

GETRÄNKE  
**ESSMANN**

5 JAHRE  
— SINCE —  
2019

# ESSPERTISE

02/24



**„Die Branche wäre nicht da, wo sie heute ist.“**

*Exklusives Interview zu 5 Jahren DGL*



**„Im eigenen Land haben wir mehr Routine.“**

*DFB-Koch Anton Schmaus im Gespräch*



**Rast und Ruh an der Autobahn**

*Pause an außergewöhnlichen Raststätten*

... und alles läuft.

**Schöffhofer**  
WEIZEN-MIX

**ERLEBE  
DAS PRICKELN.**

## ESSPERTISE INHALT

### EDITORIAL

### FOKUS

08 5 Jahre Deutsche Getränkelogistik – Markus Rütters, Dr. Niels Lorenz & Michael Huber im Interview

### BRANCHE

- 22 Draußen tropisch, drinnen kühl – Essmann investiert in Veranstaltungsequipment für die Zukunft
- 25 Fans lieben ihre Vereine – und ihr Bier: Sportsponsoring von und mit Berliner Pilsener
- 31 Gemeinsam für die Region – Stadtverwaltung Erkelenz zu Besuch bei der WGL
- 33 Neuheiten im Essmann-Sortiment
- 37 Branchenmeldungen

### GENUSS

- 46 Grün ist nicht nur auf dem Rasen – Interview mit Anton Schmaus, Chefkoch der „Mannschaft“
- 53 Europa zu Gast beim Weltmeister – Tilo Jänichen bewahrt die Tradition der Ritterguts Gose
- 61 RegioApp – Appetit auf Regionales
- 65 Grillen geht einfach immer – „Klaus grillt“ jetzt auch im Dutch Oven
- 75 Buffy's Café und Bar in Schüttorf – Hier trifft man sich
- 81 Hotel Restaurant Lange in Leer – Gepflegte Gastlichkeit am Altarm der Leda
- 87 Ricebrothers in Hamburg – Crazy Asian Taste für die Schanze

### MEDIATHEK

94 Das Leben ist Begegnung

### REISEN

- 104 Der Weg ist das Ziel – Pause an außergewöhnlichen Raststätten
- 112 Deutsches Sport & Olympiamuseum – Eine Reise in die Welt des Sports
- 119 „Das Bier und wir“ – Eine Reise in die Braugeschichte
- 125 Der unsichtbare Dritte – Wo sind wir?

### PUNKT.

138 Fuß-Ball – Von der Lederpille zum Hightech-Sportgerät

**IMPRESSUM** Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | [www.getraenke-essmann.de](http://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](http://www.agentur-schoen.de) Redaktion: Söhne Werbeagentur GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 9777 96 95 |  
[www.soeohne.io](http://www.soeohne.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.



## DINNER STARTER

**Milder, leicht fruchtiger  
Geschmack.**

**Junges und modernes Image.<sup>1</sup>**

**International bekannt  
und beliebt.**

Beste Braukunst seit 1873. Auch im Fass erhältlich.



Quelle: 1 BGS Kantar Q4 2023

# LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Jetzt läuft's: Der Sommer ist da, die Urlaubszeit beginnt, die Europameisterschaft ist gestartet. Auch zahlreiche Märkte, Festivals und Sommerfeste locken in die Innenstädte, in Restaurants und Kneipen, in Hotels und auf Campingplätze. Wir freuen uns mit Ihnen auf eine starke Saison ...

... in diesem wie in den kommenden Jahren: Damit Sie zukünftig noch schneller und noch komfortabler in unserem riesigen Sortiment von 6.000+ Artikeln stöbern und aus diesem bestellen können, führen wir aktuell ein neues, digitales Bestellsystem ein und haben hier die derzeit marktführende Systemlösung ausgewählt.

Neben diesem digitalen Angebot investieren wir zusätzlich an anderer Stelle in modernstes wie leistungsstarkes Veranstaltungsequipment für die Zukunft. Mehr dazu lesen Sie auf S. 22.

Freuen Sie sich außerdem auf diese Themen rund um Sommer, Sonne und Sport: Anton Schmaus, Koch der DFB-Elf und Inhaber von fünf (!) Gastro-Objekten, erzählt im Interview vom KochCup, vom Kochen und vom Kochen für die Nationalelf (ab S. 46). Wir blicken auf die außergewöhnliche Karriere von Klaus Glaetzer, bekannt als „Klaus grillt“ (ab S. 65), nehmen Sie mit auf eine Deutschlandreise (ab S. 104) und in die Ausstellung zu 200 Jahren Veltins im Sauerland-Museum (ab S. 119).

Allen voran lege ich Ihnen unser Titelthema ans Herz: Unsere ESSpertise-Redaktion hat anlässlich des fünften Geburtstags der DGL Gruppe ein exklusives Interview mit unserem CEO Markus Rütters und den Beiräten Dr. Niels Lorenz und Michael Huber geführt. Im Gespräch erzählen sie von Erfolgen und Herausforderungen der ersten Jahre, Beweggründe des Joint Ventures und die Zukunft der Getränke Logistik (ab S. 8).

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und einen „heißen“, erfolgreichen Sommer!

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





# FOKUS

FOKUS

# 5 JAHRE DEUTSCHE GETRÄNKE LOGISTIK

MARKUS RÜTTERS, DR. NIELS LORENZ & MICHAEL HUBER IM INTERVIEW



Foto: © HYPE UP!

Im Jahr 2019 gründeten die Radeberger Gruppe KG und die Brauerei C. & A. Veltins GmbH & Co. KG gemeinsam die Deutsche Getränke Logistik (DGL) und formten einen zukunftsorientierten, leistungsfähigen und produktneutralen Streckenlogistiker. Zum fünften Geburtstag des Joint Ventures sprach die ESSpertise mit DGL-CEO Markus Rütters und den Beiräten Dr. Niels Lorenz (Beirat Radeberger Gruppe) und Michael Huber (Generalbevollmächtigter der Brauerei C. & A. Veltins) über Hintergründe, Erfolge und Herausforderungen.

## 5 Jahre Deutsche Getränke Logistik: Wo stünde die Branche heute ohne die DGL?

**Dr. Niels Lorenz:** Darüber könnte man jetzt lang philosophieren, lassen Sie es mich kurz und vielleicht auch ein bisschen polemisch machen: Sie würde sich deutlich zersplitterter, weniger professionalisiert und damit weniger marktgerecht präsentieren, da unsere Partner im Handel verstärkt teilnationale oder gar nationale Dienstleister nachfragen. Die DGL hat sicher einen Professionalisierungs- und Qualitätssprung in die Dienstleistung „Getränkelogistik“ gebracht, der heute unverzichtbar ist.

**Markus Rütters:** Da kann ich mich selbstbewusst anschließen: Sicher wäre die Branche nicht da, wo sie heute ist. Wir sind stolz und es erfüllt uns mit großer Freude, uns in kürzester Zeit zu einem systemrelevanten, zuverlässigen und nachhaltigen Versorger für Mehrweggetränke in vielen Regionen in Deutschland entwickelt zu haben, der seine Kunden auch in schwierigen Zeiten nicht im Stich lässt.

## Schwierige Zeiten als Stichwort: Die DGL hat sich in den ersten Jahren gleich in mehreren globalen Krisen beweisen müssen.

**Michael Huber:** Logistik versteht sich im Selbstverständnis des Kunden als ein Problemlöser – und die DGL hatte wirklich viele Probleme zu lösen. Die Pandemie-Jahre haben dem Handel zunächst unabsehbare Herausforderungen gebracht. Der plötzliche Nachfrageschub nach Mehrweg und Leergut war ein Lackmus-Test zur Beweisführung der Flexibilität der Logistik-Strukturen. Heute können wir mit Genugtuung feststellen: Die DGL ist wirklich krisenresistent aufgestellt – das Management handelt maßvoll und zielsicher. Und genau darum geht es.

**Markus Rütters:** Tatsächlich hatten wir uns den Start eigentlich etwas leichter vorgestellt ... Aber wir mussten uns der Situation annehmen und die Leistungsfähigkeit des neuen Joint Ventures direkt unter Beweis stellen. Das haben wir meines Erachtens mit Erfolg getan. Die Pandemie hat uns vor Augen geführt, was es bedeutet, wenn Lieferketten plötzlich unterbrochen werden. Innerhalb der DGL und ihrer regionalen Gesellschaften haben wir schnell klare Vorkehrungen getroffen, die die Gesundheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bestmöglich geschützt und zugleich unseren Geschäftsbetrieb aufrechterhalten haben.

Testpflicht, Hygiene- und Zutrittsregelungen, Homeoffice-Pflicht – all das scheint schon wieder so weit entfernt. Die Folgen, außerdem die drastisch gestiegenen und weiter steigenden Kosten in allen wesentlichen Bereichen unserer täglichen Leistungserbringung, beschäftigen uns jedoch weiter und werden dies noch auf Jahre hinaus tun. Mit dem Wissen, wie engagiert und krisenfest das DGL-Team ist, gehen wir aber auch alle kommenden Herausforderungen couragiert an.

**Dr. Niels Lorenz:** Ich möchte den Aspekt der ersten Jahre betonen: Die frühen Jahre unserer Partnerschaft unseres sich heute so wunderbar bewährenden Joint Ventures waren naturgemäß auch fordernd und haben uns in diesem jungen, ungewöhnlichen Schulterschluss vor Herausforderungen gestellt. Dass wir diese durchweg partnerschaftlich, mit großem Vertrauen in das jeweilige Gegenüber und vor allem erfolgreich gemeistert haben, hat uns dann auch bei den nachfolgenden Krisen geholfen, schnell zu reagieren, erfolgreich gegenzusteuern – und alles in allem gut durch diese Krisenjahre zu kommen, die den Markt so massiv durchgeschüttelt haben. Aber das ist ja auch Teil einer jeden Partnerschaft: Wer in guten Zeiten erfolgreich zusammenarbeiten will, muss das in fordernden Zeiten ebenso gut hinbekommen. Unser Schulterschluss – und damit die DGL – hat diese Feuerprobe bestanden ... und zeigt gerade jetzt, wie leistungsfähig sie ist. →

## UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



### Was macht die Leistungsstärke der DGL aus?

**Markus Rütters:** In erster Linie sind es die Menschen, die unser Unternehmen und seine Leistungsfähigkeit ausmachen! Über 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Grundlage dessen, was wir in diesem Jahr stolz feiern. Ohne sie und ihr großes Engagement wären die umfangreichen Dienstleistungen der DGL nicht möglich. Jede und jeder leistet tagtäglich ihren und seinen Beitrag, ob in der Kommissionierung, im Stapler-, LKW- oder kaufmännischen Bereich. Nicht zu vergessen dabei sind weiterhin alle Mitarbeitenden in der Sortierung und in den Servicegesellschaften sowie auch die Partnerunternehmen, die uns seit vielen Jahren zuverlässig unterstützen.

Wir sind als produktneutraler Dienstleister und Speditions-partner mit einem Sortiment von nahezu 6.000 Produkten an derzeit 19 Standorten vertreten, unsere Flotte besteht aus mehr als 375 eigenen Fahrzeugen, unsere Kommissionier- und Sortiersysteme arbeiten nach modernsten Standards. Kurz: Wir haben uns frühzeitig zukunftsfähig aufgestellt. Wir lassen uns nicht treiben, wir gehen bzw. fahren voran.

**Michael Huber:** Die Komplexität der deutschen Getränke-logistik ist enorm und passgenau auf die Kundenbedürfnisse ausgerichtet, ganz gleich, wie groß die Marktveränderungen und saisonalen Bewegungen im Mehrweggeschäft sind. Die DGL versteht ihr Handwerk wie kein anderes Unternehmen, weil sich die Standorte ihres eigenen Anspruchs bewusst sind.

**Dr. Niels Lorenz:** Da könnte ich jetzt weit ausholen, lassen Sie es mich aber kurz machen, indem ich mich auf ihre DNA, ihre Entstehung beziehe: Die DGL zeigt wie kein anderes Unternehmen in der Getränkebranche, dass mutige Schulterschlüsse und passgenaue Kooperationen zwischen Marktakteuren funktionieren, ja, sogar hoch erfolgreich sein können – und gerade in einem hart umkämpften Markt der Schlüssel zu Markterfolgen sind, der Zukunft sichert und Wettbewerbsfähigkeit garantiert.

Die alte Binsenweisheit der Brauwirtschaft, dass ein Brauer lieber untergeht als zu kooperieren, hätte nicht eindrucksvoller widerlegt werden können als mit unserem damals durchaus branchenprägenden Entschluss, unsere Unternehmen

zusammenzuführen, eine Partnerschaft zu schmieden, die auch größten Stürmen standhält – und aus zwei vitalen Unternehmen den einen, den bärenstarken Dienstleister DGL zu formen. →

↓ Vielfalt im Sortiment: Die DGL hat nahezu 6.000 Produkte im Portfolio.



Foto: © Christoph Meinschäfer

↑ Dr. Niels Lorenz, Beirat der Radeberger Gruppe

„Die DGL hat sicher einen Professionalisierungs- und Qualitätssprung in die Dienstleistung ‚Getränke-logistik‘ gebracht, der heute unverzichtbar ist.“

**DR. NIELS LORENZ**

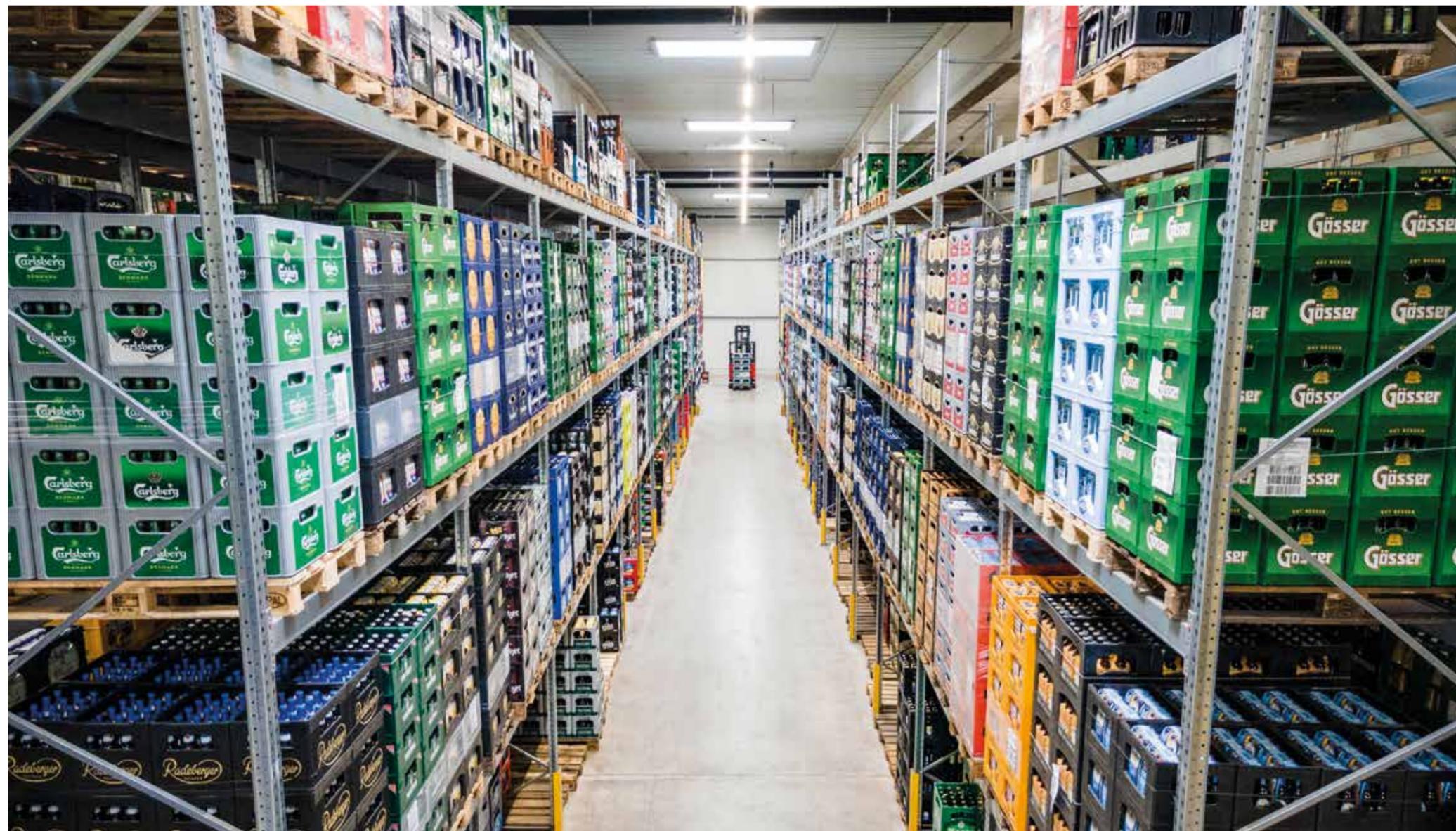


Foto: © alw|sobott

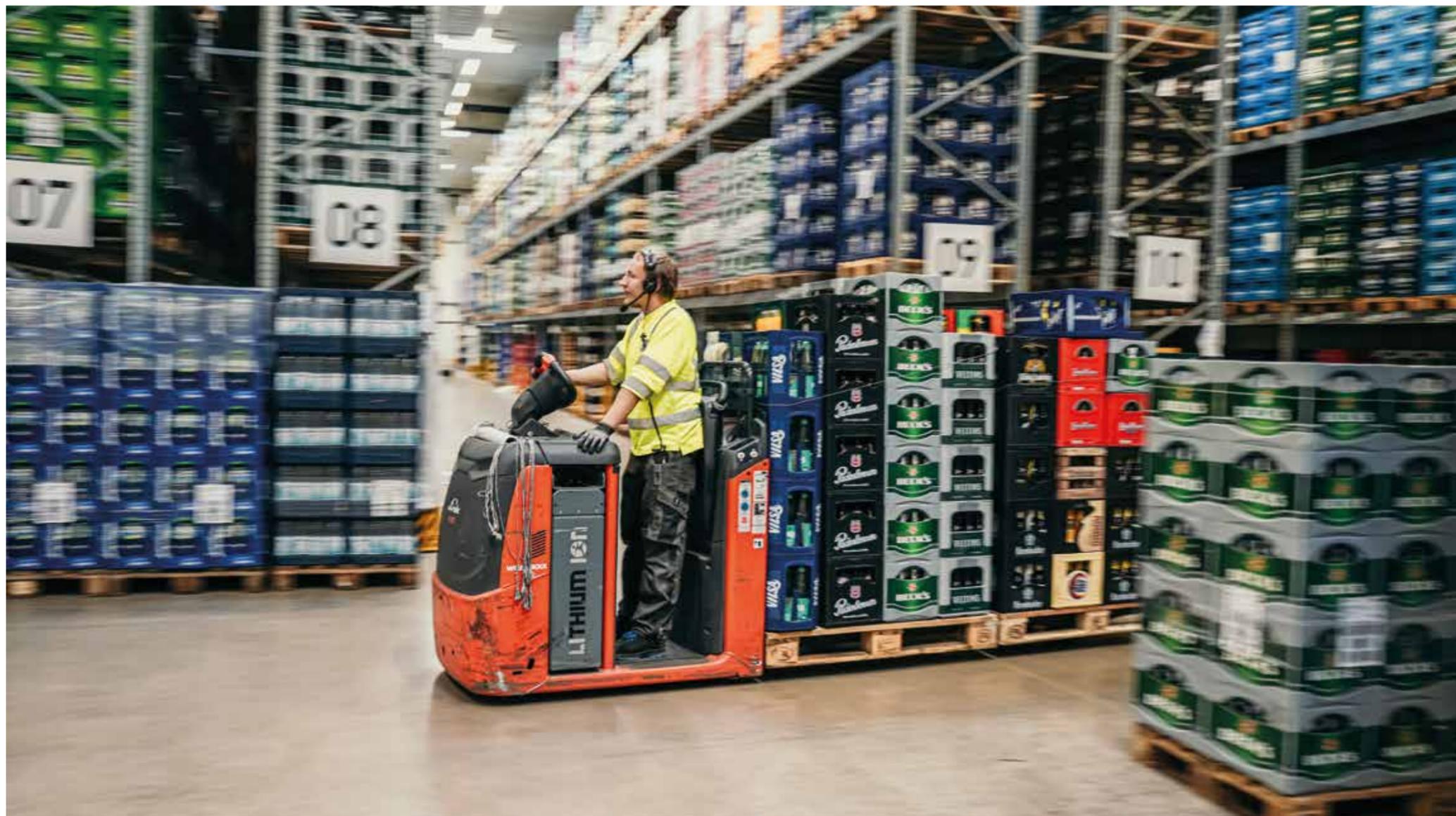


Foto: © HYPE UPI

↑ 5 Jahre, 19 Standorte, mehr als 2.000 Mitarbeitende: Die DGL schafft ganzheitliche 360-Grad-Lösungskonzepte rund um die Voll- und Leergutlogistik.

### Apropos Partnerschaft: Gab es den einen, ausschlaggebenden Grund für das Joint Venture DGL?

**Dr. Niels Lorenz:** Der eigentliche, ausschlaggebende Grund ist einfach zusammengefasst: Wir haben mit der DGL eindrucksvoll gezeigt, dass manchmal das Ergebnis einer mutigen Entscheidung viel mehr ist als die Summe ihrer Teile. Beide Gesellschafter, die Brauerei Veltins und die Radeberger Gruppe, haben mit ihren Unternehmen WGH / WGL und Getränke Essmann in ihren Regionen marktführende Unternehmen in unser Joint Venture eingebracht, die gemeinsam noch stärker, noch leistungsfähiger, noch zukunftsorientierter, ja, auch noch marktbewegender arbeiten können, als sie das allein in ihren Wirkungskreisen jemals geschafft hätten.

Das allein war und ist Grund genug für diesen Schulterschluss, den wir zwischen unseren Häusern gefunden haben – und bis heute erfolgreich und ja, auch mit viel Freude, mit Leben fül-

len. Wir haben gezeigt, dass man unsere Branche manchmal einfach anders denken, gegen den Strich bürsten und ruhig auch mal mutig neue Wege einschlagen muss, um den Herausforderungen dieses verrückten Marktes begegnen zu können. Ich denke, wir alle können auch ein kleines bisschen stolz sein, dass wir diesen Schritt gewagt haben ...

**Michael Huber:** Mein Wunsch war es schon nach der Jahrtausendwende, größere Einheiten zu schaffen, wie es mit der Formierung der DGL vor fünf Jahren gelungen ist. Die frühe Vision aus meiner logistischen Erfahrung heraus war damals im Hinblick auf den Zeithorizont allzu optimistisch, hat jetzt aber sichtbare Früchte getragen. Funktionierende Logistik muss heute groß und partnerschaftlich gedacht werden – mit dem Joint Venture, das hinter der DGL steht, ist das gelungen. Für alle Marktpartner hat die Größe der vor fünf Jahren zusammengeführten Unternehmung mehr Kompetenz und eine größere Leistungsfähigkeit gebracht.



Foto: © Christoph Meinschäfer

**Dr. Niels Lorenz:** Natürlich nutzt ein solcher Schulterschluss auch Synergien innerhalb der Gesellschafterstrukturen, das macht einen Teil der Freude aus, die unser Joint Venture beiden Seiten bringt ...

**Michael Huber:** Die Synergien liegen schlichtweg in der ganzheitlichen Marktbetrachtung und der Kenntnis der Besonderheiten der Getränkewirtschaft. Die DGL spielt dabei die Möglichkeiten ihrer Sandwich-Position zwischen Hersteller und Handel vollends aus. Als Branchengeneralist mit einem weitreichenden Spezialwissen bleibt bei keinem Kunden eine Frage offen – die DGL überzeugt mit individuellen Antworten. Manchmal sind es nur kleine Stellschrauben, die großen Nutzen bringen – auf das logistische Know-how des DGL-Managements ist Verlass.

### Wie bringt die DGL das Logistik-Know-how auf die Straße?

**Markus Rütters:** Unsere Flotte ist eine der modernsten in der Getränkebranche. Wir fahren mit aktuellsten Fahrzeugmodellen; diese ausgestattet mit modernsten sicherheitsrelevanten Systemen wie Abbiege- oder Bremsassistenten. Für die Nachhaltigkeit sorgen wir durch den Einsatz verbrauchsschonender Motoren der neuesten Generation. Schon seit Jahren haben wir mehrere Gas-LKW im Einsatz. Unsere Staplerflotte haben wir wo immer möglich auf Elektroantrieb umgestellt.

In diesem Jahr kommt der erste E-LKW hinzu, der unserem Geschäftszweck dienlich auch für größere Distanzen eingesetzt werden kann – wir freuen uns und sind gespannt auf die ersten Erfahrungen. Die Infrastruktur mit entsprechenden Ladesäulen haben wir am ersten Standort bereits geschaffen, der Ausbau geht weiter. →

„Die DGL versteht ihr Handwerk wie kein anderes Unternehmen, weil sich die Standorte ihres eigenen Anspruchs bewusst sind.“

### MICHAEL HUBER

← Michael Huber, Generalbevollmächtigter der Brauerei C. & A. Veltins

# Gutsherren Das Lieblingsbier der Feinschmecker

## So schmeckt das Weserbergland: natürlich, frisch und vollmundig

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

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

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

## SCHON PROBIERT?

- GUTSHERREN HELL
- GUTSHERREN LANDBIER
- GUTSHERREN RADLER NATURTRÜB

# Gutsherren

Das Lieblingsbier der Feinschmecker



Foto: © a/w/sobott

↑ Große Produktpalette, umfassender Service, individuelle Lösungen – und alles gegen den Durst!

Und auch an anderer Stelle denken wir nachhaltig: Unseren Standort in Bad Oeynhausen haben wir mit Photovoltaik ausgestattet. Wo es wirtschaftlich sinnvoll ist, kaufen wir Ökostrom zu – die Aufzählung könnte ich fortführen. Wie Sie wissen, wird beispielsweise auch die ESSpertise seit ihrer letzten Ausgabe klimaneutral auf nachhaltigerem Papier gedruckt. Wer möchte, bekommt unser Magazin natürlich auch digital.

### Die Sortiments- und Gebindevielfalt wächst, der Fachkräfte- und Fahrermarkt schrumpft. Wie stellt sich die DGL als verlässliche Partnerin auf?

**Markus Rütters:** Die Getränkebranche ist von extremer Volatilität und saisonalen Zyklen geprägt. Die Erwartungshaltung bei Lieferanten wie Händlern ist sicher in den vergangenen Jahren gewachsen, die Verbraucher sind ein Stück unkalkulierbarer geworden. Dazu stellen uns die zunehmende Gebindevielfalt wie der Fachkräftemangel und die eingangs von mir bereits erwähnten und nach wie vor bestehenden Kostenexplosionen im Transport- und Logistiksektor vor große Herausforderungen.

„Über 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Grundlage dessen, was wir in diesem Jahr stolz feiern.“

**MARKUS RÜTTERS**

→ Markus Rütters, CEO der DGL GmbH & Co KG

Automatisierung und Digitalisierung, aber auch die konsequente Bindung und Förderung wie Weiterbildung der eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind daher die Schlagworte, an denen schon lange kein Logistikunternehmen mehr vorbeikommt. Wir setzen darauf, unser Netzwerk konsequent weiter zu modernisieren und unsere Standorte technisch immer auf dem aktuellsten Stand zu betreiben. Denn nur entlang digitalisierter, smarter Supply Chains lassen sich Logistiklösungen heute und in Zukunft effektiv gestalten.

**Michael Huber:** Wir haben in den letzten fünf Jahren immer wieder branchentypische Verschiebungen erlebt. Um die Rekrutierung von Fachkräften voranzubringen kann das, was gestern hilfreich war, heute schon chancenlos sein – eine dynamische Anpassung der Maßnahmen ist gefragt. Die DGL präsentiert sich zu Recht als kompetenter und verlässlicher Arbeitgeber, und das spüren die Mitarbeiter. →



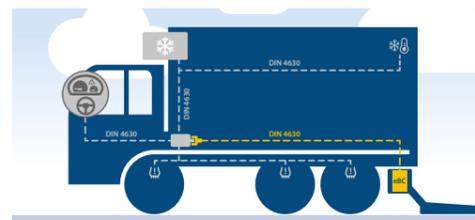
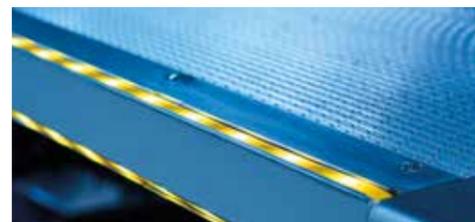
Foto: © Christoph Meinschäfer



## Bär Cargolift – Lifting Performance.

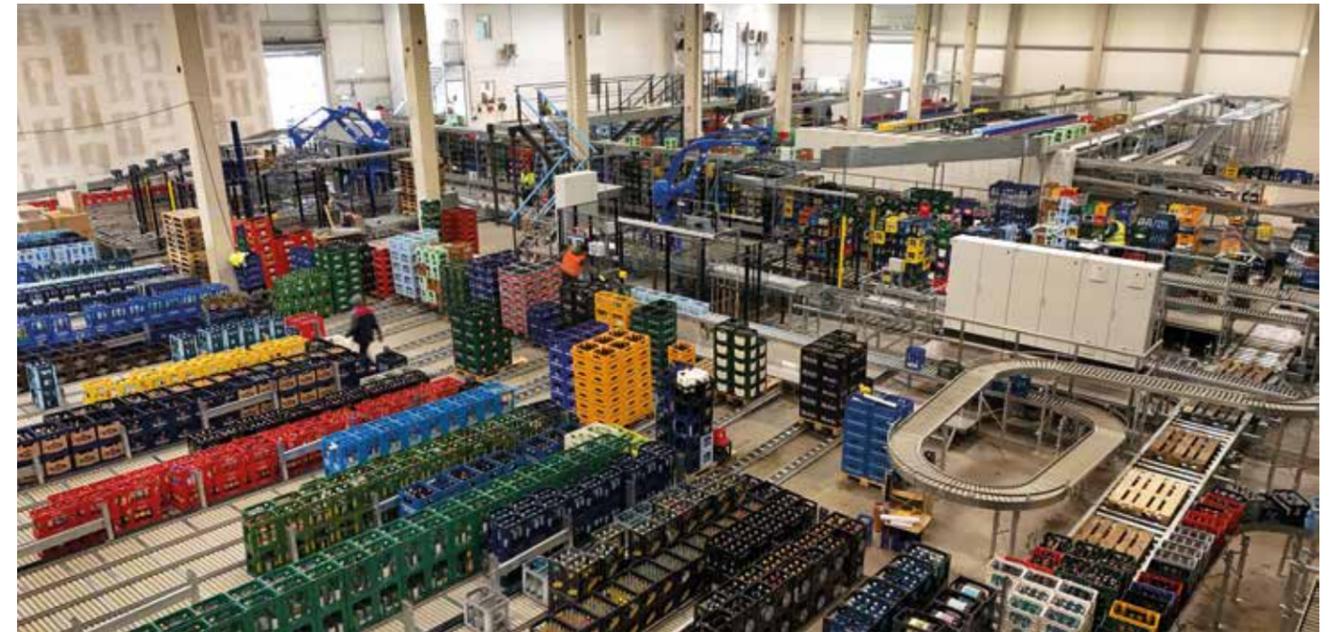
Für BÄR steht das zuverlässige Ein- und Ausladen Ihrer Transportgüter im Fokus – mit robuster Mechanik und innovativen Technologien wie dem blinkenden Plattformrand NightGuide, der Online-Fahrerschulung HowToCargolift oder der Telematik-Anbindung an Ihr Fahrzeug – kurz gesagt:

Mit leistungsfähigen Hubladebühnen.



**BÄR**  
Cargolift®

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



↑ Die DGL setzt neben einem effizienten Fuhrpark auch auf innovative und modernste Technik im Bereich der Leergutsortierung.

**Markus Rütters:** Im Personalbereich haben wir uns in den letzten Jahren neu aufgestellt. Durch die Schärfung unserer Arbeitgebermarke, gezieltes Recruiting in den sozialen Netzwerken und nicht zuletzt durch attraktive Arbeitsbedingungen und Vergütungsmodelle gelingt es uns immer wieder, Menschen für unsere spannende Branche zu begeistern. Der Wettbewerb um die Fachkräfte in der Logistik tobt indes weiterhin – regional durchaus unterschiedlich und mit unterschiedlicher Intensität. Dem müssen wir uns immer wieder neu stellen.

**Dr. Niels Lorenz:** Was zeichnet denn einen verlässlichen Partner aus? Dass er liefert, was er verspricht. Dass er mit seinen Leistungen überzeugt. Dass er seine Kunden versteht und ihnen passgenaue, zukunftsweisende Lösungen und ganzheitlich gedachte Konzepte bietet. Dass er Marktgegebenheiten und -notwendigkeiten versteht und in seinen Angeboten mitemdenkt. Und dass er partnerschaftlich, verlässlich und qualitätsorientiert arbeitet. All das leistet die DGL bereits heute, mit einem einzigartigen Geschäftsmodell, hoch motivierten Mannschaften und einem umfassenden Dienstleistungsangebot, das sie stetig mit Marktanforderungen abgleicht und anpasst.

### Wo soll die DGL in fünf Jahren, zum zehnjährigen Jubiläum, stehen?

**Michael Huber:** Wir sind auf einem guten Weg, der uns in den vergangenen fünf Jahren qualitativ nach vorn gebracht hat. Ohne die DGL gäbe es heute in Deutschland keine funktionierende Getränkelogistik, sodass wir schon deshalb die Marktverantwortung für die nationale Getränkewirtschaft sehr ernst nehmen. Fest steht: Die DGL wird dank ihrer Branchenkraft ihre Position in Zukunft zementieren können!

**Markus Rütters:** Die Märkte verändern sich, wir verändern uns mit. Unsere Kunden fordern Logistik- und Serviceleistungen

aus einer Hand – vom Vollgut bis zum Leergut. Die DGL kann das bieten! Dennoch: Prozesse lassen sich immer optimieren, und der Strukturwandel der Getränkewirtschaft wird eher an Dynamik gewinnen. Wir beschäftigen uns schon heute mit vielen möglichen Zukunftsvisionen, stehen diesen offen gegenüber und setzen uns aktiv damit auseinander. Die von mir bereits erwähnte Automatisierung und Digitalisierung spielen also eine wesentliche Rolle, und wir sind bestrebt, diese Technologien zukünftig – dort wo es Sinn macht – zu nutzen, um effiziente und innovative Lösungen für unsere Kunden zu entwickeln bzw. dann anzubieten. Selbstverständlich wollen wir auch weiterhin fest an der Seite unserer Kunden stehen, weiter wachsen, neue Standorte erschließen und die bestehenden noch besser auf die Zukunft ausrichten. Auch im Bereich der Spedition und Kontraktlogistik wollen wir uns weiter etablieren und sinnvoll unser Portfolio ergänzen.

**Dr. Niels Lorenz:** Die Grundfesten, die die DGL bereits heute auszeichnen, werden sich in fünf Jahren nicht grundsätzlich ändern. Schon heute treten wir an, der verlässlichste und service- wie qualitätsorientierteste Logistikpartner für Getränke für den Handel zu sein, ihm im Sinne einer 360-Grad-Logistik die besten Lösungsangebote rund um Voll- und Leergut zu machen und damit der erste Ansprechpartner für die Absatzmittler zu sein, wenn es um effiziente, leistungsfähige und zuverlässige Getränkelogistik geht.

Dieses hohe erreichte Niveau zu halten, wird kein Spaziergang, im Gegenteil – aber die DGL ist dafür bestmöglich aufgestellt, hat die richtigen Mannschaften und ein maßgeschneidertes Geschäftsmodell. Deswegen: Wir werden mit der DGL in fünf Jahren genau das sein, was wir heute schon sind. Der Dienstleister für professionelle Getränkelogistik und Lösungsanbieter für den Handel ... →

## IHR STATEMENT. IHR EXKLUSIVES FAHRERLEBNIS.

Erleben Sie einzigartigen Stil und Perfektion im Detail. Ob als Verbrenner oder Plug-in-Hybrid – der GLC SUV und das GLC Coupé präsentieren sich ab sofort als exklusive Edition Sondermodelle. Mit zahlreichen Extras wie dem Park-Paket mit 360°-Kamera, dem Totwinkel-Assistenten und dem aktiven Abstands-Assistenten DISTRONIC erleben Sie ein neues Level an Komfort und Sicherheit. Profitieren Sie von einem attraktiven Preisvorteil\* auf die Ausstattungspakete Edition AVANTGARDE und Edition AMG Line.

Jetzt Preisvorteil\* sichern.



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

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



\*Die Aktion gilt ab 01.12.2023 (Plug-in-Hybride) bzw. ab 25.04.2024 (Verbrenner) und nur für ausgewählte Modelle der Baureihe GLC. Der Preisvorteil in Höhe von 40% (Plug-in-Hybride) bzw. 30% (Verbrenner) bezieht sich auf den Preis für die Ausstattungspakete Edition AVANTGARDE und Edition AMG Line und gilt nur beim Erwerb der genannten Fahrzeugmodelle mit den Ausstattungspaketen Edition AVANTGARDE oder Edition AMG Line. Nur bei teilnehmenden Mercedes-Benz Vertriebspartnern. Abbildungen enthalten optionale Sonderausstattung.



Foto: © Christoph Meinschäfer

↑ Beirat und CEO der DGL – Deutsche Getränke Logistik – bei einer Sitzung im April 2024, von links: Dr. Niels Lorenz, Michael Huber, Markus Rütters, Dr. Volker Kuhl (Geschäftsführer Brauerei C. & A. Veltins), Christian Schütz (Kaufmännischer Geschäftsführer Radeberger Gruppe)

### Mit welchem Getränk stoßen Sie auf die ersten fünf Jahre an?

**Michael Huber:** Bei dieser Sortimentsbreite, die die DGL in den Markt hineinträgt, fällt die Auswahl schon schwer. Aber natürlich haben wir uns stets der Markenneutralität verschrieben – da greifen wir dann spontan zu, wenn die Feier ansteht.

**Markus Rütters:** Das große Portfolio in unseren Unternehmensgesellschaften macht die Entscheidung wahrlich nicht leicht. Zum Glück haben wir neben vielen guten Biersorten von verschiedensten Brauereien, bei denen ich ad hoc wirklich keine Auswahl treffen kann und möchte, auch wunder-

bare Schaumweine im Sortiment. Zu diesem besonderen Anlass proste ich daher unserer Belegschaft und unseren Gesellschaftern wie Partnern gern mit einem Glas Champagner zu.

**Dr. Niels Lorenz:** Die Erwartung wäre sicher, dass ich jetzt aus der Pistole geschossen „mit einem herbfrischen Jever“ antworte ... Aber wenn man eine gute Partnerschaft unter Beweis stellen will, kann man das mit hehren Worten tun – oder einfach mit Taten. Ich nehme deswegen voller Überzeugung ein köstliches frisches Veltins ... was sonst?

**Vielen Dank – und herzlichen Glückwunsch! ●**





# BRANCHE

BRANCHE

# DRAUSSEN TROPISCH, DRINNEN KÜHL

**ESSMANN INVESTIERT IN  
VERANSTALTUNGSEQUIPMENT FÜR DIE ZUKUNFT**



Foto: ©DGL GmbH &amp; Co. KG

**D**er Sommer ist da! Und mit ihm nicht nur die Fußball-Europameisterschaft der Herren, sondern auch unzählige weitere kleine und große Veranstaltungen im Freien. Das Lingener Kivelingsfest, der Hamburger Schlager Move, die Kieler Woche oder das Lollapalooza Festival in Berlin sorgen für aufregende Sommertage – und Getränke Essmann sorgt für den passenden Rahmen.

↑ ... und alles läuft. Der Essmann Veranstaltungsservice unterstützt rund um jede Veranstaltung.

## STARKE LEISTUNG, DIE SICH BEWÄHRT

Wo große Kühlkapazität gefragt ist, sind mobile, absetzbare Kühlcontainer die Lösung. Sie kombinieren hohes Fassungsvermögen mit einer effizienten Event-Logistik. Getränke Essmann stellt seinen Kunden solche Kühlcontainer schon seit vielen Jahren für Veranstaltungen leihweise zur Verfügung – und hat jetzt in Equipment dieser Art der neuesten Generation investiert.

Die Kühlcontainer bieten Platz für bis zu zwölf Europaletten und garantieren gleichbleibende Temperaturen sowie konstantes Klima. So lassen sie sich optimal auf die Getränke im Inneren anpassen. Modernste Kühltechnik sorgt für zuverlässige Leistung und sichere Funktion auch bei hohen Außentemperaturen im Sommer.

## ABSATZ-CONTAINER ALS ZENTRALES LAGER FÜR DEZENTRALEN AUSSCHANK

Die bereits vorhandenen „XXL-Kühlboxen“ bewähren sich schon heute: So standen für das historische Volksfest der Kivelinge in Lingen, das alle drei Jahre zu Pfingsten tausende Besucher in die Stadt an der Ems lockt, fünf Kühlcontainer sowie drei große LKW-Kühlanhänger als zentrale Ausgabestellen für die gelieferten Getränke zur Verfügung. Von hier aus konnten die zahlreichen, rund um den Marktplatz verteilten kleineren Ausschankfahrzeuge, Buden und Stände mit vorgekühlten Getränken versorgt werden – für alle Beteiligten eine zeitsparende, effiziente und „coole“ Sache. ●

## ESSMANN'S VERANSTALTUNGSSERVICE

Es muss nicht gleich ein ganzer Absatz-Kühlcontainer sein? Über den eigenen Veranstaltungsservice in Lingen, Westerstede und Bordsesahl bietet Essmann den Kunden aus der Gastronomie und dem Fachhandel eine erstklassige Beratung rund um das Thema „Festveranstaltung“ an. Ob Dorf- oder Schützenfest, Konzert oder großes Event: Essmann ist kompetenter Ansprechpartner für jegliche Veranstaltungen.

Im Verleih sind eine große Auswahl an verschiedenem Veranstaltungsequipment mit Schankzubehör und Zapfanlagen, Stehtischen und Bierzeltgarnituren, unterschiedlichen Gläsern, Kühl- und Ausschankfahrzeugen und vieles mehr.



↑ Groß und effizient: Essmann liefert zusätzlichen Kühlraum für (Groß-)Veranstaltungen.

Foto: © a|w|sobott

# GILDE KRÄUTER RADLER

Ein frisch-spritziges Biermischgetränk aus 50% Bier und 50% Kräuterlimonade verfeinert mit dem einmaligen Geschmack von Holunderblüte und Alm-Kräutern.

Neu – jetzt  
probieren



Alle Infos unter: [www.gilde-brauerei.com](http://www.gilde-brauerei.com)

## BRANCHE

# FANS LIEBEN IHRE VEREINE - UND IHR BIER

## SPORTSPONSORING VON UND MIT BERLINER PILSNER

Ein Stadionbesuch ohne Bier? Für viele Fußballfans ist das undenkbar. Fußball und Bier im Becher gehören – oftmals ergänzt um eine Bratwurst im Brötchen – zum Spielerlebnis dazu, in der Kreisklasse genauso wie in der Bundesliga. So wundert es nicht, dass bei den meisten Brauereien Sportsponsoring fester Budget-Bestandteil ist.



Foto: © Berliner Pilsner

### OHNE VEREINE LÄUFT NICHTS, OHNE SPONSORING NUR WENIG

Sport ist mehr als Bewegung, Training und Turniere. Sportvereine führen Menschen unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Alters und mit vielfältigen Interessen zusammen. Und die Sportfans sind mehr als nur Zuschauer. Sie lieben ihre Vereine, siegen und verlieren mit ihnen, sorgen für Leidenschaft und Stimmung bei Spielen und Wettkämpfen.

Doch kaum ein Sportverein kann seine Aktivitäten allein aus eigenen Mitteln finanzieren. Mit einem Engagement im

Sportsponsoring dokumentieren Unternehmen ihre Verbundenheit zu den Menschen ihrer Region. Die meisten setzen dabei auf langfristige Partnerschaften.

### BERLINER PILSNER: SCHULTER AN SCHULTER MIT UNION BERLIN

In der Hauptstadt fördert beispielsweise Berliner Pilsner unterschiedliche Vereine im Breiten- wie im Spitzensport. Am bekanntesten: die Partnerschaft mit dem 1. FC Union Berlin. Seit der Saison 2000/2001 geht Berliner Pilsner als Sponsor und offizieller Bierpartner mit den Fußballern durch dick und →

↑ Seit mehr als 20 Jahren Schulter an Schulter: Berliner Pilsner ist offizieller Bierpartner von Union Berlin.



Innovative Hygiene.



# Wir verstehen Gastro und Hygiene

360°

Wirtschaftlich spülen

Wirtschaftlich spülen

Einfach schützen

Einfach schützen

Effizient reinigen

Effizient reinigen

Nachhaltig waschen

Nachhaltig waschen

Erfahren Sie mehr:



[www.hagleitner.com](http://www.hagleitner.com)

dünn. Von der 2. Fußballbundesliga in die Regionalliga, über die neue 3. Liga zurück in die 2. und 2019 schließlich in das Oberhaus des deutschen Fußballs.

#### GEMEINSAM GEHT MEHR

„Aus einer zunächst geschäftlichen Beziehung ist in mehr als zwei Jahrzehnten ein freundschaftliches Miteinander geworden. Heute sind Union Berlin und Berliner Pilsner eine feste Einheit, die ganz ähnlich tickt – wie auch deren Fans“, betont Kerstin Wegner, Brand Managerin der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei. „Denn wir sind mit unserem Berliner Pilsner inzwischen sehr viel mehr als der offizielle Bierpartner.“

Die Brauerei unterstützt diverse Projekte – und macht viele erst möglich: „Beim Stadionbau durch die Fans – allein das ist schon einmalig – haben wir mitgemacht. Es gibt kein Weihnachtssingen in der Alten Försterei ohne Berliner Pilsner. Gemeinsam waren wir mit der Berliner Pilsner-Union Berlin-Strassenbahn unterwegs. Für eine eigene Haltestelle an der Alten Försterei hatten wir ebenfalls gesorgt. Den Aufstieg in die 1. Fußball-Bundesliga und die Qualifikation für die Königsklasse – die UEFA Champions League – haben wir jeweils mit zahlreichen Aktionen gefeiert, darunter eine Berliner Pilsner-Edi-

tion, bei der wir die Bauchetiketten und Kronkorken im Union-Design gestaltet hatten. Ganz abgesehen von Sondergläsern und Shirts, Tipp- und Gewinnspielen und vielem mehr ...“, erzählt Wegner.

#### MOTTO UND VERSPRECHEN: „SOWAS VON BERLINER“

Der Fußball ist häufig das Flaggschiff für Sponsoringaktivitäten von Brauereien, so ist auch die „eiserne Partnerschaft“ zwischen Berliner Pilsner und Union Berlin das Aushängeschild mit Strahlkraft, das eine große Fanszene nicht nur in Berlin anspricht.

Daneben fördert die Brauerei aber auch andere Vereine und Sportarten, etwa die Füchse Berlin (Handball) und die Berlin Recycling Volleys (Volleyball). Besondere Bedeutung kommt dem Breitensport zu, sagt Wegner: „In diesem Bereich sind wir besonders nah an den Aktiven und leisten einen wichtigen Beitrag für die Lebens- und Freizeitqualität der Menschen in unserer unmittelbaren Heimatregion.“

Entsprechende Partnerschaften ergeben sich letztlich aus Angebot und Nachfrage: „Ein Verein sucht einen zu ihm passenden Partner, unsere Marke sucht wiederum einen zu ihr →



↑ Die Helden hinter den Fußball-Profis ehrten Berliner Pilsner und Union Berlin in der gemeinsamen Kampagne #Spielmacher, hier an der Haltestelle „An der Alten Försterei“.

# DIE REINE KRAFT DER ALPEN.

Adelholzener Alpenquellen.



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



## SEI GUT ZU DIR

## ST. PRIMUS HEILWASSER

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



↑ Klassische Bandenwerbung: Die Max-Schmeling-Halle ist Spielstätte der Fuchse Berlin und der Berlin Recycling Volleys.

passenden Verein. Gibt es viele gemeinsame Interessen, stimmen die ‚Chemie‘ zwischen den Beteiligten sowie die Konditionen und ist im Fall von Berliner Pilsner auch ein passabler Mehrabsatz damit verbunden, ist eine Zusammenarbeit denkbar“, erklärt Wegner.

### SPORTSPONSORING 2024: MEHR ALS BANDENWERBUNG

Ein Sportsponsoring beschränkt sich heutzutage nicht mehr auf die Nutzung von Werbeflächen auf Trikots, in Hallen und Stadien. Vielmehr müssen die Marketingaktivitäten passgenau auf das Publikum abgestimmt werden – so wie auch bei der Auswahl einer Sportart bzw. eines Vereins auf eine möglichst große Schnittmenge der Zielgruppen geachtet wird.

Von besonderer Relevanz sind hier Online- und Digitalkanäle, insbesondere auf Social Media zeigt die Marke ihre Verbundenheit zu den gesponserten Vereinen. Brand Managerin Wegner ergänzt: „Ganz abgesehen von begleitenden Maßnahmen bei unseren Handels- und Gastronomiepartnern, mit denen wir ebenfalls wichtige Kauf- und Bestellimpulse für Berliner Pilsner setzen.“

### EURO 2024: DEIN BIER – DEIN TURNIER

Zur UEFA EURO 2024 der Herren wurde denn Berliner Pilsner auch in die Mehrmarken-Kampagne „Dein Bier – Dein Turnier“ integriert. Bei der Promotion-Aktion winkten Sachpreise zum Thema „Fußball-Party“ über die Teilnahme auf einer Aktionsseite sowie Berliner Pilsner-Bierkästen als Direktgewinne in den beteiligten Märkten. So wird die Verbindung zwischen Marke und Sport greifbar – weit über das Stadion hinaus. ●



↑ Gemeinsam feiern: Kerstin Wegner, Brand Managerin Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei, und Benjamin Patch von den Berlin Recycling Volleys.



**VIelfalt.  
VON DER NATUR  
SERVIERT.**

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.

DGL

# GEMEINSAM FÜR DIE STADT UND DIE REGION

**STADTVERWALTUNG ERKELENZ ZU BESUCH  
BEI DER WESTDEUTSCHEN GETRÄNKE LOGISTIK (WGL)**

Der Logistikstandort der Westdeutschen Getränke Logistik (WGL) in Erkelenz beliefert mit der Eifel, dem Großraum Düsseldorf und dem Niederrhein gleich drei Regionen. Anfang des Jahres begrüßten die Standortverantwortlichen interessierte Vertreter der Stadtverwaltung Erkelenz zu einem informativen Besuch.

Am 31. Januar 2024 empfing Markus Rütters, CEO der Deutschen Getränke Logistik (DGL), gemeinsam mit der Standortleiterin Annette Krajewski und dem Logistikleiter Robert Kurtis die Delegation um Bürgermeister Stephan Muckel. Ihn begleiteten der Technische Beigeordnete Ansgar Lurweg und die Amtsleiterin für Strukturwandel und Wirtschaftsförderung der Stadt Erkelenz, Sandra Schürger.

#### UNTERNEHMEN UND KOMMUNE VORANBRINGEN

Der Logistikstandort ist in der Region seit vielen Jahren fest verwurzelt. Während des Besuchs der Stadtvertreter betonte Markus Rütters die enge Verbundenheit der WGL mit der Stadt und unterstrich die Bedeutung der stets partnerschaftlichen und vertrauensvollen wie nahbaren und oftmals unbürokratischen Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und Kommune. Dadurch konnte sich der Standort aktiv in den Prozess des Strukturwandels und der wirtschaftlichen Förderung der Stadt und der Region einbringen und ist nicht nur ein bedeutender Arbeitgeber vor Ort, sondern engagiert sich auch für die positive (Weiter-)Entwicklung der Region insgesamt.

Dieses Engagement wusste Bürgermeister Stephan Muckel im Gespräch ausdrücklich zu würdigen. Um die Region gemeinsam weiterzuentwickeln und nachhaltig zu stärken, stimmen Stadt und Unternehmen darin überein, dass der Austausch von Ideen und Informationen auch in Zukunft unverzichtbarer Bestandteil der guten Zusammenarbeit bleiben soll. ●

**WGL.**  
Westdeutsche Getränke Logistik



↑ Wollen Erkelenz und die Region weiter voranbringen: Robert Kurtis, Ansgar Lurweg, Sandra Schürger, Annette Krajewski, Markus Rütters, Stephan Muckel (von links)

 **Süssmost**  
*Auricher*

**Fruchtig-frisches  
Trinkvergnügen.**



**Mit gutem  
Gewissen  
genießen.**

Denn wir produzieren  
umweltfreundlich.

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

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

BRANCHE

# NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT

## SMOOTHIE-SHOTS: INNOVATIVE LIKÖRE VON BERENTZEN

Samtig-weich und intensiv-fruchtig wie ein Smoothie, aber mit dem Alkoholgehalt eines Likörs: Berentzen bringt zum Sommer die Smoothie-Shots auf den Markt. In drei Sorten gibt es die alkoholische Innovation, alle punkten mit einem Fruchtgehalt von 50 %. „Fruity Love“ ist ein Mix aus Erdbeere, Apfel und roter Johannisbeere, beim „Tropical Flirt“ trifft Mango auf Passionsfrucht, beim „Berry Kiss“ mischen sich die fruchtigen Aromen von Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere und Erdbeere.

Als Shot, auf Eis oder als Apéritif, aufgefüllt mit Sekt oder Prosecco haben die Smoothie-Shots von Berentzen das Zeug zum echten Sommer-Hit. ●



## FANTASTIQUE CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE: EINFACH FANTASTISCH

Rosé-Liebhaber kommen an diesem feinen Wein nicht vorbei: Der Fantastique Rosé vom Weingut Château Sainte Marguerite in der Provence vereint Frische, Finesse und aromatische Komplexität.

Für die vegane Cuvée werden ausschließlich beste Grenache-, Cinsault- und Vermentino-Trauben in 100 % Bio-Qualität verwendet und schonend verarbeitet. Entstanden ist ein Gastronomie-Wein, der durch seine Ausgewogenheit und den harmonisch-langanhaltenden Geschmack besticht. ●



**Für besonders  
erfrischende  
Momente!**

**Entdecke  
die Sinalco  
Geschmacks-  
vielfalt.**

**Oder willst  
du weitermachen  
wie bisher?**

**Sinalco®**

## NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT



### PRICKÉE SECCO ROSÉ: NEU UND NUR BEI ESSMANN

Frisch und trocken präsentiert sich Essmanns neuer Rosé-Secco. Mit seiner lebendigen Perlage und den verlockenden Aromen von roten Beeren und erfrischenden Zitrusnoten ist der Prickée Secco Rosé der perfekte Begleiter für gesellige Momente und entspannte Abende. Genuss und Lebensfreude pur! ●



### 1664 BLANC: LIFESTYLE MIT CITRUS-NOTE

Carlsberg bringt das 1664 Blanc nach Deutschland. Das Weißbier mit überraschend-erfrischender Citrus-Note ist bereits in über 50 Ländern erhältlich und setzt nun in der markant blauen Flasche zur Eroberung des deutschen Biermarkts an.

Naturtrüb und mild überzeugt das 1664 Blanc bei 5 % Alkoholgehalt mit seinen subtilen Aromen von Zitrusfrüchten und einem Hauch von Gewürzen. Good taste with a twist – für die leichte Küche ebenso wie für die Gartenparty. ●



### SALITOS MOJITO: DIE SEELE KUBAS

Salitos Mojito gibt einem der beliebtesten Cocktail-Klassiker eine neue Form. Fruchtig-frisch mit Limette und Minze, ergänzt der aromatische, fruchtweinhaltige Cocktail mit feiner Rum-Note die Salitos-Produktreihe um kubanisches Flair. Sommer, Sonne, Salitos – Tanzen erlaubt. ●

## DIE GASTRO-LINIE VON BAD HARZBURGER

Von Natur aus ausgewogen mineralisiert  
und natriumarm – der ideale Begleiter  
zu Kaffee, Wein und feinen Speisen.

Erhältlich in den Sorten:  
Classic – mit Kohlensäure,  
Medium – mit wenig Kohlensäure,  
Naturelle – ohne Kohlensäure.



Classic

Medium

Naturelle

## BRANCHE

# BRANCHENMELDUNGEN



Foto: © Bauernhofcafé In't Hürhus

## WIEDER DA: BAUERNHOFCAFÉ IN'T HÜRHUS IN EMSBÜREN

„Zu Gast in der Natur“ lautet das Motto des beliebten Urlaubsziels Meh-  
ringer Heide zwischen Emsbüren und Salzbergen. Seit Ende März 2024  
lässt sich emsländische Gastfreundschaft auch wieder im Bauernhofcafé  
In't Hürhus genießen. Das liebevoll restaurierte Heuerhaus war im ver-  
gangenen Jahr bei einem Brand stark beschädigt worden, verströmt nun  
aber wieder den gemütlichen Landhaus-Charme mit seiner Mischung  
aus urigem Flair und modernen Elementen.

Bei Frühstück, Kuchen und regionalen Speisen können Gäste die Seele  
baumeln lassen. Das angeschlossene Bauernhofcafé Lädchen offeriert  
„Emsland zum Mitnehmen“ (hausgemachte Leckereien wie ofenfrisches  
Brot, Marmeladen, Liköre, dazu traditionell emsländische Dekoartikel,  
Kochbücher, Gutscheine und Geschenkkörbe), der 18-Loch Swingolf-  
Platz und eine Salzgrotte in unmittelbarer Nähe bieten weitere Mög-  
lichkeiten für eine Auszeit vom Alltag. ●

**Bauernhofcafé In't Hürhus**  
Mehringen 19a  
48488 Emsbüren  
[www.bauernhofcafe-emsland.de](http://www.bauernhofcafe-emsland.de)

↑ Ein Cafebesuch im Bauernhofcafé  
In't Hürhus – ein besonderes Erlebnis,  
das alle Sinne anspricht.



# Plopp dir Heimat auf.

**ALKOHOLFREI**

**BERNSTEINFARBEN**

**MALZIG**

**KALORIENREDUZIERT**

**SCHON PROBIERT?**



Foto: © Carolin Wehmer

## AMALFI MEETS HOLYHARBOUR: AMORE BAR IN HEILIGENHAFEN

Ende 2023 eröffnete die Amore Bar des Beach Motels in Heiligenhafen. Direkt an der Strandpromenade gelegen, genießen Gäste in traditionell italienischem Ambiente leckere Drinks vom Classic Negroni bis zum Lovebird Margarita, dazu viele Veranstaltungen mit Live-Musik.

Für einen Kurzurlaub in Italien an die Ostseeküste? Nicht nur die Gäste des 2016 eröffneten Beach Motels, auch die Heiligenhafener und Menschen aus der Region sind eingeladen, in die lässig-entspannte Atmosphäre der Amore Bar einzutauchen. ●

**Amore Bar**  
Seebrückenpromenade 3  
23774 Heiligenhafen  
[www.amore-bar.de](http://www.amore-bar.de)

↑ Die neue Amore Bar bringt Mittelmeer-Vibes an die Ostsee.

## DIREKT AN DER HAFENSPITZE: AUS DER HAFENLIEBE FLENSBURG WIRD DAS JULES

In bester Lage an der Hafenspitze mit einem herrlichen Blick auf die Flensburger Förde lassen sich Leckereien wie Brat- und Currywurst, Hot Dogs, Fischbrötchen, Crêpes und Eis seit Mitte Mai 2024 auch im Bistro Jules genießen. Nach Umbau und Erweiterung der ehemaligen HafenLiebe bietet das ausschließlich außenbestuhlte Jules Platz für bis zu 300 Personen.

Ein Loungebereich lädt zum gemütlichen Verweilen bei Cocktails & Co. ein, für den Verzehr der liebevoll zubereiteten Speisen steht eine eigene Fläche mit Rattanmöbeln zur Verfügung. ●

**Jules**  
Am Kanalschuppen 2  
24937 Flensburg

# HAPPY HOUR

www.brohler.de

Ob Pur oder im Mix als Filler für erfrischende Cocktails und Longdrinks: Die Bittergetränke auf Basis von Brohler Mineralwasser überzeugen mit ihrem charaktervollen, einzigartigen Geschmack und harmonieren perfekt mit den beliebtesten Cocktail-Klassikern.

- **0,5l GDB Mehrweg-Poolgebinde**
- **Handlich, wiederverschließbar**
- **Wertige Ausstattung**
- **Klares Design**
- **Überzeugend im Geschmack**
- **Attraktiver UVP**



12 x 0,5l Glas-Mehrwegflasche



## ENGAGEMENT FÜR DIE KULTUR: 30 JAHRE FÖRDERVEREIN „ALTER SCHLACHTHOF“ IN LINGEN

↑ Gemeinsam feiern im „Alten Schlachthof“ – das große Engagement vieler Ehrenamtlicher macht's möglich.

Seit 1994 organisiert und betreut der Förderverein „Alter Schlachthof“ Veranstaltungen im Lingener Kinder-, Jugend- und Kulturzentrum „Alter Schlachthof“. Dessen Programm ist vielschichtig: Im großen Konzertsaal und im kleineren „Club“ finden Konzerte lokaler wie überregional bekannter Künstler und Bands, Poetry-Slams und zahlreiche weitere Events statt, außerdem gibt es abwechslungsreiche offene Angebote für Kinder und Jugendliche.

Ohne die circa 50 Ehrenamtlichen des Fördervereins wäre das bunte Veranstaltungsprogramm des „Alten Schlachthofs“ nicht möglich. Sie kümmern sich um die Organisation von Veranstaltungen, den Einlass, die Bühnentechnik und – nicht zu vergessen – die Getränkeausgabe. Auch externe Veranstaltungen wie den „Rock am Pferdemarkt“ zum Altstadtfest in Lingen unterstützt der Verein. ●

**Alter Schlachthof Lingen**  
Konrad Adenauer Ring 40  
49808 Lingen  
[www.alterschlachthof.de](http://www.alterschlachthof.de)



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](http://www.granini-gastro.de)

VEGAN  
OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL\*  
OHNE FARBSTOFFE\*  
\*EU Gesetz

NEU



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

## BIER, WHISKEY UND MEHR - IM NEUEN IRISH PUB LEPRECHAUN HOHWACHT

Verweilen, feiern, Freunde treffen, gute Getränke genießen – der gemütliche Pub Leprechaun im Ostseehotel Hohwacht hat seit seiner Eröffnung im Januar 2023 viele Gäste von seinen Qualitäten überzeugt. Guinness und Murphy's vom Fass, Cider und beeindruckende 46 verschiedene Sorten Whiskey, ergänzt durch eine kleine Speisekarte mit Snacks und warmen Speisen, zeugen von irischer Feierkultur.

Regen Zuspruch finden auch die regelmäßig stattfindenden Karaoke-Abende, Konzerte regionaler Bands und der pubeigene Dart Club „Leprechaun Steelers“.

### Leprechaun Hohwacht

Seestraße 9  
25321 Hohwacht  
[www.leprechaun-hohwacht.de](http://www.leprechaun-hohwacht.de)



↑ Mit Essmann läuft's: Genuss von der Nord- bis an die Ostsee.

## FISCHKORB LANGEORG: FISCHGENUSS DIREKT AM HAUPTSTRAND

Fischbrötchen, Backfisch, Kibbeling, Räucherfisch, Crispy Shrimps ... Der Fischkorb am Langeooger Strand steht für schnellen, frischen Fischgenuss mit Soßen und Dips aus eigener Herstellung.

Ob „auf die Hand“ zum Mitnehmen oder zum Verzehr auf der kleinen Terrasse – ein Besuch des Imbisses gehört für viele Fans der Nordseeinsel zum Urlaubsprogramm fest dazu. Aber Vorsicht: Auch die Möwen wissen den Fischgenuss zu schätzen.

**Fischkorb**  
Kavalierpfad 17  
26465 Langeoog

## PIZZA & PASTA MITTEN IN DER CITY - IM FUTTITINNI IN KIEL

Futtitinni ist so etwas wie das inoffizielle Motto Siziliens und eine Einladung, die Dinge einfach einmal laufen zu lassen. Ins Deutsche übersetzt heißt das Wort in etwa „kümmere dich nicht“.

Das Leben leicht nehmen und (kulinarisch) genießen – das Restaurant Futtitinni in der Kieler Innenstadt entführt seine Gäste mit original italienischen Speisen und authentischem Trattoria-Ambiente ans Mittelmeer.

**Restaurant Futtitinni**  
Preußerstraße 8  
24105 Kiel  
[www.futtitinni.com](http://www.futtitinni.com)



**GENUSS**

GENUSS

# GRÜN IST NICHT NUR AUF DEM RASEN

INTERVIEW MIT ANTON SCHMAUS, CHEFKOCH DER „MANNSCHAFT“

**A**nton Schmaus ist einer, der's wissen will. Der Regensburger ist seit 2017 Chefkoch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft und hat in seiner Heimatstadt einen regelrechten „Schmaus-Kosmos“ etabliert.

Der Spitzenkoch betreibt dort gleich fünf Objekte – das „Storstad“ (1 Michelin-Stern), die Sushi-Bar „Aska“ (1 Michelin-Stern), das Fusion-Restaurant „Sticky Fingers“, den Gourmet-Lieferservice „Proviant“ und die Weinbar „Topsy“.

Im Vorfeld der EURO 2024 hat Anton Schmaus außerdem die Schirmherrschaft für den Wettbewerb „KochCup – Dein nachhaltiges Rezept zur Europameisterschaft“ übernommen. Im ESSpertise-Interview erzählt der Multi-Gastronom, wie er alle Engagements vereinbaren kann, berichtet von seinem Rezept gegen den Nachwuchsmangel und verrät, wie sich das Fußball-Nationalteam ernährt.

↓ Anton Schmaus ist ein gastronomisches Multitalent – und der Koch, dem die Nationalspieler vertrauen.



Foto: © Forster & Martin Fotografie



Foto: © David Loftus

↑ Gut gelaunt: Thomas Müller und Anton Schmaus

**Herr Schmaus, Ihr Tag scheint mehr als 24 Stunden zu haben: Sie sind Koch der Nationalmannschaft und betreiben mehrere eigene Objekte. Wie organisieren Sie das alles?**

Mit viel Energie, einer guten Organisation und einem super Team, das mich unterstützt. Ich mag meinen Beruf und deshalb geht mir das auch leicht von der Hand. Ich empfinde das (nicht immer) als Stress.

**Jetzt haben Sie außerdem die Schirmherrschaft für den KochCup übernommen ...**

Als Schirmherr des KochCups möchte ich Auszubildende dazu motivieren, nicht nur ausgefallene und leckere Gerichte zu kreieren, sondern dabei auch an Morgen zu denken. Pflanzenbetont kochen zu können ist kein Trend mehr, sondern eine Küchenrichtung, die man als Koch oder Köchin im Portfolio haben muss. Dabei gilt genauso wie im Spitzensport: Übung macht den Meister! Und genau dafür gibt der KochCup einen wichtigen Anstoß.

**Für den KochCup sollten umweltfreundliche und sportgerechte Rezepte eingereicht werden. Was bedeutet das für Sie?**

Umweltfreundliche Gerichte sind Gerichte, die mit Bioprodukten oder Zutaten aus der Region hergestellt werden. Und diese kann man gut sportgerecht zubereiten: Salate, Gemüse, gutes Biofleisch etc.

**Der Wettbewerb richtete sich an Koch-Azubis – die sind in der Branche rar. Wie lässt sich die Attraktivität des Berufsfeldes steigern?**

Ich denke, es hat sich hier in der Gastronomie in den vergangenen Jahren bereits sehr viel getan. Es gibt inzwischen geregelte Arbeitszeiten, eine bessere Bezahlung, gute Ausbildungsinhalte, einen freundlichen Umgangston in der Küche – aber es dauert leider, bis dieser Wandel auch bei den Menschen wahrgenommen wird. Insofern ist eine gute Kommunikation das A und O, Kooperationen mit Schulen etc. Letztendlich kann man mit diesem Beruf weltweit arbeiten und man wird nie arbeitslos sein – zwei sehr wichtige Punkte, wie ich finde.

**Wie gestalten Sie die Nachwuchsförderung in Ihren Betrieben?**

Wir bilden sowohl im Service als auch in der Küche aus und unsere Azubis dürfen schon sehr früh viel Verantwortung übernehmen. Zudem haben Sie bei uns in Regensburg die Möglichkeit, vier unterschiedliche Küchenkonzepte kennenzulernen, das ist sicher auch reizvoll. Weiterbildungsmaßnahmen, eine gute Berufsschule und eine familiäre Atmosphäre sind selbstverständlich. Wir helfen den Azubis auch bei der Wohnungssuche. Und wir haben viele langjährige Mitarbeiter:innen, da haben junge Menschen auch immer gute Ansprechpartner an ihrer Seite. →






Offizielles Bier der UEFA EURO 2024™

**ENDLICH ANSTOSSEN**

**Bitte**

*Bitte ein Bit*

**WIR SCHLAGEN EIN NEUES KAPITEL IN UNSERER ZUSAMMENARBEIT AUF: MIT BITBURGER, DEM OFFIZIELLEN BIER DER UEFA EURO 2024™**



Foto: © Philipp Reinhard

↑ Konzentriert bei der Sache: Serge Gnabry und Anton Schmaus

**Eine Anstellung bei Anton Schmaus scheint attraktiv: Seit 2017 bekochen Sie die deutsche Fußballnationalmannschaft. Ist Ihr Team involviert?**

An den verschiedenen Standorten arbeite ich immer mit zwei Leuten aus meinem eigenen Team, unterstützt von den Hotelteams vor Ort.

**Jetzt kochen Sie erstmals bei einer Meisterschaft im eigenen Land. Wie beeinflusst das Ihre Arbeit?**

Natürlich ist es leichter, im eigenen Land die gewünschten Zutaten zu erhalten, mit den gastgebenden Hotels vorab zu sprechen – hier haben wir schon viel mehr Routine. In Katar mussten wir gut und weit voraus planen und auch vor Ort improvisieren. Und wir haben keine Zeitumstellung, kein anderes Klima – das ist auch für mich und mein Team einfacher.

**11 Spieler stehen schlussendlich auf dem Rasen – für wie viele Menschen werden Sie bei der EM kochen?**

Mein Team und ich kochen hier für über 60 Menschen mehrmals täglich. Die Spieler sind ja nur ein kleiner Teil, wir versorgen morgens, mittags und abends das komplette Team, das aus Trainern, Beratern, Physiotherapeuten, Ärzten, Managern etc. besteht.

**Hat sich die Ernährung der Spieler in den letzten Jahren verändert?**

Ja, genauso wie sich die Ernährung der Gesellschaft verändert; es gibt einen stärkeren Fokus auf vegetarische und manchmal

auch vegane Gerichte. Aber gesund und ausgewogen ernährt haben sich die Sportler natürlich schon immer.

**Gibt es individuelle Speisepläne für die Fußballprofis?**

Wir bereiten immer ein Buffet zu, hier kann sich jeder Spieler auf seine individuellen Bedürfnisse angepasst bedienen. Hier gibt es alles, von Salat, Gemüse, Fisch, Fleisch, Hülsenfrüchten, Pasta, Reis bis hin zu kleinen Nachspeisen. Die meisten Spieler wissen sehr gut selbst und sind bestens beraten, wie sie sich vor und nach einem Spiel ernähren müssen. Und wir schauen darauf, dass alle diese nötigen Speisen vorhanden und in bester Qualität verfügbar sind. Aber es gibt auch Lieblingsgerichte – wie die Sucuk-Pasta – aller Spieler, die machen wir dann auch gerne mal nach einem Sieg.

**Ist an spielfreien Tagen auch mal ein Bier erlaubt?**

Alkohol ist eigentlich im Gegensatz zu früher gar kein Thema mehr. Die Spieler trinken keinen Alkohol, sie wissen, dass sie dann am nächsten Tag nicht fit genug im Training sind. Denn auch an den spielfreien Tagen müssen sie trainieren und Höchstleistung bringen. Die meisten trinken Wasser, isotonische Getränke oder mal eine Schorle.

**Wenn Sie einen privaten Fußballabend genießen dürfen, wird er kulinarisch begleitet von ...**

... Pizza und einem Glas Wein!

**Vielen Dank!**

# ENTDECKE DIE VIELFALT VON VOLVIC



\*Deckel, Etikett und Um-  
verpackung ausgenommen.



Foto: © KochCup

## MIT WIRKUNG ÜBER DEN FUSSBALL HINAUS: DER KOCHCUP FÜR AZUBIS ZUR EM

Beim Rezeptwettbewerb „KochCup – Dein nachhaltiges Rezept zur Europameisterschaft“ waren ab Mai 2023 bundesweit Auszubildende in Küchenberufen dazu aufgerufen, im Vorfeld der Fußball-Europameisterschaft der Herren kreative, planetenfreundliche und sportgeeignete Rezepte einzureichen. Das Ziel: mehr Nachhaltigkeit in die Kochausbildung und pflanzenbetonte Ernährung auf die Teller bringen und so einen Bogen zwischen Umwelt, Sport und Gastronomie spannen.

### AND THE WINNER IS ...

Im September traten in vier Regionalturnieren jeweils zehn Gerichte gegeneinander an, zum Finale im März 2024 waren die zwölf Teilnehmenden und Teams mit den gesündesten, leckersten und umweltfreundlichsten Speisen nach Berlin eingeladen. Der Sieg ging an Lucie Fischer Chapalain von der Theaterklausur Potsdam für ihr Rezept „Aus der Erde zum Teller: Salatstulle · Möhren Gnocchetti · Linsenpüree“.

### KOCHCUP-REZEPTE BEI DER EM

Die drei Erstplatzierten des vom Bundesumweltministerium geförderten Wettbewerbs konnten sich über eine Masterclass bei Sternekoch Stephan Hentschel und eine personalisierte Kochjacke freuen. Außerdem gab es für die Finalist:innen ein Online-Coaching unter anderem mit Schirmherr Anton Schmaus, Marketa Schellenberg (Vizepräsidentin des VKD – Verband der Köche Deutschlands) sowie Sternekoch Alexander Herrmann.

Die wohl schönste Auszeichnung: Die Top-Drei-Gerichte werden während der Fußball-Europameisterschaft serviert – den teilnehmenden Mannschaften, aber auch Ehrengästen. ●

↑ Moderne Küche für einen gesunden Lebensstil: das pflanzenbasierte Siegergericht „Aus der Erde zum Teller“

↓ Erkohte sich den Sieg beim KochCup:  
Lucie Fischer Chapalain



Foto: © KochCup

In jedem Schluck natürlich Harz!

BAD HARZBURGER  
CLASSIC  
natürliches Mineralwasser

GENUSS

# EUROPA ZU GAST BEIM WELTMEISTER

TILO JÄNICHEN BEWAHRT DIE TRADITION DER RITTERGUTS GOSE



Foto: © Alexander Schumann/BILD

↑ Säuerlich frisch seit 200 Jahren: Tilo Jänichen führt mit der „Ritterguts Gose“ die älteste existierende Gose-Marke der Welt fort.

Lange war die Gose da, dann verschwand sie. Heute ist sie zurück – als Biersorte jedoch längst nicht jedem ein Begriff.

Die älteste existierende Gose-Marke der Welt ist die Ritterguts Gose. 1824 erstmals gebraut, feiert sie in diesem Jahr ihr 200-jähriges Jubiläum. Dass es die Ritterguts Gose noch oder besser wieder gibt, verdankt sie Tilo Jänichen. Vor rund 25 Jahren hauchte der Leipziger Hobbybrauer der Sauerbierspezialität neues Leben ein und braut das Bier auch heute nach der überlieferten Rezeptur und im traditionellen Brauverfahren. →

## WAS IST GOSE?

Die Gose ist ein eigener Biertyp – obergärig, säuerlich und leicht salzig schmeckend. Für die spezielle Würze sorgen Koriander und Salz. Diese Gewürze dürfen qua Ausnahmegenehmigung zugesetzt werden, obwohl die Gose damit nicht dem deutschen Reinheitsgebot entspricht.

Die Gose gilt als „besonderes Bier“, das auf Basis seines einzigartigen Charakters und seiner langen Tradition gebraut werden darf. Die zusätzliche Milchsäuregärung trägt ebenfalls ihren Teil zum einzigartigen Geschmack der Biersorte bei.

# ENTDECKE DIE PERFEKTE GESCHMACKSFUSION



Auch  
Wasser-  
melone  
erhältlich!

fuzetea®

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

„Die Gose schmeckt  
frühmorgens gut,  
nicht minder zu  
Mittage; nachmittags  
sie nicht schaden  
thut, ist abends keine  
Plage. Auch soll ein  
feines Göselein um  
Mitternacht sehr  
dienlich sein.“

– Illustrierte Zeitung,  
23. März 1867



↑ Besonderes Bier, besondere Flasche: Früher wurde die Gose in bocksbeutelähnlichen Flaschen mit langem Hals ohne Deckel angeboten. Im Laufe der Gärung entstand ein Hefepropfen als natürlicher Verschluss.

## VON GOSLAR NACH LEIPZIG NACH DÖLLNITZ – EIN BLICK IN DIE GESCHICHTE DER GOSE

Gose kommt von Goslar: Der Name des Spezialbiers leitet sich von seinem Ursprungsort ab, durch den das Flüsschen Gose fließt. Schon König Otto III. (980–1002) soll die „Goslarische Gose“ mit Genuss getrunken haben. Im Mittelalter verbreitete sich die Gose über das ganze Harzgebiet, und von dort aus über Anhalt bis nach Sachsen. Auch in Hamburg, Wien und Belgien schätzte man die Spezialität.

Dennoch wurde Leipzig zur „Gosehauptstadt“ – 1738 wurde dort erstmals Gose gebraut, um 1900 war sie das meistgetrunkene Bier in der Messestadt.

In Goslar dagegen war das Gosebrauen spätestens um 1840 gänzlich zum Erliegen gekommen; hier setzte man immer mehr auf das „neue“ untergärige Bier nach Pilsner Brauart.

Und auch für die Leipziger Gose wurde es mehr als bedrohlich. Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs wurden die alten Gosebrauereien geschlossen und enteignet, lediglich eine kleine Leipziger Brauerei produzierte den Biertyp noch bis 1966. Erst ab 1986 wurde in Leipzig wieder Gose ausgeschenkt: Die Gosenschenke „Ohne Bedenken“ (erstmalig 1899 bis 1958 betrieben) eröffnete an historischer Stätte neu – und besteht noch heute.

Hier entdeckte der Hobbybrauer Tilo Jänichen seine Liebe zur Gose: „Als

Student in Leipzig landete ich natürlich irgendwann in der Gosenschenke, wo ich die Gose aus der Dahlemer Löwenbrauerei kennenlernte. Leider existierte diese nur vier Jahre, so machte ich mir Gedanken, wie ich selbst Gose herstellen konnte. Das war ein mehrjähriger Prozess, und mit der Zeit wurden die Ergebnisse immer besser.“

## DIE RETTUNG DER DÖLLNITZER BRAUTRADITION – 200 JAHRE RITTERGUTS GOSE

Jänichen forschte auch zur Herkunft und Geschichte der nahezu unbekannt Bierspezialität und besuchte so schließlich das Dorf Döllnitz, den Geburtsort der Ritterguts Gose. Der Brauknecht Johann Philipp Ledermann hatte 1824 in der nahe Halle gelegenen →

ROSSMANN  
1881

OAK RIVER CIDER  
PREMIUM CRAFT CIDER  
OAK RIVER CIDER  
DRY & CRISP  
ALC 6,0% VOL.

THERE IS NO TRANSLATION FOR FEIERABEND

OAK RIVER CIDER



↑ Nur die echte ist die wahre: Eine historische Postkarte verweist auf die Beliebtheit der Gose vom Rittergut Döllnitz.

Rittergutsbrauerei die Nachfolge des verstorbenen Braumeisters angetreten – im Gepäck die Kenntnisse um die Herstellung der Gose aus seiner Heimatstadt Goslar. Er konnte den Besitzer des Ritterguts überzeugen, der besonderen Brauform eine Chance zu geben. Der Erfolg gab Ledermann Recht: Die Rittergutsbrauerei Döllnitz entwickelte sich zum wichtigsten Lieferanten für die zahlreichen Leipziger Gosenschenken.

Nahezu 175 Jahre später wurde Jänichens Reise nach Döllnitz zum Glücksfall: „Durch reinen Zufall lernte ich den Sohn des letzten Brauereibesitzers kennen und erzählte ihm von meinen Brauversuchen“, berichtet er. „Anfang 1999 sagte ich ihm, ich wäre nun so weit, dass ich eine Gose brauen könnte, die meines Erachtens so gut sei, dass ich das kommerziell machen will. Er war ganz begeistert und meinte, das könnten wir doch zusammen tun. Nach kurzer Verhandlung einigten wir uns recht spontan und packten seine alte Marke, das Originalrezept und mein inzwischen erworbenes ‚Gose-Know-how‘ zusammen und gründeten im →

→ Vielfach prämiert: Die Sauerbier-Spezialitäten Tilo Jänichens waren bei der „Olympiade der Bierwettbewerbe“ schon häufig ganz vorn dabei.

### Original Ritterguts Gose:



World's Best Gose 2022 und 2013  
Goldmedaille Leipzig 1897

### Lichtenhainer Ritterguts Weisse:



World's Best Specialty/ Heritage Beer 2023

### Urgose Märzen:



World's Best Flavoured Sour 2020



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](http://www.aboutalcohol.com)

Herbst 1999 eine Firma mit dem Ziel, die alte Tradition der Ritterguts Gose wiederzubeleben.“

#### VON ALTEM ZU NEUEM GLANZ

Und wieder hat die Spezialität Erfolg: Genau 125 Jahre nach ihrer ältesten bekannten Auszeichnung – der Goldmedaille der Stadt Leipzig – wurde die Ritterguts Gose Tilo Jänichens im Jahr 2022 zum zweiten Mal bei den World Beer Awards zur „World's Best Gose gekürt.“

Doch nicht nur der Gose verhilft Jänichen zu neuem Glanz, er entwickelt auch andere Sauerbiere. Neben verschiedenen saisonale Gose-Spezialitäten belebte er 2022 die Liechtenhainer Weisse (leicht säuerlich, obergärig, mit dezenter Rauchnote und nur 4,3% Alkohol mit Ursprung in Jena) neu.

Sein persönlicher Liebling im Sortiment ist und bleibt aber die Ritterguts Gose. Dezent salzig, spritzig und leicht, ist sie besonders im Sommer mit ihren leisen Fruchtaromen und dem Hauch Koriander ein idealer Begleiter für Gemüse und Fischgerichte. Gewisse Ähnlichkeiten zur Berliner Weisse sind nicht zu verkennen – mit Himbeer- oder Waldmeistersirup gemixt wird die Gose passend zur Jahreszeit zum „Sonnenschirm“.

**Goseanna!** ●

## 200 JAHRE UND KEIN BISSCHEN LEISE

Das Gosendorf Döllnitz feiert sein Bier – im September wird zum alljährlichen Gose-Fest selbstverständlich der besondere Jahrestag im Mittelpunkt stehen. Verschiedene kulturelle und kulinarische Highlights erwarten die Gäste vom 6. bis zum 8. September 2024.

Auch die Premiere der Festschrift „200 Jahre Ritterguts Gose“ gilt es in diesem Rahmen zu feiern: „Dieses neue, man kann sagen „Standardwerk“ zum Thema Gose enthält neben historischem Material und viel bisher noch nie veröffentlichtem Bildmaterial auch amüsante Beiträge wie z.B. einen Gose-Krimi vom Leipziger Autor Henner Kotte. Das Buch wird dann im Laufe des Jahres in größerer Auflage im Mitteldeutschen Verlag erscheinen“, freut sich Tilo Jänichen.

Henner Kotte (Hg.)

**Die Gose schmeckt frühmorgens gut, ist abends keine Plage ...**

Köstliches und Geschichtliches – 200 Jahre Ritterguts Gose  
Mitteldeutscher Verlag (erscheint Juli 2024), 144 Seiten

ISBN 978-3-96311-946-0

22,00 €

## 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.



DAS BIO  
SORTIMENT VON  
BECKERS BESTER

**UMFASSEND  
NACHHALTIG**



**Starke Regalpräsenz**  
modernes und auffälliges Design



**Hochwertige Bio-Qualität**  
zertifizierte Rohware nach hohen  
Naturland Anforderungen



**100% Direktsaft**  
alle Produkte ausschließlich aus Direktsaft



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



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

GENUSS

# REGIOAPP

APPETIT AUF REGIONALES

**T**ue Gutes und sprich darüber: Die RegioApp des Bundesverbands der Regionalbewegung e.V. (BRB) bietet Direktvermarktern, Hofläden, Gastronomien und Wochenmärkten eine Plattform, die ihr regionales Angebot sichtbar macht. Gleichzeitig führt sie potenzielle Kund:innen auf den richtigen Weg.

## KULINARISCHES AUS DER REGION FÜR DIE REGION

80.000 Mal wurde die RegioApp bislang heruntergeladen, rund 13.500 Profile versammelt sie, darunter 2.000 gastronomische Betriebe. Das Ziel: die App flächendeckend deutschlandweit zu füllen. Stetig kommen neue Regionen und Anbieter hinzu.

Das Angebot der Regionalbewegung richtet sich dabei vorwiegend an Partner wie Regionalvermarktungsinitiativen, Landkreise, Kommunen, Verbände oder andere Netzwerke, die als sogenannte Bündler die Kosten übernehmen und „ihren“ Betrieben die Möglichkeit zum Eintrag in der RegioApp bieten.

Interessierte Gastronom:innen können sich beim Regionalverband oder ihren lokalen Netzwerkpartnern nach den entsprechenden Konditionen erkundigen. Unter „Mein Tipp“ haben außerdem die App-Nutzenden die Gelegenheit, auf bislang nicht registrierte Betriebe hinzuweisen.

## EIN REGIO-PROFIL FÜR GASTRONOMIE MIT PROFIL

Die in die RegioApp eingestellten Profile enthalten detaillierte Informationen zum Betrieb, seinen Öffnungszeiten und zur angebotenen Produktpalette. Die Bedienung ist dank der übersichtlichen Benutzeroberfläche einfach: Mit der Umkreissuche erhalten die Nutzenden einen Überblick über alle Verkaufsstellen und Gastronomiebetriebe, die nach ihrer Entfernung vom aktuellen Standort aufgeführt werden.

Zur Verfeinerung der Suche stehen verschiedene Filter zur Verfügung: Benötige ich die Liste der Betriebe, oder möchte ich mir deren Lage auf der Karte ansehen? Soll die integrierte Navigation mich direkt zum ausgewählten Lokal führen? „Kleine Betriebe“ ist ebenso als Kriterium auswählbar wie „Online- und Lieferdienste“, auch eine gezielte Produktsuche ist möglich. So können sich beispielsweise Tourist:innen schnell und einfach ein Bild von der regionalen Vielfalt ihrer Urlaubsregion machen.

## NACHHALTIGER GENUSS OHNE UMWEGE

In den meisten Profi-Küchen ist Regionalität längst selbstverständlicher Bestandteil der Philosophie, bedeutet sie doch Qualität und Frische durch den direkten Kontakt zum Erzeuger, Klimaschutz durch kurze Wege und außerdem die Unterstützung lokaler Wirtschaftskreisläufe. Die RegioApp rückt diese regionalen Angebote ins Rampenlicht. ●

[www.regioapp.org](http://www.regioapp.org)

 **DIE  
REGIO  
APP**

**Regional einkaufen –  
regional essen**



[www.regioapp.org](http://www.regioapp.org)



**Chiemseer**  
Rosenheimer  
Spezialitätenbrauerei



# ROSENHEIMER SPEZIALITÄTEN- BRAUEREI GMBH

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

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

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

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



## CHIEMSEER PRODUKTE...



### CHIEMSEER HELL

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

**Stammwürze:** 11,5 %  
**Alkoholgehalt:** 4,8 %



### CHIEMSEER BRAUSTOFF

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

**Stammwürze:** 12,4 %  
**Alkoholgehalt:** 5,6 %



**Urlaubsgeschmack aus Österreich.**

Urtypisch Zipfer.

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

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

0,5l Flasche EAN 90031977

zipfer.at

**Die Originalen 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

## GENUSS

**GRILLEN GEHT EINFACH IMMER****„KLAUS GRILLT“ JETZT AUCH IM DUTCH OVEN**

**K**laus Glaetzner grillt – und das äußerst erfolgreich: Vor zehn Jahren ging sein Kanal „Klaus grillt“ bei YouTube an den Start. Schon das erste Videorezept, „Bierhähnchen“, überzeugte. Glaetzner wurde damit zu einem der ersten deutschen BBQ-Blogger, heute haben fast 465.000 Menschen den Channel des gebürtigen Brandenburgers abonniert.

**VIDEOGRILLER, GRILLFLUENCER? EINFACH KLAUS!**

„Was vor Jahren als Hobby anfang, ist für mich tatsächlich ein Hobby geblieben – nur mit etwas mehr Feinschliff und Professionalität“, sagt Glaetzner. Das heißt: Längst kann der Internet-Star von seiner Popularität leben. Drei Videos pro Woche mit Rezepten, Infos, Tipps und Tutorials rund um die Grillwelt lädt der gelernte Großhandelskaufmann nach wie vor auf die Plattform YouTube.

Er vertreibt seine eigene Gewürzlinie, hat eine eigene Messerserie auf den Markt gebracht, ist Markenrepräsentant für den kanadischen Gasgrill-Hersteller Broil King, Geschäftsführer beim Online-Fleischhändler Beefbandits und betreibt gemeinsam mit seinem Mitinhaber Marco Schmidbauer den Podcast „Brat mir nen Storch“.

**EINFACH, SCHNELL UND LECKER ZUM BESTSELLER**

Kochbuchautor scheint da schon nahezu selbstverständlich in die Reihe zu gehören. Daher nimmt es nicht wunder, dass 2021 Glaetzners erste Rezeptsammlung auf den Markt kam und gleich zum SPIEGEL-Bestseller avancierte. Mit „Klaus grillt – Dutch Oven“ geht nach seinen Worten „die Grillskalation jetzt in die nächste Runde.“ →

→ Magie aus dem Topf: Im Dutch Oven bleiben alle Zutaten besonders saftig und aromatisch.



# TRINK LIEBER REGIONAL!

## ENTDECKE DIE REGIONALE BIERVERVIELFALT VON ALTENBURGER!



Einfach, schnell und lecker ist auch zehn Jahre später noch die Devise für die Gerichte Klaus Glaetzners, jetzt auch im Dutch Oven. Er legt Wert darauf, dass BBQ-Newbies seine Gerichte ebenso nachmachen können wie bestens ausgestattete (Fast-)Profis.

### VOM GRILL ZUM DUTCH OVEN

Deshalb steigt er in sein zweites Kochbuch mit einer kleinen Materialkunde rund um den Dutch Oven ein, hat Informationen zur Geschichte und weltweiten Verbreitung des Grillgeräts recherchiert sowie Tipps für die Handhabung und sinnvolles Zubehör parat.

Vorgestellt wird das ganze in „Klaus grillt“-Manier: Seine Fans schätzen Glaetzner aufgrund seiner authentischen, manchmal etwas hemdsärmeligen Art. So nimmt man ihm seine augenzwinkernde Kaufempfehlung für den Dutch Oven aus der Klaus-grillt-Sonderedition ebenso ab wie sein Unverständnis für die eigentlich obligatorische Prozedur des Einbrennens vor der ersten Benutzung.

### ES GIBT FLEISCH, BABY

Die Rezepte sind fleischlastig, denn Glaetzner konzentriert sich auf das, was er „am liebsten mag und am besten kann: herzhaftere Gerichte mit viel Fleisch grillen“. Entsprechend versammelt er in den einzelnen Kapiteln Dutch Oven-Rezepte für Wild und Geflügel, Rindfleisch und Schweinefleisch, dazu „Alles mit Wurst“. Auch bei den Eintöpfen und Suppen bleibt es deftig. Unter „Crazy Stuff“ zeigt Klaus dann nochmals die Vielfältigkeit des Dutch Ovens – und seine: Fruchtbigen Glühwein bereitet Glaetzner in dem Feuertopf ebenso zu wie Omas Zwiebelkuchentoast.

### DUTCH OVEN - PURE MAGIE AUS DEM TOPF

Der Dutch Oven ist Allzweck-Kochgerät, absoluter Trend im Outdoor-Cooking und bildet die ideale Ergänzung zum klassischen BBQ. Schließlich lassen sich in ihm auch Eintöpfe, Suppen und Hausmannskost unkompliziert über dem offenen Feuer zubereiten. Im Dutch Oven kann man backen, schmoren, braten, kochen und sogar frittieren – Lagerfeuer-Feeling inklusive. Denn: „Wer schon einmal den Deckel eines blubbernden Dutch Oven über knisternder Flamme angehoben hat, versteht, warum schon Cowboys im Wilden Westen auf diese Art gekocht haben.“ →



### KLAUS GRILLT: DUTCH OVEN. 60 UNFASSBAR LECKERE REZEPTE

Klaus Glaetzner  
riva (2022), 160 Seiten  
ISBN 978-3-7423-2039-1  
22,00 €

# SUCUK-BROT-AUFLAUF

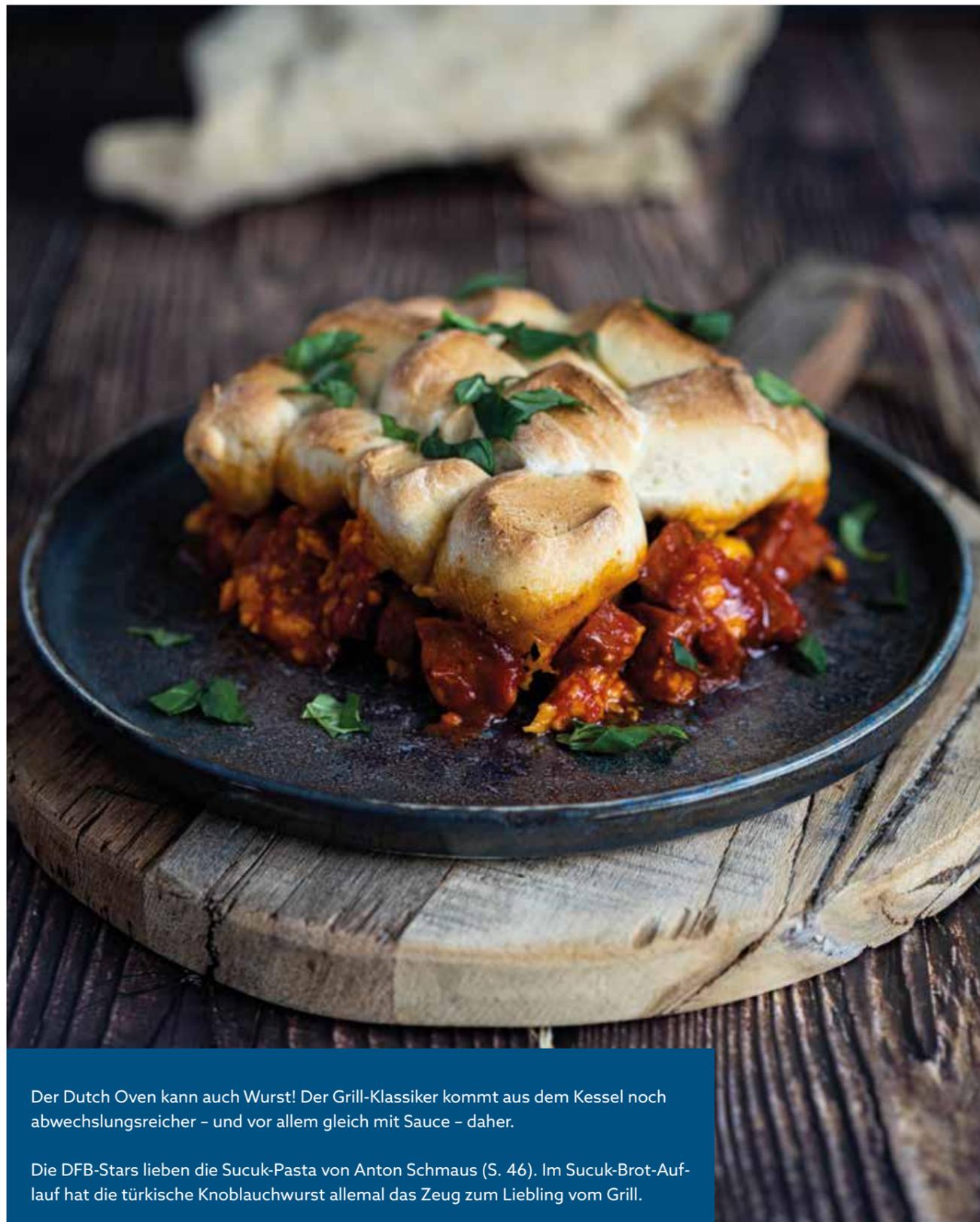


Foto: © Michael Gerhardy

Der Dutch Oven kann auch Wurst! Der Grill-Klassiker kommt aus dem Kessel noch abwechslungsreicher – und vor allem gleich mit Sauce – daher.

Die DFB-Stars lieben die Sucuk-Pasta von Anton Schmaus (S. 46). Im Sucuk-Brot-Auflauf hat die türkische Knoblauchwurst allemal das Zeug zum Liebling vom Grill.

## ZUTATEN

### FÜR VIER PERSONEN

- 4 Sucuk (türkische Rohwurst)
- 150 g Cheddar
- 20 g getrocknete Tomaten
- 12 Sonntagsbrötchen (Fertigprodukt aus der Kühltheke)
- 120 g passierte Tomaten
- 4 Stängel Basilikum

## ZUBEREITUNG:

1. Grill auf höchste Stufe vorheizen und den Dutch Oven auf den Grill stellen.
2. Inzwischen die Würste und den Cheddar würfeln. Getrocknete Tomaten in feine Streifen und die Brötchenrohlinge in jeweils 4–6 Stücke schneiden.
3. Sucuk im Dutch Oven rundherum scharf angrillen. Die passierten Tomaten dazugeben und gut umrühren. Den Grill auf 200 °C heruntersetzen. Getrocknete Tomaten einrühren und die Käsewürfel dazugeben. Mit den Brötchenstücken belegen (nicht untertauchen).
4. Den Deckel auflegen und 10–15 Minuten grillen, bis die Brötchen goldbraun sind. Inzwischen das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken.
5. Den Dutch Oven vom Grill nehmen, den Auflauf mit Basilikum bestreuen und servieren.

„Zupfbrot mal anders: Bei diesem Auflauf habt ihr schön kross gebackene Brötchenstücke, zartschmelzenden Käse und eine leckere Sucuk-Tomaten-Sauce zum Dippen. Einfach, lecker und genial!“

**KLAUS GLAETZNER**



Foto: © Manuel Krug

# ... UND DAZU PASST:

## BIEREMPFEHLUNG

VON THOMAS PÖLING (BIERSOMMELIER)

Für den Sucuk-Brot-Auflauf empfehle ich das Baltik Lager von der Störtebeker Braumanufaktur.

Das **Störtebeker Baltik Lager** mit 5,5 Vol.-% Alkoholgehalt, das nach dem Stil eines Märzen gebraut ist, passt mit seinem ausgewogenen Malzkörper hervorragend zum Brot mit dem Sucuk-Tomaten-Dip.

Der Name des Bierstils Märzen leitet sich vom Monat März ab. Da früher in den wärmeren Monaten kein Bier gebraut werden durfte, entwickelten die Brauer ein stärkeres Bier, das lagerfähig war. Dies wurde im März eingebraut und konnte dann über den Sommer ausgeschenkt werden. Kennzeichnend für diesen Bierstil sind neben dem kräftigen Malzkörper leichte Hopfennoten.

Das Baltik Lager schließt eine Lücke zwischen den eher herberen und hopfenbetonten Pilsbieren und Ales und den meist sehr röstmalzbetonten Schwarz- oder Bockbieren.

Somit ist das Baltik Lager der ideale Speisebegleiter für den Cheddar, der als Hartkäse gut zu Stout- oder Bockbieren passt, und dem fruchtig-würzigen Dip, der gut mit einem hopfenbetonten Bierstil kombiniert werden kann.

Runden Sie Ihr Grillvergnügen ab und genießen Sie das untergärige Lager mit seiner hellen Kupferfarbe bei einer Trinktemperatur von 10 °C.



## WEINEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

Dieses delikate Gericht, das mit seinen herzhaften Aromen und reichhaltigen Geschmacksnoten begeistert, verdient zweifellos einen Wein, der seine kulinarischen Nuancen ergänzt und betont. Für den Sucuk-Brot-Auflauf, der mit seiner würzigen Sucuk-Wurst, dem knusprigem Brot und dem saftigem Cheddar-Käse ein wahrer Gaumenschmaus ist, empfehle ich einen kräftigen Rotwein mit genügend Struktur und Tiefe, um mit den intensiven Aromen des Gerichts zu harmonieren.

Der **Las Niñas Syrah Reserva** aus dem Colchagua-Valley in Chile passt hier perfekt! Er ist bekannt für seine dunkle Fruchtigkeit und seine pfeffrigen Noten, am Gaumen zeigt er sich robust, kräftig und würzig. Die samtige Textur des Syrah bildet eine perfekte Ergänzung zur cremigen Konsistenz des Auflaufs.

Das Weingut arbeitet im Einklang mit der Natur und ist biologisch zertifiziert. Chile ist eines meiner absoluten Lieblingsländer, wenn es um fantastische Weine geht. Die Winzer setzen auf modernste Kellertechnik und der Wein profitiert vom mediterranen Klima mit kühlen Nächten und warmen Tagen. Durch die abgelegene Lage mit den natürlichen Barrieren, wie den Anden im Osten und dem Pazifik im Westen, werden die Weinberge vor Krankheiten und Schädlingen geschützt, was den Einsatz von Pestiziden minimiert und die Produktion hochwertiger und umweltfreundlicher Weine ermöglicht.

Viel Spaß beim Nachkochen, Prost und guten Appetit! ●



GETRÄNKE  
**ESSMANN**



# DIE BESTE ZUTAT: IMMER DER GESCHMACK

SEIT 140 JAHREN SETZT GIFFARD TRENDS

Der Sommer im Jahr 1885 war ungewöhnlich heiß. Auch in der französischen Kleinstadt Avrillé ermattete die langanhaltende Hitze die Gemüter. Aus Angst, die Hotelgäste des Grand Hotels könnten aufgrund der hohen Temperaturen vorzeitig abreisen, suchte der Direktor den Rat seines Nachbarn, des Apothekers Emile Giffard. Der Experte für Kräuterheilkunde forschte seit längerem zur belebenden Wirkung von Naturprodukten – er schien der Richtige, um ein neuartiges Erfrischungsgetränk zu kreieren. Giffard entwickelte aus Minze einen eigenen Likör. Das neue Getränk wurde in der kleinen Stadt schnell zum Verkaufsschlager. Die Menthe-Pastille war geboren – ein reiner, erfrischender Likör aus ätherischen Ölen der Pfefferminze. Vom ersten Erfolg überwältigt baute Giffard seine Apotheke zu einer Destillerie um und schrieb damals in sein Tagebuch: „Ob ich richtig war, wird die Geschichte ihr Urteil fällen.“

## Weltweit geschätzt

Der Unternehmergeist von Emile Giffard wurde belohnt: 140 Jahre später exportiert das Familienunternehmen seine Spezialitäten in 50 verschiedene Länder. Vor allem in der Bar-Szene wird das breite Sortiment sehr geschätzt. Bei einer Umfrage unter den Lesern des Bar-Magazins FIZZ belegten die Giffard-Sirupe den zweiten Platz und wurden als eine der beliebtesten Getränkezugaben für Cocktails in der Szene-Gastronomie ausgezeichnet. Weltweite Anerkennung fanden die Giffard-Liköre auch bei ei-

ner Befragung der 200 besten Bars der Welt, und sie sind in den Top 10 der „Best Selling Brands“ und „Top Trending Brands“ vertreten.

## Natürlich fruchtiger Geschmack

Auch in der fünften Generation verfolgt GIFFARD das Ziel, feinste und aromatische Zutaten für jedes Produkt zu finden und zu verwenden. Denn das Unternehmen überzeugt mit Qualität. Giffard verzichtet bei allen Spe-

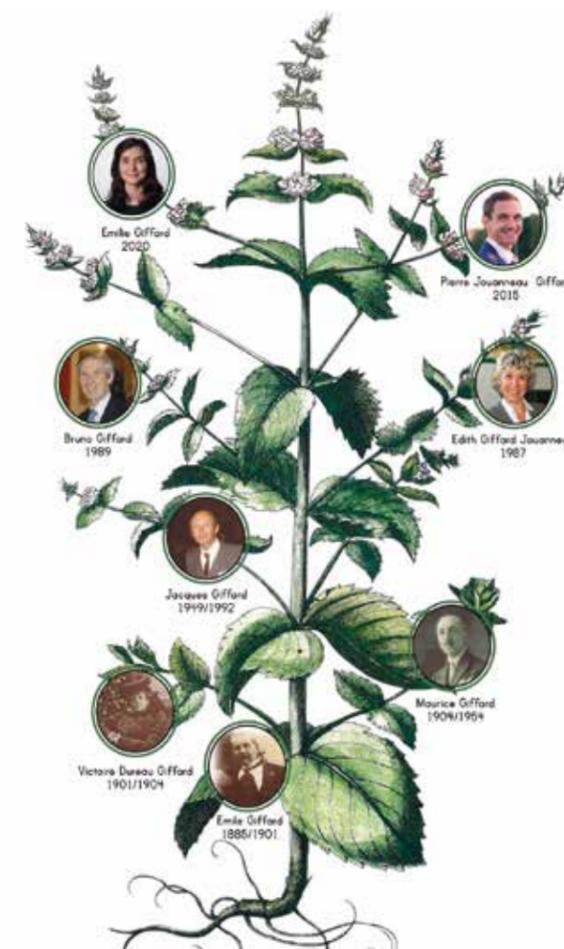
Et la Menthe-Pastille devient une grande marque  
And Menthe-Pastille becomes a great brand



zialitäten auf künstliche Aromastoffe und hält an traditionellen Herstellungsmethoden fest. So haben viele Unternehmen in der Branche aufgrund der Arbeits- und Zeitintensität die Mazeration – hierbei werden die Früchte von 48 Stunden bis drei Monate in Alkohol eingelegt – aufgegeben. Bei Giffard ist dieses Produktionsverfahren Teil der Unternehmensphilosophie, genauso wie das klare Bekenntnis zur Region. Vorzugsweise kommen die Zutaten der Giffard-Spezialitäten direkt aus den Gebieten um den Produktionsort Avrillé, wie etwa die Johannisbeeren, die in Les Pays de la Loire angebaut werden.

## Am Puls der Zeit

Ein weiterer Grund des Erfolgs: Giffard kennt die Gastro-Szene und die Gastro-Szene kennt Giffard. Der Likör- und Sirupspezialist organisiert eigene Cocktail-Wettbewerbe, entwickelt gemeinsam mit angesagten Bartendern neue Drinks und setzt eigene Trends, die von der Gastronomie dankend aufgenommen werden. Auf der anderen Seite geht Giffard auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden ein und entwickelte zum Beispiel auf Anfrage von deutschen Bartendern den Waldmeister und den Egg White Sirup. Das Produktangebot, mit mehr als 90 Sirup Sorten und über 50 verschiedene Liköre, wurde im Jahr 2023 mit dem Giffard Alkoholfrei Sortiment erweitert. Inspiriert von der Fabrikation der Liköre bietet Giffard vier alkoholfreie Mazerate die international große Anerkennung finden.



Natürlich zitronig. Natürlich erfrischend.

Mit natürlichem Zitronensaft

Natur Radler  
**Blutorange**

**NEU!**

MIT ERFRISCHENDEM Zitronensaftkonzentrat ohne künstliche Süßstoffe Blutorangensaftkonzentrat FRUCHTSAFT AUS

Mönchshof  
KULMBACHER

Echte Brauspezialitäten

www.mönchshof.de

GREEN BRAND  
Germany 2023 | 2024

GENUSS

# BUFFY'S CAFÉ UND BAR IN SCHÜTTORF

HIER TRIFFT MAN SICH



Foto: © Buffy's Café und Bar

Die urig-moderne Eckkneipe „Eierschale“ ist eine Institution in Schüttorf. Im November vergangenen Jahres eröffnete Inhaber Philipp Steenweg mit „Buffy's Café und Bar“ ein zweites Objekt am Marktplatz. Die ersten Monate verliefen für den Gastronomen äußerst zufriedenstellend. →

↑ Abends im Buffy's: An der Theke ist immer etwas los.



# VIELFALT PRICKELT.



Vaihinger

www.vaihinger-getraenke.de



## MITTEN IM GESCHEHEN

„Wir sind Bar, Kneipe und Café. An unserem Tresen trifft sich ein bunt gemischtes Publikum aller Altersstufen“, sagt Steenweg, der mit seinem Spitznamen Buffy auch als Namensgeber fungiert. Kneipe meint er dabei im besten Sinne des Wortes – als sozialen Ort zum Entspannen, zum Treffen alter und Gewinnen neuer Freunde in heimeliger, aber auch moderner Atmosphäre.

Mitten im Herzen der ältesten Stadt der Grafschaft Bentheim verfügt das „Buffy's“ innen über circa 100 Plätze, im Außenbereich kommen noch einmal um die 70 dazu. Daher zögerte Steenweg nicht lange, als er hörte, dass die Besitzer des alteingesessenen „Firlefanzen“ einen Nachfolger suchten. Nach kurzer Umbauzeit, in der ein neues Licht- und Akustikkonzept umgesetzt wurde, ging „Buffy's Café und Bar“ am 17. November 2023 an den Start.

„Wir haben mit dem ‚Buffy's‘ eine tolle Location in wunderschöner Lage hinzugewonnen, nur einen Steinwurf von der ‚Eierschale‘ entfernt. Beide Läden laufen gut – auch im Hinblick auf die Personalsituation kann ich entgegen dem Branchentrend überhaupt nicht klagen“, freut sich der Betreiber.

↓ Bar, Kneipe und Café: Das Buffy's hat von allem etwas und ist beliebter Treffpunkt am Schüttorfer Markt – selbstverständlich mit erstklassiger Getränkeversorgung.



Foto: © Buffy's Café und Bar

## KAFFEE, BIER, SHOT, LIMONADE, COCKTAIL, SAFT? JA!

Geöffnet ist das „Buffy's“ derzeit donnerstags und freitags ab 17.00 Uhr, samstags ab 10.00 und sonntags ab 15.00 Uhr. Erstklassige Kaffeespezialitäten brüht das Team mithilfe einer professionellen Siebträgermaschine. Für die perfekte Kaffee- und Kuchen-Kombination sorgt die Zusammenarbeit mit der ortsansässigen Bäckerei Brüggemann.

Im Barbereich bieten sechs Zapfhähne beste Bierversorgung: Unter anderem stehen Guinness und Kilkenny frisch vom Fass bereit, ein Zapfhahn ist für saisonal wechselnde Angebote reserviert. Auch bei den angebotenen Cocktails und Limonaden ist Abwechslung Programm. „Buffy's Café und Bar“ ist zwar kein Restaurant, wem aber zum (abendlichen) Getränk der Sinn nach einem herzhaften Snack steht, dem werden gern Brezeln und Pizza gereicht.

## AUF WUNSCH INKLUSIVE: VIELSEITIGES PROGRAMM

Im „Buffy's“ kann man sich zurücklehnen, den Tag genießen und einfach eine gute Zeit erleben. Wer möchte, kann aber auch aktiv werden. Kneipenquiz, Bingo, Spieleabend, Karaoke, Cocktailtasting – das Team hat in der Kürze der Zeit schon vieles auf die Beine gestellt. →



Foto: © Buffy's Café und Bar

# WIR LIEBEN VIELFALT - NICHT NUR IN DER FLASCHE



Love is Love 

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

 **GERMETA**  
Meine Quelle seit 1679.

Vielfältigkeit ist Betreiber Steenweg wichtig, denn sein Anspruch ist es, durch das bunte Treiben im „Buffy's“ und in der „Eierschale“ auch zur Belebung der Schütterorfer Innenstadt beizutragen.

Besonders eindrücklich zeigt dies das von seinem Team gemeinsam mit der Stadt Schütterorf organisierte Musikevent „Schütterorf City Sounds“. Bereits bei ihrer Premiere im letzten Jahr zog die Open Air-Veranstaltung mit regionalen Bands unter dem Motto „Umsonst und Draußen“ rund 1.000 Besucher:innen an. Am 8. Juni war mit „Vol. 2“ Zeit für die erfolgreiche Wiederauflage des Festivals. ●

## UNSER BEITRAG ZUR EM

„Im Juni ist jede Menge los. Nach der Neuauflage von ‚Schütterorf City Sounds‘ wird der Marktplatz zur Fußball-Europameisterschaft wie bei vergangenen Turnieren wieder zur ‚Ziegenbrunnen-arena‘. Direkt vor dem Rathaus stellen wir eine 15 m<sup>2</sup> große Leinwand auf, auf der alle Spiele mit deutscher Beteiligung gezeigt werden – natürlich bei bester Getränkeversorgung.“



Foto: © Buffy's Café und Bar

## BUFFY'S CAFÉ UND BAR

Markt 9  
48465 Schütterorf

[www.buffys.online](http://www.buffys.online)



# Wittenseer

Aus Liebe zum Norden.



**NEU!**  
Cola ohne  
Kalorien.



**Jetzt im Handel!**

www.wittenseer.de

GENUSS

## HOTEL RESTAURANT LANGE IN LEER

GEPFLEGTE GASTLICHKEIT AM ALTARM DER LEDA

**A** bseits der Hektik des Alltags finden seit mehr als 50 Jahren Erholungssuchende von nah und fern im Hotel Restaurant Lange in Leer einen Platz zum Atemholen – und Unternehmen einen stillvollen Rahmen für Tagungen und berufliche Events.

Die großzügige Hotelanlage liegt mitten in der typisch ostfriesischen Landschaft und befindet sich seit ihrer Eröffnung im Mai 1972 im Familienbesitz. „Wir haben hier viel Ruhe und viel Land drumzu“, erklärt Geschäftsinhaberin Elke Frerichs. „Trotzdem ist man in 10 bis 15 Minuten in Leer und kann im ‚Tor Ostfrieslands‘ Stadtluft schnuppern.“

Die Lage ist top: Direkt am Wasser gelegen, finden auf der großen Terrasse rund 50 Gäste Platz, weitere Sitzmöglichkeiten bietet der Gartenbereich mit Liegewiese. Der Blick über den Altarm des Flusses Leda geht nach Westen – so spiegeln sich oft herrliche Sonnenuntergänge im Wasser.

**AUSZEIT MIT WELLNESS**

Die ruhige, natürliche Umgebung spiegelt sich auch im Inneren. Die Zimmer in unterschiedlichen Größen und Ausstattungen warten mit allem Komfort auf, die Angebote im Wellnessbereich mit Sauna sorgen für pure Entspannung. →



Foto: © Hotel Restaurant Lange





**ACQUA PANNA**  
THE FINE DINING WATERS  
**S. PELLEGRINO**



Ihre Partner für alle  
genussvollen Momente.

SANPELLEGRINO.COM





Eine staatlich anerkannte Masseurin steht hier für Anwendungen von der Antistressmassage (Gesicht und Nacken) bis zur Hot-Stone- oder Kräuterstempelmassage zur Verfügung. Die gemütliche Finnische Sauna verfügt über einen angeschlossenen Gartenbereich, sodass die Saunierenden ihre Atemwege nach dem Bad in der heißen direkt an der frischen Luft kühlen können.

#### RESTAURANT MIT STIL

Gut erholt und erfrischt lässt sich das Verwöhnprogramm im Restaurant bestens fortsetzen. Regional und saisonal, mit ostfriesischen Spezialitäten, aber auch international inspirierten Gerichten, präsentiert sich die Karte. Gerne stellt das Team individuelle Menüs für zwei und mehr Personen zusammen. „Zu besonderen Menüfolgen, egal zu welchem Anlass, berate ich besonders gern. Unsere Gäste sollen sich rundum wohlfühlen – da bemühen wir uns natürlich um die Erfüllung aller Wünsche“, sagt Elke Frerichs.

Keine Wünsche offen lässt auch das Getränkeangebot. Ob zum Essen oder an der Hausbar – die große Auswahl mit einem attraktiven Bier- und Weinsortiment ist Garant für Genuss in flüssiger Form.

#### SERVICE MIT HERZLICHKEIT

„Wir sind klein und daher fein“, fasst Elke Frerichs zusammen und betont: „Die familiäre Atmosphäre macht uns aus. Vom Housekeeping über das Küchenpersonal bis zu den Bürokräften bleiben die meisten Angestellten über viele Jahre bei uns – einige sind schon seit mehr als 20 Jahren im Betrieb.“

Personalsorgen plagen Frerichs entgegen dem Branchentrend derzeit nicht. Das Hotel Restaurant Lange ist auch ein beliebter Ausbildungsbetrieb: „Tolle junge Leute interessieren sich für Berufe in Gastronomie und Service. Bei uns werden sie schnell integriert, alle arbeiten hier Hand in Hand. Wir unterschreiben mit Team Lange – und meinen das auch so!“

#### ACHTSAMKEIT AUF ALLEN EBENEN

Die gute Stimmung überträgt sich: Das Hotel Restaurant hat viele Stammgäste, die die Kontinuität und Verlässlichkeit zu schätzen wissen und sich bei jedem Besuch über persönliche Wiedersehensmomente freuen.

In 50 Jahren hat sich dennoch viel verändert. Nachhaltigkeit ist heute in aller Munde und im Hotel Restaurant Lange selbstverständlicher Bestandteil der Philosophie. Ein hochmodernes Blockkraftheizwerk sorgt seit dem letzten großen Umbau schon seit zehn Jahren für die Energieversorgung, eine biologische Kläranlage für die umweltschonende Reinigung des Abwassers. →



Foto: © Hotel Restaurant Lange

↑ Liebevoll angerichtet serviert das Hotel Restaurant Lange seine abwechslungsreichen Speisen – hier Surf & Turf „mal anders“ als Kombination aus Schweineschnitzel und Lachs.

↓ Egal zu welchem Anlass: Die großzügigen Restauranträume verströmen einladende Atmosphäre.



Foto: © Hotel Restaurant Lange

**Lütts Landlust®**  
*Schöne Helene*

mit Direktsaft-Schorle  
Streuobst-Äpfel  
Bio-Biere

mit alle-Heimat!

**Lütts Landlust®**  
*Direktsaft-Schorlen*

voller Bullen  
**Heimat**

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

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

Für Elke Frerichs und ihr Team ist es nur konsequent, die Umwelt zu schützen. Schließlich trägt dienaturbelassene Umgebung einen Gutteil zur Attraktivität ihres Betriebs bei. So finden auch viele Radfahrende ihren Weg nach Leer: „Wir liegen günstig für Gäste, die mit dem Rad kommen. Beispielsweise führen die Fehn- und die Dollardroute bei uns vorbei. Was läge da näher, als beim Team Lange einzukehren.“ ●

### UNSER BEITRAG ZUR EM

„Bei uns können Sie eine Auszeit nehmen – auch vom Fußball. Selbstverständlich sind unsere Zimmer aber alle mit kostenfreiem WLAN und Flachbild-TV-Geräten ausgestattet. So muss niemand auf das Sportevent verzichten, und jeder kann für sich selbst entscheiden, welches ‚Programm‘ ihm guttut.“



### HOTEL RESTAURANT LANGE

Zum Schöpfwerk 1-3  
26789 Leer

[www.hotel-lange-leer.de](http://www.hotel-lange-leer.de)

EISTEE GAB'S  
NOCH NIE!

» ZUMINDEST NICHT VON BIONADE.

**NEU!**

**BIO**  
EISTEE  
ZITRONE

**BIO**  
EISTEE  
PFIRSICH

VOLLER GESCHMACK  
ENFRISCHEND LECKER

**BIONADE**  
EISTEE  
ZITRONE

**BIONADE**  
EISTEE  
PFIRSICH

**BIONADE**  
WEIL EHRlich GUT.

GENUSS

# RICEBROTHERS IN HAMBURG

**CRAZY ASIAN TASTE FÜR DIE SCHANZE**

Verrückt, stilvoll und individuell – so präsentiert sich das Restaurant „Ricebrothers“ seit 2018 auf dem Schulterblatt mitten im Hamburger Schanzenviertel. Moderne Einrichtung, schwarze Wände und viel Licht sorgen für ein besonderes Ambiente, das vietnamesisch inspirierte Speisenangebot ist vielfältig und ausgefallen. Ein zweiter Standort verwöhnt seit 2021 die Hamburger:innen im Portugiesenviertel mit dem Ricebrothers-Mix aus traditionell asiatischen und modernen Fusion-Gerichten. →

↓ Köstliche Zutaten in würziger Brühe: Beim Hot Pot LAU kann in geselliger Runde jeder seinen eigenen „Crazy Asian Taste“ finden.



# BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN SOMMER.



Curuba-Holunderblüte



**Red Bull**

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.



Foto: © Ricebrothers

↑ Einmal durch die asiatische Küche schlemmen – die Ricebrothers in der Schanze bieten dafür einen „crazy“ modern und individuell gestalteten Rahmen.

## SELBST IST DER GAST

„Crazy Asian Taste“ ist das Motto, und die Gäste erwartet denn auch ein besonderes Gastro-Erlebnis, bei dem sie auch selbst Hand anlegen können. Beim Hot Pot LAU (auch bekannt als chinesisches Fondue oder Feuertopf) ist Teamwork gefragt: Auf den Tisch kommt als Basis ein Topf mit köchelnder Brühe. Die einzelnen Zutaten wie unterschiedliche Gemüsesorten, asiatische Nudeln, Fleisch oder Meeresfrüchte kann jeder Gast ganz nach seinen Wünschen selbst hinzufügen und in der aromatischen Brühe gar ziehen lassen.

Ein Sommerrollen-Set fordert die Gäste ebenfalls auf, selbst kulinarisch kreativ zu werden und lässt freie Hand für individuell zusammengestellte Füllungen. Die Faltechnik will zwar ein wenig geübt sein, lässt sich aber mit Unterstützung des Service-Personals recht schnell erlernen.

## AUTHENTIZITÄT IST TRUMPF

Asiatische Gerichte „mit Twist“ finden ihren Weg auf die Karte der „Ricebrothers“: Bowls und Bao-Burger ebenso wie Schanzen Surf & Turf mit Lachs und Hähnchen vom Grill. Dem

„Reishunger über Tag“ begegnet in der Woche ab 12 Uhr ein abwechslungsreicher Mittagstisch, die Gerichte können auch zum Abholen oder über den Lieferdienst Wolt direkt nach Hause oder ins Büro bestellt werden. Ob vegetarisch oder vegan, mit Fleisch oder Fisch – wichtig sind dem Betreiber Tuan Au Duc die Verwendung traditioneller Zutaten und eine frische, authentische Zubereitung, die die Gäste in der offenen Küche verfolgen können.

„Crazy Asian“ kommt auch das Getränkeangebot daher: Die alkoholfreien „Homemades“ zeichnen sich durch ihre Frische und spezielle Würze aus. Und wer einmal in den Genuss echt vietnamesischen Kaffees kommen möchte, sollte unbedingt bei den „Ricebrothers“ vorbeischaun. Gebrüht wird der „Kaffee Vietnam“ portionsweise direkt am Tisch. Durch einen speziellen Metallfilter mit Kaffee, den Phin, tropft heißes Wasser langsam in ein Glas mit gesüßter Kondensmilch, sodass sich die Süße mit den Bitternoten des starken Kaffees verbindet. Häufig genießt man den Kaffee auch als „Ca Phe Sua Da“ gekühlt mit Eiswürfeln. →

# EINE NEUE IKONE



NEU

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

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

Internationale Premium Biere wachsen  
+7,7%<sup>1</sup> und schaffen **Wertschöpfung**

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

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

**JETZT BESTELLEN UND BEGEISTERN!**

**GOOD TASTE  
WITH A TWIST**



Foto: © Ricebrothers

↑ Das Konzept der Küche: Frische Zutaten in einem Mix aus traditionell asiatischen und modernen Fusion-Gerichten.

## „DER GAST IST KÖNIG:IN“

Das Restaurant „Ricebrothers“ in der Schanze bietet im Inneren rund 140 Plätze, im Außenbereich saisonabhängig 20 bis 40 weitere. Kleine Sitzecken oder ausladende Tische für größere Gruppen – in dem hellen, modernen und leicht verrückt durchgestylten Gasträum findet jeder seinen Platz, die Kleinsten, wenn sie mögen, den ihren in einer liebevoll eingerichteten Spielecke. Für besondere Anlässe und Firmenveranstaltungen können spezielle Drei- bis Fünf-Gänge-Menüs gebucht werden. Oft kommt bei Gruppenbuchungen aufgrund seines geselligen Event-Charakters auch der Hot Pot zum Einsatz.

Ambiente und Küchenphilosophie können ihren Charme nur voll entfalten, wenn der Service dazu passt. Tuan Au Duc betont: „Uns ist der Zusammenhalt im Team und eine gute Atmosphäre sehr wichtig. Nur wenn das Team funktioniert, kann sich die Stimmung auch auf die Gäste übertragen. Unser Service ist explizit dazu angehalten, jede Kundenbeschwerde ernst zu nehmen und im Zweifel lieber dem Gast ein neues Gericht zu bringen oder mal ein Getränk aufs Haus auszugeben. Der Gast ist König:in! Dies gilt einfach weiterhin.“ ●

## UNSER BEITRAG ZUR EM

„Wir haben in der Schanze Beamer und Leinwand im Gasträum. Bei den letzten Turnieren war unser ‚Public Viewing‘ einzelner Spiele sehr beliebt. Auch dieses Jahr freuen wir uns auf gute Stimmung bei gutem Essen, guten Getränken und gutem Service!“

## RICEBROTHERS IN DER SCHANZE

Schulterblatt 35  
20357 Hamburg

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



# MEDIATHEK

MEDIATHEK

# DAS LEBEN IST BEGEGNUNG

Begegnungen können Zufall oder Glücksfall oder beides sein. In jedem Fall beeinflussen sie unser Leben: Beim Essen, beim Sport und beim Reisen kommen Menschen zusammen, tauschen sich aus und interagieren. Fünf Ideen für Begegnung und Austausch im Sommer 2024.

## FUSSBALL - GEMEINSAM JUBELN, GEMEINSAM LEIDEN

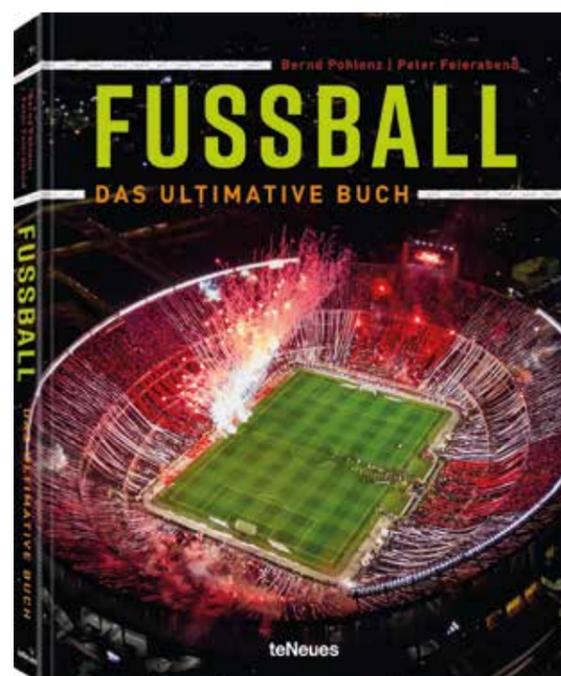
Fußball bringt Menschen zusammen: 2,7 Millionen Fans werden zur Europameisterschaft der Herren 2024 in den deutschen Stadien erwartet, weitere Millionen auf den Fanmeilen und vor den Fernsehbildschirmen der Nation.

Die perfekte Einstimmung auf DAS Event des Jahres liefert teNeues in seiner Reihe „The Ultimate Book“. Der Bildband „Fußball – Das ultimative Buch“ bietet alles, was man über Fußball wissen muss – und noch einiges mehr.

Der faszinierenden Darstellung dieses Sports kann man sich kaum entziehen: Über 120 Farb- und Schwarz-Weiß-Fotogra-

fien illustrieren die parallel in deutscher und englischer Sprache erzählte Geschichte von Ball, Spiel und Spieler:innen.

Von den Ursprüngen des Sports über die wichtigsten Spiele, Clubs, Verbände und Stadien führt die unterhaltsame Fußball-Reise der Autoren bis zu den „Randerscheinungen“ wie Spielerfrisuren und -tattoos. Übrigens: Jägermeister war 1973 das erste Unternehmen, das auf Bundesliga-Trikots Werbung machte. ●



### FUSSBALL - DAS ULTIMATIVE BUCH

Peter Feierabend & Bernd Pohlenz  
teNeues 2024, 224 Seiten  
ISBN 978-3-96171-557-2  
60,00 €



Foto: © teNeues Verlag

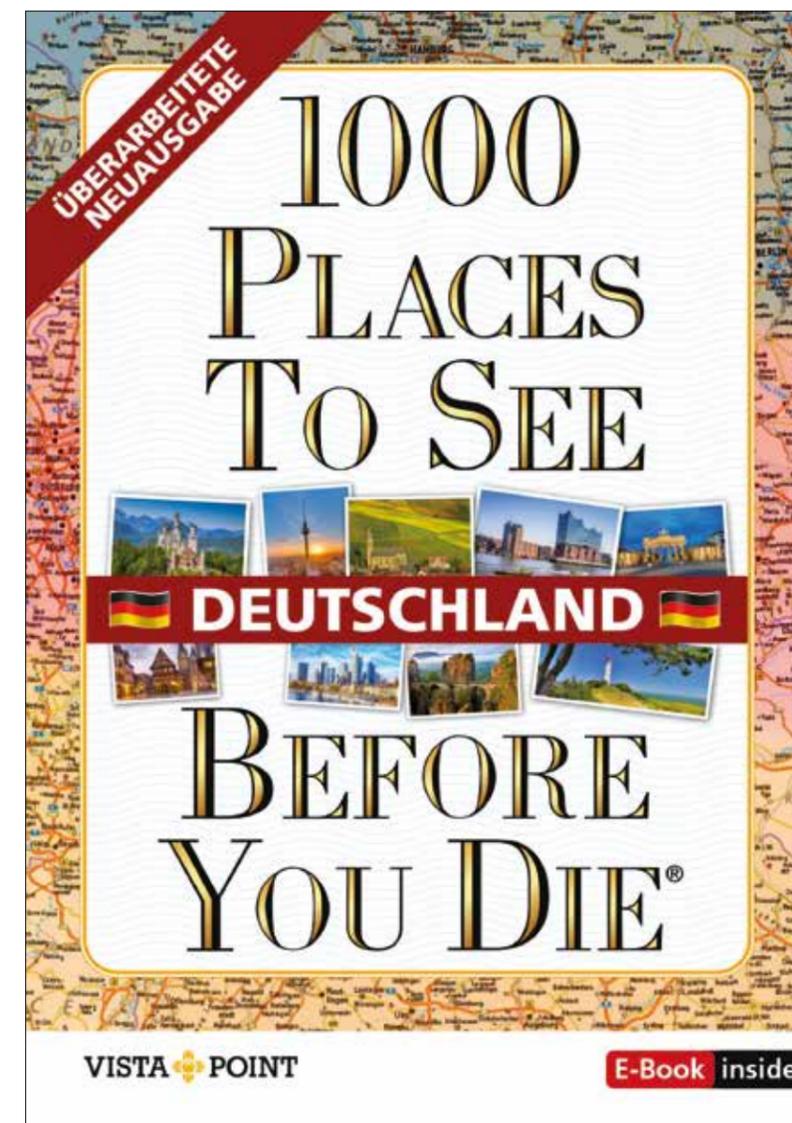
## DEUTSCHLAND - SEHENSWERTES VOR DER HAUSTÜR

Warum in die Ferne schweifen, wenn es in der Nähe doch so viel zu entdecken gibt? Inspiration und Anregungen für einen Urlaub vor der Haustür oder einen spannenden Ausflug in die nähere und fernere Umgebung bietet die Neuauflage der „1000 Places To See Before You Die – Deutschland“ in Hülle und Fülle.

Je ein Reiseziel pro Seite entführt in wunderschöne Landschaften, trubelige Städte, an historische Stätten und/oder weist den Weg zu kulturellen wie kulinarischen Highlights.

„Neu recherchiert, neu bereist, neu beschrieben“ – die zusammengestellten Informationen sind so aktuell wie irgend möglich und laden schon beim Stöbern quer durch die Regionen Deutschlands zum Fernträumen ein.

Mit dabei sind auch Ziele, die Ihnen die ESSpertise in dieser Ausgabe ans Herz legt: das Sauerland-Museum in Arnberg, das von März bis September die Ausstellung „Frisch gezapft! Das Bier und wir“ zeigt (S. 119), und der Camping- und Ferienpark Wulfener Hals auf Fehmarn (S. 133). ●



### 1000 PLACES TO SEE BEFORE YOU DIE - DEUTSCHLAND

Judith Borchert & Andreas Schulz (Hrsg.)  
Überarbeitete Neuauflage  
Vista Point 2024, 1200 Seiten  
ISBN 978-3-96141-750-6  
24,90 €



**NEU**

**Andechser Hell alkoholfrei**  
echt, kernig, feinherb



**KLOSTER**  
**Andechs**  
SEIT 1455

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

## 1974 - FUSSBALL IST MEHR ALS EIN SPIEL

*Fußball-WM, 22. Juni 1974, 77. Minute: Im Hamburger Volksparkstadion fällt im Vorrundenspiel Deutschland gegen Deutschland das spielentscheidende 1:0 für die DDR.*

Rund 50 Jahre später schreibt Ronald Reng über die Geschichte des einzigen Fußballspiels, in dem die Auswahlen der Bundesrepublik und der BRD aufeinandertrafen. Und er erzählt gewohnt brillant nicht nur vom Fußball, sondern erzählt an dem historischen Spiel entlang Zeitgeschichte.

Es ist eine aufgeladene Zeit: Die Teilung Deutschlands erscheint endgültig, trotz Ost-West-Entspannung führt die Guillaume-Affäre nur einen Monat vor der WM zum Rücktritt Willy Brandts. Reng lässt dessen Sohn Matthias zu Wort kommen, ebenso den 1983 zwangsausgebürgerten DDR-Dissidenten Ronald Jahn und Klaus Jünschke, RAF-Terrorist der ersten Generation. Politische Ereignisse werden durch persönliche Erlebnisse greifbar.

Dabei kommt selbstverständlich der Fußball nicht zu kurz. Die DDR schlug 1974 überraschend den „Klassenfeind“, die BRD wurde trotzdem Weltmeister. Ronald Reng erzählt Sportgeschichte(n) – vielschichtig, akribisch recherchiert und atmosphärisch dicht. ●



### 1974 - EINE DEUTSCHE BEGEGNUNG

Ronald Reng  
Piper 2024, 432 Seiten  
ISBN 978-3-492-07219-9  
24,00 €



MÜNCHEN

## Hofbräu Sommerzwickl

Spritzig, feinwürzig mit  
leicht-hopfigem Ausklang.

# DIE BRATWURST - ALTBEKANNT UND DOCH IMMER WIEDER NEU

„Was zum Alltag gehört, kann leicht seinen Glanz verlieren“, schreibt der promovierte Historiker Siegfried Zelnhefer im Vorwort dieser ganz und gar ungewöhnlichen Sammlung von Geschichten, Hintergründen und Rezepten zur – Bratwurst.

Zelnhefer hat die Bratwurst dafür genauestens unter die Lupe genommen. Wie, wo und warum wird sie gegessen? Herstellung, Varianten, Geschichte und Verbreitung der Bratwürste beschreibt er in prägnant-unterhaltsamen Kapiteln, philologische und philosophische Betrachtungen und ein Exkurs zur Dreieinigkeit von Fußball, Bier und Bratwurst inklusive.

Die beste aller Würste? Ist immer noch eine Frage des persönlichen Geschmacks und manchmal auch eine der Zubereitung. 50 davon werden in abwechslungsreichen Rezepten beschrieben, die der Koch Manuel Kohler beigeleitet hat, eingeordnet in die Kategorien „Imbisse und Vorspeisen“, „Klassiker und regionale Spezialitäten“, „Internationales und Kreatives“ und in Szene gesetzt von Food-Fotografin Katharina Pflug.

Entstanden ist eine Liebeserklärung an das Lebensmittel, das auf dem Grill einfach unverzichtbar ist, zum kulinarischen Deutschland selbstverständlich dazu gehört – und selbst im Ausland keine Übersetzung braucht: die Bratwurst. ●



## DIE BRATWURST. GESCHICHTEN, HINTERGRÜNDE UND REZEPTE

Siegfried Zelnhefer, Katharina Pflug, Manuel Kohler  
ars vivendi 2023, 200 Seiten  
ISBN 978-3-7472-0464-1  
28,00 €



## DAS BRATWURST-QUIZ

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung  
ars vivendi 2023  
ISBN 978-3-7472-0553-2  
14,95 €

## SIND SIE EIN ECHTER BRATWURST-KENNER?

Mit dem informativ-unterhaltsamen Bratwurst-Quiz finden Sie es heraus.

66 Fragekärtchen bieten jeweils drei Antwortmöglichkeiten an. Hätten Sie gewusst, dass es „katholische“ und „evangelische“ Bratwürste gibt? Oder wann die Thüringer Rostbratwurst das erste Mal schriftlich erwähnt wurde?



# THE TASTE YOU DESERVE



MIT SPORT BEI KONSUMENT:INNEN PUNKTEN



Fußball passt perfekt zur Zielgruppe: Für Coca-Cola Konsument:innen ist Sport die größte Leidenschaft.<sup>1</sup>

FUSSBALL-GROSSEVENTS SIND VOLUMENTREIBER

**+ 39 %**



Während der UEFA EURO 2020™ verzeichneten die aktivierten Coca-Cola Packungen einen Volumen-Uplift von +39%.<sup>2</sup>

COCA-COLA ZERO SUGAR IST FAN-LIEBLING



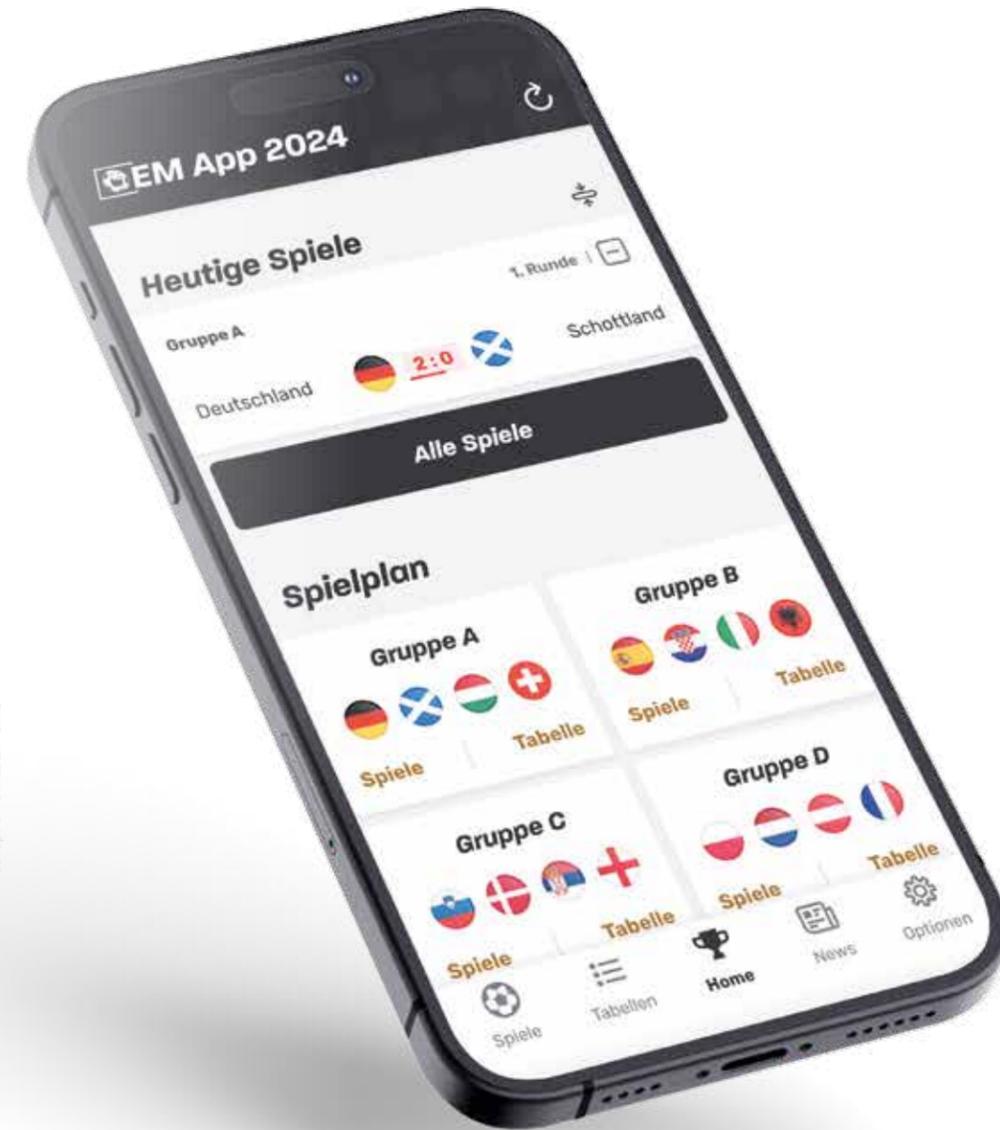
Konsument:innen sind von Coca-Cola Zero Sugar begeistert und erhöhen die Markenloyalität um starke +6,6%.<sup>3</sup>

Quellen:  
<sup>1</sup> DE GfK Consumer Panel CP+2.0 FMCG | Attitudinal Ad-hoc study.  
<sup>2</sup> Nielsen GTC, total DE, Jun. 21 vs. Jun. 20, Volumen in Liter; Coca-Cola + Zero 0,33L DS + 0,5L PET, POW 0,5L PET.  
<sup>3</sup> GfK, Loyalität in Volumen MAT Aug. 2023 vs. VJ.  
<sup>4</sup> 2024 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, Coca-Cola Zero, die Konturflasche und das rote Rundlogo sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

# NOCH MEHR FUSSBALL - TORE IN ECHTZEIT

Die EM läuft, aber wichtige Termine lassen Fußballschauen gerade nicht zu? Der blitzschnelle Live-Ticker der „EM App 24“ liefert jeden Treffer per Push-Alarm aufs Smartphone.

Außerdem bietet die leicht zu bedienende App mit Spielplänen, Aufstellungen, Livetickern aller Spiele, Tabellen und Statistiken jede Menge weiterer Informationen rund um das Turnier – für alle, die nichts verpassen und nebenbei mit Expertenwissen glänzen möchten. ●



Mockup: © TopAlarm GmbH



EM APP 2024



ANDROID



IOS



# REISEN

## REISEN

# DER WEG IST DAS ZIEL

## PAUSE AN AUSSERGEWÖHNLICHEN RASTSTÄTTEN



Foto: © Aufwind-Luftbilder / stock.adobe.com

**950** Kilometer von Nord nach Süd, 650 Kilometer von Ost nach West. Wer durch Deutschland reist, hat lange Strecken vor sich. Insgesamt rund 13.200 Kilometer kann man auf deutschen Autobahnen zurücklegen. Besonders im Sommer füllen sich die Straßen. Ob auf dem Weg in den wohlverdienten Urlaub oder von einem EM-Spiel zum nächsten – Pausen sind wichtig! Und einige Raststätten lohnen sich besonders für einen Stopp.

### ILLERTAL-OST – RASTSTÄTTE MEETS MÄRCHENSCHLOSS

Autobahnraststätten sind alle gleich? Mitnichten. Lieblos, marode und ungepflegt war einmal. Das zeigt als erste Station unserer Tour die Kunst-Raststätte Illertal-Ost. Sie befindet sich an der A7 Memmingen-Ulm in Fahrtrichtung Nord und ist ein wahres Gesamtkunstwerk.

Ende 1997 eröffnet, entstand die laut den Betreibenden „erste und einzige Kunst-Raststätte Deutschlands“ innen wie außen nach den Entwürfen des österreichischen Künstlers und

© Von Holger Uwe Schmitt - Eigenes Werk, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=76723771>

Planers Herbert Maierhofer (1956–2018). Ein bisschen Disneyland, viel Multikulti, ein wenig Kunstmuseum – knallige Farben, Fantasie und geschwungene Formen machen das Design aus. Vor dem Gebäude stehen Skulpturen der zwölf Tierkreiszeichen, im Inneren begegnet den Gästen der „Running Man“ auf seiner Reise durch das Leben in verschiedenen Formen und Farben. Vogelgezwitscher ertönt in den bunt gefliesten sanitären Anlagen.

Und nicht nur für Autoreisende ist die Kunst-Raststätte Illertal-Ost ein lohnendes Ziel: Sie liegt am beliebten Iller-Radweg von Ulm nach Oberstdorf, so dass auch Fahrradtouristen gern auf ein schwäbisches Gericht, eine Pizza oder zu Kaffee und Kuchen einkehren. Zudem bietet die Raststätte außergewöhnliche Räumlichkeiten für Tagungen und Seminare. →

← Pause mit Kunst: Seit mehr als 25 Jahren präsentiert sich die Raststätte Illertal-Ost innen wie außen als Gesamtkunstwerk.

© Von Liez - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=143216770>

↑ Türmchen, Brücken, geschwungene Linien – dem Auge wird viel geboten.

# ORIGINAL CZECH LAGER

BUDWEISER  
*Budvar*



## GRUIBINGEN SÜD - WO DAS „CHI“ FLIESST

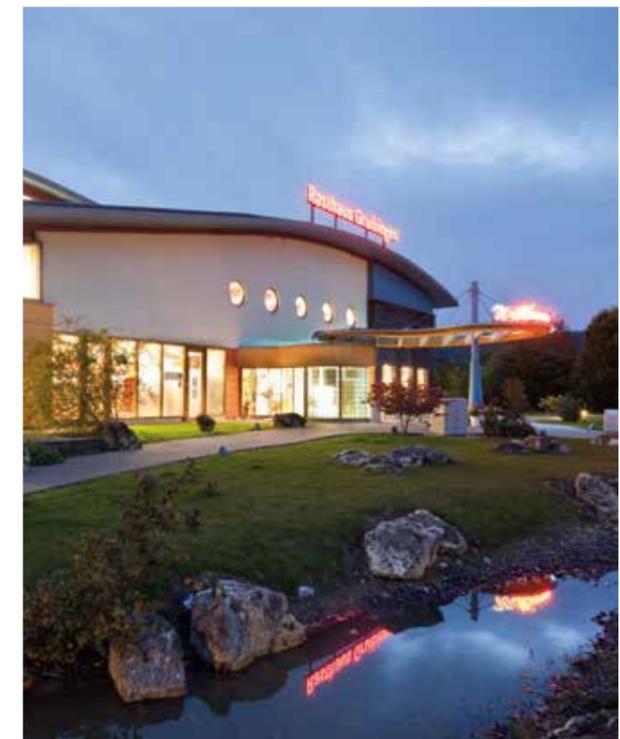
Weiter geht es auf die A8. Zwischen Stuttgart und Ulm befindet sich hier die erste Feng Shui-Raststätte Deutschlands. Die beruhigende Wirkung einer nach der Jahrhunderte alten chinesischen Harmonielehre gestalteten Umgebung soll unmittelbar zum Wohlbefinden beitragen.

Konsequent hat daher der Pächter der Raststätte Gruibingen Süd bei der Eröffnung 2003 darauf geachtet, dass keine Ecken und Kanten den Fluss der Energien stören. Vom Grundriss, der Ausrichtung bis hin zur Innengestaltung entspricht das Gebäude der chinesischen Philosophie. Ein eigens engagierter Feng Shui-Berater wachte unter anderem über die Installation eines Brunnens mit sanft fließendem Wasser. Der „Raum der Stille“ lädt zum Atemholen ein, und auch das weitläufige Außengelände schafft Erholung vom Reisetstress.

## BEVERBACH - RASTEN UNTERM FÖRDERTURM

Körperlich wie spirituell gut gestärkt kann die Tour weitergehen. Auch die mit rund 100 Kilometern relativ kurze, aber vielbefahrene und „stauanfällige“ A40 hat zwischen Bochum und Dortmund ein Highlight für erschöpfte und hungrige Reisende zu bieten: Das Wahrzeichen der 2014 eröffneten Raststätte Beverbach in Fahrtrichtung Ost ist der gut 15 Meter hohe und 26,5 Tonnen schwere Förderturm – weithin sichtbar und mit zwei Aussichtsplattformen (in fünf und sieben Metern Höhe), auf denen vom Fahren angestrenzte Augen beim Blick in die Weite Erholung finden.

Auf dem geschwungenen Dach des eigentlichen, zweigeschossigen Raststättengebäudes geht es schräg zu – und grün. →



↑ Pause in Harmonie: In der Feng Shui-Raststätte Gruibingen-Süd tanken Reisende nicht nur Benzin, sondern auch positive Energie.

↓ Pause mit Aussicht: Der Förderturm der Raststätte Beverbach vermittelt Ruhrpott-Flair.



**JETZT  
PROBIEREN**

FAMILIENTRADITION  
SEIT  1753

# Warsteiner

## BREWERS GOLD

### LANDBIER




Foto: © Tank &amp; Rast Gruppe

↑ Pause mit Brückenschlag: In der Raststätte Dammer Berge kann man sich beidseitig der Autobahn die Füße vertreten.

Sonnenkollektoren, Photovoltaikmodule und die Begrünung des Dachs sorgen für Energieeffizienz, auch im Inneren achtete der Bauherr auf den Einsatz natürlicher, nachhaltiger Materialien. Mehr als 100 Sitzplätze im Inneren ergänzen 66 weitere auf einer Sonnenterrasse. Kleine Reisende können sich auf dem an die Terrasse grenzenden, großzügigen Spielplatz ordentlich austoben, bevor die Reise weitergeht.

#### **DAMMER BERGE - IMMER AUF DER RICHTIGEN SEITE**

Als Fußgänger die Autobahn überqueren? Die Raststätte Dammer Berge macht es möglich. Sie ist eine von zwei Brückenraststätten in Deutschland (die andere, die Raststätte Frankenwald, liegt an der A9 nahe Hof) und ein echter Klassiker. 103 Meter lang und 18 Meter breit spannt sich „das Tor zum Norden“ schon seit 1969 über die A1 zwischen Osnabrück und Bremen. Generationen von Kindern drückten sich hier an den großen Scheiben die Nasen platt, während der Verkehr unter ihnen hindurchsauste, und auch heute hat der Blick aus dem Gastraum direkt auf die Autobahn nichts von seiner Faszination verloren.

Das Restaurant auf der zwischen zwei 38 Metern hohen, markant roten Pylonen aufgehängten Brücke ist auch beliebter

Treffpunkt für Geschäftsreisende. Schließlich kann man sich in der doppelseitigen Anlage begegnen, auch wenn die Reiserouten eigentlich in die jeweils genau gegenteilige Richtung führen.

#### **AUTOHOF LEIPZIG FLUGHAFEN - SELFIE-HOTSPOT UND GOUZOUS**

Zum Abschluss der Deutschlandreise wird es im Osten nochmals künstlerisch. Auch Autohöfe setzen auf individuelle Gestaltung. Am 2022 eröffneten Autohof Leipzig Flughafen heißt das Motto „Kunst und Kultur an der Autobahn“. Schon bei der Einfahrt fällt der Blick der Reisenden auf ein fünf Meter langes Flugzeug, für dessen farbenfrohe Gestaltung der französische Graffiti-Künstler Jace verantwortlich zeichnet. Jace Ticot ist weltweit für seine farbenfrohen „Gouzous“ bekannt, die den Autohof auch auf der Fassade und im Inneren zieren und den Hintergrund für eine „Selfie-Schaukel“ bilden. Eine integrierte Ausstellungsfläche bietet Platz für noch mehr Kunst, den Start machte eine Ausstellung zum Kunstflugweltmeister Matthias Dolderer, der zum Grand Opening eine spektakuläre Flugshow zeigte. →

# DU BIST KÖLN.



Cölner Hofbräu FRÜH · 0221 26 13 0 · frueh.de

↓ Pause instagrammable: Der Autohof Leipzig Flughafen empfängt Reisende mit Graffiti-Kunst.



Foto: © 24-Autohöfe



Foto: © 24-Autohöfe

Platz ist natürlich auch für Fahrzeuge und ihre Insassen: 150 Sitzplätze bietet die abwechslungsreiche Innen- und Außengastronomie. Neben Urlaubsreisenden finden hier besonders Berufskraftfahrer:innen eine sichere und komfortable Rastmöglichkeit. An den deutschen Autobahnen herrscht Parkplatznot für LKW – besonders abends und nachts sind Raststätten, Parkplätze und Autohöfe oft verkehrsfähig zugesperrt. Am Autohof Leipzig Flughafen schaffen 151 LKW-Stellplätze ein wenig Abhilfe. Eine Auto-gas-Tankstelle und ein großer E-Ladepark sorgen für die vollumfängliche Versorgung der Fahrzeuge, während die Reisenden die müden Glieder im Outdoor-Fitnesspark wieder in Schwung bringen können.

#### MACH MAL PAUSE

120 Autobahnen durchziehen Deutschland, über 400 bewirtschaftete Rastanlagen können Reisende für einen Zwischenstopp ansteuern – um Müdigkeit am Steuer vorzubeugen, sich die Beine zu vertreten, weil der kleine Hunger kommt, die Kinder quengeln oder weil sie aufgrund eines dringenden Bedürfnisses schlicht gezwungen sind. Zum Glück kann das Rasten an der Autobahn auch richtig schön und abwechslungsreich sein! ●

↓ Auch im Inneren präsentiert sich der Autohof bunt und außergewöhnlich.



Foto: © 24-Autohöfe

REISEN

# DEUTSCHES SPORT & OLYMPIAMUSEUM

EINE REISE IN DIE WELT DES SPORTS

Nicht aus jedem Minikicker wird ein Messi oder eine Bonmati, nicht jedes vielversprechende Talent findet den Weg in den Profisport. Große Träume, triumphale Siege, bittere Niederlagen: Das Deutsche Sport & Olympiamuseum in Köln nimmt mit auf eine spannende Zeitreise durch die Geschichte des Sports.



Foto: © Deutsches Sport & Olympiamuseum

↑ Sportgeschichte in historischem Ambiente: Das Deutsche Sport & Olympiamuseum befindet sich im Kölner Rheinauhafen in einer denkmalgeschützten Zoll- und Lagerhalle aus dem Jahr 1896.



Foto: © Deutsches Sport & Olympiamuseum

## VON DER GRIECHISCHEN ANTIKE BIS IN DIE GEGENWART

Mehr als 2.000 Objekte auf einer Fläche von 2.700 Quadratmetern zeigt das 1999 in einer ehemaligen Zollhalle direkt am Rhein eröffnete größte deutsche Sportmuseum. Die Dauerausstellung vermittelt Einblicke in die Welt der körperlichen Erziehung von der Antike bis zur Gegenwart – und betrachtet dabei das Phänomen Sport aus kulturhistorischer wie gesellschaftlicher Sicht.

Die Ausstellung erzählt Geschichten; Exponate, Filmdokumente und Medienstationen lassen sie lebendig werden. Der Breitensport ist dabei ebenso Thema wie der Profisport, Fußball ebenso wie (neue) Trendsportarten. Handsignierte Boxhandschuhe von Muhammed Ali, ein von Michael Schumacher gesteuerter Formel 1-Bolide, ein von Boris Becker aus Wut zertrümmerter Tennisschläger, der Ball der Handball-Weltmeister 2007 – diese Exponate wecken Erinnerungen an große Momente des Sports und zeigen eindrucksvoll, wie viele Ausprägungen und Facetten „die schönste Nebensache der Welt“ hat.

## MITTENDRIN STATT NUR DABEI ...

2.500 Jahre Sport laden im Deutschen Sport & Olympiamuseum auch zum Erleben und Mitmachen ein. Ausprobieren können die Besucher:innen ihre athletischen Fähigkeiten bei-

↑ Von Olympia, Fußball, Rad, Wintersport, Turnen, Boxen, Formel 1 und vielem mehr – das Museum erzählt sportartenübergreifend von Anfängen und Entwicklungen.

spielsweise auf dem Rennrad im Windkanal oder beim antiken Standweitsprung. Ihr fußballerisches Können fordert eine Original-Torwand aus dem ZDF-Sportstudio heraus. Und selbst auf dem Dach wird es spektakulär: Kölns höchstgelegener Sportplatz bietet auf zwei Kunstrasenplätzen die Möglichkeit für Fußball-, Tennis- oder Basketballmatches – oder einfach eine tolle Aussicht auf den Rhein.

## ... UND DAZU NOCH ETWAS LERNEN

Gegenüber klassischen Kunstmuseen hat es das Deutsche Sport & Olympiamuseum mit seiner Thematik vergleichsweise leicht, Menschen aller Altersklassen zu einem Besuch zu motivieren. Schließlich ist Sport für nahezu jede und jeden Teil des Alltags, und die sportartenübergreifende Konzeption sorgt für Abwechslung. Dazu bietet das Museum ein umfangreiches museumspädagogisches Programm für unterschiedliche Zielgruppen. →

**Corona**

PARIS 2024

OFFICIAL PARTNER

**THIS IS GOLD**

Verschiedene Themenführungen greifen besondere Aspekte der Sportwelt heraus. Ausgebildete Guides vertiefen mit Besuchergruppen beispielsweise unter dem Titel „Fit wie ein Turnschuh“ die Bedeutung sportlicher Aktivitäten für Gesundheit und Wohlbefinden, „Faszination Olympia“ stellt die Entwicklung des größten internationalen Sportereignisses in den Mittelpunkt.

#### THEATER ALS ZUGANG ZUM SPORT

Immer wirft die Ausstellung auch einen Blick auf die Werte des Sports, auf seine verbindende Kraft und die Herausforderungen, denen er im Spannungsfeld von politischer, wirtschaftlicher und medialer Einflussnahme ausgesetzt ist. Verdeutlicht wird dies in der Führung „Die Politik spielt mit“, besonders eindrücklich aber zeigt es die für Gruppen von bis zu 35 Teilnehmer:innen buchbare Aufführung des Theaterstücks „Zigeuner-Boxer“ von Rike Reininger.

#### DIE BESONDERE GESCHICHTE VON „RUKELI“

Das Stück basiert auf der Lebensgeschichte des Boxers Johann Wilhelm „Rukeli“ Trollmann (1907-1944). 1933 wurde der beliebte sinto-deutsche Sportler Deutscher Meister im Mittelgewicht. Der „Zigeuner-Boxer“ als Meister passte jedoch nicht in das Bild der Nationalsozialisten vom „deutschen Faustkampf“, sodass ihm der Titel aufgrund „undeutschen“ Boxens wieder aberkannt wurde. Die Verfolgung der Sinti und Roma durch die Nationalsozialisten nahm immer weiter zu, Trollmann wurde schließlich im Außenlager Wittenberge des Konzentrationslagers Neuengamme ermordet.

Gespielt wird das Stück in einem Boxingring der ständigen Ausstellung. Erzählt wird „Rukelis“ Schicksal aus der Sicht seines Freundes Hans, der in Rückblicken von der Leidenschaft Trollmanns für seinen Boxsport, von den großen Erfolgen und dem Kampf um sein Leben berichtet. →

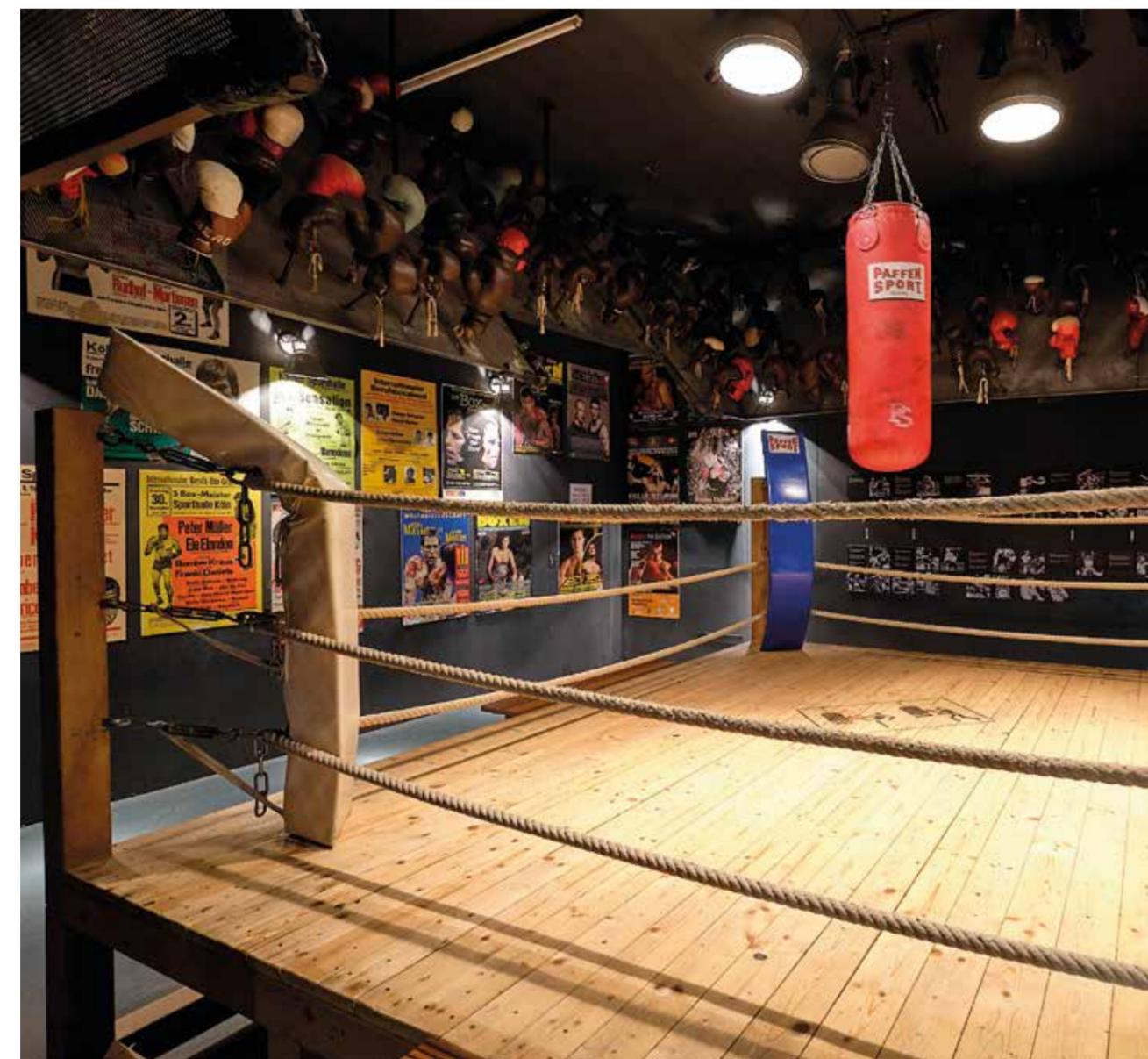


Foto: © Deutsches Sport & Olympiuseum

↑ Der Boxingring als Bühne: Das Ein-Mann-Stück „Zigeuner-Boxer“ hält die Erinnerung an das Schicksal „Rukeli“ Trollmanns wach.

# Erfrischend, fruchtig. Paulaner Limo Orange.



## BEEINDRUCKEND AUCH HINTER DEN KULISSEN

Grundlage für die Dauerausstellung, das Begleitprogramm und die zahlreichen Sonderausstellungen des Deutschen Sport & Olympiamuseums ist die umfangreiche Sammlung. Fast 100.000 Objekte befinden sich in den Depots, vom einzelnen Sportgerät bis zu kompletten Nachlässen. Nur rund zwei Prozent der Sammlungsgegenstände präsentiert das Museum in der Dauerausstellung, daneben lassen sich ausgewählte Stücke online entdecken.

Gesammelt wird schon seit 1982, in diesem Jahr wurde der „Verein Deutsches Sportmuseum“ gegründet. Zehn Jahre zuvor war im Kontext der Olympischen Spiele in München die Idee für ein nationales Sportmuseum aufgekommen, bis zur Eröffnung in Köln sollte es noch 17 weitere Jahre dauern. Nicht nur beim Sport, sondern auch beim Sportmuseum zählt Ausdauer sich aus: Das Deutsche Sport & Olympiamuseum ist heute ein Ort der Bewegung und Begegnung, der begeistert – selbst Sportmuffel. ●

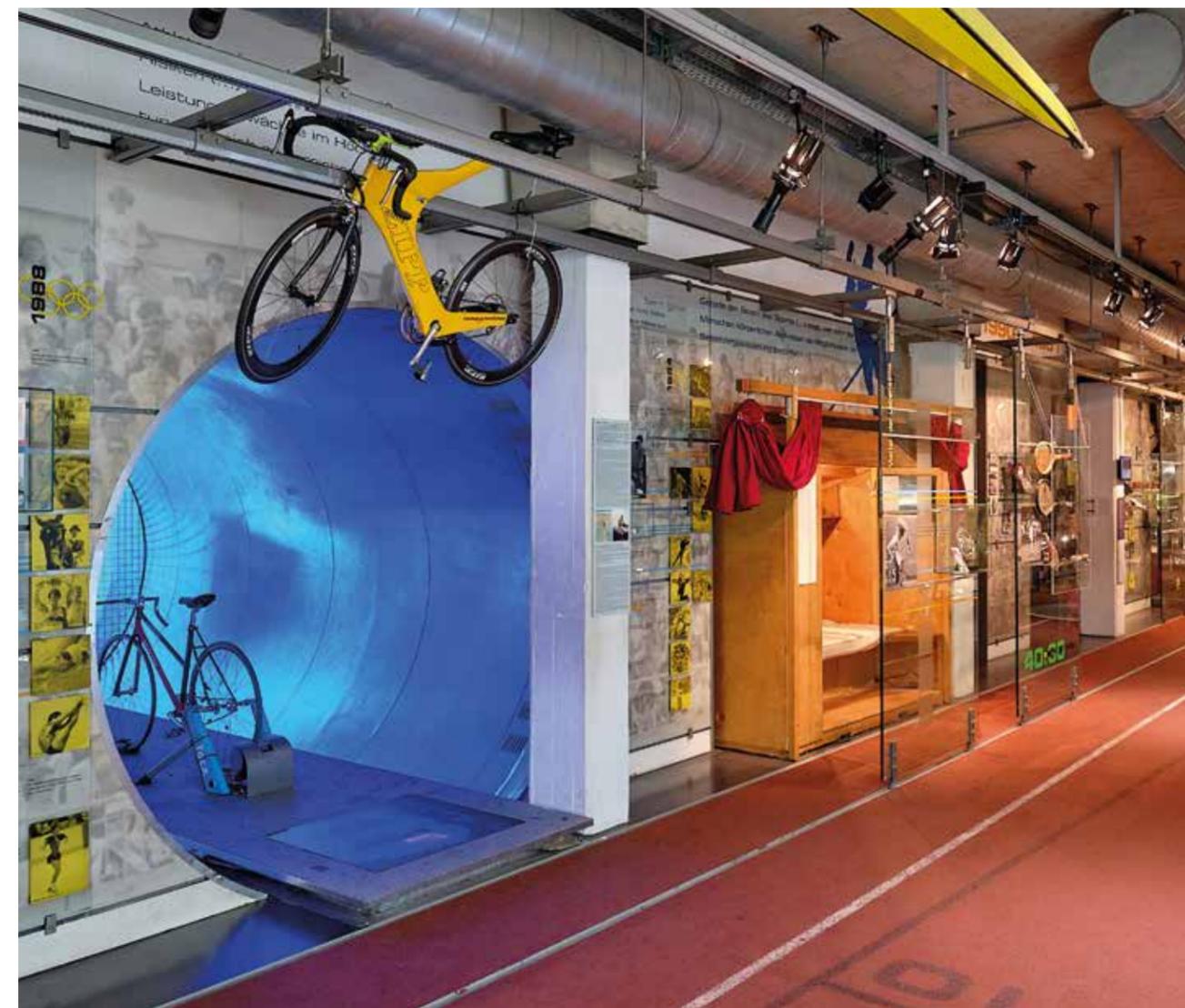
## DEUTSCHES SPORT & OLYMPIAMUSEUM

Im Zollhafen 1  
50678 Köln

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

Eintritt: Erwachsene 9,50 €, erm. 6,50 €, Familien 25 €

↓ Auf der Rennstrecke und im Windkanal: Das Museum verbindet Sportgeschichte und Mitmachangebote.



# AUF 200 JAHRE FRISCHES VELTINS.



Erfrischend anders. Aus guter Tradition.

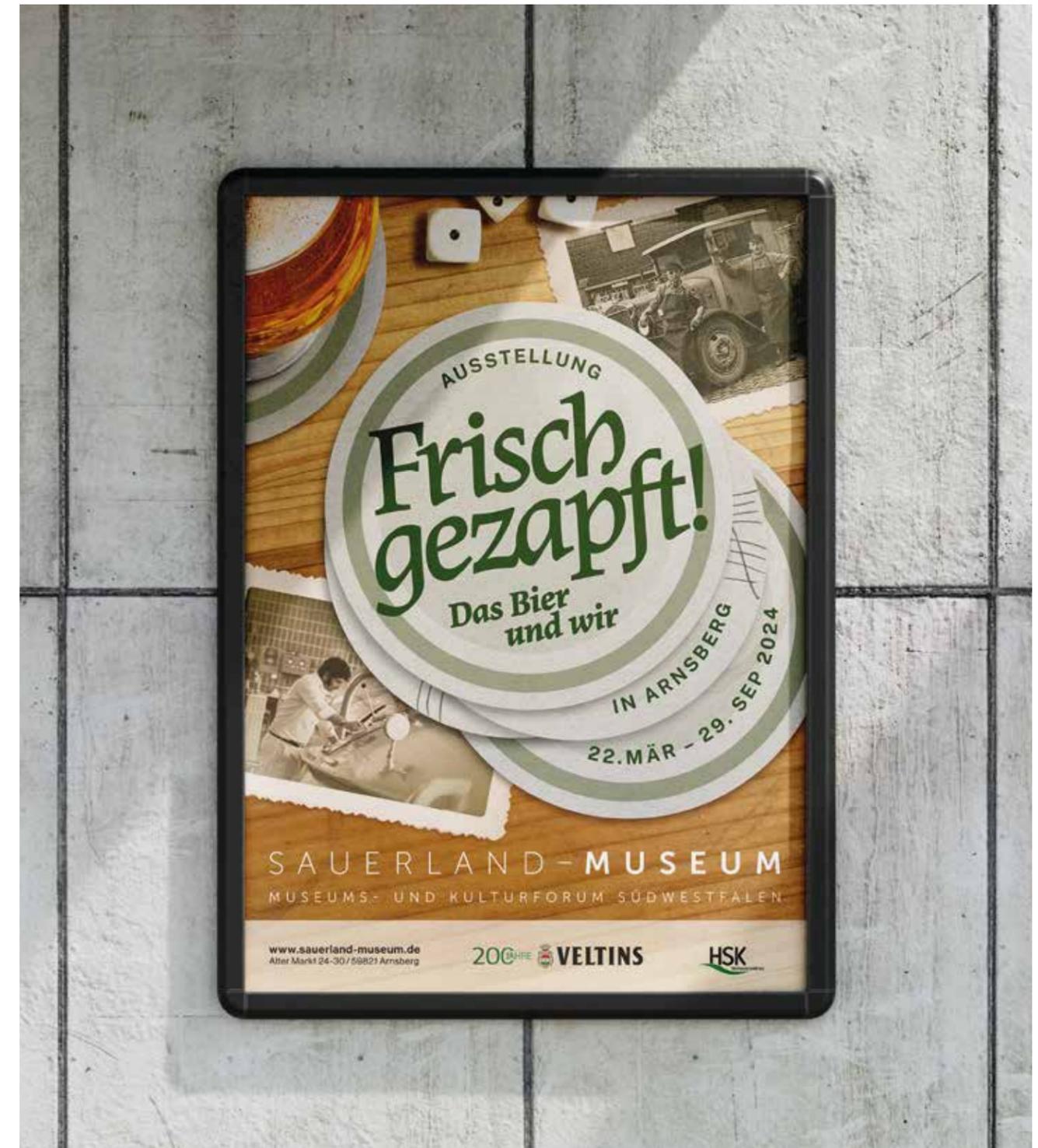


REISEN

## „DAS BIER UND WIR“

EINE REISE IN DIE BRAUGESCHICHTE

Als „Tor zum Sauerland“ hat Arnberg viele Facetten. In diesem Jahr ist die Stadt besonders für Bierliebhabende ein lohnendes Ausflugsziel. →



**FINEST BEER SELECTION**  
BY MEININGER & DOEMENS

# BRAUEREI DES JAHRES



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



↑ Das Fassbier rollt - hier schon mit einer motorisierten „Bierkutsche“.

## „FRISCH GEZAPFT“ IM SAUERLAND-MUSEUM

Seit dem 22. März präsentiert das Sauerland-Museum die Dauerausstellung „Frisch gezapft! Das Bier und wir“. Wichtiger Kooperationspartner für die Schau ist die Brauerei C. & A. Veltins, deren 200-jähriges Bestehen den Anlass bot, der sauerländischen Brau- und Bierkultur vom Mittelalter bis heute nachzuspüren. „Es ist für uns eine Herzensangelegenheit, unweit unserer Grevensteiner Wurzeln die historische Biertradition und brauwirtschaftliche Entwicklung bis heute in all ihren Facetten anschaulich vorstellen zu können“, so Veltins-Marketingdirektor Stefan Wiesmann.

## SCHON EINMAL ZAPFHAHN GEWESEN?

Die Mescheder Brauerei steuerte denn auch wesentliche Exponate bei, u.a. einen Sudkessel der Essener Weigelwerke aus den 1950er-Jahren und eine zeitgenössische Kneipentheke aus dem Paderborner Land. Mithilfe von Virtual-Reality-Brillen können die Gäste hier Platz nehmen und typischen Stammtischgesprächen lauschen. Auch einen Perspektivwechsel machen VR-Brillen möglich: Originalaufnahmen aus einer Arnsberger Schützenhalle vermitteln Schützenfestatmosphäre aus der Sicht eines Zapfhahns.

## REGIONALE BRAUTRADITION UND BIERGENUSS

Vier Rohstoffe, verschiedenste Ausprägungen – Bier gehört zur deutschen Kulturgeschichte wie kaum ein anderes Getränk. Auf mehr als 50 Quadratmetern zeigt das Sauerland-Museum in seinem preisgekrönten Neubau, wie aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser ein frisch Gezapftes wurde und wird. Vom handwerklichen Brauen des Biers erzählt die Ausstellung ebenso wie von der Erfolgsgeschichte des deutschen Reinheitsgebots und der zunehmenden Industrialisierung der Produktion. Eindrucksvoll veranschaulicht beispielsweise ein von Veltins zur Verfügung gestellter Flaschentransporteur den Wandel vom Konsum des Biers als Fassware hin zum Flaschenbier in Mehrweggebinden. Produktion ist die eine Seite, Konsum die andere. Die →



↑ Armin Naumann, Mitarbeiter der Brauerei C. & A. Veltins, schlüpfte für die Ausstellung in die historische Kluft eines Bierfahrers.

BEER MEETS LATIN SPIRIT

DESPERADOS ORIGINAL BIER AGAVE SPIRIT FLAVOURED

**DER SOMMER IST DA!**

OB IM NIGHTLIFE ODER AUF DER TERRASSE:  
DESPERADOS BIETET DAS EINZIGARTIGE GESCHMACKSERLEBNIS  
FÜR IHRE GÄSTE!

GO DESPERADOS



Foto: © Sabrinity

↑ 1903 führten Frankfurter Bierhändler erstmals ein Mehrwegpfand in Deutschland ein. Der Flaschentransporteur veranschaulicht die brauwirtschaftliche Entwicklung vom Fass- zum Flaschenbier.

Ausstellung thematisiert das Bier als Teil der Alltagskultur, den Genuss auf Festen, in der Kneipe, im Stadion und in den eigenen vier Wänden. Wie haben sich die Trinkgewohnheiten und -rituale über die Zeit entwickelt und verändert? Bis September können die Museumsbesucher:innen in die verschiedenen Genusswelten eintauchen und alles zur Geschichte besonders des sauerländischen Biertyps der Pilsener Brauart erfahren.

#### STAMMTISCHGESPRÄCHE UND MEHR

Ein umfangreiches Rahmenprogramm und regelmäßig angebotene Führungen schaffen weitere Erlebnisse – und Gelegenheiten, Bier zu verkosten. Vorträge, Open Air Kino, Kneipenquiz und Public Viewing im Rahmen der Heim-EM begleiten die Ausstellung „Das Bier und wir“, zur Finissage feiert ein Poetry Slam das „frisch Gezapfte“.

#### AUSSTELLUNGSZEITRAUM

22. März bis 29. September 2024  
Eintritt: 8,00 €, erm. 4,00 €

Sauerland-Museum  
Alter Markt 24-30  
59821 Arnsberg

[www.sauerland-museum.de](http://www.sauerland-museum.de)

# Frischt auf.



**BIER**  
BEWUSST  
GENIESSEN.  
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

**Dithmarscher**  
... frisch von der Küste!

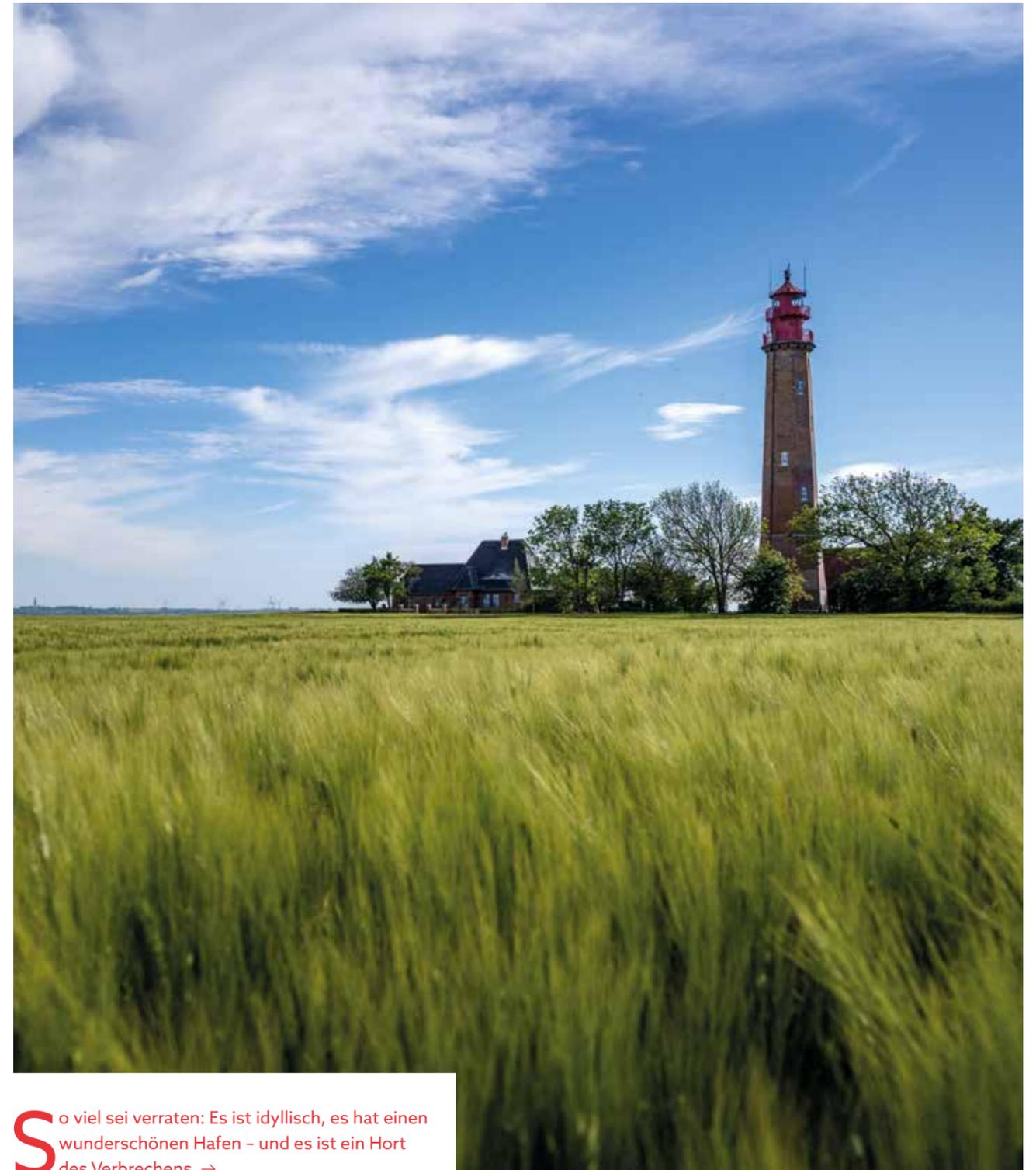


dithmarscher.de

REISEN

# DER UNSICHTBARE DRITTE

WO SIND WIR?



**S**o viel sei verraten: Es ist idyllisch, es hat einen wunderschönen Hafen – und es ist ein Hort des Verbrechens. →



# Entdecke die Frische – Störtebeker Sommer-Wit!

Nur für kurze Zeit.



### Die vier Störtebeker Jahreszeiten-Biere:

Neben den ganzjährig verfügbaren Sorten entstehen in der Störtebeker Braumanufaktur auch limitierte Biere wie die vier neuen Jahreszeiten-Biere: nordische Brauspezialitäten immer passend zur Saison und nur für eine begrenzte Zeit verfügbar.

-  Frühlings-Bock
-  Sommer-Wit
-  Herbst-Festbier
-  Winter-Bock



f i y | [stoertebeker.com](https://stoertebeker.com)



Foto: © eyewave / stock.adobe.com

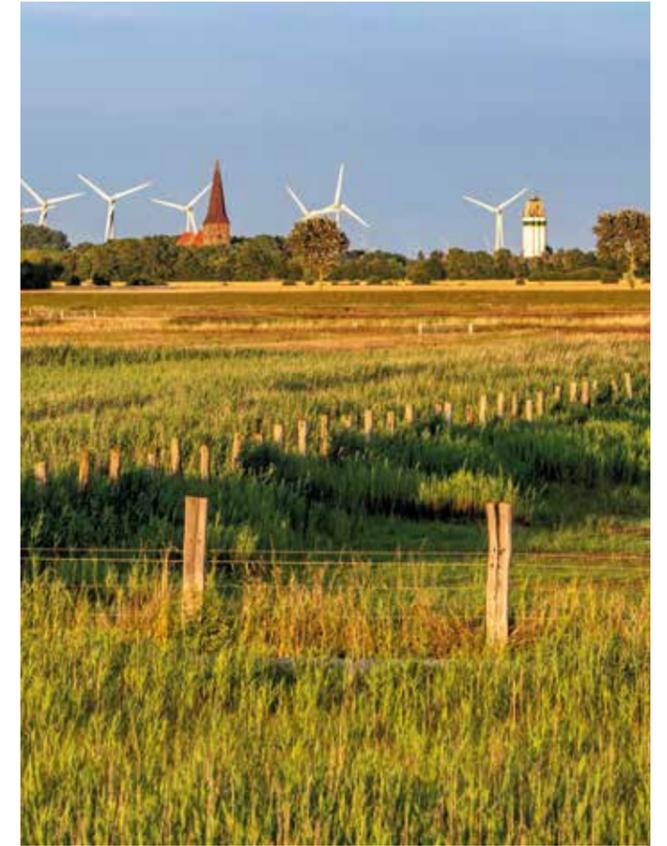


Foto: © yourpix / stock.adobe.com



Foto: © Carsten Kraft / stock.adobe.com

Jede dieser 1.215  
Pflanzenarten liebt  
unsere Wasserqualität.

CAROLINEN. AUS GUTEM GRUND.

von Natur aus  
MINERALIEN-  
REICH  
mit viel Calcium

**Carolinen**

Aus gutem Grund

medium

calciumreich • natriumarm

natürliches Mineralwasser

aus der  
Ursprungsquelle

51°36'05.3"N 9°26'04.5"E



Foto: © HolgerFährmann / stock.adobe.com



Foto: © NDR/Christine Schroeder

# HABEN SIE ES ERKANNT?

## WIR SIND IN SCHWANITZ AN DER OSTSEE.

Schwanitz ist ein hinreißend malerisches Örtchen und hat alles, was man mit der Ostseeküste verbindet: einen Hafen mit Booten, einen langezogenen Strand, Gässchen mit Kopfsteinpflaster, norddeutsche Backstein- und reetgedeckte Häuser ebenso wie kleine und große landwirtschaftliche Anwesen.

Doch wenn Sie uns nun nach Schwanitz folgen wollen, wird es problematisch. Denn das Dorf ist nicht real, sondern dient vielmehr als Kulisse für die beliebte Kriminalfilmreihe „Nord bei Nordwest“.

### NORD BEI NORDWEST - HAUKE JACOBS ERMITTELT

Eigentlich sollte es in Schwanitz für ihn ruhiger werden: Im „DonnerstagsKrimi im Ersten“ wollte sich der ehemalige Hamburger Polizist Hauke Jacobs (gespielt von Hinnerk Schönemann) an der Ostsee niederlassen, um als Tierarzt zu ar-

beiten. Schon im ersten Fall „Käpt'n Hook“, der im November 2014 ausgestrahlt wurde, folgte ihm das Verbrechen jedoch auf dem Fuße – und lässt ihn bis heute nicht los. Gemeinsam mit seiner Tierarzt-Assistentin Jule Christiansen und der Kie-ler-Kommissarin Hannah Wagner ermittelt er dreimal pro Jahr in Spielfilmlänge in meist etwas abstrus anmutenden Fällen. Außerdem immer an Haukes Seite: sein Hund Holly.

### URLAUBSGEFÜHLE, TIERE UND MORD - QUOTE GARANTIERT

Die Fangemeinde, die ungeduldig auf die in den letzten Jahren jeweils zum Jahresbeginn ausgestrahlten neuen Fälle wartet, ist groß. Die 2024er-Folgen verfolgten im Schnitt 8,24 Millionen Menschen, der Marktanteil erreichte mit durchschnittlich 28,4 Prozent Tatort-Niveau. Ein Erfolg, an den die Macher:innen anknüpfen wollen. Die Episoden 25 bis 27 für 2025 sind bereits abgedreht.

↓ Hinnerk Schönemann als Polizist: Hauke Jacobs und Hund Holly sind rund um Schwanitz dem Verbrechen auf der Spur.



### EINE REISE ZU DEN DREHORTEN

Gut, Schwanitz gibt es nicht. Die kleine Gemeinde entsteht für die TV-Bildschirme aus mehreren Drehorten entlang der Lübecker Bucht und sowie in und um Hamburg. Eine Reise wert sind sie allemal.

Das Hausboot von Hauke Jacobs beispielsweise liegt im Hafen von Orth im Südwesten der Ostseeinsel Fehmarn. Wenn die „Princess of Schwanitz“ dort ankert, ist dies ein untrügliches Zeichen für Dreharbeiten des Nord bei Nordwest-Teams. In Wirklichkeit heißt das Boot nämlich „MS Seeadler I“ und hat seinen Heimathafen in Wismar. →

→ Hinnerk Schönemann am Set: Der Hauptdarsteller führte bei einzelnen Folgen von „Nord bei Nordwest“ auch Regie.



↓ Marleen Lohse (Jule Christiansen), Hinnerk Schönemann (Hauke Jacobs) und Jana Klinge (Hannah Wagner) an Bord der „Princess of Schwanitz“ aka „MS Seeadler“.



# UNSERE ERFOLGS- MODELLE

**0,33 L**  
GLASFLASCHE



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



**NICHT NORMAL  
ABER ORIGINAL**

Auch Polizistin Hannah Wagner „wohnt“ auf Fehmarn. Ihr Haus am Südstrand der Insel gehört als Ferienhaus zum Camping- und Ferienpark Wulfener Hals. Weitere Szenen werden auf der Insel in Petersdorf (Landstraßen) und Flügge (Strand und Leuchtturm) gedreht.

Daneben machen die Filmschaffenden in Travemünde, auf der Halbinsel Priwall, in Geesthacht und rund um Hamburg Station. Die Polizeiwache von Schwanitz befindet sich eigentlich im Hamburg-Bergedorfer Stadtteil Altengamme, die Tierarztpraxis im benachbarten Neuengamme.

Foto: © MOIN Filmförderung



## NEU: REAL UND IN SCHWANITZ

Wie reale Orte verändert sich auch Schwanitz, wenn auch nicht immer von den Filmschaffenden gesteuert. Fest zum „Inventar“ der Reihe gehörte von Beginn an die „Pension Ahab“ mit Dorfkneipe als beliebter Treffpunkt. Doch in den neuen Folgen wird es sie in dieser Form nicht mehr geben. Wie die Fans sie kennen und lieben, ist sie in der im Januar 2024 ausgestrahlten Episode „Die letzte Fähre“ ein letztes Mal Schauplatz des Geschehens.

In der Serienhandlung übernimmt und verändert ein neuer Inhaber die Pension, in der Realität ist es ähnlich. Die →

Foto: © MOIN Filmförderung



Foto: © ARD/Gordon Timpen, SMPSP

↑ 10 Jahre lang beliebte Kulisse und beliebter Treffpunkt der Schwanitzer: Das Geesthachter „Hotel zur Post“ war Drehort für die Szenen mit und in der „Pension Ahab“.

# BEREIT FÜR DIE DUNKLE SEITE VON GEROLSTEINER?



**NEU – SEIT FEBRUAR 2024**  
die perfekte Erweiterung zu unseren Longnecks



GEROLSTEINER®



Aufnahmen entstanden im ehemaligen „Hotel zur Post“ in Geesthacht. Auch dieses wechselte den Besitzer, der das historische Gebäude wieder als Hotel nutzbar machen will und nicht mehr für die Dreharbeiten zur Verfügung stellt.

## NOCH EIN VERSCHLAFENES DORF UND NOCH MEHR VERBRECHEN

Schwanitz ist ein Fleckchen zum Liebhaben, Westend soll es ebenso werden. Nach „Nord bei Nordwest“ kommt mit „Nord bei Nordost – Westend“ in diesem Jahr ein neuer Donnerstagskrimi im Ersten. Ebenfalls als Reihe geplant, spielt der Pilotfilm, wie der Name schon sagt, in Westend. Diese „kleine Perle an der Mecklenburgischen Seenplatte“ ist ebenso fiktiv wie Schwanitz, gedreht wurde 2023 in und um Malchow, in Plau am See, Gallin sowie in und um Hamburg.

## ZUM ENDE ZURÜCK ZUM TITEL

Und was hat es nun mit dem „unsichtbaren Dritten“ auf sich? 1959 drehte Alfred Hitchcock nach einem Drehbuch von Ernest Lehmann seinen dramatischen Thriller um einen unbescholtenen Werbefachmann, der irrtümlich für einen Spion gehalten wird. Der Originaltitel des Klassikers lautet „North by Northwest“ und stand Pate für den Titel der deutschen Krimireihe. ●

↓ Das Team der neuen Reihe „Nord bei Nordost“, von links: David Bredin, Cordelia Wege, Franz Dinda, Esther Rauch (Regie)





**PUNKT.**

PUNKT.

# FUSS-BALL

## VON DER LEDERPILLE ZUM HIGHTECH-SPORTGERÄT

„Das Runde muss ins Eckige“. Das gilt gefühlt schon seit Menschengedenken.

### KICKEN MIT DEN CHINESEN ...

Tatsächlich wurde in China bereits in vorchristlicher Zeit eine Art Fußball gespielt. So richtig rund waren die Bälle damals aber noch nicht: Zunächst wurden Stoffbälle mit Tierhaaren und Federn gefüllt und mit Netzen fixiert, auch Leder diente als Haut für die Füllung. Zwischen den Jahren 200 und 700 entdeckten die Chinesen die Vorzüge des luftgefüllten Balls. Doch auch das sich nun um eine luftgefüllte Schweinsblase schmiegende Leder war weder besonders rund noch besonders elastisch.

### ... UND DEN ENGLÄNDERN

Als Charles Goodyear Mitte des 19. Jahrhunderts sein Verfahren zur Vulkanisierung von Kautschuk zum Patent anmeldete, ging es bald auch für den Fußball

einen großen Schritt voran: 1886/87 wurden der Gummi-Fußball, das Ventil und die Luftpumpe in England patentiert – der Ball wurde (annähernd) rund.

Dennoch war für die Außenhaut weiter zumeist Leder das Material der Wahl, womit ein Nachteil blieb: Egal wie gut man sie einfettete, die Lederbälle sogen sich bei Nässe unweigerlich mit Wasser voll und wurden während des Spiels immer schwerer. Der erste vollsynthetische und damit gegenüber Feuchtigkeit weitgehend unempfindliche Spielball kam erst bei der Weltmeisterschaft 1986 in Mexiko zum Einsatz.

### „DAS GEHEIMNIS DES FUSSBALLS IST JA DER BALL“ (UWE SEELER)

Seit 20 Jahren gibt es auch für jede Europameisterschaft einen eigenen offiziellen Spielball. Für die EM 2024 in Deutschland heißt er „Fußballliebe“ und hat mit der guten alten „Lederpille“ kaum noch etwas zu tun. Zum ersten Mal wird ein

EM-Ball mit der „Connected Ball Technology“ – einem Bewegungssensor und einem Chip im Inneren – ausgerüstet sein, die exakte Balldaten in Echtzeit an den Videoschiedsrichter sendet. Kombiniert mit Spieler-Positionsdaten und Künstlicher Intelligenz soll der Einsatz des „vernetzten“ Spielballs schnellere und präzisere Entscheidungen des Schiedsrichterteams ermöglichen.

### NICHT NUR SMART, AUCH GRÜN

UEFA und DFB wollen mit der EURO 2024 neue Maßstäbe bei der Nachhaltigkeit sportlicher Großveranstaltungen setzen. Auch da geht der Ball mit: Er besteht aus recyceltem Polyester, sein Aufdruck ist wasserbasiert. Hersteller adidas hat zudem mehr nachhaltige Biomaterialien eingepflegt als in die bisherigen Bälle. Die einzelnen Schichten sind etwa mit Maisfasern, Zuckerrohr, Kautschuk und Zellstoff versehen.

AB MIT DEM RUNDEN INS ECKIGE! ●



ANZEIGE

  
**ALLGÄUER BÜBLE BIER**  
**DAS ALPENBIER**




**ALLGÄUER BÜBLE BIER**

**DAS ALPENBIER**


# GEBRAUT FÜR DEINE MOMENTE.



## Warsteiner