

GETRÄNKE

**ESSMANN**

# ESSPERTISE

02/23



## Zwischen Herrengedeck und Edelbrand

*Der Imagewandel des Kornes*



## Netzwerk „Nordsee Kollektiv“

*Gemeinsam gegen den Fachkräftemangel*



## Urlaubsglück Ahoi

*Unterwegs zwischen Travemünde und Scharbeutz*

... und alles läuft.

# ZITRONIG FRISCHER BIERGENUSS.

VELTINS Radler - auch mit 0,0% Alkohol

MIT ECHTEM  
ZITRONENSAFT



# ESSPERTISE INHALT



## EDITORIAL



## FOKUS

08 Zwischen Herrengedeck und Edelbrand – Der Imagewandel des Korn



## BRANCHE

- 19 Mitarbeiterzufriedenheit im Fokus – Nordsee Kollektiv
- 32 Staffelübergabe an die Söhne Werbeagentur – Pro-T-In GmbH gibt Esspertise-Redaktion ab
- 39 Pro Wein 2023 – Essmann entwickelt italienisches Sortiment weiter
- 41 Neue Produkte im Essmann-Sortiment
- 45 Branchenmeldungen
- 53 Modernes Leergut-Management auf höchstem Niveau  
– Leergutsortieranlage der WGL Erkelenz umfassend erweitert



## GENUSS

- 60 Konkurrenz oder gegenseitiger Rückenwind? Gegensätzliche Trends auf dem Biermarkt
- 63 Wenn der Imbiss zum Event rollt – Foodtrucks erobern Privatfeiern
- 67 Sommertime im Glas – Getränke mit exotischen Früchten machen Lust auf Sommer
- 73 Lebensgefühl und Zeitgeist im Cocktailglas – Dem Kultfaktor von Bellini und Espresso Martini auf der Spur
- 79 Branche in Bewegung – Der Imagewandel des Eistees
- 85 Vielfältige Feldfrüchte – Valérie Cupillard nutzt "Mehl mal anders"
- 89 Gemütlichkeit bei Bier und Live-Musik – Maddy's Pub seit 2021 neu in Meppen
- 92 Hier spielt die Musik – Rasteder Musiktage locken Tausende in den Norden
- 95 La Dolce Vita – Authentische italienische Küche im Casa Al-Porto



## MEDIATHEK

101 Sommer, Sonne, Sandwiches



## REISEN

- 108 In 80 Getränken um die Welt – Old Fashioned: Amerikas Altehrwürdigster
- 111 Charmante Kleinstadt im Grünen – Haselünne vereint Geschichte und Naturerlebnis
- 120 Urlaubsglück Ahoi – Die Lübecker Bucht zwischen Travemünde und Scharbeutz
- 127 200 Jahre Kunsthalle Bremen – Kunstverein feiert sein durchgehendes  
bürgerschaftliches Engagement für Kultur



## PUNKT.

134 Die zweite Blüte – Berühmte Comebacks



ALLGÄUER  
BRAUHAUS

# ALLGÄUER BÜBLE BIER DAS ALPENBIER



# LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

„Alles kommt wieder“ heißt es oft, wenn von Trends die Rede ist. Aus unternehmerischer Sicht kann es durchaus sinnvoll sein, an vergangene Erfolge anzuknüpfen – wahrscheinlich ein Grund, warum in der Getränkebranche immer wieder Abwandlungen altbekannter Klassiker den Markt erobern. Das Thema „Comeback“ zieht sich wie ein roter Faden durch diese ESSpertise, angefangen beim Korn (S. 8). Beliebt und verpönt zugleich war der Getränkeschnaps, bevor er seit einigen Jahren als Trendgetränk eine Renaissance erlebt. Rechtzeitig zur warmen Jahreszeit feiert das Leicht-Bier eine Neubelebung (S. 60) und der Eistee erfindet sich seit Jahren in verschiedenen Varianten neu – gerne auch mit Alkohol (S. 79).

Wir bei Getränke Essmann und der DGL schauen eher nach vorne als zurück. So hat die DGL am Standort Erkelenz umfassend in die Erweiterung der Leergutsortieranlage investiert, um mittels innovativer Technik noch besser auf neue Markt- und Kundenanforderungen eingehen zu können. Mehr dazu lesen Sie ab S. 53. Unser Team Wein war auf der Messe „ProWein“ unterwegs, um sich über neue Trends am Weinmarkt zu informieren (S. 39). Geradezu zeitlos sind die Ausflugsziele, die wir Ihnen diesmal empfehlen. Die Lübecker Bucht zwischen Travemünde und Scharbeutz zeigt sich im Sommer von ihrer schönsten Seite und die Kunsthalle Bremen hat auch nach 200 Jahren nichts von ihrer Anziehungskraft verloren. Mit den Empfehlungen zur Korn-Hauptstadt Haselünne schließt sich dann der Kreis. Natürlich stellen wir Ihnen auch wieder ausgesuchte Kunden vor, bei denen sich eine Einkehr immer lohnt.

Ich wünsche Ihnen sonnige Momente und viel Spaß bei der Lektüre,

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](https://getraenke-essmann.de/esspertise)







**FOKUS**

FOKUS

# ZWISCHEN HERRENGEDECK UND EDELBRAND

DER IMAGEWANDEL DES KORNS



↓ Die Feinbrennerei Sasse ist für ihre Kornspezialitäten bekannt und vielfach ausgezeichnet.



Der berühmte deutsche Komiker Heinz Erhardt trank ihn immer, wenn er traurig war: den Korn. Der klare Schnaps gilt als typisch deutsche Spirituose und ist Teil der hiesigen Trinkkultur. Seit seiner Erfindung hat der Korn außerdem viele Höhen und Tiefen durchlebt. Vom Verbot über seinen Weg zum Volksschnaps bis hin zu einem eher schlechteren Image wurde der Korn im Laufe der Jahrhunderte ganz unterschiedlich wahrgenommen. Heute erlebt der Getreidebrand ein regelrechtes Revival und schickt sich an, fester Bestandteil der modernen Barszene zu werden.

Die bewegte Geschichte des Korn beginnt vermutlich zu Beginn des 16. Jahrhunderts. Zu dieser Zeit wird der Korn zum ersten Mal schriftlich erwähnt. Mitte des 17. Jahrhunderts ist der klare Schnaps insbesondere in der Oberschicht äußerst beliebt. Ein wichtiges Jahr in der Korngeschichte war das Jahr 1789: Es wurde ein Reinheitsdekret erlassen, das festlegte, dass dem Kornfeindestillat nur Wasser beigemischt werden darf. Aromen oder andere Zusätze haben im Korn nichts verloren – das gilt bis heute. Das Destillieren von Korn wurde während des 1. und 2. Weltkriegs verboten. Es herrschte Nahrungsmittelknappheit und Getreide, das die Grundzutat für die Herstellung von Korn ist, wurde anderweitig benötigt.

Ab 1949 lief die Produktion wieder an und der rasante Aufstieg des Korn begann. In den 60er-Jahren wurde der Korn zum Volksschnaps der Deutschen. Ein beliebter Kneipen-Klassiker ist das Herrengedeck: ein Bier und ein Korn. Wer hat's erfunden? In diesem Fall nicht die Schweizer, so viel ist sicher. Manche führen es auf die Hamburger Reeperbahn zurück, andere sind der Meinung, das Herrengedeck sei in der DDR erfunden worden. Fest steht: In altherwürdigen Kneipen und Gaststätten wird die Bier-Korn-Kombination besonders in ländlichen Regionen bis heute gerne bestellt. 1976 feierte die Firma Berentzen ihren großen Durchbruch mit dem Apfelkorn und erlangte durch das beliebte Partygetränk nationale Bekanntheit. Heute wird der Apfelkorn als „echter Klassiker“ unter dem Namen Berentzen Apfel vermarktet. →

**granini®**

# VOM TYP NATURTRÜB!

## FRUCHTIG, SPRITZIG, LECKER



**0,33 l**



OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL\*



\*Bei Apfel & Rhabarber: Lt. Gesetz



Die drei fruchtigen Schorlen von granini in der modernen, nachhaltigen 0,33 l Longneck-Mehrweg-Glasflasche sind die perfekte Erfrischung für den Sommer. Neben den Sorten Apfel und Rhabarber macht die Maracujaschorle mit ihrem exotischen Geschmack auf sich aufmerksam. Die prickelnden Durstlöscher sind vegan, überzeugen mit ihrem vollen granini Geschmack und der bewährten granini Qualität. Mehr Infos unter [www.granini-gastro.de](http://www.granini-gastro.de)

## DAS GEHEIMNIS DES KORNS

Zuletzt verfolgte den Korn ein eher schlechtes Image. Er war als billige Spirituose und industriell hergestelltes Massenprodukt verschrien, das in sozial schwächeren Schichten konsumiert wurde. Mit diesem Image räumen sowohl traditionsbewusste als auch innovative Brennereien auf. Denn die Herstellung eines guten Korn ist keineswegs ein Kinderspiel. Das 1909 eingeführte Reinheitsgebot sorgt dafür, dass Korn einem bestimmten Herstellungsverfahren mit festgelegten Rohstoffen folgen muss. Er darf nur aus den Getreidesorten Roggen, Weizen, Gerste, Hafer oder Buchweizen produziert werden. Außerdem darf Korn ausschließlich in Deutschland, Österreich und den deutschsprachigen Regionen Belgiens gebrannt werden. Echter Korn trägt also das Label „Geschützte geografische Angabe“ der EU. Vergleichbar ist das mit anderen Spirituosen wie zum Beispiel dem Cognac, der nur in der Region rund um die gleichnamige Stadt hergestellt werden darf.

Zu Beginn des Herstellungsprozesses wird das Getreide in einer Schrotmühle vermahlen, dabei wird das volle Korn verwendet. Durch die Zugabe von heißem Wasser entsteht die sogenannte Sauermaische. Nun kommt Malz hinzu, das die Stärke in Zucker umwandelt. Das Ergebnis ist die Süßmaische, der Hefe hinzugefügt wird, um den Gärprozess in Gang zu bringen. Anschließend wird das Gemisch mindestens zweimal destilliert. Das entstandene Kornfeindestillat verfügt über einen Alkoholgehalt von rund 85 Volumenprozent. Im letzten Schritt wird das Destillat so weit mit Wasser aufgefüllt, bis ein Alkoholwert von mindestens 32 Prozent, spricht erreicht ist. Die Produzenten greifen meist auf Quellwasser zurück, da auch der Geschmack des Wassers großen Einfluss auf das Aroma des fertigen Korn hat. Hat der Korn einen Alkoholgehalt von mindestens 32 Prozent spricht man von einem Kornbrand, ab 38 Prozent von einem Doppelkorn. Die Herstellung von Korn ist so anspruchsvoll, weil keine anderen Zusätze oder Aromen zulässig sind. Der Destillateur hat also keine Chance, im Nachhinein den Geschmack des Endprodukts zu verändern.

## VIELSEITIGE EDEL-SPIRITUOSE

Korn wird meistens pur im Schnapsglas getrunken – gut gekühlt, aber nicht eiskalt. Die Vielseitigkeit des Korn zeigt sich in den Kombinationsmöglichkeiten mit alkoholfreien Fillern. Ein beliebtes Getränk in ländlichen Regionen Norddeutschlands ist der Cola-Korn, aber auch mit Orangen- und Zitronenlimonade, Energydrinks, Eistee und Fruchtsäften lässt sich der Korn harmonisch kombinieren. Das machte den Getreidebrand zuletzt auch bei Barkeepern immer beliebter. Sie setzen Korn vermehrt als Alternative zum Wodka ein, um klassische Cocktails neu zu erfinden. Dabei profitieren sie auch vom Einfallsreichtum der Hersteller: Die Destillieren experimentieren mit neuen Lager- und Reifeverfahren, die dem Korn neue Geschmacksnuancen hinzufügen. So kann ein Korn durch eine mehrjährige Lagerung im Eichenfass zusätzlich veredelt werden. Auch Fässer, in denen zuvor andere Spirituosen wie Whiskey gelagert wurden, kommen dabei zum Einsatz. Die entstandenen Produkte werden oft im Rahmen einer eigenen Premium-Linie vermarktet. Diese Premium-Produkte hauchen dem Korn neues Leben ein und wecken die Aufmerksamkeit der Barszene. →

↓ Korn wird bevorzugt pur als sogenannter "Kurzer" getrunken.



Foto: © stock.adobe.com / unpict



Foto: © stock.adobe.com / Vusal

↑ Korn darf nur aus Roggen, Weizen, Hafer, Gerste oder Buchweizen hergestellt werden.

# BREWED TO TASTE BETTER

FAMILY OWNED FOR GENERATIONS



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

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

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



**Bundaberg Brews:  
Gebraute Premium-Limonaden. Natürlich alkoholfrei. Bundaberg steht für alkoholfreie Erfrischungs-  
getränke, gebraut nach traditioneller Rezeptur für Freunde des einzigartigen Geschmacks.**

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

Zuletzt trumpfte die Feinbrennerei Sasse aus Schöppingen im Münsterland groß auf: 2020 wurde sie als „Destillery of the year“ ausgezeichnet – als erste Kornbrennerei überhaupt. 2022 erhielt der Lagerkorn außerdem bei den World Spirits Award die Goldmedaille. Alle drei Sorten wurden dabei prämiert. Der Lagerkorn reift vier Jahre im Barrique-Fass, in dem zuvor Cognac gelagert wurde. Das aktuelle Highlight ist der Atlantik Finish. Die Geschichte dieses Brands beginnt schon 2015: Damals kaufte Sasse über Torf gedarrtes Malz. Über ein Jahr wurde damit experimentiert, bevor der fertige Korn in die Fässer gefüllt wurde. Einen sechs Jahre langen Reifeprozess in drei verschiedenen Fassarten später wurde der Atlantik Finish schon vor seiner Markteinführung bei den World Spirits Awards ausgezeichnet. Die rauchig-süßen Torfnoten schlagen sich auch im Geschmack nieder. Der Atlantik Finish erweitert die Geschmacksdimensionen eines klassischen Korns und ist auch eine tolle Empfehlung für Whiskey-Liebhaber.

### DIE „KORN-HAUPTSTADT“

Im emsländischen Haselünne ist die Dichte an Kornbrennereien so hoch wie wohl in keiner anderen Stadt. Drei namhafte Brennereien haben hier ihren Stammsitz: Berentzen, Heydt und Rosche. Die Private Kornbrennerei H. Heydt setzt den Fokus auf den klassischen Korn in vier verschiedenen Sorten. Zusätzlich beinhaltet das Sortiment auch diverse Fruchtliköre mit Weizenkorn als Basis. Produkte dieser Art haben alle Haselünner Brennereien im Sortiment. Teil der Privaten Kornbrennerei H. Heydt ist die Heydt Manufaktur. Unter dieser Marke wird eine Kollektion exklusiver Feinbrände vertrieben. Die Brände gehören zum Premiumsegment und sind nur in begrenzter Stückzahl erhältlich – exklusiver Genuss im doppelten Sinne. Die Destillate zeichnen sich durch lange Reifezeiten in unterschiedlichen Fasstypen aus.

In der Heydt Manufaktur wird Kreativität gelebt, um den Klassiker Korn immer wieder neu zu interpretieren und das auf höchstem Niveau. 2022 wurde die Edition III bei den International Spirits Awards des Meininger Verlages zum besten Korn des Jahres gekürt. Die Jury lobte die Edition III als besonders harmonisch im Geschmack und hob die Aromen hervor, die die Lagerung in drei verschiedenen Holzfässern kreierte. Dass Korn aktuell alles andere als langweilig, sondern wandelbar und exklusiv ist, beweist die Heydt Manufaktur mit ihren Premium-Weizenbränden immer wieder aufs Neue. →



Foto: © Private Kornbrennerei H. Heydt

↑ Die fassgereifte Edition III der Heydt Manufaktur wurde 2022 bei den International Spirits Awards (ISW) zum besten Korn des Jahres gekürt.

↓ Unter dem Label Heydt Manufaktur produziert die Private Kornbrennerei H. Heydt Premiumbrände der Extraklasse.



Foto: © Private Kornbrennerei H. Heydt

# Kölsche Momente



Kölner Brautradition seit 1894 - Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf

Deutschlandweit bekannt ist auch die Brennerei Berentzen. Sie schaffte es von der kleinen Brennerei zur großen Aktiengesellschaft. Als erste Brennerei brachte sie den Apfeln Korn als Ready-to-drink-Produkt in die Regale und schaffte damit ihren großen Durchbruch. Die dritte Haselünner Brennerei ist die Edelkorn-Brennerei Jos. Rosche. Sie erhielt bereits mehrfach den Titel „World Class Distillery“ und beweist damit die hochwertige Handwerkskunst ihrer Destillateure. Viele Einheimische im Landkreis Emsland schwören auf den „Rosche-Korn“. Die World Spirits Awards geben ihnen Recht: Die verschiedenen Kornbrände der Brennerei Rosche wurden dort schon mehrfach ausgezeichnet. Auch die fassgereiften Brände konnten bei dem wichtigsten Wettbewerb der Branche Auszeichnungen einheimen.

Im beschaulichen Haselünne wird also Korn in Spitzenqualität gebrannt und das schon seit Jahrhunderten. Der Korn ist nach wie vor ein absoluter Klassiker unter den Spirituosen. Wie bei anderen Hochprozentigen entwickelt sich insbesondere das Premiumsegment stetig weiter und bietet gute Absatzmöglichkeiten bei Liebhabern feiner Brände. Zuletzt erlebte der Gin eine beispiellose Renaissance. Auch sein Image erlebte immer wieder Auf und Abs, zurzeit ist er eine der beliebtesten Spirituosen überhaupt. Ob der Korn es dem Gin nachmachen kann? Hochwertige Produkte und herausragende Destillateure gibt es. Das Feld für den Siegeszug des Korns ist also gut bestellt. ●



Foto: © Feimbrennerei Sasse

↑ Der Lagerkorn der Feimbrennerei Sasse erhielt 2022 die Goldmedaille der World Spirits Awards.

**Berentzen**



Foto: © Berentzen-Gruppe Aktiengesellschaft

**Rosche**

Seit 1792 - Haselünnes älteste Kornbrennerei



Foto: © Edelkorn-Brennerei Jos. Rosche GmbH &amp; Co. KG

↑ In der Kleinstadt Haselünne gibt es gleich drei Kornbrennereien: Neben der Private Kornbrennerei H. Heydt sind das die Berentzen-Gruppe und die Edelkorn-Brennerei Jos. Rosche.





**BRANCHE**

WIR LIEBEN VIELFALT-  
NICHT NUR IN DER FLASCHE

LOVE IS  
LOVE



 [germeta\\_meinequelle](https://www.instagram.com/germeta_meinequelle)

 **GERMETA**  
Meine Quelle seit 1679.

BRANCHE

# MITARBEITER- ZUFRIEDENHEIT IM FOKUS

**NORDSEE KOLLEKTIV: INNOVATIVES NETZWERK IN DER  
GASTRONOMIEBRANCHE**



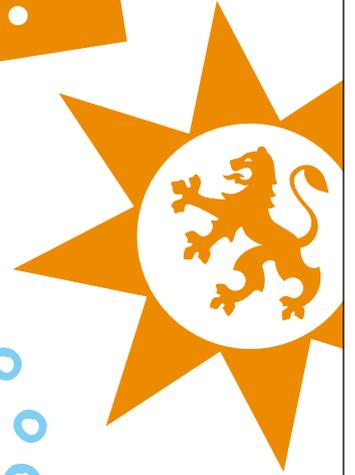
Foto: © Nordsee Kollektiv

↑ Das Nordsee Kollektiv bietet den Angestellten der Mitgliedsbetriebe interessante Benefits wie ein Fitnessstudio an.

**D**er Arbeitsmarkt in der Gastronomie und Hotellerie ist schon länger sehr angespannt. Die Corona-Pandemie verschärfte diese Situation zusätzlich. Viele Betriebe müssen darum kämpfen neues Personal zu bekommen oder bestehendes zu halten – eine große Aufgabe für ein einzelnes Hotel oder Restaurant. Fünf Betriebe in St. Peter-Ording haben sich 2020 dazu entschieden der Herausforderung Fachkräftemangel gemeinsam entgegenzutreten. Nach diversen Workshops, bei denen man sich über das verbindende Mindset und gemeinsame Vorstellungen austauschte, wurde das Nordsee Kollektiv gegründet. →

**DEN  
MOMENT GENIEßEN.**

**AM BESTEN MIT EUCH.**



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

Erhältlich im 24 x 0,33l Kasten



Im Oktober wurde Diana-Nadine Brammann als Geschäftsführerin der gegründeten GmbH eingesetzt. „Bei der Gründung war es wichtig, gemeinsame Grundsätze festzuhalten. Alle Betriebe haben eine moderne, innovative Einstellung und möchten offen miteinander kommunizieren. Alle sind dazu bereit, Geld, Zeit und Ideen für die gemeinsame Sache zu investieren. Nur so kann der Grundgedanke des Nordsee Kollektivs gelingen“, erklärt Brammann. Mit ihrer Arbeit für das Nordsee Kollektiv ergänzt sie die Personalsuche der Mitgliedsbetriebe und ist wöchentlich im Austausch mit den Inhabern der Hotels und Restaurants, die parallel selbst nach Personal suchen. Die Kooperation bietet Vorteile für beide Seiten – für die Betriebe und für Jobsuchende. Bewerber können sich an die einzelnen Betriebe wenden oder auch an das Nordsee Kollektiv. „Der Vorteil sich beim Nordsee-Kollektiv zu bewerben ist, dass mit einer Bewerbung gleich fünf Betriebe angesprochen werden können. Wenn passende Kan-

didaten dabei sind, gehe ich mit den Betrieben ins Gespräch, bei denen ich glaube, dass die Bewerber dort reinpassen können“, erläutert Diana-Nadine Brammann. Das Nordsee Kollektiv tritt nach außen modern, frisch und locker auf. Das spreche viele Jobsuchende an und sei der Anlass sich zu bewerben. →



Foto: © Nordsee Kollektiv

*„Das Image der Branche hat sehr gelitten. Wir wollen mit gutem Beispiel vorangehen, um das wieder gerade zu rücken. Deshalb stellen wir die Mitarbeitenden ehrlich in den Mittelpunkt.“*

**DIANA-NADINE BRAMMANN,  
GESCHÄFTSFÜHRERIN  
NORDSEE KOLLEKTIV**

↓ Die Mitarbeitenden können dank des Netzwerks und der gemeinsamen Aktivitäten schnell Kontakte knüpfen.



Foto: © Nordsee Kollektiv



# Wittenseer

Aus Liebe zum Norden.



**NEU**  
Unsere leckere  
Cola-Limonade.



**Jetzt im Handel!**

Neben der Personalsuche punktet das Kollektiv auch mit spannenden Benefits. „In einem Ferienort anzukommen und zu leben ist nicht immer leicht. Um neuen Mitarbeitenden einen guten Start zu ermöglichen, haben wir das Crew House ins Leben gerufen. Denn eine Wohnung passend zum Jobstart zu finden, kann schwierig sein. Diese Sorgen möchten wir Neuankömmlingen nehmen“, so die Geschäftsführerin. Im Crew House gibt es 16 modern eingerichtete Zimmer und einen Community Space für alle Bewohner. Die Betriebe des Nordsee Kollektivs sind fußläufig erreichbar. Mittlerweile gibt es sogar ein zweites Crew House. Als weiterer Benefit wurde das Power House gegründet – ein Fitnessstudio exklusiv für die Mitarbeitenden. Zuvor gab es in St. Peter-Ording kein Fitnessstudio. Das Power House kann jederzeit genutzt werden. Zusätzlich gibt es noch eine Bonuskarte, mit der die Mitarbeitenden des Nordsee Kollektivs Vergünstigungen bei verschiedenen Partnern im Ort bekommen.

Abgerundet wird das Angebot durch Veranstaltungen und Ausflüge, an denen die Angestellten in ihrer Freizeit teilnehmen können. Zuletzt wurden auch kleine Wettbewerbe zu Latte-Art und Cocktails als öffentliche Veranstaltungen organisiert. Hier können die Crew Member ihr Können unter Beweis stellen und das Nordsee Kollektiv repräsentieren. All diese Benefits tragen zu einer höheren Mitarbeitendenzufriedenheit bei. Zusätzlich bieten sie insbesondere neuen Mitarbeitern die Chance, schnell Anschluss zu finden und mit ihren Kollegen Verbindungen abseits des Jobs aufzubauen. „Das sind Aktionen, die man nur gemeinsam schaffen kann, nicht als einzelner Betrieb“, fasst Diana-Nadine Brammann zusammen. →



Foto: © Nordsee Kollektiv

↓ Im Crew House steht den Mitarbeitenden Wohnraum zur Verfügung - eine Sorge weniger für neue Angestellte zum Start in den Job.



Foto: © Nordsee Kollektiv



Wild-  
Wasser

von  
Lütts

# Arche für Artenvielfalt



Ihr Ansprechpartner:  
Mark Wiedemann  
Mobil: 0171-8611338  
[mark.wiedemann@auburg.de](mailto:mark.wiedemann@auburg.de)



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



Foto: © Nordsee Kollektiv

### STÄNDIGE PERSONALSUCHE

Crew House, Power House und die weiteren Aktivitäten sorgen für ein attraktives Lebensumfeld. Die Mitarbeitenden fühlen sich wohl, davon profitieren auch die Unternehmen. Laut Brammann kann grundsätzlich jeder örtliche Betrieb Mitglied im Nordsee Kollektiv werden, einige neue Mitglieder konnten schon gewonnen werden: „Potenzielle Mitglieder müssen von der Haltung her zu uns passen. Wir pflegen einen offenen Umgang darüber, wie die Betriebe mit ihren Mitarbeitern umgehen. Wenn das unseren Leitmotiven entspricht, kann ein Betrieb Mitglied bei uns werden und die Mitarbeitenden können ebenfalls von den Benefits profitieren.“ Die Personalsuche der Betriebe des Nordsee Kollektivs hat sich seit der Gründung durchaus verändert. Neue Mitarbeitende werden eigentlich immer gesucht. „Unsere Branche ist sehr schnelllebig. Aktuell sind unsere Betriebe sehr gut aufgestellt. Doch das kann morgen schon ganz anders sein. Deswegen sind wir laufend auf der Suche nach potenziellen Mitarbeitenden“, berichtet Geschäftsführerin Brammann. Besonders interessante Bewerber würden immer in Betracht gezogen werden, auch wenn die Personalsituation gerade gut ist, ergänzt sie. Ein regelmäßiger Austausch und enger Kontakt zu den Personalern der Hotels und Restaurants gehört deshalb selbstverständlich dazu.

↑ Der Außenbereich des Crew House lädt zum Verweilen und gemeinsamen Austausch ein.

Das Nordsee Kollektiv soll sich auch in Zukunft stetig weiterentwickeln. Aktuell arbeitet Geschäftsführerin Brammann an der Umsetzung einer Mitfahrzentrale und es gibt Ideen für eine App, in der sich die Mitarbeitenden miteinander vernetzen können. „Wir können uns auch vorstellen eine übergeordnete Ausbildung anzubieten. Azubis möchten gerne auch in andere Betriebe reinschnuppern. Mit unserem Netzwerk könnten wir das ermöglichen“, verrät Diana-Nadine Brammann. Es sind auch weitere Workshops geplant, um neue Ideen für das Kollektiv zu entwickeln. Seit Mai 2023 werden die Betriebe des Nordsee Kollektivs sowie drei weitere gastronomische Betriebe in Büsum vom Getränke Essmann Logistikstandort Bordesholm mit Getränken beliefert. Die Zusammenarbeit mit Partnern und Lieferanten gestaltet das Nordsee Kollektiv gerne aktiv: „Wir würden uns freuen, die Zusammenarbeit zukünftig weiter zu vertiefen.“ →

EQE SUV

# THIS IS FOR NEW LEVELS.

Der neue EQE SUV ist ein Allrounder unter den vollelektrischen SUV: wendig und leistungsstark auf der Straße; geräumig und digital vernetzt im Innenraum.

Erleben Sie ein neues Level der Elektromobilität: mit den luxuriösen Fahrzeugen von Mercedes-EQ.



---

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

Autohaus Heinrich Rosier GmbH · Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service  
Arnsberg · Hemer · Meschede · Paderborn · Bad Driburg · Stendal · Sylt  
Hotline: 02373/171-641 · [www.mercedes-benz-rosier.de](http://www.mercedes-benz-rosier.de)

Autohaus Rosier Braunschweig GmbH · Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service  
Braunschweig · Goslar · Peine · Wolfsburg  
Hotline: 0531/802-406

## DIE MITGLIEDER DES NORDSEE KOLLEKTIVS



Foto: © StrandGut Resort

### STRANDGUT RESORT

Gestartet als erstes Lifestyle-Hotel an der Nordsee, erfindet sich das StrandGut Resort immer wieder neu. Die direkte Lage an der Seebrücke von St. Peter-Ording und der Blick auf die Dünenlandschaft laden zum Abschalten ein. Die vielfältige Küche des Restaurants Deichkind mit nachhaltiger Ausrichtung verwöhnt die Gäste mit erstklassigem Fleisch, fangfrischem Fisch und knackiger Kost für Vegetarier und Veganer. In direkter Nachbarschaft und mit hoteleigenem Zugang liegt die Dünen-Therme, die auf über 6.500 Quadratmetern Wellness, Sauna und Badespaß für Groß und Klein verspricht.

Am Kurbad 2  
25826 St. Peter-Ording  
[www.strandgut-resort.de](http://www.strandgut-resort.de)



Foto: © StrandGut Resort



Foto: © dii:ke

### DII:KE

Der Name dii:ke steht für einen Mix aus dem friesischen biike-Brennen und dem Begriff Deich: diek. Und das bedeutet: Das Feuer des Teams brennt nicht nur für Sankt Peter-Ordings beste Pizza, sondern auch für seine Gäste – die kommen direkt aus dem Beachmotel ins Hotelrestaurant dii:ke oder vom Endlosstrand in Ording direkt vor der Haustür. Sie kommen aber nicht nur für Pizza, sondern auch für die modernen Fisch- und Fleischgerichte und St. Peter-Ordings größte Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen. →

Am Deich 31  
25826 St. Peter-Ording  
[diike.de](http://diike.de)

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](http://www.toftes.de)

### BEACH MOTEL SPO

Life is a beach! Direkt an der Auffahrt zum Ordinger Strand und mit Blick auf den Deich und das Meer bietet das Beach Motel St. Peter-Ording mit seinen 103 Zimmern und Suiten, eigenen Bullstellplätzen sowie dem Ocean Spa mit Saunen, Ruheräumen, Außenbereich und Behandlungsmöglichkeiten echten Entspannungsfaktor ganz nach dem Motto: Ankommen und Füße hoch. Für das leibliche Wohl sorgen das Restaurant dii:ke sowie die o.n.o Bar am Abend.

*Am Deich 31*

*25826 St. Peter-Ording*

*[www.beachmotel-spo.de](http://www.beachmotel-spo.de)*



Foto: © Beach Motel SPO



Foto: © Hotel Zweite Heimat

### HOTEL ZWEITE HEIMAT

Heimat, da denken wir an Geborgenheit, Nähe – und das gute Gefühl, nach Hause zu kommen. Dorthin, wo man sich frei fühlt, wo es vertraut ist, wo alles ein bisschen schöner, ein bisschen lockerer, ein bisschen selbstverständlicher scheint – dorthin, wo das Herz hüpft und die Seele schmunzelt. Genau diesen Anspruch stellen wir an unsere Zweite Heimat. Zu einem Ort, an dem Sie sich um nichts kümmern müssen, an dem Sie sein können, wer Sie sind. An dem Luxus auf Gemütlichkeit trifft – und in jeder Ecke kleine, feine Details warten. Wie zu Hause eben. Kurzum: Ein Ort, an dem Meerwasser auf Herzblut trifft. Seit 2014 ist das Haus, das direkt an der Auffahrt zum 12 km langen Sandstrand liegt, fester Bestandteil des Ortsteils Ording in Sankt-Peter-Ording.

*Am Deich 41*

*25826 St. Peter-Ording*

*[www.hotel-zweiteheimat.de](http://www.hotel-zweiteheimat.de)*



Foto: © Die Insel

### DIE INSEL

Seit über 20 Jahren ist das Restaurant Die Insel der Platz im Bad von Sankt Peter-Ording. Wer einen Platz im Strandkorb ergattert, blickt auf das Treiben im Bad und genießt dabei Waffeln und Kaffeespezialitäten oder einen Aperol Spritz am Nachmittag sowie ganztägig unsere kalten und warmen Inselfspezialitäten aus der umfangreichen Karte. Nicht nur die langjährigen Mitarbeitenden lieben Die Insel, auch die Inselfamilie der Gäste wächst von Jahr zu Jahr und nicht wenige besuchen das Restaurant mehrfach pro Urlaubstag. →

*Im Bad 27*

*25826 St. Peter-Ording*

*[restaurant-die-insel.de](http://restaurant-die-insel.de)*



# 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](http://www.vilsa.de)

## ZUSÄTZLICH TEIL DER KOOPERATION MIT GETRÄNKE ESSMANN

Foto: © Bretterbude Büsum



### BRETTERTUDE BÜSUM

Holz statt Marmor, Bulli statt Bentley und Butzen statt Suiten. Die Bretterbude ist das etwas andere Konzept – hier dreht sich, na klar, alles rund ums Brett. Direkt an der Familienlagune gelegen und mit Blick auf die Nordsee überzeugt die neue Bude in Büsum mit ihren 112 kleinen und großen Butzen sowie den individuell gestalteten Kooperationspartner-Spezialbutzen. Im Restaurant Strandschuppen, der Bar Alter Kutter und der Außenbar Sandkiste wird darüber hinaus für das leibliche Wohl gesorgt.

*Dithmarscher Straße 29*  
 25761 Büsum  
[www.bretterbude-buesum.de](http://www.bretterbude-buesum.de)

### LIGHTHOUSE HOTEL & SPA

Wo Küstenherzen heller leuchten: Direkt am historischen Museumshafen bietet das Lighthouse Hotel & Spa mit seinen 111 Zimmern, Suiten und Apartments, einer eigenen gemütlichen Sauna- und Wellness-Landschaft, sowie einem direkten Zugang zum großen Meerzeit Wellenbad & Spa maximalen Komfort an der Nordseeküste. Zudem stehen gleich drei Restaurants zur Auswahl, wie das Landgang mit handfester Küche für Jedermann und das Schnüscht Fine-Dining Restaurant mit raffinierten Menüs für echte Feinschmecker.

*Am Museumshafen 11*  
 25761 Büsum  
[www.hotel-lighthouse.de](http://www.hotel-lighthouse.de)



Foto: © Lighthouse Hotel & Spa

### THE COVE

Das Restaurant The Cove lebt für Nachhaltigkeit und neue Gastrostrukturen. Seine Kernkompetenz: „richtig geiles Essen“. Die Zutaten dafür stammen von Landwirten aus Norddeutschland, um die Transportwege möglichst kurz zu halten. Die Küche des The Cove bietet vegane, vegetarische und traditionelle Gerichte wie Bowls, vegane Currys oder Lobster Brioche. Für Frühaufsteher gibt es im The Cove außerdem ein leckeres Frühstück mit Specials wie Egg Benedict.

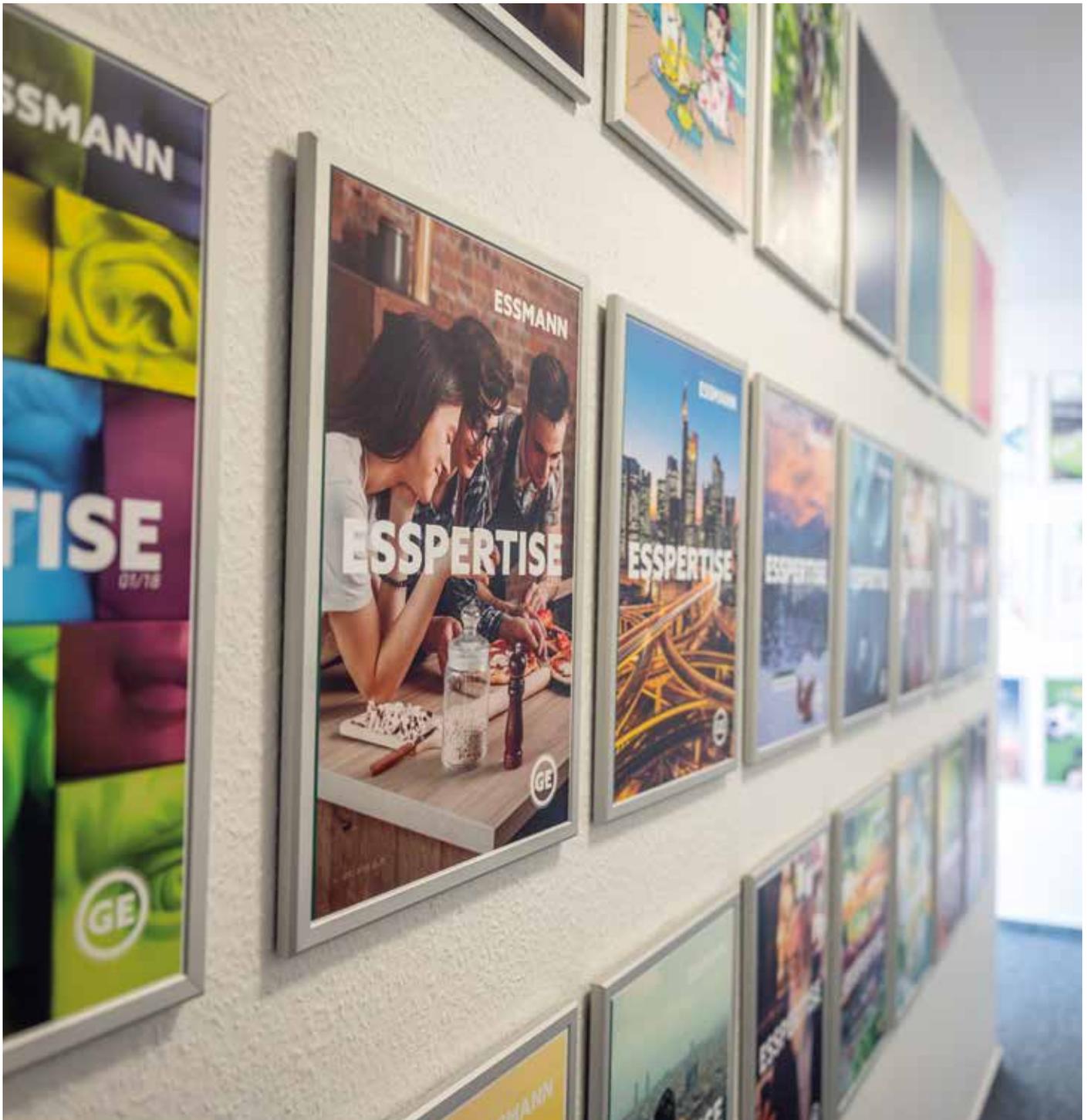
*Dithmarscher Straße 33*  
 25761 Büsum  
[www.thecove-buesum.de](http://www.thecove-buesum.de) ●

BRANCHE

# STAFFELÜBERGABE AN DIE SÖHNE WERBEAGENTUR

PRO-T-IN GMBH GIBT ESSPERTISE-REDAKTION AB

↓ Über 60 Ausgaben der ESSpertise hat die pro-t-in GmbH redaktionell begleitet.



**M**indestens viermal im Jahr informiert die ESSpertise ihre Leserinnen und Leser über Aktuelles aus der Getränke- und Gastronomiebranche und natürlich aus dem Haus Getränke Essmann sowie seit 2020 auch aus der DGL-Unternehmensgruppe. Geschrieben hat die Artikel bislang die pro-t-in GmbH aus Lingen – stets in enger Abstimmung mit Getränke Essmann. Nach dieser Ausgabe jedoch übergibt pro-t-in aus betriebsinternen Gründen die Redaktion nach insgesamt 13 Jahren an die Söhne Werbeagentur GmbH aus Lingen, die das Magazin bereits aus der Vergangenheit gut kennt.

### NEUSTART MIT E(LAN)

Seit 2010 ist die Lingener pro-t-in GmbH für die Redaktion der ESSpertise zuständig – als Partner der Agentur Schön!, welche die Gestaltung des Magazins in dem Jahr übernommen hat. Schon damals liegt die Redaktionsleitung bei Diplom-Journalistin Katharina Mehring. Sie erinnert sich noch gut an die Anfänge: „Wir haben die ESSpertise quasi komplett neu aufgesetzt.“ Das zu diesem Zeitpunkt 16 Jahre alte Magazin erhielt unter anderem verschiedene Rubriken, deren Titel alle mit „E“ begannen und die eine Vielzahl von Themen aus der Branche abbildeten. „Exzellente“ etwa stellte herausragende Essmann-Kunden vor, „Equipe“ Mitarbeiter aus dem Hause Essmann, „Erleben“ sehenswerte Ausflugsziele und „Exquisit“ besondere Produkte. „Uns war es wichtig, die Menschen in den Mittelpunkt zu stellen“, berichtet Katharina Mehring, „die Kunden, Partner, Lieferanten und Mitarbeiter.“

↓ Blumen zum Abschied: Über 13 erfolgreiche ESSpertise-Jahre freuten sich rückblickend (v.l.n.r.): Tim Wolter (Getränke Essmann), Markus Rütters (DGL-CEO), die ESSpertise-Redakteurinnen Katharina Mehring und Danica Thielen sowie Torben Veen (Getränke Essmann).

Pro-t-in und Schön! konzipieren in den Folgejahren auch erstmals ESSpertise-Sonderausgaben, um Meilensteine in der Essmann-Geschichte zu würdigen. Und die gab es in den letzten 13 Jahren reichlich. Dazu zählen unter anderem die Eröffnung neuer Standorte in Bordesholm, Aschersleben, Potsdam, Berlin-Freienbrink und Bad Oeynhausen/Ostwestfalen-Lippe und das 100-jährige Jubiläum von Getränke Essmann im Jahr 2016 oder das Joint-Venture DGL ab 2019.

Besondere Akzente setzte die pro-t-in-Redaktion mit den Jahresthemen, unter denen die ESSpertisen in diesen Jahren stehen. In 2016 etwa widmet sich jede Ausgabe einem Kontinent, 2017 dienen die Farben des Essmann-Logos als Inspiration, 2022 stehen die verschiedenen Getränkearten im Mittelpunkt. Die Titelthemen bilden den roten Faden, zu den einzelnen Aspekten wird ausgiebig recherchiert. Ein weiteres Highlight in den ersten Jahren sind die Interviews mit berühmten Köchen wie von Eckhardt Witzgmann bis Stevan Paul. →



[www.ewers-online.de](http://www.ewers-online.de)

**EWERS**  
Karosserie- und Fahrzeugbau



## Schiebepan- Aufbauten

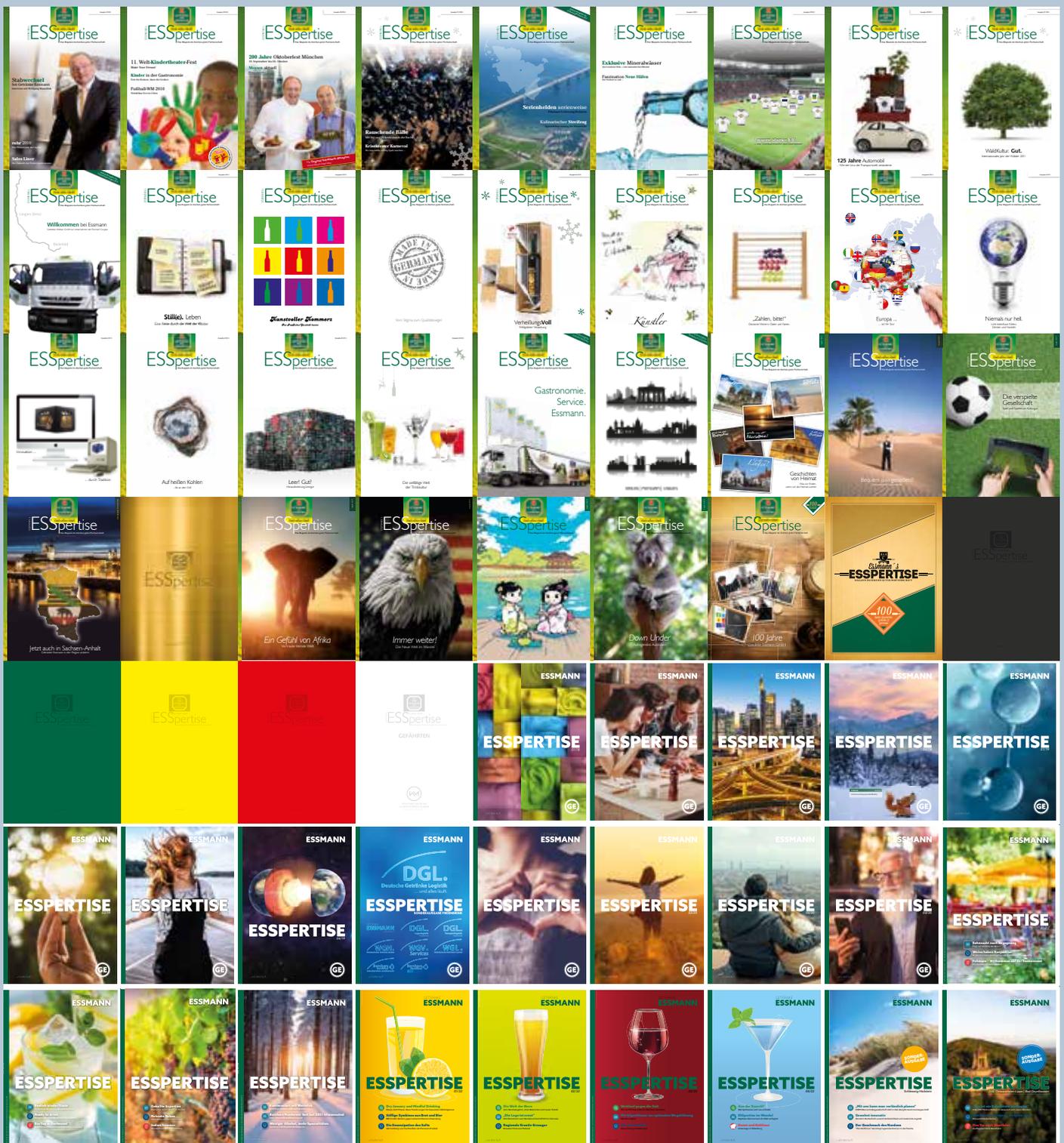


Mit Transportaufbauten  
von **EWERS** gut unterwegs!



## Schwenkwand-Aufbauten

EWERS Karosserie- u. Fahrzeugbau | Jahnstr. 21 | 59872 Meschede  
Tel.: 0291 99320 | [www.ewers-online.de](http://www.ewers-online.de)



## FRISCHER AUFTRITT

2018 folgt der nächste große Relaunch: Die ESSpertise wird cleaner und moderner, die verspielten Rubrikentitel weichen klareren Begriffen: „Branche“, „Genuss“, „Reise“ – hier weiß der Leser genau, was ihn erwartet. Inhaltlich bleibt sich die ESSpertise weitgehend treu – News und Trends aus der Getränkewelt sind ebenso zu finden wie neue und empfehlenswerte Produkte sowie spannende Reiseziele (jetzt allerdings mit Fokus auf das Vertriebsgebiet von Getränke Essmann und der DGL). Auch Lese-, Hör- und Webtipps sind stets mit dabei. Weiterhin im Mittelpunkt: die Menschen. Die ESSpertise ist dabei noch näher dran an der Branche, mit hochkarätigen Interviewpartnern, die die turbulenten Entwicklungen der letzten Jahre einordnen. →



↑ In den letzten 13 Jahren hat pro-t-in die ESSpertise zusammen mit Getränke Essmann und der Agentur Schön! stetig weiterentwickelt.

# Schöffelhofer

## MACH DEN ABEND ZUM FEIERABEND.



### AM ABEND GEHT DIE SONNE AUF.

Die Auswahl der Themenschwerpunkte und die Erstellung der Artikel erfolgt nach wie vor in engem Austausch mit Getränke Essmann und der DGL. Eine liebgewonnene Tradition sind die Redaktionssitzungen, bei denen das pro-t-in-Redaktionsteam – zuletzt vertreten durch Katharina Mehring und Danica Thielen – mit DGL-CEO Markus Rütters, Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter Torben Veen sowie Tim Wolter, Leiter Kommunikation und Marketing der DGL-Gruppe, über Themen und Trends diskutiert. „Für die Zusammenarbeit in den letzten Jahren bedanken wir uns ganz herzlich bei allen Mitarbeitenden von pro-t-in und wünschen diesen für die Zukunft alles Gute“, so Markus Rütters. „Die Zusammenarbeit mit pro-t-in war immer vertrauensvoll, partnerschaftlich und - wie definitiv an jeder einzelnen Ausgabe der ESSpertise seit 2010 gesehen werden kann - erfolgreich“, ergänzt Tim Wolter.

### DER NEUE IST EIN ALTBEKANNTER

Nun ist für pro-t-in die Zeit des Abschieds gekommen. Da sich die Agentur fortan auf ihren Markenkern konzentriert – das Bewegen von Kommunikation im ländlichen Raum –, gibt sie ihre Unternehmenskunden, darunter auch Getränke Essmann, ab. Die Agentur Schön! wird weiterhin unverändert für die Gestaltung der ESSpertise zuständig sein. Ab der kommenden Ausgabe liegt die Redaktion in den Händen der Söhne Werbeagentur aus Lingen. Geschäftsführer Jakob Bokelmann kennt die ESSpertise gut: Als ehemaliger Mitarbeiter von pro-t-in hat er das Magazin selbst jahrelang redaktionell betreut.

„Der Abschied von der ESSpertise ist uns wirklich sehr schwer gefallen“, erklärt Katharina Mehring. „Über die Jahre haben wir unzählige spannende Geschichten erzählen und viele innovative Köpfe

kennenlernen dürfen. Besonders vermissen werden wir jedoch die stets enge und konstruktive Zusammenarbeit mit Getränke Essmann. Was uns den Abschied etwas leichter macht ist, dass die Agentur Schön! die bestmögliche Nachfolgelösung gefunden hat. Jakob Bokelmann kennt die ESSpertise sehr gut und wird gemeinsam mit seiner Mitarbeiterin Cornelia Kruppik und Team das Magazin kreativ und engagiert umsetzen.“

Jakob Bokelmann freut sich auf die neue Aufgabe: „Die ESSpertise war immer mehr als ein Kundenmagazin: Sie ist eine Geste im Zeichen guter Partnerschaft, Zeugnis einer Branche im Wandel und des Unternehmens Getränke Essmann im Wachstum – 2024 dann seit beeindruckenden 30 Jahren. Daran knüpfen wir gerne an, werden die Auf- und Umbrüche in dynamischen Zeiten, die Digitalisierung und Automatisierung der Branche und die stete Neuerfindung des abwechslungsreichsten Lebensmittels der Welt – des Getränks – in (un)gewohnter Weise einordnen. Danke sagen wir Markus Rütters, Torben Veen und Tim Wolter für den Vertrauensvorschuss – und Katharina Mehring und ihrem Team für 13 Jahre Leidenschaft. Auf ins Neue!“ ●

↓ Freuen sich auf die zukünftige Zusammenarbeit: Tim Wolter (Getränke Essmann), Jakob Bokelmann (Söhne Werbeagentur), Markus Rütters (DGL-CEO) und Torben Veen (Getränke Essmann).





# Geschmack in seiner schönsten Form.

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

**Individuell. Formvollendet. Einzigartig.**

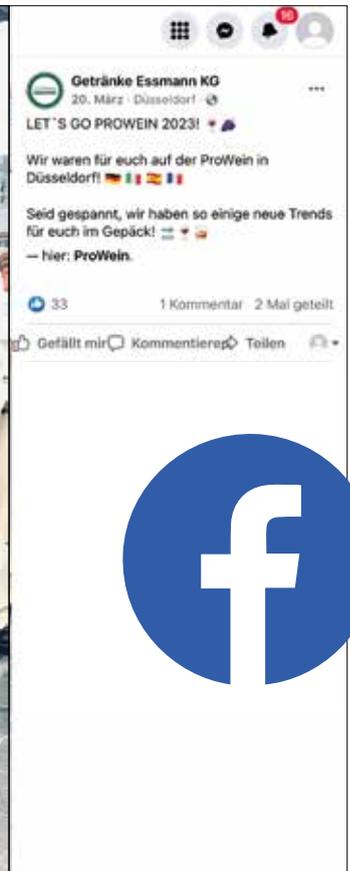
**Carolinen**  
Aus gutem Grund

BRANCHE

# PRO WEIN 2023

## ESSMANN ENTWICKELT ITALIENISCHES SORTIMENT WEITER

→ Andreas Voß, Femke Weßling und Holger Kautz trafen auf der ProWein unter anderem Gesine Roll, Gault Millau Weinpersönlichkeit des Jahres 2023.



**M**it der ProWein fand im März erneut Europas zweitgrößte Weinfachmesse in Düsseldorf statt. Über 6000 Aussteller aus mehr als 60 Ländern präsentierten ihre Weine und Spirituosen. Mit Femke Wessling, Andreas Voss (beide Einkauf) und Holger Kautz (Verkaufsführung) war Essmann bei dieser wichtigen Veranstaltung stark vertreten, um mit den nationalen und internationalen Winzern in den direkten Austausch zu gehen, Sortimente zu verfeinern und Neuheiten zu probieren.

### BADISCHES WEINGUT, AKTUELLE TRENDS

Darüber hinaus nutzen die Weinspezialist/-innen von Essmann die Messe, um neue Partnerinnen und Partner zu finden, Lücken im Sortiment zu schließen und neuen Trends nachzuspüren. Von der ProWein 2023 brachte das Team neben einem neuen badischen Weingut als Partner Ergänzungen zur Weiterentwicklung des italienischen Weinsortimentes mit – zwei Erfolge, die bereits vor dem Messebesuch im Fokus standen und nach zielstrebigem Vorbereitung „eingefahren“ werden konnten.

### NEUER KATALOG IM HERBST

Nach der ProWein ist vor der neuen Saison: Die Weinabteilung der Getränke Essmann KG befindet sich in einer starken Entwicklungsphase. Im Herbst soll der nächste Katalog erscheinen, auf den sich das Team bereits heute freut – mit neuen Produkten in einem erweiterten Sortiment, inspiriert von Winzern im In- und Ausland. ●

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

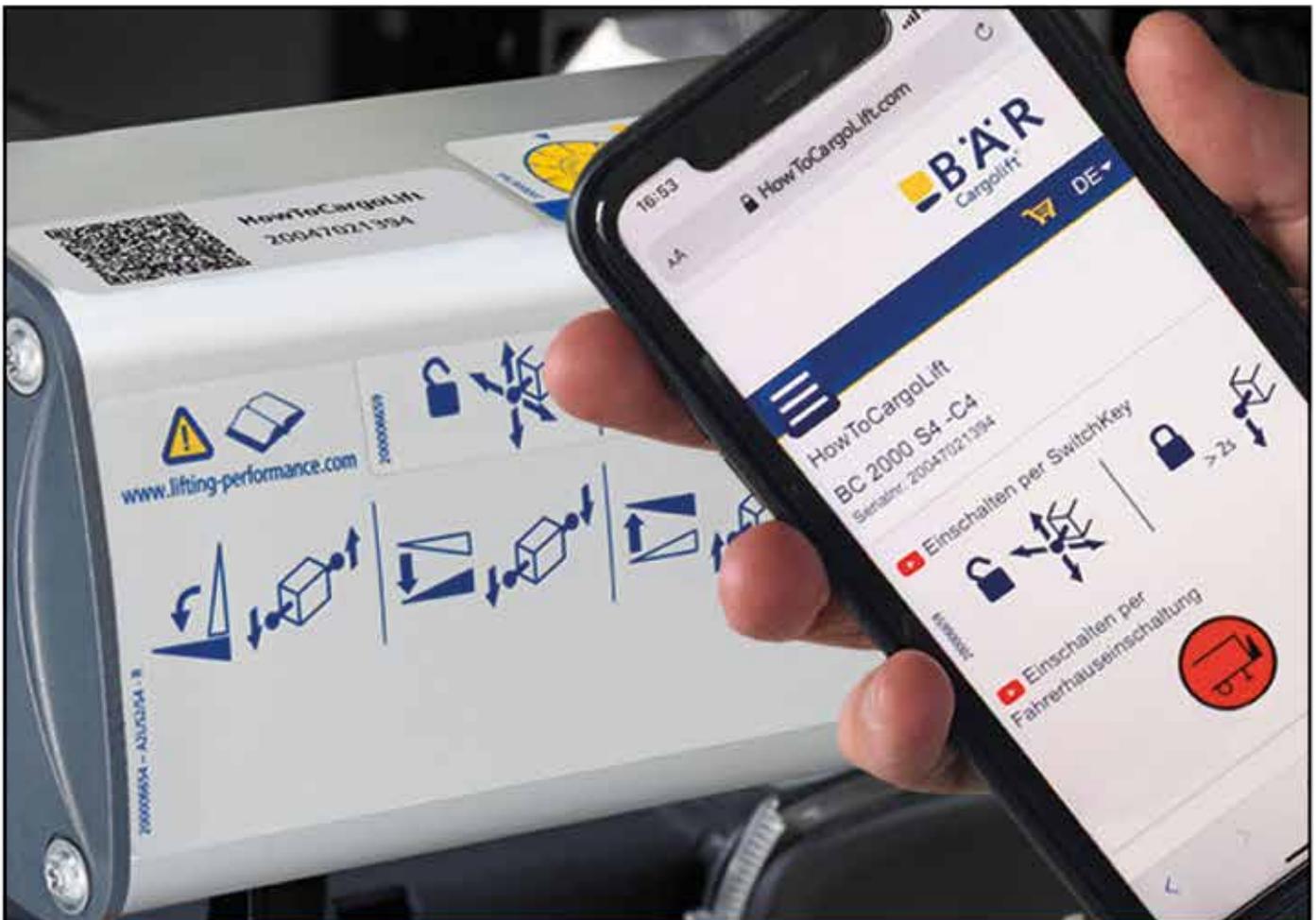
BRANCHE

# NEUE PRODUKTE IM ESSMANN-SORTIMENT

## GIFFARD FRUIT FOR MIX



Der Name sagt schon alles: Giffard Fruit for Mix verleiht Mischgetränken fruchtige Aromen. Besonders eignen sich die Pürees für alkoholfreie Cocktails, da sie diesen einen interessanten Twist ganz ohne Proteine bescheren. Aber zum Beispiel auch Milchshakes, Limonaden oder Eistee verleihen die Pürees neue Texturen und intensive fruchtige Aromen. Giffard Fruit for Mix gibt es in zehn verschiedenen Geschmacksrichtungen. Gerade die Varianten Mango, Maracuja oder Pfirsich bringen das Urlaubsfeeling ins Glas! ●



## Fahrerschulung HowToCargoLift

QR-Code scannen und wissen, wie's funktioniert. Keine allgemeine Schulung, sondern einfache Bilder und Filme zu genau diesem Cargolift. Spezifisch, online, in elf Sprachen.

Lifting Performance. **Since 1981.**

Gerd Bär GmbH · 74078 Heilbronn  
[www.lifting-performance.com](http://www.lifting-performance.com)

**BÄR**  
Cargolift®

## LILLET BERRY UND LILLET TONIC READY TO DRINK



Ready-to-Drink-Produkte sind weiter auf dem Vormarsch – da darf das Trendgetränk Lillet nicht fehlen. Beim Lillet Berry Ready to Drink vereint sich der Original Lillet Blanc mit den fruchtigen Aromen von Erdbeer und Himbeer zu einem sommerlich-spritzigen Genusserlebnis. Der Lillet Tonic ist

eine Kombination aus Lillet Blanc und eigens produziertem Tonic Water. Und weil alles bereits fertig gemixt ist, sind Aromen von Gurke, Minze und Erdbeer gleich mit drin – so steht dem unkomplizierten Genuss nichts mehr im Weg. Die Ready-to-Drinks sind als Einzelflasche oder im Dreierpack erhältlich. ●

## WARSTEINER EXTRA PILSENER 2,5 %

Manchmal ist weniger mehr: Warsteiner bringt das Leichtbier zurück und überrascht mit einem Pils mit gerade einmal 2,5 Volumenprozent – aber vollem Geschmack. Warsteiner Extra ist genau die richtige Wahl für alle, die sich gesundheitsbewusst ernähren, aber auf Biergenuss nicht verzichten wollen. Gerade an heißen Tagen bietet das schlanke Pils ein erfrischendes und leichtes Trinkvergnügen, und das alles in gewohnter Warsteiner-Qualität. Warsteiner Extra ist als 0,33-l-Sechserpack oder im 24er-Kasten erhältlich. ●





**Entdecke  
die Sinalco  
Geschmacks-  
vielfalt.**

# Lust auf Limo?

**Oder willst  
du weitermachen  
wie bisher?**

**Sinalco®**

## BRANCHE

## BRANCHENMELDUNGEN

FRISCHER WIND IN  
ALTEHRWÜRDIGEN MAUERN

Die Gastronomie an der Lingener Wilhelmshöhe hat bewegte Zeiten hinter sich. 2019 eröffneten Steve Bormann und Marcel Hogenkamp dort nach umfangreicher Sanierung das „Hofbräu auf der Wilhelmshöhe“, das sich seither zu einem echten Publikumsliebbling entwickelt hat. Doch die Corona-Pandemie ging nicht spurlos an dem Restaurant vorbei und die bisherigen Pächter entschlossen sich, sich auf andere Bereiche zu konzentrieren. Traurig sein müssen die Lingener aber nicht: Mit Jürgen und Ramona Tenbusch erhält das Hofbräu auf der Wilhelmshöhe zwei erfahrene Gastronomen als neue Pächter. Das Paar, das unter anderem die Deichkrone am Speicherbecken in Geeste betrieb, will das Erfolgsrezept des Hofbräuhauses behalten, aber auch eigene Akzente setzen und die Speisekarte zum Beispiel durch emsländische und internationale Gerichte ersetzen. Auch als Eventlocation wird die Wilhelmshöhe weiterhin genutzt. Getränke Essmann wünscht viel Erfolg!! ●

**Wilhelmshöhe Eventgastronomie GmbH & Co KG**

An der Wilhelmshöhe 14  
49808 Lingen  
Tel. 0591 96656870  
[www.wilhelmshoehe-lingen.de](http://www.wilhelmshoehe-lingen.de)

## 10 JAHRE PARTYPASS

Wer jung ist und in Lohne wohnt, der kommt am Landjugendfest der KLJB Lohne nicht vorbei. Seit 10 Jahren laden die Ehrenamtlichen zum „Tanz in den Mai“ an die Mehrzweckhalle. Und auch diesmal ließen es die Partygäste richtig krachen: Während DJ Alex Fietz und Juls, Resident DJ im Lingener Joker, die Mehrzweckhalle zum Kochen brachten, feierte die Meute im Zelt zur Musik von Play High und DJ U.D.O. Im Außengelände sorgten verschiedene Getränkebudnen für Erfrischung. Wir freuen uns schon auf die 11. Auflage! ●

[www.instagram.com/kljb\\_lohne](https://www.instagram.com/kljb_lohne)



## 300 JAHRE ZIELSICHER

Ein ganz besonderes Jubiläum konnten die Schepsdorfer Schützen in diesem Jahr feiern: Der Lingener Schützenverein wurde vor 300 Jahren gegründet. Mit einem großen Jubelschützenfest am Himmelfahrts-Wochenende zelebrierten die Schützen ihre lange Geschichte und ließen es hinter der Gaststätte „Hubertushof“ ordentlich krachen. Unterstützung erhielten sie dabei von vielen befreundeten Schützenvereinen aus der Umgebung. Darauf ein dreifach kräftiges Horrido! ●

[www.facebook.com/SchuetzenvereinSchepsdorfVon1723Ev](https://www.facebook.com/SchuetzenvereinSchepsdorfVon1723Ev)

# NORDISCH. FRISCH.

## NATUR RADLER VON STRANDRÄUBER.



[STRANDRAEUBER.NET](http://STRANDRAEUBER.NET)

  
STRANDRÄUBER  
*Natur Radler*

## FEIERN, BIS DIE FÖRDE KRACHT

In diesem Jahr kamen wieder tausende Besucher zur actiongeladenen Kieler Woche, die vom 17. bis zum 25. Juni 2023 in der schleswig-holsteinischen Landeshauptstadt stattfand. Auch die 129. Auflage bot wieder viele Überraschungen, Erlebnisse und schöne Momente. Vom Wasser übers Land bis hoch in die Lüfte gab es viel zu erleben: Sei es Musik von tollen Künstlern wie Leska und Leon Licht, spannende Sportevents, die berühmte Windjammerparade oder einfach das entspannte Beisammensitzen zum Bestaunen der Heißluftballons – unvergessliche Augenblicke, wie sie nur die Kieler Woche bietet. Ordentlich gefeiert und getanzt wurde an der Förde natürlich auch. Insbesondere mit dem Bayernzelt samt den Erfolgsgaranten von den Blechbos'n zeigte Kiel, dass man im hohen Norden mindestens genauso gut feiern kann wie in München. Getränke Essmann freut sich schon auf das nächste Jahr! ●



Foto: © Landeshauptstadt Kiel/Bodo Quante

[www.kieler-woche.de](http://www.kieler-woche.de)

↑ Die Windjammerparade ist eines der Highlights der Kieler Woche.



Foto: © Kaisersaal Bad Bramstedt

## FESTSAAL IM KAISERSAAL BAD BRAMSTEDT SANIERT

Für Hochzeiten, Geburtstage, Trauer- und Familienfeiern aller Art hat der Kaisersaal in Bad Bramstedt seinen 300 Quadratmeter großen Saal komplett saniert. Hier finden bis zu 200 Personen Platz und können seit kurzem in edler Ambiente feiern. Die große Bar ermöglicht einen schnellen Service und wertet den Festsaal zusätzlich auf. Eine hochmoderne Musikanlage und die stimmungsvolle Ambiente-Beleuchtung runden den neuen Veranstaltungsraum ab. Für kleinere Veranstaltungen kann der Saal auch getrennt werden. Das Team vom Kaisersaal bietet zudem eine individuelle Gestaltung mit Dekoration an, beim Essen kann zwischen Buffet und à la carte gewählt werden. Der Kaisersaal blickt auf eine 200-jährige Geschichte zurück und wird in 10. Generation geführt. Küchenchef Lars Fuhlendorf stammt aus der Gründerfamilie und zaubert mit seinem Team traditionell norddeutsche Küche mit mediterranen Einflüssen auf den Tisch. Wir gratulieren zur gelungenen Neugestaltung! ●

### Kaisersaal Bad Bramstedt

Bleek 26

24576 Bad Bramstedt

[www.kaisersaal-bb.de](http://www.kaisersaal-bb.de)

Folge uns auf



# ZWEI AFRI, ZWEI BLUNA, BITTE!

**JETZT NEU:**  
afri cola mix +  
Bluna Orange  
ohne Zucker



## TOLLE TAGE AUF DER ZWIWO

Der Countdown läuft: Vom 16. bis zum 20. August findet in Bad Zwischenahn die Bad Zwischenahner Woche statt. Es warten fünf Tage voller Heimatliebe, Entertainment und toller Begegnungen auf die Besucher – und das, ohne Eintritt zu bezahlen. Das genaue Programm der „ZwiWo“, wie die Fans sie liebevoll nennen, wird in Kürze bekannt gegeben. Fest steht schon jetzt, dass auch die 38. Auflage wieder ein echter Publikumsmagnet wird. Wir sind schon sehr gespannt! ●

[bad-zwischenahner-woche.de](http://bad-zwischenahner-woche.de)

## SOMMERLICHES AMBIENTE IM THE OLIVE TREE

Der Sommer kündigt sich an und passend dazu hat das Restaurant The Olive Tree seinen Außenbereich aufgemöbelt. Inhaber Leif Modersitzki hat die Sonnenterrasse mit neuen Strandkörben und Möbeln aus Teakholz noch einmal zusätzlich aufgewertet. Das The Olive Tree liegt in Eckernförde im Herzen des Hafenviertels. Hier können die Gäste sich mit mediterranen Speisen wie Bowls, Salaten, Suppen oder Köstlichkeiten im Tapas-Stil verwöhnen lassen. Gekocht wird hier mit hochwertigen und regionalen Zutaten. Jeden Tag gibt es frisch gebackenes Sauerbrot als Menübegleitung. Auch Vegetarier und Veganer werden auf der Speisekarte fündig. Ergänzt wird das Angebot des The Olive Tree durch eine Auswahl erlesener Weine und ein traumhaftes Frühstück mit Leckereien wie gegrilltem Gemüse, Pulled Chicken oder Krabben. Diese Köstlichkeiten können sich die Gäste jetzt auf der liebevoll gestalteten Terrasse im tollen Ambiente des Eckernförder Hafenviertels schmecken lassen. ●

### The Olive Tree

Frau-Clara-Straße 9, 24340 Eckernförde, [theolivetree-eckernfoerde.de](http://theolivetree-eckernfoerde.de)

## FILM AB!

Im März war der Logistikstandort von Getränke Essmann in Potsdam Drehort für Aufnahmen der Fernsehserie „Polizeiruf 110“. Unter Leitung von Regisseur Christoph Schnee wurden Dreharbeiten für den „Polizeiruf 110: Cottbus kopflos“ (so der Arbeitstitel) durchgeführt. Zu den Drehorten zählten ein Teil der Vollguthalle, Flächen im Außenbereich der Be- und Entladung sowie ein Besprechungsraum, der im Vorfeld vollständig zu einem Büro umgebaut wurde. Das Filmteam vor Ort umfasste mehr als 30 Personen, unter anderem aus den Bereichen Regie, Kostümbild, Maske, Kamera/Bildgestaltung, Beleuchtung und Ton. Die Ausstrahlung im Ersten ist für Herbst 2023 geplant. „Cottbus kopflos“ (Arbeitstitel) ist eine Produktion der Eikon Media GmbH im Auftrag des RBB und der ARD Degeto für die ARD. Wir freuen uns schon auf den fertigen Film! ●

↓ Der Essmann-Standort in Potsdam war die Kulisse für eine neue Folge von „Polizeiruf 110“.



GETRÄNKE  
**ESSMANN**  
... und alles läuft.



# Chiemseer

Rosenheimer  
Spezialitätenbrauerei



# ROSENHEIMER SPEZIALITÄTEN- BRAUEREI GMBH

**E**in Bier, eine Erfolgsgeschichte: Mit Traunsteiner Wurzeln wird unser Chiemseer heute in der Rosenheimer Spezialitätenbrauerei mit höchster Qualität und großer Leidenschaft gebraut. Von München bis Hamburg, vom Biergarten in die Spätis liebt man das charaktervolle und süffige Chiemseer Hell und den würzigen Braustoff.

Chiemseer ist ein Bier, welches von Gold Prämierten Braumeistern aus besten, regionalen Rohstoffen gebraut wird. Wir beziehen unsere Rohstoffe, wie Hopfen und Malz, von Partnern aus Bayern, mit denen wir schon seit Jahren eng zusammenarbeiten. Dieses partnerschaftliche Verhältnis hat sich sehr bewährt und ist ein wichtiger Baustein für die Qualität unserer Biere.

Unser frisches und kristallklares Brauwasser fördern wir aus unserem eigenen Tiefbrunnen, der 120m tief in der Erde liegt. Auf diese Weise können wir sicherstellen, dass die Wasserqualität immer gleich bleibt und sich der Geschmack unserer Biere nicht verändert.

So garantieren wir gleichbleibend die höchste Qualität, einen unvergesslichen Biergenuss und die optimale Erfrischung!



## CHIEMSEER PRODUKTE...



### CHIEMSEER HELL

*Unser helles, untergäriges Lagerbier ist ein charaktervolles, typisch bayerisches Helles. Es ist glänzend, hellgelb in der Farbe und besticht durch seinen herrlich feinsporigen Schaum. Der Nase eröffnet sich ein lebendig frisches Geschmacksprofil mit einem klaren malzigen Geruch und einem Hauch frischem Hopfen. Es hinterlässt im Abgang eine milde Hopfenbittere und klingt rund und angenehm aus.*

**Stammwürze:** 11,5 %

**Alkoholgehalt:** 4,8 %



### CHIEMSEER BRAUSTOFF

*Unser Braustoff, ein urig süffiger Genuss. Charaktervoll verwöhnt er den Bierkenner mit seinem kräftigen Geschmack. Er besticht durch seinen festen feinsporigen Schaum und seiner glänzend goldgelben Farbe. Der weiche, leicht süße Geschmack eingebunden mit einer stillvoll balancierenden Bittere hinterlässt ein angenehmes Mundgefühl.*

**Stammwürze:** 12,4 %

**Alkoholgehalt:** 5,6 %

WWW.BRAUEREI-ALTENBURG.DE



# TRINK LIEBER REGIONAL!

ENTDECKE DIE REGIONALE BIERVERVIELFALT VON ALTENBURGER.



DGL

# MODERNES LEERGUT-MANAGEMENT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

## LEERGUTSORTIERANLAGE DER WGL ERKELENZ UMFASSEND ERWEITERT

**W**enn der Endverbraucher die leere Flasche bzw. Kiste im Getränkemarkt oder dem Handel zurückgegeben hat, geht die Arbeit dahinter erst richtig los: Leergutsortierung ist eine hochkomplexe Aufgabe, die gerade in Zeiten der Flaschenknappheit noch einmal mehr von Bedeutung ist. Am Standort der Westdeutschen Getränke Logistik (kurz: WGL) in Erkelenz findet seit kurzem Leergutsortierung auf höchstem Niveau statt: Die Tochtergesellschaft der DGL hat hier umfassend in die Erweiterung und Modernisierung der bestehenden Leergutsortieranlage investiert, was die Abwicklung zukünftig erheblich beschleunigt und die Mitarbeiter in dem Bereich deutlich entlastet.

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

Vor acht Jahren ging die Leergutsortieranlage der WGL in Erkelenz in Betrieb, die in erster Linie Kisten mit leeren Bierflaschen sortierte. In den letzten Jahren hat sich die Sortimentsvielfalt und auch das Sortieraufkommen beispielsweise auch am Standort in Erkelenz deutlich erhöht. Dies ist unter anderem den besonderen Gegebenheiten des Standorts geschuldet: Erkelenz beliefert mit der Eifel, dem Großraum Köln/Düsseldorf und dem Niederrhein drei unterschiedliche Regionen mit sehr unterschiedlichem Konsumentenverhalten. Demzufolge hält die WGL hier ein sehr breitgefächertes Vollgutsortiment vor, was nachgelagert wiederum viel unterschiedliches Leergut bedeutet. Während früher klassisch die Bierkisten der Spitzenreiter in der Leergutsortierung waren, machen inzwischen Individualkästen bei alkoholfreien Getränken (AFG) einen immer größer werdenden Anteil des Leerguts aus – diese AFG-Kästen mussten bislang jedoch aufwändig manuell sortiert werden. Mit der modernisierten und technisch aufgewerteten Anlage ist es nun möglich, diese Kastentypen automatisch im Sortierprozess mit zu verarbeiten. →

↓ Durch die Modernisierung der Anlage wird die Leergutsortierung am WGL-Standort in Erkelenz signifikant beschleunigt.





Privatbrauerei Gaffel

## Eine Familie mit gutem Geschmack

### \* Gaffel *Wiess* \*

Die rheinische Alternative zum Bierstil Helles ist das Gaffel Wiess. Es ist süffig, mild und wird dezent gehopft. Lediglich die obergärige Brauart und natürliche Trübung unterscheiden sich zum Hellen. Dadurch entwickelt das Wiess einen vollmundigen Charakter.

Bis Mitte des letzten Jahrhunderts war das Wiess das Nationalgetränk der Kölner und somit der Urvater des Kölsch. Gaffel Wiess gibt es in der 0,33l Euro-Flasche. Im Fass wird es im 30er KEG-Gebinde und im 10l Pittermännchen (kombiniertes KEG und Stich-Fass) angeboten.

Gaffel Wiess ist eine Erfolgsstory. Sowohl in der Gastronomie als auch im Handel ist die Nachfrage enorm. Der milde Charakter bei 4,9 Prozent Alkohol sorgt für eine hohe Drinkability.

Gebraut wird das Gaffel Wiess nach dem Reinheitsgebot. Der Hopfen stammt aus der bayerischen Hallertau. Alle weiteren Zutaten kommen aus dem Rheinland.

[gaffel.de/wiess](http://gaffel.de/wiess)

### GAFFELS FASSBRAUSE

Aus Braukunst wird Brausekunst: Gaffels Fassbrause ist die pure Erfrischung in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Orange und Apfel naturtrüb. Sie hat Kultstatus und wurde mehrfach prämiert.

Gaffels Fassbrause wird nur mit natürlichen Zutaten, d.h. ohne künstliche Aromen und Zusätze hergestellt. Die Sorte Apfel naturtrüb ist unfiltriert und enthält den Fruchtsaft aus den besten deutschen Apfelernten.

Im Jahr 2010 erblickte das rheinische Original erstmals das Licht der Welt. Die pure Erfrischung von Gaffel ist seitdem nicht mehr wegzudenken. Viele Fans haben die Fassbrause zu ihrem Lieblingsgetränk erkoren.

Nur Gaffels Fassbrause ist das rheinische Original. Und das aus gutem Grund. Denn Gaffel hat das Segment der modernen Fassbrausen begründet. Daher darf sich die Fassbrause von Gaffel auch als das Original bezeichnen.

[gaffel.de/fassbrause](http://gaffel.de/fassbrause)

### Gaffel Kölsch

Gaffel Kölsch ist eine besondere Kölner Bierspezialität, die nach bewährtem Familienrezept gebraut wird.

Für das helle, obergärige Bier wird ausschließlich Hefe aus eigener Züchtung verwendet. Das Brauwasser stammt aus dem eigenen Brunnen, der im Naturschutzgebiet Wahner Heide steht.

Der angenehme, leicht hopfenbetonte, feinherbe Geschmack ist charakteristisch für Gaffel Kölsch. Das volle Geschmackserlebnis gibt es auch bei Gaffel Kölsch frei (0,0 Prozent Alkohol), denn bei der schonenden Entalkoholisierung bleibt das volle Aroma erhalten.

Gaffel steht für eine hohe Gastronomiekompetenz. Jedes dritte gezapfte Kölsch stammt aus den Sudkesseln der Kölner Brauerei.

Damit ist Gaffel die Nr. 1 in der rheinischen Gastronomie. Auch im Handel gehört Gaffel zu den führenden Kölsch-Marken.

[gaffel.de/koelsch](http://gaffel.de/koelsch)

## SECHS KILOMETER ROLLBAHNEN

Die jetzt umgesetzte Erweiterung ist beträchtlich: Allein 24 neue Sortierbahnen sind während des Umbaus für eine noch effizientere Trennung der einzelnen Leergutartikel hinzukommen. Das Leergut verteilt sich in der Anlage nun auf über insgesamt 3,5 Kilometer langen Rollbahnen. Nimmt man die einzelnen Kastenstauregale hinzu, beläuft sich die Gesamtmenge der Bahnen sogar auf sechs Kilometer. Die modernisierte Anlage kann insgesamt zwölf Paletten Leergut gleichzeitig aufnehmen – sechs Paletten über die automatische Depalettierung und sechs weitere, die manuell durch die Mitarbeitenden auf die Förderbänder gegeben werden. Insgesamt konnte der gesamte Prozess der Leergutsortierung durch die Modernisierung deutlich beschleunigt werden: Mit der getätigten Investition konnte das automatische Sortiervolumen um über 25% erhöht werden, sodass am Standort in Erkelenz zukünftig bis zu 50.000 Kisten Leergut am Tag sortiert werden können.

Die Anlage bietet jedoch nicht nur Vorteile für die Lieferanten, an welche das sortierte Leergut zurückgeführt wird, sondern auch für die Mitarbeitenden der WGL in Erkelenz. So kommt zukünftig ein vollautomatischer Roboter zum Einsatz, der etwa die Hälfte des gesamten Sortiervolumens entpalettet. Dadurch reduziert sich die körperliche Belastung für die Mitarbeitenden erheblich. Im Bereich der Handsortierung wurde zudem ein zusätzliches Kastenstauregal aufgebaut, was die Wege für das Personal enorm verkürzt. Die spürbare Entlastung der Mitarbeitenden trägt wiederum zu einer höheren Produktivität bei.

## UMBAU NACH PLAN

Der Umbau der Anlage konnte über einen Zeitraum von gut zwei Monaten fristgerecht umgesetzt werden – und das ohne größere Beeinträchtigung im gesamten Prozessablauf für die Kunden und Lieferanten. Im Zuge der Umbaumaßnahmen modernisierte der Standort zudem die Beleuchtung innerhalb der Leergutsortierhalle und errichtete ein 1.200 Quadratmeter großes Zelt neben der Halle, in dem das alte und das neue Kastenstauregal witterungsgeschützt wiederaufgebaut wurde und so zukünftig als zusätzliche Erweiterung genutzt werden kann. →



↑ Die Leergutsortieranlage am WGL-Standort-Erkelenz wurde umfassend erweitert und modernisiert.

↓ Auf dem Außengelände wurde ein großes Zelt errichtet.



↓ Rund 50.000 Kisten Leergut können in Erkelenz am Tag sortiert werden – unter anderem mit Hilfe eines vollautomatischen Roboters.



## UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



# DIE NEUE IST ROT GEWORDEN.

» KEIN WUNDER, IST AUCH IHR ERSTER AUFTRITT HIER.

NEU!



**BIONADE**  
WEIL EHRlich GUT.





FOOD BEVERAGES - EVENTS



# GENUSS



GENUSS

# STARKE BIERMIXE UND LEICHTE BIERE: KONKURRENZ ODER GEGENSEITIGER RÜCKENWIND?

GEGENSÄTZLICHE TRENDS AUF DEM BIERMARKT

2023 bietet ein auf den ersten Blick überraschendes Bild: Während Nachfrage und Vielfalt alkoholstarker Biermixe weiter steigen, kommen gleichzeitig alkoholreduzierte Biere wie das Warsteiner Extra auf den Markt. Der Sommer wird zeigen, ob Verbraucher mehr oder weniger Alkohol bevorzugen – oder ob nicht beide Trends nebeneinander existieren können.

↓ Starker Bier-Mix oder Leicht-Bier? Bierliebhaber haben in diesem Sommer viele Möglichkeiten, gemeinsam anzustoßen.





↑ Starker Biermix: V+ Sprizz mit Bitter-Orangen-Aroma aus dem Hause Veltins.

Zum Hintergrund: Durch die nun fünfte Geschmacksrichtung „V+ Sprizz“ mit Bitter-Orangen-Aroma baute die Brauerei C. & A. Veltins ihre alkoholstarke Biermix-Reihe V+ im Frühjahr weiter aus. Mit einem Bieranteil von 80 Prozent und 5,0 Volumenprozent Alkohol bewahrt sich das Getränk trotz aller fruchtigen Frische einen markanten Biergenuss. Die Radeberger Gruppe launchte zeitgleich mit „Cyberz“ eine neue Biermix-Marke mit 5,9 Volumenprozent Alkohol, die in den Geschmacksrichtungen „Limez“ und „Berryz“ verfügbar ist. Beide Biermix-Marken sind ein klares Statement zur Ausrichtung auf eine Zielgruppe, die Genuss und Geselligkeit liebt und punktet mit einem ausdrucksstarken Markenauftritt. Cyberz nimmt besonders die partyfreudige Generation Z in den Fokus. So leuchten die Etiketten in trendigen Neonfarben im Schwarzlicht in grellem Grün oder Pink. Ein QR-Code auf den Rückenetiketten lädt zum Gaming ein.

Der entgegengesetzte Trend ist das Auftauchen von alkoholreduzierten Bieren. Jüngst sorgte die Warsteiner Brauerei für eine Überraschung: Sie stellte mit dem „Warsteiner Extra“ eine neue Leichtbier-Sorte vor, die auf dem deutschen Markt

↓ Warsteiner mischt mit dem Leichtbier Warsteiner Extra den Markt auf.



teils als wegweisende Trendwende angesehen wird. Denn das neue Pilsener hat lediglich einen Alkoholgehalt von 2,5 Volumenprozent. Die letzte Leichtbier-Welle flutete die Branche Ende der 1980er-Jahre kurz und vielfältig. Kaum ein Bier, von dem es keine Light-Variante gab: Wer erinnert sich noch an Henninger Leichtes, Fairlight, Bitburger Light, Dinkel Leicht, Jever Light, Licher Leicht oder Holsten Light?

Was ist heute anders? Warsteiner nimmt nach eigener Aussage einen ungebrochenen Trend zu gesundheitsbewusster Ernährung wahr. Damit unterscheidet sich die heutige Zeit sicher von den 1990er-Jahren, einer Zeit der Flatrate-Partys und unbeschwerten Feierlaune, in der eine gesunde Lebensführung längst nicht denselben Stellenwert einnahm wie heute. Lediglich Bitburger Leichtes, Jever Light und Stades Light haben diesen Rückgang des Verbraucherinteresses überlebt. Zwei Trends, die auf dem ersten Blick gegensätzlicher nicht sein könnten. Beim zweiten Blick auf Positionierung und Marktstrategie der vorgestellten Biere und Biermixe wird die scheinbare Konkurrenz jedoch kleiner. Denn jedes Getränk hat seine eigenen Anlässe: Beim Geschäftsessen, Familiengrillen oder in der Mittagspause dürften die alkoholreduzierten Produkte die Nase vorn haben. Ebenso nach dem Sport, wo ein kühles Bier ein Klassiker ist – allerdings nur wenn es niedrigen Alkoholgehalt hat. Auch für Autofahrer ist die Leicht-Variante attraktiv. Wer hingegen nicht mehr hinter Steuer muss und einfach nur mit Freunden feiern will, für den darf es dann wieder etwas mehr (Alkohol) sein. ●

↓ Das Cyberz von Radeberger richtet sich in erster Linie an die partyfreudige Generation Z.



18+

e  
ENJOY RESPONSIBLY

Heineken®

EXTRA  
COLD  
EXTRA  
COOL



Die Heineken Deutschland GmbH ist eine der am schnellsten wachsenden Brauereien in Deutschland, die sich darauf konzentriert, Verbraucher:innen und Kund:innen mit innovativen neuen Produkten und Premium-Markenerlebnissen zu begeistern.

Neben der renommierten Marke Heineken® – erhältlich in 192 Ländern und damit die internationalste Biermarke der Welt – verfügt Heineken Deutschland über ein umfangreiches Portfolio internationaler Premiumbiere und -Cider wie Desperados, Gösler, Birra Moretti, Bulmers und Strongbow. Innovative Systeme und Produkte machen Heineken Deutschland zu einem bevorzugten Partner in der Gastronomie und im Handel.



Heineken®

Mehr dazu: [www.heinekendeutschland.de](http://www.heinekendeutschland.de)

GENUSS

# WENN DER IMBISS ZUM EVENT ROLLT

## FOODTRUCKS EROBERN PRIVATFEIERN

**C**urrywurst, Pommes, Mantaplatte – lange Zeit waren es Imbisswagen mit deftiger Kost, an denen Hungrige sich eine schnelle Mahlzeit auf die Hand holten. Das Essen to go des 21. Jahrhunderts hat damit nicht mehr viel zu tun: Immer häufiger säumen schicke Foodtrucks mit hochwertigen Gerichten öffentlich Plätze und Straßen. Auch private Feiern erobern die rollenden Restaurants zusehends und bieten damit eine Alternative zum traditionellen Catering.

Essen auf Rädern ist wahrlich keine neue Erfindung. Ende des 19. Jahrhunderts tauchten an verschiedenen Orten in den USA gewiefte Geschäftsmänner auf, die Gerichte aus Fahrzeugen verkauften – oftmals in Verbindung mit anderen Waren wie Küchenutensilien. Buchstäblich Fahrt auf nahmen die Wagen jedoch erst, als motorisierte Fahrzeuge einer breiten Masse an Nutzern zur Verfügung standen. Häufig hatten sie jedoch

ein etwas schäbiges Image – man denke an die heruntergekommene Würstchenbude auf Baummarktplatzplätzen. In den 2010er-Jahren begann sich die Foodtruck-Szene in den USA jedoch zu wandeln: Hier tauchten Imbisswagen auf, die Gerichte mit hochwertigeren Zutaten verkauften, abseits des klassischen Fast Foods. →

↓ Foodtrucks werden auch immer häufiger für Privatpartys gebucht.



ÖKOLOGISCH  
UND  
SOZIAL

# UMFASSEND NACHHALTIG

NATURLAND  
IST MEHR  
ALS NUR BIO



**JETZT  
NEU!**



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



Foto: © Civil/Envato Elements

↑ Im Foodtruck können die Gäste den Köchen bei der Essenszubereitung zuschauen.

Bereits Ende der 2010er-Jahre erreichte der Trend deutsche Großstädte. So richtig beflügelt wurde er durch die Corona-Pandemie: Während klassische Gastronomien schließen mussten, erlaubten die Trucks Besuchern, auswärts bei geringem Ansteckungsrisiko zu essen. Mittlerweile finden in vielen deutschen Städten Streetfood-Festivals statt, die die ganze Bandbreite der mobilen Gastronomien abbilden: Hochwertige Burger und Pulled Pork sind ebenso vertreten wie landestypische Speisen oder Süßwaren oder Frozen Yoghurt. Viele Betreiber legen Wert auf gute Zutaten aus der Region, sodass die Gerichte qualitativ locker mit den meisten Restaurants mithalten können.

### CATERING AUF RÄDERN

Auch auf privaten Feiern wie Hochzeiten, Geburtstagen oder Firmenevents sind Foodtrucks immer häufiger anzutreffen. Gerade für kleinere und mittelgroße Events stellen die Gastronomien auf Rädern eine echte Alternative dar – ein Foodtruck kann meist bis zu 100 Gäste pro Stunde versorgen. Insbesondere in der warmen Jahreszeit schätzen es die Besucher, ihr Essen draußen einnehmen zu können, anstatt sich in aufgeheizten Räumen am Buffet drängen zu müssen. Da die Foodtruck-Szene vielfältig aufgestellt ist, haben Gastgeber die Möglichkeit, einen Wagen ganz nach ihrem Geschmack zu buchen – und ihren Gästen Aromen zu bieten, die sie von

den Restaurants vor Ort möglicherweise nicht kennen. Nicht zuletzt besitzen die Trucks wegen der offenen Küche echten Eventcharakter.

Ganz verdrängen werden die Foodtrucks das traditionellere Catering nicht. Gerade bei großen Feiern und wenn ein gehobenes Ambiente mit umfangreichem Service gewünscht ist, haben die Foodtrucks das Nachsehen. Wenn es jedoch ungezwungen zugehen soll, sind die modernen Imbisswagen eine echte Option – und sie machen die Gastrolandschaft bunter und abwechslungsreicher. ●

# Premium-Eisteeegenuss aus der Glasflasche: Jetzt Umsatz steigern mit noch mehr Vielfalt!



GENUSS

# SUMMERTIME IM GLAS

## GETRÄNKE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN MACHEN LUST AUF SOMMER

Jedes Jahr, wenn der Sommer kurz bevorsteht, wird es bunt in den Supermarktregalen. Das gilt nicht nur für die farbenfrohen Verpackungen, sondern auch für die vielen verschiedenen Früchte, die in Getränken und Food-Artikeln verarbeitet werden. Insbesondere zur Sommerzeit sind fruchtige Drinks außerordentlich beliebt. Immer wieder im Trend sind speziell die Aromen exotischer Früchte. Sie wecken Assoziationen wie Urlaub, Sonne, Strand und Meer. Beim Genuss dieser exotisch schmeckenden Drinks träumen die Konsumenten sich an einsame Strände und kristallklares Meer – Urlaub im Glas in den eigenen vier Wänden.

Die Temperaturen steigen, die Sonne scheint, der Himmel ist blau: Mit den ersten Anzeichen des Sommers wächst auch die Sehnsucht nach Urlaub. Zu dieser Zeit greifen Konsumenten am liebsten zu sommerlich anmutenden Getränken, die zu dieser „Sommer-Sehnsucht“ passen. Erfrischend müssen sie sein, leicht und fruchtig. Vor allem exotische Früchte erfüllen dieses Erlebnis und die Hersteller überschlagen sich immer wieder aufs Neue, um die passenden Produkte auf den Markt zu bringen. Eine Frucht hat es in letzter Zeit sowohl Konsumenten als auch Produzenten besonders angetan: die Maracuja. Von Säften und Limos über Weinschorlen und Fruchtseccos bis hin zu Ready-to-drink-Cocktails und Longdrinks gab es kaum eine Getränkekategorie, in der sich die trendige Tropenfrucht nicht wiederfand. →

↓ Die Trendfrucht Maracuja zeigt sich aktuell in vielen verschiedenen Getränken. Auch in Kombination mit Mango wie der Fruchtsecco Söhnlein Brilliant Mango-Maracuja.



# Aus dem Herzen des Harzes.

Nach geheimnisvoller Rezeptur.



[www.harzer-mineralquelle.de](http://www.harzer-mineralquelle.de)

Original Harzer  
KRÄUTERLIMONADE

Die Bezeichnungen Maracuja und Passionsfrucht werden im Handel wie in der Bevölkerung oft synonym verwendet, auch wenn es botanisch gesehen feine Unterschiede gibt. Im englischen Sprachraum ist generell nur von „passion fruit“ die Rede. Maracujas oder Passionsfrüchte werden meistens in Kombination mit anderen Früchten wie Pfirsich oder Mango in Produkten verarbeitet. In der Zusammensetzung Pfirsich-Maracuja kennt man die Tropenfrucht schon lange, zum Beispiel als Joghurt oder Saft. Seit einigen Jahren wird die Maracuja auch selbst zum Star in diversen Getränken.

#### MARACUJA ALS STAR IN ALKOHOLISCHEN GETRÄNKEN

Insbesondere bei alkoholischen Getränken kommt die süß-säuerliche Frucht vermehrt zum Einsatz. PITÚ brachte Ende 2022 seinen Zuckerrohrschnaps in der neuen Sorte Flavoured Passionfruit auf den Markt. Auch der klassischen Caipirinha verleihen Passionsfrucht-Aromen eine Extraportion Exotik. Den Passionfruit Caipirinha gibt es auch als Ready-to-drink in der 0,33 Liter Dose – laut Hersteller „die weltweit erste Flavoured Caipi to Go“.

Anfang 2023 widmete sich auch Sierra Tequila der Trendfrucht: Seit kurzer Zeit steht der „Sierra Tropical Chilli“ mit Mango- und Maracuja-Geschmack in den Regalen. Die Grundlage bildet der Sierra Tequila Blanco, der mit natürlichen Aromen und Frucht-saftkonzentraten angereichert wurde. Der Hersteller empfiehlt ihn als Shot, doch auch für Cocktail-Fans könnte der fruchtige Tequila eine spannende Zutat sein.

Auch bei weniger hochprozentigen Getränken ist Maracuja eine gerne verwendete Zutat. Der Söhnlein Brilliant Mango-Maracuja ist bereits seit einiger Zeit in der Flasche erhältlich. Gemäß dem Trend zu Ready-to-drink-Produkten gibt es den tropischen Fruchtsecco seit Februar auch in der 0,2-Liter-Dose für unterwegs. Auch wenn die Geschmacksrichtung nicht neu auf dem Markt ist, sah man im Hause Henkell Freixenet offenbar weiteres Potenzial im mit der Trendfrucht aromatisierten Sekt. Die Frucht- und Honigweinkellerei Kaltenburger platzierte im Frühjahr 2022 eine Maracuja-Weinschorle mit nur fünf Volumenprozent Alkohol und folgt damit nicht nur dem Trend zur Tropenfrucht, sondern auch dem wachsenden No-Low-Trend. →



→ Der Trend von heute und morgen vereint in einer Flasche: Puschkin Passionfruit Yuzu.



# LASS DICH ELEKTRISIEREN! DIE STILL RX-FAMILIE.



**STILL Elektrostapler** – leistungsstark, emissionsarm, flexibel.

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

first in intralogistics

**STILL**



Foto: © nbkxer, Envato Elements

↑ Die Maracuja liegt als exotische Sommerfrucht total im Trend.

Zusätzlich zu Spirituosen und Wein ist die Maracuja in Biermischgetränken zu finden. Das Limobier der Krombacher Brauerei enthält mit 1,5 Volumenprozent ebenfalls kaum Alkohol und punktet mit der bewährten Kombination aus Mango und Maracuja. Der Biermix besteht zu 70 Prozent aus Limonade und zu 30 Prozent aus Pils und spricht damit Kunden an, die alkoholreduzierte Getränke bevorzugen. Bei der alkoholfreien Fassbrause setzt Krombacher ebenfalls auf Maracuja als sommerliche Sorte. Mitbewerber Veltins greift bei seiner Fassbrause zum Mango-Maracuja-Geschmack und stellte 2021 auf eine Rezeptur ohne alkoholfreies Bier um.

#### WHAT'S NEXT?

Bier, Wein, Sekt, Spirituosen, die Liste von Getränken mit Maracuja ließe sich noch unendlich weiterführen. Fans der tropischen Frucht werden im Getränkeregale definitiv fündig werden, um sich mit sommerlichen Aromen zu erfrischen. Die Maracuja ist topaktuell, doch was ist die Trendfrucht von morgen? Ein heißer Kandidat ist die Yuzu. Die Zitrusfrucht stammt aus Japan und ist hierzulande als frische Frucht noch recht schwer zu bekommen. Die Yuzu sieht aus wie eine Kombination aus Mandarine und Zitrone und wird von Oktober bis Dezember geerntet. Sie ist sehr saftig und verfügt über ein intensives Aroma. Deshalb kann und sollte die Yuzu sehr sparsam verwendet werden. Der Geschmack ist säuerlich, leicht bitter und herb-fruchtig. Auch die Inhaltsstoffe der Zitrusfrucht können punkten: Neben Kalium, Kalzium, Phosphor, B-Vitaminen und Provitamin A enthält sie außerdem dreimal so viel Vitamin C wie eine Zitrone.

Die Yuzu ist seit langer Zeit fester Bestandteil der asiatischen Küche. In Europa tritt sie gerade erst auf den Plan. In Asiamärkten bekommt man verarbeitete Produkte wie Limo, Saft oder Tee. Auch Sake oder Gin mit Yuzu ist zumindest online erhältlich. Die Mineralquellen Mels AG aus der Schweiz bietet ein Mineralwasser mit Yuzu in vier verschiedenen Sorten an. Die Berentzen-Gruppe schlägt in Sachen Trendfrucht gleich doppelt und auch früh zu – mit der 2020/21 erschienenen Pusckin Wodka-Sorte Passionfruit Yuzu. Die fruchtige Kombination soll vor allem die jüngere Zielgruppe ansprechen und vereint die aktuell trendigsten Fruchtaromen in einem Getränk. ●

→ Auch alkoholfreie Produkte setzen auf die sommerliche Trendfrucht.



Foto: © Brauerei C. &amp; A. Veltins GmbH &amp; Co. KG



## 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](http://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](http://www.schladmingerbier.at)



Foto: © stock.adobe.com / fesenko

GENUSS

↑ Der Espresso Martini ist einer der Trend-Cocktails 2023.

# LEBENSGEFÜHL UND ZEITGEIST IM COCKTAILGLAS

## DEM KULTFAKTOR VOM BELLINI UND ESPRESSO MARTINI AUF DER SPUR

**A**uf den Titel des Trendgetränks 2023 haben sowohl der Bellini als auch der Espresso Martini gute Aussichten. Beide Cocktails feiern ihr Revival, weil sie mehr als ein leckeres, leicht zuzubereitendes Getränkeerlebnis bieten: die guten Geschichten zu ihrer Entstehung.

Sowohl der Bellini als auch der Espresso Martini besitzen eine einprägsame Entstehungsgeschichte und stehen für die Lebensart, die wir mit dem Zeitgeist ihrer Entstehungszeit verbinden. Das Setting für die Erfindung des Bellini kommt daher wie aus einem Abenteuerfilm: Man befindet sich in Venedig während des Zweiten Weltkriegs, im Club „Harry's Bar“. Die

Bar ist ein beliebter Treffpunkt für Diplomaten, Schriftsteller und Künstler aus der ganzen Welt, die dorthin vor den Kriegshandlungen in Europa fliehen, viel Zeit vor dem Tresen verbringen und über Kunst, Kultur und Politik diskutieren. Der Gründer der Bar, Giuseppe Cipriani, erfindet einen Cocktail und benennt ihn nach dem Maler Giovanni Bellini. →



KLOSTER  
**Andechs**  
SEIT 1455

**Unsere klösterlichen Weißbiere**  
Hell, Dunkel, Alkoholfrei – immer ein Genuß für Leib & Seele



Dieser italienische Pionier der Ölmalerei lebte während der Renaissance und griff als einer der ersten das Flair der Stadt Venedig und der umliegenden Landschaft in seinen Bildern auf.

Hat es sich so zugetragen? Das ist unklar. Ist das wichtig für die Bekanntheit des Bellini heute? Ganz und gar nicht. Denn die Geschichte hat alle Zutaten von Spannung und italienisch-intellektueller Lebensart. Das macht etwas Prosecco, Pfirsichpüree und Zucker zu einem attraktiven Trendgetränk. In Italien ist der Bellini-Cocktail übrigens ein geschütztes Markenzeichen: Nur Getränke, die in der Region Venetien hergestellt wurden und die spezifischen Vorgaben erfüllen, dürfen als „Bellini“ bezeichnet werden. Der ursprüngliche Bellini-Cocktail wird ausschließlich aus Prosecco und Pfirsichpüree hergestellt, jedoch gibt es heute auch viele Variationen, die andere Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren oder Mango enthalten. →



## 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](https://getraenke-essmann.de/esspertise)



### DAS REZPT FÜR DEN KLASSISCHEN BELLINI:

#### Zutaten:

- 2 reife Pfirsiche
- 1 Flasche gekühlter Prosecco oder Champagner

#### Anleitung:

1. Die Pfirsiche werden geschält und entkernt, dann in einem Mixer oder einer Küchenmaschine püriert, bis sie glatt sind.
2. Anschließend wird das Champagner-Glas etwa zu einem Drittel mit dem Pfirsichpüree gefüllt und langsam mit dem gekühlten Prosecco oder Champagner aufgegossen, bis das Glas fast voll ist.
3. Der Cocktail wird vorsichtig umgerührt und im Sektglas serviert.

#### Tipps:

- Für einen süßeren Geschmack kann man Zucker oder Honig zum Pfirsichpüree hinzufügen.
- Um verschiedene Variationen zu kreieren, kann man auch andere Frucht-pürees wie Erdbeere oder Himbeere verwenden.
- Der Bellini sollte gekühlt und garniert mit einer Scheibe frischem Pfirsich oder einer Beere serviert werden.

# 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 Gourmetgebilde.

**NEU**  
jetzt ordern!

Trink Brohler. Fühl dich wohler.



## ALKOHOL UND KOFFEINKICK

Für den Espresso Martini kombiniert man frisch gebrühten Espresso, Wodka, Kaffeelikör und Zucker in einem Cocktail-Shaker. Durch die Kombination aus Koffein und Alkohol gilt er als der „Vodka-Energy-Drink in eleganter Verkleidung“. Serviert wird er im stilvollen, gekühlten Martini-Glas. Sein starker, koffeinhaltiger Geschmack hängt von der Qualität des Espresso und des Kaffeelikörs ab; durch den enthaltenen Zucker ist er auch leicht süßlich.

Seine Entstehungsgeschichte ist jünger als die des Bellini: Sie handelt vom berühmten britischen Barkeeper Dick Bradsell, der als einer der einflussreichsten und innovativsten seiner Generation gilt. Er arbeitete in den 1980er-Jahren in London in einigen der bekanntesten Bars wie dem Fred's Club, dem 686 und dem Detroit. Der Espresso Martini entstand, so erzählt man sich, im Jahr 1984, als eine berühmte Kundin Bradsell bat, ihr einen Drink zu mixen, der sie „gleichzeitig wach und betrunken machen“ würde. Diese Kundin war angeblich das Supermodell Kate Moss, aber Bradsell hat dies nie offiziell bestätigt. Bradsell, der 2016 im Alter von 56 Jahren verstarb, wird von vielen als einer der besten Barkeeper aller Zeiten angesehen und hat die Cocktail-Kultur maßgeblich geprägt.

Wach und gleichzeitig betrunken zu sein wie das schauspielernde Supermodell damals, diesen Wunsch erfüllt sich die wachsende Zahl der Espresso-Martini-Fans. Der mitschwingende Verweis auf das Lebensgefühl macht somit auch diesen Cocktail zu einem Kultgetränk, an dem man 2023 nicht vorbeikommen wird.

Warum sind es gerade die altbekannten Cocktails, die plötzlich auf der Trendskala wieder ganz oben stehen? Sicherlich spielt der Faktor Nostalgie eine Rolle: Viele Menschen haben eine sentimentale Verbindung zu vergangenen Epochen. Das Wiederentdecken eines Getränks kann eine Möglichkeit sein, das Lebensgefühl vergangener Zeit wiederzubeleben. Auch fördert der Faktor Innovation den Kultfaktor, denn innerhalb der Cocktail-Community ist es beliebt, alte Cocktails neu zu interpretieren und sie durch die Verwendung von neuen Zutaten und modernen Techniken neu zu mixen. Gerne macht man sich hier die Bekanntheit der Originale zunutze – und die Neuvariation bringt diese ebenfalls zurück ins Gespräch. ●



Foto: © nodar77/Envato Elements

### DAS REZEPFÜR EINEN KLASSISCHEN ESPRESSO MARTINI:

#### Zutaten:

- 45 ml Wodka
- 30 ml frisch gebrühter Espresso
- 30 ml Kahlua oder anderer Kaffeelikör
- 1 Teelöffel Zucker oder einfacher Sirup (optional)
- Eiswürfel

#### Anleitung:

1. Zuerst Espresso in einer Espressomaschine oder mit einer Mokkakanne zubereiten und abkühlen lassen.
2. Dann Wodka, Kaffeelikör und Zucker in einem Shaker mit Eiswürfeln mischen und kräftig schütteln.
3. Anschließend wird der abgekühlte Espresso hinzugefügt und erneut geschüttelt, bevor der Cocktail durch ein Sieb in ein gekühltes Cocktail-Glas gegossen wird.
4. Optional mit drei Kaffeebohnen oder einer Orangenschale garnieren.

#### Tipps:

- Hochwertige Zutaten verwenden: Da der Espresso Martini aus nur wenigen Zutaten besteht, ist es wichtig, dass diese von hoher Qualität sind. Ein hochwertiger Wodka, frisch gerösteter Espresso und ein hochwertiger Kaffeelikör wie Kahlua oder Tia Maria eignen sich am besten.



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

# TRADITION UND MODERNE VEREINT: ERFRISCHUNG FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.



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



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

GENUSS

# BRANCHE IN BEWEGUNG

## DER IMAGEWANDEL DES EISTEES

**E**istee erlebte in den letzten Jahren einen Umbruch wie nie: Die produkt-homogene Warengruppe hat sich über ihre Hype-Zeit in 2020/2021 zu einer nun quasi zweipoligen Warengruppe gewandelt, in der sich Newcomer große Marktanteile gesichert und aus der sich der ursprüngliche Marktführer Nestlé (vorläufig?) zurückgezogen hat. Hat die Entwicklung ihr Ende erreicht? Ein Rückblick lässt eher das Gegenteil vermuten.



Foto: © ipolly80/Envato Elements

### NESTEA: PIONIER UNTER DEN EISTEES

Die Entstehung des Eistees selbst geht zurück bis ins 20. Jahrhundert: Im heißen Sommer des Jahres 1904 hatte Richard Blechyn-den, ein Brite, eine bahnbrechende Idee auf der Weltausstellung in St. Louis, Missouri. Er erkannte, dass der schwarze Tee, der bei einer Außentemperatur von 39 Grad Celsius als heißes Getränk kaum Anklang fand, als kühles Erfrischungsgetränk serviert werden konnte. Dieser Einfall erwies sich als durchschlagender Erfolg bei den Besuchern der Ausstellung und bald darauf begannen auch Restaurants und Cafés in der Umgebung, Eistee anzubieten.

1948 führte Nestlé seinen Nestea in der Schweiz und in den USA ein. Zunächst als Pulver, das mit heißem Wasser aufgelöst wurde. Ab 1956 war das Auflösen in kaltem Wasser offiziell möglich und von 1964 an enthielt das Pulver Tee, Zucker und Zitrone. Ab 1985 konnte man Nestea trinkfertig als Erfrischungsgetränk kaufen. →

↑ Eistee ist der Klassiker unter den Sommergetränken.

# ORANGE SPRITZ. IST DAS NICHT WUNDERVOLL.

NEU



**SOMERSBY**



Foto: © funk offiziell/Wikimedia Commons (CC BY-SA 4.0)

↑ Rapper Capital Bra ist das Gesicht des BraTees.

### 2017: DER MARKT KOMMT IN BEWEGUNG

Alles vor 2017 war eine Zeit zuverlässiger Stabilität für Nestea: Über 25 Jahre lang brachte die Kooperation mit dem US-Getränkeriesen Coca-Cola ein klares Win-win für beide Akteure und einen Umsatzmarktanteil im zweistelligen Bereich. Nestea war Marktführer neben Pfanner, Arizona und Lipton, das zur Palette des PepsiCo-Konzerns gehört und somit ebenso über die Schlagkraft eines Lebensmittelriesen verfügt. 2017 beendete Coca-Cola jedoch das Joint-Venture mit Nestlé und launchte außerdem ab 2018 eine eigene Eistee-Marke: Fuzetea. Nestea reagierte mit einem kompletten Marken-Relaunch: Neue Rezepturen und eine neue visuelle Identität folgten im selben Jahr. Doch diese und auch die folgenden Vertriebspartnerschaften (zuletzt kündigte Krombacher die Zusammenarbeit) brachten Nestea kein Glück und konnten den Abfall des Marktanteils nicht stoppen.

### 2020: EISTEE-HYPE FÜHRT ZU IMAGE-WANDEL

Nun begann die endgültige Metamorphose des Eisteeamarkts von einer relativ konservativen, produkt-homogenen Gruppe hin zu einer vielfältigen, hippen Lifestyle-Kategorie mit vollständig neuem Image. Den Anstoß gaben die Rapper Capital Bra und Shirin David, die mit ihren eigenen Eistee-Marken „BraTee“ bzw. „DirTea“ einen regelrechten Hype auslösten. Sie nutzen ihre Reichweite in sozialen Netzwerken, um ihre Produkte zu bewerben. Der Berliner Musiker Haftbefehl brachte einen Cannabis-Eistee „Baba HafTea“ auf den Markt.

Plötzlich entwickelte sich Eistee für die Jüngeren bis 29 Jahre zum Feelgood-Trendgetränk. Noch 2022 setzte Drinks & More auf eine Partnerschaft mit dem bekannten deutschen Rapper Luciano und brachte unter dem Namen „Loco Juice“ ein fruchtiges Erfrischungsgetränk auf den Markt. Dabei machten sich die Newcomer nicht nur geschickt ihre Sichtbarkeit bei der jungen Zielgruppe, sondern sicher auch den in Bewegung gekommenen Markt zunutze, der nicht ganz so hart umkämpft schien wie das besonders bei Jugendlichen beliebte Segment der Energydrinks. →



**Handwerkliche  
Braukunst seit  
1887.**



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

# Biervielfalt für jeden Geschmack.



Da ist für  
jeden etwas dabei:  
Entdecke das  
vielfältige Leikeim  
Sortiment!  
[shop.leikeim.de](http://shop.leikeim.de)

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

# Leikeim

**So schmeckt daheim.**



[leikeim.de](http://leikeim.de)



Foto: © Brauerei C. &amp; A. Veltins GmbH &amp; Co., KG

↑ Veltins neueste Sorte Fassbrause überzeugt mit dem Aroma von Pfirsich-Eistee.

Die Strategie ging auf, die Newcomer-Marken sicherten Marktanteile und im Jahr 2020 kam man an Eistee kaum vorbei.

#### NACH DEM HYPE: NESTLÉ VERLÄSST DEN MARKT

2022 flaute das Gesamtgeschäft von Eistee ab und diese Entwicklung setzt sich 2023 fort. Nestea, dessen Marketing wie das der Newcomer auf eher jüngere Konsumenten zielt, geriet immer weiter ins Abseits. Im März 2023 entschied Nestlé sich, Nestea vollständig vom Markt zu nehmen.

#### DIE VERÄNDERUNG IST NOCH NICHT ABGESCHLOSSEN

Die Metamorphose des Segments ist damit allerdings nicht beendet, es bleibt spannend mit überraschenden Entwicklungen. Veltins kündigte im März 2023 eine innovative neue Sorte der Reihe Fassbrause an: „Eistee Pfirsich“. Laut Produktangaben ist sie mit „echtem Fruchtsaft verfeinert“ und enthält 25 Kalorien pro 100 ml – eine Erinnerung

daran, dass der Gesundheitstrend über alle Zielgruppen hinweg anhält.

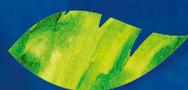
#### AUCH MIT ALKOHOLGEHALT WIRD EXPERIMENTIERT

Bereits 2020 tauchte der erste Ready-to-drink-Eistee mit Alkohol auf: Die Katlenburger Kellerei brachte „Alc. Ice Tea“ auf den Markt, einen Eistee auf Fruchtweinbasis in den Geschmacksrichtungen Pfirsich und Zitrone. Das Getränk mit 4,5 Volumenprozent Alkoholgehalt toppte 2022 die Marke MiXery: Sie ging neue Wege und testete eine Eistee-Variation mit 5 Volumenprozent Alkoholgehalt: MiXery Ultimate Iced Tea Peach und Lemon heißen die neuen alkoholischen Mischgetränke auf Fruchtweinbasis in limitierter Auflage.

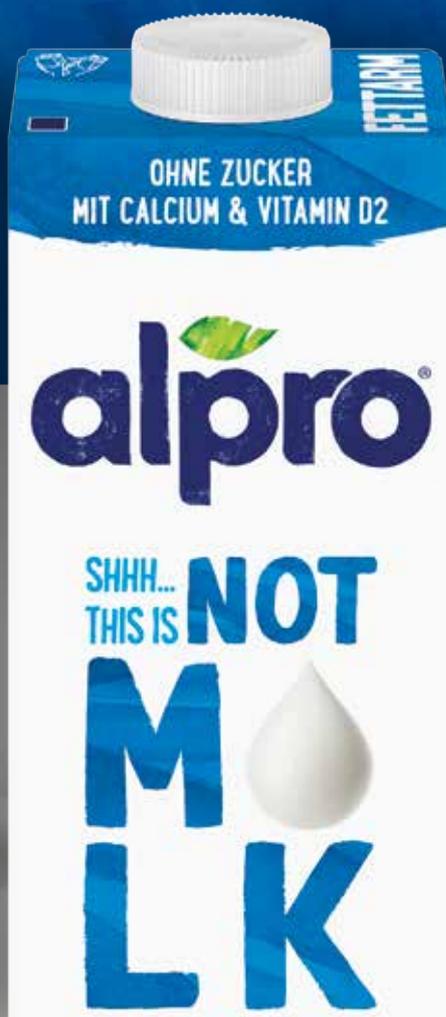
Unklar ist bisher, ob es künftig eine Alternative für Nestea von Nestlé geben wird, das aus den meisten Regalen längst verschwunden ist. Wird die Eistee-Landschaft mit weiteren Variationen überraschen oder teilt sich das Segment in die hippen, jungen Trend-

getränke (eventuell zukünftig teils auch mit Alkoholgehalt) und in kalorienbewusste Gesundheitsdrinks? Ziehen sich die ehemaligen Marktführer vollständig zurück oder wird man neue Marken ins Rennen schicken? In die Zukunft sehen kann niemand, aber wenn die weitere Entwicklung an die vergangenen Jahre anknüpft, dann wird es abwechslungsreich bleiben im Eistee-Regal. ●

# PFLANZLICH FÜR ALLE, DIE MILCH LIEBEN!



FEED YOUR YOU



GENUSS

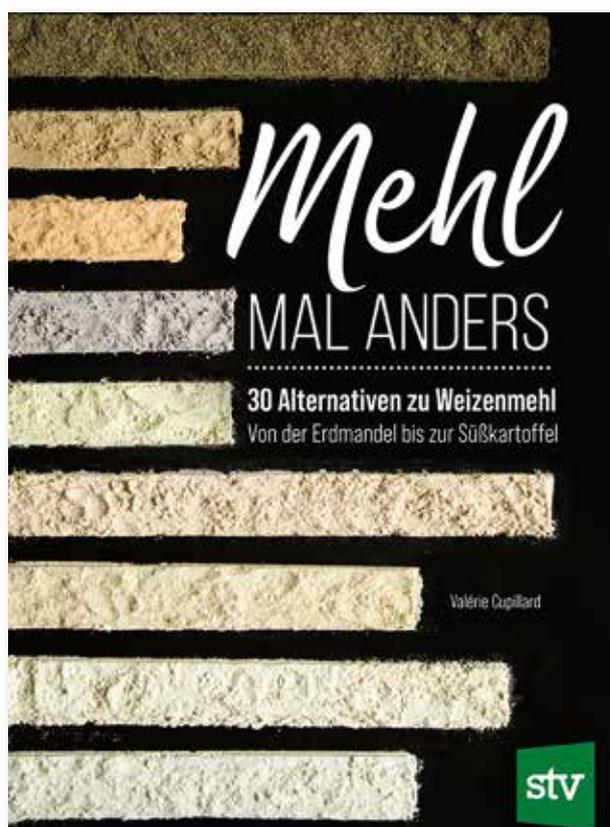
# VIelfÄLTIGE FELDFRÜCHTE

## VALÉRIE CUPILLARD NUTZT „MEHL MAL ANDERS“

**D**er Anbau von Getreide und seine Verarbeitung ist eine der großen zivilisatorischen Errungenschaften der Menschheit. In den letzten Jahrzehnten bedeutete Mehl jedoch vor allem eins: Weizen. In ihrem Kochbuch „Mehl mal anders“ zeigt Valérie Cupillard, dass sich auch mit anderen Mehlen ganz hervorragend kochen oder backen lässt. Sage und schreibe 30 Alternativen finden bei ihr Verwendung.

Das Image von Weizen hat in den letzten Jahren schwer gelitten – das Getreide gilt als ungesunder Dickmacher. Dabei ist Weizen an sich nicht ungesund. Weißmehl hat jedoch deutlich weniger Nährstoffe als Vollkornweizenmehl und es sättigt nicht so lange. Unbestritten ist, dass Weizen die Mehllandschaft in den letzten Jahrzehnten extrem dominiert hat, obwohl es zahlreiche Alternativen gibt. Valérie Cupillard hat es sich in ihrem Buch „Mehl mal anders“ zum Ziel gesetzt, Lesern die Vielfalt an mahlbaren Pflanzen vor Augen zu führen und sie zum Experimentieren mit anderen Mehlen zu animieren. Viele dieser Mehlsorten sind schließlich schon seit Jahrtausenden bekannt, inzwischen aber nahezu in Vergessenheit geraten. Selbst versierte Hobbyköche dürften beim Anblick der „Mehl-liste“ noch Überraschungen erleben. Schon einmal von Teffmehl gehört? Oder Sorghum oder Erdmandel? Cupillard führt so ziemlich alle Gewächse auf, die sich zu Mehl verarbeiten lassen – von „Klassikern“ wie Dinkel oder Roggen über Pseudogetreide wie Buchweizen oder Quinoa bis hin zu Hülsenfrüchten wie Linsen und Kichererbsen. Dabei listet sie genau auf, über welche (geschmacklichen) Besonderheiten jedes Mehl verfügt, ob es als Bindemittel wirkt, ob es Gluten enthält oder nicht und für welche Gerichte es am besten geeignet ist. Dazu gibt sie Hintergrundinformationen zu jedem Mehl oder Tipps für die Lagerung.

Nach der Theorie folgt die Praxis: Für 30 der Mehle hat Cupillard Rezepte erdacht. Bekannte Gerichte erhalten dabei eine ganz neue Note: Crêpes beispielsweise bekommen durch die Verwendung von Kamutmehl ein keksartiges Aroma. Passend dazu: der Aufstrich mit Erdmandelmehl, das einen leichten Haselnussgeschmack hat. Die französische Autorin bietet eine Vielzahl an Tartes und Kuchen – mal süß mit beispielsweise Reis- und Sorgummehl, mal herzhaft mit Kichererbsenmehl. Die Mehle sind aber nicht nur für Gebäck geeignet: Cupillard nutzt sie beispielsweise auch für Porridge, Cremes oder sogar Senf (mit Walnussmehl).



## „MEHL MAL ANDERS“

Valérie Cupillard  
ISBN: 978-3-7020-2054-5  
14,95 €

Die Mehle sind online oder im Fach- bzw. Naturkosthandel erhältlich. Da sie sich nicht alle längerfristig lagern lassen, lohnt es sich, kleinere Mengen zu besorgen und mehrere Mehle auszuprobieren – Anregungen dafür bietet „Mehl mal anders“ genug. Cupillard gibt Hinweise darauf, wenn sich ein Gericht mit verschiedenen Mehlen zubereiten lässt. So haben Hobbyköche die Möglichkeit, selbst die geschmacklichen Besonderheiten der Mehle zu vergleichen und sich Stück für Stück durch die große weite Welt des Mehls zu kochen und zu backen – und neue Lieblinge abseits des Weizens zu entdecken. →

# TARTE „TIAN“ MIT SENF



## ZUTATEN

### ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM (30 CM DURCHMESSER)

#### FÜR DEN TEIG

- 180 g Vollkornmehl aus Einkorn (Kleindinkel)
- 20 g Mandelmehl aus weißen Mandeln
- 25 g Olivenöl
- 80 g Pflanzendrink (aus Reis, Mandeln ...)
- 2 EL körniger Senf mit ganzen Senfsamen (Senf à l'Ancienne) oder Paste aus schwarzen Oliven (Tapenade) zum Bestreichen

#### FÜR DEN BELAG

- 1 Aubergine
- etwas Olivenöl
- 1 Zucchini
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 halbe rote Paprikaschote
- 1 Tomate
- 6 schwarze Oliven
- 100 g Kräuter- oder Basilikumtofu (optional)

Als Mischung zwischen französischer Tomatentarte und Tian Provençal sticht dieses einzigartige leichte Sommergericht hervor. Ich habe Einkorn-Vollkornmehl aus Haute-Provence verwendet und ein wenig Mandelmehl hineingemischt, damit der Teig nach dem Backen geschmeidig bleibt.

## ZUBEREITUNG:

1. Alle Teigzutaten und zwei Prisen feines Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und kneten. Je nach Mahlgrad Ihres Mehls müssen Sie die Menge an Flüssigkeit eventuell anpassen.
2. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Tarteform damit auslegen.
3. Die Aubergine in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller mit Olivenöl bestreichen.
4. Die Zucchini in sehr dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel und die Paprikaschote ebenso, die Tomate halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden.
5. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
6. Teig mit Senf oder mit Olivenpaste bestreichen, je nach Vorliebe.
7. Den Teig in der Form abwechselnd mit einer Auberginen- und einer Zucchinischeibe belegen, die Paprika- und Zwiebelscheiben dazwischen platzieren. Die Tomatenstücke und die Oliven als oberste Schicht darauflegen.
8. Die Tarte ins Backrohr schieben, nach 20 Minuten die Temperatur auf 150 °C reduzieren, die Tarte weitere 20 Minuten backen.
9. Unmittelbar bevor Sie das Backrohr ausschalten, die Tofuscheiben auf die Tarte legen, damit sie warm werden.
10. Falls Sie einen milchsauer fermentierten Tofu ausgewählt haben (welcher besser für das Mikrobiom im Darm ist!), sollten Sie diesen nicht aufwärmen, damit seine gesundheitsfördernden Eigenschaften erhalten bleiben. Die Scheiben in diesem Fall einfach auf das angerichtete Tartestück auf dem Teller legen.

**PERSONENANZAHL:** 4 bis 6

**BACKZEIT:** 40 min

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 min

# WEINEMPFEHLUNG

## VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

### GRENACHE - SYRAH IGP -BIO & VEGAN- DOMAINE SAINT-PAUL, LANGUEDOC-ROUSSILLON, SÜDFRANKREICH

Dieses wunderbare Gericht vereint zwei Klassiker der französischen Küche, eine Tarte mit würzig-knackigem Boden und eine Tian à la provençale, einen Gemüseauflauf, der einem Ratatouille nahekommt, allerdings ohne Tomatensauce. Im Glas habe ich heute dazu einen südfranzösischen Rotwein aus dem Roussillon, von der Domaine Saint-Paul, eine Cuvée aus den Rebsorten Grenache und Syrah. Im Aroma finden sich Noten von Brombeeren und Pflaumen, Lavendel und Thymian, typisch für die Weine der Region. Diese spezielle Kombination aus Fruchtigkeit und Würze passt hervorragend zu der Tarte Tian und macht am Gaumen wirklich Freude! Viel Spaß damit! ●

#### INSIDER - WISSEN:

Als „vegan“ dürfen Weine bezeichnet werden, die nach der Gärung nicht durch Gelatine oder Eiweiß, sondern durch Kieselgur filtriert werden, eine weißliche, pulverförmige Substanz, die hauptsächlich aus Skeletten fossiler Algen besteht.



GETRÄNKE  
**ESSMANN**

# B'sonders mild. B'sonders hell.

Bayerische  
Brauspezialität



*Echte Brauspezialitäten*

GENUSS

# GEMÜTLICHKEIT BEI BIER UND LIVE-MUSIK

## MADDY'S PUB SEIT 2021 NEU IN MEPPEN

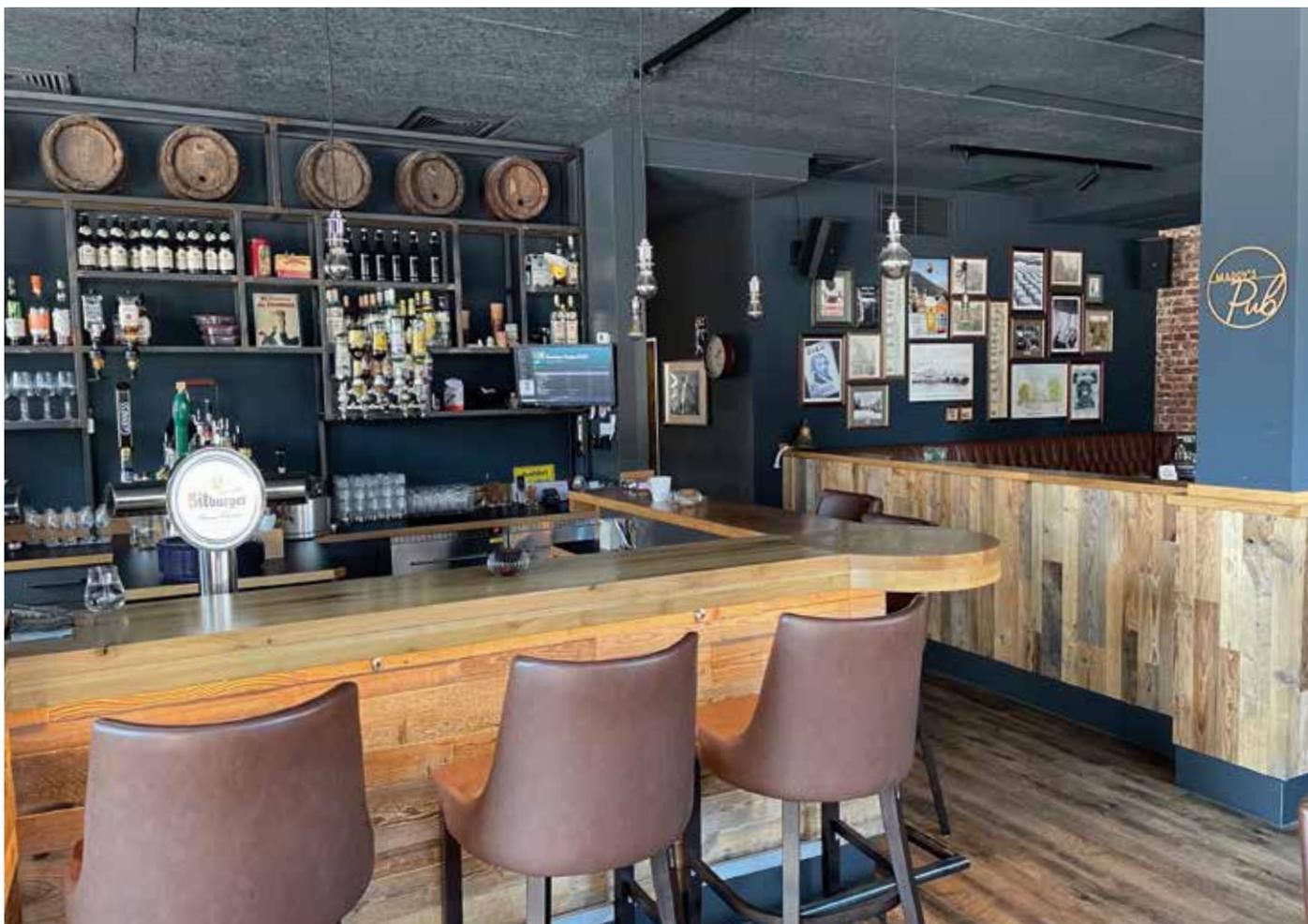


Foto: © Maddy's Pub

↑ Maddy's Pub interpretiert das Konzept modern ohne dabei an Gemütlichkeit einzubüßen.

**M**addy's Pub steht seit 2021 in Meppen für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Inhaberin Madlen Reinhold wurde auf der Ostseeinsel Usedom geboren und machte dort im Alter von 17 Jahren ihre Ausbildung zur Hotel- und Restaurantfachkraft. 2007 verschlug es sie dann ins Emsland. Madlen arbeitete zunächst in einem Hotel, ab 2009 in der Alten Wäscherei in Meppen und von 2017 bis 2020 in der Deichkrone am Speichersee in Geeste. In der Alten Wäscherei lernte sie den damaligen Inhaber Jürgen Tenbusch und seine Frau Ramona kennen. Auch in der Deichkrone arbeitete Madlen Reinhold für den erfahrenen Gastronom. Durch die lange Zusammenarbeit entstand eine gute Freundschaft.

Während der Pandemie fuhr Madlen sogar drei Monate lang Taxi. Doch für sie stand immer fest: Die Gastronomie ist ihre Leidenschaft. 2021 ergab sich dann eine einmalige Gelegenheit. Das Gebäude in der Schützenstraße 1 in Meppen bekam einen neuen Eigentümer und auch ein neuer Pächter sollte im Zuge dessen her. „Es war schon immer mein Traum, ein eigenes Lokal zu führen“, erinnert sich Madlen Reinhold. In der Schützenstraße wurde ihr Traum dann Realität. Im Juli 2021 eröffnete sie dort Maddy's Pub. Unterstützung erhielt sie von Jürgen und Ramona Tenbusch. „Jürgen hat mir alles beigebracht, um den Pub souverän führen zu können. Das weiß ich sehr zu schätzen“, so Madlen weiter. Ganz ohne Risiko war die Eröffnung nicht: Die Pandemie hatte insbesondere die Gastronomiebranche zu dieser Zeit noch fest im Griff. →



# 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](http://www.paderborner-brauerei.de)

„Ganz ehrlich? Ich hatte schon Bedenken zu diesem Zeitpunkt mit dem Pub an den Start zu gehen. Das war für mich eine große Investition“, erzählt die Inhaberin. Diese Bedenken waren jedoch unbegründet, das merkte Madlen Reinhold schnell. Denn Maddy's Pub kam bei den Meppenern direkt gut an. Anfang 2022 wurde der Innenraum noch einmal umfangreich renoviert. Das Ambiente ist modern, aber gemütlich.

### AUFMERKSAMER SERVICE

Den Laden schmeißt Madlen Reinhold mit derzeit 14 Aushilfen. An den Wochenenden ist das Team mit fünf bis sechs Servicekräften im Einsatz. An den anderen Tagen kommen sie mit weniger Teammitgliedern aus. Einige aus dem Team sind schon seit der Eröffnung an Madlens Seite. Die Stimmung im Team ist gut und die Inhaberin ist froh, dass Maddy's Pub personell so gut aufgestellt ist. Insbesondere weil Madlen Reinhold auf guten Service großen Wert legt. Die Gäste sollen sich in ihrem Pub wohl fühlen. Das Team ist stets aufmerksam und setzt die Bestellungen schnell um. Auf der Getränkekarte stehen irische Klassiker wie Guinness, Kilkenny und Cider. Auch eine kleine Auswahl Whisky gehört zum Angebot. Abgerundet wird die Karte durch aktuell beliebte Drinks wie Aperol Spritz und Wildberry Lillet. „Wir sind kein Irish Pub. Wer aber ein frisch gezapftes irisches Bier liebt, ist bei uns trotzdem an der richtigen Adresse. Ich möchte hier mein eigenes Ding machen“, betont die Inhaberin.

Besonders gut besucht ist Maddy's Pub an den Wochenenden, wenn dort Live-Musik gespielt wird. In der Regel melden sich die Musiker initiativ, um aufzutreten. Die meisten von ihnen kommen aus der Umgebung, aber auch Musiker von weiter weg waren schon zu Gast. Ob Band oder Solo-Sänger, ob Cover oder eigene Songs, die Bandbreite der Live-Musik in Maddy's Pub ist groß. Bei den Gästen kommt das hervorragend an. Zum Publikum des Pubs zählen Menschen verschiedenen Alters: Von Jung bis Alt treffen sich hier verschiedene Generationen, die handgemachte Musik, frisch gezapftes Bier und die urige Atmosphäre in Maddy's Pub schätzen. ●

## MADDY'S PUB

Schützenstraße 1  
49716 Meppen  
05931 9250651

→ Der überdachte Außenbereich lädt zu gemütlichen Runden bei Wind und Wetter ein.



Foto: © Maddy's Pub

↑ Bei der Renovierung wurde ordentlich Hand angelegt, um einen modernen Pub zu schaffen.



Foto: © Maddy's Pub

GENUSS

# HIER SPIELT DIE MUSIK

**RASTEDER MUSIKTAGE LOCKEN TAUSENDE IN DEN NORDEN**



Foto: © Matthias Wulff/Rasteder Musiktage e.V.

↑ Fast 60 Musikorchester aus sechs Ländern sind in diesem Jahr bei den Rasteder Musiktagen zu Gast.

**M**it knapp 23.000 Einwohnern steht Rastede immer ein bisschen im Schatten des großen Nachbarn Oldenburg – aber in Sachen Musik spielt der Ort die erste Geige: Zu den Rasteder Musiktagen am ersten Juliwochenende strömen jedes Jahr tausende Teilnehmer und Besucher in den Residenzort im Landkreis Ammerland. Im zweiten Jahr nach Corona haut der Verein Rasteder Musiktage wieder ordentlich auf die Pauke und präsentiert vom 30. Juni bis zum 2. Juli 2023 ein abwechslungsreiches Programm, das Teilnehmer wie Zuschauer begeistert.

In diesem Jahr wird es wieder laut: Bereits zum 66. Mal treffen sich Musikorchester, Drum Corps, Fanfaren- und Spielmannszüge, um auf den Rasteder Musiktagen ihr Können zu demonstrieren. Die Veranstaltung ist die größte ihrer Art in Deutschland. 58 Orchester aus sechs Ländern mit 2.600 Musikern erwarten die Veranstalter in diesem Jahr, sowie 10.000 Besucher. Organisiert werden die Rasteder Musiktage vom gleichnamigen Verein. Bis zu 250 Ehrenamtliche kümmern sich während des Festivals darum, dass sowohl Musiker als auch Gäste zufrieden sind. Dazu gehören der fünfköpfige Vorstand und ein 14-köpfiges Team, das sich um verschiedene Aspekte wie die Verpflegung, den Aufbau oder die Elektrik kümmert. →

### ABWECHSLUNGSREICHES PROGRAMM

Bei den verschiedenen Wettbewerben spielen die einzelnen Musikgruppen vor einer internationalen Jury. Diese dienen auch als Qualifikationsrunde zur Weltmeisterschaft 2024 in Rastede – eine Möglichkeit, die sich in Europa nur selten bietet und von den Musikern gerne genutzt wird. Auch vom ganzen Ambiente her heben sich die Rasteder Musiktage von ähnlichen Festivals ab. So liegt der Turnierplatz mitten im Ort und die Musiker haben zahlreiche Möglichkeiten, sich die Zeit zwischen den Auftritten zu vertreiben, zum Beispiel bei einem gemütlichen Bummel durch den Ort. „Wir sind selber viel herumgekommen und wissen, was die Musiker mögen, oder auch nicht“, erklärt Torsten Wilters, Geschäftsführer des Rasteder Musiktage e.V. So achten die Veranstalter bei der Essensauswahl darauf, die gesamte Teilnehmerschaft anzusprechen – auch die zahlreichen Jugendlichen. Zudem sind die Speisen von sehr guter Qualität. Ein großer Bonus für die anreisenden Musikgruppen ist die kostenlose Unterkunft in Schulen und Sporthallen, die der Verein organisiert.

Auch abseits der Wettkämpfe und Darbietungen kommt keine Langeweile auf. Ein echter Evergreen mittlerweile sind die „Rasteder Wiesn“, die am Freitagabend stattfinden. Hier können die etwa 1.700 Gäste zur Musik der Original-Oktoberfest-Band „Rotzlöffl“ feiern wie in Bayern. „Wir hätten nicht gedacht, dass das so gelebt wird, aber die Stimmung ist eins zu eins wie auf dem Oktoberfest. 99 Prozent kommen in Dirndl und Lederhosen“, berichtet Torsten Wilters.

↓ Leo Geurtsen und Nico Schröder (v.l.) freuen sich auch in diesem Jahr wieder auf eine Riesengaudi bei den Rasteder Wiesn.

### PUBLIKUM IST NAH DRAN

Ein weiterer Höhepunkt ist das große Finale am Samstagabend, wenn alle Musikgruppen zusammen die Europahymne spielen, bevor das Brillantfeuerwerk über dem Rasteder Himmel erstrahlt. Hier zeigt sich im Kleinen, was die Rasteder Musiktage ausmacht: Musiker aus aller Welt bauen aus Tönen Brücken, und das Publikum ist hautnah dabei. „Wenn der Aufmarsch zum Finale ist, dann sitzen alle Kinder im Schneidersitz auf dem Rasen und sind so nah dran wie nirgendwo sonst“, berichtet Torsten Wilters. „Generell ist es bei uns so, dass wenn ich eine gute Band gesehen habe, einfach hingehen und Kontakt aufnehmen kann. Bei einer Veranstaltung in einem Stadion wäre das nicht möglich.“

Nach dem Ende der Musiktage beginnt für die Organisatoren schon wieder die Planung für das nächste Festival. Das ist ein ganz besonderes: Vom 27. bis 30. Juni 2024 findet die Weltmeisterschaft der World Association of Marching Show Bands (WAMSB) in Rastede statt. Dann werden noch mehr Menschen im Ammerland gemeinsam musizieren und feiern – und sich dank des großen ehrenamtlichen Engagements auf so manche Überraschung freuen können. ●

### RASTEDER MUSIKTAGE E.V.

[www.rastedermusiktage.de](http://www.rastedermusiktage.de)

[www.rasteder-wiesn.de](http://www.rasteder-wiesn.de)

Tickets gibt es an der Tageskasse oder unter <http://www.nordwest-ticket.de/thema/rasteder-musiktage>





DEINE PARTNER FÜR  
ALLE GENUSSVOLLEN MOMENTE.





Foto: © Adina Merkel/Casa al Porto

↑ Das Casa al Porto punktet mit schlichter Eleganz und original italienischer Küche.

## GENUSS

# LA DOLCE VITA IN KIEL

## AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE IM CASA AL PORTO

**S**eit 2017 betreibt der Gastronom Donato Tripaldi erfolgreich das Ristorante Casa Tripaldi in Laboe und steht damit für authentische italienische Küche in feinem Ambiente. Im September 2022 expandierte der Gastronom in die schleswig-holsteinische Landeshauptstadt Kiel. In der Hafestraße 15 führt er seitdem mit seinem Chefkoch Domenico Vigliotti das Casa al Porto.

Zuvor befand sich in diesem Objekt ebenfalls ein italienisches Restaurant – in unmittelbarer Nähe zur Kieler Förde. Der Inhaber ging in den Ruhestand und Donato Tripaldi gefiel der Standort. Nach einem Gespräch mit seinem Geschäftspartner war schnell klar: Hier soll es weiterhin italienische Küche geben, jetzt aus dem Hause Tripaldi. Liebhaber des Casa Tripaldi in Laboe können sich freuen, denn das Konzept im neuen Casa al Porto ist das gleiche wie im Stammhaus. Hier gibt es original italienische Küche für Feinschmecker – die bekannte „Tripaldi-Qualität“. Die Speisekarte und die Rezepte sind trotzdem unterschiedlich. Mitinhaber und Chefkoch Domenico Vigliotti bringt seine eigenen Ideen und seine Kreativität ein und kann sich in der Speisekarte verwirklichen. Für die Authentizität der Gerichte werden die Zutaten direkt aus Italien importiert und mit Leidenschaft verarbeitet. →



DER BAYERISCHE  
*Weissbier*  
SPEZIALIST.



# Servus!

Trinkst' eins mit?

**JETZT  
PROBIEREN!**



*L ziemlich  
süffig!*



*Aus 100 %  
bayerischen  
Zutaten.*



Folge uns:    
@schneiderslandbrauerei  
www.schneiders-landbrauerei.de

„Wir haben tatsächlich viele Gäste, die uns sowohl im Casa Tripaldi als auch im Casa al Porto besuchen“, weiß Inhaber Donato Tripaldi. Sie schätzen die authentische Küche, die echt italienischen Zutaten und das schöne Ambiente. Die Speisekarte im Casa al Porto liest sich wie eine Reise nach Bella Italia. Neben Klassikern wie Vitello Tonnato, Pizza Margherita und Carpaccio weiß die Küche auch mit neuen Geschmackserlebnissen zu überzeugen: Bei Pizza Salsiccia e Friarielli oder Ravioli con Porcini läuft Liebhabern der italienischen Küche schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen. Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis durch eine umfangreiche Auswahl italienischer Weine. Hier ist auch für den exklusiven Geschmack etwas dabei.

Für den zusätzlichen Wow-Faktor findet im Casa al Porto regelmäßig das Musical Dinner statt. Gästen des Casa Tripaldi dürfte dieses Event bereits bekannt sein: Lokale Künstlergruppen versüßen den Gästen während eines ausgiebigen Vier-Gänge-Menüs den Abend mit einer Musical-Vorführung. Gelegentlich wird im Casa al Porto auch Live-Musik gespielt. Die ist – wie sollte es anders sein – ebenfalls original italienisch. ●

## CASA AL PORTO

Hafenstraße 15  
24103 Kiel  
[casa-al-porto.de](http://casa-al-porto.de)

↓ Essen für die Seele: Im Casa al Porto kommt authentische, italienische Küche auf den Tisch.

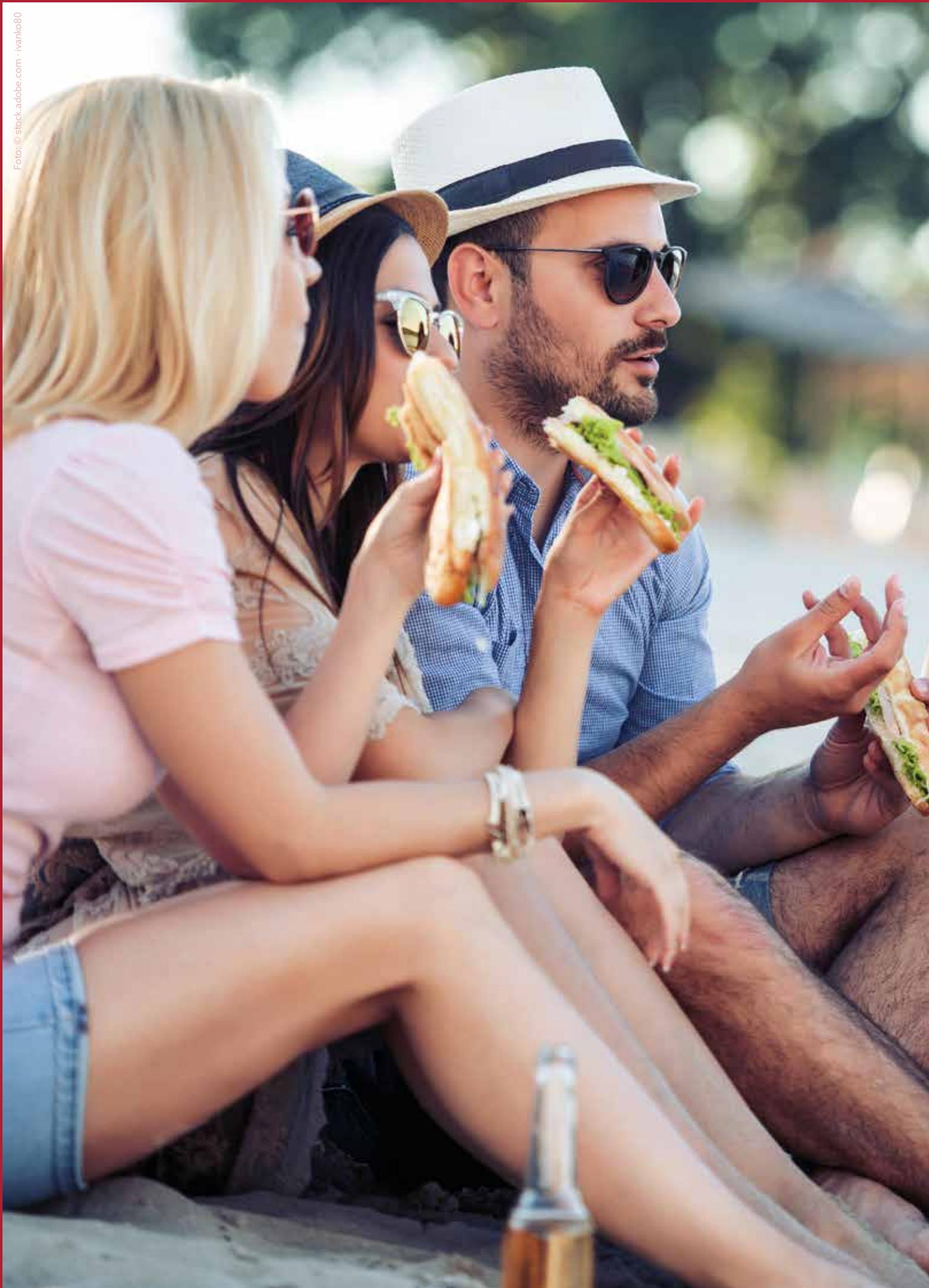


Foto: © Adina Merkel/Casa al Porto

↑ Donato Tripaldi und Mitinhaber und Küchenchef Domenico Vigliotti führen das neue Lokal in Kiel.



Foto: © Adina Merkel/Casa al Porto





# MEDIATHEK

# FRISCH

knallt  
bis an  
gaumen.



die superste zero ever.

fritz-kola®

## MEDIATHEK

# SOMMER, SONNE, SANDWICHES

Sommerzeit ist Urlaubszeit – und die Gelegenheit, sich endlich mal wieder ausgiebig zu entspannen. Die Autorin Jennifer Croll ist sicher nicht die einzige, die es sich gerne mit einem Buch und einem Cocktail bequem macht. In „Buzzworthy“ stellt sie lesenswerte Schriftstellerinnen vor, mit dem passenden Cocktailrezept dazu. Die App „Hydro Coach“ achtet darauf, dass man gerade bei steigenden Temperaturen ausreichend Flüssigkeit jenseits von Cocktails zu sich nehmen sollte.

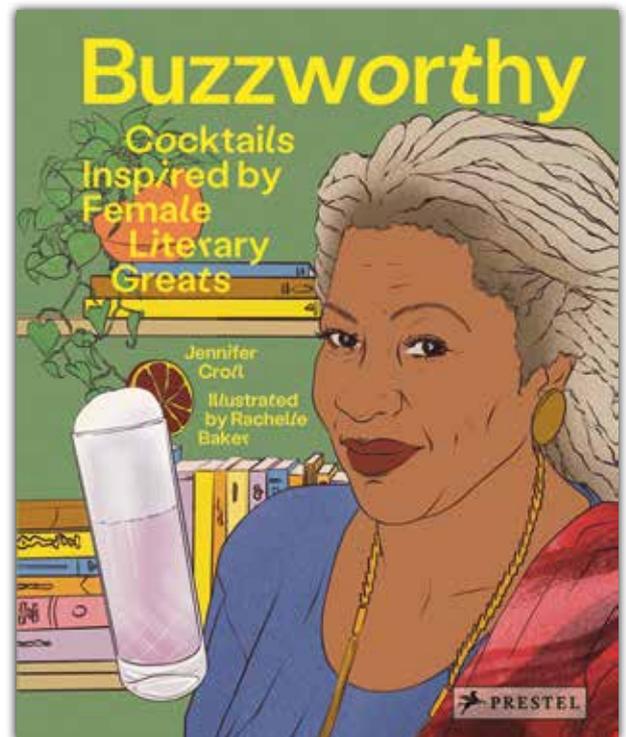
Mit der Webseite rome2rio.com können Urlauber bei der Routenplanung viel Zeit sparen – und die zum Beispiel mit dem Podcast „Pod mit Ei“ verbringen. Dort plaudert Social-Media-Starkoch Tim Armann mit spannenden Gästen aus dem gastronomischen Nähkästchen. Einen realistischen Einblick in die Gastro-Küche gewährt auch die erstklassige US-Serie „The Bear – King of the Kitchen“. Eins ist klar: Dieser Sommer wird nicht langweilig! ●

## DIE WEIBLICHE SEITE DES COCKTAILS

Literatur und Alkohol lagen schon immer dicht beieinander – wenn auch nicht unbedingt auf gute Weise. Doch während so mancher Literat von Hochprozentigem dahingerafft wurde, stellt Jennifer Croll die schönen Seiten dieser Verbindung in den Vordergrund. Für die Autorin gibt es nichts Besseres, als es sich abends mit einem guten Buch und einem Cocktail gemütlich zu machen – auf das sowohl Gehirn als auch Geschmacksknospen angeregt werden. In „Buzzworthy“ setzt sie diese Kombination praktisch um und paart literarische Porträts mit Cocktailrezepten. Das Besondere: Es sind ausschließlich Schriftstellerinnen, die Croll würdigt. Im Gegensatz zu so manchem männlichen Literaten – ein Beispiel ist der Hemingway Daiquiri – haben diese nämlich noch keine Tribute-Cocktails. Höchste Zeit also!

Die Schriftstellerinnen in „Buzzworthy“ bilden die ganze Bandbreite der Literatur ab: Romane, Lyrik, Sachbücher, Essays oder Graphic Novels. Darunter sind Giganten wie Toni Morrison oder Virginia Woolf, aber auch aufstrebende Autorinnen wie die 25-jährige Dichterin Amanda Gorman. Jede Schriftstellerin erhält in „Buzzworthy“ ein Porträt und eine Cocktailkreation (und eine fantastische Illustration von Rachele Baker). Die Cocktails sind unter anderem von der Ära inspiriert, in der sie gelebt haben – eine wichtige Zutat im „Agatha Christie“ etwa ist Crème de Menthe, die als Cocktailzutat ungefähr zur selben Zeit das Licht der Welt erblickte wie die Krimiautorin.

Ob traditionell oder modern, ob viel, wenig oder gar kein Alkohol: In „Buzzworthy“ ist für jeden Geschmack etwas dabei. Das Buch lädt ein, neue Getränke und neue Schriftstellerinnen zu entdecken. „Die Zukunft der Literatur ist weiblich“, sagt Croll – die der Mixologie vielleicht auch. ●



### „BUZZWORTHY“

Jennifer Croll  
 Prestel (2023), 160 Seiten (engl.)  
 ISBN 978-3-7913-8916-5  
 18 €

# UNSERE ERFOLGS- MODELLE

**0,33 L**  
GLASFLASCHE

Jetzt Umsatz auffrischen.  
Mit der 0,33 l Mehrweg-  
Glasflasche von VITA COLA.



NICHT NORMAL  
ABER ORIGINAL

# SCHLACHTFELD KÜCHE

*Kochen ist im Fernsehen oft eine Feelgood-Angelegenheit, wenn Hobbyköche und -bäcker vor der Kamera ihre Fähigkeiten demonstrieren dürfen und das Publikum applaudiert. Die FX-Serie „The Bear – King of the Kitchen“ könnte davon nicht weiter entfernt sein. Gleich in der ersten Folge wird der Zuschauer mitten in die heruntergekommene Küche des Sandwichladens „The Original Beef of Chicagoland“ geschmissen, in der das Personal unter Zeitdruck kocht und sich gegenseitig anbrüllt. Entspannt auf dem Sofa sitzen? Von wegen, hier geht der Puls in die Höhe. Gleichzeitig ist dies aber auch die große Stärke von „The Bear“, denn die Serie bietet realistische Einblicke in die Gastronomie, die eben oftmals kein Zuckerschlecken ist, sondern Stress pur.*

Die Story ist folgende: Nach dem Tod seines drogenabhängigen Bruders übernimmt der preisgekrönte Gourmetkoch Carmen „Carmy“ Berzatto alias „Bear“ (Jeremy Allen White) den Imbiss seiner Familie. Dort muss er nicht nur das Chaos seines Bruders beseitigen, er versucht auch, den Laden auf ein gehobenes Niveau zu bringen. Dabei trifft er auf den Widerstand von Richie (Ebon Moss-Bachrach), der am liebsten nichts verändern will. Unterstützung erhält Carmy von seiner neuen Souschefin Sydney (Ayo Edebiri), die talentiert, aber ungeduldig ist.

„The Bear“ ist chaotisch und wild aus Prinzip, aber auch kreativ und mitreißend. Vom Drehbuch bis zur Besetzung, von der Kameraarbeit bis zum Soundtrack: Hier stimmt einfach alles. Der Zuschauer muss zwar immer wieder tief durchatmen, wird aber im besten Sinne überwältigt. Die zweite Staffel soll in Kürze starten. ●



Foto: © FX Networks (2022)

## „THE BEAR – KING OF THE KITCHEN“

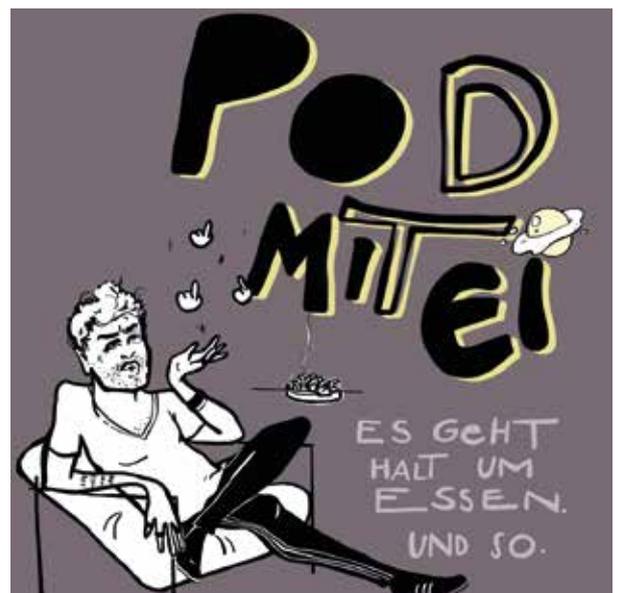
USA 2022, Disney+

# SCHNACK MIT SNACKS

*Tim Armann ist vielleicht Deutschlands bekanntester Content-Koch: Auf seinen Social-Media-Kanälen „Brot mit Ei“ folgen ihm hunderttausende Interessierte. Seit November hat Armann nun seinen eigenen Podcast, der passenderweise „Pod mit Ei“ heißt. Unter dem Motto „Es geht halt um Essen. Und so.“ unterhält er sich gewohnt humorvoll – teilweise beim Essen – mit Köchen und anderen Foodexperten übers Kochen, die Gastronomie und alles, was ihnen so in den Kopf kommt.*

Zu den Gästen zählen beispielsweise Julian von „Let’s Cook“, einem der ersten deutschen „Foodtuber“, der Tipps und Tricks für alle gibt, die selbst auf YouTube bzw. Social Media kochen wollen. Anton Behnke gibt Einblicke in das Leben eines privaten Kochs auf einer Luxusyacht an der Côte d’Azur und verrät, was die Schönen und Reichen gerne speisen. Auch die Getränkewelt kommt nicht zu kurz: So spricht Armann mit Tony D über dessen Weg vom Rapper zum Weinsommelier.

Die meist wöchentlich erscheinenden Folgen von „Pod mit Ei“ bieten spannende Einblicke in die Welt des Kochens und der Gastronomie. Armann und seine Gäste quatschen sympathisch drauf los und reißen so ganz unterschiedliche Themen an. Hobby-Köche können hier eine ganze Menge mitnehmen – oder sich einfach gut unterhalten lassen, während sie am Herd stehen. ●



## „POD MIT EI“

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

we simplify mobility



## Diesel zum Festpreis tanken und bis zu 8 Cent/Liter sparen!

Von Tankungen über Maut bis hin zu vielen weiteren Plus Services stehen wir Ihnen seit 60 Jahren als kompetenter Partner europaweit zur Verfügung.

Mit dem neuen **UTA Listprice** kennen Sie die Dieselpreise schon vorab, tanken zu festen Tagespreisen und haben dabei immer volle Kostenkontrolle.

 **1.000**  
Stationen

 **Keine**  
Serviceaufschläge

 **Aktuelle Preise**  
am Vortag  
abrufbar



[uta.com](http://uta.com)

UTA Listprice Netzwerk

# LEICHTER REISEN

*Das Urlaubsziel ist auserkoren – doch wie komme ich dorthin? Und weiter? Und wieder zurück? All diese Fragen beantwortet die Webseite rome2rio.com. Dort finden Nutzer die Verbindungen öffentlicher Verkehrsmittel – auf der ganzen Welt. Aktuell hat die Webseite nach eigenen Angaben knapp 13.000 Fähr-, über 50.000 Flug-, fast 170.000 Zug- sowie gut 860.000 Busverbindungen in ihrer Datenbank. Vorbei sind damit die Zeiten, in denen man auf verschiedenen Seiten Flüge oder Züge suchen und mühselig recherchieren musste, welche Verkehrsgesellschaft im Zielland eigentlich zuständig ist und wo sich Fahrpläne abrufen lassen. Rome2rio bietet dies alles auf einer Plattform.*

Die Benutzung ist denkbar einfach: User müssen einfach nur Start- und Zielort eingeben, und schon spuckt die Webseite alle möglichen Reiseverbindungen heraus. Angezeigt werden die beste, die günstigste und die schnellste Verbindung, sowie weitere Optionen. Rome2rio zeigt außerdem an, wie lange der Fahrweg mit dem Auto ist und wie hoch die Spritkosten. Die Webseite richtet sich jedoch in erster Linie an Reisende, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs sind – demonstriert jedoch auch, dass diese manchmal eine wirklich gute Alternative zum Auto bieten und obendrein oftmals noch klimafreundlicher sind.

Darüber hinaus lassen sich mit Rome2rio auch gleich Tickets für die jeweiligen Verbindungen buchen sowie Übernachtungsmöglichkeiten. Es gibt zudem Verlinkungen zu Autovermietungen. Wer seinen Urlaub selbst plant, hat mit Rome2rio ein wertvolles Tool zu Hand – und mehr Zeit für die schönste Zeit des Jahres übrig. ●



**WWW.ROME2RIO.COM**

# EINMAL TRINKEN, BITTE!



## APP „HYDRO COACH“

*Codium App Ideas  
Für Android (kostenlos, Pro-Version für 6,99 €)*

*Es ist Sommer, die Sonne brennt: Da kann man schon einmal vergessen, ausreichend zu trinken. Und selbst außerhalb der heißen Jahreszeit haben viele Menschen Probleme, auf die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlene Flüssigkeitsmenge von etwa 1,5 Litern am Tag zu kommen. Auftritt Hydro Coach: Die App will Nutzer daran erinnern bzw. dazu animieren, ausreichend zu trinken. Dafür errechnet sie anhand verschiedener Parameter wie Alter, Gewicht und Lebensstil zunächst einmal die individuell empfohlene Flüssigkeitsmenge.*

Über die Tagebuch-Funktion können Nutzer eingeben, was sie an diesem Tag getrunken haben. Praktisch: Gängige Getränke und Gefäße stehen zur Vorauswahl bereit, wie 250 ml Wasser oder Kaffee. In der Statistik sehen User

dann, wie viel sie in den vergangenen Tage getrunken und ob sie ihr „Hydrationsziel“ erreicht haben. Zur Motivation verteilt die App Erfolgsabzeichen, wenn man planmäßig zur (Wasser-)Flasche gegriffen hat. Besonders wertvoll ist die Erinnerungsfunktion, die Nutzer in einem vorher definierten Intervall darauf aufmerksam macht, doch wieder etwas zu trinken.

Hydro Coach ist ein gutes Tool vor allem für diejenigen, die nur wenig Durst verspüren. Aber auch allen anderen bietet die App eine gute Übersicht über die zu sich genommene Flüssigkeit. Die Daten lassen sich mit externen Anbietern wie Samsung Health oder Fitbit synchronisieren. Auch mit Freunden kann man seinen Wasserhaushalt vergleichen – als zusätzliche Motivation, ausreichend zu trinken. Na dann: Prost! ●





# REISEN

REISEN

# IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

**OLD FASHIONED: AMERIKAS ALTEHRWÜRDIGSTER**



Foto: © joshua\_resnick/Envato Elements

↑ Der Old Fashioned ist der vielleicht älteste Cocktail der Welt.

**M**ake it another Old Fashioned, please: Der Cocktail auf Whiskeybasis ist in den USA eine „nationale Institution“, wie einst das Magazin *The New Yorker* schrieb – aber nicht nur das. Der Old Fashioned gilt auch als einer der ältesten, wenn nicht sogar der älteste Cocktail überhaupt. In seiner wohl über 200-jährigen Geschichte hat er nichts von seinem Reiz verloren. Zwar hatte er zwischenzeitlich ein etwas angestaubtes Image, mittlerweile ist er aber beliebt wie vielleicht nie zuvor.

Der Old Fashioned ist älter als sein Name: Wann er das erste Mal auf der Bildfläche erschien, bzw. ins Glas kam, ist unklar. Im 19. Jahrhundert war er in den USA als Whiskey Cocktail bekannt – eine Mischung aus Whiskey (in der Regel Rye), Zucker und einigen Spritzern Wasser und Bitter. Damit entsprach er der gängigen Definition des Cocktails, die 1806 erstmals in der in New York erscheinenden Zeitung „*The Balance, and Columbian Repository*“ erschien: die Mixtur von Spirituose, Wasser, Zucker und Cocktailbitter.

Seinen heutigen Namen erhielt der Cocktail irgendwann im späten 19. Jahrhundert. Ab den 1860er-Jahren wurden Cocktails zunehmend komplexer und es war üblich, den Mixturen Curaçao und ähnliche Liköre beizufügen. Wer seinen Cocktail lieber auf die altmodische Art, der originalen Definition entsprechend, genießen wollte, der bestellte sie „old fashioned“. George Kappeler veröffentlichte 1895 in seinem Buch „*Modern American Drinks*“ ein Rezept für einen „Old-Fashioned Whiskey Cocktail“ wie er auch heute noch bekannt ist – allerdings mit

einer Zitronenzeste als Garnitur. Die heute typische Orangenscheibe sowie die (optionale) Cocktailkirsche kamen vermutlich erst im frühen 20. Jahrhundert hinzu – teilweise wurden sie sogar in den Drink hinein gemischt. Dass der Cocktail zeitweise nicht süß genug sein konnte, ist wohl (auch) der Prohibition geschuldet. Ironischerweise erfreute sich der Old Fashioned gerade zu dieser Zeit großer Beliebtheit, da die Zuckerzusätze den schwarz gebrannten Whiskey genießbarer machten.

#### RENAISSANCE DANK MAD MEN

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts stand es nicht gut um den Old Fashioned. Die Variante mit Obst-Verzierung galt als Oma-Getränk, der Cocktail ohne Garnitur als Altherren-Drink. Sein Comeback feierte der Cocktail ab dem Jahr 2007 mit der Ausstrahlung der Fernsehserie „*Mad Men*“. Protagonist Don Drapers Lieblingsdrink war nämlich der Old Fashioned – Sinnbild dafür, dass das Werbegenie sich mitunter schwer tat mit den Veränderungen der Swinging Sixties (in denen die Serie spielt). Im Zuge eines generellen Interesses an klassischen Cocktails fiel auch der Old Fashioned wieder den Barkeepern ins Auge. Es entwickelten sich eine Reihe Neuinterpretationen, auch ohne Whiskey. Ein Beispiel ist der Oaxaca Old Fashioned mit einer Split-Base aus Mezcal und Tequila. Aber auch der klassische Old Fashioned ist von der Cocktailkarte nicht wegzudenken. Das Magazin „*Drinks International*“ machte den Old Fashioned bis 2022, als er knapp vom Negroni geschlagen wurde, sieben Jahre infolge als meist servierten Cocktail weltweit aus. Der Old Fashioned ist also alles andere als altmodisch – er ist vielmehr ewig jung. ●



### AUSFLUGSTIPP: THE MUSEUM OF THE AMERICAN COCKTAIL

Wer tiefer in die Geschichte des (amerikanischen) Cocktails einsteigen möchte, für den ist das Museum of the American Cocktail eine gute Anlaufstelle, das sich im Southern Food and Beverage Museum in New Orleans befindet. Das Museum entführt Besucher auf eine Reise durch die Geschichte des Cocktails, zeigt antike Spirituosen und Bitter und verdeutlicht den Einfluss des Cocktails auf die Kultur weltweit. Eine Bar ist ebenfalls vorhanden.

[Southernfood.org](http://Southernfood.org)

SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

# Maxl Helles

HANDWERKLICH GEBRAUT  
VON EINER DER HÖCHST  
PRÄMIERTEN BRAUEREIEN  
DEUTSCHLANDS



[www.maxlrain.de](http://www.maxlrain.de)





Foto: © Stadt Haselünne

↑ Der Westerholtsche Burgmannshof ist der letzte erhaltene von ursprünglich 22 Burgmannshöfen in Haselünne.

## REISEN

# CHARMANTE KLEINSTADT IM GRÜNEN

**HASELÜNNE VEREINT GESCHICHTE  
UND NATURERLEBNIS**

**D**ass eine Hansestadt in früheren Zeiten nicht unbedingt direkt an der See liegen musste, beweist das emsländische Haselünne. 1272 wurden Haselünne die Stadtrechte verliehen, was sie zur ältesten Stadt im Landkreis Emsland macht. Sie trat zudem einem Städtebund bei, aus dem im 14. Jahrhundert die Hanse wurde. Bis heute hat sich Haselünne viele romantische Winkel und Gassen erhalten. Außerdem ist die Stadt an der Hase staatlich anerkannter Erholungsort und eingebettet in die idyllische Landschaft des Hasetals. →



MÜNCHEN

# Münchner Weisse

Feinhefig, spritzig -  
die Erfrischung pur

Das Freilicht- und Heimatmuseum versetzt Besucher in die Vergangenheit Haselünnes. Hier stehen mehrere Fachwerkhäuser rund um einen Dorfplatz. In den Gebäuden können viele Exponate besichtigt werden, die das Leben und Arbeiten in verschiedenen Epochen darstellen. Dazu gehört auch eine Böttcherei, in der früher Fässer gebaut wurden – damals ein wichtiges Transport- und Aufbewahrungsmittel für diverse Produkte. Historische Gebäude sind in Haselünne überall zu entdecken. Neben der imposanten St.-Vincentius-Kirche mit ihren sechs freistehenden Säulen, beherbergte die Stadt in der Vergangenheit 22 sogenannte Burgmannshöfe. Heute ist noch einer von ihnen übrig: Der Westerholtsche Burgmannshof. Der zweigeschossige Burgturm war Teil der Befestigungsanlage der Stadt. 1893 wurde das historische Gebäude von der Berentzen-Brennerei übernommen und restauriert.

### DEM KORN ZU EHREN

Brennereien gehören ebenfalls zum Stadtbild Haselünnes. 1749 gab es hier 26 Betriebe, heute sind es noch drei, die auch über die Region hinaus gut bekannt sind: Berentzen, Heydt und Rosche. Alle drei Brennereien können nach vorheriger Anmeldung besichtigt werden, eine Verkostung ist selbstverständlich inklusive. Bei den Einheimischen sind die Führungen mit Verkostungen ein beliebtes Event für Gruppen. Alle zwei Jahre stehen in Haselünne der Korn und die Hansezeit noch einmal ganz besonders im Fokus: Der Historische Korn- und Hansemarkt wurde 1983 erstmalig ausgerichtet und zieht bis heute viele Besucher an. Der Höhepunkt der Veranstaltung ist der Festumzug durch die Stadt. Rund 4.000 Bürgerinnen und Bürger sowie Schausteller nehmen in historischen Gewändern an diesem Umzug teil und machen ihn zu einem spektakulären Erlebnis für die Besucher. →



Foto: © Stadt Haselünne

↑ Auf dem Korn- und Hansemarkt wird die alte Hansezeit wieder lebendig.



Foto: © Stadt Haselünne

Auf dem Marktgelände gibt es 200 verschiedene historische Stände, die das Markttreiben aus alten Zeiten wieder aufleben lassen. Wer jetzt Lust auf eines der europaweit schönsten Stadtfeste hat – diese Auszeichnung bekam die Veranstaltung 2013 von der Stiftung „Lebendige Stadt“ verliehen – muss sich noch etwas gedulden. Der nächste Historische Korn- und Hansemarkt findet im September 2024 statt.

### EINZIGARTIGES NATURPARADIES

Das landschaftliche Highlight der Stadt Haselünne ist der Wacholderhain. Er ist der größte zusammenhängende seiner Art im Nordwesten Deutschlands. Das Naturschutzgebiet ist mehr als 30 Hektar groß und gibt vielen Tieren eine Heimat. Ein besonderes Highlight sind die neu gezüchteten Tarpane. Die eigentlichen Tarpane gehören zur Gattung der Pferde und sind im 19. Jahrhundert ausgestorben. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden die Wildpferde „neu“ gezüchtet. Diese Pferde wurden wieder als Tarpane bezeichnet, rein genetisch sind sie jedoch keine.

←Die wilden Tarpanpferde werden im Wacholderhain zur Landschaftspflege eingesetzt.



**Ausschankfahrzeuge | Kühlanhänger  
Klapptheken | Stehtische**



Am Neuhaus 2 | D-54317 Osburg/Trier  
T 06500/9141-40 | F 06500/9141-81  
info@peki.com

**FAHRZEUGE UND SYSTEME FÜR EVENTS**



Foto: © Stadt Haselünne



Foto: © Stadt Haselünne

↑ Das Freilicht- und Heimatmuseum zeigt wie die Menschen früher in Haselünne lebten.

← Der Haselünner See grenzt direkt an den Wacholderhain und ist ein tolles Ausflugsziel für Radfahrer und Wanderer.

Im Haselünner Wacholderhain lebt eine wilde Herde dieser Neuzüchtung. Sie sind dort für die Landschaftspflege im Naturschutzgebiet zuständig, auch Schafe werden dafür eingesetzt. Im Wacholderhain können Besucher mit etwas Glück also echte Wildpferde beobachten. Das Naturschutzgebiet lässt sich am besten bei einer Wanderung erkunden, auch geführte Touren werden hier angeboten.

Da Haselünne direkt an der Hase liegt, sind der Fluss und seine Umgebung ein beliebtes Ausflugsziel für Einheimische

und Urlauber. Entlang des Flusses gibt es gleich mehrere Kanu-Verleih-Stationen. Mit dem kleinen Boot kann man entspannt und nahezu lautlos über das Wasser gleiten und die Flusslandschaft aus einer anderen Perspektive erleben. Direkt am Wasser können Besucher auch ihren Urlaub verbringen. Der Haselünner See verfügt über einen Campingplatz mit Stellplätzen und Blockhütten. Am See kann man wunderbar spazieren gehen oder Fahrrad fahren. Der Rundweg führt direkt am Wasser entlang, der Sandstrand sorgt für Badespaß bei Groß und Klein. →

FAMILIE IST



# UNSER BIER SEIT 1867



## Stauder ist Familie

Brautradition in der sechsten Generation



stauder.de |

**D**ie Privatbrauerei Jacob Stauder ist eine familiengeführte Brauerei in der 6. Generation mit über 150-jähriger Geschichte und Tradition. Gegründet zur Zeit der Industrialisierung im Herzen des Ruhrgebiets hat die Stauder-Geschichte mit einer kleinen Hausbrauerei begonnen. Über die Generationen ist es gelungen, das Unternehmen immer weiter auszubauen und die Marke Stauder als hochwertige und national anerkannte Marke zu profilieren. Die Maßstäbe für das unternehmerische Handeln im Hause Stauder sind die kompromisslose Qualität der Produkte, der persönliche Kontakt zu den Kunden sowie das Bekenntnis zur Heimatregion. In dem Familienunternehmen arbeiten die Familie Stauder und die Mitarbeiter eng zusammen und verfolgen mit Identifikation und Begeisterung die gemeinsamen Ziele.

Unter den Bieren ist Stauder Pils klar die Nummer Eins, sowohl in der Flasche als auch im Fass. Mit den wertvollen Aromahopfen und durch die lange Reifung vor der Abfüllung erhält es seinen besonderen Geschmack und den harmonischen Hopfen-Charakter. Hier kommt die Überzeugung bei Stauder zum Ausdruck, dass eine herausragende Qualität keine Kompromisse duldet.

Mit den gleichen Maßstäben und der gleichen Sorgfalt braut man bei Stauder die übrigen Biere und hat auch viel Freude daran, gelegentlich neue Produkte zu entwickeln. Seit 2017 ist eine kleine Reihe neuer Spezialitäten in der attraktiven kleinen Euro-Flasche eingeführt worden:

**Jacob:** Das Jubiläumsfestbier, bernsteinfarben mit malzigem Grundcharakter, kaltgehopft mit der Edelhopfensorte Saphir.

**Original-Bierchen:** Helles Vollbier mit einzigartig fruchtigen Aromen aus der Kalthopfung mit Citra- und Simcoe-Hopfen.

**Helles Bierchen:** Ein klassisches Helles, vollmundig und süffig in der Tradition der fränkischen Stauder-Vorfahren.

Unser **TIPP**

# HAUS AM SEE - HOTEL UND RESTAURANT

**S**eit vielen Jahrzehnten gibt es am Haselünner See eine Gastronomie. Der letzte Betreiber strich während der Corona-Pandemie seine Segel. Dann wurde Andreas Wehry auf das Haus am See aufmerksam – ein Restaurant und Hotel. Vor Ort machte er sich ein eigenes Bild, bevor er im März 2021 zum neuen Inhaber wurde. Schon da war ihm sofort klar, dass umfangreiche Baumaßnahmen nötig sein würden, um das Haus am See nach seinen Vorstellungen umzugestalten.

„Die Gebäudesubstanz war extrem in die Jahre gekommen und auch technisch war hier wenig auf dem aktuellen Stand“, erinnert sich Andreas Wehry. Insbesondere in Sachen Energieeffizienz bestand dringender Handlungsbedarf. Das Restaurant hat der Gastronom mittlerweile saniert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht. „Außerdem haben wir eine große Glasfront im Restaurant eingebaut, damit unsere Gäste von ihren Plätzen aus die tolle Aussicht auf den See genießen können“, so der Inhaber weiter. Ein alter Gebäude-

teil wurde bereits abgerissen. In Zukunft wird ein weiterer Teil folgen, damit hier das rundum erneuerte Haus am See entstehen kann. Über dem Restaurant wird ein neuer großer Veranstaltungsraum gebaut. Auch hier setzt Wehry auf große Fenster, um dem Haselünner See Raum zu geben und den Gästen damit ein wunderschönes Ambiente mit Seeblick zu schenken – ein echtes Highlight für Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Firmenfeier. Aktuell umfasst das Hotel 16 Zimmer. →



Foto: © Haus am See/Andreas Wehry

↑ Die großen Glasfronten des Restaurants und des neuen Veranstaltungsraums eröffnen einen weiten Blick auf den Haselünner See.



Bayerns frische Weisse.



Nach Abschluss der Bauarbeiten werden es 42 Zimmer sein und es entsteht ein kleiner Wellnessbereich. Zusätzlich wird die Rezeption erneuert und auch am Parkplatz soll noch Hand angelegt werden. „Unser Wunschtraum ist es, dass bis Ostern 2024 alles fertig ist. Aber da sind wir vorsichtig. Bei einem so umfangreichen Vorhaben kann man nie mit letzter Sicherheit sagen, ob der Zeitplan auch wirklich aufgeht. Da spielen viele verschiedene Faktoren eine Rolle“, sagt Andreas Wehry.

Die Vorfreude ist auf jeden Fall jetzt schon groß und im Haus am See werden weiter Pläne für die Zukunft geschmiedet. Es soll auch ein neues kulinarisches Konzept für das Restaurant geben: „Wir werden uns auf gutbürgerliche, deutsche Küche fokussieren. Aber links und rechts wird es immer wieder Farbleckse geben“, verrät der Gastronom. Auch das Umfeld vom Haus am See möchte er einbeziehen. So wurde bereits der Tretboot-Verleih wieder reaktiviert und zukünftig ist eine enge Zusammenarbeit mit der Stadt und den umliegenden Tourist-Informationen geplant. Andreas Wehry möchte zudem Live-Musik zurück an den See bringen und sieht in der Location beste Voraussetzungen, um hier solche Events auf die Beine zu stellen. Lange hat sich wenig getan am Haselünner See. Durch Andreas Wehry ändert sich das jetzt: „Wir hoffen, dass wir mit dem rundum erneuerten Haus am See den Haselünner Nerv treffen und die Leute wieder gerne hier zu uns an den Haselünner See kommen.“ ●

## HAUS AM SEE

Am See 2

49740 Haselünne

[www.hausamseehaseluenne.de](http://www.hausamseehaseluenne.de)



↑ Nach dem Umbau wird es 42 Hotelzimmer geben - unter anderem mit Seeblick.



↑ Trägt seinen Namen zurecht: Das Haus am See liegt direkt am Haselünner See.

REISEN

# URLAUBSGLÜCK AHOI

DIE LÜBECKER BUCHT ZWISCHEN TRAVEMÜNDE UND SCHARBEUTZ



Foto: © LTM

↑ Travemündes Strandpromenade bezaubert mit mondäner Bäderarchitektur.

**G**erade einmal rund 15 Kilometer liegen zwischen Travemünde und Scharbeutz – und doch hat dieses Fleckchen Erde unzählige Höhepunkte zu bieten. Der Küstenabschnitt gehört zu den schönsten in Schleswig-Holstein und vereint alles, was die Ostsee zu bieten hat: lange Sandstrände, raue Steilküsten und lebendige Seebäder.

Wer am Skandinavienkai die großen Fährschiffe in Richtung Schweden, Finnland oder Baltikum in See stechen sieht, den muss nicht das Fernweh packen: Travemünde und Umgebung haben für Urlauber mehr als genug zu bieten. Für Thomas Mann war der Lübecker Stadtteil das „Kindheitsparadies“, dem er in seinem Roman „Buddenbrooks“ ein literarisches Denkmal setzte. Aber nicht nur der Nobelpreisträger hat sein Herz an Travemünde verloren: Nachdem der Küstenort 1802 zum dritten deutschen Seeheilbad nach Heiligendamm und Norderney ernannt wurde, suchten unzählige Gäste hier Erholung. →

Der 4,5 Kilometer lange Sandstrand lädt zum Baden und Sonnen ein; dahinter liegt die Promenade mit Geschäften, Cafés und Restaurants. Gerade in der Altstadt lässt sich die Entwicklung Travemündes ablesen: Charmante, restaurierte Fischerhäuser finden sich hier ebenso wie typisch hanseatische Backsteinbauten und mondäne Bäderarchitektur. Kurios ist die Geschichte rund um Travemündes Leuchtturm: 1539 erbaut, ist er der älteste erhaltene Leuchtturm Deutschlands. 1972 allerdings wurde das Maritim-Hotel errichtet, das den Leuchtturm fortan verdeckte und ihn obsolet machte. Sogar das Leuchtfeuer befindet sich inzwischen im 36. Stock des Hotels. Der Alte Leuchtturm ist heute ein Museum für Leuchtfeuertechnik.

### NATÜRLICHE AUSBLICKE

Die Natur ist nur einen Katzensprung bzw. eine Traveüberquerung entfernt. Die Halbinsel Priwall bietet einen zauberhaften Naturstrand, von dem Gäste einen wunderbaren Blick auf die Lübecker Bucht haben. Ein Wanderweg führt um das idyllische Naturschutzgebiet „Südlicher Priwall“ herum. Der Priwall ist auch Heimat der „Passat“: Die 1911 erbaute Viermastbark ist eines der Wahrzeichen Travemündes. Die Passat segelte einst als Getreide- und Salpeter-Transporter durch die Welt und ist heute ein Museumsschiff. →

↓ Eine (Rad-)Wanderung entlang des Brodtener Steilufers ist ein absolutes Muss.



[www.bevando.de](http://www.bevando.de)

**Zeit zum  
Entspannen...**

*bevando*<sup>®</sup>



**glasklar,  
unzerbrechlich,  
wiederverwendbar!**

Herrliche Natur erwartet Besucher auch im Norden von Travemünde. Ein absolutes Muss ist das Brodtener Steilufer. Ein Wander- und Radweg führt an der bis zu 20 Meter hohen Steilküste entlang, die raue Natur und prächtige Ausblicke bietet. Auch seltene Vögel lassen sich hier beobachten. Besonders schön ist ein Ausflug im Frühling, wenn der Raps auf den nahe der Küste liegenden Feldern blüht.

### RUHE VS. ACTION AM TIMMENDORFER STRAND

Von dort sind es nur wenige Kilometer bis nach Niendorf. Das kleine Ostseebad bildet den ruhigen Gegenpol zum belebten Timmendorfer Strand. Gerade Familien mit Kindern schätzen die gemütliche Atmosphäre des Fischerdorfes mit seinem idyllischen Hafen. Lohnenswert ist ein Besuch des Vogelparks Niendorf, der mit über 1.000 Vögeln einer der größten seiner Art in Deutschland ist. Er beherbergt auch eine der weltweit größten Eulensammlungen.

Trubel auf die gute Art erleben Urlauber am Timmendorfer Strand. Rund um den feinen Sandstrand warten zahlreiche Geschäfte, die zum ausgedehnten Shopping einladen sowie Restaurants und Cafés. Zudem finden am Timmendorfer Strand diverse Events statt, darunter Feste, Konzerte, Lesungen und Strand-Kino. An Regentagen empfiehlt sich ein Ausflug ins SeaLife, wo Besucher einheimische und exotische Meeresbewohner beobachten können.

### AKTIV IN SCHARBEUTZ

Scharbeutz gehört nicht umsonst zu den beliebtesten Urlaubsorten in Schleswig-Holstein. Der sechs Kilometer lange, flach abfallende Sandstrand ist ein echter Anziehungspunkt für Groß und Klein. Das Besondere: Die einzelnen Strandabschnitte sind in verschiedene Themenbereiche unterteilt. Hundebesitzer und FKK-Freunde finden hier ebenso ihr Plätzchen wie Familien und Sportbegeisterte: Neben einem Spielplatz findet sich auch ein Sport- und Aktionsstrand, wo unter anderem ein Beachvolleyballfeld wartet. Überhaupt bietet Scharbeutz zahlreiche Anreize, in Bewegung zu kommen, sei es beim Stand-Up-Paddling, Tauchen oder Strand-Yoga. Stärken können sich die Gäste an der Dünenmeile, die mit zahlreichen Gastronomien aufwartet – Seeblick inklusive.

Und wenn das Wetter mal nicht mitspielt, bietet die Ostsee Therme vielfältige Entspannungsmöglichkeiten. Direkt am Strand zwischen Scharbeutz und Timmendorfer Strand erwartet Besucher auf 14.000 Quadratmetern ein echtes Wohlfühlparadies. Der Saunagarten in unmittelbarer Nähe zur Ostsee bietet verschiedene Saunen, Whirlpools und Ruhemöglichkeiten. Im Erlebnisbad sorgen derweil spektakuläre Wasserrutschen, ein Wildwasserkreisel und Fontänen für einen Adrenalinschub. Hier, wie auch an der gesamten Lübecker Bucht, finden Besucher alles, was sie für einen gelungenen Urlaub brauchen. →

↓ Der Timmendorfer Strand bei Sonnenaufgang.



Foto: © wirestock/Envato Elements



Foto: © www.ostsee-schleswig-holstein.de/Oliver Franke

↑ Aussicht auf Entspannung: die Ostsee Therme in Scharbeutz.

**Jetzt neu!**

**ZÄHL DIE  
GUTEN  
MOMENTE.**

Die beste Mischung für den  
perfekten Moment: 70 % Limo,  
30 % Bier und 0 % Süßstoffe.

**30%\***  
weniger Zucker &  
ohne Zusatz von  
Süßstoffen



**Freu Dich drauf.**



**NICHT DIE  
KALORIEN.**

Erfrischend leicht und doch  
spritzig! Mit weniger Zucker  
und geringerem Alkohol-  
gehalt.

\* Enthält 30 % weniger Zucker im Vergleich zu unserem Naturtrüben Radler.

**feldschloesschen.de**

### MEDITERRANES FLAIR AN DER OSTSEE

Wer die Webseite des Due Fratelli – il gusto del mare besucht, wird mit einem freundlichen „Moingiorno“ empfangen – die Essenz dessen, was das Restaurant ausmacht. Inhaber Mirijind Salihi, von allen nur „Miri“ genannt, und sein Team bringen italienisch-mediterrane Küche in den hohen Norden und La Dolce Vita an die Waterkant. 2020 eröffnete Miri das Due Fratelli an Travemündes berühmter Vorderreihe und mischte die Gastronomie vor Ort ordentlich auf. Das Restaurant bietet ein Küche, wie man sie in der Ostseestadt noch nicht kannte: Einerseits fest in der traditionellen Cucina italiana verwurzelt, andererseits frisch und modern mit immer neuen, kreativen Ideen.

„Unsere Karte wechselt regelmäßig, wir möchten unseren Gästen immer wieder etwas Neues bieten“, erklärt Miri. Bei der Auswahl der Zutaten achten er und sein Team auf eine sehr gute Qualität und arbeiten eng mit Lieferanten aus der Region zusammen. Verschiedene Fleischsorten sind auf der Karte zu finden, aber auch Fisch wie Seewolf, den man in Travemünde eher selten bekommt. Die Pasta ist stets hausgemacht. In Sachen Getränke legt das Due Fratelli vor allem Wert auf eine gute Weinauswahl. Im Sommer werden auch verschiedenste Cocktails serviert.

Insgesamt finden 110 Gäste in Innen- und 140 Gäste im Außenbereich Platz. Ob Einheimische oder Touristen – im Due Fratelli werden alle stets zuvorkommend behandelt. „Wir wollen unseren Gästen das ‚home feeling‘ bieten“, erklärt Miri – und das übrigens nicht nur während der Saison, sondern das ganze Jahr hindurch. Mit Blick auf die Ostsee und dem hervorragenden Essen auf dem Teller fühlen sich auch Urlauber hier ganz schnell wie zu Hause. ●

### DUE FRATELLI - IL GUSTO DEL MARE

Vorderreihe 17

23570 Lübeck

Tel. 04502 3640

[www.due-fratelli-del-mare.de](http://www.due-fratelli-del-mare.de)

↓ Vom Due Fratelli haben die Gäste einen wunderbaren Blick auf die Lübecker Bucht.



Foto: © Thorge Huter

↓ Das Küchenteam um Inhaber Miri zaubert kreativ-mediterrane Küche.



Foto: © Thorge Huter

# Der Sommer ist endlich da!



**Gösser Natur Radler**  
auch im 20L Fass erhältlich!

GUT BESSER

**Gösser**  
BRAUTRADITION SEIT 1860

REISEN

# 200 JAHRE KUNSTHALLE BREMEN

## KUNSTVEREIN FEIERT SEIN DURCHGEHENDES BÜRGERSCHAFTLICHES ENGAGEMENT FÜR KULTUR

**Z**um 200. Geburtstag feiert sich die Kunsthalle Bremen selbst. Sie blickt dabei auf ihre bewegte Geschichte zurück und positiv in die Zukunft. Stolz ist man besonders auf die Trägerschaft des Kunstvereins, der mit über 10.000 Mitgliedern zu einem der größten in Deutschland zählt und der zweitgrößte Verein in Bremen nach Werder ist. Digitale Formate ergänzen die umfangreiche und hochkarätige Sammlung und ein abwechslungsreiches Programm zum Jubiläumsjahr setzt dessen Vielfalt gekonnt in Szene: Es bietet eine vertiefende Auseinandersetzung mit den Werken und der teils bewegenden Geschichte des Museums gepaart mit Ausstellungen, die eine Reflektion über Fragestellungen der modernen Kunstszene anregen.

Alles begann Ende 1823 als Senator Hieronimus Klugkist 34 Kunstfreunde einlud, um mit ihnen den Kunstverein in Bremen zu gründen. Man traf sich vor allem zur gemeinsamen Kunstbetrachtung. 1829 fand eine erste Ausstellung des Vereins noch ohne eigenes Museum statt, aber bereits 1849 konnte man allein mit Spenden aus der Mitgliedschaft das Gebäude der Kunsthalle bauen. Unter anderem durch große Stiftungen und Vermächtnisse aus dieser breiten Mitgliedschaft wuchs die Sammlung und umfasst heute Werke aus verschiedenen Epochen und Stilrichtungen. Die Trägerschaft durch den Kunstverein stiftet eine enge Verbindung zu kunstinteressierten Bremer Bürgern. Das schlägt sich positiv nieder im Programm und in der Kuratation der Sammlung. →



Foto: © Marcus Meyer Photography

↑ Die Bremer Wand in der Dauerausstellung „Remix2020. Die Sammlung neu sehen“.



Süssmost

# Auricher

## Fruchtig-frisches Trinkvergnügen.



www.designstuvv.de



Mit gutem  
Gewissen  
genießen.

Denn wir produzieren  
umweltfreundlich.

[www.auricher-suessmost.de](http://www.auricher-suessmost.de)

Auricher Süssmost GmbH - Kreihüttenmoorweg - 26607 Aurich - Tel.: 0 49 41 - 9 70 40 - Mail: [info@auricher-suessmost.de](mailto:info@auricher-suessmost.de)

↓ Auch für die jüngere Generation gibt es in der Kunsthalle Bremen viel zu erleben.



Foto: © Marcus Meyer Photography

#### WAS LOCKT JEDES JAHR TAUSENDE VON BESUCHERN AN?

Den „Sinn für das Schöne zu verbreiten und auszubilden“ setzten sich die Gründungsmitglieder des Kunstvereins damals schon als Aufgabe. In dieser Tradition versteht sich die Kunsthalle noch heute. Sie will ein Ort der Begegnung, des Austauschs über und der Auseinandersetzung mit den Kunstwerken sein und ist entsprechend gut mit den anderen Akteuren der Stadtgesellschaft vernetzt. Dass sich so über die Jahre eine sehr lohnende und anschauliche Reise durch die internationale Kunstgeschichte und Stadtgeschichte Bremens entwickelt hat, darin sind sich Touristen und Einwohner einig: Sie belohnen es mit großem Interesse am Programm und an den wechselnden Ausstellungen.

Was nicht jeder sofort vermutet: Neben den 2011 durch einen Anbau vergrößerten Sammlungs- und Ausstellungsgalerien finden sich im zurückhaltend-modernen Gebäude auch eine eigene kunstwissenschaftliche Fachbibliothek mit einem Bestand von knapp 95.000 Bänden und Räume für Veranstaltungen, Atelier- und Seminarräume, Werkstätten und Depots. Auch das umfangreiche museumspädagogische Programm für Schüler und Studenten ist einen zweiten Blick wert: Hier werden nicht nur die künstlerischen Aspekte der Werke, sondern auch historische, gesellschaftliche und kulturelle Zusammenhänge gezeigt.

#### DAS PROGRAMM 2023: ZEITGEMÄSS UND ÖFFENTLICHKEITSWIRKSAM

Das 200-jährige Jubiläum ist ein Anlass, um die Bedeutung von Kunst und Kultur zu würdigen und das Museum als wichtigen Ort der Begegnung und des Austauschs zu feiern. Zahlreiche Sonderausstellungen und Formate finden statt. Zu den Highlights gehören die Ausstellungen „Kunst Vereint! Die frühen Jahre der Sammlung“, die bis zum 20. August 2023 die Anfangsjahre beleuchtet und „Generation\*: Jugend trotz(t) Krise“ (bis zum 10. September 2023), die vom Jugendkuratorium New Perceptions umgesetzt wurde. Ab September 2023 entwickelt Monika Sosnowska eine neue Arbeit für die Kunsthalle und vom 7. Oktober 2023 bis zum 18. Februar 2024 sind berühmte „Geburtstagsgäste. Monet bis Van Gogh“ zu Gast.

#### DIGITALE FORMATE UND PRÄSENZ IN DER HANSESTADT

Die Kampagne „200 Tage bis zum 200. Geburtstag“ und damit gleichzeitig ein buntes Programm zum Jubiläum startete im April: Durch ein exklusives Mitgliederfest, ein Bürgerfest und interaktive neue Web-Apps sollen alle etwas vom Jubiläum miterleben können. Die App „It's an Art Match“ beispielsweise erstellt nach Beantwortung eines kurzen Fragebogens ihren Benutzern eine eigene kleine Zusammenstellung von Kunstwerken der Kunsthalle, die ihm oder ihr gefallen könnten. Mit der App „Mein Pinnwand-Museum“ lassen sich inspiriert von Bremer Kunstwerken eigene Online-Ausstellungen erstellen. ●



# VOM HALM ZUM GLAS

Ratsherrn setzt auf Rügen-Braugerste! Seit 2022 bezieht die Ratsherrn Brauerei aus Hamburg eigene Sommer-Braugerste von der Agrargesellschaft Südrügen.

Einen Blick auf die gesamte Wertschöpfungskette vom Anbau der Gerste über die Vermälzung und Herstellung bis zum frischen Glas Ratsherrn Bier, findet ihr rechts im Video.



[www.ratsherrn.de](http://www.ratsherrn.de)



# EIGENER BRAUGERSTEN-ANBAU AUF RÜGEN:

**HAMBURGER RATSHERRN BRAUEREI LEISTET MIT LANDWIRTSCHAFTLICHEM PROJEKT „VOM HALM INS GLAS“ GANZ PRAGMATISCHEN BEITRAG ZUR REGIONALEN WERTSCHÖPFUNG UND GLEICHZEITIG VERBESSERUNG DER NACHHALTIGKEITS-BILANZ**

**A**gilität und Leidenschaft bewies die Ratsherrn Brauerei anlässlich des 10jährigen Jubiläums letzten Sommer mit einem ganz neuen Vorstoß: Vor dem Hintergrund knapper und teurer werdender Rohstoffe und als Beitrag zum Klimaschutz, wurde ein Projekt Realität, an dem bereits seit Jahren geplant worden war: „Vom Halm ins Glas“.

Niklas Nordmann, Inhaber und Geschäftsführer, der die Braustätte in den Hamburger Schanzenhöfen zusammen mit seinem Vater Oliver leitet, hierzu: „Mit dem wegweisenden landwirtschaftlichen Projekt „Vom Halm zum Glas“ leisten wir einen relevanten Beitrag zur regionalen Wertschöpfung. So haben wir 2022 erstmalig in Kooperation mit der Agrar Südrügen GmbH auf 170 ha an der Rügener Ostseeküste unsere eigene Braugerste angebaut. Hierdurch sind wir bereits jetzt, 2023, unabhängig hinsichtlich des mengenmäßig bedeutendsten Rohstoffs für Bier: Der Gerste, die in Hamburg für uns als letzter Produktionsschritt lohnvermälzt wird. Gebraut wird für den geplanten Jahresausstoß von etwa 60.000 Hektolitern Bier hier im Hamburger Schanzenviertel.“

Die Brauerei betreibt dort auch das „Altes Mädchen Braugasthaus“, im benachbarten Winterhude zudem die „Ratsherrn Bar“ sowie das von einem Lizenznehmer gepachtete „Ratsherrn Lokal“ in Eimsbüttel. Dort wird das Bier direkt aus dem Tank, nicht älter als acht Tage, frisch und dazu unpasteurisiert, serviert. Auch für die knapp 20.000 Besucher:innen, die jährlich die begehrten Plätze für die Brauereiführungen buchen, steht alles unter dem Motto: „Vom Halm ins Glas“!

Dass die Hamburger Ratsherrn Brauerei mit der Rügener Agrargesellschaft Südrügen mbH gemeinsam Braugerste anbaut, kommt nicht von ungefähr: Familie Nordmann, Eigentümerin der Brauerei, ist auch Teilhaber des landwirtschaftlichen Betriebs, der insgesamt knapp 3.000 Hektar Fläche bewirtschaftet.

Alexander Krenz, seit 15 Jahren mit dem Anbau von Braugerste vertraut und Leiter des Pflanzenbaus der Agrargesellschaft Südrügen, weist auch auf die Herausforderungen hin, die Produktion nun in eigene Hände zu nehmen: „Selbst, wenn man alles richtig macht, bleibt der Einfluss

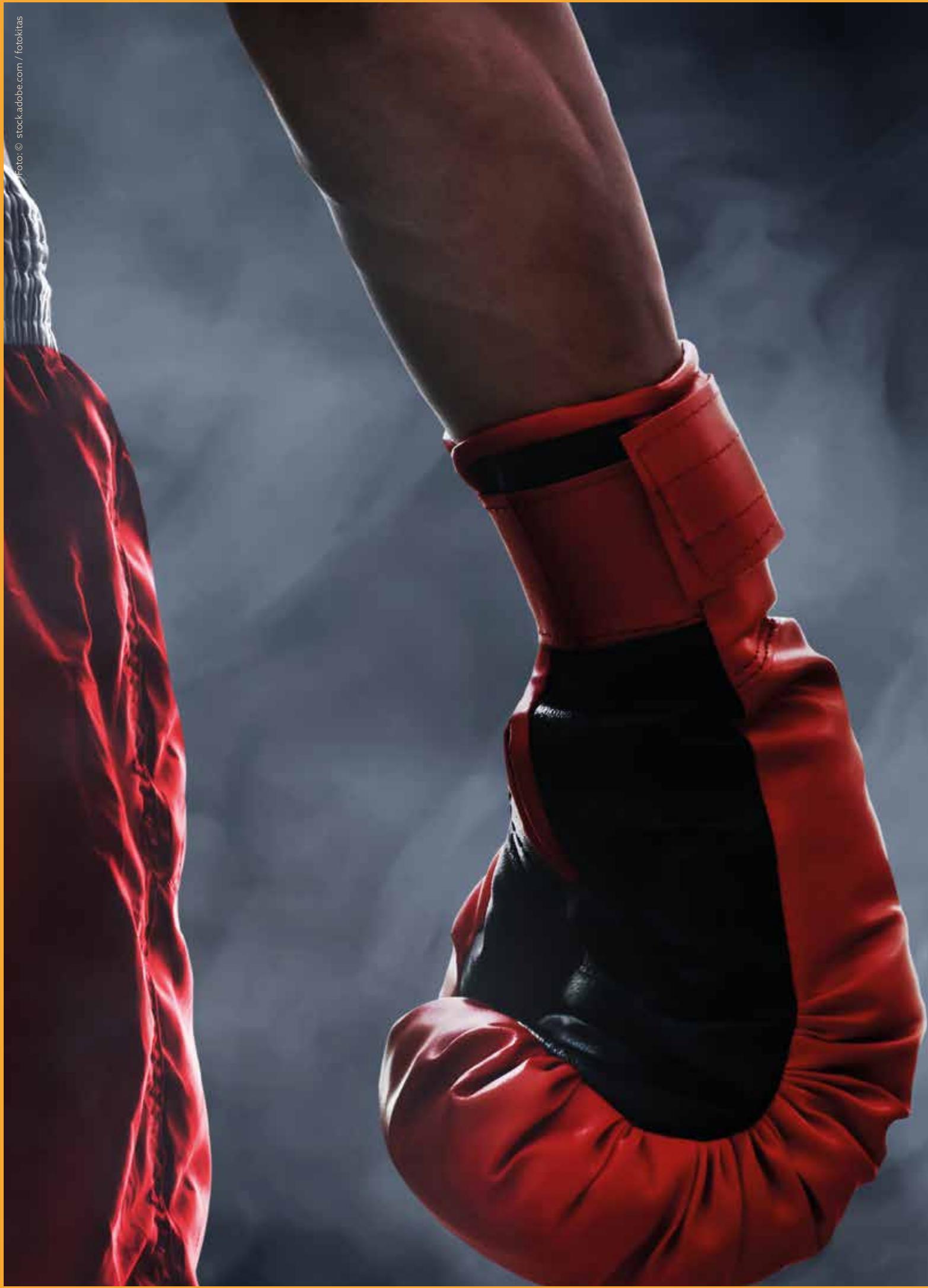
der Witterung – und die hat jedes Jahr ihre Tücken.“ Was sich jedoch in jedem Falle positiv auf die Qualität auswirkt, ist die Insellage: Extreme Temperaturschwankungen auf den Flächen werden durch die nahe Ostsee abgemildert – und das bedeutet weniger Stress für das Getreide: Die feuchte Meeresluft fördert die Taubildung auf den Pflanzen, die so mögliche längere Trockenphasen besser überstehen können.

Der Gerstenanbau findet nicht nur in enger Abstimmung mit der Mälzerei, sondern auch mit den Braumeistern der Stadtbrauerei statt. Hierzu Niklas Nordmann: „Unsere Braumeister verstehen ihr Handwerk und sind mit Leidenschaft bei der Sache. Für sie sind hochwertige Zutaten ein Muss. Da die Extrakt-Ausbeute der Gerste unseren Qualitätsstandards entspricht, hat sich die Mühe gelohnt! Nun wird das frische Ratsherrn-Bier nicht nur in Hamburg gebraut, sondern auch der wichtigste Rohstoff kommt aus der Region – hierauf sind wir sehr stolz. Auch der Blick hinter die Kulissen, also welche Rohstoffe zum Einsatz kommen und damit auch wieder mehr Aufmerksamkeit auf die Landwirtschaft an sich, passt toll zum deutschen Kulturprodukt Bier. Hinsichtlich einem Mehr an Unabhängigkeit & Nachhaltigkeit und schlussendlich dann Resilienz, sollten sich alle Unternehmer: innen verstärkter mit ihren jeweiligen Wertschöpfungsketten auseinandersetzen. Wir jedenfalls hoffen, dass sich dies noch verstärkter in der Loyalität und Treue unserer Konsument: innen widerspiegeln wird!“

Das landwirtschaftliche Projekt „Vom Halm ins Glas“ ist eines, das nur Gewinner kennt und setzt so auch ein positives Signal für die Zukunft: Die Braugerste wird in der Region für ein regionales Bier hergestellt, die Ratsherrn Brauerei kann hierdurch Herkunft und Entstehung belegen und hat zudem einen Teil seiner Lieferkette nun selber im Griff.

Ratsherrn ist Mitglied der Slow Brewing Vereinigung und seit 2022 zudem dem städtischen Bündnis „UmweltPartnerschaft Hamburg“ beigetreten. So fügt sich jetzt alles in ein stimmiges Gesamtbild zusammen.

[Weitere Infos auf ratsherrn.de](https://www.ratsherrn.de)





**PUNKT.**

PUNKT.

# DIE ZWEITE BLÜTE

## BERÜHMTE COMEBACKS

**M**anchmal ist das Ende doch nicht das Ende. Ob Sport, Film, oder Politik – in allen Bereichen gelingt es Berühmtheiten, nach einem vermeintlichen Karriereende von den Totgesagten aufzuerstehen. Das Publikum feiert solche Comebacks, denn oftmals sind sie größer als die einzelne Person: Sie erzählen eine gute Geschichte und geben Grund zur Hoffnung.

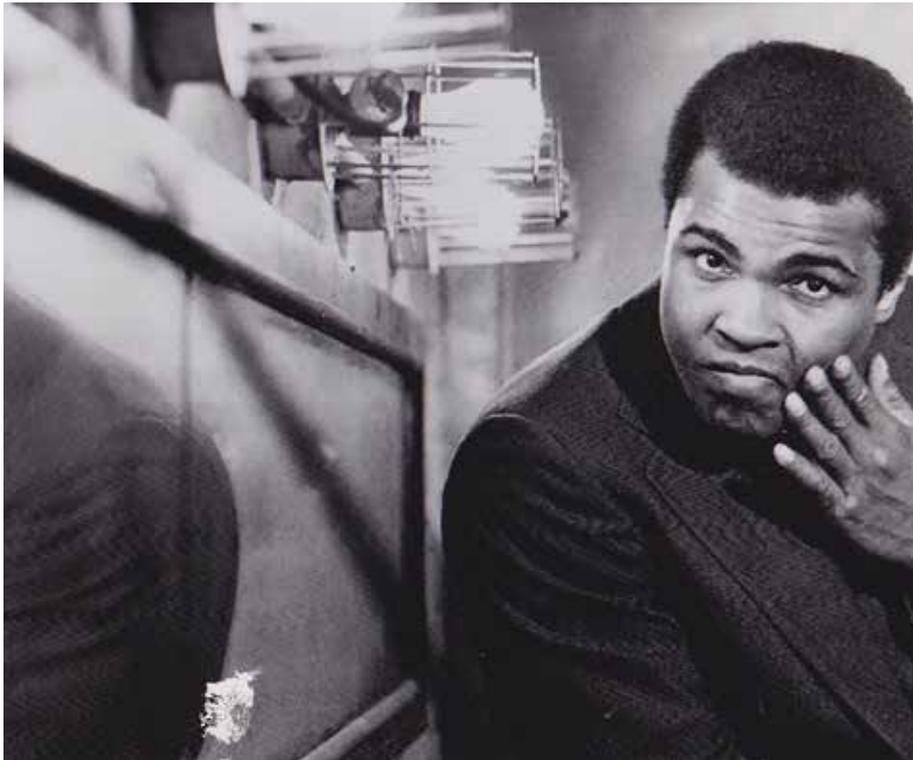


Foto: © AP Wirephoto/Wikimedia Commons

Im Sport ist „Comeback“ gleich von doppelter Bedeutung: So bezeichnet es zum einen das Aufholen eines großen Rückstandes im Spiel, aber – wie auch im allgemeinen Sprachgebrauch – die erfolgreiche Rückkehr einer Person nach einer Zeit der Schwäche oder Abwesenheit. Ein Beispiel aus jüngerer Zeit ist Tiger Woods. Trotz erheblicher Rückenprobleme und zahlreichen Operationen gelang es dem Ausnahmegolfer, 2019 zum fünften Mal die Masters zu gewinnen und den ersten großen Titel nach elf Jahren einzufahren. Das wohl größte Comeback im Sport feierte allerdings Muhammad Ali: Nach dem Kriegsdienst in Vietnam verweigerte, wurde ihm die Box-Lizenz und sogar sein Reisepass entzogen. Über drei Jahre boxte er gar nicht professionell, und das mitten in seiner Blütezeit. 1970

durfte er allerdings wieder in Atlanta den Ring betreten und besiegte Jerry Quarry. Spätestens mit seinen imposanten Siegen gegen George Foreman im „Rumble of the Jungle“ 1974 und gegen Joe Frazier im „Thriller in Manila“ 1975 ließ Ali keine Zweifel daran, dass er zumindest in Sachen Boxen „The Greatest“ war.

Ein zweischneidiges Schwert ist das Comeback in der Politik. Winston Churchill sah nach der Niederlage der Briten in Gallipoli seine Karriere beendet, und in den 1930er-Jahren widmete er sich einige Jahre lang vornehmlich dem Schreiben. Als jemand, der frühzeitig die Gefahr sah, die vom Nationalsozialismus ausging, wurde er 1939 doch noch Premierminister – und der prägende britische Politiker des 20. Jahr-

← Nach seiner Zwangspause boxte sich Muhammad Ali ab 1970 ins Scheinwerferlicht zurück.

hunderts. Von der Wählerschaft werden Comebackversuche jedoch nicht immer honoriert, vor allem, wenn Politiker den Eindruck erwecken, dass sie einfach nicht loslassen können.

Auch die Filmindustrie kennt zahlreiche Comebacks. So ging Musicallegende Fred Astaire 1946 nach einigen Flops in den Ruhestand. Zwei Jahre später ersetzte er allerdings kurzfristig den verletzten Gene Kelly in „Easter Parade“, an der Seite von Judy Garland. Das Musical wurde der erfolgreichste Film des Jahres – und bescherte Astaire eine Karriere bis ins hohe Alter. Dramatischer verlief die Karriere von Robert Downey, jr. Der Schauspieler wurde Ende der 1990er-Jahre mehrfach wegen Drogendelikten verhaftet und verlor seine Rolle in der Serie „Ally McBeal“. Nach erfolgreicher Therapie übernahm Downey 2008 die Rolle des Tony Stark in „Iron Man“, da Regisseur Jon Favreau Gemeinsamkeiten zwischen den Charakteren sah. Der Film wurde ein Box-Office-Hit und Downey einer der bestbezahlten Schauspieler.

„Hollywood loves a comeback“ heißt es oft. Aus gutem Grund, passt dies doch zur klassischen Heldengeschichte, in der der Protagonist alle Hindernisse überwindet, um am Ende doch noch zu triumphieren. Dem Betrachter geben sie damit das Gefühl, dass die Lage nicht immer ausweglos ist, sondern es sich lohnt, zu kämpfen – und das nicht nur im Boxring. ●

# JETZT GENIESSSEN!



**SCHON  
PROBIERT?**



JETZT NEU:  
**Warsteiner  
EXTRA**

**2,5% ALKOHOL**

100% PILSGESCHMACK



QR-Code scannen und jede Menge Neues entdecken.