

GETRÄNKE
ESSMANN

ESSPERTISE

01/23



Das gewisse Extra

Funktionale Getränke sind mehr als nur Durstlöscher



Abschied vom Glas

Nachhaltige Weinverpackungen



Stadt am Wasser

Unterwegs in Lingen

...und alles läuft.

CYBERZ

TURN UP YOUR FLAVOUR.

NEW



LIMEZ & BERRYZ BEER MIX

5,9 % VOL.

ESSPERTISE

INHALT



EDITORIAL



FOKUS

08 Nährstoffboost aus der Flasche – Was steckt hinter Functional Drinks?



BRANCHE

16 Wiedersehen macht Freude – Mehrwegangebotspflicht in der Gastronomie gestartet

21 Neue Produkte im Essmann-Sortiment

25 Meh als nur ein Nahversorger – Nah und Gut Gollenstede

31 Branchenmeldungen

34 Drei für alle Fälle – Das Team der Essmann Gastronomie Service GmbH

37 System-Update in der DGL-Logistik – Modernste Software im Einsatz



GENUSS

42 At-Home-Mixology – Cocktail-Trend im Eigenheim

45 Das Auge trinkt mit – Etiketten als Erfolgsfaktor

50 „Wir gehen zu Guido“ – Authentische Gastlichkeit in der Eule Oldenburg

53 Wohlfühlen an Ems und Hase – Via Plaza Hotel in Meppen

58 Wein aus der Glasflasche - wie lange noch? – Nachhaltige Verpackungsalternativen

63 Nerven- trifft Gaumenkitzel – Kulinarische Erlebnisse mit der Culisseum Gastro GmbH

67 Tradition und Moderne an einem Tisch – Ana Romas serviert vegetarisches aus Osteuropa in "Anushka"

71 Die Veganisierung unserer Ernährung – Fleischlose Alternativen auf dem Vormarsch

77 Der Trend geht zum Winzersekt – Höchste Qualität aus der Region



MEDIATHEK

83 Besser Genießen



REISEN

90 In 80 Getränken um die Welt – Espresso: Italiens Schnellster

93 Zwischen Ekel und Neugier – Disgusting Food Museum Berlin

97 Charaktervolle Kleinstadt an der Ems – Stadt und Natur in Lingen erfahren

103 Natur pur zwischen Nord- und Ostsee – Wasserwege und Naturparke in Mittelholstein entdecken

108 Mal richtig raus aufs Land – Unterwegs im Oldenburger Münsterland



PUNKT.

114 An den Körperschräbchen drehen – Trend Biohacking

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: pro-t-in GmbH | Schwedenschanze 50 | 49809 Lingen | Tel.: 0591 96 49 43-0 | www.pro-t-in.de

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

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

UNSERE LIEBLINGSFARBE IST BUNT!



Farbenfrohe Säfte und Nektare
in der nachhaltigen Mehrwegflasche!



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Das Frühjahr klopft langsam an und mit ihm der Start in das Saisongeschäft. Für die Gastronomie hielt 2023 mit der Einführung der Mehrwegangebotspflicht schon früh eine erste Herausforderung bereit, über die wir Sie in der ersten ESSpertise des Jahres natürlich genauer informieren. Gleichzeitig möchten wir Ihnen aber auch Kunden und Partner vorstellen, die Momente von Krisen und Herausforderungen für sich genutzt haben, um neue, erfolgreiche Wege zu gehen.

Im letzten Jahr hat die ESSpertise die Getränke in den Mittelpunkt gestellt, und auch 2023 wollen wir nah am Puls der Getränke- und Gastronomiebranche sein. Ein Schwerpunkt dieser Ausgabe liegt auf dem Trend zur (Selbst-)Optimierung. So reicht es immer häufiger nicht mehr, dass Getränke den Durst löschen, sie sollen unter anderem auch die Gesundheit fördern und das Energielevel steigern. Mehr über diese funktionalen Getränke lesen Sie ab S. 8. Auch wir als DGL sind stets bestrebt, unsere Leistung zu optimieren – etwa indem wir in unsere IT-Kompetenz investieren. Mehr dazu ab S. 36.

Manchmal kann es aber auch ganz schön sein, allen Perfektionsdruck hinter sich und die Seele baumeln zu lassen. Unsere Reise- und Gastronomie-tipps bieten diesbezüglich reichlich Anregungen. Zu guter Letzt möchte ich Sie noch einmal einladen, die ESSpertise in digitaler Form zu abonnieren – und sich und der Umwelt etwas Gutes zu tun.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen,

Ihr



Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG



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

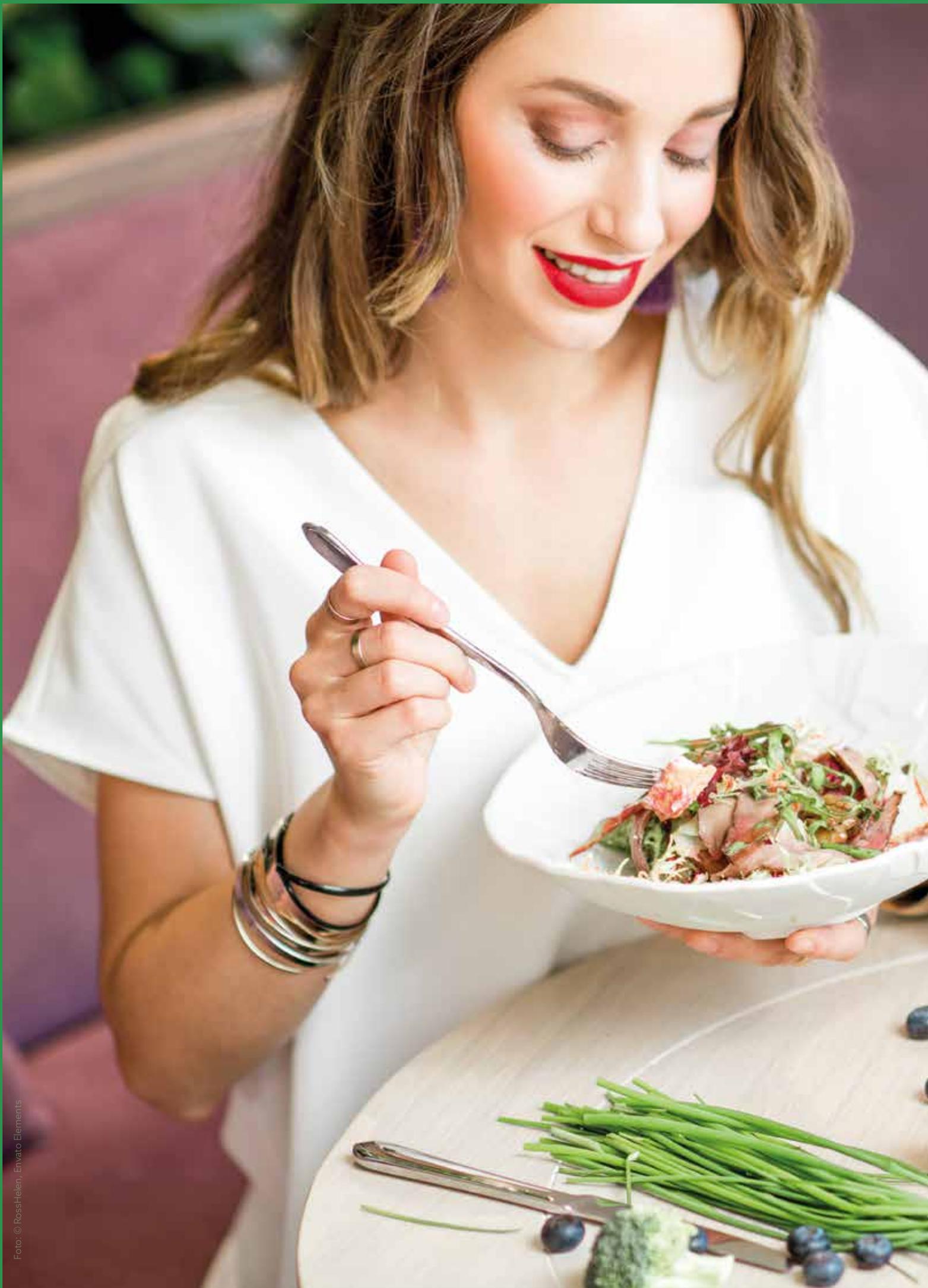
Kein Problem!

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



getraenke-essmann.de/esspertise







FOKUS



FOKUS

NÄHRSTOFF- BOOST AUS DER FLASCHE

WAS STECKT HINTER FUNCTIONAL DRINKS?

Immer mehr Menschen legen bei ihrem Konsumverhalten immer größeren Wert auf das Thema Gesundheit – ein Prozess, der durch die Corona-Pandemie befeuert wurde. Insbesondere die Nachfrage nach Produkten, die sich positiv auf das Immunsystem auswirken, ist deutlich gestiegen. Parallel zum wachsenden Gesundheitstrend erobern zunehmend sogenannte Functional Drinks oder Funktionsgetränke den Markt. Die Bandbreite ist bei dieser Produktgruppe groß: Sie reicht von Energydrinks über Sportgetränke bis hin zu Gesundheit und Wellness.

GEBURTSSTUNDE DER FUNCTIONAL DRINKS

Als Wegbereiter der Kategorie Funktionsgetränke gelten die Energydrinks. Mit Koffein versetzt sollen diese Getränke wach machen – als erfrischende Alternative zum Kaffee. Ihre Produkte entwickelten die Hersteller nach und nach weiter: Statt synthetischem Koffein, das über einen hohen Zuckergehalt verfügt, kamen zusehends natürliche Koffeinquellen wie Guarana oder Mate zum Einsatz. Seit 2022 ist in der EU auch die Kaffeekirsche neu zugelassen. Sie ist ein Abfallprodukt der Kaffeelernte und enthält mehr Koffein als Kaffee selbst. Aus der Kaffeekirsche kann ein Tee aufgegossen werden, der dann auch in anderen Getränken weiterverarbeitet werden kann.

Die Firma Waterdrop mit Sitz in Österreich ist bekannt für ihre Microdrinks – kleine Würfel, die in Wasser aufgelöst für richtig Geschmack sorgen – und hat auch drei Sorten mit natürlichem Koffein im Sortiment. Neu sind die Microlyte: Die zuckerfreien Würfel enthalten fünf Elektrolyte, neun Vitamine und Zink. Es gibt sie in den

→ Zu Funktionsgetränken wird insbesondere beim Sport gerne gegriffen.





Foto: © krushon, Envato Elements

Geschmacksrichtungen Melone, Grapefruit und Heidelbeere. Zudem überzeugt Waterdrop durch sein Konzept auch in puncto Nachhaltigkeit. Die Trinkpulverwürfel können einfach in einer mit Wasser gefüllten Mehrwegflasche aufgelöst werden. Durch dieses Prinzip werden laut Herstellerangaben 97 Prozent Verpackung gespart.

Sportgetränke in klassischer Darreichungsform gibt es ähnlich lange wie Energydrinks. Als Functional Drinks der ersten Stunde haben sie wie die Energydrinks bis heute ihren festen Platz in den Supermarktregalen. Laut Verbraucherzentrale erfüllen Sportgetränke aber nicht immer den Zweck, den sie versprechen. Für sportliche Aktivitäten seien leicht hypotone und isotone Getränke am besten geeignet. Eine Schorle aus Fruchtsaft und einem natriumreichen, kohlenstoffarmen Mineralwasser sei ebenso effektiv wie ein Sportgetränk. Nichtsdestotrotz erfreuten sich Sportgetränke zuletzt einer wachsenden Beliebtheit. 2020 stieg der Umsatz dieser Produktgruppe an. →

Zu jeder Gelegenheit ein passendes Heineken.

Schon
probiert?



 EST. 1873
Heineken[®]
Cheers! Auf die Neugier!



↑ Produkte mit Hanföl und -samen werden immer beliebter.

DAS GEWISSE EXTRA

Neben Sportgetränken und Energydrinks erobern jetzt auch Getränke den Markt, die die Gesundheit und Konzentration fördern sollen oder mit Claims wie Relax, Wellness oder Detox werben. Die Wellness- und Relax-Getränke bilden ganz bewusst einen Gegenpol zu den aufputschenden Energydrinks: Sie sind in der Regel frei von Koffein und bedienen den Geschmack der gesundheitsbewussten Kunden. Enthalten ist in vielen Relax-Produkten auch eine geringe Menge Hanf-Extrakt. Ebenso werben sie mit einem geringen Zuckeranteil und natürlichen Inhaltsstoffen. Das Angebot ist auf dem deutschen Markt noch überschaubar. Doch insbesondere mit Hanf-Extrakt oder CBD versetzte Produkte sind weiterhin im Kommen.

Während der Pandemie waren vor allem immunstärkende Produkte gefragter denn je. Säfte und Erfrischungsgetränke mit Vitaminzusätzen zählen ebenso dazu wie Getränke mit der Trendzutut Ingwer. Der Superknolle werden verschiedenste heilende Wirkungen nachgesagt. Erwiesen ist zum Beispiel, dass Ingwer gegen Übelkeit hilft und auch für eine lindernde Wirkung bei Erkältungen gibt es Anhaltspunkte. Ingwer wird zurzeit häufig in sogenannten Shots in Verbindung mit Zitrusfrüchten, die reich an Vitamin C sind, verarbeitet. Im Frühjahr 2022 nahm der Hersteller Hitchcock drei Ingwershots in den Geschmacksrichtungen Maracuja-Ace-rola, Grapefruit-Limette und Orange-Kurkuma in sein Sortiment auf. Die Shots sind vegan und reich an Vitamin C. Eine Flasche enthält etwa 10 Portionen. Hohes C bietet ein vergleichbares Produkt an, wobei die verschiedenen Sorten unterschiedliche Bedürfnisse bedienen. Die Sorte Bauchgefühl trägt laut Hersteller durch das enthaltene Calcium zu einer normalen Funktion der Verdauungsenzyme bei. Die Sorte Energie soll hingegen den normalen Energiestoffwechsel unterstützen.

Abgesehen von diesen Shots gibt es mittlerweile kaum einen Fruchtsafthersteller, der nicht eine Produkt-Range von Säften mit dem gewissen Extra hat. Vorreiter in diesem Bereich ist das Familienunternehmen Amecke aus dem Sauerland. Bereits Mitte der 1990er-Jahre war Amecke einer der ersten Hersteller, der Säfte mit „Zusatznutzen“ auf den Markt brachte. Teil der Produktlinie Amecke+ sind unter anderem Säfte mit der Extraportion Vitamin D für die Abwehrkräfte, Antioxidantien für den Zellschutz oder Eisen für die Bildung roter Blutkörperchen. Die Säfte tragen dazu bei, den normalen Stoffwechsel zu unterstützen. →

↓ Praktisch: Die Microdrinks von Waterdrop gibt es als Wachmacher mit Koffein und mit Elektrolyten für den Sport.



Wir sind natürlich anders!



„Aus Überzeugung
setzen wir uns als Familien-
unternehmen kompromisslos für
eine natürliche und nachhaltige
Bierherstellung ein.“

Christoph Barre



Ursprüngliche Rohstoffe

Wir schöpfen Wasser aus eigenen
Quellen im Wiehengebirge und
verzichten gänzlich auf den Einsatz
von Hopfenkonzentrat.



Zeit für Reifung und Gärung

Wir nehmen uns Zeit, setzen
auf langsame Gärung und
schonende Reifung statt auf
beschleunigte Brauverfahren.



Natürliche Herstellung

Wir verzichten bei der
Filtration unserer Biere
strikt auf den Einsatz von
Kunststoffgranulat wie PVPP.

**Unser Antrieb ist die Leidenschaft für Bier –
und das bereits seit 180 Jahren!**



Barre



→ Die Ingwer-Shots von HITCHCOCK sind seit 2022 auf dem Markt und sorgen für den Frischekick am Morgen.



Foto: © HITCHCOCK

MIT VORSICHT GENIESSEN

2004 fällte das Deutsche Ärzteblatt ein vernichtendes Urteil über Funktionsgetränke. Viele Produkte aus diesem Segment konnten ihre Werbeversprechen nicht einhalten, da die gesundheitsfördernden Stoffe in zu geringen Mengen enthalten waren. Die „Health Claims“-Verordnung der EU legte 2007 die Mengen der Zusatzstoffe fest, die ein Nahrungsmittel enthalten muss, um mit bestimmten gesundheitlich konnotierten Slogans werben zu dürfen. Die Formulierungen dieser Claims sind ebenfalls genau vorgeschrieben.

Diese Verordnung ist aus gesundheitlicher Sicht besonders wichtig, da eine zu hohe Aufnahme von bestimmten Stoffen auch schädlich sein kann. Die Verbraucherzentrale hat das am Beispiel Magnesium erklärt. 2016 ergab eine Untersuchung der Verbraucherzentralen, dass 64 Prozent der betrachteten Nahrungsergänzungsmittel einen höheren Magnesiumgehalt hatten als 250 Milligramm – die empfohlene Tageshöchst-dosis. 2020 wurde die Untersuchung erneut durchgeführt und da waren es immerhin noch 57 Prozent.

Wer regelmäßig zu nahrungsergänzenden Produkten wie den Funktionsgetränken greift, sollte immer die enthaltene Menge der Zusatzstoffe prüfen und auch die empfohlenen Tageshöchst-mengen kennen. Viele Stoffe werden bei einer ausgewogenen Ernährung in ausreichender Menge aufgenommen und versorgen den Körper so mit den notwendigen Vitaminen und Mineralien. Mit Nährstoffen versetzte Getränke oder Nahrungsmittel sind nicht dafür geeignet, Mangelerscheinungen auszugleichen. Sie helfen lediglich dabei, die Ernährung ergänzend zu unterstützen. ●





BRANCHE

BRANCHE

WIEDERSEHEN MACHT FREUDE

MEHRWEGANGEBOTSPFLICHT IN DER GASTRONOMIE GESTARTET

Das Jahr 2023 brachte für viele Gastronomiebetriebe eine bedeutende Veränderung: Sie sind fortan verpflichtet, Essen und Getränke auch in Mehrwegverpackungen anzubieten – sofern sie ihre Produkte auch außer Haus verkaufen. Die Bundesregierung erhofft sich dadurch eine spürbare Senkung des Abfallaufkommens.

MEHR MEHRWEG, WENIGER MÜLL

Rund 300.000 Tonnen Verpackungsmüll fallen in Deutschland jährlich durch Einweggeschirr an – eine riesige Summe, die die Bundesregierung durch eine Mehrwegangebotspflicht reduzieren will. Seit dem 1. Januar 2023 müssen Betriebe, die Speisen und Getränke außer Haus verkaufen, diese auf Wunsch des Kunden in einer Mehrwegverpackung bereitstellen. Dies gilt nicht nur für Restaurants oder Cafés, sondern zum Beispiel auch Supermärkte, Kantinen oder Tankstellen. Auch darf die Mehrwegvariante nicht teurer sein als die Einwegverpackung. Die Erhebung von Pfand ist allerdings erlaubt. Die Betriebe müssen zudem selbst mitgebrachte Behältnisse der Kunden befüllen, sofern diese es wünschen. Sie sind auch für die Einhaltung geltender Hygienevorschriften verantwortlich. Die Betriebe sind ferner verpflichtet, gut lesbare Informationen zum Mehrwegangebot anzubringen.

Ausgenommen von der neuen Regelungen sind Imbisse, Spätkäufe oder Kioske, die über weniger als fünf Mitarbeitende und 80 Quadratmeter Fläche verfügen. Auch sie müssen jedoch auf Wunsch Kundenbehältnisse befüllen. Die Gesetzesänderung betrifft einzig Einweg-Getränkebecher sowie Einwegverpackungen mit Kunststoffanteil – für Pizzakartons und Aluminiumschalen braucht es also keine Mehrwegalternative. Wer sich nicht an das neue Gesetz hält, hat mit empfindlichen Bußgeldern zu rechnen.

→ Kaffee in Mehrwegverpackungen ist inzwischen ein vertrauter Anblick. Bei Speisen ist dies noch nicht der Fall.



VIELE LÖSUNGEN

Wie sie die Mehrwegangebotspflicht umsetzen, bleibt den Betrieben selbst überlassen. Entweder schaffen sie für sich selbst Verpackungen an – die sogenannte Inselfösung – oder sie tun sich mit mehreren Betrieben zusammen, auch bekannt als Verbundsystem. Eine weitere Option ist das Poolsystem: Hier stellt ein Dienstleister die Mehrwegverpackungen zur Verfügung. Bei der letzten Variante ist es oft erforderlich, dass sich Kunden per App registrieren. Geben sie das genutzte Geschirr dann nicht zurück, wird das Pfand automatisch abge-

bucht. Alternativ können Betriebe die Mehrwegverpackungen gegen Pfand oder auf Vertrauensbasis ausgeben. In den letzten Jahren ist die Zahl der Poolsystem-Anbieter kontinuierlich gestiegen. Dies bietet Gastronomen mehr Optionen, für den Endverbraucher ist die Rückgabe jedoch weniger komfortabel als beispielsweise bei Pfandflaschen. Hier fehlt es aktuell an einem einheitlichen Mehrwegsystem. Ob und wann es dazu kommt, hängt sicher auch davon ab, wie häufig Kunden die Mehrwegoption nachfragen. ●



KRONE COOL LINER



WEIL ICH BEIM

KÜHLTRANSPORT

KEINE KOMPROMISSE

EINGEHE.

COOL LINER

QUALITY | COMPE

JETZT
QR-CODE SCANNEN UND
MEHR ERFAHREN!



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

KRONE
Wir transportieren Zukunft

BRANCHE

„DAS GASTGEWERBE MUSS DIESEN WEG GEHEN“

DREI FRAGEN AN RAINER BALKE, HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER DEHOGA NIEDERSACHSEN

Wie ist die Umsetzung der Mehrwegangebotspflicht angefallen? Gibt es noch Unsicherheiten?

Die Rückmeldung von unseren Mitgliedern ist sehr verhalten. Wir haben das Gefühl, dass es eine allgemeine Verunsicherung gibt, wie mit dieser Pflicht umzugehen ist. Das liegt jedoch nicht daran, dass zu wenig Informationen vorhanden sind. Eigentlich weiß jeder mit Außer-Haus-Geschäft nach der Informationskampagne des DEHOGA, was von ihm verlangt wird. Dass noch nicht einmal die gut strukturierten Systemgastronomen die Mehrwegangebotspflicht vollständig umsetzen, spricht Bände. Es ist ein Sich-langsam-in-den-Markt-tasten, das wir schon aus anderen Problembereichen kennen. Die größte Herausforderung, so scheint es, ist das Aktivwerden. Das wird jedoch nicht so bleiben: Wenn der Nachbar anfängt, gebe ich auch Gas – spätestens, wenn die Ordnungsmacht mit dem Bußgeldbescheid vor der Tür steht. Dass der Markt beobachtet wird, wissen wir aus den veröffentlichten Markttestungen der Umweltorganisationen. Irgendwann wird der auf die Behörden ausgeübte öffentliche Druck so hoch, dass diese anfangen müssen, tätig zu werden.

Setzen Betriebe eher auf Poolsysteme oder auf individuelle Lösungen?

Mein Eindruck ist, dass die kleineren Betriebe erst einmal mit eigenen Lösungen anfangen werden. Viele werden wahrscheinlich den Weg der Vermeidung von Kunststoffeinweg gehen und auf Pappe oder Aluminium umsteigen oder ihr Außer-Haus-Geschäft reduzieren bzw. einstellen. Ich denke, dass sich auf Dauer aber die Poollösungen durchsetzen werden. Auch hier werden sich letztendlich einige wenige Marktführer behaupten.

Wie bewerten Sie als Verband die Mehrwegpflicht?

Eines der großen aktuellen Themen im Gastgewerbe ist Nachhaltigkeit. Wenn man das als Betrieb glaubwürdig umsetzen will, passt Einweg – und dann noch in Kunststoff – nicht ins Programm. Will heißen, das Gastgewerbe muss diesen Weg gehen, wenn es mit seinen Nachhaltigkeitsbemühungen nicht öffentlich scheitern will. Wir würden gut daran tun, von Zauderern zu aktiven Unterstützern zu werden. Damit könnte auch das Problem gelöst werden, dass ein großer Hemmfaktor bei der Umsetzung die mangelnde Bereitschaft der Gäste ist, sich auf Mehrwegverpackungen einzulassen. ●



Foto: © DEHOGA Niedersachsen

↑ Rainer Balke ist Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen.

Töftes Leben!
Und ich mittendrin!



NEU! NEU! NEU!

Jetzt bestellen und probieren!

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



Jetzt schon vormerken und die erfolgversprechende Mischung für Ihren Umsatz bestellen!



www.toftes.de

BRANCHE

NEUE PRODUKTE IM ESSMANN-SORTIMENT

SALVUS TÖFTES! ACE



Die neue Töftes-Sorte von Salvus strotzt nur so vor Energie. Der ACE-Saft mit Karotte, Orange und natürlich dem regionalen Mineralwasser von Salvus kommt in der praktischen 0,33l-Flasche daher. Handlich und durstlöschend ist er der perfekte Alltagsbegleiter – ob im Büro, in der Schule, unterwegs oder Zuhause. Töftes-ACE ist Teil der Salvus Töftes-Familie, die in vielen weiteren erfrischenden Sorten wie Apfel, Rhabarber oder „Corange“ (Cola-Orange) erhältlich ist. ●

BUDWEISER NEALKO



(Fast) kein Alkohol, aber der volle Geschmack: Das ist das Budweiser Nealko, das maximal 0,5 % vol aufweist. Das Bier überzeugt mit jenen Zutaten, die auch das Budweiser Budvar Original Lager ausmachen: das mährische Malz mit seiner kräftig-süßen Note und der Saazer Doldenhopfen mit würzig-frischem Zitrusaroma und dezenter Bitterkeit. Durch die schonende Verarbeitung bietet das Nealko das vollmundige Budweiser-Geschmacksprofil – ohne irgendwelche Nebenwirkungen. ●

CYBERZ



Mit Cyberz nimmt die Radeberger Gruppe konsequent die Generation Z in die Blick: Die 16- bis 25-Jährigen sind die Hauptzielgruppe des neuen Biermischgetränks, das gutgelaunte Stunden verspricht. Mit einem Alkoholgehalt von 5,9 % vol weist Cyberz einen höheren Alkoholgehalt auf als die meisten anderen Biermixe und liegt damit voll im Trend. Die beiden Sorten „Limez“ und „Berryz“ bieten fruchtig-frische Noten, die einfach Spaß machen. ●



VON DER NATUR SERVIERT.

Mit VILSA bieten Sie Ihren Gästen besonders umweltbewusste und nachhaltige Produkte, denn als Familienunternehmen in der vierten Generation steht für uns die Natur seit 111 Jahren im Mittelpunkt – ihr verdanken wir alles. Und so feiern wir auch unser 111. Markenjubiläum ganz im Zeichen der Natur, unter anderem durch Kooperationen mit der Deutschen Wildtierstiftung e.V. und durch die Pflanzung eines eigenen Jubiläumswaldes.

www.vilsa.de

VELTINS FASSBRAUSE EISTEE-PFIRSICH



Leicht und fruchtig im Geschmack, ist Veltins Fassbrause gerade an wärmeren Tagen ein unverzichtbarer Durstlöscher. Nach den Sorten Zitrone naturtrüb, Mango-Maracuja, Cola-Orange, Holunder und Bitter Lemon bereichert seit März Eistee-Pfirsich das Sortiment. Die neueste Fassbrause paart fruchtige Aromen mit feiner Teenote und entspricht besonders dem gesundheitsbewussten Konsum der jüngeren Generation: Sie verfügt über gerade einmal 25 Kalorien pro 100 Millimeter – und ist natürlich alkoholfrei. ●

V+ SPRIZZ



Auch das V+-Sortiment hat Veltins innovativ erweitert: Ebenfalls seit März gestellt sich V+ Sprizz zu den Sorten Lemon, Energy, Curuba, Cola und Berry-x. Sprizz bietet dank den Tendaromen der Bitter-Orange eine fein-herbe Frische, die nicht nur im Sommer für genussvolle Abkühlung sorgt. Der Biermix verfügt über einen Alkoholgehalt von 5 % vol und besteht zu 20 % aus Erfrischungsgetränk und zu 80 % aus Gerstensaft – hergestellt natürlich mit bestem Bier der Veltins Brauerei. Mit der knallig orangen Farbe und dem ausdrucksstarken Design ist V+ Sprizz zudem ein echter Hingucker. ●

EINE BESSER ALS DIE ANDERE.

» ABER ZUSAMMEN IN EUREM REGAL
DANN DOCH AM BESTEN, FINDEN WIR.

BIONADE
WEIL EHRlich GUT.



BRANCHE

MEHR ALS NUR EIN NAHVERSORGER

**NAH UND GUT GOLLENSTEDDE: PARTY- UND GETRÄNKESERVICE
MIT IMMER NEUEN IDEEN**



Foto: © nah und gut Gollenstede

↑ Der nah und gut Gollenstede ist ein echtes Familienunternehmen.

Auf den ersten Blick wirkt der nah und gut Gollenstede wie ein gewöhnlicher Nahversorger in einem kleinen Ort. Doch hinter der Fassade im 600-Seelen-Ort Schweiburg steckt neben einem Lebensmittelmarkt auch eine Menge Erfindergeist: Inhaber Tim Gollenstede macht unter anderem mit seinem Party- und Getränkeservice von sich reden – und „serviert“ unter anderem Cocktails to go.

Die Geschichte des nah und gut in Schweiburg beginnt vor rund 46 Jahren, als Tim Gollenstedes Vater den Verbrauchermarkt gründete. Vor 25 Jahren baute die Familie das Gebäude noch einmal komplett neu. Tim Gollenstede stieg nach Abschluss seiner Lehre in den Familienbetrieb ein und übernahm diesen

vor anderthalb Jahren von seinem Vater. Die Eltern packen aber nach wie vor im Laden mit an. Nach und nach etablierte die Familie auch ihren Party- und Getränkeservice. Heute erstreckt sich das Einzugsgebiet für diesen Service über die Wesermarsch, Friesland, Ammerland und einen Teil von Oldenburg. →

Der Party- und Getränkeservice hat es mittlerweile zu einer stattlichen Größe gebracht. An manchen Wochenenden seien es bis zu zehn Veranstaltungen, die beliefert werden, erklärt Tim Gollenstede. Das kleine Team versorgt von der privaten Gartenparty bis zur Großveranstaltung diverse Kunden mit Getränken, Essen und dem nötigen Equipment. Außerdem beraten sie bei der Planung vor Ort: Wie viele Getränkewagen, Bierbänke oder Getränke werden für die Personenzahl gebraucht und wie kann vor Ort alles aufgebaut werden? Tim Gollenstede und sein Team können mit ihrer Erfahrung wichtige Ratschläge in der Planung geben. Zusätzlich gibt es einen Notdienst, der Getränke nachliefert, wenn die bestellten Mengen doch nicht ausreichen sollten. In der hauseigenen Großküche, die die Familie selbst ausgebaut und ausgestattet hat, wird das Catering vorbereitet. Bei Gollenstedes gibt es leckere Hausmannskost. Kunden können aus verschiedenen Menüvorschlägen auswählen, aber auch individuelle Wünsche werden gerne erfüllt. „Im Sommer ist das Grillen besonders beliebt. Wir haben Kapazitäten, um für bis zu 1.500 Personen zu grillen. Auf den Rasteder Musiktage grillen wir am letzten Sonntag des Events für alle Musiker. Das ist immer ein tolles Erlebnis“, so Tim Gollenstede.

Zudem richtet der 38-Jährige auch eine eigene Veranstaltung aus: Einmal im Jahr veranstaltet er ein Mofarennen. 2023 soll es zum ersten Mal nach Corona wieder in großem Umfang stattfinden und sogar über zwei Tage gehen. In der Mofa-Szene ist das Event gut bekannt. Für diesen Anlass gibt es sogar einen eigenen Energydrink namens Börnout. Aufgrund einer Erzählung aus der Region über zwei Krabbenfischer, die nach der Krabbensaison auf die Idee kamen, einen Rum zu brennen, wurde Tim Gollenstede zudem zur Herstellung eines eigenen karamellisierten Rums inspiriert. Die Eigenkreationen gibt es im Markt vor Ort und auf seinen Veranstaltungen.



Foto: © nah und gut Gollenstede

↑ Einfache Cocktails von der Tüte direkt ins Glas - das ist die Idee hinter der hauseigenen Cocktail-Produktion.



Foto: © nah und gut Gollenstede

↑ Immer neue Ideen: Aufgrund einer regionalen Anekdote stellte Tim Gollenstede einen karamellisierten Rum her.

NAHVERSORGER MIT ERFINDERGEIST

Doch damit hört die Geschichte des Familienunternehmens nicht auf. „Die Reise, die ich bis jetzt gemacht habe, habe ich mir so auch nicht vorgestellt. Ich dachte mir, wir machen ein bisschen Partyservice. Das ist dann im positiven Sinne aus dem Ruder gelaufen. Ich habe immer was Neues gemacht, weil ich mir dachte, dass man auch mal über den Tellerrand schauen muss“, erzählt Tim Gollenstede, wenn er an die letzten Jahre zurückdenkt.

Gollenstede ist ein Macher, Ideen setzt er gerne direkt in die Tat um. Während der Pandemie brach das Geschäft mit dem Partyservice zusammen. Teil des Konzepts waren auch Cocktail-Zapfanlagen, mit denen sich einfache Cocktails mischen ließen. „Ein paar Kumpels haben mich gefragt, ob ich ihnen für eine Tour Cocktails zum Mitnehmen abfüllen kann. Da kam mir eine Idee“, so Gol-

lenstede. Er investierte in eine vollautomatisierte Abfüllanlage und füllte seine Cocktails für das Außer-Haus-Geschäft in Tüten ab. Pro Stunde schafft die Anlage etwa 600 Tüten. Der 38-Jährige beliefert mit den Ready-to-drink-Cocktails auch andere Einzelhändler in der Region. Später sprach ihn ein Gastronom an, dem während der Pandemie der Barkeeper abgesprungen war. Der hatte Interesse an den Cocktails, brauchte aber größere Verpackungseinheiten. Kurzerhand wurde mit Experten aus dem Freundeskreis eine Portionierungsanlage für 5-Liter-Bag-in-Box-Verpackungen konstruiert und umgesetzt. Heute ist seine langjährige Lebensgefährtin Sabrina für diesen Bereich des Unternehmens zuständig.

BIER ZAPFEN MAL ANDERS

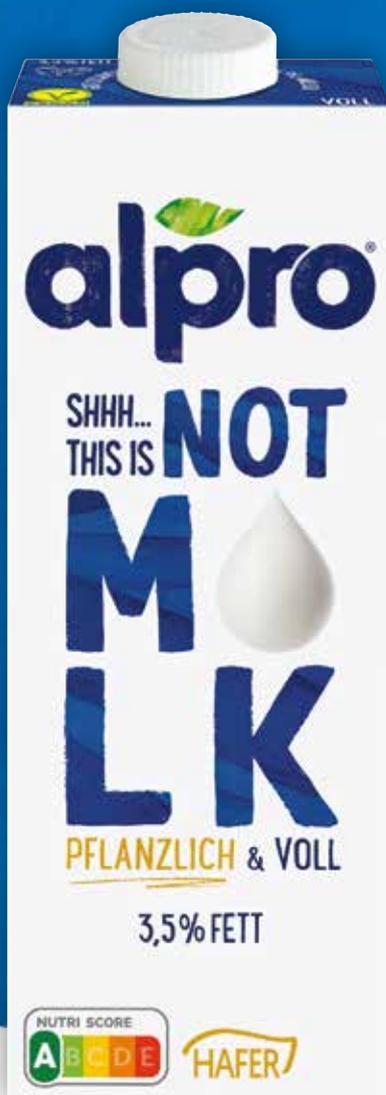
Bei größeren Events, wo das Team mit dem Ausschankwagen am Start ist, ist eine weitere Besonderheit immer mit

dabei. Tim Gollenstede erfuhr, dass Jörg Blin aus Wildeshausen die erste Bottoms-Up-Zapfanlage in Deutschland besitzt. Als Geschäftsführer der Bottoms Up Beer Germany GmbH besitzt Blin das Vermarktungsrecht für die außergewöhnlichen Zapfanlagen aus den USA. „Die wollte ich sofort haben. Wir sind dann erstmal mit drei Anlagen gestartet. Das hat uns einen richtigen Schub gegeben“, erinnert er sich. Das Besondere an der Bottoms-Up-Zapfanlage ist, dass das Bier nicht von oben, sondern von unten in das Glas gezapft wird. Die speziellen Becher und Gläser haben ein Loch im Boden, das mit einem Verschlussmagneten abgedeckt ist. Der Becher wird mit dem Loch auf den Zapfhahn aufgesetzt und das Bier läuft automatisch bis zur Füllmenge von unten in den Becher. Ist der Becher voll, kann er von der Zapfanlage genommen werden und der Magnet verschließt den Boden automatisch. →

↓ Die Idee zu den Cocktails to go kam Tim Gollenstede während der Pandemie.



PFLANZLICH FÜR MILCHLIEBHABER.



GUT GEMACHT!

Die neue Zapfart war zunächst gar nicht so einfach an seine Kunden zu vermitteln. „Viele haben noch den Spruch im Kopf, dass ein gutes Bier sieben Minuten braucht. Das ist ja schon lange nicht mehr der Fall, auch nicht mit gewöhnlichen, professionellen Zapfanlagen. Am Anfang mussten wir erstmal Überzeugungsarbeit leisten“, so Tim Gollenstede. Für ihn hat die Bottoms-up-Zapfanlage einen entscheidenden Vorteil: die Geschwindigkeit. Mit dieser Zapfanlage sei er doppelt so schnell und während des Zapfens habe man außerdem auch die Hände frei, um andere Getränke vorzubereiten oder zu kassieren. „Wir haben mal gezählt: In einer Minute schaffen wir mit der Zapfanlage, die vier Hähne hat, 70 Becher à 0,4 Liter. Meiner Erfahrung nach geht mit einer herkömmlichen Zapfanlage etwa die Hälfte“, rechnet Gollenstede vor. Insbesondere auf Großveranstaltungen sei das enorm effizient. Die vier Ausschankwagen sind komplett mit den Bottoms-up-Zapfanlagen ausgestattet.

Insgesamt verfügt der Partyservice mittlerweile über 23 derartige Anlagen, die auch ausgeliehen werden können. Der Ausleiher bekommt dann eine kurze Einweisung und kann auf seinem Event selbst das Bier zapfen. Tim Gollenstede hat selbst eine Fortbildung zum Schankanlagentechniker absolviert und gibt für diese Weiterbildung nun auch selbst Seminare zur Bottoms-up-Anlage.

WICHTIGE EINKAUFSMÖGLICHKEIT

Das tägliche Geschäft im Laden ist für den Ort Schweiburg sehr wichtig. Die Verkaufsfläche ist mit 380 Quadratmetern eher klein, beinhaltet jedoch alle Produkte des täglichen Bedarfs. Der nächste Supermarkt befindet sich im zehnten Kilometer entfernten Varel. Vor allem Senioren, die kein Auto mehr fahren, haben kaum eine Möglichkeit, dorthin zu kommen. So gab es viele Anrufe von älteren Kunden, die Produkte im „nah

und gut“-Markt bestellt haben. „Im Umkreis von etwa fünf Kilometern haben wir die Bestellungen dann ausgeliefert“, erzählt Inhaber Tim Gollenstede. Dann kam ihm wieder eine neue Idee: Statt den Einkauf zu den Senioren zu bringen, wollte er die Senioren lieber zu ihrem Einkauf bringen. „Wir holen die Leute ab und dann können sie im Laden einkaufen. Das Schöne ist, dass sie dann vielleicht Bekannte treffen und noch mal einen kleinen Klönschnack halten können“, so Gollenstede weiter. Diese Möglichkeit wird zwar nicht übermäßig nachgefragt, vom Team des nah und gut aber trotzdem gerne weiter angeboten. Für die Senioren, die es in Anspruch nehmen, ist der Einkaufservice ein echtes Highlight und sie freuen sich darüber noch selbst einkaufen gehen zu können. Im Laden kümmern sich sechs Angestellte um die Kunden. Bei großen Veranstaltungen helfen Freunde als Servicekräfte aus und unterstützen die Familie. Tim Gollenstede lädt sie einmal im Jahr ein, um „gemeinsam etwas Schönes zu machen“. ●



Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Dithmarscher
... frisch von der Küste!



dithmarscher.de

BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN

ERFOLGREICHE GRÜNKOHLSAISON
IN OLDENBURG

Die Grünkohlsaison verlief in Oldenburg, der Hauptstadt des Wintergemüses, zufriedenstellend. Gastronomen und die Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH verzeichneten eine gute Nachfrage nach Grünkohlessen und Kohlfahrten. Man sei zwar noch nicht wieder auf dem Niveau vor der Pandemie, doch die Entwicklung sei positiv. Zur Grünkohlsaison hatte die Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH das Grünkohlbarometer ins Leben gerufen: Pro 20.000 verzehrten Portionen Grünkohl in Oldenburg spendete ein gastronomischer Betrieb 100 Portionen Grünkohl an die Tafel. Gastronomen meldeten regelmäßig die Anzahl der Portionen, die bei ihnen bestellt wurden, und auch Privatpersonen konnten ihre verzehrten Grünkohl-Portionen einreichen. Im Februar stand das Barometer bereits bei mehr als 60.000 Portionen, was eine Spende von 300 Portionen entspricht – auch in der Hauptstadt des Grünkohls eine beachtliche Zahl. ●



↑ Zehntausende Portionen Grünkohl wurden in dieser Saison in Oldenburg schon verspeist.

30 JAHRE SASSO RESTAURANT + BAR

Das Sasso ist eine Institution in der Oldenburger Gastroszene, insbesondere wenn es um die italienische Küche und gepflegte Barkultur geht. Mittlerweile besteht das Sasso schon seit rund 30 Jahren. Auf der Karte findet man italienische Klassiker wie Bruschetta, Vitello Tonnato, Pizza, Pasta und Risotto, gekocht wird mit regionalen, hochwertigen Produkten und einer Extraportion Leidenschaft für die italienische Küche. Besonders beeindruckend ist die überaus umfangreiche Weinkarte mit feinen Tropfen aus Deutschland, Frankreich und natürlich Italien. Mit der Karte liegt vor allem die italienische Weinwelt vor den Gästen wie ein offenes Buch. Aus mehr als 35 verschiedenen Rotweinen aus Italien können die Gäste auswählen. Abgerundet wird die Weinkarte durch die Schatzkarte rot und weiß: besonders exquisite Weine mit einem Flaschenpreis im dreistelligen Bereich. Im Sasso Restaurant + Bar kommen Liebhaber der italienischen Küche und exzellenter Rot- und Weißweine voll auf ihre Kosten. ●

Sasso – Restaurant + Bar

Alexanderstr. 126
26121 Oldenburg
Tel. 0441 882841
www.sasso-ol.de

FEINSTES FLEISCH

Das Steak-House Nr. 1 in Kiel ist die erste Adresse für alle Fleischliebhaber. Auf dem 400 Grad heißen Lavasteingrill bereiten versierte Griller feinste Steaks zu. Seit Anfang Februar können sich Gäste über eine ganz besondere Delikatesse freuen: Das Steak-House serviert Kagoshima Wagyu Rib Eye. Das Fleisch stammt von Wagyu-Rindern aus der japanischen Präfektur Kagoshima und gilt auch als „Rolls Royce unter den Steaks“. Wie das Kobe Wagyu weist es die höchsten Marmorierungsstufen A4 oder A5 auf, was das Kagoshima Wagyu Rib Eye zu einem der besten Steaks der Welt macht. Das sollten Steakfreunde sich unbedingt auf der Zunge zergehen lassen! ●

Steak-House Nr. 1

Preußerstr. 4-6
24105 Kiel
Tel. 0431 568373
www.steakhouse-nr1.de



Geschmack in seiner schönsten Form.

Natürliches Mineralwasser in einem Design aus Künstlerhand. Feinperlig oder still – mit wertvollen Mineralien.

Individuell. Formvollendet. Einzigartig.

Carolinen
Aus gutem Grund

NEUERÖFFNUNG MARKTKAUF IM SÜDRING CENTER IN RANGSDORF

Moderne Technik, regionale Produkte und ein umfangreiches Sortiment erwarten die Kunden des neu eröffneten MARKTKAUF in Rangsdorf. Der Vollsortimenter wartet neben der umfangreichen Produktpalette mit außergewöhnlichen Einkaufshighlights auf. Dazu zählen eine Show Konditorei, eine Bedientheke für Backwaren mit einem Meister und Gesellen inklusive Showbäckerei und eine Floristin, die frische Blumensträuße bindet. Ebenfalls neu im Markt ist die Sushi-Bar von „eat happy“, Dry-Aged-Rindfleisch sowie Räucherware aus Eigenproduktion. Das Sortiment an Bio- und regionalen Produkten sowie die vegetarische und vegane Auswahl ist bereits gut aufgestellt und wird laufend ausgebaut. Aktuell arbeitet die MARKTKAUF-Filiale im Südring Center mit 30 regionalen Lieferanten zusammen. Im Sinne der Nachhaltigkeit und des Klimaschutzes wurde das Gebäude mit moderner Technik ausgestattet. Zudem engagiert sich der Markt mit regelmäßigen Lebensmittelspenden an die örtliche Tafel und hat zur Neueröffnung im Dezember 2022 eine Aktion für Vereine durchgeführt, bei der es Einkaufsgutscheine und eine einjährige Mineralwasserpatenschaft zu gewinnen gab. ●



↑ Steffen Müller leitet den Marktkauf in Rangsdorf.



MARKTKAUF Rangsdorf

Klein Kienitzer Straße 2 · 15834 Rangsdorf · Tel. 033708 9330

Foto: © EDEKA

RAIFFEISEN-GRILL LOHNE RENOVIERT

Frisch und modern, so sieht der Raiffeisen-Grill in Lohne an der A31 jetzt aus. Das Objekt wurde umfangreich saniert. Der Gastraum präsentiert sich im angesagten Industrie-Stil mit gemauerten Holztischen, gemütlichen Stühlen und Bänken sowie stimmungsvollen Lichtakzenten. In diesem Umfeld genießen Gäste gerne die leckeren Schnitzel, Burger und Mittagsgerichte. Der Umbau lief im Raiffeisen-Grill während des laufenden Betriebs – eine besondere Situation, die vom Team aber mit Bravour gemeistert wurde. ●

Raiffeisen-Grill Lohne

Benzstraße 6

49835 Wietmarschen-Lohne

Tel. 05908 919430

www.rwg-lohne.de

NEUE KÜCHE IM HOTEL HUBERTUSHOF

Das Hotel Hubertushof ist seit langer Zeit eine feste Größe in der Stadt Lingen und steht für Gastlichkeit mit Herz. Das Hotel und Restaurant verwöhnt seine Gäste mit deftigen Klassikern wie Emsländischem Grünkohl, Rindfleischsuppe und Rindersteak, saisonalen Menüs und kreativen vegetarischen Speisen wie Pastinakenraviolo, Buchweizencrepes und Schwarzwurzelcremesuppe mit geistem Honig. Damit die Küchencrew die besten Voraussetzungen hat, um die leckeren Gerichte zuzubereiten, wurde die Küche umfangreich saniert. Technisch ist sie nun auf dem neuesten Stand und bietet viel Platz zum Kochen, Vorbereiten und Anrichten. ●

Hotel Hubertushof

Nordhorner Str.18 · 49808 Lingen

Tel. 0591 912920

www.hubertushof-lingen.de

GUTE AUSSICHTEN IN LABOE

Der Name ist Programm im Buena Vista: Die Tapas Bar in Laboe bietet einen herrlichen Blick auf die Kieler Förde. Aber auch im Inneren gibt es für Gäste einiges zu bestaunen. Das Restaurant hat in den vergangenen Monaten umfangreich umgebaut und präsentiert sich im frischen, aber dennoch gemütlichen Ambiente. Zukünftig werden Serviceroboter von Giobotics das Personal bei der Arbeit unterstützen. Nur eins bleibt wie gehabt: Die köstlichen Tapas, die spanisches Flair in den hohen Norden bringen. ●

Buena Vista

Strandstraße 9a

24235 Laboe

Tel. 04343 421321

www.buenavista-laboe.de

BRANCHE

DREI FÜR ALLE FÄLLE

DAS TEAM DER ESSMANN GASTRONOMIE SERVICE GMBH & CO. KG

Bei ihnen sind Kunden im Raum Schleswig-Holstein gut aufgehoben: Richard Dahlmann, Carsten Hoyer und Martina Mayer kümmern sich bei der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (kurz: EGS) um alle Kundenbelange von Gastronomen – sei es die Getränkebestellung, der Verleih von Veranstaltungsequipment oder die Beratung zu sämtlichen gastronomischen und betrieblichen Aspekten.



Die drei Ansprechpartner der EGS sind bereits seit vielen Jahren in der Getränkelogistik tätig – zuletzt bei der Firma Dorn in Kiel, die im Juni 2022 ihr Geschäft auf- und den Kundenstamm sowie alle vertrieblichen Aufgaben an Getränke Essmann übergab. Als Sohn des ehemaligen Dorn-Inhabers Robert Dahlmann wurde Richard Dahlmann die Liebe zu Getränken und Gastronomie quasi in die Wiege gelegt. Schon früh kam er mit allen Sparten des Gastgewerbes in Berührung: „Ich

habe mich verliebt und eine Alternative niemals in Erwägung gezogen“, erklärt Richard Dahlmann. Er absolvierte zunächst eine Ausbildung als Bankkaufmann und lernte anschließend im elterlichen Betrieb alle Facetten der Getränkelogistik kennen. Außerdem bildete er sich umfassend in den Bereichen Bier und Wein weiter. Bei der EGS schätzt er es, Teil eines leistungsstarken Unternehmens zu sein, das sich trotz seiner Größe durch Familiarität auszeichnet.

↓ Immer da für die Kunden: Richard Dahlmann, Martina Mayer und Carsten Hoyer (von links) von der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG.



An seiner Arbeit liebt er vor allem die Diversität: „Ein versierter Außendienstler in der Gastronomiebetreuung braucht eigentlich ein Sakko, eine Lederjacke und einen Hoodie in seinem Dienstwagen, um die Vielfalt seiner Kunden widerzuspiegeln“, meint Richard Dahlmann. Dass ein einzelner Mitarbeiter durch gute Arbeit viel zur Wirtschaftlichkeit eines Unternehmens beitragen kann, motiviert ihn. Seine Freizeit verbringt der 29-Jährige am liebsten mit seinen beiden Kindern. Außerdem segelt er gerne, macht Sport und genießt den Abend bei einem „gut temperierten Getränk“.

GENUSS LEBEN

Carsten Hoyer begann seine Karriere als Groß- und Außenhandelskaufmann, gefolgt von weiteren Ausbildungen nach seinem Zivildienst. Vor ca. 25 Jahren zog es ihn nach Kiel an die Förde. Dort arbeitete er zunächst in der Logistik. Parallel folgte er seiner Liebe zu edlen Tropfen und bildete sich im Bereich Wein weiter, bevor er schließlich in den Außendienst wechselte und zusätzlich als Weinberater den Kunden zur Verfügung stand. Es gibt viele Dinge, die Carsten Hoyer an seinem Beruf schätzt – allen voran den Kontakt zu den Kunden: „Man lernt die verschiedensten interessantesten Menschen kennen. Und die Arbeit ist sehr abwechslungsreich.“ Darüber hinaus habe er die Möglichkeit, durch seine vielfältige Beratungstätigkeit Gastronomie aktiv mitzugestalten – und nicht zuletzt Genuss zu leben. Auch privat ist der 43-Jährige ein Genießer: Am liebsten entspannt er bei einem Glas Pouilly-Fumé oder einem guten Gin Tonic. Darüber hinaus erfreut er sich mit seiner Familie vor allem an der schönen Natur entlang der Ostseeküste – am liebsten auf dem Fahrrad.

„MAN SIEHT SICH IMMER ZWEIMAL“

Die EGS ist nicht Martina Mayers erste Station bei Getränke Essmann. Sie arbeitete bereits am Standort Bordesholm/Wattenbek, nachdem Cohrt & Siems und die Schleswig-Holsteinische Getränkelogistik in Getränke Essmann aufgingen. Ihre Karriere hatte sie 1989 bei Cohrt mit einer Ausbildung zur Bürokauffrau begonnen. Später leitete sie mit Ladehoff Getränke einen angehängten Getränkefachhandel und übernahm dort auch die Kundenbetreuung. „Ich habe gemerkt, dass mir das neben der Büroarbeit sehr viel Spaß gemacht hat“, berichtet Martina Mayer. Auch nachdem der Fachhandel geschlossen wurde, war sie bei August Cohrt bzw. später bei Cohrt & Siems in der Kundenbetreuung tätig, bevor sie zu Getränke Dorn wechselte. „Bei meiner Verabschiedung sagte Torben Veen zu mir: „Man sieht sich immer zweimal!“,“ erinnert sich Martina Mayer. Und er sollte recht behalten. Martina Mayer freut sich, bei der EGS Teil eines starken Unternehmens zu sein, das Gastronomie lebt. Wenn sie nicht gerade für ihre Kunden unterwegs ist, ist sie übrigens leidenschaftliche Tupperberaterin, macht Sport oder unternimmt etwas mit ihren Freunden – gerne bei einem Prosecco oder einem Somersby Sparkling Rosé. ●



Richard Dahlmann

Regionalverkaufsleiter Gastronomie

0151 23425642

richard.dahlmann@gastroservice-essmann.de



Martina Mayer

Gebietsverkaufsleiterin Gastronomie

0171 1717937

martina.mayer@gastroservice-essmann.de



Carsten Hoyer

Gebietsverkaufsleiter Gastronomie

0171 9969559

carsten.hoyer@gastroservice-essmann.de

CONNECTING ALL ROAD TRANSPORT

All in One Telematik-Lösung
für Truck und Trailer – vertrauen
Sie Europas Nr. 1 mit mehr als
20 Jahren Erfahrung

**TELEMATIK
FÜR ALLE**

TC Trailer
Gateway
Familie

Vernetzen Sie Fracht, Fahrer und Fahrzeuge mit
einer einzigen Lösung – unglaublich einfach und
verblüffend vielseitig. Wir beraten Sie und
digitalisieren Ihre Transport- und Logistikprozesse
nach branchenspezifischen Anforderungen.
Sprechen Sie mit unseren Experten.

idemtelematics.com
+49 89 72013670

ALL IN ONE

TRUCK +
TRAILER



idem 
telematics

SYSTEM-UPDATE IN DER DGL-LOGISTIK

MODERNSTE SOFTWARE IM EINSATZ

Die DGL stellt auf die Zukunft um: Davon profitiert jetzt unter anderem das Unternehmen Borchers, bei dem durch ein einheitliches Lagerverwaltungssystem logistische Prozesse ab sofort noch effizienter abgewickelt werden können. Das Lagerführungssystem LFS der Erhard Partner Group ermöglicht Logistik auf modernstem Niveau und ein noch individuelleres Eingehen auf Kundenwünsche.

BESSER EINHEITLICH

Die DGL-Gruppe hat es sich zum Ziel gesetzt, unter anderem ihre vier Getränkegroßhandelsstandorte der WGL in Dortmund, Erkelenz, Hagen und Kreuztal-Kredenbach sowie die Borchers-Betriebe auf ein einheitliches und auch höheres, technisches Level zu bringen. So hat nicht nur das Fuhrparkmanagement eine einheitliche Telematik-Lösung erhalten (siehe ESSpertise 04/2022), sondern die einzelnen Standorte sollen sukzessiv in den nächsten Jahren auch ein gemeinsames Lagerverwaltungssystem auf dem neuesten Stand der Technik nutzen. Bislang verwenden die einzelnen regionalen Gesellschaften der DGL für die verschiedenen Bereiche – wie beispielsweise im Wareneingang, im Warenausgang oder in der Steuerung der Kommissionierung – unterschiedliche Lösungen: Während Getränke Essmann mit dem aktuellen SAP Warehouse Management System (LVS) arbeitet, kommt in den WGL-Getränkelogistik- und den Borchers-Warehouse-Standorten das Lagerverwaltungssystem LFS der Erhard Partner Group (EPG) in verschiedenen, älteren Versionen zum Einsatz. Ähnlich verhält es sich mit der Auslieferungssoftware: Zwar arbeiten alle Standorte der WGL und Getränke Essmann mit Ontego GL von commsult, jedoch in unterschiedlichen Versionen und mit verschiedenen mobilen Endgeräten.

Angesichts der gewachsenen Unternehmensstruktur und den immer komplexer werdenden Kundenanforderungen ist eine Vereinheitlichung und Modernisierung von Systemen und Software unumgänglich. Nach eingehender Prüfung entschied sich die DGL-Gruppe dafür, fortan und zukünftig LFS/LVS, Pick-by-Voice sowie Ontego GL in der neuesten Version an den Standorten der WGL sowie von Borchers und Getränke Essmann zu nutzen. Mit der Eröffnung des Standorts der DGL Ostwestfalen-Lippe GmbH & Co. KG in Bad Oeynhausen im Frühjahr 2022 wurden die neuesten und weitestgehend standardisierten Versionen dort bereits ausgerollt. Ende des letzten Jahres erfolgte die Einführung dann in den Warehouse-Standorten von Borchers in Werne, Werl und Hamm. Die übrigen Standorte der WGL werden sich sukzessive anschließen. →



Foto: © Getränke Essmann KG

↑ Die Auslieferungssoftware hat ein Update erhalten.



Foto: © Getränke Essmann KG

↑ Arbeitsabläufe werden beschleunigt.

www.ewers-online.de

EWERS
Karosserie- und Fahrzeugbau



**Schiebepan-
Aufbauten**



**Mit Transportaufbauten
von EWERS gut unterwegs!**



Schwenkwand-Aufbauten

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



↑ Das Lagerverwaltungssystem ist leicht zu bedienen.

DGL.

Deutsche Getränke Logistik

... und alles läuft.

UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



Das Lagerverwaltungssystem LFS vernetzt die Lagerverwaltung intelligent und ist dabei leicht verständlich und intuitiv bedienbar. Prozesse können schnell individuell angepasst werden. LFS ist nach dem Baukastenprinzip aufgebaut: Verschiedene Module können je nach Bedarf zugeschaltet werden, um unterschiedliche logistische Prozesse abzubilden. Dies ist auch für Logistikdienstleistungen außerhalb des Getränkefachgroßhandels interessant. Die Borchers-Standorte etwa nutzen ein zusätzliches ISS-Modul, mit dem Pakete über Webservices bei Versanddienstleistern angemeldet werden können. Ein weiterer Vorteil ist die neueste Pick-by-Voice-Version, die eine sehr gute Sprachverständigung mit überschaubaren Befehlen ermöglicht – und ein Training der Kommissionierer überflüssig macht. Und mit Ontego GL gibt es in der aktuellsten Version eine Auslieferungssoftware, die auf Basis von Smartphones und dem Betriebssystem Android mit einfachster Handhabung sowie modernster Darstellung genutzt werden kann.

Markus Rütters, CEO der DGL-Gruppe, freut sich, dass der Roll-out erfolgreich angelaufen ist: „Mit der Entscheidung für ein gemeinsames System bei der WGL und Borchers auf dem neuesten Stand der Technik ist die DGL auch in Sachen Lagerverwaltung innovativ und marktführend unterwegs. Zukünftig können wir an allen Standorten dank unserer IT-Kompetenz Prozesse noch effizienter abwickeln und so den unterschiedlichen Anforderungen unserer Kunden bestmöglich gerecht werden.“ ●



↑ CEO Markus Rütters freut sich über den erfolgreichen Rollout der neuen Software.





GENUSS

GENUSS

AT-HOME-MIXOLOGY

COCKTAIL-TREND IM EIGENHEIM

Viele Trends in den Branchen Getränke, Food und Gastronomie haben sich während der Pandemie entwickelt oder haben in dieser Zeit einen regelrechten Boom erlebt. Da stellt sich die Frage, welche Trends auch darüber hinaus weiterhin ihren Platz behaupten können. At-home-Mixology ist so ein Trend, der sich während der Schließungen der Gastronomien in der Pandemie noch einmal deutlich verstärkt hat. Wer nach Feierabend sonst in seiner Lieblingsbar einen eisgekühlten Cocktail genossen hat, machte sich den Drink in dieser Zeit selbst in den eigenen vier Wänden. Als die Bars wieder öffneten, kamen die Gäste wieder zurück. Doch das Mixen zu Hause blieb trotzdem erhalten.

Genussmenschen und Ästheten – so lassen sich die Fans der At-home-Mixology wohl mit am besten beschreiben. Sie mixen sich nach der Arbeit ihren ganz persönlichen Lieblingsdrink und schaffen sich so einen individuellen Genussmoment. Zelebriert wird das mit hochwertigen Spirituosen, einem eleganten Glas und einer tollen Präsentation. So wird das Bar-Gefühl im heimischen Wohnzimmer reproduziert. Wer zuhause ausreichend Platz hat, inszeniert seine Homebar in einem schönen Möbelstück. In diesem Ambiente empfangen die Anhänger des heimischen Cocktailmixens auch gerne Gäste und kredenzen ihnen verschiedene Drinks.

↓ Der Trend, Cocktails in der Home-Bar zu mixen, wurde durch die Pandemie noch verstärkt.



Eine eigene Hausbar ist schnell aufgebaut: Equipment, Spirituosen, Gläser, Gewürze, Sirup und Filler sowie Kräuter und Früchte in Bio-Qualität, wenn beispielsweise die Schale von Zitrusfrüchten zum Einsatz kommen soll. Dabei stellt sich Einsteigern die Frage, welche Spirituosen unbedingt in die Home-Bar gehören. Häufig genannt werden für die Grundausstattung Wodka, Whisky, Gin, weißer und brauner Rum, Wermut und Tequila. Mit einer Auswahl verschiedener Filler und Sirups lassen sich aus diesen Spirituosen schon viele Cocktails zubereiten.

REVIVAL DES HIGHBALLS

Insbesondere alte Klassiker wie Negroni, Old Fashioned und Margarita sind aktuell äußerst beliebt. Auch die Highball Cocktails erobern die Bars wieder zurück. In den Boilerman Bars in Hamburg, München und Kopenhagen werden sogar ausschließlich Highballs serviert. Ein Highball besteht aus einer Spirituose und einem kohlenstoffhaltigen Filler, mit dem der Drink aufgegossen wird. Auch das Verfeinern mit einer weiteren Zutat wie zum Beispiel einem Bitterlikör ist gängige Praxis. Scotch and Soda soll der erste Highball gewesen sein. Auch der seit Jahren sehr beliebte Gin Tonic zählt zur Gruppe der Highballs.

In der klassischen Barkultur ist ein Highball nicht das gleiche wie ein Longdrink, trotzdem werden die Begriffe häufig synonym verwendet. Doch wie unterscheiden sich die beiden Drinks voneinander? Ein Highball ist hochwertiger einzuschätzen. Er kommt im Mischverhältnis auf einen höheren Spirituosenanteil und es wird viel Wert auf eine ansprechende Präsentation gelegt. Der Highball wird fertig gemixt in einem kleineren Glas serviert. Der Longdrink wird klassisch nur mit der Spirituose im Glas ausgeschenkt. Den Filler kann der Gast selbst einfüllen und damit selbst die Stärke des Drinks bestimmen – diese Servierweise wird allerdings nicht immer so praktiziert.

Geschmacklich zeichnet sich ein Highball außerdem durch einen erfrischenden Charakter aus. Mittlerweile werden auch Shortdrinks, die nur aus Spirituosen bestehen, mit Soda oder Tonic zu einem Highball abgewandelt und damit entschärft. So wird aus einem Caipirinha ein weniger starker Drink und aus dem Martini ein Martini Highball. Diese Entwicklung folgt ebenfalls dem Trend des Mindful Drinking, des bewussten (und reduzierten) Alkoholkonsums, der sich immer weiter ausbreitet. Auch für die At-home-„Mixologen“ ist das Revival des Highballs ein willkommener Trend. Für diese Drinks braucht es nur wenige Zutaten, sie sind erfrischend und schnell zubereitet – für den persönlichen Genussmoment in den eigenen vier Wänden. ●



Foto: © jamurka, Envato Elements

↑ Highballs bestehen aus einer Spirituose und einem Filler und werden in einem hohen, schmalen Glas serviert.

Gutsherren

Das Lieblingsbier der Feinschmecker

So schmeckt das Weserbergland:
natürlich, frisch und vollmundig



Gutsherren – das Lieblingsbier der Feinschmecker kann sich mit nationalen Markenbieren messen: Herstellung und Herkunft garantieren einen wahrhaft einzigartigen Genuss und schonen zudem den Geldbeutel des preisbewussten Bierliebhabers.

Mit viel Herzblut und Liebe, handwerklich im schönen Weserbergland gebraut, überzeugen die Gutsherren Biere und Biermischgetränke mit ihrem vollmundigen Geschmack, mit Frische, Würzig- und Einzigartigkeit. Reines, weiches Brauwasser, das

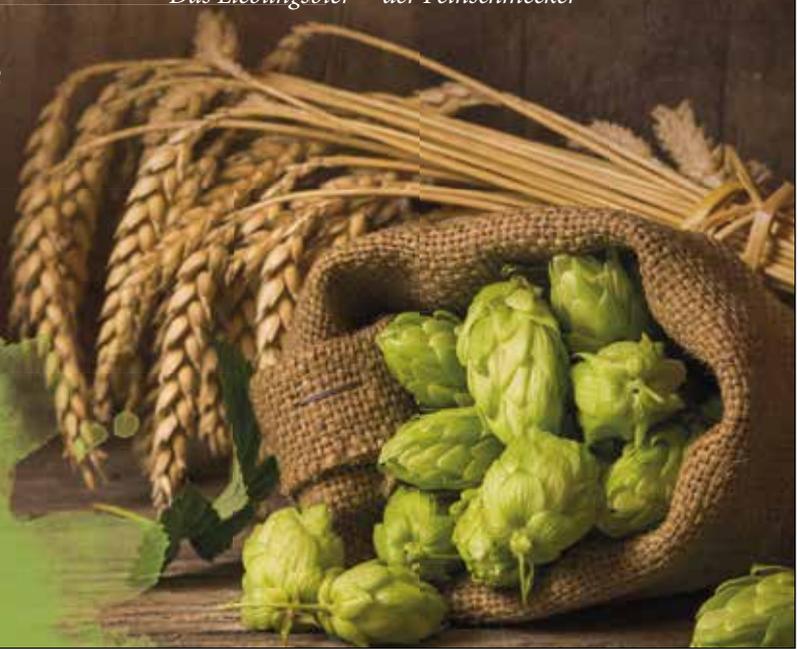
seinen Ursprung im nahegelegenen Solling hat und seinen Weg durch verschiedene Gesteinsschichten bis in den brauereieigenen Brunnen findet, verleiht den Gutsherren-Produkten ihre natürliche Frische. Bestes Malz aus feinsten Sommergerste aus der Rhön und untergäriger Kulturhefe aus Weihestephan, sind die ausgewählten und fein abgestimmten Zutaten, die den Bieren ihren hopfig-würzigen Geschmack und unverwechselbaren, aromatischen Charakter geben.

SCHON PROBIERT?

- GUTSHERREN HELL
- GUTSHERREN LANDBIER
- GUTSHERREN RADLER NATURTRÜB

Gutsherren

Das Lieblingsbier der Feinschmecker



DAS AUGE TRINKT MIT

ETIKETTEN ALS ERFOLGSFAKTOR

Ob Supermarkt oder Getränkefachhandel: Die Welt der Getränkesorten ist groß und oftmals erschlägt das Angebot den Käufer. Auf den ersten Blick fallen vor allem die Etiketten der einzelnen Flaschen ins Auge – und häufig wird damit schon eine Vorentscheidung zum Kauf gefällt. Etiketten gelten auch als eine Art „Minischaufenster“: Sie erzählen Geschichten, schaffen eine emotionale Bindung, begeistern und erleichtern letztlich die Kaufentscheidung.

DER DESIGNFAKTOR

Die Verbindung aus Design, Material und Drucksystem machen den Unterschied. Das Etikett-Design überzeugt den Käufer im besten Fall auf zurückhaltende Weise vom Kauf – unbewusst und möglicherweise von Gefühlen geleitet, die das Label im Käufer auslöst. Farben spielen dabei eine erhebliche Rolle; verschiedene Schriftarten setzen Akzente. Das kann sowohl einen positiven als auch negativen Einfluss haben. Gleiches gilt für das Material des Etiketts: Die Haptik beeinflusst das Urteilsvermögen über den Wert, die Authentizität und die Qualität des Getränks. Ein ungestrichenes Papier wird oftmals

hochwertiger eingestuft als glattes, gestrichenes Papier. Neben den gängigen Drucktechnologien rücken auch Blind- und Heißfolienprägungen sowie Siebdrucke in den Fokus, um das Produkt einzigartiger und besonderer zu gestalten. Das Etikett ist im Grunde eine Visitenkarte, die die wichtigsten Informationen mitteilt, ein gewisses Flair schafft und die Seele des Getränks nach außen trägt. Fakt ist: Es muss im Regal auffallen und sich von der Konkurrenz abheben. Seine Zielgruppe sollte daher jedes Unternehmen genau kennen. →

↓ Auffällige Etiketten erregen die Aufmerksamkeit des Verbrauchers – vor allem wenn die Auswahl groß ist.





Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des
Biosphärenreservats



ORIGINAL
MIT KOHLENSÄURE

NATÜRLICH
IN **BIO-**
QUALITÄT



SOZIALE UND ÖKOLOGISCHE
NACHHALTIGKEIT
GEPRÜFT DURCH DAS
SGS INSTITUT FRESENIUS

PARTYSPASS: PFEFFI-SELFIE

Die zielgruppengerechte Ansprache beherrscht auch die Nordbrand Nordhausen GmbH. Der Pfeffi ist das Partygetränk unter feierlustigen – und fotoaffinen – Gesellschaften. Getreu dem Motto „Keine Party ohne Selfie, keine Party ohne Pfeffi“ hat das Unternehmen als Limited Edition ein Etikett mit Selfie-Funktion herausgebracht – einmal mit einem Augenpaar als Motiv, einmal mit einem Mund. Das Etikett ist so gestaltet, dass es zusammen mit dem eigenen Gesicht ein lustiges Motiv für ein Selfie ergibt. Der Clou: Das Foto wird mit dem passenden Hashtag in den sozialen Medien hochgeladen und macht den Pfeffi zum Must-have für die nächste Party. Personen, die davon noch nichts gehört haben, fällt die bunte Gestaltung des Etiketts ins Auge. Diejenigen, die bereits ein Pfeffi-Selfie gesehen haben, greifen im Laden gezielt nach der Flasche. Der Produzent kann sich über zusätzliche Werbung und im Idealfall einen gestiegenen Absatz freuen.

BECKERS BESTER: LIEBLINGSFARBE BUNT

Kräftige Farben und ein buntes Design gibt es auch bei den Säften von beckers bester: 2021 wurden die Etiketten der 1-Liter-Glas-Mehrwegflaschen umgestaltet, um die Unternehmenswerte sichtbar nach außen zu transportieren. Wo früher eine Familie – eine Frau, ein Mann und ein Kind – beim Picknick auf einer Obstwiese gezeigt wurde, sind heute vollflächig kräftige Farben zu sehen. Jeder einzelnen Sorte wurde ein anderer auffälliger Farbcode zugeordnet, der auf den jeweiligen Fruchtsaft abgestimmt ist. Im Gegensatz zur Familie steht die neue Ausrichtung des Etiketts für eine vielfältige Gesellschaft und ein offenes, nachhaltiges und wertschätzendes Unternehmen, das konsequent mit Stereotypen bricht. Die Lieblingsfarbe von beckers bester ist bunt – und nun ist das auch von außen direkt erkennbar.

Auch die Essmann-Eigenmarken Prickée und Kurt Freund haben in Sachen Etikettendesign eine Frischzellenkur bekommen und sich an den Zeitgeist angepasst. Die Labels beider Marken sind nicht mehr so verspielt, sondern deutlich cleaner mit dem Fokus auf das Wesentliche. Durch Metallic-Akzente spiegelt sich die Hochwertigkeit nun noch deutlicher im Etikett wider. →

Foto: © Nordbrand Nordhausen



← Die Selfie-Edition von Pfeffi regt dazu an, sich mit den Flaschen abzulichten und die Bilder auf Social Media zu teilen.

Die reinste Erfrischung: Gösser NaturRadler.



GUT BESSER **Gösser**
BRAUTRADITION SEIT 1860

KRAUTFUNDING MIT BIONADE

Wie wichtig das Etikett für ein Getränk ist, zeigt auch die neue Kampagne, die die Bionade GmbH Anfang des Jahres für die neue BIONADE Kräuter Edition startete. Unter dem Motto „Krautfunding – du designst unsere Kräuter. Wir spenden für den Artenschutz“ eröffnete das Unternehmen einen Wettbewerb für die Gestaltung des Etiketts der neuen Sorte, die bereits die vierte Sonderabfüllung der Marke ist. Die Aufgabe: Die Gestaltung eines bunten und vielfältigen Etiketts, das ins Auge fällt. Kreative Nachwuchskünstler hatten bis Ende Januar Zeit, ihren Entwurf für BIONADE Kräuter einzureichen. Die Fans der Marke hatten im Anschluss die Möglichkeit über ihren Favoriten abzustimmen und den Gewinner zu küren. Sobald das Getränk im Frühjahr in den Handel kommt, wird für jede verkaufte Flasche fünf Cent an die Biodiversity Foundation von Dirk und Ingrid Steffens gespendet, mit denen die Bionade GmbH auch die eigene Initiative „Vielfalt 2030“ ins Leben gerufen hat. Eine aufmerksamkeitsstarke Digitalkampagne wurde dabei genutzt, um zum Mitmachen und Abstimmen aufzurufen.

SAMMLERSTÜCK

Auf die Spitze getrieben in Sachen Etikettendesign hat es das Château Mouton Rothschild, das nicht nur für seinen herausragenden Wein, sondern auch für dessen Verpackung berühmt ist. Bereits seit 1945 werden die Etiketten des Erstweins von bekannten Künstlern gestaltet – darunter Salvador Dalí, Pablo Picasso und David Hockney. Dies machte die Flaschen zu begehrten Sammlerobjekten, die für Rekordpreise den Besitzer wechseln. Auf einer Auktion im Jahr 2006 bezahlte ein Bieter für zwölf Flaschen 290.000 Dollar und machte den Jahrgang 1945 damit zum teuersten der Welt. Marken wie Pfeffi oder Bionade zeigen allerdings, dass man auch ohne Weltklassekünstler Aufmerksamkeit erregen kann. Wichtig ist, ins Auge zu fallen, denn das isst – oder besser trinkt – bekanntlich mit. ●



SCHON REGISTRIERT?

Die ESSpertise in Zukunft 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



Foto: © a|w|sobott

↑ Modern und elegant sind die neuen Etiketten der Essmann-Eigenmarken Kurt Freund und Prickée.

„WIR GEHEN ZU GUIDO“

AUTHENTISCHE GASTLICHKEIT IN DER EULE OLDENBURG

Kneipen-Feeling, herzlicher Gastgeber und ein Top-Standort – das ist die Eule in Oldenburg. Als Teil der Gastromeile in der Oldenburger Innenstadt wurde die neueröffnete Kneipe vom Publikum direkt sehr gut angenommen. Teil des Erfolgsrezepts ist neben der hervorragenden Lage und dem Designkonzept der Gastgeber Guido Gülker. Er ist Gastgeber aus Leidenschaft und wurde von Inhaber Leonard Burdekat von Anfang an mit ins Boot geholt.

Burdekat hatte das Objekt, das schon längere Zeit leer stand, bereits während des ersten Lockdowns im Auge. Doch damals kam es zu keiner Einigung. Ein Jahr später erhielt der Gastronom einen Anruf

von Peter Proske, Regionalverkaufsleiter Gastronomie am Standort Westerstede von Getränke Essmann: Das Gebäude habe einen neuen Besitzer. Vielleicht könne jetzt eine Einigung über das Objekt erzielt werden. Leonard Burdekat hatte nach wie vor Interesse, wollte sich aber jemanden mit Gastgeber-Qualitäten für den laufenden Betrieb an die Seite holen. „Guido Gülker kannte ich nur flüchtig. Ich wusste aber, dass er ein verrückter Typ und geiler Gastgeber ist. Bei einem Spieleabend im Freundeskreis habe ich ihn zufällig wieder getroffen und ihm den Vorschlag mit dem Objekt gegenüber des Strohhalms gemacht“, erinnert sich Burdekat. Entscheiden musste sich das Duo dann ganz schnell. Die Finanzierung, Planung und Einrichtung der Eule übernahm Burdekat. Guido Gülker sollte den Laden schmeißen und als sympathischer Gastgeber auftreten. Später hat Burdekat auch Hendrik Ressel für die Zahlen und Finanzen ins Team geholt.



Foto: © Eule Oldenburg

↑ Innerhalb kürzester Zeit hat sich die moderne Kneipe als Treffpunkt für ein junges Publikum etabliert.

Foto: © Eule Oldenburg



Foto: © Eule Oldenburg



Foto: © Eule Oldenburg



↑ Von der Einrichtung bis zum Glas ist das Design in der Eule Oldenburg bis ins Detail abgestimmt.

EULE OLDENBURG

Wallstraße 26

Oldenburg 26122

www.eule-oldenburg.de

KNEIPE MIT SPASSFAKTOR

„Jeder Laden braucht eine Seele, das ist bei uns der Guido“, so Burdekat. Der Fokus in der Eule liegt auf einer ausgeprägten Gastgeberkultur. Bei einem Besuch in der Kneipe erwartet die Gäste ein lustiger Abend und motiviertes Personal, das Spaß reinbringt. Zur Stoßzeit ab 20 Uhr wird es in der Eule so richtig voll. Die Gäste werden herzlich empfangen und bekommen freie Plätze gezeigt. Wenn nötig wird neuer Platz geschaffen: „Dann wird auch mal ein Tisch von der Terrasse noch in den Innenbereich gestellt.“ Bis 2 Uhr nachts brummt der Laden und das Team der Eule kümmert sich mit 10 Personen um die Bestellungen der Gäste. Das Publikum in der modernen Kneipe ist eher jünger – zwischen 20 und 30 Jahre alt. Bei den Gästen kommen das Konzept und die Einrichtung des Ladens gut an. Die Eule ist eine moderne und bunte Kneipe. Der absolute Blickfang im Gastraum ist ein umgebauter Käfer, der mit Sitzbänken ausgestattet ist. Ebenfalls Teil des Erfolgs ist Guido Gülker, der mit seiner Authentizität und Herzlichkeit bei den Gästen punktet. Viele Gäste sagen mittlerweile „Wir gehen zu Guido“, statt „Wir gehen in die Eule“.

HINGUCKER GLAS

Auf der Getränkekarte stehen Bier, Cocktails und Kurze. Die Küche bleibt in der Eule immer kalt, denn die gibt es hier nicht. „Wir haben eine Kooperation mit dem Extrablatt, das schräg gegenüber ist. Unsere Gäste können sich dort etwas zu Essen bestellen und es dann bei uns verzehren“, erklärt Inhaber Burdekat. Bald eröffnet Burdekat nebenan ein weiteres Lokal, bei dem die Gäste der Eule ebenfalls Essen bestellen können. Viel Arbeit wurde auch in das Design der Eulegebrandeten Gläser gesteckt. „Solche Gläser werden oft von den Gästen einfach mitgenommen, das war mir vorher bewusst. Deswegen wollte ich ein richtig geiles Glas haben. Wer fragt, kann eins kaufen. Manche nehmen es aber auch einfach so mit, das ist dann für uns auch in Ordnung“, erzählt Burdekat. Er sieht das als Gratis-Werbung, wenn die Gläser bei jemandem in der Wohnung stehen. „Unser Ziel ist es, dass irgendwann in jeder Studentenbude in Oldenburg ein Eule-Glas steht“, ergänzt der Gastronom. Es störe ihn mehr, wenn ein Glas zu Bruch geht, als wenn ein Gast das Glas als „Souvenir“ mit nach Hause nehme. ●



DEINE PARTNER FÜR
ALLE GENUSSVOLLEN MOMENTE.





Foto: © VIA PLAZA/Tobias Kemper

GENUSS

↑ Im Dezember 2022 eröffnete das VIA PLAZA in Meppen.

WOHLFÜHLEN AN EMS UND HASE

VIA PLAZA HOTEL IN MEPPEN PUNKTET MIT WELLNESS, GEHOBENER KÜCHE UND DESIGN

Erst seit wenigen Monaten empfängt das VIA PLAZA Hotel in Meppen seine Gäste. Im Dezember 2022 wurde das neu gebaute Hotel in einmaliger Lage am Fluss-Eck von Ems und Hase eröffnet. Inhaber des Hotels sind Barbara und Wolfgang Hackmann. Das VIA PLAZA gehört wie fünf weitere Hotels in Lingen, Rheine, Papenburg und Borken zur Hackmann Hotel GmbH & Co. KG. Die Häuser bestechen durch ihren jeweils eigenen Charakter, das VIA PLAZA hebt sich dabei insbesondere durch den großzügigen Wellnessbereich mit Kosmetik- und Massagestudio von den übrigen und anderen Hotels in der Region ab.

Beim Betreten der Lobby eröffnet sich der Blick auf einen offen und modern gestalteten Eingangsbereich: Warme Farben und geometrische Formen vereinen sich zu einem ästhetischen Designkonzept. Der Frühstücksbereich erstreckt sich über eine Fläche von 130 Quadratmetern, während der Restaurantbereich mit 260 Quadratmetern noch einmal doppelt so groß

ist. Hinzu kommt eine Außenterrasse, auf der etwa 70 Gäste Platz finden. Serviert wird im VIA PLAZA ein reichhaltiges und ausgewogenes Frühstücksbuffet. Zur Auswahl gehören auch vegetarische und vegane sowie gluten- und laktosefreie Speisen. In der Lobby gibt es außerdem den ganzen Tag frische Kaffee- und Teespezialitäten. →

Endlich Hell im Norden.



Nordisch-Hell. Ausgewogen, frisch und typisch norddeutsch. Das neue Nordisch-Hell überzeugt mit eleganter Hopfung und einer dezenten Zitrusnote. Eben ein echtes Störtebeker.

www.stoertebeker.com


Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN



Foto: © VIA PLAZA/Tobias Kemper

↑ Im VIA PLAZA trifft modernes Design auf exzellenten Service.



Foto: © VIA PLAZA/Tobias Kemper

Im Restaurant verwöhnt ein junges Küchenteam die Gäste mit einer modernen, gehobenen Küche. Der Chefkoch ist erst Anfang 30 und hat sein Handwerk im Meppener Parkhotel gelernt. Zur Seite stehen ihm ein weiterer junger Koch, der ebenfalls im Parkhotel ausgebildet wurde, und zwei Auszubildende im 1. und 2. Lehrjahr. Die Speisekarte ist jung, frisch und modern. Von feinen Köstlichkeiten wie Lammkarree und saftigen Steaks über eine große Vielfalt an Beilagen bis hin zu trendigen Kreationen wie Bowl, Kumpir und Hanfbrot bedient

die Karte verschiedenste Geschmäcker und kulinarische Vorlieben. Dabei ist sie trotzdem kompakt und übersichtlich. Neben der Kochkunst, die hier geboten wird, ist auch die Aussicht ein echtes Highlight. Vom Restaurant aus haben Gäste einen großartigen Blick auf das Fluss-Eck, an dem Ems und Hase aufeinandertreffen. Wer im Restaurant des VIA PLAZA speisen möchte, sollte vorab telefonisch einen Tisch reservieren. Wellness-Oase auf 240 Quadratmetern Übernachtungsgäste erwarten 81 Doppelzimmer in den Kategorien Superior

mit Stadt- oder Emsblick, Premium mit Balkon und Emsblick sowie Deluxe mit Emsblick. Zur Ausstattung der Zimmer gehört eine Mini-, Kaffee- und Teebar, ein Flatscreen LED TV, ein Arbeitsplatz und Zimmersafe. Neben WLAN sind auch die Sauna- und Fitnessstudio-nutzung inklusive. Für das Rundum-Wohlfühl-Paket erhalten die Gäste auch einen flauschigen Bademantel und gemütliche Slipper für ihren Aufenthalt im Wellnessbereich.

Dieser hält für Erholungssuchende einiges bereit: Auf 240 Quadratmetern gilt hier Entspannung pur. In der finnischen und der Bio-Sauna sowie dem Dampfbad können Gäste den stressigen Alltag hinter sich lassen und Kraft für den neuen Tag tanken. Die Eisgrotte bietet nach einem ausgiebigen Saunagang eine willkommene Abkühlung. In der Zeit zwischen den Saunagängen lädt der großzügige Ruhebereich mit Blick ins Grüne zum Verweilen ein. Die perfekte Ergänzung zum Wellnessbereich ist das angeschlossene Kosmetik- und Massagelstudio: Hier kümmert sich eine zertifizierte Kosmetikerin und Massagetherapeutin um das Wohl der Gäste. Zum Angebot gehören diverse kosmetische Gesichtsbehandlungen, Pediküre und verschiedene Wellness-Massagen. Für Radurlauber, die gerne im Emsland unterwegs sind, hat das →

Die Kleinen für den großen Umsatz!

Setzen Sie mit Brohler Gourmet den richtigen Akzent in Ihrer Gastronomie.
Natürlich klimaneutral und in der exklusiven Designflasche.



Brohler Orange

Die fruchtige Brohler Orangenlimonade mit 5 % Saftgehalt, jetzt auch im 0,25l Gourmetgebinde.

Trink Brohler. Fühl dich wohler.





Foto: © pictables/Daniel Leißing

↑ Die clean und modern eingerichteten Zimmer überzeugen in den Kategorien Superior, Premium und Deluxe.



Foto: © pictables/Daniel Leißing

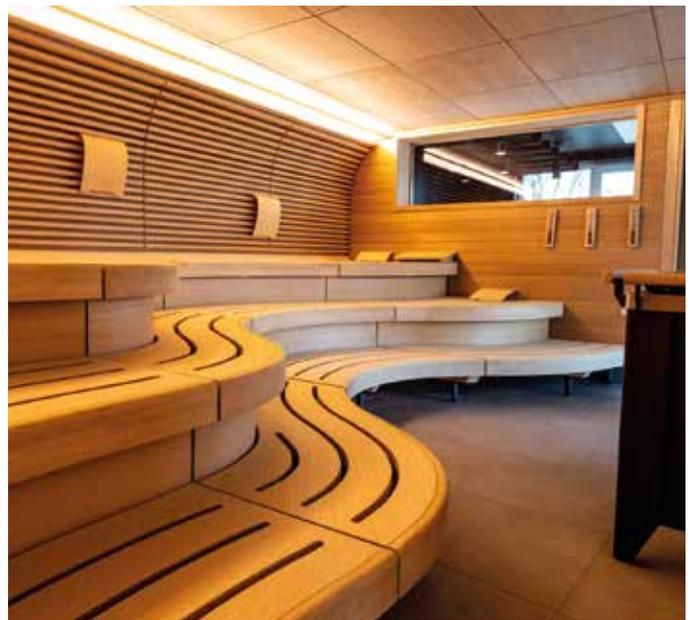


Foto: © pictables/Daniel Leißing

↑ Einfach wohlfühlen: Im VIA PLAZA stehen alle Zeichen auf Entspannung und Wellness.

VIA PLAZA das Radfahrer-Spezial entwickelt: eine 30-minütige Oberschenkel- und Waden-Massage. Nach dieser Behandlung sind entdeckungsfreudige Radler wieder fit für die nächste Tour. Alle Behandlungen werden ausschließlich mit hochwertigen Ölen und Kosmetika ausgeführt. Die moderne Gestaltung der Räume in warmen, erdigen Farbtönen rundet den Aufenthalt in der Wellness-Oase des VIA PLAZA ab.

Der moderne Look zieht sich durch das gesamte Haus. Aber auch hinter der Fassade steckt modernste Technik. Das Gebäude wird komplett ohne fossile Brennstoffe beheizt, stattdessen wird die Beheizung über Sole-Wasser-Wärmepumpen geregelt. Außerdem sind 50 Geothermie-Sonden verbaut, die im Sommer die Kühlung unterstützen. Der Großteil der Energie wird über Photovoltaik-Module produziert. Die Lüftungs-

anlage, die für die Lüftung und Kühlung zuständig ist, verfügt außerdem über eine Wärmerückgewinnung. Mit dieser nachhaltigen Gebäudetechnik ist das VIA PLAZA ein rundum modernes Hotel, das seine Gäste mit einem rundum gelungenen Konzept überzeugt. ●

VIA PLAZA HOTEL MEPPEN

An der Mündung 1
49716 Meppen
www.viaplaza.de

GENUSS

WEIN AUS DER GLASFLASCHE - WIE LANGE NOCH?

NACHHALTIGE VERPACKUNGSAKTIVITÄTEN



Foto: © Le Petit Baroudeur

HOHER CO₂-AUSSTOSS

Laut Verbänden wie der California Association of Winegrape Growers ist im Weinbau fast die Hälfte des CO₂-Abdrucks auf die Herstellung der Verpackung und den Transport zurückzuführen. Dabei spielen neben dem Material auch die Größe, Form und Stapelbarkeit eine entscheidende Rolle, da diese die Rahmenbedingungen für den Transport bestimmen. Das Gewicht einer Flasche liegt meist zwischen 300 Gramm und einem Kilogramm – die Spanne birgt somit enormes Einsparpotenzial. Als Hauptargument für die schweren Weinflaschen nennen Winzer den Kunden selbst, für den ein höheres Flaschengewicht eine höhere Wertigkeit bedeute. Die Herstellung der Glasflaschen war schon immer energieintensiv, macht sich jedoch vor allem im Zuge des Ukraine-Kriegs zunehmend bemerkbar. Die Energiekosten steigen immens; dazu kommt eine Mengenknappheit an Glasflaschen. So rücken zunehmend alternative Verpackungen in den Fokus.

↑ [Das Start-up Le Petit Baroudeur stellt Weinflaschen aus Zellstoffmaterial her.](#)



Foto: © Packamama

BAG-IN-BOX

Eine dieser Alternativen ist die Bag-in-Box, die bereits in den 1950er-Jahren in den USA entwickelt wurde. Bei dieser wird ein Schlauch aus Kunststoff oder Aluminium ohne Lufteinschluss mit Wein gefüllt und verschlossen. Im Beutel ist ein Zapfhahn integriert; durch eine Vakuumverpackung gelangt kein weinschädlicher Sauerstoff in den Beutel. Die Umverpackung dunkelt den Beutel ab und verhindert auf diese Weise, dass Licht auf den Wein fällt und damit die Qualität mindert. Die Bag-in-Box weist ein deutlich geringeres Gewicht auf und spart in der 3-Liter-Variante im Vergleich zu vier Glasflaschen bis zu 84 Prozent CO₂ ein. Zieht man noch den Versand hinzu, verringert das den CO₂-Fußabdruck nochmals um circa 60 Prozent. Ein weiterer Vorteil der Bag-in-Box ist die langanhaltende Frische des Weins in angebrochenen Verpackungen. Außerdem ist das Endprodukt ungefähr 15 Prozent günstiger als eine herkömmliche (Glas-)Flasche Wein.

In Schweden ist die Bag-in-Box schon weitgehend bekannt: Mehr als 50 Prozent aller deutschen Weine, die dort verkauft werden, sind in der neuen Verpackung abgefüllt. In Deutschland selbst geschieht die Abfüllung jedoch in den meisten Fällen noch immer in Glasflaschen. Nicht so jedoch beim Weingut Möllinger: Dieses hat sich Anfang der 1990er-Jahre als eines der ersten Weingüter in Deutschland für die Bag-in-Box entschieden. Zunächst reagierte die Kundschaft verhalten oder lehnte die Variante direkt ab. Nach ersten Versuchen mit Apfelsaftbeuteln schwenkte das Weingut schnell auf spezielle gasdichte Doppelfolienbeutel um – mit Erfolg: Innerhalb von drei Jahren sank der Absatz von Flaschenwein um 50 Prozent. Heute ist nahezu jeder verkaufte Wein in einer Bag-in-Box abgefüllt und bei allen Altersgruppen gleichermaßen beliebt. Besonders die langanhaltende Frische der Weine begeistert die Kunden. →

↑ Die Flaschen von Packamama sind schmal und aus recyceltem Plastik.

↓ Das Weingut Möllinger ist Vorreiter auf dem Gebiet Bag-in-Box.



Foto: © Weingut Möllinger



ROSIER Business.

Exklusive Leasing-Angebote für Gewerbekunden.

Profitieren Sie während der ROSIER Mercedes-Benz Gewerbewochen von preisgünstigen Sonderkonditionen unseres Flottensterne-Programms für Fuhrpark-Größen ab einem oder mehr als fünf Fahrzeugen. Gern auch in Kombination mit unserem Rundum-Sorglos Wartungs-Paket. Wir konfigurieren Ihnen Ihr Gewerbeleasingangebot zu Flottensterne-Konditionen. Nutzen Sie auch die aktuelle Förderung für elektrisch angetriebene Fahrzeuge und unsere günstigen Gewerbekunden-Konditionen.



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

Mercedes-Benz



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

ROSIER

Autohaus Heinrich Rosier GmbH • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Menden • Arnsberg • Hemer • Meschede • Paderborn • Bad Driburg • Stendal • Sylt
Hotline: +49 (0) 2373.171-641 • www.mercedes-benz-rosier.de

Autohaus ROSIER Braunschweig GmbH • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Braunschweig • Goslar • Peine • Wolfsburg • Hotline: +49 (0) 531.802-406

INNOVATIVE ALTERNATIVEN

Dennoch ist die Bag-in-Box nur die Spitze des Eisbergs bei neuen Weinverpackungen. So werden von Packamama – einem Unternehmen, das sich auf die Herstellung von Plastikflaschen spezialisiert hat – Weinflaschen aus PET hergestellt. Durch das Material sowie das geringe Gewicht von 63 Gramm pro Flasche und die flache Form reduziert sich der Energieverbrauch im Transport und in der Produktion. Ein besonderes Merkmal ist die Verwendung von zu 100 Prozent recyceltem Plastik. Dieses wird in küstennahen Gebieten der Organisation „Prevented Ocean Plastic“ gesammelt und ist auch zur mehrfachen Wiederverwendung konzipiert.

Die britische Firma Frugalpac beschäftigt sich ebenso mit dem Thema Recycling: Das Unternehmen ist Hersteller der Frugal Bottle, die zu 94 Prozent aus recycelter Pappe besteht. Im Inneren ist die Flasche mit einer lebensmittelgerechten Beschichtung ausgestattet. Marketingspezialisten freuen sich, dass die Flasche rundherum bedruckt werden kann und daher viele Gestaltungsmöglichkeiten bietet. Vorreiter und Nutzer dieser Flasche ist unter anderem das italienische Weingut Cantina Goccia in Umbrien.

NEUE LÖSUNGSANSÄTZE IN START-UPS

Mit neuen Verpackungsideen beschäftigen sich auch die beiden Start-ups Le Petit Baroudeur und Green Gen Technologies, die es sich zum Ziel gesetzt haben, eine nachhaltige Flasche zu konzipieren. Le Petit Baroudeur setzt mit der Bio'teille – eine Zusammensetzung aus der Silbe Bio und dem französischen Wort „bouteille“ (Flasche) – auf einen Faserguss. Hier wird Zellstoffmaterial wie Altpapier oder Karton verwendet, das zu 100 Prozent wiederverwendbar ist. Die Bio'teille hat schon etliche Design- und Nachhaltigkeitspreise gewonnen, in der Nutzung ist sie jedoch noch nicht so bekannt. Einzig ein einfacher Tischwein aus der Camargue wurde bislang in diese Flaschenart abgefüllt. Die Green Gen Bottle des Start-ups Green Gen Technologies hingegen ist noch gar nicht im Einsatz; sie verspricht mit der Rückendeckung der LVMH-Gruppe allerdings Großes. Die neuartige Flasche besteht aus Leinenfasern und Harz, ist komplett recycelbar und bis zu drei Jahre haltbar, wenn sie mit Wein gefüllt ist. Bislang wurden drei Flaschenformen entwickelt, die eine Kapazität von 700 bis 750 Millilitern aufweisen. Die Entwickler hoffen, mit der Green Gen Bottle die Glasflasche irgendwann komplett ersetzen zu können.

→ Green Gen Technologies will mit Flaschen aus Leinenfasern und Harz den Markt erobern.

EDELSTAHL-KEGS IN DER GASTRONOMIE

Während verbraucherorientierte Unternehmen sich größentechnisch eher auf die verschiedenen Lösungen für eine alternative Flasche konzentrieren, nimmt die Gastronomieszene die Edelstahl-KEGs in den Fokus. Europaweit verwenden Bars und Restaurants die kleinen Fässer im offenen Ausschank. Traditionell sind diese mit Bier verbunden; infolge der Anpassung des Treibgases können sie nun auch für stille alkoholhaltige und alkoholfreie Getränke benutzt werden. Produktion, Handel und Gewerbe überzeugen die KEGs in den Bereichen Produktqualität, Hygiene, Transport- und Lagerfähigkeit, sowie in der Wiederverwertbarkeit. Die Fässer sind zu 100 % recyclingfähig und über 20 Jahre einsetzbar. Allein durch die Mehrfachnutzung werden Massen an Müll gespart.

Die Edelstahl-KEGs sind darüber hinaus lichtundurchlässig und schützen den Inhalt dadurch vor UV-Strahlung. Außerdem verhindert das KEG den Eintritt von Sauerstoff, wodurch sich die Haltbarkeit verlängert. Gastronomen können den Ausschank in der Regel problemlos von der Flasche auf eine Zapfanlage umstellen und die Weingläser damit nicht nur besser portionieren, sondern auch Restentleerungen vermeiden. Aus Markensicht liegt der entscheidende Vorteil der Edelstahl-KEGs in den vielseitigen Branding-Möglichkeiten. Ob aus wirtschaftlicher oder Marketing-Perspektive: Jede der Alternativen hat ihre Vorteile und ist in jedem Fall nachhaltiger als die Glasflasche. Welche der vielen Alternativen zu Glasflaschen am Ende das Rennen machen wird, bleibt jedoch wie immer abzuwarten. ●





WATERKANT



Echte Seemänner lieben Wasser.
Nicht nur unterm Kiel, sondern auch in der Flasche.



GENUSS

NERVEN- TRIFFT GAUMENKITZEL

KULINARISCHE ERLEBNISSE MIT DER CULISSEUM GASTRO GMBH IN DER WUNDERINO-ARENA, KIEL

Die Kieler Wunderino-Arena ist die Adresse für Großveranstaltungen in Schleswig-Holstein und ein Anziehungspunkt für ganz Norddeutschland. Von den Spielen des THW Kiel bis hin zu Konzerten finden hier regelmäßig große Events statt. Die Gäste bekommen aber nicht nur Sport und Musik geboten, sondern auch allerhand Köstlichkeiten. Verantwortlich für das Speisen- und Getränkeangebot ist die Culisseum Gastro GmbH.

KULINARISCHE VIELFALT

Bis zu 13.500 Gäste finden in der Kieler Wunderino-Arena – ehemals bekannt als „Ostseehalle“ – Platz. Diese zu verköstigen, ist eine logistische Mammutaufgabe, die seit vielen Jahren kompetent von der Culisseum Gastro GmbH übernommen wird. An insgesamt 44 Verkaufsständen finden Besucher alles gegen den Durst sowie den kleinen (und größeren) Hunger – darunter 19 Shops und zwei mobile Einheiten wie die Erdinger Schirmbar auf Rollen. Auf drei Etagen können Gäste unter anderem zwischen Curry- und Bratwurst, „Aviko Super Crunch 11 mm“-Pommes, Frikadellen, Fingerfood, Fischspezialitäten von Gosch auf Sylt und vielem mehr wählen. Die Shops sind meist gebrandet, einige agieren autark, aber die meisten beziehen Unterstützung aus der Hauptküche von Culisseum. „Wir bieten da ein ganz breites Sortiment“, erklärt Hanno Grode, angestellter Geschäftsführer von Culisseum. „In den vergangenen Jahren haben wir auch unser vegetarisches und veganes Angebot immer weiter ausgebaut, da dies immer stärker nachgefragt wird.“ Man habe gute Erfahrungswerte, was den Verbrauch an Speisen je nach Event und Saison betrifft, sodass Culisseum seine Warenlagerung optimieren und Lebensmittelreste minimieren konnte.

Neben den Hallenbesuchern bewirbt Culisseum pro Event bis zu 1.000 VIP-Gäste – zu besonderen Anlässen, wie dem Staatsempfang zum Tag der Deutschen Einheit, auch mal fast doppelt so viele. In drei großen Bankett-Räumen sowie zehn Logen können sich die Besucher auf feinste Buffets ganz nach ihrem Geschmack freuen. „Am liebsten haben wir es, wenn die Gäste etwa eine Woche im Vorfeld ihre Speisenwünsche mit uns besprechen, damit wir ganz →



Foto: © Culisseum Gastro GmbH

↑ Hanno Grode ist Geschäftsführer der Culisseum Gastro GmbH.

PERONI
NASTRO
AZZURRO

EIN AUSGEZEICHNETES BIER





↑ Feine Buffets erwarten die Logengäste.

auf sie eingehen können“, erklärt Hanno Grode. Es ist aber auch möglich, Snacks à la carte zu bestellen. Bei THW-Spielen – die Wunderino-Arena ist die Heimathalle des Handballvereins – wird das Catering an zwei Tagen in der Hauptküche zubereitet und später in einer Satellitenküche regeneriert.

MOTIVIERT UND IDEENREICH

Dass die vielen tausend Gäste so reibungslos gepflegt werden können, ist den knapp 200 Mitarbeitenden zu ver-

danken, die für Culisseum tätig sind. Dabei handelt es sich um einen, wie Hanno Grode es nennt, „liebvollen Mix“ – vom Studenten bis zum Rentner, vom 16- bis zum 78-Jährigen, ist alles mit dabei. „Jeder ist eine Stellschraube im System“, erklärt Hanno Grode, der es als Geschäftsführer auch als seine Aufgabe sieht, individuell auf seine Angestellten einzugehen und sie zu motivieren – gerade in Zeiten des Mitarbeitermangels. Daneben versucht Culisseum durch technische Neuerun-

gen immer wieder, den Betrieb zu optimieren. So kann in der gesamten Arena bargeldlos bezahlt werden. Als erster großer Veranstaltungsort in Kiel führte Culisseum zudem ein digitales Pfandsystem von tobego ein, das nicht nur Wartezeiten verkürzt, sondern durch den Einsatz von Mehrwegbechern auch die Umwelt schont.

Die Culisseum Gastro GmbH ist kein unabhängiges Unternehmen, sondern Teil der Hallengesellschaft, die die Wunderino-Arena leitet. Dennoch ist es möglich, die feine Küche auch außerhalb der Halle zu genießen. Insbesondere Firmen und Privatpersonen, die das Catering auf Veranstaltungen kennen und lieben gelernt haben, nutzen diese Möglichkeit. Hanno Grode ist seit mittlerweile elf Jahren Geschäftsführer und brennt immer noch für seine Arbeit. Gerade die THW-Stammgäste immer wieder aufs Neue zu begeistern sei eine spannende Herausforderung. „Ich bin vor Veranstaltungen immer noch aufgeregt“, berichtet Hanno Grode. „Umso mehr genieße ich die Ruhe nach dem Sturm, wenn alles gut funktioniert hat und die Menschen glücklich sind.“ ●

CULISSEUM GASTRO GMBH IN DER WUNDERINO-ARENA

Europaplatz 1

24103 Kiel

Tel. 0431 98210260

www.culisseum.de



↑ Die Logengäste genießen das exklusive Catering.



Bär Cargolift – Lifting Performance.

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

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

 **BÄR**
Cargolift®

TRADITION UND MODERNE AN EINEM TISCH

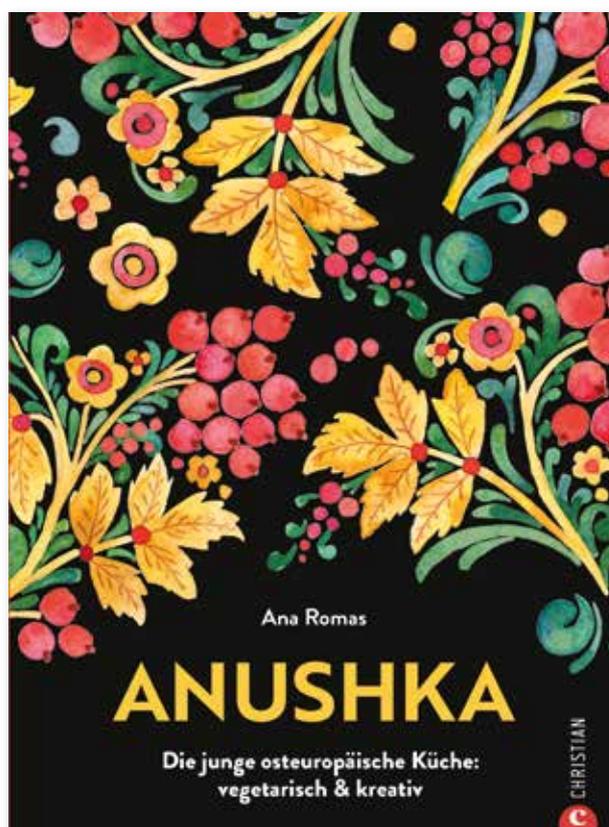
ANA ROMAS SERVIERT VEGETARISCHES AUS OSTEUROPA IN „ANUSHKA“

Osteuropäische Küche steht nicht in dem Ruf, besonders gesundheitsfördernd zu sein: Als schwer und vor allem fleischlastig gelten die Gerichte. Dass dieses Klischee mit der Realität wenig zu tun hat, beweist Ana Romas in „Anushka“. Sie hebt die vielen vegetarischen Komponenten der osteuropäischen Küche hervor und interpretiert traditionelle Gerichte neu und kreativ.

Die gesamte Küche Osteuropas und Zentralasiens mit ihren vielfältigen kulturellen Einflüssen in einem Kochbuch abzubilden, ist schier unmöglich, wie Ana Romas selbst sagt – und doch gelingt es ihr, in „Anushka“ einen Einblick in die Töpfe und Pfannen der ehemaligen Sowjetrepubliken zu geben. Romas – die auf Instagram auch unter @russischraclette kocht – stammt gebürtig aus Kasachstan und emigrierte als Jugendliche nach Deutschland. Im Gepäck hatte sie auch ihre Erfahrung als Mitglied einer sich selbstversorgenden Familie, die ihre Kochkunst geprägt hat. Dies spiegelt sich vor allem im zweiten Kapitel wider, in dem es ums Haltbar- und Einmachen geht. Diese uralte Tradition liegt heute wieder im Trend. Wie gut sich damit Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt zum Beispiel das Wassermelonenrezept: Durch das Einlegen wird auch die Schale essbar – und zu einem echten Genuss.

Das Kochbuch unterteilt sich in verschiedene Kapitel, von „Kleines & Kaltes“ über „Wärmendes & Kühlendes“ bis hin zu „Süßes & Vergnügliches“. Auch einige Getränkerezepte sind dabei. Dabei verschwimmen mitunter die Grenzen zwischen Vorspeise und Hauptgericht: Üppige Salate wie der Schichtsalat Schuba sind ebenso zu finden wie schlanke Hauptspeisen, die auch gut als Beilage dienen könnten, etwa Kartoffelkoteletts. Dies mag mit den unterschiedlichen Esskulturen zu tun haben. Statt Drei-Gänge-Menü kommen in der Heimat der Autorin erst Salate und Kleinigkeiten, dann Suppen und Hauptspeisen und später Desserts auf den Tisch, und alles wird über Stunden stehen gelassen, während Gäste und Gastgeber naschen, plaudern und lachen. Diese Zelebration von Essen ist auf jeden Fall nachahmenswert.

Die osteuropäische Küche ist aber nicht nur vielseitig, sondern auch wandelbar. Ana Romas demonstriert, dass klassische Gerichte wie Borschtsch und Pelmeni auch in vegetarischen und



„ANUSHKA“

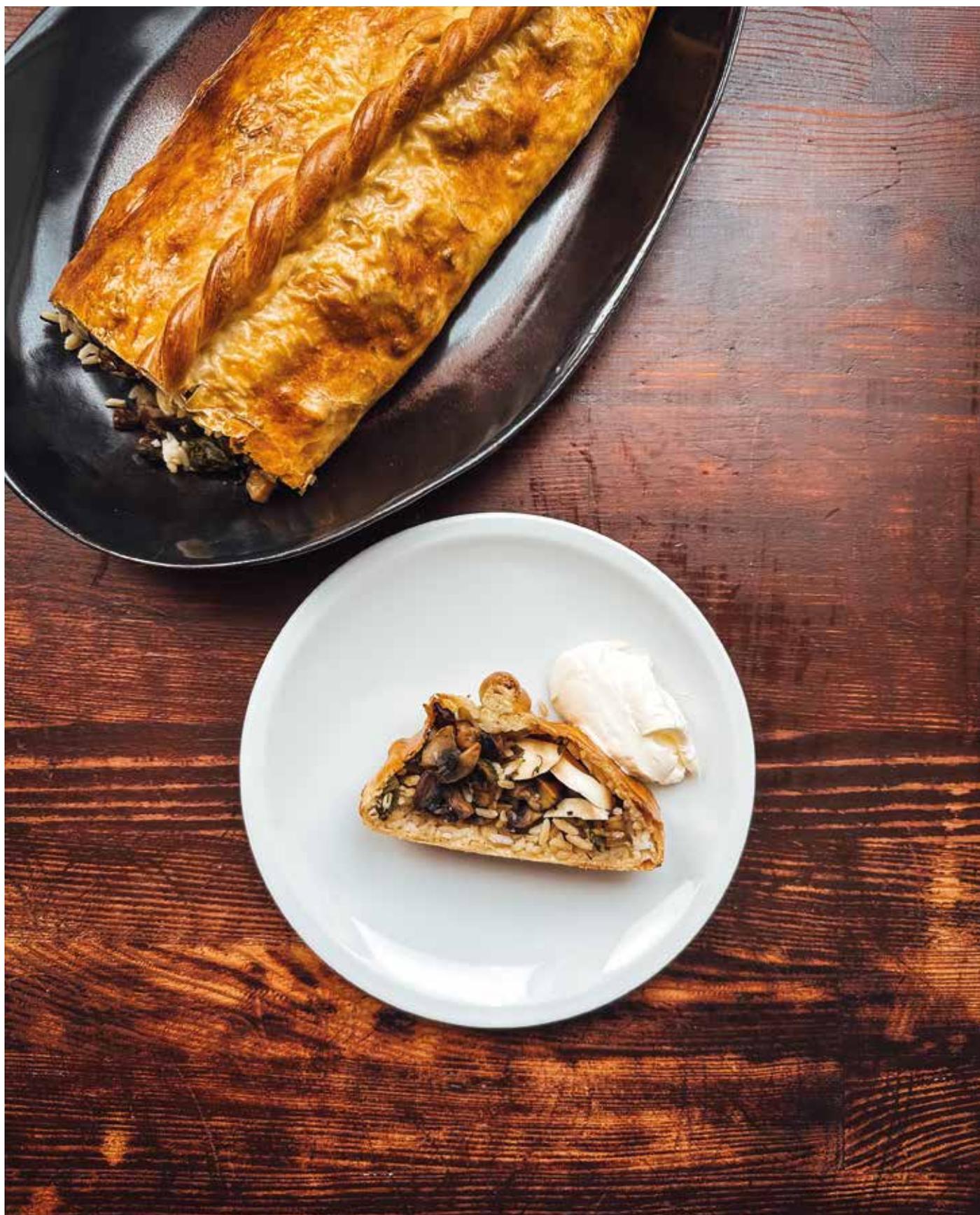
Ana Romas

ISBN: 978-3-95961-721-5

29,99 €

veganen Varianten – teilweise angereichert mit Zutaten aus der asiatischen Küche – nichts von ihrem Charme verlieren. Gut zuzubereiten sind sie obendrein, sodass auch weniger erfahrene Hobbyköche problemlos in die Welt von „Anushka“ eintauchen können. Sich auf diese Reise zu begeben lohnt sich, denn sie bietet Einblicke in eine Küche, die in (West-) Deutschland immer noch unterrepräsentiert ist – obwohl sie so viel zu bieten hat. →

KULEBJAKA (PASTETE)



ZUTATEN

für 6 Personen:

FÜR DEN TEIG

- 200 g Butter, vorgekühlt
- 200 g Tworog
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 Eigelb
- 1 EL Vollmilch

FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 g Rundkornreis
- ½ TL Salz
- 6 Eier
- 700 g gemischte Waldpilze
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen, klein gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 Stängel Dill
- ½ TL frisch gemahlener
- schwarzer Pfeffer

Schwierigkeit: mittel

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten

»Kulebjak« ist eine ursprünglich mit Fisch und Graupen gefüllte und festlich verzierte Pastete. Sie kommt wohl aus der ostpolnischen Küche, wurde mittlerweile weltbekannt und hat sich als »Coulubiak« sogar in der französischen Küche etabliert. Die vegetarische Version ist nicht weniger aromatisch als ihre Gegenstücke mit Fisch oder Fleisch – allerdings schadet hier ein wenig mehr Butter nicht.

ZUBEREITUNG:

1. Den Reis für die Füllung in Salzwasser ein paar Minuten kürzer als bissfest kochen, dann abkühlen lassen.
2. Den Teig zubereiten: 200 g der vorgekühlten Butter auf einer groben Raspel reiben. Den Quark in einem Mixer leicht aufschlagen, dann das Mehl, das Backpulver, das Salz und die geraspelte Butter hinzugeben und erneut verquirlen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten kalt stellen.
3. Für die Füllung die Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Pilze in grobe Stücke schneiden, in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbräunen und mit dem gepressten oder klein gehackten Knoblauch vermischen. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und Dill fein hacken.
4. Ofen auf 200 °C vorheizen. Den gekühlten Teig halbieren und zwischen zwei Backblechen zu zwei dünnen Fladen ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf einem Fladen mit etwas Abstand zum Rand verteilen. Zuerst den Reis, dann den Dill, die Hälfte der Pilze und der Eier darauf verteilen, eine weitere Schicht Pilze und Eier darauf verteilen, alles mit Frühlingszwiebeln bestreuen, salzen, mit dem zweiten Teigfladen abdecken und die Ränder durch Andrücken verschließen.
5. Das Eigelb mit der Vollmilch und einer Prise Salz verquirlen, die Kulebjaka damit bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, im vorgeheizten Backofen 35–40 Minuten goldbraun backen, dann auf ein Gitterrost heben und abkühlen lassen.

WEINEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

SPÄTBURGUNDER QBA, WEINGUT SINß, NAHE

Ein tolles Rezept, da läuft mir direkt das Wasser im Mund zusammen. Die erdig-würzigen Aromen von Pilzen in Kombination mit frischen Kräutern und Butter schreien förmlich nach einem edlen und komplexen Rotwein! Aus dem Regal habe ich dazu einen Spätburgunder der Brüder Sinß gezogen – ein Traditionsweingut aus dem 18. Jahrhundert, was seit jeher in Windesheim an der Nahe beheimatet ist. Die Brüder Markus und Johannes bewirtschaften den Betrieb gemeinsam und sind seit dem 2019er-Jahrgang biologisch zertifiziert.

Der trockene Spätburgunder ist kein Schreihals, sondern vielmehr ein elegant-feiner Wein, der sowohl fruchtige als auch würzige Aromen im Glas vereint. Gut temperiert (16-18 °C) bringt er wahnsinnig viel Spaß ins Glas und ergänzt die Kulebjaka nahezu perfekt. Viel Freude beim Ausprobieren! ●



GETRÄNKE
ESSMANN



Bayerns frische Weisse.



GENUSS

DIE VEGANISIERUNG UNSERER ERNÄHRUNG

FLEISCHLOSE ALTERNATIVEN AUF DEM VORMARSCH



Foto: © vaaseenaa, Envato Elements

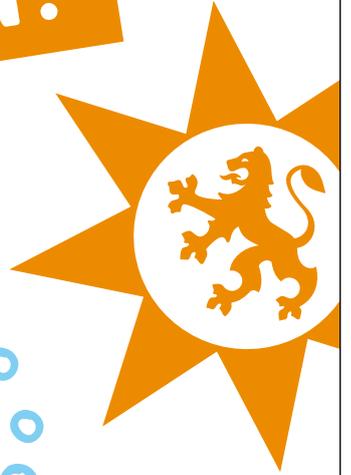
↑ Nahezu jedes Gericht lässt sich mittlerweile veganisieren, auf Genuss muss niemand verzichten.

Immer mehr Menschen in Deutschland reduzieren ihren Fleischkonsum oder verzichten gleich ganz auf Fleisch und Fisch oder tierische Produkte insgesamt. Ebenso im Trend liegen vegane Ersatzprodukte: Ob Fleisch, Fisch, Joghurt oder Milch: Immer mehr Lebensmittel gibt es auch in der rein pflanzlichen Variante zu kaufen. Noch nie zuvor hatten Veganer eine solch große Auswahl in den Supermarktregalen. Im Jahr 2021 wurden laut Statistischem Bundesamt in Deutschland rund 97.900 Tonnen vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte produziert. Im Vergleich zum Jahr 2019 erhöhte sich die Produktion um rund 62 Prozent. Gleichzeitig wurde in Deutschland seit 1989 nie weniger Fleisch pro Kopf konsumiert. Experten sehen in dieser Entwicklung einen Wandel im Lebensmittelkonsum der Deutschen, der sich in den kommenden Jahren noch ausweiten könnte.

Seit 2016 veröffentlicht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) jährlich den Ernährungsreport. 2022 wurde in der forsa-Studie nach den Gründen für den Kauf vegetarischer oder veganer Produkte gefragt: 75 Prozent gaben als Grund die Neugier an, 71 Prozent kauften die Produkte aus Tierschutzgründen und jeweils 64 Prozent aufgrund des Geschmacks und des Klimas. Neben Marken, die ausschließlich vegane oder vegetarische Lebensmittel herstellen, sind auch Produzenten von Fleisch- und Wurstwaren sehr erfolgreich in den wachsenden Markt eingestiegen. Sie sprechen oft sogenannte Flexitarier an, die nicht ganz auf Fleisch verzichten wollen, ihren Konsum aber reduzieren möchten. Geschmacklich sollen diese Ersatzprodukte dem Original möglichst nah kommen, um die Fleischliebhaber weiterhin zu ihren Kunden zählen zu können. →

DEN
MOMENT GENIEßEN.

AM BESTEN MIT EUCH.



NEU

NEU

NEU



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

Erhältlich im 24 x 0,33l Kasten





Foto: © vaaseenaa, Envato Elements

↑ Der Trend zur veganen Ernährung wächst kontinuierlich und bringt neue Kreationen hervor.

VEGAN = GESUND?

Im Vergleich zu Menschen, bei denen Fleisch auf dem Speiseplan steht, haben Veganer ein geringeres Risiko an Zivilisationskrankheiten wie hohem Blutdruck, Diabetes oder Übergewicht zu erkranken. Auch der Cholesterinspiegel ist meist niedriger. In pflanzlicher Nahrung sind wichtige Nährstoffe für eine gesunde Ernährung enthalten. Allerdings haben Veganer ein höheres Risiko bestimmte Mangelerscheinungen zu entwickeln. Insbesondere Vitamin B12 ist nur in Lebensmitteln tierischen Ursprungs in ausreichender Menge enthalten, sodass nach einer gewissen Zeit der Speicher über Supplemente aufgefüllt werden muss.

Voraussetzung für eine gesundheitsfördernde Wirkung ist allerdings, dass nicht nur verarbeitete Ersatzprodukte auf den Teller kommen. Diese versorgen den Körper nicht unbedingt mit den wichtigen Nährstoffen, die durch den Verzicht auf tierische Produkte fehlen. Sie lassen sich leicht durch bestimmte Gemüsesorten ersetzen, doch vielen fehlt das entsprechende Wissen. Neben dem Gesundheitsfaktor punktet der Veganismus auch in der Nachhaltigkeit. Veganer haben einen geringeren CO₂-Fußabdruck als Menschen, die regelmäßig Fleisch essen.

KREATIVE KÜCHE

Der Umstieg auf eine vegane Ernährung ist nicht immer leicht. Schnell entsteht der Eindruck, auf etwas verzichten zu müssen. Das Lieblingsgericht kann in den meisten Fällen Teil des Speiseplans bleiben. Denn auch ohne Ersatzprodukte lassen sich viele Speisen veganisieren. Mit den richtigen Zutaten können auch klassische Rezepte der deutschen Küche, die viele Fleischgerichte enthält, leicht abgewandelt werden. Dabei ist es wichtig, die Zutatenliste genau zu studieren und zu prüfen, was ersetzt werden muss oder sogar weggelassen werden kann. Viele Veganer kennen daher die geheimen Superkräfte von Gemüse, Obst, Getreide und Hülsenfrüchten. Das Wasser, das in Kichererbsen-Konserven enthalten ist, lässt sich zu einem Eischnee-Ersatz aufschlagen oder für die Herstellung einer veganen Mayonnaise einsetzen. Mit der richtigen Marinade lässt sich aus Karottenstreifen eine vegane Alternative zum Räucherlachs zubereiten. Diese Beispiele zeigen: Die vegane Küche ist kreativ und innovativ. →

Natürlich zitronig. Natürlich erfrischend.

Mit natürlichem
Zitronensaft



www.moenchshof.de



Echte Brauspezialitäten



In ländlichen Regionen ist es oft noch sehr schwer vegane oder vegetarische Gerichte auf den Speisekarten von Restaurants zu finden. In den Großstädten gehören rein vegane Restaurants mittlerweile ganz selbstverständlich zum kulinarischen Angebot. Das Seven Swans in Frankfurt wurde 2020 als erstes veganes Restaurant in Europa mit einem Stern ausgezeichnet. Das vegane Restaurant Eleven Madison Park in New York wurde im vergangenen Jahr sogar mit drei Sternen prämiert. Damit ist die vegane Küche endgültig in der Sternegastronomie angekommen.

↓ [Versteckte Superkräfte: Aus Kichererbsenwasser lässt sich ganz einfach veganer Eischnee herstellen.](#)

Insgesamt geht der Trend zur fleischärmeren Ernährung. Das Netzwerk Nutrition Hub hat für 2023 die zehn wichtigsten Ernährungstrends zusammengestellt. Mit dabei ist an zweiter Stelle die pflanzenbetonte Ernährung, die im Grunde genommen die Gruppe der Flexitarier abbildet. Nachhaltigkeit, Tierwohl und Klimawandel sind für immer mehr Menschen wichtiger als jeden Tag Fleisch zu sich zu nehmen. Sie weichen auf die fleischlosen Alternativen aus, die der Markt mittlerweile in Hülle und Fülle bietet. Fleisch verschwindet nicht ganz aus dem flexitarischen Einkaufswagen, wird aber seltener und meist zu bestimmten Anlässen konsumiert. Die Experten, die Teil des Nutrition Hub sind, sehen hier einen starken Wandel in den Ernährungsgewohnheiten: Die Ernährung wird in Zukunft gesünder und nachhaltiger sein. ●



PASST IMMER. ERFRISCHT IMMER.

DIE KLEINE
0,5L
GLASFLASCHE

Rosbacher Mineralwasser in der 0,5 l Mehrweg-Glasflasche

- Im praktischen 10er-Komfortkasten
- In den Sorten Klassisch, Medium und Naturell
- Optimal für unterwegs

2:1
Calcium zu
Magnesium

GENUSS

DER TREND GEHT ZUM WINZERSEKT

HÖCHSTE QUALITÄT AUS DER REGION



Foto: © Sandra Fehr / Heroes of Riesling

↑ Gesine Roll vom Weingut Weedenborn stellt unter anderem hochwertigen Winzersekt her.

Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum: Kein besonderer Anlass kommt ohne Sekt aus. Der Schaumwein verschafft jeder Feierlichkeit ein gewisses Prickeln – und erfreut sich ungebrochener Beliebtheit. Doch auch auf dem Sektmarkt gibt es einige Verschiebungen: Wo sonst auf Champagner gesetzt wurde, wird zunehmend Winzersekt serviert. Der regionale Schaumwein überzeugt sowohl durch vergleichsweise kurze Wege als auch ein unübertroffenes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Im Sektkonsum ist Deutschland Spitze: Mit 3,2 Litern im Jahr liegt der Pro-Kopf-Verbrauch höher als bei jeder anderen Nation. Mehr noch: Wie eine Studie der Hochschule Geisenheim University und dem Verband deutscher Sektkellereien e.V. im Herbst letzten Jahres ergab, übersteigt die Zahl der Sektkonsumierenden die der Weinkonsumenten. 74 Prozent trinken Sekt, 63 Prozent Stillwein – wenngleich prozentual pro Woche mehr Wein getrunken wird. Am liebsten trinken die Deutschen dabei Schaumwein aus dem eigenen Land. 53 Prozent bevorzugen deutschen Sekt, dahinter folgen abgeschlagen Frankreich, Spanien und Italien mit 15, 14 und 13 Prozent. →



FÜR JEDEN *Drink* DEN PASSENDEN *Mixer*

FÜR JEDEN *Anlass* DIE PASSENDE *Größe*



200 ml
4 × Premium-
Genuss im
Perfect Serve



Ideal für 1-4 Personen



500 ml
3 × Premium-
Genuss zum
Probieren



Ideal für 1-3 Personen



750 ml
5 × Premium-
Genuss zum
Teilen



Ideal für 1-5 Personen



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

Wenn 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 *3/4* OF YOUR DRINK IS THE MIXER,
MIX WITH THE BEST

QUALITÄT ZUM VERGLEICHSGLEICHEN PREIS

Der Trend zur Regionalität zeigt sich also auch im Sektbereich – und dürfte die zunehmende Nachfrage nach Winzersekt befeuern. Laut der Geisenheimer Studie achten Konsumenten beim Kauf besonders auf den Geschmack, die Marke und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Bei letzterem ist Winzersekt unübertroffen. Die Ende der 1980er-Jahre entwickelte Bezeichnung ist für Weine reserviert, deren Trauben aus dem eigenen Weinanbau des jeweiligen Winzers stammen. Für Winzersekt gelten zudem die gleichen Qualitätsvorgaben wie für Champagner: Er wird nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt und reift mindestens neun Monate. Qualitativ kann Winzersekt also problemlos mit seinen Kollegen aus der Champagne mithalten – und das für oftmals eines Bruchteil des Preises. Wie beim Stillwein zeichnet sich Winzersekt durch die persönliche Handschrift des Winzers aus.

FEINSTER WINZERSEKT VOM WEINGUT WEEDENBORN

Solch einen Winzersekt produziert auch Winzerin Gesine Roll vom Weingut Weedenborn. Der Familienbetrieb liegt auf der höchsten Erhebung Rheinhessens, nördlich von Westhofen. Die familieneigenen Weinberge mit einer Gesamtgröße von 20 Hektar zeichnen sich durch kalkhaltige Böden und die Höhenlage mit kühlen Nächten und viel Wind aus. Aus den Trauben stellt Gesine Rolle feinsten Wein und Sekt her. Vor allem ihr Sauvignon Blanc begeistert die Kritiker, der Gault Millau zeichnete sie kürzlich als Weinpersönlichkeit des Jahres 2023 aus. Vor gerade einmal zwei Generationen handelte es sich bei dem Gut noch um einen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb, den Gesine Rolls Eltern 1990 komplett auf Wein umstellten. Die junge Winzerin lernte ihr Handwerk bei Vergelegen in Südafrika und Bassermann-Jordan in der Pfalz, bevor sie in Worms Handelsmanagement studierte.

Gesine Roll verbindet Tradition mit modernem Zeitgeist. Die Weedenborn-Weine sind nach eigenen Angaben nicht fett oder sattmachend, sondern vielmehr elegant, präzise und vor allem „gut trinkbar“. Das gilt vor allem für den Sauvignon Blanc, den schon ihre Eltern als Pioniere anbauten, und den Gesine Roll auf Weltniveau gehoben hat – aber unter anderem auch für ihre Burgunder und den hochwertigen Schaumwein mit langem Hefelager. ●

WEINGUT WEEDENBORN

Am Römer 4-6

55234 Monzernheim

Tel. 06244 387

weedenborn.de

→ Chardonnay auf Champagner-Niveau produziert das Weingut Weedenborn.

EMPFEHLUNG: CHARDONNAY, BRUT NATURE, TROCKEN (2017)

Zu dieser Sparte zählt der goldgelbe feinmoussierende Chardonnay-Sekt brut nature. Der Sekt zeichnet sich durch ein angenehm fruchtiges Bukett von feinen reifen Stachelbeeren und Melone aus, mit einem Hauch von Karamell und Banane. Der Geschmack ist mineralisch mit vollmundiger Burgundernote. Der Chardonnay-Sekt lag über fünf Jahre auf der Hefe, nach dem Vorbild französischer Champagner, und ist natürlich im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt – handgerüttelt.







MEDIATHEK

ERFRISCHEND FEINPERLIG SEIT 1852

APOLLINARIS - THE QUEEN OF TABLE WATERS



MEDIATHEK

BESSER GENIESSEN

Die ersten Monate des Jahres sind oft eine Zeit der Optimierung: Neujahrsvorsätze werden gefasst, Fastenkuren durchgeführt und wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen hinter den Wolken hervorkriechen, steigt auch wieder die Motivation für Sport (vielleicht). Tipps und Tools helfen bei diesem Prozess. Die App Choosy etwa erleichtert die Essensplanung und macht Vorschläge für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Wer besser, oder genauer gesagt authentischer international kochen will, dem sei die Online-Rezeptdatenbank der Kochgenossen empfohlen. Gastronomen und Hoteliers finden derweil beim Küchenherde-Podcast Anregungen, wie sie ihren Betrieb auf Erfolgskurs halten bzw. bringen.

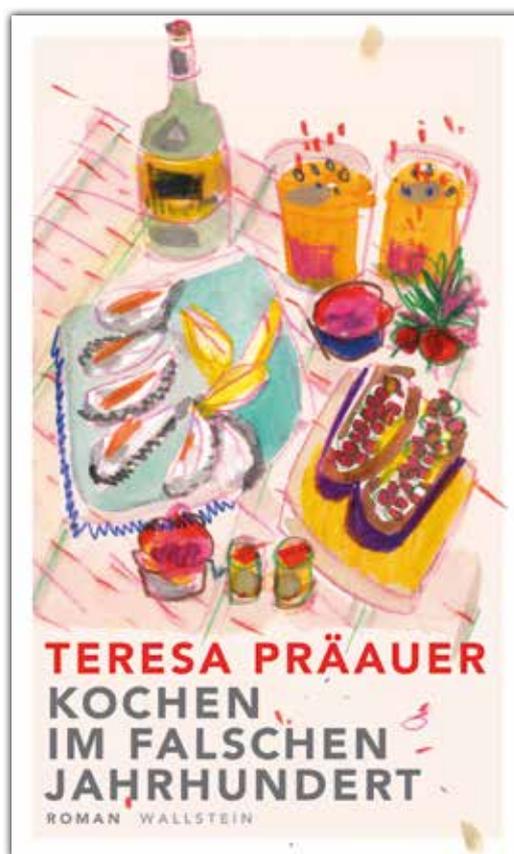
REZEPT FÜR EIN DESASTER

Das Dinner unter Freunden ist ein beliebtes Sujet in Literatur und Film: Diese verlaufen schließlich in den seltensten Fällen harmonisch, sondern bieten vielmehr reichlich Konfliktpotenzial. Mit „Kochen im falschen Jahrhundert“ legt die österreichische Autorin Teresa Präauer nun ihre Variante des Dinnerromans vor – und natürlich endet auch dieser Abend ganz anders als erwartet in einem ziemlichen Chaos.

Präuers Text hebt sich auf vielfältige Weise von thematisch ähnlich gelagerten Romanen ab. Es geht schon damit los, dass die Figuren weder Namen noch eine richtige Hintergrundgeschichte haben: Es gibt die „Gastgeberin“, ihren „Partner“, das „befreundete Ehepaar“ und einen weiteren Freund, den „Schweizer“. Sie sind keine Charaktere, sondern eher Typen, die die Generation um die 40 verkörpern: städtisch lebende Akademiker, technikaffin, selbstbewusst, unverbindlich. Der soziale Aufstieg zeigt sich exemplarisch an Geschirrtüchern: Waren diese in Studenten-WGs noch Überlassenschaften der Eltern, benutzen sie mittlerweile dänische Designerware.

Auch strukturell ist der Roman originell. So wird der Auftakt des Abends in drei verschiedenen Versionen erzählt, passende Zutatenlisten gehen den einzelnen Abschnitten voraus. Auch wenn viel übers Essen gesprochen wird, ist „Kochen im falschen Jahrhundert“ vor allem ein Generationenporträt: bissig, komisch, entlarvend. Die Gastgeberin mag sich angesichts der Eigenarten ihrer Gäste manchmal wie im falschen Film bzw. im falschen Jahrhundert fühlen – statt hipper Gerichte im Ottolenghi-Stil serviert sie lieber Quiche Lorraine – doch für den Leser ist Präuers Roman ein echter Genuss. ●

Wer das Optimale aus der Welt der Braukunst herausziehen will, sollte sich unbedingt „Bier Unser“ von Mareike Hasenbeck zu Gemüte führen. Das umfassende Werk stellt die besten Brauereien aus dem deutschsprachigen Raum vor und bietet Tipps und Rezepte für den heimischen Braukessel. Manchmal läuft aber trotz aller Bemühungen so gar nichts optimal, wie in Teresa Präuers Roman „Kochen im falschen Jahrhundert“. Das kann für Außenstehende, in diesem Fall den Leser, ein ziemliches Vergnügen sein. Manchmal ist Perfektion eben doch nicht alles. ●



„KOCHEN IM FALSCHEN JAHRHUNDERT“

*Teresa Präauer
Wallstein Verlag (2023), 198 Seiten
ISBN 978-3-8353-5429-6
22 €*



SO ESPECIAL KANN
**ERFRISCHUNG
SEIN**



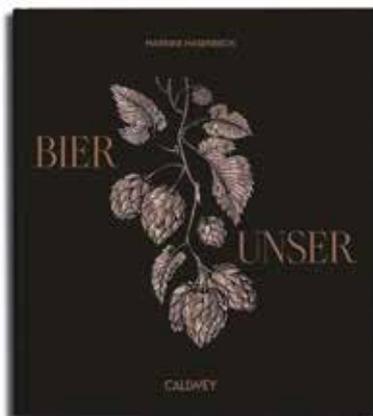
**DAS LEBEN
ERWARTET
DICH ÜBERALL**



Bier bewusst genießen.

HEILIGER HOPFEN

Ein Buch übers Bier – braucht es das im Jahr 2023 noch? Unbedingt! Zumindest, wenn die Autorin Mareike Hasenbeck heißt. Die bekannte (Craft-) Bierbloggerin legt mit ihrem „Bier Unser“ eine Bibel für alle Liebhaber des Gerstensafts vor, in der es auch für Kenner einiges zu entdecken gibt. „Bier Unser“ ist nicht weniger als ein Rundumschlag durch die Brauereikunst. So besuchte Hasenbeck 20 Brauereien im deutschsprachigen Raum, die Einblicke in ihre Kessel und die Bandbreite der Bierkultur geben. Darunter sind absolute Traditionshäuser wie das Einbecker Brauhaus oder die Bayrische Staatsbrauerei Weihestephan, aber auch innovative Jungbrauereien wie Pfefferlechner, die unter anderem mit alkoholfreiem Craftbier von sich reden machen, sowie kreative Spezialisten, darunter Schorschbräu, die sich mit Brewdog ein Battle um das stärkste Bier lieferten (und gewannen). Das Besondere: Viele Brauereien stellen Rezepte für ausgewählte Biere bereit, sodass Hobbybrauer diese zu Hause nachbrauen können.



„BIER UNSER“
Mareike Hasenbeck
Callwey (2023), 208 Seiten
ISBN 978-3-7667-2621-6, 45 €

Überhaupt richtet sich „Bier Unser“ mindestens genauso sehr an Macher wie an Genießer. Hasenbeck erklärt, welche Schritte der Weg zum eigenen Bier umfasst und auf welchen Wettbewerben Hobbybrauer ihr Gebräu vorstellen können. Zudem gibt die Autorin Tipps für eine erfolgreiche Bierverkostung. Daneben bietet „Bier Unser“ geballtes Wissen rund um den Gerstensaft. Hasenbeck schreibt unter anderem über Reinheitsgebot und kuriose Zutaten, stellt verschiedene Bierstile vor, präsentiert (Fun) Facts, erklärt Fehleraromen und Gläsermodelle, und gibt Tipps fürs Food Pairing. All das macht „Bier Unser“ zur perfekten Lektüre für alle, die Bier lieben und lieben lernen wollen. ●

DAS GASTGEWERBE VON MORGEN

Keine Frage: Fachkräftemangel, gestiegene Energiekosten, die Nachwirkungen der Corona-Pandemie und weitere Krisen machen der Gastronomie schwer zu schaffen. Der Küchenherde-Podcast „Gastgeben, Führen und Digitalisieren“ erklärt, welche digitalen Methoden das Gastgeschäft erleichtern können und mit welchen Strategien Gastronomen neue Mitarbeiter finden und ihren Betrieb auf Erfolgskurs führen. In mittlerweile über 150, meist wöchentlich erscheinenden Folgen, spricht Gastgeber Markus Wessel mit hochkarätigen Gästen über alles, was das Gastgewerbe bewegt.

Die Kernthemen des Podcasts sind Digitalisierung, Mitarbeiterführung sowie Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor. Wessel stellt unter anderem digitale Tools vor oder gibt Tipps für Personalmarketing und Onboarding. Er ist aber auch immer am Puls der Zeit: So führte er vor einigen Monaten beispielsweise einen „Emergency Call“ mit Gastronom Toni Link durch, in dem die beiden darüber diskutierten, wie Gastgeber mit steigenden Preisen umgehen können. Bereits im Sommer 2022 sprach Wessel mit Lisa Henze von Recup darüber, wie sich die Mehrganggebotspflicht stressfrei umsetzen lässt.

Auch wenn sicher nicht jeder Betrieb jedes Tool braucht: Der Podcast bietet für Gastronomen und Hoteliers zahlreiche Impulse, wie sie betriebliche Abläufe optimieren und auch in Krisenzeiten erfolgreich bleiben. Schließlich, so sagt Wessel, ist Flexibilität die große Stärke der Gastgeber. Dieser Podcast hilft, sie gewinnbringend zu nutzen. ●



**„DER KÜCHENHERDE-
PODCAST: GASTGEBEN,
FÜHREN UND
DIGITALISIEREN“**

Apple Podcasts, Spotify und überall sonst, wo es Podcasts gibt

HELLO COCKTAIL- LOVERS!



Die Bar ist überall eröffnet:
mit fertig gemixten Cocktails in Barkeeper-Qualität.

6 beliebte Klassiker, 2 Specials mit Alkohol sowie
3 alkoholfreie Cocktails – entdecken Sie jetzt alle 11 Sorten für jede Gelegenheit.



www.cocktail-plant.de

**COCKTAIL
PLANT**

Hello Sundown!

Rufen Sie uns an:
Tel. 06841 105 1500
oder schreiben Sie uns eine E-Mail:
info@nvf-marken.de

AUTHENTISCH INTERNATIONAL KOCHEN

Köche aller Länder, vereinigt euch – für eine gute und echte Küche. Das Logo der Kochgenossen mag radikal anmuten, und in gewisser Weise sind sie es auch: Sie fordern eine authentische internationale Küche fernab vom globalisierten Einheitsbrei. Die Genossenschaft hat sich – so steht es in ihrem Manifest – der Dokumentation von Kochsprachen aus der ganzen Welt verschrieben, denn genau das ist Kochkultur für sie: eine eigene Sprache, die außerhalb des Herkunftslands zu oft verwässert wird.

Die Rezepte der Kochgenossen bilden ab, wie in Ländern wirklich gekocht wird. Dabei geben sie durchaus zu, dem Original nicht immer hundertprozentig nahekommen zu können – et was beim Pad Thai, weil kaum jemand ein „flammendes Inferno“ in der Küche erzeugen kann/will. Nichtsdestotrotz sind die Rezepte näher dran als das, was einem in Touristenhochburgen oft als einheimische Küche verkauft wird. Die Rezeptdatenbank ist eine bunte Mischung, Schwerpunkt sind Gerichte aus China, Thailand und Vietnam, aber auch Italien und vor allem Österreich (die Genossenschaft hat ihren Sitz in Wien). Der Fokus auf Authentizität bedeutet jedoch nicht, dass es keinen Raum für Kreativität gibt: So mischen die Kochgenossen durchaus verschiedene Einflüsse, etwa bei ihrer Salsa, in der spanische Salsa mit traditionell vietnamesischen Zutaten wie Fischsauce gemischt wird.

Darüber hinaus stellen die Kochgenossen internationale Gastronomien vor, in denen Gäste authentische Küche serviert bekommen sowie passende Einkaufsmöglichkeiten – die meisten davon allerdings in Wien. Wie die Rezepte beweisen, muss man jedoch nicht in der österreichischen Hauptstadt wohnen, um sich echte, internationale Küche auch nach Hause zu holen. ●



WWW.KOCHGENOSSEN.COM

ESSENSPLANUNG LEICHT GEMACHT

Essensplanung kann eine mühselige und zeitraubende Angelegenheit sein. Allzu oft greift man auf Altbewährtes zurück, weil der Wocheneinkauf ansteht und man nicht die Zeit hat, sich mit neuen Rezepten auseinanderzusetzen. „Choosy“ verspricht Abhilfe: Die App unterstützt bei der individuellen Planung von Mahlzeiten – die obendrein auch noch gesund und nachhaltig sind. Dazu füllt der Nutzer zunächst einen Fragebogen aus. Choosy ermittelt anhand von Größe, Gewicht und Aktivitätslevel den Kalorienbedarf und fragt Allergien, die Anzahl der Mitesser sowie die Ernährungsweise – etwa vegetarisch oder vegan – ab. Zudem können Nutzer eingeben, wie viel Zeit sie zum Kochen aufwenden wollen und wie hoch ihr Budget ist.

Anhand all dieser Parameter macht Choosy diverse Rezeptvorschläge für jeden Tag, aus denen der Nutzer auswählen kann. Mittels einer Skala von 1 bis 10 sieht er auf einen Blick, wie gesund und nachhaltig die Rezepte sind. Die Mengenangaben sind bereits auf die Anzahl der Haushaltsmitglieder abgestimmt. Mit der Zeit lernt Choosy immer besser, die Rezeptvorschläge dem Geschmack des Nutzers anzupassen. Viel mehr können sich Verbraucher die Essensplanung kaum erleichtern. Jetzt heißt nur noch einkaufen – mit der Zutatenliste auf dem Smartphone. ●



APP „CHOOSY“

Android, iOS (kostenlos)





REISEN



REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

ESPRESSO: ITALIENS SCHNELLSTER



Foto: © grafvision, Envato Elements

↑ Die Crema ist das hervorstechende Merkmal des modernen Espresso.

Mal eben an den Tresen und einen Espresso trinken für den schnellen Koffein-Kick: Der „caffè“ zwischendurch ist aus der italienischen Lebenskultur nicht wegzudenken. Tatsächlich wurde die Espressomaschine einst erfunden, um den Brühvorgang zu beschleunigen – mit dem Getränk, wie wir es heute kennen, hatte der damalige Espresso wenig zu tun. Verschiedenen technischen Innovationen ist es zu verdanken, dass wir heute den kleinen Schwarzen und zahlreiche Folgegetränke genießen können.

EIN GETRÄNK UNTER DAMPF

Im 19. Jahrhundert war Kaffee in ganz Europa schwer in Mode. Wer einen im Café genießen wollte, musste allerdings etwas Zeit mitbringen. Eine Tasse Filterkaffee aufzubrühen konnte schon einmal fünf Minuten dauern. Besonders für das Gastro-Personal war Kaffee also mitunter eine recht zeitraubende Angelegenheit. Diverse Erfinder versuchten daher, die Zubereitung zu beschleunigen und setzten dabei auf Dampf – der hatte schließlich schon ganz andere Prozesse auf Touren gebracht. Als Urvater der Espressomaschine gilt gemeinhin Angelo Moriondo aus Turin, der 1884 ein Patent für eine Maschine anmeldete, die erstmals Wasser und Dampf für den Brühvorgang einsetzte. Das Modell ging jedoch nie in Serie.

Luigi Bezzera entwickelte Anfang des 20. Jahrhunderts Moriondos Patent weiter, ihm fehlte jedoch das Kapital für die Serienproduktion. Das kam schließlich von Desiderio Pavoni, der 1903 Bezzeras Patent aufkaufte und weiterentwickelte – unter anderem nutzte er erstmals ein Überdruckventil. Bezzera und Pavoni taten sich schließlich zusammen und entwickelten die „Ideale“. Diese Maschine stellten sie erstmals auf der Weltausstellung 1906 in Mailand vor und servierten mit ihr den ersten „caffè espresso“. Das Wort bezieht sich sowohl auf den Druck, mit dem das Wasser durch das Kaffeepulver gepresst wird, als auch auf das Tempo – Kaffee im Expressverfahren.

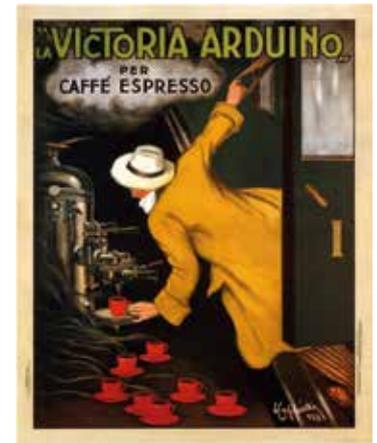
GAGGIA ERHÖHT DEN DRUCK

Espresso wie wir ihn heute kennen produzierten die ersten Maschinen nicht, sondern einfach nur schnell gebrühten Filterkaffee. Der Druck betrug maximal zwei bar, da der Kaffee sonst verbrannt schmeckte. Auftritt Achille Gaggia: Der Unternehmer patentierte 1947 eine Maschine, die mithilfe eines Hebelkolben-Mechanismus heißes Wasser (statt Dampf) unter hohem Druck durch den Kaffee presste. Gaggias Maschine schaffte einen Druck von acht bis zehn bar – mit überraschendem Ergebnis: Der Kaffee verfügte über eine schaumige Kro-

ne, die sogenannte Crema. Es brauchte jedoch einige Überzeugungsarbeit, bis Kaffeetrinker diese akzeptierten. Heute ist Espresso ohne Crema nicht vorstellbar.

VIEL WISSEN IN KLEINER TASSE

Im Laufe des 20. Jahrhunderts entwickelte sich die Espressomaschine zunehmend weiter. Espresso wurde insbesondere in Südeuropa zum Standard-Kaffee und zur Basis weiterer Kaffeespezialitäten, vom Cappuccino bis zum Flat White. Doch trotz aller Innovationen ist guter Espresso nach wie vor kein Selbstläufer. Die Italiener sagen, dass ein gelungener caffè vier Ms braucht: Macchina, eine gute Maschine, Macinazione, den richtigen Mahlgrad, Miscela, die richtige Mischung und Röstung, und Mane, die geschulten Hände des Barista. Espresso ist nicht nur ein Getränk, sondern eine Wissenschaft für sich. Dieses Wissen müssen sich alle, die ihn zubereiten wollen, erst einmal aneignen. So gesehen ist Espresso gar keine schnelle Angelegenheit – aber trotzdem ein echter Genuss. ●



→ Leonetto Cappiello's legendäre Anzeige wirbt mit der Schnelligkeit des Espressos.



Foto: © baristahoon via flickr (CC BY-SA 2.0)

AUSFLUGSTIPP: MUMAC

Wer einen Eindruck in die Entwicklung der Espressomaschine gewinnen möchte, für den empfiehlt sich ein Besuch im MUMAC in Binasco nahe Mailand. Das MUMAC – Museo della Macchina per Caffè – gehört zur Gruppe Cimbali, die mehrere Marken von Espressomaschinen vertreibt. Das Museum zeigt Maschinen aus der Sammlung des Unternehmens, darunter auch einige rare Schätzchen aus der Frühzeit der Espressomaschine. Zum zehnjährigen Jubiläum 2022 wurde das MUMAC umfassend umgestaltet und bietet nun viele digital abrufbare Infos aus der MUMAC-Bibliothek. Der Besuch ist nur nach vorheriger Anmeldung möglich.

www.mumac.it

MIT DEM ENERGY-KICK INS FRÜHJAHR.

MIXERY ERWEITERT MIT NEUEN SORTEN-
UND GEBINDEVARIATIONEN DIE ENERGY RANGE
UND SORGT SO FÜR ZUSÄTZLICHE KAUFANREIZE.

- ✗ Iced Purple – Mit fruchtigem Heidelbeergeschmack ergänzt der Newcomer die Energy-Range!
- ✗ Alle Sorten nun auch im Sixpack erhältlich.
Für noch mehr Visibilität am POS!



Mixery



↓ Wie eklig ist Antibiotika-verseuchtes Schweinefleisch? Das Disgusting Food Museum regt zur Auseinandersetzung mit der Massentierhaltung ein.

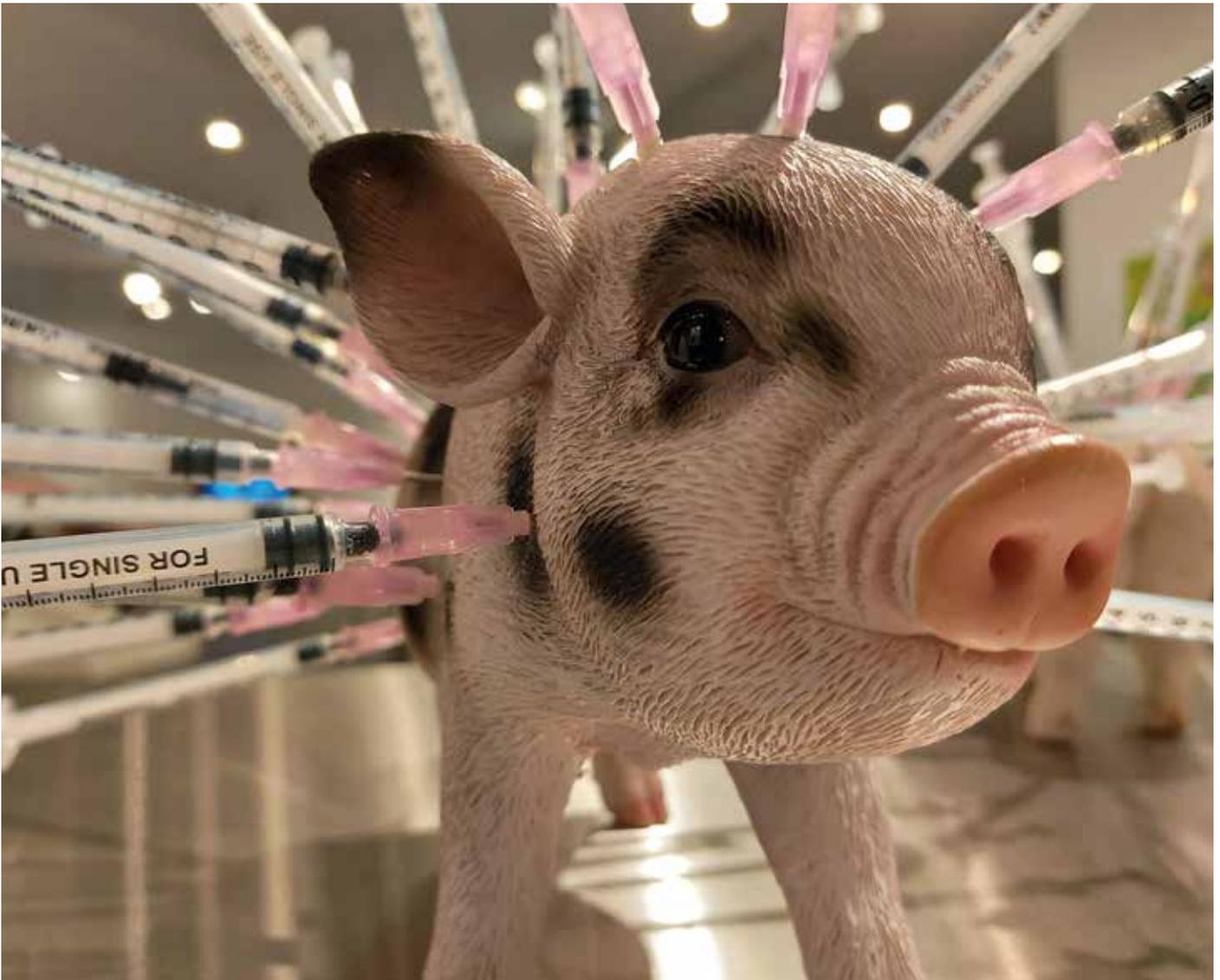


Foto: © DFM Berlin 2021

REISEN

ZWISCHEN EKEL UND NEUGIER

DISGUSTING FOOD MUSEUM BERLIN

Ekeln ist menschlich: Genau unter dieser Prämisse hat das „Disgusting Food Museum“ in Berlin 2021 die Türen geöffnet. Besucher finden hier mehr als 90 verschiedene außergewöhnliche Food-Exponate aus der ganzen Welt, die zum Riechen und Schmecken einladen. Dabei zeigt sich: Obwohl jeder Ekel empfindet, sind die Objekte des Abstoßes höchst individuell. Auf amüsante und überraschende Weise hinterfragt das Museum, warum wir uns gerade vor bestimmten Dingen ekeln, die anderswo auf der Welt eine echte Delikatesse sind.

EKEL IST VIELFÄLTIG

Ekel hat eine evolutionäre Funktion: Er hilft uns, unsichere Nahrung zu meiden und uns somit vor möglichen Krankheiten zu schützen. Die Abscheu kann sich auf den Geschmack, den Geruch, die Textur, Formen, Farben oder den Hintergrund der Herstellung von Lebensmitteln beziehen. Im Museum sind die Besucher eingeladen, ihre persönlichen Ekel-Emotionen zu erforschen. Dazu gehören auch Töne: Der „Sound of Disgust“ ist eine 70-minütige Zusammenstellung feinsten Ekelgeräusche – und je nach Audioinhalt sogar in verschiedenen Sprachen verfügbar. Es heißt zwar oft „Essen verbindet“, in den Exponaten werden jedoch die kulturellen →



ALTENBURGER KARLI'S KELLER- BIER

HARMONISCH,
MALZIG,
SÜFFIG

NEU!
1.3.23



WWW.BRAUEREI-ALTENBURG.DE

Unterschiede hinsichtlich der gängigen Lebensmittel deutlich. So finden sich im Museum beispielsweise ein Bullenpenis, ein Stück gegrillter Hund, Kuhblut, Frosch-Smoothies, Madenkäse und – typisch schwedisch – Surströmming (verfaulter Hering) wieder. Bei den meisten Menschen in Deutschland sorgt allein der Gedanke daran für Übelkeit.

GESCHMACKSTEST AN DER TASTING BAR

Immer nach dem Motto „Wer nicht probiert, kann nicht mitreden“, können sich die Besucher an der Tasting Bar durch verschiedene Spezialitäten und unter anderem die Durian-Frucht probieren, die auch unter dem Namen Kotzfrucht bekannt ist. Den Zweitnamen verdankt sie ihrem sehr penetranten Geruch, der Geschmack hingegen erinnert an

eine Mischung aus Ananas und Zwiebeln. Auch anhand ökologischer, nachhaltiger Proteinquellen der Zukunft wie Algen, Insekten oder Fleisch, das im Labor gezüchtet wurde, testen Besucher ihren Ekel-Reiz aus. In Zusammenhang mit den vielen Exponaten tierischen Ursprungs zeigt die Ausstellung außerdem, wie eng Ekel und Tierleid zusammenhängen. Als Beispiele dafür fungieren unter anderem eine Gänsestopfleber und in Alkohol eingelegte Schlangen. Speziell für die Ausstellung ist zwar kein Tier gestorben, für den Genuss allerdings schon – und das überall auf der Welt.

Eines ist sicher: Die Besucher des Disgusting Food Museums werden auf lehrreiche und unterhaltsame Weise an die Lebensmittel verschiedener Länder

und Kulturen herangeführt. Für manche wird der Name des Museums zum Programm, andere entdecken sich selbst neu. Wer seine Eintrittskarte als Erinnerung behält, hat zumindest mehr Freude als Ekel empfunden, denn auch da behält das Museum seinen Humor: Die Eintrittskarte ist nichts anderes als eine Kotztüte. ●

DISGUSTING FOOD MUSEUM

Schützenstraße 70

10117 Berlin

Tel. 030 23887745

disgustingfoodmuseum.berlin



Foto: © DFM Berlin 2021

↑ Mäusewein mit eingelegten, toten Babymäusen ist eines der Exponate.



FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

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



REISEN

CHARAKTERVOLLE KLEINSTADT AN DER EMS

STADT UND NATUR IN LINGEN ERFAHREN

↓ Der Marktplatz ist das Herz der Stadt Lingen.



Foto: © stock.adobe.com/Priesthof PixEL

Eine Kleinstadt mit Charme – das ist die Stadt Lingen im Nordwesten von Niedersachsen. Sie liegt direkt am Fluss Ems im Süden des Emslandes. Der Landkreis ist über seine Grenzen hinaus als hervorragende Radregion bekannt. 2022 war die Region laut Radreiseanalyse des ADFC die beliebteste Radregion in ganz Deutschland. Der Radtourismus spielt in allen emsländischen Städten und Gemeinden eine große Rolle – nicht nur bei Touristen, auch die Einheimischen sind gerne mit dem Rad unterwegs und erkunden so ihre Heimat. Lingen punktet zusätzlich mit attraktiven Einkaufsmöglichkeiten und Aktivitäten, einer lebendigen Kneipenkultur und dem schönen historischen Stadtkern.

Für Gäste, die keine Highlights in Lingen und Umgebung verpassen möchten, gibt es die sogenannten Radsternfahrten. Ausgehend von der Stadt führen insgesamt neun Routen in alle Himmelsrichtungen raus in das Lingener Umland. Die Routen haben eine Länge zwischen 38 und 74 Kilometern und führen immer wieder zurück an den Ausgangspunkt. Durch das neu eingerichtete Knotenpunktsystem, das es mittlerweile flächendeckend im ganzen Emsland gibt, ist die Orientierung auf der Strecke einfacher als je zuvor. Das Knotenpunktsystem basiert auf Zahlen, die auf Schildern an den Kreuzungen

und Weggabelungen der Radwege zu sehen sind. Jeder Knotenpunkt verfügt über eine Karte, auf der der weitere Weg abgelesen werden kann. Bei den Touren der Radsternfahrten können Radurlauber ganz einfach der jeweiligen Zahlenreihe folgen und kommen so sicher an ihr Wunschziel.

Jede der neun Sternfahrten hat ihren ganz eigenen Charakter und zeigt die verschiedenen Seiten von Lingen und Umgebung. Auf der Schreckensteiner-Route wartet eine Ausfahrt ins Moor, während es auf der Emspiraten-Route durch die Natur- und Wasserlandschaf-

ten nördlich von Lingen geht. Genuss-Radlern sei die Spökenkieker-Route ans Herz gelegt: An diesem Rundkurs liegen tolle Einkehrmöglichkeiten mit idylischem Ausblick direkt auf das Wasser. Insbesondere für Mehrtagestouren sind die Radsternfahrten bestens geeignet. Urlauber schlagen in einem der Lingener Hotels ihr Lager auf und können jeden Tag zu einem neuen Radabenteuer aufbrechen. Beim LWT – Lingen Wirtschaft + Tourismus – gibt es zahlreiche Arrangements für Radfahrer für jeden Geschmack. →



Nachhaltigkeit ist unser Bier.



Paderborner - mit Windenergie gebraut

Die Paderborner Brauerei deckt ca. 43% des Strombedarfs durch eine Windkraftanlage auf dem eigenen Brauereigelände. Nachhaltiges Handeln ist unser Bier.

www.paderborner-brauerei.de

DIE STADT AM WASSER

Auch abseits des Radfahrens gibt es in Lingen eine große Vielfalt an Aktivitäten. Da die Stadt direkt an der Ems liegt, gibt es Schifffahrten ab Hanekenfähr. Besonders die Kanutouren sind im Sommer auch bei den Lingenern überaus beliebt. Mit dem Kanu geht es durch die abwechslungsreiche Flusslandschaft, vorbei an grasenden Kühen und entlang nahezu unberührter Natur. Vom Wasser aus erleben Emspiraten die Umgebung aus einer neuen Perspektive. Wer es etwas ausgefallener mag, kann in einem Kurs das Bogenschießen erlernen.

Außerdem gibt es in Lingen auch einen Golfplatz und das örtliche Schwimmbad. Das Linus Lingen ist aber nicht nur ein Hallen- und Freibad mit verschiedenen Becken, Sprungtürmen und einer Rutsche, es verfügt ebenfalls über eine 6.000 Quadratmeter große Saunawelt. Die sieben verschiedenen Saunangebote sind auf zwei Ebenen verteilt und der modern und atmosphärisch gestaltete Außenbereich lädt zu einer entspannten Auszeit ein. Zum Angebot gehören ebenso Kosmetikbehandlungen und Massagen, die am besten schon vor dem Besuch online gebucht werden sollten.

GASTRONOMIE UND KULTUR AUF DEM MARKTPLATZ

Lingen zeichnet sich auch durch seine lebendige Innenstadt aus. Herzstück ist der historische Marktplatz. Hier befinden sich diverse Kneipen, Bars und Restaurants und es herrscht immer reges Treiben. An lauen Sommerabenden genießen die Einheimischen im Außenbereich des Platzes ein kühles Getränk. Mit den Arrangements „Lingens kulinarische Tour“ oder der „Lingener Lokalrunde“ können Besucher an einem Abend gleich mehrere Gastronomien in der Stadt entdecken. Im Alltag der Lingener spielt sich vieles auf dem Marktplatz ab: Jeden Mittwoch und Samstag ist der Wochenmarkt mit vielen Erzeugern aus Lingen und Umgebung Treffpunkt und Einkaufsmöglichkeit für regionale Produkte zugleich. Wer wissen möchte wie Lingen schmeckt, sollte den Markt unbedingt besuchen.

Auf dem Marktplatz und in den angrenzenden Straßen und Plätzen finden auch jährlich wiederkehrende Veranstaltungen wie das Altstadtfest oder alle drei Jahre das Kivelingsfest statt. Die Kivelinge sind Teil der Geschichte Lingens. Im 14. Jahrhundert wurden die unverheirateten Bürgersöhne zu den Waffen

gerufen, um das belagerte Lingen zu verteidigen – mit Erfolg. Seit 2018 sind die Kivelinge, die sich heute der Pflege der heimatlichen Kultur verschrieben haben, immaterielles Kulturerbe der UNESCO in Deutschland. Die Geschichte ist präsent am Lingener Marktplatz: Ausgehend vom Historischen Rathaus sind in den Straßen der Innenstadt viele Gebäude aus alten Zeiten erhalten geblieben. Um 12, 15 und 18 Uhr lohnt es sich kurz am Historischen Rathaus zu warten: Um diese Zeit spielt das Glockenspiel im Giebel seine Melodie und die bunten Kivelingsfiguren fahren aus den kleinen Türen heraus.

Unweit des Marktplatzes befindet sich das Emslandmuseum Lingen, das die rund 1.000-jährige Geschichte der Stadt mit vielen spannenden Exponaten illustriert. Für Gruppen, die einen Ausflug nach Lingen machen und etwas Besonderes erleben wollen, ist das Historische Spektakulum die richtige Wahl. Bei dieser Führung können Besucher die Kivelinge live erleben: Sie führen in historischen Kostümen durch die Stadt und sorgen für ein besonderes Erlebnis. →



↑ Alles über die 1000-jährige Geschichte Lingens erfahren Besucher im Emslandmuseum.



UNSER TIPP: FAMILA VERBRAUCHERMARKT

Reichhaltigen Proviant für eine Rad- oder Wandertour ins Linger Umland gibt es im frisch renovierten famila-Markt in Lingen. Auf einer Verkaufsfläche von über 4.000 Quadratmetern stehen Frische, Vielfalt und Regionalität im Mittelpunkt. Das Herzstück des Marktes ist die Obst- und Gemüseabteilung. In der Kühlung gibt es täglich frisch zubereitete Salate, Wraps und Desserts, die in der neuen Schnibbelküche vorbereitet werden. Zusätzlich ist eine Salatbar vorhanden, an der sich die Kunden aus verschiedenen Zutaten ihren eigenen Lieblingssalat zusammenstellen können. Komplettiert wird das kulinarische Angebot durch die neue Sushi-Bar und den Mittagstisch. Die Neuheiten werden in Lingen schon jetzt sehr gut angenommen.

Direkt hinter der Obst- und Gemüseabteilung stehen die regionalen und Bio-Produkte. Seit Mai 2022 ist die Bio-Marke Alnatura im Sortiment vertreten. Insbesondere der Apfelsaft des lokalen Erzeugers Krone-Raue ist gut nachgefragt. Dass Frische im neu gestalteten famila-Markt einen hohen Stellenwert hat, zeigt sich auch an der vergrößerten Bedientheke für Käse-, Wurst- und Fleischspezialitäten. Ganz neu ist auch das Angebot von Dry Aged Beef aus dem Reifeschrank.

↑ Der famila-Verbrauchermarkt wurde neu gestaltet und technisch modernisiert - alles während des laufenden Betriebs.

↓ Die große Wein- und Spirituosenauswahl wird attraktiv präsentiert - mit energiesparender LED-Beleuchtung.



Nach dem Umbau hat sich das Gesicht des Vollsortimenters deutlich verändert: Ein modernes Design, auffällige Schriftzüge und breitere Gänge sorgen für ein atmosphärisches und entspanntes Einkaufserlebnis. Durch die großen Schriftzüge oberhalb der Regale können die Kunden sich gut im Markt orientieren und finden so schnell und unkompliziert ihre gesuchten Produkte. Von den Kunden erhalten die Mitarbeiter regelmäßig positives Feedback zum neuen Ladenkonzept. Der Umbau wurde während des laufenden Betriebs durchgeführt. Sowohl die Mitarbeitenden als auch die Kunden sind mit diesen außergewöhnlichen Umständen gut zurechtgekommen. Die Kunden konnten so schon einen ersten Eindruck gewinnen, wie der Markt in Zukunft aussehen wird.

Die Verkaufsfläche wurde nicht nur optisch in das neue Konzept überführt, auch hinter den Kulissen hat sich einiges getan: Es wurde die neueste Technik verbaut, die Beleuchtung und Leuchtreklamen mit LED-Technik versehen und die offenen Kühlregale gegen geschlossene mit CO₂-Kühlung ausgetauscht. So ist der Markt auch in energetischer Hinsicht auf dem neuesten Stand. Außerdem können die Kunden nun erstmals an Self-Check-Out Kassen ihre Waren selbst einscannen und bezahlen. Fester Bestandteil des familia-Marktes sind auch die zusätzlichen Einkaufsmöglichkeiten im Eingangs- und Kassenbereich. Hier gibt es weiterhin einen Kiosk, einen Floristen und eine Filiale des Lohner Landbäckers, die mit einem neu gestalteten, attraktiven Sitzbereich zu einer gemütlichen Kaffeepause einlädt. Neu hinzugekommen ist ein Händler mit orientalischen Spezialitäten, dessen Auslage Lust auf neue Geschmackserlebnisse macht. ●



↑ Das Herzstück des Marktes: Frisches Obst und Gemüse steht im familia im Fokus.



↑ Ob Mittagsangebot oder einen Salat selbst zusammenstellen, die Kunden können sich mit frischen Snacks verpflegen.

↓ Die Bedientheke für Käse-, Fleisch- und Wurstwaren ist bei der Kundschaft äußerst beliebt und wurde mit Dry-Aged-Rindfleisch zusätzlich aufgewertet.



FAMILIA-VERBRAUCHERMARKT LINGEN

Rheiner Str. 115 - 121 · 49809 Lingen



HOFBRÄUHAUS HELL

SO SCHMECKT MÜNCHNER BIERTRADITION.

In 0,33l und 0,5l
erhältlich!



REISEN

NATUR PUR ZWISCHEN NORD- UND OSTSEE

WASSERWEGE UND NATURPARKE IN MITTELHOLSTEIN ENTDECKEN



Foto: © MHT.SH & Peter Lühr

↑ Beeindruckend: Die Eisenbahnhochbrücke in Rendsburg wird auch die Eiserne Lady genannt.

Nord- und Ostsee sind in Deutschland überaus beliebte Urlaubsdestinationen. Doch auch zwischen den Küsten in Schleswig-Holstein lässt sich wunderbar entspannen. Die Region Mittelholstein im Binnenland des Bundeslandes ist vom Nord-Ostsee-Kanal durchzogen und beherbergt gleich mehrere Naturparke, die zu einem Ausflug ins Grüne einladen.

Die größte Stadt der Region ist Neumünster. Sie ist gleichzeitig die fünftgrößte Stadt Schleswig-Holsteins und hat kulturell einiges zu bieten. Auf einem Stadtrundgang zeigt sich das wunderschöne Ambiente der einstigen Industriestadt: Hier lohnt sich ein Besuch im Museum Tuch + Technik, das spannende Einblicke in die Historie der Textilindustrie gibt. Naturliebhaber fühlen sich bei einem Ausflug in das Dosenmoor wohl. In wunderschöner Kulisse können Wanderer hier die Seele baumeln lassen. Unweit des Dosenmoors liegt außerdem der Einfeldsee. Auch hier gibt es einen Rundweg zum Radfahren und Wandern. Am Ostufer befindet sich ein Badestrand, Café und Restaurants liegen direkt am See.

Ein kleiner Geheimtipp ist die Sternwarte in Neumünster, die von der VHS betrieben wird. Hier kann man nicht nur nach Einbruch der Dunkelheit in die Sterne schauen, sondern lernt auch Wissenswertes über die Astronomie. Neben einem atemberaubenden Blick in den Sternenhimmel hat →



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



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 is BIO.

www.schladmingerbier.at

Mittelholstein auch einen echten Weltrekord zu bieten: Am Nord-Ostsee-Kanal in Rendsburg steht die längste Bank der Welt. 575,75 Meter ist die auffällige Sitzgelegenheit lang. Hier findet garantiert jeder Erholungssuchende Platz. Wer es sich auf der Bank bequem macht, kann ganz entspannt die großen Fracht- und Kreuzfahrtschiffe beobachten, die durch die Wasserstraße gleiten.

Unbedingt gesehen haben sollten Besucher auch die sogenannte „Eiserne Lady“ – eine Eisenbahnhochbrücke, die das Wahrzeichen der Stadt Rendsburg ist. Damit die Ozeanriesen die Brücke überhaupt passieren können, hat die Stahlkonstruktion eine Höhe von 42 Metern. 17.350 Tonnen Stahl, die mit 3,2 Millionen Nieten miteinander verbunden sind, stecken in dem imposanten Bauwerk. Die Rendsburger Eisenbahnhochbrücke hat noch eine weitere Besonderheit: Unterhalb der Schienen befördert eine Schwebefähre Radfahrer, Fahrzeuge und Fußgänger über den Kanal. Bei den öffentlichen Führungen werden die 178 Stufen der Eisernen Lady erklommen. Belohnt werden die Mutigen mit einem weiten Blick über den Wasserweg. Wer die Stadt Rendsburg näher erkunden will, muss einfach nur der „blue line“ folgen. Die mit blauer Farbe auf das Pflaster gemalte Linie führt Besucher zu den Sehenswürdigkeiten und Kultureinrichtungen der Stadt. →

↓ Der Einfelder See ist ein beliebtes Ziel für Radfahrer, Spaziergänger und Erholungssuchende.

↓ Das Dosenmoor bietet die perfekte Umgebung für eine Wanderung in der schönen Natur Mittelholsteins.

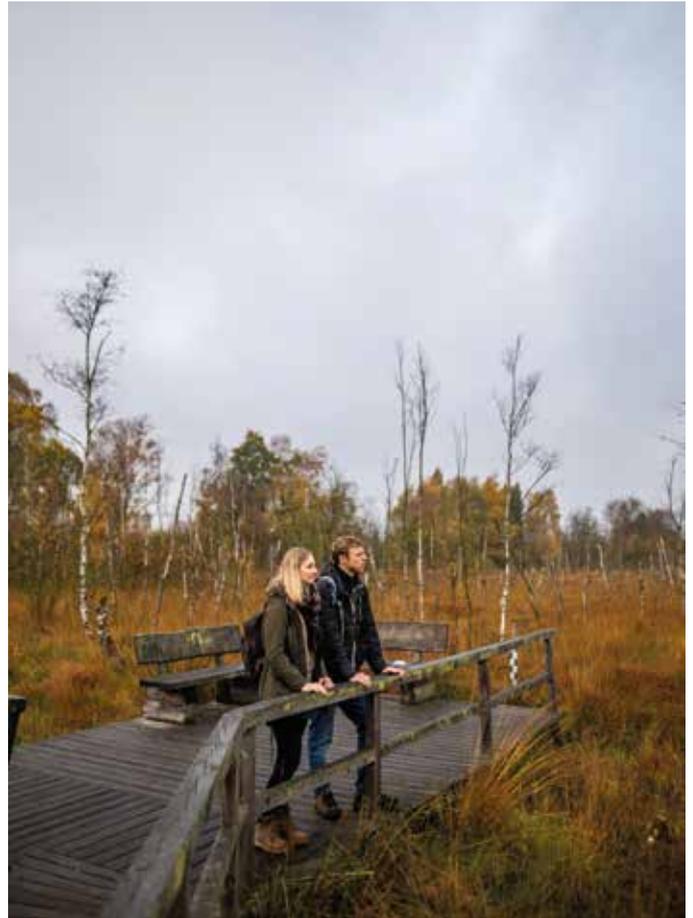


Foto: © sh-tourismus.de/MOCANOX



Foto: © sh-tourismus.de/MOCANOX



↑ Die NordArt ist eine der größten jährlichen Ausstellungen zeitgenössischer Kunst in Europa.

Das kulturelle Highlight des Jahres ist die NordArt. Seit 1999 findet sie in den Sommermonaten in der Carlshütte in Büdelsdorf statt. Auf dem Gelände der ehemaligen Eisengießerei wird den Besuchern zeitgenössische Kunst von internationalem Rang gezeigt. Ausgestellt wird in den Gebäuden der ehemaligen Gießerei und der sie umgebenden Parkanlage. Vor dieser charaktervollen Kulisse, können die Gäste Installationen, Fotografien, Videos und Skulpturen bestaunen. Im Rahmen der Ausstellung wird ein Künstler mit dem NordArt Preis ausgezeichnet. Zusätzlich gibt es drei Publikumspreise, die an die Künstler vergeben werden, die die meisten Stimmen der Besucher auf sich vereinen konnten. Alle Preisträger werden mit ihren Werken auch im Folgejahr wieder Teil der renommierten Ausstellung sein.

Ein besonderer und zugleich unscheinbarer Ort befindet sich in Nortorfer Stadtteil Thienbüttel. Denn umgeben von Wiesen, Bäumen und Feldern liegt der geografische Mittelpunkt Schleswig-Holsteins. Das Binnenland ist vor allem für seine schöne Natur bekannt. Neben dem Dosenmoor befinden sich im Bordesholmer Land und in Aukrug idyllische Naturräume. Das Eidertal bietet Wanderern elf Kilometer lange Wege durch das Tal der oberen Eider. Aukrug ist eines der walddreichsten Gebiete in Schleswig-Holstein und zu jeder Jahreszeit eine echte Augenweide. Eine Wanderung auf dem Naturparkweg ist für Naturliebhaber ein absolutes Muss – der Weg führt gleich durch fünf schleswig-holsteinische Parks. Radfahrern, die gerne eine mehrtägige Tour erleben möchten, sei die NOK-Route ans Herz gelegt. Sie führt von Brunsbüttel bis nach Kiel einmal von West nach Ost durch Schleswig-Holstein. Die Strecke liegt direkt am Nord-Ostsee-Kanal und entführt Radler in die malerischen Städte und Dörfer im Umland der Wasserstraße.

Unsere **TIPPS** in Mittelholstein

TIPP: Holstenhallen in Neumünster

Sie sind eine der Top-Adressen für Messen, Tagungen und Großveranstaltungen in Schleswig-Holstein: die Holstenhallen. Das Messegelände umfasst fünf Hallen in verschiedenen Größen und liegt sehr zentral – gute Autobahnanbindung und großer Parkplatz inklusive. Die Bandbreite der hier durchgeführten Veranstaltungen ist groß und reicht von Geburtstagen und Hochzeiten über Firmenevents bis hin zu namhaften Veranstaltungen wie der NordBau, der größten Fachmesse zum Thema Bauen in Nordeuropa, oder den VR Classics. Für dieses international besetzte Reitturnier kann in die Halle 1 ein Sandboden eingefahren werden. Stallanlagen in den Holstenhallen schaffen zusätzlich perfekte Voraussetzungen für ein solches Event.

Für alle Veranstaltungen bieten die Holstenhallen den Rundum-Sorglos-Service: In der voll ausgestatteten Großküche mit vier Köchen gibt es gastronomisch keine Grenzen. Ob Verkaufsstände mit Snacks oder Lunchbuffets für bis zu 4.000 Personen, hier bleiben keine Wünsche offen. Ergänzt wird das Angebot um Kräfte für den Service und die passende Veranstaltungstechnik. 2022 feierte das Holstenhallen Congress Center Eröffnung. Das Gebäude ist modern ausgestattet und

TIPP: Hotel Carstens in Bordesholm

Umgeben von schöner Natur liegt das Hotel Carstens in Bordesholm. Das Hotel hat sich unter anderem auf Motorradfahrer spezialisiert. Für Biker gibt es hier verschiedene Arrangements, überdachte Parkplätze und geführte Touren quer durch Schleswig-Holstein. Die gemütlich eingerichteten Zimmer reichen von Einzelzimmern bis hin zu Fünfbettzimmern für Gruppen – 22 Zimmer im Haupthaus und 18 im etwa 100 Meter entfernten Gästehaus. Inklusive ist auch das reichhaltige Frühstücksbuffet, das montags bis freitags für Frühaufsteher schon ab 6:15 Uhr serviert wird, samstags und sonntags ist das Buffet ab 7:00 Uhr geöffnet.

Auf der Speisekarte stehen gutbürgerliche Gerichte: Fisch, Fleisch, Wild, Suppen und Salate bedienen verschiedene Geschmäcker. Auch für Vegetarier und Veganer gibt es eine Auswahl an leckeren Gerichten. Das Hotel Carstens verfügt außerdem über einen Saal für größere Veranstaltungen, einen Tagungsraum mit der nötigen Technik und eine Kegelbahn. Ein Highlight ist der Garten des Hotels. Die Terrasse ist rundum von grünen Bäumen und Wiesen umgeben – der perfekte Ort für einen entspannten Grillabend im Sommer.

HOTEL CARSTENS

Holstenstraße 23 · 24582 Bordesholm
www.hotel-carstens.de



↑ Die Holstenhallen in Neumünster

an das übrige Gebäude angebunden. Das Congress Center ist insbesondere für Tagungen gut nachgefragt und verfügt über eine hohe Konferenzqualität.

HOLSTENHALLEN

Justus-von-Liebig-Straße 2-4
24537 Neumünster
Tel. 04321 910-0 · www.holstenhallen.com

TIPP: Sam Sportpark in Bordesholm

Sport, Spiel und Spaß, das erwartet Gäste im Sam Sportpark in Bordesholm. Auf 2.700 Quadratmetern gibt es hier verschiedene Indoor-Sportangebote und Trendsportarten für Kinder und Erwachsene. Die zwölf Bowlingbahnen sind mit modernster Technik ausgestattet. Acht von ihnen verfügen über eine Spielbande und Kinderbälle, damit auch die kleinen Gäste lange Spaß am Bowling haben. Wer es noch sportlicher mag, kann einen der drei Badminton-Plätze buchen. Auf zwei Courts wird auch die beliebte Variante im Sand – Beachminton – angeboten. Das Feld ist etwas kleiner als beim Badminton, der sandige Untergrund aber gelenkschonender als der Hallenboden. Abgerundet wird das sportliche Angebot durch zwei beheizte Beachvolleyballcourts. Der feine weiße Quarzsand ist sogar vom Deutschen Volleyballverband zertifiziert. Wer sich nach dem Sport stärken möchte, findet im Bistro des Sam Sportpark eine Auswahl internationaler Speisen. Ob deftig mit Burger, Pizza und Schnitzel oder leicht und frisch mit Salat, Croque oder La Flute – die Speisekarte bedient verschiedene Geschmäcker. Ein kühles Getränk rundet den Aufenthalt im Sam Sportpark in Bordesholm ab. ●

SAM SPORTPARK

Moorweg 70, 24582 Bordesholm
Tel. 04322 752611 www.sportpark-sam.de

REISEN

MAL RICHTIG RAUS AUFS LAND

UNTERWEGS IM OLDENBURGER MÜNSTERLAND

Bäuerliche Idylle, glitzerndes Wasser und Grün soweit das Auge reicht – all das bietet das Oldenburger Münsterland. Trotz allem ist die Region im Nordwesten Niedersachsens unter Urlaubern immer noch ein echter Geheimtipp. Hier finden alle, die der Hektik des Alltags und/oder der Großstadt entkommen wollen, zahlreiche Möglichkeiten zur Entspannung und Entschleunigung.

Das Oldenburger Münsterland umfasst die beiden Landkreise Cloppenburg und Vechta. Ihren Namen bezieht die Region zum einen von der Stadt Oldenburg, die nordöstlich liegt, und zum anderen vom Hochstift Münster, zu dem sie im Mittelalter und der frühen Neuzeit gehörte. Bis heute ist das Oldenburger Münsterland sehr ländlich geprägt. Die Einwohnerzahl der beiden größten Städte Cloppenburg und Vechta liegt gerade einmal im 30.000er-Bereich. Viel zu sehen gibt es dennoch. Das Oldenburger Münsterland unterteilt sich in fünf Ausflugsregionen: Barßel & Saterland im Norden, die Thülsfelder Talsperre zwischen Friesoythe und Cloppenburg, der Nordkreis Vechta, das Hasetal im Westen und die Dammer Berge im Süden.



Fotos: © Matikus Löchte/OM-Tourismus

↑ Von den Dammer Bergen aus haben Besucher einen wunderbaren Blick auf das Oldenburger Münsterland.

↓ Der Dümmer ist Niedersachsens zweitgrößter See.



Foto: © Markus Löchte/OM-Tourismus

HIER GEHT'S RUND

Am besten lassen sich die einzelnen Ausflugsregionen und -ziele mit dem Rad erkunden. Das Oldenburger Münsterland ist bekannt für seine gut ausgebauten Radinfrastruktur, die 2.200 Kilometer an Radwegen umfasst. Die ganze Region ist mit dem Knotenpunktsystem ausgestattet: Nummerierte Punkte lassen sich so zu einer individuellen Route verknüpfen. Die hervorragende Beschilderung macht es quasi unmöglich, sich zu verfahren. Wer lieber auf vorgeplante Touren zurückgreift, hat die Qual der Wahl: Rund 60 Tourenvorschläge stehen zur Entdeckung bereit. Ob Natur, Kultur oder Kulinarik – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Der Königsweg zur Erkundung des Oldenburger Münsterlandes ist die Boxenstopp-Route: Auf 340 Kilometern, am besten unterteilt in sechs Tagesetappen, führte die Route durch alle fünf Ausflugsregionen. Zu den Highlights entlang oder in der Nähe der Route gehören unter anderem der Dümmer, zweitgrößter See in Niedersachsen, die Thülsfelder Talsperre mit ihrem breiten Freizeitangebot, die Burg Dinklage – älteste Wasserburg Niedersachsens – oder das Moor- und Fehnmuseum in Elisabethfehn. Hofläden und Bauernhofcafés laden zur gemütlichen und genussvollen Pause ein. Da die Landschaft mit Ausnahme der mit 140 Metern moderat hohen Dammer Berge größtenteils flach ist, sind auch weniger trainierte Radurlauber hier gut unterwegs. →



Foto: © Markus Löchte/OM-Tourismus

↑ Dank der hervorragenden Beschilderung finden sich Radtouristen gut zurecht.

↓ Im Museumsdorf Cloppenburg wird historisches Landleben erfahrbar.



Fotos: © Willi Rolfes/OMI-Tourismus

DAS GANZE LAND IN EINEM DORF

Kulturelles Highlight ist ohne Frage das Museumsdorf Cloppenburg, eines der ältesten Freilichtmuseen Deutschlands. Hier wird die bäuerliche Tradition des Oldenburger Münsterlandes und Niedersachsens erlebbar: Auf 25 Hektar wurden historische Höfe und Gebäude restauriert und wieder aufgebaut. Bei einem Rundgang durch das Dorf mit seinen gut 50 Gebäuden erfahren Besucher, wie die verschiedenen Bevölkerungsgruppen im ländlichen Niedersachsen in den letzten 500 Jahren gelebt haben. In der Bäckerei oder der Töpferei lässt sich historisches Handwerk erleben. Sogar eine Dorfdisko gibt es auf dem Gelände. Gerade für Familien lohnt sich ein Tagesausflug, denn das Museumsdorf bietet verschiedene Mitmachangebote, die kleine wie große Besucher begeistern.

GENIESSEN IN VECHTA

Generell gilt im Oldenburger Münsterland: Der Weg ist das Ziel. Nichts ist so erholsam, wie die zahlreichen Seen, die Moorlandschaften oder die waldigen Hügel der Dammer Berge auf sich wirken zu lassen. Wenn es zwischendurch dann doch wieder etwas urbaner werden darf, empfiehlt sich ein Ausflug nach Vechta. Die Universitäts- und Pferdestadt lockt unter anderem mit einer lebendigen Innenstadt, in der es sich gemütlich bummeln lässt. Grüne Oase ist der Zitadellenpark. Hier befindet sich auch Castrum Vechtense, die Nachbildung einer mittelalterlichen Drei-Insel-Burganlage. Auch gastronomisch hat die Stadt viel zu bieten. Gino's Café versprüht auch im Norden Dolce Vita. In dem gemütlichen und sehr grünen Café erwarten Besucher unter anderem köstliche Kaffeespezialitäten aus der eigenen Rösterei und selbstgemachtes Eis. Aber auch für den größeren Hunger ist „Gino's“ die richtige Anlaufstelle: Besonders hervorzuheben ist hier die Pizza, die mit viel Liebe und Handwerkskunst zubereitet wird. Weitere Infos gibt es unter www.ginoscafe-vechta.com.

TIPP: **Krögers kleine Schwester**

Hip, aber trotzdem familiär – dass dies zusammengeht, und dann auch noch in einer ländlich geprägten Region, beweist „Krögers kleine Schwester“. Das Restaurant am Vechtaer Marktplatz vereint einen urbanen Stil mit einer abwechslungsreichen Speisekarte und einer freundschaftlichen Atmosphäre.

Wer sagt, dass er zu „Krögers kleiner Schwester“ geht, mag im ersten Augenblick verwunderte Blicke ernten – und das ist durchaus beabsichtigt. Inhaber Matthias Kröger wollte einen Namen, der auffällig ist und bei dem sich die Leute fragen, was es damit auf sich hat. Gleichzeitig drückt der Name aus, dass es sich dabei um ein Familienbetrieb handelt. Zu diesem gesellt sich „Krögers großer Bruder“, eine Eventlocation im Westen der Stadt.

Bei der „kleinen Schwester“ erwartet Besucher ein umfangreiches Angebot, darunter Kuchen, Burger und Rumpsteak. Snacks und Salate gehören ebenso dazu wie Nudelgerichte und Flammkuchen. Samstags und sonntags bietet das Restaurant ein großes Frühstücksbuffet. Dass alle Zutaten frisch sind und die Gerichte selbst zubereitet werden, ist für Matthias Kröger selbstverständlich. „Bei Krögers kleiner Schwester

gibt es keine Convenience, es wird selbst gekocht und auch die Soße selbst gezogen.“ Auch die Getränkekarte ist umfangreich und macht Bier-, Cocktail- und Weintrinker gleichermaßen glücklich.

Neben der Küche ist es vor allem das großstädtische Flair, das Besucher anlockt. Wer das Restaurant mit seinen hohen Decken und der hippen Einrichtung betritt, wähnt sich eher in Berlin oder Hamburg als im vergleichsweise kleinen Vechta. Trotzdem geht es bei der kleinen Schwester stets familiär zu. Hier duzt sich jeder – auch weil es viele Stammgäste gibt. Familien freuen sich über Spielecke und Wickelbereich sowie ein spezielles Kinderbuffet zum Frühstück. Abends lockt die Bar sowie verschiedene Events. Bei Krögers kleiner Schwester fühlt sich wirklich jeder wie Zuhause. ●

KRÖGERS KLEINE SCHWESTER

Markt 4

49377 Vechta

Tel. 04441 6777

www.kroegers-kleineschwester.de

↓ In Vechta lässt es sich gemütlich bummeln.







PUNKT.

PUNKT.

AN DEN KÖRPER- SCHRAUBCHEN DREHEN

TREND BIOHACKING

Mehr Sport und eine gesündere Ernährung stehen oft ganz oben auf der Liste der guten Vorsätze. Für einige Menschen ist es damit jedoch nicht getan: Sie betreiben „Biohacking“, also die kontinuierliche Optimierung des eigenen Körpers durch unterschiedliche Methoden. Während der Trend für die einen der Schlüssel zu einem längeren und gesünderen Leben ist, sehen andere darin eher eine Marketingmasche.

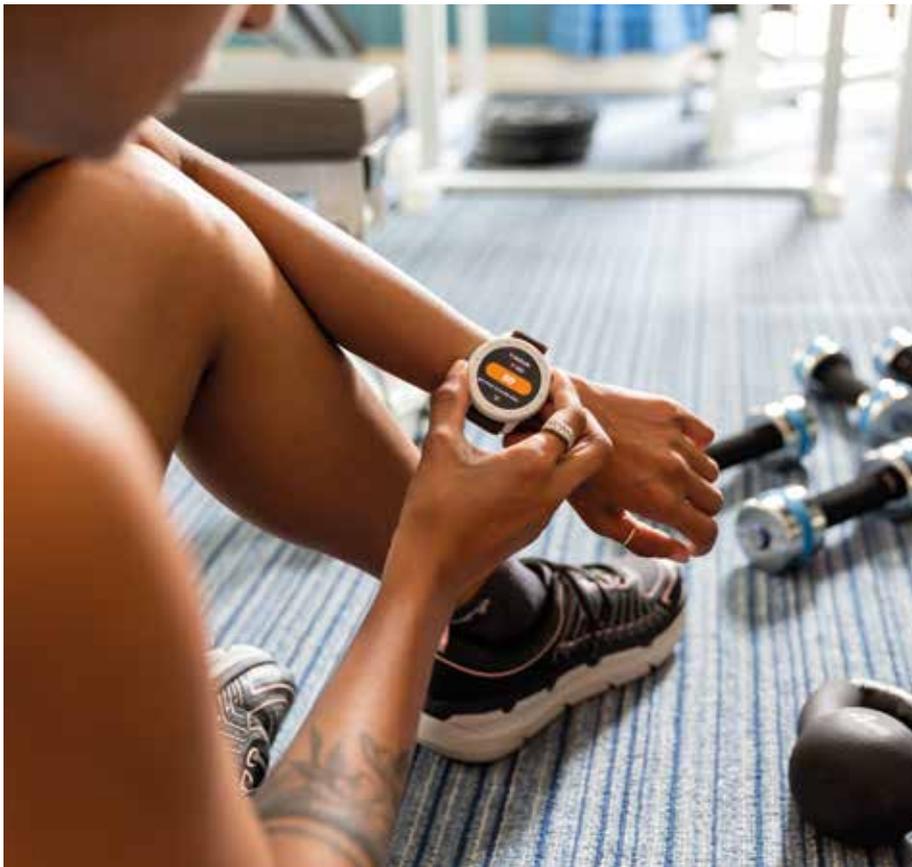


Foto: © lucky_ch, Envato Elements

TRICKS FÜR MEHR FITNESS

„Hack“ bedeutet so viel wie praktischer Tipp – Biohacking ist also eine Methode, um anhand verschiedener Tricks die eigene Biologie zu optimieren bzw. die Körpergesundheit zu verbessern. Viele der Hacks sind nicht unbedingt neu: So ist Meditation eine oft genutzte Methode, um Stress abzubauen und besser schlafen zu können. Auch das in den letzten Jahren in Mode gekommene Intervallfasten ist ein in der Biohacking-Community weit verbreiteter Trend. Weitere klassische Hacks sind das hochintensive Intervalltraining (HIIT) – der Wechsel von kurzen, intensiven Trainingseinheiten und kleinen

Erholungspausen – sowie eine kohlenhydratarme Ernährung. Andere Hacks muten eher speziell an, wie der „Bulletproof-Coffee“: Der mit Butter und hochwertigem Öl versetzte Kaffee soll als Frühstückersatz Energie liefern und munter machen. Wissenschaftliche Studien gibt es dazu nicht.

Typisch für das Biohacking ist die Überwachung der Körperfunktionen. Die Argumentation: Um meinen Körper zu optimieren, muss ich erst einmal wissen, wo seine Schwachstellen sind. Dazu können verschiedenste technische Hilfsmittel zum Einsatz kommen

← Biohacker haben ihre Körperfunktionen stets im Blick.

wie Smartwatches oder smarte Ringe, die unter anderem den Puls und die Schlafqualität messen. Häufig genutzt werden auch Blutzuckertests oder Tests auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Verschiedene Anbieter verkaufen entsprechende Kits zum Selbtesten – Biohacking ist daher auch als „Do-it-yourself-biology“ bekannt.

ALLES UNTER KONTROLLE?

Kritiker sehen in Biohacking daher vor allem eine Masche, um potenziellen Kunden teure Gadgets zu verkaufen. Die Geräte sind auch wegen der Vielzahl an gesammelten Daten umstritten. Auch bei einigen Hacks steht der Nutzen in Frage. So kann es bei einer längerfristigen, ketogenen Ernährung – fettreich und kohlenhydratarm – unter anderem zu Nierensteinen und Knochenschädigungen durch Kalziummangel kommen. Die ständige Optimierung des Körpers kann außerdem zu Stress und Kontrollzwängen führen. Nicht zuletzt stellt sich die Frage, was es mit dem eigenen Körperbild macht, wenn man den Körper stets als optimierungsbedürftiges Mangelobjekt betrachtet – und ob es nicht auch ganz schön und erholsam sein kann, hier und da mal Fünfe gerade sein zu lassen und sich zum Beispiel an einem guten Essen zu erfreuen. ●

NEU

VELTINS
SPRIZZ
BITTER-ORANGE
5,0% VOL

VELTINS
ALC. 5,0% VOL
SPRIZZ
BITTER-ORANGE

V+ SPRIZZ

SUMMER TO GO

- TRENDGETRÄNK MIT BITTER-ORANGEN-GESCHMACK
- READY-TO-DRINK IN DER 0,33L FLASCHE UND DER 0,5L DOSE
- MEDIALE UNTERSTÜTZUNG UND ATTRAKTIVE POS-MASSNAHMEN AB APRIL

VELTINS

111
JAHRE
VILSA



VIELFALT. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.