

GETRÄNKE  
**ESSMANN**



# ESSPERTISE

01/22



## **Dry January und Mindful Drinking**

*Klasse statt Masse: Neue Trends sorgen für bewussten Alkoholgenuss*



## **Süffige Symbiose aus Brot und Bier**

*BRLO setzt Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung*



## **Die Emanzipation des Safts**

*Vermarktung von Fruchtsäften als Premium-Produkt*

... und alles läuft.

# DAS ORIGINAL STARTET WIEDER!

MIT ÜBER 7 MIO. EURO SOFORTGEWINNEN

5 x  
10.000€

6,4 Mio. x  
1€

1 x  
100.000€

50.000 x  
5€

50 x  
1.000€

**+2 E-AUTOS  
PRO WOCHE**

In der Zeit vom 18. April - 31. Juli 2022

**VELTINS**  
**MEGA  
CHANCE**



**Aktionszeitraum: März-September 2022**

Massive Kommunikation in TV, Online, Funk, Plakat und am POS

ESSPERTISE

# INHALT



## EDITORIAL



## FOKUS

09 Dry January und Mindful Drinking



## BRANCHE

- 15 GastroHero – Neuer Partner für professionelle Gastronomietechnik
- 16 „Mein Lokal, dein Lokal“ – TV-Show großer Erfolg für emsländische Gastronomen
- 21 Neu im Essmann-Sortiment – Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon
- 23 Ein Mann für alle Fälle – Regionaler Verkaufsleiter Peter Proske über aktuelle Gastro-Trends
- 27 Branchenmeldungen
- 29 Breit und modern aufgestellt – Neuer Borchers-Standort in Werne, Modernisierung des Standorts Hagen



## GENUSS

- 37 Süffige Symbiose aus Brot und Bier – BRLO setzt Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung
- 39 Café EX in Salzbergen – Mit Herz und Leidenschaft
- 41 Von erfolgreichen „Nullnummern“ – Kolonne Null: Pionier des alkoholfreien Weines
- 47 Küche der Geborgenheit – Ae Jin Huys kocht koreanisch mit „Kimchi“
- 51 Partner ohne Prozente – Food Pairing mit alkoholfreien Getränken
- 54 Die Emanzipation des Safts – Vermarktung von Fruchtsäften als Premium-Produkt
- 57 „Saft sollte man wie Wein trinken“ – Fruchtsaft-Experte Dr. Peter Schropp im Interview
- 61 Von Kapitänen, Traditionen und hanseatischem Flair
- 65 Ein Stückchen Urlaub für Leib und Seele – Bistro und Restaurant Solero in Oldenburg



## MEDIATHEK

69 Die neue Natürlichkeit



## REISEN

- 77 In 80 Getränken um die Welt – Mate: Südamerikas Hippster
- 81 Die bergischen Drei – Auf Entdeckungstour im Städtedreieck
- 87 Rosa im Grün – Flamingos gucken im Zwillbrocker Venn
- 89 Stadt an der Förde – Entspannt durch Kiel flanieren
- 95 Heel wat besünners – Zu Gast im Land der Weltmeister im ...



## PUNKT.

102 Erfolgreich (und) abstinent

**IMPRESSUM** Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | [www.getraenke-essmann.de](http://www.getraenke-essmann.de)  
 Konzeption/Gestaltung: Schön! Agentur für Strategie, Design & Vertrieb GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 80 76 000  
[www.agentur-schoen.de](http://www.agentur-schoen.de) Redaktion: pro-t-in GmbH | Schwedenschanze 50 | 49809 Lingen | Tel.: 0591 96 49 43-0 | [www.pro-t-in.de](http://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.

SO GROSSARTIG KANN  
**ALKOHOLFREI**  
SCHMECKEN.

**NEU!**

KÖNIGLICH SÄCHSISCHE BRAUKUNST  
SEIT 1872  
**Radeberger**  
PILSNER



RADEBERGER EXPORTBIERBRAUEREI

**ALKOHOLFREI**

**RADEBERGER  
ALKOHOLFREI**

## EDITORIAL

# LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Endlich steht das Frühjahr vor der Tür. Von Aufbruch ist allerdings noch nicht viel zu spüren, bestenfalls von gedämpftem Optimismus. Wir als Getränke Essmann stehen natürlich auch in diesen nach wie vor herausfordernden Zeiten fest an Ihrer Seite und unterstützen Sie, wo wir können. Wie das im Alltag aussieht, erklärt stellvertretend für unser Team unser langjähriger Regionalverkaufsleiter Gastronomie am Standort Westerstede, Peter Proske.

In diesem Jahr widmet sich die ESSpertise ganz unserem Kerngeschäft: den Getränken. In jeder Ausgabe legen wir den Fokus auf eine andere Kategorie. Den Anfang machen die alkoholfreien Getränke. Ein gesunder Lebensstil ist nicht erst seit der Corona-Pandemie ein Megatrend, der für viele Menschen auch mit einem bewussteren Konsum von Alkohol einhergeht. Immer neue Produkte drängen auf den Markt, die diesem Trend Rechnung tragen. Wir geben Ihnen einen Überblick über die verschiedenen Entwicklungen – von alkoholfreiem Bier und Wein bis hin zum Saft, der gerade in der gehobenen Gastronomie eine immer größere Rolle spielt. Hier möchte ich Ihnen besonders das Interview mit Dr. Peter Schropp, einem der weltweit führenden Experten in Sachen Fruchtsaft, ans Herz legen.

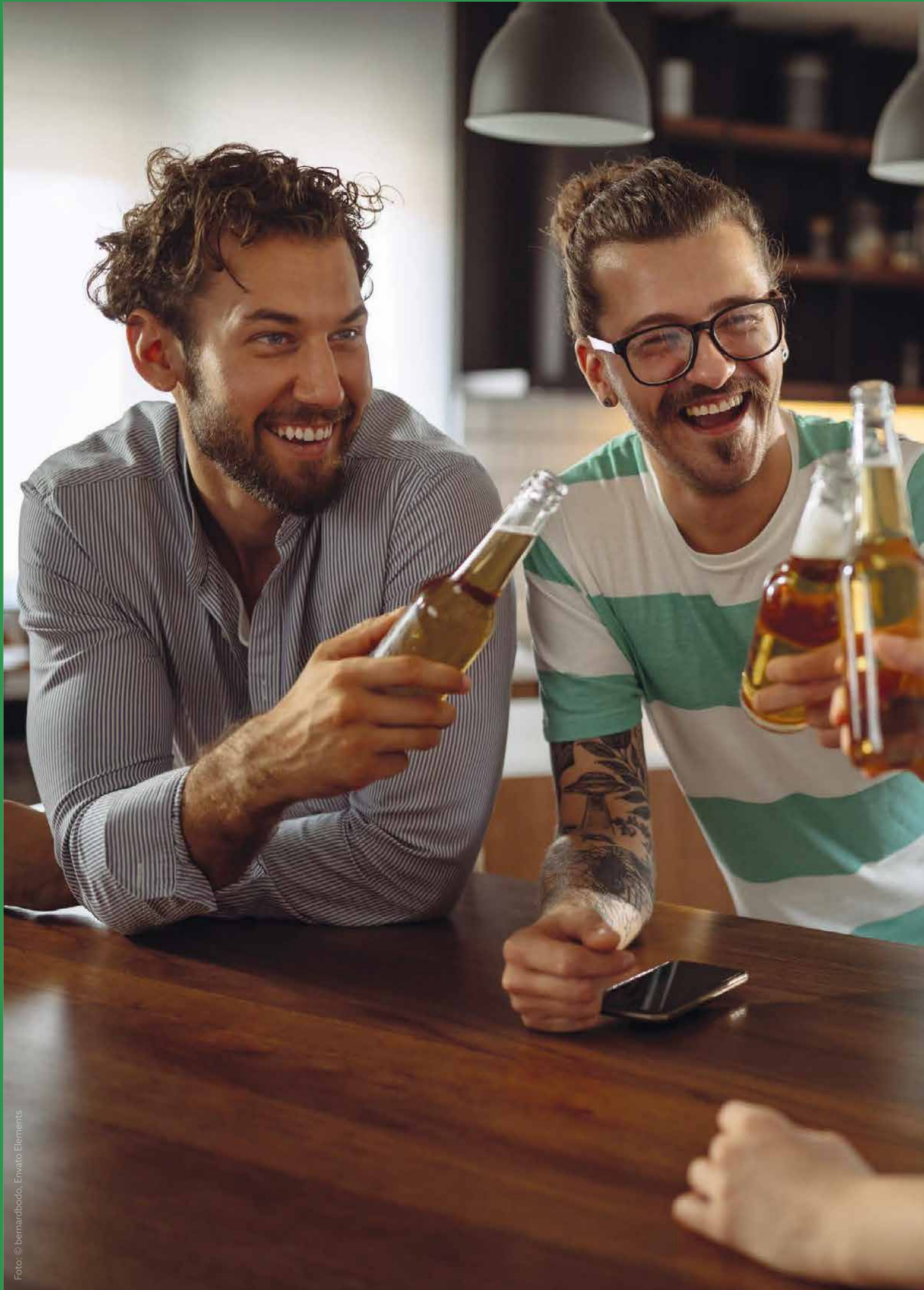
Darüber hinaus haben wir natürlich wieder verschiedene Ausflugstipps aus unserem Vertriebsgebiet zusammengestellt, die dazu einladen, die erblühende Natur und die ersten warmen Sonnenstrahlen zu genießen. Ich wünsche Ihnen schöne Stunden und viel Freude mit der Lektüre,

Ihr

**Torben Veen**

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter  
Getränke Essmann KG







**FOKUS**

ANZEIGE

# SPORT NACH DEINEM GESCH CHMACK.



**FORSTETAL  
600 SPORT**

isotonisch. kalorienarm.





## FOKUS

# DRY JANUARY UND MINDFUL DRINKING

## KLASSE STATT MASSE: NEUE TRENDS SORGEN FÜR BEWUSSTEN ALKOHOLGENUSS

**W**enn das neue Jahr beginnt, nehmen sich viele Menschen so einiges vor: mehr Sport machen, die Ernährung umstellen oder endlich ein neues Hobby anzufangen. Weit oben auf der Liste steht auch immer der Verzicht auf Alkohol. Über den Jahreswechsel hinaus versuchen immer mehr Menschen, einen gesundheitsbewussten Lebensstil zu pflegen. Die Getränkeindustrie hat diesen Trend erkannt und bietet neue Produkte für diejenigen, die ihren Alkoholkonsum einschränken oder gar keinen Alkohol mehr trinken wollen.

In diesem Jahr schwappte ein Trend aus England hinüber nach Deutschland: Dry January. Auf der Insel wird der alkoholfreie Monat schon seit 2014 praktiziert. Nach den feuchtfröhlichen Feiertagen im Dezember verzichtet man im Januar komplett auf Alkohol, um gesünder ins neue Jahr zu starten. In Deutschland springen viele Hersteller alkoholischer Getränke auf diesen Trend auf und positionieren sich mit ihrem alkoholfreien Sortiment, allen voran die Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien. 2021 haben sie eine Trend-Studie zum Konsum alkoholfreier Alternativen durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen: Besonders jüngere Zielgruppen sind an diesen Produkten interessiert und auch bei älteren gewinnen sie an Zuspruch. Den alkoholfreien Sekt von Rotkäppchen gibt es schon länger. Auf der Website [www.alkoholfrei.de](http://www.alkoholfrei.de) stehen die bekanntesten Produkte im Fokus – gepaart mit Rezepten und Wissenswertem rund um den Genuss ohne Procente.

**MARKT MIT WACHSTUMSPOTENZIAL**  
Der Trend zum Nullprozentigen steckt



↑ Ingwer ist ein echtes Superfood: Als Tee mit Zitrone wirkt die Knolle positiv auf das Immunsystem.

in Deutschland noch in den Kinderschuhen – im Land der Weinberge und des Reinheitsgebots kaum verwunderlich. Während in London ganze Gaststätten wie etwa die Redemption Bar ausschließlich alkoholfreie Drinks und Cocktails servieren, liegt hierzulande der Marktanteil beispielsweise von alkoholfreiem Bier bei knapp sieben Prozent (2020). Laut einer Umfrage im Auftrag des Deutschen Brauer Bundes ist beim alkoholfreien Bier das Radler am beliebtesten, das Weißbier liegt knapp dahinter. Zur Kaufentscheidung trage auch eine geringere Kalorienzahl bei. Bei Sportlern ist es beliebt, weil das Alkoholfreie auch isotonisch ist. Das ERDINGER Alkoholfrei wird in TV-Spots mit deutschen Biathleten wie Magdalena Neuner beworben. Die Botschaft: Das alkoholfreie Weißbier trägt zur Regene-

ration von Profi-Sportlern bei – für viele Verbraucher ein Qualitätsmerkmal, das zum Probieren verlockt.

Auch im Spirituosenmarkt tut sich etwas. Zuletzt haben einige Start-ups mit alkoholfreien Spirituosen auf sich aufmerksam gemacht. Auch die großen Player steigen in das Segment ein. Gordon's 0,0 % ist ein alkoholfreier Gin, der den authentischen Geschmack des Originals mitbringt. Das Getränk punktet außerdem mit nur 20 Kalorien pro Glas und einem geringen Restalkoholgehalt von nur 0,015 %. Denn ganz ohne Alkohol ist auch alkoholfrei nicht. Ein Getränk darf diese Bezeichnung tragen, wenn der Alkoholgehalt maximal 0,5 % beträgt. Das Label „ohne Alkohol“ ist Produkten ganz ohne Procente vorbehalten. →

Für ein perfektes Bier  
machen wir alles.

Außer Kompromisse!

Axel Stauder

Thomas Stauder

Lassen Sie  
uns nicht hängen  
und überzeugen  
Sie sich selbst!

Ehrlich wie das Ruhrgebiet.

## PRIVATBRAUEREI

# JACOB STAUDER

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

Unter den Bieren ist Stauder Pils klar die Nummer Eins, sowohl in der Flasche als auch im Fass. Mit den wertvollen Aromahopfen und durch die lange Reifung vor der Abfüllung erhält es seinen besonderen Geschmack und den harmonischen Hopfen-Charakter. Hier kommt

die Überzeugung bei Stauder zum Ausdruck, dass eine herausragende Qualität keine Kompromisse duldet.

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

### JACOB

Das Jubiläumsfestbier, bernsteinfarben mit malzigem Grundcharakter, kaltgehopft mit der Edelhopsensorte Saphir.

### ORIGINAL-BIERCHEN

Helles Vollbier mit einzigartig fruchtigen Aromen aus der Kalthopfung mit Citra- und Simcoe-Hopfen.

### HELLES BIERCHEN

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

## GESUNDHEITSBEWUSSTSEIN BEEINFLUSST DEN KONSUM

Ganz neue Wege ging zuletzt die Biermarke Corona: Sie brachte Anfang des Jahres das erste alkoholfreie Bier mit Vitamin D heraus. Eine 0,33 l Flasche Corona Sunbrew 0,0% soll 30 Prozent des Tagesbedarfs an Vitamin D decken. Dies wird bei Sonnenlicht vom Körper selbst gebildet, im Winter leiden viele Menschen in kälteren Regionen jedoch an einem Mangel. Dementsprechend startete der Produktlaunch in Kanada während der sonnenarmen Monate. Hier wird das Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten ganz gezielt angesprochen. Dieses Bewusstsein hat sich in den letzten Jahren weiterentwickelt, die Corona-Pandemie hat diesen Trend noch verstärkt. Gerade das Aufpolieren des eigenen Immunsystems spielte eine große Rolle. Einige Hausmittel wie Ingwer versprechen dies nicht nur, entsprechende Untersuchungen belegen die immunstärkende Wirkung sogar. Ingwer ist eine wahre Wunderknolle, die bei Erkältungen und sogar bei Rheuma und Arthrose hilft. Verarbeitet in einem Shot mit Orangen und Zitronen gibt es dazu auch noch die Extraktion Vitamin C.

Auch die Aroniabeere soll das Immunsystem stärken und sogar den Fettstoffwechsel positiv beeinflussen. Studien, die das belegen, gibt es bisher nicht. So verhält es sich mit vielen natürlichen Lebensmitteln, denen gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt werden. In solchen Fällen lohnt sich eine Recherche bei der Verbraucherzentrale, die solchen Mythen auf die Spur geht. Auch das Fasten, zum Beispiel als Saftkur, ist eine beliebte Methode den Körper zu Beginn des neuen Jahres von Giftstoffen zu reinigen. Diese Wirkung ist ebenfalls ein Ammenmärchen. Bei einem gesunden Menschen werden Giftstoffe von Leber und Nieren abgebaut, Fasten verbessert diesen Vorgang nicht. Allerdings kann das Fasten als Einstieg in eine Ernährungsumstellung genutzt werden. Aber Vorsicht: Zu langes Fasten kann gesundheitliche Risiken mit sich bringen.

### WENIGER IST MEHR

Zu einer gesünderen Ernährung, der sich jetzt immer mehr Menschen verschreiben, gehört auch der Verzicht oder zumindest die Reduktion des Alkoholkonsums. Eine Entwicklung, die

auch die Europäische Union freuen sollte. Mit der Initiative SAFER möchte die EU übermäßigen Alkoholkonsum bekämpfen. Verschiedene Maßnahmen sollen das ermöglichen, unter anderem auch Werbeeinschränkungen oder -verbote für Alkohol. Dieses Vorhaben könnte dem Geschäft mit alkoholfreien Alternativen weiter Vorschub leisten.

In Deutschland könnten die Maßnahmen in den nächsten Jahren vielleicht schon überflüssig sein, denn es findet ein Umdenken in der Gesellschaft statt: Komasaufen ist out, Mindful Drinking ist in. Beim Mindful Drinking wird nicht verzichtet, sondern in Maßen getrunken. Das Trinken von Alkohol wird zum Genusslebnis. Konsumenten greifen dann gerne zu hochwertigen Bieren, Wein und Spirituosen. Sie trinken, um zu genießen und kosten den besonderen Moment genussvoll aus. Man gönnt sich eine besondere Spezialität mit gutem Gewissen. Zwischen diesen Genussmomenten darf es dann auch gerne mal ein alkoholfreies Bier oder Gin Tonic ohne Procente sein. ●

↓ Nach einer alkoholfreien Gin-Variante legen die Rheinland Distillers mit einer Rum-Alternative nach.







**BRANCHE**



## 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  
zwischen durch.



BAD DRIBURGER – UNSER WASSER VON HIER

## BRANCHE

# NEUER PARTNER FÜR PROFESSIONELLE GASTRONOMIETECHNIK

## GETRÄNKE ESSMANN KOOPERIERT MIT GASTROHERO



Foto: © GastroHero GmbH

↑ GastroHero bringt seine Kompetenz in der Gastronomietechnik ins Essmann Portfolio ein.

**M**it einem neuen starken Partner an seiner Seite erweitert Getränke Essmann sein Portfolio. Seit Beginn des Jahres besteht eine Kooperation mit dem Unternehmen GastroHero, ein Online-Handel für Gastronomietechnik. Beide Unternehmen arbeiten jetzt auf Vertriebs-ebene zusammen. Die Vertriebsmitarbeiter von Getränke Essmann machen ihre Kunden aus Gastronomie und Hotellerie auf das Angebot des neuen Partners aufmerksam und vermitteln unkompliziert an den Vertrieb von GastroHero. Beide Unternehmen möchten als Vertriebspartner gemeinsam im Markt agieren. „Für uns und unsere Kunden bedeutet die Zusammenarbeit zusätzliche Kompetenz im Bereich Küchentechnik und -ausstattung. Wir ergänzen damit unser breit gefächertes Leistungsportfolio um ein neues Angebot“, erläutert Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter Torben Veen.

### PROFI-EQUIPMENT FÜR DIE GASTRONOMIE

GastroHero vertreibt über seinen Online-Shop über 20.000 Produkte für die Gastronomie und Hotellerie. Vom Salzstreuer bis zu Kühlsystemen und hochmodernen Küchengeräten ist hier alles erhältlich, um einen gastronomischen Betrieb rundum auszustatten. Auch Geschirr und Besteck sowie Möbel für den Gastraum und Außenbereich sind Teil des Angebots. Der Showroom in Dortmund empfängt Kunden mit Gastronomietechnik und Table Top Ware auf 400 Quadratmetern. Hier lassen sich die Produkte live erleben. Die kompetente Beratung ist inklusive. Wer sicher gehen will, vereinbart vorab einen Beratungstermin. GastroHero bietet außerdem eine telefonische Beratung an, bei der auch direkt bestellt werden kann. Wie der örtliche Fachhandel bezieht das Unternehmen die Produkte vom professionellen Großhandel oder auch direkt vom Hersteller. Durch die Abnahme vom Hersteller und große Stückzahlen gibt es gute Konditionen, die laut GastroHero auch an den Kunden weitergegeben werden.

Und wenn es dann am neuen Ofen doch mal klemmt oder eine Wartung nötig ist, verfügt der Gastronomietechnik-Händler über ein deutschlandweites Netzwerk aus Technikern. Rund 158 Spezialisten kooperieren mit GastroHero und führen auf Wunsch Reparaturen und Wartungen an den erworbenen Geräten durch. Exzellenter Service und hochwertige Produkte für die Gastronomie – darauf können die Getränke Essmann-Kunden jetzt ganz unkompliziert über ihren persönlichen Vertriebsmitarbeiter zurückgreifen. ●



**GASTRO HERO**  
So kauft man Gastronomiebedarf heute!

BRANCHE

# „MEIN LOKAL, DEIN LOKAL“

## TV-SHOW GROSSER ERFOLG FÜR EMSLÄNDISCHE GASTRONOMEN

**A**uch wenn die emsländische Ausgabe der Fernsehshow „Mein Lokal, dein Lokal“ bereits im Dezember 2021 ausgestrahlt wurde, denken Markus Quadt vom Lingener Restaurant „Sieben“ und Sylvia Amodio vom „Pane e Vino“ in Meppen gerne an die aufregende Zeit zurück. Wie die Gastronomen ihre Teilnahme an der Fernsehshow empfunden haben und wie sie die eine oder andere Herausforderung gemeistert haben, erzählen die beiden im Gespräch mit der „ESSpertise“-Redaktion.

Ein Abend – drei Gänge. So lautet die Aufgabe, der sich die Gastronomen bei der TV-Show „Mein Lokal, dein Lokal“ stellen müssen. Den Auftakt der Emsland-Runde machte das „Sieben“ aus Lingen. Inhaber Markus Quadt erinnert sich: „Ich habe zunächst meine Mannschaft gefragt, ob sie Lust haben an der Sendung teilzunehmen und alle waren nach kurzer Bedenkzeit Feuer und Flamme. Unser Ziel war, dass die Leute, die uns im Fernsehen sehen und dann später zu uns in Lokal kommen auch wirklich das kriegen, was sie gesehen haben. Deswegen haben wir gesagt, nein, wir denken uns nichts Spezielles aus, sondern nehmen nur die Gerichte auf die Karte, die wir sonst in unserem Portfolio anbieten.“



Foto: © Kabel eins

↑ 41 Punkte sicherte sich das "Sieben" und auch TV-Koch Süßer (Mitte) war sehr zufrieden.





Foto: © Kabel eins

↑ Die Emsland-Runde zu Gast in der "Sieben" bei Markus Quadt (Mitte).

Mit seiner „Sieben“ verfolgt Quadt ein klares Konzept, denn der Name seines Restaurants ist tatsächlich Programm – täglich stehen sieben Hauptgerichte auf der Karte. „Wir sind der Auffassung, dass neben der Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten genau da der Nachhaltigkeitsgedanke greift – denn Nachhaltigkeit beginnt damit, dass man sein Essen auch aufisst. Pro Gericht haben wir rund 30 Portionen vorrätig. So gewährleisten wir, dass nichts weggeschmissen werden muss.“ Seinen Gastro-Kollegen und den Zuschauern diese Message authentisch zu vermitteln, war Quadt und seinem Team besonders wichtig.

### KOCHKÜNSTE AUF DEM PRÜFSTAND

Mit Beginn der Dreharbeiten Ende September vergangenen Jahres stand zuerst ein Besuch des Fernsehkochs Mike Süßer auf dem Programm. Süßer wählte zweierlei vom Rind, geschmort und kurzgebraten, Markgemüse sowie Kartoffel-Kürbiskroketten. Sein Fazit fiel positiv aus erinnert sich Markus Quadt, lediglich die Kroketten hätten etwas mehr nach Kürbis schmecken können.

Als erstes Lokal die Runde zu eröffnen, empfand Quadt „gut, weil sich alle erst einmal auf die neue Situation einstellen mussten und eventuell kleinere Fehler entspannter gesehen wurden. Aber es war für uns auch sehr stressig, da wir natürlich nicht wussten, was auf uns zukommt. An unserem Drehtag ging es schon um halb 9 Uhr morgens los und Drehschluss war nachts gegen 2 Uhr – das war schon anstrengend“. Mit 41

von 50 möglichen Punkten legten die Lingener mit ihren Menüs gut vor. „Danach konnten wir entspannt in den Rest der Woche gehen, weil wir einen guten Start hingelegt hatten.“

### EIN STÜCK ITALIEN IN MEPPEN

„Mein Mann Giovanni war schon etwas aufgeregt, als Mike Süßer bei uns zu Gast war und er ihn bekocht hat. Schließlich hat man nicht alle Tage einen erfahrenen Starkoch zu Gast im eigenen Haus. Aber als dieser Punkt geschafft war, war mein Mann wieder die Ruhe selbst. Für Süßer gab es Luccio alla Siciliana (Zander) mit Kapern, Cherry Tomaten, Zwiebeln an einer Weißweinsauce, dazu Rosmarin Kartoffeln“, erinnert sich Sylvia Amodio, die das „Pane e Vino“ in Meppen gemeinsam mit ihrem Mann Giovanni betreibt. Ihr „Pane e Vino“ beschreibt Amodio als „typisch italienisch“. Bei uns ist immer etwas los, wir unterhalten uns gerne mit unseren Gästen und scherzen auch. Familiär und freundschaftlich mit einer bodenständigen, italienischen Küche“.

Die italienischen Vollblut-Gastronomen hatten zunächst gar nicht mit einer Einladung zur Teilnahme gerechnet, „als wir dann von der Produktion angerufen wurden, war mein Mann völlig aus dem Häuschen, denn es war schon immer sein Traum, einmal an so einer Sendung teilzunehmen. Ich hingegen war schon ziemlich aufgeregt“, erzählt Sylvia Amodio.

Vom ersten Drehtag war die Meppener Gastronomin überrascht: „Als wir Gastronomen uns das erste Mal getroffen →

# ERFRISCHEND FEINPERLIG SEIT 1852

A POLLINARIS - THE QUEEN OF TABLE WATERS



haben, waren wir uns auf Anhieb sympathisch. Eine wirklich nette Truppe. Dennoch hätte ich nicht vermutet, dass eine Produktion mit dem ganzen Equipment so viel Platz in Anspruch nimmt. Man hatte uns eingangs gesagt, dass wir unseren Betrieb auch während des Drehs ganz normal weiter führen können, doch bei dem Anblick ist mir das Herz ein wenig in die Hose gerutscht.“

Auch das „Pane e Vino“, was zu Deutsch „Brot und Wein“ bedeutet, wurde im Vorfeld gefragt, ob an dem Drehtag nur spezielle Gerichte zur Auswahl stehen sollen. Doch auch für die Meppener stand sofort fest, „dass wir es genauso machen wie immer – die Gäste bekommen unsere Karte und suchen sich ihre Gerichte aus. Alles andere wäre nicht authentisch. Wir haben eine Speisekarte mit 139 Gerichten, da findet jeder etwas Schönes.“

Als einziges Restaurant, absolvierte das „Pane e Vino“ seinen Drehtag mit laufendem Betrieb. Die Gäste wurden durch die Dreharbeiten aber nicht gestört, „da haben wir durchweg positives Feedback bekommen“, so Amodio.

#### KOLLEGIALES MITEINANDER DOMINIERT

„Die Zielsetzung bei der ganzen Sache war für uns in erster Linie, dass wir Spaß haben“, erzählt Markus Quadt. „Wenn da-

nach noch positiv über uns gesprochen wird, ist das natürlich auch für die Motivation der Kollegen toll. Gerade wenn Externe unsere Arbeit bewerten und für gut befinden ist das eine tolle Bestätigung. Wir hatten untereinander echt viel Spaß und alle waren sehr kollegial. Natürlich hatten wir alle sportlichen Ehrgeiz, aber es war uns allen von vornherein klar, dass wir uns unter Kollegen nichts Böses wollen.“ Man habe zudem viele Kommentare, Nachrichten und Glückwünsche bekommen – „die Teilnahme an der Sendung hat für das ‚Sieben‘ auf jeden Fall einen effektiven Mehrwert“, resümiert Quadt.

„Geflasht“ von dem positiven Feedback zeigt sich auch Sylvia Amodio und blickt gerne auf die gemeinsame Zeit zurück. „Die Kritik war stets sehr konstruktiv, sodass sich niemand angegriffen gefühlt hat. Alles sehr harmonisch. Als Gastronom wird man nach einer gewissen Zeit betriebsblind, daher sind neue Impulse von außen sehr wertvoll. Die Kritik, die wir bekommen haben, haben wir auch direkt umgesetzt.“

Nach der gemeinsamen kulinarischen Woche erkochte sich das „Pane e Vino“ 36 Punkte und teilt sich gemeinsam mit dem Aqua No. 5 aus Lingen den dritten Platz. 41 Punkte sicherte sich Markus Quadt mit seiner „Sieben“ und besteigt somit gemeinsam mit der „Pfeffermühle“ das Siebertreppchen. ●



↑ TV-Koch Mike Süßer (links) zu Gast im "Pane e Vino" bei Sylvia und Giovanni Amodio (rechts)



## Fahrerschulung HowToCargoLift

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

Lifting Performance. **Since 1981.**

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

 **BÄR**  
Cargolift®

↓ Mit dem Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon holen sich Gin-Liebhaber die Sonne Spaniens ins Glas.



Fotos: © Bacardi Limited



BRANCHE

# NEU IM ESSMANN-SORTIMENT

## BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU MURCIAN LEMON

Mit dem neuesten Produkt von Bombay Sapphire holen sich Gin-Liebhaber die spanische Sonne ins Glas: Der Premier Cru Murcian Lemon setzt auf Botanicals aus spanischen Fino-Zitronen, die dem London Dry Gin ein frisches, aber ausgewogenes Aroma verleihen.

Der Premium Cru Murcian Lemon ist eine Hommage an die spanische Provinz Murcia mit ihren hochwertigen Zitrusfrüchten. Für diesen Super Premium Gin verwendet Bombay Sapphire nur beste Fino-Zitronen, die besonders spät geerntet werden und durch die längere Reifung in der spanischen Wintersonne über ein intensives Aroma verfügen. Um dieses weitestmöglich zu erhalten, erfolgt die Ernte sowie das anschließende Schälen per Hand. „Die Zitrusfrüchte Murcias werden durch die Region, in der sie angebaut werden so besonders“, erklärt Ivano Tonutti, Master of Botanicals bei Bombay Sapphire. „Sie liegt

in einem Becken zwischen Bergen und Meer, das ist das perfekte Mikroklima für den Anbau von Zitrusfrüchten, die in den Wintermonaten langsam reifen, um den besten Geschmack und das wirkungsvollste Aroma zu erzielen.“

### NACHHALTIG GENIESSEN

Die helle Frische der Fino-Zitronen ergänzt Bombay Sapphire um Aromen von Mandarinen und Naval-Orangen, die dem Gin eine bittersüße Note verleihen. Um das optimale Geschmackserlebnis aus den verschiedenen Botanicals zu erzielen, setzt Bombay Sapphire wie auch bei seinen anderen Gins auf

Dampfinfusion in der Heimdestillerie im englischen Hampshire. Master Distillerin Dr. Anne Brock sorgt persönlich dafür, dass in jeder Charge des Small-Batch-Gin der charakteristische Geschmack der Fino-Zitronen sein optimales Aroma entfaltet. Der Gin enthält keinerlei künstliche Geschmacksstoffe. Alle Zutaten wurde 2021 als nachhaltig zertifiziert in dem Bemühen Bombay Sapphires, der nachhaltigste Gin der Welt zu werden.

Als „Showstopper“ empfiehlt Bombay Sapphire, den Gin für einen French 75 mit frisch gepresstem Zitronensaft, Zuckersirup und Champagner zu nutzen. Dank des typischen, eleganten Flaschendesigns und des edlen Korkverschlusses ist der Premier Cru Murcian Lemon ein geschmacklich und optisch durch und durch exklusives Trinkvergnügen. ●



Bayerns frische Weisse.



BRANCHE

# EIN MANN FÜR ALLE FÄLLE



## PETER PROSKE

Regionalverkaufsleiter Gastronomie  
(Vertriebsgebiet Westerstede)

Telefon: 0163 8130760

E-Mail: [proske@getraenke-essmann.de](mailto:proske@getraenke-essmann.de)

[www.getraenke-essmann.de](http://www.getraenke-essmann.de)

## REGIONALER VERKAUFSLEITER PETER PROSKE ÜBER AKTUELLE GASTRO-TRENDS

In seinen 25 Jahren bei Getränke Essmann ist Peter Proske zu einem Allrounder in Sachen Vertrieb im Außendienst geworden. Derzeit betreut er Essmann-Kunden rund um den Standort in Westerstede und ist Netzwerker, Ansprechpartner und Trend-Jäger in einer Person.

„In den ganzen Jahren hat sich an meiner grundlegenden Tätigkeit nicht allzu viel verändert. Gestartet sind wir als reiner Verleger von Fass- und Flaschenbieren sowie alkoholfreien Getränken. Heute ist das Sortiment von Essmann mit einer großen Auswahl an Weinen, Sekten, Spirituosen, Ölen zum Frittieren und Braten sowie Hygienemitteln wesentlich facettenreicher. Wir bieten unseren Kunden mittlerweile alles aus einer Hand an“, erzählt Peter Proske, der in diesem Jahr seine

„Silberhochzeit“ bei Essmann feiert. Dass Essmann sein Portfolio in den vergangenen Jahren erweitert hat, sei ein wichtiger Faktor erklärt Proske, denn „das Trink- und Konsumverhalten hat sich in den vergangenen Jahren verändert – der Trend geht hin zu alkoholfreien Produkten der Brauereien. Die Leute probieren derzeit gerne neue Getränketrends aus. Daher haben wir unsere Produktauswahl angepasst und können somit unsere Logistik weiterhin optimal auslasten.“

Der Kernmarkt des regionalen Verkaufsleiters konzentriert sich auf Oldenburg – weiter erstreckt sich das Einzugsgebiet über die gesamten ostfriesischen Inseln, Ostfriesland selbst sowie die Wesermarsch bis nach Bremen. Peter Proske kümmert sich nicht nur um die Betreuung der Bestandskunden, sondern steht zudem in stetiger Abstimmung mit der Logistik, der Kommissionierung und letztendlich natürlich auch →

# Geschmack ohne Schnickschnack.

Sinalco. Erfrischend seit 1905.





mit den Fahrern. Für seine Tätigkeit findet der Regionalverkaufsleiter einen außergewöhnlichen Vergleich: „Ich beschreibe mich in Bezug auf meine Arbeit als ‚Chinesischen Teller-tänzer‘, der immer schauen muss, dass die Teller oben bleiben und fortlaufend an den Stäben rütteln muss, damit alles miteinander harmoniert und funktioniert.“

Besuche von Spe-Kunden bereiten ihm besonders viel Freude: „Ich bin ein neugieriger Mensch und möchte immer wissen, was es Neues am Markt gibt. Wie weit ist die Digitalisierung fortgeschritten? Welche Techniken gibt es, um Kunden zu unterstützen, die derzeit kein Personal in der Küche und im Service bekommen? Ich bin immer auf der Suche nach neuen Ideen und Innovationen, damit ich unsere Kunden bestmöglich beraten kann“, erzählt Peter Proske.

### HAUPTTHEMA 2022 IN DER GASTRONOMIE EINDEUTIG

Den Gastronomen ist durch die Corona-Pandemie sehr viel Personal im Service und in der Küche abhandengekommen – wie dieses Manko aufgefangen werden kann, beschäftigt die Branche zunehmend. Durch seinen engen Austausch mit den Gastronomen bekommt Peter Proske hautnah mit, welche neuen Wege gegangen werden: „Um neues Personal zu bekommen oder das alte zu halten, drehen Gastronomen derzeit an einigen Stellschrauben. Sie schaffen monetäre Anreize, wie etwa die Zahlung des Mindestlohns oder sogar darüber hinaus. Weitere Motivationen bzw. attraktive Gründe zum Bleiben können zudem auch Gutscheine oder die Auszahlung von Provisionen an die Mitarbeiter sein.“

Um weiterhin am Markt zu bestehen, beobachtet der Regionalverkaufsleiter des Weiteren die Nutzung von gemeinsamen Küchen. Dies sei nicht nur attraktiv, um aktiv Kosten ein-

zusparen, sondern sich darüber hinaus ein gewisses Maß an Unabhängigkeit zu verschaffen. „Einige Kunden mit einer ähnlich gelagerten Küche nutzen bereits gemeinsame Küchen. Sie bereiten ihre Essen zusammen vor, um sie später vor Ort im eigenen Lokal nur noch aufwärmen und anrichten zu müssen. Die Qualität leidet beim Einschweißen und anschließendem Aufwärmen im Wasserbad nicht“, berichtet Peter Proske. Auch für Engpässe beim Service-Personal gibt es mittlerweile technische Helferlein: Sogenannte „Cubes“ ermöglichen es dem Gast selbst am Tisch auf einen „Service“- oder „Pay“-Button zu drücken, um die gewünschte Handlung durchzuführen. Diese Technik werde bereits von einigen Kunden erfolgreich genutzt, fügt Peter Proske hinzu.

### KLASSE STATT MASSE

Weiter beobachtet der Regionalverkaufsleiter, dass der Trend sich weg von prall gefüllten Tellern und niedrigen Preisen hin zu qualitativ hochwertigen Gerichten entwickelt. Demnach sei es den Gästen wichtig, woher etwa das Fleisch kommt und dass die Produkte regional erzeugt werden. Das Qualitäts- und Gesundheitsbewusstsein sei ein ganz anderes als noch vor ein paar Jahren. Neben qualitativ hochwertigen Gerichten sind im Jahr 2022 auch alkoholfreie Mischgetränke stark gefragt. Klassiker wie diverse Heißgetränke oder Weine – mit und ohne Alkohol – sieht der Vertriebsexperte weiterhin hoch im Kurs.

Trotz der starken Belastung seiner Branche in den vergangenen zwei Jahren blickt Peter Proske hoffnungsvoll in die Zukunft und betont: „Ich sehe, dass sich die Leute trotz allem wieder aus der Deckung wagen und sich trauen, Gastronomie zu machen. Das stimmt mich positiv, denn jede Krise bietet immer auch Chancen.“ ●



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

**EWERS**  
Karosserie- und Fahrzeugbau



### Schiebepflanen-Aufbauten

mit Transport-  
aufbauten von  
**EWERS** gut  
unterwegs!



### Schwenkwand-Aufbauten



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

## BRANCHE

## BRANCHENMELDUNGEN

GENUSS MIT TRADITION  
IN NEUMÜNSTER

Mitten im Herzen von Neumünster befindet sich die älteste Kneipe der Stadt. Seit 1877 empfängt der Postkeller seine Gäste und bietet eine frische und herzhafte Küche mit regionalen sowie internationalen Klassikern – und das sogar 365 Tage im Jahr. Egal ob ein reichhaltiges Frühstück, ein ausgewogenes Mittagsangebot oder die gemütliche Einkehr am Abend: Der Postkeller sorgt für eine abwechslungsreiche Menüauswahl. Sei es der täglich wechselnde Nachttisch für einen runden Abschluss der Mittagspause oder das Angebot durchgehend warmer Speisen bis 22 Uhr. Abgerundet wird der Besuch im Postkeller durch eine vielfältig ausgestattete Bar mit frisch gezapftem Bier sowie einer feinen Auswahl an Spirituosen. Im Sommer genießen die Gäste entspannte Momente auf der Sonnenterrasse mit einem Rundumblick über die Neumünsteraner Innenstadt. Getränke Essmann freut sich, dieses Traditionshaus zu beliefern! ●

**Postkeller**

Großflecken 29, 24534 Neumünster  
Tel. 04321 43546  
[www.postkeller1877.de](http://www.postkeller1877.de)

PAZZI: AUTHENTISCH  
ITALIENISCH GENIESSEN

Neu im Feriengebiet "Wilsumer Berge" in der Grafschaft Bentheim ist das Restaurant Pazzi am See. Betreiber Taher Mardenli und sein Team zeigen mit viel Hingabe und Charme, was „Dolce Vita“ heißt. Sie verwöhnen ihre Gäste mit echtem und frischem italienischen Essen. Antipasti, hausgemachte Pizza und Pasta, Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch sowie herrliche, abwechslungsreiche Desserts sind im Angebot. Ein Fest für alle Sinne! Dazu wartet eine wahre Schatzkammer an ausgesuchten italienischen Weinen. Beim Blick auf den See und den weißen Sandstrand durch die moderne und großzügige Fensterfront fühlt man sich dann tatsächlich wie im Urlaub in Italien! ●

**Pazzi am See**

Zum Feriengebiet 1, 49849 Wilsum  
Tel. 05945 9955 80  
[www.pazziamsee.de](http://www.pazziamsee.de)

## KIEBITZ IN LINGEN MIT NEUEM TERRASSENDACH

Das von vielen Ausflüglern innig geliebte Restaurant Kiebitz bietet seinen Gästen künftig eine große Überdachung der Terrasse. Inhaber Tobias Wellmann vom Familienbetrieb mit Tradition führt aus, dass die beheizten Plätze damit auf 75 ansteigen. Auch Regenschauer lassen sich jetzt prima draußen aussitzen, dank neuem, windgeschütztem Dach samt Beheizung – eine klare Verlängerung der Draußensaison und viel Komfort für die Gäste. Bei den leckeren Snacks wie Burgern, Schnitzeln, Delikatessen vom Grill sowie Desserts und Kaffee und Kuchen und einer Auswahl aus sechs Zapfbieren kann man auch an regnerischen Tagen sicher und gut geschützt den Blick über die weite Landschaft der Emsaue schweifen lassen. ●

**Kiebitz**

Dalumer Straße 21, 49808 Lingen  
Tel. 0591 31993959  
[kiebitz.eatbu.com](http://kiebitz.eatbu.com)



↑ Längere Draußensaison dank neuem Dach bietet das Kiebitz in Lingen.



FAHRZEUGTECHNIK ■ ■  
**SCHRÖDER**  
TRAILER INNOVATIONS

***Passgenaue Transportlösungen***

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



DGL - DEUTSCHE GETRÄNKE LOGISTIK

# BREIT UND MODERN AUFGESTELLT

## NEUER BORCHERS-STANDORT IN WERNE



Die Borchers NordWest Warehousing Solutions GmbH verstärkt ihre Präsenz im nördlichen Ruhrgebiet: Anfang des Jahres eröffnete das Unternehmen der DGL-Gruppe einen Standort in Werne. Zum 1. Februar bezog Borchers bereits eine Teilfläche des Lagers, ab dem 1. April ist der Logistiker dann alleiniger Nutzer des Gebäudes. Der Standort verfügt über eine Lagerfläche von 17.000 Quadratmetern in der Halle sowie über 20.000 Quadratmeter Freifläche auf dem Grundstück. Die Ausstattung wird an den Standard der anderen Getränkelogistik-Standorte angepasst. Als klimaneutrales Unternehmen legt Borchers besonders viel Wert auf eine nachhaltige Logistik. So kommen in Werne beispielsweise ausschließlich Elektro-Stapler zum Einsatz. →



↑ Der neue Standort der Borchers NordWest Warehousing Solutions GmbH in Werne.

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



Foto: © Borchers NordWest Warehousing Solutions GmbH

↑ Der Standort nahe des Kamener Kreuzes verstärkt Borchers' Präsenz im nördlichen Ruhrgebiet.

## UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



Das neue Lager befindet sich zwischen den Standorten Dortmund und Hamm: „Durch den neuen Standort in Werne sind wir noch stärker in der Region vertreten“, erklärt DGL-Property Manager Tobias Reppenhorst. „Gerade durch die Lage an einem so wichtigen Knotenpunkt wie dem Kamener Kreuz ist dies ein logistisch sehr attraktiver Standort.“

### MODERNISIERUNG DES STANDORTS HAGEN

Der WGL-Standort in Hagen macht sich fit für die Zukunft: In den vergangenen Monaten wurde das knapp 30 Jahre alte Hochregallager komplett abgebaut und durch ein neues, konservatives Palettenregallager ersetzt. Zu Hochzeiten konnten in dem Hochregallager täglich 500 Paletten ein- →



↑ 40 LKW-Ladungen Beton wurden in Hagen verarbeitet.

Foto: © Patrick Schmidt/WGL

# CONNECTING ALL ROAD TRANSPORT

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

NEU

TELEMATIK  
FÜR ALLE

TC Trailer  
Gateway  
Familie

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

idemtelematics.com  
+49 89 72013670

ALL IN ONE



TRUCK +  
TRAILER



idem   
telematics

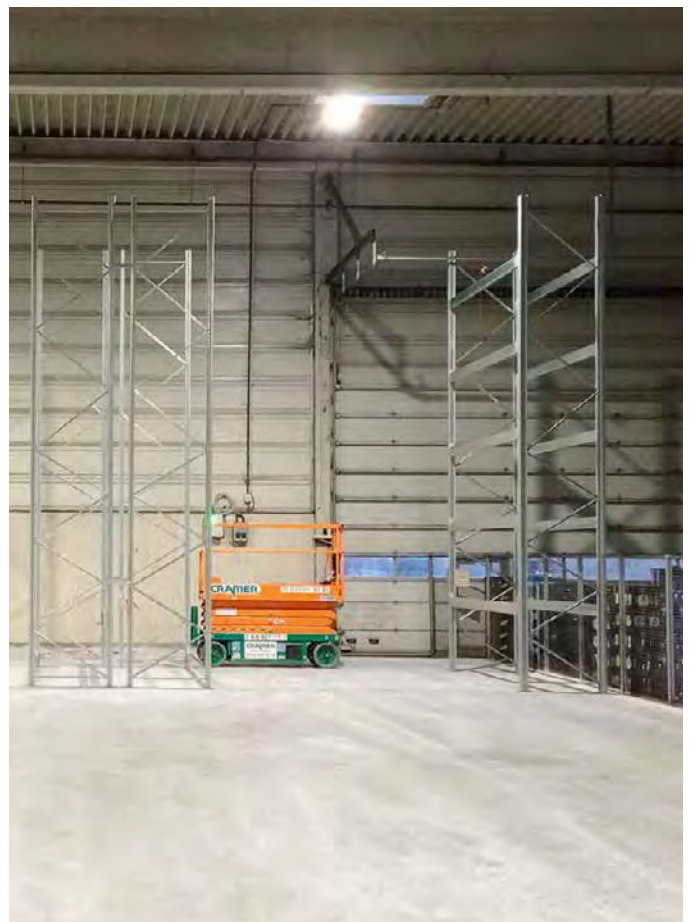
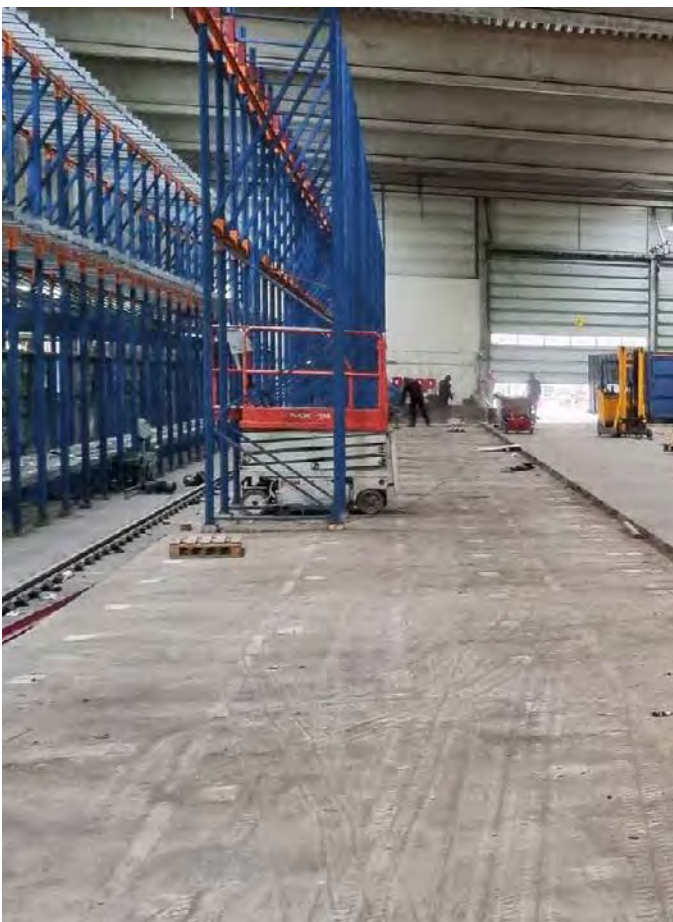




↑ Markus Rütters, CEO der Deutschen Getränke Logistik DGL, freut sich, dass die Modernisierung des Standorts Hagen so schnell und effizient umgesetzt werden konnte.

bzw. ausgelagert werden, doch angesichts des fortschreitenden Alters und einer immer größeren Sortimentsvielfalt reduzierte sich diese Zahl zusehends auf zuletzt 120 Paletten am Tag. Der Standort entschloss sich daher, das Hochregal- durch ein Palettenregallager zu ersetzen. „Das konservative Palettenregallager ist viel vorteilhafter“, fasst Patrick Schmidt, Leiter des Standorts Hagen, zusammen. „Der Stromverbrauch ist zum Beispiel niedriger und wir haben keine Ausfallzeiten.“ Das neue Regallager mit zusätzlicher Blocklagerung bietet insgesamt 1.440 Palettenstellplätze.

Drei Monate vergingen zwischen dem Abbau des alten Regallagers Mitte November und dem Aufbau des neuen Palettenregals im Februar. Insgesamt 40 LKW-Ladungen Beton wurden für die Betonierung verarbeitet. Die Kunden spürten von der umfangreichen Maßnahme nichts – dank der Umnutzung von bestimmten Bereichen als Lagerflächen konnte das Tagesgeschäft ohne qualitative Verluste fortgeführt werden. Mit dem neuen Palettenregallager kann der Standort Hagen nun noch effizienter auf die Bedarfe der Kunden und die steigende Sortimentsvielfalt eingehen. ●



↑ Gerade einmal drei Monate vergingen zwischen dem Abbau des alten Hochregallagers (links) und dem Aufbau des neuen Palettenregallagers (rechts).





**GENUSS**



# Daheim mit Leikeim.



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

## Leikeim

So schmeckt daheim.



leikeim.de

GENUSS

# SÜFFIGE SYMBIOSE AUS BROT UND BIER

## BRLO SETZT ZEICHEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



Foto: © BRLO

↑ Mit seinem „Naked“ braut BRLO ein alkoholfreies Pale Ale.

Schon die alten Ägypter trankten halbgebackenes Brot in Wasser und ließen es vergären, um Bier zu gewinnen. Ganz schön clever – dachte sich auch das Team der Berliner Brauerei BRLO, die sich dieses Grundprinzip zunutze macht. Doch wie man es aus der Ideenschmiede Berlin gewohnt ist, war das noch längst nicht alles.

Man nehme: Brot, das nach Ladenschluss nicht mehr verkauft werden kann, eine große Prise Nachhaltigkeit und verfeinere die Idee mit einem Schuss modernem Lifestyle. Heraus kommt ein innovatives Bier, das nicht

nur in puncto Geschmack einiges auf dem Kasten hat. So geschehen beim neuen Zero.5 der Berliner Brauerei BRLO. Dabei handelt es sich um ein alkoholfreies Lager, welches zu Teilen aus Brot hergestellt wird. Das Brot kommt von der Bio-Bäckerei „Zeit für Brot“ – BRLO-Braumeister Michael Lembke erklärt dazu: „Ursprünglich haben wir unser alkoholfreies Bier Zero.5 für das Greentech Festival mit einem nachhaltigen Rezept entwickelt: Wir verwenden altes Brot von ‚Zeit für Brot‘, welches Teile des Bio-Malzes ersetzt. Durch unseren Bio-Hopfen Ariana erhält Zero.5 eine leichte Citrus Note und ein crispy finish. Wir sparen mit dieser Methode Rohstoffe ein und nutzen stattdessen ein bereits vorhandenes Produkt.“

### KONSEQUENTES BRAUKONZEPT

Hinter dem alkoholfreien Lager-Bier Zero.5 steckt nicht nur die Idee, Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken – gekrönt wird dieser Gedanke durch die Verwendung von nachhaltig angebautem Hopfen und Malz. Das Konzept überzeugt, weshalb das Zero.5 als erstes klimaneutral gebrautes Bier von BRLO mit dem Bio-Zertifikat ausgezeichnet wurde. Mit der Brot-Rettung ist dem Anspruch der Brauerei an mehr Nachhaltigkeit allerdings noch nicht Genüge getan. Um ihren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck weiterhin zu minimieren, arbeitet BRLO seit 2021 mit dem Unternehmen Plantly zusammen. Die Kooperation dient dem Ziel, CO<sub>2</sub>-Einsparungspotenziale zu erkennen und den Ausstoß künftig noch weiter zu minimieren. Aufgrund dessen werden bald alle Biere von BRLO mit „klimaneutral gebraut“ gekennzeichnet sein.

### BRLO LÄSST DIE HÜLLEN FALLEN

Selbstverständlich nur im übertragenen Sinne – denn das alkoholfreie Pale Ale

(<0,5% Alkoholgehalt) von BRLO trägt den Namen „Naked“ und kommt nach eigenen Aussagen „so nackt daher, wie wir es schufen“. Auch bei dieser alkoholfreien Kreation bleibt der Geschmack keinesfalls auf der Strecke. Gebraut aus den drei vollmundigen Hopfensorten Citra, Lemon Drop und Mandarina Bavaria kommt BRLO's Naked mit erdigen Kräuternoten und einem sanft-herben Geschmack daher. Dieser entfaltet sich am besten schön gekühlt. Ein authentisches Pale Ale – ohne den Kater danach. ●



Foto: © BRLO

↑ Zero Waste, alkoholfrei, aber 100 % Geschmack – das ist das Zero<sup>5</sup> der Brauerei BRLO

# AUSTRINKEN. ZURÜCKGEBEN. DIE UMWELT SCHÜTZEN.

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



germeta\_meinequelle



## GERMETA

Meine Quelle seit 1679.

GENUSS

# CAFÉ EX IN SALZBERGEN

## MIT HERZ UND LEIDENSCHAFT

**W**er durch Salzbergen im südlichen Emsland fährt, dem sei eine Pause im Café EX empfohlen. Zentral gelegen, einladend gemütlich und modern gestaltet lädt die Salzbergener Institution zum Verweilen und Genießen ein.

### BISTRO CAFÉ EX

Bahnhofstr. 13 a, 48499 Salzbergen  
Tel. 05976 697955  
info@cafe-ex.de



Foto: © Café Ex

### GASTRONOM MIT LEIDENSCHAFT

„Damit Liebe durch den Magen gehen kann, braucht es Leidenschaft fürs Kochen“, sagt Chef Ali Bayraktar. Gemeinsam mit seiner Familie und langjährigen Mitarbeitern steht er seit fast 20 Jahren mit dem Bistro Café EX für dieses Motto ein. Zuvor war er ein gutes Jahrzehnt in Lingen als Gastronom tätig, bis er mit seiner Frau die Chance in Salzbergen ergriff. Das Datum des Eröffnungstags kann er auch nach all den Jahren wie aus der Pistole geschossen nennen: Es war der 26. Juni 2003. Natürlich weiß Bayraktar das Datum noch ganz genau, denn sein Bistro Café EX liegt ihm und seiner Familie am Herzen. Mit an Bord ist mittlerweile die ganze Familie mit Sohn Eray und Tochter Ilak.

„Wir machen das, was wir am besten können“, erklärt der Gastronom zufrieden das Erfolgsrezept. Die Gäste dürfen sich davon anhand der vielfältigen Karte mit reichlich Leckereien überzeugen. Hier geht es danach, was den Gästen schmeckt und gefällt. Moderne Gerichte der deutschen Küche mit internationalen Einflüssen prägen die Karte. Dazu gehören verschiedene Vorspeisen, eine Vielfalt an Salaten, Wraps, Pizzen, Ofenkartoffeln mit verschiedenen Füllungen, Burger und Pasta, Schnitzelvariationen sowie Fleischgerichte vom Grill. Ein Angebot, welches für jeden Gaumen das Richtige bereithält. Ein Außer-Haus-Service bringt die Gerichte auch nach Hause. Eine Leistung, die in den vergangenen zwei Jahren sehr gut angenommen wurde und für die viele Gäste dankbar waren.

### BELIEBTER TREFFPUNKT

Kein Wunder also, dass das Café EX für viele Salzbergener eine geliebte Stammlocation ist. Man trifft sich zum Klönen und Essen. Familie Bayraktar ist sehr fußballbegeistert und auch selbst erfolgreich aktiv. Diese Liebe zum Sport spiegelt sich im eigenen Bistro-Café wider: Die Gäste können in einem eigens dafür hergerichteten Raum über Sky exklusive Fußballspiele genießen und gemeinsam mit der favorisierten Mannschaft mitfiebern.

Wer sich lieber in Ruhe unterhalten möchte, der lässt sich im Bar- und Thekenbereich nieder. Hier gibt es Frischgezapftes und eine Auswahl an Mix-Getränken. Den Innenbereich renovierte Familie Bayraktar 2019. So entstand eine gemütliche Atmosphäre, die gleichzeitig modern ist und den Gästen gut gefällt.

In den vergangenen Jahren gab es weitreichende Baumaßnahmen im Kern von Salzbergen mit seinen rund 8.000 Einwohnern. „Das Ergebnis ist für uns gut gelungen“, freut sich Bayraktar. Mit Verkehrsberuhigung und breiten Fußgängerwegen lädt der Dorfkern jetzt zum Flanieren ein, was die lokalen Gastronomen unterstützt. Im Sommer locken herrliche Sonnen- und Schattenplätze Jung und Alt auf die Terrasse des Café EX. Denn zu guter Letzt ist das Bistro-Café EX eine von wenigen Lokalitäten im Dorf und damit für viele Bürger und Gäste auch ein wichtiger Treffpunkt. ●



## 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.



Foto: © Kolonne Null



Das Produktportfolio von „Kolonne Null“ umfasst Weiß-, Rot- und Roséweine sowie prickelnde Varianten.

## GENUSS

# VON ERFOLGREICHEN „NULLNUMMERN“

## KOLONNE NULL: PIONIER DES ALKOHOLFREIEN WEINES

**B**is vor wenigen Jahren unter Liebhabern von genussvollen Weinen noch als ungenießbar verschrien, nimmt der Siegeszug von alkoholfreien Weinen immer mehr Fahrt auf. Nicht nur aufgrund von Trends wie dem „Dry January“, bei dem einen Monat lang auf Alkohol verzichtet wird, sondern vor allem hinsichtlich des steigenden Gesundheitsbewusstseins vieler Menschen. Dass der Geschmack – bei aller Liebe zum eigenen Körper – nicht auf der Strecke bleiben muss, zeigen die alkoholfreien und -reduzierten Produkte von Kolonne Null.

Dass vollmundige Weine mit intensiven Aromen auch in der alkoholfreien Variante auf großen Anklang stoßen können, stellt das Berliner Start-Up Kolonne Null erfolgreich unter Beweis. Die Begeisterung für Wein und Genuss eint

die beiden Gründer Philipp Rößle und Moritz Zyrewitz. „Wir verwenden ausschließlich traditionell gekelterte und besonders aromatische Jahrgangswine oder -cuvées von höchster Qualität“, so Rößle und Zyrewitz, die im Sommer 2018 ihren ersten alkoholfreien Wein in Co-Produktion mit einem kleinen Weingut aus Niederösterreich produzierten und ihn zunächst auf Wochenmärkten und über Weinhandlungen vertrieben. Mittlerweile hat das Berliner Duo Beziehungen zu Winzern auf der ganzen Welt aufgebaut.

**Nach deutschem Lebensmittelrecht dürfen Getränke als alkoholfrei bezeichnet werden, wenn sie maximal 0,5 % Alkohol enthalten.**

Ob Weiß, Rot, Rosé und/oder prickelnd: Die Weine von Kolonne Null stehen für den besonderen Anspruch an Qualität, Genuss und Stil. Das junge Unternehmen präsentiert eine Vielfalt feinsten Weine und prickelnder Varianten, die in Co-Produktion mit prämierten Familienweingütern wie Wasem, Pauly oder Closheim entwickelt werden. Man tausche sich regelmäßig bei Besuchen auf den Weingütern aus und entwickle zusammen mit den Winzern im Berliner Labor die Kreationen weiter. „Die enge Zusammenarbeit und das Vertrauen zu unseren Winzern gehört zu unserer höchsten Maxime“, so die Kolonne Null-Gründer.

### WEG MIT DEM ALKOHOL, HER MIT DEM GESCHMACK

Es gibt mehrere Prozesse, um alkoholfreien Wein herzustellen. Bei Kolonne Null setzt man auf die schonende →



# Der Genuss reiner Natur

Frisch aus dem Biosphärenreservat

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

**ÖKO-TEST**

RhönSprudel Naturell  
12 x 0,75l Glas-Mehrweg

**sehr gut**

ÖKO-TEST-Magazin 07/2020



Unternehmen und Produkte  
**Klimaneutral**  
ClimatePartner

JETZT  
in 0,75l  
GLAS

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



Foto: © Kolonne Null

↑ Leichter Genuss mit wenig Kalorien – echt „gentle“ eben.

↓ Die beiden Geschäftsführer von „Kolonne Null“ Moritz Zyrewitz (links) und Philipp Rößle (rechts) beweisen mit ihren alkoholfreien Weinen ihr Gespür für Trends im Getränkesektor.



Foto: © Kolonne Null

Entalkoholisierung durch Vakuumdestillation – diese Methode hat den Vorteil, dass der Alkohol aus den selektierten Ausgangsweinen bereits bei einer Temperatur von 30°C entweicht. Übrig bleibt ein maximaler Restalkoholgehalt von 0,3 %. Direkt im Anschluss folgt die Aromarückgewinnung, um die natürlichen Weinaromen aufzufangen. So bleiben der sortentypische Charakter und die Stilistik der Weine erhalten.

Farbstoffe und künstliche Aromen kommen dabei nicht zum Einsatz, doch „um den durch den Alkoholentzug verlorenen Körper sowie die Süße wieder auszugleichen und eine ideale Balance herzustellen, verfeinern wir unsere Weine lediglich mit einer kleinen Zugabe von natürlichem Zucker“, ergänzen Gründer Philipp Rößle und Moritz Zyrewitz. Auch wird je nach Sorte der Wein mit Kohlensäure versetzt, um den prickelnden Varianten ihren spritzigen und mousierenden Charakter zu verleihen. Die →

# Frischer Wind 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



**Auch in 0,5 l erhältlich!**



**0,75 l**

Mehr Informationen zu unserem Engagement für einen nachhaltigen Umwelt- und Klimaschutz: [www.brohler.de/klimaneutral](http://www.brohler.de/klimaneutral)



## Trink Brohler. Fühl dich wohler.

alkoholfreie Kolonne Null-Kollektion enthält facettenreiche Weine, von floral über fruchtig nach würzig, holzig, nussig oder vegetabil. Still und prickelnd.

#### NEUES TERRAIN MIT EIN WENIG „SCHUSS“

Wer dennoch nicht ganz auf ein bisschen Alkohol im Wein verzichten möchte, könnte in den Produkten von „the gentle wine“ seinen Favoriten finden. Im Herbst 2021 betrat Moritz Zyrewitz das noch recht unbekannt, aber dennoch stark wachsende Segment der teilreduzierten Weine und gründete die the gentle wine GmbH. „Wie auch im Bier- und Spirituosenbereich geht der Kundenwunsch vor allem aus Gesundheitsgründen hin zu weniger Alkohol. Gleichzeitig will der Kunde aber nicht auf authentischen Weingeschmack und Lifestyle verzichten. Wir schaffen mit unseren weinhaltigen Getränken beides!“, so Zyrewitz.

Wie schon bei den Kolonne Null-Weinen setzt man bei the gentle wine auf die Selektion hochqualitativer Weine, die im Vakuum destilliert werden. Das Zwischenprodukt wird allerdings im nächsten Schritt mit dem Ausgangswein cuvéeiert. Heraus kommt ein alkoholreduzierter „Wein“ mit 6% vol. Alkohol, der obendrein auch weniger Kalorien enthält. „Was die Weinselektion, den Ausbau im Winzerkeller und die Zusammenarbeit mit Lohnentalkoholisierern angeht, sind wir deutschlandweit führend“, betont Zyrewitz. ●

→ Erhältlich sind die weinhaltigen Getränke von „the gentle wine“ jeweils in der 750 ml Abfüllung.

## KOLONNE/NULL

DER ALKOHOLFREIE WEIN

### KOLONNE NULL GMBH

Moritz Zyrewitz und Philipp Rößle

Telefon: 030/54907969

E-Mail: [info@kolonnenull.com](mailto:info@kolonnenull.com)

### THE GENTLE WINE GMBH

Moritz Zyrewitz

Telefon: 01631729163

E-Mail: [info@thegentlewine.com](mailto:info@thegentlewine.com)



# Der Natur zuliebe nachhaltig gebraut.



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



GUT BESSER  **Gösser**  
BRAUTRADITION SEIT 1860

GENUSS

# KÜCHE DER GEBORGENHEIT

## AE JIN HUYS KOCHT KOREANISCH MIT „KIMCHI“

**F**ermentation liegt im Trend – nicht zuletzt bei jenen gehobenen Gastronomien, die fermentierte Getränke wie Kombucha für die alkoholfreie Speisenbegleitung nutzen. Koreaner können darüber wohl nur müde lächeln: Sie nutzen die Vorzüge fermentierter Speisen seit Jahrtausenden. In „Kimchi“ vermittelt Ae Jin Huys die Grundlagen zur Herstellung des koreanischen Nationalgerichts und zeigt die Vielfalt der koreanischen Küche, die auf ganz verschiedene Arten die Gesundheit fördert.

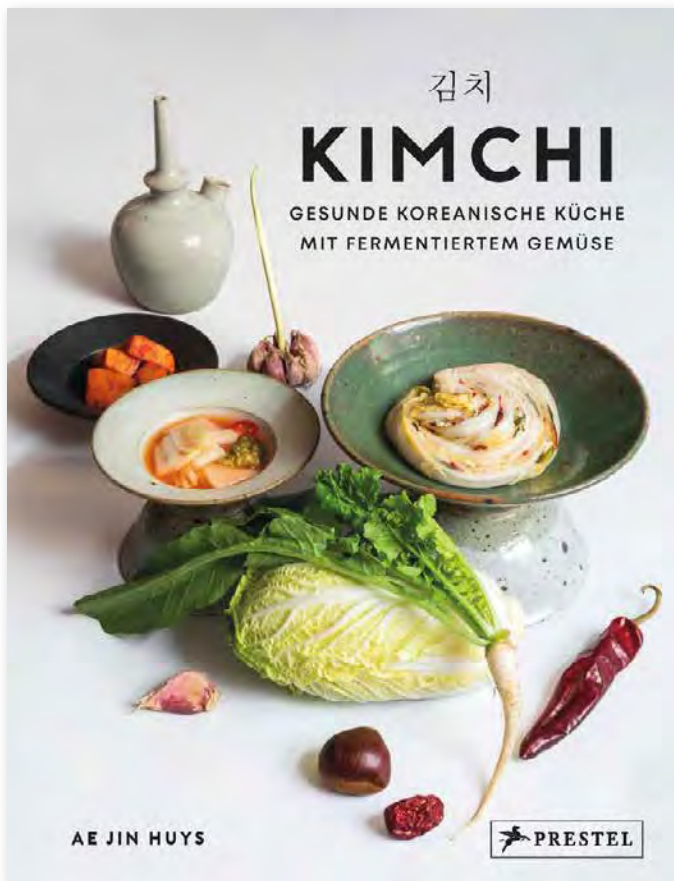
Koreanisch kochen ist für Ae Jin Huys eine ganz persönliche Angelegenheit: Als Fünfjährige wurde die gebürtige Südkoreanerin von einem belgischen Paar adoptiert. Die Auseinandersetzung mit der Küche ihres Heimatlandes half ihr dabei, ihre eigene Identität (wieder) zu entdecken. Aber auch für viele andere Koreaner ist Essen mehr als nur Nahrungsaufnahme. Gemeinsames Essen ist ein wichtiger Teil der Beziehungspflege. Jeong nennen Koreaner dieses Gefühl von Geborgenheit, das sich einstellt, wenn man gemeinsam etwas Schönes erlebt, zum Beispiel ein gutes Essen.

Zur rein emotionalen Komponente gesellt sich die Philosophie des Yaksikdongwon, die Überzeugung, dass Ernährung und Medizin dasselbe sind. Im Fall des Kimchi durchaus berechtigt: Das fermentierte Gemüse bietet zahlreiche gesundheitliche Vorteile. Es beugt beispielsweise Krebs vor, senkt den Cholesterinspiegel und fördert die Darmgesundheit. Nicht umsonst hat die UNESCO Kimchi als immaterielles Weltkulturerbe anerkannt. Huys stellt 24 Grundrezepte zusammen, die erklären, wie man unter anderem Lauch,

Kürbis, Aubergine oder Kohlrabi zu Kimchi verarbeitet. Auch Basics wie die verschiedenen Würzmittel oder die Zubereitung von Grundzutaten wie Reismehlbrei werden anschaulich erklärt.

Darüber hinaus zeigt Ae Jin Huys, wie vielfältig Kimchi zum Einsatz kommen kann, sei es in Suppen, als Füllung für Teigtaschen oder als Beilage zu Nudel- oder Reisgerichten bzw. Pfannkuchen. Auch in der europäischen Küche macht Kimchi eine gute Figur, zum Beispiel als

Ergänzung zu Minestrone, Pizza und Croque Monsieur. Anders als der Titel vermuten lässt, dreht sich das Buch aber nicht nur um Kimchi: Im letzten Teil versammelt Huys typische koreanische Gerichte ohne das fermentierte Gemüse. Das alles macht „Kimchi“ zu einer gelungenen Einführung für alle, die die koreanische Küche kennenlernen möchten – und Körper und Geist etwas Gutes tun. Kimchi stärkt schließlich nicht nur das physische Wohlbefinden, sondern ist ein echtes Wohlfühlessen. →



### „KIMCHI“

*Gesunde koreanische Küche mit fermentiertem Gemüse*  
Ae Jin Huys, ISBN: 978-3-7913-8851-9, Preis: 26 €

# BINDAETTEOK

PFANNKÜCHLEIN AUS MUNGBOHNEN UND KIMCHI





# 빈대떡

## ZUTATEN:

- 250 g geschälte, gelbe Mungbohnen
- 250 g altes Kimchi (Kohlrabi-Kimchi, Chinakohl-Kimchi, Daikon-Rettich-Kimchi, Weißkohl-Kimchi oder Kimchi mit Sojasauce)
- 5 Frühlingszwiebeln
- 150 g Sojasprossen
- 150 g Bauchspeck, fein gewürfelt, oder Schweinehack
- 1 EL pürierter Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten

## ZUBEREITUNG:

Die Mungbohnen zwölf Stunden in einem großen Topf mit Wasser einweichen. Die eingeweichten Bohnen in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser waschen. Anschließend die Mungbohnen in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer mit 125 ml Wasser zu einer cremigen Paste verrühren. Die Konsistenz sollte wie sehr grob gemahlene Pfefferkörner sein.

Das Kimchi in 5 mm große Stücke hacken. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Sojasprossen blanchieren, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke hacken. Mungbohnenpaste, Kimchi, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Bauchspeck und Knoblauch miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Achtung: Nicht zu viel Salz verwenden, da die Pfannkuchlein später mit einer Sojasauce zum Dippen serviert werden!

Etwas Öl (nach Belieben mit einem Rest Bauchspeckfett) in einer Pfanne erhitzen. Darin aus der Mungbohnenmischung 7-10 cm große Pfannkuchlein backen. Nach Bedarf noch etwas Öl in die Pfanne geben. Die Pfannkuchlein mit einem Dip aus gepökeltem Gemüse servieren und dazu etwas rohe Zwiebeln essen.

**TIPP:** Pfannkuchen sollten erst dann gewendet werden, wenn die Unterseite goldbraun und knusprig ist. Ziel ist es, den Pfannkuchen auf jeder Seite genau auf den Punkt zu backen und nicht mehr wenden zu müssen. Letzteres kann dazu führen, dass er zerfällt. ●



**WEINGUT SINSS,  
SPARKLING SCHEU**  
alkoholfrei -BIO-

## WEINEMPFEHLUNG

### VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

Bindaetteok ist ein Klassiker der koreanischen Küche. Was auf den ersten Blick simpel und unspektakulär aussieht, entwickelt sich spätestens am Gaumen zu einer intensiven Umani-Bombe, hier geprägt durch das fermentierte Gemüse, den Speck und Soja. In dieser Ausgabe möchte ich passend zum Titelthema gerne eine alkoholfreie Begleitung empfehlen. Auch hier gibt es mittlerweile Spitzen-Produkte, die von Winzerhand behutsam entstanden sind.

Müsste ich für asiatische Gerichte eine einzige Rebsorte wählen, wäre ich immer bei der Scheurebe, die neben intensiv-exotischen Fruchtaromen von Maracuja, Mango und Limette auch meist eine feine Säure mitbringt, die den Rebsaft perfekt in der Balance hält. Im Glas habe ich jetzt die Sparkling Scheu vom Weingut Sinß aus Windesheim an der Nahe. Die feine Kohlensäure bringt einen enormen Frische-Kick, der das Bindaetteok super ergänzt. Die intensive Frucht bringt nochmal eine weitere Komponente an den Gaumen, die das Gericht final abrundet. Alles in allem macht diese Kombination eine Menge Spaß! ●

  
**Auricher** Süßmost

**Fruchtig-frisches  
Trinkvergnügen.**



**Mit gutem  
Gewissen  
genießen.**

Denn wir produzieren  
umweltfreundlich.

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

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

GENUSS

# PARTNER OHNE PROZENTE

## FOOD PAIRING MIT ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEN

**W**as ist besser als gutes Essen? Gutes Essen mit dem richtigen Getränk dazu. Ob im Restaurant oder in der heimischen Küche – der passende flüssige Partner kitzelt Aromen hervor und sorgt für den zusätzlichen sensorischen Thrill zum Menü. Lange Zeit beschränkte sich die ausgewählte Speisenbegleitung allerdings nahezu ausschließlich auf Wein. Doch der Trend zu alkoholfreien Getränken macht auch vor dem Food Pairing nicht halt: Immer mehr Restaurants servieren nicht-alkoholische Drinks zu ihren Speisen. Auch für Hobbyköche finden sich viele Anregungen.



Foto: © Native Grapes

### ERFINDERGEIST GEFRAGT

Als Nicole Klauß schwanger war, konnte sie im Restaurant bei der Speisenbegleitung im Wesentlichen zwischen zwei Optionen wählen: Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure. Die Gastronomieberaterin schrieb daraufhin das Buch „Die neue Trinkkultur“, in dem sie sich ausführlich mit der alkoholfreien Speisenbegleitung befasst – im Erscheinungsjahr 2019 eine absolute Pionierarbeit. Food Pairing mit nicht-alkoholischen Getränken wurde damals gerade einmal von einigen wenigen Sternrestaurants wie dem Horváth oder dem einsunternull in Berlin praktiziert. Inspiriert wurden sie durch skandinavische Restaurants, allen voran das NOMA in Kopenhagen, die schon länger mit für die Speisenbegleitung kreierten Getränken experimentierten.

Die Basis für solche Drinks bilden oft Kombucha, Saft oder Tee, die gegebenenfalls mit den passenden Kräutern und Gewürzen aromatisiert werden. Durch Zugabe von Kohlensäure oder Molke beispielsweise lässt sich auch sensorisch Abwechslung in die Drinks bringen.

Nun haben weder „Alltagsgastronomen“ noch Hobbyköche in der Regel die Kapazitäten, zu jedem Gericht das passende Getränk zu kreieren. Mittlerweile können sie jedoch auf verschiedene vorgefertigte Alternativen zurückgreifen. Jörg Geiger, Gründer der gleichnamigen Manufaktur, stellt schon seit fast 20 Jahren alkoholfreie Geschmackscompositionen her, die vielfältige Einsatzmöglichkeiten erlauben. Gerade die PriSecco-Cuvées, alkoholfreie Sekte, bieten neben erfrischem Prickeln überraschende Aromen, beispielsweise die Bio Cuvée Nr. 25 mit Birne, Schlehe und Douglasie (gut zu feinem Fleisch oder kräftigem Fisch) oder die Cuvée Nr. 7 mit Hauszwetschge, Gelbmöstler Birne und Zitronenverbene als Begleiter zu asiatischen Gerichten.

Grundlage sind alte Obstsorten gepaart mit Kräutern, Gewürzen und Blüten. Relativ jung sind hingegen die „Native Grapes“. Die Winzerfamilie Weiss aus dem österreichischen Gols hat dafür Traubensaft mit Kombuchakulturen fermentiert. Statt schwerer Süße bieten die „Native Grapes“ frisch-fruchtigen, weinähnlichen Genuss. →



Foto: © Native Grapes

➔ Traubensaft mit Kombuchakulturen ist das Erfolgsrezept der „Native Grapes“ aus Österreich.

# DIE SCHORLE FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM.

ViO Schorle aus heimischen Früchten.



ViO und ViO BIO LIMMO sind eingetragene Schutzmarken.

QUALITÄT AUS DEUTSCHLAND



Sag **ViO** zum Leben

### PAIRING LEICHT GEMACHT

Die Auswahl ist also da, was jetzt noch fehlt, ist das Wissen um die passenden Geschmackspaarungen. Van Nahmen macht es Gastronomen und Hobbyköchen besonders leicht: Die Traditionskellerei hat einen Saft-O-Mat entwickelt, der Interessierten online das richtige Produkt zu ihrem Gericht anzeigt. Nutzer müssen einfach verschiedene Eigenschaften des Gerichts sowie ihren bevorzugten Saftstil, zum Beispiel feinsäuerlich oder charakterstark, auswählen und erhalten im Anschluss die passende Empfehlung. Für die deftige Rindsroulade beispielsweise schlägt der Saft-O-Mat Aronia-, Holunder- oder Sauerkirschsaft vor, für Meeresfrüchte nach asiatischer Art Rhabarbernektar.

Dass alkoholfreies Food Pairing längst kein Nischenthema mehr ist, zeigt sich auch daran, dass marktführende Unternehmen inzwischen Gerichte zu ihren Produkten empfehlen. Erdinger etwa bietet online die passenden Rezepte zu den verschiedenen alkoholfreien Weizen. Und auch auf dem Kochbuchmarkt werden Hobbyköche zusehends fündig. Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer etwa versammeln in ihrem Buch „Alkoholfreie Drinks“ (S. 71) nicht nur Rezepte für kreative, gut selbst herzustellende Drinks, sie empfehlen auch gleich die passenden Gerichte dazu. Und die beiden Autorinnen haben noch einen Tipp: Das Getränk nicht im schnöden Saftglas servieren, sondern – je nach Anlass und Aroma – im Cocktail-, Longdrink- oder Weinglas. Dann steht dem perfekten Menü auch optisch nichts mehr im Weg. ●

→ Für eine alkoholfreie Speisenbegleitung experimentieren gehobene Gastronomien häufig mit fermentierten Getränken wie Kombucha.



Foto: © sergijn, Envato Elements

↑ Mit dem richtigen Glas wirkt der alkoholfreie Speisenbegleiter gleich noch einmal hochwertiger.



Foto: © twenty20photos/Envato Elements

# DIE EMANZIPATION DES SAFTS

## VERMARKTUNG VON FRUCHTSAFTEN ALS PREMIUM-PRODUKT

**D**eutschland ist ein Saft-Land. In keinem anderen Land auf der Welt wird so viel Fruchtsaft getrunken wie in der Bundesrepublik. Rund 30 Liter pro Kopf sollen es im Jahr 2020 gewesen sein. Am besten kommen die Sorten Orange, Apfel und Multivitamin an. Mit Mineralwasser verdünnt wird der Saft zur Schorle – ebenfalls eine deutsche Angewohnheit. Und obwohl die Deutschen Profis im Saft trinken sind, ist das Wissen über Säfte durch viele Unsicherheiten geprägt. Verschiedene Bezeichnungen auf den Etiketten sorgen für Missverständnisse im Supermarkt. Direktsaft, Fruchtsaftkonzentrat oder Fruchtnektar – welcher Saft ist der „beste“?

→ Hochwertige Etiketten und außergewöhnliche Sorten: Sortenreine Säfte für besondere Anlässe von beckers bester.



Foto: © beckers bester

Was viele nicht wissen: Fruchtsaft muss einen Fruchtgehalt von 100 Prozent haben. Das ist gesetzlich vorgeschrieben. Direktsaft und Saft aus Konzentrat sind qualitativ gleichwertig. Um ein Konzentrat herzustellen, wird dem Saft das Wasser entzogen. Im Vergleich zum Direktsaft kann so effektiv eine größere Menge transportiert werden. Meist wird das Konzentrat dort hergestellt, wo die Frucht geerntet wird. Am Zielort wird das entzogene Wasser wieder hinzugefügt, so entsteht ein Saft mit 100 Prozent Fruchtanteil. Mit einer Lieferung kann faktisch also mehr Saft transportiert werden – ein logistischer Vorteil, der auch noch CO<sub>2</sub> einspart.

### MYTHEN UND FAKTEN

Beim Nektar ist der Fruchtanteil aber kleiner und liegt zwischen 25 und 50 Prozent. Auch das ist gesetzlich geregelt. Oft werden Früchte als Nektar angeboten, die als purer Saft geschmacklich nicht überzeugen würden oder eine dickflüssige Konsistenz hätten. Auch der Mythos, dass Fruchtsäften Zucker zugesetzt wird, hält sich beim Verbraucher hartnäckig. Fakt ist: Säfte dürfen nicht zusätzlich gesüßt werden. Beim

Nektar ist der Zusatz von Zucker aber erlaubt. Das hängt ebenfalls mit dem Geschmack zusammen. Saft aus sauren Früchten wäre ohne Zuckerzusatz wohl kaum ein Genuss. Wer zum Direktsaft oder Saft aus Konzentrat greift, tut seiner Gesundheit etwas Gutes. Denn Fruchtsäfte können dazu beitragen, den täglichen Bedarf an Obst zu decken. Vollständiger Ersatz für frisches Obst ist Saft aber nicht.

Eine weitere Produktkategorie ist das Fruchtsaftgetränk: Es besteht zu einem Großteil aus Wasser – still oder mit Kohlensäure – und hat einen Fruchtanteil von 6 bis 30 Prozent, je nachdem welche Frucht verwendet wird. Oft werden auch mehrere Früchte verwendet, wobei eine immer geschmacksgebend ist und sich dann im Namen des Getränks wiederfindet.

### SORTENREIN IN FEINER FLASCHE

Zuletzt entwickelte sich beim Saft ein neuer Trend zu sortenreinen Säften. Die Hersteller bieten dann nicht einfach nur Apfelsaft an, sondern wie zum Beispiel die Privatkellerei van

Nahmen Rubinette, Topaz oder Schöner von Boskoop Apfelsaft. In der Flasche stecken dann nur Äpfel der jeweiligen Sorte und ein einzigartiger Geschmack. Auch Beckers Bester baut sein Sortiment der sortenreinen Säfte immer weiter aus: Verbraucher haben unter anderem die Wahl zwischen so exotisch klingenden Varianten wie Alphonso (Mango), Rubus Idaeum Rheum (Rhabarber) oder Millie Dillard No II (Ananas). Die Hersteller sehen diese Produkte auch als Chance, alte Obstsorten zu erhalten und die Vielfalt darzustellen. Frei nach dem Motto: Apfel ist nicht gleich Apfel.

Die Vermarktung der sortenreinen Säfte ist ebenfalls besonders. Die sortenreinen Säfte werden von den meisten Herstellern als Premium-Produkt beworben. Im Vergleich zum Supermarkt spiegelt sich das in einer hochwertigen Etikettensprache und saftigen Preisen wider. Die Etiketten und Flaschenform erinnern mehr an eine gute Flasche Wein als an die üblichen Mehrweg-Glasflaschen. In einer Gesellschaft, in der sich immer mehr Menschen für den bewussten und reduzierten Genuss von Alkohol entscheiden, sollen sich Premium-Säfte als alkoholfreie Alternative zum Wein positionieren.

### TRAUBENSÄFTE ALS ALTERNATIVE ZUM WEIN

In der Gastronomie gibt es bereits Vorreiter, die neben einer Weinkarte auch eine große Auswahl an Säften führen. Saft könnte hier also tatsächlich eine echte Alternative werden.

Mit dem Wein verbinden den Saft einige Merkmale: Je nach Sorte ein anderer Geschmack, eine insgesamt große Geschmacksvielfalt und die Unterscheidung in verschiedene Jahrgänge sind gemeinsame Kriterien. Auch die Winzer haben den Trend zum Saft erkannt und stellen Traubensäfte her – und geben damit den Käufern das Gefühl, ein hochwertiges Produkt zu kaufen.

Bei der Herstellung von Traubensaft werden die Trauben handverlesen. Es darf keine beschädigte Traube in den Saft, da er sonst schneller schlecht werden kann. Im Vergleich zum Wein gibt es einen großen Unterschied bei der Produktion: Nachdem die Trauben für kurze Zeit gemischt wurden, kommen sie in die Presse. Abschließend wird dem Saft die Hefe entzogen. Damit wird der Gärprozess verhindert und der Saft wird nicht zum Wein – fertig ist der Traubensaft. Manche Winzer bieten ihren Traubensaft auch sortenrein an und stellen ihn zum Beispiel aus Merlot, Dornfelder oder Grüner Veltiner her. Geschmacklich sind die Traubensäfte vom Winzer – ob sortenrein oder nicht – ein ganz anderes Geschmackserlebnis als der Saft aus dem Supermarkt. ●

Mehr Infos zum Thema Saft  
auf der Website des  
Verbandes der deutschen  
Fruchtsaft-Industrie e.V.

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



↑ Absoluter Hochgenuss: Traubensaft vom Winzer.

# UNSERE LIEBLINGSFARBE IST BUNT!



Farbenfrohe Säfte und Nektare  
in der nachhaltigen Mehrwegflasche!



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



GENUSS

# „SAFT SOLLTE MAN WIE WEIN TRINKEN“

## FRUCHTSAFT-EXPERTE DR. PETER SCHROPP IM INTERVIEW

**W**er sich schon immer mit dem Thema Saft intensiver auseinandersetzen wollte, ist in Gräfelfing bei München an der richtigen Adresse: Hier bietet die renommierte Doemens Akademie seit 2019 gemeinsam mit dem confructa colleg eine weltweit einzigartige Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier an. In drei jeweils dreitägigen Modulen lernen Teilnehmer alles zu Herstellung, Sensorik und Vermarktung von Frucht- und Gemüsesäften sowie Smoothies. Im Interview spricht Dr. Peter Schropp, Leiter der Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier, über die vielen Vorzüge von Saft – für den Verbraucher wie auch für die Gastronomie.

**Herr Dr. Schropp, wie sind Sie auf die Idee gekommen, eine Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier anzubieten?**

Saft hat meiner Ansicht nach das gleiche Problem wie viele andere Lebensmittel auch: Es ist ein sehr hochwertiges Produkt, aber die Wertschätzung beim Verbraucher fehlt. Dieser kann oftmals nicht unterscheiden, was Saft, was Nektar, was Fruchtsaftgetränk ist. Dabei sind wir in Deutschland ja Saftweltmeister, wir trinken etwa 30 Liter pro Jahr.

Saft spielt so gesehen eine sehr große Rolle und man sollte ihn dementsprechend positionieren. Der Saftsommelier-Kurs soll dazu beitragen, dass diesem Lebensmittel mehr Wertschätzung entgegengebracht wird.

**Für wen ist der Kurs besonders interessant?**

Bei uns in Deutschland ist die Fruchtsaftbranche sehr mittelständisch organisiert, es gibt über 300 Fruchtsafthersteller. Wir sprechen diese oft kleineren Betriebe an, die ihr Produkt vermarkten müssen. Es gibt immer mehr Hersteller, die sortenreine Säfte auf den Markt bringen, diese müssen sensorisch beschrieben werden. Eine zweite Zielgruppe ist die Gastronomie. Gerade in der gehobenen Gastronomie spielt Saft eine immer größere Rolle, da viele Gäste auf Alkohol verzichten möchten. Neben Mineralwasser sollte man auch andere gute alkoholfreie Getränke anbieten können. Eine dritte Zielgruppe ist der Getränkefachhandel, der natürlich auch über Fachkenntnisse verfügen soll. Der Fachhandel sollte dem

Verbraucher die Unterschiede erklären können, optimal sind dazu Verkostungen im Getränkemarkt.

**Der Trend zu sortenreinen Säften passt gut zum Punkt Wertschätzung, denn diese kommen ja oft sehr hochwertig daher. Entwickelt sich Saft zumindest in Teilen zum Premiumprodukt?**

Es wird auf jeden Fall immer mehr. Ich finde es ganz toll, sich mit sortenreinen Apfel- oder Traubensäften zu beschäftigen, weil man schnell merkt, was für ein riesengroßes Spektrum sie abdecken. Sie schmecken wirklich total unterschiedlich. Gerade in der gehobenen Gastronomie sind die Gäste auch bereit, für so einen hochwertigen Saft mehr zu bezahlen, und wenn er in einer schönen Flasche angeboten wird, umso mehr. In unserem letzten Kurs waren zwei Teilnehmer aus der Gastronomie-Hotellerie dabei, die den Anteil an Gästen, die eine alkoholfreie Speisenbegleitung wünschen, auf 20 Prozent geschätzt haben. Das ist wirklich ein wachsender Trend. →





Natur berührt.

**Voll gut. Leer gut.**



**Für die Umwelt: AMECKE Mehrweg.**

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

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

**Food Pairing ist ja auch ein wichtiger Teil der Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier. Wie lässt sich Saft bei der alkoholfreien Speisenbegleitung einsetzen?**

Da gibt es einige Grundregeln, die allerdings nur Empfehlungen sind. Bei leichten Gerichten wie Fisch oder Salat sollte man eher leichte Säfte kredenzen, wie Apfel-, Birnen- oder Ananassäfte. Zu kräftigen Speisen wie Wild oder würzigen Fleischgerichten passen eher dunkle, intensiv schmeckende Säfte wie Sauerkirsche oder Schwarze Johannisbeere. Zu Currys oder überhaupt asiatischen und arabischen Gerichten ist Ananassaft optimal. Einige Nobelpubs kredenzen nicht nur Saft, sondern verfeinern ihn auch, damit er perfekt zum Gericht passt. Ich kenne ein Restaurant in München, wo die alkoholfreie Begleitung genauso viel kostet wie die Weinbegleitung, weil sie mit Gewürzen, Kräutern, Fermentationsgetränken und Fruchtsäften spielen. Da ist die Vorbereitung wahnsinnig aufwendig, weil sie versuchen, das optimale Pairing herzustellen. Das ist natürlich nur etwas für die Spitzengastronomie. Dieser Trend wird aber immer wichtiger.

**Was ist sonst noch zu beachten bei der Kombination von Saft und Speisen? Saft kann ja auch sehr sättigend sein.**

Das ist das große Problem beim Saft. Saft hat so elf, zwölf Prozent Zucker. Das ist sicherlich auch der Grund in Deutschland, warum man sich eher eine Schorle bestellt. Wenn man so einen hochwertigen, sortenreinen Saft hat, fände ich es aber besser, es wie bei der alkoholischen Speisenbegleitung zu machen: Da hat man den Rotwein zum Genießen und das Mineralwasser als Durstlöscher. Dieser hochwertige Saft kann wie Wein getrunken werden, in

geringen Mengen. Eine Schorle daraus zu machen ist fast zu schade.

Durch den hohen Zuckergehalt ersetzt Saft schon fast eine Mahlzeit. Seit einigen Monaten gibt es Safthersteller, die zu Mehrfruchtsäften Kokoswasser dazu geben, das lebensmittelrechtlich ja auch ein Saft ist. Man hat also einen hundertprozentigen Saft, der aber weniger Kalorien und weniger Zucker hat, und auch weniger süß schmeckt.

Der Zuckergehalt ist ein großes Problem für die Safthersteller. Viele Verbraucher gehen davon aus, dass Saft Zucker zugesetzt wird, was lebensmittelrechtlich ja gar nicht erlaubt ist. Das ist noch ein Beispiel dafür, dass der Verbraucher relativ wenig über Saft, Nektar und Fruchtsaftgetränke weiß. Der Sinn unseres Kurses ist deshalb auch, dass die Teilnehmer ihr Wissen an die Endverbraucher weitergeben.



↑ Dr. Peter Schropp ist einer der führenden Experten in Sachen Fruchtsaft.

**Spiegelt sich der Trend zu alkoholfreien Getränken auch in der Saftbranche wider, abgesehen von sortenreinen Säften und Säften mit Kokoswasser?**

Es gibt, wie auch in anderen Produktgruppen, zunehmend den Versuch, maßgeschneiderte Produkte herzustellen. Im Saftbereich hat sich das in den letzten Jahren wirklich wahnsinnig entwickelt. Es gibt immer mehr Säfte für einen bestimmten Zweck – für eine bessere Konzentration, für die Knochen, für den Kreislauf, und so weiter. Durch die entsprechenden Fruchtsorten und den Zusatz bestimmter Mineralstoffe und Vitamine versucht man, optimale Saftgetränke für diesen bestimmten Zweck herzustellen. Es hat sich gezeigt, dass Verbraucher in Corona-Zeiten ganz bewusst Säfte kaufen, die zur Stärkung des Immunsystems beitragen. Der Verkauf von Orangensäften oder auch Ananassäften, die einen hohen Vitamin-C-Gehalt haben, oder speziellen „immunstarken“ Säften, hat stark zugenommen. Das zeigt, dass der Verbraucher auch ganz bewusst zu bestimmten Säften greift und es hat sicherlich befeuert, dass es immer mehr Säfte gibt, die der Gesundheit dienen – für jeden Zweck sozusagen den optimalen Saft.

**Vielen Dank für das Gespräch! ●**

Mehr zur einmal jährlich stattfindenden Ausbildung zum

**FRUCHTSAFT-SOMMELIER**

unter [www.doemens.org](http://www.doemens.org)

# Frischt auf.



**BIER**  
BEWUSST  
GENIEßEN.  
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

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



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

GENUSS

# VON KAPITÄNEN, TRADITIONEN UND HANSEATISCHEM FLAIR

## RESTAURANT SCHIFFERGESELLSCHAFT IN LÜBECK



Foto: © Schiffergesellschaft

↑ Über den historischen Gelagebänken hängen Schiffsmodelle aus dem 15. und 16. Jahrhundert von der Decke.

**W**essen Ursprung auf das Jahr 1401 zurückzuführen ist, darf sich mit Fug und Recht das Prädikat „Traditionshaus“ auf die Fahnen schreiben. Dass alte, hanseatische Gepflogenheiten auch noch im Jahr 2022 funktionieren und sich in Einklang mit aktuellen Gastro-Trends bringen lassen, zeigt das Lübecker Restaurant Schiffergesellschaft, in dem längst nicht mehr nur altes Seemannsgarn gesponnen wird.

Wohl kaum eine Gastronomie in Deutschland hat eine so bewegte Geschichte wie die Schiffergesellschaft in Lübeck. Ihren Ursprung fand die Traditions-gastronomie in der Gründung der gleichnamigen Bruderschaft Schiffergesellschaft, die sich im Jahr 1401 formierte, um Gutes für Seefahrer und deren Hinterbliebene zu tun, zunächst noch unter dem Titel St. Nikolaus Bruderschaft. 1535 bezog die Bruderschaft dann das Gebäude in der Breite Straße 2, um es als Versammlungshaus zu nutzen.

„Damals wie heute dürfen ausschließlich Kapitäne der Bruderschaft beitreten, die in Lübeck geboren sind und das große Patent A6 besitzen. Um Mitglied zu werden, mussten die Aspiranten früher zusätzlich für eine Lübecker Reederei unter deutscher Flagge fahren und um Kaphorn gesegelt sein – das ist heute natürlich nicht mehr so. Dennoch sind es immer noch 40 waschechte Kapitäne, die sich um die Verwaltung kümmern. Dazu gehört ebenso die Verpachtung des Restaurants Schiffergesellschaft“, erzählt Frank Höhner, der das Restaurant seit 2015 gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Michael Engel betreibt.

### DURCHGÄNGIGER BETRIEB SEIT 1535

Seit vielen hundert Jahren gehört die Schiffergesellschaft zu den etabliertesten Häusern Lübecks. Selbst Prinz Charles wollte der Bruderschaft einst beitreten – doch da er weder Lübecker ist, noch das große Patent besitzt, wurde sein Gesuch abgelehnt. Diese und noch viele weitere Geschichten hat Frank Höhne auf Lager, der sogar seine eigene Kellner- und →

# Kölsche Momente



Kölner Brautradition seit 1894 - Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf



← Neben traditionellen Gerichten bietet das Restaurant auch kreative Speisen an.

später auch die Kochausbildung in der Schiffergesellschaft absolvierte. „Vieles ist bis heute erhalten geblieben, zum Beispiel auch zwei originale Tischbänke aus dem Jahr 1535. Überhaupt musste der gastronomische Betrieb der Schiffergesellschaft nie pausieren – größere Reparaturen und den Lockdown in der Corona-Pandemie mal ausgenommen“, so Höhne.

#### SPESSEN UND BEGEGNUNGEN IM HERZEN VON LÜBECK

In der Historischen Halle der Schiffergesellschaft, in der sich zu früheren Zeiten Seefahrer und Kaufleute zusammenfanden, um Handelsreisen zu organisieren, treffen sich heute nicht nur die alteingesessenen Lübecker, sondern auch Gäste aus aller Welt, die gutes Essen zu schätzen wissen, weiß Frank Höhne: „Auf der Karte finden unsere Gäste neben norddeutschen Klassikern auch internationale Speisen und ganz spezielle Kreationen unseres Küchenchefs. Für die Küche der Schiffergesellschaft kaufen wir stets saisonal, lokal und nachhaltig ein – hochwertige, handausgewählte Zutaten stehen bei unseren Speisen im Mittelpunkt.“

Für Liebhaber feiner Weine und Spirituosen bietet sich ein Besuch in der gemütlichen Bar, dem „Gotteskeller“, im Haus der Schiffergesellschaft an. Hier lässt sich bei einem Glas Wein oder einem Longdrink ein gemütlicher Abend verbringen. Neben verschiedenen Bieren vom Fass, bietet die Schiffergesellschaft auch einen eigenen Kümmel sowie einen eigenen Aquavit an, doch „selbstverständlich bekommen unsere Gäste bei uns eigentlich alles, was das Herz begehrt“.

#### PLATZ FÜR ALLE

Für einen schönen Besuch in der Schiffergesellschaft sorgen 50 Festangestellte und zehn Auszubildende auf die immer Verlass ist, erzählt Frank Höhne: „So viel Personal in Festangestelltung zu beschäftigen, das uns auch während der schwierigen Corona-Zeit treu geblieben ist, ist keine Selbstverständlichkeit. Ich bin echt stolz auf unsere Mannschaft.“

Neben den insgesamt 360 Plätzen im Innenbereich der Schiffergesellschaft, bietet der neu gestaltete Garten zusätzlich 120 Sitzplätze. Mit dem Ausbau der Außenanlage reagiere man auch auf den Trend, dass sich die Gäste verstärkt draußen aufhalten möchten, „dafür haben wir mit einem schönen Pavillon eine neue Getränkeausgabe geschaffen, neue Schirme und Heizstrahler bringen Gemütlichkeit auch an kälteren Tagen“, berichtet Höhne.

Das einzigartige Flair und die zahlreichen Seemanns-Geschichten, die sich rund um die Schiffergesellschaft ranken, ziehen Gäste aller Couleur und Altersgruppen in Lübecks bekanntes Traditions Haus. Hier essen Geschäftsleute neben Liebespaaren, Lübecker Familien neben größeren Gesellschaften – und das bereits seit über 500 Jahren. ●

Die Schiffergesellschaft betreibt immer noch ein Witwen- und Waisenhaus – falls es einer Kapitäns Witwe oder einem Seemann schlecht geht, stehen zwei Wohnungen zur Verfügung, die für einen schmalen Euro bezogen werden können.

## RESTAURANT SCHIFFERGESELLSCHAFT

Breite Straße 2, 23552 Lübeck

Tel.: 0451 76 776

E-Mail: [restaurant@schiffergesellschaft.de](mailto:restaurant@schiffergesellschaft.de)

# ENTDECKE DAS BIER DER TSCHECHISCHEN REPUBLIK!



BUDWEISER  
*Budvar*



GENUSS

# EIN STÜCKCHEN URLAUB FÜR LEIB UND SEELE

## BISTRO UND RESTAURANT SOLERO IN OLDENBURG

Immer mittendrin und stets gut gelaunt – seit 2008 betreibt Beyhan Kaçar ihr „Solero“ in Oldenburg und bringt damit typisch mediterranes Flair direkt in die Huntestadt.

Neben dem berühmten Grünkohl hat Oldenburg kulinarisch Einiges zu bieten. So kommen etwa Liebhaber der mediterranen Küche im Solero voll und ganz auf ihre Kosten. Inhaberin Beyhan Kaçar hat sich mit 28 Jahren ihren Traum von der eigenen Gastronomie erfüllt und bringt seitdem Tag für Tag gute Laune in ihr Bistro und Restaurant an der Alexanderstraße. Auf der Karte finden die Gäste eine Auswahl, die „klassisch und ungewöhnlich zugleich“ ist, erzählt die Gastronomin. „Wir zaubern leckere Vorspeisenvariationen, großartige Pizzen und gesunde Salate. An den Wochenenden gibt es unser leckeres Frühstücks- und Brunch-Büfett. Dazu wechselnde Weine, sechs Biere vom Fass und klassische Kaffeespezialitäten.“

### DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES

Viel Liebe steckt das Solero in die Herstellung seines Pizza- und Brotteigs. Der kommt nicht vorgefertigt „aus der Tüte“, sondern wird per Hand gemacht, gerollt und frisch aufgebacken. Das Ergebnis: Knuspriger Teig trifft auf würzige Tomatensauce und einen Belag nach Wahl. Da verwundert es auch nicht, dass sich gerade die Pizzen bei den Gästen großer Beliebtheit erfreuen. Doch die Gäste kommen nicht nur wegen der leckeren Pizza – bei der Einrichtung und Dekoration ihres Solero lässt Beyhan Kaçar ihrer Kreativität stets freien Lauf und hat dadurch im Laufe der Jahre ein gemütliches und mediterranes Ambiente



Foto: © Solero

↑ Liebhaber mediterraner Küche kommen im Solero voll auf ihre Kosten.

geschaffen. Das wissen auch die zahlreichen Stammgäste zu schätzen, die den Abend im Solero gerne mit einem frisch gezapften Bier oder einem leckeren Wein ausklingen lassen. An wärmeren Tagen verlagert sich das Geschehen gerne in den einladenden Biergarten, in dem gut 90 Personen Platz finden.

### INGESPIELTES TEAM

Für das Wohl der Gäste sorgen nicht nur Beyhan Kaçar mit ihrer guten Laune, sondern vor allem auch ihre Mitarbeiter, die schon lange an ihrer Seite sind. Zusammen sei man ein eingespieltes Team, das gerade durch die unkomplizierte und familiäre Art bei den Gästen beliebt ist. Das gastronomische Talent

stellt man im Solero auch gerne bei Firmenfeiern oder Events unter Beweis. Schließlich gibt es den kulinarischen Service des Solero auch auf Bestellung für private Veranstaltungen in geschlossener Gesellschaft – das Bistro und Restaurant bieten ein umfangreiches Catering an. ●

### SOLERO

Bistro & Restaurant  
Alexanderstraße 39a  
26121 Oldenburg  
Tel.: 0441 / 885 99 94  
info@solero-restaurant.de





# MEDIATHEK

Ostern naht,  
die Freud' ist groß:  
**DAS HASEN**

*Oster-Festbier*

**SCHMECKT  
FAMOS!**



Jetzt im  
neuen  
Gewand!



**Hasen-Biere**

Einfach, ehrlich, echt.

## MEDIATHEK

# DIE NEUE NATÜRLICHKEIT

**E**s ist Frühling – was liegt da näher, als nach draußen zu schmachten? Die langen, dunklen Abende sind vorbei und die ersten, blühenden Frühlingsbotschafter trauen sich aus der Erde.

Genauso spannend wie das sprießende Frühlingsgrün sind kleine, gesellschaftliche Bewegungen, die sich zu neuen Trends mausern. Die Mediathek widmet sich diesmal den Themen Garten und Natur sowie alkoholfreien Drinks. Beiden ist gemein, dass sie von einer Sehnsucht zu Natürlichkeit und Gesundheit genährt werden.

Der Blog „Der kleine Horrorgarten“ zeigt auf unterhaltsame Art und Weise den Gartenalltag mit vielen Tipps. „Alkoholfreie Getränke“ von Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer stellt vor, wie piffig und schmackhaft die „neuen Alkoholfreien“ sind. Im Podcast „Geschmackssache“ wird klar, dass alkoholfreie Getränke kein Abklatsch sind, sondern hier eine eigenständige Kategorie erblüht. In „Dahlien chips & Berberitzenreis“ begeben sich Judith Gmür-Stalder, Kathrin Fritz und Maurice K. Grünig auf die Suche nach Zutaten aus der Natur, um daraus farbenprächtige Gerichte zu kochen. Wer es den Autorinnen nachtun möchte, dem sei die Bestimmungs-App „Flora Incognita“ empfohlen. Gehen Sie raus und lassen Sie es sich schmecken! ●

## DIE NATUR ALS VORRATSSCHRANK

*Blumen pflücken, um sie in eine Vase zu stellen – das gehört sicher für so manchen zum Frühling dazu. Blumen pflücken, um sie zu essen? Geschweige denn Arvennüsschen, Hopfensprossen oder Fichtenharz? In unserer hochzivilisierten Gesellschaft haben wir es verlernt, unsere Nahrung direkt in der Natur zu suchen, Gärtnern einmal ausgenommen. Dabei finden sich draußen vor unserer Haustür zahlreiche Zutaten, aus denen sich wunderbare Gerichte zaubern lassen. Wie das funktioniert, zeigen Judith Gmür-Stalder, Kathrin Fritz und Maurice K. Grünig in ihrem Kochbuch „Dahlien chips & Berberitzenreis“.*

In 90 Rezepten stellen die Autorinnen eine ganze Bandbreite an Gerichten vor, die sich mit den natürlichen Zutaten zubereiten lassen, von einfachen Snacks wie Gänseblümchen-Cracker über vollwertige Gerichte wie Lammrückenfilet mit Bärlauch-Pfeffer bis hin zur opulenten Magnolientorte. Dabei sind längst nicht alle Bestandteile so ungewöhnlich wie Heu (ja, Heu). Auch weitverbreitete Zierpflanzen lassen sich hervorragend essen, wie Rosen, Lavendel oder die titelgebenden Dahlien. Und auch gängige Lebensmittel wie Rhabarber oder Bärlauch verarbeiten die Autorinnen zu Speisen oder Getränken.

30 Gewächse stellen Gmür-Stalder, Fritz und Grünig näher vor und geben damit viele Anregungen, mit heimischen Pflanzen in der Küche zu experimentieren. Diese bieten oftmals nicht nur neue Geschmackserlebnisse, sondern sind auch optisch – wie die prachtvollen Bilder zeigen – absolut beeindruckend. ●



### „DAHLIENCHIPS & BERBERITZENREIS“

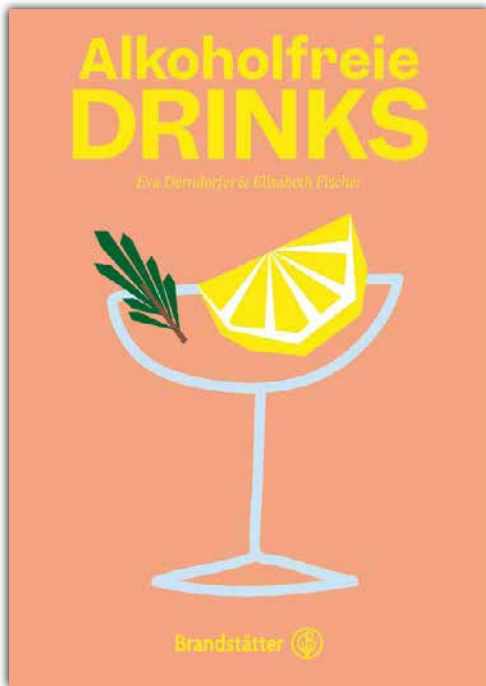
AT Verlag (2022), 352 Seiten

ISBN 978-3-03902-161-1

40 €

# FLÜÜÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK.





## „ALKOHOLFREIE DRINKS“

Eva Derndorfer, Elisabeth Fischer  
Brandstätter Verlag (2022), 184 Seiten  
ISBN 978-3-7106-0595-6, 28 €

# „SOBER IS SEXY“ ..UND RAFFINIERT!

*In diesem Buch entführen und verführen die Autorinnen Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer an die „Wunderbar“ und versprechen „maßlosen Genuss ohne Kater“. Die Auswahl der liebevoll und mit frischen Fotos vorgestellten Getränke reicht von eleganten Aperitifs über gehaltvolle Weine und Liköre bis hin zu verführerischen Cocktails und fruchtig-prikelnden Erfrischungen. Alle Getränkekreationen vereinen zwei Dinge: Sie sind alkoholfrei und basieren auf natürlichen und einfachen Zutaten. Die Autorinnen kommen ganz ohne Geschmacksstoffe oder alkoholfreie Nachbauten bekannter Spirituosen aus. Ihr Einfallsreichtum ist riesengroß. Ihr Antrieb? Sie preisen die Lust auf Genuss, Gesundheit und Wohlbefinden bei gleichzeitig klarem Kopf danach.*

Das Erfolgsrezept ist die Qualität und die Harmonie der Zutaten sowie die richtige Zubereitung. Damit diese gelingt, geben die Autorinnen gut strukturiert eine grundsätzliche Einleitung zu den richtigen Gläsern und der Sensorik beim Trinken. In ihrer „Dreiplus-Elementen-Lehre“ zeigen sie, dass mindestens drei Zutaten nötig sind, um einen harmonischen, komplexen und anspruchsvollen Drink zu kreieren.

In den folgenden fünf Kapiteln Sommerbar, Fruchtbar, Weinbar, Cocktailbar und Winterbar ist für jeden Geschmack etwas dabei und die Rezepte machen Lust zum Ausprobieren, beispielsweise auf Granatapfel-Spitzwegerich-Spritz, schaumige Matcha-Buttermilch oder Birnen-Rosmarin-Sekt. Nebenbei gibt es Erläuterungen zu Kräutern und deren Wirkung im Körper – für Genuss ohne Kopfweh am Tag danach. ●



## PODCAST „GESCHMACKSSACHE“

von Jörn Gutowski, Try Foods  
Folge 13: Nichtalkoholische  
Getränke mit Geschmack  
[www.tryfoods.de/pages/podcast](http://www.tryfoods.de/pages/podcast)  
oder über Streamingdienste wie  
Spotify und Apple Podcasts

# TALK ZUM TREND: ALKOHOLFREI UND LECKER

*„Geschmackssache“ heißt der etwa monatlich erscheinende Podcast von Jörn Gutowski, Gründer von TryFoods. Hier dreht sich alles um Genuss- und Lebensmittel, dafür holt Gutowski sich regelmäßig Experten an das Mikrofon. In Folge 13 spricht er beispielsweise mit Nicole Klauß, Autorin des Buchs „Die neue Trinkkultur“. Ihr Motto: „...denn Ohne ist das neue Mit!“ Sie hält die Zuhörer an, die Alkoholfreien nicht länger stiefmütterlich zu behandeln, schließlich müsse es bei Getränken ohne Promille nicht um Verzicht gehen. Die neuen alkoholfreien Drinks wollen nicht imitieren, sondern seien eigene komplexe Geschmackskompositionen.*

Im angeregten Plauderton reden Gutowski und Klauß über die jahrtausendealte Trinkkultur in Europa und die neuesten Entwicklungen. Kombucha, Wasserkefir und das Gären und Selbermachen von alkoholfreien Getränken werden ebenfalls besprochen. Live vor dem Mikrofon probieren sie verschiedene alkoholfreie Spirits und erzählen von der Auswahl und dem Geschmackserlebnis. Spannend zum Reinhören und Abonnieren für alle Genussmenschen, die bei Trends „up to date“ sein wollen. ●



# Zu jeder Gelegenheit ein passendes Heineken



## Wofür steht die Marke?

Seit seiner Markteinführung in Deutschland hat sich Heineken zum bekanntesten internationalen Premium-Bier in Gastronomie und Handel entwickelt.

Heineken ist in 192 Ländern zu Hause und ist weltweit der perfekte Begleiter für besondere Momente.



**Heineken**<sup>®</sup>



# FÜR GARTENMENSCHEN UND DIE, DIE ES WERDEN WOLLEN

*Blumen, Kohl und Rock 'n' Roll: Darum geht es im Blog von Andreas Lauermann, Fotograf, sowie Anja Klein, Autorin. Das Kölner Paar sammelt im Schrebergarten viele Erfahrungen rund ums Gärtnern und lässt Interessierte unter [www.der-kleine-horror-garten.de](http://www.der-kleine-horror-garten.de) daran teilhaben. Viele Anekdoten unterhalten und berichten lebhaft von den Erfahrungen im Garten. Was beispielsweise passiert, wenn man den Garten zur Sommerzeit zwecks Erholungsurlaubs drei Wochen sich selbst überlässt, darauf deutet der Name des Blogs hin. „Kürbis- und die Zucchini-pflanzen haben den Garten komplett übernommen“, berichtet Klein mit einem Augenzwinkern.*

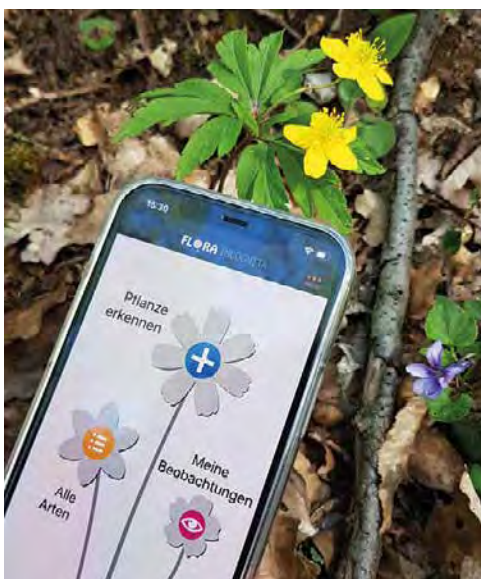
Wer einfach umsetzbare Tipps für den eigenen Garten sucht, der ist hier genau richtig. Mit herrlichen Fotos und Anleitungen auf den Punkt zeigen die beiden, wie frischgebackene Gärtner am besten starten. Es geht um die richtige Standortwahl für Pflanzen, Samenauswahl und grundlegende Arbeiten sowie Knowhow rund um die Liebe zum Grün. Doch auch Profis finden Anregungen zu Spezialthemen, sei es der Bau eines Tomatengewächshauses, vielen DIYs oder Stadtimkerei. Ihren Garten betreiben die beiden Gartenenthusiasten biologisch. Es geht ihnen nicht nur um Ziergrün, sondern auch um die Ernte von gesundem Gemüse. Besonders spannend: Im „Ernteticker“ zeigen sie, was gerade geerntet wird. Wer ebenfalls reiche Ernte einfahren möchte und gerne authentische Gartenfotos und Unterhaltsames liest, dem sei dieser Blog empfohlen. ●



## GARTENBLOG

[www.der-kleine-horror-garten.de](http://www.der-kleine-horror-garten.de)  
von Andreas Lauermann und Anja Klein

# PFLANZEN ERKENNEN PER APP



## APP „FLORA INCOGNITA“

App der Technischen Universität Ilmenau  
iOS, Android, Harmony OS (kostenlos)

*Was blüht denn da? Wer sich beim Spaziergehen schon einmal diese Frage gestellt hat, dem sei die App „Flora Incognita“ empfohlen. Einfach mit dem Smartphone ein Foto machen und schon wirft die App in Sekundenschnelle die jeweilige Wildpflanze samt umfangreichem und bebildertem Steckbrief aus. Mit mehr als einer Million Downloads allein im Google Play-Store hat das digitale Helferlein für Pflanzeninteressierte bereits eine große Fangemeinde.*

Die aktuelle Datenbank an Wildpflanzen umfasst mehr als 4.800 Arten. Besonders interessierte Pflanzenfans können sogar Beobachtungslisten für Pflanzen anlegen. Darüber hinaus gibt es aktuelle Meldungen und Mitmach-Aktionen. Das digitale Helferlein sorgt nicht nur für viele spannende Aha-Erlebnisse beim Spaziergehen, die Entwicklung der Technischen Universität Ilmenau und des Max-Planck-Instituts für Biogeochemie Jena hilft darüber hinaus auch beim Kartieren der Wildpflanzen-Welt und dient damit einem wissenschaftlichen Zweck. Die App wurde sogar ausgezeichnet als offizielles Projekt der „UN-Dekade der biologischen Vielfalt“.

Ob zur Erweiterung des eigenen Wissens über die heimische Pflanzenwelt oder als Familienspaß und unterhaltsame Tätigkeit beim Spaziergehen: Mit „Flora Incognita“ gelingt die Erkennung des Grüns am Wegesrand kinderleicht. ●





**REISEN**

# PERFECT MATCH – DRINKS & BBQ

## SODA LIBRE & Napoleon Grills machen wieder gemeinsame Sache!

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



Der Drink ...

### GIN & THE BASIL

5 cl Friedrichs Dry Gin

15 cl SODA LIBRE The Basil

Basilikumbume und Zitronenzeste

Friedrichs Dry Gin in ein mit Eis gefülltes Glas geben, mit The Basil auffüllen und mit einer Zitronenzeste und Basilikumbume garnieren.



**2-3 Maishühnchenbrüste** in der Mitte aufschneiden und mit einem Fleischklopfer leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ajvar z.B. Pelagonia von Sydney and Frances bestreichen.

**2-3 Kugeln Büffelmozzarella** schneiden und mit frischem Basilikum zusammen auf das Hähnchen geben und zu einer Roulade rollen.

**8-12 Scheiben Schinken z.B. Parma oder Serrano** um die Roulade wickeln und dann indirekt auf einer Holzplanke bis ca. 74 Grad Kerntemperatur grillen.

**Beilage:** 1 Bund Lauchzwiebeln, 4-6 Stück Spitzpaprika, Balsamico Perlen von z.B. Kubru die Perle.

Dazu passen hervorragend ...

### Maishühnchen mit Büffelmozzarella und Ajvar



Grill-Kurse, Team-Events und mehr unter [www.cookandgrill.eu](http://www.cookandgrill.eu).



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



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

[f](#) [@sodalibre](#)

**SODA LIBRE – PUR UND ZUM MIXEN**

Die Marke gehört ab jetzt zum Portfolio von der Schwarze und Schlichte GmbH.

SCHWARZE UND SCHLICHTE  
GMBH

## REISEN

# IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

## MATE: SÜDAMERIKAS HIPSTER

**M**ate gehört zu Südamerika wie Anden und Alpakas. Insbesondere in der südlichen Hälfte des Kontinents wird Mate-Tee seit vielen Jahrhunderten oft und gerne getrunken. Nur im Ausland konnte Mate nie so richtig Fuß fassen – bis vor einigen Jahren: Von der Hackercommunity als Wachmacher entdeckt, ist Mate mittlerweile die Trendzutat schlechthin für Limonaden.

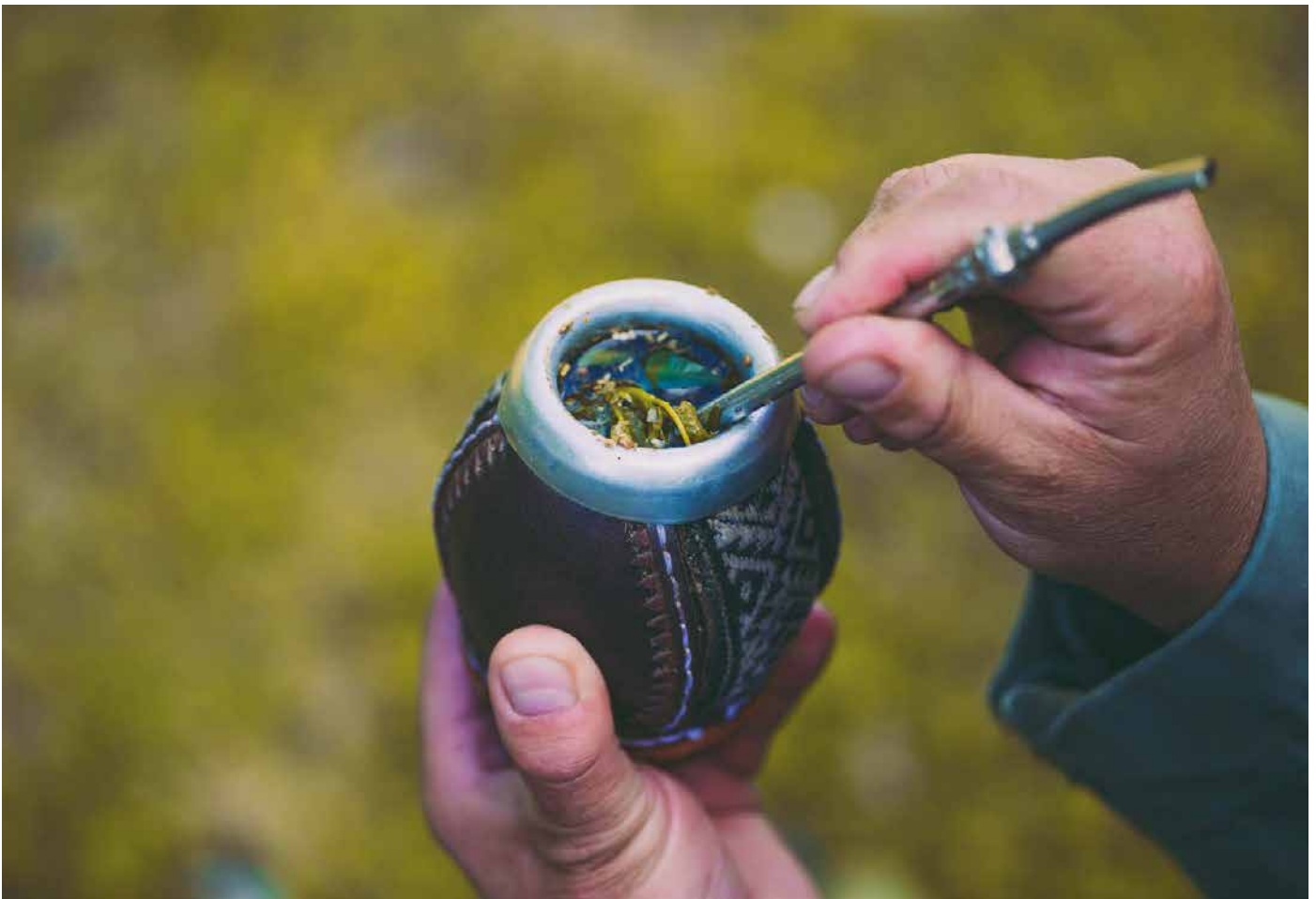


Foto: © Iblinova, Envato Elements

↑ In Südamerika wird Mate traditionell aus einem Becher mit Metallstrohhalm getrunken.

### TEE MIT TRADITION

Bereits lange vor der Kolonialisierung Südamerikas entdeckte die indigene Bevölkerung Mate als Tee. Seinen Namen hat das Getränk von dem Gefäß, mit dem es konsumiert wird – traditionell ein ausgehöhlter Flaschenkürbis. Grundlage des Tees sind die Blätter des Mate-Strauchs, einer Stechpalmenart. Noch heute wird ein großer Teil der Mate-Blätter von wilden Sträuchern ge-

erntet. Verkauft wird er als grüner Tee oder in geräucherter Form. Mate ist dabei nicht nur ein Alltagsgetränk, sondern verfügt auch über eine wichtige soziale Komponente: Familie, Freunde oder Kollegen kommen zu regelrechten Zeremonien zusammen, um Mate gemeinsam zu trinken. Dabei bestimmen sie traditionell eine Person, die den Tee zubereitet, den Cebador. Nachdem dieser den ersten Aufguss zu sich genom-

men hat, geht der Mate-Becher reihum. Getrunken wird der Tee mithilfe eines Bomba bzw. Bombilla – eines Strohhalmes aus Metall, der am Ende über ein Sieb verfügt und die zerkleinerten Blätter abhält.

Vor allem in Paraguay, Argentinien, Uruguay sowie in Teilen Brasiliens, Chiles und Ecuadors ist Mate verbreitet. Die Jesuiten gehörten zu den ersten, die →

# PASST IMMER. ERFRISCHT IMMER.

**NEU**

**DIE KLEINE  
0,5L  
GLASFLASCHE**

**Rosbacher Mineralwasser in  
der 0,5 l Mehrweg-Glasflasche**

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

**2:1**

Calcium zu  
Magnesium  
**IDEAL**  
verhältnis

Mate bis zur ihrer Vertreibung in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts kultivierten. Auf diesem Weg gelangte Mate auch nach Europa, konnte sich dort jedoch nie langfristig durchsetzen. Außerhalb Südamerikas wird Mate-Tee vor allem in Syrien und dem Libanon

getrunken. Es waren wohl Auswanderer, die die Blätter aus Südamerika zurück in ihre Heimatländer brachten.

### WILLKOMMEN IM CLUB

Sein Koffeingehalt bescherte Mate eine überraschende späte Karriere hierzulande.

Wie genau die Blätter nach Deutschland kamen, ist unklar. In Thüringen entwickelten Unbekannte ein alkoholfreies Getränk auf Mate-Basis namens „Sekt-Bronte“, das der Getränkehändler G. Latteier ab 1924 zunächst in Mittelfranken vertrieb. Überregional bekannt wurde die Limonade erst in den 1950ern. 1994 erwarb die Brauerei Loscher aus Franken die Lizenz für die Herstellung von „Club-Mate“, wie das Getränk inzwischen hieß. In Hackerkreisen erreichte das Getränk schnell Kultstatus, bevor auch Hipster die „Club-Mate“ für sich entdeckten. Inzwischen sind zahlreiche weitere Limonadenhersteller auf den Mate-Zug aufgesprungen, darunter Vivaris mit Mio Mio Mate oder Bionade, die seit dem letzten Jahr gleich drei Mate-Limos im Sortiment haben. Mate-Limonade hat im Vergleich zu Cola relativ viel Koffein und wenig Zucker – das macht sie zur willkommenen Alternative für alle, die den gesundheitsbewussten Energiekick suchen. ●

## AUSFLUGSTIPP: META MATE BAR

Wer traditionellen Mate-Tee kennenlernen will, ohne nach Südamerika zu reisen, der ist in der Meta Mate Bar in Berlin bestens aufgehoben. Hier können Interessierte Mate in den verschiedensten Variationen testen – natürlich in traditionellen Bechern inklusive Bomba – und auch eine echte Mate-Zeremonie buchen, bei der sie viel zu Geschichte und Produktion des Tees erfahren.

[www.metamate.cc](http://www.metamate.cc)



↑ In der Berliner Meta Mate Bar lernen Interessierte die ganze Vielfalt des Mate-Tees kennen.

**Entdecke  
die Sinalco  
Geschmacks-  
vielfalt.**

**Lust  
auf  
Limo?**

**Oder willst  
du weitermachen  
wie bisher?**





## REISEN

# DIE BERGISCHEN DREI

## AUF ENTDECKUNGSTOUR IM STÄDTEDREIECK



Foto: © Thomas Jablonski, Adobe Stock

↑ Die Rekordbrücke über der Wupper: Adrenalinjunkies klettern durch das Metallgerüst der Müngstener Brücke.

**A**uf der rechten Rheinseite in Nordrhein-Westfalen liegt das Bergische Land. Die Region ist eines der landschaftlich attraktivsten Urlaubsziele im Bundesland. Es zieht besonders Tagesgäste aus den großen Metropolen Köln, Bonn und Düsseldorf an. Aufgrund der Nähe zum Ruhrgebiet sind hier auch die industriellen Einflüsse spürbar. Im Südosten liegt das sogenannte bergische Städtedreieck bestehend aus Remscheid, Solingen und Wuppertal. Seit vielen Jahren verbindet die aneinandergrenzenden Großstädte eine gemeinsame Zusammenarbeit. Es gab sogar einmal die Idee sich zu einer Stadt zusammenzuschließen, der Vorschlag erhielt in den politischen Gremien aber keine Mehrheit. Die enge Kooperation ist geblieben und spiegelt sich auch in der Namensgebung wider: Remscheid, Solingen und Wuppertal werden auch als „Die bergischen Drei“ bezeichnet. Jede Stadt hat ihre ganz individuellen Highlights, in der Gesamtheit verbinden sie sich zu einem erlebnisreichen Städtetrip mit Geschichte, Natur und Superlativen.

### ZWISCHEN WISSENSCHAFT UND NATUR

Remscheid ist die Großstadt im Grünen. Im gesamten Bergischen Land gibt es viele Talsperren, drei davon stehen in Remscheid. Die Eschbachtalsperre war die erste Trinkwassersperre Deutschlands. Auf dem Rundweg gibt es heute einen Waldlehrpfad. Die Wuppertalsperre ist der Anziehungspunkt für Erholungssuchende. Wanderwege, ein Bootshafen und Ferienhäuser laden zu einem Kurzurlaub in der Natur ein – Ausblicke von den imposanten Bauten auf die Stauseen inklusive. Die als Trinkwasserspeicher dienenden Talsperren bieten nicht nur Radfahrern und Wanderern eine atemberaubende Kulisse: Auch bei Motorradfahrern sind Remscheid und das gesamte Städtedreieck überaus beliebt. Auf der Großen Rundtour liegen die landschaftlichen und kulturellen Highlights der Bergischen Drei.

Adrenalinjunkies wagen 107 Meter über dem Erdboden ein kleines Abenteuer. Über das Tal der Wupper erhebt sich die höchste Eisenbahnbrücke Deutschlands: die Müngstener Brücke. Auf einem Klettersteig bewegen sich Furchtlose über den Stahlbogen bis hin zum höchsten Punkt der Brücke. Belohnt wird der Mut mit einem unglaublichen Panorama. →

WWW.ALTENBURGER-BRAUEREI.DE

**2 MAL  
DEUTSCHLANDS  
BESTES PILS\* –  
ZUFALL?  
WIR GLAUBEN  
NICHT!**



**Attenburger**

**WAS DENN SONST?**

\* Meiningen's International Craft Beer Award



Zurück auf dem Boden der Tatsachen ehrt Remscheid seinen bekanntesten Sohn mit einem Museum. 1845 wurde Wilhelm Conrad Röntgen im Ortsteil Lennep geboren. Auf 2.100 Quadratmetern widmet sich das Museum dem Leben und Wirken des Entdeckers der Röntgenstrahlen. Hier gibt es auch zahlreiche Originalexponate, die seine Forschung eindrucksvoll dokumentieren.

### KLINGENSTADT SOLINGEN

Wer an Solingen denkt, denkt an feine handgefertigte Messer. Für jeden Koch ist ein scharfes Messer ein absolutes Muss. Es ist sein wichtigstes Handwerkszeug. Made in Solingen ist bei Messern ein echtes Qualitätsmerkmal. In dieser Tradition trägt Solingen auch den Beinamen Klingentadt. Ihrem größten Exportschlager widmet die Stadt sogar ein eigenes Museum. Das Deutsche Klingentmuseum präsentiert verschiedene Exponate von bronzezeitlichen Schwertern bis hin zum modernen Kochmesser. Am 14. und 15. Mai lädt das Museum außerdem zur KNIFE, der Klingentmesse in Solingen. Dort wird auch der KNIFE Award vergeben: eine Auszeichnung für das beste handgemachte Messer. In diesem Jahr fordert die Fachjury von den Handwerkern, ihre persönliche Interpretation eines Bowie-Messers zu fertigen. Das Sieger-Messer ist in der Ausstellung zu sehen.

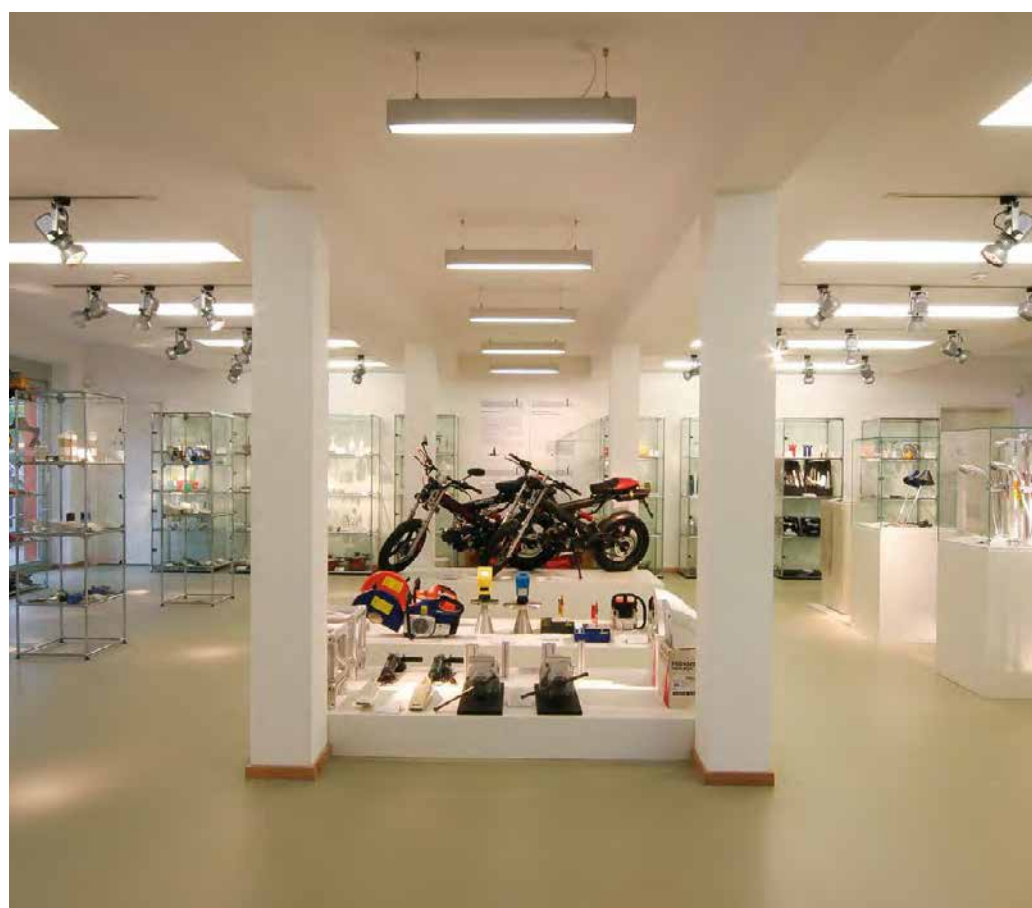
Bei Messern kommt das zwar nicht so oft vor, doch gute Ideen und Handwerkskunst werden gerne von weniger Einfallsreichen kopiert. Besonders dreiste Plagiate sind im Museum Plagiarus ausgestellt. Nachahmer kopieren ein patentiertes

Produkt äußerlich, verwenden aber meist billige Materialien und verlangen einen geringeren Preis. Zu Unehren der frechen Fälscher vergibt das Museum jedes Jahr den Plagiarus, mit Informationen zur Herkunft des abgekupferten Produkts.

### KULTUR VON WELTRANG IN WUPPERTAL

Unumstrittenes Wahrzeichen der Stadt Wuppertal ist die Schwebebahn. Für sie ist die bergische Großstadt weltberühmt. Im März 1901 startete die Bahn hoch über den Köpfen der Wuppertaler in ihre Jungfernfahrt. Sie verbindet Osten und Westen der Stadt und wird als staufreies Verkehrsmittel geschätzt. Wer Wuppertal besucht, kommt an einer Fahrt mit der Schwebebahn nicht vorbei. Der Audio-Guide begleitet die Fahrt und verrät spannende und lustige Anekdoten wie die Geschichte der Elefantenkuh Tuffi, die 1950 aus der Schwebebahn in die Wupper sprang.

Wuppertal ist aber auch eine Stadt für Kulturliebhaber. Hier gibt es eine überaus lebendige Kulturszene. Ebenso weltberühmt wie die Schwebebahn ist wohl das Tanztheater Pina Bausch. In den 1970ern übernahm Pina Bausch die Leitung der Tanzsparte des Theaters und entwickelte sich dort zu einer der bedeutendsten Choreographinnen ihrer Zeit. Ein Großteil ihrer Stücke steht bis heute auf dem Programm des Theaters. Das Ensemble genießt weltweites Renommee und tritt auch in Asien, Australien und Amerika auf. Die 2011 erschienene Dokumentation „Pina“ von Regisseur Wim Wenders machte die 2009 verstorbene Choreographin auch außerhalb der Tanzszene bekannt. →



← Im Museum Plagiarus ist das Staunen über dreiste Kopien erfolgreicher Produkte groß.



# Kronenberg



**Keine Experimente.**  
**Kein anderes.**



Foto: © Michael Gaidapixabay

↑ Verkehrsmittel und Touristenattraktion: Die Schwebebahn ist das Wahrzeichen Wuppertals.

Für künstlerische Qualität steht auch das Sinfonieorchester Wuppertal. Hauptspielort ist die prunkvolle Historische Stadthalle. Die über 100 Jahre alte Halle kann auch im Rahmen einer öffentlichen Führung besichtigt werden. Innen entfaltet sich eine wundervolle Akustik, die einem Orchester dieser Klasse gerecht wird. Hier kann man hochkarätigen Meisterwerken lauschen, während man im Von der Heydt-Museum die großen Meister betrachten kann. Gemälde von weltberühmten Malern wie Pablo Picasso, Otto Dix, Claude Monet und Francis Bacon sind Teil der Ausstellung. Hier treffen alte Pinselstriche auf moderne Technik. In der museumseigenen Mediathek gibt es Audioguides und Videos zu verschiedenen Themen.

Wuppertal ist die kulturelle Schatztruhe der Bergischen Drei. Remscheid – die Stadt im Grünen – eröffnet beeindruckende Panoramen, während in Solingen Handwerk und Industrie lebendig sind. So wird aus dem Bergischen Städtedreieck ein ausgewogenes Reiseziel, das den einzigartigen Charme der Region in drei Städten konzentriert.

## **TIPP** **GETRÄNKE FICKEL LIEFERT GRÜN**

Schon ab einer Kiste Wasser, Bier oder Softdrinks machen sich die Lieferfahrer von Getränke Fickel auf den Weg zum Kunden. Der Getränkelieferdienst versorgt Privatpersonen, Unternehmen und Gastronomen in Wuppertal und Umgebung. Und das nahezu klimaneutral. Das Unternehmen setzt schon seit 1999 auf einen umweltverträglichen Betrieb. Was mit der Um-

rüstung auf energiesparende Beleuchtung begonnen hat, endet auch heute noch lange nicht. Getränke Fickel geht seinen grünen Weg unbeirrt weiter. Die Stromversorgung wird seit 2010 über die hauseigene Photovoltaikanlage gedeckt. Auch das IT-System des Getränkelieferanten ist ein echter Energiesparer. Nur 195 Watt pro Stunde fließen hier durch die Stromleitung, um alles am Laufen zu halten. Auch im Büro wird die Umwelt geschont: „Papierlos“ soll es werden, ansonsten wird nur Recyclingpapier verwendet.

Ein großer Posten für den Getränkelieferanten sind selbstverständlich die Fahrzeuge, mit denen Getränke und Co. zum Kunden kommen. Die Fahrzeugflotte wird regelmäßig gewartet und erneuert. 2015 schaffte der Getränkehändler die ersten Elektro-Firmenfahrzeuge an, die ausschließlich mit Sonnenenergie betrieben wurden. Seit Juli 2020 sind mehrere Elektro-Lieferwagen im Einsatz. Ergänzt werden die Maßnahmen durch eine möglichst umweltschonende Planung der einzelnen Touren.

Bestellungen nimmt Getränke Fickel auf diversen Wegen entgegen: Klassisch telefonisch oder per Mail, aber auch ganz unkompliziert über gängige Messenger. In drei verschiedenen Timeslots – vormittags, nachmittags und abends – wird über den Tag verteilt geliefert. Leergut wird mitgenommen und auch Sonderwünsche erfüllt der Lieferservice gerne nach vorheriger Anfrage – ein kompletter Service für Kunden mit gutem und vor allem grünem Gewissen. ●

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

# Jetzt ausgezeichnet genießen!



Stiftung Warentest	<b>SEHR GUT</b> (1,4) *
<b>test</b>	Ermittelt am Produkt mit MHD: 24.11.2022 Ausgabe 8/2021 www.test.de
	21BY73

\*Im Test: Fürst Bismarck Still 0,75 l Glas-Mehrweg,  
MHD: 24.11.2022

<b>ÖKO-TEST</b>
Fürst Bismarck Classic 0,75 l Glas-Mehrweg
<b>sehr gut</b>
ÖKO-TEST Magazin 07/2021

  
**FÜRST  
Bismarck**  
Einfach einzigartig.

FürstBismarckQuelle.de

## REISEN

## ROSA IM GRÜN

## FLAMINGOS GUCKEN IM ZWILLBROCKER VENN

**M**anchmal verbinden sich scheinbare Gegensätze auf erstaunliche Art und Weise. Wer in das nördliche Münsterland fährt, das Land der Parklandschaften und Wasserschlösser, der erwartet weniger Exotik. Doch Reisende dürfen sich überraschen lassen. Manch ein Besucher des Zwillbrocker Venns hat sich schon verwundert die Augen gerieben. Flamingos mitten in Deutschland? Ja, die rosa Vögel lieben die weite, wasserreiche Landschaft des Venns. Und es gibt noch viel mehr zu entdecken.

**ROSA FLAMINGOS**

Inmitten der Sumpf- und Heidelandchaft liegt seit rund drei Jahrzehnten die nördlichste Flamingo-Brutkolonie der Welt. Jedes Jahr im Frühjahr fliegen die großen Vögel aus den südwestlichen Niederlanden ins Münsterland. Sie finden hier reichlich Platz und Futter und ziehen in der Heide und dem Moor des Venns ihre Küken auf. Die Tiere, die sonst in den Niederungen Spaniens und Frankreichs heimisch sind, bilden eine bunte Gemeinschaft. Zur Kolonie gehören verschiedene Gattungen wie die aus Südamerika stammenden Chile-Flamingos, Rote Flamingos, die eigentlich in der Karibik heimisch sind sowie Europäische Flamingos.

**HERKUNFT? TEILWEISE UNBEKANNT**

Woher die ansehnlichen Vögel stammen, die sich in der flachen Landschaft zwischen den Städten Vreden in Deutschland und Groenlo in den Niederlanden ansiedelten, ist nicht geklärt. Experten vermuten für die Europäische Art, dass diese aus den südlichen Ländern eingewandert ist. Für die Arten aus



↑ Flamingos im Zwillbrocker Venn.

Amerika gilt, dass Einzelexemplare mutmaßlich aus Zoos oder Privathaltungen entflohen sind und die heute bestehende Kolonie gründeten.

**NEUES ZUHAUSE GEFUNDEN**

Fest steht, dass es den Vögeln mit dem charakteristisch langen, gebogenen Hals sehr gut im Zwillbrocker Venn gefällt. Hier finden Sie die kleinen Krebse als Nahrung, die ihrem Gefieder die charakteristische rosa Farbe verleihen. Dabei leben die Flamingos in guter Nachbarschaft mit der weltweit größten Lachmöwenkolonie auf einem Binnensee. Der von den Möwen reichlich produzierte Kot nährt die Kleinstlebewesen und Krebse im Wasser, sodass die Flamingos einen reich gedeckten Tisch vorfinden – beste Voraussetzungen für die Aufzucht von Nachwuchs, der in der Regel ab Mai in dem Gebiet zu beobachten ist.

Erst im Herbst, wenn es den Exoten zu kalt um die Füße wird, fliegen sie wieder zurück gen Westen in die Niederlande. Dann ist der Vogelflug ein spektaku-

läres Ereignis, welches man mit etwas Glück beobachten kann. Ein weiteres Highlight ist die prächtige Heideblüte, im späten Sommer bis frühen Herbst. Die Moorschnucken, die emsig als fressende Landschaftspfleger unterwegs sind und die Heide bewahren, lassen sie Landschaft noch idyllischer wirken.

**RUNDWEG UND BIOLOGISCHE STATION**

Ein Rundweg führt um das Venn und zeigt wunderbare Aussichten. Spannende Informationen gibt es darüber hinaus in der Biologischen Station des Zwillbrocker Venns. Diese ist eine gute Anlaufstelle, um Erkundungen zu starten. Darüber hinaus gibt es eine interaktive Dauerausstellung rund um das Venn, welche Groß und Klein begeistert. ●

**ZWILLBROCKER VENN**

**Biologische Station Zwillbrock e.V.**  
Zwillbrock 10 · 48691 Vreden  
[www.bszwillbrock.de/de/biologische-station-zwillbrock](http://www.bszwillbrock.de/de/biologische-station-zwillbrock)

Töftes Leben!  
Und ich mittendrin!



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



## REISEN

# STADT AN DER FÖRDE

## ENTSPANNT DURCH KIEL FLANIEREN

**K**iel ist nicht nur zur Kieler Woche einen Besuch wert. Im Frühjahr, nach dem Ende der nasskalten Wintermonate und vor dem sommerlichen Touristenansturm, hat die Stadt an der Förde einen ganz besonderen Reiz. Alles, was Besucher tun müssen, ist loszulaufen und sich von dem maritimen und entspannten Charme Kiels verzaubern zu lassen.

### AM WASSER GEBAUT

Zugegeben: Kiel ist keine Stadt, in der Gäste von Sehenswürdigkeit zu Sehenswürdigkeit jagen. Es ist vielmehr das Flair, das die schleswig-holsteinische Landeshauptstadt so sehenswert macht. Die 17 Kilometer lange Förde, entstanden durch Gletscherbewegungen in der Eiszeit, prägt Kiel. Am besten lässt sich die Stadt daher bei einem (mehrtägigen) Spaziergang rund um die Förde entdecken. Ein guter Ausgangspunkt ist der Leuchtturm in Kiel-Holtenau. Freunde der Seefahrt kommen hier gleich voll auf ihre Kosten: In Holtenau befindet sich die

Schleusenanlage des Nord-Ostsee-Kanals, der am meisten befahrenen künstlichen Wasserstraße der Welt. Nur wenige hundert Meter weiter südlich liegt der Marinehafen, Heimathafen des weltberühmten Segelschiffes Gorch Fock.

Die Kiellinie, die südlich vom Marinehafen am Westufer der Förde entlang führt, ist die vielleicht beliebteste Flaniermeile der Stadt. Besucher finden hier zahlreiche Möglichkeiten, bei einem Drink oder einem guten Essen den Ausblick auf die Förde zu genießen. Aber auch „landeinwärts“ gibt es einiges zu sehen. Hier befindet sich zum Beispiel der Botanische Garten der Universität Kiel, der bereits auf eine über 350-jährige Geschichte zurückblicken kann. Der Garten inklusive seiner sieben großen Schaugewächshäuser beheimatet rund 14.000 Pflanzenarten aus aller Welt: der perfekte Ort für eine botanische Reise rund um den Globus.

### WALE UND ANDERE GIGANTEN

Eine weitere grüne Oase, die zum Verweilen einlädt, ist das Duo aus Ratsdienergarten und Hiroshimapark. Direkt →

↓ In Kiel-Holtenau haben Besucher einen wunderbaren Blick auf den Nord-Ostsee-Kanal.



# 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

nebenan liegen der Schlossgarten und die Kunsthalle Kiel. Die Sammlung der Kunsthalle umfasst rund 1.200 Gemälde, 300 Skulpturen und 30.000 Grafiken von Rembrandt bis zu Gerhard Richter und Neo Rauch. Einen Abstecher wert ist auch das Zoologische Museum ganz in der Nähe, das unter anderem über zwölf Walskelette verfügt.

Wer etwas Shopping in seinen Kiel-Trip einbauen möchte, der wandert am besten entlang der Holtenauer Straße vom Nord-Ostsee-Kanal in Richtung Innenstadt. Hier gibt es zahlreiche charmante Geschäfte, in denen Besucher haufenweise individuelle Mitbringsel für Zuhause finden. Kiels Altstadt ist architektonisch relativ jung, da sie im Zweiten Weltkrieg zu über 80 Prozent zerstört wurde. Sehenswerte Gebäude sind das Opernhaus sowie das Rathaus mit seinem über 100 Meter

hohen Turm, von dem man einen wunderbaren Blick über die Förde hat.

### VON DER FÖRDE ZUR SEE

Apropos: Die wohl beste Art, die Förde zu genießen, ist entlang des rund 30 Kilometer langen Fördewanderwegs, der von der Kieler Hörn bis zum Schönberger Strand führt. Immer am Ostufer entlang passieren Wanderer und Radfahrer zauberhafte Sandstrände und mit Mönkeberg und Heikendorf zwei beschauliche Hafenstädtchen, bevor sie nach Laboe kommen, dessen berühmtes Marinedenkmal schon von weitem zu erkennen ist. Vorbei an Dünen, an der Steilküste entlang und über den Deich geht es bis nach Schönberg mit seinen Stränden Kalifornien und Brasilien. Die große weite Welt – in Kiel ist sie zum Greifen nah.

↓ Das Kieler Rathaus gehört zu den markantesten Gebäuden der Stadt.



Foto: © Diego Delso, Wikimedia Commons, CC BY-SA 4

### TIPP RINGHOTEL BIRKE

Nach langen Spaziergängen entlang der Kieler Förde bietet das Ringhotel Birke zahlreiche Möglichkeiten, den Tag entspannt ausklingen zu lassen. Das familiengeführte Hotel versteht sich als Hafen: Dort einzutreffen, ist wie nach Hause zu kommen. Dementsprechend sehen sich die Betreiber Rainer und Jasmine Birke sowie Geschäftsführer Florian Buchebner als Gastfamilie und ihr rund 100 Köpfe starkes Team als Mit-

Gastgeber. Das Ringhotel Birke liegt im Kieler Stadtteil Hasseldieksdamm idyllisch am Waldrand, nur wenige Kilometer von der Innenstadt entfernt. 94 so moderne wie gemütliche Zimmer, Suiten und Apartments bieten Urlaubern und Geschäftsreisenden einen „Anlegeplatz“ zum Wohlfühlen.

Auch kulinarisch kommen Besucher voll auf ihre Kosten: Das Restaurant Fischers Fritze serviert Speisen, die einerseits originell-raffiniert und andererseits typisch schleswig-holsteinisch sind. Das Team um Küchenchef Pierre Binder legt viel →

**NEU!**  
**AB MÄRZ 2022**

**ALLEINE LECKER**  
**ZUSAMMEN UNWIDERSTEHLICH.**  
DIE NEUEN GEROLSTEINER IN DER 0,33L LONGNECK.

**80%\***

LIEBEN DAS DESIGN  
JETZT SCHON.



Quelle: KANTAR, quantitativer Designtest, N=1.000, 2021



**GEROLSTEINER LIMO**  
**CITRUS-MINZE**  
Spritzige Zitrone trifft  
frische Minze

**GEROLSTEINER LIMO**  
**ORANGE-PASSIONSFRUCHT**  
Saftige Orange mit erfrischender  
Passionsfrucht

**GEROLSTEINER SCHORLE**  
**ELSTAR APFEL**  
Mit Äpfeln aus dem  
Alten Land



Foto: © Ringhotel Birke

Wert auf Regionalität und verwendet ganz überwiegend Zutaten aus Deutschlands nördlichstem Bundesland. Saisonal, frisch und fair sind die verschiedenen Produkte obendrein. Ein besonderes Highlight im Restaurant-Kalender sind die „Wine & Dine“-Abende, an denen Spitzenwinzer oder renommierte Weinjournalisten durch die Weinbegleitung führen.

Erholung pur ist im Birke Spa garantiert. Der Wellnessbereich des Hotels bietet zahlreiche Saunaräume inklusive Finnischer Sauna, Tepidarium und Soledampfbad sowie ein Schwimmbad und einen Wellnessgarten. Verschiedene Massagen sowie Kosmetik- und Make-Up-Anwendungen sind ebenfalls buchbar – für ein rundum schönes Reiseerlebnis. ●

## KONTAKT:

**Ringhotel Birke**  
 Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel  
 Tel. 0431 53310  
[info@hotel-birke.de](mailto:info@hotel-birke.de)  
[www.hotel-birke.de](http://www.hotel-birke.de)

- ↑ Das hauseigene Restaurant bietet gehobene Küche mit regionalen Zutaten.
- ↓ Ein einladendes Feuer empfängt Besucher im Kaminzimmer des Ringhotels Birke.



Foto: © Ringhotel Birke



## Urlaubsgeschmack aus Österreich.

Urtypisch Zipfer.

### Zipfer Märzen

5,0 vol.%, Stammwürze 11,8°

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

0,5l Flasche EAN 90031977

[zipfer.at](http://zipfer.at)

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



## Schladminger BioZwickl

Alc.: 5,2 vol. % • Stammwürze: 12,2°

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

0,5L FLASCHE EAN 9028800636619

*Unser Bier ist BIO.*

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

## REISEN

# HEEL WAT BESÜNNERS

## ZU GAST IM LAND DER WELTMEISTER IM ...

● ● ● **T**eetrinken! 300 Liter pro Kopf – so viel Tee trinkt ein Ostfrieser durchschnittlich pro Kopf im Jahr. Weltrekord! Doch nicht nur die in Ostfriesland heiß und innig geliebte „Teetied“ macht einen Besuch dieses Fleckchens Erde zu einem Erlebnis mit vielen Überraschungen.

### DER SCHIEFE TURM VON SUURHUSEN

Schiefer wird's nicht! Mit einer Höhe von 27,37 Meter und einem Überhang von 2,47 Metern ist der Kirchturm von Suurhusen in der Gemeinde Hinte noch viel schiefere als der schiefe Turm von Pisa. Zum Vergleich: Die Neigung des schiefen Turms von Pisa beträgt 3,97 Grad, die des Kirchturms von Suurhusen satte 5,19 Grad. Damit ist er der am stärksten geneigte Turm der Welt. Von April bis Oktober ist es möglich, die Kirche mit dem schiefen Turm in Rahmen einer Führung zu besichtigen.



↑ Schiefer wird's nicht: der Kirchturm in Suurhusen.  
↓ Seit über 500 Jahren erklingt die Orgel in Rysum.



### DIE ÄLTESTE ORGEL

In der evangelischen Kirche in Rysum befindet sich die älteste noch spielbare Orgel Deutschlands. Die Orgel ist in ihrem Grundbestand erhalten geblieben und erklingt seit über 500 Jahren im Gottesdienst sowie in vielen Konzerten, die Orgelkenner von weither anreisen lassen.

### DER HÖCHSTE: CAMPENER LEUCHTTURM

Der 65,30 Meter hohe Campener Leuchtturm ist ein sogenannter Stahlfachwerkurm und aufgrund seiner Höhe der höchste Leuchtturm Deutschlands. Er wurde um 1889 erbaut und leitet seitdem mit seinem Leuchtfeuer die Schiffe sicher an Borkum vorbei in die Emsmündung. Seine Bauweise ähnelt der des Eiffelturms in Paris und war damals eine architektonische Neuheit. →

## VERSICHERUNGSLÖSUNGEN

### für Brauwesen, Getränkewirtschaft und Gastronomie

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

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

#### Brauwesen und Getränkewirtschaft

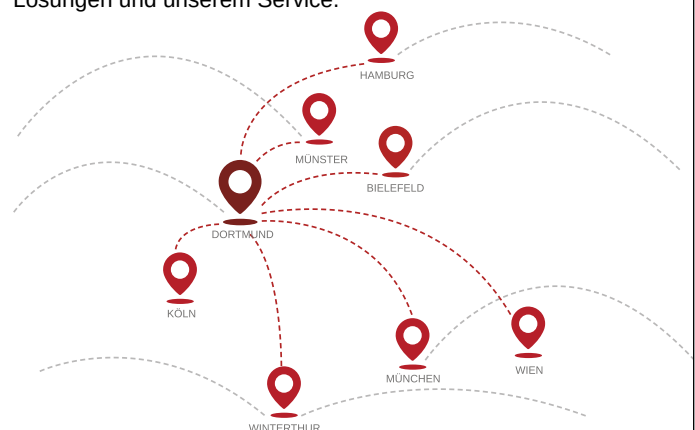
Ob Produktrückruf, Forderungen geschädigter Dritter, Eigenschäden aus der Produktion heraus, Cyber oder gängige Absicherungsthemen wir haben die Lösungen. Das LEUE & NILL Spezialkonzept für das Brau- und Getränkewesen geht über die marktüblichen Lösungen hinaus und lässt sich dabei individuell und passgenau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

#### Gastronomie

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

#### LEUE & NILL - regional verwurzelt

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



### IHRE ZENTRALEN ANSPRECHPARTNER BEI LEUE & NILL :

<b>Gastronomie:</b>	Christian Braukschulte	0231 - 5404 - 333	<a href="mailto:gastronomie@leue.de">gastronomie@leue.de</a>
<b>Brauerei- und Getränkewesen:</b>	Stefan Walter	0231 - 5404 - 417	<a href="mailto:brauerei@leue.de">brauerei@leue.de</a>





Foto: © Markus Fischer, Pixabay

↑ Blickfang: der Campener Leuchtturm.

Im Maschinenraum steht noch heute einer der Dieselmotoren von 1906, die früher den Generator des Leuchtfeuers betrieben. Er ist immer noch funktionsfähig.

#### **DIE KLEINSTE KNEIPE „UP´N PRÜFSTAND“**

Am Vareler Hafen steht die wohl kleinste Kneipe Deutschlands. In gemütlichem Ambiente lässt sich hier das eine oder andere Bierchen genießen – allerdings im Stehen, denn für Stühle und Tische ist auf den insgesamt 4,5 Quadratmetern kein Platz.

#### **DIE ÄLTESTE PÜNTE**

Die älteste noch in Betrieb befindliche handgezogene Fähre Mitteleuropas ist die Punte in Wiltshausen, welche die Jümme an der Mündung in die Leda überquert. Eine Punte ist eine kleine Fähre ohne Motor. Obwohl sie von Hand gezogen wird, kann die Punte drei Autos und rund 30 Personen transportieren. Zudem wird sie gerne von Radfahrern genutzt.

#### **AUSZEIT AM „TOR OSTFRIESLANDS“ HOTEL LANGE IN LEER**

Mit viel Liebe zum Detail und einem besonderen Maß an Gastfreundlichkeit

können Gäste im Hotel Lange in Leer dem hektischen Stadtleben entfliehen. Gelegen am Altarm des Flusses Leda schmiegte sich das Hotel Lange in die typisch ostfriesische Landschaft und bietet von der Terrasse aus einen ent-

spannten Ausblick auf das Wasser. Mit einem schönen Glas Wein und etwas Geduld können die Gäste von dort aus Graureiher, Haubentaucher und andere Wassertiere beobachten und einfach mal die Seele baumeln lassen. „Wir →



Foto: © www.ostfriesland.travel

↑ Kaum zu glauben: In diesem Gebäude befindet sich tatsächlich eine Kneipe.



**SANPELLEGRINO**  
ITALIAN SPARKLING DRINKS

# DER RICHTIGE MIX FÜR IHR PREMIUM-SORTIMENT!

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



leben unseren Beruf und sind leidenschaftliche Gastgeber“, erzählt Inhaberin Elke Frerichs, die dem Familienbetrieb im Laufe der Jahre einen Mix aus Moderne und ostfriesischer Gelassenheit verliehen hat.

Egal ob nach einer ausgiebigen Fietstour oder einem Abstecher in den hoteleigenen Saunabereich mit Saunagarten – Elke Frerichs und ihrem Team ist vor allem eins wichtig: „Das leibliche Wohl unserer Gäste ist uns ein besonderes Anliegen. Von kulinarischen heimischen Speisen über saisonale Fisch- und Fleischgerichte bis hin zu internationalen Spezialitäten ist unser Küchenteam für seine Leistungen über die Stadtgrenzen von Leer hinaus bekannt. Die ostfriesische Teetafel und ein gutes Bier- und Weinsortiment runden unser Angebot ab“, so Frerichs.

Neben Essen à la carte bietet das Hotel Lange auch Platz für Familienfeiern oder Firmenjubiläen bis zu 80 Personen. Freude bereitet der Gastronomin mit der Liebe fürs Detail dabei vor allem die Menüplanung: „Ich finde es wichtig, dass die Besprechung des Menüs individuell ist und kein Gast die Feier eines anderen feiert. Wir machen so gut wie alles möglich und nehmen uns für die Beratung viel Zeit.“ ●



Foto: © Frank Vincentz, Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0

↑ Der Polderkanal liegt in unmittelbarer Nähe des Hotels Lange.

## KONTAKT:

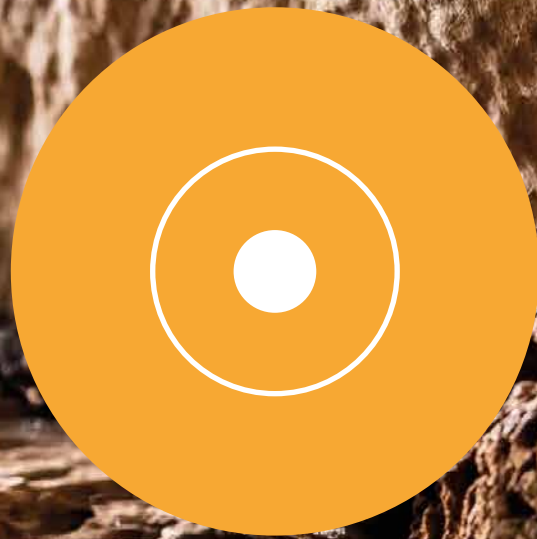
**Hotel Lange GmbH & Co. KG**  
 Zum Schöpfwerk 3, 26789 Leer  
 Tel.: 0491 919280  
 E-Mail: [hotellange@hotellange.de](mailto:hotellange@hotellange.de)



Foto: © www.ostfriesland.travel

↑ Mit der Punte überqueren Radfahrer bequem das Wasser.





**PUNKT.**

PUNKT.

# ERFOLGREICH (UND) ABSTINENT

**A**uch wenn der Verzicht auf Alkohol im Trend liegt – ein neues Phänomen ist Abstinenz nicht. Weltweit verzichtet laut WHO sogar fast die Hälfte der erwachsenen Bevölkerung komplett auf Alkohol. Im Westen ist Abstinenz allerdings immer noch rar, vor allem unter Prominenten, die ja eher den Ruf haben, Alkohol besonders nahe zu stehen. Tatsächlich gab und gibt es überraschend viele Berühmtheiten, die bewusst auf Alkohol verzichteten – aus ganz unterschiedlichen Gründen und mit teils skurrilen Folgen.

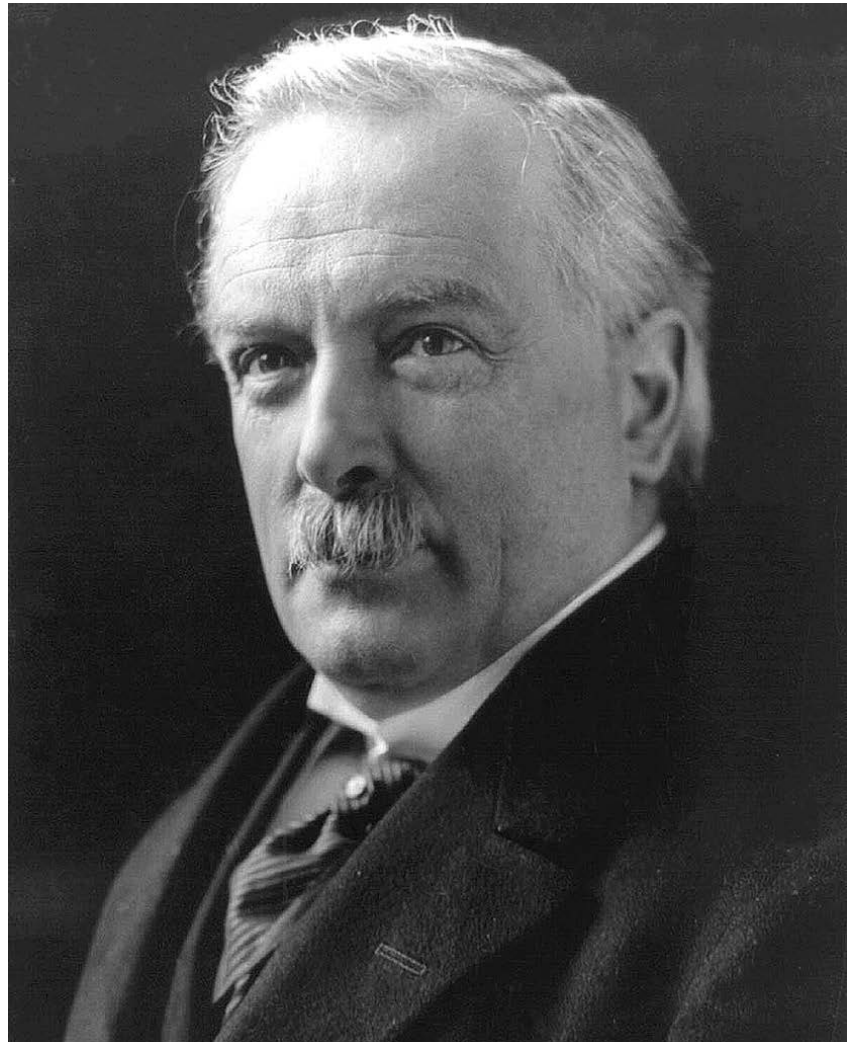
Die Präsidentschaftswahl in den USA 2020 war in vielerlei Hinsicht historisch – auch aus diesem Grund: Mit Donald Trump und Joe Biden traten zum ersten Mal zwei Antialkoholiker für das höchste Amt im Staat an. Obwohl die beiden Männer kaum unterschiedlicher sein könnten, haben sie doch eins gemeinsam: Sie mussten die Alkoholsucht von Familienmitgliedern miterleben und entschieden sich daraufhin, abstinent zu leben. Trump hat das freilich nicht davon abgehalten, seine eigene Wodkamarke herauszubringen.

Die Gründe für ein abstinentes Leben sind vielfältig: Box-Legende Muhammad Ali verzichtete als gläubiger Muslim bewusst auf Alkohol, wie auch ein großer Teil der Erdbevölkerung. Twilight-Autorin Stephenie Meyer lebt als Mormonin ebenfalls aus religiösen Gründen abstinent. Ganz profan ist die Motivation von Jennifer Lopez: Sie befürchtet, dass sich Alkoholkonsum negativ auf die Haut auswirkt. Erfinder Thomas Alva Edison entsagte Alkohol, um einen klaren Verstand zu behalten. Tennis-Star Andy Murray fürchtet um seine körperliche Leistungsfähigkeit. Dann gibt es noch jene Stars, denen Alkohol einfach nicht schmeckt oder die

kein Interesse daran haben wie Model und Moderatorin Tyra Banks oder Rapper Tyler, The Creator. Bei den meisten Prominenten ist jedoch eine überwundene Alkoholsucht Auslöser für ein abstinentes Leben, etwa bei Brad Pitt oder Anthony Hopkins.

Zurück zur Politik: Der britische Premierminister David Lloyd George trank nicht nur keinen Alkohol, sondern sah ihn auch als Bedrohung für den Sieg der Alliierten im Ersten Weltkrieg. „Alkohol verursacht einen größeren Schaden als

alle deutschen U-Boote zusammen“, so der Waliser. 1915 brachte er den Inmature Spirits Restriction Act auf den Weg, der von Destillieren verlangte, dass sie fortan ihren Whisky mindestens drei Jahre in Fässern lagern. Damit wollte Lloyd George die Whiskyindustrie in den Ruin treiben und so den Konsum der Bevölkerung drastisch reduzieren. Tatsächlich überlebten nur wenige Destillieren, aber die Qualität des Whiskys verbesserte sich deutlich – aus dem ehemaligen Billigfusel wurde ein Premiumprodukt. In diesem Sinne: Prost! ●



↑ David Lloyd George war vehementer Antialkoholiker, scheiterte jedoch bei dem Versuch, die Whiskyindustrie in den Ruin zu treiben.



## ROSIER Business.

Exklusive Leasing-Angebote für Gewerbekunden.

Profitieren Sie während der ROSIER Mercedes-Benz Gewerbewochen von preisgünstigen Sonderkonditionen unseres Flottensterne-Programms für Fuhrpark-Größen ab einem oder mehr als fünf Fahrzeugen. 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



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: +49 (0) 2373.171-641 • [www.mercedes-benz-rosier.de](http://www.mercedes-benz-rosier.de)  
 Autohaus ROSIER Braunschweig GmbH • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service  
 Braunschweig • Goslar • Peine • Wolfsburg • Hotline: +49 (0) 531.802-406

# WHO'S BAD?

HELL YEAH  
PREMIUM MIXERS



**NEU**



@BAD\_DRINKS\_DE