Nähe befinden sich zwei Clubs, eine Tequila- und eine Cocktaillbar, außerdem ein türkisches Restaurant, in dem man auch bis tief in die Nacht noch einen Döner bekommt.“

SPORT IM POGUE MAHONE

Die Voraussetzungen für einen ausschweifenden Partyabend sind mithin gegeben. Und auch Fußballfans kommen voll auf ihre Kosten: Auf zwei Leinwänden und drei Bildschirmen laufen Spiele der Bundesliga, des DFB-Pokals, der Champions und der englischen Premier League.

Karaoke-Abend am Dienstag und parallel Champions League? Der rund 180 Personen fassende Pub ist mit seinen zwei Ebenen auch dafür gewappnet. Während im hinteren Bereich der „Karaoke-Wahnsinn“ seinen Lauf nimmt, ertönen im vorderen Fangesänge.

DIE GASTFREUNDSCHAFT IRLANDS IN KIEL

Ob Musik- oder Sportfan, ob Jung oder Alt, ob Stammgast oder Durchreisender – im Pogue Mahone ist jeder willkommen. Das eingespielte Team holt ein Stück Irland nach Kiel und bereitet seinen Gästen einfach eine gute Zeit. Das →



↑ Bei mehr als 100 Whiskeysorten fällt die Auswahl schwer ...

neu:
verbesserte
rezeptur.

kola-mix wie
frisch gepresst.



funktioniert so gut, weil die Angestellten auch miteinander eine tolle Zeit haben. Viele Servicekräfte bleiben „ihrem“ Pub über lange Zeit treu, sehr zur Freude von Dennis Heinemann:

„Auf unser dreiköpfiges Leitungsteam ‚an der Front‘ können wir uns voll verlassen. Darüber hinaus arbeiten wir auf allen Ebenen mit flachen Hierarchien und freuen uns über Ideen und Vorschläge aus dem Team. Einer unserer Barkeeper

war zum Beispiel zwölf Jahre bei uns. Als Student hat er begonnen und auch nach seinem Examen und seiner Anstellung als Lehrer noch weiter bei uns hinter dem Tresen gestanden. Nun ist er vor kurzem Vater geworden, da geht die Familie natürlich vor.“

GRÜNER WIRD'S NICHT - SPECIAL ZUM ST. PATRICK'S DAY

Mit Teamgeist und guter Laune lässt sich auch das anspruchsvolle Wochen-

programm stemmen – und noch einiges mehr. Besonders ausgelassen feiert man im Pogue Mahone natürlich den St. Patrick's Day am 17. März eines jeden Jahres. Bei der großen Party ergrünt alles: Grün gekleidete Menschen amüsieren sich am irischen Nationalfeiertag bei grünem Bier in einem grün dekorierten Pub. Das Motto (wie immer im Pogue Mahone): Heute genießen wir das Leben! Sláinte! ●

DAS BRINGT DER HERBST BEI UNS

„Wie jedes Jahr fiebern wir besonders der Verwandlung unseres Pogue Mahone in ein Gruselkabinett entgegen. Halloween ist bei uns nicht nur ein Tag: Wir feiern vom 30. Oktober bis zum 4. November – mit aufwändiger Deko, tollen Kostümen, großartiger Live-Musik und natürlich jeder Menge guter Laune.“

↓ Eine Musik-Bühne für alle: Im Pogue Mahone treten regionale Newcomer wie internationale Künstler:innen auf.



POGUE MAHONE

Bergstraße 15
24103 Kiel

www.poguemahone.de



EIN **AUSGEZEICHNETES** BIER

Asahi Brands Germany GmbH | Konrad-Adenauer-Ufer 5-7 | 50668 Köln
www.asahideutschland.de

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

GENUSS

HOTEL-RESTAURANT VELDSCHOLTEN IN LINGEN

WILLKOMMEN IN LAXTEN

↓ Für einen besonderen Tag oder einfach nur so: Die Küche des Hotel-Restaurants Veldscholten glänzt zu allen Anlässen.



Foto: © Hotel - Restaurant Veldscholten

Ob für einen (Kurz-) Urlaub oder eine Geschäftsreise, für einen Konzertbesuch in der EmslandArena oder einen Ausflug in die Umgebung – Lingen an der Ems ist immer eine Reise wert. Im größten Ortsteil der Stadt bietet das Hotel-Restaurant Veldscholten eine zentrumsnahe Übernachtungsmöglichkeit mit besonderem Charme.

20 JAHRE GASTFREUNDSCHAFT

Seit zwanzig Jahren begrüßen Stefanie und Jörg Veldscholten in ihrem Hotel an der Frerener Straße in Lingen-Laxten Übernachtungsgäste. 2017 ergänzten sie ihr Hotel garni um ein Restaurant.

Acht Einzel- und zwölf Doppelzimmer, stilvoll eingerichtet und mit allem Komfort ausgestattet, erwarten die Gäste, die sich morgens auf ein reichhaltiges Frühstücksbuffet freuen dürfen. →



MÜNCHNER HELL

DAS HELLE FÜR ALLE

Auch in
0,33l
erhältlich



Freuen dürfen sie sich auch auf die gehobene deutsche Küche des Restaurants mit seinem behaglichem Ambiente. Und auf herzliche Gastgeber: Fürsorglich und nahbar sorgt das Ehepaar Veldscholten mit seinem Team dafür, dass keine Wünsche offen bleiben.

VON „OMAS 80.“ ...

Die Gäste wissen das Engagement zu schätzen. „Zu uns kommen viele Stammgäste“, erzählt Stefanie Veldscholten. „Wir haben Familien, die von der standesamtlichen Hochzeit über die Taufe und Kommunion ihrer Kinder bis zu deren Schulentlassung alle Anlässe bei uns gefeiert haben. Dazu haben wir dann auch die Goldene Hochzeit der älteren Generation ausgerichtet.“

... BIS ÜBERRASCHUNGSPARTY

Im Restaurant finden 50 bis 60 Personen Platz. Für größere Veranstaltungen kann der Raum exklusiv gemietet werden. Menu bzw. Buffet stellt das Team dem jeweiligen Anlass entsprechend individuell zusammen. „Vor kurzem hatten wir hier sogar einen Gast, den wir zu seinem 60. Geburtstag überrascht haben“, berichten Veldscholtens schmunzelnd. „Er dachte, seine Familie führe ihn ‚nur‘ zum Essen aus, es erwarteten ihn aber eine große Gästeschar und ein Flying Buffet.“

KÜCHE MIT HERZBLUT

Die Küche ist saisonal, abwechslungsreich und frisch. Die Karte ist klein und fein, wechselt mehrmals jährlich und setzt vor allem auf klassisch deutsche Gerichte. Für deren moderne Interpretation und Anrichteweise zeichnet Jörg Veldscholten verantwortlich, unterstützt von einem weiteren Koch, den er selbst ausgebildet hat.

Mehrmals im Jahr bietet das Team neben dem À-la-carte-Geschäft auch saisonale Buffets an. Bei den Spargel-, Wild- und Advents-Specials ist die Küche offen. „Da lassen wir uns gern in die Töpfe gucken“, betont der Küchenchef. „Wir kochen mit Herzblut und stehen voll und ganz hinter unseren Gerichten.“

VON DER SOMMER- ZUR WINTERTERRASSE

Genuss und Abwechslung pur bietet denn auch die Getränkekarte, die neben verschiedenen Bieren und ausgesuchten, der jeweiligen Jahreszeit angepassten Weinen unter anderem auch hochwertige Gins verzeichnet.

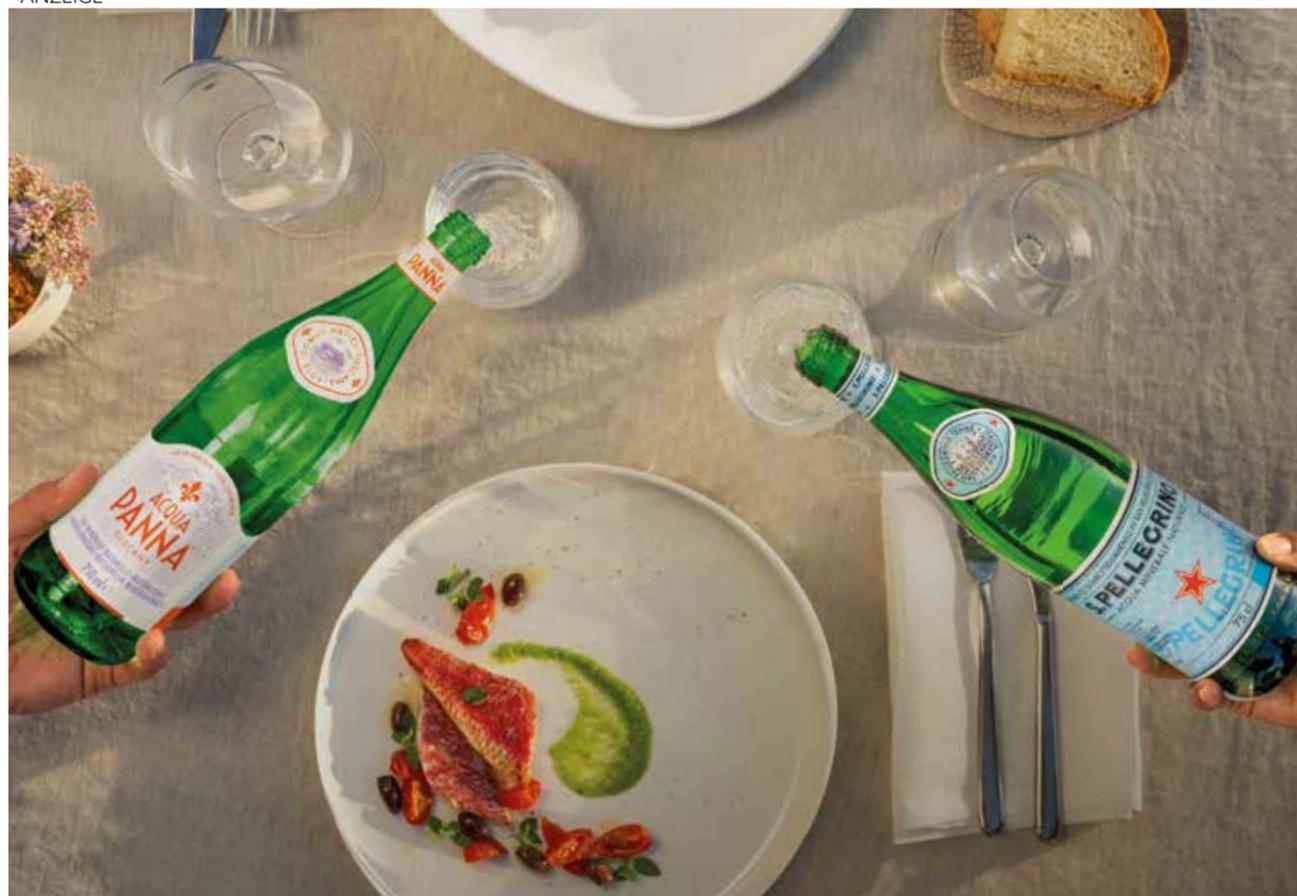
Apropos Drinks: Diese lassen sich – ebenso natürlich wie die Speisen – auch bestens auf der großzügigen Terrasse genießen. Von außen würde man eine solche nicht unbedingt vermuten, sie bietet aber Platz für bis zu 50 Personen und wird sommers wie winters gern genutzt. In der kalten Jahreszeit ermöglichen auf der „Winter-Terrasse“ kleine, beheizte Häuschen für →



↑ Immer nah am Gast: Das eingespielte Veldscholten-Team sorgt für entspannte Auszeiten vom Alltag.

↓ Mit Liebe zubereitet und angerichtet: klassisch deutsche Gerichte mit der persönlichen Note des Küchenchefs





Ihre Partner für alle
genussvollen Momente.

SANPELLEGRINO.COM



zwei bis sechs Personen gemütliches Beisammensein in mollig-warmer Atmosphäre – ein herzlicher Glühweinpempfang gehört zum Wohlfühlpaket dazu.

IMMER IN BEWEGUNG

„Die Terrasse haben wir 2022 ganz neu gestaltet“, berichtet Stefanie Veldscholten. „Ich glaube, insgesamt ist von dem Haus, das wir vor 2004 übernommen haben, nur noch der Rohbau übrig – und ein Abstellraum ist noch im Urzustand. Alles andere haben wir umgekrempelt, vor drei Jahren die Hotelzimmer komplett renoviert, dann kam der Umbau der Terrasse, und im vergangenen Jahr haben wir den Eingangsbereich offener und moderner gestaltet.“ „Langweilig wird es uns definitiv nicht“, ergänzt ihr Mann. „Ideen und Elan gehen uns nie aus.“

Beide sind Gastgeber aus Leidenschaft. Mitten in Lingen haben sie mit dem Hotel Restaurant Veldscholten einen Ort geschaffen, an dem Gäste einfach ankommen und sich wohlfühlen. ●

DAS BRINGT DER HERBST BEI UNS

„Wir kochen saisonal. Im Herbst finden daher bei uns immer Pfifferlinge und Wild ihren Weg auf die Karte. Im November ist dann auch wieder Zeit für unser großes Wild-Bufferet, das sich schon seit Jahren großer Beliebtheit erfreut.“

HOTEL-RESTAURANT VELDSCHOLTEN

Frerener Straße 4
49809 Lingen (Ems)

www.hotel-veldscholten.de



↑ Frisch auf den Tisch: Regional und saisonal bietet das Speisen- und Getränkeangebot viel Abwechslung.

Foto: © ORF/KWITV



MEDIATHEK

MEDIATHEK

ALLES FÜRS WOHLBEFINDEN

Genuss macht glücklich.

Technologien entwickeln sich so rasant wie nie.

Gesundheit ist das Allerwichtigste.

Drei Wahrheiten, drei Bereiche mit zahlreichen Wechselwirkungen für unser Wohlbefinden. Wenn Genuss die körperliche und geistige Gesundheit stärkt und zugleich Technik den Alltag bereichert und vereinfacht, passt alles.

WENN ES DAMPFT UND ZISCHT: GRUBERS EXPERIMENTALKÜCHE

Werner Gruber ist renommierter Physiker und leidenschaftlicher Koch. In der ORF III-Show „Grubers Experimentalküche“ frönt er beiden Passionen und sprengt die Grenzen zwischen Wissenschaft und Geschmack. Eine erste Staffel des Wissenschaftsformats wurde ab April 2024 ausgestrahlt und ist über die Streamingplattform ORF On abrufbar, eine zweite steht in den Startlöchern.

Vom perfekten Schweinsbraten über die „Drogen-Küche“ mit Muskat, Safran & Co. bis zu kosmischen Würsteln – der Mitbegründer der „Science Busters“ erkundet die Geheimnisse des Universums wie des Kochens in spannenden Experimenten stets auf ebenso kompetente wie humorvolle Weise. Zwischengeschaltete Straßenumfragen zu Alltagsphänomenen laden das Publikum dort und zu Hause zum Miträtseln ein. Kochen ist keine Wissenschaft? Ein bisschen schon ... Werner Gruber zeigt einmal mehr auf, dass uns wissenschaftliche Phänomene überall im Alltag begegnen.

Selten war Physik so unterhaltsam! ●



Foto: © ORF/KWITV

**GRUBERS
EXPERIMENTALKÜCHE**

Sendereihe ORF III 2024



WENN ESSEN ZU HERZEN GEHT: DAS RESTAURANT DER VERLORENEN REZEPTE

Es sind besondere Gastro-Romane, die der japanische Autor Hisashi Kashiwai schreibt. Im „Restaurant der verlorenen Rezepte“ suchen ganz unterschiedliche Menschen nach einem verlorenen Geschmack, einer kulinarischen Erinnerung und den damit verbundenen Emotionen.

Im Kamogawa Shokudô werden sie fündig. Der ehemalige Polizist Nagare Kamogawa und seine Tochter Koishi ermitteln in ihrem kleinen, geheimnisumwobenen Lokal als „Food-Detectives von Kyoto“ Zusammensetzung und Zubereitungsart der schmerzlich vermissen Gerichte. Episodenhaft erzählt, vermitteln die Lebensgeschichten der Gäste einen lebendigen Einblick in die Küche und Kultur Japans.

Dort hat der Roman bereits sechs Fortsetzungen erfahren und ist verfilmt worden. In der gelungenen deutschen Übersetzung von Ekaterina Mikulich ist im vergangenen Jahr der erste Band der Bestsellerreihe erschienen, ein Jahr später folgte nun die „Rückkehr ins Restaurant der verlorenen Rezepte“. Geschichten und Gerichten der einzelnen Episoden geht man gemeinsam mit Nagare und Kioshi nur allzu gern auf den Grund.

Lesen macht in diesem Falle hungrig! ●



**DAS RESTAURANT
DER VERLORENEN
REZEPTE**

Hisashi Kashiwai
List 2023, 256 Seiten
ISBN 978-3-471-36062-0
21,99 €

**RÜCKKEHR INS
RESTAURANT DER
VERLORENEN
REZEPTE**

Hisashi Kashiwai
List 2024, 256 Seiten
ISBN 978-3-471-36063-7
21,99 €







**Auf: 1.000 Jahre
Geschichte und Geschichten.**

Klingt gut.



WENN DIE KÜCHE ZUR RETTERRIN WIRD: MAX STROHES LEHR- UND WANDERJAHRE

Seit 2015 führt Max Strohe mit seiner Lebensgefährtin Ilona Scholl das tulus lotrek in Berlin-Kreuzberg. 2017 wurde ihr Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, 2021 erhielten sie für ihre Corona-Initiative „Kochen für Helden“ das Bundesverdienstkreuz.

Dass der Weg Strohes zum Sterne- und bekannt-beliebten Fernsehkoch jedoch alles andere als geradlinig verlief, beschreibt er in seinem Autoren-Debüt „Kochen am offenen Herzen“. Den Untertitel „Lehr- und Wanderjahre“ trägt der autobiografische Roman zurecht, folgt man Strohe doch in Schlangenlinien vom Schulabbruch über zwei Anläufe, die Kochausbildung zu schaffen, und verschiedene Jobs bis nach Berlin – Drogenexzesse und zwischenzeitliche Obdachlosigkeit inklusive.

Die reine Wahrheit? Das bleibt offen. In jedem Fall erhalten die Lesenden einen ungeschönten Einblick in einen außergewöhnlichen Werdegang – und werden dank Strohes eigenwilligem, impulsivem Erzählstil von der ersten bis zur letzten Seite bestens unterhalten.

Kochen und schreiben lässt sich elegant verbinden! ●



Foto: © robert-schlesinger.com © 2022



**KOCHEN AM OFFENEN
HERZEN. LEHR- UND
WANDERJAHRE**

Max Strohe
Tropen 2023, 256 Seiten
ISBN 978-3-608-50221-3
12,00 €

**Für besonders
erfrischende
Momente!**

**Entdecke
die Sinalco
Geschmacks-
vielfalt.**

**Oder willst
du weitermachen
wie bisher?**

Sinalco

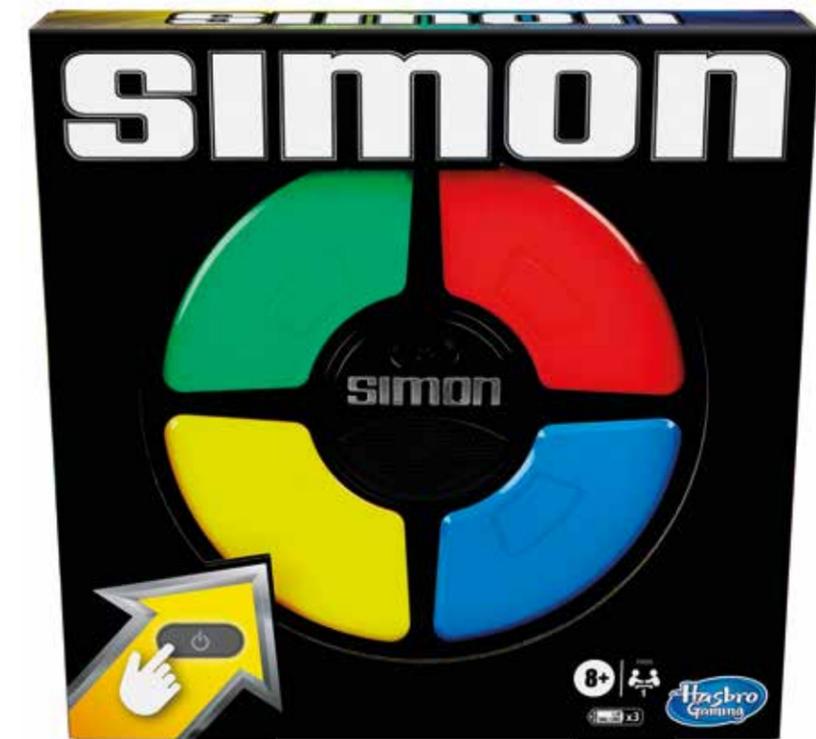
WENN LIGHT UND SOUND HERAUSFORDERN: SIMON

In den 1980er-Jahren düdelte und leuchtete der „Senso“ in unzähligen Kinderzimmern. Mittlerweile ist der Elektronik-Klassiker von Hasbro in Deutschland unter seinem englischen Originalnamen „Simon“ erhältlich – und hat mehr als 40 Jahre nach seiner Markteinführung 1978 nichts von seiner Faszination verloren.

Es ist ganz einfach: Vier große Felder in den Farben Rot, Blau, Grün und Gelb leuchten verbunden mit einem individuellen Signalton (in der Lautstärke regulier- bzw. abschaltbar) abwechselnd auf. Die Spielenden müssen sich die Abfolge merken und durch Drücken der Farbfelder wiederholen, wobei die Farb-Ton-Folgen immer länger und immer schneller vorgegeben werden.

Gedächtnisleistung und Reaktionsfähigkeit sind also gefragt. Egal ob man 8 oder 88 Jahre alt ist, ob man allein oder mit Freunden spielt – der Highscore will immer wieder neu geknackt werden.

„Simon“ ist Kult und macht einfach Spaß! ●



SIMON

Hasbro Gaming
EAN 5010993686179
UVP 29,99 €





Zipfer

Urlaubsgeschmack aus Österreich.

Urtypisch Zipfer.

Zipfer Märzen
5,0 vol.%, Stammwürze 11,8°

Seit jeher unser beliebtestes Zipfer: meistverkauft und gebraut mit 5 Sorten Naturhopfen. Heller Goldton, fruchtige Malzaromen, fein abgerundete Hopfennoten. Einfach urtypisch vollmundig und erfrischend.

0,5l Flasche EAN 90031977

zipfer.at

AUSTRIAN-STYLE MÄRZEN
SILVER AWARD 2022

Die Originale aus Österreich.
Jetzt auch in Deutschland erhältlich.



Schladminger BioZwickl
Alc.: 5,2 vol. % • Stammwürze: 12,2°

Das Schladminger BioZwickl - aus reinstem Bergquellwasser und Rohstoffen aus 100% biologischen Anbau aus Österreich gebraut - präsentiert sich mit einer satten goldgelben Farbe, ausgewogen im Geschmack, frisch fruchtig und angenehm bitter.

0,5L FLASCHE EAN 9028800636619

Unser Bier ist BIO.

www.schladmingerbier.at

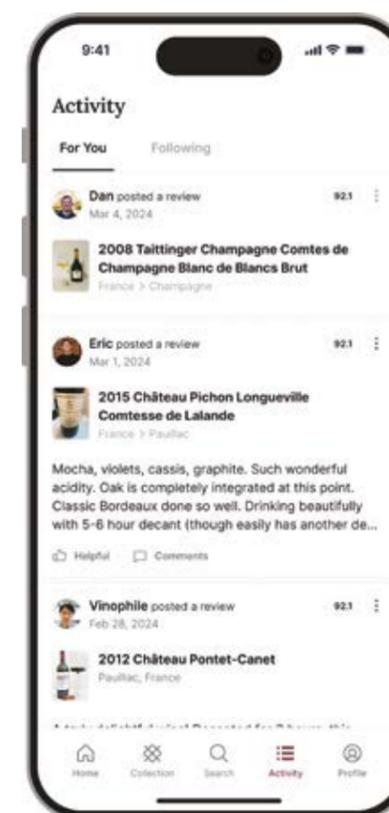
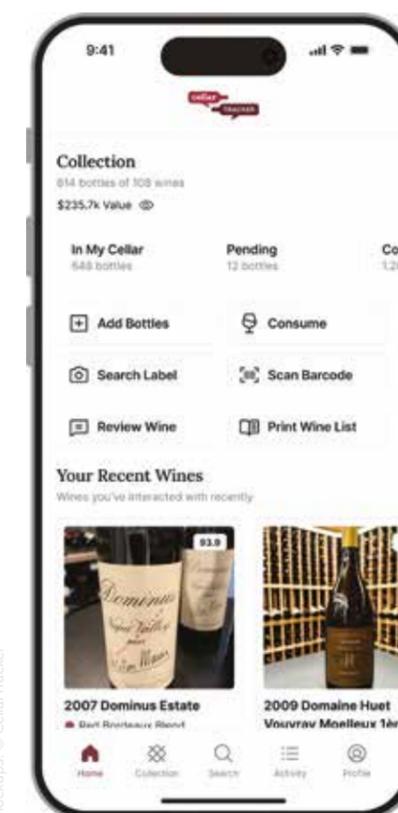
WENN EIN TOOL DEN WEINKELLER MANAGT: CELLARTRACKER

Es begann 2003 als Hobby und wurde zur weltweit größten Sammlung von Weinbewertungen und Verkostungsnotizen: In und mit der App CellarTracker verwalten mehr als 929.000 Mitglieder heute mehr als 175 Millionen Flaschen Wein. Damit ist CellarTracker das führende Online-Tool, um Weinkeller zu managen und verkostete wie gelagerte Weine zu katalogisieren.

Verwalten, auswählen, entdecken – all das bietet die Weindatenbank. Die Website bzw. die App leben dabei stark von der Mitwirkung der Community, die mit ihren Eingaben die Anzahl der erfassten Flaschen und der Verkostungsnotizen stetig erhöhen. Nach Unternehmensangaben finden wöchentlich mehrere Tausend neue Weine ihren Weg in die Sammlung.

Genutzt werden kann CellarTracker kostenlos oder in verschiedenen Abonnement-Modellen. Vorrangig ist es sicher ein Tool für die private Weinlogistik, bietet jedoch auf Anfrage auch eine Reihe von praktischen Funktionen zur Gestaltung und Verwaltung von Weinkarten in Restaurants.

Es lebe der Wein(keller)! ●



CELLARTRACKER

www.cellartracker.com



ANDROID



IOS



REISEN

REISEN

DURCHATMEN AN DER NORDSEE

FIT IN DEN HERBST AUF BALTRUM UND SPIEKEROOG



Foto: © NSB / Kea Leffers

↑ Weite und Ruhe pur – Herbststimmung auf der Nordseeinsel Spiekeroog

Tief stehende Sonne über dem Wattenmeer, herbstliche Wälder und eine steife Brise: Der Herbst ist da auf den ostfriesischen Inseln und taucht die Natur in magisches Licht.

Die goldene Jahreszeit ist aber nicht nur wunderschön, sie beansprucht auch das Immunsystem in besonderem Maße. Es wird kühler und feuchter, die Tage werden kürzer, die Erkältungszeit beginnt.

THALASSO – DIE HEILKRAFT AUS DER NORDSEE

Zwischen erlebnisreichen Sommer- und eisigen Wintertagen sind die Nordseeinseln perfekte Orte, um zur Ruhe zu kommen, den eigenen Rhythmus zu finden und die Reserven aufzufüllen.

Schon das Reizklima allein tut Körper und Seele gut. Wer die Kräfte des Meeres gezielt zur Entspannung und Regeneration nutzen möchte, sollte auf Thalasso setzen. Der Begriff leitet sich ab vom altgriechischen „thálassa“ für Meer. Thalasso-Therapien und -Anwendungen nutzen das, was die Natur an der Küste in Hülle und Fülle bietet: kaltes oder erwärmtes Meerwasser, Meeresluft, Sonne, Algen, Schlick und Sand. Diese „Zutaten“ enthalten wichtige Spurenelemente, Vitami-

ne, Mineralstoffe und Proteine. Helfen können die heilenden Meereskräfte zum Beispiel bei Beschwerden wie Atemwegserkrankungen, Stress- und Erschöpfungszuständen, Hautproblemen, Herz-Kreislauf-Problemen und rheumatischen Leiden.

ENTSCHLEUNIGUNG MIT ZERTIFIKAT

Die Niedersächsische Nordsee ist die erste zertifizierte Thalasso-Region Europas. Alle ostfriesischen Inseln sind zertifizierte Thalasso-Nordseeheilböder. Baltrum und Spiekeroog versprechen besonders viel Ruhe.



Foto: © Olaf Klün

↑ Medical Wellness trifft Urlaubsfeeling: Baltrum eignet sich im Herbst bestens für einen Gesundheitsurlaub.

IM EIGENEN TEMPO – THALASSO AUF BALTRUM

Baltrum ist mit einer Länge von fünf Kilometern und nur 1,4 Kilometern Breite die kleinste der Ostfriesischen Inseln. Aktivangebote zur Gesundheitsförderung gibt es dennoch in Hülle und Fülle – Thalasso natürlich inbegriffen. Im Selbstversuch auf ausgewiesenen Thalasso-Wegen, bei regelmäßig angebotenen, geführten Thalasso-Spaziergängen, Gruppenangeboten zu Thalasso-Gymnastik, Anwendungen im Kur- und Heilmittelzentrum Baltrums oder einem Besuch des Meerwasserschwimmbads „SindBad“ können sich Erholungssuchende ihr Programm individuell zusammenstellen. →



Foto: © Dennis Metz / Gemeinde Baltrum



Baltrum bezeichnet sich (augenzwinkernd) als weltweit erste Herrenthalasso-Insel.

Was das ist? Drei bis fünf Personen – Frauen sind trotz des Namens ausdrücklich auch erlaubt – stellen sich um eine Kiste friesisches Pils in die Brandungszone und trinken das Bier langsam aus. Direkt in der Brandungszone, maximal 100 Meter von der Wasserkante entfernt, ist der Salzgehalt in der Luft am höchsten – Genuss trifft Gesundheit.

Foto: © Dennis Metz / Gemeinde Baltrum



Foto: © NSB / Dietmar Dengler

↑ Einfach mal an nichts denken und den eigenen Rhythmus wiederfinden: Holistic Thalasso bringt Körper, Geist und Seele in Einklang.



Foto: © NSB / Dietmar Dengler

HOLISTIC THALASSO AUF SPIEKEROOG

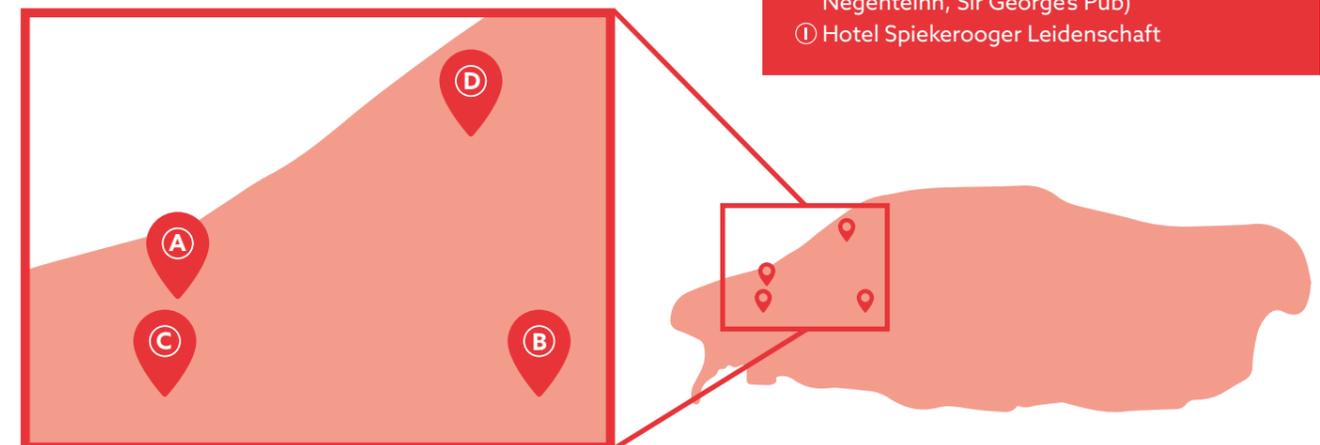
Auch auf Spiekeroog, der wohl grünen Ostfriesischen Insel mit ihren weiten Salzwiesen und kleinen Wäldchen, wird die uralte Heilmethode ganzheitlich gedacht. Unter dem Begriff Holistic Thalasso stellen die Angebote der Insel den Menschen in den Mittelpunkt. Im „Meerestied“ schlossen sich 2023 InselBad, DünenSpa und Thalasso-Gesundheitszentrum unter einem Dach zusammen. Für alle Wünsche nach mehr Beweglichkeit, Widerstandsfähigkeit und medizinischer Wellness finden die Gäste hier passende Ansprechpartner:innen und Angebote.

← Zurück zu neuen Kräften durch Bewegung: Das umfangreiche Kursangebot des „Meerestied“ kombiniert Sport und Entspannung.

DEN INSELHERBST MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN

Fühlen, wie die Natur wirkt – auf den Gesundinseln in der Nordsee entfaltet der Inselherbst seine immunstärkende Wirkung fast automatisch. Wenn die See rau ist und der Wind weht, lässt sich die Weite atmen und die Stille spüren.

Nordseeluft ist perfekt für die Gesundheit – und macht bekanntermaßen hungrig. Ebenso breit gefächert wie die Möglichkeiten zur Gesundheitsförderung ist das kulinarische Angebot auf Baltrum und Spiekeroog. Gemütliche Inselcafés, urige Teestuben und Spezialitäten-Restaurants laden zur „Teetied“ und zum regionalen Genuss. ●

**BALTRUM****SPIEKEROOG**

ESSMANN'S GASTRO-TIPPS

BALTRUM

- Ⓐ Sturm-Eck
- Ⓑ Hotel Inselquartier & Restaurant Sealords
- Ⓒ Skippers Inn
- Ⓓ Uschis Beachclub

SPIEKEROOG

- Ⓔ Teetied Genuss-Manufaktur
- Ⓕ Restaurant Gezeiten
- Ⓖ Restaurant Linde 1856
- Ⓗ Hotel Inselfriede (Restaurant Friesenstube & Negenteihn, Sir George's Pub)
- Ⓘ Hotel Spiekerooger Leidenschaft

Jetzt ausgezeichnet
genießen!



*Im Test: Fürst Bismarck Still 0,75 L Glas-Mehrweg, MHD: 24.11.2022



FürstBismarckQuelle.de

REISEN

RADIKAL DIGITAL

DIE VERBINDUNG VON ALLEM UND ALLEN IN AHAUS

Mit einer Einwohnerzahl von rund 40.000 ist Ahaus zwar zu klein, um im Smart City Index der deutschen Großstädte aufzutau- chen. In Sachen Digitalisierung ist die Stadt im Westmünster- land dennoch ganz vorn dabei. →



↑ Historischer Kern, modern weitergedacht: Ahaus verbindet Tradition und Innovation.



f
o


MÜNCHEN

Hofbräu Oktoberfestbier

Vollmundig und feinherb!

DIGITALISIERUNG ZUM ANFASSEN UND AUSPROBIEREN

Leerstände in den Innenstädten, Fachkräftemangel (nicht nur) in der Gastronomie, schwindende Besucherzahlen – gerade Deutschlands Kleinstädte stehen vor enormen Herausforderungen. Die „Digitalstadt Ahaus“ findet Lösungen. Grundlage ist die Zusammenarbeit der Stadt mit dem ortsansässigen Software-Unternehmen Tobit, einer 1986 gegründeten Digitalschmiede. Ahaus ist ihr Reallabor. In über die Stadt verteilten Showcases werden hier Ideen und neue Technologien vorgestellt und Digitalisierung erlebbar gemacht.

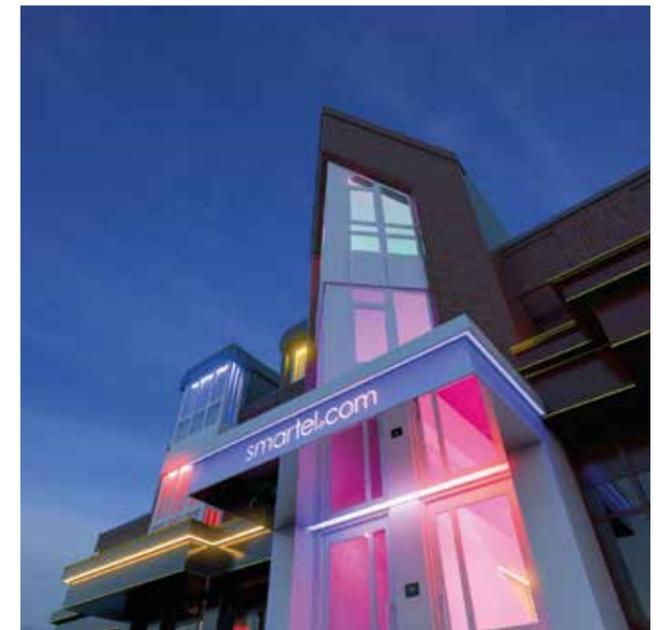
EINE ID, ALLE ANWENDUNGEN

Der Schlüssel für das digitale Leben in Ahaus ist eine zentrale ID. Parken, Vereinsleben, Verwaltung, Einzelhandel, Gastron-

omie und Freizeitangebote – einmal online angemeldet lassen sich mit dieser ID die unterschiedlichen Angebote der Stadt nutzen, ohne sich jedes Mal neu in eine Inselfösung einfinden zu müssen. Eine Anmeldung, eine ID, eine App, und die Einwohner:innen sind digital in Ahaus unterwegs.

DIE INTELLIGENZ LIEGT IM SMARTPHONE

So können sie beispielsweise im digitalen Supermarkt 24/7 einkaufen, im Hotel ohne Rezeption ein- und auschecken, außerdem verschiedene gastronomische und weitere Angebote wie Fahrrad- oder Bootsverleih nutzen. Die Prozesse für die Services sind einfach und ähnlich: Via QR-Code erhalten die Kund:innen Zugang, über ihr Smartphone werden sie dann durch die weiteren Schritte geleitet. →



↑ Fahrradverleih, Supermarkt, Club, Hotel – in Ahaus gehört die Digitalisierung längst zum Alltag.

ORIGINAL CZECH LAGER

BUDWEISER
Budvar



QR-CODES IN HÜLLE UND FÜLLE

Jedes Smartphone ist heute ein Hightech-Computer. Warum das Potenzial nicht nutzen? Im Ahauser smartel öffnet das Handy nicht nur die Türen des Hotels und erledigt die Formalitäten wie Anmeldung und Zahlung, es steuert auch Licht, Fernseher und Heizung und sogar das Farbambiente des Zimmers.

UNTERWEGS IM REALLABOR

Auch im 24/7-Supermarkt und im „aufHaus“, dem ersten begehbaren Online-Shop, ist das Smartphone Türöffner, Einkaufsberater und Zahlungsmittel in einem. Das aufHaus in der Ahauser Innenstadt ist eine Kombination aus Ausstellung, Kaufhaus, Marktplatz und Treffpunkt, geöffnet an 365 Tagen im Jahr. Und es ist ein Sammelplatz: Die angebotenen Waren stammen von verschiedenen Anbietern, großen wie kleinen, aus der Stadt und der Region. Informationen zu den Produk-

ten lassen sich ebenso wie die Preise per QR-Code abrufen, auch ein direkter Kauf ist möglich. Abseits der klassischen Öffnungszeiten soll das aufHaus zur Belebung der Innenstadt beitragen, indem es mit seinem besonderen Einkaufserlebnis die Vorteile von stationärem und Online-Handel vereint.

IM SILICON VALLEY DER DEUTSCHEN GASTRONOMIE

Nicht ohne mein Handy: Das gilt schon lange auch für Bar- und Restaurantbesuche (Lesetipp: Digitale Speisekarten ab S. 62). In den Ahauser Showcases übernimmt der Gast den kompletten Bestellprozess selbst. Ob Pub oder Sportsbar, Restaurant, Beach- oder Nightclub – die digitale Speisen- und Getränkekarte der gastronomischen Betriebe präsentiert sich als Online-Shop, der Gast sammelt seine Wünsche im „Warenkorb“, und bezahlt bei Absenden seiner Bestellung bargeldlos. Der Sitzplatz wird automatisch erkannt und übermittelt, die geordneten Speisen und Getränke an den Tisch gebracht. →



↑ Self-Order, Self-Pay, auf Wunsch Self-Refill: Im Pub „Unbredit“ erledigt der Gast alles schnell und unkompliziert mit dem Smartphone, ohne dass die Geselligkeit auf der Strecke bleibt.

Frisch, frischer – Brohler

Mit unserem Mineralwasser- und Erfrischungsgetränke-Sortiment liegen Sie absolut im Trend der qualitätsorientierten und umweltbewussten Verbraucher.

- ▶ Hochwertiges N2-Poolgebilde und neutraler GDB-Poolkasten
- ▶ 100% Glas-Mehrweg – Glasklar im Trend der Verbraucher
- ▶ Natürlich aus der Vulkaneifel
- ▶ Ausgewählte Sorten auch in 0,5l Glas-Mehrwegflaschen erhältlich



Ausgewählte Sorten in der 0,5 l Glas-Mehrwegflasche erhältlich!

Trink Brohler. Fühl dich wohler.



Getrennt zahlen, bitte? Die Rechnung teilen ist kein Problem – schließlich hat jeder schon für sich (und wenn er mag, auch für andere am Tisch) bestellt und bezahlt.

SELF-ORDERING UND MEHR

Jedes Lokal wartet zudem mit eigenen, digital gesteuerten Besonderheiten auf: Im britischen Pub „The Unbexit“ beispielsweise können die Gäste über das Smartphone auch Spiele ausleihen und Musikwünsche an die Jukebox übermitteln. Die „Self-Refill“-Option bietet für verschiedene Biere die Möglichkeit, selbst Hand an den Zapfhahn zu legen – und Geld zu sparen.

So begegnet man in Ahaus dem Fachkräftemangel und den gestiegenen Ansprüchen der Gäste. Das Personal wird entlastet, Wartezeiten entfallen. Im Sinne der Vernetzung von allem und allen sind selbstverständlich auch Hintergrundprozesse wie Mitarbeiterverwaltung und Einkauf in den digitalen Prozess eingebunden.

EINE REVOLUTION AN DER THEKE

Ende Mai 2024 kam das Selforder-Bestellsystem in einer neuen Version für den Thekenverkauf erstmals auch auf dem Ahauser Stadtfest zum Einsatz. Bierwagen, Cocktailstand und Foodtruck am Rathaus wurden mit QR-Codes ausgestattet. →



↑ Praxistest für das neue System: Geschätzte 1.000 Besuchende des Ahauser Stadtfestes 2024 nutzten die Möglichkeit zur digitalen Bestellung via Smartphone.

BREWED TO TASTE BETTER

FAMILY OWNED FOR GENERATIONS



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



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

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



Bundaberg Brews:

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

Pur oder gemixt:

Alle drei Sorten eignen sich auch bestens zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.

Die Betreiber mussten sich weder um Strom noch um WLAN oder irgendeine Art von Hardware kümmern. Auch hier lief der gesamte Bestellprozess über das Smartphone der Gäste, auf dem nach Bestellung und Bezahlung als Beleg ein Coupon zur Vorlage beim Stand erschien.

Getestet und eingeführt zunächst bei Kooperationspartnern wie der Stadt Ahaus, steht das neue System, das wie alle Anwendungen auf dem tobiteigenen Betriebssystem chayns fußt, seit Anfang Juni für die „Hands-free Gastronomie“ aller Betriebe und Vorhaben zur Verfügung.

100 PROZENT DIGITAL (?)

Ohne Bargeld aufs Stadtfest? Ein Hotel ohne (sichtbares) Personal? Alle Daten für alle Lebensbereiche jederzeit in einer App? Ahaus zeigt, wie digital das Leben sein kann – und dass es für eine Smart City weder auf die Größe noch allein auf die technische Machbarkeit ankommt. Entscheidend für den Erfolg ist vielmehr, dass die digitalen Angebote akzeptiert und genutzt werden. In Ahaus ist das der Fall: weil der Mehrwert stimmt. ●

AUF DIE SMARTE TOUR

Wer die womöglich digitalste Stadt Deutschlands live erleben will, kann Touren buchen. 500 Besuchern jährlich zeigt Dieter van Acken, Mitarbeiter von Tobit und Botschafter für Smart City-Anwendungen, die verschiedenen Showcases. Spezielle HoReCa-Touren legen ein besonderes Augenmerk auf die digitale Gastronomie.

Ahaus als Smart City besuchen:
www.digitalstadt-ahaus.de



↑ Auf dem Weg zur Smartcity ganz weit vorn: In Ahaus kommen in Handel, Gastronomie, Touristik und Verwaltung miteinander vernetzte digitale Lösungen zum Einsatz.

Klindworth
Winterlust

VEGAN

Hier glüht Ihnen was!

Die Winterlust wächst mit Ihrer Veranstaltung: ob Hotel- oder Event-Gastronomie, ob kleiner Stand draußen oder große Feier drinnen – für jeden Bedarf gibt's das richtige Gebinde:

NEU!
Jetzt auch als
Rosé-Glühwein

- 1 Liter Glas-Mehrweg
- 10 Liter Bag-in-Box
- 30 Liter KEG Fass
- 600 und 1.000 Liter Tanks

Hier sind Ihre Wünsche willkommen:

Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH, Kundenteam,
Tel. 06841 1051500, info@nvf-marken.de



REISEN

VON BUTTER-STAMPFTÖPFEN UND PRILBLUMEN

KÜCHENGESCHICHTE INTERNATIONAL IM WOK KÜCHEN-MUSEUM



↑ Vom Mittelalter bis in die Moderne verfolgt das WOK die Geschichte der Küchenkultur(en).

Das gibt es europa-, vielleicht sogar weltweit, nur einmal: Das Küchen-Museum WOK – World of Kitchen, Hannover, zeigt die Kulturgeschichte des oftmals beliebtesten und meistfrequentierten Raums im ganzen Haus.

EIN BLICK IN DIE KÜCHE(N)

Auf einer Ausstellungsfläche von 1.500 m² nehmen mehr als 10.000 Exponate in rund 50 Original-Küchen die Besuchenden mit auf eine spannende Zeitreise in die kulinarische und technische Entwicklung. Alle gezeigten Küchenkojen sind mit Mobiliar und Geräten voll eingerichtet, sogar die Schränke der jeweiligen Zeit und Region entsprechend befüllt. →

UNDONE alcohol-free

MEHR UMSATZ MIT ALKOHOLFREIEN APERITIFS!



BITTERSWEET APERITIF NO.5 NOT ITALIAN APERO

UNDONE No. 5 ist die alkoholfreie Alternative zum klassischen Italian Spritz, die mit perfekt ausgewogenen Geschmacksnuancen aus süßen und herben Noten sowie frischer Orange überzeugt.

Alkoholgehalt: <0,3%



LITTLE FRENCH APERITIF NO.8 NOT WINE APERITIF

UNDONE No. 8 ist Deine alkoholfreie Alternative zu klassischem Wermut. Der alkoholfreie italienische Aperitivo riecht nach typisch aromatischem Wermutkraut und honigsüßem Pfirsich.

Alkoholgehalt: <0,3%

PATENTIERTE PREMIUM-ENTALKOHOLISIERUNG

PATENTIERTE ENTALKOHOLISIERUNG ECHTER SPIRITUOSEN UND WEINE FÜR 100% GESCHMACK.



V.L.N.R.: UNDONE NO.1 NOT RUM | UNDONE NO.2 NOT GIN | UNDONE NO.7 NOT ORANGE BITTER | UNDONE NO.9 NOT VERMOUTH | UNDONE NO.8 NOT WHISKEY | UNDONE NO.4 NOT MEZCAL | UNDONE NO.20 NOT SPARKLING WINE | UNDONE NO.21 NOT SPARKLING WINE

THOMAS HENRY GMBH | BESSEMERSTRASSE 22 | 12103 BERLIN | TEL.: +49 (0)30 75 76 57 95-0 | FAX: +49 (0)30 398 86 804 | INFO@THOMAS-HENRY.DE

Daneben bieten die Räume einer ehemaligen Großdruckerei im Stadtteil List Platz für das Magazin (mittlerweile hat das Museum die Marke von 1.000.000 Objekten „geknackt“), eine große Lehr- und Schulküche und die einzige öffentliche Kochbuch-Bibliothek in Deutschland.

ERNÄHRUNGS-BILDUNG UND MEHR

All das ist komplett ehrenamtlich organisiert, das Museum finanziert sich aus Spenden, Eintrittsgeldern und Veranstaltungen. Carl-Werner Möller – Hof zum Berge brachte 2010 seine private Sammlung in das Museum ein. Heute stehen ihm als dem 1. Vorsitzenden des gemeinnützigen Vereins WOK – World of Kitchen Museum e.V. mehr als 45 freiwillige Helfer:innen zur Seite. 15 Gästebetreuer:innen führen täglich in sechs bis acht Führungen bis zu 150 Personen durch die Ausstellung. Dabei erfahren die Besuchergruppen viel Wissenswertes zu den Küchen und Speisekammern vergangener Epochen und Kulturen.

REGIONEN, LÄNDER UND KONTINENTE - UND MYTHEN & MÄRCHEN

Zeiten und Regionen, Geschichte und Geschichten. Das WOK Küchen-Museum ist mit seinen szenischen Arrangements verschiedenster Küchenformen ein origineller Erlebnisort zum Staunen und Erinnern. Während die ältere Generation sofort weiß, worum es sich bei einem Butterstampf handelt, kommen beispielsweise bei Kindern der 1970er-Jahre angesichts der Braun-, Grün- und Orangetöne

und den mit Prillblumen „verzierten“ Fliesen in der Einbauküche der Dekade unweigerlich nostalgische Gefühle auf.

Und der Blick geht weit über den Tellerrand hinaus: Eine russische Datschen-Küche ist ebenso zu besichtigen wie ein maurischer Teepalast und ein argentinisches Speisezimmer. Seit kurzem ergänzt der Bereich Mythen & Märchen mit der Kräuterküche (Hexen ist keine Zauberei!) und der Küche der Witwe Bolte aus Wilhelm Buschs „Max und Moritz“ die Ausstellung. In Vorbereitung sind unter anderem die Nachbauten einer asiatischen Straßenküche, einer Kombüse (Schiffsküche) und der Pantry eines Flugzeugs.

AUF DEM WEG ZUR SMART KITCHEN

Mit der „Frankfurter Küche“ sind nicht nur „Handkäs“ mit Musik“ und „Grüne Soße“ verbunden, sondern auch der Prototyp der heutigen Einbauküche. Zwischen 1926 und 1932 wurde dieser Küchenstil im Rahmen eines großangelegten Bauprogramms in circa 10.000 Frankfurter Wohnungen eingebaut. Die 6 m² kleine, funktionelle Arbeitsküche sollte alle überflüssigen Wege und Handgriffe vermeiden und auf engstem Raum ein Maximum an Ausstattung bieten. Das von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotsky erdachte Konzept fußte daher neben Möbeln im Modulsystem auf vielen praktischen Extras wie ausziehbaren Arbeitsflächen, Schränken mit Schiebetüren, einem System mit 18 Aluminiumschütten zur Vorratshaltung und einem herunterklappbaren Bügelbrett. →



↑ Als die Küche praktisch wurde: In der „Frankfurter Küche“ sollten alle wichtigen Dinge mit einem Griff erreichbar sein.



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

ICH KOCH, ALSO BIN ICH

Die Einnahmen aus den geführten Museumsrundgängen fließen in die Lehr- und Schulküche. Dem WOK-Verein ist es Aufgabe und Herzensangelegenheit zugleich, Kindern und Jugendlichen die Kultur der Speisezubereitung nahe zu bringen. Seit der Gründung des Museums haben mehr als 32.000 Kinder in weit über 1.000 Schul-Kochkursen den Umgang mit Lebensmitteln und die Zubereitung gesunder Speisen erlernt.

Schulklassen können ein Tages-Event oder eine Abfolge von sechs bis zwölf Terminen in einem halben Jahr buchen. Bei nicht wenigen Jugendlichen entwickelt sich aus diesem Kontakt mit der Welt des Kochens ein bleibendes Interesse, manche streben sogar eine Kochausbildung an. Ihnen bietet das Museum Praktika im zugehörigen Café und unterstützt sie bei der Suche nach einem Ausbildungsplatz.

Das Kochwissen vermitteln insgesamt 14 ehrenamtliche Dozent:innen. Die Vormittage in der Lehrküche sind den Kindergärten und Schulen vorbehalten. An drei Abenden der Woche leisten drei Profis mit jeweils zwei Helfern zudem ihren Beitrag zur Ernährungsbildung Erwachsener. 25 verschiedene Kochkurse bietet das Museum an, ab einer Teilnehmendenzahl von zehn Personen ist das Kochthema frei wählbar.

SCHÄTZE DER KOCHKUNST

Kulinarische Welten eröffnen auch die über 10.000 Bände der ständig wachsenden Sammlung historischer Rezept- und Kochbücher, darunter mehr als 200 Jahre alte Exemplare und wahre Raritäten wie die Originale der Kochbücher des Hofkochs von Kaiserin Sissi, Max Bieberbach. Nach telefonischer Anmeldung kann hier auch der 1903 erstmals veröffentlichte „Kochkunstführer“ des französischen Meisterkochs Auguste Escoffiers, noch heute ein Standardwerk der Sterneküche, eingesehen werden.

Ausstellung, Lehrküche, Kochbuchbibliothek – der Verein WOK – World of Kitchen lädt zu faszinierenden Reisen in die verschiedensten Küchenkulturen. Ein so umfassendes Angebot zur Ernährungs-Bildung will natürlich finanziert werden. Öffentliche Fördermittel gibt es jedoch nicht. Der Initiator Carl-Werner Möller – Hof zum Berge plant daher die Umwandlung in eine Stiftung, um das Projekt auf lange Sicht abzusichern. Dass das Interesse an dem einzigartigen Museum erlischt, steht wohl nicht zu befürchten: Die besten Partys steigen schließlich immer in der Küche! ●



↑ Kochen mit der Witwe Bolte – zu sehen im Bereich Mythen & Märchen des Museums

VERGNÜGEN UND GENUSS

Kochen macht hungrig – Küchen ansehen auch. Allen, denen es beim Museumsbesuch ebenso ergeht, sei die angeschlossene Gastronomie „Schloss-Café“ empfohlen.

Kulinarisch verwöhnt das Museum Gäste auch bei der alle zwei Monate fest im Terminplan stehenden Champagnerführung. Nach einem kurzen Gang durch die Ausstellung beschließt ein Champagner-tasting mit Canapés im französischen Bistro des Museums den Abend – garniert selbstverständlich mit prickelnden Geschichten aus der Kulturgeschichte des Edel-Schaumweins.

WOK - WORLD OF KITCHEN MUSEUM

Spichernstraße 22
30161 Hannover

www.wok-museum.de

Preise Premiumführung
Erwachsene: ab € 14,50
Kinder bis 14 Jahre: 7,50 €

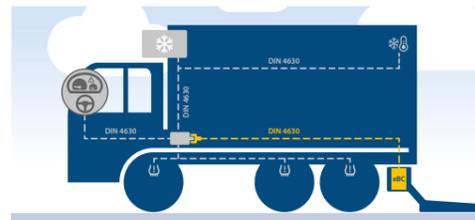
Für alle Angebote des Museums ist eine Anmeldung erforderlich! Terminbuchung online:
www.wok-museum.de/fuehrungen.html



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.



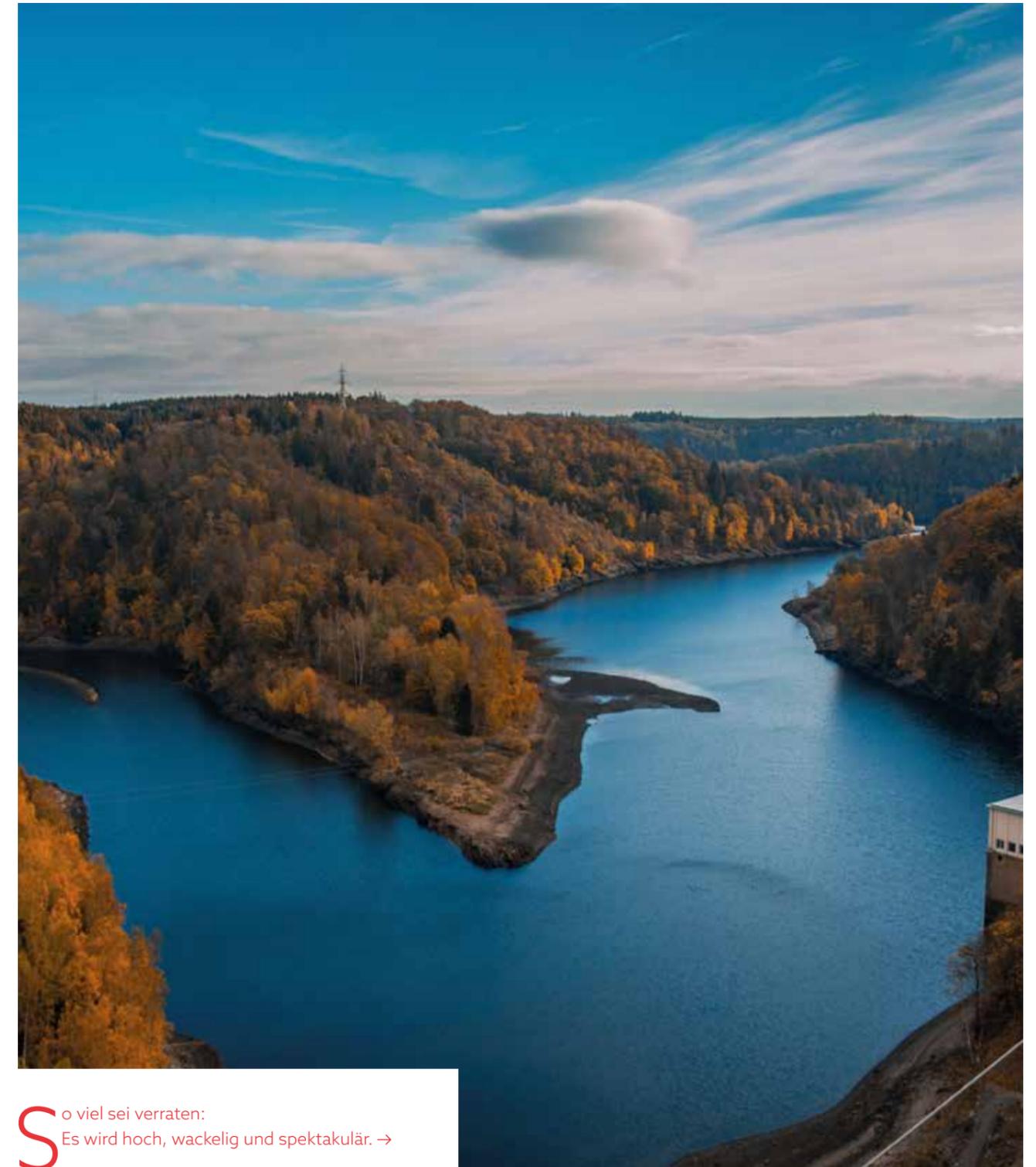
BÄR
Cargolift®

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

REISEN

ACTION IM BERG- UND WASSERLAND

WO SIND WIR?



So viel sei verraten:
Es wird hoch, wackelig und spektakulär. →

Unsere Glasvielfalt für jeden Geschmack



**Auch als
330 ml
Glas**



Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, die Konturflasche, die Sprite Dimple Bottel und das rote Rundlogo sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.



Foto: Kati Sommer / stock.adobe.com



Foto: © thornestark / stock.adobe.com

Foto: © Harzdrenalin GmbH



Foto: © andrea lehmkuhl / stock.adobe.com

Foto: © fotograupner / stock.adobe.com



Foto: © blende11 photo / stock.adobe.com

HABEN SIE ES ERKANNT?

WIR SIND IM HARZ, GENAUER GESAGT IM BODETAL, NOCH GENAUER AN DER RAPPBODETALSPERRE.

Unmittelbar am Eingang des seit 1937 unter Naturschutz stehenden Bodetals dient ein imposantes Bauwerk dem Hochwasserschutz, der Trinkwasservorhaltung und der Stromerzeugung: Die Rappbodetalsperre in Elbingerode ist der größte Wasserspeicher im Harz und hat mit 106 Metern die höchste Staumauer Deutschlands.

ZU FUSS ÜBER DAS TAL - DIE TITAN-RT

Und das sind nicht die einzigen Superlative, die die Talsperre zu bieten hat. Parallel zu der gewaltigen Betonmauer verläuft die „Titan-RT“, die weltweit längste Fußgänger-Seilbrücke ihrer Art. Mit sagenhaften 458,5 Metern Gesamtlänge spannt sie sich über das Bode-Staubecken.

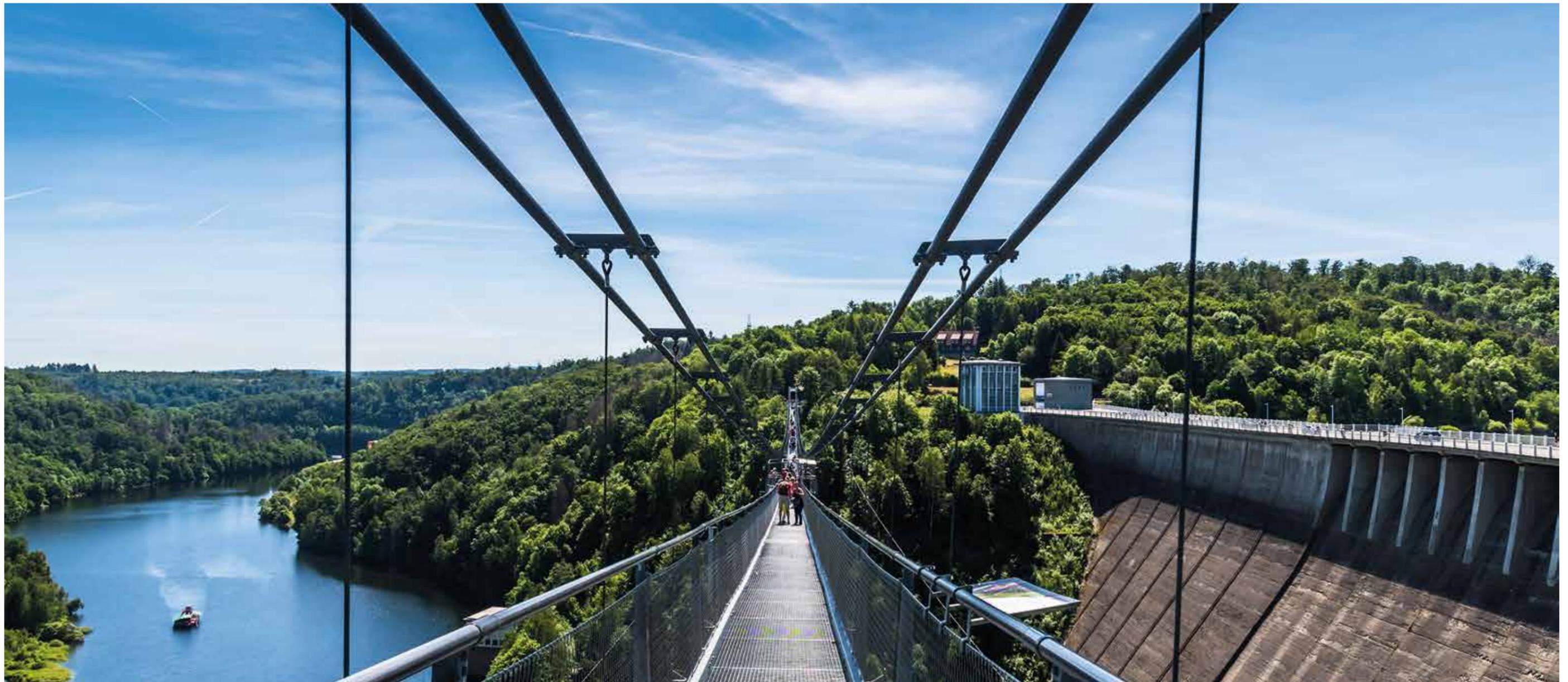
Vier Haupttragseile mit einem Durchmesser von 65 mm und zwei Stabilisierungsseile – angesichts eines Gesamtgewichts von 120 Tonnen mutet die Konstruktion vergleichsweise filigran an. Die Seile halten die freischwingernde Brücke aber selbst bei hohen Windgeschwindigkeiten stabil in ihrer Position.

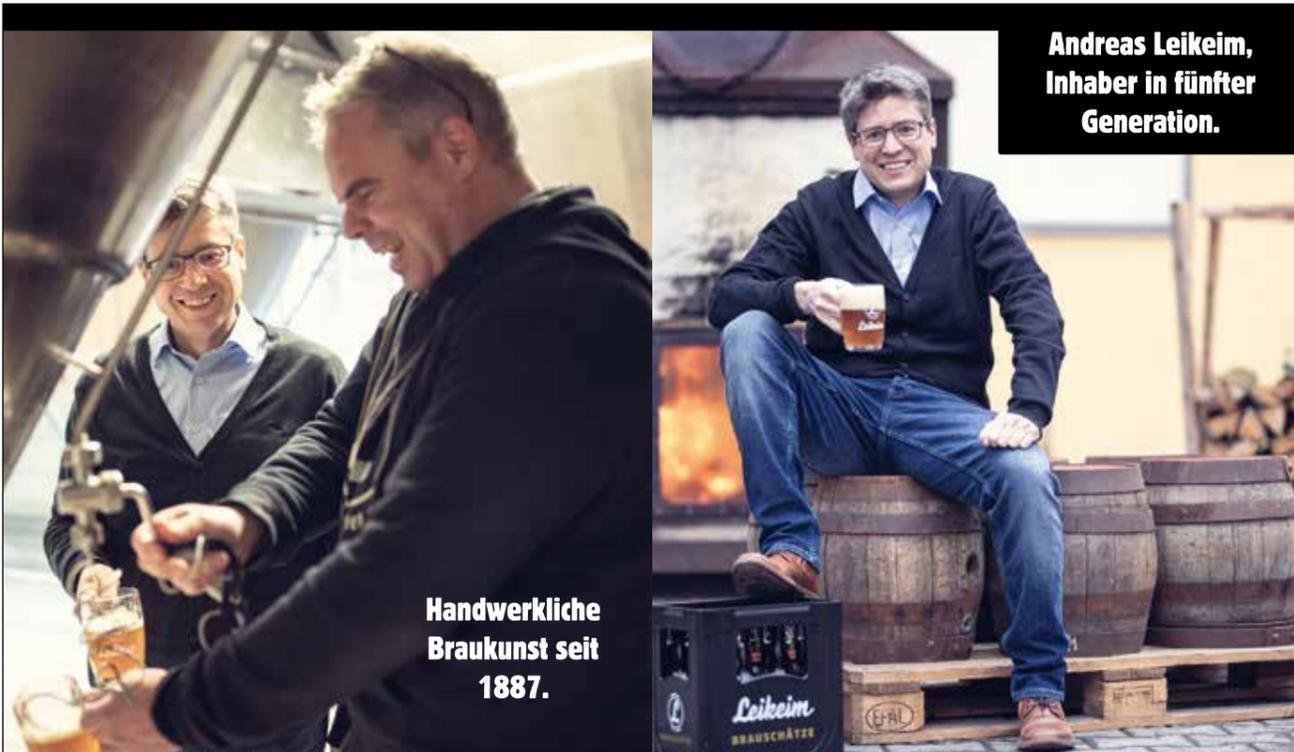
EIN GEFÜHL VON SCHWERELOSIGKEIT

Der erste Schritt auf den Steg kostet dennoch Überwindung: Er ist nur gut einen Meter breit und besteht aus Gitterrost – der Blick geht damit ungehindert 100 Meter in die Tiefe. Auf der ganzen Länge wird der Laufsteg von einem 130 cm hohen Geländer gesäumt, seitlich sichern zusätzliche Edelstahlnetze die Fußgänger.

So können bis zu 210 Gäste gleichzeitig die 2017 eröffnete Brücke ohne weitere Sicherheitsausrüstung betreten. Kein Helm, kein Sicherungsseil, nur festes Schuhwerk und eine Portion Mut sind nötig, um die faszinierende grüne Landschaft des Rappbodetals aus einzigartiger Perspektive zu erleben. →

↓ Ein atemberaubendes Erlebnis in schwindelnder Höhe: die Überquerung der Fußgänger-Seilbrücke Titan-RT





**Andreas Leikeim,
Inhaber in fünfter
Generation.**

**Handwerkliche
Braukunst seit
1887.**

Biervielfalt für jeden Geschmack.



Da ist für
jeden etwas dabei:
Entdecke das
vielfältige Leikeim
Sortiment!
shop.leikeim.de

Fränkisch, konzernunabhängig und vor allem familiengeführt — so brauen wir bei Leikeim seit 1887 unsere Biere. Unsere bewährte Tradition gehört seit jeher genauso dazu wie innovative Modernisierungen. Die wichtigsten Brauzutaten sind allerdings die große Erfahrung unserer Braumeister, die Leidenschaft jedes einzelnen Mitarbeiters — und natürlich das einzigartige Daheim-Gefühl, das jeder erlebt, der einen Schluck aus unseren Bügelflaschen nimmt.

Leikeim
So schmeckt daheim.



leikeim.de

ADRENALIN-KICK ÜBER DEM ABGRUND

Wem der Gang über die immer leicht schwankende Titan-RT noch nicht genug Nervenkitzel ist, der kann sich direkt unterhalb der Hängebrücke aus einer Gondel mit dem „GigaSwing“ 75 Meter in die Tiefe stürzen. Einzeln oder im Tandem bringt der europaweit einzigartige Pendelsprung Waghalsige nach drei bis dreieinhalb Sekunden freiem Fall bis dicht an den Boden, bevor sie sanft auspendeln und wieder auf die Plattform zurückgeholt werden. →

→ Under the bridge: In der Startgondel bereiten sich Wagemutige auf den großen Sprung vor.

↓ Nervenkitzel und Höhenrausch sind beim GigaSwing mit 75 Metern freiem Fall garantiert.





DINNER STARTER

Milder, leicht fruchtiger
Geschmack.

Junges und modernes Image.¹

International bekannt
und beliebt.

Beste Braukunst seit 1873. Auch im Fass erhältlich.


Heineken®

NUR FLIEGEN IST SCHÖNER

Ein Kilometer Fluglänge, 85 Stundenkilometer Spitzengeschwindigkeit: Abenteuer pur verspricht auch die längste Doppelseilrutsche Europas. 20 Meter über der Titan-RT startet die Megazipline. Mit atemberaubender Geschwindigkeit sausen die Gäste im Liegendgurt gesichert und Kopf voran einen Kilometer weit über die Talsperre und den Wendefurter Stausee. Auch dieses besondere Erlebnis ist allein oder mit einer zweiten Person im Parallelfly möglich.

NORDDEUTSCHES BERGPARADIES MIT PFIFF

Ausgedehnte Wälder, wilde Flussläufe und malerische Seen, sagenumwobene Höhlen – der Harz, gelegen am Schnittpunkt von Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen, bietet mit seiner eindrucksvollen Berglandschaft für jeden etwas. An der Rappbodetalsperre kombiniert der Erlebnisanbieter Harzdrenalin die ehrfurchtgebietende Schönheit der Natur mit Actionangeboten der Extraklasse und schafft so rund um die spektakuläre Titan-RT einen abwechslungsreichen Abenteuerspielplatz für Groß und Klein. ●

TITAN-RT

by Harzdrenalin GmbH

Königshütter Straße 8

38875 Oberharz am Brocken, OT Elbingerode

www.titan-rt.de



↑ Fliegen statt wandern: Europas längste Doppelseilrutsche lässt ihre Gäste an einem 1.000 langen Stahlseil mit halbrecherischer Geschwindigkeit ins Tal sausen.



PUNKT.

PUNKT.

500+**WARUM WIR DEN TAG DES MINERALWASSERS FEIERN**

Foto: © Natalia Arteeva / stock.adobe.com

Jedem Tag sein Feiertag: Vom Tag des deutschen Apfels (11. Januar) über den internationalen Towel Day (25. Mai) bis zum Tag der Gummistiefel (24. November) ist das Kalenderjahr geschmückt mit verschiedensten Gedenk- und Aktionstagen mit mal mehr, mal weniger ernst Anliegen bzw. Hintergründen.

NATIONALES KULTURGUT IN FLÜSSIGER FORM

Am 7. Oktober war nun also der Tag des Mineralwassers. Mehr als 500 Mineralwässer gibt es in Deutschland, rund 150 Mineralbrunnen bringen sie auf den Markt. 2022 initiierte der Verband Deutscher Mineralbrunnen (VDM) erstmals den nationalen Mineralwassertag, um auf die Bedeutung und die Besonderheiten dieses Kulturguts aufmerksam zu machen.

MINERALISIERTE ERFRISCHUNG SEIT MEHR ALS HUNDERT JAHREN

Am 7. Oktober 111 Jahre zuvor wurde in den Bad Nauheimer Beschlüssen als Vorläufer der heutigen Mineral- und Tafelwasserverordnung (MTVO) erstmals festgelegt, dass nur Wässer von ursprünglicher Reinheit und mit einer konstanten Zusammensetzung „natürliches Mineralwasser“ heißen dürfen. Und: Mineralwasser wird nicht hergestellt, sondern abgefüllt – so, wie es die jeweilige Quelle mit ihrer einzigartigen Mineralisierung zur Verfügung stellt. Zugefügt werden darf lediglich Kohlensäure, entfernt werden können Eisen, Schwefel und Mangan.

DER GESCHMACK DES WASSERS

Und Wasser ist eben nicht gleich Wasser. Verschiedene Wassergattungen und unterschiedliche Zusammensetzungen der Mineralwässer bringen eine

unvergleichliche Vielfalt in den deutschen Markt. Zunehmend setzen daher Gastronomie und Getränkefachhandel auf die Expertise ausgebildeter Wassersommeliers, die die jeweiligen Geschmäcker einordnen und schmecken, wie ein Wasser mineralisiert ist, ob es kräftig und salzig oder bitter und säuerlich ist.

Fest steht: Mineralwasser ist und bleibt ein idealer Durstlöscher – natürlich rein und kalorienfrei. ●

ANZEIGE

Geh's hell an!

JETZT PROBIEREN!

Oberdorfer Helles
Bayrisches Brauhandwerk

VILSA
Gourmet

bio
mineralwasser
GEPRÜFTE
BIO-QUALITÄT



VIelfalt. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.