

GETRÄNKE
ESSMANN

ESSPERTISE

01/24



Nachhaltiger Muntermacher

Kaffee mit gutem Gewissen genießen



Nachhaltige Zusammenarbeit

Neues von der EGS und ihren Partnern



Nachhaltige Kreuzfahrt

Unterwegs mit dem Hausboot

... und alles läuft.

**BREWED BY EXPERTS
FOR EXPERTS**

ORLANDO BLOOM FOR STAROPRAMEN

Staropramen
EST. IN PRAGUE

Staropramen
KNOWN FOR ITS
BALANCED
TASTE

THE SPIRIT OF PRAGUE
EST. IN PRAGUE
PROUDLY BREWED SINCE 1869

ESSPERTISE INHALT

EDITORIAL

FOKUS

08 Der Kaffee ist fertig! – Kann man den Muntermacher nachhaltig genießen?

BRANCHE

- 20 ESSpertise intern – Mehr Grün geht immer
- 23 Genuss aus einem Guss – Melitta Professional ist neuer Kaffeepartner der EGS
- 27 Störtebeker Braumanufaktur – Traditionell norddeutsch und nachhaltig innovativ
- 32 Land unter in Bad Oeynhausen – Beeindruckende Teamleistung der DGL Ostwestfalen-Lippe
- 37 Neuheiten im Essmann-Sortiment
- 41 Branchenmeldungen

GENUSS

- 48 Indoor Farming in der Gastronomie – Microgreens im Eigenanbau
- 54 Weinbau unter dem Sonnenschirm – Nachhaltige Chancen durch Photovoltaik?
- 59 Too Good To Go – Gemeinsam gutes Essen retten
- 62 Fairwerten – Mit Nachhaltigkeitsbloggerin Verena Hirsch
- 67 60 seconds to napoli in Hamburg – Echt neapolitanische Pizza für die Hansestadt
- 74 Buddel Jungs in Oldenburg – Craft Spirit jetzt auch in der Buddel Bar
- 79 Gaststätte zur Mühle in Emsbüren – 20 Jahre holländisch-deutsche Liebe

MEDIATHEK

86 Die Welt im Umbruch – oder?

REISEN

- 96 Hier geht es rund – um die Welt – Klimahaus Bremerhaven
- 106 Zu Besuch beim Nachhaltigkeitsprimus – Musterschüler Finnland
- 114 Einmal Kapitän sein – Mit dem Hausboot über die Mecklenburgische Seenplatte
- 119 In windigen Höhen – Wo sind wir?

PUNKT.

126 In vino veritas – 30 Jahre ProWein

IMPRESSUM Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | www.getraenke-essmann.de
 Konzeption/Gestaltung: Schön! Agentur für Strategie, Design & Vertrieb GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 80 76 000
www.agentur-schoen.de Redaktion: Söhne Werbeagentur GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 9777 96 95 |
www.soehne.io | Redaktionsleitung: Cornelia Kruppik, Jakob Bokelmann Druck: Bitter und Loose GmbH | Mergenthaler Straße 18 | 48268
 Greven | Tel.: 02571 91 82 0 Die Redaktion übernimmt für unerbeten eingesandte Manuskripte, Bildmaterial und Unterlagen keine Haftung.

0,0% ALKOHOL 100% GESCHMACK

VELTINS Alkoholfrei 0,0% - schon probiert?



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Die Tage werden spürbar länger, wärmer und bringen Zuversicht: Das Feiertagsgeschäft rund um Ostern lässt auf eine steigende Auslastung hoffen, der Frühlingsbeginn auf eine erfolgreiche Freiluftsaison. Mit der Fußball-Europameisterschaft im Sommer steht außerdem ein zugstarkes Event an, das unsere Branche optimistisch stimmt.

Das macht in einem weiterhin herausfordernden Umfeld Hoffnung, gerade der Gastronomie. Wir tragen gerne unseren Teil dazu bei: Ab dem 1. April 2024 bündeln wir unseren Geschäftsbereich Gastronomie – und damit unsere gesamte Branchenkompetenz und das vertriebliche Know-how – vollständig in der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (kurz EGS).

Als starker und verlässlicher Partner der Gastronomie wird die EGS noch spezifischer Trends und Bedarfe in den Blick nehmen, gerade in den für Gastronomie und Hotellerie marginattraktiven Segmenten Bier, Wein, Spirituosen und Kaffee. Auf die starke Logistik von Getränke Essmann und das breite Angebot des Veranstaltungsservices können unsere Kunden dabei – wie gewohnt – zählen!

In dieser Ausgabe unserer ESSpertise erfahren Sie schon jetzt alles zu einer neuen, exklusiven Partnerschaft der EGS, die unser Angebot und Ihre Möglichkeiten nachhaltig bereichert (ab S. 23).

Auf 120+ Seiten haben wir außerdem Neues aus Sortiment (ab S. 37) und Branche (ab S. 41) zusammengetragen, bieten Einblicke in kostensparende Konzepte wie Indoor Farming (ab S. 48) und image- wie umsatzfördernde Alternativen zur Lebensmittelversorgung (ab S. 59).

Ich wünsche Ihnen einen erfolgreichen Frühling und informative Stunden mit der neuen ESSpertise.

Ihr

Torben Veen

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



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

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



getraenke-essmann.de/esspertise





FOKUS

FOKUS

DER KAFFEE IST FERTIG!

KANN MAN DEN MUNTERMACHER NACHHALTIG GENIEßEN?

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Kaffee. 2023 erreichte der Kaffeekonsum in Deutschland ein neues Rekordhoch: Mit drei bis vier Tassen pro Tag und Kopf ist der Kaffee der Deutschen liebstes Getränk, noch vor Mineralwasser und Bier. Auch außerhalb der eigenen vier Wände nehmen ihn die Bundesbürger gern zu sich; im zweiten Quartal 2023 stieg der Außer-Haus-Konsum gegenüber dem Vorjahr um satte elf Prozent. Doch kann man Kaffee auch guten Gewissens genießen?

EINE TASSE, VIELE FACETTEN

Kaffee wächst nicht bei uns „ums Eck“, sondern nur im sogenannten „Kaffeegürtel“ rund um den Äquator. Nachhaltigkeit in allen Ausprägungen des Begriffs – von Arbeitsbedingungen bis zum Transport – ist deshalb gerade beim Kaffee ein komplexes und keinesfalls neues Thema. Dennoch bleibt sie im Fokus sowohl der Konsumenten als auch der Produzenten. Nachhaltige Erzeugung und fairer Handel sind zunehmend Kaufargumente, die Produzenten spätestens seit Einführung des Lieferkettengesetzes Anfang 2023 zur Berücksichtigung der Arbeits- und Menschenrechtsbedingungen in den Herkunftsländern auch gesetzlich verpflichtet.

KAFFEEGESCHICHTE(N) - WER HAT'S ERFUNDEN?

Doch wie kommt es eigentlich, dass Kaffee heute für so viele Menschen fester Bestandteil ihres Alltags ist? Und wie wird aus der grünen Kaffeepflanze das dunkle, anregende Gebräu, auf das wir besonders morgens nur ungern verzichten? Wie die Kaffeepflanze entdeckt wurde, ist historisch nicht genau nachzuvollziehen. Mythen gibt es viele ...



↑ Ob mit aufgeschäumter Milch, mit oder ohne Zucker, allein oder in Gesellschaft – Kaffee-Rituale gehören für die meisten Deutschen zum Tagesablauf.

DER HIRTE?

Einer bekannten Legende nach bemerkte um 850 ein abessinischer Hirtenjunge, dass seine Ziegen sich besonders lebhaft gebärdeten und auch nachts keine Ruhe fanden, nachdem sie kleine rote Beeren gefressen hatten. Das weckte die Aufmerksamkeit der ortsansässigen Mönche, die im Selbstversuch die Früchte jedoch als zu bitter erachteten und ins Feuer warfen. Der aufsteigende aromatische Duft überzeugte neu, und die Mönche bereiteten einen Aufguss zu. Durch Zufall hatten sie das Geheimnis der Kaffeebohnen entdeckt.

DER PROPHET?

Eine andere Geschichte verbreiteten orientalische Märchenerzähler: Schon im 6. Jahrhundert sei der Prophet Mohammed durch Kaffee, den ihm der Erzengel Gabriel reichte, von seiner lebensbedrohlichen Schlafsucht geheilt worden.

DER DERWISCH?

Und auch einem jungen Derwisch wird die Entdeckung des Kaffees zugeschrieben: Er soll unschuldig verurteilt mit seinen Gefährten in eine Steinwüste verbannt worden sein. Am Ende seiner

Kräfte probierte er die Früchte einer ihm unbekanntem Strauchpflanze und erholte sich auf wundersame Art. Er sammelte mehr der magischen Beeren und kehrte in die Stadt zurück, wo er für seine Entdeckung gefeiert und vom Kalifen sogar mit einem Palast beschenkt wurde. →



Voll gut. Leer gut.



100% Frucht. 100% Mehrweg.

AMECKE GmbH & Co. KG | Fröndenberger Straße 150 | 58706 Menden | www.amecke.de



Foto: © Deutscher Kaffeeverband

↑ Kaffeepflanzen, soweit das Auge reicht: Brasilien ist seit mehr als 150 Jahren der größte Kaffeexporteur der Welt.

BATTLE DER SORTEN: ARABICA VS. ROBUSTA UNTERSCHIEDE IM GESCHMACK ...

Wie auch immer die erste Tasse Kaffee zustande kam, es braucht dafür die Kaffeepflanze, botanisch Coffea. Über 120 Sorten der Gattung sind bekannt, wirtschaftlich bedeutend zur Kaffeeherstellung sind jedoch nur zwei davon: Coffea arabica (Arabica) und Coffea canephora (Robusta). Im direkten Vergleich verteilt sich der Anteil an der weltweiten Produktion auf ca. 61 % Arabica zu 39 % Robusta.

Auch wenn Arabica beliebter ist und allgemein als die qualitativ hochwertigere Sorte gilt – über Geschmack lässt sich bekanntlich trefflich streiten. Das Aromenspektrum der Arabica-Bohne reicht von süß über säuerlich bis pikant und fruchtig. Ihr Koffeingehalt ist geringer, der Ölgehalt dagegen höher als bei der Robusta-Bohne. Diese ist im Geschmack eher bitter und herb und wird daher typischerweise für Mischungen mit starkem Charakter und Espresso verwendet.

... UND IM ANBAU

Woher der Name Robusta rührt, zeigt ein Blick auf die Anbaubedingungen: Canephora-Pflanzen sind widerstandsfähiger gegenüber Temperaturschwankungen, Sonnenein- und Insektenbefall. Sie wachsen in Lagen ab 200 Metern und kommen mit Temperaturen bis zu 36 °C gut zurecht. Typische Herkunftsländer für Robusta sind Westafrika, Vietnam und Indonesien.

Brasilien, Kolumbien und Äthiopien exportieren vorrangig Arabica. Die klimatisch anspruchsvolleren Pflanzen gedeihen in Höhen von 600 bis 2.000 Metern, ab 1.000 Metern Anbauhöhe spricht man von „Hochlandkaffees“. Arabica-Pflanzen benötigen konstante Temperaturen von 15 bis 25 °C. Temperaturen über 30 °C nehmen sie übel, Nachtfrost kann eine ganze Ernte vernichten. →



Foto: © Melitta Professional Coffee Solutions

↑ Klassischer Kaffeeanbau beinhaltet viel sorgsame Handarbeit.

VON DER KIRSCHEN IN DIE TASSE

Kaffeepflanzen bilden in der Regel zwei Samen pro Frucht aus. Um an die begehrten Bohnen zu gelangen, werden die Kaffeekirschen geerntet, sobald ihre tiefrote Farbe anzeigt, dass sie reif sind. Wann dies so weit ist, hängt von der geografischen Lage, der Sorte und vom Klima ab.

DER ERSTE SCHRITT IST DIE ERNTE ...

Einen festen Zeitraum für DIE Kaffeeernte gibt es daher nicht, genauso variieren die Methoden. Für höchste Qualität steht die Hand-Pflückung: Beim selektiven „Picking“ werden nur die vollreifen Kirschen einzeln per Hand gepflückt, die anderen Früchte bleiben zunächst hängen. Dieses zeit- und arbeitsaufwendige Verfahren muss im Abstand von acht bis zehn Tagen mehrmals wiederholt werden, bis alle reifen Früchte geerntet sind.

Einfacher ist das „Stripping“, bei dem unabhängig von der Reife der einzelnen Früchte alle Kirschen von den tragenden Zweigen gestreift werden und auf am Boden ausgebreitete Tücher fallen. Besonders auf großen Farmen wird auch maschinell gepflückt: Hohe Maschinen „kämmen“ die Kaffeepflanzen, den Ertrag fangen große Behälter direkt auf.



Foto: © Deutscher Kaffeeverband

← Im Inneren der Kaffeekirschen wachsen die kostbaren Kaffeebohnen heran.

↓ Ernten, aufbereiten, selektieren, rösten: Bis die Kaffeebohne als gebrühter Kaffee in die Tasse kommt, hat sie einen langen Weg hinter sich.



Foto: © Deutscher Kaffeeverband

... DER ZWEITE SCHRITT IST DIE AUFBEREITUNG

Im nächsten Schritt muss das Fruchtfleisch von den Samen getrennt werden. Die ursprünglichste Methode: die Kaffeekirschen ca. drei bis fünf Wochen in der Sonne trocknen zu lassen, bis sich die Bohnen ohne Rückstände herausschälen lassen. Etwas schneller zum Erfolg führt die „nasse“ Variante, bei der das Fruchtfleisch mittels eines sogenannten „Pulpers“ weitgehend entfernt wird. Die geleeartige Pektinschicht, die die Bohnen schützt, löst sich erst bei der anschließenden Fermentation in großen Wassertanks.

KAFFEE ON TOUR - ALS ROHWARE IN DIE WELT

Rund 74 Prozent des weltweit angebauten Rohkaffees werden exportiert. Containerschiffe bringen die nun sauberen und trockenen Rohkaffeebohnen auch nach Deutschland, wo sie durch die Röstung in kleinen wie großen Betrieben ihr endgültiges Aroma erhalten. →

▲ Inspiriert Gespräche seit 1852.

Feinperlig und klar, ist Apollinaris Teil anregender Gespräche und die ideale Ergänzung zum Kaffee.



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

DER WEG BLEIBT DAS ZIEL

Anbau, Ernte, Transport, Veredelung, Vertrieb, Zubereitung: Unserem Kaffeegenuss geht eine ressourcenintensive Wertschöpfungskette voraus. Ansatzpunkte für nachhaltig(er)e Herangehensweisen finden sich für jedes Glied der Kette, an der Dringlichkeit des Themas kommt heute kein Produzent und Händler mehr vorbei.

Lokale Spezialitäten-Röstereien setzen ebenso wie internationale Big Player auf Transparenz und zukunftsweisende Projekte. Das Ziel: ein Kaffeeanbau, bei dem alle Aspekte der Nachhaltigkeit zusammenspielen, die Umwelt so wenig wie möglich belastet, kostbare Ressourcen geschont werden und diejenigen, die den Kaffee anbauen, eine gesicherte und faire Entlohnung erhalten.

JOINT IMPACT BEI MELITTA

„Wir machen es nachhaltig oder wir machen es gar nicht“. Für die Melitta-Group als einem der führenden Konzerne im deutschen Kaffeemarkt ist Nachhaltig-

keit der Schlüssel zur Zukunft und in allen Unternehmen gelebter Wert. Über 115 Jahre Unternehmensgeschichte – 1908 erfand Gründerin Melitta Benz den Kaffeefilter – sind dem familiengeführten Unternehmen Verpflichtung, generationenübergreifend zu denken und zu agieren.

Im Kaffeegeschäft hat Melitta das Ziel, bis spätestens 2030 nur noch Kaffee zu beziehen und zu verkaufen, der den eigenen Ansprüchen an den „Kaffee der Zukunft“ genügt. Dahinter steht der ganzheitliche Gedanke, Produkte wie Lieferketten über den gesamten Wertschöpfungsprozess auf Nachhaltigkeit auszurichten.

Viele Ideen, Projekte und Initiativen spielen hier zusammen: So wird das Kaffeessortiment sukzessive um weitere zertifiziert nachhaltige und verantwortungsvoll angebaute Sorten ergänzt. Projekte vor Ort – oft mit namhaften Partnern wie 4C Services oder der Global Coffee Platform realisiert – sollen

helfen, die Lebens- und Arbeitsbedingungen von Kaffeeanbauern in den Ursprungsländern zu verbessern. Und auch ganz am „Ende“ des Kaffees setzt Melitta an: Gemeinsam mit der Hanns R. Neumann Stiftung startete 2020 in Brasilien ein Projekt, das Möglichkeiten zur Wiederverwertung von organischen Abfällen in der gesamten Kaffeelieferkette sucht und erprobt.

SIEGEL - DER GESCHMACK DES GUTEN GEWISSENS?

Nachhaltigkeit ist ein ebenso omnipräsentes wie vielschichtiges Thema, wenn es um Kaffee, dessen Anbau und Handel geht. Wie soll sich nun der nachhaltigkeitsbewusste Konsument beim Kaffeekauf angesichts der zahlreichen, eng miteinander verwobenen Bausteine der Thematik zurechtfinden? →

↓ Melitta macht Kaffee zum Genuss: Die Traditionsmarke sieht Nachhaltigkeit als Chance.



Jeder dieser 1.215 Pflanzenarten liebt unsere Wasserqualität.

CAROLINEN. AUS GUTEM GRUND.



51°36'05.3"N 9°26'04.5"E

Orientierung bieten verschiedene Siegel. Sie dienen als sichtbare Belege dafür, dass Kaffee von zertifizierten Farmen stammt, die bestimmte Sozial-, Umwelt- und Wirtschaftsstandards einhalten.

- **Das 4C-Zertifikat** ist der wohl am meisten verbreitete und angewandte Nachhaltigkeitsstandard in der Kaffeeproduktion. 4C (Common Code for the Coffee Community) als Zertifizierungssystem basiert auf einem Code of Conduct, an dessen Entwicklung sowohl Kaffeeproduzenten, Handels- und Industrievertreter als auch verschiedene zivilgesellschaftliche Organisationen aus aller Welt beteiligt waren.

- **Das europäische Bio-Siegel** kennzeichnet Kaffee aus ökologischer Landwirtschaft, die angelegten Kriterien sind im Umweltbereich angesiedelt.

- **Das Fairtrade-Siegel** setzt bei den Lebens- und Arbeitsbedingungen in den Ursprungsländern an. Für Kaffee gelten hier unter anderem ein fester Fairtrade-Mindestpreis und eine Prämie für Gemeinschaftsprojekte.

- **Das Rainforest Alliance-Siegel** zeichnet Waren aus, die den Schutz der Wälder und des Klimas, die Einhaltung und Stärkung der Menschenrechte sowie die Sicherung des Lebensunterhalts von land- und forstwirtschaftlichen Kleinerzeugern berücksichtigen.

KAFFEE IST ANSPRUCHSVOLL - DIE KUNDSCHAFT AUCH

Ob mit oder ohne Siegel, aus der kleinen Manufaktur oder von einem Branchenriesen, aus dem Bio-Laden oder der Supermarkt-Kette, daheim oder in der Gastronomie genossen – am Ende der Handelskette entscheidet sich der Konsument für „seinen“ Kaffee. Und dessen Qualität liegt für die meisten schon längst nicht mehr allein im Geschmack, sondern bemisst sich auch daran, wie, wo, von wem und unter welchen Bedingungen ihr Lieblingsgetränk produziert wird: Immer mehr Kaffeefans fordern Transparenz von der Pflanze bis in die Tasse – damit Kaffee echter Genuss ist und bleibt. ●





BRANCHE

BRANCHE

ESSPERTISE INTERN

MEHR GRÜN GEHT IMMER

Sie haben es bestimmt bemerkt: Die neue ESSpertise fühlt sich anders an.

Ab sofort ist das Papier, auf dem unser Magazin im Zeichen guter Partnerschaft gedruckt wird, noch nachhaltiger. Gemeinsam mit der Grevener Druckerei Bitter & Loose haben wir ein neues Material ausgewählt, das zu mindestens 40 % aus Recyclingfasern und zusätzlich FSC®-zertifiziertem Zellstoff besteht. Es ist chlorfrei gebleicht und frei von Säure und Schwermetallen, schont die Umwelt also auf mehreren Ebenen.



HIER FINDET JEDER SEINE LIEBLINGS-BUDEL

Die Idee, den Craft Spirit nach Cludenburg zu holen, entstand bei einer Wanderung der beiden Freunde auf dem „Glücksweg“ im Schwarzwald. 2017 eröffneten sie ihr Spirituosen-Geschäft. Eine erlesene Auswahl exklusiver Schnäpse und Liköre aus Lössen, mit Leidenschaft gekelterten Fassbieren und den versammelten Jungs seitdem in ihrem Löss am Löss (Julius-Mosen-Platz), Whisky, Gin und Runtelwurstbier. Hier aus dem Vollen schöpfen, auch regionale Werte, Cider, Biere und Limonaden gehören zum reichhaltigen Sortiment, das durch Feinkost-Spezialitäten abgerundet wird.

Wer in Cludenburg das Besondere sucht und es zudem noch nachhaltig und regional mag, ist bei den „Buddel Jungs“ genau richtig! In ihrem Spirituosen-Geschäft und regional bieten sie tolle Tropfen aus überwiegend kleinen Manufakturen an, seit August 2023 führen sie auch eine beachtliche Bar. An Einfeld- und Arbeit mangelt es Heiko Reinwald und Frederik Prellwitz definitiv nicht.

UMWELTSCHONEND UND KLIMANEUTRAL

Gleichzeitig setzen wir auf klimaneutralen Druck: Die beim Druck entstehende Emission gleichen wir zu 100 % aus! Das funktioniert so: Die Druckerei rechnet die Emission in einen Geldbetrag um, mit dem ausgewählte Klimaschutzprojekte unterstützt werden. Eine grüne Sache! ●



DIGITAL VS. PRINT: SIE HABEN WEITER DIE WAHL

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



Kulinarische Begleiter.

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



Trink Brohler. Fühl dich wohler.



Foto: © Melitta Professional Coffee Solutions

BRANCHE

GENUSS AUS EINEM GUSS

MELITTA PROFESSIONAL IST NEUER KAFFEEPARTNER DER ESSMANN GASTRONOMIE SERVICE GMBH & CO. KG (EGS)

Service ist Trumpf – das ist das Versprechen der Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG (kurz EGS). Die exklusive Partnerschaft zwischen der EGS und Melitta Professional bietet seit März dieses Jahres nun zahlreiche Service-Leistungen für alle Aspekte des Kaffeegenusses in der Gastronomie und außer Haus.

Ob Restaurant oder Hotel, Kantine oder Catering, Kneipe oder Café: So vielfältig die Anforderungen der EGS-Kunden sind, so individuell sind auch die Profis-Lösungen der Melitta Professional.

MASCHINEN- UND SORTEN-KOMPETENZ AUS EINER HAND

Von halbautomatischen Siebträgermaschinen für Espresso in Barista-Qualität über Filtrvollautomaten für hunderte frische Kaffee pro Stunde bis zu Selbstbedienungs-Geräten mit Abrechnungseinheit bietet Melitta Professional technische Antworten für jeden gast-

ronomischen Anspruch – genauso wie genussvolle Antworten: EGS führt das gesamte Kaffeesortiment von Melitta Professional, von der nachhaltigen Espresso-Bohne bis zum entkoffeinierten Kaffee.

Torben Veen, Geschäftsführer der EGS, erklärt: „Das erstklassige vertriebliche Know-how der EGS trifft auf absolute Fachkompetenz in Sachen Kaffeeprodukt und -technik bei Melitta. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und versprechen unseren Kunden ‚Genuss aus einem Guss!‘ →

↑ Gemeinsam für den Kaffee-Erfolg – EGS und Melitta Professional bieten umfassenden Service.

Melitta[®]
PROFESSIONAL

EGS.
Essmann Gastronomie Service
... und alles läuft.



EIN AUSGEZEICHNETES BIER

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

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



↑ 100 % Arabica, 100 % Bio, 100 % Fairtrade – die La Tazza Verde-Selektionen von Melitta Professional

PROFESSIONELLER SERVICE

Service ab Tag 1: Melitta Professional berät und begleitet Gastronomen über die gesamte Lebensdauer – von der Sortimentsberatung bis zur Mitarbeiterschulung.

Nachhaltig gedacht: Jede Maschine wird ihr Leben lang begleitet – von Aufbau & Inbetriebnahme über Wartung & Reparatur bis hin zum Recycling am Ende der „Dienstzeit“.

Immer zur Stelle: Über 400 Techniker:innen im werkseigenen Kundendienst stellen den Service an 365 Tagen im Jahr sicher.

PROFESSIONELLE MASCHINEN

Aus eigener Produktion: Am Firmensitz in Minden fertigt Melitta Professional Vollautomaten, Siebträger- und Filterkaffeemaschinen.

Zeitsparende Handhabung: Die passgenau konfigurierten Maschinen sind personal- und zeitsparend entwickelt, schnell zu reinigen und zuverlässig im Alltagsgeschäft.

Digitale Insights: Mit dem webbasierten Online-Portal Melitta INSIGHTS lassen sich Daten zum Betrieb und zur Nutzung vieler Maschinen nahezu in Echtzeit abrufen.

PROFESSIONELLES KAFFEESORTIMENT

Für jeden Geschmack: Sorgfältig ausgewählte Arabica- und Robusta-Bohnen bilden die Basis für die umfangreiche Auswahl im Kaffeesortiment von Melitta Professional. Ausgewogene Mischungen punkten mit ihrer großen Ergiebigkeit.

Nachhaltig und fair: Melitta Professional Coffee Solutions ist für den Handel durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-003 zertifiziert. Viele Kaffeesorten stammen aus biologischem Anbau und sind zertifiziert (u.a. Rainforest Alliance, Fairtrade, Bio und UTZ).

Echter Mehrwert: Exklusive Teekollektionen von Cilia und TeeGschwendner und Melitta Cioccolato-Kakaospezialitäten ergänzen das Portfolio. ●



„Das erstklassige vertriebliche Know-how der EGS trifft auf absolute Fachkompetenz in Sachen Kaffeeprodukt und -technik bei Melitta. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und versprechen unseren Kunden ‚Genuss aus einem Guss!‘“

Torben Veen, Geschäftsführer EGS



Christinen

Nachhaltig Umsatz steigern

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

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

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

Echt. Nachhaltig.
#ERFRISCHEND DUSELBST

BRANCHE

STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR

**TRADITIONELL NORDDEUTSCH UND
NACHHALTIG INNOVATIV**

Einst technisch führender Hoflieferant der Ostseebäder, später Volkseigener Betrieb der DDR – und nach der Wende fast pleite: Die 1827 gegründete Störtebeker Braumanufaktur hat nicht nur fast 200 Jahre Brauereigeschichte, sondern auch eine bewegte Historie hinter sich.



Foto: © Störtebeker Braumanufaktur

Dann kamen die Gebrüder Nordmann, die die Traditionsbrauerei modernisierten. Seit 2007 braut Störtebeker Bierspezialitäten in Bio-Qualität, mittlerweile genügt mehr als die Hälfte des Sortiments diesem Standard. Damit kam der Aufschwung – und zwar ein nachhaltiger Aufschwung.

BIER VON WELT, UMWELTSCHUTZ IN DER REGION

Störtebeker braut über 20 Biersorten, viele davon weltprämiert, betreibt Gasthaus- und Eventcenter und hat die Ausschankrechte in der Hamburger Elb-

philharmonie. Die Brauerei hat nach bewegten Jahrzehnten den Erfolgskurs eingeschlagen – mit Rückbesinnung auf die Wurzeln des Bierbrauens und nachhaltige Innovation.

So arbeitet das fest in Stralsund verwurzelte Traditionsunternehmen am liebsten langfristig mit Partnern aus der Region zusammen: Die Braugerste bezieht das Unternehmen zum Beispiel auf kurzem Transportweg aus Mecklenburg-Vorpommern, das Brauwasser aus drei eigenen Tiefbrunnen in der Nähe des Sudhauses. →

↑ Brauer und Bauer Hand in Hand: Die Braugerste für ihre Bierspezialitäten bezieht die Störtebeker Braumanufaktur aus der Region.



Entdecke die Frische – Störtebeker Sommer-Wit!

Nur für kurze Zeit.



Die vier Störtebeker Jahreszeiten-Biere:

nordische Brauspezialitäten immer passend zur Saison und nur für eine begrenzte Zeit verfügbar. Genieße jetzt die längsten Tage des Jahres mit Freunden und einem erfrischenden Sommer-Wit.



f | | | stoertebeker.com

Genauso wichtig wie die Qualität – aus den Tiefbrunnen fördert Störtebeker Brauwasser in Mineralwasserqualität – ist der Brauerei die Nachhaltigkeit. „Unser Brunnenpark sorgt dafür, dass wir Wasser gleichmäßig gewinnen können. Das verhindert eine zu hohe punktuelle Auslastung und schont die Grundwasser-Ressourcen“, erklärt Thomas Ott, Betriebsleiter.

KREISLAUFGEDANKE:

POOL- STATT INDIVIDUALFLASCHEN

Das Nachhaltigkeitsbestreben setzt Störtebeker konsequent bis in die Abfüllung fort: Störtebeker-Bier wird ausschließlich in Mehrweg-Pfandflaschen und in Mehrweg-KEGs abgefüllt, auf Einweg-Dosen verzichtet die Brauerei.

2022 trat Störtebeker als erste mittelständische Brauerei dem Poolsystem der GeMeMa – Gesellschaft für Mehrweg-Management bei. Statt Individualflaschen nutzt das Unternehmen die Normflaschen des Mehrwegpools, um Transportwege und Sortieraufwand im Mehrwegkreislauf weiter zu reduzieren.

LANGFRISTIGES ZIEL: KLIMANEUTRALES BIER

Erklärtes Ziel des Unternehmens ist eine vollständig klimaneutrale Produktion. Dazu investierte die Brauerei im vergangenen Jahr auch in die Erweiterung ihrer Photovoltaikanlagen, die schon jetzt einen großen Teil des benötigten Stroms liefern. Außerdem setzt Störtebeker auf zukunftsweisende Kooperationen wie das Forschungsprojekt „MaltFungiProtein“.

ABFALL VERMEIDEN – ODER WEITER NUTZEN

Mit verschiedenen regionalen Partnern aus Wissenschaft und Industrie und Spezialisten der Justus-Liebig-Universität Gießen verfolgt die Störtebeker Braumanufaktur das Ziel, Nachhaltigkeit und Innovation in der Lebensmittelindustrie voranzutreiben – indem vermeintliche „Abfallprodukte“ weitergenutzt werden. →



↑ Preisgekrönte Bio-Qualität aus Stralsund: Das Keller-Bier 1402 wurde 2010 beim World Beer Cup zum besten Kellerbier der Welt gekürt.

Mitglied der BPW Gruppe 

CONNECTING ALL ROAD TRANSPORT

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



REIFENDRUCK

UN ECE R141 KONFORM

EBS herstellerunabhängig:

Verpflichtendes
Trailer TPMS



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

idemtelematics.com
+49 89 72013670

25
YEARS



idem
telematics



Foto: © Störtebeker Braumanufaktur

↑ Der Trend geht zum Alkoholfreien, Störtebeker reagiert mit Vielfalt. Pils, Weizen und Ale gibt es auch „ohne Umdrehungen“.



Foto: © Störtebeker Braumanufaktur

Der Idee hinter „MaltFungiProtein“: Bio-Treber, der im Brauprozess als Nebenprodukt anfällt, soll zu einem hochwertigen Rohstoff für proteinreiche, vegane Lebensmittel veredelt werden. Aus einem bislang kaum genutzten Nebenprodukt entstehen in einem neuartigen Prozess reinste Pilzproteine. Sie sind eine hervorragende Quelle für nahrhafte, vegane Proteine, die eines Tages für die Lebensmittelproduktion genutzt werden können.

JEDER VIERTE BIS FÜNFTLITER IST ALKOHOLFREI

Nachhaltigkeit hat noch weitere Aspekte, für Konsumenten sind mitunter bewusster Genuss und reduzierter Alkoholkonsum ebenso wichtig wie eine nachhaltige Produktion. Der AFG-Markt jedenfalls wächst seit Jahren – und Störtebeker liefert auch hier: Neben Mineralwasser setzt die Brauerei vermehrt auf alkoholfreies Bier, jeder vierte bis fünfte verkaufte Liter ist alkoholfrei. Das Alkoholfreie Pils „Frei-Bier“, das „Bernstein-Weizen Alkoholfrei“ – beide in Bio-Qualität – und das obergärige helle „Atlantik-Ale alkoholfrei“ zeigen: Nachhaltigkeit bei Störtebeker schmeckt, mit und ohne Alkohol. ●

DGL

LAND UNTER IN BAD OEYNHAUSEN

BEEINDRUCKENDE TEAMLEISTUNG DER DGL OSTWESTFALEN-LIPPE



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

Überflutungen, Evakuierungen, Deichbrüche: Hochwasser hatte große Teile Norddeutschlands und Nordrhein-Westfalens über die Weihnachtsfeiertage des vergangenen Jahres fest im Griff.

Von den Fluten betroffen war auch der Logistikstandort der DGL Ostwestfalen-Lippe in Bad Oeynhausen.

REKORDPEGELSTÄNDE UND ETWAS ANDERE FEIERTAGE

An Heiligabend erreichte das Wasser die Grenze des 2022 am Fährweg eröffneten Betriebsgeländes. Dem Hochwasserschutzkonzept folgend informierte der Standortleiter, Kai Lohmeier, umgehend den Geschäftsführer der DGL Ostwestfalen-Lippe, Guido Lake, sowie den Grundstückseigentümer über die Gefährdungslage. Durch den spontanen Einsatz einer

Gruppe freiwilliger Mitarbeitender gelang es, Transportfahrzeuge und Technik auf höher gelegenen Gelände zu sichern und die Zugänge zu den Voll- und Leerguthallen mit Sandsäcken und Folien abzudichten.

↑ Unter Wasser: der Leerguthof der DGL in Bad Oeynhausen an den Weihnachtsfeiertagen 2023



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

↑ Die Zufahrt zur Vollgutanlage am 25. Dezember 2023

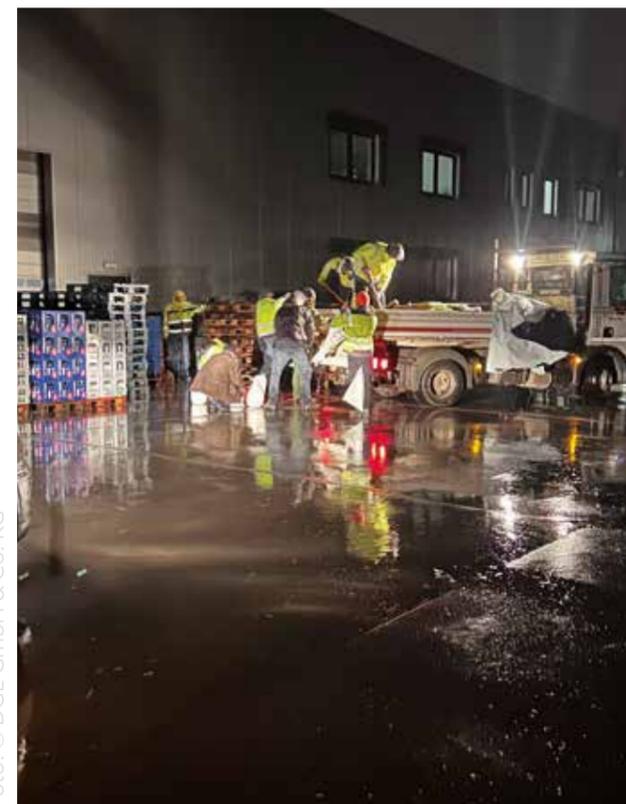


Foto: © DGL GmbH & Co. KG

IN KÜRZESTER ZEIT ZURÜCK ZUR NORMALITÄT

Daraus ergab sich ein großer Rückstau im Leergutprozess: Kombiniert mit einem nach den Feiertagen charakteristisch deutlich erhöhten Leergutaufkommen mussten Anfang 2024 150.000 bis 200.000 Kisten zusätzlich verarbeitet werden. Erneut waren Flexibilität und Teamwork gefragt, diesmal standortübergreifend.

Zu Beginn des neuen Jahres wurde ein Teil des Leergutstroms zur Sortierung zur WGL (Westdeutsche Getränke Logistik) nach Dortmund umgeleitet, wo zusätzliche Schichten halfen, nach den Hochwasser- nun auch den Leergutfluten Herr zu werden. →

← Schnell waren zwei Ladungen Sandsäcke und 15 Freiwillige für den Noteinsatz zur Stelle.

Der Vollgutprozess am Standort Bad Oeynhausen konnte so nach den Feiertagen durchgängig im Normalbetrieb aufrecht erhalten bleiben und die Auslieferung in einem Kraftakt aller Beteiligten sichergestellt werden.

Allerdings schnitten die weiter steigenden Hochwasserpegel den überschwemmten Leerguthof komplett vom Rest des Geländes ab. Zunächst konnten noch immerhin über 50 % des Leergutrücklaufes entgegengenommen werden, bis zum Jahresende musste diese Quote dann jedoch sehr schnell drastisch reduziert werden.

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

Bei uns finden Kenner wahre Schätze



Nürnberg  Einfach b'sonders.



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

↑ E-Stapler und Kommissioniergeräte wurden auf höher gelegenen Grundstücksteilen in Sicherheit gebracht.

STARKER ZUSAMMENHALT BEI DER DGL

Die Standortverantwortlichen sind sehr dankbar: „An dieses Weihnachtshochwasser werden wir uns noch lange erinnern. Bei allen Problemen, die es mit sich brachte: Die Hilfs- und Einsatzbereitschaft unseres Teams hat uns begeistert. Sie beweist nicht

nur den Zusammenhalt innerhalb des Standorts, sondern auch zwischen den regionalen Gesellschaften der DGL-Unternehmensgruppe. Gemeinsam konnten wir diese Herausforderung meistern und durch den immensen Einsatz aller Beteiligten für die Kun-

den des Standortes die Belieferung der Märkte mit Mehrweg-Getränken, dies verbunden mit dem bestmöglichen Service trotz der widrigsten Bedingungen, aufrechterhalten.“ ●

UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:

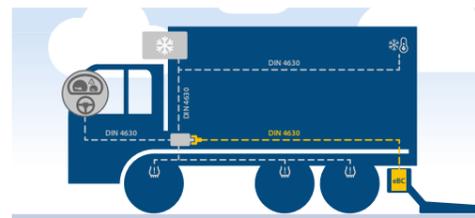




Bär Cargolift – Lifting Performance.

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

Mit leistungsfähigen Hubladebühnen.



BÄR
Cargolift®

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

BRANCHE

NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT

ALKOHOLFREI? AYE, AYE, CAPTAIN MORGAN!

Der Captain bleibt nüchtern: Diageo verstärkt seine Rum-Crew mit einer Variante ohne Promille. Geschmacklich geht der Captain Morgan Spiced Gold 0.0 % keine Kompromisse ein und animiert mit seiner aufregenden Gewürz- und Aromenwelt auch alkoholfrei zum Eintauchen in die Karibik. Captain Morgan Spiced Gold 0.0% basiert auf dem traditionellen Gewürzrum-Rezept der Marke, der Alkohol wird nach der Destillation schonend und sorgfältig entfernt – für authentischen Genuss, nach dem man noch ans Steuer darf. ●



MUSKATELLER KABINETT TROCKEN: MODERN UND AROMATISCH

Leuchtend strohgelb mit grünlichen Reflexen strahlt der trockene Muskateller vom Weingut Arndt Köbelin aus dem Kaiserstuhl schon äußerlich die saftige Frische aus, die er auch im Glas entfaltet. Mit seiner feinen, intensiven Aromatik und seiner erfrischenden Säure ist der klimaneutral hergestellte Muskateller als Apéritif wie als Begleiter zu sommerlich-leichten Speisen hervorragend geeignet. ●





Natürlich
erfrischend
– ohne
Kalorien



- ohne Zucker
- ohne Süßstoff

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

NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT



**APFELSECCO
ALKOHOLFREI:
PURER GESCHMACK**

Das Weingut Köbelin kann auch alkoholfrei: Der Apfelsecco der Badener Winzer wird aus verschiedenen Apfelsorten gekeltert, die auf den weingutseigenen alten Streuobstwiesen wachsen. Vollreife, handverlesene Äpfel machen den 0,0%-Secco zu einem fruchtig-frischen Trinkerlebnis für jeden Anlass. Ein prickelnder Genuss im Sektglas – ohne „Umdrehungen“, aber voller Geschmack. ●



**PAULANER
LIMO ORANGE**

Auch Paulaner erweitert seine alkoholfreie Produktrange – und koffeinfrei wird es zudem: Seit Februar des Jahres ist Paulaner Limo Orange erhältlich. Als klassische Limo mit fruchtigem Geschmack und leicht herber Orangenote ergänzt sie die etablierten Sorten Paulaner Spezi und Paulaner Spezi Zero. ●



Zipfer

Urlaubsgeschmack aus Österreich.

Urtypisch Zipfer.

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

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

0,5l Flasche EAN 90031977
zipfer.at

AUSTRIAN-STYLE MÄRZEN
SILVER AWARD 2022

**Die Originale aus Österreich.
Jetzt auch in Deutschland erhältlich.**



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

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

0,5L FLASCHE EAN 9028800636619

Unser Bier ist BIO.

www.schladmingerbier.at

BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN



Foto: © Cafe Extrablatt

25 JAHRE CAFE EXTRABLATT LINGEN AM MARKT

↑ Mit Blick auf Markt und Rathaus: das Cafe Extrablatt in Lingen

Im Dezember 1998 eröffnete das Cafe Extrablatt am Lingener Marktplatz. Seitdem hat sich einiges getan: Schon im Zuge eines tiefgreifenden Umbaus des denkmalgeschützten Gebäudes im Jahr seines 20-jährigen Bestehens 2018 hätte Inhaber Sami Taha die Räumlichkeiten gern zusätzlich erweitert, doch erst 2021 konnte das Extrablatt durch die Einbindung einer benachbarten Immobilie deutlich an Fläche dazugewinnen.

Frühstücken, snacken oder einfach auf der großen Terrasse bei einem guten Getränk die emsländische Sonne genießen – das Cafe Extrablatt in unmittelbarer Nähe des historischen Rathauses ist seit 25 Jahren ein beliebter Treffpunkt für Einheimische wie Touristen. ●

Cafe Extrablatt Lingen Am Markt
Am Markt 12
49808 Lingen
www.cafe-extrablatt.de

DIGITAL VS. PRINT: SIE HABEN WEITER DIE WAHL

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





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

HOFBRÄUHAUS HELL
A BISSERL HOFBRÄUHAUS GEHT IMMER.



20 x 0,5l

20 x 0,33l



Foto: © Hackmann Hotels

INSIDE HOTEL NORDHORN - WOHLFÜHLEN IN DER WASSERSTADT

Seit November 2023 gehört das INSIDE Hotel Nordhorn zur Meppener Hackmann-Gruppe. Trotz seiner Nähe zum Stadtzentrum Nordhorns ist das Hotel mit insgesamt 77 Zimmern ruhig gelegen. Ankommen, loslassen, einfach nur genießen – das Credo der Hackmann-Gruppe ist in den hellen, modern ausgestatteten Räumen spürbar. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet und der

Wellnessbereich mit kostenloser Saunanutzung tragen zum Wohlfühlfaktor des Hotels ebenso bei wie der freie Eintritt in das delfinoh Hallen- und Freizeitbad Nordhorn.

Auch denjenigen, die Nordhorn und Umgebung „per Fietse“ erkunden wollen, macht es das Hotel im Herzen der Stadt leicht: mit hauseigenem Fahrrad-

verleih und einer abschließbaren Fahrradgarage mit E-Bike-Ladestation zur Unterbringung eigener Räder. ●



INSIDE Hotel
Bernhard-Niehues-
Straße 12
48529 Nordhorn
www.in-side-hotel.de



Foto: © Hari's Indian Restaurant

HARI'S INDIAN RESTAURANT LINGEN MIT NEUEM STANDORT

Seit 2012 bietet die Betreiberfamilie Sivakaran in Hari's Indian Restaurant Lingen ihren Gästen eine umfangreiche Speisenauswahl nach original indischen Rezepten. Viele Spezialitäten entstehen im traditionellen Tandoor, einem in Indien zum Grillen und Garen genutzten Ofen aus Steingut.

Der Erfolg ist groß, die Räume am Konrad-Adenauer-Ring längst zu klein: Ende Januar bezog das einzige rein indische Restaurant im Emsland neue Räume an der Lingener Georgstraße. Dort verfügt Hari's Indian Restaurant über 70 Plätze und kann damit nahezu doppelt so viele Gäste verköstigen wie bisher. ●

Hari's Indian Restaurant
Georgstraße 57
49809 Lingen
www.harisingen.de

↑ Mehr Platz für Liebhaber indischer Küche

WIR HABEN UNS SCHICK GEMACHT!

Altenburger ab April im neuen Design.



Foto: © Simon - stock.adobe.com

JETZT WIRD GETANZT! PAPA ROSSI FEIERT DEN MAI

Das Papa Rossi in Oldenburg verwöhnt seine Gäste von morgens bis abends mit Spezialitäten der italienischen und deutschen Küche, Crossover-Highlights inklusive.

Auch Event-Highlights stehen im Frühjahr vor der Tür. Am 1. Mai lädt das Papa Rossi ab 11 Uhr zum traditionellen Frühlanz mit DJ PADDY UND PD und Saxophonist Christian. Am Himmelfahrtstag heizen DJ PADDY UND PD erneut die Stimmung auf dem Würth-Parkplatz an. Beim „Papa Tanzt Festival“ treten außerdem Mola Adebisi und die Band Vierzig Fieber auf. Das Papa Rossi freut sich auf die Feier-Tage! ●

Papa Rossi
Ammerländer Heerstraße 250
26129 Oldenburg
www.paparossi.de

↑ Auf Baltrum ist der Strand immer ganz nah, natürlich auch nach einem Besuch in der Traditionskneipe Sturmeck.

STURMECK BALTRUM - BISTRO, KNEIPE & COCKTAILBAR MIT EIGENEN SPIRITS

Mit dem Sturmeck eröffnete vor 35 Jahren die damals einzige Kneipe der Insel – noch heute erfreut sich die Gaststätte mit der Terrasse direkt am Dorfplatz bei Insulanern wie Nordseeurlaubern großer Beliebtheit. Hausgemachte Eintöpfe sorgen für tägliche Abwechslung im Speisenangebot, dazu kommen Snacks, wie beispielsweise Ofenkartoffeln mit Kräutercreme, und kleine Knabbereien.

Besonders, weil nicht nur umfangreich, sondern in Teilen auch haus- und handgemacht, ist das Spirituosenangebot. Unter dem Label „Sandbank“ destillierten die Betreiber 2019 den ersten Gin, 2021 folgte der „Sandbank-Wein“, für den im Kaiserstuhl eigene Reben angebaut werden. Mittlerweile vervollständigen Aquavit, Likör und seit 2023 ein Rum das Sortiment von Sandbank Fine Spirits – übrigens auch über die „Buddel Jungs“ beziehbar (s. Seite 74). ●

Sturm-Eck Baltrum
Westdorf 7
26579 Baltrum
www.wietjespaulick.de



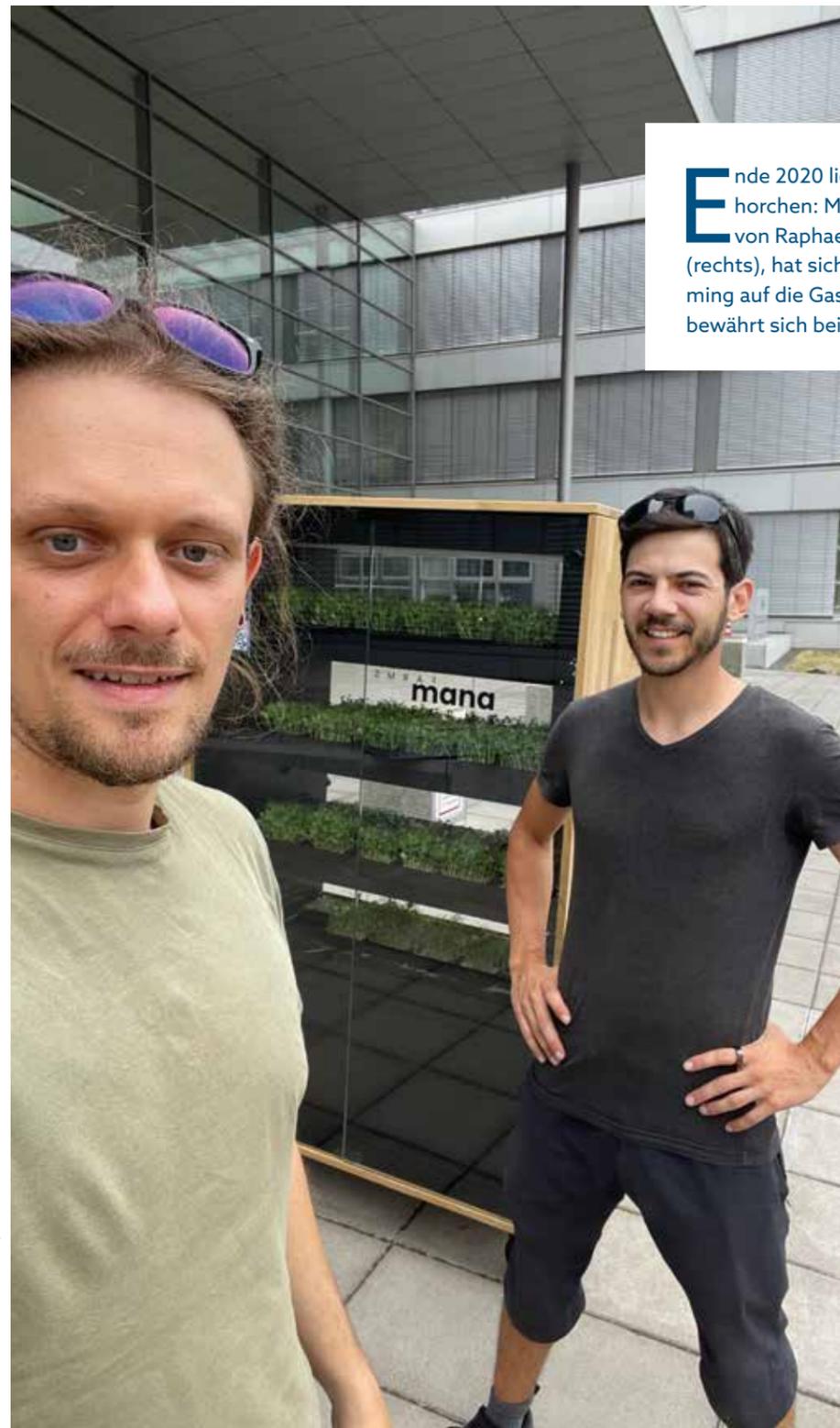
GENUSS



GENUSS

INDOOR FARMING IN DER GASTRONOMIE

MICROGREENS IM EIGENANBAU



Ende 2020 ließ ein Start-up die Gastroszene aufhorchen: Mana Farms aus Leipzig, gegründet von Raphael Schardt (links) und Richard Daser (rechts), hat sich mit seiner Lösung für Indoor Farming auf die Gastronomie spezialisiert. Das System bewährt sich bei namhaften Kunden.

AUS DEM „WACHSTUMS-SCHRANK“ DIREKT AUF DEN TELLER

Nothing beats fresh! In den Mana Farms wachsen Microgreens vor den Augen der Gäste. Das Ziel: absolute Frische mit einem positiven Einfluss auf die Umwelt verbinden.

Energie sparen, Kosten und den CO₂-Fußabdruck senken. Nachhaltigkeit rückt auch im Gastgewerbe immer mehr in den Fokus – bei Gastronomen wie Kunden. Der hyperlokale Anbau von Microgreens, wie ihn Mana Farms ermöglicht, sorgt für kürzere Transportwege, vergleichsweise niedrigen Energie- und Wasserverbrauch und trägt dazu bei, Verpackungs- und Lebensmittelabfälle zu reduzieren.



↑ Wenn eine Farm zuviel ist: Die Mana Bar hat Platz für drei einzelne Bowls mit Microgreens. Die intelligente LED-Beleuchtung imitiert den natürlichen Tagesablauf.

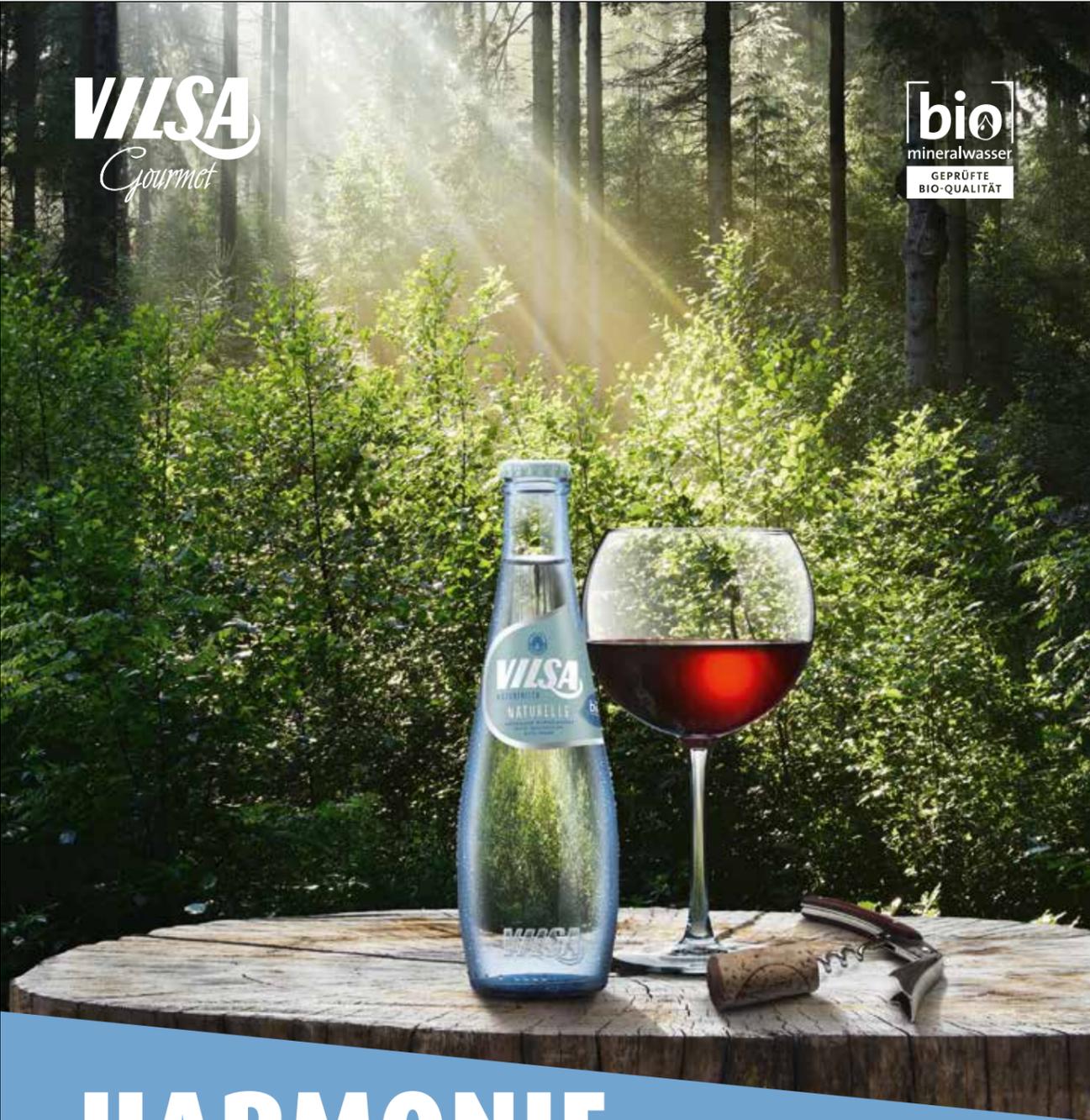
MICROGREENS - EIN NEUES SUPERFOOD

Lecker sind sie allemal, nährstoffreich auch. Unter Microgreens oder Grünkräutern versteht man sehr junge und zum Verzehr geeignete Gemüse- und Kräuterpflanzen. Sie sind bereits erntereif, wenn sich die Keimblätter und die ersten echten Blattpaare gebildet haben. Viele Kräuter und Gemüsesorten können statt „in groß“ auch als Microgreens angebaut werden, beispielsweise Radieschen, Senf oder Erbsen.

In der Mikrovariante enthalten sie bis zu fünf Mal mehr Nährstoffe als die ausgewachsenen Pflanzen und sind besonders reich an Vitamin A, B6 und C. Außerdem versorgen sie den Körper mit Mineralstoffen wie Eisen, Zink und Magnesium. →

↓ Fügen sich perfekt ins jeweilige Ambiente ein: In den Mana Farms können Gastro-Gäste ihrem Essen beim Wachsen zusehen.





VILSA
Gourmet

bio
mineralwasser
GEPRÜFTE
BIO-QUALITÄT

**HARMONIE.
VON DER NATUR
SERVIERT.**

Guter Wein und VILSA Gourmet ergänzen sich perfekt.

Die unternehmerische Energie der beiden Gründer Richard Daser und Raphael Schardt habe ihn beeindruckt, so Kampmann weiter. „Wir haben viel voneinander gelernt. Uns hat die agile Produktentwicklung von Richard und Raphael bereichert. Ich glaube, dass wir während Corona in sehr kurzer Zeit einen Luftreiniger entwickeln konnten, hatte auch damit zu tun, dass die Start-up-Mentalität auf uns überschwappte.“ Die Beteiligung spiegelt zudem die Bedeutung von nachhaltigen Praktiken wider, die fest in der Unternehmensstrategie des emsländischen Familienunternehmens verankert sind.

NACHHALTIGKEIT, FRISCHE UND GESCHMACK

Mana Farms bietet Indoor Farming aus einer Hand, liefert die Pflanzschränke und versorgt die Gastronomien im Abonnement mit den Seedpads zur Aufzucht ihrer Grünkräuter. Die Mana Farm fasst auf vier Ebenen 72 Pflanzschälchen. Sie bewässert die Seedpads mehrmals täglich, und reguliert automatisch Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Für die Pflanzen ist dadurch jeder Tag ein „perfekter Frühlingstag“: Sie wachsen unter diesen Bedingungen schnell heran und sind nach 10 bis 14 Tagen erntereif. Der Ertrag beläuft sich nach Angaben von Mana Farms auf 144 bis 216 Schälchen pro Monat.

KAMPMANN

Das kompakte und individualisierbare Design der Farmen ermöglicht die Aufstellung direkt im Gastraum. Der Aufzucht und Ernte des eigenen Essens zusehen – eindrucksvoller können Restaurants ihren Gästen wohl kaum vor Augen führen, dass sie auf Regionalität und Nachhaltigkeit Wert legen. ●



„Wir haben viel voneinander gelernt. Uns hat die agile Produktentwicklung von Richard und Raphael bereichert ...“

Foto: © Kampmann GmbH & Co. KG

↑ Unterstützung aus Lingen: Hendrik Kampmann, Geschäftsführer der Kampmann Group, begleitet das Start-up Mana Farms seit seiner Gründung.

GENUSS

WEINBAU UNTER DEM SONNENSCHIRM

NACHHALTIGE CHANCEN DURCH PHOTOVOLTAIK?

Unten Weintrauben, oben Strom – das ist die Idee hinter dem „VitiVoltaic“-Projekt der Hochschule Geisenheim im Rheingau. Auch in Baden-Württemberg wird in Pilotprojekten zu den Nutzungsmöglichkeiten von Agri-Photovoltaik im Weinbau geforscht.

DIE HERAUSFORDERUNG: DER KLIMAWANDEL

Der Klimawandel bedroht Weinbauregionen weltweit und ist die wohl größte Herausforderung für die Weinwirtschaft der Zukunft. Hitze, Dürre, Spätfröste, Starkregen, zu heiß, zu trocken, zu extrem: Die empfindlichen Reben leiden unter wetterbedingtem Stress, die Trauben müssen immer früher gelesen werden, die Aromatik der Weine verändert sich.

Agri-Photovoltaik könnte Abhilfe schaffen: Sie ermöglicht die doppelte Nutzung landwirtschaftlicher Flächen, d. h. den Anbau von landwirtschaftlichen Kulturen unter Solarmodulen zur regenerativen Stromerzeugung. Aber kann die Idee auch die

Folgen des Klimawandels für den Weinbau abschwächen und diesen gleichzeitig nachhaltiger machen? Vereinzelt werden PV-Anlagen bereits im Obst- und Gemüseanbau eingesetzt, in Modellversuchen testen Forschende nun, wie sich die Technik auf die Reben und die Qualität des Weines auswirkt.

DIE IDEE: BESSERER REBEN-SCHUTZ

Die Annahme: Wachsen Trauben unter Photovoltaikanlagen, werden sie vor Umwelteinflüssen wie Frost, Hagel, Starkregen und Sonnenbrand geschützt. Die Reife wird verzögert, die Ernte kann (wieder) später im Jahr beginnen, der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln reduziert werden.

↓ Photovoltaikanlagen über den Weinreben sollen Fläche sparen, Strom erzeugen und den Wein vor den Folgen des Klimawandels schützen.



Foto: © Martin Bahmann, HGU



Foto: © Lucia Garstka, HGU

↑ Rettung für den Riesling? Die semitransparenten Panels der PV-Anlage schützen die empfindlichen Reben vor zu viel Sonne.

Gerade der Riesling, die meistangebaute Rebsorte in Deutschland und typisch für den Rheingau, mag es eher kühl und ist sonnenbrandanfällig. Nicht von ungefähr ist der Riesling daher das Testobjekt des „VitiVoltaic“-Projekts am Weinberg der Hochschule Geisenheim. Unter dem Schutz einer drei Meter hohen Agri-Photovoltaik-Anlage reifen hier auf ca. 1.000 Quadratmetern Trauben. Halbdurchlässige, kippbare Solarmodule sollen die Früchte auf der Versuchsfläche vor Sonnenbrand und verfrühter Reife schützen, auf der angrenzenden Kontrollfläche wachsen die Pflanzen unbedacht.

DIE ERKENNTNIS: DAS MIKROKLIMA VERÄNDERT SICH

Die ersten Trauben aus dem Real-Forschungslabor in Geisenheim wurden im Herbst 2023 geerntet. Die Ergebnisse des ersten Vegetationsjahrs belegen erwartungsgemäß, dass sich das Mikroklima unter den Solarmodulen ändert. Die Reben bilden, weil sie ausreichend Licht aufnehmen wollen, mehr Blattfläche, und reifen verzögert heran. Auch die Wasserverteilung im Weinberg bei Niederschlägen ändert sich, die Bodenfeuchtigkeit hält sich länger.

WEITERE VERSUCHE MIT RENOMMIERTEN PARTNERN

Auch in Baden ist Agri-Photovoltaik im Weinbau Thema: Im September letzten Jahres eröffnete nahe Freiburg eine Forschungs- und Demonstrationsanlage in Munzingen an der Südspitze des Tunibergs. Initiator des Projekts „Vino-PV“ ist der Solarexperte und Nebenerwerbsswinzer Edgar Gimbel (Gsun GmbH), Projektpartner ist der Energieversorger badenova.

Die wissenschaftliche Begleitung des Projekts übernehmen renommierte Partner: die Stadt Freiburg, das Fraunhofer-Institut für Solare Energiesysteme und das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg. 300.000 kWh Strom sollen auf 3.200 Quadratmetern Versuchsfläche jährlich erzeugt werden – mit 1.600 lichtdurchlässigen PV-Modulen, die über den Weinreben auf einem Systemgestell montiert sind. →

Natur Radler Blutorange

NEU!

www.mönchshof.de

Mönchshof
KULNBÄGER
Echte Brauspezialitäten

GREEN BRAND
Germany 2023 / 2024



Foto: © Lucia Garstka, HGU

↑ Die PV-Module sind von Ost nach West kippbar, um die Rebzeilen besser zu schützen und die Stromausbeute zu maximieren.

AUCH EIN ANSATZ: MOBILE AGRI-PHOTOVOLTAIK

Speziell die besonders schutzbedürftigen Jungreben nimmt das Forschungsprojekt Projekt VitiCULT-PVmobil in den Fokus und entwickelt für diese eine mobile Agri-PV-Anlage. Ziel ist ein flexibles System, das sich an die Bedürfnisse der Winzerinnen und Winzer anpasst. Die Auswirkungen auf die Reben werden von den Projektpartnern (SBP Sonne, Fraunhofer ISE und Hochschule Geisenheim) sowohl technisch als auch wirtschaftlich untersucht.

WIN-WIN FÜR REBE UND WEINGÜTER?

Wein und Stromerzeugung: Kommt hier zusammen, was zusammengehört? Die ersten Erkenntnisse der Pilotprojekte zumindest sind vielversprechend und zeigen Lösungen für vielfältige Herausforderungen auf – die Forschung steht allerdings noch am Anfang. Auch die langfristige Praxistauglichkeit der Ansätze muss sich beweisen. Der Beginn einer wunderbar ertragreichen Symbiose aber ist gemacht. ●



Foto: © Lucia Garstka, HGU

↑ Agri-PV im Freilandversuch: Überdachte Pflanzen reifen neben ungeschützten auf der angrenzenden Kontrollfläche.

GROBE KRONKORKEN-AKTION IM HANDEL UND GASTRO WWW.BITBURGER.DE/EM-AKTION



**50x2 EM
FINAL-TICKETS**
Inkl. Übernachtung im 4* Hotel
und Finanzierung der
An- und Abreise.



**250 EM @HOME
PAKETE**



**ÜBER 10 MIO.
SOFORTGEWINNE**

**Mehr als 2.500
Tickets für alle
EM-Spiele**



EM-TICKETS Bitte

Bitte ein Bit



Offizielles Bier der UEFA EURO 2024*

GENUSS

TOO GOOD TO GO

GEMEINSAM GUTES ESSEN RETTEN

Regional, saisonal, lokal und plastikfrei einkaufen, dabei Müll und Lebensmittelverschwendung vermeiden: Der ganz alltägliche Konsum scheint immer komplizierter zu werden – für Gastronomie und Einzelhandel genauso wie für Verbraucher:innen.

Doch App-Hilfe naht: Längst ist die Hilfeleistung für cleveren Konsum und gegen Lebensmittelverschwendung natürlich digital. Sehr erfolgreich und europaweit verbreitet ist beispielsweise die App „Too Good To Go“ des gleichnamigen dänischen Unternehmens.

GUT FÜR DIE UMWELT, GUT FÜR DEN GELDBEUTEL

In vielen Gastronomien, Restaurants, Supermärkten und Bäckereien bleiben trotz akribischer Planung Lebensmittel oder Speisen übrig, die nach Ladenschluss nicht mehr verkauft werden dürfen. Too Good To Go setzt auf kurzentschlossene Kooperation: Statt Frischeartikel, Speisen oder MHD-Ware wegzuerwerfen, stellen Unternehmen ihre Überschüsse zu einem reduzierten Preis zur Selbstabholung bereit – in Form einer „Überraschungstüte“, um die Abwicklung einfach zu halten. →

↓ Überraschung! Süßes oder Saures? Grundprodukt oder fertige Mahlzeit? Ein wenig Nervenkitzel ist bei den Rettertüten immer dabei ...



granini®

NATÜRLICH ERFRISCHEND! FRUCHTIG. SPRITZIG. LECKER.

NEU



Die Limo von granini in **0,33 L MW +
neuem Design** ab März 2024



Eckes-Granini Deutschland GmbH | Nieder-Olm | Mehr Infos unter www.granini-gastro.de

VEGAN
OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL*
OHNE FARBSTOFFE*
*U. Gesetz

NEU



granini Schorle im **neuen Design +
neuer Sorte** ab März 2024



Foto: © Too Good To Go

In der App werden alle Partnerunternehmen inklusive tagesaktuellem Angebot und Preis gelistet, die Bezahlung erfolgt ebenfalls online. In einem angegebenen Zeitfenster, meist kurz vor Ladenschluss, können die Angebote vor Ort abgeholt werden. Obst und Gemüse, überschüssige Backwaren oder Buffet-Reste landen so statt im Müll auf dem Teller. 11,5 Millionen Nutzer:innen und nahezu 24.000 teilnehmende Betriebe zählt die App derzeit in Deutschland, Tendenz steigend.

GUT FÜRS GESCHÄFT, GUT FÜRS IMAGE

Die Registrierung ist für Unternehmen kostenlos, eine Jahresgebühr und eine Provision pro verkaufter „Überraschungstüte“ refinanzieren das Angebot. Der Mehrwert bleibt: Statt für die Entsorgung von Lebensmittelüberschüssen zu zahlen, generieren Unternehmen mit übrig gebliebenen Waren Umsatz – und erschließen auf diesem Weg womöglich sogar neue Zielgruppen. 76 % der Kund:innen, die einen Partnerbetrieb über die App entdeckt haben, kehren laut Unternehmensangaben als vollzahlende Kundschaft zurück. Der Umwelt – und dem Image – hilft das Angebot allemal.

www.toogoodtogo.de ●

↑ Die App zeigt an, wo Lebensmittel übrig sind und leitet intuitiv durch den „Rettungsprozess“.



Foto: © Too Good To Go

GENUSS

FAIRWERTEN

MIT NACHHALTIGKEITSBLOGGERIN VERENA HIRSCH

Rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle werden in Deutschland jährlich entsorgt. Dabei landen neben ungenießbaren auch jede Menge essbare Lebensmittel in der Tonne. 59 % der Lebensmittelabfälle fallen in Privathaushalten an, rund 78 kg werfen die Deutschen pro Kopf und Jahr weg. Auch die Gastronomie kann sich davon nicht freisprechen: Täglich werden hier bis zu 30 % aller angeschafften Lebensmittel unverbraucht entsorgt. Das ist nicht nur vom ethischen, sondern auch vom betriebswirtschaftlichen Standpunkt aus kaum zu rechtfertigen.

Verena Hirsch hat der Verschwendung den Kampf angesagt. „Deine Küche kann nachhaltig“ zeigt die Foodbloggerin und Influencerin („@allmydeer“) nun auch in einem Kochbuch, das zugleich informativer Ratgeber in Sachen wertschätzendem Umgang mit Lebensmitteln ist.

VOM LAND IN DIE STADT UND WIEDER ZURÜCK

Der bewusste Umgang mit Nahrungsmitteln wurde Hirsch nahezu in die Wiege gelegt: „Essen wurde in meiner Familie gehegt, gepflegt, zubereitet, gekocht, gebacken und restlos verwertet.“ Das Aufwachsen auf einem süddeutschen Bio-Bauernhof hat sie in dieser Hinsicht im wahren Sinne des Wortes nachhaltig geprägt – auch wenn das Öko-Landleben für sie in dieser Phase weder cool noch hip, sondern einfach nur viel Arbeit war.

DAS MACHEN GAR NICHT ALLE SO?

Nach dem Abitur kehrte Verena Hirsch dem Landleben daher den Rücken und begann ein Jurastudium in München. Das Bewusstsein, „dass Nahrungsmittel sehr wertvoll sind“, nahm sie als Biobauernhofkind als eine Selbstverständlichkeit mit, kaufte auch in der Großstadt „bio“ ein, kochte selbst und frisch. Bald merkte sie jedoch, dass ein solch wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln eher die Ausnahme als die Regel ist.

24.500 MENSCHEN FOLGEN @ALLMYDEER

Hirsch begann zunächst im Kleinen, später immer professioneller, ihre Ansichten und ihr Wissen zur Biolandwirtschaft zu teilen. Ihr Blog entstand, beruflich wechselte sie ins Journalistenfach, heute ist sie mit „@allmydeer“ selbstständig. 24.500 Follower versorgt sie auf ihrem Instagram-Account, dessen Name sich von ihrem Nachnamen Hirsch (englisch „deer“) ableitet, mit Tipps, Tricks und Rezepten – immer regional, saisonal und mit dem Anspruch, alle Lebensmittel möglichst restlos zu verwerten.

→ Spricht und schreibt über den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln: Verena Hirsch



Foto: © Verena Mueller

MEHR WERTSCHÄTZUNG, WENIGER VERSCHWENDUNG

In ihrem Buch „Deine Küche kann nachhaltig“ hat Verena Hirsch ihr Wissen kompakt und leicht verständlich zusammengefasst. Ihr Schlagwort dabei: Fairwerten.

FAIR|WER|TEN

(Verb gegen Lebensmittelverschwendung)

1. Wertschätzend mit Essen umgehen
2. Lebensmittel mit Makieln verarbeiten
3. Verschwendung durch Aufessen, Auffrischen oder Aufpeppen vermeiden

Tipps zu Einkaufs-, Küchen- und Vorratsorganisation ergänzt durch einen Saisonkalender und mehr als 80 vegetarische Zero-Waste-Rezepte machen deutlich, was die zertifizierte Ernährungsberaterin mit ihrem Credo meint. Wie und was kaufe ich ein? Ist bio besser als regional? Wie lange sind Lebensmittel eigentlich wirklich haltbar? Hirsch lässt ihre Leserschaft an ihren persönlichen Erfahrungen teilhaben, verzichtet dabei bewusst auf Mahnungen mit dem erhobenen Zeigefinger und zeigt doch eindrücklich, dass „die Rechnung von günstigem Essen im Überfluss am Ende nicht aufgeht“.

TIPPS, TRICKS UND ALTERNATIVEN

Der Blick über den eigenen Tellerrand kann ganz einfach sein, oft braucht es nur die passende Idee: Die „Zutaten-Tauschbörse“ beispielsweise listet Lebensmittel auf, die sich gegenseitig ersetzen können. Das Rezept verlangt Mascarpone, der ist jedoch gerade nicht im Kühlschrank? Quark und Joghurt im Verhältnis 4:1 gemischt können eine Alternative sein.

Und auch wenn einmal etwas daneben geht oder Zutaten verderben (kommt auch bei Verena Hirsch vor), hat die Expertin nachhaltige Tipps parat: zur Rettung scheinbar misslungener Gerichte – aus Käsekuchen mach Crumble – ebenso wie zur richtigen und nachhaltigen Entsorgung. →

„Jedes Lebensmittel ist es wert, gegessen zu werden.“

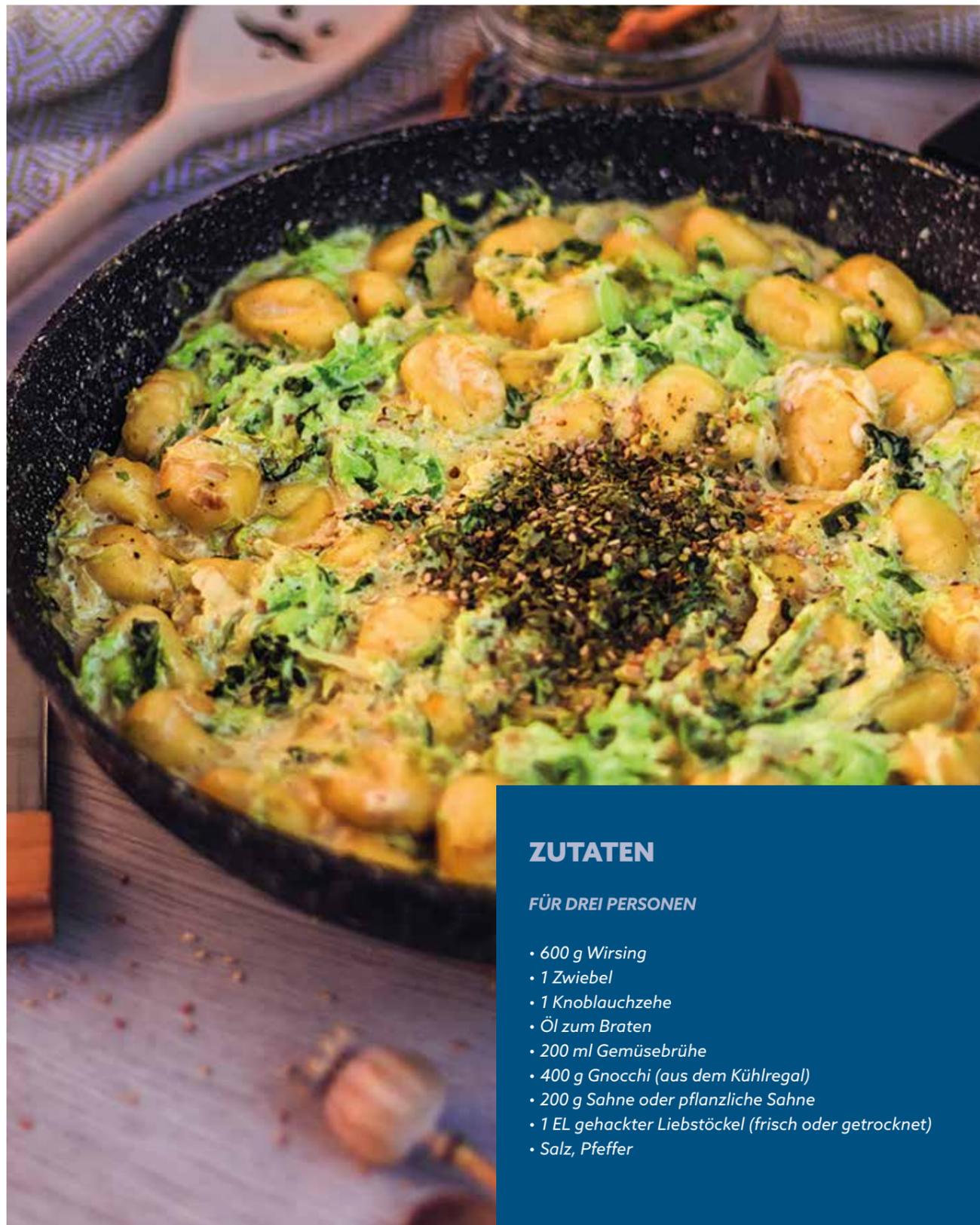
VERENA HIRSCH

DEINE KÜCHE KANN NACHHALTIG

Verena Hirsch
BLV (2023)
192 Seiten
ISBN 978-3-96747-123-6
24,00 €



GNOCCHI MIT RAHMWIRSING



ZUTATEN

FÜR DREI PERSONEN

- 600 g Wirsing
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Braten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 200 g Sahne oder pflanzliche Sahne
- 1 EL gehackter Liebstöckel (frisch oder getrocknet)
- Salz, Pfeffer

Foto: © Verena Hirsch

ZUBEREITUNG:

1. Die Wirsingblätter einzeln ablösen, waschen und den Strunk entfernen. Die Blätter dann in feine Streifen schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Die Hitze reduzieren und den Wirsing einrühren. Das Gemüse mit der Gemüsebrühe ablöschen und 5-10 Min. köcheln lassen.
3. Danach Gnocchi und Sahne zum Wirsing geben. Alles gut durchrühren und ca. 10 Min. weiterköcheln lassen. Den Wirsing zuletzt mit Liebstöckel, Salz und Pfeffer würzen. In zwei Schalen anrichten und servieren.



Foto: © ksenia32 - stock.adobe.com

WEINEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

WEINGUT SINSS - NAHE, ROSÉ QBA -BIO-

Nachhaltigkeit ist ein tolles Thema! Nicht nur in der Küche, sondern auch im Weinbau gewinnt das Thema immer mehr an Bedeutung. Viele Winzer – die wenigstens davon lassen sich zertifizieren – arbeiten bereits nach biologischen Standards, um so gut wie möglich im Einklang mit der Natur zu arbeiten.

Das Gericht musste ich sofort nachkochen. Und wie es der Zufall wollte, hatte ich noch eine angebrochene Flasche Rosé vom Weingut Sinß im Kühlschrank, der aromatisch und geschmacklich ganz wunderbar passt. Das Weingut Sinß wird von den beiden Brüdern Markus und Johannes in achter Generation geleitet und ist seit dem 2019er-Jahrgang biologisch zertifiziert.

In der Nase findet man intensive Aromen nach Aprikosen, Kräutern, Pfeffer und eine leichte Muskatnote. Alles Nuancen, die super zu der erdigen Note des Wirsings passen und die Grundaromatik des Tellers ergänzen. Am Gaumen zeigt der Wein eine perfekt eingebundene Säure, die der Cremigkeit des Gerichts einen tollen Frische-Kick gibt.

Ein gelungener Start in das kulinarische Jahr unserer ESSpertise. Viel Spaß beim Nachkochen und Probieren, zum Wohl! ●



GETRÄNKE
ESSMANN

GEMEINSAM DEN UMSATZ ANHEIZEN.



RED BULL VERLEIHT FLÜÜÜGEL®



GENUSS

60 SECONDS TO NAPOLI IN HAMBURG

**ECHT NEAPOLITANISCHE PIZZA
FÜR DIE HANSESTADT**

1 90 Sitzplätze im Innenbereich, mehr als 170 Außenplätze – seit August 2023 ist „60 seconds to napoli“ mit einer Pizzeria in der Hamburger City vertreten. Das Restaurant am Großen Burstah eröffnete als neunter Standort der Kette und ist gleichzeitig ihr größter.

**IN EINER MINUTE AUF DEM TELLER –
DIE PIZZA IST DER STAR**

2019 starteten Adrian Kuras und Susanne Voigt mit ihrem ersten 60 seconds to napoli-Restaurant in Dortmund. Im Mittelpunkt ihres Konzepts und daher auch Namensgeber: die traditionelle Pizza Neapels.

60 Sekunden backt der Teig bei 485 °C in speziell angefertigten Izzo Forni-Öfen. Davor durfte er 72 Stunden ruhen. Die lange Teigruhe und die hohe Ofentemperatur lassen die Pizza dünn, luftig und knusprig werden. Als Markenzeichen der Pizza Napoletana entsteht außerdem das „Leoparding“, ein Leopardmuster am fluffigen Rand und auf der Unterseite. Die Zutaten für Teig wie Belag werden wöchentlich direkt aus Süditalien importiert, auf ihre Qualität und die Authentizität der Rezepturen legen die Betreiber besonderen Wert. →

 60 seconds to napoli



**FAMILIE IST
UNSER BIER
SEIT 1867**

Axel Stauder
Axel Stauder

Thomas Stauder
Thomas Stauder

Stauder ist Familie
Brautradition in der sechsten Generation

Privatbrauerei Jacob Stauder • Essen

stauder.de |  

Die 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:

Jacobs Bierchen: Bernsteinfarbene, naturtrübe Bierspezialität, veredelt mit der Hopfensorte 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.

Idee und Gastrokonzept sind äußerst erfolgreich und machen Schule: In rascher Folge eröffnete 60 seconds to napoli nach dem Dortmunder Vorbild Restaurants in Essen, Leipzig, Berlin, Oberhausen, Duisburg, Wuppertal, Münster und – nach der Hamburger Eröffnung – in Bonn, mehrheitlich im Eigenbetrieb, an ausgewählten Orten durch Franchise-Partner bewirtschaftet. Im Mai 2024 kommen Koblenz und Köln als neue Standorte hinzu, und auch die Hamburger dürfen sich im Jahresverlauf auf eine weitere Location freuen.

KLASSIKER UND SPECIALS

Die feste Karte der Restaurants versammelt rund 20 Pizzen von der schlicht-genialen „Marinara“ bis zur erlesenen „Oh my Truffle“, dazu italienische Vorspeisen, Salate und Desserts. Außerdem kommen die Gäste bei 60 seconds to napoli in den Genuss weiterer Pizzakreationen: Die oft saisonal geprägten „Specials“ wechseln alle zwei Monate.

Ein umfangreiches Getränkeangebot ergänzt die Speisen aufs Beste. Zahlreiche Cocktails und Spritzvariationen sind ebenso auf der Karte zu finden wie hausgemachte alkoholfreie Limonaden. Und nach dem Motto „Pizza und Wein, das muss sein“ findet sich auf der Weinkarte auch zu jeder Pizza, egal ob herzhaft oder eher mild, der passende Top-Wein als Begleiter. →



↑ VIPs welcome: Der Private-Dining-Bereich bietet den perfekten Rahmen für private Feiern oder Firmen-events.

↓ 485 °C, 60 Sekunden: In original neapolitanischen Öfen backen original neapolitanische Pizzen.



**JETZT
PROBIEREN**

FAMILIENTRADITION
SEIT  1753

Warsteiner

**BREWERS
GOLD
LANDBIER**



Foto: © 60 seconds to napoli



↑ Im Sommer Erfrischung mit Strand-Vibes:
der Napoli Beach Club

↓ Im Winter ein kuschelig warmes Plätzchen: die „Iglus“ der Napoli Winterworld



Foto: © 60 seconds to napoli

EXKLUSIV IN HAMBURG: ERST BEACH CLUB ...

Die Hamburger Filiale im neuen Burstah-Viertel ist nicht nur hinsichtlich ihrer Größe eine besondere in der 60 seconds to napoli-Familie. Denn eigentlich gab es im vergangenen Jahr gleich mehrere Openings. Parallel zum Restaurant eröffnete direkt nebenan am Nikolaifleet mit dem Napoli Beach Club der erste Beachclub in der Innenstadt. Feinster Sand, tropische Palmen und Live-Musik verströmten sommerlich-karibisches Flair, 200 Personen fanden hier Platz zum Entspannen, Feiern und Genießen.

... DANN WINTERWORLD UND MÄRCHENWALD

Im Sommer war der Beach Club Hamburgs „Place to be“ mit Urlaubsfeeling, egal ob für exklusiv gebuchte Events oder die kleine Auszeit vom Alltag. Ab dem 31. Oktober 2023 verwandelte sich der Außenbereich in die spektakuläre und äußerst beliebte Napoli Winterworld. Zehn beheizte „Iglus“, transparent und mit Platz für 10 bis 16 Personen, waren der Mittelpunkt einer weihnachtlichen Winterlandschaft und konnten auch für Veranstaltungen gemietet werden.

Und es blieb zauberhaft. Im Februar verwandelte 60 seconds to napoli seinen Außenbereich erneut: Aus der Winter- wurde eine sagenhafte Märchenwelt. Im Sommer soll natürlich der erfolgreiche Napoli Beach Club sein Revival feiern. →

DAS BIO
SORTIMENT VON
BECKERS BESTER

UMFASSEND NACHHALTIG



Starke Regalpräsenz
modernes und auffälliges Design



Hochwertige Bio-Qualität
zertifizierte Rohware nach hohen
Naturland Anforderung



100% Direktsaft
alle Produkte ausschließlich aus Direktsaft



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



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

UNSER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT:

„Unser Fokus liegt vor allem auf der Qualität der Zutaten: Wir unterstützen kleine italienische Familienbetriebe, von denen wir Zutaten beziehen, um eine authentische neapolitanische Pizza nach Deutschland zu bringen.“

PRIVATE DINING FÜR VIPS

Exklusiv geht es auch im Inneren des Restaurants zu. Der einzigartige Private-Dining-Bereich für bis zu 50 Personen bietet einen luxuriösen Rahmen für private wie geschäftliche Veranstaltungen – eigener Pizzaofen und die Möglichkeit zur Kreation individueller Pizzavarianten inklusive.

PARTNERSCHAFTLICH IN DIE ZUKUNFT

60 seconds to napoli ist eine Erfolgsgeschichte, nicht nur in Hamburg, wo die zweite Filiale der Stadt in den Startlöchern steht. Das Unternehmen des Gastro-Paares Adrian Kuras und Susanne Voigt wächst schnell, schon länger waren sie auf der Suche nach einem geeigneten Partner. Im Herbst letzten Jahres fanden sie diesen in der Gustoso-Gruppe, die eine Mehrheitsbeteiligung an ihrem Unternehmen erwarb. Kuras und Voigt sind weiterhin Geschäftsführer und folgen ihrer Vision, mit echt neapolitanischer Pizza ein Stück Italien nach Deutschland zu bringen. ●



60 SECONDS TO NAPOLI HAMBURG

Großer Burstah 1-3
20457 Hamburg

www.60secondstonapoli.de

GENUSS

BUDDEL JUNGS IN OLDENBURG

CRAFT SPIRIT JETZT AUCH IN DER BUDDEL BAR



↑ Die Buddel Jungs in ihrem „Wohnzimmer“: Heiko Reinwald (links) und Frederik Prellwitz (rechts)

Wer in Oldenburg das Besondere sucht und es zudem noch nachhaltig und regional mag, ist bei den „Buddel Jungs“ genau richtig! In ihrem Spirituosengeschäft in der Innenstadt bieten sie edle Tropfen aus überwiegend kleinen Manufakturen an, seit August 2023 führen sie auch eine benachbarte Bar. An Einfallsreichtum und Arbeit mangelt es Heiko Reinwald und Frederik Prellwitz definitiv nicht.

HIER FINDET JEDER SEINE LIEBLINGS-BUDDEL

Die Idee, den Craft Spirit nach Oldenburg zu holen, entstand bei einer Wanderung der beiden Freunde auf dem „Obstbrennerweg“ im Schwarzwald. 2017 eröffneten sie ihr Spirituosengeschäft. Eine erlesene Auswahl exklusiver Schnäpse und Liköre aus kleinen, mit Leidenschaft geführten Familienbetrieben versammeln die Jungs seitdem in ihrem Laden am Jumo (Julius-Mosen-Platz). Whisky-, Gin- und Rumliebhaber können hier aus dem Vollen schöpfen, auch regionale Weine, Craft-Biere und Limonaden gehören zum reichhaltigen Sortiment. Feinkost-Spezialitäten runden das Angebot ab.

Die Auswahl an handgemachten Spirituosen aus ganz Deutschland – von der Nordsee über die Mosel bis ins Schwabenlände – überwältigt. Die „Jungs“ setzen deshalb auf fachkundige Beratung und ein altes Sprichwort: Probieren geht über Studieren. „Probeschlückchen“ sind immer drin, Verkostungen und Tastings gehören ebenfalls schon lange zum Programm.

↓ Tagsüber im Laden, abends in der Bar: Als ausgewiesene Kenner hochwertiger Spirituosen können die Buddel Jungs beides.

PLATZ UND RAUM FÜR NEUE IDEEN IN DER BUDDEL BAR

Diesen Bereich auszuweiten und die im Laden sowie im Online-Shop erhältlichen Spezialitäten auch im Bar-Ausgang anzubieten – mit dem Gedanken beschäftigten sich die Gründer schon seit einiger Zeit. Die Möglichkeit zur Umsetzung bot sich dann schneller als erwartet, und die Buddel Jungs griffen beherzt zu: Zum August 2023 übernahmen sie die in unmittelbarer Nähe gelegene „Flänzburch“. „So ergibt sich ein toller symbiotischer Effekt: Die Spezialitäten, die man tagsüber in unserem Laden kaufen kann, kann man abends in entspannter Atmosphäre in unserer ‚Buddel Bar‘ weiter genießen“, freut sich Heiko Reinwald. →



VOM HOCHSCHWARZWALD

Bester Aromahopfen aus Tettngang und der Hallertau ebenso wie heimisches Malz aus Sommergerste und reinstes Quellwasser aus dem Hochschwarzwald verleihen dem Rothaus Tannenzäpfle seinen einzigartig würzigen und frischen Geschmack.



Sukzessive haben die neuen Betreiber das Sortiment der Bar dem ihres Ladens angepasst, weitere Veränderungen folgen nach und nach. Demnächst bieten drei neue Zapfanlagen die Möglichkeit, sechs Biere gleichzeitig am Hahn zu haben. Den Fokus legen die Buddel Jungs hier klar auf Spezialitäten regionaler Brauereien.

MIT VIEL HERZ UND ELAN

Geblichen sind zum überwiegenden Teil das Personal und die Stammkundschaft der Flänzburch. „Wir sind sehr dankbar, dass wir uns auf ein hochengagiertes, eingespieltes Team verlassen können, und uns die Flänzburch-Gäste direkt akzeptiert haben“, betont Heiko Reinwald.

Die Räumlichkeiten eröffnen umfangreiche Möglichkeiten, auch neue Gäste anzusprechen. Schon vor der Übernahme hatten die Buddel Jungs den „hinteren Raum“, also den Loungebereich der Flänzburch, für größere Tastings genutzt. Nun kann dieser Bereich, der auch über eine Bühne verfügt, in Eigenregie „bespielt“ und für Geburtstage, Hochzeiten etc. vermietet werden.

Ideen gibt es viele: Konzerte, Comedy, Impro-Theater, Lesungen, Freakout-Disko, Quiz- und Spieleabende, bald Kicker, Darts und Karaoke – all das bei bester Getränkeversorgung abseits des Kneipen-Standardsortiments, leckeren Suppen und Snacks aus der hauseigenen Küche und zuvorkommendem Service. Oldenburg hat einen neuen Hot Spot! Und die Buddel Jungs haben noch viel vor ... ●

↓ Gin, Rum & Co. kleiner Manufakturen aus ganz Deutschland findet man im Ladengeschäft der Buddel Jungs am Jumo.

UNSER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT:

„Wir beziehen unsere Spirituosen überwiegend direkt von Kleinproduzenten, bei denen vom Anbau über die Ernte, das Brennen und die Abfüllung vor Ort alles in einer Hand liegt und wenig Überschuss entsteht.

Bei Produkten wie Whisky und Rum sind Importe nicht gänzlich zu vermeiden, natürlich achten wir aber auch hier auf möglichst ‚faire‘ Transportwege und unterstützen Projekte wie ‚Tres Hombres!‘



BUDEL JUNGS

Wallstraße 15
26122 Oldenburg

www.buddel-jungs.de

BUDEL BAR

Friedensplatz 2
26122 Oldenburg

Der Sommer ist endlich da!



Gösser Natur Radler
auch im 20L Fass erhältlich!

GUT BESSER **Gösser**
BRAUTRADITION SEIT 1860

GENUSS

GASTSTÄTTE ZUR MÜHLE IN EMSBÜREN

20 JAHRE HOLLÄNDISCH-DEUTSCHE LIEBE

Als Evelyne Haselbekke und Frank Schwidder auf der Suche nach einer Gastronomie waren, nahm das niederländische Paar auch das Nachbarland in den Blick und wurde im emsländischen Emsbüren fündig. Im Januar dieses Jahres feierten sie in der Gaststätte zur Mühle ihr 20-jähriges Jubiläum.

2004 eröffneten sie das übernommene Lokal nach nur einer Woche Renovierungszeit neu. Die Gaststätte zur Mühle mit großer Kneipe und drei Kegelbahnen erwies sich schnell als gute Wahl. „Von dem Zulauf besonders der Kegelvereine aus der Region waren wir zu Beginn selbst überrascht. Und froh, dass wir in Emsbüren so herzlich aufgenommen wurden“, erzählt Evelyne Haselbekke. „Inzwischen sind wir hier längst zu Hause, unsere beiden Kinder sind hier groß geworden.“

DORFKNEIPE UND MEHR

Die Gaststätte verfügt neben dem großen Kneipenbereich über einen Gasträum für ca. 30 Gäste, ebenso viele finden auf der Sommerterrasse Platz. Seit der Coronazeit bietet ein fest installiertes Zelt als Wintergarten zusätzliche Möglichkeiten für 40 Personen. Auf den nach wie vor gut ausgelasteten Kegelbahnen und im Dartzimmer können sich die Gäste sportlich messen. →



↑ Gehört zu Emsbüren einfach dazu: Die Gaststätte zur Mühle heißt ihre Gäste mit familiärer Herzlichkeit willkommen.

DAL 1922
SANPELLEGRINO
ITALIAN SPARKLING DRINKS

ACQUA PANNA S. PELLEGRINO
— THE FINE DINING WATERS —

DEINE PARTNER FÜR
ALLE GENUSSVOLLEN MOMENTE.



SANPELLEGRINO.COM | YouTube | Facebook | Instagram

Frank Schwidder sorgt als gelernter Koch mit Leidenschaft für das leibliche Wohl, monatlich wechselnd stehen neun bis zehn Gerichte zur Auswahl. Vom Snack auf der Kegelbahn über klassische Schnitzel bis zum Kalbs-Involtni – Schwidder bringt schmackhafte und stilvoll angerichtete Kreationen auf den Tisch, die hochwertige Zutaten, Bodenständigkeit und handwerkliches Können aufs Beste miteinander verbinden.

Das unterstreichen die positiven Rückmeldungen der Gäste. Nicht nur die langjährigen Stammgäste, auch viele (Fahrrad-)Ausflügler verweilen gern in der Gaststätte zur Mühle und genießen neben den kulinarischen Genüssen das familiäre Flair und die Herzlichkeit, mit der die Chefin und das Mühlenteam sie umsorgen. Gemütlich sitzt man innen wie außen, stets sind die Räumlichkeiten liebevoll dekoriert. Ob Geburtstag, Jubiläumsfeier, Kloatscheeten oder Vatertagstour – Familie Schwidder bietet für jedes Event den passenden Rahmen, Sonderwünsche werden gern erfüllt.

DIE GEMEINSCHAFT MACHT ES AUS

Nach 20 Jahren in der Gaststätte zur Mühle sind Evelyne Haselbekke und Frank Schwidder vor allem dankbar für eine spannende und abwechslungsreiche Zeit, die bereichernd, wenn auch nicht immer einfach war: „Besonders in der Coronazeit hat sich gezeigt, wie eng wir hier in Emsbüren mit unseren Gästen verbunden sind. Wir haben tolle Nachbarn, die uns immer unterstützt haben, wo es nur ging. Daraus haben wir viel Kraft geschöpft. Es ist ein wunderbares Gefühl zu spüren, dass unser Engagement so geschätzt wird“, sagt Evelyne Hasenbecker. Das Jubiläum hat Familie Schwidder daher mit ihrem Team und ihren Gästen ausgiebig gefeiert – dass die Stammtische und Kegelvereine ein besonderes Dankeschön erhielten, war dabei selbstverständlich. ●



Foto: © Gaststätte zur Mühle

UNSER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT:

„Wir arbeiten regional und saisonal, dafür steht auch unsere monatlich wechselnde Speisekarte. Unser Fleisch beziehen wir beim Metzger vor Ort und bemühen uns immer um möglichst restlose Verwertung unserer Zutaten.“



Foto: © Gaststätte zur Mühle

↑ Regional, bodenständig und mit Pfiff: Die Küche der Gaststätte zur Mühle ist abwechslungsreich und immer frisch.

GASTSTÄTTE ZUR MÜHLE

Mühlenstraße 14
48488 Emsbüren
05903 478

MIT 0.0% ALKOHOL
ZU 100% ERFRISCHUNG.

JETZT
GENIESSEN!

Corona
Cero



„SMART DRINKING“ MIT CORONA CERO & CO

**VOLLER GENUSS GANZ OHNE ALKOHOL -
EIN TREND AUF FORTSETZUNGSKURS**

Mit oder ohne? Oftmals lautet die Antwort heute: ohne Alkohol bitte! Hochwertige alkoholfreie Biere sind gefragter denn je. Immer mehr Konsument:innen legen gesteigerten Wert auf eine bewusste Ernährung – und dazu gehört auch maß- und genussvolles Trinken von Alkohol. „Smart Drinking“, so nennt es die führende Brauereigruppe Anheuser-Busch InBev, ist angesagt wie nie. Kein Wunder, schließlich trägt der Verzicht auf Alkohol zum Wohlbefinden und Erhalt unserer Gesundheit maßgeblich bei. Und um auf die Eingangsfrage einzugehen: Dank verbesserter Herstellungsverfahren lässt auch der Geschmack keine Wünsche mehr offen.

Der Trend ist unverkennbar: Fürs eigene Wohlbefinden und mit Blick auf die Gesundheit sagen immer mehr Menschen ganz bewusst und immer öfter „nein“ zum Alkohol. Insbesondere die jüngeren Generationen setzen gezielt auf eine Ernährung, die zu ihrem gesunden Lebensstil passt. „Heute genießen bereits zehn von 100 Bierkonsument:innen alkoholfreies Bier. Und die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen alkoholfreien Angeboten ist ungebrochen“, weiß Fried-Heye Allers, Unternehmenssprecher von Anheuser-Busch InBev Deutschland. So wie nach Corona Cero.

Corona Cero ist mehr als nur ein alkoholfreies Bier. Es verkörpert ein Lebensgefühl, ermöglicht unbeschwerter Genuss und Leichtigkeit – und ist damit die ideale Ergänzung zu all den einfachen und doch wunderbaren Freuden und Glücksmomenten des Lebens. Leichtigkeit nehmen wir dabei wörtlich: Nur 60 Kalorien pro Flascheneinheit – kein anderes Bier im Markt hat so wenige Kalorien. Und was für Corona Extra gilt, gilt auch für Corona Cero – am besten trinkt man es gut gekühlt und mit einer Limettenspalte.

Das sorgt für das besondere Etwas und entfaltet das perfekte Geschmackerlebnis, das vor allem bei Premiumbier-Genießer:innen im Alter von 24 und 45 Jahren ankommt. Viele von ihnen kennen und lieben das internationale Lagerbier seit vielen Jahren. Corona begeistert einfach – so sehr, dass die Marke im „Brand Finance 2024 Global 500 Ranking“ zur wertvollsten und am schnellsten wachsenden Biermarke der Welt ernannt wurde. AB InBev erreicht mit ihr Menschen in 180 Ländern. In vielen davon gehört Corona zu den führenden importierten Premiumbieren. Wie in Deutschland.

Corona ist also eine Premium-Lifestylemarke, die zieht und überzeugt. In der Gastronomie wird das Duo gern bestellt und genossen. Und das Auge trinkt schließlich mit: Das markante Flaschen-Design und die brillante hellgoldene Farbe des Bieres fallen auf – und wecken bei nicht wenigen Verbraucher:innen Erinnerungen an den letzten Urlaub, an Relaxen am Strand und Sonne pur. Oder wecken die Vorfreude auf die nächste Reise. Parallel zur charakteristischen 0,355-Liter-Flasche ist Corona auch als Fassbier auf Erfolgskurs. Und hat auch damit im On-Trade einen entscheidenden Anteil hin zu einem angenehmen unverwechselbaren Aufenthalt in Clubs, Bars und Restaurants, in dem die Konsument:innen in entspannter Atmosphäre ein qualitativ hochwertiges Premiumbier – „ihr Corona“ – genießen können. Ob mit oder ohne Alkohol.

Biere mit 0,0-Prozent-Auszeichnung wie Corona Cero sind die Hauptwachstumstreiber im alkoholfreien Segment. Bei AB InBev ist man jedenfalls bestens vorbereitet auf die Bedürfnisse der Verbraucher:innen. Sie können schon heute hierzulande aus einem breitgefächerten Portfolio von derzeit 14 alkoholfreien und alkoholreduzierten Bieren wählen. Darunter beispielsweise Beck's Blue, Spaten Hell alkoholfrei und Franziskaner Weissbier alkoholfrei. Deutschlandweit unterstützt und organisiert Anheuser-Busch InBev seit langem Initiativen wie „Don't drink and drive“. Global hat die Brauereigruppe ein Ziel fest im Visier: So soll bis 2025 jedes fünfte Bier aus dem weltweiten Sortiment des Unternehmens alkoholfrei oder zumindest alkoholreduziert sein.



MEDIATHEK



MEDIATHEK

DIE WELT IM UMBRUCH - ODER?

Only bad news are good news? Mitnichten. Unsere Welt hält auch im Umbruch eine einzigartige Schönheit bereit, die wir uns immer wieder vor Augen führen sollten – literarisch, spielerisch oder visuell.

KAFFEE IST KOMMUNIKATION CAFÉ GRÖSSENWAHN

Drei Cafés, eine Welt im Umbruch. „Wer an der Wende zum zwanzigsten Jahrhundert erfahren wollte, wohin sich die Welt bewegt, musste ins Kaffeehaus“, beginnt Dirk Liesemer seine spannende Reise in die Kaffeehauskultur.

Im Wiener Café Griensteidl, im Berliner Café des Westens und im Münchener Café versammeln sich wie in den vielen anderen europäischen Kaffeehäusern der Epoche Menschen mit großen Ideen. Talente aus verschiedensten kulturellen Bereichen diskutieren, was das Zeug hält, und scheuen sich nicht, die bestehende Ordnung radikal in Frage zu stellen. Die meisten sind jung, arm an Besitz, doch reich an Visionen. Dichter, Kritiker, Träumer, Anarchisten, Spinner, Marxisten und Künstler aller Art, selbstredend Männer wie Frauen, verortet Liesemer an diesen Stätten sozialen Austauschs. Der Lesende begegnet Hugo von Hofmannsthal ebenso wie Else Lasker-Schüler, Karl Kraus und Arthur Schnitzler.

„Unser Hintern fährt dritte Klasse, unser Haupt ragt über die Wolken“, soll Rudolf Johannes Schmied die Atmosphäre in den Cafés auf den Punkt gebracht haben – und erklärt damit, wie die einerseits bewundernde, andererseits spöttelnde Bezeichnung „Café Größenwahn“ zustande kam.

Gedankenaustausch bei Kaffee und geistigen Getränken – man diskutiert, streitet, verträgt sich und beginnt wieder von vorn. Liesemer reiht in seinem populären Sachbuch Anekdote an Anekdote und führt uns mit seinen Geschichten mitten in das Lebensgefühl der Bohème. ●



CAFÉ GRÖSSENWAHN 1890.- 1915. ALS IN DEN KAFFEEHÄU- SERN DIE WELT NEU ERFUNDEN WURDE

Dirk Liesemer
Hoffmann und Campe (2023)
978-3-455-01656-7
384 Seiten, 25,00 €

DAS STABILSTE ÖKOSYSTEME GEWINNT ECOGON

Was brauchen Tiere zwischen Wald und Wiese zum Überleben? Wann siedelt sich ein Rotkehlchen an? Was passiert, wenn der Mensch eingreift? Auf einfache Weise zeigt das Brettspiel Ecogon, wie komplex Ökosysteme sind und wie empfindlich sie auf Störungen reagieren.

Ziel ist es, ein möglichst großes, funktionierendes Ökosystem zu erschaffen. Sechseckige Karten müssen so kombiniert werden, dass Tiere, Pflanzen und Lebensräume in einem stabilen Geflecht verbunden sind. So erklärt sich auch der Titel des Brettspiels als eine Kombination aus „Ecology“ (Ökologie) und „Hexagon“ (Sechseck). Ereigniskarten können das System dabei immer wieder verändern.

Ecogon ist vielseitig spielbar: Ob als Soloplayer oder mit bis zu fünf anderen, kooperativ oder gegeneinander, alle Varianten sind durchdacht und machen Spaß. Vorwissen ist nicht vonnöten, sicher ist aber: Hinterher sind alle schlauer. Kinder ab acht Jahren lernen spielerisch viel über ihre Umwelt, und auch Erwachsene können noch einiges Wissen über Biodiversität sammeln.

Produziert wird das transportable Mini-Ökosystem vom Spielekollektiv Gaiagames so regional und nachhaltig wie möglich: Ecogon ist plastikfrei, die liebevoll illustrierten Karten CO₂-neutral auf zertifiziertem Papier und mit umweltfreundlichen Farben gedruckt. Besonders konsequent: Getrocknete Bio-Bohnen ersetzen die Spielsteine, man kann also jederzeit neue wachsen lassen. ●



ECOGON

Lege- und Aufbauspiel
für 1 bis 6 Personen ab 8 Jahren
2. Aufl., Gaiagames, 35,90 €

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.

uta.com


1.000
Stationen



Keine
Serviceaufschläge



Aktuelle Preise
am Vortag
abrufbar



UTA Listprice Netzwerk

CLIMATE FICTION DER TRAUM VON EINEM BAUM

2110, die Welt ist in katastrophalem Zustand. Die Natur ist ausgebeutet, unzählige Pflanzen und Tiere für immer verschwunden. Tommy, seine beiden jüngeren Brüder und ein Schwesternpaar sind die einzigen Überlebenden einer kleinen Gemeinschaft, die sich auf Spitzbergen von der Zivilisation im Rest der Welt zurückgezogen hatte. Und Tommy ist der designierte Wächter eines großen Schatzes: einer Kammer mit dem Saatgut für Millionen Arten. Werden auf der Erde jemals wieder Bäume wachsen?

Maja Lundes „Klimaquartett“ startete 2015 mit „Der Geschichte der Bienen“, 2017 erschien die deutsche Übersetzung und avancierte überraschend zum meistverkauften Buch des Jahres. „Der Traum von einem Baum“ beschließt die Reihe, die in allen Teilen kunstvoll Vergangenheit, Gegenwart und (nahe) Zukunft verwebt. Eindrucksvoll zeigt die Autorin auf, wie alles mit allem zusammenhängt. Lunde regt zum Nachdenken an, dazu, auch das eigene Handeln im Hinblick auf Natur, Klima und Umwelt zu hinterfragen. Ein mehr als lesenswertes Finale! ●



DER TRAUM VON EINEM BAUM

Maja Lunde
btb (2023), 978-3-442-75791-6
560 Seiten, 24,00 €

VERSICHERUNGSLÖSUNGEN

für Brauwesen, Getränkewirtschaft und Gastronomie

Besondere Branchen benötigen besondere Lösungskonzepte, vor allem, wenn es um die Absicherung von Spezialrisiken geht. Als Unternehmer der Getränkewirtschaft, im Brauwesen oder im Gastronomiebereich möchten Sie sich auf die Anforderungen Ihrer Kunden konzentrieren können und die besten Produkte mit dem besten Service liefern.

Wir bei LEUE & NILL sind als traditionsreicher Versicherungsmakler mit Hauptsitz in Dortmund von Anbeginn im Brauerei-, Getränkewesen und der Gastronomie zu Hause. Unsere Spezialkonzepte, unsere Branchenkenntnisse und unser Service bieten unseren Kunden Sicherheit durch flexibel gestaltbare Lösungen, Kostentransparenz und eine professionelle Begleitung von der Risikobeurteilung über die Lösungsauswahl bis hin zur Schadenregulierung.

Brauwesen und Getränkewirtschaft

Ob Produktrückruf, Forderungen geschädigter Dritter, Eigenschäden aus der Produktion heraus, Cyber oder gängige Absicherungsthemen wir haben die Lösungen. Das LEUE & NILL Spezialkonzept für das Brau- und Getränkewesen geht über die marktüblichen Lösungen hinaus und lässt sich dabei individuell und passgenau auf Ihre Bedürfnisse anpassen.

Gastronomie

Im Gastronomiebereich bieten wir mit unserem LEUE & NILL Gastrokonzept die gleichen Möglichkeiten für einen umfassenden und dabei flexibel gestaltbaren Versicherungsschutz. Unser Bausteinkonzept passt sich Ihren individuellen Bedürfnisse an und bietet dabei Transparenz und Kostenkontrolle.

LEUE & NILL - regional verwurzelt

Mit 450 Mitarbeitern an sechs bundesweiten Standorten sind wir für Sie da. Unsere Grundwerte, Verlässlichkeit und Vertrauen, prägen unsere Zusammenarbeit mit Kunden, Mitarbeitern und Partnern. Lernen Sie uns unverbindlich kennen und überzeugen sich von unserer Kompetenz, unseren Lösungen und unserem Service.



IHRE ZENTRALEN ANSPRECHPARTNER BEI LEUE & NILL :

Gastronomie:	Christian Gerdes	0231 - 5404 - 467	gastronomie@leue.de
Brauerei- und Getränkewesen:	Stefan Walter	0231 - 5404 - 417	brauerei@leue.de

DIE ONLINE-ZEITSCHRIFT DER „GRÜNEN“ GASTRO- BRANCHE GREENTABLE MAGAZIN

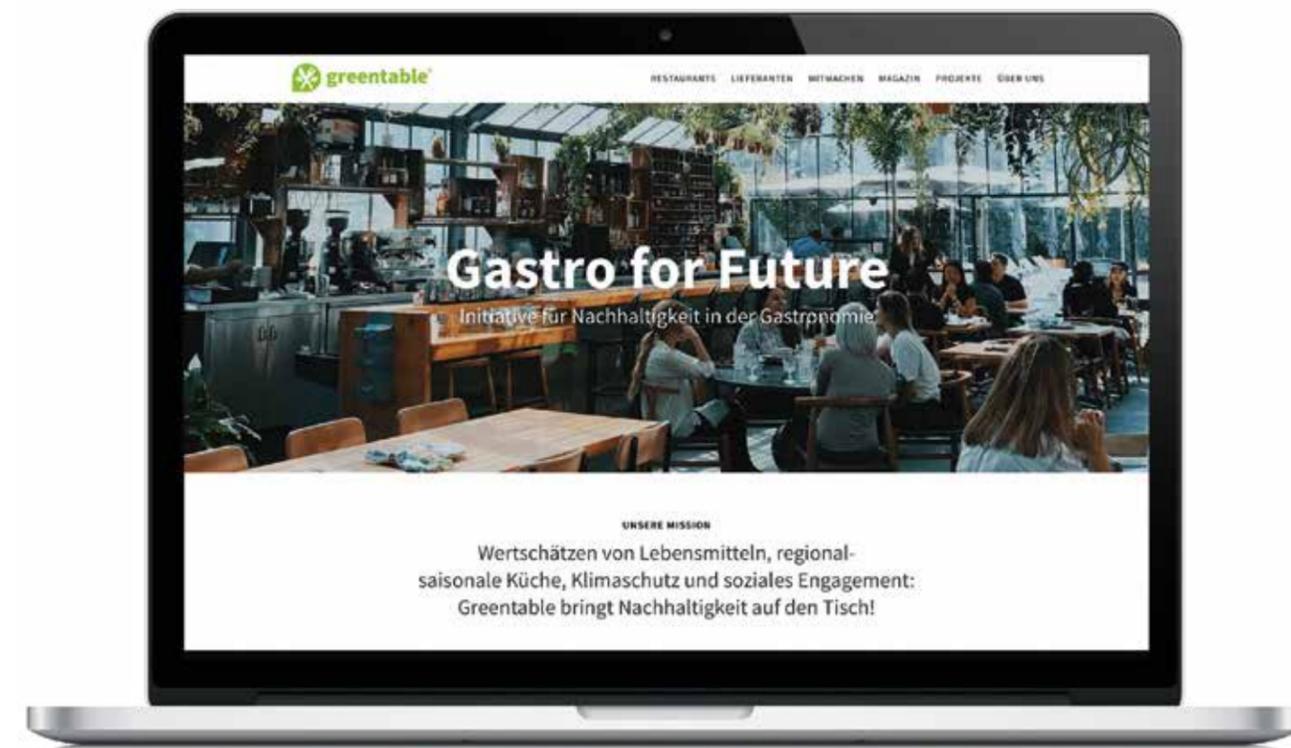
Vor zehn Jahren entstand die Idee, Anfang 2015 startete die erste Plattform für nachhaltige Gastronomie in Deutschland.

Ihr Name: Greentable e.V. – Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie mit Sitz in Lüneburg.

Ihre Vision: „Greentable setzt sich dafür ein, dass nachhaltiges Wirtschaften zur Selbstverständlichkeit im Außer-Haus-Markt wird. Wir sensibilisieren, informieren und motivieren Gastronom*innen, Köchinnen und Köche, Mitarbeitende, Erzeugerbetriebe und die Verbraucher, gemeinsam einen zukunftsfähigen Lebensstil umzusetzen.“

Greentable.org ist eine Online-Plattform für nachhaltige Restaurants, vernetzt die entsprechende Gastronomie und bringt sie in Kontakt mit Liefer- und Erzeugerbetrieben, die regionale und nachhaltige Lösungen bieten. Um Mitglied der Initiative zu werden, müssen Betriebe verschiedene Kriterien aus den Bereichen Umwelt, Beschaffung und Gesellschaft erfüllen. Das Greentable-Siegel macht die Verpflichtung zum ganzheitlich-nachhaltigen Ansatz dann auch nach außen sichtbar.

Auch ohne Mitgliedschaft ist das Online-Magazin zugänglich – und lesenswert: In verschiedenen Kategorien versammelt die Redaktion Reportagen, Interviews und Berichte, aktuelle Informationen und News rund um die nachhaltige Gastronomiewelt. So übergreifend wie das Netzwerk ist auch die Zielgruppe: Restaurants, Hotels, Cafés, Lieferanten, Erzeuger und Verbraucher stehen im Fokus. ●



WWW.GREENTABLE.ORG/MAGAZIN



HELLO COLADAS!



Lust auf mehr Samba in der Kasse?
Zu **Piña Colada** kommen jetzt **Mango** und **Berry**
in der 0,2 L-Glas-Mehrwegflasche.
Entdecken Sie jetzt das ganze Trio mit den karibischen
Kokos-Frucht-Noten in Barkeeper-Qualität.

**COCKTAIL
PLANT**

Hello Sundown!

Interesse? Gleich heute
ein Musterpaket bestellen!

Rufen Sie uns an:
Tel. 06841 105 1500

oder schreiben Sie uns eine Mail:
info@nvf-marken.de

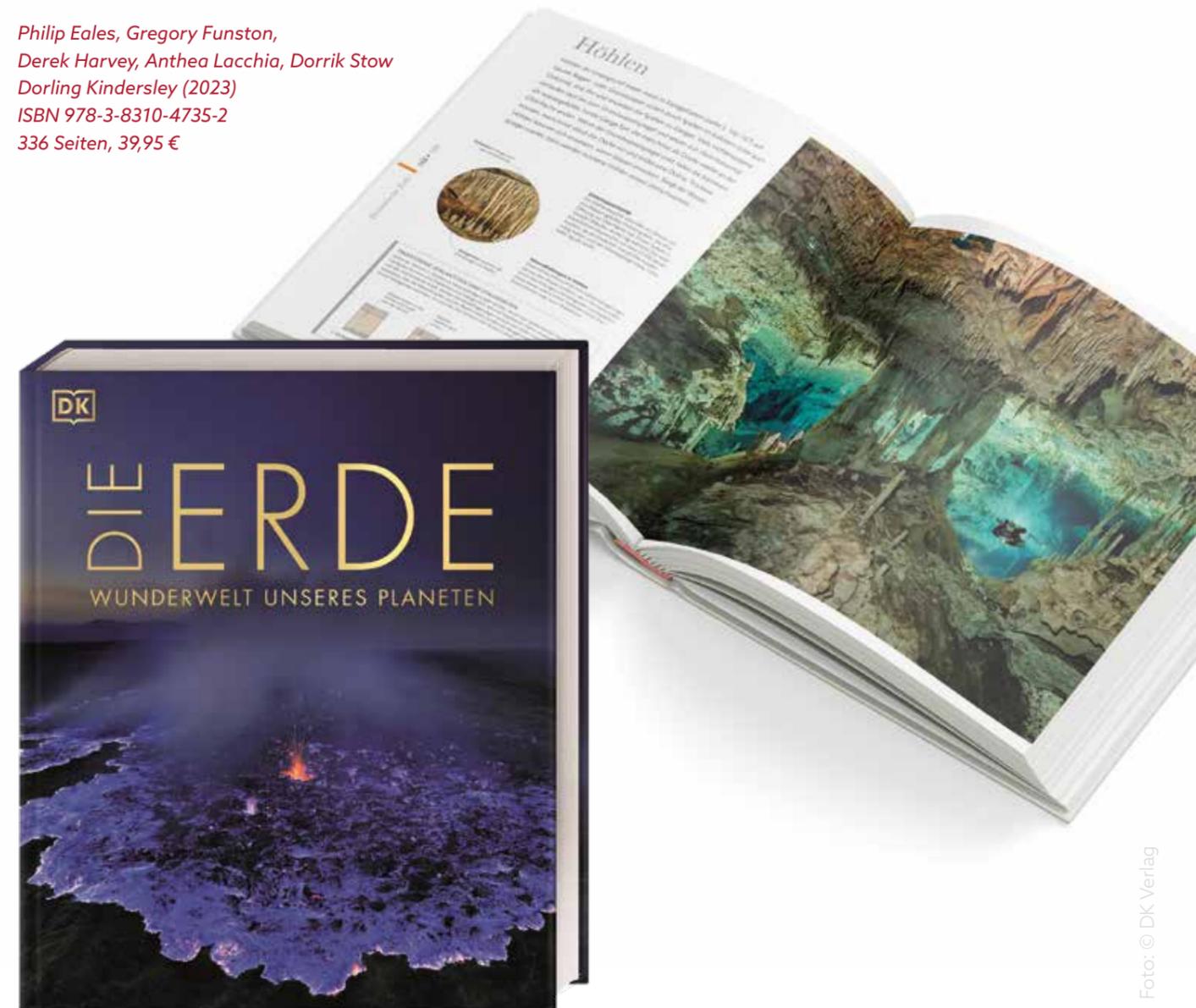
DIE ERDE - EINE HOMMAGE

Sie steckt voller Wunder, doch nehmen wir diese auch wahr? Der Bildband „Die Erde - Wunderwelt unseres Planeten“ nimmt seine Leserschaft mit auf eine faszinierende Reise in die Entstehung, die Zusammensetzung, die Entwicklung und die Besiedelung des Himmelskörpers, auf dem wir leben.

Woraus besteht die Erde? Woraus die Atmosphäre? Und wie hängt das alles mit der Biosphäre zusammen? Kompaktes Fachwissen trifft in diesem Sachbuch auf mehr als 1000 atemberaubende Bilder, die von der Detailaufnahme kristalliner Strukturen bis zum Satellitenbild eindrücklich die Vielfalt und Schönheit unserer Welt einfangen. So eingehend und umfassend haben wohl die wenigsten unseren Heimatplaneten schon einmal betrachtet. Eine Dokumentation zum Entdecken, Lernen, besonders aber zum Staunen. ●

DIE ERDE - WUNDERWELT UNSERES PLANETEN

Philip Eales, Gregory Funston,
Derek Harvey, Anthea Lacchia, Dorrik Stow
Dorling Kindersley (2023)
ISBN 978-3-8310-4735-2
336 Seiten, 39,95 €





REISEN



REISEN

HIER GEHT ES RUND - UM DIE WELT

KLIMAHaus BREMERHAVEN



Foto: © Langer / Klimahaus Bremerhaven

Einmal um die ganze Welt an einem Tag: Neun Orte, fünf Kontinente, 40.000 Kilometer. In Bremerhavens Klimahaus begeben sich Besucher:innen auf eine spannende Reise entlang des Längengrades 8° Ost.

↑ Die einzigartige Wissens- und Erlebniswelt des Klimahauses Bremerhaven nimmt die Gäste mit auf spannende Abenteuer rund um den Globus.

DEM KLIMAWANDEL AUF DER SPUR

Die Idee entstand 2000, neun Jahre später öffnete das Klimahaus seine Pforten. Klima, Klimawandel und Wetter als Zentrum einer Wissens- und Erlebniswelt – das gab es so weltweit noch nicht. Heute gehört der Klimawandel zu den bestimmenden Themen unserer Gesellschaft. Doch wie macht man die komplexen Zusammenhänge abseits wissenschaftlicher Vorträge und Abhandlungen für alle erlebbar? Die Gestalter:innen des Klimahauses haben Antworten gefunden und finden laufend neue.

DIE REISE BEGINNT IN BREMERHAVEN

Vier Ausstellungsbereiche erwarten die Gäste, der besondere Besuchermagnet ist „Die Reise“. Startpunkt ist Bremerhaven, von dort geht es entlang des achten Längengrades Ost in die Schweiz, über Sardinien nach Niger, Kamerun, in die Antarktis, nach Samoa, Tokelau, Alaska und schließlich über die Hallig Langeness wieder zurück zum Ausgangsort. Jede Reisesstation erzählt ihre eigenen Geschichten, zeigt eindrücklich die Schönheit der Erde, aber auch, wie der Klimawandel das eigene Leben, das von Menschen in anderen Regionen der Welt und das künftiger Generationen beeinflusst.

ON TOUR MIT AXEL WERNER

Die Besucher:innen folgen dabei den Spuren des Fotografen Axel Werner. Immer entlang des Längengrades 8° Ost 34' sammelte er vielfältige Eindrücke und traf unterschiedlichste Menschen. Fotos, Videomaterial und Objekte hat der Weltenbummler von seinen Stationen mitgebracht, die von den Ausstellungsmachern aufwendig in dreidimensional begehbare Szenarien umgesetzt wurden. →

↓ Wo alles begann: In „Axels Wohnzimmer“ entdecken Besucher:innen Erinnerungen an die Reisen von Fotograf Axel Werner. →



Foto: © Voigts / Klimahaus Bremerhaven

Foto: © FLMK

Foto: © FLMK

BIO
0,5L

VOLL NEU!

» ZUMINDEST BIS MAN SIE
LEER GETRUNKEN HAT.

NEU!

PIONIER SEIT 1994
BIONADE
NATURTRÜBE
BLUTORANGE

WENIGER ZUCKER
VIEL GESCHMACK

BIONADE
WEIL EHRlich GUT.

MENSCHEN, TIERE UND ALLES DRUMHERUM ...

Lebendig werden die nach den Originalschauplätzen authentisch gestalteten Kulissen nicht nur durch die Geschichten aus dem Alltag der Menschen, die Werner auf seinen Reisen getroffen hat, sondern im wahrsten Sinne des Wortes auch durch tierische Bewohner. 250 verschiedene Arten leben im Klimahaus: Fische, Reptilien, Insekten und, besonders beliebt, die im Regenwald Kameruns beheimateten Galago-Äffchen.

Auf den einzelnen Etappen herrschen Temperaturen von minus 20 bis plus 38 Grad Celsius, die Luftfeuchtigkeit schwankt zwischen 35 und 85 Prozent. Es regnet und stürmt, mal ist es hell, mal dunkel. Wie lebt man in den Tropen? Wie im ewigen Eis? Die „Reisenden“ spüren die klimatischen Verhältnisse der einzelnen Zonen am eigenen Leib – ein beeindruckendes Erlebnis, das Verständnis für die Herausforderungen in anderen Lebensräumen weckt.

... AUS UNTERSCHIEDLICHEN PERSPEKTIVEN

Jede Station hat ein individuelles Design und setzt andere Schwerpunkte. Sardinien erleben die Besucher:innen aus der Perspektive eines Insekts. Die Kulisse ist so gestaltet, dass man auf Hirschkäfergröße geschrumpft die Insel als Mikrokosmos durchwandert. In einer überdimensionalen Getränkedose können Entdeckungsfreudige dem Schmetterlingseffekt nachspüren. Die diesem Phänomen zugrunde liegende Idee: Der Flügelschlag eines Schmetterlings in Brasilien beeinflusst die Atmosphäre und kann damit zu einem Wirbelsturm in Texas beitragen. →



Foto: © Delderfeld / Klimahaus Bremerhaven

↑ Aus der Perspektive eines Insekts erscheint eine achtlos weggeworfene Getränkedose gigantisch.

↓ Es wird kalt auf der Reise: Minus sechs Grad Celsius beträgt die durchschnittliche Sommertemperatur an der Neumayer-Station des Alfred-Wegener-Instituts (AWI) in der Antarktis.



Foto: © Voigts / Klimahaus Bremerhaven

Mixery
PARTY YOUR WAY!

BIER X 3.1% ALC. VOL.
BIER X ENERGY 5.0% ALC. VOL.

Mixery Bier Cherry
Mixery Bier Lemon
Mixery Bier Cola
Mixery Iced Blue
Mixery Iced Purple
Mixery Iced Yellow

convenience BEST 2022
2022 BEST SELLER

Mixery bietet das passende Getränk für jeden Konsumanlass und für jeden Geschmack.
Nach Mixery Iced Yellow im Jahr 2022 wurde auch der Newcomer Mixery Iced Purple mit dem **Convenience Best Award 23** ausgezeichnet.

PARTY YOUR WAY! PARTY YOUR WAY!



Foto: © Pfeifenberger / Klimahaus Bremerhaven

↑ Ein Blick in die Glaskugel: Das Klimahaus veranschaulicht die möglichen Folgen des Klimawandels auf verschiedene Arten.

Mitmachen und die Dinge selbst erfahren – im Klimahaus laden viele Experimentierstationen zum Forschen ein. In der Schweiz beispielsweise können die eigenen Melkfähigkeiten erprobt, in der Antarktis in einer Nachbildung der Neumayer-Forschungsstation das Tragegefühl eines Polaranzugs getestet werden.

A PROPOS PERSPEKTIVEN ...

Mit „Perspektiven“ ist der zweite Ausstellungsbereich des Klimahauses überschrieben, in dem der Klimawandel in der Geschichte der Erde thematisiert wird. Wie ist die Erde zu dem Planeten geworden, auf dem wir heute leben? Welche Prozesse sind natürlichen Ursprungs, und wo hat(te) der Mensch seine Hand im Spiel? Wie sieht die Zukunft aus? Fiktive Szenarien zeigen, wie sich unsere Lebenswirklichkeit schon bis zum Jahr 2050 verändern könnte.

KLEINE URSACHE, GROSSE WIRKUNG – DAS WORLD FUTURE LAB

Im „World Future Lab“ wird deutlich, welchen Einfluss jeder Mensch auf den Klimawandel hat. Der Ausstellungsbereich ist als begehbare, interaktives Spiel gestaltet, dessen acht Stationen einzeln, besser aber in der Gruppe, durchlaufen werden können. →

LIEBE AUF DEN ERSTEN KILOMETER.

Sind Sie bereit für Ihr Date mit dem Asphalt? Erleben Sie hautnah, was Leidenschaft und Fahrspaß bedeuten. Lernen Sie Ihr Wunschmodell bei einer Probefahrt kennen und genießen Sie unterschiedlichste Antriebsvarianten, modernste Technik und exklusiven Komfort in jedem Detail. Finden Sie heraus, welches Fahrzeug zu Ihnen passt. **Ihre Reise beginnt hier.**

Jetzt bei uns Probe fahren.



Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart
 Partner vor Ort: Autohaus Heinrich ROSIER GmbH
 Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
 Fröndenberger Straße 146 · 58706 Menden
 E-Mail: mercedes-benz.menden@rosier.de · Tel.: 02373/171-01
<http://www.mercedes-benz-rosier.de>



Foto: © Klimahaus Bremerhaven

↑ Welche Auswirkung hat meine Entscheidung auf das Klima? Im World Future Lab lassen sich unterschiedliche Szenarien durchspielen.

Kreativität, strategisches Geschick und Teamwork sind gefragt, wenn es darum geht, klimarelevante Entscheidungen zu treffen. Es gilt, eine Südseeinsel vor dem Versinken zu bewahren, Smartphones und Kaffee nachhaltig zu produzieren und den Regenwald zu retten. Jede individuelle Entscheidung beeinflusst das globale Klima, die Auswirkungen zeigt ein riesiger Globus in der Mitte des „Labors“. Ob und welche Art von Klimaheld man ist, erfahren die Spielenden am Ende des Spiels aus ihrem Zukunftszertifikat.

EINE REISE INS EXTREME – NEUER AUSSTELLUNGSBEREICH IM BAU

In diesem Jahr eröffnet mit den „Wetterextremen“ ein weiterer Ausstellungsbereich. Immer häufiger auftretende Hitzewellen, Starkregen und Stürme lassen die Auswirkungen des Klimawandels auch in Deutschland zunehmend deutlich werden.

Diesem Extremwetter werden die Besucher:innen in einer außergewöhnlichen Inszenierung nachspüren. Bis zu 40 Personen „reisen“ über eine sich drehende Hubplattform durch drei Etagen und erfahren dabei, wie solch extreme Wetterphänomene entstehen und warum ihre Häufigkeit mit der globalen Erwärmung weiter zunehmen wird. →

PASST IMMER. ERFRISCHT IMMER.

DIE KLEINE
0,5L
GLASFLASCHE

Rosbacher Mineralwasser in
der 0,5 l Mehrweg-Glasflasche

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

2:1
Calcium zu
Magnesium

SONDERAUSSTELLUNG

Auf eine anders geartete Reise in die Welt des Wetters entführt die Sonderausstellung „70 Jahre zwischen Natur und Gesellschaft“ des Deutschen Wetterdienstes (DWD), die derzeit im Klimahaus Station macht.

Der Blick auf die Wettervorhersage gehört für viele Menschen zu ihren täglichen Ritualen, die Vorhersagen werden immer genauer, Warnungen vor extremen Wetterereignissen immer wichtiger. Sieben analoge und digitale Stationen erlauben einen Blick in das „Innenleben“ des DWD, in die Geschichte, die Arbeit und die Aufgaben der 1952 gegründeten Bundesbehörde.

MIT AUFKLÄRUNG GEGEN DEN KLIMAWANDEL - STAUNEN, LERNEN, MITMACHEN

Das Klimahaus Bremerhaven ist anspruchsvolle Erlebniswelt und zugänglicher Lernort gleichermaßen. Für seine Bildungsarbeit ist das Klimahaus mehrfach prämiert worden, unter anderem von der Deutschen UNESCO-Kommission und dem Bundesministerium für Bildung und Forschung. Aktuell ist das Museum in der Kategorie „Kulturwirtschaft“ für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024 nominiert.

Zurecht: Die Ausstellungen machen die komplexen Zusammenhänge von Klima und Klimawandel anschaulich - und vermitteln Antworten auf eine zentrale Frage: Was kann jede:r Einzelne tun, um unser Klima zu schützen? ●



Foto: © Farcas / Klimahaus Bremerhaven

KLIMAHaus BREMERHAVEN

Am Längengrad 8
27568 Bremerhaven

www.klimahaus-bremerhaven.de

Eintritt: ab 18 Euro, Kinder ab 10 Euro

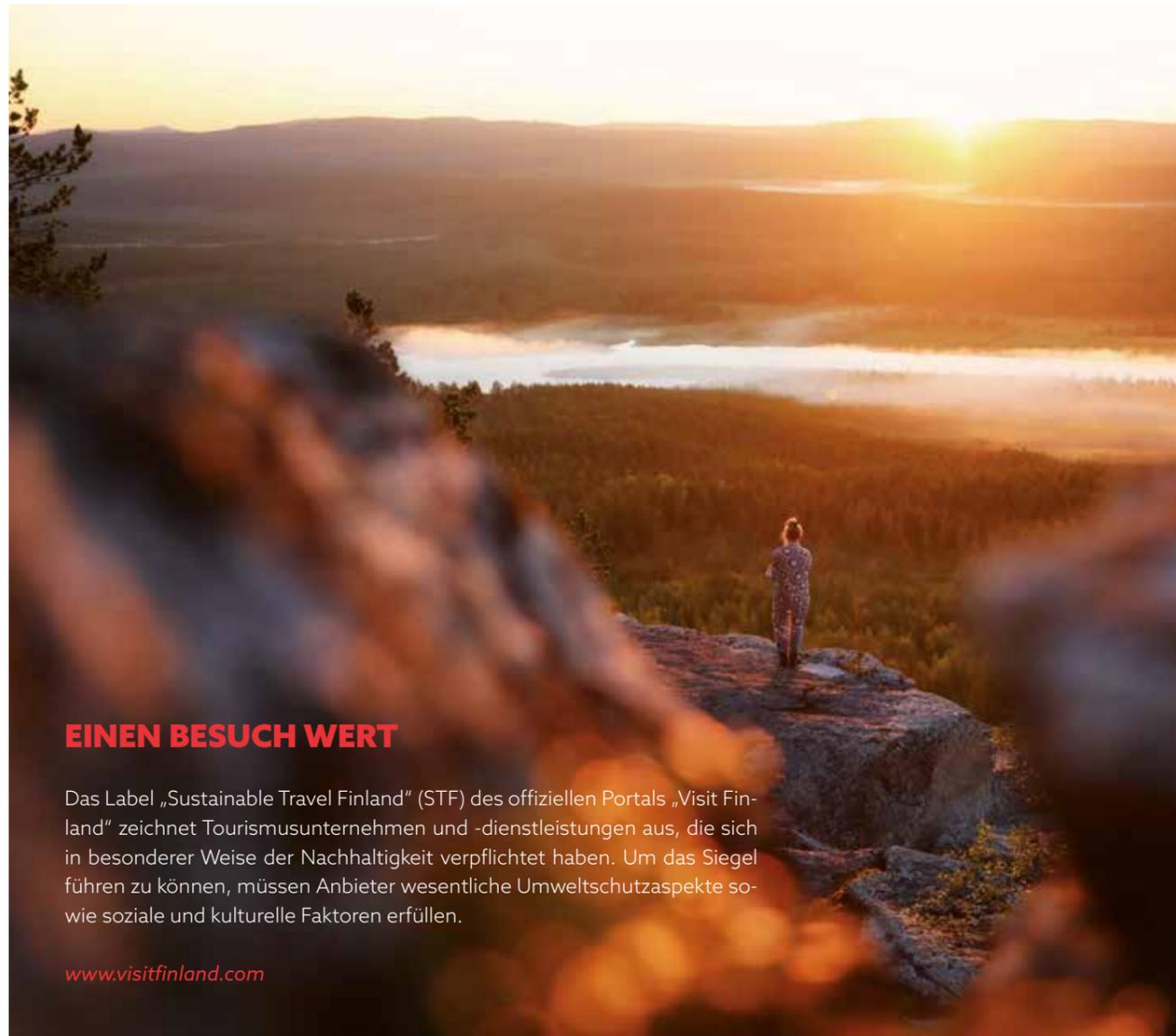
↑ Klimabildung fördern, um den Klimawandel aufzuhalten:
Das Klimahaus lädt zu einer informativen Reise rund um
die Welt.

REISEN

ZU BESUCH BEIM NACHHALTIGKEITS-PRIMUS

MUSTERSCHÜLER FINNLAND

Glücksweltmeister – Welch schöner Titel, mit dem die Finnen sich bereits das sechste Mal in Folge schmücken dürfen. Und auch bei Rankings zum Thema Nachhaltigkeit ist das skandinavische Land regelmäßig ganz vorn dabei. Die mittelfristigen Ziele sind ehrgeizig: Bis 2035 will Finnland klimaneutral werden, bis 2040 sogar CO₂-negativ. Ein Besuch in einem besonderen Land.



EINEN BESUCH WERT

Das Label „Sustainable Travel Finland“ (STF) des offiziellen Portals „Visit Finland“ zeichnet Tourismusunternehmen und -dienstleistungen aus, die sich in besonderer Weise der Nachhaltigkeit verpflichtet haben. Um das Siegel führen zu können, müssen Anbieter wesentliche Umweltschutzaspekte sowie soziale und kulturelle Faktoren erfüllen.

www.visitfinland.com



GLÜCKLICHE NACHHALTIGKEIT

Die Finnen selbst glauben, dass der Schlüssel zu ihrem Glück in vier Elementen zu finden ist: Natur, Lebensstil, Ernährung – und eben auch Nachhaltigkeit.

Knapp 5,5 Millionen Einwohner:innen zählt das Land der 1000 Seen und der Mitternachtssonne, mehr als 90 % des 338.462 Quadratkilometer großen Staates sind mit Wasser oder Wald bedeckt. Ein Leben im Einklang mit der Natur – das ist tief in der finnischen Seele verwurzelt. Nachhaltigkeit ist daher in vielen Bereichen die logische Wahl und fest in den Alltag integriert. Sanfter, nachhaltiger Tourismus, auch unter dem Schlagwort „Slow Tourism“ bekannt, gehört wie selbstverständlich dazu – zu jeder Jahreszeit und überall im Land.

AUFREGENDE KONTRASTE

Im Sommer wie im Winter, im Norden wie im Süden ist Finnland ein Land der Kontraste. Lappland im hohen Norden, der größte Schärengarten der Welt, das größte Seengebiet Europas und die moderne Region Helsinki – die Möglichkeiten, das Land zu erkunden, scheinen nahezu ebenso endlos wie die Weiten der Natur. Wir werfen einige Schlaglichter auf besondere Highlights.

↑ Der Norden Finnlands ist der perfekte Ort für die Nordlicht-Jagd: Fast in jeder zweiten Nacht erscheint das grün-violette Farbenspiel am Himmel.

LAPPLAND - LICHTSPEKTAKEL DURCH DAS GANZE JAHR

Die Jahreszeiten sind in Finnland extrem unterschiedlich und warten mit spektakulären Naturphänomenen auf. Wenn die Mitternachtssonne scheint, wird die Nacht zum Tag. Je nördlicher die Reise, desto intensiver das Erlebnis: In Nord-Lappland geht an 70 aufeinanderfolgenden Tagen im Jahr die Sonne überhaupt nicht unter. Unterhalb des Polarkreises verschwindet die Sonne im Juni und Juli nur kurz, die Nächte bleiben auch hier hell. →



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

Demgegenüber stehen die schneereichen, arktischen Winter mit sehr kurzen Tagen. Komplette Dunkelheit herrscht im Mittwinter trotz des wenigen Tageslichts aber nicht, der weiße Schnee reflektiert das Licht von Mond und Sternen. Und mit etwas Glück kommen Finnlands Gäste von Ende August bis April in den Genuss einer weiteren Lichtquelle: In etwa 200 Nächten im Jahr erhellen in Lappland Nordlichter die Landschaft.

DIE FINNISCHE SEENPLATTE – WASSER, WALD, HÜTTEN UND SAUNA

1000 Seen? Das klingt gewaltig und ist für Finnland dennoch weit untertrieben. Das Land zählt mehr als 180.000 Süßwasserseen, der größte und bekannteste unter ihnen ist der Saimaa-See in Ostfinnland.

Wo ein See ist, ist in Finnland auch sicher eine Hütte. Ob man sich für ein Domizil an einem großen oder kleinen See entscheidet, ob einfach oder eher luxuriös, ob man einfach entspannen oder besonders aktiv sein möchte – Möglichkeiten finden sich in am See und in den umliegenden Wäldern in Hülle und Fülle. Im Sommer laden die Seen zum Schwimmen, Paddeln und Boot fahren ein, im Winter zum Schlittschuh fahren oder Eis-Floating.

LANDESTYPISCH: SCHWITZEN IN KALTEM KLIMA

Und danach? Am besten ab in die Sauna. Entspannen in der Natur und Saunieren sind traditionelle Bestandteile der finnischen Kultur. Entsprechend umfang- und abwechslungsreich ist die Saunalandschaft: Geschätzte drei Millionen Saunen gibt es im Land, viele Urlaubsunterkünfte verfügen zudem über ein eigenes Schwitzbad. →



↑ Hüttenromantik auf Finnisch – in einem Sommerhäuschen direkt am See

NIMM'S KÖLSCH.



Cölner Hofbräu Früh · 0221 2 61 30 · früh.de

Inmitten der Seenplatte liegt die Saunahauptstadt der Welt. In Tampere findet man die älteste öffentliche Sauna Finnlands, Rajaportti. Sie stammt aus dem Jahr 1906, wird traditionell mit Holz beheizt und nimmt mit auf eine Reise in die Vergangenheit. Urban und modern präsentiert sich dagegen das Sauna-Restaurant Kuuma mit zwei Saunen (eine mit Holz beheizt, eine Rauchsauna), einer nordisch ausgerichteten, saisonalen Küche, Außenpool und großer Terrasse mit Blick auf den Pyhäjärvi-See.

HELSINKI, DIE STADT IN DER NATUR

Saunen gibt es selbstverständlich auch in der Hauptstadt Finnlands zuhause. Helsinki gilt aber auch als Juwel für Architekturliebhaber. Die Bandbreite verschiedener Baustile im Stadtzentrum ist groß, viele bekannte Gebäude liegen nah beieinander, sodass Gäste die Stadt gut zu Fuß erkunden können.

Eines der bekanntesten Beispiele für die moderne Architektur Finnlands ist die 2018 eröffnete Oodi-Bibliothek. In direkter Nachbarschaft des Hauptbahnhofs und direkt gegenüber dem Parlamentsgebäude ist hier ein öffentliches Kulturzentrum entstanden, „ein gemeinsames Wohnzimmer“, bei dessen Planung besonderer Wert auf die Energieeffizienz gelegt wurde: Die Bibliothek erreicht nahezu einen Nullenergie-Standard. Die landestypische Verbundenheit mit der Natur spiegelt sich in der Hauptfassade des geschwungenen Gebäudes, die vollständig aus finnischer Fichte besteht. →

↓ Ein architektonisches Juwel mit nachhaltigem Ansatz: die Oodi-Bibliothek in Helsinki

NACHHALTIGES HELSINKI

Das City-Marketing der Stadt Helsinki stellt umfangreiche Informationen für Interessierte bereit – und bietet Orientierung, welche Unterkünfte, Restaurants, Museen und Ausflugsziele sich durch nachhaltiges Engagement auszeichnen.

www.myhelsinki.fi



Unsere Glasvielfalt für jeden Geschmack



Auch als
330 ml
Glas

Coca-Cola

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

Helsinki ist eine „grüne Stadt“, augenfällig auch dadurch, dass ein Drittel ihrer Fläche aus Grünflächen und Parks besteht. Außerdem hat Finnlands Metropole den Anspruch, eine Modellstadt für nachhaltige Entwicklung zu sein und ist reich an Vorzeigeprojekten: E-Busse fahren mit Strom, der zu zwei Dritteln aus erneuerbaren Energien stammt, die Müllentsorgung erfolgt unterirdisch. „Rööri“ heißt dieses Entsorgungssystem, das in Teilen der Stadt den Abfall einfach ansaugt und durch Rohre zu Sammelstellen transportiert.

Führt der Weg zum nachhaltigen Glück also nach Finnland? Am besten findet man es bei einem Besuch des facettenreichen Landes selbst heraus. ●



Foto: © Visit Finland / Emilia Hoisko

↑ Mitternachtssonnen-Stimmung – einfach mal die Seele baumeln lassen

FINDE DEN INNEREN FINNEN

Finnisches Glück bedeutet Ruhe, Besinnlichkeit und Achtsamkeit für die kleinen Dinge des Lebens. Und man kann es lernen – davon sind die Glücksweltmeister überzeugt. Im vergangenen Jahr bewarben sich über 150.000 Menschen aus aller Welt für die Teilnahme an der „Masterclass of Happiness“ des Tourismusbüros. Ausgewählte Teilnehmer:innen wurden schließlich zu einem viertägigen Workshop ins finnische Seengebiet eingeladen. Im Anschluss fand die Anleitung zum Glücklichen auch Eingang in einen Online-Crashkurs. Die Themenschwerpunkte: Natur & Lifestyle, Gesundheit & Gleichgewicht, Design & Alltag sowie Essen & Wohlbefinden.



Foto: © Visit Finland / Juho Kova

REISEN

EINMAL KAPITÄN SEIN

MIT DEM HAUSBOOT ÜBER DIE MECKLENBURGISCHE SEENPLATTE

Wohin in den Urlaub? Diese Frage stellt sich immer wieder neu. „Aufs Wasser“ klingt als Antwort für viele perfekt, die Idee verspricht Abenteuer und Erholung gleichermaßen. Dabei muss man nicht in die Ferne schweifen ...

1000 SEEN VOR DER HAUSTÜR, URWALD UND VOGELPARADIES INKLUSIVE

1.117 natürliche Seen gehören zur Mecklenburgischen Seenplatte, dem größten geschlossenen Seengebiet Europas. Kleine Flüsse und Kanäle vernetzen viele der Angel- und Badeseen.

Herzstück der Seenplatte ist die Müritz, mit 117 Quadratkilometern Fläche Deutschlands größter Binnensee, an dessen Ostufer der Müritz-Nationalpark grenzt. Mehr als 70 Prozent dieses größten deutschen Nationalparks abseits der Küsten sind mit Wäldern bedeckt, der urtümliche Serrahner Buchenwald gehört seit 2011 zum UNESCO-Weltnaturerbe „Buchenurwälder in den Karpaten und alte Buchenwälder in Deutschland“.



↑ Boote dicht an dicht – die Anlegemöglichkeiten für Wasserfahrzeuge aller Art sind zahlreich.

↓ Entschleunigung pur: Die Seen und Kanäle Mecklenburgs sind ein Paradies für Naturfreunde und Freizeitkapitäne.



Einzigartig ist auch die Tierwelt. In Mecklenburg-Vorpommern leben die meisten Seeadler Deutschlands. Die Population in der Seenplatte zählt zu den größten in Europa, mit ein wenig Glück lassen sich die imposanten Tiere mit einer Flügelspannweite von bis zu 2,50 Metern hier in freier Wildbahn beobachten. Ein ebenso beeindruckendes Naturschauspiel: Im Herbst rasten bis zu 70.000 Kraniche an den Küsten Mecklenburg-Vorpommerns, mehrere tausend sammeln sich jährlich im Müritz-Nationalpark.

URLAUB AUF DEM WASSER, DIE FERIENWOHNUNG IMMER DABEI

Die Müritz und die unzähligen kleinen und großen Gewässer bieten ideale Bedingungen für Touren mit einem Hausboot oder Floß. „Schiffbare“ Untersätze stehen in den verschiedensten Größen und Ausstattungen zur Wahl und versprechen ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis, für das in vielen Fällen nicht einmal ein Bootsführerschein vonnöten ist.

Komplett führerscheinfrei sind Boote mit Motoren unter 15 PS. Wer Kapitän auf einem größeren Boot sein möchte, erhält nach einer theoretischen und praktischen Einweisung einen Charterschein für das gemietete (Haus-)Boot. Damit dürfen die Seen, Kanäle und Flüsse in einem festgelegten Revier befahren werden. Charterscheine gibt es für bis zu 15 Meter lange Boote, die – häufig gedrosselt – mit einer maximalen Geschwindigkeit von zwölf Stundenkilometern unterwegs sein können. Bis zu 50 Kilometer lassen sich bei einer täglichen Fahrzeit von fünf Stunden so zurücklegen. →

EINE NEUE IKONE



NEU

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

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

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

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

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

JETZT BESTELLEN UND BEGEISTERN!

GOOD TASTE
WITH A TWIST



↑ Einen Landgang wert: die Stadt Waren an der Müritz und das Natur-Erlebniszentrum Müritzmuseum

EIGENE ROUTE, EIGENES TEMPO, EIGENE PERSPEKTIVEN

Die Freiheit ist das Besondere: Strecke machen oder ein besonders schönes Plätzchen genießen? In Einsamkeit baden oder in einem belebten Hafen anlegen? Vieles ist möglich, zumal auf der Mecklenburgischen Seenplatte auch das Ankerln in vielen ruhigen Gewässern und geschützten Buchten erlaubt ist – selbst über Nacht. Wem das dann doch zu viel Abenteuer ist, der findet entlang der Seenplatte zahlreiche gut ausgestattete Liegeplätze, die Kosten richten sich nach der Bootsgröße.

LANDGANG: BEISPIEL WAREN

Über einen großen Stadthafen verfügt beispielsweise das Heilbad Waren am Ufer der Müritz. Mit rund 21.000 Einwohner:innen ist die Kleinstadt mit mehr als 750-jähriger Geschichte der größte Ort an der Mecklenburgischen Seenplatte und lohnendes Ziel für einen Landgang. Die Altstadt besticht durch ihre malerischen Gassen mit vielen Fachwerkhäusern und historischen Gebäuden.

Das Müritzmuseum lädt als Natur-Erlebniszentrum dazu ein, die Urlaubsregion aus einer weiteren, interessanten Perspektive zu erleben. Auf über 2.300 Quadratmetern vermittelt eine interaktive Ausstellung vielfältige Informationen über die Flora und Fauna der Region sowie über ihre Entstehungsgeschichte. Highlight: Die Aquarienlandschaft mit 25 Becken, darunter ein 105.000 Liter fassendes Tiefenbecken über zwei Etagen mit hunderten, silbrig glänzenden Großmaränen. ●

MÜRITZMUSEUM

Zur Steinmole 1
17192 Waren (Müritz)
www.muertzeum.de

LEINEN LOS: KREUZFAHRT VOR DER HAUSTÜR

Hausbooturlaub ermöglicht eine ganz eigene Art des Reisens. Ob als Paar, als Familie oder in einer Gruppe, ob mit Fokus auf Erholung oder Aktivität, ob luxuriös oder einfach – je nach Auswahl des Bootes und der Route lassen sich alle Interessen und Vorlieben ins Boot holen.

Eine Tour über die Mecklenburgische Seenplatte verspricht Urlaub inmitten der Natur – aber auch im Einklang mit ihr? Nachhaltigkeit ist für viele Erholungssuchende bei der Ferienplanung wichtig. Einige Anbieter von Hausbootreisen reagieren darauf und setzen zunehmend auf Boote mit Elektroantrieb oder Solarpaneelen für die autarke Energieversorgung an Bord.

Davon abgesehen haben die Reisenden auch hier wortwörtlich das Ruder in der Hand: Es liegt an jedem Einzelnen, die Anreise nachhaltig zu gestalten, die Route(n) auf dem Wasser zwar flexibel, aber dennoch ohne große Umwege zu planen, kraftstoffsparend unterwegs zu sein und das Ökosystem durch insgesamt rücksichtsvolles Verhalten zu schützen. Die Kreuzfahrt vor der Haustür hat dabei echtes Potenzial zum nachhaltig (entspannten) Urlaub.

Unser Premium-Mineralwasser:

VOLVIC NATÜRLICHES MINERALWASSER

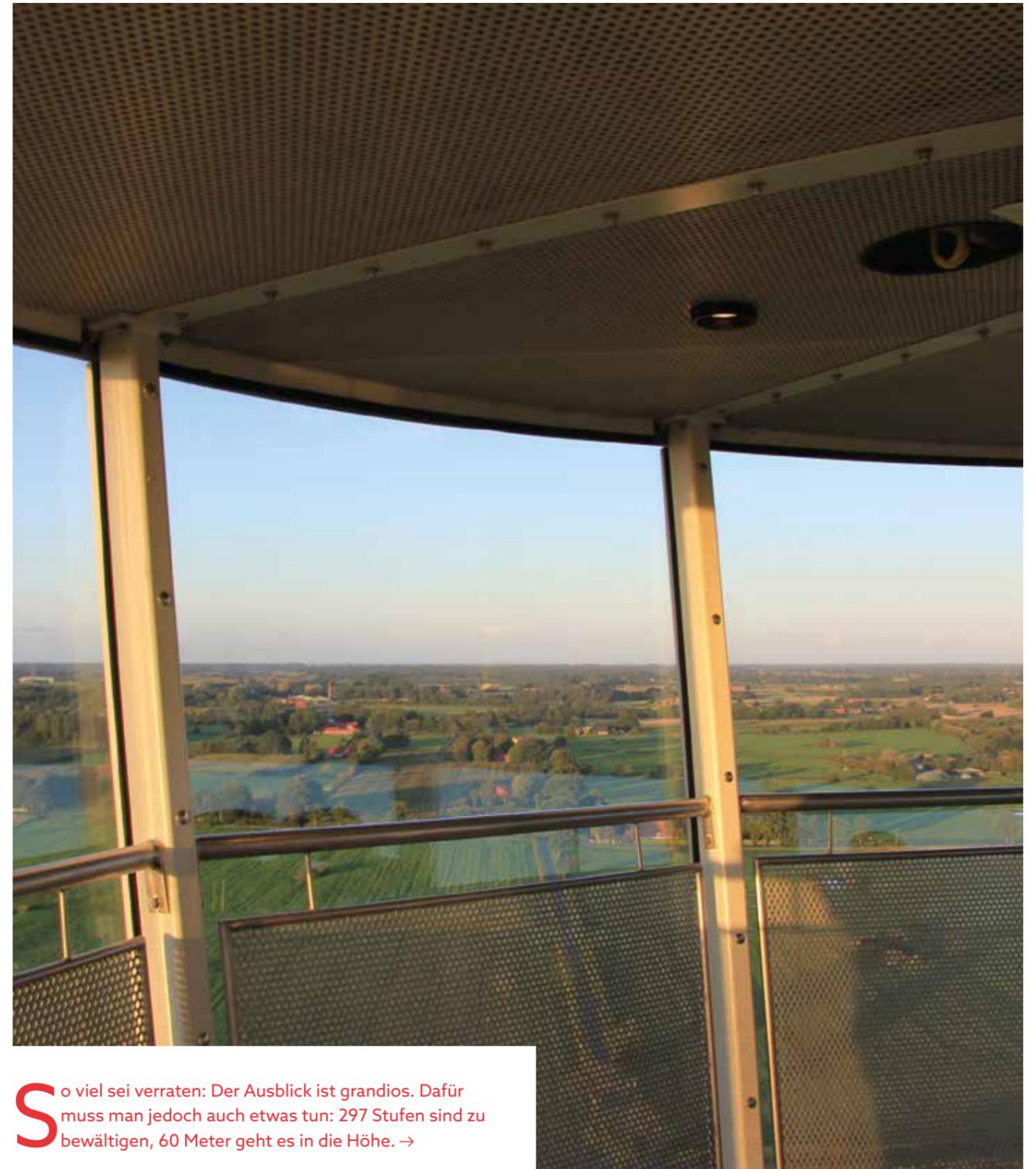


*Deckel, Etikett und Umverpackung ausgenommen

REISEN

IN WINDIGEN HÖHEN

WO SIND WIR?



So viel sei verraten: Der Ausblick ist grandios. Dafür muss man jedoch auch etwas tun: 297 Stufen sind zu bewältigen, 60 Meter geht es in die Höhe. →



**DINNER
STARTER**

- milder, leicht fruchtiger Geschmack
- junges und modernes Image¹
- international bekannt und beliebt

Beste Braukunst seit 1873.
Auch im Fass erhältlich.

Heineken

Quelle: 1 BGS Kantar Q4 2023

Foto: © Tourismus GmbH Gemeinde Dornum



Foto: © Tourismus GmbH Gemeinde Dornum



Foto: © Tourismus GmbH Gemeinde Dornum

HABEN SIE ES ERKANNT?

WIR SIND IM OSTFRIESISCHEN WESTERHOLT.

Im Windpark Holtriem-Dornum steht hier die einzige für Besucher:innen begehbare Windkraftanlage Deutschlands. Bei seiner Eröffnung im Jahr 1998 war der Windpark Holtriem der größte Windpark in Europa. Mehr als 30 Windräder drehen sich hier, eines bietet einen spektakulären Rundumblick und zudem Einblicke in die Technik der gigantischen Windmühlen.

Im Inneren des Stahlturms befindet sich eine Wendeltreppe, die zur Aussichtsplattform der Windkraftanlage führt. Auf dem geschlossenen Rondell, designt von keinem geringeren als dem britischen Star-Architekten Sir Norman Foster, finden Gruppen von vier bis zwölf Personen Platz. Mit seinen schräg gestellten Scheiben erinnert es an einen Flughafentower.

Direkt unter dem Maschinenhaus öffnet sich der atemberaubende Blick über die Weiten Ostfrieslands – bei gutem Wetter sieht man sogar bis zu den ostfriesischen Inseln. Im Sekundenkontakt rauschen ehrfurchtgebietend die riesigen Rotorblätter an den Fenstern vorbei.

GEWALTIGE AUSMASSE HAUTNAH ERLEBEN

Die Ausmaße der Anlage vom Typ E66 sind auf allen Ebenen beeindruckend. Das E der Typenbezeichnung steht für den deutschen Hersteller Enercon, die Zahl 66 weist auf den Gesamtdurchmesser des Rotors hin. Jeder Flügel ist 30 Meter lang, das Kopfstück in der Mitte steuert die restlichen 6 Meter zum Durchmesser bei.

Die Nennleistung einer E66 liegt bei 1,5 Megawatt pro Stunde, ihre Vollast erreicht sie bei Windstärke 3. Bis zu dieser Windgeschwindigkeit, bei der sich der Turm schon etwa 20 Zentimeter in die eine und in die andere Richtung neigt, dürfen Gäste die Anlage besichtigen. Bei stärkerem Wind dreht die Anlage die Rotorblätter langsam aus dem Wind, so dass sie immer auf 22 Umdrehungen pro Minute bleibt. Schluss ist bei Windstärke 10 – wenn das Windrad nahezu einen Meter hin und her schwankt, schaltet die Anlage automatisch ab.



Foto: © Tourismus GmbH Gemeinde Dornum

ERNEUERBARE ENERGIEN AUF DEM VORMARSCH

2023 stammte in Deutschland erstmals über die Hälfte des Stroms aus erneuerbaren Energien. Solar- und Windenergie steuern mit 75 Prozent den Großteil des erneuerbaren Stroms bei, die Stromerzeugung in beiden Segmenten wächst stetig. Bis 2030 sollen nach dem Willen der Bundesregierung 80 Prozent des deutschen Bruttostromverbrauchs aus erneuerbaren Quellen gedeckt werden.

Windräder stehen zu Tausenden in Deutschland, meist nimmt man sie nur „im Vorbeifahren“ wahr. Die begehbare Windkraftanlage Westerholt bietet die einmalige Möglichkeit, sich aus nächster Nähe mit dem Thema zu befassen. ●



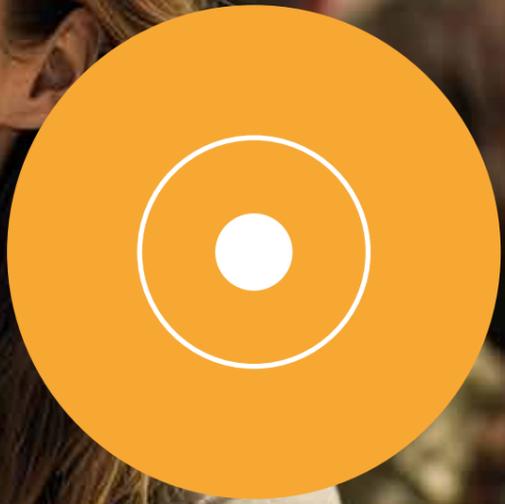
Foto: © Tourismus GmbH Gemeinde Dornum

TOURISMUS GMBH GEMEINDE DORNUM

Hafenstraße 3
26553 Dornum
www.dornum.de

ACHTUNG!

Ein Besuch der Aussichtsplattform ist nur nach Anmeldung möglich. Führungen finden von April bis Oktober statt und können über die Touristinformation Dornum gebucht werden.



PUNKT.



PUNKT.

IN VINO VERITAS

30 JAHRE PROWEIN

Sie ist DIE Leitmesse der Branche: 1994 startete in Düsseldorf die erste ProWein mit 321 Ausstellern, 30 Jahre später erwartet sie als eine der größten internationalen Fachmessen für Weine und Spirituosen 6.000 Ausstellende aus über 60 Ländern.

Getränke Essmann ist natürlich dabei, wenn sich das „Who is Who“ der Branche trifft. Regelmäßig reist das Wein-Team im Frühjahr nach Düsseldorf, um sich Informationen und Inspirationen zu holen. Für Sommelier Holger Kautz ein Pflichttermin: „Der Austausch mit unseren Winzern vor Ort ist enorm wichtig. Hier wird der neue Jahrgang probiert, man spricht über Neuheiten und Trends und wagt schon einen ersten Blick in die Sortimentsentwicklung des kommenden Kataloges. Auch wenn die Messe jedes Mal sehr durchgetaktet ist, freue ich mich immer auf meine Schlendertunde am letzten Messttag. Hier kann man sich dann einfach mal treiben und inspirieren lassen.“

Das Top-Thema der ProWein in diesem Jahr: Nachhaltigkeit. Das Thema ist seit Jahren auf der Messe präsent und bekommt 2024 als einer der zentralen Markttrends nochmals besondere Aufmerksamkeit. Die führenden Bio-wein-Verbände sind traditionell stark vertreten, ebenso zwei international agierende NGOs: Erstmals präsentiert sich „International Wineries for Climate Action (IWCA)“.

Die 2019 gegründete Nachhaltigkeitsinitiative und ihre mittlerweile 40 Mitgliedsbetriebe auf fünf Kontinenten haben sich zum Ziel gesetzt, die Kohlenstoffemissionen in der gesamten Weinindustrie zu reduzieren. Der Nachhaltigkeit in der gesamten Wertschöpfungskette von Produktion über Vertrieb und Handel bis hin zu Logistik



Foto: © Messe Düsseldorf / ctilmann

und Forschung widmet sich der „Sustainable Wine Roundtable“ mit mehr als 70 Mitgliedern. Im Fokus der Initiative „Zukunftswine“ steht die Vermarktung pilzresistenter Rebsorten, kurz „Piwis“.

Die Welt der Weine und Spirituosen ist ständig in Bewegung, auch an sonstigen

Themen herrscht wahrlich kein Mangel. „Wer sich für die Trends von morgen interessiert, sollte heute die ProWein besuchen“, sagt Peter Schmitz, Director ProWein. In diesem Sinne: Prost Düsseldorf! Auf die nächsten 30 Jahre! ●

ANZEIGE

BEREIT FÜR DIE DUNKLE SEITE VON GEROLSTEINER?



NEU – AB FEBRUAR 2024

die perfekte Erweiterung zu unseren Longnecks



GEROLSTEINER®

VILSA
Gourmet

bio
mineralwasser
GEPRÜFTE
BIO-QUALITÄT



VIelfalt. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.