

GETRÄNKE
ESSMANN

ESSPERTISE

03/21



Geballte Expertise

Essmanns Team „Wein“ im Porträt



Robuste Reben

PIWI-Weine auf dem Vormarsch



Indian Summer

Wandern auf dem Rothaarsteig

...und alles läuft.

**NATURTRÜBES
LANDBIER**
• mild und süffig

Im 19. Jahrhundert brauten die Brüder Carl und Anton Veltins in der Grevensteiner Brauerei ein vorzügliches Bier, das weit über die Grenzen hinaus Beliebtheit erlangte.

An diese Historie knüpft die Brauerei C. & A. Veltins mit „Grevensteiner“ wieder an. Das naturtrübe Grevensteiner Original ist ein süffiges Landbier, das mit weichem Quellwasser und erntefrisch verarbeitetem Hopfen gebraut wird. Traditionsreiche Malze verleihen dem Bier seinen bernsteinfarbenen Glanz und sein vollmundiges Aroma. Getreu dem deutschen Reinheitsgebot.

ESSPERTISE

INHALT



EDITORIAL



BRANCHE

- 9 Geballte Expertise – Team „Wein“ von Essmann im Portrait
- 17 Karrierestart im olympischen Geist – Neue Auszubildende mit Sommerspielen begrüßt
- 21 Erfolgreich durch Weiterbildung – Anna Schotte networkt auf höchstem Niveau
- 25 Neu im Essmann-Sortiment
- 39 Branchenmeldungen
- 41 Die DGL fährt voraus
- 51 Die DGL hilft



GENUSS

- 59 Willkommen im ältesten Gasthaus Papenburgs – Fischhaus Smutje
- 63 Herbstwein ist rot – und weiß
- 69 Die Gaben der Natur – Sternekoch Harald Rüssel erzählt von „Wild-Wald-Genuss“
- 75 Erholung pur an der See – Mingers Hotel in Neuharlingersiel
- 81 Robuste Reben für Genuss und Umwelt – PIWI-Reben auf dem Vormarsch
- 85 Kleine Helferlein im Glas – Das große Comeback der Fermentation
- 89 Authentische Weine mit Passion – vom Weingut Sinß
- 95 Öfter mal was Neues – Experimentierfreudige Küche im Gutschmecker



MEDIATHEK

- 101 Zeit der Sinne



REISEN

- 111 In 80 Getränken um die Welt – Port: Portugals Weitreisender
- 115 Denn man tau! – Authentisch urlauben in Dornum
- 119 Mit der MS Sønderborg im Flensburger Hafen
- 123 Durchatmen auf dem „Weg der Sinne“ – Auf Wanderschaft am Rothaarsteig



PUNKT.

- 130 Korkenzieher – am liebsten mit Seele



Kronenberg



Keine Experimente.
Kein anderes.

EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Ein wechselhafter Sommer liegt hinter uns – nicht nur, was das Wetter betrifft: Die Wiedereröffnung der Gastronomie hat uns endlich wieder frohe Momente und ein Stück Normalität zurückgebracht, doch die Unsicherheit, was die kommenden Monate bringen, ist noch nicht verflogen. Dennoch ist der Optimismus überall spürbar. Auch Getränke Essmann und die DGL Deutsche Getränke Logistik schauen zuversichtlich nach vorne. Ein Grund dafür sind unsere hochkompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen vor, wie wir unsere Nachwuchskräfte vom ersten Tag an fördern. Auch in die Technik investieren wir, wie Ihnen der Bericht zum DGL-Fuhrpark zeigen wird – so fahren wir in der Getränkelogistik weit voraus.

Der Herbst ist die Zeit der Weinlese. In dieser Ausgabe widmen wir uns daher verstärkt den edlen Tropfen und machen Ihnen die besten Weine und neuesten Trends schmackhaft. Unser Team Wein steht Ihnen jederzeit mit seinem Fachwissen zur Seite und freut sich, Sie bei der Auswahl der passenden Tropfen zu unterstützen. Gleichzeitig möchten wir Sie dazu einladen, rauszugehen und auch all die anderen Früchte zu genießen, die uns die Natur in diesen Tagen serviert. Dafür haben wir einige Reisetipps und Rezeptideen zusammengestellt.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen und erfolgreichen Herbst, und natürlich viel Freude mit unserer ESSpertise – vielleicht bei einem guten Wein.

Herzlichst

Ihr



Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG





Foto: © stock.adobe.com, /lshat



BRANCHE

VILSA
Gourmet



VIELFALT. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.

BRANCHE

GEBALLTE EXPERTISE

TEAM „WEIN“ VON ESSMANN IM PORTRAIT

Spitzenweine von hoher Qualität zu fairen Preisen – das Weinsortiment von Getränke Essmann umfasst eine herausragende Auswahl erlesener Weine aus aller Welt. Bevor ein Wein jedoch ins Portfolio aufgenommen wird, muss er sich zunächst dem geschulten Auge und Geschmack der Kolleginnen und Kollegen aus dem Team „Wein“ beweisen. Bestehend aus geschulten Fachleuten, widmet sich das Team mit viel Leidenschaft dem Thema „Wein“ und steht Kunden stets kompetent und beratend zur Seite. Wer die Köpfe hinter Essmanns Genusswelt der Weine sind und was sie antreibt, erzählen sie in dieser Ausgabe in kurzen Portraits.

"WEIN IST FÜR MICH URLAUB FÜR DIE SEELE."

Wo liegt Ihre spezielle Kompetenz im Team Wein bei Essmann?

Der Fokus liegt auf klassischen Einkaufsthemen wie dem Lieferantenmanagement und den Preis- und Konditionsverhandlungen.

Wie sind Sie zu Ihrer Expertise im Bereich Wein gekommen?

Viel probieren und ein wenig studieren.

Was verbinden Sie persönlich mit Wein?

Genuss und erholsame Momente – am besten in Geselligkeit bei gutem Essen.

Was macht einen guten Wein für Sie aus?

Ein guter Wein harmonisiert mit dem Trinkanlass. Persönlich mag ich trockene Weißweine und eher fruchtbetonte Rotweine.

Was macht Ihnen bei Ihrer Arbeit am meisten Spaß?

Die Jahresgespräche mit unseren Lieferanten und die Abstimmung im Team.

Liebblingswein im Sortiment?

Wir haben zu viele schöne Weine, da gibt es keinen speziellen Lieblingswein.

Rot, Weiß oder Rosé?

Tendenziell mehr Weiß im Sommer und Rot Richtung Winter ... zwischendurch auch gerne mal einen Rosé.

Trocken, halbtrocken, lieblich?

Trocken.

Korken oder Drehverschluss?

Keine Präferenz.

Ergänzen Sie bitte folgenden Satz: Wein ist für mich ...

... Urlaub für die Seele.

An diesem Ort wollte ich schon immer mal einen Wein trinken:

Irgendwo hoch im Norden beim Anblick der Polarlichter.

Andreas Voß

Teamleiter Einkauf
Handelswaren,
Wein & Spirituosen

Alter: 37

Bei Getränke Essmann
seit August 2004



Klindworth
Winterlust

VEGAN 

Hier glüht Ihnen was!

**Klindworth
Winterlust**
Der Partner
für Ihre
Wintersaison!

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

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

Hier sind Ihre Wünsche willkommen:

Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH, Kundenteam, Tel. 06841 105 1500, info@nvf-marken.de

Mit
Alkohol



Alkoholfrei



aus
Direktsaft



"WEIN IST ROCK 'N ROLL IM GLAS."

Wo liegt Ihre spezielle Kompetenz im Team Wein bei Essmann?

Sommelier IHK, Beratung und Betreuung von Gastro-Kunden

Wie sind Sie zu Ihrer Expertise im Bereich Wein gekommen?

Ausbildung und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, Wein- & Sommelier-Schule Koblenz, Wine & Spirit Education Trust Level 3 London

Was verbinden Sie persönlich mit Wein?

Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht, es gibt nichts Faszinierenderes, als sich mit dem Thema Genuss zu beschäftigen.

Was macht einen guten Wein für Sie aus?

Ein guter Wein ist der, den man mit Freunden trinkt, ganz unabhängig von Herkunft, Preis und Qualität. Wein muss Spaß machen und sollte zur Situation passen.

Was macht Ihnen bei Ihrer Arbeit am meisten Spaß?

Die Weinwelt bleibt nie stehen, sie entwickelt sich ständig weiter. Auch nach 20 Jahren lerne ich immer Neues dazu, halte mich immer auf dem Laufenden. Es ist klasse, so eng mit der Gastronomie zusammenzuarbeiten, jeder Betrieb tickt anders, so wird es nie langweilig.

Liebblingswein im Sortiment?

Riesling und Pinot Noir, aber auch Bordeaux und die neue Welt begeistern mich.

Rot, Weiß oder Rosé?

Überwiegend weiß, aber zum Essen auch gerne einen guten Rotwein.

Trocken, halbtrocken, lieblich?

Zum Käse süßen Riesling, ansonsten trocken.

Korken oder Drehverschluss?

Beides.

Mein liebstes Weingut:

Da gibt es sehr viele ...

Ergänzen Sie bitte folgenden Satz: Wein ist für mich ...

... ein großer und wichtiger Bestandteil meines Lebens.

An diesem Ort wollte ich schon immer mal einen Wein trinken:

Über den Dächern von Marseille.



Holger Kautz

Sommelier IHK,
Verkaufsleiter
Wein & Spirituosen

Alter: 40

Bei Getränke Essmann
seit Oktober 2020



Natur berührt.

Voll gut. Leer gut.



Für die Umwelt: AMECKE Mehrweg.

Die Natur hat viele köstliche Seiten und in jedem unserer Fruchtsäfte steckt eine von ihr. Ausgesucht mit viel Sorgfalt und jahrzehntelanger Erfahrung. Das schmeckt man.

www.amecke.de

"KEIN WEIN SCHMECKT WIE DER ANDERE. DAHER DEFINIERT AUCH JEDER EINEN „GUTEN WEIN“ ANDERS."

Wo liegt Ihre spezielle Kompetenz im Team Wein bei Essmann?

Meine spezielle Kompetenz im Team Wein liegt in der Vermarktung von Wein und Spirituosenartikeln, beispielsweise durch Aktionsflyer und Kataloge. Zum anderen fokussiere ich mich zukünftig zunehmend auf die Social-Media-Kanäle, um Kunden noch intensiver über Artikel und Neuigkeiten zu informieren.

Wie sind Sie zu Ihrer Expertise im Bereich Wein gekommen?

Kommt Zeit kommt Rat ;) Durch das probieren vieler verschiedener Weine kann man seinen Gaumen sehr gut schulen, um genussvolle und einzigartige Weine zu entdecken.

Was verbinden Sie persönlich mit Wein?

Feierliche Anlässe oder ruhige und erholsame Abende auf der Terrasse. Am besten in Kombination mit der Familie, Freunden und gutem Essen.

Was macht einen guten Wein für Sie aus?

Kein Wein schmeckt wie der andere. Daher definiert auch jeder einen „guten Wein“ anders. Für mich sollte ein guter Wein „süffig“ und fruchtbetont sein.

Was macht Ihnen bei Ihrer Arbeit am meisten Spaß?

Zum einen der kreative Part, was den Bereich der Vermarktung betrifft. Zum anderen aber auch der persönliche Kontakt zu Lieferanten.

Lieblingswein im Sortiment?

Dadurch, dass wir so viele leckere Weine verkosten und diese dann auch ins Sortiment aufnehmen, wenn es passt, gibt es keinen speziellen „Lieblingswein“. Tendenziell würde ich eher eine Rebsorte favorisieren, „Sauvignon Blanc“.

Rot, Weiß oder Rosé?

Weißwein

Korken oder Drehverschluss?

Keine Präferenz.

Mein liebstes Weingut:

Kein spezielles Lieblingsweingut. Durch den Kontakt zu Winzern und Herstellern entwickeln sich persönliche Präferenzen, die durch die allgemeine gute Zusammenarbeit ausgebaut werden.

Ergänzen Sie bitte folgenden Satz: Wein ist für mich ...

... ein Stück weit Kultur, Lebenslust und Entspannung pur.

An diesem Ort wollte ich schon immer mal einen Wein trinken:

Mich zieht es noch nach Österreich zum Wandern. Dort würde ich gerne nach einer Bergwanderung in einer Almhütte sitzen und einen schönen Wein trinken.



Femke Weßling

Einkauf Wein & Spirituosen

Alter: 28

Bei Getränke Essmann
seit August 2012

QUALITÄT DIE MAN SCHMECKEN KANN.



GEROLSTEINER®


"WEIN IST FÜR MICH MEHR ALS NUR EIN GETRÄNK!"

Wo liegt Ihre spezielle Kompetenz im Team Wein bei Essmann?

Beratung und Unterstützung von Kunden und Außendienst rund um das Thema Wein (Produktempfehlung, Weinkarten-erstellung)

Wie sind Sie zu Ihrer Expertise im Bereich Wein gekommen?

Ursprünglich habe ich in einem Getränkefachhandelsunternehmen in Nordhorn gearbeitet, welches dann ins Grafschafter Weinkontor (Getränke Essmann) übergegangen ist.

Was verbinden Sie persönlich mit Wein?

Kochen, Genuss und eine gute Zeit.

Was macht einen guten Wein für Sie aus?

Der Duft in der Nase, die Farbe im Glas und natürlich der Geschmack.

Was macht Ihnen bei Ihrer Arbeit am meisten Spaß?

Die Vielfältigkeit!

Liebblingswein im Sortiment?

Scherner Weißburgunder "Löß" trocken

Rot, Weiß oder Rosé?

Weiß

Trocken, halbtrocken, lieblich?

Trocken.

Korken oder Drehverschluss?

Drehverschluss

Mein liebstes Weingut:

In der Vielzahl der guten Weingüter habe ich kein spezielles.

Ergänzen Sie bitte folgenden Satz: Wein ist für mich ...

... mehr als nur ein Getränk!

An diesem Ort wollte ich schon immer mal einen Wein trinken:

An einem lauen Sommerabend, beim Sonnenuntergang am Strand mit Lagerfeuer.

NEUER KATALOG IM ANFLUG

Gastronomie- und Handelspartner aufgepasst: In Kürze erscheint unser Weinkatalog 2021-2023. Kunden finden hier eine große Auswahl an Qualitätsweinen aus der ganzen Welt – selbstverständlich sorgsam ausgesucht von unseren Weinexperten. Der Weinkatalog ist generell als Druckexemplar oder digital unter www.getraenke-essmann.de verfügbar, der neue Katalog wird in wenigen Wochen vorliegen.

Anke Naumann

Anerkannte Beraterin für Deutschen Wein Innendienst Gastronomie

Alter: 51

Bei Getränke Essmann seit August 2001





Bayerns frische Weisse.



BRANCHE

KARRIERESTART IM OLYMPISCHEN GEIST

NEUE AUSZUBILDENDE MIT SOMMERSPIELEN BEGRÜSST



↑ Bei der Azubi-Sommerolympiade mussten die Auszubildenden an einem Strang ziehen, um die gestellten Aufgaben zu lösen.

Der Ausbildungsstart bei Getränke Essmann ist traditionell eins: aufregend, praxisnah und alles andere als langweilig. Anhand verschiedenster Aufgaben lernen die jungen, neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Unternehmen und vor allem ihre zukünftigen Kolleginnen und Kollegen am ersten Tag spielerisch kennen. In diesem Jahr erwartete die Auszubildenden dabei erstmal ein neues, erweitertes Konzept: Passend zum sportlichen Ereignissen in Japan nahmen Azubis aller Jahrgänge an einer Sommerolympiade teil.

VON ANFANG AN AKTIV

Anstatt die neuen Auszubildenden an ihrem ersten Tag mit Vorträgen zu langweilen, ist Getränke Essmann schon vor Jahren dazu übergegangen, die neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit kreativen Aktivitäten in das Unternehmen einzuführen und vor allem sie selbst dabei aktiv werden zu lassen. Den Auftakt bildet traditionell die hauseigene Unternehmensrallye, bei der die Auszubildenden unterschiedliche Aufgaben absolvieren müssen. So auch in diesem Jahr: Die vier „Neuen“, angehende Kaufleute für Groß- und Außenhandelsmanagement und Fachlageristen, mussten unter anderem ihre individuellen Fähigkeiten mit Feingefühl, Geschicklichkeit, Übersicht, Kraft und Schnelligkeit unter Beweis stellen. →



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.

**DON'T
DRINK
AND
DRIVE**


Pilsner Urquell®

DAS ORIGINAL PILS

INSPIRATION FÜR VIELE

1842 brauten wir in Pilsen das erste Pils der Welt: Pilsner Urquell.

Seither hat unser Brauprozess die Art des Brauens revolutioniert und den beliebtesten Bier-Stil der Welt geschaffen. Bis heute brauen wir das Original Pils auf die ursprüngliche Art und Weise – aus 100% heimischen Zutaten, im traditionellen Dreimaischverfahren über offener Flamme und mit der ganzen Erfahrung aus über 175 Jahren Braukunst.

Wir sind ein Original: Unverändert gut seit 1842.

Der zweite Teil der Einführung gestaltete sich diesmal anders. Während die Auszubildenden zuletzt eine Rallye durch die verschiedenen Abteilungen des Unternehmens absolvierten, stand diesmal eine Sommerolympiade auf dem Programm. Das Besondere: An der Veranstaltung nahmen nicht nur die neuen, sondern alle Auszubildenden und dual Studierenden teil. „Den neuen Auszubildenden hilft es enorm, wenn sie die dienstälteren Auszubildenden gleich kennenlernen und wissen, wem sie Fragen stellen können“, erklärten die Personalreferentinnen Isabel-Sophie Gäbler und Janine Häusler, die die Aktivitäten organisiert hatten.

KOMMUNIKATION IST ALLES

Bei der Olympiade traten die Auszubildenden in zwei Teams gegeneinander an. Es galt, zahlreiche Aufgaben und Challenges zu absolvieren und dabei jeweils als Gruppe zusammen zu arbeiten. Eine klare Kommunikation untereinander war dabei von essenzieller Bedeutung. Beim „Tower of Power“ etwa mussten die Teilnehmenden gemeinschaftlich versuchen, mit einem an mehreren Seilen angebrachten Haken Getränke-

kisten zu stapeln. Auf sechs Kisten haben die Teams es jeweils gebracht – und erst aufgegeben, als der Turm einstürzte.

Anders als bei den echten Olympischen Spielen in Tokio ging es bei der eigenen Sommerolympiade aber nicht um die Goldmedaille bzw. um das Erreichen des 1. Platzes. Viel mehr stand der Aufbau eines ersten Netzwerkes im Mittelpunkt. Isabel-Sophie Gäbler ist überzeugt, dass die Olympiade viel dazu beigetragen hat: „Für die Auszubildenden war es ein aufschlussreicher Einblick: Wer ist schon hier, mit wem kann ich reden. Sich in einer lockeren Atmosphäre kennenzulernen hat den Azubis auf jeden Fall geholfen, anzukommen.“ Das können die Auszubildenden nur unterschreiben: „Der zweite Tag mit der Olympiade war sehr interessant und informativ, ich hatte die Chance, die anderen Azubis besser kennenzulernen“, erklärte die neue Auszubildende Pia Stüwe. Ihre Kollegin aus dem dritten Lehrjahr Jessica Barth ergänzte: „Alle Azubis, die neuen sowie wir ‚alten‘, haben super harmoniert und sich auf alle Anforderungen und Herausforderungen eingelassen.“ ●

↓ Stolz zeigen die Auszubildenden nach der erfolgreich absolvierten Olympiade ihre Urkunden.



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.

BRANCHE

ERFOLGREICH DURCH WEITERBILDUNG

ANNA SCHOTTE NETZWERKT AUF HÖCHSTEM NIVEAU



Foto: © Agentur Schöni!

↑ Als Assistenz der kaufmännischen Geschäftsführung bei der DGL-Gruppe koordiniert Anna Schotte die vielfältigen kaufmännischen Aufgaben.

Mit einer Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau begann 2013 Anna Schottes Karriere bei Getränke Essmann. Seitdem hat sich viel getan: Nach einem berufs begleitenden Bachelor- und Masterstudium koordiniert die 27-Jährige mittlerweile als Assistenz der kaufmännischen Geschäftsführung bei der DGL-Gruppe die vielfältigen kaufmännischen Aufgaben in einer zunehmend komplexeren Unternehmenswelt. Mit der klassischen Sekretärin hat dies nichts zu tun: Anna Schotte unterstützt die Geschäftsführung in allen Belangen und ist gewissermaßen die Schnittstelle zwischen Führungsebene und Fachabteilungen. Die Neuausrichtung der Verwaltung, maßgebliche Projekte wie Standortprojekte und die Gestaltung neuer Arbeitsprozesse sind nur einige ihrer Aufgabenbereiche. Dabei widmet sie sich genau dem Thema, das sie seit ihrer Ausbildung begleitet: Vernetzung.

Die Getränkebranche begleitet Anna Schotte schon ihr ganzes Leben. Sie war jahrelang nebenberuflich in der Gastronomie tätig, dementsprechend war Getränke Essmann der gebürtigen Lingenerin bestens vertraut, als sie dort ihre Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau begann. „Ausgelernt“ fühlte Anna Schotte sich nach dem Abschluss der Ausbildung 2015 jedoch nicht: „Während der Ausbildung habe ich viele Einblicke in die verschiedenen Fachbereiche bekommen, aber ich wollte die Zusammenhänge besser verstehen. Schon da hat mich das Thema ‚Vernetzung‘ interessiert“, erklärt die 27-Jährige. Sie beginnt ein duales Bachelorstudium in Betriebswirtschaftslehre mit Schwerpunkt Logistik.

ENGER AUSTAUSCH

Essmann unterstützt sie von Anfang an in ihrem Vorhaben: „Es gab stets einen engen Austausch mit dem Management darüber, wie die nächsten Schritte sind. Die Perspektiven wurden mir transparent aufgezeigt. Wir haben gemeinsam einen Weg entwickelt, der die Interessen beider Seiten berücksichtigt“, →

GEMEINSAM DURCH HERAUSFORDERNDE ZEITEN

LOKALFREUN.DE

Unser Unterstützungs-
programm für
die Gastronomie

Coca-Cola



Spenden-
kampagne*



Marketing-
Unterstützung



Tipps, Tricks
& Training

Mehr erfahren auf

www.LOKALFREUN.DE

* Spenden nicht im eigentlichen Sinne

Coca-Cola und die dynamische Welle sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

berichtet Anna Schotte. Schon während dieser Zeit arbeitete sie eng mit dem heutigen kaufmännischen Geschäftsführer der DGL-Gruppe, Jaring de Groot, zusammen, der damals selbst berufsbegleitend studierte. Sie entwickeln das Mentoring-Programm, das aufzeigt, wie eine Führungskraft „an die Hand nehmen“ kann.

Als Jaring de Groot den Aufbau des Standortes Aschersleben in den Jahren 2015/2016 verantwortet, ist Anna Schotte parallel zu ihrem Studium dabei. „Dort habe ich zum ersten Mal koordinierende Aufgaben übernommen und gemerkt, dass mir das sehr viel Spaß macht“, erklärt sie. Nach dem Projekt überträgt Essmann ihr weitere verantwortungsvolle Aufgaben in verschiedenen Bereichen mit Schwerpunkten wie Restrukturierung, Innovation, Prozessoptimierung oder Konzeptarbeit. Da sie – jahrelang gemeinsam mit Jaring de Groot – viele Fachabteilungen kennengelernt, transformiert und mit ihm angeführt hat, kennt sie das Unternehmen sehr gut.

Nach ihrem Bachelor beginnt Anna Schotte ein Masterstudium in Führung und Organisation mit dem Schwerpunkt Logistik: „Nach dem Bachelor hatte ich die Basics, aber mir fehlte noch der konkrete Bezug zum Thema Führung. Dazu wollte ich gerne mehr lernen.“ Im Juli hat sie ihre Masterarbeit abgegeben, die sich – natürlich – mit dem Thema Vernetzung befasst. Ganz praktisch wendet sie ihre Kenntnisse inzwischen als Assistenz der kaufmännischen Geschäftsführung der DGL-

Gruppe an. „Meine Aufgabe ist es, Mitarbeiter und Abteilungen auf allen Ebenen zusammenzubringen“, erklärt sie. Angesichts der steigenden Komplexität von Aufgaben sei es enorm wichtig, dass die einzelnen Fachbereiche sich stärker denn je austauschen und so weiter voneinander lernen. Darüber hinaus bringt sie sich aktiv bei Themen wie der strategischen Ausrichtung ein. Die 27-Jährige arbeitet standortübergreifend an den Verwaltungsstandorten Dortmund und Lingen – dies hat Essmann ihr ermöglicht, nachdem sie aus privaten Gründen vorübergehend ins Sauerland zog.

Eins ist klar: Anna Schotte geht in ihrer Arbeit auf. „Ich bin mit allen im Kontakt, sowohl mit Abteilungsleitern als auch mit den Mitarbeitern in den einzelnen Teams. Das Aufgabengebiet ist sehr vielseitig und ich beschäftige mich immer wieder mit neuen Themen. Dadurch gewinne ich auch immer neue Erkenntnisse“, berichtet sie.

Auch wenn sie ihren Master nun in der Tasche hat – ausgerechnet fühlt Anna Schotte sich immer noch nicht. Sie möchte beim Thema Mitarbeiterführung weiter Erfahrungen sammeln und sich weiterbilden, um eines Tages selbst Führungskraft zu werden. In dieser Hinsicht fühlt sie sich ebenfalls gut begleitet: „Essmann wirft einen nicht ins kalte Wasser, sondern bereitet einen gezielt auf Führungsaufgaben vor.“ So spricht alles dafür, dass der gemeinsame Weg von Anna Schotte und Getränke Essmann noch lange nicht zu Ende ist. ●



↑ Mit dem kaufmännischen Geschäftsführer der DGL-Gruppe Jaring de Groot arbeitet Anna Schotte schon seit Jahren eng zusammen.

SPEZIALITÄT!

ALKOHOLFREI

KALORIENARM

MIT VITAMIN C



BRANCHE

NEU IM ESSMANN- SORTIMENT

FEIN-BRENNEREI PRINZ

Es liegt mittlerweile 135 Jahre zurück, dass mitten im Leiblachtal nahe des österreichischen Bodenseeufers eine Anlaufstelle für exzellente Schnäpse und Liköre entstand: die Fein-Brennerei Prinz. Bereits in vierter Generation widmet sich die Familie Prinz mit Hingabe und reichhaltigem Erfahrungsschatz edlen Tropfen von höchster Qualität. Ein Unternehmen mit langer Traditionsgeschichte.

Ein vortreffliches Gebiet zum Anbau von Streuobst tut sich in den Lagen zwischen Bodensee und den Berghängen Voralbergs auf. Hier gedeihen unter besonderen klimatischen Bedingungen Marillen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten und weitere Obstsorten, die die Basis für die Spirituosen der Fein-Brennerei Prinz bilden. Was 1884 noch als Bauernhof mit Gasthof, später als Molkerei und Mosterei den Grundstein für die Brennerei bildete, steht heute für die Verarbeitung der Rohstoffe mit modernster Brenntechnik.

ALTE SORTE - VOLLER GESCHMACK

Was lange währt, wird endlich gut: das gilt auch für die Destillate der Fein-Brennerei. Ein besonderes Geschmackserlebnis ist deshalb neben allerhand Neuheiten auch Altbewährtes – die Alten Sorten. Jahrzehntelange Erfahrung macht den Schnaps dieser Sorten zu einer echten Gaumenfreude. Nicht zu unterschätzen ist der Einfluss der Holzfässer. Die Destillate reifen doppelt: sechs Jahre in Steingut und zwei in den sorgfältig ausgewählten Prinz-Holzfäs-

sern. Eine lange Zeit, die sie erst zur Alten Sorte macht. Damit der Geschmack bei einem Alkoholgehalt von 41 Prozent besonders mild bleibt, fügt der Brennmeister Dörrfrüchte hinzu, die dem Alkohol eine liebe Note verleihen. Die Prinz-Angebotspalette ist groß: Von der William-Christ-Birne über die Marille bis hin zur Zwetschge – jedem Gaumen wird genüge getan. Insgesamt sieben Alte Sorten stehen zur Auswahl.

HOLZFÄSSER MIT
GROSSER WIRKUNG

Sowohl der Geschmack als auch die Optik aller Sorten werden durch die Holzfässer maßgeblich beeinflusst. Dem Destillat werden durch das Holz zum einen Bitterstoffe entzogen, zum anderen löst der Alkohol Gerbstoffe und Geschmackstoffe aus dem Holz. Das Resultat: eine besondere Milde und Holzfassnote. Durch die Vermischung von Destillat und Holz erhält der Schnaps darüber hinaus seinen bernsteinfarbenen Ton. Die Wahl der passenden Holzsorte erfordert dabei Fingerspitzengefühl. Die Harmonie zwischen Alkohol und Holz bestimmt am Ende die Feinheit der Holzfassnote im Schnaps. Häufig genutzt werden Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern, aber auch Holzarten wie Akazie, Kirsche oder Maulbeere finden Verwendung. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird jedes Fass einer professionellen Hitzebehandlung, dem sogenannten „Toasting“ unterzogen – für Qualität, die man schmeckt. ●



↑ Bernsteinfarbener Schnaps und einzigartiges Aroma - die Wirkung der Holzfässer ist groß.

↓ Exquisite Auswahl: Unter den sieben Alten Sorten der Fein-Brennerei ist für jeden Geschmack etwas dabei.



AUSTRINKEN. ZURÜCKGEBEN. DIE UMWELT SCHÜTZEN.

Diese 0,5 l
Einweg-
Pfundflasche
besteht zu 100 %
aus recyceltem
PET und wird
auch wieder zu
100 % recycelt.



WIR RECYCELN
SEIT 2001

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

 **GERMETA**
Meine Quelle seit 1679.



HEIL-UND MINERAL-QUELLEN GERMETE

NACHHALTIGKEIT IM ZENTRUM DES HANDELNS

Das Thema Nachhaltigkeit ist für den Mineralbrunnen aus Warburg von zentraler Bedeutung und wichtiger Eckpfeiler bei allen unternehmerischen Entscheidungen und Aktivitäten. Wahrscheinlich ist die Thematik noch nie wichtiger gewesen als in der jetzigen Zeit.

Daher verwendet das Unternehmen im Glasbereich Flaschen und Kästen von der GDB (Genossenschaft Deutscher Brunnen). Diese werden von vielen Mineralbrunnen für die Abfüllung ihrer Getränke verwendet. Nachdem der Verbraucher die leeren Gebinde bei seinem Händler abgegeben hat, werden die leeren Poolflaschen und Kästen zum nächstgelegenen Abfüller gebracht. Dadurch werden die Transportwege vom Leergut verkürzt. Auf diese Weise werden CO₂ und andere schädliche Emissionen eingespart.

Die zurückgegebenen PET-Flaschen gehen wieder in den Kreislauf und aus dem mindestens 55%igen-Recyclat-Anteil entstehen neue Flaschen. Generell haben die PETCYCLE-Zweiweg-Flaschen und die Einweg-Flaschen eine Rücklaufquote von annähernd 100% und belasten damit die Umwelt so gut wie gar nicht. Ein weiterer Vorteil der PET-Flaschen ist das im Vergleich reduzierte Gewicht, was auch zur Entlastung des CO₂-Austausches beim Transport führt. Ebenso wie bei den Glasflaschen setzt der Mineralbrunnen auch bei den PET-Gebinden auf den nachhaltigeren Poolkasten.

Ende letzten Jahres wurde die neue Mineralwasser-Einweg-Produktlinie 0,5l eingeführt. Die Sorte Still

wird dabei in einer Flasche abgefüllt, die nahezu 100% aus recyceltem PET besteht und nach Rückgabe zu 100% recycelt wird. Auch das ist wieder ein weiterer wichtiger Schritt unter dem Dach der Nachhaltigkeit.

Somit sind beide Bereiche beispielhaft für nachhaltige Gebinde-Politik. Der Nachhaltigkeitsgedanke wird noch unterstrichen durch die Bio-Zertifizierung, die ebenfalls wichtiger Bestandteil im Hinblick auf die Portfolio-Erarbeitung ist und nur vergeben wird, wenn beim Anbau, der unter ökologischen Aspekten betrieben werden muss, keine Pestizide zum Einsatz kommen. Darüber hinaus zielt die Erfrischungsgetränke das Vegan-Label. Das sagt aus, dass im gesamten Herstellungsprozess keine tierischen Bestandteile verwendet werden.

Das komplette Energiemanagement im Hause der Heil- und Mineralquellen Germete GmbH ist nach ISO 50001 zertifiziert und unterstreicht auch von dieser Seite den avisierten Weg zur Klimaneutralität.

Auch im Rahmen der jährlichen Investitionsplanung ist das Thema Basis der Überlegungen im Hinblick auf Ressourcen-Schonung und Energie-Einsparungen.

Alle Prozesse im Hause, auch im Vertriebs- und Marketing-Bereich unterliegen dieser Maßgabe und werden regelmäßig daraufhin analysiert und kritisch hinterfragt. ●



FEVER-TREE

PREMIUM GENUSS IM GROSSEN STIL

DIE FEVER-TREE FLAVOURS IM NEUEN 750ML GEBINDE

Mit der neuen Fever-Tree Flavour-Range in 750-ml-Glasflaschen wird das Mixen von Aperitifs und Longdrinks in Premiumqualität so einfach wie noch nie. Auch pur als Softdrink sind die Sorten Premium Wild Berry, Sicilian Bitter Lemon und Ginger Ale ein prickelnder Genuss. Getreu der Fever-Tree Philosophie werden alle Sorten mit feinen natürlichen Aromen hergestellt: Premium Wild Berry mit britischen Himbeeren und Rhabarber sorgt für ein fruchtiges und aromatisches Geschmackserlebnis. Sicilian Bitter Lemon mit sizilianischen Zitronen erfrischt dank intensiver und bittersüßer Aromen. Premium Ginger Ale mit einer Mischung aus drei verschiedenen Ingwersorten schmeckt besonders spritzig und aromatisch. Perfekter Premium-Genuss im großen Stil zuhause oder an der Bar – pur oder im Mix.



AUCH PUR
EIN GENUSS.

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



ESTRELLA DAMM IST DAS BIER BARCELONAS,

das die Essence des mediterranen „way of life“ in die beliebtesten Bars und Restaurants bringt. Estrella Damm wird seit 1876 nach Originalrezept in Barcelona gebraut und ist das Bier für alle, die etwas Authentisches und Kultiviertes suchen, ein leidenschaftliches, relaxtes und fröhliches Leben lieben und sich gern mit Freunden treffen, um besondere Momente zu genießen.

THE SPIRIT OF PRAGUE

Staropramen wurde 1869 als kleiner Betrieb in Smichov, damals einem kleinen Vorort von Prag, gegründet. Seit nunmehr als 150 Jahren sorgen die tschechischen Braumeister für ein exzellentes tschechisches Bier nach böhmischer Brautradition. Staropramen hat sich zur größten Brauerei in der Tschechischen Republik und zu einer der größten in Europa entwickelt. Heute ist Staropramen weltweit das Nr. 1 Prager Bier.



BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN

BLAUBEEREN AUS EIGENEM ANBAU FÜR DIE „KLEINE EISZEIT“



Foto: © Mehringer Heide

↑ Genuss-Handwerk pur: Selbstgemachtes Eis samt eigenen Zutaten.

STRANDFEELING IN MEPPEN:
BERMUDA BEACH

Entspannende Lounge-Musik, eigens hergestellte, urige Outdoor-Möbel aus heimischen Hölzern und leckere Cocktails von meisterlicher Hand: Das neue Bermuda Beach bietet seit Juni 2021 alles was das Herz begehrt, um es sich im sommerlichen Meppen richtig gut gehen zu lassen. Für die neue Strandbar auf rund 250 Quadratmetern zeichnen Sophie Wilberding und Philipp Blankenspeck verantwortlich. Das Duo betreibt seit 2019 das Jersey in der Stadt an der Ems und zauberte in kürzester Zeit die neue, sehr gelungene Location. Die Fläche hatte nach dem Abriss alter Gebäude kurzfristig keine Verwendung. Wilberding und Blankenspeck vereinbarten mit dem Eigentümer, dass dort eine Strandbar entstehen darf – vorerst allerdings nur für den Sommer 2021. Das Konzept kam bei den Meppenern und Gästen sehr gut an. Viele Radreisende legten eine spontane Pause ein und sorgten für ein gemischtes Publikum aus Jung und Alt. ●

Bermuda Beach by Jersey!

Bahnhofsstraße 1, 49716 Meppen

Telefon: 0160- 92122110

www.facebook.com/bermudabeachmeppen



Foto: © Bermuda Beach

↑ Entspannt in Meppen genießen im Bermuda Beach.

Immer wieder frische Ideen – die gibt es beim Bauernhofcafé Erlebnis Mehringer Heide. Neben spannendem Swingolf, erholsamer Salzgrotte und gemütlichem Bauerncafé samt traumhaften Leckereien wartet Familie Hulsmeier jetzt mit Eis aus eigener Herstellung auf. Das Außergewöhnliche: Einige Zutaten werden sogar selbst angebaut. Früchte direkt vom Feld nebenan machen beispielsweise das Blaubeereis zum himmlischen Genuss. Doch auch die anderen, regelmäßig wechselnden Sorten wie Erdbeere, Joghurt-Holunder oder Milchkaffee garantieren höchste Gaumenfreuden ohne künstliche Zusatzstoffe. Wer nach den Eisleckereien Bewegung sucht, der kann sich noch bis zur Erntezeit im Herbst im Maislabyrinth auf 20.000 Quadratmetern wunderbar verirren. Der Irrgarten wurde in diesem Jahr in Zusammenarbeit mit der AOK erstellt und bietet unterschiedliche Bewegungsstationen sowie ein Suchspiel mit schönen Preisen. ●

Erlebnis Mehringer Heide

Mehringen 19a, 48488 Emsbüren

Telefon 0 59 03 / 65 60

www.mehringerheide.de

MILD, WIESS IMMER WAR.

Gaffel Wiess ist die obere Gärige Bierspezialität aus der Domstadt am Rhein – hell, ungefiltert und naturtrüb. Bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts war das Wiess das Nationalgetränk der Kölner und ist somit der Urvater des Kölschs, wie wir es heute kennen. Der süffige und milde Charakter macht diesen Bierklassiker zu einem echten Geschmackserlebnis – besonders in geselliger Runde. Prost zesamme!

EINE SPEZIALITÄT AUS DER REIHE

★ *Gaffel Bierkultur* ★

Neu



-RHEIN-

IM ZEICHEN DES BIERES

Kühl, prickelnd und vollmundig: Eines der beliebtesten Getränke in Deutschland ist und bleibt das Bier. Wie gut, dass sich bei der Lingener Bierkultur auch in diesem Jahr alles um den Brauextrakt gedreht hat. Mehr als 100 Biere konnten wieder auf dem Universitätsplatz verkostet werden. Dazu gab es Livemusik und natürlich auch etwas Festes für den Magen mit „Kraftfutter“ aus der Alten Posthalterei und dem Sieben in Lingen. Dass Bier auch wunderbar mit Musik harmoniert, wurde erneut unter Beweis gestellt. So unterschiedlich wie die Biersorten waren auch die dargebotenen musikalischen Stilrichtungen und Künstler, die jeden kulinarischen Gang begleiteten. ●

Lingener Bier Kultur

Universitätsplatz 1, 49808 Lingen (Ems)

Tel. 0591 96692080

www.lingenerbierkultur.de



Foto: © Alte Posthalterei

↑ Vielfältiger Geschmack, unterschiedliche Aromen, zahlreiche Brauereien: Das Event lässt Bier zu einem Erlebnis werden.

25 JAHRE KELLERKLAUSE IN LINGEN



Foto: © Kellerklausen

↑ Mit dem Herzen dabei: das Ehepaar Behrends am Eingang zum Restaurant.

Sehr sympathisch und bodenständig sowie mit einer Karte von über 50 leckeren Schnitzelvariationen ausgestattet – so kennen die Lingener die Kellerklausen. Inhaber Heiko Behrends, seine Frau Alexandra und die ganze Familie feierten jetzt das 25-jährige Bestehen ihres Restaurants. Vor einem Vierteljahrhundert starteten sie mit gutbürgerlicher Küche, wechselten dann jedoch auf die vielfältige Schnitzelkarte. Diese ergänzen sie regelmäßig mit Aktionen wie Burgern, Pulled Pork und weiteren Leckereien aus der Hand des gelernten Kochs. Im Keller der Kellerklausen befindet sich eine Doppelkegelbahn, die damals wie heute von vielen Vereinen und Stammtischen rege genutzt wird. ●

Schnitzelhaus Kellerklausen

Hannoveranerstraße 31

49809 Lingen

Tel. 0591 2070

schnitzelhaus-kellerklausen.eatbu.com

TERRASSE IM NEUEN GLANZ

Aus einer einfachen Fläche mit Stühlen und Tischen ist in Salzbergen eine ansehnliche Terrasse geworden. Besucher des Café EX! können sich ab sofort Speis und Trank unter einem großen grünen Sonnenschirm und durch einen neuen Windschutz vor kühlen Brisen bewahrt direkt vor dem Haupteingang schmecken lassen. Guten Appetit! ●

Café EX!

Bahnhofstraße 13, 48499 Salzbergen

Tel. 05976 697955

www.cafe-ex.de

WHO'S BAD?

HELL YEAH
PREMIUM MIXER

ORDER NOW!





↑ Hier kommen Erinnerungen hoch: "Bei Gerda" wird gespeist wie bei Oma.

Hotel Bolte
Bahnhofstraße 23, 48499 Salzbergen
Tel. 05976 344480
www.hotel-bolte.de

BEI OMA SCHMECKT'S AM BESTEN

Gulasch, Eintopf und Kartoffelsalat: Das klingt nach einem mehr als gelungenen Sonntagsessen bei Oma. Und weil dieser besondere Geschmack, Geruch und das Gefühl von jeder Menge Geborgenheit erhalten bleiben soll, steht auf der Speisekarte der Gastronomie des Hotels Bolte in Salzbergen typische Hausmannskost. Erst in diesem Jahr sind die Räumlichkeiten komplett umgebaut und unter dem Namen „Bei Gerda“ neu eröffnet worden. Eine Hommage an Gerda Berger, die einstige gute Seele des Hauses, deren Gerichte noch heute nachgekocht werden. Doch auch im Hotel selbst gibt es einige Neuerungen. Dort finden ab sofort deutlich mehr Leute Platz: Sieben neue Doppelzimmer zählt das Hotel nun mehr und kommt damit auf insgesamt 50 Betten, die den Gästen zur Verfügung stehen. ●



SCHICK RENOVIERT: RESTAURANT DES STEIGENBERGER CONTI HANSA KIEL

Frisch, modern und nordisch: Dafür steht das Restaurant des Steigenberger Conti Hansa Kiel. Dieser Anspruch findet sich nicht nur auf der Speisekarte bei verschiedenen regionalen und norddeutschen Spezialitäten wieder, sondern wird auch in den wunderschön

renovierten Räumlichkeiten erlebbar. Während einer knapp einjährigen Bauzeit wurde das gesamte Hotel renoviert und im maritimen Stil gestaltet. Nun erstrahlt das Steigenberger Conti Hansa Kiel wie auch sein Restaurant in einem neuen, modernen Look. ●

↑ Die Nähe zum Meer ist im Restaurant dank ausgefeilter Inneneinrichtung erlebbar.

**Steigenberger Conti
Hansa Kiel**
Schloßgarten 7, 24103 Kiel
Tel. 0431 51150
www.steigenberger.com

So einzigartig schmeckt daheim:

Die Leikeim Brauschätze.

Unser Segment für alle Kenner und Genießer.

Wenn einzigartige Brauverfahren, außergewöhnliche Zutaten und die Kreativität unserer Braumeister zusammenkommen, entstehen Biere, die unvergleichlich sind. Daher haben wir ihnen einen besonderen Namen gegeben: die Leikeim Brauschätze.



Leikeim

So schmeckt daheim.

leikeim.de

MIT FISCHBRÖTCHEN IN DER HAND UND FÜSSEN IM SAND

Raschelnde Palmen, Sand unter den Füßen und pure Entspannung im Strandkorb. Gibt es nur im Urlaub? Von wegen! Seit Juli ist all das auch im neueröffneten Beachclub vom Marco Matuschak am Hafen Olpenitz an der Ostsee zu finden. Auf einer Fläche von 3000 Quadratmetern bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, die Seele baumeln zu lassen. Liegestühle und Strandkörbe sorgen für Momente der Ruhe abseits des Alltags, die sich mit einem erfrischenden Cocktail oder Bier optimal auskosten lassen. Kulinarisch wird im Beachclub Frische und Regionalität großgeschrieben. Flammkuchen oder Rosinenknoten aus dem Holzofen, Surf- and-Turf-Burger direkt vom Grill oder einfach ein leckeres Fischbrötchen – hier findet jeder Gaumen das, was ihm beliebt. Natürlich kommen auch die kleinsten Gäste nicht zu kurz: Im angrenzenden Kinder-Indoor-Land stehen Spaß und Action auf dem Programm. ●



Foto: © Marco Matuschak

↑ Sonne, Strand und Kulinarik: Im Beachclub am Hafen Olpenitz lässt es sich aushalten.

Hafen Olpenitz

Hafenpromenade 8a, 24376 Kappeln

Tel. 04642 9224218

www.hafenolpenitz.com

SOMMER AUF DER WALDBÜHNE



Foto: © Sven Tuschereer/zeitlos-photo

Neben dem Bad am Stadtwald ist in Neumünster ein Ort entstanden, der den Sommer donnerstags bis sonntags unvergesslich macht. Auf der neuen Waldbühne werden Gäste von Mai bis Ende September im Biergarten nicht nur mit kühlen Getränken von der Wittorfer Brauerei versorgt, auch an frischen und regionalen Speisen mangelt es nicht. Die Genuss-Bar wird jedem Geschmack gerecht. Für die musikalische und kulturelle Begleitung sorgen zahlreiche Künstler auf einer großen Bühne. Das Beste: Viele Events sind vollkommen kostenlos. Sommerfeeling pur! ●

Waldbühne Neumünster

Hansaring 177, 24534 Neumünster

Tel. 0151 50004321

info@waldbuehne-nms.de

↙ Die Kombination aus kühlen Getränken und musikalischer Begleitung ist das Erfolgsrezept der Waldbühne Neumünster.

BIER AUF RÄDERN

Scheint die Flensburger Fahrbar von Marco Hinz in Kiel auf den ersten Blick ein ganz normaler Bus zu sein, bringt der zweite Blick ins Innere die Überraschung. Immerhin ist der Fanbus mit einem Schranktresen, einer Zapfanlage, Kühlschränken und einer Spüle ausgestattet. Gebaut worden ist das besondere Gefährt zu dem Zweck, den Holstein-Kiel-Fans einen Shuttle zu allen Auswärtsspielen der Störche zu bieten. Kombiniert mit der Möglichkeit, jederzeit ein kühles Flens zu genießen. Um in den Genuss der 500 Liter pro Fahrt zu kommen, muss man allerdings kein Fußballfan sein. Die Fahrbar steht auch für weitere Events zur Verfügung – als Shuttlebus für Diskotheken, Junggesellenabschiede oder Firmenausflüge. ●

Balticshuttle Kiel

Kladowweg 10a, 24111 Kiel

Tel. 0431 2392281

www.flensburger-fahrbar.de

Das Lieblingswasser von Mutter Natur.



Natriumarm, aber mit vielen lebenswichtigen Mineralien wie Calcium und Magnesium, ist Carolinen Mineralwasser aus den Tiefen des Teutoburger Waldes unnachahmlich im Geschmack. Und damit gehört Carolinen zu einem der besten Mineralwässer, die uns die Natur schenkt. Carolinen. **Aus gutem Grund.**



bio
mineralwasser

Carolinen
Aus gutem Grund

ALTERNATIVKONZEPT: DIE ZWISCHENAHNER KULTURTAGE

Foto: © Gemeinde Bad Zwischenahn



Haben in den vergangenen Jahren noch mehrere Tausend Besucher die Bad Zwischenahner Woche begangen, sind derlei Feste aufgrund von Corona derzeit natürlich nicht möglich. Für die Bürger der Gemeinde jedoch kein Grund, den Kopf in den Sand zu stecken. Eine neue, alternative Idee musste her: Geboren waren die Zwischenahner Kulturtage. Eine Symbiose aus Live-Musik, Gaumenfreuden und warmen Sommernächten, die den Besuchern ein Stück Normalität zurückbrachte. Und diese erfreute sich großer Beliebtheit. Die limitierten Karten für die drei Tage waren restlos ausverkauft. ●

↑ Die Zwischenahner Kulturtage erfreuten sich großer Beliebtheit. Die Veranstaltung war ausverkauft.

www.bad-zwischenahn.de

NEUER GLANZ IN POTSDAM UND TELTOW

Aus real wird Edeka: Im Sommer übernahm EDEKA Minden-Hannover zwei ehemalige real-Märkte in der Region Berlin-Brandenburg. Nach einer jeweils gerade einmal sechstägigen Umbauphase erstrahlen die Märkte im Stern-Center Potsdam sowie in Teltow in neuem Glanz. Das E-Center in Potsdam überzeugt unter anderem mit einer neuen großen Obst- und Gemüseabteilung, einem Infarm-Schrank für frische Kräuter und Salate sowie einen deutlich moderneren Non-Food-Bereich. Im Marktkauf in Teltow können sich die Kunden unter anderem auf eine komplett neue Obst- und Gemüseabteilung sowie eine neue Backstation freuen. Beide Märkte wird Getränke Essmann zukünftig mit Mehrweg-Getränken beliefern. ●



↑ In Rekordzeit wurde aus dem ehemaligen real im Potsdamer Stern-Center ein modernes EDEKA Center.

EDEKA center im Stern-Center
Stern-Center 1-10 · 14480 Potsdam
Tel. 0331 66960

MARKTKAUF Teltow
Oderstr. 29 · 14513 Teltow
Tel. 0332 833250

Foto: © Patrick Krüger/Getränke Essmann

EIN HAFEN FÜR EINKAUFSFREUDEN

Foto: © EDEKA Minden-Hannover



Alles neu in Berlin: Nach zehnwöchiger Umbauphase präsentiert sich der EDEKA-Markt an der Wiesbadener Straße in komplett neuem Gewand. Ein Highlight sind die neuen Frischetheken: Die Bedientheken-Inseln für Wurst und Käse wurden komplett neu aufgestellt, die Fischtheke „Die Fischwerker“ bietet ab sofort eine große Auswahl an frischem Fisch – direkt vom Hamburger Fischmarkt. Eigene Räucherspezialitäten aus dem neuen Räucherofen machen ebenfalls Appetit. Getränke Essmann freut sich, auch diesen Markt zu beliefern. ●

EDEKA Wiesbadener Straße
Wiesbadener Str. 53-55 · 14197 Berlin
Tel. 030 89736950

↑ Einige Sortimente wurden im EDEKA Wiesbadener Straße erweitert und die Bedientheken-Insel für Wurst und Käse komplett neu aufgestellt.

WEITERE INFORMATIONEN:
www.verbund.edeka/minden-hannover

Lütts Landlust®

Johanna



Zurück zu den Wurzeln

„Lütts Landlust“ begeistert
Gastronomen und Fachhändler



Wagenfeld/Niedersachsen. In 4. Familiengeneration wird heute das Unternehmen Friedrich Lütvogt, Auburg Quelle, geführt, dessen Wurzeln in einer bäuerlichen Hofstelle des 16. Jahrhunderts liegen (siehe Bild). Dirk Lütvogt, der Urenkel des Firmengründers, verwirklichte mit der Produktreihe „Lütts Landlust“ eine Herzensangelegenheit: „Wir haben die Welt nicht neu erfunden. Wir haben uns auf unsere bäuerlichen Wurzeln besonnen. Wir haben zusammengetragen, was schon immer gut war und wir haben es mit den neuesten und umweltfreundlichsten Methoden der Herstellung kombiniert. So ist „Lütts Landlust“ entstanden.“

Jetzt gratis probieren:

Wenn Sie Lütts Landlust noch nicht kennen, fordern Sie unter: tessa.klug@auburg.de ganz einfach unseren hübschen

Genuss-Reisekoffer

mit allen 8 Sorten an!

voller Bullen
Heimat



KRONE COOL LINER



WEIL ICH BEIM

KÜHLTRANSPORT

KEINE KOMPROMISSE

EINGEHE.

COOL LINER

QUALITY | COMPE

JETZT
QR-CODE SCANNEN UND
MEHR ERFAHREN!



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

 **KRONE**
Wir transportieren Zukunft

DIE DGL FÄHRT VORAUS



Foto: © Agentur Schön!

↑ Eine möglichst nachhaltige Getränkelogistik hat für die DGL oberste Priorität.



INVESTITIONEN IN INNOVATION UND NACHHALTIGKEIT

Der Klimawandel stellt die Weltgemeinschaft und natürlich auch die Logistikbranche vor besondere Herausforderungen. Als Marktführer ist sich die DGL Deutsche Getränke Logistik ihrer Verantwortung bewusst: Modernstes Fuhrpark- und Fahrzeugequipment garantiert eine CO₂-optimierte Transportlogistik, die nachhaltig Emissionen reduziert - und den Mitarbeitern gleichzeitig höchste Sicherheitsstandards bietet. In enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Aufbauherstellern entwickelt die DGL neue Transportsysteme und setzt dabei Maßstäbe in der Getränkelogistik.

JUNG UND SPARSAM

Weltweit ist die Logistikbranche laut Fraunhofer-Institut für gut 5,5 Prozent der CO₂-Emissionen verantwortlich - weniger als in anderen Branchen, aber sicher kein Wert, auf dem man sich ausruhen kann. Die DGL arbeitet aktiv daran, Klimaschutz-Potenziale zu heben und die Getränkelogistik nachhaltiger zu machen. Angesichts eines Fuhrparks, der derzeit rund 370 eigene LKW umfasst, spielt die Qualität der Flotte dabei eine ganz erhebliche Rolle. „Wir haben einen sehr jungen Fuhrpark“, erklärt Stephan Heyer, Leiter Fuhrparkmanagement der WGL Westdeutsche Getränkelogistik und der Borchers Transportlogistik NordWest, beides Gesellschaften der DGL. „Der überwiegende Teil unserer Fahrzeuge ist in der Regel drei bis vier Jahre im Einsatz, Spezialfahrzeuge bis zu sechs Jahre.“ →



Markus Rütters

Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)
DGL - Deutsche Getränke Logistik

Foto: © a|w|sobott

CONNECTING ALL ROAD TRANSPORT

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

NEU

TELEMATIK
FÜR ALLE

TC Trailer
Gateway
Familie

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

idemtelematics.com
+49 89 72013670

ALL IN ONE



TRUCK +
TRAILER



idem 
telematics

UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



Allein das Alter hat schon einen großen Einfluss auf den Kraftstoffverbrauch, ergänzt Axel Schnitker, Leiter Fuhrparkmanagement bei Getränke Essmann: „Durch den Einsatz von neuester Motortechnik sowie aufgrund von aerodynamischen Optimierungen konnte der Kraftstoffverbrauch in den letzten Jahren immer weiter gesenkt werden. So verbraucht ein im Jahr 2021 gelieferter LKW im direkten Vergleich zu einem sechs Jahre alten Fahrzeug, abhängig vom jeweiligen Fahrzeugtyp, zwischen 15 bis 20 Prozent weniger Kraftstoff – und das bei gleichem Fahrer, gleicher Kundenstruktur und gleicher Topografie.“ Zudem sind die neuen Fahrzeuge emissionsärmer. Mittlerweile sind nur noch LKW im Einsatz, die über die Euro-6-Abgasnorm verfügen. Etwa 70 bis 80 LKW werden jedes Jahr gruppenweit ausgetauscht und der Fuhrpark so kontinuierlich auf dem neuesten Stand der Technik gehalten. Dafür investierte die DGL allein im Jahr 2021 einen niedrigen zweistelligen Millionenbetrag.

QUALITÄT IST TRUMPF

Bei der Auswahl der Fahrzeuge sind eine Vielzahl von Faktoren zu berücksichtigen. Die LKW müssen teilweise Kleinstlieferflächen wie Supermärkte in der Berliner Innenstadt anfahren können, es werden aber auch Spezialfahrzeuge benötigt, die große Mengen an Voll- und Leergut transportieren können, denn je seltener Lieferanten bzw. →

↓ Die DGL tauscht ihre Fahrzeuge regelmäßig aus – dementsprechend jung ist die Flotte. →





FAHRZEUGTECHNIK ■ ■ ■
SCHROEDER
TRAILER INNOVATIONS

Passgenaue Transportlösungen

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



Ladestellen angefahren werden müssen, desto mehr Emissionen werden eingespart. Auch die Infrastruktur am jeweiligen Logistikstandort, wie die vorhandenen Werkstätten, spielen bei der Auswahl eine Rolle. Der wichtigste Faktor ist jedoch die Qualität der Fahrzeuge. Die DGL setzt bei der Flottenplanung konsequent auf Premiummarken und namhafte Hersteller wie MAN, DAF, Scania und Mercedes-Benz / Daimler. So verfügt die DGL über mehrere Exemplare neuester LKW, bei denen die Außenspiegel durch Kameras und die Rückspiegel durch Displays ersetzt worden sind. Die durch die „Mirror Cams“ verbesserte Aerodynamik spart fast einen Liter Kraftstoff auf 100 Kilometern. „Diese Effizienzsteigerung war sofort messbar“, erklärt Axel Schnitker. →

→ Bei der Fahrzeugauswahl setzt die DGL auf Premiummarken wie Scania oder Mercedes-Benz.



Foto: © DGL

ANZEIGE



Schwenkwand-System

Das BÖSE OVERSIDER Überdach-Schwenkwandssystem garantiert die Erfüllung aller kundenspezifischen Anforderungen an Komfort, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit.

Hierbei bietet auch dieses BÖSE-System alle Vorteile an ein leichtgängiges, bewährtes und bedienerfreundliches Aufbausystem.

Selbstverständlich erfüllt er die Ladungssicherungsrichtlinie VDI 2.700 ff, DIN EN 12642 Code XL und ist für Rollcontainer zertifiziert.

Das Schwenkwandssystem wird durch Herabschwenken der unteren Aluminiumbordwand automatisch geöffnet. Die obere Bordwand (Aluminium oder stabile Kunststoff-Verbundplatten) schwenkt hierbei mittels wartungsfreier Teleskopzylinder volleinziehend über das Dach.

Eine optimierte Aufbaukonstruktion ermöglicht es, dass bei der neuesten Generation dieses Aufbaus keinerlei Systemteile auf dem Aufbaudach angebracht sind.

Durch die federunterstützte Seilzugkonstruktion wird der schnelle und kraftsparende Zugriff gewährleistet.

www.boese-fahrzeugbau.de

Fahrzeugbau Heinz Böse GmbH · Im Weißbruch 36 · D-59889 Eslohe-Reiste
Tel.: +49 2973 806-0 · Fax: +49 2973 806-65
zentrale@boese-fahrzeugbau.de





Mit den Jungs mal wieder richtig einen heben!



**Es gibt viele Lösungen und genau eine,
die am besten zu Ihnen passt.**

STILL bietet für jeden Bedarf und jede Anforderung das optimale Fahrzeug. Ob Gegengewichtsstapler, Lagertechnikgeräte oder Wagen und Schlepper, ob elektrisch, verbrennungsmotorisch oder hybrid – eines haben alle Fahrzeuge von STILL gemeinsam: Die optimale Abstimmung der Eigenschaften Kraft, Präzision, Ergonomie, Kompaktheit, Sicherheit und Umweltverantwortung macht sie „simply efficient“.

Erfahren Sie mehr unter: www.still.de oder www.still.shop

first in intralogistics

STILL



Foto: © DGL

Aber nicht nur die Umwelt, auch die Mitarbeiter profitieren von der neuen Technik. So sind die neuen LKW stets mit allen verfügbaren Assistenzsystemen ausgestattet, insbesondere Abbiege- und Brems-, aber auch Stabilitätsregel- und Spurhalte-Assistenten. „Wir beliefern viele Supermärkte in Städten, wo natürlich auch viele Fußgänger und Radfahrer unterwegs sind. Hinzu kommt, dass die Parkplätze sehr eng sind, was Stress für die Fahrer bedeutet. Unsere Fahrzeuge sollen so übersichtlich wie möglich sein“, berichtet Stephan Heyer.

LOGISTIK VON MORGEN

Auch mit alternativen Antrieben beschäftigt sich die DGL. Aktuell sind jeweils drei LKW mit LNG-Antrieb bei Essmann und Borchers im Einsatz. Aufgrund des nach wie vor sehr dünnen Tankstellennetzes im direkten, →

- ← Auch LKW mit LNG-Antrieb sind bei der DGL im Einsatz.
- ↓ Ob auf dem Land oder in der Stadt – die Fahrer sollen sich sicher fühlen, wenn sie für die DGL unterwegs sind.



Foto: © Kotschenreuther Fahrzeugbau, Wallenfels



ANZEIGE



Gewerbegebiet Wehlen 3
D-54470 Bernkastel-Kues

+49 (0) 6531 - 503-0
www.orten.com
info@orten.com



INNOVATIONEN , DIE BEWEGEN ZUKUNTSWEISENDE GETRÄNKEFAHRZEUGTECHNIK



- ✓ Getränketransportaufbauten
- ✓ Kühlaufbauten
- ✓ Schwenkwand- & Kofferaufbauten
- ✓ Pritschenaufbauten
- ✓ Auflieger & Anhänger
- ✓ Curtainsider
- ✓ Sonderfahrzeuge
- ✓ Wechsellanhänger



oftmals außerstädtisch gelegenen Liefergebiet ist ein flächendeckender Einsatz jedoch zurzeit noch nicht möglich. „Erdgas ist ja auch ein fossiler Brennstoff, das kann also nur eine Übergangslösung sein“, erklärt Axel Schnitker. Auch die neuesten Entwicklungen mit regenerativen Energien beobachtet die DGL – bislang ist hier jedoch noch nichts auf dem Markt, das die Anforderungen der Getränkelogistik erfüllt. „Elektrofahrzeuge sind einfach noch zu schwer“, erläutert Stephan Heyer. Beide Fuhrparkmanager setzen ihre Hoffnung auf Wasserstoff. Die DGL ist als Testkandidat in unterschiedlichste Projekte mehrerer Hersteller für schwere Nutzfahrzeuge mit zukünftigem Wasserstoffantrieb involviert.

Auf die technische Neu- und Weiterentwicklung des jeweiligen Fuhrparks der regionalen Gesellschaften hat sich das Joint Venture sehr positiv ausgewirkt. Die DGL ist ein attraktiver Partner gerade auch für Aufbauhersteller, mit denen sie gemeinsam ganz neue Fahrzeugkonzepte für den Transport schwerer Getränkepaletten entwickelt und Erprobungs- und Zulassungsphasen eng begleitet und unterstützt.

Ein wichtiger Aspekt dabei ist zum Beispiel die Gewichtsreduktion, denn je weniger das Transportmittel selbst wiegt, desto mehr Ware lässt sich transportieren, was die Zahl an Lieferfahrten verringert und so auch die Umwelt weiter nachhaltig entlastet. Gerade in diesem Bereich setzt die DGL Maßstäbe, denn nicht selten werden diese neu entwickelten Aufbau- und Fahrzeugkonzepte später dann auch von Mitbewerbern übernommen und eingesetzt. Oder, wie es einer der Aufbauhersteller, mit denen DGL kooperiert, schlicht und einfach ausdrückte: „Was ihr als DGL da macht, ist die Zukunft.“ ●

- ↖ Die Anzahl an Lieferfahrten zu optimieren ist ein wichtiges Ziel des Logistikkonzepts.
- ← Die DGL ist ein attraktiver Partner für Aufbauhersteller.





Fahrschulung HowToCargoLift

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

Lifting Performance. *Since 1981.*

Gerd Bär GmbH · 74078 Heilbronn
www.lifting-performance.com

BÄR
 Cargolift®

DGL – DEUTSCHE GETRÄNKE LOGISTIK

DIE DGL HILFT

DGL SPENDET MINERALWASSER AN HAGENER FEUERWEHR

Für die Stadt Hagen war es das schlimmste Hochwasser seit fast hundert Jahren: Starkregen verwandelte selbst einfache Bäche zu reißenden Flüssen und richtete enorme Schäden an – nicht nur für die Anwohner, auch für die Einsatzkräfte ein absoluter Ausnahmezustand. Hunderte Feuerwehrleute wuchsen über sich hinaus, um den Menschen in dieser Not-situation zu helfen. Damit die Rettungskräfte selbst ausreichend versorgt sind, stellte die Deutsche Getränke Logistik DGL der Hagener Feuerwehr zwölf Paletten Mineralwasser kostenlos zur Verfügung.

Patrick Schmidt, Standortleiter der Westdeutschen Getränke Logistik WGL in Hagen, hatte die Spende kurzfristig koordiniert. Die logistische Umsetzung vor Ort erfolgte mit den Beteiligten der Feuerwehr und dem Versorgungstrupp der Bundeswehr. ●



Patrick Schmidt
Standortleiter WGL
Westdeutsche Getränkelogistik

Foto © Privat P. Schmidt



Foto: © Gerd Lorenzen Essen

↑ Oberbrandrat und stellv. Amtsleiter Ralf-Guido Blumenthal (r.) sowie Brandoberinspektor Alexander Schmidt bedankten sich beim Vorsitzenden der Geschäftsführung (CEO) der DGL Markus Rütters für die geleistete Unterstützung.

Exklusive Gewerbewochen



ROSIER Business.

Perfekte Betreuung von Gewerbekunden in Verkauf & Service.

Während der ROSIER Mercedes-Benz Gewerbewochen bieten wir Ihrem Unternehmen individuelle Fuhrpark-Lösungen, die Ihren Mobilitätsansprüchen gerecht werden. Profitieren Sie von preisgünstigen Sonderkonditionen unseres Flottensterne-Programms für Fuhrpark-Größen von 1+ oder 5+. Gern auch in Kombination mit unserem Rundum-Sorglos-Wartungs-Paket. Wir konfigurieren Ihnen Ihr Gewerbeleasingangebot zum Flottensterne-Sonderpreis. Nutzen Sie die aktuelle Förderung für Hybrid- und Elektrofahrzeuge in Kombination mit den günstigen Gewerbekunden-Konditionen.



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

Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.



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

ROSIER

Autohaus Heinrich Rosier GmbH • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Menden • Arnsberg • Hemer • Meschede • Paderborn • Bad Driburg • Stendal • Sylt
Hotline: 02373.171-641 • www.mercedes-benz-rosier.de

Autohaus ROSIER Braunschweig GmbH • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Braunschweig • Goslar • Peine • Wolfsburg • Hotline: 0531.802-406



↑ Im DRK-Zentrum in Hagen verpackten die Helfer die Sachspenden, die WGL-Mitarbeiter Rolf Isenberg in die Krisenregion brachte.

UNTERSTÜTZUNG BEI DER LOGISTIK

Die Zerstörung durch das Hochwasser war beispiellos – aber auch die Hilfsbereitschaft. Zahlreiche Sachspenden aus ganz Deutschland kamen zusammen, deren Verteilung eine besondere logistische Herausforderung darstellt. Die DGL Deutsche Getränke Logistik freute sich, das Deutsche Rote Kreuz (DRK) bei dieser Aufgabe zu unterstützen. Nach Absprache mit Stefanie Glause vom

DRK-Kreisverband Hagen im Auftrag des Verbandsvorsitzenden Udo Stroh stellte die Westdeutsche Getränke Logistik WGL am Standort Hagen LKW und Fahrer zur Verfügung, um Sachspenden in die Krisenregion zu bringen.

Am 11. August erfolgte unter der Koordination von Rotkreuzleiterin Christina Wagner die Verladung von haltbaren

Lebensmitteln, Hygieneartikeln sowie Putzmitteln, die WGL-Mitarbeiter Rolf Isenberg nach Zülpich im Kreis Euskirchen brachte. Dort hatte das DRK ein Lager für Groß- und Unternehmensspenden eingerichtet, um die Hilfsgüter schnell in die besonders betroffenen Gebiete in Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz transportieren zu können. ●

MITARBEITER IM EINSATZ

Helferin aus Leidenschaft: Viktoria Klemm ist nicht nur Mitarbeiterin im Verkaufsdienst bei der WGH, Westdeutscher Getränkehandel & Einkaufsgesellschaft mbH in Dortmund, sondern auch seit 2014 beim THW in der Fachgruppe Elektroversorgung engagiert. Am 16. Juli wurde sie zum Einsatz alarmiert. Das Ziel: die Justizvollzugsanstalt in Euskirchen. In der JVA waren die Keller überflutet worden und das THW musste das Gebäude mit Strom versorgen. Anschließend speisten Viktoria Klemm und ihre THW-Kollegen mehrere öffentliche Gebäude ins Stromnetz ein, darunter eine Turnhalle, die als Bereitschaftsraum für Einsatzkräfte diente. Zum Einsatz kam die durch das THW unter anderem eigens mitgeführte Netzersatzanlage 175 kVA. Zu guter Letzt ging es nach Bad Münstereifel, wo die THW-Gruppe Straßenlaternen auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüfte – und so sicherstellte, dass die Anwohner auch im Dunkeln gefahrlos Trinkwasser an den entsprechenden Versorgungsstellen holen konnten. ●



↑ WGH-Mitarbeiterin Viktoria Klemm half als Mitglied des THW dabei, die Stromversorgung in den Hochwassergebieten wiederherzustellen.

MICHELIN X[®] MULTI™

DIE MEISTGEKAUFTE REIFEN FÜR DEN
NAH- UND FERNVERKEHR



**MICHELIN
X[®] MULTI™ Z**
315/70 R 22.5

**MICHELIN
X[®] MULTI™ D**
315/70 R 22.5

**MICHELIN
X[®] MULTI™ T**
385/65 R 22.5

- ✓ Gute Haftung über die gesamte Lebensdauer der Reifen
- ✓ Exzellente Laufleistung und geringe Betriebskosten
- ✓ Vielseitigkeit & Mobilität für pünktliche Lieferungen



business.michelin.de



Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA · Michelinstraße 4 · 76185 Karlsruhe/Deutschland
08/2021 · MICHELIN, MICHELIN REMIX und die grafische Darstellung des Michelin Manns sind Eigentum
der Compagnie Générale des Etablissements Michelin. Fotos: Michelin.



ERFOLGREICHE LKW-REIFENSINFONIE VON MICHELIN

Zuverlässig, robust und langlebig: Die Lkw-Bereifungen aus der Reifenbaureihe MICHELIN X® MULTI™ sind aus vielen Gründen sehr beliebt. Sie vereinen eine hohe Laufleistung mit einem niedrigen Kilometerpreis und steigern dadurch die Wirtschaftlichkeit im Fuhrpark des Betreibers. Darüber hinaus gewährleisten sie eine hohe Verfügbarkeit, Vielseitigkeit und Mobilität für pünktliche Lieferungen. Die Reifen bieten auch unter schwierigen Witterungsbedingungen ein gleichbleibend hohes Sicherheitsniveau – für Fahrer, Ladung und für andere Verkehrsteilnehmer.



BELIEBTETER LKW-REIFEN: DER MICHELIN 385/65 R 22.5 X® MULTI™ T

Der Star im breit gefächerten Produktportfolio von Michelin für Einsätze im Nah- und Fernverkehr ist der MICHELIN X® MULTI™ T in der Reifendimension 385/65 R 22.5. Als Ganzjahresreifen für den Anhänger oder Trailer verfügt er über eine M+S- sowie 3PMSF-Markierung und zeichnet sich durch eine lange Lebensdauer aus – gepaart mit besonders hohen Wirtschaftlichkeit, niedrigen Betriebskosten, hoher Sicherheit und einer nachhaltigen Schonung der Umwelt. Neben dem MICHELIN X® MULTI™ T hat das Unternehmen auch die Variante MICHELIN X® MULTI™ HL T im Programm. Der Trailerreifen ist besonders robust und speziell für Schwerlasttransporte entwickelt. Er überzeugt mit einer höheren Tragfähigkeit von 500 Kilogramm pro Reifen¹ und einer bis zu 25 Prozent gesteigerten Laufleistung². Auch dieser Reifen ist für den Einsatz auf der Trailerachse bestimmt und mit einer M+S- sowie einer 3PMSF-Markierung versehen.

MICHELIN X® MULTI™ Z UND X® MULTI™ F: PLATZ ZWEI BIS VIER AUF DER BELIEBTHEITSSKALA

Auf den weiteren Plätzen in der Beliebtheitskala folgen bei Michelin die Lkw-Rundumbereifungen MICHELIN X® MULTI™ Z in den Reifengrößen 315/70 R 22.5 und 385/65 R 22.5 sowie der Lkw-Reifen MICHELIN X® MULTI™ F für die Lenkachse in der Dimension 385/55 R 22.5 – alle in M+S-Ausführung mit 3PMSF-Symbol. Sowohl zur Umweltschonung als auch zur Steigerung der Kosteneffizienz lassen sich diese drei Ganzjahresreifen auch nachschneiden.

Die beiden Reifentypen aus der Serie MICHELIN X® MULTI™ eignen sich zur Bereifung an allen Lkw-Achsen. Beim MICHELIN X® MULTI™ Z bzw. X® MULTI™ F setzt das Unternehmen die MICHELIN REGENION-Technologie ein. Bei dieser Technologie fertigt Michelin verschiedene Lamellenarten mithilfe des additiven 3D-Metalldruckverfahrens. Sie bilden ein Profil, das sich mit zunehmendem Verschleiß verändert und somit ein hohes Haftungsniveau bis zur Abfahrgrenze bietet. Dies bringt zusätzlich mehr Laufleistung und verbessert die Haltbarkeit. Die unterschiedlich geformten und in Längs- und Querrichtung angeordneten Lamellenelemente sorgen für eine geringe Verformung der Lauffläche, einen niedrigen Rollwiderstand und einen reduzierten Kraftstoffverbrauch. Mit zunehmendem Abrieb des Reifens öffnen sich die Lamellen. Dadurch ermöglichen sie eine herausragende Haftung und Traktion über die gesamte Lebensdauer des Reifens hinweg. Dies führt zu einer hohen Wirtschaftlichkeit und Sicherheit bei allen Witterungsbedingungen bis zur Verschleißgrenze des Reifens. ●

[1] Höhere Tragfähigkeit von 500 kg pro MICHELIN X® MULTI™ HL T im Vergleich zum MICHELIN X® MULTI™ T. [2] Bis zu 25 % höhere Laufleistung des 385/65 R 22.5 MICHELIN X® MULTI™ HL T im Vergleich zu 385/65 R 22.5 X® MULTIWAY™ HD XZE bei Einsatz auf dem Trailer.





GENUSS

KÖSTRITZER KIRSCH & RADLER LIMETTE

Die saftigen Bier-Mixe

**JETZT
PROBIEREN!**



Erfrischend dunkel.

GENUSS

WILLKOMMEN IM ÄLTESTEN GASTHAUS PAPENBURGS

FISCHHAUS SMUTJE

In der Straße am Hauptkanal links steht ein uriges, typisch norddeutsches Backsteinhaus. Ein bärtiger „Seebär“ begrüßt die Gäste in Pfeife rauchender Seemannsmanier im „Fischhaus Smutje“, dem ältesten Gasthaus in Papenburg, das vor allem für seinen fangfrischen Fisch bekannt ist.

Aufgrund der langen Kanäle sowie dem Sitz der Meyer Werft – einer der größten und modernsten Werften der Welt – ist die Stadt Papenburg seit jeher stark von der Seefahrt geprägt. Zum maritimen Flair der emsländischen Kanalstadt gesellt sich das Fischhaus Smutje, dessen Geschichte bis ins 19. Jahrhundert reicht. Damals lag die alte Meyer Werft schräg gegenüber, weshalb sich viele Mitarbeiter der Werft nach getaner Arbeit gerne in der Gaststätte auf ein Feierabendbier trafen. In den 1980er Jahren taufte der damalige Gastwirt Grote das Haus auf den Namen „Smutje“, den es bis heute noch trägt. Der Begriff „Smutje“ ist ein alter Begriff aus der Seefahrt, mit dem man den Koch an Bord eines Schiffes bezeichnet.

AHOI! SMUTJE SEGELT MIT NEUER BESETZUNG

Nach einem Inhaberwechsel im Jahr 2008 entwickelte die ehemalige Inhaberin Irene Koppers das „Smutje“ zu einem angesehenen Restaurant für Fischspezialitäten in Papenburg. Zwölf Jahre später übernahm Benjamin Nichescu gemeinsam mit seiner Mutter Liliana Nichescu die Lokalität. Beide waren bereits zuvor im „Smutje“ angestellt und führen die Tradition des beliebten Fischhauses fort. Köchin Liliana Nichescu hat das Ruder in der Küche



↑ Urig, gemütlich und sehr traditionsreich:
das Restaurant Smutje in Papenburg.

übernommen und hält weiterhin den Kurs auf frische Fischgerichte – volle Kraft voraus: „Unsere Küche bietet vom Backfisch bis zur Seezunge alles, was den Gaumen verwöhnt“, erzählt die Küchenchefin. Ihr Sohn Benjamin ergänzt: „Außerdem ist auf unserer Speisekarte noch eine kleine, aber feine Fleischkarte und eine Karte für Vegetarier“.

FRISCHER FISCH ALS AUSHÄNGESCHILD

Egal ob Lachs, Kabeljau, Rotbarsch, Scholle, Aal oder Matjes – die Gäste des „Fischhaus Smutje“ können sich darauf verlassen, dass der Fisch jeden Tag frisch aus Holland geliefert wird. „Auch

die Krabben haben keinen großen Umweg genommen, sondern kommen frisch ‚gepuhlt‘ von der Nordsee“, erzählt die Küchenchefin. Im Restaurant von Papenburgs ältestem Gasthaus gibt es eine saisonale Auswahl à la carte, stets mit regionalen Produkten wie etwa Salat und Gemüse zubereitet. Besonders beliebt: Die „Friesische Fischsuppe“ – sie kommt mit verschiedenen Fischarten und Krabben in einem würzigen Sud daher und gilt weithin als Spezialität des Hauses. Für schmackhafte Genussmomente am Mittag sorgt die wechselnde Mittagskarte im Imbiss des „Smutje“. Da läuft nicht nur alten Seebären das Wasser im Mund zusammen. ●

FISCHHAUS SMUTJE

Hauptkanal Links 14 · 26871 Papenburg

Tel.: 04961 992 028 · E-Mail: info@smutje-papenburg.de

PERFECT MATCH – DRINKS & BBQ

**SODA LIBRE The Basil –
jetzt bei Essmann!**

SODA LIBRE & Napoleon Grills machen gemeinsame Sache!

Nackensteak in fertiger Paprika-Marinade und dazu ein Bierchen – natürlich darf es beim Grillen auch mal etwas ausgefallener werden! Das haben sich auch Thorsten Husmann (Gründer SODA LIBRE) und Jörg Pässler (nationaler Markenbotschafter Napoleon Grills) gedacht. Gemeinsam haben sie spritzige Drinks und leckeres Barbecue gezaubert.



Chicken Wings à la THE BASIL

- 800-1000 Gramm Chicken Wings
- 3 Flaschen SODA LIBRE The Basil
- Soft von 3 Limetten
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Meersalz
- 1 Handvoll Basilikumblätter und Stängel
- 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer (ganz)
- 1 kl. Chilischote

Die Chicken Wings mit allen Zutaten vermengen und vakuumieren oder luftdicht in einer Schüssel über Nacht kühlstellen. Die Wings aus dem Sud nehmen, trockentupfen und auf direkter Hitze von allen Seiten angrillen und für weitere 20-25 Minuten indirekt bei ca. 180 Grad weitergrillen bis sie schön knusprig sind.



»Dazu passt sehr gut eine Hot Wings Sauce oder das Basil Lemongras Dressing von deSiam.« Jörg Pässler



Thorsten Husmann (li.) und Jörg Pässler (re.)
beim gemeinsamen BBQ in Hamburg.

**Grill-Kurse, Team-Events und mehr
unter www.cookandgrill.eu.**





Dazu passen hervorragend...

Wilma

5cl Weißer Vermouth
15cl SODA LIBRE The Basil
Ananasstück und Basilikumblume

5cl weißen Vermouth in ein mit Eis gefülltes Weinglas geben, mit The Basil auffüllen und einmal umrühren. Zum Schluss mit einem Stück Ananas und Basilikum garnieren.



Andalö & THE BASIL

5cl Andalö
15cl SODA LIBRE The Basil
Basilikumblume

5cl Andalö in ein mit Eis gefülltes Weinglas geben, mit The Basil auffüllen und einmal umrühren. Abschließend mit Basilikum garnieren.

»Die norddeutsche Spezialität gepaart mit The Basil führt zu einem fruchtig-süßen, spritzigen Erlebnis.«

Thorsten Husmann



SODA LIBRE – PUR UND ZUM MIXEN

Auf der Suche nach neuen Drinks gerieten die Spirituosen-Experten René Machon und Thorsten Husmann an ihre Geschmacksgrenzen. Warum gibt es nur eine Handvoll gute Filler? Und warum eignet sich keine der unzähligen Limos als Filler? Weil die meisten Limos zu platt, zu süß und zu eindimensional sind. Zeit, das zu ändern! Mit „The Basil“ (Basilikum-Zitrone) und „The Elderflower“ (Holunderblüte-Zitrone) sind jetzt zwei Sodas auf dem Markt, die durch ihr Zusammenspiel aus Süße, Säure und Spritzigkeit auffallen. Perfekt als alkoholfreie Erfrischung oder innovativer Filler im Drink.

Damit die Sodas den Weg ins Glas finden, hat SODA LIBRE im vergangenen Jahr eine starke Vertriebsmannschaft auf die Beine gestellt. So können Groß- und Fachhändler, Gastronomen und Endkunden die Produkte von Flensburg bis Düsseldorf und von München bis Berlin beziehen. Die Abholung erfolgt beim GFGH Essmann, in Husum an der Rampe oder in Hamburg direkt.

Sie haben auch Lust auf SODA LIBRE bekommen? Dann melden Sie sich gerne bei Thorsten Husmann direkt unter 040-18986850 oder via Email an order@sodalibre.com.

SODA LIBRE GmbH, Wandsbeker Chaussee 48, 22089 Hamburg
www.sodalibre.com   @sodalibre #FreeYourTaste



Kulinarische Begleiter.

Brohler Gourmet ist der ideale Begleiter zu gutem Essen. Durch seine ausgewogene Mineralisation harmonisiert es perfekt mit jeder Art von Wein und unterstreicht dessen Charakter.



Neue Sortimentskiste

- ▶ Hochwertige Kiste
- ▶ 24 x 0,25 l Flaschen
- ▶ Praktischer Mittelgriff



NEU: 24 Flaschen

Trink **Brohler**. Fühl dich **wohler**.



GENUSS

HERBSTWEIN IST ROT - UND WEISS

AUF DIE HERSTELLUNG KOMMT ES AN

von Holger Kautz (Sommelier IHK)

Schmorgerichte, Eintöpfe, deftige Hausmannskost: Wenn die Tage kühler werden, verändert sich unsere Speisenauswahl und die leichten, erfrischenden Sommergerichte weichen gehaltvolleren, wärmenden Menüs. Dies schlägt sich auch in der Weinauswahl nieder. Sobald die Außentemperaturen etwas sinken, greift der typische Jahreszeiten-Trinker zu den ersten Flaschen Rotwein – dabei sind auch bestimmte Weißweine hervorragende Begleiter für den Herbst.

Bei herzhaften und deftigen Speisen ist das Alkoholvolumen des Weins ein wichtiger Faktor. Höhere Alkoholwerte (ab 13 % Vol) führen dazu, dass fettthaltige Speisen in unserem Körper besser verarbeitet werden. Dies ist ein Grund dafür, warum im Herbst vermehrt zur Rotweinflasche gegriffen wird. Grundsätzlich gilt es zwischen Rotweinen zu unterscheiden, die maischeerhitzt oder maischevergoren sind. Bei der Maischeerhitzung erhöht man die Temperatur auf 70 bis 85 Grad Celsius während der Gärung, um diese zu beschleunigen und die in den Schalen sitzende Farbe schneller zu extrahieren. Bei diesem Verfahren bleibt jedoch die Komplexität auf der Strecke. Das Ergebnis sind Weine, die oft eindimensional sind und eine sehr marmeladige Textur am Gaumen haben.

NIEDRIGE TEMPERATUR, GROSSARTIGER GESCHMACK

Bedeutend hochwertiger und komplexer sind Weine, die auf der Maische vergoren werden. Dies geschieht gesteuert bei niedrigen Temperaturen von 20 bis 35 Grad Celsius. Je niedriger die Temperatur, desto langsamer arbeitet die Hefe. Gerbstoffe und Aromen entwickeln sich schonender und bringen einen komplexeren und langlebigeren Wein hervor. Ein Paradebeispiel für einen hochwertig produzierten Herbstwein ist zum Beispiel der Baccanera DOC vom Weingut Lo Zoccolao aus dem Piemont. Diese hochwertige Cuvée aus den Rebsorten Barbera, →



↑ Aus seinen Chardonnay- und Weißburgundertrauben stellt das Weingut Knisper einen exquisiten (Herbst)Wein her.



Der Genuss reiner Natur

Frisch aus dem Biosphärenreservat

- ✓ Natriumarm
- ✓ Ausgewogen mineralisiert
- ✓ Harmonisch im Geschmack
- ✓ Für Babynahrung geeignet



JETZT
in 0,75l
GLAS

Nebbiolo und Cabernet Sauvignon wurde schonend vergoren und 18 Monate im Barrique-Fass ausgebaut. Man findet komplexe Aromen von reifen, dunklen Beeren, Pfeffer, Mokka und Leder, sowie eine faszinierende mineralische Note im Abgang.

Grundsätzlich scheue ich mich jedoch davor, eine bestimmte Weinsorte im Herbst in den Vordergrund zu stellen, denn auch im Weißweibereich gibt es kräftige, holzfassgelagerte und würzige Weine, die hervorragend in die Jahreszeit passen und saisonale Gerichte wie Pilze, Kürbis oder Ochsenbacken perfekt ergänzen. Aus dem renommierten VDP-Weingut Knipser aus der Pfalz stammt dieser Weißwein aus den Rebsorten Chardonnay und Weißburgunder. Der Chardonnay-Anteil ist hier im Eichenfass ausgebaut und verleiht dem Wein eine feinwürzige Note, die in Kombination mit dem saftigen und schmelzigen Stil einen hervorragenden Partner zur klassischen Herbstküche bildet.

Für welchen Wein man sich letztendlich entscheidet, hängt von mehreren Faktoren ab: dem Essen, der Tageszeit, der Situation und auch der Gesellschaft. Ein passender Herbstwein findet sich jedoch mit Sicherheit. ●

↓ Zu den im Herbst eher üblichen gehaltvollen Speisen finden sich sowohl unter Rot- als auch unter Weißweinen passende Begleiter.



Foto: © Klaus Gamber



Foto: © stock.adobe.com, exclusive-design



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT



URSPRUNG DES BIERES

Das Weihenstephaner Helle in der Euroflasche – ein urbayerisches Bier



Mit Traditionsbewusstsein voll im Trend liegen – das schafft das Weihenstephaner Helle in der Euroflasche. Seit Mai 2020 bereichert das milde, süffige und ausgewogene Bier das Weihenstephaner Sortiment.

Die Idee, ein typisch bayerisches Helles mit hoher Trinkbarkeit zu brauen und es in die trendige Euroflasche abzufüllen, gab es schon seit Sommer 2018 in der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. Wichtig war es den Verantwortlichen, dass es – trotz des unübersehbaren Trends - keine überhastete Produktentwicklung geben sollte. Das neue Bier sollte mit viel Zeit und Sorgfalt genau dem entsprechen, was für die Staatsbrauerei ein perfektes bayerisches Helles ausmacht. So wurde anderthalb Jahre an der Entwicklung gearbeitet, verkostet und verfeinert. Bis die einhellige Meinung war: Genau so muss es schmecken!

Entstanden ist ein mild-bayerisches Helles mit einer feinporigen Schaumkrone, das ein harmonischer und schlanker Körper auszeichnet. Die dezenten blumigen Noten des Aromahopfens Saphir und die leichte Süße des Gerstenmalzes schmeicheln dem golden glänzenden Bier. Rund, ausgewogen, süffig – Attribute, die das Weihenstephaner Helle perfekt beschreiben. Die Bestätigung, wie sehr sich die Mühe gelohnt hatte, folgte gleich auf dem Fuße: Beim European Beer Star im November 2020 wurde das Helle mit der Goldmedaille ausgezeichnet.



Neben dem Geschmack war es der Bayerischen Staatsbrauerei auch wichtig, im Erscheinungsbild zu überzeugen: Die bauchige Euroflasche, die in den letzten Jahren ein phänomenales Revival erfuhr, war sicherlich das wichtigste Attribut dabei. Auch das Etikettendesign ist typisch bayerisch angelegt: Von der weiß-blauen Etikettierung, die auf historischen Entwürfen basiert, bis hin zum himmelblauen Kasten, in dem die Flaschen besonders gut zur Geltung kommen.

Ein besonderer Hingucker ist das Spiel „Stein, Schere, Papier“, das sich im Kronkorken verbirgt. Hier können die Kunden ganz schnell untereinander ausmachen, wer für den nächsten Biernachschub zuständig ist.

DAS SAGEN BIEREXPERTEN ZUM NEUEN HELLEN:



MAREIKE HASENBECK

Biersommelière, [bloggt auf feinerhopfen.com](http://bloggt.auf.feinerhopfen.com)

„Das neue Helle zeigt sich glanzfein in einem strahlenden Goldton im Glas, ein schneeweißer, feinporiger und stabiler Schaum liegt obenauf. In die Nase strömen liebliche Malznoten und eine sanfte Würze. Das Mundgefühl ist weich und leicht prickelnd. Auf der Zunge präsentiert sich das Helle mit einer zarten Süße, einem Honig-Touch und einer milden Würze. Das Finish zeigt sich mit einer minimalen Herbe. Das neue Helle ist lieblicher, milder und sanfter im Aroma (als das Original; Anm. der Redaktion).“

ELISA RAUS

amtierende Weltmeisterin der Biersommeliers

„Ein sehr rundes, süffiges Genusserebnis. Optisch vereint die Flasche Tradition und Moderne, innendrin verbirgt sich ein typisches, sehr gutes Helles. Der erste Schluck macht direkt Lust auf mehr. Gelungen!“ ●

NATURWALD QUELLE

LOKAL AUSGEWÄHLT VON

Volvic



MEIN GESCHMACK,
meine *Region*
AUS DEM
NATIONALPARK
HUNSRÜCK

**NEU
UND IN GLAS**



**AUSGEWOGEN
MINERALISIERT
UND WEICH
IM GESCHMACK**



0,00€

**Naturwald Quelle von Volvic
Naturelle/Medium**

9 x 0,75 L MW-Glasflasche
(zzgl. 0,00 € Pfand)
1L = 0,00 €

GENUSS

DIE GABEN DER NATUR

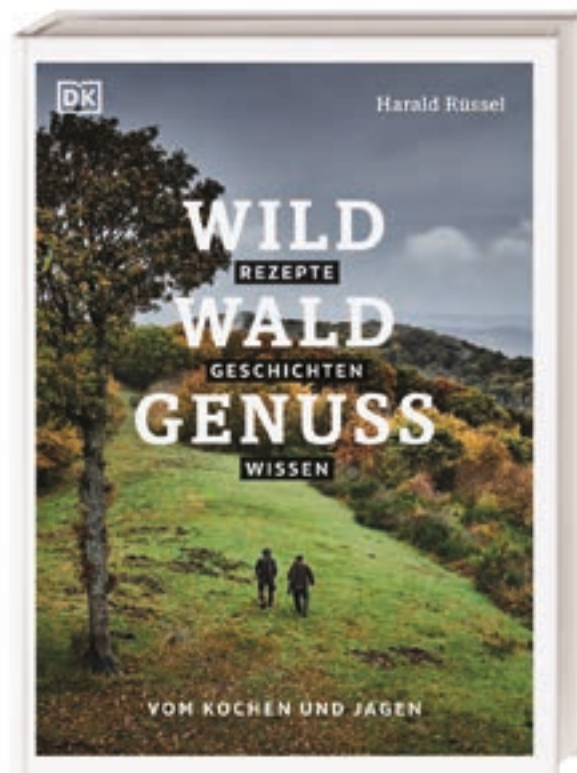
STERNEKOCH HARALD RÜSSEL ERZÄHLT VON „WILD-WALD-GENUSS“

Harald Rüssel schreibt es bereits auf der ersten Seite: „Dieses Buch ist mehr als ein Kochbuch.“ So wie Harald Rüssel mehr ist als „nur“ Sterne- und Fernsehkoch: Er betreibt mit seiner Frau Rüssels Landhaus im Hunsrück und er ist Jäger. In seinem neuen Buch „Wild-Wald-Genuss“ verbindet Rüssel diese Seiten und erklärt, wie die Region seine Jagdleidenschaft und seine Küche geprägt haben – und warum wir wieder mehr Wild zubereiten sollten.

1992 eröffnen Harald und Ruth Rüssel ihr Restaurant in Nau-rath/Wald. Wie der Name schon sagt, ist Rüssels Landhaus von Grün umgeben. Der Wald nimmt bald Einfluss auf Rüssels Küche, die zuvor mediterran geprägt war. Intensiv beschäftigt er sich mit den „Schätzen der Region“, kooperiert mit Produzenten vor Ort – und wird mit 40 Jahren selbst zum Jäger. Die Jagd ist für ihn das Gegenstück zur Massentierhaltung: Das Fleisch wird nicht zur Selbstverständlichkeit, es ist nicht stets verfügbar, es muss mit viel Sorgfalt gejagt und verarbeitet werden. Das Tier hat im Einklang mit der Natur gelebt, seine Nahrung wirkt sich auf den Geschmack des Fleisches aus. Und: Rüssel verwendet schon lange vor dem „From Nose to Tail“-Trend einen Großteil des Tieres – gelebte Nachhaltigkeit.

Rüssel schwärmt vom Wild, dem nach wie vor ein strenger Geschmack nachgesagt wird – zu Unrecht. Seit es lückenlose Kühlmöglichkeiten gibt, sind die Zeiten dieses „Hautgout“ vorbei. Wild ist mild, leicht nussig und dank Mineralien, Omega-3-Fettsäuren und Vitaminen auch gesund. Detailliert beschreibt Rüssel in seiner „Wildbretschule“ die einzelnen Teile von Wildschwein, Hirsch und Co. und wie diese verarbeitet werden. Wild ist jedoch nicht die einzige Gabe aus dem Wald. Rüssel geht ebenso auf verschiedene Wildpflanzen ein, von denen so manche Eingang in seine Eigenkreation „Harry's Waldgin“ gefunden haben. Nicht zuletzt spielt das Thema Wein eine erhebliche Rolle, auch weil Rüssels Frau auf einem Weingut aufgewachsen und ausgebildete Sommelière ist. Darüber hinaus reichert der Sternekoch sein Buch mit Wissenswertem zur Jagd allgemein und Anekdoten zu Familie und Freunden an – ein vollständiges Menü aller Zutaten, die Harald Rüssel prägen. Komplettiert wird das Ganze durch wunderbar atmosphärische und persönliche Fotos von Anna Schneider.

Zahlreiche Rezepte bietet „Wild-Wald-Genuss“ natürlich auch. Hier ist Rüssel herrlich undogmatisch und spricht sich für den „Mut zur Lücke aus“: Er lädt ein, Zutaten wegzulassen oder zu ersetzen und generell selbst zu experimentieren. Der Gastronom kocht sich durch die ganze Bandbreite des Wilds und präsentiert Rezepte, die einerseits bodenständig sind, andererseits über überraschende Noten verfügen – wie das Hirschschnitzel, das er mit Kapernmayonaise serviert. Zutaten aus der mediterranen oder der asiatischen Küche garantieren zusätzlichen Gaumenkitzel. Darüber hinaus erklärt Rüssel, wie man Wild selbst zu Wurst verarbeitet. Abgerundet wird der



„WILD-WALD-GENUSS“

Rezepte, Geschichten, Wissen.

Vom Kochen und Jagen

Harald Rüssel

ISBN 978-3-8310-4199-2 | Preis: 34,95 €

Erscheint am 26. Oktober 2021

Rezeptteil mit Dessert- und Getränkeideen. Überhaupt spielen Getränke, insbesondere Wein, eine prominente Rolle in dem Buch: Rüssel kocht sehr gerne mit Rotwein, Weißwein und Port.

„Wild-Wald-Genuss“ ist mehr als ein Kochbuch. Es ist eine Rezeptsammlung, eine Einführung in die Jagd, eine Naturkunde, eine kleine Autobiographie, und, wie der Autor selbst sagt: eine Hommage an den Wald und die Natur. →

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

REZEPT: HIRSCHROULADE

MIT PORTWEINSCHALOTTEN UND KOHLRABIGEMÜSE

ZUTATEN:

FÜR DIE HIRSCHROULADEN

- 600 g Hirschfleisch (aus der Keule, in 4 dünne Scheiben geschnitten)
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise gemahlener Piment
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 10 Baconscheiben
- 2 bunte Karotten, in Stifte (ca. 1 x 9 cm) geschnitten
- 2 Schalotten, in Streifen geschnitten
- 2 EL Pflanzenöl
- 100 ml roter Portwein
- 2 Gewürzgurken, in Stifte (ca. 1 x 9 cm) geschnitten
- 200 g Wurzelgemüse (z. B. Karotten, Knollensellerie, Zwiebel), gewürfelt
- 50 g Tomatenmark
- 200 ml Rotwein (z. B. Spätburgunder)
- 1 l Wildjus
- 2 Gewürznelken
- 10 Pimentkörner
- 1 Sternaniszacken
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Speisestärke, angerührt
- 1 TL Akazienhonig

FÜR DAS KOHLRABIGEMÜSE

- 240 g Kohlrabi, gewürfelt
- Salz
- 40 ml trockener Weißwein (z. B. Riesling)
- 100 g Schlagsahne
- 100 ml Wildbrühe
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 20 g Speisestärke, angerührt
- 40 g Butter, gewürfelt
- 1 EL Schnittlauchröllchen

DAZU PASST

- Bratkartoffeln



ZUBEREITUNG:

Für die Rouladen den Backofen auf 160 °C vorheizen. Das Fleisch jeweils zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie plattieren, mit Salz, Pfeffer und Piment würzen, mit Senf bestreichen und mit Bacon belegen. Karotten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten in wenig Öl anschwitzen und mit Portwein ablöschen, salzen und pfeffern. Jede Roulade mit Schalotten, 2 Karotten- und 1 Gurkenstift füllen, aufrollen und mit Küchengarn binden, in einem Bräter im übrigen Öl rundum anbraten. →



**Sanft sprudelnd
aus dem Münsterland.**

www.von-direkt-vor-der-tür.de



Das Gemüse mitrösten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitschwitzen, alles mit Rotwein ablöschen und mit Wildjus aufgießen. Die gemörserten Gewürze (Nelken, Piment, Anis) und Rosmarin dazugeben. Die Rouladen zugedeckt im Ofen (Mitte) etwa 2½ Stunden schmoren. Herausnehmen und mit Frischhaltefolie bedecken. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren und mit angerührter Speisestärke binden. Nochmals abschmecken und den Honig hinzufügen. Zum Servieren die Rouladen in der Sauce erwärmen. Inzwischen den Kohlrabi in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. In einem Topf Wein, Sahne und Brühe aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit angerührter Speisestärke binden und Butter, Kohlrabi und Schnittlauch untermischen. Zum Servieren Rouladen, Portweinschalotten und Kohlrabi auf Teller verteilen. Die Bratkartoffeln dazu reichen. ●

WEINEMPFEHLUNG

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN



Holger Kautz
(Sommelier IHK)



Zu edlen Wildgerichten passt für mich keine Rebsorte so gut wie ein feiner Spätburgunder. Hat man zu Beginn noch fruchtige Noten von reifen Waldbeeren und Kirschen in der Nase, zeigt sich spätestens am Gaumen die Komplexität durch eine intensive Würze, die an Mokka, Zartbitterschokolade und Röstaromen erinnert. Dies alles passt hervorragend zu den unterschiedlichen Aromen der Hirschroulade und bringt eine tolle Harmonie zwischen Teller und Glas.

Weingut Landerer
Kaiserstuhl/Baden

GETRÄNKE
ESSMANN



GENUSS

ERHOLUNG PUR AN DER SEE

MINGERS HOTEL IN NEUHARLINGERSIEL

↓ Das Mingers Hotel mit exquisiter Lage direkt im beschaulichen Hafen.



Foto: © Mingers Hotel

Kleine Fischkutter und entspanntes Hafentreiben vor der Haustür, die weite Sicht der Nordsee am Horizont und die Ruhe des ostfriesischen Hinterlands im Rücken: Das Mingers Hotel in Neuharlingersiel hat die perfekte Lage für Erholungssuchende. Die familiäre Atmosphäre und hochwertige Ausstattung des Hauses machen es den Gästen umso leichter: Hier gilt ankommen, wohlfühlen und entspannen.

LAGE IM FISCHERHAFEN

„Unser Hotel und die Dependance Sielhuus liegen romantisch und zentral im kleinen Hafen unseres Fischerdorfes“, beschreibt Wilma Reinders, Direktorin des Hauses, das Mingers Hotel. Die Gäste können beim Blick aus dem Fenster das bunte Treiben rund um die Krabbenkutter beobachten. Im Sommer gibt es ein Kulturangebot im Hafen mit verschiedenen Darbietungen, bei dem die Besucher auf der Hotelterrasse quasi in der ersten Reihe sitzen. Bei passender musikalischer Untermalung lässt sich der Sonnenuntergang bei einem Sundowner aus der Hotelbar wunderbar genießen. Nebenbei kann man den Blick über die einparkenden Krabbenkutter schweifen lassen.

OSTFRIESISCHE LEBENSKUNST

„Unsere Gäste genießen die Erholung während ihres Urlaubs bei uns“, erklärt Reinders eine der Kernkompetenzen des Hotels an der Waterkant. Das erreichen sie und ihr Team mit rund 25 Mitarbeitenden durch ein authentisches Ambiente zum Wohlfühlen. Das Hotel ist modern und doch gemütlich und ostfriesisch bodenständig ausgestattet. Jedes Zimmer →



Seit

1634

PROBIEREN SIE 125 JAHRE HELLBIER-TRADITION.

EINE ERHELLUNG
FÜR JEDEN BIERTRINKER.

JETZT
ZUGREIFEN



MILD
ERFRISCHEND
SÜFFIG

wurde individuell und hochwertig eingerichtet. Es gibt 34 Doppelzimmer, davon drei Familienzimmer, vier Einzelzimmer, zwei Suiten und ein Appartement speziell für Schnarcher oder empfindliche Schläfer, welches zwei getrennte Schlafräume bei gemeinsamer Badnutzung bietet.

Das maritime Thema begleitet den aufmerksamen Betrachter durch das gesamte Hotel – von der Dekoration im Zimmer bis hin zum reichhaltigen Frühstücksbuffet, welches auch mit einer Vielfalt regionaler Produkte aufwartet. „Wir nennen unseren Stil ostfriesische Lebensart auf hohem Niveau“, fügt die Hotel-Direktorin hinzu. Naturverbunden, mit hochwertigen Materialien und ohne unnötigen Schnickschnack wohnt man stilvoll, ohne dass etwas von den Vorzügen der unmittelbaren Umgebung ablenkt.

TRADITION SEIT 1816

„Das Hotel besteht schon seit 1816“, erzählt Reinders. Im Jahr 2018 wurde es umfassend saniert. Die ersten Überlegungen dazu gab es in 2017. „Wir wollten damals keine halben Sachen unternehmen und gleich alles richtig machen. Dieser Schritt hat sich als goldrichtig erwiesen“, fasst Reinders zusammen – auch wenn zunächst kein Stein auf dem anderen bleiben sollte. Die Fassade mit dem prägenden Doppelgiebel wurde abgerissen als die letzten Gäste im Herbst 2018 abreisten. Es folgte

der Neuaufbau der Fassade sowie die Erneuerung aller Zimmer, des Aufzugs, der Fenster, technischer Anlagen und des Wintergartens.

UMBAU DES SIELHUSES

2019 konnte das Team die Umbauarbeiten abschließen und endlich wieder Gäste im Hotel empfangen. Es folgte im Anschluss die Erneuerung der Dependance im Sielhuus. Besonders spannend: Durch die geschickte Neugestaltung des Dachs und die Erweiterung um zwei Suiten konnte ein traumhafter Rundumblick bis hin zu den Inseln geschaffen und ein toller Mehrwert für die Gäste ermöglicht werden.

STARKES TEAM

Zum Team gehören neben Direktorin Reinders und Geschäftsführer Hartwig Schmidt rund 25 Mitarbeitende: tätig im Service über die Küche bis hin zur Gebäude- und Zimmerpflege. Die gute Stimmung im Haus ist Direktorin Reinders besonders wichtig. „Es ist deshalb schön, dass wir viele Mitarbeitende gleich nach der Ausbildung im Betrieb halten können“, freut sie sich. „Andere erkundeten erst die weite Welt, doch kamen dann wieder zurück und komplettieren heute unser großes Bestandsteam“, erzählt sie weiter. Für alle zählt am Ende des Tages die Freude daran, für die Gäste einen wunderbar erholsamen Aufenthalt zu kreieren und das schöne Leben in Ostfriesland zu zeigen. ●

→ Direkt vom Bett aus hat man schönste Ausblicke zum Träumen.



MINGERS HOTEL

Am Hafen West 1-2
26427 Neuharlingersiel
Telefon (0 49 74) 913-0
Telefax (0 49 74) 913-21
www.mingers-hotel.de
info@mingers-hotel.net



UNABHÄNGIG
GEBRAUT
IN BERLIN.

**WIE BERLIN:
AM BESTEN OFFEN.**

• FREIES BIER FÜR ALLE •

BRLO

FREIES BIER FÜR ALLE

BRLO ist der alt-slavischer Ursprung des Namens Berlin und was Ende 2014 als verrückte Idee unter zwei Studienfreund*innen und einem jungen Braumeister begann, ist mittlerweile ein schnell wachsendes Berliner Brauerei- und Gastronomie-Unternehmen. Jedes Jahr brauen wir mit viel Kreativität und Leidenschaft viele verschiedene Biersorten und lassen uns dabei von deutschen Klassikern genauso inspirieren wie von ausländischen Bierstilen. BRLO steht für Vielfalt, auch jenseits des Braukessels, und klare Haltung - denn Bier ist für alle da.



Das BRLO BRWHOUSE mitten am Gleisdreieck wurde aus 38 gebrauchten Überseecontainern gebaut und beherbergt BRLOs erste kleine Brauerei, ein vielfach ausgezeichnetes Restaurant (u.a. seit 2017 im Gault&Millau) mit einem Fokus auf kreativer Gemüseküche und einen der schönsten Biergärten Berlins. Neben dem BRLO Chicken & Beer im KaDeWe wird BRLO die Expansion eigener Biergastronomien weiter vorantreiben. Fester Bestandteil bei BRLOs gastronomischen Konzepten ist eine zeitgenössische Brauhausküche, die das Thema Beer & Food Pairing auf ein neues Level hebt.

In Berlin Spandau ist das BRLO Craft Zentrum beheimatet, die zweite Brauerei und ein entsprechend größerer Produktionsstandort. Die Biere von BRLO haben auch weit über Berlin hinaus viele Fans gefunden, sind im deutschen Einzelhandel im gut sortierten Bierregal verfügbar und werden mittlerweile auch in über 10 Länder exportiert.



UNSERE BIERE

IPA

Surf's Up! Unser neues West Coast IPA bringt alles mit, was du von diesem Bierstil erwarten kannst: fruchtig-trockener Geschmack, angenehme Bitterness und feine Noten von Mandarine, Grapefruit und Pinie. Dieser moderne Klassiker nimmt dich mit auf einer Welle von süffiger Leichtigkeit. Schmeckt am besten mit Rückenwind.

PALE ALE

Dieses Pale Ale ist Everybody's Darling und wir müssen zugeben: zu Recht! Wunderbar fruchtig-hopfig wickelt es mit seinen feinen Mango-Noten jede*n magisch um den Finger oder besser: Flaschenhals. Unser Pale Ale bietet einen sanft-würzigen Einstieg in die Biervielfalt von BRLO und bleibt von Bordstein bis Skyline dein treuer Begleiter.

HAPPY PILS

Unser New Age Pilsner macht seinem Namen alle Ehre: nobler Citrus-Hopfen verleiht diesem New Age Pilsner eine florale, fruchtige Note und sanfte Bitterness, die dir ab dem ersten Schluck unweigerlich ein Grinsen ins Gesicht zaubert. Angenehm niedrig dosiert für lange Nächte oder den entspannten Nachmittag danach.

NAKED

Dieses alkoholfreie Pale Ale (<0,5% Alkoholgehalt) kommt so nackt daher, wie wir es schufen und strotzt trotzdem vor Geschmack: aus drei vollmundigen Hopfensorten gebraut findest du hier erdige Kräuternoten und einen sanft-herben Geschmack - aber ohne den Kater danach.

DRST AUF MEHR?

 [Facebook.com/BRLObeer](https://www.facebook.com/BRLObeer)

 [#BRLObeer](https://twitter.com/BRLObeer)

 [BRLObeer](https://www.instagram.com/BRLObeer)

#KLIMALICHTBLICK21

HAND IN HAND FÜRS KLIMA.

Alle Informationen zur Nachhaltigkeitsstrategie von Lichtenauer finden Sie hier: lichtenauer.de/nachhaltigkeit



Lichtenauer
MINERALQUELLEN



Von Natur aus harmonisch leicht mineralisiert und **einzigartig mild im Geschmack.**

Lichtenauer Mineralwasser ist entlang der gesamten Wertschöpfungskette, also von der Herstellung der Flasche über die Abfüllung bis hin zur Entsorgung, jetzt **klimaneutral.**

Lichtenauer ist die **größte regionale Mineralwassermarke** in D-Ost.

(Quelle: Nielsen, Mineralwasser Absatz, D-Ost, YEAR 2020)

MEIN TÄGLICHER LICHTBLICK.

GENUSS

ROBUSTE REBEN FÜR GENUSS UND UMWELT

PIWI-REBEN AUF DEM VORMARSCH



P IWI: Hinter diesem Kürzel stehen pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die nachhaltigen Weinanbau und überraschende Aromatik vereinen. Sie sind dank gezielter Züchtung robuster gegen Krankheiten und kommen daher mit weniger Chemie im Weinberg zurecht. Doch die „Neuen“ überzeugen nicht nur mit ihren natürlichen Superabwehrkräften, sondern auch mit ihrer Qualität. Immer mehr Weinenthusiasten entdecken die innovativen Sorten voller überraschender Geschmackserlebnisse.

EDEL, ABER ANFÄLLIG

Der Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit beim Anbau der Weinreben ist seit vielen Jahren groß. Doch die edlen Pflanzen sind anspruchsvoll. In Jahrtausenden der Kultivierung haben Menschen die Reben hochgezüchtet, um Qualität und Quantität zu optimieren. Der Nachteil: Die meisten Sorten sind empfindlich gegenüber Umwelteinflüssen, Schädlingen und Krankheiten. Pilzkrankungen wie Mehltau stellen daher eine große Bedrohung für den Wein dar. Sie können ganze Jahrgänge und damit auch Existenzen vernichten.

Aus diesen Gründen müssen Weinbauexperten ihre Pflanzen mittels chemischer oder biologischer Mittel schützen. Tatsächlich gehören Weinreben zu den am intensivsten mit Pflanzenschutzmitteln behandelten Kulturen der Landwirtschaft. Ohne den regelmäßigen Einsatz von diesen „Abwehrmitteln“ wäre eine qualitativ hochwertige Weinproduktion aktuell nicht möglich. Dies trifft sowohl auf den konventionellen als auch den ökologischen Weinbau zu, der spezielle Mittel auf natürlicher Basis erlaubt. Ein Dilemma, welches bisher kaum zu lösen war.

PILZWIDERSTANDSFÄHIGE REBSORTEN DANK ZÜCHTUNG

Die neuen PIWI-Weine schaffen Abhilfe. Dank klassischer Verfahren der Züchtung wie Kreuzung und Selektion konnten öffentliche Forschungsanstalten, Züchtungsinstitute, Universitäten und auch private Weinexperten Sorten hervorbringen, die besonders robust sind. Sie kreuzten dazu →

↑ Eine der bekanntesten PIWI-Rebsorten: Regent

Bad Harzburger
CLASSIC
natürliches Mineralwasser

Hol dir den
Harz
nach
Hause!



Foto: © Obst- und Gartenbauverein Prien am Chiemsee



Foto: © Obst- und Gartenbauverein Prien am Chiemsee

traditionelle Rebsorten der Edelweinreben mit anderen Gattungen und sogar Wildsorten von Weinreben. Die Kunst der Züchter ist, die Widerstandsfähigkeit zu erhöhen und dies nicht zu Lasten bereits bestehender guter Eigenschaften, beispielsweise bei Geschmack und Erntemenge, zu erreichen.

MEHR NATÜRLICHE ABWEHR

PIWI-Weine ermöglichen damit einen reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Das bedeutet für die Winzer geringere Kosten, weniger Traktorüberfahren und Kraftstoffverbrauch sowie einen geringen Arbeitsaufwand. Der Bodenschutz ist dank geringerer Verdichtung höher und die Artenvielfalt und alle Nützlinge im Weinberg profitieren, wenn die Weinanbauer seltener zu Pflanzenschutzmitteln greifen müssen.

NEUE SORTEN: REGENT UND CO.

In den deutschen Weinbaugebieten sind PIWIs bereits verbreitet. In der Pfalz stehen auf 3,2 Prozent der Rebfläche PIWIs, wovon allein die Rebsorte Regent 2,2 Prozent ausmacht. In Rheinland-Pfalz sind es 2,9 Prozent der Rebfläche.

Die Rebsorte Regent ist beispielsweise eine Kreuzung zwischen Diana (Silvaner und Müller-Thurgau) und Chambourcin und erhielt 1995 die deutsche und im Jahr darauf die europäische Sortenzulassung sowie die Klassifizierung zur Qualitätsweinproduktion.

VEREIN PIWI INTERNATIONAL

Der Verein PIWI International widmet sich seit über 20 Jahren der Förderung der neuen und robusten Rebsorten auf nationaler und internationaler Ebene. Er fördert den Erfahrungsaustausch zwischen Winzern und Züchtern, regt den Dialog über die „neuen Rebsorten“ an und vergibt jährlich den PIWI Weinpreis. Die Züchtung von PIWIs ist ein Generationenprojekt, das an Fahrt aufnimmt. Seit über zwei Jahrzehnten arbeiten die Fachleute an den widerstandsfähigen Sorten, die hervorragenden Geschmack und robuste Pflanzengesundheit hervorbringen. Die aktuellen Ergebnisse sind dabei äußerst vielversprechend. Und: Mit dem Wissen, dass Natur und Artenvielfalt geschützt werden, lässt sich ein Glas besonders gut genießen. ●

↪ Mit viel Herzblut dabei: Der Gartenbauverein von Prien am Chiemsee pflanzt erste PIWI-Reben auf seinem Weinberg und setzt auf bessere Resistenz gegenüber Mehltau.

M
Graf
Metternich
 QUELLEN

*Natürlich
 glas klarer
 Genuss!*

Probieren Sie unser
 natürliches Mineralwasser
 aus der Varus-Quelle –
**leicht mineralisch
 und kochsalzarm.**



**natriumarm –
 ideal geeignet für die Zubereitung
 von Säuglingsnahrung**



medium
 wenig
 Kohlensäure

classic
 mit
 Kohlensäure

naturelle
 ohne
 Kohlensäure

www.graf-metternich-quellen.de





↑ Sauerkraut wird aus Weißkohl hergestellt und eignet sich bestens für Fermentations-Neulinge.

GENUSS

KLEINE HELFERLEIN IM GLAS

DAS GROSSE COMEBACK DER FERMENTATION

Bier, Wein, Käse, Joghurt und Salami haben eine Sache gemeinsam: Ohne den Prozess des Fermentierens würde es diese Leckereien nicht geben. Die uralte Tradition des Haltbarmachens erlebt zurzeit eine echte Renaissance und ist gerade bei Selbstversorgern sehr beliebt. Der koreanische Kimchi ist der Foodtrend schlechthin. Der eingelegte Kohl wird in Korea zu jeder Tageszeit als Beilage genossen und jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Vor etwa 9.000 Jahren hat die Menschheit begonnen, Lebensmittel durch Fermentieren haltbar zu machen. Verderbliche Lebensmittel konnten so länger aufbewahrt werden. Seit der Erfindung des Kühlschranks – in den 1920er Jahren kamen die ersten Modelle für den Hausgebrauch auf den Markt – ist diese Methode dafür nicht mehr nötig. Heute wird wegen des besonderen Geschmacks und der Nachhaltigkeit fermentiert. Auch die Gesundheit spielt eine große Rolle.

DIE KATHEDRALE DES FERMENTIERENS

So gut wie jedes Nahrungsmittel kann fermentiert werden. Das beweist unter anderem das Restaurant NOMA in Kopenhagen. Küchenchef René Redzepi setzt Maßstäbe in der neu-

en skandinavischen Küche, fast jedes Gericht auf der Speisekarte enthält mindestens eine fermentierte Zutat. Das NOMA betreibt Fermentation in Perfektion. Direkt an das Restaurant angeschlossen ist das Labor, in dem alles fermentiert wird, was das Team in die Hände bekommt. Es wird viel experimentiert: Einige Ideen finden ihren Weg in die Küche, andere werden verworfen. Das Restaurant ist weltweit für seine Küche und die fermentierten Komponenten berühmt. Das NOMA ist insgesamt viermal als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet worden, von 2010 bis 2012 sogar dreimal in Folge. Gäste warten mehrere Monate, um dort zu speisen. Im Film NOMA – Das beste Restaurant der Welt gibt es spannende Einblicke hinter die Kulissen. Das NOMA-Handbuch Fermentation gilt als Grundlagenwerk für Fermentationsanhänger. Das Schöne an dieser Technik ist, dass sie auch ohne ein speziell ausgerüstetes Labor angewendet werden kann.

EINGEMACHT LEICHT GEMACHT

Wer einige wichtige Regeln beherzigt, kann auch in der heimischen Küche sein eigenes Gemüse fermentieren. Es gibt dabei zwei verschiedene Ansätze: Das wilde Fermentieren und das Fermentieren mit Zugabe einer Starterkultur. Beim →

DAS KÖNNTE EUCH SO SCHMECKEN.



Cölner Hofbräu Früh · 0221 26130 · früh.de

wilden Fermentieren werden die Milchsäurebakterien genutzt, die natürlich auf dem Gemüse leben. Besonders einfach geht das zum Beispiel mit Kohl. Zunächst wird eine dreiprozentige Salzlösung hergestellt. Den klein geschnittenen Kohl in ein Einmachglas geben und mit der Salzlake auffüllen, bis alles bedeckt ist. Zusätzliche Gewürze sollten zuerst in das Glas gegeben werden, damit sie nicht auftreiben. Denn das Wichtigste ist, dass alles mit der Salzlösung bedeckt ist. Alles was herauschaut oder an der Oberfläche schwimmt könnte Schimmel bilden. Um sicher zu gehen, wird zuletzt ein Kohlblatt aufgelegt und das Ganze mit einem speziellem Gewicht beschwert. Alternativ kann auch ein passend großer Stein verwendet werden, der vorab gründlich gereinigt werden muss. Sauberkeit ist beim Einmachen von Lebensmitteln sehr wichtig. Die verwendeten Gläser sollten vorab mit kochendem Wasser ausgespült werden.

Wasserhaltige Gemüsesorten lassen sich auch gut im eigenen Saft fermentieren. Dafür braucht es nur Salz – auf ein Kilo Kohl etwa 30 Gramm. Auch Muskelkraft ist gefragt: Die Kohl-Salz-Mischung wird gut durchgeknetet, bis Wasser austritt. Reicht die „kohleigene“ Flüssigkeit nicht aus, sollte mit Salzlake aufgefüllt werden. Mit den passenden Gewürzen ist so ganz einfach ein hausgemachtes Sauerkraut angesetzt.

Das Ferment sollte zwischen fünf und sieben Tagen bei Zimmertemperatur gelagert werden. Danach braucht das Gemüse noch etwa ein bis zwei Wochen im Kühlschrank, bis es verzehrfertig ist. Der Geschmack kann unterschiedlich sein,

bewegt sich aber in den säuerlichen Nuancen. Das Endergebnis hält sich mehrere Monate bei kühler Lagerung.

Bei den meisten Gemüsesorten reichen die natürlich vorhandenen Bakterien aus, um eine Fermentation in Gang zu setzen. Ist dies nicht der Fall, können Starterkulturen wie Hefe zugesetzt werden. Bekannte Beispiele dafür sind das Bierbrauen und das Brotbacken.

LECKER UND GESUND

Über den gesundheitlichen Aspekt von fermentierten Speisen gibt es bisher noch wenig fundierte Erkenntnisse. Verbreitet ist die Annahme, dass die guten Bakterien sich im Darm einnisten und so zu einer gesunden Darmflora beitragen. Wissenschaftlich nachgewiesen ist das bisher aber nicht. Fest steht: Fermentiertes Gemüse ist besser verdaulich und enthält viele Vitamine und Ballaststoffe. Für eine ausgewogene Ernährung sind solche Lebensmittel definitiv ein echter Gewinn. Und nachhaltig ist es auch: Frische Gemüsereste etwa lassen sich gut einmachen und landen so nicht im Mülleimer. Als Ferment bleibt auch das mühsam im eigenen Garten gezüchtete Gemüse länger erhalten. Geschmacklich ein neues Erlebnis, das jeder einmal wagen sollte. ●

↓ Das Gemüse wird vollständig mit einer Salzlösung bedeckt. Deckel zu und die Milchsäurebakterien können ihr Werk verrichten.



Regionale Spezialitäten

Neu!



GENUSS

AUTHENTISCHE WEINE MIT PASSION

VOM WEINGUT SINß



Sinß

↑ Johannes und Markus Sinß (v.r.) betreiben gemeinsam mit ihren Eltern das familiengeführte Weingut Sinß.

Wenn sich gen Herbst die Blätter rund um Windesheim an der Nahe langsam in ein rot-goldenes Farbenmeer verwandeln, beginnt die heiße Phase für Familie Sinß. Denn dann zeigt sich, ob die hingebungsvolle Bewirtschaftung ihrer Weinberge die gewünschte Lese erbringt. Seit über 200 Jahren widmet sich die Winzerfamilie vom gleichnamigen Weingut Sinß mit großer Leidenschaft dem Anbau von authentischen Weinen. Zusammen setzen sie alles daran, den eleganten Weinstil der Region auf die Spitze zu treiben.

Windesheim liegt im Guldenbachtal an der unteren Nahe in Rheinland-Pfanz. Die abgeschiedene Lage macht den Ort jedoch zu etwas ganz Besonderem, denn die Hunsrückhänge fangen das raue Wetter ab. So profitieren die Reben vom milden Klima. Doch nicht nur die Reben: Seit 1791 ist Windesheim der Sitz der Winzerfamilie Sinß, die sich im Laufe der Zeit die geografischen Gegebenheiten zunutze gemacht hat. „Wir leben das Thema Wein. Wir arbeiten →

VERSICHERUNGSLÖSUNGEN

für Brauwesen, Getränkewirtschaft und Gastronomie

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

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

Brauwesen und Getränkewirtschaft

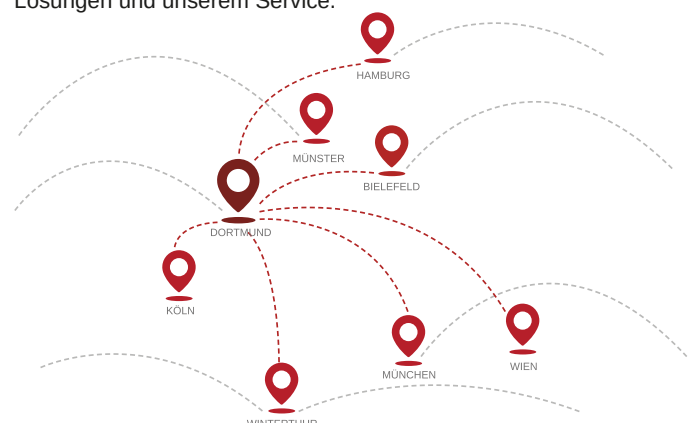
Ob Produktrückruf, Forderungen geschädigter Dritter, Eigenschäden aus der Produktion heraus, Cyber oder gängige Absicherungsthemen wir haben die Lösungen. Das LEUE & NILL Spezialkonzept für das Brau- und Getränkewesen geht über die marktüblichen Lösungen hinaus und lässt sich dabei individuell und passgenau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

Gastronomie

Im Gastronomiebereich bieten wir mit unserem LEUE & NILL Gastrokonzept die gleichen Möglichkeiten für einen umfassenden und dabei flexibel gestaltbaren Versicherungsschutz. Unser Bausteinkonzept passt sich Ihren individuellen Bedürfnisse an und bietet dabei Transparenz und Kostenkontrolle. Der webbasierte Tarif- und Angebotsrechner steht Ihnen unter https://www.leueundnill.de/tarifrechner_gastro zur Verfügung.

LEUE & NILL - regional verwurzelt

Mit 400 Mitarbeitern an sechs bundesweiten Standorten sind wir für Sie da. Unsere Grundwerte, Verlässlichkeit und Vertrauen, prägen unsere Zusammenarbeit mit Kunden, Mitarbeitern und Partnern. Lernen Sie uns unverbindlich kennen und überzeugen sich von unserer Kompetenz, unseren Lösungen und unserem Service.



IHRE ZENTRALEN ANSPRECHPARTNER BEI LEUE & NILL :

Gastronomie: Christian Braukschulte 0231 - 5404 - 333 gastronomie@leue.de

Brauerei- und Getränkewesen: Stefan Walter 0231 - 5404 - 417 brauerei@leue.de



↑ Ein eingespieltes Team: Johannes und Markus Sinß (v.l.) teilen die Leidenschaft für Wein und dessen Anbau.

das ganze Jahr darauf hin, die perfekte Traube zu kreieren, um einen vielschichtigen Wein mit tollen Nuancen zu erzeugen“, erzählt Winzer Johannes Sinß voller Begeisterung. Der 35-Jährige hat eine klassische Winzerausbildung abgeschlossen, anschließend in Geisenheim Oenologie studiert und ist seit 2010 der Kellermeister im Familienbetrieb. „Die Nahe ist vorrangig ein Riesling-Gebiet. Aber gerade hier bei uns in Windesheim dominieren die Burgunder, deswegen sind wir dafür bekannt, filigrane, feinfruchtige und frische Weine herzustellen, die zum Standort der Region passen und sich dadurch optimal entfalten können. Die Herkunft spiegelt sich in unseren Weinen wieder“, ergänzt der junge Winzer.

ZWEI BRÜDER, EINE LEIDENSCHAFT

Während einiger Auslandsaufenthalte konnte Johannes Sinß bei Weinlesen in Kalifornien und Neuseeland dabei sein und spannende Eindrücke sammeln, die dem Weingut heute zugutekommen. „Gerade zum Thema Spätburgunder hat

Johannes viel Wissen aus Kalifornien mitgebracht“, unterstreicht sein Bruder Markus Sinß. Nach seinem Maschinenbau- und Energiewirtschaftsstudium ist der 33-Jährige im Jahr 2016 als Quereinsteiger zurück in den Familienbetrieb gekommen und kümmert sich seitdem vorrangig um den Verkauf und das Büro. Um den Außenbetrieb kümmern sich die Brüder gemeinsam: „Wenn wir im Herbst darüber sprechen, wie wir unseren Spätburgunder zu einem kräftigen und intensiven Wein verarbeiten, kommt Johannes’ Know-how aus Kalifornien zum Tragen. Wir setzen seit vielen Jahren auf den Einsatz von Barriquefässern und die Vergärung in großen Holzbottichen, um unseren Spätburgunder als Rotwein auszubauen. Die Herstellung erfolgt aus der klassischen Maischegärung, bei der die Beerschalen zusammen mit dem Saft vergoren werden, um die Farbpigmente aus den Schalen zu saugen. So erzeugen wir einen fruchtig, filigranen Spätburgunder mit einer guten Struktur und feinen Mineralik.“

BEWIRTSCHAFTUNG IM EINKLANG MIT DER NATUR

An der Nahe gelegen, kann das Weingut Sinß dank der geologischen Vielfalt aus dem Vollen schöpfen, um die Hauptrebsorten – Riesling, Spätburger, Grau- und Weißburgunder sowie Scheurebe und Chardonnay – zu Weinen mit einem feinen, eleganten Stil auszubauen. Dabei achten Johannes und Markus Sinß vor allem auf eine nachhaltige Bewirtschaftung ihrer Weinberge, die sich auf rund 13 Hektar erstrecken. „Wir sind ein bodenständiger Familienbetrieb, aber mit sehr modernen und neuen Gedanken. Unsere Arbeitsweise ist in erster Linie qualitätsorientiert“, betonen die Brüder. Oberstes Gebot sei dabei eine lange Vegetationsphase von der Traubenblüte bis zur Ernte, damit die Aromen in den Trauben perfekt ausreifen.

Rein maschinell ist dieser Prozess nicht zu bewerkstelligen, deswegen ist bei Familie Sinß vor allem Handarbeit gefragt: „Unser großes Ziel ist es, die Trauben gesund nach Hause zu →



1858
Zipfer

Gerne auch für die Nachbarn brauen.

Urtypisch Zipfer.

Der eigene Weg ist immer der urtypische.

Schon seit 1858 wird in Zipf, einer kleinen Gemeinde im oberösterreichischen Hausruckviertel, gebraut. Die Nähe zu den Hopfenfeldern im Mühlviertel macht es der Brauerei bis heute möglich, beim Brauen einen eigenen Weg zu gehen: Zipfer wird noch mit Naturhopfen gebraut – mit Hopfen, so unverfälscht, wie er von den Feldern kommt. Und das schmeckt. Urtypisch Zipfer.

zipfer.at

**Jetzt erhältlich
in Deutschland!**



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 Limetten-Radler

2,0 vol.%, Stammwürze 9,6°

Der Geschmack von Österreich-Urlaub. Hellgolden, zarter Lemongrasduft, sonnengereifte Limetten harmonieren perfekt mit erfrischendem Zipfer.

0,5l Flasche EAN 9028800601136

bekommen, um den Prozess im Keller möglichst nur zu begleiten und nicht großartig eingreifen zu müssen. Daher achten wir im Vorfeld auf eine intensive und qualitative Arbeitsausrichtung im Weinberg“, erklärt Winzer Johannes Sinß.

Man sei sehr darauf bedacht, dass jede Traube einzeln und locker hängen kann, um im Herz die perfekte Traube zu erzeugen. Dafür finden über das Jahr verteilt viele Durchgänge per Hand statt, bei denen jeder einzelne Stock bearbeitet wird und dabei Triebe sowie Blätter entfernt werden.

„So können wir die Entwicklung der Reben besser kontrollieren. Denn nur mit einer perfekten Traube kann man im Endeffekt einen super Wein herstel-

len. Zum Schluss erledigen wir fast die komplette Lese per Hand. Wir machen manchmal zwei bis drei Lesedurchgänge, um jede Traube zum perfekten Zeitpunkt zu ernten“, fügt Markus Sinß hinzu.

Die aufwendige Pflege der Weinberge führt laut Familie Sinß zu einem vergleichsweise geringen Erntevolumen pro Fläche, doch diesen Umstand nimmt das traditionsbewusste Familienunternehmen gerne in Kauf: „Man kann natürlich eine Riesenmenge an Trauben aus einem Weinberg ernten, doch das heißt noch lange nicht, dass man daraus auch einen schönen Wein bekommt, der durch seine Fülle überzeugt und obendrein kräftig und nachhaltig ist.“

UMSTELLUNG AUF BIOLOGISCHEN ANBAU

2016 beantragte das Weingut Sinß die Umstellung des Betriebs auf den rein biologischen Anbau. Wie bei diesem Prozess üblich, gingen drei Jahre der sogenannten „Umstellungszeit“ ins Land, denn „erst dann sind die Weinberge frei von den zuvor verwendeten, konventionellen Pflanzenschutzmitteln, sodass man die Weine als ‚biologisch‘ deklarieren darf“, erklärt Johannes Sinß.

Seit 2019 sind die Weine vom Weingut Sinß biozertifiziert. Für die Umstellung haben die Brüder zwei wichtige Gründe: „Zum einen haben wir uns dazu entschieden, um unsere Böden für die nächsten Generationen in unserem Familienbetrieb zu erhalten. Unserer Meinung nach funktioniert das besser im biologischen Anbau. Bereits vor der Umstellung haben wir darauf geachtet, welche Rebsorte auf welchen Standort passt. Nur weil es Bedarf an Weißburgunder gibt, sagen wir nicht direkt: Jetzt pflanzen wir Weißburgunder an. Der andere wichtige Punkt ist für uns der Qualitätsgedanke: Im biologischen Anbau ist es so, dass man nur Pflanzenschutzmittel einsetzt, die vorbeugend wirken. Man muss sich also überlegen, wie man die Reben resistenter bekommt, damit sie selbst ihre Abwehrkräfte generieren. Wir tun zudem viel für die Nützlinge, denn die bringen ein ganz anderes Gleichgewicht in die Weinberge, als wenn man mit aller Gewalt versucht, alles zu unterdrücken, außer die Reben selbst.“

In der Art und Weise, wie Familie Sinß ihre Weinberge bewirtschaftet, zeigt sich die große Stärke eines kleinen Betriebs, denn „Tradition und Innovation lassen sich wunderbar vereinen und Neues viel schneller umsetzen“, betonen Johannes und Markus Sinß, die auch in Zukunft nicht davor zurückscheuen über den Tellerrand – oder in diesem Falle das Weinglas – hinauszuschauen. ●



Foto: © Weingut Sinß

← Das Weingut Sinß ist für seine vollmundigen Weine bekannt.

KEIN SOMMER OHNE DESPERADOS

**PRODUKT
DES JAHRES
2021**
VON VERBRAUCHERIN
GEWÄHLT
GOLD
LP Lebensmittel
Praxis

Ausgezeichnetes Produkt:
Desperados Lime



GO DESPERADOS

GENUSS

ÖFTER MAL WAS NEUES

EXPERIMENTIERFREUDIGE KÜCHE IM GUTSCHMECKER



↑ Der Gutschmecker bietet internationale Speisen und überrascht die Gäste mit neuen Kreationen.

GASTGEBER MIT LEIB UND SEELE

Die Küche im Gutschmecker ist manchmal auch ganz schön experimentell. In einer australischen Woche konnten die Restaurantbesucher unter anderem Krokodilfleisch kosten. „Danach riefen immer wieder Leute an und fragten, wann es mal wieder Krokodil bei uns gibt. Sie wollen unbedingt wissen, wie es schmeckt“, freut sich Inhaber Ibrahimaj über den Erfolg des exotischen Angebots. Das schätzen auch die Fans des Gutschmeckers: Hier gibt es immer wieder neue Gerichte zum Probieren und Genießen. Das Wohl der Gäste steht für das gesamte Team an oberster Stelle. Ibrahimaj ist leidenschaftlicher Gastgeber und sein Team geht diesen Weg mit Herzblut mit. Jeder Gast wird wie ein Freund empfangen und kann die Zeit im Gutschmecker genießen. Hier können die Gäste den Alltag hinter sich lassen und sich einfach nur wohlfühlen,

Der Gutschmecker ist in Bad Segeberg und Bad Bramstedt eine echte Institution. Seit 15 Jahren gibt es die Restaurants in Schleswig-Holstein. Seinen Anfang nahm der Gutschmecker als kleines Lokal mit wenigen Sitzplätzen, einer Bar, einer kleinen Tanzfläche und Livemusik. Seitdem hat sich der Gutschmecker stetig weiterentwickelt. Stillstand ist für Inhaber Albijan Ibrahimaj keine Option. „Wir haben immer Lust, Neues auszuprobieren. Wir wollen uns nicht auf eine bestimmte Richtung festlegen“, so der erfahrene Gastronom. Und das spiegelt sich vor allem in der Speisekarte wider. Die Küche ist überwiegend mediterran und international inspiriert. Insgesamt verfolgt das Team aber ein offenes Konzept. Im Gutschmecker in Bad Segeberg zählt das Küchenteam vier Köche, die von weiteren Aushilfen unterstützt werden. Die Gerichte sind vielfältig und bedienen viele Geschmäcker. Die Köche nehmen sich immer wieder Zeit, auch neue Kreationen zu entwickeln. Sie dürfen und sollen ihre Kreativität einbringen, um den Gästen immer wieder Überraschungen zu bieten. Belohnt wird die Küchencrew mit der Begeisterung der Gäste, wenn sie die neuen Speisen probieren.

während sie vom Servicepersonal umsorgt werden. Auch Sonderwünsche bei der Bestellung werden gerne erfüllt. Wer will, kann sich sein Gericht sogar ganz flexibel zusammensetzen – je nach persönlichem Geschmack. Die Wünsche der Gäste stehen immer im Mittelpunkt.

RUNDUM SORGLOS IM GUTSCHMECKER

Das Restaurant verfügt auch über eine gut gefüllte Bar. Das Hauptaugenmerk liegt auf Cocktails. In der umfangreichen Cocktailkarte finden sich Klassiker und außergewöhnliche Kreationen gleichermaßen. Außerdem an der Theke erhältlich: Das Gutschmecker-Bier, ein frisches Bier mit fruchtigen Noten aus der Brauerei Maisel. Hinter der Bar trifft man auch mal auf Albijan Ibrahimaj. Eigentlich trifft man ihn überall im Gutschmecker. Er selbst bezeichnet sich gerne als →



SANPELLEGRINO
ITALIAN SPARKLING DRINKS

DER RICHTIGE MIX FÜR IHR PREMIUM-SORTIMENT!

- ★ Außergewöhnliche Geschmackswelten in Premium-Qualität
- ★ Neues, hochwertiges Design in der 20x0,275l MW Kiste
- ★ Perfekt zum Mixen oder pur





Foto: © Der Gutschmecker

Mädchen für alles. Bar, Service, Küche, er packt überall mit an. Und angepackt hat er schon einiges in seiner langjährigen Zeit als Gastronom: 2015 hat er die Wohnungen, die über dem Gutschmecker in Bad Bramstedt liegen, in Hotelzimmer umgebaut. Rund 15 Zimmer sind in jedem Gebäude entstanden. Neben den Gutschmecker-Restaurants betreibt er drei weitere Lokale mit unterschiedlichen Konzepten. Doch das offene Konzept mit immer neuen Gerichten und besonderen Aktionen gibt es so nur im Gutschmecker. Einfach das machen, worauf man Lust hat. Das möchten wir doch alle gern. Dass dieser Wunsch auch in einem Restaurant funktionieren kann, beweist Albijan Ibrahimaj mit seinem Team im Gutschmecker schon seit 15 Jahren. ●

DER GUTSCHMECKER

*Kurhausstr. 63, 23795 Bad Segeberg
Tel. 04551 9089947
segeberg.der-gutschmecker.com*

*Hamburger Str. 37, 24576 Bad Bramstedt
Tel. 04192 2017777
bramstedt.der-gutschmecker.com*

↑ Der Gutschmecker punktet mit einer umfangreichen Cocktailkarte.

ANZEIGE

Schröder-Dreesmann





Mineralöle • Heizöle • Kraftstoffe

Schröder-Dreesmann 49577 Ankum ☎ 0 54 62 / 7 47 00

Mineralöle • Heizöle • Kraftstoffe • Transporte

Industriestraße 6 • 49577 Ankum • Tel. 0 54 62 / 7 47 00 • Fax 0 54 62 / 74 70 33
info@schroer-dreesmann.de • www.schroer-dreesmann.de





MEDIATHEK

ENTDECKE DAS BIER DER TSCHECHISCHEN REPUBLIK!



Seit mehr als 125 Jahren brauen wir in Budweis unser Original tschechisches Lagerbier. Dabei verwenden wir nur die besten Zutaten der Region und lassen das Bier 90 Tage in unseren Kellern reifen. So entsteht der traditionelle Geschmack von Budweiser Budvar.

BUDWEISER
Budvar

ZEIT DER SINNE

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, dann kommt für viele die Zeit, sich wieder mehr zurückzuziehen und auf sich selbst zu besinnen. Gleichzeitig ist der Herbst die Saison, in der die Natur vor ihrem Winterschlaf noch einmal explodiert und uns mit Früchten und Farbspektakel verzaubert – der richtige Moment, um die Schätze in unserer Umwelt aufzusagen und zu genießen.

Dass der Wald eigentlich zu jeder Jahreszeit seinen Charme hat, beschreibt John Lewis-Stempel. Der Landwirt hat ein Waldstück bewirtschaftet und darüber Tagebuch geführt – mit bezaubernden Erkenntnissen. Auch Christophe de Hody weiß, wie gut uns der Wald tut: In seinem neuen Buch beschreibt er die heilende Kraft der Bäume. Jesper Nystrom wiederum erklärt, dass Pilze so viel mehr sind als nur eine köstliche Zutat für Herbstgerichte.

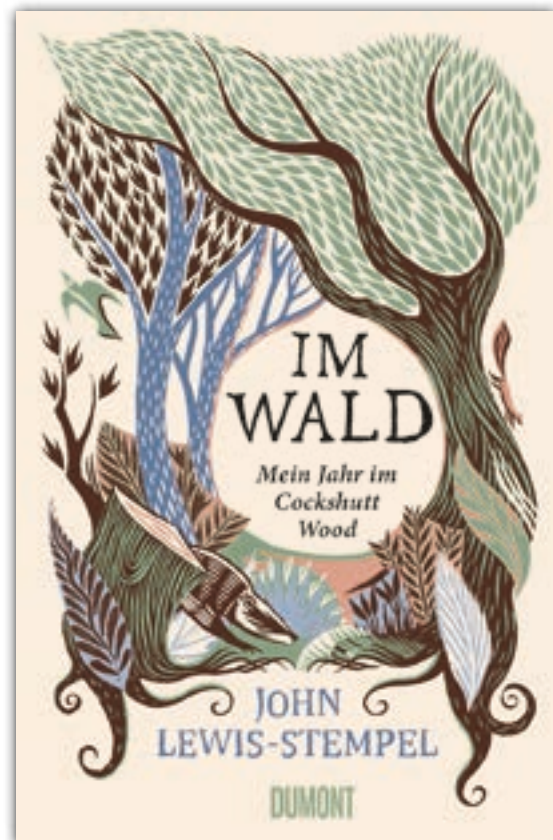
Apropos köstlich: Wo man guten Gewissens Obst naschen kann, verrät unser Web-Tipp. Wer die geernteten Früchte dann auch gleich einmachen möchte, hat mit der CASO Design Food Manager App das passende Helferlein, um seine Bestände und sonstigen Vorräte zu erfassen. So kann der Winter kommen! ●

EIN JAHR UNTER BÄUMEN

Der Wald: Er ist Mythos und Sehnsuchtsort. Viele Jahrhunderte lang war der Wald aber vor allem Lebensgrundlage für die Menschen. Der Landwirt und Autor John Lewis-Stempel hat sich diese Lebensweise als Vorbild genommen und vier Jahre lang den anderthalb Hektar großen Cockshutt Wood in Herefordshire in traditioneller Waldhütung bewirtschaftet. Schnell gehen Wald und Vieh eine Symbiose ein und auch Lewis-Stempel und das Gehölz kommen sich näher, bis er jeden einzelnen der 647 Bäume kennt.

„Im Wald“ ist Lewis-Stempels Tagebuch aus seinem letzten Jahr im Cockshutt Wood. Im Dezember beginnend – der Monat, in dem sich der Wald am besten bewerten lässt, weil dort die „Bäume in ihrer nackten Wahrheit herumstehen“ – folgt der Leser ihm durch die Jahreszeiten bis in den tiefsten Herbst im November hinein. Dabei kombiniert Lewis-Stempel Naturbeobachtungen mit einer Fülle von Informationen zur (Kultur)Geschichte des Waldes, mit Rezepten (Eichelkaffee!), mit Aphorismen und autobiographischen Anekdoten.

Trotz der ursprünglichen Bewirtschaftung des Waldes driftet Lewis-Stempel nie in verklärte Romantik ab. Waldhütung ist harte Arbeit, daran lässt er keinen Zweifel. Wenn man „Im Wald“ liest, kann man trotzdem nicht anders als dahin zu schmelzen angesichts Lewis-Stempels Sprachgewalt und seiner originellen Metaphern. Sein Tagebuch ist poetisch, erhellend und oftmals auch sehr witzig. Vor allem aber öffnet es die Augen für den Reichtum und die Schönheit, die in und unter all den Bäumen lebt. ●



„IM WALD: MEIN JAHR IM COCKSHUTT WOOD“

John Lewis-Stempel

DuMont Buchverlag (2020), 289 Seiten

Ab dem 12.11.2021 als Taschenbuch erhältlich.

ISBN 978-3-8321-8124-6, 22 €

DIE SCHORLE FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM.

ViO Schorle aus heimischen Früchten.



ViO und ViO BIO LIMO sind eingetragene Schutzmarken.

QUALITÄT AUS DEUTSCHLAND



Sag **ViO** zum Leben



„PLANET DER PILZE“

Jesper Nystöm
Kosmos Verlag (2021), 208 Seiten
ISBN 978-3440173503, 24 €

FREUND UND FEIND

Überraschende und spannende Einblicke in die Welt der Pilze gibt das neue Buch von Jesper Nyström vom Kosmos Verlag. Der promovierte Biologe und Wissenschaftsjournalist aus Schweden entführt die Lesenden in seinem Erstlingswerk auf den „Planet der Pilze“.

Der Titel ist gut gewählt. Im unterhaltsamen Ton und anhand vieler Bilder verpackt er eine große Menge wissenschaftlicher Sachverhalte, die teilweise so fremdartig anmuten, als kämen sie tatsächlich von einem anderen Planeten. Man erfährt, dass Pilze beste Freunde oder schlimmste Feinde des Menschen sein können und größer werden als jeder andere Organismus auf der Welt. Er berichtet, wie sie unsere Kulturgeschichte bereichern, in Symbiose mit Bäumen ganze Wälder vernetzen, aber auch Ernten vernichten können. Das Buch erzählt detailreich von Erstaunlichem, etwa wie Pilze zum Zweck der Fortpflanzung Ameisen der Regenwälder in „Zombies“ verwandeln. So viel sei verraten: Sie installieren mit ihrem Myzel im fremden Körper quasi ein eigenes Nervensystem, mit dem sie die Muskeln des Insekts fremdsteuern.

Vor allem blickt das Buch auch in die Zukunft: Wie können Pilze mit ihren Superkräften Rohstoffe für Nahrung, Medikamente, Bau- und Treibstoffe liefern? Ein hoffnungsvoller Ausblick für eine Menschheit, die einen Schlüssel für eine nachhaltige Zukunft in diesen uralten, andersartigen Lebewesen finden kann. ●

BIS ZUM LETZTEN JAHRESRING

Bäume können Jahrhunderte alt sein, ihrer blühenden Lebensenergie tut das keinen Abbruch. Dennoch: Am Wegesrand werden die Riesen oftmals kaum wahrgenommen. Dass damit gleichwohl ungeahntes Potenzial für den Menschen verschenkt wird, macht der Naturheilkundler und Pflanzenkenner Christophe de Hody in seinem Buch deutlich.

Anschaulich und detailreich führt der Autor in das Aussehen, die Wirkung und die Verbreitung der 20 häufigsten Bäume unserer Wälder ein. Dem Leser wird damit eine genaue Zuordnung beim nächsten Spaziergang leicht gemacht. Gute Voraussetzungen, bedenkt man, dass das Sachbuch auch Rezepte enthält, bei denen Fichtentriebe, Buchenblätter und Co. im Kochtopf landen. Auch beim Anrühren von Tinkturen, Salben und Auszügen ist ein genaues Auge gefragt, damit bei kleinen Wehwehchen der Gang zur Apotheke erspart bleibt. Unter Zuhilfenahme der Anleitungen ist dies jedoch kein Problem für Experimentierfreudige, die sich gerne auf den Pfad der Ursprünge von Medizin und Kulinarik begeben möchten.

Seine Texte sind nicht aus der Luft gegriffen. Christophe de Hody legt auf 264 Seiten sein geballtes Wissen und seine Passion rund um das Thema Natur, Heilkunde und vor allem Baumwelten dar. Dabei steht für den Autor der nachhaltige und bewusste Umgang mit der Natur an erster Stelle. Ein lesenswertes, fantastisch illustriertes Sammelsurium mit allem Wissenswerten rund um die Riesen des Waldes. ●



„UNSERE BÄUME UND WAS SIE UNS GUTES TUN“

Christophe de Hody
Frederking & Thaler Verlag (2020),
264 Seiten, ISBN: 978-3-95416-315-1,
Preis: 34,99 €

Gutsherren

Das Lieblingsbier der Feinschmecker

So schmeckt das Weserbergland:
natürlich, frisch und vollmundig



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

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

seinen Ursprung im nahegelegenen Solling hat und seinen Weg durch verschiedene Gesteinsschichten bis in den brauereieigenen Brunnen findet, verleiht den Gutsherren-Produkten ihre natürliche Frische. Bestes Malz aus feinsten Sommergerste aus der Rhön und untergäriger Kulturhefe aus 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



„PFLÜCK DEIN GLÜCK“

Die Kirschen in Nachbars Garten schmecken bekanntlich immer am besten. Doch was ist mit dem vielen Obst, welches an öffentlichen Orten reift? Walnüsse in Stadtparks, Quitten in Beeten und Birnenbäume entlang von Wegen: Bei vielen Obstbäumen oder -sträuchern ist nicht klar, ob es sich um öffentliches Gemeingut handelt und damit von jedermann geerntet werden darf. Die Website mundraub.org schafft Abhilfe. Die Plattform bietet als zentrales Tool eine übersichtliche Karte, über die man deutschlandweit heimisches und für jeden zugängliches Obst entdecken kann. Jeder kann nach Anmeldung auch „Fundorte“ der eigenen Region eintragen. Mehrere zehntausend Leute machen bereits mit und gestalten gemeinsam die „essbare Landschaft“.

Dabei geht es den Initiatoren zum einen um die sinnvolle Verwendung der heimischen Obstbäume und zum anderen darum, dass Menschen die Hülle und Fülle an Obst aus dem eigenen Land wieder entdecken anstatt auf weitgereiste Produkte aus dem Supermarkt zurückzugreifen. Man muss nur willens sein, selbst zu pflücken. Es gibt gemeinsame Pflanz- und Ernteaktionen und regionale Gruppen, die sich finden und gemeinsam aktiv sind. Darüber hinaus finden sich auf der Website viele Blogartikel: vom Waschmittel aus heimischen Kastanien bis hin zu der Frage, ob Obst an Straßen und Wegen durch den Verkehr mit Schadstoffen belastet ist. Damit gelingt die Wiederentdeckung des Obstes von Nebenan. ●

WWW.MUNDRaub.ORG





ALLGÄUER BÜBLE BIER DAS ALPENBIER



❁ ALLGÄUER BÜBLE BIER ❁ DAS ALPENBIER ❁

LEBENSMITTELVORRÄTE PERFEKT IM BLICK

Alle Köche, Gemüsegärtner sowie Freunde des gut gefüllten Vorratschranks aufgepasst: die CASO Design Food Manager App ermöglicht die perfekte Übersicht über alle zu Hause gelagerten Lebensmittel. Nie wieder ein Verfallsdatum verpassen? Während des Einkaufs im Supermarkt spontan nachgucken können, was noch von welchem Lebensmittel zu Hause ist? Oder jederzeit Menge und Art des eingemachten Gemüses im Blick haben? Das geht mit der praktischen App, die kostenfrei in den jeweiligen App-Stores geladen werden kann.

Gekaufte Lebensmittel werden durch das Scannen des QR-Codes mit der Handykamera schnell digital erfasst und in die eigenen Lebensmittellisten geladen. Ein „Alarmsystem“ erinnert daran, wenn Produkte bald verzehrt werden müssen. Die App trägt damit zu einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln bei. Über eine Textsuche oder über Kategorien lassen sich die Produkte schnell wieder finden und man sieht, wieviel noch vorhanden ist – praktisch zum Planen von Mahlzeiten. Hier gibt die App sogar Anreize, welche Speisen aufgrund der vorhandenen Lebensmittel gekocht werden könnten.

Das digitale Helferlein ist eine Entwicklung von CASO Design, Spezialist für mobile Küchengeräte, und bildet die zugehörigen Arbeitsprozesse wie Vakuumieren und Einlagern auf digitaler Ebene ab. Kein Wunder also, dass sie sich deshalb auch besonders für alle selbst hergestellten Lebensmittel anbietet. Wer selbst Lebensmittel einkocht, fermentiert oder vakuumiert, kann eigene Etiketten samt QR-Code für das Erntegut ausdrucken. Kostenlose Standardaufkleber gibt es im Support-Bereich der App. Beim Einlagern im Kellerregal oder Kühlschrank kann man auch gleich den Lagerort vermerken – so sind alle Lebensmittel rundum digital erfasst. ●

**CASO
Food Manager App**

- + Lebensmittel haltbar machen
- + Beutel mit Stickern beschriften
- + Vorräte in der App managen

Download on the
App Store

ANDROID APP ON
Google play

Item	Speisekammer / Kühlfach	Menge	Verfallsdatum
Steak	Speisekammer / Kühlfach	200 Gramm / 1 Stück	19.05.2020 - 26.05.2020
Möhren	Speisekammer / Kühlfach	200 Gramm / 1 Stück	06.07.2020 - 13.07.2020
Waldbeeren	Speisekammer / Kühlfach	275 Gramm / 1 Stück	06.07.2020 - 13.07.2020
Spargel grün	Speisekammer / Kühlfach	175 Gramm / 1 Stück	11.06.2020 - 18.06.2020
Lachsfilet	Speisekammer / Kühlfach	300 Gramm / 1 Stück	11.06.2020 - 18.06.2020

„CASO FOOD MANAGER“

CASO Design
Systeme: iOS, Android
(kostenlos)





REISEN

FÜRSTLICH.KÖSTLICH. BAYRISCH.



FÜRSTEN HELL ORIGINAL
IM ZEICHEN DES ANDREASKREUZES
EIN SCHLUCK BAYERN "TO GO"

Gebraute Lebensfreude, ein Stück Fürstlichkeit, Leidenschaft und ein Bewusstsein für Traditionen sind es, die sich im „FÜRSTEN HELL ORIGINAL“ vereinen.

Seit über 400 Jahren wird unser Fürst Wallerstein Hell nach wohl überlieferten Rezepturen handwerklich gebraut und bis zur vollen Reife im Felsenkeller des Fürstenhauses Wallerstein gelagert. Die ausgeglichene Komposition aus Malzaromen und Hopfenblume lassen Genießer ein Stück bayrische Heimat schmecken. Die strohgoldene Farbigkeit des Bieres gepaart mit moderner Optik erlauben einen Einblick in den modernen Lifestyle eines traditionsbewussten Familienunternehmens. Mild im Geschmack, ein Spiel aus Malz und feinstem Qualitätshopfen der "Sorte Selecte" sorgen für genussvolle Augenblicke!



FUERSTWALLERSTEIN-BRAUHAUS.DE

 /fuerstwallerstein  /fuerst_wallerstein

#fuerstwallerstein #craftbeersince1598

FÜRST WALLERSTEIN BRAUHAUS GMBH
Berg 78 | 86757 Wallerstein | Tel: 09081-78201
Fax: 09081-7048 | brauhaus@fuerst-wallerstein.de



REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

PORT: PORTUGALS WEITREISENDER

↓ Sandeman und ihr ikonischer Don stehen seit Jahrhunderten für Portwein auf hohem Niveau.



Foto: © SvetlanaSF / Shutterstock.com

Portwein führt in Deutschland ein Nischendasein. Süß, schwer und irgendwie altbacken – ein verstaubtes Image macht Portugals Nationalgetränk zu schaffen. Tatsächlich ist Portwein unglaublich vielseitig und wartet mit zahlreichen Sorten auf. Ausgehend von den USA zeichnet sich jedoch eine Renaissance ab: Gerade junge Leute, Gastronomen und Barkeeper entdecken zunehmend Portugals Exportschlager.

EIN WEIN VON WELTINTERESSE

Benannt ist Port nach der portugiesischen Hafenstadt Porto, die noch heute der Nabel der Portwein-Kellerei ist. Die Trauben wachsen jedoch im Douro-Tal im Norden Portugals. Bereits seit der Antike wird hier Wein angebaut. In der frühen Neuzeit begannen auch die Engländer, sich für die Weine aus dem Douro-Tal zu interessieren, da der Weinexport aus Frankreich aufgrund politischer Konflikte zum Erliegen gekommen war. Das Problem: Der portugiesische Wein war dermaßen schlecht haltbar, dass er oft nicht mal die Überfahrt nach

England überstand – geschweige denn nach Nordamerika. Der Abt von Lamego hatte im 17. Jahrhundert die Lösung: Er fügte dem Wein während der Gärung Branntwein hinzu. Dadurch wuchs der Alkoholgehalt auf 19 bis 22 Prozent, was den Wein lagerfähiger machte. Durch den hohen Anteil an unvergorenem Traubenzucker zeichnete er sich zudem durch eine angenehme Süße aus. Portwein war geboren! Auf alten Holzbooten schipperte der Wein den Douro entlang nach Porto, und von dort hinaus in die Welt.

Port ist inzwischen eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Nur in drei Gebieten im Douro-Tal dürfen die Reben für Portwein angebaut werden. Nichtsdestotrotz ist Port in gewisser Weise ein internationales Produkt, da viele ausländische Produzenten mit der Zeit in das Geschäft eingestiegen sind – noch heute zu sehen an Namen wie Taylor's, Niepoort oder Kopke. So vielfältig wie seine Hersteller ist auch Port selbst. Unterschieden werden vor allem Ruby und Tawny Ports. Ruby Ports sind dunkelrot und fruchtig, Tawny Ports eher goldbraun →

NEUES VOM MARKTFÜHRER!¹



Somersby ist die nationale Nr. 1 im Segment Modern Cider.¹



Somersby wächst mit +38% Absatz stärker als die Kategorie (+17%).²



Trendgeschmack Rosé: 81% der Konsumenten würden Sparkling Rosé kaufen.³



¹ Quelle: Nielsen MarketTrack, LEH + DM ohne A/L/N, YTD Dezember 2020, Umsatz.

² Quelle: Nielsen MarketTrack, LEH + DM ohne A/L/N, YTD Dezember 2020 vs. VJ, Absatzveränderung.

³ Quelle: Ipsos Mori 2020.

SOMERSBY

AUSFLUGSTIPP: VILA NOVA DE GAIA

Wer von Portos Altstadt auf die andere Seite des Douro blickt, sieht sie alle versammelt: Die großen Portweinkellereien von Burmester bis Sandeman tummeln sich auf einer Anhöhe an der Promenade in Portos Vorort Vila Nova de Gaia. Fast alle Kellereien bieten Führungen für Interessierte an. Jetzt heißt es nur noch den Fluss überqueren, sich einige Kellereien aussuchen und los geht die Port-Entdeckungstour!

↓ Die Heimat des Ports: Nördlich des Douro liegt Porto, südlich Vila Nova de Gaia – mit allen großen Portweinkellereien. Auf dem Fluss treiben Nachbauten der Holzboote, die den Wein einst transportierten.

und leicht nussig im Geschmack. Rubys lagern zwei bis drei Jahre in großen Bottichen, Tawnys reifen zusätzlich noch mehrere Jahre in kleineren Pipes, speziellen Fässern. Ein guter Tawny sollte mindestens zehn Jahre alt sein.

FLASCHEN FÜR GENERATIONEN

Vintage ist der Premium-Port. Nur die besten Jahrgänge dürfen als Vintage deklariert werden – das kommt etwa dreimal pro Dekade vor. Nach dem Abfüllen muss Vintage Port noch mindestens zehn Jahre, besser einige Jahrzehnte, in der Flasche reifen. Nach dem Öffnen sollte er dann möglichst am selben Tag getrunken werden, damit er keine Qualitätseinbußen erleidet. Late Bottled Vintages lagern für vier bis sechs Jahre im Fass, bevor sie abgefüllt werden. Sie sind gleich nach dem Abfüllen trinkfertig.

Neben rotem gibt es auch weißen und Rosé-Port. Diese große Bandbreite veranlasst insbesondere Gastronomen und Barkeeper, mit Port als Zutat für verschiedene Gerichte (siehe auch S. 71) oder als Grundlage für Cocktails zu experimentieren. Auch Millennials tauchen zunehmend in die Welt des Ports ein – nicht zuletzt um etwas anderes zu trinken als ihre Eltern. So ist die Geschichte des Ports auch nach fast 400 Jahren noch lange nicht aus erzählt. ●





ZUM ANKOMMEN:
**EIN FRISCH
GEZAPFTES
WARSTEINER!**

ERFRISCHEND
WAHR

DAS EINZIG WAHRE



REISEN

DENN MAN TAU!

AUTHENTISCH URLAUBEN IN DORNUM

Barfuß über lange Strände gehen, frische Seeluft schnuppern und zur Stärkung ein leckeres Fischbrötchen – so lässt sich der Urlaub an der Nordsee genießen. Abseits der großen Touristen-Hotspots finden sich kleine Ferienorte, in denen Urlaub auch Entschleunigung bedeutet. Die kleine Gemeinde Dornum ist so ein Ort. Sie liegt direkt an der Nordsee und punktet mit ihrem typisch ostfriesischen Charme. Die bekanntesten Orte sind Dornumersiel, Neßmersiel und natürlich das Städtchen Dornum. Ein Urlaub in Dornum steht unter dem Motto „Freilenzen“, einer Kombination aus Freizeit und Faulenzen. Denn hier sollen Urlauber vor allem eins tun: Die Seele baumeln lassen. Mit der tollen Natur und verschiedenen Aktivitäten gelingt das in jedem Fall.



Foto: © Lars Wehrmann

↑ Windgeschützt im Strandkorb sitzen, den Blick über das weite Meer streifen lassen, umweht von einer leichten Brise, die durch die Dünen streicht - viel schöner kann Urlaub an der Nordsee kaum sein.

WATT FÜR EINE AUSSICHT

Der Urlaub in Dornum lässt sich flexibel und abwechslungsreich gestalten. Eine der größten Attraktionen befindet sich hier direkt vor der Haustür. Das UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer lädt zu spannenden Wanderungen in eine besondere Welt ein. Die geführten Wanderungen führen sogar bis zu den Inseln Baltrum und Norderney.

Das Wattenmeer umgibt ein außergewöhnliches Ambiente: Salzige Seeluft, der Schlick unter den Füßen und das Kreischen der Möwen. Das ist Nordsee pur. Aber Vorsicht bei der Wattwanderung: Zu den Inseln sollte man nur mit einem kundigen Wattführer gehen. In Küstennähe an den Stränden in Dornumersiel und Neßmersiel kann man das Watt auch auf eigene Faust erkunden.

In Neßmersiel fühlen sich Urlauber mit ihren Hunden pudelwohl. Neben einem kleinen Hundestrand gibt es eine große, umzäunte Freilauffläche und einen Agility-Park. Auch spezielle Wattwanderungen für Zwei- und Vierbeiner werden in Neßmersiel angeboten. Bei Flut fahren Schiffe nach Baltrum, Norderney und Langeoog, die perfekte Gelegenheit für einen Tagesausflug auf die Inseln. →

Entdecke die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten!



WWW.STOERTEBEKER.COM



Feinherb-schokoladig: Störtebeker Nordik-Porter

Das tiefschwarze Nordik-Porter ist mit seinem **wichtigen Körper** und dem intensiven Aromenspektrum das ideale **Genussbier**. Röst- und dunkle Braumalze sorgen für **cremige Bitterschokolade-** und **Espresso-**noten. Aromen von Dörrobst und **dunklen Beeren** setzen einen fruchtigen Akzent.

Weitere Informationen unter
www.stoertebeker.com


Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN



Foto: © Tourismus GmbH Gemeinde Dornum

↑ Besonderes Ambiente: Hotel und Restaurant Beningaburg, u.a. geprägt vom ostfriesischen Charme ihrer Betreiber.

Auch das Festland hat einiges für Wanderer zu bieten. Ein ausgedehnter Spaziergang durch die Salzwiesen ist ein absolutes Highlight. Im Hochsommer blüht dort der Strandflieder in kräftigem Lila. In Neßmersiel befindet sich ein Salzwiesenlehrpfad, während in Dornumersiel der Hellerpad einen Ausflug mehr als wert ist. Für Radfahrer ist die Baumelbank-Radtour eine echte Empfehlung. Ihren Namen verdankt die knapp 15 Kilometer lange Route den besonders hohen Bänken. Hier können selbst Erwachsene nicht nur die Seele, sondern auch die Füße baumeln lassen und die herrlichen Ausblicke genießen. Besonders im Frühling gibt es hier einiges zu sehen, wenn der Raps und die Apfelbäume blühen. An der Strecke liegt eine Plantage mit echt ostfriesischen Äpfeln. Außerdem passiert der Radweg den Dornumer Ortskern. Der „Rundgang durch Dornum“ führt zu den historischen Sehenswürdigkeiten des Orts.

EINKEHREN IN DER HISTORISCHEN BENINGABURG

Von einem Wassergraben umgeben liegt die Beningaburg mitten im Herzen Dornums. Erbaut wurde sie im 14. Jahrhundert und diente einer Häuptlingsfamilie als Wohnsitz. Im Ahnensaal lassen sich Porträts der einstigen Bewohner bestaunen. Heute gibt es in dem historischen Gemäuer ein Hotel und Restaurant. Hier bewirbt Inhaberin Thea Meyer mit ihrem Team ihre Gäste. Tatkräftige Unterstützung gibt es von ihrem Mann Harm, einem waschechten Ostfriesen. Seit sechs Jahren führen sie das Hotel und Restaurant in der Beningaburg. Viele Gastronomen konzentrieren sich auf die Urlaubssaison und schließen dann für den Rest des Jahres. In der Beningaburg sind die Gäste das ganze Jahr über herzlich willkommen. Wer in einem der zwölf Hotelzimmer übernachtet, wird mit einem herzlichen Moin empfangen. Der Ostfriesen-Charme ist hier allgegenwärtig.

Am Morgen stärken sich die Gäste beim reichhaltigen Frühstücksbuffet für einen Tag voller Ausflüge. Zum Mittag oder Abendessen kehren sie im Restaurant ein. Auf der Speisekarte stehen, wie sollte es anders sein, allerlei Fischgerichte. Und für die Meyers selbstverständlich, ist der natürlich fangfrisch. Eine Besonderheit auf der Karte ist der Burg-Burger. Das überbackene Schollenfilet auf einem Rösti wurde seinerzeit von einem Gastkoch aus Bayern kreiert und hat seinen festen Platz im Menü. Am Nachmittag duftet das Restaurant nach selbstgebackenen Kuchen und dem berühmten Ostfriesentee. Der schönste Platz in der Beningaburg ist der lichtdurchflutete Innenhof. In den Abendstunden genießen die Gäste hier die letzten Sonnenstrahlen bei einem kalten Bier, leckeren Cocktails oder einer erfrischenden Fruchtschorle. Im Restaurant herrscht immer eine lebhaft und lockere Atmosphäre. Echt ostfriesisch eben. ●


Auricher Süßmost

**Fruchtig-frisches
Trinkvergnügen.**



www.designstuuu.de

**Mit gutem
Gewissen
genießen.**

Denn wir produzieren
umweltfreundlich.

www.auricher-suessmost.de

Auricher Süßmost GmbH - Kreihüttenmoorweg - 26607 Aurich - Tel.: 0 49 41 - 9 70 40 - Mail: info@auricher-suessmost.de

REISEN

MIT DER MS SØNDERBORG IM FLENSBURGER HAFEN

MARITIMES FLAIR IN FLENSBURG



Foto: © MS Sønderborg

↑ Einladend im Flensburger Hafen:
das Café Schiff MS Sønderborg.

Ganz im Norden, nur wenige Kilometer von der dänischen Grenze entfernt im Schleswig-Holsteinischen Hügelland, liegt Flensburg. Mit seinen rund 90.000 Einwohnern ist die Stadt an der Förde nach Kiel und Lübeck die drittgrößte in Schleswig-Holstein. Sie ist Zentrum der dänischen Minderheit in Südschleswig, was man nicht zuletzt überall an den zweisprachigen Straßennamen sieht. Überhaupt ist sie unaufgeregter Schmelztiegel vieler verschiedener Einflüsse. Nicht wenige Bewohner sprechen neben Deutsch auch Dänisch, Plattdeutsch oder auch Petuh, eine Mischsprache, die alle Einflüsse der Region vereint. Die wunderbare Natur, eine reiche Geschichte und die schöne Altstadt mit entspanntem Flair – all das lockt nach Flensburg.

FLENSBURGER HAFEN UND MS SØNDERBORG

Wasser, Schiffe und Flensburg – das gehört einfach zusammen. Besucher kommen um einen Besuch des zentral gelegenen Hafens nicht herum. Flensburgs Hafenspitze bildet gleichermaßen das westliche Ende der Förde, die rund 50 Kilometer von der Ostsee ins Landesinnere bis ins Herz der Fördestadt verläuft. Am besten flaniert man durch den schönen Hafen und lässt den Blick über die Schiffe auf der einen Seite und die historischen Kaufmannshäuser auf der anderen Seite schweifen. →

Erfrischt in 6 Sorten!

Lange vor unserer Zeit, vor mehr als **25.000 Jahren**, entstand ein einmalig reines Urwasser: Die Rheinfels Quelle. In den Tiefen des Gesteins vor allen Einflüssen unserer Zeit geschützt ist dieses Mineralwasser aus dem **Naturschutzgebiet** Rheinaue ein wertvoller Schatz der Natur.

NEU!
Nur ein Hauch
Kohlensäure



EHEMALIGES BUTTERSCHIFF MS SØNDERBORG

Wo könnte man das Hafengefühl besser auskosten, als direkt auf dem Wasser? Auch deshalb empfiehlt sich ein Besuch auf der MS Sønderborg. Ein Schiff wie aus dem Bilderbuch: Eleganter weißer Rumpf, apartes dunkles Holz auf dem Oberdeck und gemütliche Plätze im Unterdeck mit direktem Blick auf die Wasserlinie. Schmuck und einladend schaukelt sie gemütlich und festliegend an ihrem Liegeplatz an der Schiffbrücke im Wasser und lädt zu Kaffee und Kuchen in exklusiver Umgebung ein. Man kann den hübschen Dampfer sogar für besondere Anlässe wie Hochzeiten oder Geburtstage buchen und eine Fahrt unternehmen.

IDEE FÜR EIN CAFÉ-SCHIFF

Die Gastronomin Ute Johannsen und ihr Team holten den ehemaligen Ausflugsdampfer Mitte 2021 zurück an die Flensburger Förde. „Es war Liebe auf den ersten Blick“, erinnert sich Johannsen an die erste, zufällige Begegnung mit der MS Sønderborg, die damals noch unter anderem Namen fuhr. Die Idee für das Café-Schiff war geboren. Die Gastronomin kennt sich mit Locations nahe des Wassers bestens aus: Sie betreibt den BeachClub und den Imbiss „Kleine Hafenliebe“ im Flensburger Hafen, die unbedingt einen Besuch wert sind. Ein eigenes Schiff jedoch, welches auch an Wintertagen eine urig-gemütliche Location ist, das war Neuland. Es vergingen Jahre von der ersten Idee bis zum passenden Kaufangebot. Als es soweit war, packte die Gastronomin die Gelegenheit beim Schopf.

RESTAURATION UND VIEL KNOW-HOW

Mit viel Herzblut und Detailliebe restaurierten die Flensburgerin und sieben Mitarbeiter das Schiff. Sie mussten sich in viele spezielle, ganz neue Themen rund um Schiffsbau und -fahrt einarbeiten. Gemeinsam stemmten sie die große Aufgabe. Da wurde Rost abgehämmert, Motor-Technik und Elektrik erneuert und neu gestrichen. „Mich freut besonders, dass die MS Sønderborg jetzt wieder in heimischen Gewässern liegt“, erklärt Johannsen. Nach dem Stapellauf in 1959 fuhr das Motorschiff nämlich



↑ Flensburger Hafen vor der Altstadt mit urigen Kneipen und schicken Boutiquen.

Butterfahrten zwischen Flensburg und Sønderborg auf der dänischen Seite der Förde. Danach folgten viele Stationen in Deutschland und im Ausland bis zum Kauf von Johannsen, die es damit mutmaßlich rettete. „Nach fast 60 Jahren ist sie jetzt wieder in unserer Stadt“, freut sich Johannsen, die genau wie ihr Schiff waschecht aus Flensburg stammt.

SCHIFFFAHRTSMUSEUM UND RUM-KULTUR

Wer mehr über die maritime Geschichte der Stadt erfahren möchte, der ist beim Schifffahrtsmuseum nahe des Hafens an der richtigen Adresse. Hier staunen die Besucher über die liebevoll gestaltete Ausstellung mit ihren vielen Exponaten, darunter ein alter Kolonialwarenladen, verschiedene Schiffsmotoren und eine Kuriosität: der älteste erhaltene Schiffszwieback der Welt. Insbesondere der Handel mit Westindien war seit

der Mitte des 18. Jahrhunderts zu einer wichtigen Säule der Flensburger Wirtschaft geworden. Durch den Handel mit Kolonialwaren und deren Weiterverarbeitung konnten die Flensburger Kaufleute große Vermögen erwirtschaften. Im Museum fällt besonders ein Regal voller alter Rumflaschen auf: Es ist ein beliebtes Fotomotiv, vor dem sich die Besucher gerne für ein Selfie platzieren. Das hochprozentige Getränk war in früheren Zeiten die wichtigste Importware. Heute noch gibt es in der Stadt mehrere Rum-Kontore zum Stöbern, Verköstigen und Kaufen der Spezialitäten, die an dieses Erbe erinnern. In Flensburgs Traditionsrumhaus Johannsen kann man sich beispielsweise seit 1978 einen „Schluck Kulturgeschichte“ genehmigen und reist auch heute noch quasi per Gaumenerfahrung geschmacklich von Flensburg aus in ferne Länder der Südsee. ●

KONTAKT:

Ankerplatz Event GmbH
Schiffbrücke 1, 24939 Flensburg
info@hafenspitze.sh

Schifffahrtsmuseum Flensburg
Schiffbrücke 39, 24939 Flensburg
Telefon: 0 461 - 85 29 70

Traditionsrumhaus Johannsen / Ladenlokal „Hökerei“
Marienstr. 8, 24937 Flensburg
Telefon 0461 / 25 200
<https://www.johannsen-rum.de/>



REGIONALE ROHSTOFFE

Rohstoffe von
Vertragsbauern
aus Niederbayern
und der Hallertau.

PREMIUM QUALITÄT

Gärung im offenen
Bottich und Bayerische
Edelreifung – ein
Qualitätsmerkmal.

WEISSBIER VIELFALT

150 Jahre Braukunst
& 10 Sorten mit
unglaublicher
Geschmacksvielfalt.



↓ Atmen, genießen und einfach sein: Der Rothaarsteig ist die perfekte Anlaufstelle, um die Seele baumeln zu lassen.



Foto: © Rothaarsteigverein e.V., Klaus-Peter Kappest

REISEN

DURCHATMEN AUF DEM „WEG DER SINNE“

AUF WANDERSCHAFT AM ROTHAAARSTEIG

Was wäre der Herbst ohne einen idyllischen Spaziergang durch Wald und Wiesen? Mit frischer Luft in der Lunge und sanftem Rascheln der bunten Blätter in den Ohren. Dem besonderen Gefühl der Füße in festen Wanderschuhen, die durch steiniges, matschiges oder trockenes Gelände tragen. Auf einer Wanderstrecke von 154 Kilometern vereint der Rothaarsteig all diese Anforderungen. Der „Weg der Sinne“ hat seinen Ursprung in Brilon und findet sein Ende im hessischen Dillenburg. Er verbindet somit das Sauerland mit Siegerland-Wittgenstein. Frei wählbare Etappen warten mit Ruhepolen, Kulinarik und einzigartiger Natur auf.

Ob gemütlich oder sportlich – der Rothaarsteig bietet für jede Kondition und Präferenz eine passende Strecke. Entschieden werden kann zwischen sechs, acht oder zwölf Etappen, um die Schönheit der Flora vollends zu genießen. Wählt man beispielsweise die Originalwanderoute mit acht Etappen, wechseln sich Strecken um die 20 Kilometer in den Schwierigkeitsgraden mittel und schwer ab. Wegemarkierungen entlang des gewünschten Abschnittes weisen den Weg. Wer eine kleine Verschnaufpause benötigt, findet auf Bänken, Waldliegen oder Schutzhütten ein Plätzchen zum Verweilen. Es scheint daher nicht verwunderlich, dass die Route vom Deutschen Wanderverband als „Qualitätsweg wanderbares Deutschland“ ausgezeichnet ist. Die 2878 Höhenmeter bergauf und 3108 Höhenmeter bergab werden zu einem einzigartigen Naturerlebnis. Also festes Schuhwerk eingepackt und losgestieft! →

UNSERE LIEBLINGSFARBE IST BUNT!



Unsere nachhaltigen
Klassiker im frischen Design!



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

SEHEN, ERLEBEN, STAUNEN

Dass die Zeit trotz der Länge der Strecke wie im Fluge vergehen dürfte, liegt mitunter an den vielen Highlights, die den Rothaarsteig spicken. Geübte Wanderer sollten sich unter anderem den Seelenort Ginsterkopf zwischen Brilon-Wald und Elleringhausen nicht entgehen lassen. Nach einem durchaus anspruchsvollen Aufstieg werden Besucher mit einem einzigartigen Blick über die Bruchhauser Steine sowie Wald, Wiesen und Dörfer belohnt.

Ebenfalls hoch hinaus geht es zum Kahlen Asten im hochsauerländischen Winterberg, dem zweithöchsten Berg in Nordrhein-Westfalen. Nicht selten scheint die Sonne auf dem Kahlen Asten, während das Tal von Wolken bedeckt ist – ein wunderschönes Bild. Wer schwindelfrei ist, für den bietet die 40 Meter lange Hängebrücke am Rothaarsteig eine gelungene Abwechslung, genauso wie der Panoramapunkt Tiefenrotter Höhe im Südwesten des Rothaargebirges. Sorgen, nach der Wandertour am Rothaarsteig nichts erzählen zu können, muss man sich in jedem Fall nicht machen.

„INDIAN SUMMER“

Geprägt ist der über das Gebirge führende Wanderweg von weiten Wäldern mit üppigen und dichten Baumbeständen. Im Oktober bieten diese ein imposantes Bild, wenn sich das Nadel- und Blätterkleid der Flora in einen bunten Teppich aus Rot-, Orange- und Brauntönen verwandelt. Bekannt ist dieses Naturschauspiel unter dem Namen „Indian Summer“ aus den Wäldern des nordamerikanischen Kontinents während trockener und warmer Wetterperioden im Herbst.

DAS QUELLGEBIET DREIER FLÜSSE

Nicht nur die Elemente Luft und Erde werden auf dem Rothaarsteig spürbar. Entlang der 15 Kilometer langen Etappe von Lützel zum Lahnhof wird es kühl und nass. Vom Dach des Siegerlandes verläuft die Route in das Quellgebiet der drei großen Flüsse Lahn, Sieg und Eder. Auf naturbelassenen Stegen wird der Namensgeber des Siegerlandes erkundet – die Sieg. Die im Rothaargebirge gelegene, frisch renaturierte Quelle des Flusses eignet sich auch ideal, um den Körper nach einer anstrengenden Wanderung zu erfrischen. Nicht nur für den Menschen, sondern auch für das Tier des Waldes, das sich gerne an dem kühlen Nass labt. Ein Blick auf europäisches Rotwild und mesopotamisches Damwild lässt sich am Schauhege in Netphen erhaschen. Romantiker sollten den Abend am Gillerturm ausklingen lassen, einer 15 Meter hohen Aussichtsplattform. Der weite Blick mit einem atemberaubenden Sonnenuntergang bleibt unvergessen.

STÄRKUNG MIT ALLEN SINNEN

Regional, heimisch, frisch: Ursprünglichkeit und Natürlichkeit zeigen sich auch abseits der Wanderwege. Die angrenzende Gastronomie zeichnet sich ebenfalls durch diese Attribute aus. Die Rothaarsteig Qualitätsbetriebe – bestehend aus Hotellerie und Gastronomie –, die vom Rothaarsteigverein und der im sauerländischen Meschede angesiedelten Brauerei Veltins ins Leben gerufen wurden, garantieren erstklassigen Wanderservice. Von Lunchpaketen mit vorzugsweise heimischen Produkten und regionalen Gerichten über Getränke bis zum gemütlichen Bett wird einiges geboten, um den Wanderflug perfekt zu machen. →



↑ Schöner als eine Wanderung am Rothaarsteig allein ist nur eine Wanderung zu zweit.



KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

Weizenbock
kräftig, spritzig, fruchtig



EINKAUFEN AM ROTHHAARSTEIG: REWE PETZ

Auf einer Verkaufsfläche von 2.500 Quadratmetern verkörpert der REWE Petz unweit des Rothaarsteigs in Kredenbach einen modernen Markt, der neben zukunftsweisender Technik vor allem durch seine regionale Produktpalette überzeugt. Als „modern, mittelständisch, persönlich“ definiert sich die REWE Petz-Gruppe, die als Familienunternehmen mit Tradition seit 1925 eine langfristige und gesunde Unternehmensentwicklung in den Fokus ihres Handelns stellt.

Foto: © PETZ REWE GmbH



↑ Der REWE Petz in Kredenbach garantiert ein Einkaufserlebnis mit Wohlfühlfaktor.

Optisch überzeugt der 2018 neu eröffnete Markt in Kredenbach durch ein stilicheres Innendesign, das auf den Einsatz von naturbelassenen Materialien, warmen Farben und breiten Gängen setzt. Das umfassende Sortiment garantiert den Kunden ein entspanntes Einkaufswohlfühlerlebnis.

ADRESSEN:

Rothaarsteigverein e. V.
Johannes-Hummel-Weg 2
57392 Schmallenberg
www.rothaarsteig.de

Siegquelle
Eisenstraße · 57250 Netphen
www.netphen.de

Wildgehege am Forsthaus Hohenroth
Eisenstraße/Kohlenstraße · 57250 Netphen
www.wald-und-holz.nrw.de/wald-erleben/infozentren/forsthaus-hohenroth/wildgehege

Brauerei C.& A. VELTINS GmbH & Co. KG
An der Streue · 59872 Meschede-Grevenstein
www.veltins.de

PETZ REWE Kredenbach
Marburger Straße 388
57223 Kredenbach

Unterstützend wirkt dabei auch die Ausstattung mit neuester Technik: So erfolgt die Energieversorgung ausschließlich über grünen Strom. Der Markt wird über eine hocheffiziente Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel CO₂ und 12 Erdsonden beheizt und voll klimatisiert. Diese Geothermie sorgt ganzjährig für ein angenehmes Raumklima. Die Verkaufsfläche wird je nach Tageszeit mit natürlichem Licht beleuchtet – zusätzlich erhellen energiesparende LEDs den Markt.

GROSSE AUSWAHL AN REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

Das besondere Highlight im REWE Petz in Kredenbach ist die große Metzgerei-Bedientheke. Hier finden die Kunden eine reiche Auswahl an Fleisch-, Wurst-, Käse- und Feinkost-Spezialitäten. Viele Spezialitäten stammen aus eigener Herstellung. Ein Großteil der Wurst kommt aus der Region, von Frischmetzger Dornseifer aus Wenden und der Metzgerei Hennche aus Siegen. Abgerundet wird das Angebot mit täglich wechselnden warmen Snacks an der Heißen Theke.

Das regionale Konzept zeigt sich nicht nur an den Bedientheken, sondern zieht sich quer durch das Sortiment, denn eine Vielzahl der angebotenen Erzeugnisse und Spezialitäten stammt aus der Umgebung. Wer Wert auf eine garantiert ökologische Herkunft legt, findet im PETZ Markt Kredenbach eine große Auswahl an Bio-Artikeln und auch ein umfassendes Sortiment an veganen, gluten- und laktosefreien Produkten. Zu den weiteren Besonderheiten gehören der im Markt integrierte Getränkemarkt, eine Bäckerei mit dazugehörigem Cafébereich und ein Abholservice. ●



↑ "Zum Wohle": Nach einer ausgiebigen Wanderung auf dem Rothaarsteig schmeckt das regionale Bier besonders gut.

Foto: © Rothaarsteigverein e.V., Klaus-Peter Kappest



Foto: © stock.adobe.com - Africa Studio



PUNKT.

PUNKT.

KORKENZIEHER

AM LIEBSTEN MIT SEELE

Dass im Wein die Wahrheit liege, Wein die Poesie der Erde oder – wahlweise – Poesie in Flaschen sei, gehört zu den sprichwörtlichen Weisheiten der Nation. Philosophen und Dichter nahezu aller Generationen von der Antike bis heute haben den Wein besungen und mit ihm seine Wirkung auf Körper, Geist und Seele. Dass neben dem Wein selbst auch Korkenzieher eine Seele haben können oder sogar sollen, ist dagegen weniger bekannt.

Was ist gemeint? Tatsächlich unterscheiden Experten zwischen dem Korkenzieher „mit Seele“ und dem Korkenzieher „ohne Seele“. Sie bezeichnen damit unterschiedliche Korkenzieher-Typen, die im ersten Fall als „Wendel“ bzw. „Spirale“ daher kommen, im letzteren als „Scharfgewinde“ oder „Schraube“. Die Wendel bzw. Spirale hat einen Hohlraum, durch den sich ein Streichholz schieben lässt. Sie bohrt sich sehr viel geschmeidiger in den Korken und die Gefahr, den Korken zu zer-

bröseln ist deutlich geringer. Darüber hinaus kann die Spirale kürzer sein als eine „Schraube“, was die Möglichkeit, den Korken zu durchstoßen und damit Kork in den Wein zu krümeln, einschränkt. Korkenzieher ohne Seele „schrauben“ dagegen ein einfaches Loch in den Korken. Sie sind dort im Vorteil, wo der Korken besonders fest in der Flasche sitzt – allerdings nicht ohne Risiko: Festsitzende – und damit meist trockene – Korken brechen schnell.

Es war der englische Ingenieur und Erfinder Samuel Henshall, der erstmals eine Flasche mit nur wenigen Umdrehungen zu entkorken verstand: Sein Design – 1869 patentiert – ist noch immer aktuell, moderne Dreh- und Schneckenschraubenzieher haben sich aus seinem Modell entwickelt. Heute kompletieren neben dem bekannten „T-Schraubenzieher“ technische Neuerungen wie Überdruck- und Glockenkorkenzieher das Programm. Liebhaber dagegen öffnen ihre Flasche immer noch am liebsten mit dem klassischen „Kellnermesser“ – die hochwertig aus Holz und Edelstahl gefertigten Sommeliermesser verfügen immer auch über einen Korkenzieher – „mit Seele“, versteht sich. ●



Foto: © envato elements/FabrikaPhoto

↑ Korkenzieher „ohne Seele“ schrauben sich in den Korken und eignen sich besonders für festsitzende Verschlüsse.

AM ABEND GEHT DIE SONNE AUF.



2020

BEST
SELLER

RUNDSCHAU



JETZT
PROBIEREN!



— BREWERSGOLD —
HEISS BEGEHRT: EIN BIER,
DAS WIE SEIN
HOPFEN HEISST.

Unsere bernsteinfarbene Bierspezialität hat seinen Namen nicht von ungefähr. Sondern von einem ganz besonderen Hopfen: dem Brewers Gold. Dieser sorgt auch für den milden Flavour. Malzaromatisch mit Karamell- und Honignoten und dabei genauso erfrischend, wie ihr es von uns kennt. Das ist unser Brewers Gold!

MILDE · NATURTRÜBE  BIER SPEZIALITÄT

DAS EINZIG WAHRE

