



ESSPERTISE

03/22



Wettlauf gegen die Zeit

Wie der Klimawandel den Weinbau verändert



Mit Algorithmen zur optimalen Wegeführung

Weinbau digital



Die vierte Farbe

Abwechslung im Weinregal

... und alles läuft.


ALLGÄUER
BRAUHAUS

ALLGÄUER BÜBLE BIER DAS ALPENBIER



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

ESSPERTISE

INHALT



EDITORIAL



FOKUS

- 09 Wettlauf gegen die Zeit – Wie der Klimawandel den Weinbau verändert
- 17 "Man muss seine Weinberge kennen und verstehen" – Markus Sinß vom Weingut Sinß im Gespräch



BRANCHE

- 23 Mit Algorithmen zur optimalen Wegeführung – Weinbau digital
- 29 Neue Produkte im Essmann-Sortiment
- 33 Zapfen für den guten Zweck – Lingener Gastronomen sammeln über 5.000 Euro für Ukraine
- 37 Branchenmeldungen
- 43 Professionelle Außendarstellung – Maritime Wear begleitet Kunden aus der Gastronomie vom Konzept bis zur Umsetzung



GENUSS

- 49 Saftige Steaks und frischer Fisch – Das Beste von der Wiese und aus dem Meer im Anno 1865
- 55 Die vierte Farbe – Abwechslung im Weinregal
- 59 Genuss Ahoi! – Hafenhäuser in Emden
- 63 Rebsorte mit Potenzial? – Deutsche Anbauflächen für Sauvignon Blanc wachsen weiter
- 67 Eine Familienangelegenheit – Schloss Affaltrach produziert Wein und Sekt mit Herzblut
- 71 Grüne Würze – Verjus erlebt Comeback in der Küche
- 73 Endloser Sommer – Katie und Giancarlo Caldesi bringen die "Amalfi-Küche" auf den Tisch
- 76 Pollo alla Cacciatora – Hähnchentopf nach Jägerart



MEDIATHEK

- 79 In vino vita



REISEN

- 86 In 80 Getränken um die Welt – Bordeauxwein: Frankreichs Komplexester
- 89 Kleinod am Meer – Ruhige Tage auf Baltrum
- 97 Unterwegs an Wasser und Land – Goldener Herbst im Havelland
- 103 Juwel der Ostsee – Exquisit entschleunigen an der Hohwachter Bucht
- 109 Nah am Wasser gebaut – Plön lässt Wassersportler höher schlagen



PUNKT.

- 114 Teures Spektakel



Geh's hell an!



JETZT
PROBIEREN!



Oberdorfer Helles
Bayrisches Brauhandwerk

EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Was war das für ein Sommer, der hinter uns liegt: lang, heiß und sonnig – gute Voraussetzungen für einen großartigen Wein-Jahrgang. In dieser Ausgabe dreht sich alles um den edlen Rebensaft, der sich in einer wichtigen Umbruchphase befindet. Der viele Sonnenschein hat nämlich auch seine Schattenseiten: Trockenheit ist hierzulande eine der größten Herausforderungen für Winzer. In unserem Fokus-Artikel beleuchten wir, wie sich der Klimawandel auf den Weinanbau auswirkt. So viel sei verraten: Deutschland steht aktuell noch gut da, in südlicheren Ländern sieht es aber ganz anders aus.

Darüber hinaus berichten wir, welche Weine und Weinprodukte im Aufwind sind und welche Chancen und Grenzen digitale Methoden im Weinanbau haben. Auch das aktuelle Weltgeschehen beschäftigt uns weiter. Zur Unterstützung für die Ukraine haben Lingener Gastronomen und die Lingen Wirtschaft + Tourismus GmbH ein Benefiz-Zapfen auf dem Marktplatz veranstaltet, für das wir Equipment und Getränke gesponsert haben. Wir freuen uns sehr, dass wir diese tolle und nachahmenswerte Veranstaltung unterstützen konnten!

Zu guter Letzt haben wir natürlich wieder verschiedene Reise- und Ausflugstipps für Sie parat. Nord- und Ostsee sind zu jeder Jahreszeit eine Reise wert und mitunter können Sie hier auch lokalen Wein trinken – zum Beispiel in der Nähe von Plön. Auch im Havelland finden sich Weinberge nebst vieler Wasserstraßen. Dass die Herbstzeit hier besonders golden ist, wusste schon Theodor Fontane. Mit einem guten Wein in der Hand lassen sich die bunten Blätter dann noch ein kleines bisschen mehr genießen.

Ich wünsche Ihnen einen (farben-)frohen und erfolgreichen Herbst,

Ihr



Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG







FOKUS

M
Graf
Metternich
QUELLEN

*Natürlich
 glas klarer
 Genuss!*

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



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



medium
 wenig
 Kohlensäure

classic
 mit
 Kohlensäure

naturelle
 ohne
 Kohlensäure



FOKUS

WETTLAUF GEGEN DIE ZEIT

WIE DER KLIMAWANDEL DEN WEINBAU VERÄNDERT

Eine Nachricht machte Mitte August Schlagzeilen: Der Pegelstand in Emmerich am Niederrhein fiel erstmals unter die Nullmarke. Überhaupt war der Sommer 2022 heißer, sonniger und vor allem viel trockener als im Durchschnitt. Der Klimawandel ist in Europa angekommen und wirkt sich auch auf den Weinbau aus. Während sich die neuen klimatischen Bedingungen auf den deutschen Wein mittelfristig eher positiv auswirken, befürchten andere europäische Regionen, den Wein-Zenit bald überschritten zu haben – und versuchen, gegenzusteuern.

↓ Starke Trockenheit macht den Winzern gerade in wärmeren Breiten-graden zu schaffen.

Dem europäischen Wein geht's doch gar nicht so schlecht, könnte man meinen. Beispiel Portwein: Taylor's, eine der größten und ältesten Portweinkellereien, erklärte von 2016 bis 2018 drei aufeinanderfolgende Jahrgänge als Vintage – zum ersten Mal in ihrer über 300-jährigen Geschichte. Diese erstklassigen Jahrgänge, die es sonst nur etwa dreimal pro Dekade gab, treten immer häufiger auf. In Deutschland mag sich manch einer gerne an den Hitzesommer 2018 erinnern und den daraus resultierenden, erstklassigen Riesling. Der Jahrgang 2022 verspricht ebenfalls ein sehr guter zu werden, auch wenn viele Winzer mit Trockenstress zu kämpfen hatten.

DIE ERDE BRENNT

Ganz anders sieht die Situation in Kalifornien aus: Seit Jahren werden der US-Bundestaat und seine Weinanbauggebiete immer wieder von verheerenden Waldbränden heimgesucht. Wenn es nicht das Feuer ist, das die Ernte zerstört, dann ist es der Rauch: „Smoke taint“ nennen die Winzer das ungewollte Raucharoma in Trauben, das diese praktisch wertlos macht. 2020 ließen kalifornische Winzer ganze acht Prozent der Trauben einfach verrotten, da sich die Lese der verräucherten Früchte nicht lohnte. In Südaustralien ist das Ausmaß der Buschfeuer in der Regel nicht ganz so groß, dafür erleiden jedes Jahr bis zu 15 Prozent der Trauben Sonnenbrand aufgrund der großen Hitze und der starken Sonneneinstrahlung. →



Die reinste Erfrischung: Gösser NaturRadler.



GUT BESSER **Gösser**
BRAUTRADITION SEIT 1860



Foto: © mmphoto, stock.adobe.com

↑ Eine vermehrte Sonneneinstrahlung trägt zu einem höheren Alkoholgehalt in Weinen bei.

Das Terroir ist einer der wesentlichen Faktoren im Weinbau. Doch was bedeutet es, wenn durch die sich erhitzende Atmosphäre das etablierte Zusammenspiel von Klima und Boden aus den Fugen gerät – ganz besonders für Regionen, die fest mit bestimmten Rebsorten verbunden sind? Eine Studie der Universitäten von Alcalá in Spanien und British Columbia in Kanada aus dem Jahr 2019 zeichnete ein wenig erfreuliches Bild. Bei einer Erderwärmung von zwei Grad Celsius würden 56 Prozent der aktuellen Weinbaugebiete verloren gehen, bei einer Erwärmung von vier Grad wäre es sogar 85 Prozent. In letzterem Fall dürften Weine aus Italien oder Spanien eine absolute Rarität werden. Passt man die Rebsorten an die sich wandelnden Bedingungen an und nutzt vor allem hitzeresistentere Reben, schrumpft die Zahl der Anbaugebiete „nur“ um 24 Prozent bei zwei Grad und um 58 Prozent bei vier Grad Erwärmung.

Die Region Bordeaux, eines der größten und berühmtesten Weinanbaugebiete der Welt (siehe auch S. 86), befasst sich schon seit längerer Zeit mit der Thematik. Aktuell profitieren die Weine zwar von den höheren Temperaturen, doch bei einer Erhöhung der Durchschnittstemperatur von ein oder zwei Grad wird dies wahrscheinlich ganz anders aussehen. Die Folgen der Erderwärmung sind im Bordelais schon heute zu spüren. So ist beispielsweise der Reifezyklus der Trauben verkürzt und die Lese findet heute im Schnitt 20 Tage früher statt als noch vor dreißig Jahren. Effekte lassen sich auch im Languedoc messen: So ist der Alkoholgehalt der Weine in den letzten dreißig Jahren von 11 Prozent auf 14 bis 15 Prozent gestiegen, da sich aufgrund von Wärme und Sonneneinstrahlung mehr Zucker in den Trauben bildet, der während der Gärung zu Alkohol wird – und das zu einer Zeit, in der Verbraucher eher leichte, weniger alkoholhaltige Weine bevorzugen. →

NATÜRLICH NACHHALTIG.

ALLE FLASCHEN VON VOLVIC SIND AUS 100% RECYCELTEM MATERIAL*



DANONE ONE PLANET. ONE HEALTH

* Deckel, Etikett und Umverpackung ausgenommen.
** Zertifiziert durch Carbon Trust. Wir reduzieren kontinuierlich unseren CO2-Fußabdruck und kompensieren unsere Restemissionen.
Mehr Infos auf volvic.de/co2-reduktion.

NEUE REBEN BRAUCHT DAS LAND

In Bordeaux versucht man schon heute, durch verschiedene Techniken die negativen Auswirkungen des Klimawandels abzumildern. So findet der Rebschnitt später statt und es werden weniger Blätter entfernt, damit die Rebe besser vor der Sonne geschützt ist. Auch neue Lagen, etwa in größerer Höhe, werden in Betracht gezogen. Langfristige Lösungen sind dies jedoch nicht, weshalb der Weinverband Bordeaux (CIVB) 2021 nach einem zehnjährigen Feldversuch vier neue Rot- und drei neue Weißweinsorten für den Anbau zuließ, damit der typische Charakter der Bordeauxweine nicht verloren geht. Die neuen Weinsorten, darunter die portugiesische Rebe Touriga Nacional, sind resistenter gegen Hitze und Trockenstress und generell weniger anfällig für Schädlinge. Die neuen Sorten dürfen aktuell jedoch maximal zehn Prozent eines Cuvées ausmachen und auch nicht auf dem Etikett genannt werden. Daneben erlebt Petit Verdot – eine zugelassene, aber selten genutzte Rebsorte – ein Comeback, da sie später reift als der allgegenwärtige Merlot.

Deutschland steht aktuell ganz gut da, die Weine könnten sich sogar noch verbessern. Beim Riesling war eine Qualitätssteigerung in den letzten 20, 30 Jahren spürbar, die Zeiten, als die Trauben im Schnee gelesen wurden, sind lange vorbei. Die Hochschule Geisenheim prognostizierte, dass der herausragende 2018er Riesling der Durchschnittsriesling 2050 ist. Da Riesling jedoch eher für kühlere Breiten gezüchtet wurde, dürften seine Tage in Deutschland langfristig gezählt sein. Dafür sind hierzulande unter Umständen mehr mediterrane Reben zu finden – was allerdings bei Winzern und vor allem bei Verbrauchern einiges Umdenken erfordern dürfte. Spannend ist die Frage, welche Weinbaugebiete sich im Norden entwickeln. England macht schon jetzt mit Schaumweinen von sich reden. Wein aus Skandinavien ist in Zukunft wohl kein Experiment mehr. →

↓ Die englischen Weinbaugebiete wie hier in Devon könnten in Zukunft deutlich bekannter werden.



Pott's *Urstoff*

KELLERBIER NATURTRÜB

NEU!

URIG

EINZIGARTIG

MIT FEINEN
HONIG- UND
BISKUITNOTEN



ERFRISCHEND. NATÜRLICH. POTT'S.

WWW.POTT'S.DE



Foto: © daniela russo, stock.adobe.com

↑ Die lange Trockenheit in diesem Sommer war eine Herausforderung für viele Winzer.

AUF DEM TROCKENEN

So gut Sonne und Wärme vielen deutschen Weinen auch tun, sie sind nur eine Seite der Medaille. Trockenheit ist die andere. Der 2018er Riesling hatte den Vorteil, dass die Wasservorräte im Boden relativ gut gefüllt waren. 2022 ist die Situation deutlich schlechter. Trockenstress dürfte eine der großen Herausforderungen für Winzer sein. Gerade in Steillagen ist eine künstliche Bewässerung schwierig, dabei sind diese besonders von Verdunstung betroffen. Die Hochschule Geisenheim hat einige Empfehlungen, um dem Klimawandel zu begegnen. Die vielleicht wichtigste ist ein neues „Blatt-Frucht-Verhältnis“: So raten die Forscher, anders als in Bordeaux, mehr Blätter wegzuschneiden, um den Reifeprozess zu verzögern. Ein weiterer Tipp sind trockenresistentere Unterlagsreben. Die Begrünung konkurriert mit den Reben um Wasser, daher sollte sie zurückgeschnitten werden – aber auch nicht zu sehr, da es bei Starkregen gerade in Hanglagen sonst zu Erosionen kommt. Hier gilt es noch zu forschen, welche Begrünung den Kohlenstoffeintrag maximiert und den Wasseraustrag minimiert.

In Steillagen hat sich eine höhere Pflanzdichte bewährt, da die Reben so ein tieferes Wurzelsystem ausbilden. Das dauert jedoch 10 bis 15 Jahre. Überhaupt ist Weinbau ein Marathon. Zeitnah auf fortschreitende klimatische Änderungen zu reagieren ist nur bedingt möglich. Völlig unberechenbar sind Ereignisse wie Hagelschauer, die zum Beispiel im Frühsommer zahlreiche Reben im Bordelais zerstörten, oder Starkregen, wie bei der Flutkatastrophe an der Ahr. Das Grundproblem ist und bleibt der Klimawandel selbst. Neue Techniken und andere Rebsorten behandeln nur die Symptome, nicht jedoch die Ursachen. In Bordeaux sind Weinbauer und -händler daher bemüht, ihren CO₂-Fußabdruck deutlich zu verringern. Generell müssen Winzer und Verbraucher über das eigene Weinglas hinausblicken, denn die Klimakrise ist ein Problem, das nur die globale Gemeinschaft lösen kann. ●



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.

FOKUS

„MAN MUSS SEINE WEINBERGE KENNEN UND VERSTEHEN“

MARKUS SINß VOM WEINGUT SINß IM GESPRÄCH



Foto: © Weingut Sinß

↑ Markus Sinß (2.v.r.) betreibt das Weingut Sinß gemeinsam mit seinem Bruder Johannes und ihren Eltern.

Seit über 200 Jahren widmet sich die Familie Sinß dem Weinbau und produziert mit viel Liebe und Hingabe frische und filigrane Weine, vor allem Riesling sowie weiße und rote Burgunder. Ihre Anbauflächen liegen etwas abseits in Windesheim an der unteren Nahe, geschützt durch die Hänge des Hunsrück. Nichtsdestotrotz spürt auch das Weingut Sinß die sich verändernden, klimatischen Bedingungen. Im Gespräch erklärt Markus Sinß, wie das Weingut damit umgeht, welche Vorteile der biologische Anbau hat und wie sich der lange, heiße Sommer auf den Jahrgang 2022 auswirkt.

Ihre Weine sind seit 2019 biozertifiziert. Was waren für Sie die Gründe, auf biologischen Anbau umzustellen?

Da gab es verschiedene Gründe. Zum einen arbeiten wir schon lange auf eine nachhaltige Weise, weil es uns wichtig ist. Zum anderen sind es Qualitätsgründe. Wir machen im Weinberg viel Handarbeit, was im biologischen Anbau noch einmal notwendiger ist als im konventionellen Anbau. Wir haben uns dann entschieden, den Schritt der Umstellung zu gehen und arbeiten seitdem noch mehr mit der Hand und Hand in Hand mit der Natur. Dadurch haben wir die Qualität der Weine weiter gesteigert.

Wie hat sich der Anbau durch die Umstellung noch verändert?

Ein Hauptpunkt ist die Bearbeitung im Unterstockbereich. Beikräuter, Unkraut, das alles wird mittlerweile mechanisch bearbeitet. Die Erde wird umgeworfen und der Bewuchs dadurch zurückgehalten. Da muss man sehr vorausschauend handeln, denn wenn es zu nass oder zu trocken ist, ist eine Bearbeitung nicht mehr oder nur sehr schwierig möglich. →

Kulinarische Begleiter.

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

Neue Sortimentskiste

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



Trink **Brohler**. Fühl dich wohler.



Wie würden Sie Ihre Lagen und Ihre natürlichen Bedingungen beschreiben?

Unsere Weinberge liegen alle um Windesheim herum, wir finden aber sehr unterschiedliche Bodenarten vor, darunter roten Sandstein. Das ist ein relativ karger Boden mit einer dünnen Bodenaufgabe auf dem Fels. Dort ist die Wasserversorgung jedoch kein Problem, weil der Fels recht porös ist und die Reben tiefe Wurzeln bilden. Auf dem Sonnenmorgen haben wir verwitterten Schiefer, da ist es mit der Wasserversorgung in einigen Bereichen schon schwieriger. Das größte Problem haben wir jedoch dort, wo Sand und Kiesel sind, da diese das Wasser auf Dauer nicht so gut speichern.

Welche Möglichkeiten haben Sie, darauf zu reagieren?

Einiges hängt von der Begrünung im Weinberg ab. Eine Gasse ist mit Gras eingesät, um die Befahrbarkeit sicher zu stellen. Dort wird das Gras kurz gehalten, damit es weniger Wasser verbraucht. Die anderen Reihen werden entweder offen gehalten oder wir säen eine Begrünung unter anderem zur Humusbildung und Gründüngung ein. Die Begrünung kann man abwalzen, um den Wasserbedarf dieser Pflanzen zu mindern. Über das Abwalzen bekommen wir zudem eine Bodenabdeckung, die die Verdunstung reduziert. Eine weitere Möglichkeit ist, die Laubwand der Weinreben kürzer zu halten. Künstlich bewässern wir gar nicht, da wir in einem Wasserschutzgebiet liegen.

Spüren Sie noch andere Auswirkungen des Klimawandels, zum Beispiel eine kürzere Reifezeit?

Das merken wir absolut. 2018 bis 2020 waren ja auch schon drei wirklich trockene und warme Jahre, und 2022 noch einmal mehr. Wir merken, dass die Reife schneller voranschreitet. Schon der Austrieb im Frühjahr war relativ frühzeitig, übers Jahr geht alles etwas schneller. Wir werden in diesem Jahr Mitte September mit der Ernte anfangen, also zwei Wochen früher als im langjährigen Mittel. 2018 hat uns das fast noch über-



↑ In Windesheim produziert das Weingut Sinß seine hervorragenden Weine.

rascht, aber mittlerweile haben wir uns daran gewöhnt (lacht). Die Weinlese findet auch in einer kürzeren Zeit statt. Früher haben wir etwa vier Wochen gebraucht, aber da jetzt vieles gleichzeitig reif ist, wird die Weinlese wahrscheinlich nur drei Wochen dauern. Generell reift der Riesling ja später als die Burgundersorten, aber auch hier rückt alles etwas näher zusammen.

Wie wirkt sich das Wetter auf den aktuellen Jahrgang aus?

Die warmen, trockeneren Jahre sind ja eher die guten Weinjahre, und das zeichnet sich auch jetzt ab. Die Trauben sind alle sehr gesund und werden auch eine hohe Reife erreichen. Mit der Trockenheit war es diesmal noch extremer als in den vergangenen Jahren. Die älteren Reben halten das gut aus, weil sie so tiefe Wurzeln haben, aber die jüngeren Reben leiden unter Trockenstress. Hier mussten wir teilweise 30 bis 50 Prozent der Trauben wegschneiden, um die Rebstöcke zu entlasten. Aber insgesamt deuten die Zeichen auf einen qualitativ sehr guten Jahrgang hin.

Einige Winzer argumentieren, dass eine nachhaltige Bewirtschaftung es einfacher macht, auf sich verändernde klimatische Bedingungen einzugehen, weil man eine engere Beziehung zu den Reben hat. Wie sehen Sie das?

Dem kann ich absolut zustimmen. Was durch den biologischen Anbau unterstützt wird, und was wir auch schon vorher gemacht haben, ist, dass wir uns viele, viele Gedanken um die Weinberge machen. Man muss seine Weinberge wirklich kennen und verstehen, jeder ist anders und will dementsprechend umsorgt werden. Wir sind sehr oft draußen und schauen, wie es aussieht, wie die Reben sich entwickeln. Durch die vielen Handarbeiten sehen wir die Weinberge und lernen sie wirklich gut kennen. Somit wissen wir dann auch, welcher Weinberg was macht und will. Dadurch hat man auch mehr Möglichkeiten zu reagieren, wenn etwas nicht so ist, wie es sein sollte.

Vielen Dank für das Gespräch! ●





BRANCHE



Nachhaltig Umsatz steigern

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



**NACHHALTIG
DURCH GLAS-
MEHRWEG**



BRANCHE

MIT ALGORITHMEN ZUR OPTIMALEN WEGEFÜHRUNG

WEINBAU DIGITAL

Digitalisierung ist nicht ein, sondern **DAS** Thema, wenn es um Innovation und Transformation in der Wirtschaft geht. Innovative Prozesse scheinen nahezu ausschließlich digital getrieben und kein Wirtschaftszweig kann sich der Digitalisierung verschließen. Das gilt auch für Branchen, in denen naturräumliche Bedingungen, handwerkliche Fähigkeiten und sensorisches Gespür wesentliche Erfolgsfaktoren sind – zum Beispiel im Weinbau. Hier ist das Thema zwar wie überall omnipräsent und die Forschung arbeitet an der Bereitstellung verschiedenster Tools, in der Praxis aber setzen analoge Herausforderungen, wie der Mangel an entsprechend geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Weinberg, der Digitalisierung Grenzen.

DIGIVINE: FORSCHUNG UND PRAXIS-TRANSFER

Ein Blick in die Forschung: „Unter dem Titel ‚Digitalisierung im Wertschöpfungsnetzwerk Weinbau: Von der Pflanzung bis zur Traubenanlieferung‘ ergründet das Julius Kühn-Institut (JKI) zusammen mit Forschungspartnern das Potenzial der Digitalisierung“, berichtete das Institut zum Auftakt des Projektes „DigiVine“ im Januar 2020. Mit einem interdisziplinär aufgestellten Team, zu dem neben Forschungsinstituten auch Betriebe der Trauben- und Weinerzeugung sowie Hersteller von Weinbaugerätetechnik und IT-Dienstleister gehören, arbeitet DigiVine im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft als eines von insgesamt 14 Experimentierfeldern im Zukunftsprogramm Digitalpolitik Landwirtschaft. 3,7 Millionen Euro stehen DigiVine zur Verfügung. Dieses Geld soll zielgerichtet eingesetzt werden, um die „Forschungsergebnisse zügig in die Beratung und in die landwirtschaftliche Praxis zu transferieren“, schreibt das Julius Kühn-Institut und weiter: „Es sollen passgenaue Dienstleistungen und Handlungsempfehlungen für Winzer entwickelt und die Arbeits- und Ressourceneffizienz erhöht werden. Zu diesem Zweck werden →



Foto: © carballo, stock.adobe.com

↑ Bald selbstverständlich: Digital berechnete und aufbereitete Handlungsempfehlungen für den Winzer.

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



Foto: © deyanggeorgiev, Envato Elements

umfangreiche, heterogene Datenquellen über und aus dem Weinberg vernetzt, aus denen Algorithmen dann konkrete Handlungsempfehlungen für Winzer ableiten. In sogenannten leadfarms, Beispielbetrieben der verschiedenen Erzeugerstrukturen wie Weingüter, Winzergenossenschaften und Traubenproduzenten, sollen die erarbeiteten Anwendungen getestet werden.“

BASIS: GEODÄTISCHE PFLANZPUNKTERFASSUNG

In einer Ausgabe des Magazins „Rebe & Wein“ stellte die Projektverantwortliche, Dr. Julia Kicherer, einige Forschungsansätze vor, die verschiedene Arbeitsschritte von der Pflanzung bis zur Reifegradmessung umfassen. Einer dieser Ansätze ist der Einsatz satellitengesteuerter Pflanzmaschinen; bereits seit 2018 werden im Weinbau Erfahrungen mit der Pflanzung auf Basis von Mobilfunkdaten gesammelt. Dabei arbeitet

die Pflanzmaschine mit einer Genauigkeit von +/- 2 cm. Zukünftig soll die Pflanzpunkterfassung im geodätischen System die Basis für alle nachfolgenden Prozesse werden: Laubschneider und Vollernter beispielsweise sollen auf die Daten zugreifen und diese entsprechend nutzen können. Ein wesentliches Ziel ist auch die auf künstlicher Intelligenz basierende digitale Wegeführung; was in der Flächenlandwirtschaft bereits möglich ist, sollen Algorithmen auch für die Raumkulturen erarbeiten, wobei besondere Herausforderungen wie extreme Steillagen berücksichtigt werden. Beim Thema Pflanzenschutz geht es darum, Schnittstellen zu Prognosemodellen zu schaffen und Nicht-Ziel-Flächen präzise vor der Pflanzenschutzmittelausbringung zu schützen. In der Entwicklung befindet sich darüber hinaus ein mobiler Handsensor für die zerstörungsfreie Bestimmung der Traubenreife. →

↑ Traditionelles Verfahren: Zur Prüfung des Reifegrades zerquetscht der Winzer die Trauben. Per digitalem Sensor ist dies zukünftig möglich, ohne die Frucht zu verletzen.

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

PRAXIS: „WINZER WISSEN, WORUM ES GEHT“

Einer, der sich jenseits der Forschung ganz praktisch mit der Frage beschäftigt, wie digitale Tools in die praktische Arbeit eingebunden werden können, ist Rüdiger Damian, Geschäftsführender Vorstand der Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten. Für ihn haben all jene digitalen Tools, die die Informationswege zu seinen Mitgliedbetrieben verkürzen, eine enorme Bedeutung: Via Apps informiert die Genossenschaft ihre knapp 30 Winzer zeitnah und parallel darüber, was genau wann zu tun ist. Insbesondere die Hitzewellen der vergangenen Jahre und hier besonders auch des Jahres 2022 forderten permanent Antworten auf die Frage „Wo muss und wo darf Wasser zugeführt werden?“. Hier geht es um Schnelligkeit und Genauigkeit.

Während aktuell die Kommunikationstechnologie als Informationsinstrument im Vordergrund steht, erwartet Rüdiger Damian für die nächsten drei bis fünf Jahre größere Entwicklungen, die unter anderem den Maschineneinsatz betreffen. Allerdings weist er auch auf begrenzende Faktoren der technologischen Transformation im Weinbau hin: Neben enormen Investitionskosten bräuchten die Winzer auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die wiederum geschult werden müssten. Die hohe Fluktuation unter den Arbeitskräften im Weinberg und der Mangel an Qualifizierung machten den Einsatz hochkomplexer innovativer Technologien schwierig. „Die Winzer“, sagt Damian, „wissen genau, worum es geht. Aber die Rahmenbedingungen setzen ihnen Grenzen.“

Die Winzergenossenschaft begleitet ihre Mitgliedsbetriebe im Rahmen einer ganzheitlichen Beratung „gemäß unseren Möglichkeiten“, so Rüdiger Damian. Dabei weiß auch er, dass die Wegeführung in Sachen Effizienz das oberste Gebot ist. Dementsprechend erwartet er auch hier die nächsten Entwicklungssprünge – in Theorie und Praxis. ●

↓ **Wassermanagement: Wo darf, wo muss Wasser zugeführt werden? Präzise Antworten auf diese Fragen liefern digitale Tools, die die Transformation im Weinbau mit vorantreiben.**



Nähere Infos unter:
www.digivine.org

Hol dir den
Harz
nach
Haus!



BRANCHE

NEUE PRODUKTE IM ESSMANN- SORTIMENT



RIESLING QBA TROCKEN

Exzellente Weine und eindrucksvolle Jugendstil-Etiketten sind das Kennzeichen des Weingutes Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan. Dieser trockene Riesling des Pfälzer Traditionshauses überzeugt durch seine spritzige Art, die typische Riesling-Säure und Aromen von Apfel, Pfirsich und Grapefruit. Er lässt sich sowohl zu Geflügel als auch Fisch genießen oder einfach nur so beim gemütlichen Zusammensein.

ARTIKELNR. 33466



GEHEIMER RAT DR. VON
BASSERMANN-JORDAN



DEUTSCHLAND | PFALZ



WEISSWEIN

PUDELWOHL ROSÉ QBA TROCKEN

Dieses Roséweincuvée ist ein echter Hingucker und ein absoluter Genuss. Aus den Trauben von Merlot, Spätburgunder und Portugieser fertigte Jungwinzer Tobias Krämer aus Rheinhessen einen Wein, der sowohl fruchtige Aromen von Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere als auch Noten von weißem Pfeffer, Mandeln, Rosen und Melisse zeigt. Das Cuvée ist saftig, süffig und frisch und gleichzeitig feinwürzig und elegant – hier fühlt man sich wirklich bei jedem Glas pudelwohl!

ARTIKELNR. 33503 →



WEINGUT KRÄMER



DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN



ROSÉWEIN





Finanzierung und Tilgungsdarlehen für Gaststätten



Welche Rahmenbedingungen haben die Tilgungsdarlehen?

250 T Euro
Höchstbetrag

48 Stunden
bis zur Tilgungsdarlehens-
bewilligung

Welche Vorteile bietet unser Service?



Einfach

Die Beantragung des Darlehens erfolgt zu **100% digital**.



Schnell

Nach der Antragsstellung dauert es nur **wenige Tage, bis das Tilgungsdarlehen bewilligt wird**.



Wettbewerbsfähige Konditionen

Als Sponsor des Finanzierungsprogramms **unterstützt & subventioniert AB InBev die Antragsstellung**.



Komplikationslos

Ihr **Ansprechpartner bei AB InBev unterstützt Sie** während des gesamten Prozesses.



Maßgeschneidert

Sie profitieren von unserer **Expertise im Gastgewerbe**, um Ihr Geschäft weiterzuentwickeln.



Sicher

Die **Dokumente und Informationen** Ihres Unternehmens werden **streng vertraulich** behandelt.



Mehr Informationen auf:
<https://gastronomie-serviceportal.de/finanzen-und-darlehen/>



TINTO RESERVA DOCA TROCKEN

Die Bodegas Valdelana sind ein Urgestein in der Weinbauregion Rioja – seit 1583 betreibt die Familie Valdelana hier ihr Weingut. Dieser Rotwein ist ein Cuvée aus 95 Prozent Tempranillo und 5 Prozent Graciano. Großvater Isidoro ließ seine ganze Winzererfahrung in diesen Reserva einfließen, der Noten von Kräutern wie Lavendel, Fenchel und Rosmarin mit dem satten Aroma dunkler Früchte und Beeren verbindet. Ein klassischer Rioja, der besonders gut zu den typischen Gerichten der spanischen Küche passt.

ARTIKELNR. 33509



BODEGAS VALDELANA



SPANIEN | RIOJA DOCA



ROTWEIN

FLEURIE AOP

Fruchtig, blumig, frisch – das ist dieser Rotwein aus dem Hause Domaine du Bois de L'Oise. Das Weingut aus dem Beaujolais arbeitet nach traditionellen Verfahren. Aus den Trauben der Gamay-Reben entsteht so ein durch und durch fruchtiger Wein mit deutlichen Aromen von reifen Erdbeeren und Himbeeren, der durch seine floralen Akzente von Rosen und Iris jedoch stets frisch und elegant daherkommt.

ARTIKELNR. 33519



DOMAINE DU BOIS LÓISE



FRANKREICH | BEAUJOLAIS



ROTWEIN



Aetos



CHILE | Valle Colchagua



Rotwein



CARMENERE RESERVA TROCKEN

Beim Genuss dieses Weines heißt es einschenken und abheben. Der Rotwein vom chilenischen Weingut Aetos ist würzig mit Aromen von Leder, Nelken und Eichenholz – und doch sehr zugänglich im Geschmack mit gut eingebundenen Gerbstoffen. Der Wein wird im Leyda Valley angebaut, das eigentlich eher für Sauvignon Blanc und Pinot Noir bekannt ist. Wer diesen Wein probiert wird verstehen, warum die alte Bordeaux-Sorte Carménère sich in Chile zu neuen Höhen aufschwingt. ●

ARTIKELNR. 33544

Gutsherren

Das Lieblingsbier der Feinschmecker

So schmeckt das Weserbergland:
natürlich, frisch und vollmundig



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

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

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

SCHON PROBIERT?

- GUTSHERREN HELL
- GUTSHERREN LANDBIER
- GUTSHERREN RADLER NATURTRÜB

Gutsherren

Das Lieblingsbier der Feinschmecker



BRANCHE

ZAPFEN FÜR DEN GUTEN ZWECK



LINGENER GASTRONOMEN SAMMELN ÜBER 5.000 EURO FÜR UKRAINE

Dass Bier nicht nur gut schmeckt, sondern auch Gutes bewirken kann, zeigte der Gastro-Zapfenstreich von Lingener Gastronomen und der Lingen Wirtschaft + Tourismus GmbH. Bei der Veranstaltung auf dem Lingener Marktplatz zapften 15 Gastronomen um die Wette und sammelten dabei Spenden für den Freundeskreis der Ukraine-Fahrer. Getränke Essmann stellte die Ausstattung zur Verfügung.

Das Leid der Menschen in der Ukraine bewegt auch die Lingener Gastronomie. Auf Initiative von Markus Quadt (Alte Posthalterei, Sieben) veranstaltete die Lingen Wirtschaft + Tourismus GmbH ein Event der ganz besonderen Art, um Geld für den Freundeskreis der Ukraine-Fahrer zu sammeln: einen Gastro-Zapfenstreich. 15 Gastronomen sowie die Gewinnerin einer Wildcard erklärten sich bereit, um die Wette zu zapfen. Ihre Aufgabe war es, Bierfässer verschiedener Größe in möglichst kurzer Zeit zu leeren und dabei möglichst wenig „Zapffehler“ zu begehen. Das frisch gezapfte Bier wurde dann gegen eine Spende an die Besucher ausgegeben. →

↓ Amel Hekalo (links) vom Café Extrablatt erzielte beim Wettzapfen der Lingener Gastronomen den ersten Platz.





Bayerns frische Weisse.





↑ Die Besucher auf dem Lingener Marktplatz zeigten sich gut gelaunt und spendenfreudig.

Im K.O.-System traten jeweils zwei Gastronomen gegeneinander an. Waren zunächst 10-Liter-Fässer zu leeren, waren es im Viertel- und Halbfinale 25- und im Finale 50-Liter-Fässer. Bei Fehlern wie einer schlechten Schaumkrone oder dem Nicht-Erreichen des Eichstrichs verhängte der Schiedsrichter Strafsekunden. Am Ende des mehrstündigen Wettbewerbs hatte schließlich Amel Hekalo vom Café Extrablatt im Lookentor die Nase vorn. Er wurde mit einem goldenen Zapfhahn ausgezeichnet. Etwa die Hälfte der Wettbewerbsfässer wurden von Veltins gespendet. Getränke Essmann stellte für die Veranstaltung Theken, Zapfanlagen und Gläser zur Verfügung sowie Schankwagen, die die Gäste jenseits des Fassbieres mit Flüssigem versorgten. Essmann sponserte dabei die alkoholfreien Getränke.

Die Besucher hätten den Gastronomen das Bier gerne abgenommen, berichtete Marko Schnitker, stellvertretender Geschäftsführer der Lingen Wirtschaft + Tourismus GmbH: „Die Spendendosen waren gut gefüllt. Insgesamt sind 5124,43 Euro zusammengekommen.“ Für die Gastronomen hatte die Veranstaltung überdies einen positiven Nebeneffekt: Nach den vergangenen Lockdowns konnten sie die Lingener daran erinnern, wie schön es doch ist, gemeinsam ein professionell gezapftes Bier zu genießen. ●



↑ Getränke Essmann sponserte unter anderem Theken, Gläser und Zapfhähne für die Veranstaltung.

9 MILE VODKA GRANITSTEIN GEFILTERT

AUS WEIZEN
37,5% VOL. / 0,7L



RUBY ROCK
40ML 9 MILE VODKA MIT
EFFECT® BLACK AÇAÍ
AUFFÜLLEN.

INKL. LED-FLASH
IM FLASCHENBODEN



Instagram Facebook TikTok | WWW.9MILEVODKA.COM

READY TO ROCK.

BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN

ENDLICH WIEDER LAUT



Foto: © Tina Poppenborg, Lautfeuer Festival

↑ Das Lautfeuer Festival gehört zu den beliebtesten Musikveranstaltungen in der Region.

Zwei Jahre musste das Lingener Lautfeuer Festival coronabedingt eine Zwangspause einlegen. Im Juli war es endlich wieder soweit: An zwei Tagen traten 18 Acts auf dem Gelände am alten AKW auf. Die Stimmung war so gut wie eh und je, über 10.000 Besucher tanzten und feierten ausgelas-

sen. Organisiert wird das „Umsonst & Draußen“-Festival komplett ehrenamtlich vom Verein „Abifestival seit 1981“. Rund 350 Helfer waren diesmal im Einsatz. Das Lautfeuer ist übrigens nicht nur eines der beliebtesten Festivals der Region, sondern auch Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit. So überzeugten

die Organisatoren mit einem gut organisierten Shuttle-Bustransfer, einer ausgeklügelten Müllentsorgung, der Nutzung von grünem Wasserstoff. Darüber hinaus gab es einen hohen Anteil weiblicher Musikerinnen im Line-up. Getränke Essmann gratuliert zu diesem großartigen Erfolg! lautfeuer-festival.de ●

GETRÄNKE

ESSMANN „WIR SIND DIE NEUEN“

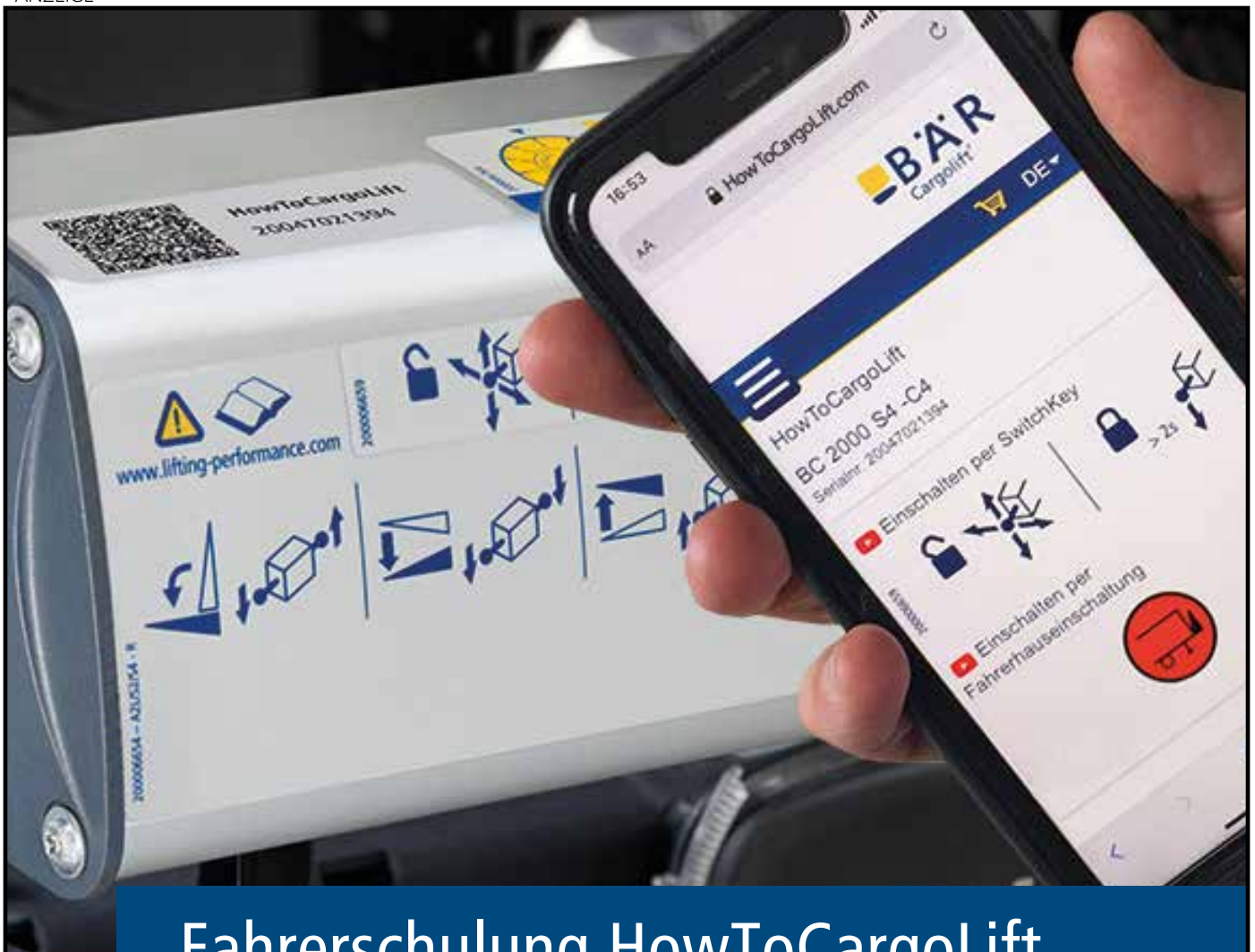
Nicht in „New York, Rio, Rosenheim“, sondern in Lingen, Bordesholm und Potsdam haben am 1. August elf engagierte Jugendliche begeistert ihre Berufsausbildung bzw. das duale Studium begonnen. Die jungen Erwachsenen werden während ihrer Zeit im Unternehmen tatkräftig von den „alten Hasen“ unterstützt. Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit und wünschen viel Spaß für eine erfolgreiche und spannende Zeit.

Für Getränke Essmann ist es immer schon wichtig gewesen, das Knowhow aus den Fachabteilungen an junge Talente weiterzugeben. Hierfür wird schon seit vielen Jahren ein attraktiver Rahmen geschaffen, in dem die Auszubildenden wie Studenten im Unternehmen lernen und sich entwickeln können. ●

FAMILIEN VOR

Fußballspaß für Groß und Klein bot der SV Vorwärts Nordhorn: Ende September lud der Traditionsverein zum großen Familientag. Auf die rund 2.000 Besucher warteten unter anderem eine Hüpfburg, eine attraktive Tombola, ein Grillstand sowie Kaffee und Kuchen, bevor am Abend der SV Vorwärts Nordhorn in einem Freundschaftsspiel gegen die Profis vom SV Meppen aus der 3. Fußball-Bundesliga antrat. Der größte Erfolg war jedoch der Spaß, den gerade die jungen Besucher an dem Event hatten. Wir freuen uns, dass wir für diesen tollen Tag die Getränke liefern und die Veranstaltung als einer der Sponsoren mit unterstützen durften!

www.vorwaertsnordhorn.de ●



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.de

@ IAA 2022
Halle 26 Stand B16

BÄR
Cargolift®



Foto: © Susanne Buchholz

100 JAHRE GASTHOF AEPKEN

Dalum ist ohne den Gasthof Aepken nicht vorstellbar, denn der Gasthof Aepken ist Dalum: Nachdem Heinrich Aepken 1922 die Gaststätte gründete, wurde diese schnell zum Treffpunkt des Ortes, da Aepken auch Bürgermeister und Standesbeamter war. 100 Jahre später führt Urenkelin Christina Aepken den Gasthof mit Hotel in vierter Generation. Ob Geschäftsreise oder Urlaub, ob gemütlicher Kneipenabend mit den Kumpels, Kegeln mit dem Verein oder große Familienfeier – hier ist jeder willkommen. Da ist es nicht verwunderlich, dass der Gasthof Aepken sein Jubiläum mit vielen Stammgästen und Freunden feiern konnte. Wir gratulieren Familie Aepken ganz herzlich und freuen uns auf viele weitere Jahre! ●

Gasthof Aepken
Wietmarscher Damm 10
49744 Geeste-Dalum
Tel. 05937 98750
www.aepken.de

↑ Der Gasthof Aepken ist eine Institution in Geeste-Dalum.

↓ Die Lingener Kivellinge in traditioneller Aufmachung.

40. ALTSTADTFEST

Auch das Altstadtfest in Lingen musste aufgrund der Coronapandemie zwei Jahre pausieren. Im September kam es mit voller Kraft zurück – und das zum 40. Mal. Zum Jubiläum ist dem Veranstalter, der Lingen Wirtschaft + Tourismus GmbH ein besonderer Coup gelungen: Sie konnten Sänger Adel Tawil für einen Auftritt gewinnen. Die zahlreichen Besucher genossen die Musik „umsonst und draußen“ und das spezielle Flair des Altstadtfestes. Neben dem musikalischen Angebot punktete das Fest mit einem Riesenrad, einem großen Flohmarkt und einem familienfreundlichen Bühnenprogramm. Wir freuen uns schon auf die 41. Auflage! www.tourismus-lingen.de ●

↓ Sänger Adel Tawil stand beim 40. Altstadtfest in Lingen auf der Bühne.



Foto: © Lingen Wirtschaft + Tourismus GmbH



Foto: © Thomas Pusch, Wikimedia Commons (CC BY-SA 4.0)

650 JAHRE KIVELLINGE

1372 sollen die unverheirateten Bürgersöhne Lings die Stadt einer Legende nach vor feindlicher Eroberung gerettet haben. An diese Begebenheit erinnern noch heute die „Kivellinge“ – ein Verein, der ausschließlich Lingener Junggesellen offensteht. Alle drei Jahre laden die Kivellinge an Pfingsten zu einem großen Fest in die Lingener Innenstadt, so auch 2022 (nachdem das Fest 2021 coronabedingt ausfallen musste). Ende Juni feierten die Kivellinge zudem mit einem Umzug und einer großen Feier in den Emslandhallen den 650. Jahrestag der erfolgreichen Verteidigung ihrer Stadt – mit 30 Gastvereinen und rund 2.500 Teilnehmern. Getränke Essmann wünscht auch für die Zukunft alles Gute – „Civis civis civibus!“

www.kivellinge.de ●

FLÜÜÜGEL FÜR DEN WINTER.

MIT DEM GESCHMACK VON FEIGE-APFEL.



AB OKTOBER
NUR FÜR
KURZE ZEIT



Red Bull

BELEBT GEIST UND KÖRPER®

BAYERN IN KIEL

Die Kieler Woche ist das größte Segelevent der Welt und eines der berühmtesten Feste Norddeutschlands – und doch hat auch der Süden einen kleinen Platz an der Kiellinie. Seit Jahren lockt das ERDINGER Weißbier-Zelt jeden Abend tausende Besucher an, die mit einer Maß in der Hand zur Musik der Wies'n-Band Blechbos'n feiern. Auch ein prominenter Bayer gab sich die Ehre: Werner Brombach, Inhaber von ERDINGER Weissbräu, ließ es sich nicht nehmen, wie auch bei den letzten Auflagen beim traditionellen Fassanstich dabei zu sein. Nachdem Ex-Ministerpräsident Peter-Harry Carstensen das Bier zum Fließen gebracht hatte, eröffneten Brombach und er die Feierlichkeiten – die die Gäste offenbar während der Coronapause schmerzlich vermisst hatten, war der Zuspruch doch laut Betreiber Stefan Heitkämper groß wie nie. Getränke Essmann war es ein Fest!

www.kieler-woche.de

www.erdinger.de ●



Foto: © Getränke Essmann KG

↑ Erdinger-Inhaber Werner Brombach (Mitte) besuchte den Fassbieranstich auf der Kieler Woche. Ralf Lehmann (2.v.l.), Martina Mayer (unten) und Florian Grandt (2.v.r.) vom Essmann-Vertriebsteam waren ebenfalls mit dabei.

DER NORDEN ROCKT I

Wer neugierig auf das Blizzarrd Festival war, brauchte einen langen Atem: Die für 2020 geplante Premiere musste coronabedingt um zwei Jahre verschoben werden. Im Juli war es dann endlich soweit und 24 Bands rockten an drei Tagen das Festivalgelände in Bornhöved zwischen Plön, Neumünster und Bad Segeberg. Besonders bewegend war der Auftritt der ukrainischen Musiker von Jinjer – lange war nicht klar, ob sie angesichts des Krieges überhaupt würden ausreisen dürfen. Die Besucher hießen die verschiedenen Rock- und Metal Musiker im Norden willkommen und ließen keinen Zweifel daran, dass sie sich eine Wiederholung wünschen. Wir sehen und hören uns 2023! www.blizzarrd-rock.de ●

DER NORDEN ROCKT II

Eine weitere Festivalpremiere fand am 23. Juli in Dannewerk in der Nähe von Schleswig statt: das Dannewerk Open Air. Das kleine, aber feine Festival überzeugte mit Auftritten verschiedener (nord-)deutscher Bands wie Eric Hahn & Friends, Ohrenfeindt und Praxis Dr. Mosh. Eine Besonderheit war das familienfreundliche Angebot des Festivals. Mit Unterstützung des Danevirke Museums standen den jüngeren Besuchern zahlreiche Aktivitäten offen, während Mama und Papa entspannt abrocken konnten. Die ersten Bands für 2023 sind bereits bestätigt. Getränke Essmann freut sich schon aufs nächste Jahr! www.dannewerk-openair.de ●

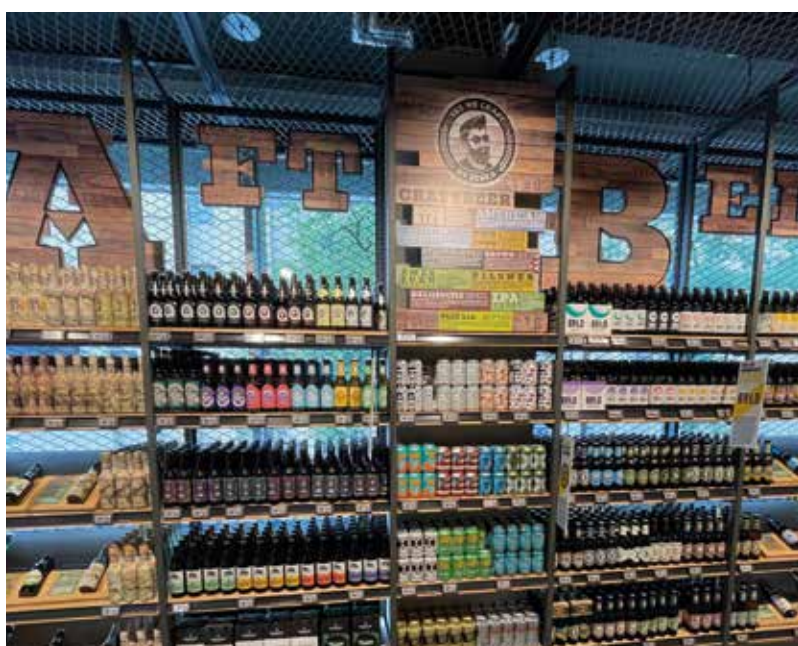


Foto: © Patrick Krüger/Getränke Essmann KG

↑ Der neue EDEKA im Forum Stieglitz punktet unter anderem mit einer großen Auswahl an Craft-Bier.

MEHR ALS EIN SUPERMARKT

Die Zukunft des Einkaufens erleben Kunden seit Ende August im EDEKA No. 1 im Berliner Forum Stieglitz: Der Markt bietet auf rund 4.000 Quadratmetern ein unvergessliches Einkaufs- und Genuss-Erlebnis. Sage und schreibe über 50.000 Artikel hält der von Robert Jablonski geleitete Markt vor. Eine umfangreiche Obst- und Gemüseabteilung gehören ebenso dazu wie eine Showbäckerei und großzügige Bedientheken für Käse, Fleisch, Wurst oder Fisch mit diversen nationalen und internationalen Spezialitäten. 50 regionale Lieferanten bieten Produkte im EDEKA No. 1 an. Zudem verfügt der Markt über ein vielseitiges gastronomisches Angebot, von der Wein- und Kaffeebar über die Bio-Salattheke bis zur Sushi Bar. Hier wird der Einkauf zum Erlebnis! ●

EDEKA No. 1

Schloßstr. 1, 12163 Berlin, Tel. 030 296771810
www.e-center-no1.de



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 zu Flottensterne-Konditionen. Nutzen Sie auch die aktuelle Förderung für elektrisch angetriebene Fahrzeuge und unsere 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

Autohaus ROSIER Braunschweig GmbH • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Braunschweig • Goslar • Peine • Wolfsburg • Hotline: +49 (0) 531.802-406

BRANCHE

PROFESSIONELLE AUSSENDARSTELLUNG

MARITIME WEAR BEGLEITET KUNDEN AUS DER GASTRONOMIE VOM KONZEPT BIS ZUR UMSETZUNG



© Maritime Wear

↑ Aus dem Keller in die eigene Produktionshalle: Martin Ibrahim und Tim Held haben sich mit Maritime Wear als Experten für Fahrzeugbeschriftungen, Arbeitskleidung und Werbeartikel einen Namen gemacht.

Seit Kindertagen sind Tim Held und Martin Ibrahim beste Freunde. Dass sie irgendwann auch mal beruflich „was zusammen machen“ wollen, da waren sich beide schnell einig. 2012 war es dann so weit: Im Keller von Helds Eltern gründeten sie ihre gemeinsame Firma Maritime Wear. Mittlerweile hat Maritime Wear einen großen Standort mit eigener Produktion in der Boschstraße in Haren.

Maritime Wear produziert Außenwerbung wie Leuchtbuchstaben in einer eigenen Fertigung in Haren und bietet Fahrzeugbeschriftungen, Arbeitskleidung und Werbeartikel für Unternehmen aus verschiedenen Branchen an. 2020 gründeten Ibrahim und Held zusätzlich die Werbeagentur Phase Zwo. In der Agentur wird das Konzeptionelle entwickelt: Logogestaltung, Aufbau von Social-Media-Kanälen und Online-Werbung. So bekommen die Kunden alles aus einer Hand. Zum Kundenkreis gehören auch Gastronomen. Für Tim Held ist die Betreuung dieser Kunden eine Herzensangelegenheit. In seiner Familie gab es einen gastronomischen Betrieb, in dem er auch immer gerne mit angepackt hat. →

MEHR VIELFALT HAT KEINER.

» JEDENFALLS KEIN ANDERER
BIO-LIMO-HERSTELLER AUS DER RHÖN.

BIONADE
WEIL EHRlich GUT.



„EINE GUTE AUSSENDARSTELLUNG IST EIN TÜRÖFFNER!“

Durch seinen persönlichen Hintergrund versteht Held, wie seine Kunden aus dieser Branche ticken und kann sie kompetent beraten. Bestandskunden geben regelmäßig neue Speisekarten, Flyer in großer Stückzahl oder Arbeitskleidung in Auftrag. Die Neukunden von Maritime Wear stehen meist vor der Neueröffnung eines Restaurants. Da ist dann alles gefragt: Von der Außenwerbung bis zur Speisekarte oder sogar bedruckten Gläsern. Bei Maritime Wear fühlen die Gastronomen sich gut aufgehoben und fachkundig beraten. „Sie verlassen sich auf unsere Kompetenz und geben uns daher auch Freiheiten in der Gestaltung“, beschreibt Held die enge Kundenbindung. Laut seiner Erfahrung bringen gerade junge Gastronomen oder die Kinder der Gastronomen ihre eigenen Ideen ein und sind häufig die treibende Kraft, wenn es um die Außendarstellung geht: „Früher ist man in ein Restaurant gegangen, weil es im Ort bekannt und das Essen gut war. Die Generation Social Media achtet auf viele weitere Faktoren. Auch die Außendarstellung eines Lokals – online und offline – spielt für sie eine bedeutende Rolle.“



© Maritime Wear

↑ 2020 gründet das Duo die Werbeagentur Phase Zwo und bietet seinen Kunden damit das volle Programm vom Konzept bis zur Umsetzung.



© Maritime Wear

↑ Umzug in die Boschstraße: Seit 2018 hat das Unternehmen hier seinen Sitz - mit eigener Produktion und Showroom.

↓ Kürzere Produktionszeiten: Alle Produkte werden bei Maritime Wear vor Ort produziert, so können Aufträge auch kurzfristig umgesetzt werden.



© Maritime Wear

www.maritime-wear.de
www.facebook.com/MaritimeWear
www.instagram.com/maritimewear_werbung_workwear

Tim Held ist davon überzeugt, dass Gastronomen mehr denn je hervorstechen müssen. Man müsse die Gäste mit einer guten Außendarstellung in das eigene Restaurant locken. Sind die Gäste erst einmal da, muss der Gastronom mit Essen, Service und Ambiente überzeugen. „Das Restaurant muss nicht besonders ausgefallen und die Außenwerbung besonders hip sein. Der Auftritt muss authentisch und das Gesamtkonzept stimmig sein“, weiß Tim Held aus Erfahrung. In der Gastronomiebranche gibt es zurzeit große Veränderungen, nicht zuletzt ausgelöst durch die Pandemie. „Wir wollten unseren Kunden in dieser Zeit helfen und haben sie mit digitalen Problemlösungen, wie zum Beispiel Online-Speisekarten, unterstützt. Wir glauben aber auch, dass die Digitalisierung jetzt nicht wieder aus der Branche verschwinden wird. Wir möchten unsere Kunden auch in Zukunft mit digitalen Lösungen versorgen“, so Held weiter. Hier gebe es noch viele Möglichkeiten, gerade um den aktuellen Personalmangel etwas abzufangen. Da ist sich Tim Held sicher: „Weil ich die Gastro-Branche aus eigener Erfahrung kenne, weiß ich, wie wir mit unserem Know-how die passenden Lösungen anbieten können.“ ●





GENUSS



**HOFBRÄUHAUS HELL
A BISSERL HOFBRÄUHAUS
GEHT IMMER.**

**In 0,33l und 0,5l
erhältlich!**

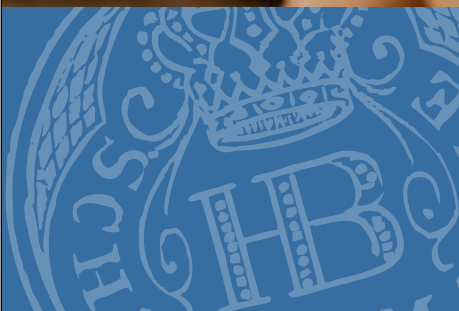




Foto: © Anno 1865

↑ Im Anno 1865 erwartet die Gäste ein entspanntes Ambiente abseits des Trubels an der Promenade.

GENUSS

SAFTIGE STEAKS UND FRISCHER FISCH

DAS BESTE VON DER WIESE UND AUS DEM MEER IM ANNO 1865

Ein zauberhaftes Reetdachhaus, Vogelgezwitscher, gemütliches Ambiente, feine Steaks und frischer Fisch direkt aus dem Meer – das ist das Erfolgsrezept des Restaurants Anno 1865. Eine Menge Geschichte steckt in dem historischen Gebäude. Das Reetdachhaus wurde 1865 gebaut und ist damit das älteste Gebäude im beliebten Urlaubsort Timmendorfer Strand direkt an der Ostsee. So kam das Restaurant auch zu seinem Namen: Anno 1865. Der Zusatz Fish & Beef macht klar, welche Speisen sich auf der Karte des Lokals finden.

Im Oktober 2019 übernahm Kerstin Hüttig das Restaurant und führt es seitdem gemeinsam mit ihrem Mann. Er ist der Küchenchef und sie organisiert den Service im Anno 1865. Zusätzlich stehen zwei Köche mit am Herd, zwei weitere Servicekräfte machen das Team komplett. Durch einen Unternehmensberater wurde Hüttig auf das Restaurant im alten Reetdachhaus aufmerksam. Zuvor hatte das Paar ein Hotel

mit Restaurant in Geesthacht betrieben. „Wir wollten uns verändern und stattdessen nur ein Restaurant führen. Wir waren von dem Objekt sofort begeistert. Da fiel uns die Entscheidung nicht schwer“, erinnert sich Kerstin Hüttig. Auch das kulinarische Konzept und der Name hatte den erfahrenen Gastrologen gefallen, sodass sie das Restaurant übernommen und in dieser Linie weitergeführt haben. Auf der Speisekarte →

UNSERE LIEBLINGSFARBE IST BUNT!



Farbenfrohe Säfte und Nektare
in der nachhaltigen Mehrwegflasche!



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

stehen vor allem Steaks und Fischgerichte. Kulinarisch beschreiben die Hüttigs ihre Karte als deutsche Küche, aber modern interpretiert. Klassiker, die immer gern bestellt werden, wie Burger und Schnitzel, gehören ebenfalls zum Angebot.

BEEF & FISH

Aushängeschild des Anno 1865 sind aber die Steaks. Das liegt auch an einer besonderen Garmethode. Die Steaks werden im sogenannten Beefer zubereitet. Dieser spezielle Ofen aus Amerika gart das Fleisch bei 850 Grad Oberhitze. „So bekommen wir eine schöne karamellierte Kruste auf dem Steak. Das lieben unsere Gäste“, verrät der Küchenchef. Und viele von ihnen kommen für diesen besonderen Geschmack immer wieder ins Anno 1865. Neben den Steaks gibt es im Restaurant auch viele verschiedene Fischgerichte zum Genießen. Hier legen die Hüttigs großen Wert auf Qualität und Herkunft der Meeresbewohner. In die Küche schafft es nur frischer Fisch aus Wildfang. Fisch aus der Zucht kommt im Anno 1865 nicht auf den Teller. Die Fische und Meeresfrüchte werden im Ganzen geliefert, alles wird selbst filetiert. →



Foto: © Anno 1865

↑ Im Anno 1865 kommt nur fangfrischer Fisch auf den Teller. Zuchtfische schaffen es nicht in die Küche von Chef Thomas Hüttig.

↓ Gemeinsam mit seinem Bruder Peter betreibt Steffen Henssler die verschiedenen Ahoi Restaurants.



Foto: © Anno 1865

↑ Der Chef empfiehlt: Auf der Tageskarte finden sich immer wieder besondere Leckereien.



Chiemseer

Rosenheimer Spezialitätenbrauerei



Die Inhaber stehen im ständigen Austausch mit ihren Lieferanten. Haben die etwas Besonderes im Angebot, setzen Hüttigs es auf die „Der Chef empfiehlt“-Karte. Bei dieser Tageskarte kann das Küchenteam immer wieder aufs Neue kreativ werden und wechselnde Gerichte entwickeln. „Das sorgt für Abwechslung: Für die Küche und viel wichtiger auch für die Gäste“, erklärt Küchenchef Hüttig. Auf dieser wechselnden Tageskarte finden sich neben Besonderheiten wie Austern auch saisonale Gerichte. Auf der Facebookseite macht das Team seinen Gästen und solchen, die es noch werden sollen, buchstäblich den Mund wässrig. Mit Fotos von schön angerichteten Speisen und frisch angelieferten Fischen sowie anderen Meeresbewohnern machen sie Lust auf einen kulinarischen Abstecher in ihr Restaurant an der Wohlstraße.

WOHLFÜHLAMBIENTE ABSEITS DER HEKTISCHEN PROMENADE

Dem Team ist es wichtig, dass sich seine Gäste im Anno 1865 wohlfühlen. „Es macht Spaß mit den Gästen zu interagieren und sie kulinarisch und mit bestem Service zu verwöhnen. Wir wollen unsere Gäste einfach mit einem schönen Abend bei uns glücklich machen. Das ist ein tolles Gefühl für uns“,

schwärmt Inhaberin Kerstin Hüttig. Es ist ihr wichtig, dass die Gäste mit einem guten Gefühl nach Hause gehen. Und das gelingt dem Team immer wieder aufs Neue. Über Mundpropaganda gewinnt das Anno 1865 neue Gäste. Auch viele Urlauber, die jedes Jahr wieder kommen, kann Hüttig zu ihren Stammgästen zählen. Einheimische trifft man im Sommer eher weniger im Restaurant, ihnen ist der Trubel dann zu groß. „Ganz so hektisch wie direkt an der Strandpromenade ist es bei uns aber nicht. Hier hört man noch die Vögel zwitschern und kann die entspannte Atmosphäre bei gutem Essen und erfrischenden Getränken genießen“, findet Hüttig. Das historische Reetdachhaus, das das Restaurant beherbergt, befindet sich sozusagen in zweiter Reihe zur lebhaften Promenade. Trotzdem ist der Strand nur drei Gehminuten entfernt.

Im Anno 1865 erwartet die Gäste innen wie außen ein schönes Ambiente für einen gemütlichen Abend. Der Gastraum ist im modernen Landhausstil eingerichtet und sorgt für eine helle, aber heimelige Atmosphäre. Auf der Außenterrasse ist die Geräuschkulisse der Promenade kaum zu hören. Hier kann man nach einem langen Tag am Strand den Abend entspannt ausklingen lassen. ●



Foto: © Anno 1865

↑ Fisch und Fleisch - dafür steht das Anno 1865.

DIE REINE KRAFT DER ALPEN.

Adelholzener Alpenquellen.



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



SEI GUT ZU DIR

ST. PRIMUS HEILWASSER

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

GENUSS

DIE VIERTE FARBE

ABWECHSLUNG IM WEINREGAL



Foto: © sonyakamoz, Envato Elements

Weißwein, Rotwein und Rosé sind den meisten Weintrinkern gut bekannt. Doch von einer vierten Weinfarbe haben bisher wohl nur wenige gehört. Orange Wine ergänzt das Spektrum um bernstein- bis orangefarbene Töne. Doch wie kommt die Farbe des Weins zustande? Orangefarbene Trauben sind nicht die Lösung, das Geheimnis liegt in der Herstellung, genauer gesagt in der Maische.

Denn der Saft der Weintrauben – egal ob rote oder weiße Trauben – ist weiß. Die Farbe für den Rotwein und auch den Orange Wine kommt aus der Schale und den Kernen der kleinen runden Früchte. Sie sind Bestandteile der Maische und geben dem Rotwein seine rote Farbe. Grundlage für Orange Wine sind weiße Trauben. Um die dunkleren Farbnuancen zu erhalten, wird die Maische bei der Gärung auf dem Saft gelassen. Für einen Weißwein würde der Saft ohne Maische gären. Wie lange die Maische für einen Orange Wine auf dem Saft verbleibt, ist von Winzer zu Winzer unterschiedlich. Es kann sich um mehrere Wochen, aber auch Monate handeln. Durch die lange Maischestandzeit werden neben der Farbe auch wichtige Inhaltsstoffe, die die Haltbarkeit des Weins beeinflussen, freigesetzt. Aus der Schale lösen sich währenddessen ausreichend Tannine und Polyphenole, um den Wein gegen Oxidation zu schützen. Alternativ wird vielen Weinen Schwefel als Oxidationsschutz zugesetzt. Beim Orange Wine ist das bei entsprechender Standzeit nicht nötig. Sobald der Wein vollständig durchgogoren ist, hat der biologische Säureabbau stattgefunden. Wenn der Orange Wine dann noch mindestens ein Jahr im Holzfass gelagert wurde, hat er die nötige mikrobiologische Stabilität. →

↑ Orange Wines bieten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

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

DEINE PARTNER
FÜR ALLE
GENUSSVOLLEN
MOMENTE.





Foto: © 5PH, Envato Elements

Allerdings entsteht bei diesem Gärprozess auch mehr Histamin, Allergiker sollten daher bei Orange Wine Vorsicht walten lassen.

URSPRUNG IN DER ANTIKE

Die Geschichte des Orange Wine geht weit zurück. In Georgien wurde die vierte Weinfarbe schon in der Antike hergestellt. Die Art und Weise ist bis heute sehr ähnlich. Der Wein wurde damals in großen Amphoren gelagert und in der Erde vergraben. Guter Orange Wine wird auch heute noch in großen Tongefäßen gelagert. In den 1990er Jahren verbreiteten sich die alten Verfahren über die Grenzen Georgiens hinaus. Über Italien schaffte es der Orange Wine dann nach Europa und wurde Weinkennern auf der ganzen Welt bekannt.

Doch wie schmeckt denn nun ein Orange Wine? Die Aromen sind oft sehr komplex und körperreich. Mit einem leichten Weißwein haben sie eher weniger zu tun. Größter Unterschied ist die Gerbstofftextur, die im Orange Wine spürbar ist. Er kann im Glas auch durchaus naturtrüb erscheinen. Am besten entwickeln sich die Aromen bei einer Trinktemperatur ähnlich der von Rotwein. Dann sollte man dem Wein Zeit geben, um sein komplexes Aromenspiel im Glas zu entfalten. Die perfekten Begleiter zum Orange Wine sind zum Beispiel ein guter geräucherter Schinken und ein lange gereifter Käse. ●

↑ Seinen Ursprung hat der Orange Wine in Georgien: Der Wein wurde in Tongefäßen gelagert, eine Tradition, die bis heute weitergeführt wird.

DIE GASTRO-LINIE VON BAD HARZBURGER

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

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



Classic

Medium

Naturelle



Foto: © Hafenhäus Gastrokonzepte GmbH & Co. KG

↑ Das Emdener Hafenhäus liegt direkt am Delft.

GENUSS

GENUSS AHOI!

HAFENHAUS IN EMDEN

Im Hafenhäus in Emden zeigt sich Ostfriesland von seiner schönsten Seite: In dem Restaurant direkt an der Promenade genießen Besucher sowohl die hervorragende Küche als auch den prächtigen Ausblick auf Wasser und Schiffe. Ob typisch ostfriesisch oder international – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Der Name des Emdener Hafenhäuses kommt nicht von ungefähr: „Wir liegen direkt am Delft, von unserer Terrasse hat man eine wunderschöne Aussicht auf den Hafen“, erklärt die Betriebsleiterin Frau Harms. Seit 13 Jahren paart das Restaurant maritimes Flair mit ostfriesischer Herzlichkeit und hat sich dadurch zu einer der beliebtesten Adressen in Emden entwickelt. Dazu trägt nicht zuletzt auch die breit aufgestellte Küche

bei. Einen Schwerpunkt bilden typisch ostfriesische Gerichte, insbesondere mit Fisch wie Matjes, Krabben oder Pannfisch. „Wir beziehen unseren Fisch von regionalen Fischhändlern wie Siebrands aus Greetsiel. Das ist Top-Ware, immer frisch“, berichtet Harms. Auch mit anderen regionalen Produzenten, zum Beispiel dem Schälbetrieb Vermue aus Bunde, arbeitet das Restaurant zusammen. →



Süssmost

Auricher

Fruchtig-frisches Trinkvergnügen.



www.designstudyo.de

Mit gutem
Gewissen
genießen.

Denn wir produzieren
umweltfreundlich.

www.auricher-suessmost.de

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

Die Küchencrew schaut aber auch gerne über den ostfriesischen Tellerrand hinaus und bietet deutsche sowie internationale Gerichte an. Schnitzel und erlesene Fleischgerichte stehen ebenso auf der Speisekarte wie Burger und Tandoori. Auch vegetarische und vegane Optionen sind vorhanden. Wer schon früh unterwegs ist, dem bietet das Hafenhäus mit seinem reichhaltigen Frühstücksbuffet den perfekten Start in den Tag. Ein Highlight ist das BBQ-Buffet an Frei- und Samstagen im Sommer, bei dem verschiedene Sorten an Fleisch und Fisch sowie Vegetarisches auf den Grill kommt. Gäste können dazu aus einer Vielzahl von Beilagen, Saucen und Dips auswählen. In Sachen Getränke setzt das Hafenhäus auf beliebte Klassiker, bietet aber auch regelmäßig neue Aperitifs an. Außerdem ist das Restaurant eine der wenigen Lokalitäten im Raum Emden, die Schnäpse von Prinz serviert.

180 Gäste finden auf der komfortablen Außenterrasse Platz, dazu kommen noch einmal 120 Plätze im Innenraum. Unter den Besuchern tummeln sich sowohl Touristen als auch Einheimische. „In der Ferienzeit boomt natürlich der Tourismus, aber wir haben auch sehr viele einheimische Stammgäste“, berichtet Harms. Wenn man das schöne Städtchen Emden in Ostfriesland besucht, sollte man auf jeden Fall im Hafenhäus vorbeischauen. Auch in Oldenburg ist das Hafenhäus vertreten. ●



↑ Der Labskaus nach traditionellem Rezept ist ein Muss für alle Fans der ostfriesischen Küche.

HAFENHAUS

Promenade am Alten Binnenhafen 8
26721 Emden
Tel.: 04921 6895690
www.hafenhäus.com

↓ Bis zu 180 Gäste finden auf der Außenterrasse Platz.



Zu jeder Gelegenheit ein passendes Heineken.

Schon
probiert?



 EST. 1873
Heineken[®]
Cheers! Auf die Neugier!

GENUSS

REBSORTE MIT POTENZIAL?

DEUTSCHE ANBAUFLÄCHEN FÜR SAUVIGNON BLANC WACHSEN WEITER



Foto: © CreativeNature_nl, Envato Elements

↑ Neuseeland ist eines der wichtigsten Anbaugelände für Sauvignon Blanc.

Deutschland ist ein Weißwein-Land. Die deutschen Weißweine werden national, aber auch international wertgeschätzt. Die Top-Rebsorte ist unangefochten der Riesling – 20 Prozent der Anbaufläche nimmt er in Deutschland ein, 24.000 Hektar insgesamt. Am Riesling kommt also keine andere Rebsorte vorbei. Doch eine französische Traube sollte man im Auge behalten: Der Sauvignon Blanc konnte seine Anbauflächen zuletzt deutlich steigern. Weltweit ist er eine der bekanntesten Sorten, in Deutschland steckt er im Anbau noch in der Außenseiterrolle. Doch wie viel Potenzial steckt für den frischen Franzosen in der deutschen Weinlandschaft?

Beim Sauvignon Blanc handelt es sich um eine Bukett-Rebsorte, die eine große geschmackliche Bandbreite mitbringt. Die Aromen variieren zwischen fruchtig und herb – je nach Anbaugelände. Allein entlang der Loire in Frankreich gibt es verschiedene Stile, die sich durch ihr ganz eigenes Aroma auszeichnen. Diese Vielfalt ist eines der Markenzeichen der Rebsorte. Neben Südfrankreich ist Neuseeland das wichtigste Anbaugelände. Dort werden aber eher die herberen Geschmacksvariationen produziert. Die Region Marlborough bringt bis heute die meisten Sauvignon Blancs hervor. Insgesamt spielt die Rebsorte weltweit eine bedeutende Rolle: Südamerika, USA, Australien, Südafrika, Slowenien, Italien, Österreich und Spanien – überall gibt es nennenswerte Anbauflächen. Das macht ihn, nach dem Chardonnay, zur zweitwichtigsten Rebsorte weltweit. →




OBERBRÄU HELL

SEIT 1605 IM OBERLAND DAHOAM.



**JETZT
NEU!**

Erhältlich in folgenden Gebinden:

-  20 x 0,5 L Euroflasche im Kasten
-  6er Open Basket
-  30 und 50 L Fass

UNSER SÜFFIG-MILDES HELLES AUS HOLZKIRCHEN, MITTEN IM BAYERISCHEN OBERLAND.

Erst 1999 wurde der Sauvignon Blanc erstmalig in Deutschland zum Anbau zugelassen. Zuletzt erlebte die Rebsorte ein erhebliches Wachstum. Bei Weintrinkern und auch bei den Winzern wurde die weiße Traube immer beliebter. In den vergangenen zehn Jahren verdreifachte sich die Anbaufläche in Deutschland, aktuell sind es etwa 1.500 Hektar. In Deutschland wird grundsätzlich mehr Weiß- als Rotwein hergestellt. Das liegt vor allem an den klimatischen Bedingungen: Weiße Trauben brauchen weniger Wärme und Licht und wachsen gut in kühleren Klimazonen. Das trifft auch auf die Sauvignon-Blanc-Traube zu. Die Bedingungen für eine gute Ernte und Qualität sind in Deutschland gegeben. Die meisten Rebstöcke stehen in Rheinhessen und der Pfalz. Auch wenn die französische Rebsorte derzeit noch einen geringen Anteil der Flächen besetzt, schätzen Experten, dass der Sauvignon Blanc auch in Zukunft noch weiterwachsen wird. ●

↓ Deutschland ist ein Weißwein-Land:
Der Riesling ist zwar die Nummer 1,
aber die Anbauflächen des Sauvignon
Blanc wachsen seit Jahren stetig.



Töftes Leben!

Und ich mittendrin!

DAS TÖFTES!-TEAM WÄCHST AB HERBST
CORANGE+ACE! FINDEN WIR MEGA 😍😍

NEU! NEU! NEU!



Jetzt vorbestellen und probieren!

- > Trendiges Individual-Glasgebinde
- > Praktischer 20er-Kasten mit 0,33 Liter Flaschen
- > Töfte Zielgruppe & cooles Design



Jetzt schon vormerken und die erfolgversprechende Mischung für Ihren Umsatz bestellen.



www.toftes.de

GENUSS

EINE FAMILIEN-ANGELEGENHEIT

SCHLOSS AFFALTRACH PRODUZIERT WEIN UND SEKT MIT HERZBLUT

Einen Sekt von Schloss Affaltrach haben wahrscheinlich schon viele genossen, ohne es zu wissen. Die Württemberger Traditionskellerei produziert Eigenmarken für Geschäftskunden und begleitet sie dabei von der Auswahl des Cuvées bis hin zum Flaschendesign. Darüber hinaus stellt das Unternehmen auf seinem Weingut Dr. Baumann eigene Weine her, die tief mit der Region verwurzelt sind. Ob Wein oder Sekt – hinter jedem Produkt steckt die Familie Baumann, die mit viel Herzblut, Gemeinsinn und Experimentierfreude arbeitet.

Auf Schloss Affaltrach wurde bereits im 13. Jahrhundert Wein angebaut. Seit 1928 ist das Anwesen untrennbar mit der Familie Baumann verbunden, als Willy Baumann hier eine Wein- und Sektkellerei gründete. Heute führen Tanja Baumann und ihr Bruder Marc Baumann das Unternehmen in vierter Generation, gemeinsam mit ihrem Vater Thomas Baumann. Das war nicht unbedingt so geplant: „Unser Vater hat uns verboten, etwas mit Wein zu studieren, weil er nicht wollte, dass wir in die Firma einsteigen.

Aber er konnte uns nicht aufhalten“, erzählt Tanja Baumann lachend. Die studierte Betriebswirtschaftlerin kümmert sich vorrangig um den Vertrieb und die Weinherstellung, gemeinsam mit ihrem Vater, während ihr Bruder Marc den innerbetrieblichen Part übernommen hat. Die Leidenschaft zum Weinbau wurde der jungen Generation quasi in die Wiege gelegt, denn Dr. Reinhold Baumann, der die Kellerei von seinem Vater Willy übernahm, steuert immer noch regelmäßig Input bei. „Er ist mit seinen 96 Jahren noch aktiv im Homeoffice“, berichtet Tanja Baumann. →

SCHLOSS AFFALTRACH

Am Ordensschloss 15-21

74182 Obersulm, Tel. 07130 47440

www.schlossaffaltrach.de

www.weingut-dr-baumann.de

↓ Auf den Weinbergen rund um Schloss Affaltrach wird seit vielen Jahrhunderten Wein angebaut.



**JETZT
PROBIEREN!**



Saugute Tradition!

Münchner Hellbier-Tradition seit 1895

GUT, BESSER, PAULANER.

VON DER IDEE ZUM FERTIGEN PRODUKT

Die familiäre Atmosphäre prägt das Schloss, auf dem fast 70 Personen arbeiten. Bekannt ist die Kellerei vor allem für ihre Business Sekt Solutions: Unternehmen können damit ihre Eigenmarke kreieren. „Der Kunde kommt zu uns mit seinen Wünschen, ob Wein oder Sekt, und wir schauen dann in unser Portfolio und probieren. Wenn wir den richtigen Geschmack getroffen haben, geht es weiter mit der Individualisierung“, erklärt Tanja Baumann. Der Kunde bestimmt anschließend das gewünschte Flaschendesign und auch das Etikett wird entworfen. Ist keine eigene Grafik-Agentur vorhanden, übernimmt Schloss Affaltrach auf Wunsch das Design. Auch beim Eintrag ins Markenregister sind Familie Baumann und ihr Team behilflich. „Wir haben inzwischen fast 15.000 Eigenmarken in Deutschland, die wir für Industrie, Gastronomie, Hotellerie und Fachhandel anbieten“, fasst Tanja Baumann zusammen. 20 verschiedene Sekt-Cuvées hat Schloss Affaltrach im Portfolio und sogar einen Prosecco – als einziger Anbieter in Deutschland. Seit kurzem produziert das Schloss auch die Eigenmarke Prickée von Getränke Essmann und ist zudem Ansprechpartner für Essmann-Kunden, die selbst eine Eigenmarke wünschen.

TRADITION TRIFFT MODERNE

Mit dem Weingut Dr. Baumann – benannt nach Dr. Reinhold Baumann – vertreibt das Unternehmen zudem seinen eigenen, mehrfach ausgezeichneten Wein. Auch hier ist die Leidenschaft zu spüren, die die Familie in ihre Produkte steckt: „Das ist quasi mein Baby“, sagte Tanja Baumann, die ausgebildete Weinsommelière ist und Weingüter auf der ganzen Welt besucht hat. Nach der Rückkehr von ihrer „Weinweltreise“ arbeitete sie daran, den Weinen ein neues Profil zu geben. „Da steckt das komplette Herzblut drin. Wir experimentieren sehr viel, wir haben zum Beispiel Weine, die in einem



↑ In die Weine des Weinguts Dr. Baumann steckt Tanja Baumann viel Herzblut.

Steinfass ausgebaut sind – da gibt es überhaupt noch keine Erfahrungswerte. Auch mit verschiedenen Holzarten experimentieren wir.“ Ihre Herangehensweise beschreibt Tanja Baumann als Zusammentreffen von Tradition und Moderne, denn trotz aller Experimentierfreudigkeit ist auch viel Geschichtsbewusstsein vorhanden: „Wir bauen Rebsorten aus, die typisch für uns Württemberger sind, selbst wenn sie nicht unbedingt den besten Ruf haben, zum Beispiel Trollinger oder Schiller.“ Back to the roots und offen für Neues – vielleicht ist es genau diese Kombination, gepaart mit einer unbändigen Leidenschaft, die so viele Menschen an Schloss Affaltrachs Türen klopfen lässt. ●

↓ Drei Generationen unter einem Dach: Dr. Reinhold Baumann, Thomas Baumann und Tanja Baumann.



PERONI
ITALIA



JETZT NEU

ENTDECKE DAS BIER ITALIENS

jetzt auch als

0.0%

GENUSS

GRÜNE WÜRZE

VERJUS ERLEBT COMEBACK IN DER KÜCHE



Foto: © salajeon, Envato Elements

↑ Verjus wird aus unreifen Trauben hergestellt.

Mit Essig ist es Essig – zumindest in bestimmten Gourmetküchen. Verjus ist das neue Würzmittel der Stunde. Der Saft aus unreifen Trauben ist milder im Geschmack als Essig oder Zitronensaft und überzeugt durch Frische und eine leichte Fruchtigkeit. Nachhaltig ist Verjus obendrein, denn durch die Produktion können die während der Grünlese weggeschnittenen Trauben weiter verwendet werden.

Verjus – wer was? In den letzten Jahrhunderten ist der Traubensaft hierzulande fast vollständig in Vergessenheit geraten. Sein Name entstammt dem französischen „vert jus“, grüner Saft. Grün ist der Verjus jedoch nicht immer, vielmehr bezieht sich der Name auf den Reifezustand der Trauben. In der Antike und im Mittelalter war Verjus ein beliebtes Würzmittel und wurde zudem als Heilmittel bei Verdauungsbeschwerden eingesetzt. In der Türkei und im Iran kommt Verjus noch heute in der Küche zum Einsatz, in Europa allerdings verschwand er mit der zunehmenden Verfügbarkeit von Zitronen zusehends. Eine Ausnahme ist Dijon-Senf, der noch heute traditionell Verjus enthält.

Verjus eignet sich unter anderem zum Ablöschen, für Dressings und zum Verfeinern von Saucen. Der Würzsaft ist weniger sauer als Essig und dezenter im Geschmack als Zitronensaft. Verjus ist daher optimal für Speisen mit Weinnoten, da Essig und Zitronensäure mit diesen nicht harmonieren würden. Auch für Menschen mit bestimmten Allergien oder Unverträglichkeiten ist Verjus interessant, da er fructose- und histaminfrei ist. Aber nicht nur in der Küche, auch an der Bar lässt sich Verjus hervorragend nutzen. In dem man Zitrusensaft durch den „grünen Saft“ ersetzt – etwa den Limettensaft beim Gimlet – erhalten bekannte Cocktails eine ganz neue Note. Verjus eignet sich überdies bestens

für alkoholfreie Getränke. So reicht es schon, ihn einfach mit Soda zu mischen, um einen leicht fruchtigen, erfrischenden alkoholfreien Drink zu zaubern.

Ein weiterer Grund für das Comeback dürfte neben den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der nachhaltige Charakter des Verjus sein. Indem Winzer überschüssige Trauben nutzen, die durch die Grünlese anfallen, lässt sich ein ehemaliges Abfallprodukt weiter verwerten. Dabei kann Verjus sowohl aus roten als auch aus weißen Trauben hergestellt werden. Je nach Rebsorte, Jahrgang und Erntezeitpunkt unterscheidet sich der Geschmack – ganz wie beim Wein. ●



Urlaubsgeschmack aus Österreich.

Urtypisch Zipfer.

Zipfer Märzen

5,0 vol.%, Stammwürze 11,8°

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

0,5l Flasche EAN 90031977

zipfer.at

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



Schladminger BioZwickl

Alc.: 5,2 vol. % • Stammwürze: 12,2°

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

0,5L FLASCHE EAN 9028800636619

Unser Bier ist BIO.

www.schladmingerbier.at

GENUSS

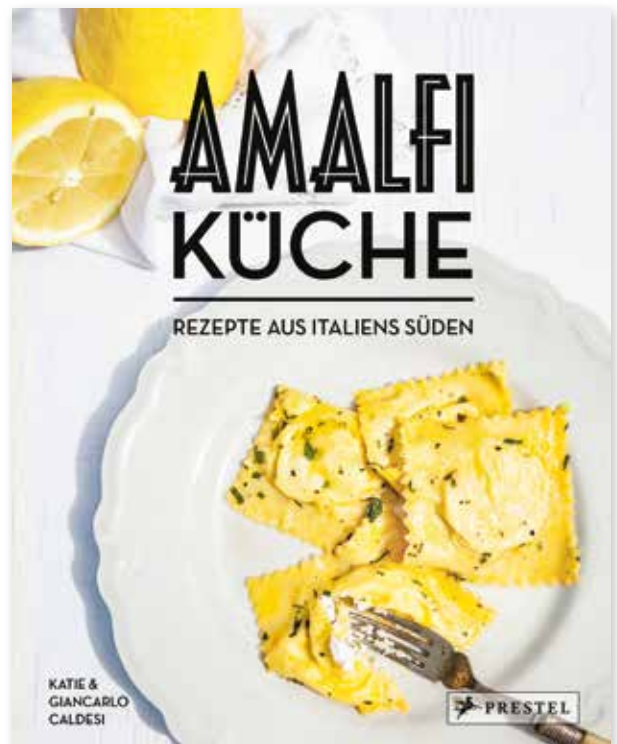
ENDLOSER SOMMER

KATIE UND GIANCARLO CALDESI BRINGEN DIE „AMALFI-KÜCHE“ AUF DEN TISCH

Italien ist bekanntlich das „Land, wo die Zitronen blühen“. Das trifft wohl auf keine Region so sehr zu wie die Amalfi-Küste, wo die Zitronen überall an den Steilhängen wachsen und der lokalen Küche stets eine wunderbare Frische bescheren. In ihrem Buch „Amalfi-Küche“ tragen Katie und Giancarlo Caldesi die besten Rezepte aus diesem wunderschönen Fleckchen Erde zusammen – ein Muss für alle, die die klassische italienische Küche lieben.

Wer sich für das italienische Essen begeistert, ist bei Katie und Giancarlo Caldesi in besten Händen. Das Ehepaar betreibt nicht nur zwei Restaurants in London und Bray, sondern auch die Kochschule „La Cucina Caldesi“, wo sie ihren Schülern gemeinsam mit den besten italienischen Köchen die Feinheiten der Cucina italiana beibringen. Für ihr neuestes Kochbuch hat das Paar die Amalfi-Küste südlich von Neapel bereist und zahlreiche Rezepte gesammelt, die sonst Urlaubern ihren Aufenthalt versüßen.

Die „Amalfi-Küche“ gibt Lesern alles an die Hand, um ein typisch amalfitanisches Menü zu zaubern – von Antipasti bis zum Dessert. Ihre Lage hat die Küche der Amalfi-Küste entscheidend geprägt: Aus dem Meer kommen Fische und Meeresfrüchte, aus den Bergen das Fleisch. Genutzt wird so viel vom Tier wie möglich – zu sehen an Rezepten wie „Eintopf mit Schweineteilen und Kohl“. Daneben verwenden die Amalfitani viel frisches Gemüse und natürlich Zitronen, Zitronen (die wesentlich größer und aromatischer sind als das, was man hierzulande im Supermarkt vorfindet). Hier konzentriert sich wirklich alles auf die Zutaten und die Kunst ist es, diese bestmöglich zur Geltung zu bringen. Dank der sehr verständlich geschriebenen Rezepte gelingt dies auch Hobbyköchen. Neben den eindrucksvollen Fisch- und Fleischgerichten bietet die „Amalfi-Küche“ auch viele Tipps für die klassische Zubereitung von Pizza und Pasta. Hier benötigt es sicher etwas Übung, aber hat man den Dreh erstmal raus (oder greift doch zu Fertig-Pasta) bieten sich viele Optionen, um die Cucina amalfitana auch für ein schnelles Abendessen nach Hause zu holen, zum Beispiel mit einer Pizza Marinara oder Zitronen-Tagliatoni. Das ultimative Tomatensoßenrezept darf da natürlich nicht fehlen.



„AMALFI-KÜCHE: REZEPTE AUS ITALIENS SÜDEN“

Katie und Giancarlo Caldesi

ISBN: 978-3-7913-8896-0

30 €

Der große Pluspunkt des Buches ist seine Authentizität: Dadurch, dass die Caldesis mit den besten Köchen vor Ort gesprochen und ihre Rezepte gesammelt haben, kann sich nun jeder, die die Küche Amalfis kennen und lieben gelernt hat, die Gerichte an den heimischen Küchentisch holen. Und was gibt es Schöneres – gerade an grauen und regnerischen Herbsttagen – als sich mit einem zitronenfrischen Gericht etwas Sommer auf den Teller zu zaubern. Daneben begeistert „Amalfi-Küche“ mit den fantastischen Fotos von Helen Cathcart und der enthusiastischen Erzählweise der Autoren – die nicht ohne Humor ist. Jeder der schon einmal an der Amalfi-Küste war, wird Katie Caldesis Todesängste angesichts des wilden Verkehrs nachvollziehen können. Das beste Rezept gegen den Schreck liefern Amalfi und dieses Kochbuch gleich selbst: Limoncello. Salute! →

POLLO ALLA CACCIATORA

HÄHNCHENTOPF NACH JÄGERART



ZUTATEN:

Für 6 Personen

Für den Grillspieß »Hawaii«

- 1 küchenfertiges Hähnchen inklusive Haut, in Stücke zerteilt
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Weizenmehl, zum Bemehlen
- 5 EL Sonnenblumenöl
- Nadeln von 2 Zweigen frischem Rosmarin
- 3 Zehen Knoblauch, abgezogen
- 2 Scheiben Pancetta (oder ungeräucherter Bacon)
- 5 EL filtriertes Olivenöl
- 2 rote Paprika, entkernt und in mundgerechte Würfel geschnitten
- 2 große Kartoffeln, geschält und in mundgerechte Würfel geschnitten
- 175 ml trockener Weißwein
- 2 EL Tomatenmark
- 1 große Dose (400 g) geschälte Tomaten
- 100 g hochwertige schwarze Oliven, entsteint
- 400 ml Wasser
- 1 EL frische glatte Petersilie, grob

Zum Anrichten

- knuspriges Brot
- grüner Salat

ZUBEREITUNG:

Für dieses Gericht eignen sich am besten hochwertige schwarze Oliven, wie etwa Kalamata oder Taggiasca. Um sie zu entsteinen, mit der flachen Seite einer Messerklinge auf die Oliven drücken, sodass die Kerne herauspringen. Das Rezept funktioniert ebenso gut mit Kaninchen oder Perlhühnern.

Die Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren (hierfür optional die Hähnchenteile mitsamt dem Mehl in einen Gefrierbeutel geben und diesen schütteln, sodass das Fleisch gleichmäßig mit Mehl überzogen wird). Überschüssiges Mehl abklopfen.

Das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile goldbraun und knusprig darin anbraten. Die Hähnchenteile mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben und auf einem Teller beiseitestellen, das Öl abgießen und entsorgen.

Den Rosmarin, den Knoblauch und den Pancetta auf einem Schneidebrett zusammen fein hacken. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die gehackte Mischung für maximal 1 Minute darin anschwitzen, dann die Paprika sowie die Kartoffeln unterrühren und 2 Minuten mitanbraten.

Die Hähnchenteile wieder in die Pfanne geben und heiß werden lassen, dann den Wein angießen und 2 Minuten einköcheln lassen. Das Tomatenmark, die geschälten Tomaten, die Oliven und das Wasser untermengen, die Tomaten mit dem Kochlöffel grob zerkleinern. Den Deckel auflegen und alles etwa 1 Stunde langsam köcheln lassen, bis das Fleisch sehr zart ist. Die Petersilie unterrühren und das Gericht auf einer Servierplatte anrichten. Mit Brot zum Auftunken der Säfte und mit Salat als Beilage servieren.

WEINEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

Chianti Classico Riserva DOCG
(Weingut Villa Trasqua aus der Toskana)

Bei Lesen des Rezeptes läuft einem schon das Wasser im Munde zusammen... Bei der Weinauswahl musste ich nicht lange überlegen: Bei komplexen Aromen von Oliven, Paprika, Tomaten und Rosmarin kann man ruhig mal einen Klassiker einschenken oder vielmehr, eine auferstandene Legende. Das Image der Appellation Chianti galt lange als verstaubt und altbacken. Mittlerweile hat jedoch auch hier die junge Winzergeneration das Handwerk übernommen, was dazu führt, dass die Weine wieder auf der Überholspur sind. Die Weinberge um das Dorf Chianti und die dort wachsende Rebsorte Sangiovese haben nach wie vor ein enormes Potenzial für fantastische Weine – sie wollten nur wachgeküsst werden, was durch innovative Weingüter, wie z.B. die Villa Trasqua, nun geschehen ist.

Im Glas habe ich also nun einen Sangiovese aus den besten Lagen des Ortes, klassifiziert als Chianti Classico. Der Wein ist geprägt von einem eleganten und intensiven Charakter, der durch 24 Monate Holzfasslagerung stabile und komplexe Aromen entwickeln konnte. Fruchtnoten von Waldbeere, Veilchen, Kirschen, Pflaume und Blaubeere sowie süße Gewürznoten von Zimt und etwas Schokolade zeichnen ihn aus. Die sanfte Säure verleiht dem Wein Struktur und Stabilität. Ein fantastischer Wein zu einem wahnsinnig leckeren Essen! ●

GETRÄNKE
ESSMANN



← Das Weingut Villa Trasqua entstaubt den Chianti.





MEDIATHEK

ENTDECKE DAS BIER DER TSCHECHISCHEN REPUBLIK!



BUDWEISER
Budvar

MEDIATHEK

IN VINO VITA

Eigentlich ist ja jede Jahreszeit Weinzeit, aber wenn im Herbst die Trauben gelesen werden, ist das ein besonders guter Anlass, sich mit dem Thema Wein auseinanderzusetzen. Wein ist soviel mehr als ein Getränk: Er ist ein Kulturgut, das uns viel über uns und unser Leben erzählen kann. Wie sehr der Weinanbau etwa mit der Kulturgeschichte von Rheinland-Pfalz verwoben ist, zeigt der Atlas der Weinkultur Rheinland-Pfalz anhand ausgewählter Denkmäler. Einen Rundumschlag durch das Weinland Deutschland bietet die App „Deutsche Weine“ mit viel Wissenswertem zu Weinen und Winzern.

Viel zu lernen gibt es auch bei Madelyne Meyer: Sie gibt in ihrem Buch „Finde deinen Wein“ Tipps, damit man nicht mehr länger hilflos vorm Weinregal steht oder vor der Weinkarte sitzt. Weinempfehlungen, Winzergeschichten und ein lockeres Mundwerk bieten Sommelier Willi Schlögl und Rapper Curly in ihrem Podcast „Terroir & Adiletten“. Dass man von Weinen und Winzern viel lernen kann, beweist nicht zuletzt Carsten Henn, der auf so humor- wie gefühlvolle Weise sein Scheitern als Winzer ergründet und so auch eine ganze Menge über sich selbst erfährt. Im Wein gibt es einfach so viel zu entdecken! ●

KEINE ANGST VOR WEIN



Madelyne Meyer ist die Königin der Metapher: Das gefüllte Weinregal im Supermarkt vergleicht sie mit „The Wall“, der meterhohen eisigen Wand aus „Game of Thrones“. Tatsächlich kann das Weinregal für Gelegenheitsgenießer mitunter ziemlich furchteinflößend sein – denn welcher Wein trifft tatsächlich meinen Geschmack? Allzu oft, so Meyer, entschieden wir uns für den Wein, dessen Etikett uns am meisten anspricht: „Ich liebe dieses Pferd.“ Damit der Konsument aber beim nächsten Mal auch inhaltlich auf das richtige Pferd setzt, verfasste die Weinjournalistin und -händlerin ihren Ratgeber „Finde deinen Wein“.

Wie auch im Vorgänger „Endlich Wein verstehen“ vermittelt Meyer Weinwissen anschaulich und mit einer Prise Humor versetzt. So ist ihr klar, dass die Beschreibungen auf den Etiketten für Laien ziemlich kryptisch anmuten können und erklärt genau, was beispielsweise hinter „extraktreich“ oder „Sur Lie“ steckt und was das für den Geschmack bedeutet. Und da sich die Leser nicht nur vor dem Weinregal, sondern auch im Restaurant sicher fühlen sollen, führt die Autorin ins Foodpairing ein, damit es zukünftig leichter fällt, den passenden Wein zum Menü zu bestellen. Fernab von jeglichem elitären Geschwafel bietet „Finde deinen Wein“ zahlreiche Tipps, wie man endlich einen Wein auswählt, der einem auch wirklich schmeckt. Hübsch etikettiert darf er ja trotzdem sein. ●

„FINDE DEINEN WEIN“

Madelyne Meyer
at Verlag (2022)

152 Seiten, ISBN 978-3-03902-178-9, 22 €

DIE NUMMER EINS AM RHEIN IN BIER.



GENUSSVOLL SCHEITERN



„DER MANN, DER AUF EINEN HÜGEL STIEG UND VON EINEM WEINBERG HERUNTERKAM“

Carsten Henn, DuMont Buchverlag (2022)
224 Seiten, ISBN 978-3-8321-8174-1, 16,99 €

Carsten Henn ist ein umtriebiger Mann: Er ist Weinjournalist, u.a. Chefredakteur des Gault-Millaud Weinguides und des Magazins Vinum, Autor zahlreicher Sachbücher und (Kriminal-)Romane, Dramatiker und Experte in diversen Weinjurys. Nur als Winzer, da ist er gescheitert. Gemeinsam mit vier Partnern wollte Henn, der in Adelaide Weinbau studierte, an der Mosel einen „GTR“ – einen großen, trockenen Riesling – erzeugen. In seinem Buch „Der Mann, der auf einen Hügel stieg und von einem Weinberg herunterkam“ ergründet er, warum dieses Unterfangen misslungen ist. Ein Jahr lang besucht Henn verschiedene, renommierte Winzer und ihre Weingüter und begibt sich mit ihnen auf Fehleranalyse – und auf eine Reise zu sich selbst.

Völlig ahnungslos im Hinblick auf sein Scheitern ist Henn allerdings nicht: Gleich zu Beginn listet er die Top 5 seiner denkwürdigsten Fehler auf. Die ehemalige Hybris (Top-Fehler Nr.4) ist Demut gewichen, gepaart mit einer gehörigen Portion Selbstironie. Henns Berichte sind voller Humor, etwa wenn er beim Rebschnitt befürchtet, die kostbaren Rebstöcke von Winzerlegende Klaus Peter Keller zu zerstören, und voller spannender Einsichten, denn – so stellt sich heraus – ein Patentrezept für einen GTR gibt es nicht, jeder Winzer hat seine eigenen Methoden und seine eigene Philosophie. Es macht einfach Spaß, diesen Unterhaltungen zu lauschen. Als Leser spürt man bei jedem Wort, wie sehr Henn und seine Gesprächspartner Wein lieben. Seine innige Beziehung zum Wein wird besonders deutlich im Kapitel zur Flut im Ahrtal, wo Henn auf berührende Weise seine Machtlosigkeit beschreibt.

Am Ende kann Henn Frieden schließen: Er reist noch einmal zu seinem Wildschwein- und Falschen-Mehltau-geplagten Weinberg, den Profi-Winzer inzwischen für ihn bewirtschaften, und erkennt, dass er niemals einen GTR produzieren wird. Aber das macht nichts, denn da draußen, da gibt es noch so viel guten Wein zu entdecken. ●

WEINBERG TRIFFT STREET

Apropos elitäres Geschwafel: Wer einen, sagen wir mal, zeitgemäßen, jugendorientierten Diskurs zum Thema Wein wünscht, dem sei der Podcast „Terroir & Adiletten“ aus dem Hause pleasure empfohlen. Willi Schlögl ist Top-Sommelier, Rapper Curly hat hingegen vom edlen Rebsaft (noch) nicht so viel Ahnung – herrlich bei der gemeinsamen Weinprobe zu belauschen, wenn Willi verkündet „Hellbeerig, fruchtig... erkennbar als Portugieser“ und Curly das Urteil fällt: „Alter, das ist so crazy, wie bitter.“*

Diese unterschiedlichen Wissensstände sind bestes Futter für höchst unterhaltsame Diskussionen rund ums Thema Wein. Jede Woche begrüßen die beiden Hosts Gäste aus der Weinszene, darunter auch viele Jungwinzer, die einen unverstellten Einblick in ihre Arbeit geben. Der locker-flockige Umgangston bedeutet dabei nicht, dass den Gesprächen der Tiefgang fehlt – in der Folge mit Konni & Evi aus Saale-Unstrut etwa wird auch darüber gesprochen, welche Herausforderungen der trockene Sommer mit sich bringt (und wie das Duo einen Weinberg auf Ebay Kleinanzeigen gekauft hat). „Terroir & Adiletten“ ist, als würde man Freunden zuhören, wie sie unverblümt über Wein, aber auch alles drumherum, quatschen – und das auch gerne mal zweieinhalb Stunden lang. Der Podcast ist der perfekte Begleiter für einen unterhaltsamen Weinabend, man muss nur aufpassen, dass man das gute Zeug vor Lachen nicht rausprustet. ●



PODCAST „TERROIR & ADILETTEN“

www.thisispleasure.com/podcasts/terroir-adiletten oder überall, wo es Podcasts gibt

**SO GEIL KANN
ALKOHOLFREI SEIN.**

*Fruchtiger
Kick, geil
alkoholfrei!*

**Jetzt
probieren!**

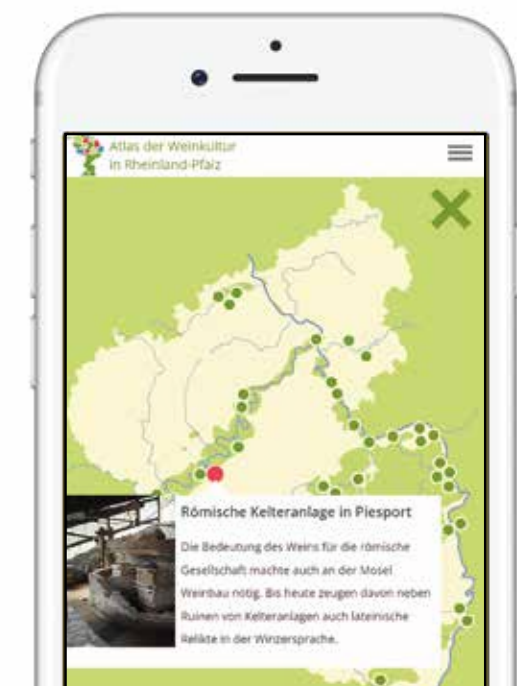


Astra. Was dagegen?

WEIN, ABER OHO!

In Sachen Fläche befindet sich Rheinland-Pfalz in der Liste der Bundesländer nur auf Platz Neun, aber in Sachen Wein ist es ganz vorne mit dabei – schließlich stammen über 65 Prozent der deutschen Weine aus dem südwestdeutschen Bundesland, wie der Atlas der Weinkultur in Rheinland-Pfalz erklärt. Wer schon immer mal die bedeutenden Anbaugebiete an Mosel, Nahe, Rhein oder Ahr besuchen wollte, der findet hier zahlreiche Anregungen für seinen Urlaub.

Der interaktive Atlas führt zahlreiche Weinhighlights auf, zu denen Nutzer mit nur einem Klick weitere Infos erhalten. Dabei fällt schnell auf: Wein ist nicht nur Wein, sondern in Rheinland-Pfalz untrennbar mit Kultur und Geschichte verwoben. Die sogenannten SchUM-Städte Speyer, Worms und Mainz beispielsweise waren im Mittelalter ein Zentrum jüdischen Lebens und dementsprechend ein wichtiges Handelszentrum für koscheren Wein. Bereits in der Antike nutzten die Römer die hervorragenden Bedingungen an der Mosel für den Weinanbau. In Piesport etwa sind heute die Überreste einer römischen Kelteranlage zu bestaunen. In die Rubrik „Kurioses“ fällt das 1934 erbaute Bad Dürkheimer Riesenfass, das größte (Wein-)Fass der Welt. Die detaillierten Informationen des Instituts für Geschichtliche Landeskunde an der Universität Mainz machen Lust, die (Wein-)Geschichte von Rheinland-Pfalz genauer zu entdecken – erst digital, und dann vor Ort! ●



ATLAS-DER-WEINKULTUR-RLP.DE

Institut für Geschichtliche Landeskunde an der Universität

GEBALLTES WEINWISSEN

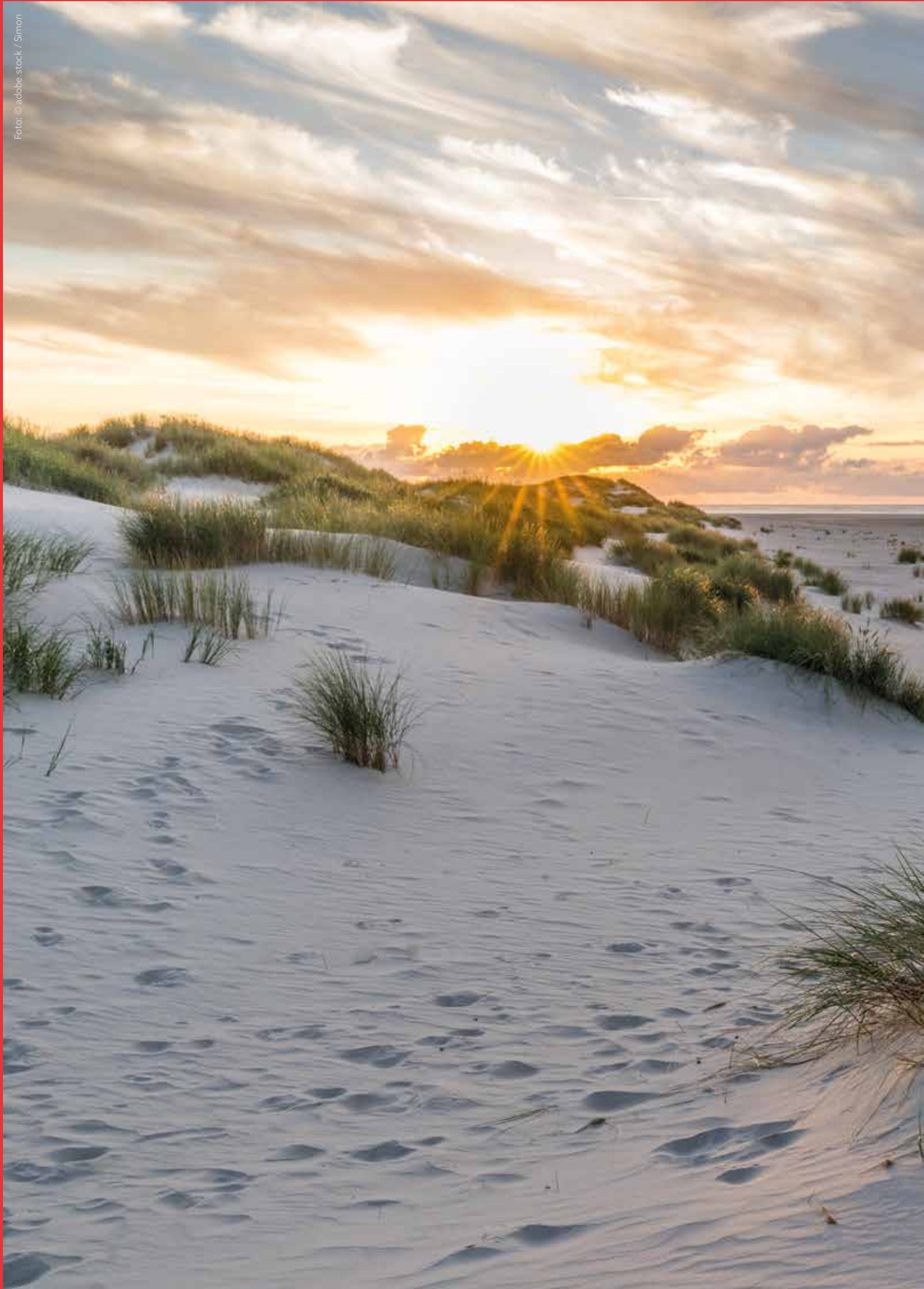


DEUTSCHE WEINE

*App vom Deutschen Weininstitut
iOS, Android (kostenlos)*

Wer alles zum Thema nationaler Wein immer dabei haben möchte, dem sei die App „Deutsche Weine“ des Deutschen Weininstituts empfohlen. Die App stellt nicht nur alle Anbaugebiete sowie die gängigen Rebsorten vor, sondern bietet von Nachrichten über Reise-Tipps bis zu Rezepten alles, was sich ein Weinliebhaber nur wünschen kann. Die übersichtlich gestaltete App ist grob in drei Bereiche unterteilt: Orte, Wissen und Events. Unter „Orte“ finden sich sowohl Sehenswürdigkeiten der Weinkultur als auch Wandertouren sowie Erzeugervorstellungen. „Wissen“ bietet geballtes Know-how zu Weinen, Fachbegriffen oder Foodpairing. Unter „Events“ sind zahlreiche Veranstaltungen zum Thema Wein gelistet.

Nutzer haben die Möglichkeit, sich ihre Empfehlungen personalisieren zu lassen – je nachdem, welche Rebsorte sie bevorzugen oder welche Veranstaltungen sich in ihrer Nähe befinden. Egal, ob man einen Ausflugstipp für die nächste Weinreise oder nur eine Idee fürs Abendessen samt Weinempfehlung benötigt: Die App ist eine Fundgrube für alle, die sich zum Thema Deutscher Wein informieren möchten. ●





REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

BORDEAUXWEIN: FRANKREICHS KOMPLEXESTER

Aus der französischen Küche und Kultur sind große, vollmundige Rotweine nicht wegzudenken. Der berühmteste von ihnen dürfte der Bordeauxwein sein – und das, obwohl es „den“ Bordeaux gar nicht gibt. Das Anbaugebiet rund um die gleichnamige Stadt ist Heimat tausender Weine, von denen einige zu den besten der Welt gehören. Hier findet wohl jeder Weinliebhaber etwas für seinen Geschmack, sobald er sich einen Überblick über die enorme Bandbreite und die zahlreichen Appellationen verschafft hat.

Eine Weinstadt war Bordeaux schon, bevor dort überhaupt Wein angebaut wurde. Bereits in frühromischer Zeit war das damalige Burdigala durch seine Lage an der Südwestküste Frankreichs ein wichtiger Standort für den Weinhandel. Im 1. Jahrhundert bauten die Römer dann auch erstmals erfolgreich Wein in der Region an. Einen richtigen Schub erfuhr Bordeaux im 12. Jahrhundert, als Henry Plantaganet, der spätere Heinrich II. von England, Eleonore von Aquitanien heiratete und die Region unter britische Herrschaft fiel. Zeitweise hatte Bordeaux gar eine Monopolstellung im Weinhandel mit England. Auch nachdem Frankreich die Region zurückeroberte verlor Bordeaux nicht an Bedeutung, im Gegenteil – nach der Trockenlegung des Médoc im 18. Jahrhundert, heute das größte Weinanbaugebiet im Bordelais, intensivierte sich der Weinanbau an der Garonne deutlich.

Über 110.000 Hektar sind heute in der Region für den Weinanbau reserviert, jährlich werden im Schnitt 649 Millionen Flaschen Wein produziert. Berühmt ist Bordeaux für seine Rotweine, die etwa 85 Prozent der dort hergestellten Weine ausmachen. In der Regel handelt es sich um Cuvées aus Merlot, Cabernet Sauvignon und/oder Cabernet Franc. Auch Malbec, Petit Verdot und Carménère sind für den Anbau zugelassen, spielen aber nur eine verschwindend geringe Rolle. Daneben werden Weiß-, Rosé-, Süß- und Schaumweine (der sogenannte Crémant de Bordeaux) produziert. Vielfältiger sind nur die Appellationen – sage und schreibe 65 Appellations d'Origine Contrôlée verzeichnet Bordeaux, mehr als jedes andere Weinanbaugebiet in Frankreich. Zu den regionalen AOCs Bordeaux und Bordeaux Supérieur gesellen sich subregionale Appellationen wie Médoc oder Entre-deux-Mers sowie kommunale Appellationen wie Margaux oder Pauillac.

↓ Die Weinbauregion Bordeaux produziert jedes Jahr tausende von Weinen.





Foto: © Julie Rey

↑ Traditionsweingut im Médoc: das Château Cos Labory.

Daneben sind es vor allem die Châteaux, die den Ruf des Bordeaux begründen. Anders als in anderen französischen Anbaugebieten steht Cru hier nicht für die Einzellage, sondern für das gesamte Château. 1855 wurden im Médoc auf Geheiß Napoleons III. erstmals Rotweine klassifiziert. Die Châteaux der Premier Grand Cru Classé, der obersten Klasse, genießen noch heute einen hervorragenden Ruf. Auch die anderen Regionen wurden nach und nach klassifiziert, mit Ausnahme des kleinen Pomerol, das nichtsdestotrotz über Weltklasseweine wie den Pétrus, einen der teuersten Weine der Welt, verfügt. Neben diesen Spitzenweinen, die oftmals als Anlageobjekt enden, bietet Bordeaux aber auch zahlreiche vorzügliche Alltagsweine. Bei über 5.000 Winzern den passenden Wein für sich zu finden, das bleibt die große Herausforderung. ●

AUSFLUGSTIPP: CHÂTEAU COS LABORY

Bei rund 3.000 Châteaux rund um Bordeaux fällt die Auswahl für einen Besuch schwer. Empfehlenswert ist auf jeden Fall ein Abstecher zum Château Cos Labory, das auf einem kleinen Hügel in Saint-Estèphe im Médoc liegt. Das Château ist seit 1855 klassifiziert. Inhaber Bernard Audoy erklärt auf einer Tour gerne die Geschichte des Châteaux und den Herstellungsprozess der exquisiten Weine – und das alles kostenfrei. Eine Verkostung gehört natürlich dazu.

cos-labory.com

Endlich Hell im Norden.



Nordisch-Hell. Ausgewogen, frisch und typisch norddeutsch. Das neue Nordisch-Hell überzeugt mit eleganter Hopfung und einer dezenten Zitrusnote. Eben ein echtes Störtebeker.

Weitere Informationen finden Sie auf www.stoertebeker.com/nordisch-hell


Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

REISEN

KLEINOD IM MEER

RUHIGE TAGE AUF BALTRUM



Foto: © adobe.stock.com / Blickfang

Mit gerade einmal 6,5 Quadratkilometern ist Baltrum die kleinste der ostfriesischen Inseln. Stress und Hektik sucht man hier vergebens. Auf der autofreien Insel können Gäste die wilde Natur des Wattenmeers und die herrliche Ruhe genießen. Das bedeutet jedoch nicht, dass nichts los wäre: Insbesondere für Familien hält Baltrum zahlreiche Aktivitäten vor, und auch Wassersportler erwartet hier jede Menge Action.

Baltrum-Urlaub ist pure Entschleunigung. Das beginnt schon mit dem ersten Akt: dem Abstellen des Autos am Fähranleger. PKW sind auf der ostfriesischen Insel verboten, und auch Fahrräder sind nicht erwünscht. Sie sind aber auch nicht notwendig, denn mit einer Länge von fünf Kilometern und einer Breite von 1,5 Kilometern ist auf Balt-

trum alles gut zu Fuß zu erreichen. Das einzig erlaubte Verkehrsmittel mit PS sind die Pferdekutschen, die gemütlich über das Eiland traben. Sie sind es, die das Gepäck der Anreisenden zum Hotel bringen – oder die Gäste transportieren es gleich selbst im bereitgestellten Bolterwagen. →

↑ Baltrum ist das ideale Reiseziel für alle, die ein paar entschleunigte Tage an der Nordsee verbringen wollen.

OBERLAUSITZER BRAU-  TRADITION SEIT 1846
BERGQUELL BRAUEREI/LÖBAU

Bergquell

... immer wieder!



Die beliebten
Portersorten auch
im kleinen Gebinde
24 x 0,33l und
als Six-Pack



**„Wir leben Bier
und lieben Tradition!“**

Bergquell-Brauerei Löbau GmbH - die Heimat der Lausitzer Porter-Familie!
www.bergquell-porter.de

Baltrum gliedert sich in die drei Ortsteile Westdorf, Ostdorf und das Alte Ostdorf. Westdorf ist das touristische Zentrum der Insel, hier finden sich die meisten Unterkünfte und Geschäfte. Trotzdem ist alles so überschaubar, dass es auf Baltrum keine Straßennamen, sondern nur Hausnummern gibt. Wer die Insel zu Fuß umrunden möchte, braucht dafür gerade einmal ein paar Stunden. Am besten lässt sich Baltrum auf dem Gezeitenpfad entdecken. Der sieben Kilometer lange Wanderweg führt Besucher durch die verschiedenen Naturlandschaften der Insel, von der Brandungszone über die Dünen und an den Hellerwiesen vorbei. Verschiedene Infotafeln vermitteln Wissenswertes zu Ebbe und Flut und interaktive Elemente laden zum Mitmachen ein. Ziel des Pfades ist das Naturpark-Haus, wo Besucher noch mehr über Flora und Fauna des Wattenmeeres erfahren können.

FAMILIEN VOR

Baltrum ist ausgesprochen familienfreundlich. Der lange, flachabfallende Strand bietet hervorragende Bedingungen für schöne Tage im Sand. Hier stehen auch verschiedene Spielgeräte bereit. Und wenn das Wetter mal nicht ganz so strandtauglich ist, verspricht Onnos Kinderspöölhuus schöne Stunden. Hier erwarten die Kleinen zahlreiche Spielsachen, Bastelaktionen und auch Auftritte von Zauberern und Puppenspielern. Jugendliche können im Jugendclub Zeit mit Kickern, Billiard oder Tischtennis verbringen und Gleichaltrige kennenlernen.

Auch das SindBad ist immer einen Besuch wert. Gäste können hier auch bei schlechtem Wetter in der Nordsee baden, da sich in den Becken Meerwasser befindet. Gerade für die Kleinsten bieten das Kleinkindbecken und die

Rutschen sicheren Badespaß. Größere genießen entspannte Momente im Dampfbad und den verschiedenen Saunen. Auch interessant für Eltern: Kinder können hier während des Urlaubes einen Schwimmkurs absolvieren. →

↓ Eine Wanderung über die Insel ist ein absolutes Muss auf Baltrum.





#LICHTBLICK137

MACHEN WIR
WAS DRAUS.



Zucker sparen bei vollem
Geschmacksausgleich.
Das ist die innovative
Formel von Lichtenauer
„Süß genug!“

Mit natürlichem
Mineralwasser und
8 % Saftgehalt

50 % weniger Zucker
als herkömmliche
Limonaden



Ausgezeichnet
mit dem **PETA Vegan
Food Award 2020** als
„Bestes Erfrischungs-
getränk“

Kalorienarm und
**ohne künstliche
Süßungsmittel und
Farbstoffe**



MEIN TÄGLICHER LICHTBLICK.



Foto: © Sascha Rösner, stock.adobe.com

↑ Familien verleben auf Baltrum so abwechslungsreiche wie entspannte Tage.

SURFER'S PARADISE UND MEHR

Begeisterte Surfer, und solche, die es noch werden wollen, finden auf Baltrum ideale Bedingungen. Durch die vorgelagerten Sandbänke bilden sich bei Niedrigwasser ruhige Flachwasserzonen – ideal für alle, die im Rahmen eines Kurses erstmals aufs Brett steigen wollen. Bei Hochwasser entwickeln sich attraktive Wellen, sodass auch Profis

voll auf ihre Kosten kommen. Die Gemeinde hat für Kite-Surfer eine spezielle Zone ausgewiesen, sodass der Sport ausgeübt werden kann, obwohl es sich um Nationalparkgebiet handelt. Surfschulen vor Ort bieten Kurse im Wind- oder Kitesurfen.

Absolutes Muss eines jeden Baltrum-Urlaubs ist eine Wattwanderung. Professionelle Wattführer vor Ort bieten Touren, die auch jüngeren Besuchern die Flora und Fauna des Watts kindgerecht erklären. Wer mag, kann an ausgewählten Daten und unter professioneller Begleitung sogar von Neßmersiel auf dem Festland nach Baltrum bzw. zurück laufen. →



Foto: © Tina Otto, Hotel Fresena

↑ Die Naturmuschelwände im Hotel Fresena sind ein echter Hingucker.

DIE SCHORLE FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM.

ViO Schorle aus heimischen Früchten.



QUALITÄT AUS DEUTSCHLAND



Sag **ViO** zum Leben

ViO und ViO BIO LIMO sind eingetragene Schutzmarken.

Das wäre dann wirklich der perfekte Auftakt bzw. Abschluss für einen durch und durch entschleunigten Aufenthalt.

FRIESISCHE GASTFREUNDSCHAFT IM HOTEL FRESENA

Ein Urlaub im Hotel Fresena ist ein bisschen wie nach Hause kommen: Dank der herzlichen Atmosphäre in dem familiengeführten Drei-Sterne-Hotel fühlen sich Gäste gleich wie daheim. Das Hotel Fresena liegt im südlichen Westdorf an den Salzwiesen, nur wenige Minuten vom Strand entfernt. Vom Einzelzimmer bis zur Eltern-Kind-Kombi bietet das Hotel passende Zimmer für jeden Bedarf. Ein besonderer Hingucker ist das Nordsee-Doppelzimmer mit seinen Naturmuschelwänden. Überhaupt begeistert das Hotel durch die individuelle Einrichtung: Möbel sind teilweise aus dem Holz alter Fischerboote, aus Dalben oder Strandholz gefertigt, was den Zimmern einen so maritimen wie originellen Charme verleiht. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, in der Nähe des Hotels eine Ferienwohnung zu mieten. In den verschiedenen, gut ausgestatteten Wohnungen finden zwei bis fünf Personen Platz – eine tolle Option für Paare und Familien.

Bekannt ist das Hotel Fresena auch für sein hervorragendes und extrem umfangreiches Frühstücksbuffet. Ob Brötchen, Käse oder Wurst, ob Müsli, Obst oder Smoothie, Antipasti oder Fischplatte – hier ist nun wirklich für jeden Geschmack etwas dabei. Die Betreiber legen dabei viel Wert auf hochwertige Produkte aus der Region. Geradezu legendär sind die Gamba-Abende, die donnerstags in der Gaststube stattfinden. Serviert werden eine Portion gegrillte Gambas mit Knoblauchsauce, frischem Baguette und einer Flasche Grauburgunder. Darüber hinaus bietet das Hotel immer wieder frische Hummer und Knieper aus Helgoland – eine echt Delikatesse! Nach so einem Gaudium bleibt nur noch eins: Auf dem Balkon die frische Meeresluft und das leise Rauschen der Wellen genießen. ●



Foto: © Foto: Tina Otto, Hotel Fresena

↑ Speziell angefertigte Holzstücke unterstützen das maritime Flair im Hotel Fresena.

HOTEL FRESENA

Westdorf 55

26579 Baltrum

Tel. 04939 231

www.fresena-baltrum.de

ERFRISCHEND FEINPERLIG SEIT 1852

APOLLINARIS - THE QUEEN OF TABLE WATERS



REISEN

UNTERWEGS AN WASSER UND LAND

GOLDENER HERBST IM HAVELLAND

„Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland, ein Birnbaum in seinem Garten stand, und kam die goldene Herbsteszeit, und die Birnen leuchteten weit und breit...“ – so mancher mag sich noch aus dem Schulunterricht an Theodor Fontanes berühmte Ballade erinnern. Seinen Reiz hat das Havelland seit Fontanes Zeit nicht verloren, im Gegenteil: Die Region westlich von Berlin in ein Eldorado für Wasserratten, Naturliebhaber und Genießer.

Ganz wie der Name vermuten lässt, ist es das Wasser, das das Havelland prägt. Auf knapp 300 Kilometern schlängelt sich der Fluss durch Brandenburg, wobei er zahlreiche Seen durchfließt. Zusammen mit den vielen Altarmen entsteht so eine idyllische Wasserlandschaft, in der der Großstadttrubel ganz weit weg ist. Dementsprechend lässt sich das Havelland besonders gut mit dem Boot erkunden. Einen Führerschein braucht es dabei nicht unbedingt. Urlauber haben eine große Auswahl an Wasserfahrzeugen, die sich nach kurzer Einweisung leicht nutzen lassen. Wer sich gerne einmal wie ein Romanheld Mark Twains fühlen will, dem sei die „Huckleberry Finn“-Tour empfohlen: Ab Mildenberg oder Fürstenberg können Reisende hier

40 Kilometer mit dem Floß über die Havel fahren. Besonders nah kommt man der Natur im Kanu. Hier gibt es zahlreiche Optionen. Ab Rheinsberg etwa lässt es sich wunderbar durch sieben Seen nach Flecken Zechlin rudern. Auf der Tour von Ketzin/Havel nach Lehnin entdecken Kanuten mit etwas Glück Kraniche, Weißstörche, Biber und Fischotter. Wer mag, muss das Boot für die Dauer seines Urlaubs kaum verlassen: Zahlreiche Hausbootvermieter bieten unvergessliche Ferien auf dem Wasser – Freiheit und Abenteuer pur! →

↓ Zahlreiche Radrouten führen durch das Havelland.





VINZENTINER.
 DAS NATURTRÜBE
HELLES DAS DEN
 BIERSMARKT
 AUF DEN **KOPF** STELLT!



Was macht unser naturtrübes Helles so besonders? Es sind all die guten Dinge, die wir NICHT herausfiltern: Hopfenreste, Hefepartikel, Malzeiweiße. Diese natürlichen Geschmacksträger sorgen dafür, dass unser Vinzentiner vielschichtiger, harmonischer und vollmundiger schmeckt. Einfach ursprünglicher – so wie früher.

Und mit einem simplen Dreh aktivieren Bierliebhaber dieses Genuss-Plus. So macht Vinzentiner schon vor dem Trinken Spaß – mit dem Dreh, der Ihre Kunden aktiviert.





AUF ZU DEN STERNEN

Doch auch wer lieber festen Boden bzw. zwei Pedale unter den Füßen hat, kommt im Havelland voll auf seine Kosten. Knapp 800 Kilometer Fahrradwege und elf ausgewiesene Radrouten unterschiedlicher Länge erwarten Radreisende. Der Havel-Radweg etwa bietet das volle Programm: Auf 371 Kilometern begleiten Radler den Fluss von der Quelle bis zur Mündung und passieren dabei Highlights wie die Ruppiner Seenplatte, Schloss Oranienburg oder Brandenburg an der Havel mit seinen drei historischen Stadtkernen. Querfeldein geht es auf dem Havelland-Radweg, der auf 115 Kilometern von Berlin nach Havelberg führt. Hier kommen Urlauber unter anderem am malerischen Städtchen Nauen und der „Stadt der Optik“ Rathenow vorbei. Finaler Höhepunkt ist ein Besuch im Naturpark Westhavelland, der im Herbst zahlreiche Kraniche zu Gast hat. Überhaupt ist der Park ein Paradies für bedrohte Pflanzen und Tiere und darüber hinaus Deutschlands erster „Sternenpark“: Nachts ist es hier so dunkel, dass die Milchstraße mit bloßem Auge zu erkennen ist.

ÄPFEL UND BIRNEN

Für Freunde regionaler Genüsse führt kein Weg an Werder (Havel) vorbei. Der Ort ist auch als „Obstkammer Berlins“ bekannt, und als „Blütenstadt“: Im Frühjahr verwandelt sich Werder in ein Obstblütenmeer und lockt zum Baumblütenfest tausende Besucher an. Aber nicht nur dann lohnt sich eine Stippvisite. Wenn die Früchte im Spätsommer bzw. Herbst reif sind, laden zahlreiche Obstbauernhöfe zum Selbstpflücken ein. Auch Weintrauben gedeihen in Werder prächtig. →

↑ Die Wasserlandschaft an der Havel lässt sich am besten mit dem Hausboot erkunden.

↓ Stadt am Wasser: Brandenburg an der Havel.



Voll im Trend: Regionaler Genuss



Mit Windenergie gebraut

Die Paderborner Brauerei deckt ca. 43% des Strombedarfs durch eine Windkraftanlage auf dem eigenen Brauereigelände. Nachhaltiges Handeln ist unser Bier.

www.paderborner-brauerei.de

Die Lagen am Wachtel- und Gangelberg gelten als das nördlichste zusammenhängende Weinanbaugebiet für Qualitätswein in Europa. Hochprozentiges gibt es in der Glina Destillerie: Whisky, Gin, Wodka und Obstweine mit regionalen Zutaten sind hier zu finden.

Und Herr von Ribbeck auf Ribbeck? Der ist immer noch im Havelland präsent. Das 2019 eröffnete, multimediale Fontane-Museum im Schloss Ribbeck erzählt Besuchern alles über den berühmten Schriftsteller, das Anwesen und seine ehemaligen Bewohner sowie das Havelland – inklusive einer begehbaren Birne. Und der berühmte Birnenbaum, der ist natürlich auch zu sehen.

ALLES DA IM EDEKA PREMNIITZ

Premnitz bezaubert mit seiner naturnahen Lage. Die Kleinstadt befindet sich südlich von Rathenow zwischen Havel und ausgedehnten Mischwäldern. Für Bootsurlauber mit Kindern bietet sich hier ein Stopp an, denn der Ort verfügt unter anderem über einen Wasserspielplatz und ein Naturbad am Wald mit großer Rutsche. Für den täglichen Bedarf finden Selbstversorger alles im EDEKA Center Premnitz. Der 2.900 Quadratmeter große Markt liegt im Herzen des Ortes zwischen Bahnhof und Aussichtsplattform an der Havel. Neben einer großen Auswahl an Obst und Gemüse verfügt der Markt auch über zwei Bedientheken mit Käse und Fleisch, an

denen Kunden sich mit verschiedenen Spezialitäten eindecken können.

Darüber hinaus hält der Markt auch eine große Auswahl an veganen und Bio-Produkten vor. „Wir sind da sehr zukunftsorientiert, eine bessere und gesundheitsbewusste Ernährung ist uns wichtig“, erklärt Florian Stoll, der das EDEKA Center seit fünf Jahren betreibt und kürzlich noch zwei weitere Märkte in einem Premnitzer Wohngebiet und im benachbarten Milower Land eröffnete. Auch zahlreiche Produkte aus der Region sind im EDEKA Center Premnitz zu finden. „Kunden heutzutage möchten wissen, woher die Produkte stammen. Wir arbeiten daher mit verschiedenen Produzenten und Lieferanten aus der Region zusammen“, erklärt Florian Stoll.

Abgerundet wird das Angebot durch eine Marktbäckerei mit Brot, Brötchen, Gebäck und Snacks sowie eine Heiße Theke, an der Kunden sich mit einem deftig-warmen Gericht stärken können. Das Havel Café ist die perfekte Anlaufstelle für ein reichhaltiges Frühstück oder ein leckeres Stück Kuchen und eine Tasse Kaffee am Nachmittag. Danach ist man bestens gerüstet für weitere Entdeckungstouren! ●

← Der EDEKA in Premnitz bietet unter anderem eine große Auswahl an Wein.

↓ Im Schloss Ribbeck befindet sich heute das Fontane-Museum.



Foto: © DiArt



Foto: © Steven Ritzer

STAPLER FAHREN OHNE LENKRAD

Linde Material Handling





▶ Linde Steer Control im Einsatz



Die Revolution der Stapler-Steuerung

Linde Stapler ohne Lenkrad

Der Fahrerarbeitsplatz hat als Schnittstelle zwischen Mensch und Maschine eine hohe Bedeutung. Je einfacher Bediener ihr Fahrzeug steuern können, desto höher ist ihr Leistungspotential und umso höher der Umschlag.

Linde Material Handling hat eine neuartige, elektrohydraulische Lenkung entwickelt, die ohne klassisches Lenkrad auskommt. Die rechte Hand dirigiert Hub-

gerüst und Gabelzinken, mit der linken Hand lenkt er den Stapler um die Kurve. Ein Entspanntes Sitzen entlastet ihn bei seiner Arbeit.

MINI-Wheel oder Joystick?

Passend zu den unterschiedlichen Einsatzgebieten eines Gabelstaplers bietet Linde zwei Varianten der Linde Steer Control: Mini-Wheel und Joystick.



www.willenbrock.de

REISEN

JUWEL DER OSTSEE

EXQUISIT ENTSCHEUNIGEN AN DER HOHWACHTER BUCHT

Zwischen den Touristenmagneten Kieler Förde und Fehmarn könnte man sie schon fast übersehen: die Hohwachter Bucht. Dabei lohnt sich ein Urlaub in dem Landstrich rund um Hohwacht unbedingt. Besucher erwarten hier traumhafte Sand- und Naturstrände, vielfältige Rad- und Wandertouren sowie prächtige Gutshöfe.

Namensgebender Ort der Bucht ist Hohwacht, ein ehemaliges Fischerdorf mit gerade einmal 900 Einwohnern. Hohwacht hat sich viel von seinem ursprünglichen Charme erhalten, auch weil kein Dach höher sein darf als die Bäume. Herausragend ist hier nur die „Hohwachter Flunder“: Die 370 Quadratmeter große Aussichtsplattform – die von oben wie ein Plattfisch aussieht – liegt direkt am Hauptbadestrand und ist dank ihres 24 Meter hohen Stahlpylons schon von weitem zu erkennen. Hier finden regelmäßig Konzerte und weitere Veranstaltungen statt, und auch das Ja-Wort können Paare sich hier geben. Nicht ganz so prominent platziert, aber auch ein Hingucker sind die vielen bunten Badehäuschen, die in den Dünen liegen. Hinter dem langen Sandstrand geht es an mächtigen Eichen und Bu-

chen vorbei zum Hohwachter Ausguck, von dem man einen prächtigen Blick auf die Bucht hat.

Weiter im Landesinneren liegt Lütjenburg. Der Ort bezaubert vor allem durch seine historische Altstadt mit den teils jahrhundertealten Fachwerkhäusern. Hier lässt es sich herrlich durch die kleinen Gassen bummeln – Zwischenstopp in einem der vielen inhabergeführten Geschäfte und Cafés inklusive. Vom Bismarckturm auf dem Vogelberg hat man einen wunderbaren Ausblick auf die Umgebung, bei gutem Wetter sogar bis nach Fehmarn und Dänemark. Sehenswert ist auch die Turmhügelburg im Nienthal. In dem Freilichtmuseum können Besucher die Rekonstruktion einer mittelalterlichen Burganlage bestaunen. →



Foto: © Oliver Franke, www.ostsee-schleswig-holstein.de

↑ Der Strand von Hohwacht mit seiner berühmten Flunder.

Natürlich leckere Erfrischung.



Gerolsteiner Erfrischungsgetränke
Apfelschorle, Limo Orange/Zitrone,
Apfel-Zitrone, Zitrone oder
Leichte Schorle Apfel-Johannisbeere

**Jetzt im 6 x 0,75 l Glas Mehrweg Kasten
und im neuen Design!**



Foto: © Oliver Franke, www.ostsee-schleswig-holstein.de

↑ Das Naturschutzgebiet Sehlendorfer Binnensee ist ein Paradies für Vogelliebhaber.

GROSSE GÜTER

Die Hohwachter Bucht ist auch als Grafenwinkel bekannt, da sie zahlreiche Guts- und Herrenhäuser beherbergt. Zu den schönsten gehört das Gut Panker. Auf der über 500 Jahre alten Gutsanlage finden sich neben dem imposanten Herrenhaus auch mehrere historische Wirtschaftsgebäude, die heute verschiedene Geschäfte und Galerien beherbergen. Berühmt ist das Gestüt für seine Trakehner-Zucht, und auch das Hotel Ole Liese mit der gleichnamigen historischen Wirtschaft und dem Gourmetrestaurant 1797 hat sich einen Ruf über die Grenzen Schleswig-Holsteins hinweg erworben.

In erster Linie ist es aber die abwechslungsreiche Natur, die die Hohwachter Bucht so sehenswert macht. Sandstrände und Steilküste gehören ebenso dazu wie die leicht hügeligen Wälder des Hinterlandes. Hinzu kommen

die zauberhaften Wasserlandschaften, denn neben der Ostsee befinden sich in der Region auch zahlreiche Seen, darunter der Selenter See, der zweitgrößte See in Schleswig-Holstein. Wander- und Radwege rund um die verschiedenen Gewässer laden ein, die urwüchsige Natur zu entdecken. Wenn sich gerade im Herbst hunderte Kraniche an den Seen der Region niederlassen, weiß man schon, warum sie sich ausgerechnet dieses Fleckchen Erde ausgesucht haben.

IM HERZEN HOHWACHTS: HOTEL HOHE WACHT

Das Hotel Hohe Wacht liegt im Herzen der Region – direkt am Hohwachter Kurpark, nur etwa 100 Meter vom Strand und der Hohwachter Flunder entfernt. Das Hotel und Aparthotel bietet alles, was Reisende für einen erholsamen Ostsee-Urlaub brauchen. Gäste kön-

nen zwischen verschiedenen großzügig geschnittenen und sehr gut ausgestatteten Zimmern wählen, vom 40-Quadratmeter-Doppelzimmer bis zur 60- bis 86-Quadratmeter-Suite – letztere mit Dachterrasse und einem spektakulären Ausblick auf die Umgebung. Die Doppel- und Turmzimmer verfügen über eine Loggia, auf der Besucher in aller Gemütlichkeit frische Meeresluft schnuppern können. Wer sich zwischendurch selbst versorgen möchte, für den empfehlen sich die Komfortapartements mit einer gut ausgestatteten Küchenzeile. Im Nebengebäude stehen Urlaubern zudem drei hochwertig eingerichtete Ferienwohnungen zur Verfügung. →

Zurück zu den Wurzeln

„Lütts Landlust“ begeistert
Gastronomen und Fachhändler



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

Jetzt gratis probieren:

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

Genuss-Reisekoffer

mit allen 8 Sorten an!

voller Bullen
Heimat





Foto: © Hotel Hohe Wacht

↑ Von der großzügigen Kurpark-Suite aus haben Gäste einen wunderbaren Blick auf die Umgebung.

Alle Gäste haben Zugang zum umfangreichen Wellness-Angebot des Hotels und können sich zum Beispiel bei einer Massage- oder Kosmetikbehandlung verwöhnen lassen. In der Sauna oder im Schwimmbad lassen sie den Alltagsstress hinter sich und tanken neue Kraft.

Wer nicht selbst kochen möchte, der ist im hoteleigenen Parkrestaurant bestens aufgehoben. Das Restaurant mit Blick auf die Ostsee bietet neben der gehobenen Küche auch eine sehr umfangreiche Weinkarte. Morgens starten die Gäste hier mit einem üppigen Frühstücksbuffet in den Tag. Einen gelungenen Tagesausklang bietet die stilvolle Ostseebar. Es gibt zudem eine separate Raucherlounge, in der Besucher ihren Drink zu Zigarette, Zigarre oder Pfeife genießen können. Ruhige Abende oder Regentage lassen sich in der Bibliothek mit Kaminzimmer verbringen. Wenn hier das gute Buch in der Hand liegt und das Kaminfeuer im Hintergrund knistert, möchte man am liebsten nie wieder abreisen! ●

↓ Das Hotel Hohe Wacht liegt im Herzen der Küstenregion.



Foto: © Hotel Hohe Wacht

HOTEL HOHE WACHT

Ostseering 5
24321 Hohwacht
Tel. 04381 90080
www.hohe-wacht.de

BREWED TO TASTE BETTER

FAMILY OWNED FOR GENERATIONS



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

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

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



Bundaberg Brews:
Gebraute Premium-Limonaden. Natürlich alkoholfrei. Bundaberg steht für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, gebraut nach traditioneller Rezeptur für Freunde des einzigartigen Geschmacks.

Pur oder gemixt:
Alle drei Sorten eignen sich auch bestens zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.

REISEN

NAH AM WASSER GEBAUT

PLÖN LÄSST WASSERSPORTHERZEN HÖHER SCHLAGEN

Mitten im Herzen der Holsteinischen Schweiz liegt die Stadt Plön. Die Stadt wartet mit einem ganz besonderen Charme auf und gewinnt die Herzen ihrer Besucher immer wieder aufs Neue. Denn auf einem Tagesausflug nach Plön kann man so einiges erleben. Ein wunderschönes Schlossgebiet, viele verschiedene Seen und die tolle Altstadt machen Plön zu einem Juwel in der beliebten Urlaubsregion Holsteinische Schweiz.

Wo man in Plön auch hinget, das Wasser ist nie weit entfernt. 13 Seen sind Teil des Stadtgebiets und nehmen rund zwei Drittel der Fläche ein. Ein Paradies für Wassersportler und solche, die es spätestens nach einem Aufenthalt in Plön dann auch sind. Der Große Plöner See ist gleichzeitig auch der größte See Schleswig-Holsteins. Die Aktivitäten sind hier fast unendlich: Segeln, Baden, Tauchen, Paddeln und Angeln auf dem Wasser, Golfen, Radfahren und Wandern an Land. Der Bus „Seekieker“ fährt in den Sommermonaten stündlich einmal um den ganzen See, so sind Urlauber und Einheimische schnell an der nächsten Location. Auch Fahrräder können im Bus mitgenommen werden. Wer direkt am See bleiben will, findet ein Fleckchen auf den Campingplätzen oder mietet sich in den Hotels oder Ferienwohnungen ein. Besonderes Highlight des Sees ist die Prinzeninsel. Die Halbinsel ragt in den

Großen Plöner See hinein und eröffnet einmalige Ausblicke auf die weite Seefläche. Auf einem Rundwanderweg kann die Prinzeninsel erkundet werden und es entgeht den Besuchern kein Highlight. Ein Must-see entlang des Weges ist der Alte Apfelgarten. Von hier kann man durch den Schlossgarten direkt zum Plöner Schloss gehen. Dort eröffnet sich eine wunderschöne Aussicht über den See und die - besonders im Herbst - farbenprächtige Landschaft.

Absolute Pflicht bei einem Besuch in der Stadt der 13 Seen ist die Stadtführung im Plön-Style: Hier geht es nicht zu Fuß durch die idyllische Innenstadt, sondern mit dem Kanu über fünf Seen, die den besten Blick auf die Stadtbucht gewähren. Auch das Plöner Schloss kann man von hier aus sehen. →



Foto: © Oliver Franke

↑ Der Plöner See ist ein Paradies für Wassersportler.

Klindworth
Winterlust

VEGAN 

Hier glüht Ihnen was!

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

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

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

Hier sind Ihre Wünsche willkommen:

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

Mit
Alkohol



Alkoholfrei



aus
Direktsaft





← Plön ist im positiven Sinne nah am Wasser gebaut: 13 Seen befinden sich hier.



← Auf der Prinzeninsel kann man die Seele baumeln lassen und den Ausblick auf den Plöner See genießen.

Ganz nebenbei machen die Leichtmatrosen die Bekanntschaft mit der Flora und Fauna der Plöner Seen. Doch auch zu Fuß ist eine Tour durch Plön ein tolles Erlebnis. Besonders großen Spaß macht die Tour durch die Innenstadt beim Geocaching. Mit einem Navigationsgerät geht es zu den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der Stadt und auch ein Rätsel gibt es währenddessen zu lösen.

WEIN AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN?

Weniger als zehn Autominuten entfernt liegt die Gemeinde Grebin. Und hier wird eine Frucht angebaut, aus der ein feiner Tropfen wird. Das Weingut S.J. Montigny hat seine Hei-

mat eigentlich in Bretzenheim in Rheinland-Pfalz. Seit 2009 gibt es zusätzlich den Weinberg Schleswig-Holstein. Hier wachsen die Trauben in bester Südhang-Lage am Schliensee. Seit 2011 wird der Wein original nordisch unter der Marke „So mookt wi dat“ vertrieben. Zum Repertoire des Weinbergs gehören ein Weißwein, ein Rosé und ein Sekt. Nach vorheriger Anmeldung können Weinberg und Weingut besichtigt werden. Auch Verkostungen der Weine aus dem hohen Norden werden angeboten. Mundet der feine Tropfen, können die „So mookt wi dat“-Weine im Café auf dem Weingut gekauft werden. Ein schönes Mitbringsel aus der Holsteinischen Schweiz. ●





PUNKT.

PUNKT.

TEURES SPEKTAKEL

Allzeit gute Fahrt und immer eine Handbreit Wasser unterm Kiel“: Mit // diesen Wünschen wird ein Schiff erstmals ins Wasser entlassen – in aller Regel, nachdem zuvor eine Flasche Sekt oder Champagner an seinem Bug zersplittert ist. Die traditionelle Schiffstaufe war allerdings nicht immer von Schaumwein begleitet und auch ist eine zerbrochene Flasche nicht immer ein gutes Omen, sondern manchmal Auslöser explosiver Auseinandersetzungen.

Das Wort „Taufe“ und das Vergeben eines Namens mögen an die christliche Taufe erinnern, doch ist der Brauch der Schiffstaufe viel älter als das Christentum. Bereits Ägypter, Römer und Griechen führten Stapellaufzeremonien durch. Um die Götter gnädig zu stimmen, wurden ihnen Opfer dargebracht – mitunter auch Menschenopfer. Der Brauch, eine Flasche Sekt oder Champagner am Bug zerschellen zu lassen, wirkt da vergleichsweise harmlos. Wann genau diese Tradition aufkam ist unklar; wahrscheinlich verbreitete sie sich im Laufe des 19. Jahrhunderts. Lange Zeit wurde stiller Wein für die Schiffstaufe genutzt. Schaumwein, insbesondere Champagner, setzte sich wahrscheinlich durch, weil das exklusive Getränk bereits mit Feiern assoziiert war und überdies durch den Druck in der Flasche spektakulärer zerschellte als stiller Wein.

Kaiser Wilhelm I. verfügte bereits 1875, dass beim Stapellauf deutscher Kriegsschiffe nur Rheingold-Sekt der Marke Söhnlein verwendet werden dürfe. Eben dieser Sekt sollte auch bei der Taufe der Meteor III, einer Rennyacht von Kaiser Wilhelm II., in New York zum Einsatz kommen. Der findige Weinhändler George Alexander Kessler ließ den Sekt sowohl bei der Schiffstaufe als auch bei dem begleitenden Staatsbankett durch



Foto: © Lockheed-Martin via U.S. Navy

↑ So sieht eine gelungene Schiffstaufe aus: spritzender Schaumwein bei der Inbetriebnahme eines Schiffes der U.S. Navy.

Champagner von Moët & Chandon ersetzen. Der deutsche Kaiser schäumte vor Wut und internationale Medien ergötzen sich am sogenannten „Champagnerkrieg“. Zwischen Söhnlein und Moët & Chandon kam es sogar zum Rechtsstreit, den die Franzosen verloren. Am Ende profitierten jedoch beide Seiten von dem Eklat, den sie noch jahrelang für Marketingzwecke ausschlachten.

Eine Schiffstaufe mit Schaumwein ist allerdings kein universeller Brauch. Schotten etwa setzten lieber auf heimischen

Whisky, muslimische Länder nutzen Wasser aus dem heiligen Brunnen in Mekka. In einigen asiatischen Ländern wird eine Leine durchgeschnitten, was die Durchtrennung der Nabelschnur symbolisieren soll. Während der Prohibition kam in den USA Coca-Cola zum Einsatz. So oder so gilt eine misslungene Schiffstaufe als böses Omen. So soll bei der Taufe der Costa Concordia, die 2012 in der Toskana havarierte, die Champagnerflasche nicht zerbrochen sein. Ein anderes Schiff wurde gar nicht erst getauft: die Titanic. ●

DUNKLES BOCKBIER VON GREVENSTEINER

NUR FÜR KURZE ZEIT
Ab Oktober im handlichen
Sechser-Träger erhältlich.



VILSA
Gourmet



VIELFALT. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.