

GETRÄNKE
ESSMANN

ESSPERTISE

04/21



Karrierestart mit Weitblick

Vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten



Borchers Nordwest: Seit Juli 2021 klimaneutral

DGL - Deutsche Getränke Logistik



Weniger Alkohol, mehr Spezialitäten.

Getränke-Trends geben Richtung vor

... und alles läuft.



© stock.adobe.com, mates

Wir trauern um unsere ehemalige,
langjährige Seniorchefin

EVA-MARIA ESSMANN

Von der ersten Stunde an im Jahr 1965 bis zum Jahresende 2009 begleitete sie das Unternehmen an der Seite ihres im Jahr 2017 verstorbenen Mannes Heinrich Essmann. Über 45 Jahre hinweg prägte sie nachhaltig das Familienunternehmen durch ihre herzliche und offene Art, in der sie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern stets begegnete.

Eva Essmann erwarb sich durch ihr umfangreiches persönliches Engagement und ihre menschliche Größe die Achtung und Zuneigung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den drei Standorten in Lingen, Westerstede und Dorsten.

Ihre warmherzige Ausstrahlung und ihre große Hilfsbereitschaft verbunden mit Einfühlsamkeit, Urteilskraft, Weitsicht und ihrem feinen Humor bleiben ebenso in Erinnerung wie die zahlreichen zwischenmenschlichen Begegnungen, ihr soziales Engagement sowie ihre große Leidenschaft für die Gestaltung und das moderne Design des Arbeitsumfeldes im Unternehmen.

Für all diesen Einsatz und Wirken gebührt ihr unser aller Dank!

**Traurig verabschieden wir uns von einer empathischen Wegbegleiterin
und für uns immer unvergessenen Persönlichkeit. Wir werden ihr
ein ehrendes Andenken bewahren und sie stets
in guter Erinnerung behalten.**

Geschäftsführung, Betriebsrat und
alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
der Getränke Essmann KG

Großzügig gebraut. Reich im Geschmack.



Radeberger
PILSNER

Das Pilsner.

ESSPERTISE

INHALT



EDITORIAL



BRANCHE

- 11 Schlüsselmoment für Berufskraftfahrer – Dienstältester trifft Fahrernachwuchs
- 13 Nach dem Einstieg der Aufstieg – Langfristige Karriere bei Getränke Essmann
- 17 Karrierestart mit Weitblick – Vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten bei Getränke Essmann
- 21 Neu im Essmann-Sortiment – Exotischer Genuss
- 25 Getränketransport mit Spaßfaktor – Funcoo stellt Kistenhalter fürs Fahrrad her
- 29 Dreifacher Gewinn mit neuem Leihsystem
- 31 Branchenmeldungen
- 35 Borchers NordWest: Seit Juli 2021 klimaneutral
- 39 „Most Visible Carrier Award“ – Preis für Borchers Nordwest



GENUSS

- 43 Leckerer vom Weihnachtsmarkt – Heißgetränke mit Schuss wärmen Körper und Seele
- 47 Theresa Baumgärtner verbreitet adventlichen Zauber mit „Wintergrün & Sternanis“
- 51 Uschi Korda und Erwin Werlberger servieren „Wunderbares Wintergemüse“
- 55 Lecker: Biere von Lille
- 59 Eine Burg für Jedermann – Ferdinands, Bad Bentheim
- 63 Tradition trifft Moderne – „Schmiede 1906“ in Spelle eröffnet
- 65 Mc Braasch Bosau Beach Pub – Strandbistro mit handfester Küche
- 67 Zum Wohlfühlen – Nordlicht auf Langeoog
- 71 Weniger Alkohol, mehr Spezialitäten – Diese Getränke-Trends geben die Richtung vor



MEDIATHEK

- 79 Das Beste des Winters



REISEN

- 89 In 80 Getränken um die Welt – Champagner: Nordfrankreichs Geschmacksexplosion
- 93 Natur und Kultur erleben – Wandern und Radfahren auf dem Hümmling
- 99 Wenn das Zauberland lockt – Im Rhythmus der Gezeiten auf Juist
- 107 Einmal um die Welt im Klimahaus Bremerhaven
- 111 Wo sich Kunst und Mensch begegnen – Kunsthalle Emden
- 113 Kultur und Natur am Niederrhein – Flusslandschaften treffen Kunstwelten
- 119 Naturwissenschaft phänomenal erklärt – Experimentieren und entdecken im PHÄNOMENTA



PUNKT.

- 130 Nirgends küsst es sich schöner – Mistelzweige als Glücksbringer und Zimmerschmuck

IMPRESSUM Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | www.getraenke-essmann.de

Konzeption/Gestaltung: Schön! Agentur für Strategie, Design & Vertrieb GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 80 76 000

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

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

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

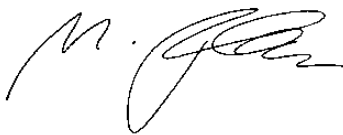
LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Was für ein Jahr! 2021 hat Unternehmen und Menschen in der Getränkebranche in noch nie dagewesenem Maß gefordert: Zuerst der monatelange Lockdown angesichts der Corona-Pandemie, auf den ein durchwachsendes und von Unsicherheiten geprägtes Saisongeschäft folgte. Hinzu kam die Verschärfung von Problemen, die uns schon länger beschäftigten: Fachkräftemangel in Logistik und Gastronomie sowie die schwierige Lage an den Beschaffungsmärkten sorgen dafür, dass Personal, Rohstoffe oder Equipment oftmals nur schwer zu bekommen sind.

Es hat mich tief beeindruckt zu sehen, mit wieviel Tatkraft und Kreativität die Branche diese Herausforderungen angegangen ist und weiterhin angeht. Die letzte ESSpertise des Jahres steht dementsprechend ganz im Zeichen der Innovation. Gerade das Thema Nachhaltigkeit ist der Motor für verschiedene neue Entwicklungen, seien es verbesserte Transportmöglichkeiten für das Fahrrad oder digitale Pfandsysteme. Auch wir bei der DGL arbeiten kontinuierlich an einer nachhaltigeren Getränkelogistik – mit handfesten Ergebnissen: So ist die Borchers NordWest Transportlogistik GmbH, ein Unternehmen der DGL-Gruppe, seit diesem Jahr klimaneutral. Für seine Transparenz ist Borchers zudem als „Most Visible Carrier“ ausgezeichnet worden – zwei beeindruckende Erfolge, die wir Ihnen gerne genauer vorstellen.

Am Ende des Jahres möchte ich mich noch einmal ganz herzlich bei allen Geschäftspartnern für die gute Zusammenarbeit bedanken, die trotz der schwierigen Umstände wieder sehr vertrauensvoll war. Mein besonderer Dank gilt auch unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die in diesem extrem fordernden Jahr wieder über sich hinausgewachsen sind. Ich wünsche Ihnen allen ein schönes und erholsames Weihnachtsfest und vor allem ein hoffnungsfrohes und erfolgreiches Jahr 2022.

Ihr



Markus Rütters

Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)
DGL - Deutsche Getränke Logistik





„Die Krise legt Probleme offen“ – dieser Satz war in den vergangenen Monaten häufig zu lesen. Gerade der Fachkräftemangel ist ein Problem, unter dem viele Gastronomiebetriebe bereits vor Corona gelitten haben und das sich nun noch verschärft hat. Auch bei Getränke Essmann müssen wir uns damit auseinandersetzen, dass immer weniger junge Menschen sich für eine Ausbildung entscheiden. Daher setzen wir uns besonders für die Nachwuchsförderung ein. Bestärkt fühlen wir uns durch die Tatsache, dass aus vielen ehemaligen Auszubildenden langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden. Auf den folgenden Seiten erzählen wir Ihnen mehr dazu.

Generell haben wir die Augen fest auf die Zukunft gerichtet. Unser Kollegen geben Ihnen schon jetzt einen Ausblick auf die Trends 2022. So viel sei verraten: Das Thema Gesundheit wird uns weiter beschäftigen. Zeitlich gar nicht mehr weit entfernt ist das Weihnachtsfest. Diesmal haben wir Ihnen gleich zwei (Koch)Bücher herausgesucht, die Ihnen viele Anregungen für eine genuss- und stimmungsvolle Feier bieten. Darüber hinaus freue ich mich sehr, dass wir Ihnen wieder viele starke Kunden und Partner vorstellen dürfen.

Im Namen des gesamten Teams von Getränke Essmann wünsche ich Ihnen frohe und erholsame Feiertage und einen guten Start in ein erfolgreiches neues Jahr.

Herzlichst

Ihr

Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG







BRANCHE

MICHELIN X[®] MULTI[™] GRIP Z & D

FÜR DEN NAH- UND FERNVERKEHR

JETZT NEU!



MICHELIN X[®] MULTI[™] GRIP Z & D

SICHERHEIT UND MOBILITÄT AUCH UNTER
SCHWIERIGEN WINTERLICHEN BEDINGUNGEN



Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA · Michelinstraße 4 · 76185 Karlsruhe/Deutschland
10/2021 · MICHELIN, MICHELIN REMIX und die grafische Darstellung des Michelin Manns
sind Eigentum der Compagnie Générale des Etablissements Michelin. Fotos: Michelin.



MICHELIN

BRANCHE

SCHLÜSSELMOMENT FÜR BERUFSKRAFTFAHRER

DIENSTÄLTETER TRIFFT FAHRERNACHWUCHS



Foto: © Agentur Schön!

↑ Seit über 40 Jahren am Steuer: Georg Fahrenhorst ist Getränke Essmanns dienstältester LKW-Fahrer.

Kilometerlange Schlangen vor Tankstellen: Was wie eine düstere Vision aus einem Science-Fiction-Roman wirkt, wurde im Oktober in Großbritannien bittere Realität. Da rund 100.000 LKW-Fahrer auf der Insel fehlen, kam es zu Engpässen an den Zapfsäulen. In Deutschland ist die Versorgung mit Gütern des täglichen Bedarfs (noch) gesichert, doch auch hierzulande fehlen 60.000 bis 80.000 LKW-Fahrer. Junge Menschen gerade in Zeiten des Fachkräftemangels für eine Ausbildung zum Berufskraftfahrer zu begeistern, das hat sich Getränke Essmann auf die Fahne geschrieben. Essmanns dienstältester Fahrer Georg Fahrenhorst und Auszubildener Tim Hüsing erzählen, warum es sich lohnt, bei Essmann hinterm Steuer zu sitzen.

ÜBER VIER JAHRZEHNTE IN FAHRT

43 Jahre: So lange ist Georg Fahrenhorst bereits als Fahrer für Getränke Essmann tätig – eine beeindruckende Zahl. Als junger Mensch hatte der heute 63-Jährige zunächst andere Pläne: Er absolvierte eine Ausbildung zum Tischler und richtete Bank-Filialen in ganz Deutschland ein. Doch dieser Job begeisterte ihn nicht. Sein Cousin schlug ihm damals vor, sich als LKW-Fahrer bei Getränke Essmann zu bewerben. Schon damals absolvierten die Fahrer in der Regel Tagestouren und waren jeden Abend zu Hause – ideal besonders für diejenigen, die Beruf und Familie vereinbaren möchten und müssen. Seinen LKW-Führerschein hatte Georg Fahrenhorst bereits bei der Bundeswehr gemacht. So konnte er gleich mit der Auslieferung der Ware starten – eine damals noch sehr mühselige Angelegenheit: „Wir waren damals mit relativ kleinen Fahrzeugen unterwegs und mussten die Ladung, etwa 500 Kisten, von Hand abladen – und anschließend einräumen!“

Lange hielt diese Phase jedoch nicht an. Fahrenhorst wechselte bald auf einen größeren LKW und begann, vornehmlich Brauereien anzufahren. 1998 war er der erste Fahrer bei →



Fahrerschulung HowToCargoLift

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

Lifting Performance. **Since 1981.**

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

 **BÄR**
Cargolift®

Essmann, der einen Jumbo-Zug fuhr. Alles jedoch kein Vergleich zur Technik von heute: „Das ist alles viel besser geworden. Früher hatten die Fahrzeuge ja wenig PS, und dann bei dem tonnenschweren Gewicht... Das war eine Katastrophe, wenn man zum Beispiel in die Eifel gefahren ist.“

AUF UMWEGEN ZUM HERZENSJOB

Ebenfalls eine Ausbildung zum Berufskraftfahrer bei Getränke Essmann macht Tim Hüsing. Die Parallelen zu Georg Fahrenhorst sind erstaunlich: Auch Tim Hüsing absolvierte zunächst eine Ausbildung zum Tischler, die ihn jedoch nicht glücklich machte. Auf einer Ausbildungsplatzbörse war er auf den Beruf des LKW-Fahrers aufmerksam geworden und entwickelte großes Interesse an der Tätigkeit. Wie auch bei Georg Fahrenhorst empfahl ihm der Cousin, sich bei Getränke Essmann zu bewerben: „Er hat viel Gutes über die Ausbildung gehört und ich habe ihm da vertraut.“

Aktuell steckt Tim Hüsing mitten in den Vorbereitungen für seinen LKW-Führerschein. Bezahlt wird dieser von Getränke Essmann. Wenn er nicht für die Prüfung lernt, sitzt er bei seinen Kollegen im LKW und begleitet sie auf ihren Touren. So gewinnt er viele Einblicke in die tägliche Arbeit und fühlt sich gut vorbereitet, wenn er bald selbst das Lenkrad übernimmt. Daneben gefällt es dem 20-Jährigen, Informationen über die Arbeit in der Werkstatt zu bekommen: „Es ist interessant zu sehen, wie das alles funktioniert.“

Er freut sich darauf, bald endlich selbst hinterm Steuer zu sitzen: „So einen Vierzigtonner zu fahren, das ist schon cool.“ Und auch Georg Fahrenhorst gibt das Lenkrad so schnell nicht ab: Zwar geht er in Kürze in Rente, doch er fährt weiterhin als Aushilfe einmal in der Woche für Getränke Essmann.

NACH DEM EINSTIEG DER AUFSTIEG

LANGFRISTIGE KARRIERE BEI GETRÄNKE ESSMANN

Eine Ausbildung bei Essmann ist keine Zwischenstation – sie kann die erste Etappe einer Langstrecke sein. Ein substanzieller Teil der Angestellten von Getränke Essmann hat bereits seine Ausbildung hier absolviert, einige von ihnen sind bereits seit Jahrzehnten im Unternehmen beschäftigt – und haben sich einen Namen gemacht. Die ESSpertise stellt einige Erfolgsgeichter und -geschichten vor:

MICHAEL SOBOTTA BERUFSKRAFTFAHRER

Michael Sobotta ist LKW-Fahrer bei Getränke Essmann – und das bereits in der zweiten Generation. Die positiven Erfahrungen seines Vaters und die regionale Bekanntheit Essmanns waren ausschlaggebend, 2016 eine Ausbildung zum Berufskraftfahrer zu beginnen. Im Rahmen dieser machte er auch seinen LKW-Führerschein: „Die Kosten dafür hat Essmann komplett übernommen.“ Für Michael Sobotta stand es außer Frage, nach seiner Ausbildung bei Essmann zu bleiben, vor allem wegen der Kollegialität, aber auch wegen der flexiblen Arbeitszeiten. Hinzu kommt die hohe Qualität der Fahrzeuge: „Wir haben wirklich kaum Probleme mit den LKW, und wenn, dann sind diese nach ein oder zwei Tagen behoben“, berichtet Michael Sobotta. Aktuell liefert er Ware an Kunden in Gastronomie und Handel aus – eine Tätigkeit, die ihm sehr gut gefällt: „Ich habe sehr viel Kundenkontakt, vor allem aber sehe ich, dass ich etwas bewege.“ →



↑ LKW-Fahrer in 2. Generation: Michael Sobotta



Bayerns frische Weisse.





THOMAS PÖLING

LEITUNG KEY ACCOUNT HANDEL

Thomas Pöling ist das Paradebeispiel eines jungen Talents, das durch Getränke Essmann schon früh gefördert wurde. 1989 begann er an der Berufsakademie in Lingen ein duales Studium in Wirtschaftsinformatik. Essmann war eines der Fördermitglieder – so wurde der damals 23-Jährige auf das Unternehmen aufmerksam. Die Entscheidung, nach dem Studium bei Essmann zu bleiben, fiel Thomas Pöling nicht schwer: „Ich habe eine Perspektive aufgezeigt bekommen, die mich angesprochen hat.“ Anders als ursprünglich geplant widmete er sich nicht dem Bereich EDV/IT, sondern nahm die Option wahr, in den Vertrieb zu gehen. Sein Weg führte ihn weiter in den Verkaufsdienst und schließlich in den Key Account. Als heutiger Leiter des Key Account Handel ist er nun das Bindeglied zwischen Handelszentrale und Einzelmärkten. Auf seinem Weg zur Führungsposition hat Essmann ihn eng begleitet: „Meine Vorgesetzten standen mir immer beratend zur Seite, zudem konnte ich an verschiedenen internen und externen Schulungen teilnehmen“, berichtet Thomas Pöling. Begonnen habe die Förderung letzten Endes aber schon im Studium.

AGNES BRODE

TEAMLEITUNG AUFTRAGSBEARBEITUNG

Wie ein Unternehmen vom Vertrauen in seine Mitarbeiter profitiert, das zeigt Agnes Brode. 2006 begann die gebürtige Polin ihre Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau am Standort Westerstede. Von dort ging es steil bergauf: Agnes Brode wechselte nach ihrem Abschluss auf eigenen Wunsch an den Standort Lingen, wo sie in der Sachbearbeitung Auftragsbearbeitung tätig war. Dort arbeitete sie eng mit dem heutigen kaufmännischen Geschäftsführer der DGL-Gruppe Jaring de Groot zusammen. Gemeinsam optimierten sie über einen Zeitraum von zwei Jahren die Prozesse. Im Anschluss übernahm Agnes Brode für den Bereich Handel das „Cockpit“, mittlerweile ist sie Teamleiterin Gesamtauftragsbearbeitung für Handel, GFGH und Gastronomie und führt erfolgreich ein Team von 17 Mitarbeitern. Zudem gehört sie dem Team Zentrale Logistik an. „Ich kann mich weiterbilden, Ideen verwirklichen, mitgestalten“, sagt Agnes Brode. „Getränke Essmann lässt mich in vielen Bereichen wirken und begleitet mich, wo es nötig ist.“



HENNING KALMER

SAP-ENTWICKLER

Ob Einkauf, Vertrieb, Personalwesen oder Buchführung – die Software von SAP ist ein wichtiges Instrument, um Betriebsabläufe möglichst effizient zu gestalten. Henning Kalmers Position bei Getränke Essmann ist daher von zentraler Bedeutung: Als SAP-Entwickler ist er ein Ansprechpartner für alle Fragen rund um die Unternehmenssoftware. 2003 begann der heute 38-Jährige seine Ausbildung zum Informatikkaufmann bei Getränke Essmann. Nach dem Ende seiner Ausbildung beschäftigte er sich immer mehr mit SAP, seit 2008 bildet die Software den Schwerpunkt seiner Tätigkeit. Darüber hinaus ist er für das EDI (Electronic Data Interchange) zuständig, worüber Bestellungen, Lieferavis und Rechnungen mit Kunden und Herstellern ausgetauscht werden. Durch Teilnahmen an SAP-Schulungen ermöglicht Essmann es Henning Kalmer, seine Kenntnisse regelmäßig zu vertiefen. Auch nach fast 20 Jahren im Unternehmen fühlt sich der SAP-Spezialist bei Getränke Essmann wohl: „Die Arbeit macht Spaß und das Betriebsklima ist wirklich sehr gut.“

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 auch die Förderung für Hybrid- und Elektrofahrzeuge in Kombination mit unseren 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

BRANCHE

KARRIERESTART MIT WEITBLICK

VIelfÄLTIGE AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN BEI GETRÄNKE ESSMANN



Foto: © Agentur Schön!

↑ Jakob Kramer hatte von einem Freund den Tipp bekommen, seine Ausbildung als Fachkraft für Lagerlogistik bei Getränke Essmann zu absolvieren – und ist glücklich über seine Entscheidung: „Die Arbeitszeiten sind gut und der Arbeitsplatz ist sicher. Außerdem sind die Kollegen sehr nett.“

Kaum eine Entscheidung wirkt sich so sehr auf das gesamte Leben aus wie die Berufswahl. Umso wichtiger ist es daher, schon mit der Ausbildung den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere zu legen. Wer sich für eine Ausbildung bei Getränke Essmann entscheidet, hat die Zukunft auf seiner Seite: Ob gewerblich oder kaufmännisch – Absolventen finden hier vielfältige Möglichkeiten, ihre Talente einzubringen. Getränke Essmann fördert seinen Nachwuchs aktiv. Auszubildende sind von Beginn an fest in den Betriebsablauf integriert. Und: Die Ausbildungen, die wir hier vorstellen, sind nur der Startschuss für langfristige Entwicklungsmöglichkeiten in einem zukunftsorientierten Unternehmen.

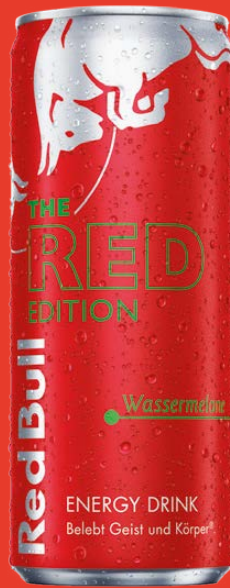
FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK UND FACHLAGERIST

- Ausbildungsdauer: 2 bis 3 Jahre
- Zusatzausbildung: Fahrausweis für Flurförderfahrzeuge (Kosten übernimmt Getränke Essmann)
- Aufgaben: Zuständig für Warenein- und -ausgang, fachgerechte Lagerung der Güter
- Einsatz in unterschiedlichen Bereichen der Logistik wie Kommissionierung, Weinlager

BERUFSKRAFTFAHRER

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Zusatzausbildung: LKW-Führerschein Klasse C/CE und Fahrausweis für Flurförderfahrzeuge (Kosten übernimmt Getränke Essmann)
- Aufgaben: Verladung und Transport verschiedener Güter, Abwicklung der Beförderungsaufträge
- Feste Tagestouren, modernste Fahrzeugtechnik

FLÜÜÜGEL
FÜR JEDEN
GESCHMACK.





↑ Hannes Hagen ist als angehender Informatikkaufmann dafür zuständig, dass auch im Bereich der IT-Infrastruktur alles läuft: Der tägliche Support ist ein Schwerpunkt seiner Arbeit. Was ihm an der Ausbildung bei Getränke Essmann besonders gefällt? „Die Auszubildenden bekommen Einblicke in viele verschiedene Bereiche, zum Beispiel auch in das Lager oder das Controlling. Von Klassenkameraden weiß ich, dass das nicht selbstverständlich ist.“

INFORMATIKKAUFMANN

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Kombination aus kaufmännischer und technischer Ausbildung
- Aufgaben: Support für die Anwender bei diversen IT-Problemen und Verwaltung der Systeme und Netzwerke
- Arbeiten auf dem neuesten Stand der Technik

KAUFMANN FÜR GROSS- UND AUSSENHANDELSMANAGEMENT

- Ausbildungsdauer: 2 oder 3 Jahre
- Betriebsinterne Schulungen
- Aufgaben: Prozessbegleitung vom Einkauf der Ware über die Lagerung in der Logistik bis zum Vertrieb an Großkunden und Einzelhändler
- Spannende Einblicke in unterschiedlichste Abteilungen, z.B. Einkauf, IT, Personalwesen

AUCH EIN DUALES STUDIUM IN BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE (B.A.) IST MÖGLICH!



↑ Bevor Lena Janning ihr duales Studium aufnahm, hat sie sich umfassend informiert. Das Angebot von Getränke Essmann hat sie sofort angesprochen, besonders das Kennenlernen der verschiedenen Abteilungen: „Die Arbeit ist einfach total vielfältig.“ Die Praxisblöcke seien gut auf den theoretischen Teil abgestimmt und es gebe viel Unterstützung: „Bei allen Fragen habe ich einen Ansprechpartner. Ich fühle mich hier sehr gut aufgehoben.“



↑ Paul Schepergerdes ist angehender Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement. Mit seiner Ausbildungsstelle ist er zufrieden: „In den einzelnen Abteilungen wird kollegial miteinander gearbeitet und dabei aufeinander geachtet.“ Für seine Azubi-Kollegin Pia Stüwe (nicht abgebildet) waren es neben dem umfassenden Einblick in die verschiedenen Abteilungen vor allem die flexiblen Arbeitszeiten, der wertschätzende Umgang und die attraktive Vergütung, die sie überzeugt haben.

**Auricher** Süßmost

Fruchtig-frisches Trinkvergnügen.



**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

BRANCHE

NEU IM ESSMANN-SORTIMENT

EXOTISCHER GENUSS



Foto: © Schwarze und Schlichte

↑ Déjà-Vu: Exotische Gaumenfreude mit orientalischen Gewürzen.

→ Crémant de Limoux Carte Rose Brut: elegant und fein.

DÉJÀ-VU VON SCHWARZE UND SCHLICHTE

Freunde exotischer Aromen sollten sich den Aperitif Déjà-Vu aus dem Hause Schwarze und Schlichte nicht entgehen lassen. Die Spirituose mit 17,9 Prozent Alkohol wurde als Erinnerung an vergangene Reisen komponiert.

Die Entstehungsgeschichte ist faszinierend: Mit Déjà-Vu wollte der Meister-Destillateur des Traditionsunternehmens Schwarze und Schlichte aus dem Münsterland ein „Tagebuch der Gewürze und Geschmäcker dieser Welt“ zusammenstellen. Das Ergebnis ist ein anspruchsvoller Aperitif, der Assoziationen an zurückliegenden Reisen in die verschiedenen Winkel des Globus weckt.

Ein unaufdringliches, französisches Weindestillat schafft die Basis für fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe und orientalische Gewürze. Im Oriental Déjà-Vu treffen Zutaten aus dem Herzen Europas mit Aromen aus der weiten Welt zusammen.

Der Aperitif fängt auf raffinierte Weise die Essenz der Ferne ein und eignet sich hervorragend als Grundlage für Highballs und Cocktails.

SCHAUMWEIN SALASAR CRÉMANT DE LIMOUX

Der Crémant de Limoux vom Weingut Maison Salasar aus der Weinbauregion Languedoc ist ein feiner und eleganter Schaumwein mit einer perfekten Balance zwischen Frucht und Säure. →



Foto: © Salasar



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.



Er passt hervorragend als Aperitif oder besonderer Begleiter zu leichten Speisen wie Fisch, Geflügel oder Vorspeisen.

Das Weingut Maison Salasar liegt ganz im Süden Frankreichs an den Ausläufern der Pyrenäen. Es ist umsäumt von Wäldern auf 300 Metern Höhe. Die Weinberge sind auf einer Höhe von 500 Metern angelegt und ergeben sehr mineralische und frische Schaumweine. Die Spezialität des Hauses ist die Chardonnay-Traube, die den größten Anteil in den Crémants ausmacht. Die weiteren Rebsorten sind Chenin Blanc und Pinot Noir.

Wie auch beim Champagner kommt beim Crémant die klassische Flaschengärung zum Einsatz. Das französische Gesetz sieht allerdings vor, dass Champagner aus der Champagne stammen muss, während Schaumweine aus dem Languedoc als Crémant de Limoux bezeichnet werden. Geschmacklich und qualitativ stehen sie ihren Kollegen aus dem Norden jedoch in nichts nach – wie Salasar eindrucksvoll beweist.

- In der Flasche gegärt: Crémant de Limoux.
- ↓ Schon probiert? Eminente - der neue Rum aus Jamaica.



Fotos: © Salasar



Foto: © Eminente

RUM EMINENTE AUS CUBA

Stilvoll, stark und selbstbewusst: So stellt sich Eminente Ron de Cuba Reserva 7 Jahre in der wunderschön gestalteten 0,7-Liter-Flasche vor. Ein neuer Rum aus dem Herzen Cubas, der sein legendäres Erbe modern interpretiert und trotzdem seine Authentizität als Rum aus Cuba behält.

Der Cuba Rum stammt vom jüngsten Master Distiller der Karibikinsel, César Martí, der einen Rum mit moderner Komplexität und Alltagstauglichkeit geschaffen hat. Die Flasche ziert eine Struktur, die an Krokodilhaut erinnert. Ein Verweis auf die Herkunft von der wilden, tropischen Insel, die von den Einheimischen „Isla del Cocodrilo“ genannt wird.

Der Geschmack ist kräftig, unglaublich komplex, doch süffig. Man schmeckt geröstete Kaffeebohnen, reiche Vanille und weichen Rauch. Im Abgang ist Eminente etwas pfeffrig. Die Farbe ist wunderbar golden und dunkel. Der herabgesetzte Alkoholgehalt von 41,3 Prozent unterstreicht die Alltagstauglichkeit der Spirituose aus Melasse, die sieben Jahre lang in Eichenfässern lagerte.

Ein neuer Geheimtipp, den man am besten pur und in Ruhe genießen sollte. ●

UNSERE LIEBLINGSFARBE IST BUNT!



Unsere nachhaltigen
Klassiker im frischen Design!



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

↓ Dank funcoo lassen sich Getränkekisten ganz leicht mit dem Fahrrad transportieren – perfekt für die nächste Party.



Foto: © funcoo

BRANCHE

GETRÄNKETRANSPORT MIT SPASSFAKTOR

FUNCOO STELLT KISTENHALTER FÜRS FAHRRAD HER

Die Kiste Bier für die nächste Party ist gekauft, jetzt muss sie nur noch nach Hause gebracht werden – ein Problem, wenn man über kein Auto verfügt. Stefan Roglmeier und Hans Feckl haben die Lösung: Mit ihrem Unternehmen funcoo stellen die beiden Münchner Studenten Getränkekistenhalter fürs Fahrrad her, die einfach am Gepäckträger angebracht werden – eine Idee, die so simpel wie genial ist, und nachhaltig noch dazu.

Die Idee für funcoo wurde, wie Mitbegründer Stefan „Steff“ Roglmeier selbst sagt, „aus der Not heraus geboren“. Er und sein Mitbewohner Hans Feckl hatten mal wieder Getränke für ihre WG eingekauft, doch sie zu Fuß zu transportieren war eine äußerst mühselige Angelegenheit. Da die beiden Studenten aus München kein Auto haben, überlegten sie, ob sich die Kisten nicht auch per Fahrrad transportieren lassen. Die

beiden suchten nach einem Hilfsmittel zum Kauf und fanden – nichts. „Wir hatten gar nicht den Anspruch, selbst etwas zu entwickeln“, berichtet Roglmeier. „Aber da wir keine Lösung gefunden haben, um Getränke mit dem Rad zu transportieren, haben wir angefangen, selbst zu experimentieren.“

PROBIEREN TRIFFT AUF STUDIEREN

Die beiden Maschinenbaustudenten probierten allerhand aus. Erste Frage war: Wo lassen sich die Kisten am besten befestigen? Am Lenker? „Das ging gar nicht“, erzählt Roglmeier. Sie auf den Gepäckträger zu setzen funktionierte auch nicht, da der Schwerpunkt zu hoch war. Schließlich hatten sie die Idee, die Kisten wie zwei Satteltaschen am Gepäckträger zu befestigen. Leichter gesagt als getan, denn Gepäckträger sind überraschenderweise nicht genormt. Am Ende gelang es Roglmeier und Feckl jedoch, ein Produkt zu entwickeln, das für nahezu jedes Fahrrad verwendet werden kann. Der Kistenhalter von funcoo besteht aus pulverbeschichtetem Edelstahl. Zwei gebogene Platten werden übereinander geschoben und mit →

ENDLICH: BIO-MATE FÜR ALLE!

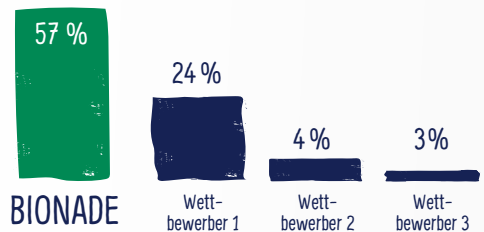
Also natürlich
vorausgesetzt, ihr stellt
sie ins Regal.

100% BIO

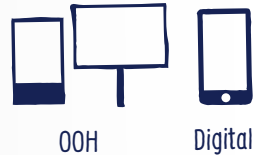
NEU



Wir sind Bio-Limonaden-Marktführer*



Starkes Mediapaket:
200 Mio. Brutto-Mediakontakte



BIONADE
WEIL EHRlich GUT.

*Nielsen, LEH+DM+GAM ohne NK, Limo+FSG mit CO2, Umsatz-Veränderung zum VJ-Zeitraum in Tsd. €, MAT KW 53 2020



Foto: © funcoo

- ↑ Stefan Roglmeier (links) und Hans Feckl gründeten funcoo während ihres Maschinenbaustudiums.
- ↓ Der Kistenhalter ist mit fast allen Gepäckträgern kompatibel.

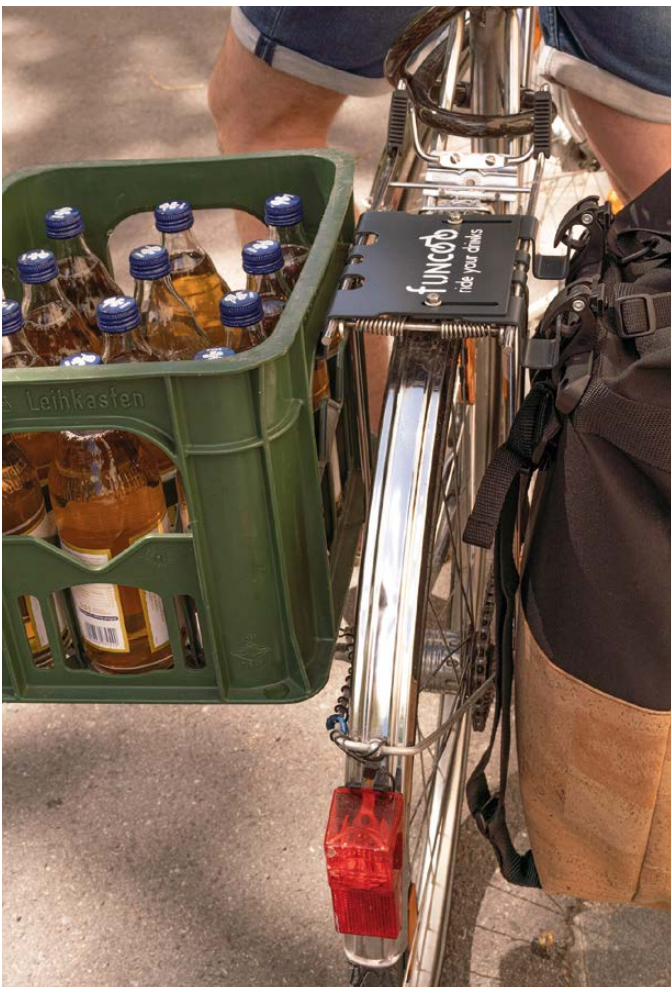


Foto: © funcoo

zwei Schrauben fixiert – fertig! „Unser Produkt ist für über 90 Prozent aller Gepäckträger geeignet. Die Montage dauert weniger als eine Minute“, erklärt Roglmeier. Einmal angebracht, kann der Halter am Fahrrad verbleiben. Oft lässt er sich unter der Gepäckträgerklappe installieren, sodass zum Beispiel noch ein Fahrradkorb befestigt werden kann.

Mit ihrer Idee begeisterten Roglmeier und Feckl auch die Münchner Hochschule. Beim hochschulinternen Strascheg-Award belegten sie den dritten Platz. Außerdem wurden sie in die Start-up League des Strascheg Centers für Entrepreneurship aufgenommen. In dem einjährigen Programm nahmen sie an Workshops zur Unternehmensgründung teil und erhielten weitere Fördergelder. Mit einer Crowdfunding-Kampagne wagten sie schließlich den Schritt auf den freien Markt. „Crowdfunding macht es möglich, mit wenig Eigenkapital zu starten. Außerdem erhält man gleich ein Feedback zu seiner Marke – ob sie bei den Leuten ankommt und ob überhaupt Bedarf besteht“, fasst Roglmeier die Vorzüge zusammen. Dieses Feedback fiel positiv aus: 3.900 Euro wollten die Entwickler mit ihrer Kampagne auf der Plattform Kickstarter erzielen – am Ende kam rund dreimal so viel zusammen.

FLEXIBEL, SPONTAN, NACHHALTIG

Mit der Halterung lassen sich zwei Getränkekisten mit einem Gesamtgewicht von bis zu 50 Kilogramm transportieren. Auch der Transport von nur einer Kiste ist möglich. Das Produkt eignet sich aber nicht nur für Getränkekisten, sondern zum Beispiel auch für Einkaufskörbe, die in die Halterung passen. Die Jungunternehmer haben zudem einen Adapter entwickelt, der beispielsweise an Gemüsekisten geschraubt werden kann. So können diese ebenfalls ganz leicht mit dem Fahrrad transportiert werden – die perfekte Alternative für alle, die sich kein Lastenrad kaufen können oder wollen.

Der Name des Unternehmens, funcoo, setzt sich aus den Begriffen „fun“ (Spaß) und „community“ (Gemeinschaft) zusammen. „Mit unserem Produkt wollen wir einfache Lösungen bieten“, fasst Roglmeier zusammen. „Es eignet sich für die alltäglichen Einkäufe, aber auch für Treffen mit Freunden im Park. Man kann spontan zusammenkommen, ohne sich Gedanken über den Getränketransport machen zu müssen.“ So wirkt funcoo quasi dreifach und schont den Kopf, den Rücken und nicht zuletzt die Umwelt. ●



Geh mit und erfrisch Dich nachhaltiger.

Unser Glas Mehrweg gibt's jetzt auch „2 GO“.

Die neuen 0,33l Fläschchen sind perfekt für unterwegs – robust, handlich, praktisch (Schraubverschluss) und natürlich vor allem eins: LECKER!

NEU!

Die kleinen Bad Driburger Erfrischer für unterwegs und zwischendurch.



BAD DRIBURGER – UNSER WASSER VON HIER



BRANCHE

DREIFACHER GEWINN MIT NEUEM LEIH-SYSTEM

PILOTPROJEKT IN DER WUNDERINO-ARENA IN KIEL

So schön es auch ist, die Lieblingsmannschaft im Stadion anzufeuern – für die Umwelt sind die Großveranstaltungen oft eine Belastung, wenn sich nach Ende des Spiels Tausende von Plastikbechern im Müll stapeln. Die Culisseum Gastro GmbH, verantwortlich für die Gastronomie in der Kieler Wunderino-Arena, geht mit gutem Beispiel voran: Nicht nur nutzt sie seit einigen Jahren Mehrwegbecher, sie hat kürzlich auch ein digitales Pfandsystem installiert, das die Nutzung besonders einfach macht.

Als die Fans des THW Kiel mit der neuen Saison endlich wieder zurück in die Wunderino-Arena konnten, dürften sie nicht schlecht gestaunt haben: Ihre Getränke leihen sie sich ab sofort mit dem „tobego“-System aus. Dazu können sie die tobego-App nutzen, die kostenfrei für iOS und Android verfügbar ist. Alternativ können sie sich im Stadion auch die tobego-Card für zehn Euro kaufen. Der Betrag wird anschließend dem Leihkonto zugeschrieben. Jeder Becher ist mit dem Ausleihenden verknüpft, die Rücknahme wird per Code registriert. Erst wenn die Rücknahme nicht fristgerecht innerhalb von 14 Tagen erfolgt, wird eine No-Show-Gebühr von zwei Euro abgebucht – ähnlich einer Leihbücherei. Bis dahin erinnert die App die Nutzer per Push-Benachrichtigung. „Jeder Becher hat einen Namen, zum Beispiel Felix. Der Nutzer erhält dann die Nachricht, dass Felix gerne zu seinen Mehrwegkollegen zurück möchte“, erklärt Hanno Grode, Geschäftsführer der Culisseum Gastro GmbH.

RÜCKNAHME PER SYSTEMBOX

Gerade jüngere Besucher würden das neue System gut akzeptieren, bei alteingesessenen Fans sei die Umstellung manchmal noch etwas schwierig. „Aber sobald sie es einmal genutzt haben, ist es in Ordnung“, so Grode. Zumal das neue System mit großen Vorteilen verbunden ist: Anstatt lange anzustehen, um ihr Pfandgeld abzuholen, können Besucher die Becher einfach in einen der 15 Rücknahmeboxen in der Arena werfen. Auch die Wartezeiten bei der Getränkebestellung verkürzen sich, da das Personal nicht zwischendurch noch Pfand annehmen bzw. auszahlen muss. Und da jeder Becher mit einer Person verknüpft ist, lohnt es sich auch nicht mehr, „fremde“ Becher zu stehlen, um das Pfandgeld einzuheimsen. Auch unter Hygieneaspekten ist das neue tobego free-System

optimal. Die Rücknahme und anschließende Reinigung erfolgt durch die cup & more e.K., die tobego entwickelt hat und über eine separate Gesellschaft vertreibt. „Das Mehrwegsystem wird quasi outgesourct“, erklärt Grode. Für das Personal hat dies den Vorteil, dass es nur noch mit sauberen Bechern arbeitet. Einen Refill gibt es nicht mehr. Darüber hinaus muss Culisseum auch nicht mehr so viel Bargeld bereithalten. Gerade für die Ausgabe des Pfandgeldes musste der Betreiber in der Vergangenheit größere Mengen an Wechselgeld organisieren. „Das neue System bringt wirklich eine ganze Menge Vorteile“, fasst Grode zusammen. Wer nur für einzelne Anlässe in die Arena kommt, hat immer noch die Möglichkeit, gegen eine Gebühr von zwei Euro einen Becher zu erhalten.

EINFACH NACHHALTIG

Culisseum war bereits in der Vergangenheit Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit. Vor drei Jahren führte das Gastro-Unternehmen Mehrwegbecher in der Wunderino-Arena für alkoholische Getränke ein, Softdrinks wurden im kompostierbaren Biobecher serviert. Das tobego-System ist nun der nächste Schritt, um das Mehrwegsystem möglichst nutzerfreundlich zu gestalten. Die Einführung erfolgte im Rahmen eines Pilotprojekts. Bald soll tobego auch bei Holstein Kiel und Bäckereien zum Einsatz kommen. Kieler haben so noch mehr Möglichkeiten, das System zu nutzen und ihre Becher wieder zurückzugeben – eine echte Win-Win-Win Situation: für Besucher, für Gastronomen und natürlich für die Umwelt. Der nächste logische Schritt ist die bundesweite Einführung von tobego free. ●



HOFBRÄUHAUS HELL

VOLLMUNDIG, SÜFFIG UND AUSGEWOGEN IM GESCHMACK!



20 x 0,5l



20 x 0,33l

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



WWW.HOFBRAEUHAUS.COM

BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN

O'ZAPFT IS!



Foto: © Gasthof Hense

↑ Im Gasthof Hense sorgten "Die Lumpenbacher" für eine ausgelassene Oktoberfest-Stimmung.

Fesche Madln und Buam, ausnahmslos in Tracht gekleidet, feierten am 8. und 9. Oktober eine zünftige Party im Gasthof Hense in Lingen-Baccum. Nachdem Großveranstaltungen im letzten Jahr pausieren mussten, war die Stimmung beim diesjährigen Oktoberfest umso ausgelassener. „Die Lumpenbacher“ aus Königbrunn sorgten für auf Bänken tanzende Gäste und eine fröhliche Atmosphäre. Zur Stärkung gab es für die Gäste zum Auftakt eine Brotzeit, gefolgt von einem deftigen Schmankerlteller. In diesem Jahr wurde das Oktoberfest im Saal des Gasthofs gefeiert. Im nächsten Jahr soll die Party dann wieder, wie üblich, im großen Festzelt steigen.

Auch in den Emslandhallen in Lingen ging das beliebte Oktoberfest nach Corona-Zwangspause wieder über die Bühne. Die passende musikalische Kulisse kam von der Band „Hütten Stürmer“, auch ein DJ legte an diesem Abend auf. ●

Gasthof Hense

Antoniusstraße 17, 49811 Lingen

Tel. 0591 61060-0

www.gasthof-hense.de

PIZZERIA RISTORANTE CAMINETTO VERGRÖßERT SICH

Die Pizzeria Ristorante Caminetto in Lingen kann jetzt noch mehr Gäste empfangen. Nach der Erweiterung des Lokals gibt es nun 30 Plätze mehr im Innenbereich – insgesamt 130. Der zusätzliche Raum kann auch für besondere Anlässe oder andere Veranstaltungen gebucht werden. Auf der großzügigen, überdachten Außenterrasse finden rund 50 Gäste Platz.

Caminetto bietet die volle Bandbreite beliebter italienischer Klassiker: Pasta, Fisch- und Fleischgerichte, Antipasti und eine große Auswahl verschiedener Pizzen. Die Pizza wird hier original italienisch im Holzbackofen gebacken. Beheizt wird er ausschließlich mit Holz. Der Familienbetrieb ist in der Stadt eine echte Institution, seit 35 Jahren verwöhnt die Pizzeria Ristorante Caminetto ihre Gäste mit authentisch italienischer Küche. ●

Pizzeria Ristorante Caminetto

Jägerplatz 11, 49811 Lingen

Tel. 0591 74707

www.gastrolin.de/pizzeria-caminetto.html



Foto: © Pizzeria Ristorante Caminetto

↑ Schmuckstück des Restaurants ist der Holzbackofen. Er sorgt für eine authentische Pizza mit knusprigem Boden.

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**.



111 JAHRE: „ZUM FROHSINN“

111 Jahre Familientradition, Liebe zu Land und Leuten, gepaart mit großer Gastfreundschaft: So wird der traditionsreiche Name des Gasthauses „Zum Frohsinn“ Programm. Seit 1910 begrüßt das Haus im Luftkurort Bosau in Ostholstein, direkt am Ostufer des Plöner Sees, Gäste unterschiedlichster Couleur: Radler und Biker, Wanderer und Feriengäste, schließlich Gesellschaften, die hier vor allem ihre Familienfeste feiern. Darauf ist das Haus mit seinen großzügigen Räumen und gemütlichen Hotelzimmern besonders gut eingerichtet – ein Landgasthaus in bester Tradition! Aktuell wird es geführt von Hans Reimers und Gregor McDermott. McDermott betreibt zudem den McBraasch Bosau Beach Pub (siehe Seite 65). Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum! ●

Gasthaus Zum Frohsinn

Bischof-Vicelin-Damm 16-18, 23715 Bosau
Tel. 04527 269 · www.zum-frohsinn.de



↑ Landgasthaus mit Tradition: „Zum Frohsinn“ begrüßt bereits seit 111 Jahren seine Gäste in Bosau.



↑ Das Holstein-Stadion wird in den nächsten Jahren umfassend umgebaut und bietet dann deutlich mehr Besuchern Platz.

FOOTBALL FAN IS COMING HOME

König Fußball begrüßt wieder seine Untertanen: An der Förde dürfen die Fans von Holstein Kiel endlich wieder in größerer Zahl in Holstein-Stadion. Nachdem der Verein in der letzten Saison trotz niedriger Inzidenzwerte bewusst auf Zuschauer verzichtete, um keine Sonderrolle zu beanspruchen, dürfen inzwischen wieder 12.000 Fans den Zweitligisten anfeuern. Nicht der einzige Grund zur Freude für die Störche und ihre Anhänger: In den nächsten Jahren soll das Holstein-Stadion grundlegend umgebaut werden und so in Zukunft 25.000 Fans Platz bieten. Den Auftakt macht voraussichtlich der Neubau der Nordtribüne in der Saison 2022/23. ●

www.holstein-kiel.de

KLEINER, ABER OHO: LAOLA 2.0

Auch in diesem Jahr fiel der Oldenburger Kramermarkt aufgrund der Corona-Pandemie aus. Auf Kirmesvergnügen musste die Stadt aber nicht verzichten: Wie schon im vergangenen Jahr lud der Oldenburger Schaustellerverband stattdessen zum „LaOla“ – einer dreieinhalbwöchigen Freiluftkirmes an den Weser-Ems-Hallen. Auch wenn das LaOla 2.0 deutlich kleiner ausfiel als der traditionelle Kramermarkt genossen tausende Besucher die Jahrmarktatmosphäre und erfreuten sich an den zahlreichen Attraktionen. Ein besonderes Erlebnis war der größte transportable Freifallturm der Welt „Hangover – The Tower“, der sonst auf dem Münchener Oktoberfest steht. ●



↑ Eine der Hauptattraktionen des LaOla 2.0 war der Freifallturm „The Hangover“.

PUBLIKUMSLIEBLING.

Leidenschaft ist, was uns verbindet.
Frisches **VELTINS**.



DGL - DEUTSCHE GETRÄNKE LOGISTIK

BORCHERS NORDWEST: SEIT JULI 2021 KLIMA- NEUTRAL



UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



Wenn es um die großen, aktuellen Herausforderungen in Wirtschaft, Gesellschaft und Politik geht, steht das Thema „Klimawandel“ ganz oben auf der Agenda. Viel wird über politische Maßnahmen diskutiert und darüber, was der einzelne Bürger dazu beitragen kann, das Klima zu schützen. Weniger im Blick der Öffentlichkeit ist die Transformation in der Wirtschaft, die eher hinter den Kulissen stattfindet. Teil dieser Transformation ist auch die Borchers NordWest Transportlogistik GmbH, ein Unternehmen der Deutsche Getränke Logistik Gruppe (DGL-Gruppe). Seit Juli ist Borchers „klimaneutral“.

„Wir nehmen unsere Klimaverantwortung als Spediteure ernst“, erklärt Borchers-Geschäftsführer Karl Wilhelm Stolze das Engagement. „Es ist für uns enorm wichtig, Vorreiter zu sein und dafür schon früh im eigenen Haus die Zukunft abzubilden. Darüber hinaus verpflichten uns unsere Kunden zunehmend auf ambitionierte Ziele zur Reduktion des CO₂-Ausstoßes.“ Um hier nicht nur Schritt zu halten, sondern voranzugehen, beschreitet Borchers NordWest zwei Wege parallel: Technologische Entwicklung und konsequente Klimaschutzorientierung auf der einen, Zertifikatshandel auf der anderen Seite.

WIRKSAMSTER HEBEL: MOTORENTECHNOLOGIE

Sehr intensiv hat sich Borchers NordWest zunächst einmal mit dem eigenen CO₂-Fußabdruck beschäftigt, um daraus Maßnahmen abzuleiten. Begleiten ließ man sich dabei von den Experten des Unternehmens „Fokus Zukunft“. Im Ergebnis stellte sich heraus, dass Borchers NordWest rund 6.000 Tonnen CO₂ im Jahr emittiert. Im zweiten Schritt wurden Reduktionsziele für die Treibhausgasemissionen (Science Based Targets) definiert, die sowohl die eigentliche Geschäftstätigkeit (Logistik) als auch die Gebäude, die Energieversorgung etc. betreffen.

Für eine Spedition stellt die Motorentechnologie den wirksamsten Hebel zum Erreichen der Klimaneutralität dar; gleichwohl gilt es darüber hinaus viele flankierende Maßnahmen zu ergreifen, die zum Beispiel Photovoltaik-Anlagen auf den Dächern und den konsequenten Einkauf von Grünstrom umfassen.

VERBRAUCH GESENKT:

NEUER FUHRPARK, GESCHULTE FAHRER

Herzstück der technologischen Entwicklung ist und bleibt aber der Einsatz modernster Motoren; allein dadurch konnte der Verbrauch fossiler Brennstoffe in den letzten Jahren von →

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



↑ Für Markus Rütters, CEO der Deutschen Getränke Logistik, ist Nachhaltigkeit ein zentrales Thema, bei dem Borchers Nordwest nun erste Maßstäbe setzt. Weitere Maßnahmen, die sich auf die gesamte DGL erstrecken, werden folgen.

↓ Flotte auf dem Weg in Richtung Klimaneutralität: Mit dem Austausch des kompletten Fuhrparks setzte Borchers einen echten Meilenstein.

34 Liter pro 100 km auf 24 Liter pro 100 km gesenkt werden. Ein wichtiger Meilenstein war der komplette Austausch des gesamten Fuhrparks. Das allein aber reicht nicht aus. „Wir beschäftigen eigene Fahrlehrer für Fahrtrainings zur Verbesserung des verbrauchsoptimierenden Fahrens, das wir zusätzlich mit einem Prämiensystem für die erfolgreiche Umsetzung hinterlegt haben“, so Karl Wilhelm Stolze.

Ab 2023/24 sollen Elektro-Nutzfahrzeuge mit einer Reichweite von bis zu 1.000 Kilometern erprobt werden; parallel beschäftigt sich Borchers NordWest mit Fragestellungen rund um den Einsatz der Wasserstofftechnologie: „Wir fragen uns natürlich, wie wir die benötigte Energie zum Betrieb der E-Fahrzeuge bereitstellen können und beispielsweise auch, ob wir uns am Aufbau der Ladeinfrastruktur für Wasserstoff betriebene Fahrzeuge beteiligen“, erläutert Stolze.

ZERTIFIKATE ERWORBEN: FÜR ZWEI JAHRE KLIMANEUTRAL

Um kurzfristig den hohen Ansprüchen ihrer Kunden an die Klimaneutralität entsprechen zu können, hat sich Borchers NordWest zunächst mittels des Erwerbs von Zertifikaten für zwei Jahre klimaneutral gestellt. „Damit fördern wir zahlreiche Projekte rund um den Globus“, freut sich Stolze, „die ganz konkret zum Klimaschutz beitragen.“

Karl Wilhelm Stolze sieht Borchers NordWest auch deshalb in der Rolle eines Vorreiters, weil „wir durch unsere Größe in der DGL-Gruppe viel ausprobieren können. Natürlich geben uns unsere Kunden dafür einen wichtigen Schub, aber wir stehen zu diesem Trend und greifen ihn auf“.





Kronenberg



Keine Experimente.
Kein anderes.

DGL – DEUTSCHE GETRÄNKE LOGISTIK

„MOST VISIBLE CARRIER AWARD“

PREIS FÜR BORCHERS NORDWEST BESTÄTIGT HERAUSRAGENDES ENGAGEMENT UND TRANSPARENZ

Foto: © a|w|sobott



↑ Karl Wilhelm Stolze
Geschäftsführer
Borchers Transportlogistik Nordwest GmbH

TRANSPOREON

Transporeons Kernkompetenz ist die Marktbeobachtung und Entwicklung von Logistikplattformen und Logistiksoftware. Gegründet im Jahr 2000 hat sich das Unternehmen in zwei Jahrzehnten vom kleinen Start-up zum multinationalen Logistiksoftware-Anbieter entwickelt, der mehr als 1.000 Beschäftigte zählt. Sein Schwerpunkt ist die Cloud-basierte Logistik-Software mit End-to-End-Lösungen für die Transportlogistik – Transporeon ist damit ein Full-Service-Anbieter für Verlager, Zulieferer, Handelsunternehmen, für Warenempfänger und Spediteure. Das Unternehmen verweist auf 120.000 angebundene Speditionen und fünf Millionen Lkw auf seiner Plattform. Den darüber gesteuerten Frachturnschlag beziffert Transporeon auf rund 20 Milliarden Euro im Jahr.

„Außerordentlich stolz“ zeigte sich Karl Wilhelm Stolze, Geschäftsführer von Borchers Transportlogistik NordWest GmbH, angesichts der Auszeichnung seines Unternehmens mit dem „Most Visible Carrier Award 2021“. Zu Recht, denn: Vergeben wird der Preis im Rahmen des Top Carrier Awards für „herausragendes Engagement und Transparenz“ in der Transportlogistik; gewählt werden die Preisträger durch Kunden, Transportgesellschaften und den Plattformbetreiber Transporeon. Borchers NordWest setzte sich gegen Tausende internationale Mitbewerber durch.

AUSZEICHNUNG FÜR DIGITALISIERUNG

„Der Award ist im Grunde eine Auszeichnung für den Grad der Digitalisierung“, erklärt Karl Wilhelm Stolze. Erhalten hat ihn Borchers Transportlogistik NordWest in der Kategorie SME Carriers, das sind Unternehmen im Bereich der Konsumgütertransporte mit maximal 1.000 Mitarbeitern. „Überzeugen konnten wir offenbar mit unserer Leistung in der automatischen Übermittlung der Liefer-Statistik – vom Eintreffen des Fahrzeugs zum Beladen über die Beladung selbst, die Streckenabwicklung bis hin zur Entladung beim Kunden“, freut sich Stolze. Für ihn und seine Mitarbeiter ist die Auszeichnung eine „wertschätzende Bestätigung unserer täglichen Arbeitsleistung, die aktuell vor enormen Herausforderungen steht, weil der Druck auf die Lieferketten stetig zunimmt“.

Borchers NordWest ist ein Unternehmen der Deutsche Getränke Logistik Gruppe (DGL-Gruppe) mit Hauptsitz in Prinzhöfte/Wildeshausen. Das bundesweit tätige neutrale Speditions- und Logistikunternehmen ist nach aktuellen Standards zertifiziert und seit Juli 2021 klimaneutral (siehe Seite 35). Borchers beschäftigt insgesamt 120 Mitarbeiter und ermöglicht durch seine speditionellen, nationalen Aktivitäten Transportorganisation und Lagerbewirtschaftung an allen Plätzen in Deutschland. ●







GENUSS

Unsere samtrote Bierspezialität zum Fest!

Das
offizielle Bier
zum Nürnberger
Christkindles-
markt



Nürnberger
**Christkindles-
markt
Bier**

Aus der vorm. freiherrlich von Tucherschen Brauerei Nürnberg.

GENUSS

LECKERES VOM WEIHNACHTSMARKT

HEISSGETRÄNKE MIT SCHUSS WÄRMEN KÖRPER UND SEELE



Foto: © kapusnak, Envato Elements

Jeder kennt wohl das Gefühl, nach einem kalten Wintertag nach Hause zu kommen. Uns schlägt eine wohlige Wärme entgegen und wir sehnen uns nach einem Becher gefüllt mit einem heißen Getränk, um uns auch von innen richtig aufzuwärmen. Ein heißer Kakao, Tee oder Kaffee wirkt dann wahre Wunder. Wer den wärmenden Effekt zusätzlich beschleunigen will, greift zum Heißgetränk mit Schuss. Die Auswahl ist groß – zumal neben diversen Klassikern auch neue Produkte auf den (Weihnachts)Markt drängen.

IRISH COFFEE: GENUSS ZUM ABHEBEN

Wer sich nicht nur aufwärmen will, sondern auch einen kleinen Energieschub benötigt, für den bietet sich der Irish Coffee an. Für den *Caife Gaelach*, so der Originalname, wird zunächst Zucker karamellisiert, bevor Irish Whiskey hinzugefügt wird, der dann ebenfalls erwärmt wird. Anschließend wird die Melange mit heißem Kaffee aufgegossen und mit einem halbgeschlagenen

Sahnehäubchen gekrönt. Erfunden haben soll das Getränk ein gewisser Joe Sheridan, um den Gästen am Flughafen Foynes im County Limerick die Wartezeit auf ihren Weiterflug in die USA zu versüßen. Der Reisereporter Stanton Delaplane will das Getränk dann von Irland in die Vereinigten Staaten gebracht haben. Dort wurde es zuerst in San Francisco im Jahr 1952 serviert. Eindeutiger als seine Herkunft ist die Trinkweise: Der Irish Coffee wird nicht umgerührt.

↑ Optisch erinnert der Irish Coffee mit seinem halb geschlagenen Sahnehäubchen an das irische Traditionsbier Guinness.

PHARISÄER: STREICH VON DER INSEL

Auch beim Pharisäer ist der Ursprung so nebelig wie seine angebliche Herkunft. Auf der nordfriesischen Insel Nordstrand wollen Bewohner sich einen Scherz mit ihrem asketisch lebenden Pastor erlaubt haben, indem sie seinen Kaffee nicht nur mit Zucker und Schlag-Sahne, sondern auch mit einem Schuss Rum servierten. Die Sahne überdeckte dabei den Alkoholgeruch. Die Zunge ließ sich jedoch nicht täuschen – als der Pfarrer bemerkte, was da mit ihm da untergeschoben wurde, soll er laut-hals gerufen haben: „Oh, ihr Pharisäer!“ Keinen Spaß verstand auch ein Gast, der Anfang der 1980er Jahre ein →

VOM HOCHSCHWARZWALD

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



Gasthaus verklagte, weil zu wenig Rum in seinem Pharisäer war. Das Gericht gab ihm nach einer Verkostung recht und der Gast bekam seine sieben D-Mark zurück. Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte seinem Pharisäer daher mehr als 2cl Rum gönnen.

LUMUMBA: KAKAO MIT BEIGESCHMACK

Schokoladiger Kakao, cremige Sahne, und dazu noch ein Schuss Rum (oder Amaretto oder Weinbrand): Der Lumumba verfügt über alle Zutaten für einen echten Winterklassiker. Einzig der Name hat ein Geschmäckle. Mit dieser Bezeichnung für das braune Heißgetränk wollten sich einige Belgier wohl über den kongolesischen Unabhängigkeitskämpfer Patrice Lumumba lustig machen. Die Mischung selbst ist freilich schon viel älter als der Name aus den 1960er Jahren. In Nordfriesland, den Niederlanden und Dänemark ist sie als „Tote Tante“ bekannt – angeblich benannt nach einer in Amerika verstorbenen Führerin, deren Urne in einer Kakaokiste nach Föhr zurückkehrte. Ein nicht ganz so problematischer, wenngleich nicht sehr attraktiver Name. Vielleicht bekommt der Kakao mit Schuss ja noch eine Bezeichnung, die seinem vollmundigen Geschmack gerecht wird.

JAGERTEE: GESCHMACK DER ALPEN

Die Kombination aus Tee und Rum klingt erst einmal nicht besonders originell – und doch ist der Jagertee, auch bekannt als Jaga- oder Jägertee, typisch österreichisch. Im 19. Jahrhundert sollen Jäger, Förster und Waldarbeiter sich mit dem Tee erwärmt haben, den sie mangels echten Rums mit Inländer-Rum anreicherten. Was improvisiert klingt, ist heute fester Bestandteil der österreichischen Trinkkultur – so sehr, dass sich die Alpenrepublik die Mischung in allen gängigen Schreibweisen in ihrem EU-Beitrittsprotokoll festschreiben ließ. So darf Jagertee nur noch in Österreich hergestellt werden, zum Unmut einiger Bewohner nördlich der Alpen, die identische Mixturen unter Namen wie „Hütentee“ oder „Förstertee“ an den Konsumenten bringen müssen. Heute sind es nicht die frierenden Forstarbeiter, die sich mit Jagertee bei Laune halten, sondern eher feierlustige Ski-Fahrer.



Foto: © Brebca, Envato Elements

Foto: © Distilleria Marzadro

↑ Sowohl geschmacklich als auch äußerlich hat das Trendgetränk Bombardino einiges zu bieten.

GLÜHWEIN & CO.: HEISSER SPRIT

Wem die oben genannten Getränke nicht genug einheizen, der kombiniert Alkohol mit noch stärkerem Alkohol. Glühwein und Feuerzangenbowle sind von hiesigen Weihnachtsmärkten nicht mehr wegzudenken. Damit es nicht allzu langweilig wird, experimentieren Betreiber mit neuen Varianten wie beispielsweise weißem statt rotem Glühwein. Wer noch mehr Lust auf etwas (halbwegs) Neues hat, für den bieten sich die heißen Varianten von Caipirinha, Aperol oder Hugo an. Auch Gin lässt sich als winterliches Heißgetränk genießen. Viele Botanicals, die bei der Destillation eingesetzt werden, sind Teil der winterlichen Gewürzpalette und passen damit hervorragend in die illustre Runde der Weihnachtsmarktgetränke.

BOMBARDINO: GESCHMACKSBOMBE AUS ITALIEN

Der Bombardino wird in den Après-Ski Hütten und auf den Weihnachtsmärkten Norditaliens seit vielen Jahren gern getrunken. Auch in den österreichischen Skigebieten ist er bereits bekannt. Das

„Bömbchen“, das bedeutet Bombardino auf Deutsch, besteht aus Eierlikör und Whiskey. Wer mag, ersetzt den Whiskey durch Rum oder Weinbrand. Auf der goldgelben Mixtur thront eine Haube aus geschlagener Sahne, die Ästhetiker noch mit etwas Zimt oder Kakao bestäuben. Ihren Namen trägt die kleine Bombe zurecht, denn mit der Kombination aus Eierlikör und Whiskey kommt der Bombardino auf einen nicht zu verachtenden Alkoholgehalt.

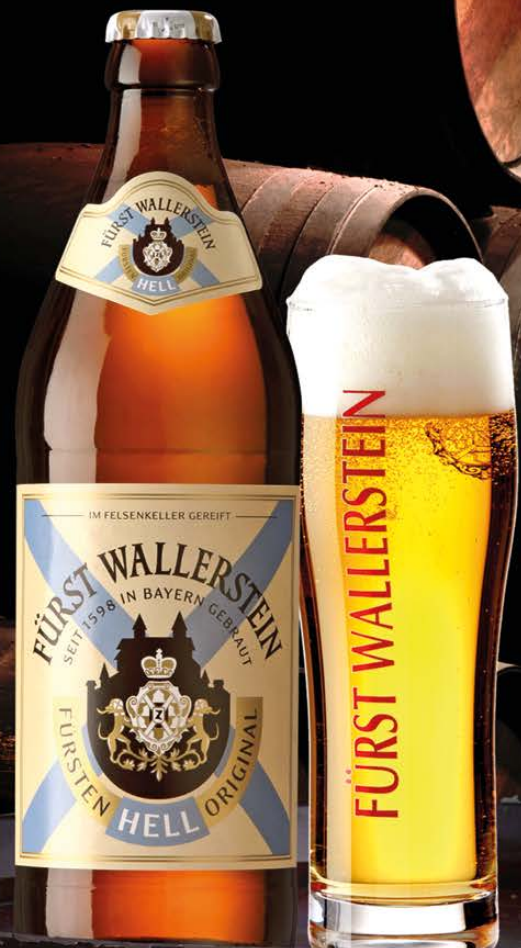
Wer den Bombardino nicht selbst zubereiten möchte, kann im Handel inzwischen auf mehrere Produkte zurückgreifen. Die italienische Traditionsbrennerei Marzadro etwa bietet mit „Bellabomba“ ihre eigene Variation des Getränks mit Eigelb, Rum und echter Trentiner Milch. Bellabomba kann sowohl kalt als auch erwärmt, gekrönt mit einem Häubchen Schlagsahne und etwas Kakaopulver, getrunken werden. Außerdem eignet sich Bellabomba zum Verfeinern von Desserts oder als Grundzutat für Cocktails – Rezepte finden sich auf der Webseite der Distilleria unter www.marzano.it/deu. ●

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



GENUSS

OH, DU SCHÖNE WEIHNACHTSZEIT!

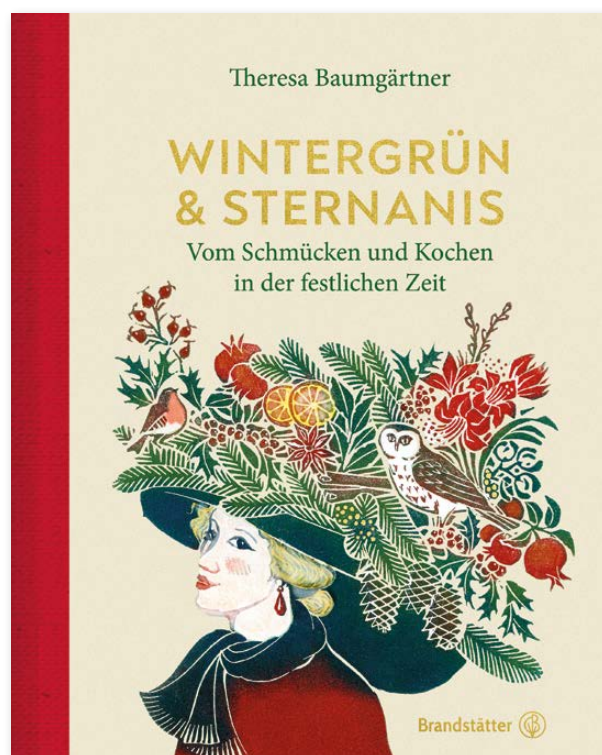
**THERESA BAUMGÄRTNER
VERBREITET ADVENTLICHEN ZAUBER
MIT „WINTERGRÜN & STERNANIS“**

„Who took the merry out of Christmas?“, sangen einst die Staple Singers, „wer nahm das Frohe aus Weihnachten heraus?“ Shoppingstress, Reisetstress und 2020 dann auch noch die Corona-Einschränkungen: Weihnachten war für viele in den letzten Jahren alles andere als ein Fest. Gut, dass es Theresa Baumgärtner gibt: Mit ihrem neuen Buch „Wintergrün & Sternanis“ bietet die Autorin von Rezepten bis zu Deko-Tipps alles, was es für eine gelungene Weihnachtstafel braucht – und lädt dazu ein, sich ganz auf die schönen Seiten der Adventszeit einzulassen.

Schon auf den ersten Seiten versprüht „Wintergrün & Sternanis“ pure Magie: Wie Puderzucker hat sich der Schnee über Hazelnut House niedergelegt, wo Theresa Baumgärtner mit ihrer Familie lebt. Die Foodautorin und Fernsehköchin heißt ihre Leser auf dem luxemburgischen Gut willkommen, auf dem sie ihre Ideen entwickelt. Diesmal hat sie sich von Kopf bis Fuß auf Weihnachten eingestellt: „Vom Schmücken und Kochen in der festlichen Zeit“ lautet der Untertitel des Buches. Für Theresa Baumgärtner liegt genau hier der Zauber der Weihnacht: im Entdecken winterlicher Schätze im Wald, in der handwerklichen Arbeit, im Zubereiten verschiedener Köstlichkeiten.

Wie der Titel andeutet, spielt die Natur eine zentrale Rolle in „Wintergrün & Sternanis“: Baumgärtner nimmt die Leser mit auf ihre Streifzüge über das winterliche Gut, wo sie allerhand Materialien für ihre weihnachtliche Deko findet. Von kleinen Fenstergirlanden mit Kiefernadeln, Zimtsternen und eben Sternanis, die sich auch gut mit Kindern herstellen lassen, bis zur opulenten Weihnachtswolke aus getrockneten Blüten und Orangen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Gerade wer schon immer seinen eigenen Adventskranz herstellen wollte, findet in dem Buch viele Anregungen.

Auch die Rezepte lassen keine Wünsche offen: Zu Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts gesellen sich Basics wie Hühnerbrühe oder Gewürztee sowie Plätzchenideen für das gemeinsame Backen mit Kindern. Oftmals verleiht Baumgärtner klassischen Wintergerichten ihre ganz eigene Note: So backt sie beispielsweise Mini-Panettone mit Äpfeln oder verfeinert die Crème Brulée mit Zimt und Gewürzbirne. Viele Gerichte sind international inspiriert, darunter die Winterpavlova, die



„WINTERGRÜN & STERNANIS“

VOM SCHMÜCKEN UND KOCHEN
IN DER FESTLICHEN ZEIT

Theresa Baumgärtner
ISBN: 978-3-7106-0547-5
Preis: 20 €

Maronensuppe oder die Hummusvariationen – perfekt für alle, die mal etwas anderes als Gans oder Karpfen servieren wollen.

Wer Weihnachten in diesem Jahr mal wieder richtig zelebrieren möchte, der findet in „Wintergrün & Sternanis“ alles, um für seine Gäste Adventsatmosphäre und Festtagsmenü zu zaubern. In Stress sollte dies jedoch nicht ausarten. Baumgärtner plädiert dafür, sich achtsam dem Schmücken und Kochen zu widmen, um diese besondere Zeit des Jahres ganz genießen zu können. In diesem Sinne: frohe Weihnachten. →

„WINTERGRÜN & STERNANIS“ ZUM NACHKOCHEN:

GERÄUCHERTE FORELLE AUF FEINEN LINSEN



ZUTATEN:

FÜR 6 PERSONEN:

- 200 g Berglinsen
- 450 ml Wasser
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 Schalotte (ca. 50 g)
- 1 Stück Lauch (weißes Ende; ca. 50 g)
- 150 g Karotten
- 35 g Butter
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL roter Balsamico
- 1 TL Honig

FÜR DIE SAUCE:

- 25 g Rohrohrzucker
- 250 ml Rotwein
- 1 EL roter Balsamico
- 1 EL Honig
- 1 Prise Salz

- 3 GERÄUCHERTE FORELLENFILETS

ZUBEREITUNG:

Die Linsen in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Danach mit dem Wasser und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und bei milder Hitze 35 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Den Lauch und die Karotten waschen und putzen, die Karotten ggf. schälen. Lauch und Karotten zuerst in dünne Streifen und danach in sehr kleine Würfel schneiden. Die gegarten Linsen in ein Sieb abgießen, das Lorbeerblatt entfernen und die Linsen mit kaltem Wasser kurz abrausen.

In einer großen Pfanne 25 g Butter erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Das Gemüse und die Linsen dazugeben und anschließend mit der Brühe ablöschen. Mit 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, 1 EL Balsamico und Honig verfeinern und 30 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Danach noch einmal mit Salz und 1 EL Balsamico abschmecken, die restliche Butter unterziehen.

Während das Linsengemüse gart für die Sauce den Zucker und 1 EL Rotwein in einen kleinen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit dem restlichen Rotwein und dem Balsamico ablöschen und ca. 15 Minuten reduzieren lassen. Mit dem Honig und dem Salz abschmecken. Die Linsen auf kleine Teller geben, jeweils mit einem Stück Forelle belegen und mit der Sauce dekorativ beträufeln. ●

WEINEMPFEHLUNG

CHARDONNAY QBA TROCKEN



Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan,
Deidesheim/Pfalz

Fein, fein, das Rezept liest sich wie ein Klassiker der französischen Küche. Die Messerspitze Cumin und der Tropfen Balsamico runden das Gericht kreativ ab. Die zarten Linsen in Kombination mit dem Räucheraroma der Forelle benötigen einen Wein, der sowohl leicht im Volumen als auch ausdrucksstark in seiner Aromatik ist. Der Chardonnay QbA vom deutschen Spitzenweingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan zeigt sich mit einer ausgeprägten Fruchtnote, die an reife Äpfel erinnert. Am Gaumen findet man ihn cremig, mineralisch und mit ordentlich Druck hinten raus, der den Wein faszinierend lang im Mund hält, ohne dass er dabei zu kräftig wirkt. Alles in allem ein wirklich toller Wein zu einem sehr leckeren Gericht! ●



Holger Kautz
(Sommelier IHK)

GETRÄNKE
ESSMANN

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
ST. PRIMUS
HEILWASSER

ADELHOLZENER PRIMUS HEILQUELLE

TRADITIONELL ANGEWENDET – ZUR UNTERSTÜTZUNG DER FUNKTION VON MAGEN UND DARM – ZUR UNTERSTÜTZUNG DER HARNAUSSCHIEDUNG. ZU RISIKEN UND NEBENWIRKUNGEN LESEN SIE DAS ETIKETT ODER FRAGEN SIE IHREN ARZT ODER APOTHEKER.

UNTERSTÜTZT NÄHRSTOFFE
BEI VERDAUUNG UND DIENT ALS TRINKMEDIUM
ZUR VERBESSERUNG DER VERDAUUNG

Adelholzener
ALPENQUELLEN

GENUSS

GRÜN IST DER WINTER

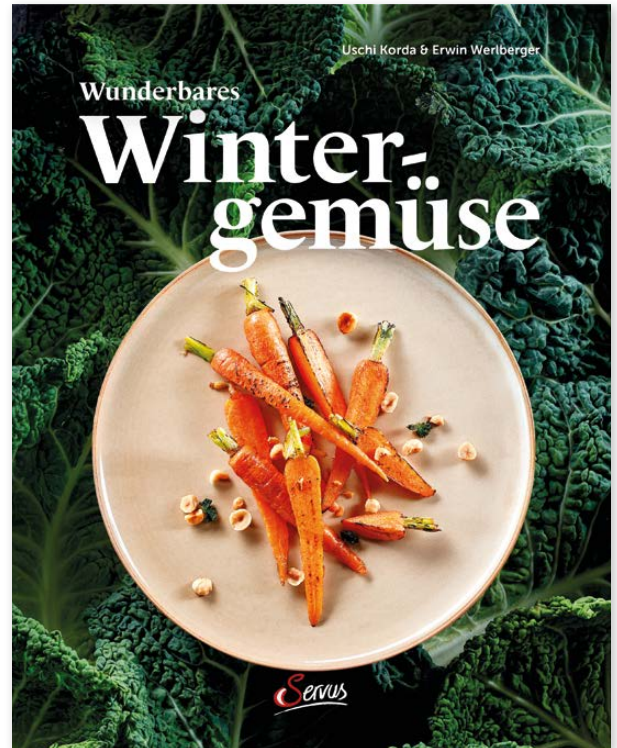
**USCHI KORDA UND ERWIN WERLBERGER SERVIEREN
„WUNDERBARES WINTERGEMÜSE“**

Saisonale Küche liegt im Trend und schon die Umwelt – doch was ist im Winter? Dass sich auch in der kalten Jahreszeit hervorragend saisonal kochen lässt, stellen Uschi Korda und Erwin Werlberger in ihrem Buch „Wunderbares Wintergemüse“ unter Beweis. Die Kochbuchautorin und der Starkoch präsentieren 16 heimische Sorten, aus denen sich herrlich raffinierte Menüs zaubern lassen.

Einst war Wintergemüse ein unverzichtbarer Vitaminlieferant in der kalten Jahreszeit, doch je besser die Kühloptionen und je größer das Sortiment im Supermarkt, desto mehr gerieten traditionelle Sorten in Vergessenheit. Sicher, Grünkohl hat gerade in Norddeutschland in Kombination mit Pinkel seinen großen Auftritt, Rotkohl ist für viele elementare Beilage zu Weihnachten. Doch darüber hinaus? Uschi Korda und Erwin Werlberger sind angetreten, das Wintergemüse aus seinem Schattendasein ins Rampenlicht zu holen. Dabei waren sie selbst ein wenig überrascht, wie groß die Vielfalt ist: Nicht nur mussten sie sich in der Auswahl der Gemüsesorten beschränken, sie stellten auch fest, dass sich aus jeder Pflanze schmackhafte Vorspeisen, Hauptgerichte und sogar Desserts zaubern lassen.

Vom rustikalen Charakter von Kraut und Rüben bleibt in „Wunderbares Wintergemüse“ nicht viel übrig: Werlberger, Chefkoch im renommierten Salzburger Winterstellgut, und sein Chef Tournant Benjamin Jochum verarbeiten die verschiedenen Gemüsesorten in sternerestaurantwürdige Gerichte. Das bedeutet nicht, dass ausschließlich Grünzeug auf den Teller kommt: Fleisch und Fisch ergänzen Rote Bete, Rosenkohl und Co. hier und da, der Hauptdarsteller bleibt jedoch stets das Gemüse – und das zurecht! Rezepte wie Schwarzwurzel-Timbale mit Blattspinatsalat, Selleresechnitzel mit getrüffeltem Erdäpfelsalat oder der opulente Karottengugelhupf mit Buttercreme zeigen, dass die Gemüse in jeglicher Form eine gute Figur machen und weitaus mehr sind als nur „Beilage“. Erfahrene Hobbyköche werden ihre Freude haben an den Rezepten, die von Neuinterpretationen traditioneller Gerichte wie Grünkohleintopf zu überraschenden Kreationen wie Kohlsprossenpralinen oder Radicchiokrapferl reichen. Das macht „Wunderbares Wintergemüse“ zum perfekten Buch für alle, die ein so gesundes wie exquisites Festtagsmenü servieren möchten.

Aber selbst das Buch nur zu lesen macht Spaß: Korda versammelt allerhand Wissenswertes zu Verwendung, Lagerung und Anzucht der verschiedenen Sorten, gepaart mit interessanten Geschichten. So erfährt man unter anderem, dass Chicorée



WUNDERBARES WINTERGEMÜSE

Uschi Korda & Erwin Werlberger

ISBN: 978-3-7104-0290-6

Preis: 30,00 €

im 19. Jahrhundert in Belgien zufällig entdeckt wurde, dass die Pastinake eines der beliebtesten Lebensmittel war, bis sie von der Kartoffel nahezu vollständig verdrängt wurde und dass Sauerkraut immer schon uncool war, obwohl es im Winter überlebenswichtige Vitamine lieferte. Apropos: Ein Kapitel widmen die Autoren dem Anlegen von Vorräten. So lässt sich Wintergemüse das ganze Jahr hindurch genießen. Komplettiert wird das Paket von den fantastischen Fotos von Helge Kirchberger, der das Wintergemüse als das in Szene setzt, was es ist: ein echter Star auf dem Teller. →

„WUNDERBARES WINTERGEMÜSE“ ZUM NACHKOCHEN:

**KAROTTEN UND SCHWEINEBAUCH MIT
SELLERIECREME UND EINGELEGTEN MARILLEN**



ZUTATEN:

FÜR DIE EINGELEGTE MARILLEN:

- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 100 ml weißer Balsamessig
- 50 ml Weißwein
- 1 Stange Zitronengras, angedrückt
- 1/2 Zimtstange
- 1 Kaffirlimettenblatt
- 6 Marillen

FÜR DIE SELLERIECREME:

- 1 Knollensellerie
- 100 g Butter zum Anschwitzen
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 l Obers
- 150 g Butter

FÜR DIE KAROTTEN:

- 8 Babykarotten
- 2 EL gesalzene Butter
- Zucker
- 1 Msp. Chilipulver

FÜR DEN SCHWEINEBAUCH:

- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Sake
- 1 EL Ingwer, fein gerieben
- 1 TL Zucker
- 8 dünne Scheiben Schweinebauch
- 2 EL BBQ-Gewürzmischung
- Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG:

Zum Einlegen alle Zutaten außer den Marillen in einem Topf einmal aufkochen. Marillen waschen, halbieren und entkernen. In ein Weckglas schichten, mit der heißen Flüssigkeit übergießen und verschließen. Einen Topfboden mit Küchenpapier belegen, 1/3 hoch warmes Wasser einfüllen, Rexglas hineinstellen und den Topf zudecken. Auf dem Herd 10 Minuten zum Sterilisieren köcheln, dann das Glas auskühlen lassen. An einem kühlen, dunklen Ort 2 Wochen ziehen lassen.

Für die Creme Sellerie schälen und in daumendicke Stücke schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen und würzen. Mit Obers aufgießen und Sellerie darin ca. 30 Minuten weichkochen. Sellerie abseihen und den Saft dabei auffangen. Butter langsam in einem Topf zu Nussbutter bräunen und durch ein Tuch abseihen. Sellerie mit abgeseihtem Saft und Nussbutter im Mixer fein pürieren und abschmecken.

Karotten waschen und je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln. In einer Pfanne gesalzene Butter aufschäumen, Karotten darin bissfest anbraten. Mit Salz, Zucker und Chilipulver würzen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Schweinebauch Sojasauce mit Sake, Ingwer und Zucker einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Schweinebauchscheiben mit der Gewürzmischung würzen und in einer Pfanne kurz scharf anbraten. Hitze reduzieren und die aufgekochte Würzflüssigkeit zugießen. Langsam einreduzieren, sodass der Schweinebauch schön glasiert wird. Glasierten Schweinebauch mit etwas Selleriecreme anrichten, mit ein paar Karotten und Marillen belegen. ●

WEINEMPFEHLUNG

von **Holger Kautz (Sommelier IHK)**

Fast ins Fettnäpfchen getreten! Beim ersten Überfliegen des Rezepts schrie mein Gaumen noch: „Rotwein, Rotwein!“ – sind doch die erdig-süßen Aromen von Karotte und Sellerie mit deftigem Schweinebauch eigentlich eine Steilvorlage. Bei genauerem Hinschauen entdeckte ich allerdings die Messerspitze Chili, die meinen eigentlichen Plan komplett zu Nichte machte. Wenn eine Kombination nicht funktioniert, ist es Tannin und Schärfe. Trotzdem möchte ich gerne das Erdige aufgreifen und freue mich, einen Wein präsentieren zu können, der die Gesamt-Aromatik des Tellers sehr gut aufgreift und darüber hinaus eben jenen Punkt Restsüße mitbringt, der als Kontrapunkt der oben erwähnten Messerspitze die Schärfe nimmt. Der St. Laurent Rosé von Winzerin Tina Pfaffmann begeistert durch seine Komplexität an Frucht, Würze, Textur und feiner Säure. Tolles Rezept, super Wein – mir hat es riesig Spaß gemacht. ●



**St. Laurent
Rosé Pink
halbtrocken**

Weingut
Tina Pfaffmann,
Pfalz

GETRÄNKE
ESSMANN

ECHTER TEE
ECHT GEBRÜHT



EISTEE

ECHTE FRUCHT
KLARES WASSER



FRANZ JOSEF
RAUCH



- FRUCHTIG PRICKELNDE SCHORLEN
- MIT BIO DIREKTSAFT, NICHT AUS KONZENTRAT
- NATURTRÜB DURCH HOHEN FRUCHTGEHALT
- MEHRWEG AUS LIEBE ZUR UMWELT



GENUSS

LECKER: BIERE VON LILLE

REGIONAL GEWACHSENE BRAUEREI MIT QUALITÄTSANSPRUCH

Wer an Kiel denkt, dem kommen die Ostsee, die Kieler Woche und vielleicht auch die Brauerei Lille Bräu in den Sinn. Seit drei Jahren brauen die beiden Gründer Max Kühl und Florian Scheske in zentraler Lage in der Förde-Stadt ihre Biere. Die teilweise ausgefallenen, aber immer qualitätsvollen Kreationen fallen mit den bunten, modern gestalteten Etiketten sofort auf. Doch Äußerlichkeiten sind bekanntermaßen Nebensache: Bierliebhaber sind vor allem von den Inhalten der dunklen 0,33-Liter-Flaschen schwer begeistert.



Foto: © Lille Bräu

EINE DER GRÖSSTEN BRAUEREIEN IN HOLSTEIN

Mit rund 480.000 Litern Bierausstoß im Jahr gehört Lille Bräu mittlerweile zu den größten Brauereien in Holstein. Die Kieler konnten schon viele Bierliebhaber und -kenner für sich begeistern: Das „Helle“ gewann beispielsweise im Jahr 2021 die Auszeichnung Meininger's Craft Beer Award. Die Experten lobten das blumig, milde Bukett und die harmonisch eingebundenen Honignoten. Auch die weiteren Biere, die Lille unter der Kategorie „Standards“ zusammenfasst, gewinnen die Herzen der Biertrinker – darunter das klassische Pils, unfiltriert, oder Stout, Lager und Weizen.

„GESCHMACKSEXPLSIONEN IN FLASCHEN“

Darüber hinaus lieben die Lille-Macher offenbar die Abwechslung und neue Herausforderungen. Sie lassen dieser Liebe unter dem Begriff „Speziale“ freien und kreativen Lauf. Die Ergebnisse nennen die Brauer „in Flaschen gefüllte Geschmacksexplosionen“. Jedes Bier ist nur in limitierter Stückzahl erhältlich: Pro Sorte werden gerade einmal 3.000 Liter gebraut. Doch wer leer ausgeht, muss nicht traurig sein, sondern kann sich schon auf das nächste „Speziale“ freuen. Jeden Monat gibt es ein →



Foto: © Lille Bräu



Foto: © Lille Bräu

↑ Kreativ und nah am Kunden: Lille Bräu in Kiel.



Nachhaltig Umsatz steigern

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



**NACHHALTIG
DURCH GLAS-
MEHRWEG**



neues außergewöhnliches Bier wie Summer Ale, Hibiskus Saison, Kieler Weiße oder Tonka – ein Heavy Stout mit Tonkabohnen.

NEUANFANG IN KIEL

Dass die Lille-Macher ihren Lebensunterhalt mit Bierbrauen bestreiten, war nicht vorgezeichnet. Die spannende Gründungsgeschichte von Lille Bräu begann vor rund 10 Jahren: „Für uns ist es das dritte Berufsleben“, erzählt Max Kühl. Er und sein Kompagnon Florian Scheske lernten sich im Studium an der Kunsthochschule in Kiel kennen, der für sie entspanntesten Stadt Norddeutschlands. Beide kamen aus Hamburg und hatten ihre gelernten Berufe als Verlagskaufmann und Fahrzeugbauingenieur hinter sich gelassen. Sie wollten neues Terrain erobern, andere Erfahrungen machen und wagten einen Neuanfang.

50 LITER DIE WOCHE

Kühl studierte Kommunikationsdesign und Scheske Industriedesign. Aus Interesse am Handwerk begannen sie hobbymäßig Bier zu brauen. Dafür konnten sie einen Raum samt Wasseranschluss in der Hochschule nutzen. „Wir brauten

anfangs 50 Liter eines hopfenbetonten Lagerbiers in der Woche“, erinnert sich Kühl. „Schnell wurde deutlich, welche große Vielfalt es beim Brauen gibt und wie groß der Einfluss auf die Qualität ist.“ Das war der Ausgangspunkt für Lille Bräu: Die Experimentierfreude und das Streben nach Qualität waren geweckt.

VOM HOBBY ZUM BERUF

50 Liter die Woche, das ist auch bei viel Durst auf Bier viel für zwei Männer, selbst wenn man etwas an Freunde und Bekannte abgibt. Kühl und Scheske fingen bald an ihr Bier auf Hochschulfesten zu verkaufen und machten sich nach und nach einen Namen. Was als Hobby begann wurde rasant größer. Aus dem anfänglichen Spaß wurde eine echte Berufung.

BAU EIGENER BRAUEREI

Mittlerweile brauen die beiden Kieler seit drei Jahren in eigener Brauerei im Zentrum von Kiel und beschäftigen mehrere Festangestellte sowie zwei Auszubildende. Trotz des Erfolgs und raschen Wachstums: Die Macher von Lille Bräu wollen sich ihren Gründergeist, die Experimentierfreude und Be-

geisterung für ihr Handwerk bewahren. Dazu tragen die regelmäßigen Events bei. Kühl und Scheske laden beispielsweise zu Führungen und Tastings ein. Veranstaltungen, die man nicht sofort mit Bier in Verbindung bringen würde, stehen ebenfalls auf dem Programm wie Bier-Yoga-Sessions oder Flohmärkte. Jeden Donnerstag ist außerdem „Growler-Tag“, wenn die Kunden sich ihr Lieblingsbier frisch in der eigenen Vorratsflasche mit Größen von 0,85 bis 1,85 Litern abholen und mit nach Hause nehmen. Die Plauderei über den geliebten Gerstensaft zwischen Kunden und Brauern sind dann inklusive. ●

LILLE BRÄU

Eichkamp 9c

24116 Kiel

Tel. 0431 90889784

www.lillebraeu.de



↑ Origineller Blickfang: Im Container auf dem Hof der Brauerei gibt es einen Merch-Verlauf und Glühweinstand.

VON DIREKT VOR DER TÜR



Offizieller Partner
im Netzwerk
Münsterland Qualität e.V.



GENUSS

EINE BURG FÜR JEDERMANN

FERDINANDS, BAD BENTHEIM



Foto: © Annalena Beer

← Mit der Eröffnung des Ferdinands ist die Burg Bentheim auch kulinarisch einen Besuch wert.

Imposant thront sie über dem nach ihr benannten Kurort: die Burg Bentheim in Bad Bentheim. Seit kurzem können Besucher und Einheimische dort nicht nur das historische Ambiente genießen, sondern auch die hervorragende Küche und die abwechslungsreichen Veranstaltungen des „Ferdinands“. Dem Zufall ist es zu verdanken, dass die Betreiber Daniel van der Kamp und Annalena Beer dort ein Café-Bistro eröffneten, das frischen gastronomischen Wind in die altehrwürdigen Mauern bringt.

Mit besonderen Locations kennen Daniel van der Kamp und Annalena Beer sich aus: Sie betreiben das HOCH5 im Nordhorner Povelturm. Dass einmal ein Burgcafé dazu kommen würde, hätte sich das Gastronomienpaar aber nicht träumen lassen. Eine Marketingagentur, die in der Burg Bentheim ansässig ist, feierte im HOCH5 ihre Weihnachtsfeier. „Sie fanden es ganz cool bei uns und haben uns gefragt, ob wir nicht eine Bewerbung für das Café im Schloss abgeben möchten, das nach 20 Jahren einen neuen Betreiber gesucht hat“, berichtet van der Kamp. Nachdem sich die beiden Nordhorner näher mit Bad Bentheim beschäftigt hatten, entschieden sie schließlich, ihren Hut in den Ring zu werfen. Ausschlaggebend war unter anderem das enorme touristische Potenzial des 15.000-Einwohner-Städtchens: „Bad Bentheim ist zwar recht klein, hat aber 620.000 Hotelübernachtungen im Jahr“, fasst van der Kamp zusammen. Zudem erlaubte es ihm das Konzept, seine Leidenschaften als Veranstalter, DJ und Gas-

tronom miteinander zu verbinden. „Das war die perfekte Lösung für uns“, erklärt van der Kamp, der sich vornehmlich um Veranstaltungen, Büro und Planungen kümmert, während Beer Betriebsleiterin ist.

KREATIVE KLASSIKER

Auch die Eigentümer waren begeistert und gaben dem Ferdinands den Zuschlag vor seinen Mitbewerbern. Das Konzept fasst van der Kamp als zusammen als „Tagesgastronomie, wo sich jeder wohlfühlen kann“. Trotz der vielen (Kur)Gäste will das Ferdinands kein „Touri-Café“ sein, sondern Anlaufstelle für Besucher und Graftschafter gleichermaßen. Auch wenn es offiziell ein „Café-Bistro“ ist, bietet das Ferdinands Gerichte und Getränke für mittags, nachmittags und abends. Auf der Karte stehen Klassiker wie Burger, Flammkuchen, Steak oder Currywurst – kreativ umgesetzt. So serviert die Küche den Flammkuchen unter anderem mit Harissa und →

Regionale Spezialitäten!

Ob Pilger Landbier oder das helle, milde Lagerbier Geselle auf der Walz, unsere regionalen Spezialitäten sind ein besonderer Genuss.

www.paderborner-brauerei.de



Süßkartoffelchips und verfeinert den Burger mit Erdnussbutter. Das Ferdinands legt viel Wert auf regionale Produkte wie Fleisch vom Bentheimer Landschwein sowie auf eine frische Zubereitung: „Bei uns gibt es keine Convenience. Alles ist selbstgemacht“, erklärt van der Kamp. Auch die Getränkeauswahl lässt keine Wünsche offen. Zu den namhaften Produkten gesellen sich Hausmarken wie das Ferdi Kellerbier und der Ferdinands Riesling.

TRAUMHAFTE AUSSICHTEN

Vor der Eröffnung im September haben Beer und von der Kamp das Café umfassend umgebaut. Im Altbau finden 32 Gäste Platz, im 140 Quadratmeter großen Anbau mit Blick auf den Prinzessinnengarten gibt es 40 Plätze. Letzterer gliedert sich in zwei Bereiche: Während der obere Café-Flair versprüht, hat der untere mit seinem dunkleren Design eher Restaurant-Charakter. Dank einer Zelterweiterung sind hier ab 2023 auch Hochzeitsfeiern mit bis zu 100 Gästen möglich. Prunkstück ist die Terrasse, von der die bis zu 130 Besucher einen Blick über die gesamte Grafschaft bis nach Lingen und Rheine haben. Eine zweite, kleinere Terrasse im Prinzessinnengarten ist in Planung.

Neben seinem Tagesgeschäft bietet das Ferdinands auch exklusive Events. Ende September lud das Restaurant zu einem Art Dinner in Kooperation mit dem Projekt gopea ein. Nach einem Sektempfang in der Burg und einer Führung durch die aktuelle gopea-Ausstellung servierte das Ferdinands ein Fünf-Gänge-Menü mit Sternecharakter, zusammengestellt von der Küchencrew um Chefkoch Marcel Schleiweis. Getränke Essmanns Weinsommelier Holger Kautz begleitete die Gäste durch das Menü. „Bei den Gästen kam das Art Dinner wirklich sehr gut an“, berichtet van der Kamp. Eine Wiederholung Anfang des nächsten Jahres ist in Planung. Auch andere Veranstaltungen wie Cocktail-Workshops, Whiskey- oder Gintastings will das Ferdinands zukünftig anbieten – für Abende, die so besonders sind wie die Location selbst. ●



↑ Vom neuen Anbau aus blicken die Gäste direkt auf den Prinzessinnengarten der Burg.



↑ Hochzeit oder Taufe – im Ferdinands lässt es sich stilvoll feiern.

Foto: © Annalena Beer

Foto: © Annalena Beer

FERDINANDS

Schloßstraße 0 | Burg Bentheim
48455 Bad Bentheim
Tel. 05922 9043056
cafe-ferdinands.de

Jetzt
probieren!

Außen Barre. Innen Mild.

.....
NATURTRÜBES
KELLERBIER
.....



GENUSS

TRADITION TRIFFT MODERNE

„SCHMIEDE 1906“ IN SPELLE ERÖFFNET

Ein traditionsreiches Haus in neuem Gewand und mit einem neuen Namen: So präsentiert sich das „Hotel Krone. Schmiede 1906“ in Spelle seit dem 1. November. Unter der Leitung des neuen Betreibers Steve Bormann – Branchenkenner ebenfalls bekannt als Betreiber der Lingener Wilhelmshöhe – entstand ein neues Ambiente. Die Speisekarte zeigt sich zwar weiterhin gutbürgerlich und traditionell – allerdings werden die Gerichte in einer modernen Küche zelebriert, die den höchsten Ansprüchen an Gar- und Hygienestandards entspricht.

Die Chronik des Hauses reicht zurück bis ins Jahr 1780; errichtet als Heuerhaus wurde es bereits um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert als Schankwirtschaft geführt. 1906 erfolgte gegenüber der Bau einer Schmiede, aus der mit der Krone Gruppe ein weltweit agierendes Unternehmen hervorgehen sollte. Das Bauernhaus selbst wurde weiter als Gastwirtschaft, ab 1936/37 auch als Hotel geführt.

Die neue Schmiede 1906 präsentiert sich modern: Vor der Gaststätte wurde ein rund 100 Quadratmeter großer Wintergarten errichtet, im Innern setzen neue Möbel und ein innovatives Beleuchtungskonzept besondere Akzente, die viel Liebe zum Detail verraten.

Das Herzstück des Hauses aber bleibt natürlich die Küche: Hier verwirklicht Küchenchef Thomas Pietschmann sein Konzept einer modern interpretierten klassischen und regionalen Küche. Dabei liegt der Fokus auf der Verwendung regionaler Produkte – ein Ansatz, der sich nicht nur auf der Speise-, sondern ebenso auf der Getränkekarte spiegelt. ●

SCHMIEDE 1906

Bernard-Krone-Straße 15 | 48480 Spelle

Telefon: 05977-93920

www.haus-krone.com



↑ Ergänzt um einen Wintergarten, modernisiert und unter dem neuen Namen "Hotel Krone. Schmiede 1906" präsentiert sich das traditionsreiche Haus an der Bernard-Krone-Straße.

GIB ALLES! AUCH DEINEM KÖRPER.



DAMM & BIERBAUM

2:1
Calcium zu
Magnesium
IDEAL
verhältnis

Das ROSBACHER Idealverhältnis von Calcium zu Magnesium – gibt dem Körper genau das zurück, was er braucht. Empfohlen vom Deutschen Institut für Sporternährung e. V. www.rosbacher.de



↑ Nicht auf den ersten Blick ersichtlich, aber möglich sind telefonische Tischreservierungen für den Innenbereich.

GENUSS

MC BRAASCH BOSAU BEACH PUB

STRANDBISTRO MIT HANDFESTER KÜCHE

„Sandstrand, Land-Idylle, Ausflugsschiffe, urige Restaurants und ein buntes Programm für Familien und Kunst- und Kultur-Interessierte“: Damit wirbt der anerkannte Luftkurort Bosau am Ostufer des südlichen Großen Plöner Sees für sich. Eingebettet in die Hügellandschaft des Naturparks Holsteinische Schweiz bietet Bosau seinen Gästen viele Perspektiven. Neben Wasser und Hügeln, idyllischen Ortschaften und einer spannenden Geschichte gehört dazu auch eine abwechslungsreiche Gastronomie, die ganz wesentlich eines vermittelt: die Ursprünglichkeit der Landschaft und ihrer kulinarischen Genüsse.

GENUSS MIT AUSSICHT

Genau da setzt unter anderem der McBraasch Bosau Beach Pub an: Das direkt am Strand gelegene Bistro verbindet Seeblick mit handfester Küche. Ob die Gäste sich dabei für das Mitnehmen ihrer Speisen oder Getränke via Kioskfenster entscheiden oder sich auf einem der 40 Innen- oder 80 Außenplätze zum „Genuss mit Aussicht auf den Plöner See“ niederlassen, entscheiden sie nach Lust und Laune.

Zwischen 11 und 18 Uhr ist der Kiosk am Start, Restaurant und Terrasse sind von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche bis 20:30 Uhr) geöffnet. Herausgereicht werden Kleinigkeiten für den berühmten „Hunger zwischendurch“, auf der Terrasse und im Restaurant gibt es leckere Salate (unter anderem mit

Falafel), Sattmacher wie Curry (auch: Wildcurry-)wurst, Fish & Chips und Chicken Nuggets, oder auch diverse Burger von Rind, Wild, Hähnchen, Kichererbsen & Co. Lust auf süß? Dann könnte der Abschluss der Mahlzeit ein Stück Eistorte mit karamellisierten Pfirsichspalten oder eine Zitronencreme auf Himbeerspiegel sein.

FEINES VOM FASS

So verführerisch bereits die kleine Karte für den Strandsnack zwischendurch wirkt, der McBraasch Bosau Beach Pub ist vor allem für seine große Auswahl an Flaschen- und Fassbieren bekannt. So schätzen die Gäste im McBraasch frischgezapfte Spezialitäten wie „Astra Urtyp“ und „Grimbergen Blanche“ oder „Grimbergen Ambreé Double“ oder den „Somersby Apple Cider auf Eis“. Eine Auswahl an Craftbieren wird in Flaschenform angeboten. Und natürlich serviert der Beach Pub gerade jetzt zur kalten Jahreszeit auch Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade. ●

MC BRAASCH BOSAU BEACH PUB

Strandweg 10, 23715 Bosau

Tel: 04527 7919089

www.mcbraasch.de



Pott's – Die Erlebnisbrauerei!



Erleben Sie kostenlos und selbstständig die traditionsreiche, handwerkliche Braukunst in unserer gläsernen Naturpark-Brauerei. Besichtigen Sie das Sudhaus, die Gär- und Reifungskeller, die Filtration und zu den Betriebszeiten unsere moderne Abfüllung. Werfen Sie einen Blick ins Brauatelier – unsere Kreativschmiede für neue Bierstile. Entdecken, erleben und genießen Sie die Faszination des Bierbrauens in der Pott's Brauerei.

Pott's Brau & Backhaus

Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre ein vielfältiges Speisenangebot frischer, regionaler Spezialitäten. Die gläserne Bäckerei und Metzgerei bietet Einblicke in den guten Umgang mit allem, was den Gaumen freuen soll.

Schatzkammer

Die zu früheren Zeiten verwendete Herstellungsweise der Holzfassreifung haben wir in unserer Schatzkammer wieder aufleben lassen. Das Ergebnis sind außergewöhnliche Spezialitäten in limitierter Menge.

Georg-Lechner-Biermuseum

Bestaunen Sie das Georg-Lechner-Biermuseum mit seiner schier unglaublichen Sammlung an Etiketten, Flaschen, Krügen, Schildern und vielem mehr.

Gesaris Brunnenkino

Tauchen Sie ein in eine faszinierende Bilderwelt unserer Münsterländer Heimat und erfahren Sie, was Pott's auszeichnet und besonders macht.



Erlebnisreiche Besichtigungsprogramme online buchen unter www.potts.de



Erfrischend natürlich. Pott's.

GENUSS

ZUM WOHLFÜHLEN

Nordlicht auf Langeoog

Draußen rollen die Wellen der rauen Nordsee an den Strand, drinnen sitzt man urgemütlich in heimeliger Atmosphäre. Insulaner und Gäste wissen zu schätzen, was sie an ihrer Kneipe Nordlicht auf Langeoog haben: ein uriger Treffpunkt, fast wie ein privates Wohnzimmer. Hier begegnen sich Jung und Alt, Einheimische und Urlauber zum Klönen, Spielen und geselligem Beisammensein. Im Sommer zeigt das Nordlicht noch eine andere Seite und wird zur Strandlocation für sonnenhungrige Gäste.



↑ Die Sonnenterrasse mit Blick auf das Hauptbad.

KLÖNEN UND KNOBELN

Die Anforderungen an die Kneipe wechseln auf der Urlaubsinsel Langeoog mit den Jahreszeiten. Vor allem im Sommer ist das Nordlicht tagsüber eine entspannte Strandbar, mit Platz für rund 60 Gästen auf der Sonnenterrasse und direkter Lage am Hauptbad. Der Innenbereich bietet Platz für rund 50 Leute. Hier geht es „ostfriesisch gastfreundlich“ zu. Das Knobeln beispielsweise hat auf Langeoog eine lange Tradition.

„Wir haben wohl um die 200 Knobelbecher für die vielen Spieler im Bestand“, schmunzelt Betreiberin Juliane Reis, die mit ihrem Lebensgefährten Helge Obernolte im August 2020 die Schankwirtschaft übernahm. Darts und Gesellschaftsspiele sind bei den Gästen ebenso beliebt. An Getränken gibt es frisch gezapfte Biere sowie eine besondere Auswahl an Gin, Rum und anderen Spirituosen. Auch Snacks für den kleinen Hunger werden angeboten.

NEUE KNEIPIERS

Die beiden neuen Kneipiers leben seit rund 15 Jahren auf der Insel. Vor drei Jahren machten sie sich mit dem Insel-Supermarkt Isenecker's Marktplatz selbstständig – ein Lebensmittelmarkt in wunderschöner Gebäude, dem Friesengut, in dem man alles für den täglichen Bedarf einkauft. Zusätzlich betreiben sie seit diesem Jahr einen Getränkemarkt, der sich am Schniederdamm auf Langeoog befindet. →

WHO'S BAD?

HELL YEAH
PREMIUM MIXERS

NEU



@BAD_DRINKS_DE



Foto: © Nordlicht

↑ Zentraler Ort ist natürlich die Theke.



Foto: © Nordlicht

↑ Ein Ort zum Verweilen und Genießen – beispielsweise bei einer Partie Schach.

Als sich die Chance zur Übernahme des Nordlichts bot, nutzten die gelernte Hotelfachfrau und studierte Hoteltouristikmanagerin und ihr Lebensgefährte sie. Reis bringt über ein Jahrzehnt Erfahrung in der Gastronomie und im Hotelwesen dafür mit. Obornolte ist Kaufmann und ebenfalls erfahrener Gastronom. „Wir hatten Lust auf die neue Herausforderung“, fasst Reis zusammen. Außerdem gebe es auf Langeoog nicht mehr sehr viele Kneipen, sodass für die Insulaner auch ein wichtiger Treffpunkt erhalten werden sollte.

WIE EIN ZWEITES WOHNZIMMER

Mit viel Eigenleistung meisterte das Paar die Renovierung der Kneipe. Die Wände erhielten einen neuen Anstrich, Ausbesserungen wurden vorgenommen und Mobiliar getauscht. „In die Dekoration haben wir viel Herzblut und Liebe gesteckt“, berichtet Reis. Die auffälligen Lampen über der Theke sind beispielsweise echte Unikate: Reis sammelte dafür unermüdlich Treibholz am Strand – bis genug angespültes Strandgut für die Lampen zusammenkam. Familienerbstücke komplettieren das Interieur. Sie machen das Nordlicht zu einem Ort mit vielen persönlichen Erinnerungen und tragen zum authentischen Charme bei.

Die unternehmerischen Insulaner ziehen nach gut einem Jahr ein positives Fazit: Das Angebot mit der herzlichen Atmosphäre wird sehr gut angenommen. Angedacht sind künftig noch regelmäßige Events wie Spieleabende, Livemusik etc., was sich angesichts der vielen Gäste, die bereits aktuell das Nordlicht gerne und regelmäßig wie ein zweites Wohnzimmer besuchen, anbietet. ●

STRANDKNEIPE NORDLICHT

Kavaliertpad 17

26465 Langeoog

kneipenordlicht@gmail.com




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.

GENUSS

WENIGER ALKOHOL, MEHR SPEZIALITÄTEN

DIESE GETRÄNKE-TRENDS GEBEN DIE RICHTUNG VOR



Foto: © grafvision, Envato Elements

↑ Infused Water ist im Trend: Mit Kräutern und Früchten wird das Wasser frisch aromatisiert. Eine gesündere Alternative zur Limo.

Sie entstehen im Kleinen, nur um später zu wachsen und im besten Fall ein absoluter Kassenschlager zu werden: Trends. Es gibt sie in allen Bereichen des alltäglichen Lebens. Ob etwas zum Trend wird, bestimmen aber letztendlich immer die Konsumenten. Mit Werbung und Vertriebsstrategien kann ein Produkt bis zu einem gewissen Grad positioniert werden, doch am Ende entscheidet der Verbraucher, in dem er kauft oder eben nicht. Auch in der Getränkebranche ist das so. Handel und Gastronomie stellen das Angebot zur Verfügung, mit seiner Kaufentscheidung bestimmt der Kunde, welcher prognostizierte Trend tatsächlich zum Erfolg wird. Soziale Medien wie Instagram und TikTok sind Motoren solcher Trends.

SOCIAL MEDIA ALS TRENDMOTOR

Im April ging ein TikTok Video zum „Pink Drink“ viral. Fast 250 Millionen Mal wurde der Hashtag in den sozialen Medien aufgerufen. Das Mischgetränk besteht aus Beeren, Holunderblütensirup, Kokosmilch und Hibiskusblütentee. Der Tee war in dieser Zeit so heiß begehrt, dass er teilweise sogar ausverkauft war. Ein wahrer Glücksfall auch für den Hersteller Volvic: Sein Produkt wurde in der deutschen Version des Trendgetränks verwendet. Interessanterweise gibt es das Getränk schon seit Jahren bei Starbucks in den USA. Erst jetzt erlebte der „Pink Drink“ einen riesengroßen Hype. Weitere Beispiele dieser Art bestätigen die enorme Macht die Soziale Netzwerke über Trends und Trendprodukte haben. Unter #TikTokmademebuyit werden milliardenfach Videos mit Produktempfehlungen angesehen und veröffentlicht. Diese Marktmacht und potenzielle Kaufkraft ist für Marken derzeit sehr attraktiv. →

BUNDABERG

BREWED
TO BE BETTER

Bundaberg Brews:

Gebraute Premium-Limonaden. Natürlich alkoholfrei.

Bundaberg steht für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, gebraut nach traditioneller Rezeptur für Freunde des einzigartigen Geschmacks.

Pur oder gemixt:

Alle drei Sorten eignen sich auch bestens zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.



Bundaberg Lemon Brew –
der spritzige Durstlöcher mit
Eureka-Zitrone.

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

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

WEG VOM MAINSTREAM

Auch ein gesünderer Lifestyle, dem sich viele Menschen vermehrt verschreiben, ist Thema in den sozialen Medien. Durch die Pandemie wurde das Bewusstsein für die eigene Gesundheit zusätzlich verstärkt. Ebenso wichtig sind auch Transparenz und die Herkunft von Lebensmitteln. Immer mehr Menschen legen Wert auf gute Inhaltsstoffe und Produktionsbedingungen. Bei Bier, Wein und Spirituosen wird vermehrt zu den Spezialitäten statt den Mainstreamprodukten gegriffen. Diese Entwicklung zeigt sich besonders beim Bier. Schon seit dem letzten Jahr ist eine steigende Nachfrage beim „Hellen“, auch „Münchener Hell“ genannt, zu beobachten. „Sowohl im Fassbierbereich, als auch bei der 0,33-Liter Flasche ist hier ein Trend zu erkennen. Man darf davon ausgehen, dass das Helle im Jahr 2022 weiter an Beliebtheit gewinnen wird“, bewertet Michael Kock, Biersommelier von Getränke Essmann, die Entwicklung. Er steht in engem Kontakt mit Gastronomen. Aus den Gesprächen erfährt er viel über die Wünsche und das Bestellverhalten der Gäste. Ein wertvoller Hinweis für Kock, denn auch für ihn ist wichtig, welche Produkte gut ankommen. Auch die Lektüre einschlägiger Fachzeitschriften gehört für ihn dazu. Neben dem „Hellen“ sind auch Zwickl und Kellerbier, als ungefilterte und naturtrübe Sorten, weiter im Kommen.

TREND CRAFT-BIER: WAS WURDE DARAUSS?

Der letzte wirklich große Trend auf dem Biermarkt waren die Craft-Biere. 2010 ging dieser Trend in Deutschland richtig los. In Amerika wird Craft-Bier von kleinen Brauereien in handwerklicher Arbeit

gebraut. In Deutschland und Europa versteht man darunter eher besondere Biere mit kreativen Rezepturen, besonderen Aromen oder wiederentdeckte Sorten, die neu interpretiert werden. Mittlerweile ist dieser Trend eher rückläufig. Die meisten deutschen Brauereien bieten eine hohe Qualität an und erweitern ihr Portfolio mit neuen Sorten, die diesen Markt ebenso bedienen. Einen nachhaltig positiven Effekt hatte der Trend auf die Gastronomie: Die Betreiber haben sich wieder verstärkt mit dem Thema Bier auseinandergesetzt. Auf ihren Getränkekarten finden sich nicht mehr nur die deutschen Restaurant-Klassiker wie Pils und Weizen. Jetzt gibt es auch mal ein Schwarzbier, ein Pale Ale oder das Bier einer regionalen Brauerei.

BEWUSSTER GENUSS MIT NEUEN AROMEN

Nicht nur bei den alkoholischen Getränken spielt der bewusste Genuss eine zunehmend größere Rolle: Auch die Sparte der alkoholfreien Getränke entwickelt sich stetig weiter. Cola, Orangen- und Zitronenlimonade sind schon

lange nicht die einzigen Alternativen. Fassbrausen, Eistees und immer neue Geschmacksrichtungen sorgen für Abwechslung. In diesem Segment werden die Zutaten im kommenden Jahr die Trends setzen. Schon jetzt sind viele Hersteller auf den Hanf- und CBD-Hype aufgestiegen und haben eigene Produkte herausgebracht. Säfte, Limonaden und Energiedrinks werden mit der Pflanze versehen. Eine berauschende Wirkung haben diese Getränke selbstverständlich nicht. Hanf ist schon lange ein Wirkstoff in der Naturheilkunde und auch in Bio-Läden sind Hanfsamen und -öl erhältlich. Der berauschende Wirkstoff THC ist in keinem dieser Produkte enthalten.

Ebenso bahnt sich eine gelbe Knolle verstärkt den Weg auf den Getränkemarkt: Ingwer ist äußerst gesund und bringt eine frische Schärfe mit. Hinzu gesellen sich Kombinationen verschiedener Früchte. Mango, Pfirsich und Traube geraten 2022 mehr in den Fokus. Im Ingwer spiegelt sich erneut das zunehmende Gesundheitsbewusstsein wider. In den kommenden Jahren könnten →

← Biersommelier und Regionalverkaufsleiter Gastronomie Michael Kock sieht Helles als einen der aktuellen Trends .





Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

auch Aloe und Beeren häufiger in Getränken zu finden sein. Doch es muss nicht immer die Limonade oder der Eistee sein, das Stichwort ist Infused Water. Dabei wird Mineralwasser mit Früchten und Kräutern direkt im Glas aromatisiert: Mehr Geschmack, weniger Kalorien ist hier die Devise. Ob Infused Water auch eine gesundheitsfördernde Wirkung hat, ist wissenschaftlich nicht belegt. Weniger Zusatzstoffe und Kalorien als eine Limonade hat es in jedem Fall.

VEGANER WEIN IM AUFSCHWUNG

Aufgrund des größeren Bewusstseins der Verbraucher über die Herkunft und Produktionsbedingungen steigt die Nachfrage bei Öko- und Bioprodukten. Im Bereich Wein rücken auch vegane Weine verstärkt in den Fokus. Der Unterschied zu konventionellem Wein liegt in der Klärung. In der Regel wird dafür Eiklar oder Gelatine eingesetzt. Die Trübstoffe werden gebunden und setzen sich am Boden des Fasses ab. In der Flasche kommt von diesem Bodensatz so gut wie nichts an. Vegane Weine werden mit pflanzlichen Alternativen geklärt. Hier können sich Veganer dann wirklich sicher sein, dass nichts Tierisches enthalten ist. Laut des Deutschen Weininstituts werden heute von immer mehr Winzern keine Hilfsstoffe verwendet, sie lassen bei der Klärung die Zeit für sich arbeiten. Das steht aber nicht immer auf dem Etikett. Wer

sicher gehen will, achtet beim Kauf auf die bekannten Siegel aus der Lebensmittelindustrie. Geschmackliche Trends lassen sich beim Wein hingegen nicht ausmachen. Immer wichtiger wird aber eine hochwertige Etikettensprache. Eine hochwertige Gestaltung oder ein trendiges Design können die Kaufentscheidung beeinflussen.

Das Getränke Essmann Team „Wein“, bestehend aus Andreas Voß, Holger Kautz, Femke Weßling und Anke Naumann, freut sich auf ein spannendes Jahr 2022. „Die Entwicklung in unserem Weinsortiment ist so groß wie seit Jahren nicht mehr. Wir halten ständig Ausschau nach neuen Ideen, Produkten und Möglichkeiten, das Thema Wein in den Fokus zu stellen. Stillstand ist für uns ein absolutes No-Go“, so beschreibt Sommelier Holger Kautz die Motivation des Team „Wein“. Alle bringen ihre eigene Expertise ein, um ein abwechslungsreiches Portfolio für die Kunden zusammenzustellen. Die aktuellen Trends im Auge zu behalten, ist für alle ein Muss. Ob in Gesprächen mit Kolleginnen und Kollegen oder Gastronomen, jedes Mal

bekommen die vier Weinexperten neue Impulse. Gerade in der Gastronomie ist das Wissen über Neuheiten und stark nachgefragte Weine Gold wert. „Wir beraten unsere Kunden ganz individuell. Von Konzepten für den Saalbetrieb mit einer kleinen Weinauswahl für das Bankett bis hin zu umfangreichen Weinkarten mit Weinen aus aller Welt ist alles dabei“, so Holger Kautz weiter. Gastronomen mit einer Affinität zum Thema Wein fragten gezielt nach neuen Trends. „Sie möchten gerne auf dem aktuellen Stand sein. Da geben wir unser Wissen selbstverständlich gerne weiter“, ergänzt Kautz.

In Zukunft stellt das Team „Wein“ die Winzer noch stärker in den Mittelpunkt. So werden Geschichten und Gesichter hinter dem Produkt erlebbar und die Herkunft noch besser transportiert. In Essmanns Wein-Katalog sollen sich zukünftig verstärkt Familienbetriebe wiederfinden, die noch nicht so bekannt sind und eine fantastische Qualität in die Flasche bringen. Stillstand ist dem Team fremd, denn neue Weine gibt es immer zu entdecken. ●

„Das eigene Sortiment stets optimieren zu wollen, ist ein wunderbarer Antrieb, sich mit dem Thema Wein auseinanderzusetzen.“

Holger Kautz, Sommelier IHK



↑ Getränke Essmann Team „Wein“: Andreas Voß, Femke Weßling, Anke Naumann und Holger Kautz





MEDIATHEK

Barre Winterbier

Der Winter in rubinrot.



Kalte, klare Luft, rieselnder Schnee, ein warmer Platz vor dem Kamin. Bei diesen Bildern denken wohl alle gerne an die gemütlichste Zeit des Jahres – den Winter. Eine besondere Zeit, der die Privatbrauerei Barre ab sofort ein besonderes Bier widmet: das „Barre Winterbier“.



Das rubinrote „Barre Winterbier“
der Privatbrauerei Barre neu im Sortiment.

Intensiv und ostwestfälisch.

Dieses Bier verblüfft durch seine einzigartige und aromaintensive Komplexität. Eine süffige und gehaltvolle Bierspezialität, die mit einem kraftvollen Rubinrot leuchtende Akzente in der gemütlichen und dunklen Jahreszeit setzt. Drei speziell ausgewählte Malzsorten sorgen für das charakterstarke Profil. Die Geschmacksnerven werden überschüttet mit herrlichen Aromen, die an Honig und Orange erinnern. Als saisonales Highlight ist die Verfügbarkeit limitiert.



Sixpack:
Auftritt im winterlichen Design

Regionalkultur

Das Lübbecker Familienunternehmen ist bekannt für ihre fast 180-jährige Tradition und beweist zugleich immer wieder innovativen Zeitgeist. Noch immer befindet sich Barre in einer außergewöhnlichen Situation. Der Ausfall zahlreicher Veranstaltungen und der eingeschränkte Gastronomiebetrieb in diesem Jahr trifft den Bierabsatz schwer. Umso bedeutender ist das Signal ein neues Produkt zu entwickeln, um die Regionalkultur in Ostwestfalen weiter zu stärken.

Bierspezialität für besondere Momente

„Winterzeit ist Heimatzeit“, beschreibt Marketingleiterin Maïke Materla. Die Privatbrauerei setzte deswegen auch optisch auf Regionalbezug. Bei der Gestaltung des Etikettes wurden daher die historischen Gewölbekeller der Brauerei in Szene gesetzt. „Die Tage werden kürzer, die Abende länger. Zeit, um mit der Familie und Freunden einzukehren. Da darf es auch etwas Besonderes sein. Warum also nicht ein Bier mit Heimatcharakter und starkem Geschmacksprofil?“, so Materla.

CHARAKTERISTIKA

Sortenbezeichnung:	Winterbier
Bierfarbe:	Rubinrot
Typ:	untergärig
Alkoholgehalt:	5,8 % vol.
Stammwürze:	14,2 %
Bitterwert:	23 EBC
Genusstemperatur:	6-8 °C

ZUTATEN

Brauwasser, **Malz** (Red X, Pilsner Malz, Caramel Hell), Hopfen (Hallertauer Perle, Spalter Select)

DAS BESTE DES WINTERS

Trüb, grau, dunkel: Keine Frage, der Winter kann einem aufs Gemüt schlagen. Zumal man in Zeiten der Klimakrise nur bedingt auf zauberhafte Schneelandschaften hoffen kann. Nichtsdestotrotz hat der Winter enorm viel zu bieten, allen voran das Weihnachtsfest. Wer schon immer mal wissen wollte, wie es dazu kam, dass wir uns am 24. Dezember beschenken, dem sei Karl-Heinz Göttert aufschlussreiche Weihnachtsbiographie empfohlen.

Und wer zu Weihnachten nicht nur Schönes, sondern auch Sinnvolles verschenken möchte, wird bei World Vision ganz sicher fündig.

Der Winter ist aber auch die perfekte Zeit, um mit Freunden und Familie zusammenzukommen und sich die dunklen Abende mit einem schönen Getränk zu versüßen – etwas, das die Menschheit immer schon gerne getan hat, wie Mark Forsyth in seinem Buch „Eine kurze Geschichte der Trunkenheit“ aus-

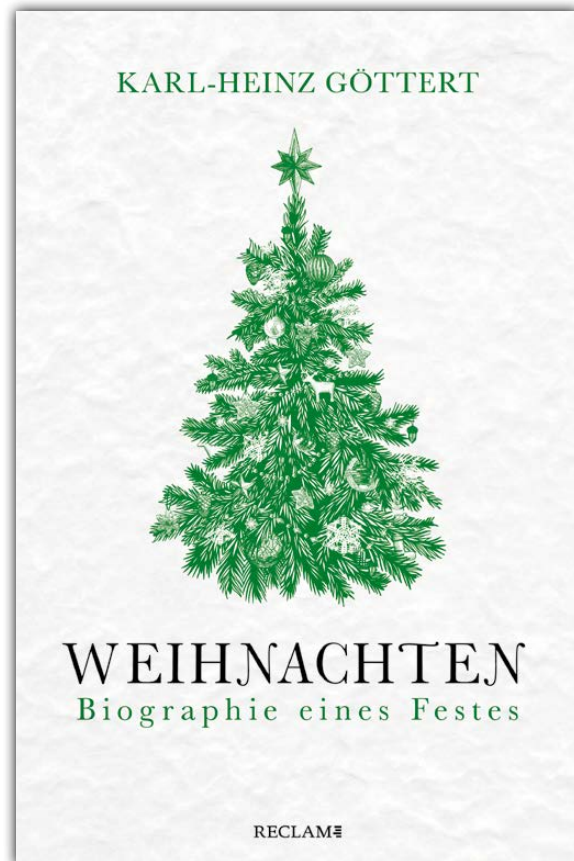
führt. Wer die Zeit zwischen den Jahren nutzen möchte, um seine Bar oder seinen Weinkeller aufzuräumen hat mit der CASO Wine & Bar Manager den perfekten digitalen Assistenten an der Hand.

Nicht zuletzt eignet sich der Winter sogar zum Gärtnern, wie Melanie Öhlenbach in „Coole Ernte“ zeigt. Mit so vielen Anregungen vergeht die kalte und dunkle Jahreszeit ganz sicher wie im Flug! ●

EIN FEST MACHT KARRIERE

Weihnachten: Es gibt weltweit wohl kein anderes Fest, das sich dermaßen großer Beliebtheit erfreut – selbst außerhalb des christlichen Kulturkreises. Wie es soweit kommen konnte, erklärt Historiker Karl-Heinz Göttert in „Weihnachten: Biographie eines Festes“.

Gefeiert wird Weihnachten tatsächlich erst seit dem Ende des 4. Jahrhunderts: Seine Einführung sollte helfen, die zerstrittenen Strömungen innerhalb des Christentums zusammenzuführen. Dabei stützte man sich vor allem auf die Evangelien von Lukas und Matthäus, die – wie Göttert eindrücklich zeigt – vor Widersprüchen und historischen Unwahrheiten nur so strotzen. Bis sich der symbolträchtige 25. Dezember, damals der Tag der Wintersonnenwende, als Feiertag durchsetzte, dauert es noch länger – zumal der Termin auf mathematisch recht abenteuerliche Weise ermittelt wurde. Der Popularität tat dies keinen Abbruch. Reformatoren wollten das Fest am liebsten abschaffen, Aufklärer sahen die biblische Grundlage kritisch – doch Weihnachten blieb. Im Laufe der Zeit wurde das Fest zusehends kommerzialisiert und auch politisiert. Göttert geht umfassend auf diese turbulente Historie ein, wobei er sympathisch mit sämtlichen Mythen aufräumt. Dabei stellt er das Fest selbst nie in Frage, sondern plädiert dafür, Weihnachten auch in Zukunft auf vielfältige Weise zu feiern. Fazit: eine äußerst spannende und erhellende Weihnachtsgeschichte. ●



„WEIHNACHTEN: BIOGRAPHIE EINES FESTES“

Karl-Heinz Göttert
Reclam Philipp Jun. (2021), 252 Seiten
ISBN 978-3-15-011369-1, 14 €



PURER GENUSS

Feines gemeinsam erleben.

Die Vaihinger Fruchtsaftexperten unterstützen die anspruchsvolle Gastronomie und Hotellerie mit einer erstklassigen Produktvielfalt.

Natürliche Säfte.

Vom beliebten Orangensaft bis zu sonnigen Exoten: Über 30 Sorten Säfte, Cocktail-Basics und Smoothies sorgen für Abwechslung und bieten Fruchtiges für jeden Geschmack. Mit der schlaun Twist-Off Glasflasche, die den Ausschank effizienter macht, setzen wir auf Nachhaltigkeit.

Die kleinen Feinen.

Schicke Flasche, handliches Format. Im Business-Meeting, in der Wellness-Oase oder in der Mini-Bar machen die kleinen Feinen eine hervorragende Figur.

100 % natürlich. 100 % schonende Verarbeitung. 100 % vegan.
Einfach ein purer Genuss.



www.vaihinger-getraenke.de



Mit Vaihinger wird's feiner.





„COOLE ERNTE - BALKONGÄRTNERN IM WINTER“

Melanie Öhlenbach
Kosmos Verlag (2021), 96 Seiten
ISBN 978-3-440-17298-8, 16 €



„EINE KURZE GESCHICHTE DER TRUNKENHEIT“

Mark Forsyth, Klett Cotta (2021), 272 Seiten
ISBN: 978-3-608-96483-7, 10 €

GEMÜSE DAS GANZE JAHR HINDURCH

Gärtnern im Winter? Dass sich diese Begriffe keinesfalls ausschließen, stellt Melanie Öhlenbach in ihrem neuen Buch „Coole Ernte – Balkongärtnern im Winter“ unter Beweis. Der heimische Balkon ist nämlich bestens dafür geeignet, auch in der kalten Jahreszeit Gemüse, Kräuter oder Blumen zu ernten – vor allem in der Stadt, wo es noch einmal ein paar Grad wärmer ist als auf dem Land.

Tatsächlich gibt es, wie Gartenexpertin Öhlenbach zeigt, eine ganze Menge Pflanzen, die kühlere Temperaturen bevorzugen – Winterportulak keimt sogar erst bei unter zwölf Grad. Öhlenbach stellt verschiedene Wintergewächse vor und erklärt, wie sich diese am besten aufziehen lassen, von klassischem Wintergemüse wie Grünkohl und Feldsalat bis zu eher überraschen Vertretern wie Mairüben (die genauso gut im Herbst ausgesät werden können). Zudem lädt der eigenen Balkon ein, Sorten anzubauen, die nicht im Supermarkt zu finden sind, wie Hirschhornwegerich oder Vogelmiere.

Auch wenn sie teilweise Temperaturen von bis zu -15 Grad standhalten: Unverwüstlich sind die Pflanzen nicht. Öhlenbach gibt deshalb zahlreiche Tipps, wie man die zarten Gewächse vor zu viel Kälte und Nässe schützt. Und wem es draußen dann doch zu ungemütlich ist, für den hat die Autorin verschiedene Möglichkeiten zum „Indoor Gardening“ zusammengestellt. „Coole Ernte“ zeigt: Gärtnern im Winter ist möglich, und einfacher, als man denkt – wenn man so einen praktischen und umfassenden Ratgeber zur Hand hat. ●

IM RAUSCH DURCH DIE MENSCHHEITS- GESCHICHTE

Zum Zustand der Trunkenheit haben die Menschen seit jeher eine besondere Verbindung. Ob sie nun nach dem Rausch streben oder eben nicht: eine Rolle spielt er in jeder großen Kultur. Mark Forsyth nimmt die Leser in „Eine kurze Geschichte der Trunkenheit“ mit auf eine Reise in vergangene und mal mehr, mal weniger alkoholisierte Zeiten.

Das tut er auf eine amüsante und zumeist süffisante Weise. Besonders beeindruckt scheint er von den Trinkgewohnheiten der alten Ägypter zu sein, denn sie ließen es ganz schön krachen. Beim Fest der Trunkenheit zu Ehren der Göttin Hathor wurde ordentlich gebechert und mit steigendem Alkoholkonsum fielen dann auch alle Hemmungen. Das Ziel der Veranstaltung? Der Kater am Morgen danach. Da fühlten sich die Ägypter der Göttin am nächsten. Ein spiritueller Moment, an den heutzutage wohl kaum jemand denkt, der mit Brummschädel erwacht. Und so arbeitet sich Forsyth weiter durch die großen Kulturen und ihre Trinkgewohnheiten. →

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

Die Griechen waren für einen sittsamen Alkoholgenuss zu haben, während die Wikinger kaum einen Tag ohne Vollrausch erlebten.

Auch die Römer, Engländer, Russen und Amerikaner samt ihrer feuchtfröhlichen Rituale nimmt der Autor unter die Lupe. Am Ende hatten all diese Kulturen eines gemeinsam: Am liebsten trinken sie in Gesellschaft. Mindestens zu zweit, wie in den Saloons des Wilden Westens, wo jeder Neuankömmling seinem Tresen-Nachbarn einen Drink ausgeben musste, aber noch lieber in Gruppen als gesellschaftliches Event. Mark Forsyth spürt diesen Geschichten nach und erlaubt sich hier und da eine spaßige Bewertung der Vorlieben unserer Vorfahren. ●

GESCHENK DER NÄCHSTENLIEBE



Foto: © World Vision/Lindsey Minerva

↑ Mit einem „Guten Geschenk“ von World Vision werden Familien in Entwicklungsländern unterstützt.

Schon einmal eine Ziege verschenkt? Eine Bäckerei oder ein Huhn? Nein? Zugegeben, das kommt auch eher selten vor, könnte aber vielleicht schon am kommenden Weihnachtsfest der Fall sein. Möglich macht es World Vision, das sich seit 70 Jahren für ein besseres Leben derer einsetzt, die unter Armut leiden. Bangladesch, Kenia oder Mauritien: Vertreten ist die christliche Hilfsorganisation mittlerweile in 100 Ländern. Mehr als 3,3 Millionen Patenkinder und deren Familien werden so unterstützt. Angewiesen ist World Vision, das regelmäßig externen und

internen Kontrollen unterliegt und mit dem Spendensiegel des Deutschen Zentralinstituts für soziale Fragen (DZI) ausgezeichnet ist, auf Spenden.

Wann, wenn nicht zum baldigen Fest der Nächstenliebe bietet es sich somit an, einem anderen Menschen eine bessere Zukunft zu bescheren? Und das mit nur wenigen Mausklicks! Einfacher

geht es kaum: Auf der Homepage der Hilfsorganisation unter vielen verschiedenen Geschenken wählen, Grußkarte oder Urkunde personalisieren und verschenken. Ob Lernmaterial ab 20 Euro für Kinder im Libanon oder ein Haus für eine Familie in Indien für 5.645 Euro – die Auswahl der Gaben ist groß. Fündig wird also auch, wer jährlich auf den letzten Drücker auf Geschenkejagd geht. ●

WWW.WORLDDVISION.DE

ALL YOU WANT FOR CHRISTMAS



GO DESPERADOS

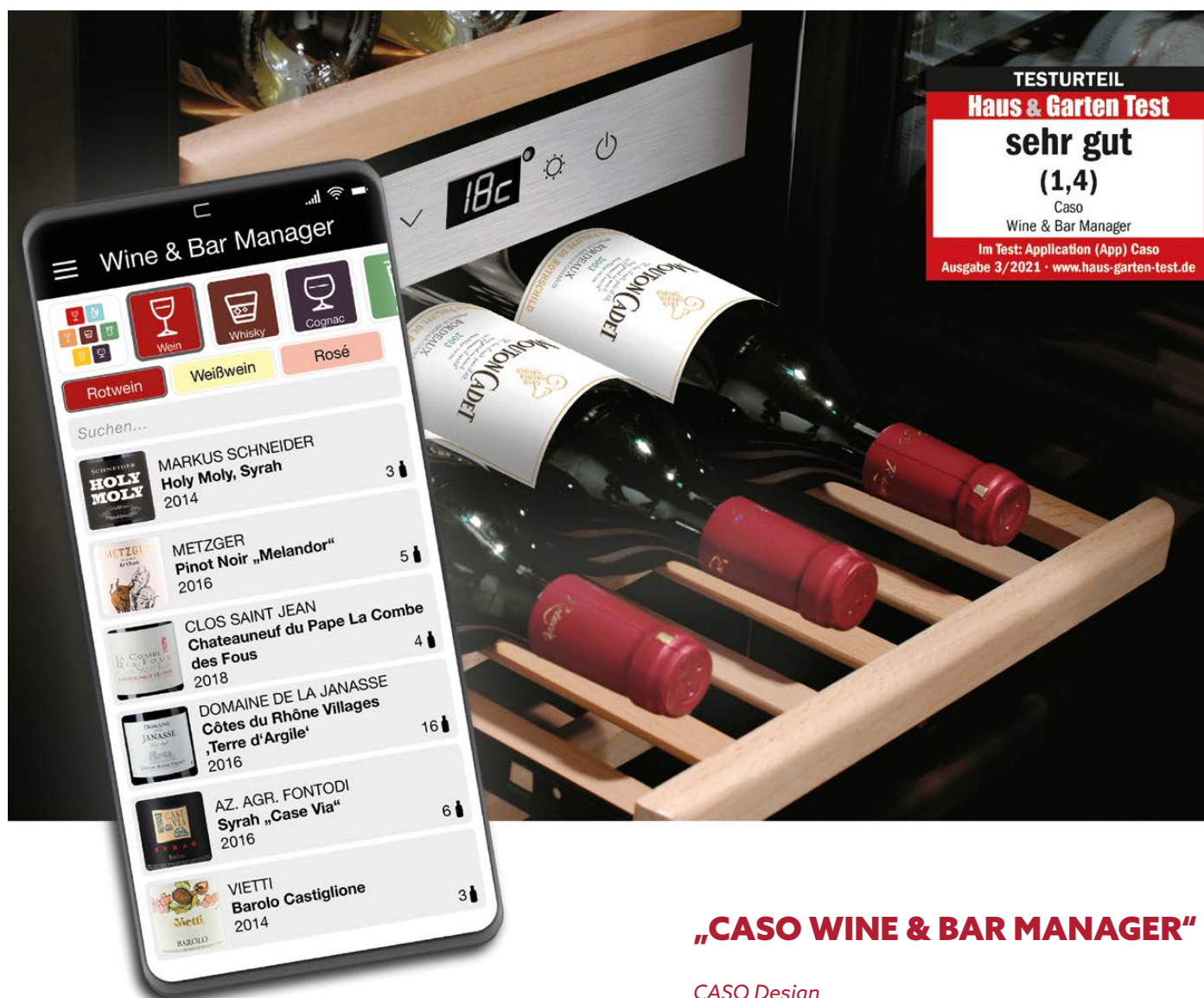
ENDLICH ORDNUNG IM WEIN-REGAL

Wann wurde die letzte Flasche Rotwein oder Gin geöffnet und bis wann sollte sie geleert werden? Die CASO Wine & Bar Manager App bietet einen digitalen Überblick über vorhandene Getränkevorräte. Die von Haus & Garten Test in Ausgabe 3/2021 mit sehr gut ausgezeichnete App bietet viel Mehrwert für Gastronomen. Das Test-Magazin attestierte der App: „Endlich Ordnung im Weinregal.“

Die App gibt es kostenlos zum Download für iOS und Android. Zur Nutzung ist die Erstellung eines individuellen Accounts mit Mailadresse und Passwort erforderlich. Dann können zum Beispiel einzelne Regale, ein Vitrinenschrank oder ein kompletter Weinkühlschrank als Lagerorte erfasst werden. Anschließend ist das Archiv individuell und ganz einfach nach unterschiedlichen Angaben der gelagerten Getränke

gestaltbar – beispielsweise nach Art, Preis, Jahrgang, Winzer, Rebsorte oder Menge. Auch ein Foto und Notizen wie „Bei meiner letzten Weinprobe entdeckt“ können hinterlegt werden. So bleiben Informationen über alle gelagerten Getränke sicher gespeichert und können für den nächsten Einkauf berücksichtigt werden. Mit Eingabe der Öffnungs- und Erinnerungsdaten signalisiert die CASO Wine & Bar Manager App zuverlässig den idealen Trinkzeitpunkt.

Die App ist ein Angebot des Familienunternehmens Braukmann GmbH, die mit der Marke CASO Design innovative und intelligente Küchentechnik herstellen. Die Produkte sollen durch den Einsatz moderner Technologien und intuitiver Bedienkonzepten mehr Bedienkomfort und Freude bieten. ●



„CASO WINE & BAR MANAGER“

CASO Design

Systeme: iOS, Android (kostenlos)





REISEN

Frischer Wind **0,75l** für Ihren Umsatz!

Natürlich klimaneutral.

Profitieren Sie von der neuen, hochwertigen Ausstattung und der Markenstärke von Brohler Mineralwasser. Mit unserer **neuen Glas-Mehrwegflasche** liegen Sie absolut im Trend der qualitätsorientierten und umweltbewussten Verbraucher.

- ▶ Attraktive Umsatzchancen durch neuen Look und neue Flasche (auch in 0,5 l)
- ▶ Hochwertiges N2-Pool Gebinde der GDB
- ▶ Neutraler GDB-Poolkasten für einfaches Handling
- ▶ 100% Glas-Mehrweg – Glasklar im Trend der Verbraucher
- ▶ Klimaneutral von der Quelle bis zum Kunden



Mehr Informationen zu unserem Engagement für einen nachhaltigen Umwelt- und Klimaschutz: www.brohler.de/klimaneutral



Trink Brohler. Fühl dich wohler.

REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

CHAMPAGNER: NORDFRANKREICHS GESCHMACKSEXPLSION



Foto: © Paul Lepreux

Wer das neue Jahr auf besonders hochklassige Weise begrüßen will, der stößt mit Champagner an. Wohl kein anderes Getränk steht so sehr für Luxus wie der Schaumwein aus der Champagne. Dabei ist es dem Zufall zu verdanken, dass Champagner überhaupt prickelt. Sein explosiver Charakter war nur eine von diversen Herausforderungen, die Winzer bewältigen mussten, bevor Champagner seinen weltweiten Siegeszug antreten konnte.

Plopp! Wenn heute die Champagnerkorken knallen, gibt es in aller Regel etwas zu feiern. Der Druck, der auf einer Champagnerflasche steckt, war jedoch gerade für seine Produzenten lange Zeit alles andere als ein Grund zur Freude. Durch die verhältnismäßig kühlen Winter in der Champagne östlich von Paris stoppte die Gärung des ursprünglich stillen Weins im Winter, bevor sie im Frühjahr wieder anlief – mit dem Ergebnis, dass die Flaschen aufgrund des ganzen Kohlendioxids häufig explodierten. Aber selbst wenn die Flaschen intakt

↑ Rundum exklusiv: Champagner ist das Luxusgetränk schlechthin.

blieben, hatten die lokalen Winzer zunächst wenig zu feiern, denn der enthaltene Wein sprudelte. Für die Produzenten war dies ein Fehler, der sich allerdings bei den Engländern großer Beliebtheit erfreute. So stellten die Champagnerhäuser nach und nach auf Schaumwein um. Erst durch Louis Pasteur verstanden sie jedoch, was da eigentlich in der Flasche passiert, und es gelang ihnen, die Gärprozesse zu kontrollieren. Verbesserte Flaschen und Korken sowie Champagnerdeckel und Drahtkorb halfen dabei, Explosionen zu verhindern. Zunehmend fand auch die französische Aristokratie Gefallen am Champagner – der erste Schritt in Richtung Luxusgetränk.

DIE MACHT DER FRAUEN

In einer zutiefst patriarchalischen Gesellschaft war natürlich auch die Champagnerproduktion in Männerhand. Zwei Frauen gelang es dennoch, sich einen Namen zu machen. Die →



Zipfer

Urlaubsgeschmack aus Österreich.

Urtypisch Zipfer.

Zipfer Märzen

5,0 vol.%, Stammwürze 11,8°

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

0,5l Flasche EAN 90031977

zipfer.at

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



Schladminger BioZwickl

Alc.: 5,2 vol. % • Stammwürze: 12,2°

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

0,5L FLASCHE EAN 9028800636619

Unser Bier ist BIO.

www.schladmingerbier.at



Foto: © Perrier-Jouët

↑ Die Maison Belle Epoque ist der Stammsitz des Hauses Perrier-Jouët.

AUSFLUGSTIPP: MAISON BELLE EPOQUE

Seit 1811 steht Perrier-Jouët für feinsten Champagner. Fast so berühmt wie das Getränk selbst ist die Maison Belle Epoque, das Herrenhaus des Gründerehepaars in Épernay. Auf der Terrasse oder in der Champagner-Bar können Besucher das traumhafte Ambiente der Maison bei exquisiten Speisen und natürlich dem einen oder anderen Glas Perrier-Jouët genießen. Die passenden Souvenirs gibt es in der benachbarten Boutique – zum Beispiel personalisierte Champagnerflaschen.

www.perrier-jouet.com

eine war Barbe-Nicole Cliquot-Ponsardin, besser bekannt als Veuve („Witwe“) Cliquot. Sie entwickelte mit ihrem Kellermeister Anton von Müller das Rüttelpult und das Degorgieren. Mit diesen Methoden wird die sich im Laufe der Fermentation ablagernde Hefe sanft in den Flaschenhals transportiert, bevor sie schließlich abgeschlämmt wird. Der Veuve Cliquot gelang es zudem, Champagner am russischen Hof zu etablieren. Eine andere Witwe, Louise Pommery, brachte den ersten Champagner mit reduziertem Zuckeranteil auf den Markt. Heute sind die meisten Champagner brut.

KRISEN ÜBER KRISEN

Mit der Zählung des Schaumweins waren die Herausforderungen nicht überstanden, im Gegenteil. Die Reblaus vernichtete mehrere Sorten, sodass heute fast nur noch Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay für die Herstellung verwendet werden. Als die großen Champagnerhäuser nach schlechten Ernten 1909 und 1910 Trauben aus anderen Regionen einkaufte, kam es zu Aufständen unter den Winzern. Weitere Ausschreitungen folgten, als die Aube zunächst nicht als Region für den Anbau von Champagner zugelassen wurde. Seit 1927 ist Champagner eine geschützte Bezeichnung. Das Anbaugebiet erstreckt sich von Reims bis Mussy-sur-Seine.

Die größte Herausforderung steht dem Champagner allerdings wohl noch bevor. Durch den Klimawandel sind die Anbaugebiete inzwischen zu warm und zu trocken. Noch können die Winzer durch Anpassungen bei Lagerung oder Gärung Qualitätseinbußen entgegen wirken, doch ob in 50 Jahren Champagner wirklich noch aus der Champagne stammt, ist fraglich. ●

Der Natur zuliebe nachhaltig gebraut.



Der Gösser NaturRadler vereint nachhaltig gebranntes Gösser Märzen mit erfrischendem Zitronensaft. Einfach das Beste für Genießer und unsere Umwelt. **Jetzt alkoholfrei genießen!**



GUT BESSER  **Gösser**
BRAUTRADITION SEIT 1860

REISEN

NATUR UND KULTUR ERLEBEN

WANDERN UND RADFAHREN AUF DEM HÜMMLING

Vor mehr als 5.000 Jahren entsteht im Nordwesten Niedersachsens eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft: der Hümmling. Das Gebiet mit einer Größe von 577 Quadratkilometern ist seit 2015 ein Naturpark. Er setzt sich aus mehreren Naturschutzgebieten zusammen, ist aber auch ein schöner Erholungsort, an dem man die Natur in ihrer ursprünglichen Form genießen kann. Der Naturpark Hümmling begeistert mit seiner abwechslungsreichen Landschaft und verschiedenen Lebensräumen seltener Tierarten, die mit etwas Glück dort beobachtet werden

können. Gerade im Herbst und Winter entfaltet das Gebiet seinen besonderen Charme: Wenn der Nebel tief über Gräsern und Wasserflächen hängt, zeigt sich das Moor von seiner mystischen Seite. Hier gibt es seltene Pflanzen, die es sonst nirgends gibt und die sich perfekt auf die Bedingungen in diesem speziellen Naturraum angepasst haben. Im Herbst und Winter lassen sich ebenso zahlreiche Zugvögel beobachten, die auf dem Hümmling Station machen. Vom Aussichtsturm im Naturschutzgebiet Theikenmeer hat man den besten Blick auf die Reisenden.



Foto: © Emsland Tourismus GmbH

↑ Auf einer Wandertour kommt man den jahrtausendealten Steingräbern ganz nah.

EINE REISE IN DIE VERGANGENHEIT

Neben dem Moor gibt es im Naturpark Hümmling wunderschöne Wälder und prachtvolle Heidelandschaften, die im August in voller Blüte stehen. Bei einem Spaziergang kann man dem Bentheimer Landschaftsbegegnung, einer regionalen Rasse, die für die schonende Landschaftspflege eingesetzt wird – ganz wie in alten Zeiten. Der Hümmling birgt ein ebenso beeindruckendes Kulturerbe. Die imposanten Großsteingräber sind bis heute standfest geblieben und Relikte der frühen Besiedlung der Region. Entlang der „Straße der Megalithkultur“ können alle Grabanlagen besichtigt werden. Die Straße lässt sich sowohl mit dem Auto als auch mit dem Rad erkunden. Beide

Streckenvarianten führen auf 33 Stationen zu den Großsteingräbern in Nordwestdeutschland. Auf dem Hümmling sind sie in Meppen, Sögel und Werlte zu finden. Ein weiterer Kulturschatz der Region bedient sich der Kraft von Wind und Wasser. Im Naturpark Hümmling konnten einige schöne Mühlen erhalten werden. Besonders beeindruckt die Hüvener Mühle, die eine von wenigen erhaltenen Wind- und Wassermühlen in ganz Europa ist. Im Umfeld der Mühle erholen Radfahrer und Wanderer sich von ihren Touren. Sie sind im Naturpark häufig anzutreffen, denn die Naturschutzgebiete lassen sich mit dem Rad oder zu Fuß am besten erkunden. →



Fine Dining Water MIT GRÜNER ZUKUNFT

Süßlich, salzig oder leicht bitter: Wie ein Mineralwasser schmeckt, ist eine Frage der Mineralisierung. Und die geschieht direkt in der Natur. Darum setzt sich S.Pellegrino auf mehreren Wegen für einen nachhaltigen Quellschutz und einen klimaneutralen Transport ein.



Es sind die Details, die ein gutes Essen perfekt machen. Wie die Wahl des richtigen Mineralwassers. S.Pellegrino bringt mit seiner ausgewogenen Mineralisierung die Aromen von Speisen und Wein ideal zur Geltung. Seinen ausbalancierten, leicht salzigen Geschmack verdankt das Fine Dining Water einer 30-jährigen Reise durch die Natur: Als Schnee oder Regen sickert das Wasser in den Dolomiten in den Boden ein. Durch den Kontakt mit unterirdischen Gesteinsschichten wird es auf natürlichem Weg mit Mineralstoffen und Spurenelementen angereichert, bis es an den Ausläufern der italienischen Alpen entspringt.

Nachhaltiger Quellschutz

Mit jedem Schluck spürt man diese Herkunft. Daher hat es sich S.Pellegrino zur Aufgabe gemacht, die einzigartigen Gegebenheiten seiner Herkunft zu bewahren. Um die natürlichen Ressourcen langfristig zu schützen, geht die

Mineralwassermarke verschiedene Wege. So wurde die Quelle von S.Pellegrino 2020 mit dem „Alliance for Water Stewardship



Standard“ (AWS) zertifiziert. Die Quelle des stillen Acqua Panna wird 2022 folgen. Bereits seit 2011 betreibt S.Pellegrino alle seine Anlagen mit Ökostrom. Und zwar zu 100 %. Dafür wurde es durch das „Renewable Energy Certificate System“ zertifiziert.

Bahn frei für weniger CO₂

Ein weiterer wichtiger Schritt: Fast 80 Prozent des Mineralwassers reist klimafreundlich über den Schienenweg nach Deutschland. Verglichen mit dem herkömmlichen Lkw-Verkehr können so durchschnittlich 3.900 Tonnen CO₂ im Jahr eingespart werden. Doch es geht noch mehr. Jetzt rücken die restlichen 20 Prozent des Transports in den Fokus. Hier setzt S.Pellegrino mehr und mehr auf den Einsatz von biogas- und elektroangetriebenen Lkws. Das spart weitere Emissionen – ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg, bis Ende 2022 klimaneutral zu werden. Für eine grünere Zukunft für uns alle.



← Ausflugziel mit Geschichte:
Das barocke Jagdschloss
Clemenswerth ist ein
Must-See auf dem
Hümmling.

NATURSCHUTZGEBIETE HAUTNAH ERLEBEN

Der Naturpark Hümmling ist in das Radwegenetz des Landkreises Emsland eingebunden. Durch das Gebiet führen 19 verschiedene Routen mit unterschiedlicher Streckenlänge. Aus diesem Angebot lassen sich ganz individuell Tages- oder Mehrtagestouren planen. Mit dem Leitsystem bleiben die Radfahrer immer auf Kurs und finden die Übergänge zu anderen Radrouten. Die Strecken sind weitgehend auch für Handbiker gut geeignet. Bei schwergängigem Gelände ist eine Umleitung ausgeschildert, die wieder auf die ursprüngliche Route zurückführt.

Mit dem Rad lässt sich der Naturpark erfahren, zu Fuß kann man ihn erleben. Die Wanderwege führen durch die verschiedenen Lebensräume und man wird zum Teil dieser einzigartigen Welt. Die Esterweger Melmooortour ist die Strecke um heimische Vogelarten wie Kiebitze, Große Brachvögel und Schwarzkehlchen zu beobachten. Auf diesem Weg liegt auch die Gedenkstätte Esterwegen. Wer am liebsten im Wald wandert, dem sei der Tinner Loh in Haren ans Herz gelegt. Der Hutewald ist eine echte Oase für Tier und Mensch.

So richtig durchatmen und etwas für die eigene Seele tun – das können Wanderer auch auf dem Hümmlinger Pilgerweg. Der Weg wird von Sinnsprüchen begleitet, die zum Nachdenken anregen. Besonders schön ist die Weidenkirche in Börger und auch der Bibelgarten in Werlte lädt zu einem spannenden Zwischenstopp ein. Knapp 20 Stunden dauert eine Wanderung auf dem Pilgerweg, je nach eigener Ausdauer sollten eine oder mehrere Übernachtungen in den Unterkünften am Wegesrand eingeplant werden.

PRUNKVOLLES CLEMENSWERTH

Verlässt man in Sögel den Naturpark kreuzt ein ehrwürdiges Gebäude den Weg. Das Jagdschloss Clemenswerth ist eine der großen Sehenswürdigkeiten der Region. Seine Geschichte beginnt im Jahr 1737 als Kurfürst Clemens August sich dafür entschied in Sögel einen Jagdsitz errichten zu lassen. Zehn

Jahre später wurde die prachtvolle Schlossanlage fertiggestellt, bereit den Kurfürsten und seine Gäste zu beherbergen. Das Hauptschloss im Zentrum enthält bis heute Einrichtungsgegenstände aus dieser Zeit. Rundherum stehen acht Pavillons, die die bekannte Sternenform von Clemenswerth erschaffen. Vervollständigt wird das Anwesen durch eine Kapelle mit Klostergarten.

In der Tradition des Kurfürsten findet einmal im Jahr eine Schlepptaujagd mit vielen Reitern und Hunden statt. Beute machen die Jäger dabei aber nicht. Stattdessen wird zuvor eine Spur gelegt, der die Hunde mit den Reitern im Schlepptau folgen. Ein außergewöhnliches Spektakel, das Einheimische und Touristen gleichermaßen begeistert. Auch der Adventsmarkt vor fürstlicher Kulisse ist einen Besuch wert. An einem Wochenende im Dezember kann man hier nach Herzenslust schlemmen und einen heißen Glühwein oder Punsch genießen. An diesen Tagen kommen auch viele verschiedene Kunsthandwerker auf das Schlossgelände. Die Stände halten viele handgemachte, individuelle Geschenkideen für das nahe Weihnachtsfest bereit. ●

GASTRO-TIPP

IM SCHATTEN DES SCHLOSSES: JANSEN'S HOTEL CLEMENS- WERTHER HOF

Natürlich ist hier der Name Programm: Der Clemenswerther Hof, gelegen an der Clemens-August-Straße im Herzen von Sögel, ist die Adresse für kleinere und größere Feiern auf dem Hümmling. Nur einen Steinwurf entfernt vom einst kurfürstlichen barocken Jagdstern Schloss Clemenswerth bietet der Clemenswerther Hof einen stilsicheren Rahmen für unterschiedlichste Anlässe. →

FÜR EINE GENUSSVOLLE ADVENTSZEIT.



Der Clemenswerther Hof hat eine lange Tradition in Sögel. Es ist eines der wenigen familiengeführten Unternehmen im Ort, das auf eine über 90-jährige Geschichte zurückblicken kann. Mit den umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten im Jahr 2018 wurde das Hotel nebst Gastronomie für die kommende Generation fit gemacht. Es war der größte Umbau seit die Familie Jansen das Haus am 1. Mai 1929 von einem Sögeler Gastronomen übernommen hatte.

Der Großvater des heutigen Betreibers, selbst Bauunternehmer und Architekt, kaufte das Hotel seinerzeit für seine Ehefrau, die Interesse am Hotel sowie am Aufbau einer Gaststätte mit Saalbetrieb zeigte. Die begeisterte Gastronomin gab dafür ihren Beruf als Lehrerin auf. In den letzten Kriegstagen wurde das Haus zerstört und in den Jahren danach Schritt für Schritt wieder aufgebaut. Der heutige Inhaber Bernhard Jansen ist nach dem Abschluss seiner Ausbildungen seit dem Jahr 2000 wieder im Betrieb, den er zunächst gemeinsam mit seinen Eltern führte. Seit 2009 leitet er den Clemenswerther Hof in dritter Generation.

22 Hotelzimmer, ein Saunabereich, ein Saal für bis zu 220 Gäste, attraktive Tagungsräume mit moderner Veranstaltungstechnik und ein Restaurant, dessen Küche „rustikale, bodenständige und gesunde“ Gerichte serviert – der Clemenswerther Hof ist breit aufgestellt. „Das muss auch so sein“, verweist Bernhard Jansen auf die Lage des Hauses im beschaulichen Sögel. So breit wie das Angebot sind auch die Zielgruppen, die von Radtouristen und Wanderern über Tagungsteilnehmer bis zu Festgesellschaften und Familienfeiern reichen. Im Sommer bietet der Clemenswerther Hof eine gemütliche Außengastronomie, im Winter neben verschiedenen Saunas ein wärmendes Ambiente in dem gemütlich gestalteten Restaurant. ●

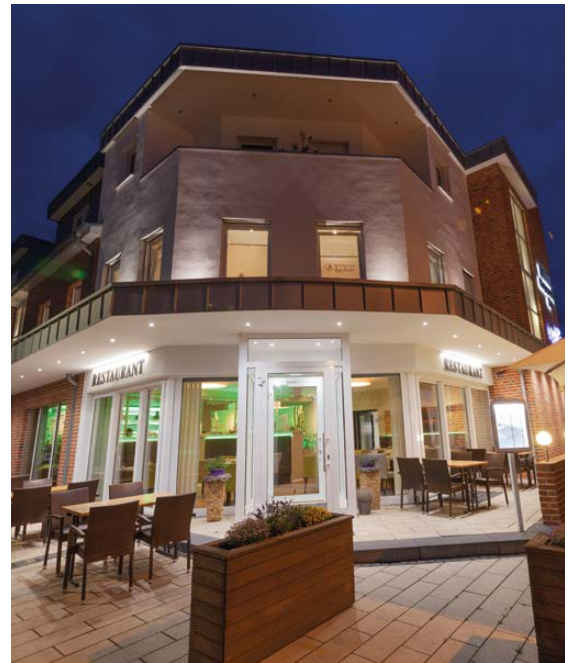


Foto: © Clemenswerther Hof

↑ Der Clemenswerther Hof wurde 2018 umfassend renoviert.

KONTAKT:

Jansen's Hotel Clemenswerther Hof
 Clemens-August-Straße 33
 49751 Sögel
 Tel. 05952 1230
www.hotel-clemenswerther-hof.de



Foto: © Clemenswerther Hof

↑ Das Restaurant bietet bodenständige Küche in so modernem wie gemütlichem Ambiente.

Entdecke die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten!



WWW.STOERTEBEKER.COM

Einzigartig vielfältig.

Von goldgelb bis tiefschwarz, von tropisch-fruchtig bis torfig-malzig: Entdecken Sie die drei Brauspezialitäten **Scotch-Ale**, **Nordik-Porter** und **Pazifik-Ale**. Gebraut nach besonderen Rezepturen mit **ausgewählten Hopfensorten** und **Malzen**.

Weitere Informationen auf www.stoertebeker.com



Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

REISEN

WENN DAS ZAUBERLAND LOCKT

IM RHYTHMUS DER GEZEITEN AUF JUIST



Foto: © Kurverwaltung Juist

↑ Sandstrand soweit das Auge reicht: Rund 25.000 Tagesgäste lassen sich jährlich von Juist verzaubern.

„**T**öwerland“ – so wird die Insel Juist von ihren Einheimischen liebevoll genannt. Übersetzt bedeutet dies so viel wie „Zauberland“. Zu Recht, denn der Zauber der Nordseeinsel ist von der kleinsten Düne bis zur größten Welle spürbar.

1398 schreibt die Zeit, als Juist erstmals urkundlich erwähnt wird. Der Beginn einer langen Inselgeschichte mit zahlreichen Veränderungen, Traditionen und einem Leben, dessen Puls das Meer mit seinen Gezeiten ist. Und ein solches Inselleben kann hart sein. Sturmflut nennt sich der gnadenlose Feind, der sich beizeiten das Land Stück für Stück zu eigen macht und Menschen in seine Tiefen reißt. Doch hat sich der Sturm gelegt, tritt ein idyllisches Fleckchen Erde zutage, dessen Schönheit seinesgleichen sucht. Juist vereint Weite mit Geselligkeit, Sandstrand mit sattem Grün und die Schreie der Möwen mit ruhiger Entspannung.

ZWEI PFERDESTÄRKEN REICHEN

Das Resultat ist maximale Erholung, die durch nichts unterbrochen wird. Auch nicht durch große Menschenansammlungen. Aufgrund der begrenzten Überfahrten durch den Wechsel von Ebbe und Flut stranden jährlich nur rund 25.000 Tagesgäste auf der 17 Kilometer langen und 500 Meter breiten Insel, die somit nie überlaufen ist. Und die vernehmen statt klappernden Auspuffen lediglich klappernde Pferdehufe. Auf der autofreien Insel ist die Ruhe noch ursprünglich. Lediglich Rettungsdienste sind mehr als zwei Pferdestärken gestattet. Da bilden auch die Müllanfuhr, Urlaubertransporte →

FESTE
STILECHT
feiern



THOMAS HENRY ★ CHEERS TO THE MIX



Foto: © Kurverwaltung Juist

↑ Pferdekutschen sind auf der autofreien Insel kein ungewöhnlicher Anblick.

oder Warenlieferungen keine Ausnahme. Rösser gehören seit dem 16. Jahrhundert einfach zum Töwerland dazu. Juist kommt somit auf etwa 50 Gespanne und 100 Pferde. Darüber hinaus stehen selbstverständlich auch weitere tierische Fortbewegungsmittel zur Verfügung: die Drahtesel!

EINE INSEL, UNENDLICHER FREIZEITSPASS

Auf dem schönen Töwerland gibt aber auch einfach zu viel zu entdecken! Da lohnt es sich mobil zu sein. Juist ist immerhin eine mehr als aktive Insel mit Sport und Bewegung im Blut. Egal ob Fitness-Parcours oder Fußball, Kite- oder Windsurfen, Stand-Up-Paddling oder Tennis – Adrenalinjunkies wird gewiss nicht langweilig. Selbstverständlich hält die Insel aber auch für jene etwas bereit, die es vorzugsweise ruhig angehen lassen. Nicht weniger aufregend sind beispielsweise die Rundflüge über Juist mit einzigartigem Blick auf das Weltnaturerbe Wattenmeer von oben. Oder das Brandungsangeln am Strand, für das lediglich Ausdauer und Geduld gefordert sind. Belohnt wird man immerhin mit leckerem Fisch wie Flunder, Scholle oder Steinbutt. Und dafür lohnt sich das lange Warten an der Rute doch in jedem Fall! Beharrlichkeit ist ebenfalls beim Geocaching gefragt. Einer Art moderner Schnitzeljagd bei der Verstecke mithilfe von geographischen Koordinaten im Internet veröffentlicht und

anschließend über GPS gesucht werden können. Ganz nebenbei wird so die schöne Nordseeinsel erkundet.

VOLLE MEERESKRAFT VORAUSS

In unserer schnelllebigen Zeit ist es nicht immer einfach, Ruhe zu finden und die eigenen Kräfte aufzutanken. Dabei ist ein achtsamer Umgang mit sich und dem eigenen Körper elementar, um gesund und voller Lebensfreude zu bleiben. Wo, wenn nicht auf einer kleinen, von allen Sorgen und Problemen abgeschotteten Insel lässt es sich also besser abschalten? Schon seit Jahrtausenden ist die heilende Kraft des Meeres bekannt und hat auch auf Juist eine lange Tradition. Das zertifizierte Thalasso-Nordseeheilbad arbeitet nicht nur mit dem besonderen Reizklima, der reinen Luft und dem Wind. Bei Anwendungen kommen ebenfalls Meerwasser, Schlick und Algen zum Einsatz, die reich an Proteinen, Aminosäuren, Spurenelementen und Mineralien sind. Hilfe erfahren so zum Beispiel Menschen, die unter Atemwegserkrankungen, Depressionen, Hauterkrankungen oder Diabetes leiden. Aber auch wer sich und seiner Haut etwas einfach etwas Gutes tun möchte, findet unter den zahlreichen Anwendungen das Passende. Zurück auf dem Festland strandet man also fast als neuer Mensch. →

DAS PRODUKT WAHRER LIEBE...

Wenn regionale Zutaten auf
ausgezeichnete Braukunst treffen.

 WWW.ALTENBURGER-SHOP.DE



Altenburger

WAS DENN SONST?

GASTRO-TIPP

VELERO UND IRISH SNUG: EINE ADRESSE, ZWEI AMBIENTE FÜR BEGEGNUNG UND GENUSS

Wind, Meer, Sandstrand – vielmehr braucht es nicht, um dem Alltag zu entfliehen und einmal tief durchzuatmen. Oder vielleicht doch: Ein leckeres Essen und ein gemütlicher Abend bei Bier und Begegnung machen den Inselurlaub erst wirklich „rund“. Genau dafür bieten das Velero und der Pub Irish Snug in unmittelbarer Nachbarschaft auf Juist Raum, Zeit und Genuss.

Vor zwölf Jahren eröffnete Burkhard Middeke, ausgestattet mit langjähriger Gastronomieerfahrung im Ruhrgebiet und einem „Gastspiel“ im Juister Hof, das Velero und stellte damit gastronomisch sein Segel in den Wind. Viermal baute der Dortmunder inzwischen um und aus, erst 2021 wurde das Velero frisch renoviert. Im Restaurant finden aktuell 85 bis 90 Personen Platz, auf der Terrasse sind es bis zu 100.

KEIN PLATZ FÜR CONVENIENCE

Geprägt ist das Velero durch seine Küche: „Alles ist handgemacht, eingekauft wird regional, gekocht

wird so weit wie möglich saisonal. Convenience-Food“, so Burkhard Middeke, „kommt hier nicht auf den Tisch.“ Seinen Gästen serviert Middeke gerne Außergewöhnliches: Daher kauft er auch bei Produzenten, die besondere Zutaten anbieten, wie beispielsweise die Kürbismudeln, die er zu auf der Haut gebratenem Wildkabeljau serviert. Dass der aufgetischte Fisch aus der Nordsee „nebenan“ oder ausgesuchten Fanggründen vor den Färöer-Inseln stammt, ist für ihn ebenfalls selbstverständlich. Das gilt insgesamt für die Nachhaltigkeit seiner Küche, in der möglichst alles verwendet wird: Was für die Abendkarte nicht gebraucht wird, findet auf der Mittagkarte Platz.

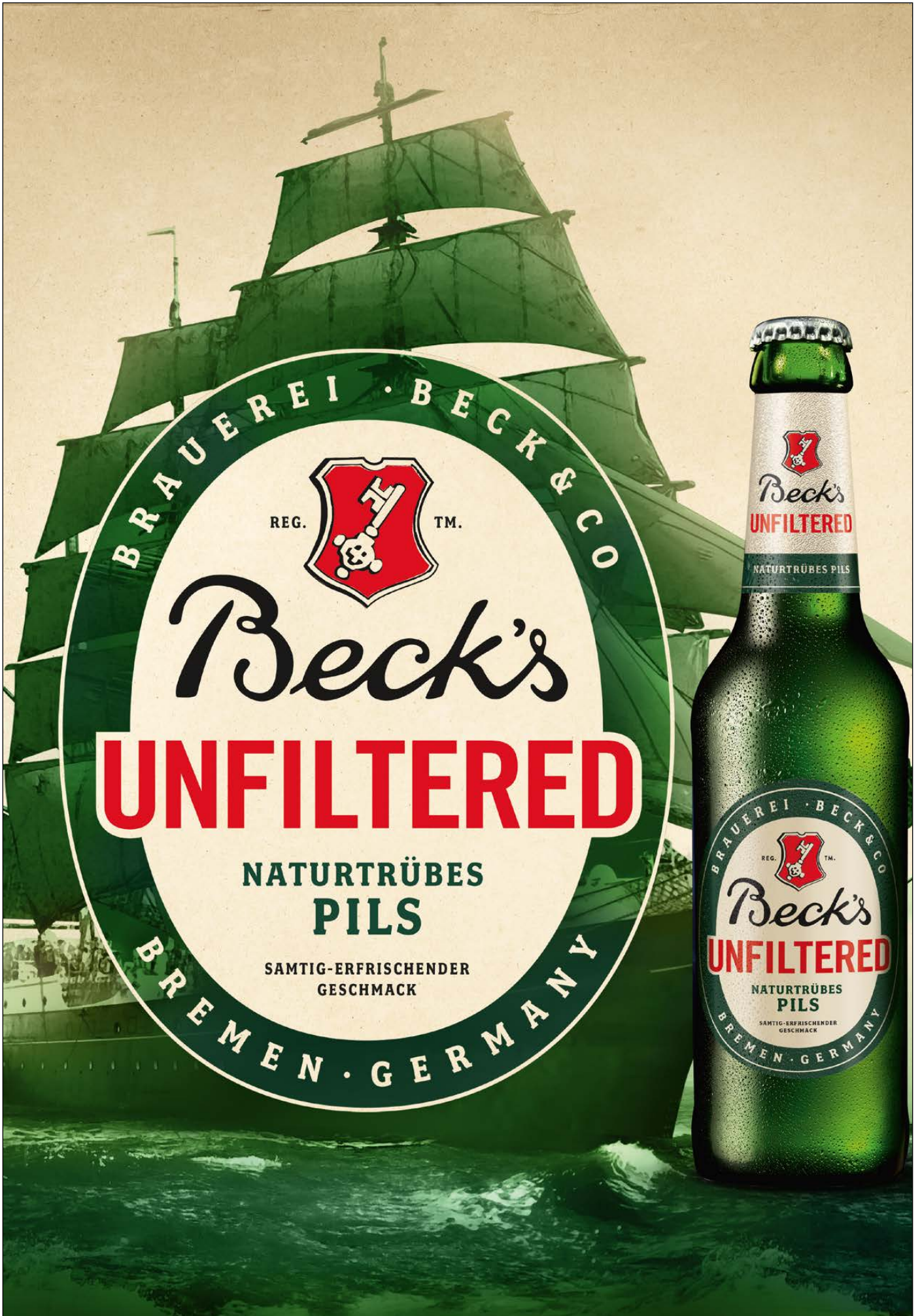
GROSSE VIELFALT VON EINFACH BIS RAFFINIERT

Zwischen 12 und 15 Uhr können die Gäste „einfache“ Gerichte wie Matjes, Kartoffel-Lauch-Suppe, herbstlichen Gartensalat, gratinierten Ziegenkäse, hausgebeizten Lachs, aber auch Spaghetti Bolognese, Pfannkuchen und Nuggets mit Pommes →




Foto: © Velero

↑ Authentisch und handgemacht, regional und saisonal: So kocht man im Velero. Die Gäste genießen die Gerichte in einem schlicht-modernen Ambiente.



BRAUEREI · BECK & CO

REG.  TM.

Beck's

UNFILTERED

NATURTRÜBES
PILS

SAMTIG-ERFRISCHENDER
GESCHMACK

BREMEN · GERMANY





Foto: © Velero

↑ Und abends auf ein Guinness in den Pub: So klingt ein Urlaubsabend auf der Insel gemütlich aus.

frites bestellen, nachmittags gibt es im Velero Kaffee und Kuchen. Die Abendkarte besticht dann mit viel frischem Fisch vom Zanderfilet in Kartoffelkruste bis zum Lachsburger mit Ziegenfrischkäse gratiniert, aber auch durch viele Velero-Klassiker, wie etwa Kalbsfilet mit Trüffelgnocchi, Maispouardenbrust mit Serranochips, Rote Beete-Ravioli und anderen Köstlichkeiten.

WINTERBIER IN PLANUNG

Die Getränkekarte ist ebenfalls breit gefächert. Überraschend gut lief in den zurückliegenden Monaten das Saisonbier „Oberdorfer Helles“. So gut, dass Burkhard Middeke auch hier in Sachen „Saison“ auf den Geschmack gekommen ist: Für die dunkle Jahreszeit soll nun ein Winterbier angeboten werden.

URIGE ATMOSPHÄRE IM IRISH SNUG

Was der Juister Irish Snug mit dem Velero teilt, sind seine Geschäftsführer – Burkhard und Wolfgang Middeke – und seine Adresse: Strandpromenade 7. Denn das Velero und der Pub werden nicht nur in einer Hand, sondern auch in unmittelbarer Nachbarschaft geführt. Seit Sommer 2018 bietet die Bar rund 60 bis 65 Gästen Platz, neben – na klar – iri-

schen Bieren werden viele weitere Getränkespezialitäten serviert.

GUINNESS UND JEVER GLEICHAUF

„Unser ‚best of‘ unter den Bieren lässt sich schnell benennen“, erklärt Burkhard Middeke: „Guinness und Jever liegen gleichauf vorne, gefolgt von Killkenny, O’Haras und Cider.“ Zu alledem passen typisch irische Gerichte wie der Eintopf „Irish Stew“ und unterschiedlichste Burger.

Prägend für das Irish Snug ist natürlich die urige Atmosphäre, in der auch immer mal wieder einschlägige Bands gastieren. Aktuell ist der Pub allerdings nur sporadisch geöffnet – eine Folge des akuten Personalmangels in der Gastronomie. ●

KONTAKT:

Velero · Pub Irish Snug
 Strandpromenade 7, 26571 Juist
 Tel. 04935 921522
www.velero-juist.de

SENSATION: ASTRA RAKETE LANDET AUF MUND.

ASTRA RAKETE. DER PARTYTREIBSTOFF.



DON'T
DRINK
AND
DRIVE

Astra. Was dagegen?

facebook.com/AstraBier



REISEN

EINMAL UM DIE WELT IM KLIMAHHAUS BREMERHAVEN

**VON DER SCHÖNHEIT DES PLANETEN UND
DEN GEFAHREN DES KLIMAWANDELS**

↓ Schnee und Eis soweit das Auge reicht, findet man im Ausstellungsbereich rund um die Antarktis.



Foto: © Vioqts/Klimahaus Bremerhaven 8° Ost

Wer das Klimahaus im Alten Hafen von Bremerhaven besucht, weiß am Ende ganz sicher: Ich komme wieder! Es sind diese ganz besonderen Gefühle, mit denen man die Ausstellung verlässt: Das Gefühl der Berausung von der imposanten Schönheit unseres Planeten, die hautnah erlebbar wird. Das Gefühl der Angst und Sorge, wenn das Bewusstsein dafür wächst, was dem Klimawandel zum Opfer zu fallen droht. Und das Gefühl, in den vergangenen Stunden auf einprägsame Art und Weise unschätzbare Wissen gesammelt zu haben.

8° Ost 34' lautet der wegweisende Längengrad, der von und nach Bremerhaven einmal um die Welt führt. Station wird in der Schweiz, auf Sardinien, im Niger und in Kamerun gemacht. Darüber hinaus in der Antarktis, auf Samoa

sowie in Alaska und Deutschland. Ein kleines Stückchen Erde vereint auf 5000 Quadratmetern. Naturgetreu sind die einzelnen Reisetopps gestaltet – und zwar nicht nur fürs Auge: Auch Unterschiede in Temperatur und Luftfeuch-

tigkeit sind deutlich spürbar. Am besten eignet sich also für den Besuch im Klimahaus der Zwiebellook, sodass die Kleidungsschichten je nach Klimalage angezogen oder abgestreift werden können. Orientieren kann man sich in →

Coca-Cola, die Konturflasche und das rote Rundlogo sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.



+
TEILT EURE
+
Weihnachtsfreude

+
#WEIHNACHTSFREUDE



Sachen Garderobe an den Menschen, denen man auf seiner kleinen Reise begegnet. Ihr Leben ist immerhin stark vom jeweiligen Klima beeinflusst und zwingt sie dazu, sich mit Kreativität und Einfallsreichtum an das teils harte Leben anzupassen. Sie erzählen im Klimahaus ihre ganz eigene Geschichte von verschiedenen Teilen der Erdkugel.

MUSEUM MIT VORBILDCHARAKTER

Damit die Welt der schöne Ort bleibt, den es bei der Ausstellung zu erkunden gibt, spielen Klimaschutz und Nachhaltigkeit auch im Klimahaus in Bremerhaven eine zentrale Rolle. Neben der aufklärerischen Bildung in diesen Bereichen, die das Klimahaus vor allem Schülerinnen und Schülern anbietet,

steckt auch im Gebäude selbst jede Menge Nachhaltigkeit. Das Klimahaus ist klimaneutral: Nicht nur werden Teile der Klimatechnik durch Fernwärme betrieben, der Strom stammt zu 100 Prozent aus erneuerbaren Quellen. Ein Energiebeauftragter sorgt dafür, dass die Energieeffizienz der Gebäudetechnik stets optimiert wird. Die Tiere im Klimahaus, die sich vor allem in den Aquarien der Unterwasserwelten

Samoas befinden, werden entweder nachgezüchtet oder mit anderen Aquarien ausgetauscht. Vom Büromaterial über die Gastronomie bis hin zum Shop sind alle Bereiche weitestgehend fair, ökologisch und nachhaltig gestaltet. Das Klimahaus macht also vor, wie ein verantwortungsbewusster Umgang mit unserem Planeten funktioniert und gibt dieses Wissen an Besucherinnen und Besucher in Bremerhaven weiter. ●

KONTAKT:

Klimahaus Bremerhaven 8° Ost
Am Längengrad 8, 27568 Bremerhaven
www.klimahaus-bremerhaven.de



Foto: © Vlogts/Klimahaus Bremerhaven 8° Ost

↑ Auch tropische Klimazonen kann man in der Ausstellung mit allen Sinnen erleben.

FÜR EINEN PRICKELNDEN AUFTRITT.

ÜBERZEUGENDES KONZEPT
FÜR STARKE NACHFRAGE!

ARTIKELDATEN
UNVERÄNDERT



Deutliche Differenzierung
zu Volvic Naturelle

Direkte Zuordnung zur
Medium-Kategorie

Überzeugt im Konzepttest
bei Qualität, Geschmack
und Erfrischung!

vs. dem bisherigen Volvic
leichtperlig Konzept*

* Zappi Online Survey n=116, Februar 2021



DANONE ONE PLANET. ONE HEALTH



▲ PET-Einwegpfandflasche aus 100 % recyceltem Material.
An Deckel und Etikett sind wir dran. Mehr Infos auf volvic.de



Foto: © Erhard Bühler

↑ Wechselnde Ausstellungen machen einen Ausflug in die Kunsthalle zu einem wiederkehrenden Ereignis.

REISEN

WO SICH KUNST UND MENSCH BEGEGNEN

KUNSTHALLE EMDEN BIETET EINBLICK IN DIE WELT DER FARBEN UND FORMEN

Im Nordwesten von Niedersachsen liegt die größte Stadt des beschaulichen Ostfrieslands: Emden. Eine Stadt, die maritimer wohl nicht sein könnte und neben einem Hafen mitsamt neuer und alter Schiffe auch den Komiker Otto Waalkes als ihr Kind vorweisen kann. Doch abseits von „Holladihiti“ und „Ahoi“ lockt eine weitere Station jährlich im Durchschnitt rund 70.000 Besucher in die Seehafenstadt – die Kunsthalle in Emden.

Eine Begegnungsstätte von Mensch und Kunst zu schaffen, war vor 35 Jahren bei Gründung des Museums das Anliegen von Henri und Eske Nannen, die die Kunsthalle ins Leben riefen. Das gesamte Vermögen des langjährigen Chefredakteurs des Sterns, der in Emden geboren ist, floss in den Bau. Abgerundet wurde dieser zehn Jahre später durch eine Kunst-Schenkung des Münchner Galeristen Otto van de Loo. Der Grundstein für den Ausbau der eigenen Sammlung war gelegt. Im Laufe der Jahre sollten weitere bedeutende Stücke vom Beginn des 20. Jahrhunderts bis zur Gegenwart durch Schenkungen, Zustiftungen oder Spenden dazukommen. Heute kann das Museum auf einer Fläche von 1.700 Quadratmetern jährlich etwa fünf verschiedene Ausstellungen präsentieren. Alle zwei Jahre sogar solche mit besonders großem Radius, die bis zu 120.000 Besucher erreichen. Unter anderem sind Nolde, Macke, Picasso, Warhol und Klee nun einmal Namen mit künstlerischem Gewicht und Werken, die tief beeindruckend und möglicherweise dazu animieren, selbst aktiv in die Welt der Kunst einzusteigen.

KUNST FÜR ZUHAUSE

Vom kleinsten angehenden Künstler bis zum Künstler im hohen Alter bietet die Kunsthalle den Einstieg in Theorie und

Praxis. Museumspädagogen und Mitarbeiter der Malschule stehen im Rahmen von Workshops, Fortbildungen, Führungen und Projektwochen mit Rat und Tat zur Seite. Corona macht es möglich, an Kursen auch per Livestream teilzunehmen und den Pinsel im eigenen Wohnzimmer zu schwingen. Doch nicht nur mit Farbe wird gearbeitet: Auch besteht die Möglichkeit, sich im Zeichnen, Druck, Plastizieren von Ton, der Gold- und Silberschmiede, der Holzbildhauerei oder sogar im digitalen Trickfilm zu versuchen. Sollte das eigene Schaffen nicht ganz den persönlichen Vorstellungen entsprechen, bietet der Museumsshop im Foyer des Museums Ausstellungskataloge, Postkarten, Kunstdrucke oder auch Plakate passend zu den Ausstellungen an, um sich ein Stück Kunstfreude mit nach Hause zu nehmen. ●

KONTAKT:

Kunsthalle Emden
 Hinter dem Rahmen 13, 26721 Emden
www.kunsthalle-emden.de

In unserer Region geliebt. In unserer Region getrunken.

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.**



Carolinen
Aus gutem Grund

REISEN

KULTUR UND NATUR AM NIEDERRHEIN

FLUSSLANDSCHAFTEN TREFFEN KUNSTWELTEN

Der Niederrhein: Gemeint ist damit die Region im Westen Nordrhein-Westfalens, die sich vom Kreis Heinsberg im Süden über Emmerich am Rhein bis nach Kleve im Norden erstreckt. Hier wartet Naturgenuss pur mit Wäldern, Flüssen und Seen sowie historische Städte mit reicher Vergangenheit, in denen man auf den Spuren der Hanse und der alten Römer wandeln kann. Doch auch moderne Kunst und besondere Einkaufserlebnisse erwarten die Besucher im Land zwischen Rhein und Maas.

WASSER, WEITE UND WANDERLUST

Der Niederrhein ist ein Paradies für Naturliebhaber. Spektakuläre Landschaften liegen am namensgebenden, großen Fluss. An der niederländischen Grenze zwischen Kleve und Emmerich verlässt der Rhein nach vielen hundert Kilometern Deutschland. Die Breite des Stroms ist beachtlich; die Deiche liegen weit zurück und der Fluss hat ausgedehnte Flussauen und viel Platz zu beiden Uferseiten. Schon bald auf holländischer Seite fächert sich der Strom in das Rheindelta auf.

Flach und überwiegend ländlich: die Gegend ist ein perfektes Revier für Radfahrer. Beispielsweise auf der Niederrheinroute findet jeder seine perfekte Tour. Die gut beschilderten Radwege lassen sich so planen, dass es für jedes Fitnesslevel und jedes Zeitbudget passt. Highlights sind die Querungen. Große Brücken gibt es bei Wesel, Rees und Emmerich.

In der kälteren Jahreszeit lässt es sich besonders gut wandern. Wer sich zu Fuß auf den Weg macht, entdeckt die Natur ganz unmittelbar und in Ruhe. So vielfältig wie die Landschaft ist auch



↑ Das Museum Schloss Moyland in Bedburg-Hau beherbergt die weltgrößte Sammlung an Werken von Joseph Beuys.

die Auswahl an möglichen Wanderrouten, beispielsweise entlang des Hohen Mark Steigs im Naturpark Hohe Mark oder der Sonnenkino-Wanderweg in Rheurdt-Schaephuysen mit Schildern an besonderen Stellen, die unverbauten Blick nach Osten und Westen, auf Sonnenauf- wie auch -untergang, anzeigen.

WINTERWONDERLAND BISLICHER INSEL

Raureif in den Niederungen, gefrorene Seen und knackig-frische Luft: Im Winter wird das Naturschutzgebiet Bislicher Insel bei Xanten zum Winterwonderland und lädt zu ausgedehnten Erkundungen ein. Hautnah lassen sich rastende →

VILSA
Gourmet



VIelfalt. von der Natur serviert.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.

Gänse erleben, die sich von ihrem weiten Weg aus der Arktis erholen. Das 1.200 Hektar große Gebiet gilt als eine der letzten naturnahen Auenlandschaften am Niederrhein. Drei Aussichtstürme erlauben großzügige Einblicke in das Umland. In der Dauerausstellung des NaturForums Bislicher Insel kann man sich über das Naturschutzgebiet informieren.

MUSEUM SCHLOSS MOYLAND

Nach Bewegung und Naturerlebnis ist ein Museumsbesuch eine hervorragende

Idee. Das Museum Schloss Moyland ist ein Schloss wie aus dem Märchenfilm mit vier hohen Türmen in jeder Ecke und einem herrlichen Park vor der Tür. Das 700 Jahre alte Gebäude beherbergt ein Museum für moderne und zeitgenössische Kunst mit der weltweit größten Sammlung von Werken von Joseph Beuys. Der Künstler ist am Niederrhein geboren und aufgewachsen. Zusammen mit dem Joseph Beuys Archiv, das Dokumente, Archivalien, Fotografien und Publikationen umfasst, sowie der größten Kunstbibliothek am Nieder-

rhein ist das Museum Schloss Moyland die international bedeutendste Adresse für Beuys. Wechselnde Ausstellungen und Aktionen machen einen Besuch immer wieder zu einem neuen Erlebnis. Ganz besonderen Kunstgenuss bietet der Park im Stil des 19. Jahrhunderts. Hier warten rund 70 moderne Kunstwerke darauf, inmitten der historischen Gartenanlage entdeckt zu werden.

↓ Wasser und Weite: Bislicher Insel.



Foto: © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.

EINKAUFS-TIPP

GLOBAL MARKT KREFELD: NAHVERSORGER, PRODUZIERENDER HÄNDLER, REGIONALER FÖRDERER

Seit der Eröffnung im Mai 2021 ist Globus Krefeld nicht nur Einkaufsstätte, sondern auch Treffpunkt in der Region. „Wir haben in Krefeld einen Markt geschaffen, welcher zugeschnitten auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden in der Region ist. Ein Markt, der sich in die Handelslandschaft der Stadt einfügt, sie ergänzt und bereichert. Wir möchten uns für die Region und sei-

ne Bürger engagieren, mit heimischen Bauern und Herstellern zusammenarbeiten und sie mit einem Angebot überzeugen, das es in Krefeld bislang noch nicht gegeben hat“, sagt Mario Wendt, Geschäftsleiter im Globus Krefeld.

Innerhalb von nur 14 Tagen hat Globus gemeinsam mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Standort den Markt

im Frühsommer diesen Jahres von real zu Globus gewandelt. Rund sechs Millionen Euro investierte Globus in den Umbau. Entstanden ist auf rund 11.000 Quadratmetern Verkaufsfläche ein großzügiger und moderner Markt mit Fokus auf Frische und Eigenproduktion. Das Lebensmittelsortiment ist deutlich breiter und tiefer geworden und um dem Globus-Konzept gerecht zu →



Lauterbacher
SEIT 1889

Zu einer bayerischen
Auszeit gehört ein
Lauterbacher Brotzeitbier!
Natürlich, süffig, boden-
ständig, wie es schon der
Lauterbacher Landmann
gerne getrunken hat. Klar
& golden, mit erfrischen-
dem Hallertauer Hopfen.



Jetzt bei Getränke
Essmann bestellen!

Zur Bestellung Barcode
abscannen



lauterbacher.de
lustauf@lauterbacher.de



BAYERISCHER BIERGEHNUSS



Foto: © Globus

↑ Spezialitäten aus der Region im modernen Marktambiente.

werden, wurden sowohl Bäckerei- als auch Metzgereitheke vergrößert sowie der Frischebereich und die „Obst & Gemüse“-Abteilung ausgebaut. Der im Markthallen-Konzept vorhandene Pizzaofen wurde übernommen und um eine angrenzende Schnippelküche erweitert. Breite Gänge sowie eine ausgefeilte Beleuchtung sorgen in dem modernen Markt für Übersichtlichkeit und eine gesteigerte Aufenthaltsqualität. Prominent ins Licht gerückt wurde zudem die Globus-Weinwelt direkt im Eingangsbereich, die, sobald es die Corona-Bestimmungen wieder erlauben, zum Probieren einlädt.

FOKUS AUF FRISCHE UND EIGENE HERSTELLUNG

Das Herzstück der Globus-Markthalle bilden die Produkte aus der Eigenproduktion in Meisterbäckerei, Fachmetzgerei und Gastronomie. Denn im Unterschied zur üblichen Handelslandschaft backen und produzieren bei Globus Bäcker- und Metzgermeister selbst. In der hauseigenen Fachmetzgerei, in der

offen einseharen Meisterbäckerei sowie in den Sushi- und Salatbars stellen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich frisch von Hand und mit Herz Fleisch-, Wurst- und Backwaren her, schnippeln Salate und rollen Sushi. „Wir arbeiten ausschließlich mit Produkten aus dem eigenen Markt. Die Zutaten für die Herstellung unserer frischen Waren beziehen wir überwiegend aus der Region“, erklärt Mario Wendt. Im innovativen Gastronomie-Konzept vereint der Markt Front-Cooking und Mitnahmeservice und lädt im Restaurant mit rund 110 Sitzplätzen zugleich zum Verweilen ein. Für die leckeren Speisen werden, wo immer möglich, Erzeugnisse aus der Eigenproduktion im Markt genutzt.

IN DER REGION FÜR DIE REGION

Als familiengeführtes Unternehmen ist es Globus ein besonderes Anliegen, in seiner Umgebung mit kleineren, regionalen Anbietern eine Partnerschaft einzugehen, Arbeitsplätze in lokalen Betrieben zu sichern und die heimische Wirtschaft zu fördern. „Unter dem La-

bel ‚Gutes von Hier‘ finden unsere Kunden Produkte, die von Herstellern aus einem Umkreis von 40 Kilometern rund um den Markt kommen. So stärken wir örtliche Produzenten bei der Vermarktung ihrer Produkte und bei der Weiterentwicklung ihrer Unternehmen und sichern ebenfalls Arbeitsplätze in der Region“, erläutert der Geschäftsleiter. „Auch garantieren wir damit unseren Kunden frischeste Produkte durch kurze Lieferwege.“ ●

KONTAKT:

Globus Krefeld
Hafelsstraße 200
47809 Krefeld
Tel. 02151 5180
www.globus.de/krefeld

SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

ORIGINAL
Maxl
Helles

Ein OBER-
BAYERISCHES
ORIGINAL



Die SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

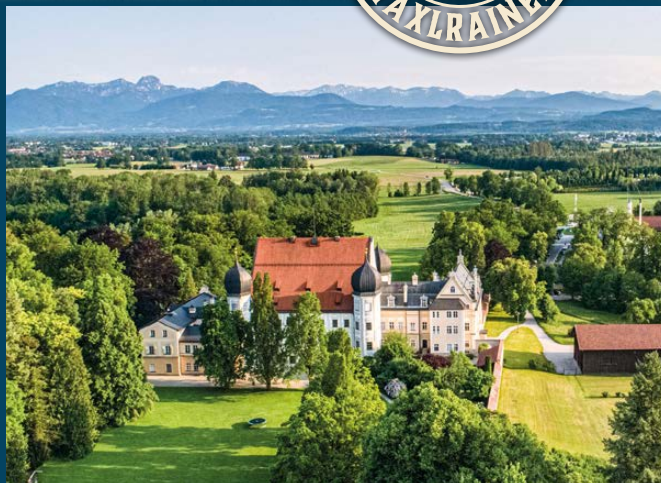
Handwerklich gebraute Biere aus dem bayerischen Voralpenland

Die Schlossbrauerei Maxlrain ist eine private, oberbayerische Traditionsbrauerei, gegründet 1636 und unmittelbar im schönsten Voralpenland gelegen. Noch heute brauen wir hier unsere edlen Biere handwerklich. Die **Gerste** stammt von bayerischen Vertragslandwirten, den im kontrollierten Anbau gezogenen **Hopfen** beziehen wir von unserem Hopfenpflanzler aus der Hallertau. Und das frische, alpenländische **Brauwasser** gewinnen wir aus eigener Quelle.

Unser seit Jahren DLG-Gold prämiertes MAXL.Das Helle! ist eines von sechzehn Maxlrainer Bieren - ein Helles der Spitzenklasse, das wir in der übrigen 0,5l und 0,33l Euroflasche anbieten.

Unseren **hohen Qualitätsanspruch** dokumentiert der **Bundesehrenpreis**, die höchste Auszeichnung für eine deutsche Brauerei. Keine andere Brauerei wurde von der Bundesregierung öfter damit prämiert als die Schlossbrauerei Maxlrain. Zudem waren wir in den Jahren 2012 und 2016 „Deutschlands Brauerei des Jahres“.

Probieren Sie unsere Biere. UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER



Unserainer trinkt Maxlrainer

Schlossbrauerei Maxlrain GmbH & Co.KG • Aiblinger Str. 1 • 83106 Maxlrain • 08061 / 9079-0 • www.maxlrain.de • www.facebook.de/maxlrainer

REISEN

NATURWISSENSCHAFT PHÄNOMENAL ERKLÄRT

EXPERIMENTIEREN UND ENTDECKEN IM ERLEBNISMUSEUM PHÄNOMENTA

Eulersche Scheibe, Coriolisbrunnen, Savonius-Rotoren und Foucault'sches Pendel – klingt kompliziert, ist es aber nicht. Das beweist die PHÄNOMENTA in Lüdenscheid. Das Erlebnismuseum im Sauerland beherbergt 200 Experimentierstationen, die Jung und Alt gleichermaßen zum Staunen bringen.

Auf 4.000 Quadratmetern beschäftigen sich die Exponate mit naturwissen-

schaftlichen Phänomenen aus Physik, Technik oder Mathematik. Dabei ist das Anfassen der Ausstellungsstücke ausdrücklich erwünscht. Denn erst wenn der Coriolisbrunnen in Drehung versetzt wird, ist die Corioliskraft sichtbar und macht ihre Wirkweise verständlicher als in jedem Physiklehrbuch. Dieses „Hands on“-Konzept lässt die Besucher der PHÄNOMENTA wissenschaftliche Prinzipien regelrecht erleben und erleichtert so den Zugang zur manchmal schwer verständlichen Theorie.

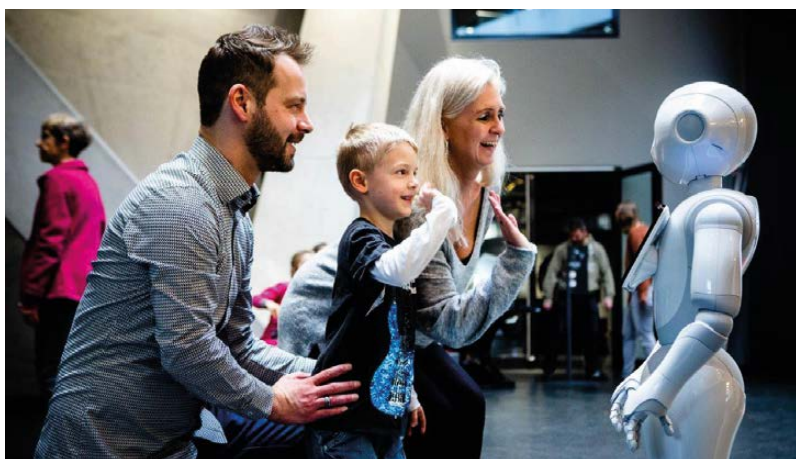
EINSTIEG IN DIE MATERIE

Im Museum gibt es zehn verschiedene Themenbereiche. Sie widmen sich den klassischen Disziplinen der Physik wie Magnetismus, Elektrizität, Farben und Kraft sowie weiteren Bereichen wie Licht und Spiegel oder Sehen und Hören. Die Exponate sind jeweils farblich gekennzeichnet, um eine gute Orientierung zu ermöglichen. Für jeden Bereich gibt es eine Vertiefungsstation, die Hintergründe zu den Experimenten vermittelt. Besonders spannend ist ein Besuch der PHÄNOMENTA für Kindergartengruppen und Schulklassen. Für Kinder ab 4 Jahren bis zur Sekundarstufe 2, das entspricht der 9. oder 10. Klasse, gibt es verschiedene Pfade durch das Museum, die Stationen für das jeweilige Alter enthalten. Gruppen können außerdem die Sonderstationen des Museums hinzubuchen. Diese werden von Mitarbeitern betreut und umfassen aufregende Aktionen wie das Fahrrad auf dem Hochseil.

Die PHÄNOMENTA begeistert experimentierfreudige Besucher schon seit 1996. Technikinteressierte werden ihren Spaß mit den vielen Experimenten haben, aber auch darüber hinaus sind Spannung und ein gewisser Aha-Effekt garantiert. Wer sich einen ersten Eindruck vom Museum verschaffen möchte, kann sich auf der Website auf einen virtuellen 360°- Rundgang begeben. ●

KONTAKT:

Phänomenta Lüdenscheid
Phänomenta-Weg 1
58507 Lüdenscheid
www.phaenomenta-luedenscheid.de



↑ Paradies für Tüftler und Entdecker: Die Ausstellung erklärt naturwissenschaftliche Phänomene für Jung und Alt.





PUNKT.

PUNKT.

NIRGENDS KÜSST ES SICH SCHÖNER

MISTELZWEIGE ALS GLÜCKSBINGER UND ZIMMERSCHMUCK



Foto: © Peggychoucair, pixabay

↑ Ein Kuss unter den Mistelzweigen soll Liebenden ewiges Glück bereiten.

Ein liebendes Paar unter den Zweigen der Mistel: ein Blick, ein Kuss und ewiges Glück. So besagt es ein britisch-französischer Brauch. Doch die Mistel kann weitaus mehr als nur gute Aussichten für das gemeinsame Leben zu beschern. Seit Jahrtausenden ist sie Bestandteil von Mythologie und Medizin.

Wer Misteln erspähen will, der muss seinen Blick nach oben richten. Die Gewächse sind in den Baumkronen von alten Linden, Pappeln, Weiden, Apfelbäumen oder Birken zu finden. Dennoch sind Misteln vor allem ab Herbst schwer zu übersehen, wenn sich die kugelrunden Gewächse mit den immergrünen

Blättern zwischen den kahlen Ästen zeigen. Die typischen weißen Beeren sind übrigens nicht bei jeder Mistel vorhanden. Nur die weiblichen Pflanzen besitzen die weißen und klebrigen Früchte, die sich auch bei Vögeln im Winter großer Beliebtheit erfreuen. Wirklich erwünscht sind die „Aufsitzerpflanzen“ allerdings nicht. Misteln fallen unter die sogenannten Halbschmarotzer. Sie betreiben zwar eigenständig Fotosynthese, entziehen dem befallenen Baum jedoch Nährstoffe und auch Wasser. Im schlimmsten Fall kann der Wirt sogar absterben.

Hexenbesen, Wintergrün oder Hexenkraut: Die Namen für die Mistel sind

vielseitig und zeigen ihren Einfluss in der Mythologie und in allerlei Bräuchen mit weit zurückreichendem Ursprung. Insbesondere bei den Kelten wurden die Mistelzweige als Schutz vor bösen Geistern und auch vor Feuer verwendet. Die Germanen sollen hingegen zur Wintersonnenwende Mistelzweige als Glücksbringer abgeschnitten haben. In der homöopathischen Medizin kamen und kommen Teile der Mistel für gesundheitliche Zwecke zum Einsatz. Diese sollen gegen Bluthochdruck, Blutfettwerte und auch Arterienverkalkung wirken. Zudem gibt es Überlegungen zur Behandlung von Krebs. Nicht umsonst wurde die Mistel im Jahr 2003 zur Heilpflanze des Jahres gekürt. ●

JETZT
WIEDER DA
 NUR FÜR KURZE ZEIT

Bitburger Winterbock.

Bei -2 Grad gereift. Süffig und kräftig im Geschmack.



Bitte ein Bit

Im Bitburger STUBBI® (eingetragene Marke der Bitburger Braugruppe)

FROHE WEIHNACHTEN!



TASTE THE FEELING™