

GETRÄNKE
ESSMANN



ESSPERTISE

04/22



Aus der Rausch?

Wie Spirituosen sich neu erfinden



ESSpertise im Wandel

Digitales Abonnement ab 2023 verfügbar



Kunst und Kohltour

Unterwegs in Oldenburg

... und alles läuft.

GETRÄNKE
ESSMANN

TRUCKER GESUCHT!

LKW-FAHRER (M/W/D)



Weihnachtsgeld, Zuschläge



Flexible Arbeitszeitmodelle



Top ausgestatteter Fuhrpark
(u.a. Scania)



Feste Tagestouren im Umkreis
von 100 Kilometern



5-Tage-Woche / bis zu 44 freie Tage



Firmenfahrrad-Leasing



Gratiskiste nach dem
Vorstellungsgespräch

GIB GAS!

Bewirb dich auf:



WWW.GETRAENKE-ESSMANN.DE



ESSPERTISE

INHALT



EDITORIAL



FOKUS

09 Aus der Rausch? – Der Spirituosenmarkt zwischen Premiumisierung, Innovation und sinkendem Konsum



BRANCHE

- 16 Ein Magazin im Wandel – ESSpertise ab 2023 in neuem digitalen Format erhältlich
- 19 Neue Produkte im Essmann-Sortiment
- 21 Wenn die Servicekraft zum Gastgeber wird – Roboter in der Gastronomie im Einsatz
- 27 Menschenrechte schützen – Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz gilt ab Januar
- 29 Branchenmeldungen
- 32 Ein Leben mit und für Essmann – Heinz Weßling und Erhard Alberts gehen in den Ruhestand
- 35 Alle Daten auf einen Blick – DGL-Flotte setzt auf einheitliche Telematik-Lösung



GENUSS

- 40 Cognac und Weinbrand im Trend
- 43 Spirituosen mit einer Extraportion Regionalität – Czernys Küstendestillerie
- 47 Genussvolle Aussicht – Hausgemachte Torten und Herzlichkeit im Café Inselblick
- 51 Irisches Lebensgefühl in Jameson's Pub
- 55 Spirituose von Weltrang – Weltbesten Eierlikör kommt aus Kiel
- 57 Frische Küche mit Tradition – Lüneburghaus, Kiel
- 61 Köstlicher als ihr Ruf – „Zu Gast in Schottland“ mit Aurélie Bellacicco und Sarah Lachhab
- 67 Auf den Steiger ist Verlass! – Steiger Spirits aus Dorsten



MEDIATHEK

75 Ein Toast auf das Miteinander



REISEN

- 82 In 80 Getränken um die Welt – Gin: Englands Beliebtester
- 85 Auf Entdeckungstour in der Grafschaft Bentheim
- 96 Geschichte trifft Moderne: Ausflugsziel Magdeburg
- 103 Oldenburg entdecken – Sehen, hören und lernen in der niedersächsischen Residenzstadt
- 113 Mehr als nur ein Weihnachtsmarkt – Die Weihnachtstadt in Dortmund



PUNKT.

118 Der Punsch und seine Experten

IMPRESSUM Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | www.getraenke-essmann.de
 Konzeption/Gestaltung: Schön! Agentur für Strategie, Design & Vertrieb GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 80 76 000
www.agentur-schoen.de Redaktion: pro-t-in GmbH | Schwedenschanze 50 | 49809 Lingen | Tel.: 0591 96 49 43-0 | www.pro-t-in.de
 Redaktionsleitung: Katharina Mehring Druck: Bitter und Loose GmbH | Mergenthaler Straße 18 | 48268 Greven | Tel.: 02571 91 82 0
 Die Redaktion übernimmt für unerbeten eingesandte Manuskripte, Bildmaterial und Unterlagen keine Haftung.

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Nach zwei Jahren Corona-Pandemie hätte wohl niemand gedacht, dass das Jahr 2022 noch größere Schwierigkeiten bringen würde als die Jahre zuvor. Statt einer Erholungsphase erwarteten uns explodierende Kosten, die viele Unternehmen an den Rand ihrer Existenz treiben. Auch für uns als Deutsche Getränke Logistik war das Jahr von enormen Herausforderungen gekennzeichnet, die von den steigenden Energiekosten bis zum Fachkräftemangel reichten und reichen. Dennoch gibt es auch einige Punkte, auf die wir gerne zurückschauen, allen voran die Eröffnung unseres neuen Standorts in Bad Oeynhausen. Mehr dazu erfahren Sie in der beiliegenden Sonderausgabe.

In dieser Winterausgabe der ESSpertise möchten wir Sie in die abwechslungsreiche Welt der Spirituosen entführen. Am Puls der Branche sind wir trotzdem: So stellen wir Ihnen Service-Roboter vor, die in einigen Restaurants und Cafés das Servicepersonal unterstützen. Ob dies eine Antwort auf den Fachkräftemangel sein kann, muss sich zeigen. Auch im eigenen Haus versuchen wir stets, technische Innovationen umzusetzen. Ein großes Projekt in diesem Jahr war die Ausstattung unserer Lkw-Flotte mit einer einheitlichen Telematik-Lösung. Unsere Fuhrparkmanager verraten Ihnen ab S. 35 mehr über die Vorteile, die diese Technik bietet.

Das bevorstehende Jahresende möchte ich nutzen, um mich bei allen Geschäftspartnern für die gute und konstruktive Zusammenarbeit zu bedanken. Das ist in diesen schwierigen Zeiten nicht immer selbstverständlich. Mein besonderer Dank gilt auch unseren Mitarbeitenden, die wieder über sich hinausgewachsen sind, um dieses Jahr zu einem erfolgreichen Abschluss zu bringen. Wir wissen diesen unermüdeten Einsatz wirklich zu schätzen.

Ich wünsche Ihnen ein erholsames Weihnachtsfest und vor allem ein erfolgreiches und einfacheres Jahr 2023!

Ihr



Markus Rütters

Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)
DGL Deutsche Getränke Logistik



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

2022 war für Getränke Essmann wieder ein bewegtes Jahr – manchmal mehr, als uns lieb war. Die Folgen der Corona-Pandemie und des russischen Angriffskriegs auf die Ukraine beschäftigen uns nach wie vor. Dennoch gibt es auch viele Momente, auf die wir mit Dankbarkeit und Stolz zurückblicken. Das ist neben der Eröffnung des neuen DGL-Standorts in Bad Oeynhausen auch die Übernahme der vertrieblichen Aufgaben der DORN Biervertriebsges. mbH in Kiel durch die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG. Dass wir diese beiden Meilensteine unserer Unternehmensgeschichte so erfolgreich umsetzen konnten, ist vor allem der Verdienst unserer Mitarbeiter. Ich danke ihnen von Herzen für diesen großen Einsatz.

In der ESSpertise haben wir in diesem Jahr verschiedene Getränke unter die Lupe genommen. Nach alkoholfreien Getränken, Bier und Wein dreht sich in dieser letzten Ausgabe für das Jahr 2022 alles um Spirituosen. Wie sich diese in Zeiten sinkenden Alkoholkonsums neu erfinden (müssen), beleuchtet unser Fokus-Thema. Außerdem stellen wir Ihnen viele neue Produkte vor, die Lust aufs Probieren machen. Besonders zu nennen sind hier diverse regionale Spirituosen, die den Markt Stück für Stück erobern. Aber auch Klassiker wie Cognac und Eierlikör erleben ein Comeback. Darüber hinaus haben wir wieder viele Reise- und Restauranttipps für Sie zusammengestellt.

Noch ein Punkt in eigener Sache: Im Zuge unserer Nachhaltigkeitsbestrebungen haben Sie ab dem nächsten Jahr die Möglichkeit, die ESSpertise in digitaler Form zu abonnieren. Dazu sind nur wenige Klicks nötig. Wie dies genau funktioniert, erklärt unser Artikel ab S. 16.

Im Namen des gesamten Teams von Getränke Essmann wünsche ich Ihnen erholsame Feiertage und ein erfolgreiches neues Jahr – und freue mich, wenn Sie die ESSpertise auch 2023 in Papier- oder digitaler Form weiter lesen.

Ihr



Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG



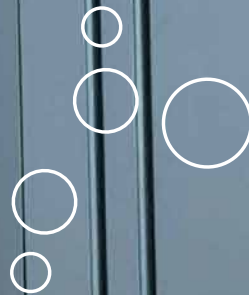




FOKUS

Für besonders erfrischende Momente!

Entdecke
die Sinalco
Geschmacks-
vielfalt.



Oder willst
du weitermachen
wie bisher?



FOKUS

AUS DER RAUSCH?

DER SPIRITUOSENMARKT ZWISCHEN PREMIUMISIERUNG, INNOVATION UND SINKENDEM KONSUM

Foto: © stock.adobe.com, Jiri Hera



Steht der Spirituosenmarkt vor einem Wandel? Umsatz und Pro-Kopf-Verbrauch sinken in Deutschland schon seit Jahrzehnten. In den letzten 40 Jahren ging der Konsum pro Kopf um 35 Prozent zurück. Im Jahr 2020 lag dieser Wert in Deutschland bei 5,2 Litern, für 2022 wird eine ähnliche Zahl prognostiziert. Im europäischen Vergleich liegen die Deutschen damit im oberen Mittelfeld. Ganz oben mit einem Pro-Kopf-Verbrauch zwischen 10 und 15 Liter stehen osteuropäische Staaten wie Belarus – der Spitzenreiter in Europa – Lettland, Estland, Bulgarien und Litauen. In Deutschland bleibt der Konsum von Spirituosen weiter rückläufig. Doch was heißt das für die Hersteller? Aus der Rausch?

← Der Spirituosenkonsum sinkt in Deutschland seit Jahrzehnten kontinuierlich.

In anderen Bereichen der Getränkebranche, wie zum Beispiel beim Bier oder alkoholfreien Getränken, zeigte sich zuletzt der Wandel hin zur Premiumisierung. Kunden verlangen immer häufiger nach Klasse statt Masse. Begründet ist das zum einen im wachsenden Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten, zum anderen spielen regionale und hochwertige Zutaten und Transparenz eine immer wichtigere Rolle. Auch unter den Spirituosenherstellern gibt es schon viele, die diesem Trend folgen und ergänzend zur bestehenden Produktpalette ein Premiumsegment an den Start bringen. Im Fall der Kornbrennerei Heydt, die unter der Marke Heydt Manufaktur hochwertige Brände vermarktet, sind die Kollektionen sogar nur in limitierter Stückzahl erhältlich.

Auch weltweit bekannte Marken wie Johnnie Walker bringen immer wieder limitierte Editionen ihres Whiskys auf den Markt. Gerade bei fassgelagerten Spezialitäten wie Whisky oder Cognac können die Preise auch ins Drei- oder Vierstellige steigen, je nachdem wie exklusiv und rar das Gebrannte ist. Das ist sicherlich nicht für jeden Geldbeutel erschwinglich, aber das Premiumsegment der meisten Hersteller beginnt schon im mittleren zweistelligen Bereich. Hier bekommt man feine Tropfen, die im Gegensatz zum Standardsortiment der Produzenten das gewisse Extra bieten.

AKTUELLE TRENDS

Beim Thema Regionalität ist neben dem Korn auch der Gin ganz weit vorn. Im ganzen Land gibt es kleine und größere Destillen, die einen Gin mit Lokalkolorit und regionalen Zutaten herstellen. Der Boom ebbt seit Jahren nicht ab und Gin ist auf dem besten Weg zur Kultspirituose. Von seinem negativen Image im England des 17. Jahrhunderts, wo das Getränk so günstig war, dass der übermäßige Konsum Teile der Gesellschaft buchstäblich abstürzen ließ, ist nicht mehr viel übrig. Zudem gibt es immer neue Varianten mit anderen Botanicals und diverse Filler, die den Gin zu einer unglaublich vielseitigen Spirituose machen. Nach dem Gin haben auch Whisky und Rum zuletzt ein stärkeres Wachstum erlebt. Beim US-amerikanischen Whiskey setzen die Hersteller auf Getreidevielfalt, Aromatisierung und das Nachreifen, um verschiedene Geschmacksvariationen anzubieten. Auch in den Whisk(e)y-Hochburgen Schottland und Irland tut sich einiges.

Innovationen sind bei den Konsumenten ebenso gefragt wie hochwertige und neue Zutaten. Seit einigen Jahren stellt das Unternehmen Bepoken Spirits aus San Francisco Spirituosen im Schnellverfahren her. Unter Einsatz von Technik, Datenanalyse und Materialwirtschaft werden Reifeprozesse, die sonst Jahre dauern würden, enorm beschleunigt. So können →

neue Produkte schnell entwickelt und produziert werden. In einer großen Stahltrommel werden der Spirituose kleine Holzstücke hinzugefügt. Unter der richtigen Temperatur und festgelegtem Druck entsteht in nur wenigen Tagen ein Whiskey, der sonst Jahre reifen müsste. Laut Bospoken Spirits kann der Prozess beliebig oft wiederholt werden und es entsteht bei gleichen Parametern immer das exakt gleiche Endprodukt. Traditionalisten mögen da mit der Nase rümpfen. Dem entgegen stehen die zahlreichen Auszeichnungen, die Bospoken Spirits bei branchenrelevanten Wettbewerben einheimen konnte. So geht Whiskey 2.0 im Silicon Valley.

KONSUMENTEN SCHÄTZEN NACHHALTIGKEIT

Innovationen gibt es nicht nur in Form von neuen Produkten und Herstellungsverfahren. Neue Wege gehen müssen die Hersteller auch in punkto Nachhaltigkeit – in allen Sparten der Getränkebranche. Kunden wünschen sich transparente Marken, die auch Verantwortung für das Klima übernehmen. Bereits seit 2007 stellt Felsen Bräu als erste deutsche Brauerei ihr Bier mit Energie her, die zu 98 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen gewonnen wird.

Auch unter den Spirituosenherstellern gibt es gute Beispiele für nachhaltige Betriebe. Der Spirituosenkonzern Pernod Ricard vertreibt bekannte Marken wie Absolut, Havana Club, Ramazzotti und viele mehr. Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Teil der Agenda des Konzerns. Die Destillerie, in der Absolut Vodka hergestellt wird, arbeitet klimaneutral. Nebenprodukte

werden als Tierfutter oder in Biogasanlagen weiterverwertet. Bei der Tequila-Marke Altos werden 98 Prozent der Abfälle als Dünger für die Agaven eingesetzt. Zudem setzt sich Pernod Ricard für nachhaltige Landwirtschaft, Artenvielfalt und ressourcenschonende Kreisläufe in der Produktion ein. Seit 2021 veröffentlicht das Unternehmen ein Nachhaltigkeitsbooklet für die Gastronomie, in dem es Tipps für mehr Nachhaltigkeit und Zero-Waste-Cocktailrezepte gibt. In der Vermarktung wirbt das Unternehmen für den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol. Gemeinsam mit dem Erasmus Student Network (ESN) hat Pernod Ricard schon hunderte Responsible Partys ausgerichtet. Auf diesen Partys werden junge Menschen auf unterhaltsame Art für einen maßvollen Alkoholkonsum sensibilisiert.

Ein weiteres Beispiel für eine nachhaltig agierende Spirituosenmarke ist Discarded Spirits. Das Unternehmen stellt verschiedene Spirituosen her. Der besondere Clou: Als geschmacksgebende Zutaten werden Abfallprodukte anderer Industrien eingesetzt. So entsteht zum Beispiel der Banana Peel Rum aus Bananenschalen, beim Grape Skin Vodka kommt der Geschmack aus den Früchten, Schalen, Stielen und Kernen von Trauben, die bei Winzern übrig bleiben und beim Sweet Cascara Vermouth kommen die Früchte der Kaffeebeere zum Einsatz, die ansonsten in den Abfall wandern würden. Die Marke schafft durch diese Zutaten neue, außergewöhnliche Aromen und sensibilisiert gleichzeitig für einen nachhaltigen Umgang mit Naturprodukten. →



Foto: © imagesourcecurated, Envato Elements

↑ Bei hochwertigen Spirituosen erwarten die Kunden, dass die Hersteller Wert auf Nachhaltigkeit und hervorragende Zutaten legen.

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: © Rheinland Distillers

↑ Mit dem Siegfried Easy bringen die Rheinland Distillers innovative alkoholreduzierte Spirituosen auf den Markt.

MEHR GESUNDHEIT IST GLEICH WENIGER ALKOHOL?

Das steigende Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten wirkt sich auch auf den Alkoholgenuss aus. Wer gesund leben will, ist auch bereit auf Alkohol zu verzichten oder seinen Konsum zu reduzieren. Bei Bier, Wein und Sekt sind alkoholfreie Alternativen stark im Kommen und werden laut Branchenexperten weiterwachsen. Dieser Trend geht auch an den Spirituosen nicht vorbei. Schon seit Jahren gibt es vor allem alkoholfreie Gins von kleinen wie großen Herstellern. In Großstädten eröffneten sogenannte Sober Bars – Bars, in denen nur alkoholfreie Drinks ausgeschenkt werden.

Aber die Entscheidung zwischen Alkohol und kein Alkohol muss nicht sein. Auch der Mittelweg – wenig Alkohol – ist mittlerweile möglich. Alkoholreduzierte Getränke sind ebenso gefragt wie ihre alkoholfreien Verwandten. In Deutschland sind die Rheinland Distillers mit ihrem neuen Produkt wieder voll im Trend. Nach den erfolgreichen alkoholfreien Alternativen Siegfried Wonderleaf und Wonderoak ist die Bonner Destillerie jetzt mit dem Siegfried Easy an den Start gegangen. Den „Gin“ gibt es in den Sorten Classic Dry und Juicy Berry. Beim Alkoholgehalt kommt der Siegfried Easy auf leichte 20 Prozent. Gin steht nicht auf der Flasche, da sich ein Getränk nur bei einem Alkoholgehalt von 37,5 Prozent so nennen darf. Im Siegfried Easy Classic Dry kommen aber die gleichen Botanicals zum Einsatz wie im Dry Gin des Herstellers. Wird der Siegfried Easy in einem Longdrink eingesetzt, hat der Drink den gleichen Alkoholgehalt wie ein Bier. Dafür braucht es ein

Mischverhältnis von einem Teil Siegfried Easy und drei Teilen Tonic oder einem anderen Filler.

Die meistausgezeichnete Marke für alkoholfreie Spirituosen ist übrigens der weltweit agierende Hersteller Lyre's. Hier gibt es eine große Auswahl feinsten Spirituosen ohne Procente. Mehr als 200 Auszeichnungen für die Kreationen des britischen Unternehmens sprechen eine deutliche Sprache. Zum Sortiment gehören 17 Spirituosen, fünf Ready-to-drink-Produkte und ein Schaumwein. Alle Produkte sind außerdem vegan und auch auf Nachhaltigkeit wird Wert gelegt.

KREATIVITÄT IST GEFRAGT

Trotz sinkender Absatzzahlen schlummert im Spirituosenmarkt großes Potenzial. Wie in anderen Bereichen der Getränkebranche sind die Kunden anspruchsvoller geworden. Sie möchten wissen, was in den Produkten drinsteckt. Sie erwarten, dass die Hersteller möglichst nachhaltig produzieren und transparent sind. Sie pflegen einen gesundheitsbewussteren Lifestyle und möchten ihren Alkoholkonsum reduzieren. Hier heißt es: Klasse statt Masse. Konsumenten greifen gerne zum Premiumprodukt, um sich ihren persönlichen Genussmoment zu kreieren. Sie sind neugierig auf neue Zutaten, überraschende Aromen und innovative Produkte – gerne auch mit weniger oder keinem Alkohol bei vollem Geschmack. Bei den Herstellern ist also der Erfindergeist gefragt. Denn die nächste Produktinnovation könnte der Trend von morgen sein. ●





BRANCHE

BRANCHE

EIN MAGAZIN IM WANDEL

**ESSPERTISE AB 2023 ZUSÄTZLICH
IN NEUEM DIGITALEN FORMAT ERHÄLTLICH**

Seit dem ersten Erscheinen der ESSpertise 1994 hat sich viel getan: Immer wieder änderte die Zeitschrift ihr Gewand, modernisierte sich stetig und entdeckte neue Themenwelten. Im Kern blieb sich die ESSpertise jedoch treu – als ein Magazin, das in der Region verwurzelt und nah an der Getränkebranche, der Gastronomie und vor allem dem Kunden ist. Dies wird sich auch im nächsten Jahr nicht ändern, wenn Kunden sich erstmals für eine rein digitale Variante entscheiden können.

Ihren Ursprung hat die ESSpertise im „Bierkutscher“, einem 1990 erstmals erscheinenden, 20 Seiten starken Magazin mit Kunden- und Lieferantenporträts, Branchentrends, Veranstaltungskalender und viel Kultur. Vier Jahre später wird aus dem Bierkutscher „ESSMANN's ESSpertise“ – ein Magazin mit und für Kunden, Partnern und Mitarbeitenden. Neuigkeiten aus der Branche und Kunden- und Lieferantenporträts haben hier ebenso ihren festen Platz wie Kurzweiliges und Rezepte. Mit den Jahren erweitert sich das Themenspektrum, das Feuilleton bietet Reiseberichte sowie Artikel zu Heimat-, Kultur- und Produktgeschichte.

Zwanzig Jahre nach ihrem ersten Erscheinen wandelt sich die ESSpertise grundlegend, wird strukturierter und moderner, öffnet sich für die Welt. In einem Jahr „bereist“ das Magazin vier verschiedene Kontinente und erzählt Geschichten zu Land und Leuten. Ein besonderes Highlight sind die Interviews mit Starköchen, darunter Eckhardt Witzigmann, Thomas Bühner, Stevan Paul oder Douce Steiner. Neben den vier regulären Ausgaben erscheinen auch immer wieder Sonderausgaben zu den bedeutenden Meilensteinen der Essmann-Geschichte, darunter das 100. Firmenjubiläum oder die Eröffnung neuer Standorte.

2018 folgt der nächste große Relaunch, die ESSpertise wird cleaner und buchstäblich „fokussierter“: Die großen Themenblöcke Branche, Genuss, Reisen und eben Fokus nehmen Trends aus der Getränke- und Gastronomiebranche unter die Lupe, stellen neue Produkte sowie langjährige Kunden und Lieferanten vor und entführen die Leser zu den schönsten Ecken des Vertriebsgebiets – denn die ESSpertise ist und bleibt mit ihrer norddeutschen Heimat verbunden.

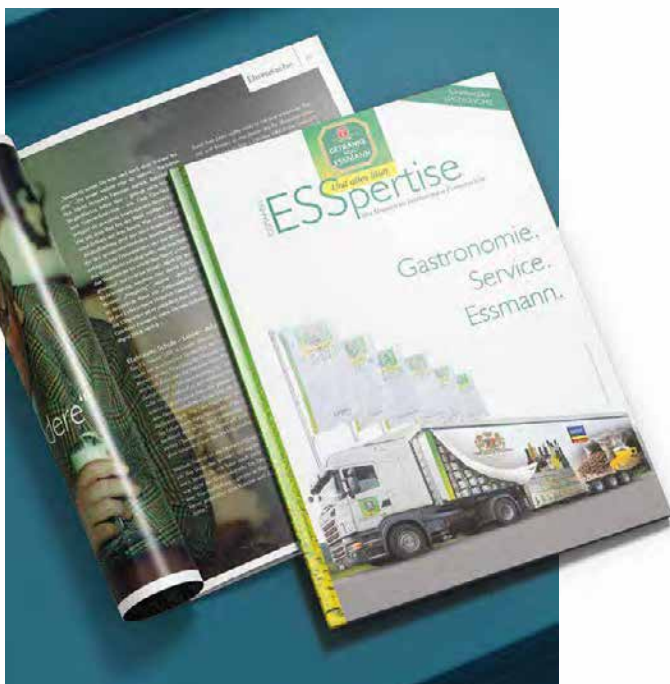
Nachhaltig informiert:

**ESSPERTISE
DIGITAL AB 2023**

**„Die Welt verändert sich,
wir verändern uns mit!“**

Ab dem nächsten Jahr stellt sich die ESSpertise noch einmal moderner auf: Leser haben fortan ganz einfach die Möglichkeit, statt der bisherigen Printausgabe das Magazin digital zu genießen, um so gemeinsam mit uns die Umwelt direkt und nachhaltig zu entlasten.

Nachhaltigkeit ist bei Getränke Essmann und der gesamten DGL-Gruppe von zentraler Bedeutung. Das zukünftige Angebot der digitalen ESSpertise ist nur ein Baustein in dem Bestreben, Energie und Ressourcen zu schonen und den CO₂-Ausstoß – wo möglich – zu vermeiden bzw. konsequent immer weiter zu minimieren. In diesem Zusammenhang kann beispielsweise auch die erfolgreiche DGL-Kampagne „THINK ECO“ angeführt werden, bei der durch den Einsatz von modernstem Fahrzeugequipment in Verbindung mit einer optimierten Frachtraumplanung durch die DGL-Fahrzeugflotte weniger Emissionen verursacht und so nachhaltig die Umwelt entlastet wird.



↑ Über die Jahre hat die ESSpertise ihr Erscheinungsbild immer wieder verändert.

ESSPERTISE DIGITAL

ab 2023



Um zukünftig die digitale Ausgabe der ESSpertise zu erhalten und so unmittelbar die Umwelt beispielsweise durch die Einsparung von energieintensiven Ressourcen wie Papier konsequent zu schonen, muss der Leser sich nur einmalig unter dem nebenstehenden Link registrieren.

Ab da erhalten Sie statt des gedruckten Magazins per Post eine Benachrichtigung per E-Mail, sobald die jeweils neue Ausgabe der ESSpertise erschienen ist. Nutzer haben dann die Wahl, ob sie online mittels Flipbook durch die digitale Ausgabe blättern, oder ob sie sie lieber im PDF-Format herunterladen möchten. Im Archiv haben sie zukünftig zudem die Möglichkeit, in vergangenen Ausgaben zu stöbern. **Da in diesem Fall weniger eindeutig mehr ist – für die Umwelt, für die nachfolgende Generation, für uns alle –, würden wir uns freuen, wenn Sie sich zukünftig für die digitale Ausgabe unserer Essmann´s ESSpertise entscheiden.**

Unabhängig davon, ob Sie als Leser lieber mit der Hand oder digital am Bildschirm blättern: Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und freuen uns über Ihr Feedback – wie eh und je „im Zeichen guter Partnerschaft“. ●

SIE MÖCHTEN DIE ESSPERTISE IN ZUKUNFT LIEBER DIGITAL ERHALTEN?

Kein Problem!
Geben Sie einfach den Link ein
oder scannen Sie den QR-Code
und registrieren Sie sich
für die digitale Variante.



getraenke-essmann.de/esspertise



THE WORLD OF
NEUSCHWANSTEINER

Einzigartig, faszinierend, frisch und süffig
– die Biere der Neuschwansteiner Brauerei.



Außergewöhnliche Biere mit höchster Qualität und Geschmack.

BRANCHE

NEUE PRODUKTE IM ESSMANN-SORTIMENT

LA HECHIERA RESERVA FAMILIAR



Dieser blended Rum vereint südamerikanische Ausgelassenheit und Vielfalt. Die kolumbianischen Rums im Alter von 12 bis 21 Jahre reifen in ehemaligen Bourbon-Fässern aus amerikanischer Weißeiche und bestechen als Blend durch eine komplexe holzig-süße Note sowie durch eine schöne dunkle Bernstein-Farbe. La Hechiera Reserva Familiar enthält Aromen von gerösteten Kaffeebohnen, Toffee, Orange und einen Hauch Tabak. Getrunken wird dieser besondere Rum entweder neat oder on the rocks. ●

ITALICUS



Dieser besondere Likör war seit dem 19. Jahrhundert aus Gesellschaft und Geschäften verschwunden – jetzt ist der Rosolio wieder da. Frische Zitronenmelisse, Lavendel und gelbe Rosen kommen in diesem Likör mit Bergamotte als Kernzutat zusammen und bilden den besonderen italienischen Flair. Mit nur 20% Alkohol eignet der Italicus sich besonders als Aperitif oder Zutat eines Cocktails – entweder mit Bitter Lemon und Grapefruit oder alternativ als Spritz mit Prosecco und Oliven. ●

TANQUERAY 0.0%



Dem Trend des alkoholfreien Genusses folgend, hat Tanqueray nun ihren beliebten London Dry Gin als alkoholfreie Variante auf den Markt gebracht. Dieser innovative Gin enthält dabei die gleichen Botanicals wie auch sein alkoholhaltiger Zwillings: Wacholder, pfeffriger Koriander, aromatische Engelwurz und intensives Süßholz. Gemischt mit Tonic Water kann er auch als Cocktail mit dem London Dry Gin mithalten und klassisches Gin-Vergnügen ermöglichen. ●

POTT'S URSTOFF



Aus der Münsterländer Pott's Brauerei kommt nun der „Urstoff“: Das untergärige Bier verspricht reinen Biergenuss mit hefig-malziger Note. Verantwortlich dafür sind das traditionelle Brauverfahren ohne großartige Filtrierung und die spezielle Malz-Sorte „Honey-Biscuit“, die dem Bier feine Honignoten verleiht. Der „Urstoff“ schmeckt am besten zu vegetarischen Gerichten. Eine Trinktemperatur von sieben Grad ist ideal. ●

VOM HOCHSCHWARZWALD

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



BRANCHE

WENN DIE SERVICEKRAFT ZUM GASTGEBER WIRD

ROBOTER IN DER GASTRONOMIE IM EINSATZ



Foto: © Giobotics

↑ Beim Abräumen der Tische entlastet der HolaBot das Servicepersonal.

Die Gastronomiebranche ächzt unter dem aktuell herrschenden Personalmangel. Das bestehende Servicepersonal kommt immer öfter an seine Grenzen und darüber hinaus. Doch was ist die Lösung, wenn der Personalmarkt so angespannt ist wie es momentan der Fall ist? Für Jörg Fischer von Giobotics ist die Antwort klar: Bella und Hola einstellen. Die beiden Serviceroboter können das Personal entlasten und die Abläufe im Betrieb effizienter gestalten.

Giobotics ist Vertriebspartner von Pudu Robotics in Deutschland. Die chinesische Firma stellt verschiedene Roboter her, die für diverse Szenarien im Bereich Service entwickelt wurden. Für die Gastronomie sind die Modelle Bella und Hola besonders interessant. Während Bella Speisen serviert, ist Hola für das

Abräumen der Tische zuständig. Komplet selbstständig können sie das nicht. Das Servicepersonal oder auch der Gast selbst nimmt die Teller vom Roboter oder stellt das leere Geschirr hinein und der Roboter fährt zu einem vorher festgelegten Checkpoint zurück. „Pudu Robotics ist Weltmarktführer, wenn es

um Hol- und Bringroboter geht. Das System ist cloudbasiert und sehr intelligent. Werden mehrere Roboter eingesetzt, kommunizieren sie komplett autark. Eine schlechte Internetverbindung im Lokal ist kein Ausschlusskriterium“, erklärt Jörg Fischer von Giobotics. Außerdem haben die Roboter einen überschaubaren Stromverbrauch. Für 12 Stunden Arbeitszeit liegt der bei 0,5 KW. Spätestens seit der Corona-Pandemie sind digitale Hilfsmittel in der Gastronomie ein wachsendes Thema. Nach digitalen Speisekarten und Bestellsystemen, die auf dem Smartphone via QR-Code aufgerufen werden können, sind die Serviceroboter die nächste Stufe. →

ENTLASTEN STATT ERSETZEN

Kritiker würden sagen, dass die Roboter Arbeitsplätze wegnehmen. „Das stimmt so nicht. Bella- und HolaBot übernehmen die Funktion eines Hilfskellners. Die gibt es heute in dieser Form kaum noch. Wieso also nicht durch einen Roboter ersetzen? Die bestehenden Servicekräfte werden nicht ersetzt, sondern entlastet“, argumentiert Fischer. Jörg Fischer ist selbst erfahrener Gastronom und kennt die Abläufe in diesen Betrieben gut. Eine Servicekraft läuft an einem Arbeitstag mehrere zehntausend Schritte und trägt mehrere Kilo Geschirr und Speisen. Bella und Hola schaffen buchstäblich Entlastung. Bella bringt die fertigen Speisen und Getränke zum richtigen Tisch, wo die Servicekraft sie vom Roboter nimmt und dem Gast serviert. Beim Abräumen ruft sie den HolaBot herbei, stellt das leere Geschirr hinein und schickt den Roboter direkt zur Spülmaschine. Durch diese Automatisierung spart der Service viel Zeit, die er stattdessen bei den Gästen verbringen kann. So werden die Servicekräfte zu Gastgeber. Sie sind näher am Gast, können Empfehlungen aussprechen und Zusatzkäufe generieren.

Ein weiterer wichtiger Faktor in der Gastronomie sind schnelle Tischwechsel. Gastronomen, die in einer bestimmten Zeitspanne möglichst viele Tischwechsel haben, steigern damit ihre Effizienz. Während der HolaBot das dreckige Geschirr abtransportiert, kann die Servicekraft den Tisch wieder herrichten und die nächsten Gäste dort platzieren. Jörg Fischer kennt das aus eigener Erfahrung: Giobotics gehört zur Giovanni L. Produktions- & Handelsgesellschaft. Das Unternehmen produziert jährlich zwei Millionen Liter Speiseeis und betreibt hunderte Eiscafés. In ihrem Eiscafé im Citti Park Kiel sind neun Servicero-boter im Einsatz. Die Erfahrungen sind durchweg positiv. Am Anfang nahm das Personal die Roboter als technische Spielerei wahr. Jetzt möchten sie auf ihre Bellas und Holas gar nicht mehr verzichten. Für die Gäste des Eiscafés sind die Roboter eine richtige Attraktion. Nicht nur Kinder haben Freude am BellaBot mit dem niedlichen Katzen-gesicht, auch Erwachsene sind begeistert. Die Bella- und HolaBots verleihen



Foto: © Giobotics

↑ Während der HolaBot das Geschirr wegbringt, kann die Servicekraft schon die nächsten Gäste empfangen und zum Platz begleiten.

↓ Der BellaBot bringt die Bestellungen zum Tisch: Gäste nehmen die Speisen selbst oder bekommen sie vom Servicepersonal serviert.



jedem gastronomischen Betrieb einen einzigartigen Eventcharakter. „Wir haben in Kiel zunächst mit einem Roboter angefangen, aber schnell gemerkt, dass es so nicht ausreicht und nachgerüstet“, erinnert sich Fischer.

MASSGESCHNEIDERTE KONZEPTE FÜR HÖCHSTE EFFIZIENZ

Entscheidend ist die richtige Anzahl von Bella- und HolaBots im Zusammenhang mit der Menge der Sitzplätze und den Betriebsabläufen. Giobotics berät seine Kunden ganz individuell und stimmt das Konzept auf die örtlichen Gegebenheiten und Wünsche des Gastronomen ab. Die Beratung besteht aus einem Auftaktgespräch, in dem geklärt wird, was der Kunde braucht und erwartet. Im Anschluss muss ein Fragebogen ausgefüllt werden, um die Voraussetzungen im Restaurant abzuklären. Sehr hilfreich ist auch ein Raumplan des Lokals. Wichtig ist zudem, dass es ein beständiges Tischkonzept gibt. Wenn die Tische re-

gelmäßig umgestellt oder vergrößert werden, können die Roboter nicht direkt an die Tische fahren. „In so einem Fall können mehrere Anlaufpunkte an wichtigen Standorten im Restaurant für die Roboter programmiert werden. Die letzten Meter zum Tisch muss die Servicekraft dann selbst machen“, so Fischer.

Sind alle Voraussetzungen für den Einsatz der Roboter gegeben, werden sie von Giobotics vor Ort installiert. Der Roboter zeichnet eine digitale Karte des Restaurants auf. Zudem werden verschiedene Checkpoints, wie zum Beispiel an der Spülmaschine oder am Pass eingerichtet. Ist das Lokal eher kleiner und nur wenige Roboter sind unterwegs, dauert die Installation nur einige Stunden. Bei einem großen Restaurant und entsprechend mehr Robotern kann es auch mal einen Tag dauern. Während der Installation sollte immer eine entscheidungsbefugte Person seitens der Gastronomie anwesend sein, um

aufkommende Fragen zu klären. Die Bedienung der Serviceroboter ist nach einer technischen Einweisung leicht zu meistern.

SERVICEROBOTER MACHEN SERVICE MÖGLICH

Die Anwendungsszenarien für die Serviceroboter sind vielseitig. Sie unterstützen das Servicepersonal bei ihren täglichen Aufgaben, können aber auch Service ermöglichen, wo es ihn eigentlich nicht gibt. Das gilt zum Beispiel für Fast-Food-Restaurants, Snack-Bäcker oder Restaurants in Möbelhäusern – kurzum, alle Gastronomien mit Counter-Service. Hier kann das Personal die Bestellung aufnehmen und der BellaBot bringt sie anschließend zum Kunden. So kann die Warteschlange am Counter zügig abgearbeitet werden.

Bei Vor-Ort-Verzehr kann der HolaBot den Tablettwagen ersetzen. „Wir können den Roboter so programmieren, →





EUROPAS BESTE



WIR FREUEN UNS ÜBER 3x GOLD
BEIM EUROPEAN BEER STAR AWARD 2022.



dass er in einem bestimmten Rhythmus zur Spülmaschine fährt. Oder wir lassen ihn eine Meldung anzeigen, die den Gast auffordert, einen Knopf zu drücken, wenn der Hola voll ist, um ihn zur Spülmaschine zu schicken“, erklärt Jörg Fischer. Auch das Küchenteam kann den Roboter selbst beladen und losschicken, wenn gerade keine Servicekraft am Pass verfügbar ist. So werden auch teaminterne Wartezeiten verkürzt und der Ablauf ist stressfreier.

Giobotics bietet zudem eine Foodcourt-Solution an. Diese Technik ermöglicht einen stärker automatisierten Bestell- und Serviervorgang. Der Gast tätigt seine Bestellung am Counter oder an einem Terminal. Nach dem Bezahlen erhält der Kunde einen Bon mit einer Nummer und setzt sich an einen freien Tisch seiner Wahl. Am Tisch ist ein QR-Code angebracht, der eingescannt wird. Sobald der Kunde dort seine Bon-

Nummer eingetragen hat, erscheint diese auf dem BellaBot. Das Personal kann die Bestellung auf den Roboter stellen und ihn zum Tisch mit der richtigen Nummer schicken. Der Gast kann sein Essen genießen und anschließend den Laden ohne weitere Wartezeiten verlassen.

Mit dieser Technik kann eine bestimmte Kundengruppe optimal angesprochen werden. „Es gibt Gäste, die nur schnell einen Espresso trinken möchten und nur wenig Zeit haben. Mit der Kombination aus BellaBot und Foodcourt wird ein solcher Kundentyp optimal bedient. Der Kunde weiß, was er will und benötigt nicht unbedingt den Kontakt zur Servicekraft. Ihm geht es um Schnelligkeit und er vermeidet so die Wartezeit auf das Personal. Wenn im Lokal viel los ist, kann das schon eine große Zeitersparnis bedeuten“, erklärt Jörg Fischer von Giobotics.

KEINE ZUKUNFT OHNE ROBOTER?

Die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten für Bella- und HolaBots zeigen die Chancen, die die Digitalisierung der Gastronomiebranche bietet. Gastronomische Betriebe müssen effektiver werden, um auf Dauer bestehen zu können. „Bella und Hola tragen – wenn sie richtig und in ausreichender Zahl eingesetzt werden – zu effizienteren Arbeitsabläufen in Gastronomien verschiedenster Betriebstypen bei. Langfristig kann das für einen Betrieb ein entscheidender Faktor sein, um wirtschaftlich erfolgreich zu bleiben“, meint Fischer. Ohne technische Hilfsmittel könne die Gastronomie nicht effizient sein. Das fange schon bei technischen Geräte in der Küche an, so der Gastro-Experte weiter. Besonders in der aktuellen Situation, in der Personalmangel und steigende Kosten zusammenkommen, müssen Gastronomen die Effizienz noch weiter verbessern. „Für mich sind die Serviceroboter ein wichtiger Baustein, um Restaurants für die Zukunft optimal aufzustellen. Wenn diese nicht effizienter werden, müssten sie die Preise für ihre Gäste deutlich erhöhen, um die Löhne für ihr Personal halten zu können und Gewinne zu erwirtschaften“, macht Fischer deutlich.

Serviceroboter bieten in jedem Fall große Vorteile für Gastronomien, indem sie das Servicepersonal unterstützen und ihnen Arbeiten abnehmen. So kann angesichts des Personalmangels auch mit kleinen Teams ein guter Service gewährleistet werden. Statt unpersönlicher, weil eine Maschine das Essen zum Tisch bringt, ist der Service sogar näher dran am Kunden. Die Servicekraft kann ihre Gastgeberqualitäten besser ausspielen und gibt dem Gast damit das Gefühl im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit zu stehen – während der Roboter im Hintergrund das Geschirr wegbringt. ●



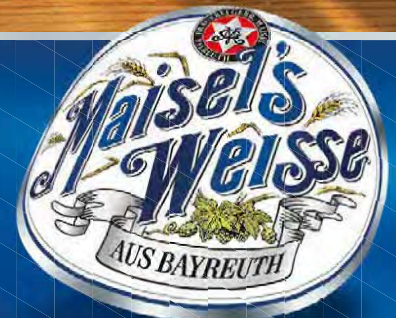
Foto: © Giobotics

↑ Entlasten statt ersetzen: Auch die körperliche Belastung für das Servicepersonal wird durch den Einsatz der Roboter reduziert.

WWW.GIBOTICS.DE



Bayerns frische Weisse.



BRANCHE

MENSCHENRECHTE SCHÜTZEN

LIEFERKETTENSORGFALTPFLICHTENGESETZ GILT AB JANUAR

Ab dem 1. Januar 2023 ist es soweit: Das Lieferkettensorgfaltpflichtengesetz tritt in Kraft. Hinter diesem Wortungetüm verbirgt sich die Notwendigkeit für Unternehmen einer bestimmten Größe, menschenrechtliche und umweltbezogene Sorgfaltspflichten in angemessener Weise zu beachten – ein nicht zu unterschätzender Aufwand.

Das Lieferkettensorgfaltpflichtengesetz – kurz LkSG – hat das Ziel, den Schutz der Menschenrechte in globalen Lieferketten zu verbessern. Es definiert die Sorgfaltspflichten von Unternehmen und will Rechtssicherheit für Betriebe und Betroffene schaffen. Das Verbot von Kinder- und Zwangsarbeit, ein angemessener Lohn und die Einhaltung von Arbeitsschutzmaßnahmen sind nur einige Menschenrechte, die gewahrt werden sollen. Hinzu kommt die Einhaltung gewisser Umweltstandards. Ab Januar 2023 gilt das LkSG zunächst für Unternehmen in Deutschland mit mehr

als 3.000 Mitarbeitern, ab dem 1. Januar 2024 dann auch für Unternehmen mit mehr als 1.000 Mitarbeitern. Bundesweit betrifft dies über 5.000 Unternehmen. Dazu gehören auch Zweigniederlassungen ausländischer Unternehmen in Deutschland.

Getränke Essmann hat schon frühzeitig Maßnahmen ergriffen, um die Anforderungen des LkSG umzusetzen. Eine Umfrage von Oracle und der Bundesvereinigung Logistik zeigte jedoch Anfang Oktober, dass eine große Unsicherheit in der Unternehmenslandschaft

bezüglich des neuen Gesetzes besteht. So gaben 63 Prozent der befragten Unternehmen an, die Anforderungen des Gesetzes nicht zu kennen. 87 Prozent hatten noch keine Schritte zur Umsetzung in die Wege geleitet. Das LkSG verlangt von Unternehmen unter anderem, ein Risikomanagement inklusive Präventions- und Abhilfemaßnahmen einzurichten, regelmäßig Risikoanalysen durchzuführen, eine Grundsatzerklärung zu verabschieden, ein Beschwerdeverfahren einzurichten und transparent und öffentlich Bericht zu erstatten.

Ob das LkSG eingehalten wird, überprüft das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA). Dieses hat auch eine Handreichung zur Durchführung einer Risikoanalyse veröffentlicht. Bei Verstößen gegen das Gesetz drohen empfindliche Bußgelder. ●



↑ Menschenwürdige Arbeitsbedingungen sind ein Ziel des neuen Lieferkettengesetzes.



HOFBRÄUHAUS HELL

SO SCHMECKT MÜNCHNER BIERTRADITION.

In 0,33l und 0,5l
erhältlich!



WWW.HOFBRAEUHAUS.COM



BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN

IMBISS, ABER BESONDERS

Nora und Simon Kuipers machen mit ihrem Restaurant „The Fuchs Supergrill“ das Prinzip Imbiss wieder salonfähig. 2020 haben sie mitten in der Pandemie ihr Geschäft gegründet und konnten bereits ein Jahr später in Nordhorn ihre Eröffnung feiern. Nun erweitern sie ihr Franchise und ziehen mit einer Filiale nach Lingen in die Rheiner Straße. Die Geschwister schreiben sich nicht nur gutes Ambiente und Gastfreundlichkeit auf die Fahne, sondern auch die Aufwertung von typischen Street-food-Gerichten wie Bowls, Burger, Currywurst usw. Dabei preisen sie besonders ihre Fritten an. Wer nicht vor Ort im The Fuchs zu Mittag oder zu Abend essen möchte, kann ganz bequem von Zuhause aus bestellen und die Gerichte in nachhaltigen Verpackungen abholen. Die Besonderheit: Sie haben die gesamte Woche geöffnet. ●



The Fuchs Supergrill
Rheiner Straße 127
49809 Lingen
www.the-fuchs.com



Foto: © The Fuchs Supergrill

ZUWACHS IN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG
DER S.I.R. BETRIEBSGESELLSCHAFT

↑ Steven Bormann (l.v.l.) ist neues Mitglied der Geschäftsführung der S.I.R. Betriebsgesellschaft. Der Gastronom betreibt unter anderem das Hofbräuhaus in Lingen.

Der erfahrene Gastronom Steve Bormann ist neues Mitglied der Geschäftsführung der S.I.R. Betriebsgesellschaft. Zum Unternehmen gehören das Hotel am Stadtring, das Riverside Hotel am Vechtesee mit dem Restaurant Pier 99 und der angeschlossenen Eventlocation Denkfabrik. Bormann machte seine Ausbildung im Hotel am Stadtring und hat seitdem seinen Weg in der Gastronomie gemacht: Über mehrere Jahrzehnte ist er mit der 38grad Eventgastronomie selbstständig und leitet außerdem das Hofbräuhaus Lingen sowie das Hotel Krone in Spelle. Steve Bormann übernimmt die Geschäfte der S.I.R. Betriebsgesellschaft gemeinsam mit Romy Müller, der Tochter des bisherigen Geschäftsführers Reinhard Müller. Das Gespann führt nach einer Übergangsphase die Geschicke der Betriebsgesellschaft eigenständig weiter. ●

DER KÖLNER LIEBT DIE ABWECHSLUNG.



Cölner Hofbräu Früh · 0221 2 61 30 · früh.de

STONE UNTER NEUER FÜHRUNG

Die Lingener Kneipe Stone hat einen neuen Betreiber: Nico Vogt von der GoGo-Gastronomie-Betriebsstätten GmbH führt die zentral am Marktplatz gelegene Kneipe weiter. Neben dem Stone betreibt er auch den 2022 neu eröffneten π-Club am Konrad-Adenauer-Ring. Fans des Stone können aufatmen, denn Vogt führt das bisherige Konzept weiter. Nur eine Kleinigkeit hat sich geändert: Der beliebte Cocktail Hoppla – das Markenzeichen der Lingener Kneipe – heißt jetzt HoppLIN. Damit möchte der neue Betreiber die enge Verbindung zur Stadt betonen. Bis auf Weiteres öffnet das Stone mittwochs, donnerstags und freitags von 16:00 bis 03:00 Uhr seine Türen. ●

Stone

Am Markt 26, 49808 Lingen
Tel. 0591 9669622

EIN LEBEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Es klingt rekordverdächtig: Seit 45 Jahren betreibt Margarethe Masselink die Friesenkate in der Lingener Burgstraße, seit fast 70 (!) Jahren ist sie in der Gastronomie tätig. Im November 1977 eröffnete die inzwischen 99-jährige Vollblutwirtin die urige Kneipe und bescherte seitdem unzähligen (Stamm-)Gästen schöne und gemütliche Stunden. Getränke Essmann gratuliert von Herzen zu diesem außergewöhnlichen Jubiläum! ●

Friesenkate

Burgstraße 26, 49808 Lingen
Tel. 0591 49422

SPIEL UND SPASS FÜR JUNG UND ALT IN EMDEN

Frisch saniert und renoviert präsentiert sich das Freizeitcenter Emden mit dem angeschlossenen OkiDoki Kinderland. Die Bereiche der bestehenden Angebote wie Lasertag, Bowling, Bubblesoccer und Soccer-Felder wurden umgebaut und renoviert. Im Freizeitcenter gibt es auch eine besondere Neuheit: die Indoor Minigolfanlage auf 750 Quadratmetern. Auf 18 aufwändig gestalteten Bahnen können Besucher nach Herzenslust golfen, ohne sich über das Wetter Gedanken zu machen. Die Minigolfanlage ist topmodern und die größte in Ostfriesland. Auch im Kinderland OkiDoki wurde fleißig gearbeitet. Das Spieleparadies verfügt über verschiedene Bereiche, in denen kleine Abenteurer nach Herzenslust toben können. Das Highlight des OkiDoki ist die Trampolinanlage – die größte ihrer Art in Norddeutschland. ●

Freizeitcenter Emden

Langobardenstraße 6, 26723 Emden
www.freizeitcenter-emden.de

“HOPPLA” – NEUE KNEIPE IN LINGEN

Das Fachwerkhäus Hutmachers Deelee in Lingen bot über lange Zeit verschiedenen Gastronomien eine Heimat, stand zuletzt aber leer. Jetzt kehrt wieder Leben in das altherwürdige Gebäude ein. Jens Reichel ist neuer Pächter und hat in der Hutmachers Deelee die Kneipe Hoppla eröffnet. Passend zum Altstadtfest in der Lingener Innenstadt empfangen er und sein Team die ersten Gäste. Im gemütlichen Ambiente des historischen Fachwerkhäus können Besucher leckere Cocktailkreationen genießen. ●

Hoppla – Die Kultkneipe

Große Straße 12, 49808 Lingen
www.facebook.com/hoppla.lingen

MODERNSTE TECHNIK BEI SCHULZ BOWLING

Im Sommer hat Schulz Bowling für seine Gäste ordentlich aufgerüstet: Nach dem Neubau gibt es dort jetzt 26 Bowlingbahnen mit dem neusten System der führenden Firma Brunswick. Schulz Bowling ist deutschlandweit das erste und bislang einzige Bowlingcenter, in der die Technik zum Einsatz kommt. Größter Vorteil des Systems: Es ist außerordentlich energieeffizient. Auch der Spielspaß kommt selbstverständlich nicht zu kurz. Jeden Freitag und Samstag findet bei Schulz Bowling das Discobowling statt. Bei den Events sorgen verschiedene DJs für gute Stimmung und bringen eine ausgelassene Atmosphäre in das Bowlingcenter. ●

Schulz Bowling

Emsstraße 18
26135 Oldenburg
schulz-ol.de

ITALIENISCHER CHARME AN DER SEE

Bereits seit 2017 ist Donato Tripaldi Inhaber des italienischen Restaurants Casa Tripaldi in Laboe. In diesem Jahr kam ein weiteres dazu – diesmal in Kiel. Das Casa Al Porto überzeugt seit seiner Eröffnung Ende September nicht nur mit stilvollem Ambiente, sondern auch mit traditioneller italienischer Küche. Verantwortlich für die authentischen Gerichte ist Chef-Koch Domenico Vigliotti, der auch Mitinhaber des Casa Al Porto ist. Zu finden sind die Räumlichkeiten im ehemaligen Toni's in Kiel in der Hafestraße 15. ●

Casa Al Porto

Hafenstraße 15, 24103 Kiel
Tel. 0431 2405010
casa-al-porto.de

BRANCHE

EIN LEBEN MIT UND FÜR ESSMANN

HEINZ WEßLING UND ERHARD ALBERTS GEHEN IN DEN RUHESTAND

Jahrzehntelang in einem Betrieb zu arbeiten, mutet heutzutage schon fast ein bisschen exotisch an. Nicht so bei Getränke Essmann: Hier können zahlreiche Mitarbeiter auf eine lange Karriere im Unternehmen zurückblicken – so auch Heinz Weßling und Erhard Alberts. Die beiden sind zwei regelrechte Essmann-Urgesteine, die einen Großteil ihrer Karriere in Lingen bzw. in Westerstede verbracht haben. Für die ESSpertise schauen sie auf ihre Laufbahn zurück und verraten, worauf sie sich in Zukunft freuen.

HEINZ WEßLING

Wenn Heinz Weßling sich Ende März offiziell in den Ruhestand verabschiedet, wird er sage und schreibe 46 Jahre bei Getränke Essmann in Lingen gearbeitet

haben – eigentlich sogar ein bisschen länger. Bereits während seiner Ausbildung bei einem Lingener Lebensmittel Einzelhändler half Heinz Weßling bei Essmann aus und wurde prompt ge-

fragt, ob er nicht nach seiner Lehre ins Unternehmen wechseln wolle. Der damalige Leiter sagte mir einfach geradeaus „Du kannst nach der Lehre hier hinkommen und sofort bei uns anfangen“, erinnert sich Heinz Weßling.

1977 begann er zunächst als Beifahrer, bevor er während seiner Bundeswehrzeit 1979/80 den Lkw-Führerschein machte. Nach seiner Rückkehr zu Essmann arbeitete er zunächst im Lager und später im Fuhrpark, unter anderem flexibel als Beschaffungs- und Auslieferungsfahrer.

↓ Heinz Weßling kann auf eine fast fünf Jahrzehnte dauernde Karriere bei Essmann zurückblicken.





Foto: © Getränke Essmann KG

↑ Erhard Alberts war fast vier Jahrzehnte am Standort in Westerstede tätig.

1991 wechselte Heinz Weißling ins Büro und war später für die gesamte Warenbeschaffung zuständig. „Ich konnte vieles mit verändern und aktiv mitgestalten, zum Beispiel habe ich damals unter anderem ein neues Bestellsystem mit eingeführt“, erinnert er sich – herausfordernde und anspruchsvolle Tätigkeiten, die ihn abends mit einem guten Gefühl nach Hause gehen ließen. Der Ausgleich zum oftmals stressigen Tagesgeschäft waren die Familie und gemeinsame Motorradfahrten mit Kollegen.

Im Ruhestand freut sich Heinz Weißling darauf, mehr Zeit zu Hause mit seiner Familie zu verbringen. Getränke Essmann verlässt er aber nicht so ganz: Im Fuhrpark wird er in kleinem Rahmen weiter unterstützen. Heinz Weißling: „Ich hoffe, dass ich gesund bleibe und so meine Rente zusammen mit der Familie verbringen und eine ganze Weile genießen kann.“

ERHARD ALBERTS

Auf knapp 40 Jahre bei Getränke Essmann kann Erhard Alberts zurückblicken, wenn er am 1. Mai 2023 in den Ruhestand geht. 1984 wechselte er gewissermaßen die Seiten: Als Mitarbeiter eines Unternehmens für Büromaschinen und -zubehör hatte er Getränke Essmann als Kunden betreut und sich dann entschieden, selbst dort anzufangen. „Ich habe die Leute bei Essmann über Jahre kennengelernt und mir gute Kontakte aufgebaut“, erinnert sich Erhard Alberts. Im Büro in Westerstede konnte der gelernte Bürokaufmann seine Talente auf vielfältige Weise einbringen. „Anfangs waren wir noch selbstständig und hatten sämtliche Abteilungen hier im Haus. Da hat man in der Buchhaltung gearbeitet oder auch mal etwas in der Logistik gemacht, wir waren echte Allrounder“, berichtet Erhard Alberts. Später übernahm er vor

allem logistische Aufgaben.

„Die Branche selbst hat mir immer gut gefallen und auch der Kontakt mit den Kunden“, so Erhard Alberts auf die Frage, warum er bei Essmann geblieben ist. Die Nähe zur Heimat war für den gebürtigen Westersteder ein weiterer Pluspunkt. Besonders gerne erinnert sich Erhard Alberts an die gemeinsame Zeit mit den verschiedenen Kollegen. Gerade in den ersten Jahrzehnten sei die Atmosphäre sehr familiär gewesen und man habe auch nach Feierabend etwas zusammen unternommen. Im Ruhestand freut Erhard Alberts sich vor allem darauf, viel Zeit mit seinen Enkelkindern zu verbringen. „Im Ruhestand hat man naturgemäß mehr Möglichkeiten, als wenn man in einer Firma arbeitet und gewisse Verpflichtungen hat. Bald kann ich auch mal spontan mit meinen Enkelkindern ein Eis essen gehen.“ ●

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

ALLE DATEN AUF EINEN BLICK

DGL-FLOTTE SETZT AUF EINHEITLICHE TELEMATIK-LÖSUNG



UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



Ware sicher und schnell zum Kunden bringen – was so leicht klingt, erfordert im Hintergrund sehr viel Planung und Abstimmung. Hinzu kommen diverse rechtliche Bestimmungen, die es zu beachten gilt. In Sachen Fuhrparkmanagement setzt die DGL-Gruppe daher auf modernste Telematik, um ihre Logistik zu optimieren und die Digitalisierung innerhalb der DGL-Gruppe selbst auch in diesem Bereich konsequent immer weiter voranzutreiben. Mit der All-in-One-Lösung von idem telematics haben das Fuhrparkmanagement und die Dispositionen stets die gesamte Flotte im Blick.

EIN SYSTEM FÜR ALLE

Digital ist das Fuhrparkmanagement bei den regionalen Gesellschaften der DGL schon lange, nur die einzelnen Systeme haben sich unterschieden. Während die Westdeutsche Getränke Logistik (WGL) schon seit längerer Zeit auf das System von idem telematics setzt, nutzten Getränke Essmann und die DGL Transportlogistik Freienbrink bislang die herstellereigenen Systeme von Mercedes bzw. Scania. Im Zuge des Joint Ventures analysierten die Verantwortlichen die genutzten Systeme, um so die beste Telematik-Lösung für die gesamte DGL-Flotte zu finden. „Unser Ziel war es, im Zuge gleicher Geschäftsprozesse einheitliche Daten aus dem jeweiligen Fuhrpark für die Verantwortlichen aus Management und Disposition zu generieren, sowohl auf Seiten der Westdeutschen Getränke Logistik (WGL) wie auch auf Seiten von Getränke Essmann und der DGL Transportlogistik Freienbrink“, erklären Stephan Heyer, Leiter Fuhrpark bei der WGL, und Axel Schnitker, Abteilungsleiter Fuhrparkmanagement bei Getränke Essmann. „Dazu haben wir Nutzen, Leistungsumfang und Kosten der einzelnen Systeme bewertet. Am Ende haben wir uns für die Telematik-Lösung von idem entschieden.“

Idem telematics, eine Tochter der BPW Gruppe, steht für die Verknüpfung von Fracht, Fahrern und Fahrzeugen. Über eine „Telematikeinheit“, die im Fahrzeug installiert wird, werden alle relevanten →

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



↑ CEO Markus Rütters und die DGL-Gruppe bringen eine einheitliche Telematik-Lösung für die Lkw-Flotte voran.

Fahrzeugdaten erfasst und an das systemeigene Internetportal übertragen, wo der Kunde – in diesem Fall die einzelnen Unternehmen der DGL-Gruppe – diese Daten abrufen kann. „Wir haben in Europa aktuell rund 80.000 Anlagen online und gehören gerade, was die gezogenen Einheiten betrifft, zu den Marktführern in Europa. Unser Internetportal ist zudem mehrfach mit Preisen ausgezeichnet worden“, erklärt idem-Gebietsverkaufsleiter Jan Prüssner.

DATEN SICHERN LEICHT GEMACHT

Das System verfügt über zahlreiche Leistungen, von denen drei für die Verantwortlichen der DGL von herausragender Bedeutung sind: die Übertragung der Fahrerkarten und Daten aus dem digitalen Tachografen, die Fahrzeugdaten (z. B. Standort) und das Fahrzeugreporting (z. B. Kraftstoffverbrauch). „Die digitalen Tachografen speichern jede Fahrzeugbewegung. So lässt sich zum Beispiel genau nachvollziehen, wie viel Zeit der Fahrer das Fahrzeug gelenkt hat und ob die vorgeschriebenen Pausen eingehalten wurden. Das Fuhrunternehmen ist gesetzlich verpflichtet, diese Daten regelmäßig zu prüfen und zu archivieren. Der manuelle Download der Fahrer- und Fahrzeugdaten war in der Vergangenheit sehr arbeitsintensiv und zeitaufwendig. Die idem-Software organisiert den Datentransfer zwischen dem digitalen Tachographen der Fahrzeuge und dem DGL-Server“, fasst Jan Prüssner zusammen. „Das manuelle Erfassen der Daten ist einfach nicht mehr zeitgemäß“, pflichten Stephan Heyer und Axel Schnitker bei. „Dies ist einer der Hauptgründe für uns, Telematik einzusetzen.“

STANDORTZUGRIFF IMMER UND ÜBERALL

Die Disponenten in den jeweiligen DGL-Standorten haben durch die Telematik den direkten Zugriff auf die Lenk- und Ruhezeiten der Berufskraftfahrer, sowie auf alle relevanten Fahrzeugdaten. „Falls es zu Komplikationen unterwegs kommt, kann der

Disponent sofort handeln und gegebenenfalls umdisponieren“, erklärt Axel Schnitker.

Idem telematics bietet zudem viele weitere Funktionen, die das Unternehmen individuell auf seine Kunden abstimmt. So erfasst das System technische Daten, mithilfe derer sich leicht nachvollziehen lässt, wie wirtschaftlich der Fuhrpark unterwegs ist. „Man kann beispielsweise die Verbräuche und Verbrauchsentwicklung auswerten“, berichtet Jan Prüssner.

MIT DER BOX AUF DIE (DATEN-)AUTOBAHN

Die Umrüstung ist denkbar einfach, es muss lediglich eine Telematikbox installiert werden, die an die relevanten Schnittstellen angeschlossen wird. Für den Fahrer ändert sich nichts. „Die Box verfügt über einen GSM- und GPS-Sensor. GPS lokalisiert den aktuellen Standort. Über das GSM-Modul werden mithilfe einer Datenkarte die gesammelten Daten des Fahrzeugs von der Box zu unserem Server weitergeleitet und wir stellen diese dann auf unserem Internetportal dem Kunden – in diesem Fall getrennt und unabhängig voneinander den jeweiligen Fuhrparkverantwortlichen der einzelnen regionalen Gesellschaften in der DGL-Gruppe – zur Verfügung“, so Jan Prüssner.

Getränke Essmann und die DGL Transportlogistik Freienbrink begannen 2020 mit der Umrüstung der Fahrzeugflotte, bis Ende des Jahres soll der Prozess abgeschlossen sein. Axel Schnitker bewertet die Umstellung positiv: „Für uns ist es ein erheblicher Vorteil, dass wir in einer gruppenweiten Datenlösung arbeiten. Die Nutzung des DGL-einheitlichen Portals reduziert den administrativen Aufwand für die jeweiligen Fuhrparkverantwortlichen erheblich. Das Portal ist sehr stabil, die Übertragungsraten und die Datenqualität sind sehr gut. Die Integration der Essmann- und DGL Transportlogistik Freienbrink-Flotte war für alle Beteiligten eine Herausforderung, die allerdings sehr partnerschaftlich gemeistert wurde.“ Weiterhin ergänzt Axel Schnitker: „Dass wir nun bald die mit etwa 300 Fahrzeugen ja nicht unerhebliche DGL-Flotte – ohne die regionale Gesellschaft Borchers Transportlogistik – in einem leistungsstarken Telematik-Portal getrennt für die jeweiligen Verantwortlichen in den regionalen Gesellschaften einheitlich aufbereitet abbilden können, macht unsere Logistik zukünftig noch besser und effizienter.“ ●

idem 
telematics

www.idemtelematics.com





GENUSS

GENUSS

COGNAC UND WEIN- BRAND IM TREND

SPIRITUOSENKLASSIKER ZWISCHEN EXKLUSIVITÄT UND PRODUKTNEUHEITEN

Im Conservatorium Lycée Agricole de L'Oisellerie schlummert ein wertvoller Schatz für eine exklusive Spirituose. In dem Institut in der Nähe der französischen Stadt Angoulême werden alte Weinpflanzen der Sorte Ugni Blanc verwahrt. Diese Trauben sind der entscheidende Rohstoff für einen Weinbrand, dessen Herstellungsprozess strengen Regeln unterliegt und der nur in einer bestimmten Region in Frankreich hergestellt wird: der Cognac. Seit dem frühen 17. Jahrhundert wird hier der einzigartige Weinbrand produziert. Namhafte große Hersteller wie Hennessy, Rémy Martin und Martell haben hier ebenso ihre Produktionsstätten wie kleinere Destillieren. Der Weinbrand, zu dem auch Cognac zählt, erlebt gerade ein richtiges Comeback. Er ist zurück in den Bars, beim Experimentieren mit Mischgetränken ist er beliebter geworden und bekannte Hersteller kreieren neue Produkte.

STRENGE REGELN BEI DER HERSTELLUNG

Besonders interessant ist die Herstellung von Cognac, denn für diesen speziellen Weinbrand gelten besondere Richtlinien. Nur in der Region rund um die namensgebende Stadt Cognac darf die Spirituose hergestellt werden. Auch die Weißweintrauben, aus denen der Weinbrand gemacht wird, sind genau festgelegt: Ugni Blanc – auch bekannt als Trebbiano – Folle Blanche und Colombard. Dominierende Rebsorte ist Ugni Blanc, weil sie besonders ertragreich ist. Aus allen drei Sorten kann ein enorm saurer Wein hergestellt werden. Während der Produktion dürfen keine Zusätze beigemischt werden. Der fertige Wein wird in einer Kupferdestille doppelt destilliert. Das entstandene Destillat, Eau-de-vie genannt, lagert anschließend in speziellen Fässern aus Limousin- oder Tronçais-Eichenholz und erhält so seine charakteristische Farbe. Mindestens zwei Jahre muss der Cognac reifen.

EIN WEINBRAND FÜR GENUSSMENSCHEN

Nach zwei Jahren kann der Cognac mit der Altersbezeichnung VS versehen werden. Ist er mindestens vier Jahre gereift, trägt er die Abkürzung VSOP, ab zehn Jahren XO und ab 14 Jahren

↓ Comeback des Cognacs: Der Genuss mit etwas Eis ist ausdrücklich erlaubt.



XXO. Cognacs, die 30 bis 50 oder sogar über 100 Jahre gereift sind, werden als Hors d'Age bezeichnet. Das Alter eines Cognacs sagt übrigens nicht zwangsläufig etwas über die Qualität aus. Sie unterscheiden sich in ihren Aromen und die sind ja bekanntlich Geschmackssache. Traditionalisten trinken die exklusive Spirituose pur als Digestif aus einem Tulpenglas bei Raumtemperatur. Sehr verbreitet ist das Ballonglas, auch bekannt als Cognac-Schwenker. Beide Glasformen sorgen für einen noch größeren Genuss. Ganz gleich welches Glas man bevorzugt, auch das Mischen mit etwas Wasser ist mittlerweile bei Cognactrinkern gängige Praxis. Das kann auch durch die Zugabe von Eis erreicht werden. Doch hier ist Vorsicht geboten: Der Cognac sollte nicht zu kalt werden. Nach einer kurzen Schmelzzeit sollte die feine Spirituose sofort genossen werden.

MODERN INTERPRETIERT

Ganz ohne schlechtes Gewissen darf der Cognac auch in Cocktails oder Longdrinks zum Einsatz kommen. Experten empfehlen dafür die jüngeren Altersklassen VS und VSOP. Gut bekannt ist zum Beispiel das Mischen mit Cola. Weitere Optionen können Eistee, Ginger Ale oder Tonic Water sein. Jedes dieser Getränke kitzelt andere Nuancen aus dem französischen Weinbrand heraus. Auch in Cocktails ist Cognac eine beliebte Zutat. Der bekannteste Cocktail ist der Sidecar: Cognac, Orangenlikör und Zitronensaft in einem Shaker vermischen und im Martiniglas servieren.

Aktuell schafft es der Cognac sein traditionelles Image nach und nach abzulegen. Zu verdanken ist das auch den internationalen Top-Bars. Die Barkeeper haben den Cognac als aromatische Komponente für ihre Cocktails entdeckt. Neben Klassikern wie Rum, Gin oder Whisky kommt hier jetzt wieder vermehrt der feine Franzose in den Shaker. Die Barmeister kreieren ihre eigenen Drinks und bedienen sich damit der großen geschmacklichen Bandbreite der Spirituose. In gehobenerem Ambiente greifen sie auch gerne zu den Premium-Produkten der vielen Destillieren. Bei den Gästen kommt das gut an. So zeigt sich auch beim Cognac das stetig wachsende Bedürfnis nach Qualität über Quantität. Genussmenschen sind damit beim Cognac bestens aufgehoben.

JÜNGERE ZIELGRUPPEN IM FOKUS

Um auch auf dem deutschen Markt bei der jüngeren Zielgruppe zu landen, ging der namhafte Cognac-Hersteller Hennessy im September mit einer neuen Kampagne an den Start. Im Spot treten Hip-Hop-Künstler als Hologramme auf, der Zuschauer wird wie im Rausch durch ihren Alltag geführt. Mit dieser Kampagne möchte Hennessy auch in Deutschland ein Image pflegen, wie es in den USA schon länger bekannt ist. Denn der Cognac der Firma ist in der dortigen Hip-Hop-Szene ein beliebtes Getränk. Diese kulturelle Verbundenheit soll durch den neuen Spot auch in Deutschland sichtbar gemacht werden.

Nicht nur der Cognac bekommt so wieder mehr Aufmerksamkeit. Auch in Deutschland sehr bekannte Weinbrand-Hersteller schicken sich an, die jüngere Zielgruppe zu erobern. Asbach Uralt zählt hierzulande wohl zu den bekanntesten Weinbrandmarken. Die Marke hat sich in diesem Jahr neu

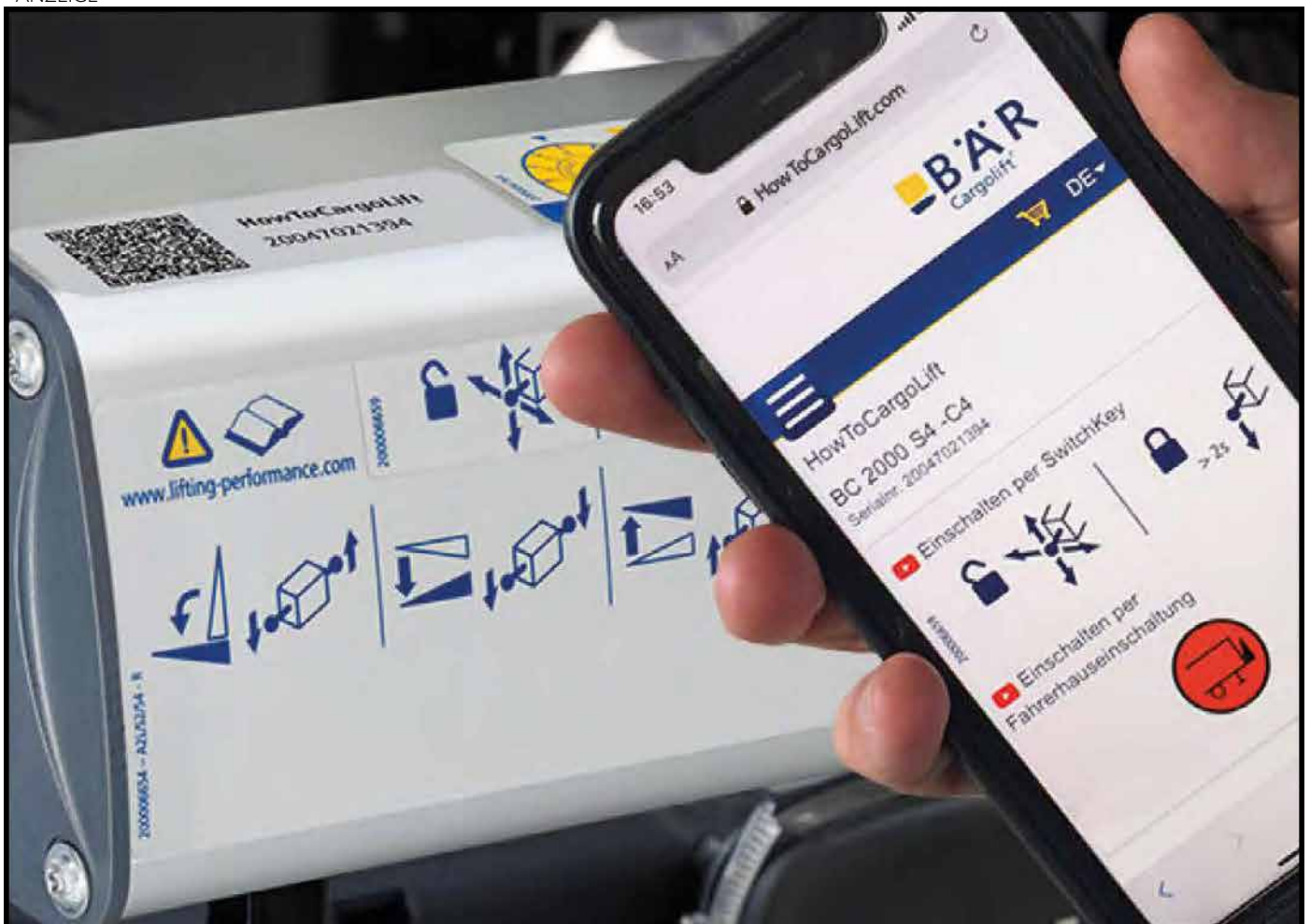


Foto: © Semperidern Uderberg AG

↑ Upgrade für den Weinbrand: die Traditionsmarke Asbach setzt ihren Klassiker in modernen Kreationen ein und schafft damit neue Geschmackserlebnisse.

ausgerichtet und möchte nun vor allem jüngere Menschen ansprechen – und dabei nicht nur mit dem Klassiker Asbach Uralt, sondern auch mit verschiedenen Produktneuheiten punkten. Bereits 2019 brachte Asbach den Aperitif Rosé auf den Markt. Damit bedienen sie gleich einen weiteren Trend, den zur wachsenden Aperitifkultur in Deutschland. Genossen wird der Asbach Aperitif Rosé pur auf Eis oder als spritziger Drink mit Tonic. Der Aperitif ist leicht und enthält keine Farbstoffe.

Ebenfalls aus dem Hause Asbach kam der Coffee + Cream im September dieses Jahres in die Getränkemarkte. Der Sahnelikör enthält – wie der Name es verrät – Kaffee und Sahne. Komplettiert wird er durch den klassischen Weinbrand der etablierten Marke. In der Marktforschung konnte das Produkt auf Anheb mit Geschmack und Flaschendesign punkten. Der Coffee + Cream fügt sich, ebenso wie der Aperitif Rosé, nahtlos in das neue moderne und junge Image der Marke Asbach ein. Der Weinbrand, zu dem auch der Cognac zählt, ist auf dem besten Weg sein traditionelles Image abzulegen. Die Zeiten, in denen Weinbrand mit älteren Herren, die Zigarre rauchend am Kamin sitzen, verbunden wird, könnten schon bald der Vergangenheit angehören. ●



Fahrerschulung HowToCargoLift

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

Lifting Performance. **Since 1981.**

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

BÄR
Cargolift®

GENUSS

SPIRITUOSEN MIT EINER EXTRA- PORTION REGIONALITÄT

CZERNYS KÜSTENDESTILLERIE IN KIEL BRENT MIT UND FÜR DIE REGION

Ein Single Malt Whisky aus Schleswig-Holstein? Den gibt es jetzt aus dem Hause Czerny. In der Festung Friedrichsort an der Kieler Förde haben die Inhaber Jasmin und Jan Czerny die Küstenbrauerei und die Küstendestillerie Czerny aufgebaut. 2017 haben sie mit einem Bier angefangen, mittlerweile gibt es acht verschiedene im Sortiment. Dazu gehören auch Sorten, die heute eher weniger gebraut werden, wie das Märzen oder saisonale Biere. Für die kalte Jahreszeit gibt es einen kräftigen, süffigen Winterbock. Auch mit der Destillerie haben die Czernys mit ihrem Team bis heute ein abwechslungsreiches Portfolio entwickelt. Ganz neu im Sortiment ist der hauseigene Whisky in Bio-Qualität.

Für die Destillerie wurde eine Brenn-anlage nach dem Vorbild schottischer Pot Stills konstruiert. Diese nutzt Czerny zur Herstellung der verschiedenen Spirituosen. Verwendet werden ausschließlich Zutaten in Bio-Qualität, die aus Kiel oder Umgebung stammen. Der Single Malt Whisky wird mit regionaler Bioland-Gerste produziert. Für die Reifung wird der Whisky in Fässern im Gewölbe der Festung Friedrichsort gelagert. Hier herrschen optimale Bedingungen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Den Czerny Single Malt gibt es in zwei Sorten, die sich im Geschmacksprofil deutlich voneinander unterscheiden. Der Fjordram Fruchtig 2+7 zeichnet sich durch sein klares, helles Malzaroma und verspielte Hefenoten aus. Die geschmackliche Tiefe und Würze erhält dieser Whisky durch den Reifeprozess im Eichenfass. Die zweite Sorte Fjordram Rauchig 3+4 kommt im Vergleich würziger daher. Eine rauchige Malznote vereint sich mit süßen und salzigen Aromen zu einem besonderen Genussmoment. Neben den Bio-Whiskys – den Newcomern im Sortiment – werden in Czernys Küstendestillerie weitere Spirituosenklassiker neu interpretiert.

BREITES SPIRITUOSEN- PORTFOLIO IN BIO-QUALITÄT

Erlaubt ist, was schmeckt, nur regional und Bio müssen die Rohstoffe sein. Im Gyldenlöv Korn ist Weizen und Gerste aus der Nachbarschaft der Destillerie verarbeitet. Mit dem angestaubten Image, das Korn grundsätzlich lange Zeit innehatte, räumt diese sorgfältig hergestellte Spirituose auf. In Sachen Trendspirituose Gin hat Czerny gleich drei Produkte im Portfolio. Die Zutaten →



Foto: © Czernys Küstenbrauerei

↑ Echter Single Malt Whisky aus Schleswig-Holstein mit besten Zutaten von der Küste.

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 Erfrischungs-
getränke, 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.



Foto: © Czernys Küstendestillerie

unterscheiden sich deutlich von anderen Gins. Die verwendeten Botanicals stammen zum Teil aus den Tiefen des Meeres. Im Littoral Gin sind unter anderem Strandwermut, Algen und Salzwiesenkräuter verarbeitet. Im Seal Gin sind sogar gleich drei verschiedene Algengattungen enthalten. Geliefert wird dieser Gin mit drei Sorten getrockneten Algen, die als Topping mit ins Glas gegeben werden können und damit den maritimen Charakter zusätzlich unterstreichen. Komplettiert wird das Trio durch Veg-

gin, einen Gemüsegin mit Karotte, Sellerie und Spargel. Wer auch von Czernys Rum kosten möchte, muss schnell sein. Die 20 Monate lang gereifte Spirituose gibt es nur in einer limitierten Auflage. Mit dem Kümmel Probsteier Art, dem Kaffeeküste Cold Brew Kaffeelikör und diversen Bierbränden ist das Spirituosensortiment der Küstendestillerie Czerny vollständig und umfasst damit eine große geschmackliche Bandbreite. Hier werden Liebhaber von Spirituosen mit Lokalkolorit in jedem Fall fündig. ●

↑ Das Portfolio der Destillerie aus Kiel reicht von Gins über Rum und Bierliköre bis zum Whisky.

CZERNYS KÜSTENBRAUEREI

Festung Friedrichsort
Deichweg 20, 24159 Kiel
czernys-kuestenbrauerei.de

VILSA
Gourmet



VIelfalt. von der NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.

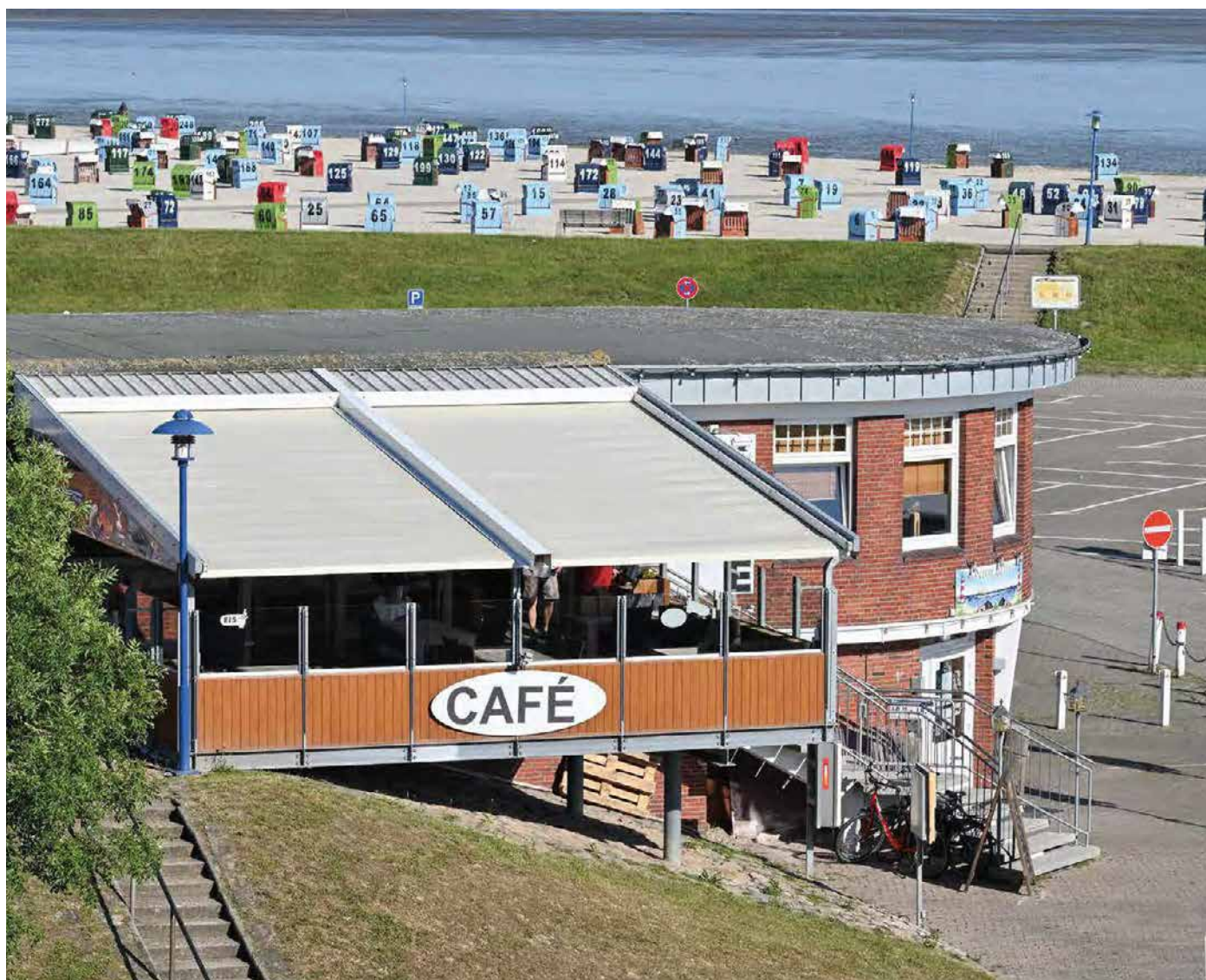
GENUSS

GENUSSVOLLE AUSSICHT

HAUSGEMACHTE TORTEN UND HERZLICHKEIT IM CAFÉ INSELBLICK

Die Küstenorte an der Nordsee haben in den vergangenen 20 Jahren einen regelrechten Boom erlebt – zuletzt waren es vor allem deutsche Touristen, die sich am Urlaub im eigenen Land erfreuten. In den Orten an der Nordseeküste leben daher viele Einheimische vom Tourismus. So auch Annigje Gruben. Vor 40 Jahren machte sie ihre Lehre in der Gastronomie und ist der Branche seitdem treu geblieben. Seit 15 Jahren verwöhnt sie mit ihrem Team Touristen und Einheimische mit hausgemachtem Gebäck und hochwertigen Kaffeespezialitäten.

„Nach der Schule stand ich vor der Frage, was ich beruflich machen möchte. Ich komme aus Neuharlingersiel und wenn man in einem Fischerort lebt, wird man entweder Fischer oder Gastronom. Ich habe mich für die Gastronomie entschieden“, erinnert sich Annigje Gruben. Nach ihrer Ausbildung zog es sie beruflich nach München, an den Bodensee und sogar in die Schweiz. Dann landete sie wieder in Norddeutschland – zunächst in Cuxhaven – bevor sie wieder in ihre Heimat Neuharlingersiel zurückkehrte. Das Inselblick ist seit 30 Jahren ein Familienbetrieb. „Vor mir hat mein Bruder das Lokal als Fischrestaurant geführt. Vor 15 Jahren hat er geheiratet und ist weggezogen. Da habe ich die Gastronomie übernommen →



↑ Direkt am Hafen gelegen ist das Café ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Touristen.

**SO GEIL KANN
ALKOHOLFREI SEIN.**

*Fruchtiger
Kick, geil
alkoholfrei!*

**Jetzt
probieren!**



Astra. Was dagegen?



Fotos: © Café Inselblick

↑ Nach Herzenslust schlemmen:
Im Café Inselblick gibt es frische hausgemachte
Torten und andere süße Leckereien.

CAFÉ INSELBLICK

Am Hafen West 21
26427 Neuharlingersiel
cafe-inselblick-neuharlingersiel.de

und komplett umgekrempelt“, erzählt die erfahrene Gastronomin. Aus dem Fischrestaurant des Bruders wurde ihr eigenes Café und Bistro. Das Restaurant hatte eine treue Kundschaft, die auch das Café weiterhin regelmäßig besuchte.

Das Aushängeschild des Inselblick sind die leckeren hausgemachten Torten und Kuchen, Waffeln und Apfelstrudel runden die süßen Speisen ab. Wer es lieber deftig mag, dem sei die täglich frisch zubereitete Kartoffelsuppe oder die Friesenschnitte – ein Krabbenbrot mit Spiegelei – ans Herz gelegt. Die Krabben werden selbstverständlich in der Nordsee vor Neuharlingersiel gefangen und vor Ort weiterverarbeitet. „Frischer geht's nicht. Das gilt für die Krabben und unsere Kartoffelsuppe. Beide Gerichte sind bei uns absolute Renner“, so Inhaberin Gruben. Außerdem frisch und hausgemacht sind die Pommes nach holländischer Art.

Das Café Inselblick hat auch im Winter geöffnet. „Nach einem ausgedehnten Spaziergang auf dem Deich in der kalten Winterluft, kann man sich bei uns mit einem heißen Ostfriesentee wieder aufwärmen“, schwärmt Annigje Gruben. Serviert wird der selbstverständlich echt ostfriesisch auf dem Stövchen. Zusätzlich gibt es leckeren Eierpunsch und heißen Glühwein direkt vom Winzer.

ATMOSPHERISCHER TREFFPUNKT DIREKT AM HAFEN

Im Café Inselblick kann man herrlich entspannen. Und das nicht zuletzt wegen des einmaligen Ausblicks auf den Hafen. Bei klarer Sicht kann man sogar die drei Nordseeinseln Spiekeroog, Wangerooge und Langeoog erkennen. Da wird allen Gästen klar, warum das Café den Namen Inselblick trägt. Den besten Blick hat man von der windgeschützten Außenterrasse, die bei Bedarf auch überdacht werden kann. Hier kann man aber nicht nur entspannen, sondern auch wunderbar mit den anderen Gästen – Touristen wie Einheimischen – klönen. Das Inselblick liegt zentral und man ist hier immer mitten im Geschehen. „Meine Gäste lieben das. Sie können hier die Atmosphäre unseres kleinen Küstenortes aufsaugen. Im Inselblick verkehren auch viele Einheimische, man hört hier die plattdeutsche Sprache. Wir sind ein Treffpunkt für alle, die hier unterwegs sind“, weiß Annigje Gruben.

Im Inselblick spielt das Leben. „Manche Touristen, die regelmäßig in Neuharlingersiel sind, kommen und sagen guten Tag, bevor sie überhaupt ihre Koffer ausgepackt haben“, ergänzt Gruben. Diese besondere Verbundenheit zu ihren Gästen ist der Gastronomin wichtig. Alles wird hier mit Liebe für die Gäste angerichtet, damit sie sich gut umsorgt fühlen. Die Atmosphäre im Inselblick ist familiär und kommunikativ: „Man ist hier als Gastronom Teil einer Gemeinschaft. Unser Team kommuniziert gerne mit den Gästen. Ich stehe schon so lange hinter dem Tresen, da kennt man sich einfach. Die Gäste sind auch irgendwie Teil meiner Familie.“ Egal ob Tourist oder Einheimischer, ausgedehnter Besuch oder nur kurz einen Kaffee trinken und einen kleinen Schnack halten – im Café Inselblick trifft man sich oft und gerne. ●

FRHÖNLICHE WEIHNACHTEN!

» DAS IST KEIN TIPPFEHLER,
SONDERN UNSER WEIHNACHTSGRUSS
AUS DER RHÖN!

BIONADE
WEIL EHRlich GUT.





Foto: © Jameson's Pub

GENUSS

IRISCHES LEBENSGEFÜHL IN JAMESON'S PUB

SEIT ÜBER 35 JAHREN EINE FESTE GRÖSSE IN PAPENBURG

1 985 gründete Berny Hoffmann Jameson's Pub in Papenburg, weitere Pubs unter dem gleichen Namen sollten folgen. Doch begonnen hat alles schon rund 10 Jahre vorher: Hoffmann machte sein Fachabitur und studierte Wirtschaftsingenieurwesen. „Ich brauchte Geld“, lacht der Gastronom, wenn er sich an diese Zeit zurückerinnert. Um sich sein Studium zu finanzieren, arbeitete Berny Hoffmann in der Gastronomie. Schnell merkte er, dass das genau sein Ding ist. Mit einem Kumpel eröffnete er sogar eine kleine Diskothek. In einem Irland-Urlaub kam Hoffmann die Idee, dass ein Irish Pub genau das Richtige für ihn wäre. Anfang September 1985 machte der Gastronom seinen Traum wahr: Jameson's Pub ging in Papenburg an den Start. Heute genießen der Irish Pub und sein Inhaber Berny hier Kultstatus.

Ein halbes Jahr vor der Gründung war Berny Hoffmann erneut in Irland. Dort kaufte er kurzerhand die Inneneinrichtung einer Kirche. Die kam mit dem Schiff nach Bremerhaven und von dort per Spedition nach Papenburg. Einige der Kirchenmöbel wurden umgebaut, Tische kaufte der Gastronom hinzu. Die alten Kirchenfenster haben ihren Platz über dem Tresen gefunden und hängen

bis heute dort. Die Einrichtung des Pubs ist rustikal und gemütlich, die Gäste sollen sich hier direkt wie zu Hause fühlen. „Nur dass sie hier auch noch bedient werden“, scherzt der Wirt. „Ich habe selbst hinter dem Tresen gestanden. Ich habe mir die Gesichter meiner Gäste gemerkt und auch was sie getrunken haben. Als der Gast wiederkam habe ich ihm direkt dieses Getränk serviert.“

↑ In Jameson's Pub kann man bei einem guten irischen Bier mit den anderen Gästen ins Gespräch kommen.

Das kam richtig gut an“, so Hoffmann weiter. Damit lag er fast immer richtig. Nur 0,5 Prozent seiner Gäste hätten in der Situation gesagt, dass sie doch lieber etwas anderes trinken würden.

„KLEIN-IRLAND“ MITTEN IN PAPENBURG

Neben der urigen Atmosphäre und der Herzlichkeit des Teams schätzen die Gäste hier den schnellen Service und selbstverständlich das echt irische Getränkeangebot. Bestellen kann man hier die klassischen irischen Biere Guinness und Kilkenny. Ergänzt wird die Getränkekarte um diverse Sorten Cider und rund 46 verschiedene irische und schottische Whisk(e)ys. „Mit unserem Pub waren wir hier Vorreiter. Als wir angefangen haben, war Guinness etwas ganz Neues in Papenburg. Wir waren auch die ersten mit einer so großen Whisky-Auswahl“, erzählt Berny Hoffmann. Es gibt aber auch warme Getränke →

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



Foto: © Jameson's Pub

↑ Seit 35 Jahren führt Kultwirt Berny Hoffmann den Pub in Papenburg.

wie Irish Coffee. Neben den irischen Klassikern gibt es in Jameson's Pub auch ein deutsches Pils, ein Schwarzbier und ähnliches. Irische Biere sind deutlich herber als die deutschen. Das müsse man mögen, sagt Hoffmann und bietet deshalb diese Alternativen an. Der Kultwirt aus Papenburg erinnert sich sogar noch an seine erste Getränkelieferung: „Das war am 28. August 1985. Da hat Getränke Essmann zum ersten Mal ins Jameson's geliefert. Ein paar Tage später ging es dann los mit dem Betrieb.“

In der Folge eröffnete Berny Hoffmann einen zweiten Pub in Rhaderfehn, den er dann nach 10 Jahren verkaufte. So hat er es danach mit weiteren Objekten gemacht. Vor der Pandemie führte Hoffmann Jameson's Pub auch in Aurich und Norden. In Aurich pachtete er den Laden insgesamt elf Jahre lang. Das Gebäude gehörte der Stadt, der Pacht-

vertrag lief aus. Den Pub in Norden schloss Hoffmann, weil die Gäste nach der Pandemie nicht mehr so recht wiederkommen wollten. Der Pub war ein Kellerlokal. „Wir haben eine sehr gute Lüftungsanlage eingebaut. Ich glaube die Leute fühlten sich in dem Kellerlokal nicht mehr so wohl wie vor der Pandemie“, meint Hoffmann. Kurz darauf lief dann auch hier der Pachtvertrag aus. Heute gibt es Jameson's Pub nur noch in Papenburg und Emden. Die Ambitionen für neue Läden sind da: „Ich warte aber noch ab. Mein Sohn macht gerade eine kaufmännische Ausbildung und möchte dann miteinsteigen. Darauf freue ich mich sehr.“

BODENSTÄNDIGKEIT ALS ERFOLGSREZEPT

Bis es soweit ist, geht das Geschäft für Berny Hoffmann selbstverständlich weiter. Dabei kann der 66-Jährige auf

sein Team zählen. Einige von ihnen sind schon seit 25 Jahren in Jameson's Pub tätig. Nachts müssen sie nicht mehr ran und arbeiten stattdessen in der Tagsschicht. Gemeinsam mit seinem Team ist Hoffmann eine feste Größe in der Papenburger Gastro-Szene. „Immer normal bleiben und nah am Gast sein, das ist mein Erfolgsrezept“, sagt der erfahrene Gastronom. Hoffmann hat sich auch in der Gemeinschaft immer engagiert. Er hat viele ehrenamtliche Tätigkeiten ausgeübt und war im Stadtrat aktiv – auch dadurch ist er eine bekannte Persönlichkeit in der Stadt und als „Kultwirt aus Papenburg“ bekannt. Dass sein Irish Pub auch nach Jahrzehnten noch gut läuft, erklärt er sich so: „Unser Publikum ist breit gefächert. Von 18 bis 80 ist hier alles vertreten. Wir haben einen festen Kundenstamm und Touristen, die uns in ihrem Urlaub besuchen. Auch viele Mitarbeiter der Meyer Werft kommen regelmäßig in den Pub.“ Zudem treffen sich Stammtische und Knobeltische immer wieder in dem Pub am Stadtpark.

Einmal im Monat gibt es in Jameson's Pub Live-Musik. Gespielt werden irische und klassische internationale Musik sowie Oldies. Die Termine gibt es online auf der Website des Pubs. An diesen Abenden lohnt sich ein Besuch bei Berny Hoffmann natürlich besonders. Aber auch sonst haben er und sein Team sich den Leitspruch „We colour the night“ auf die Fahne geschrieben: „Wir machen die Nacht bunt. Gäste, die zum ersten Mal zu uns kommen, können sich auf eine unvergessliche Nacht gefasst machen.“ Und das entweder im urigen Gastraum oder im großen Biergarten mit 350 Plätzen, wo sich der Ausblick auf den See im Stadtpark genießen lässt. ●

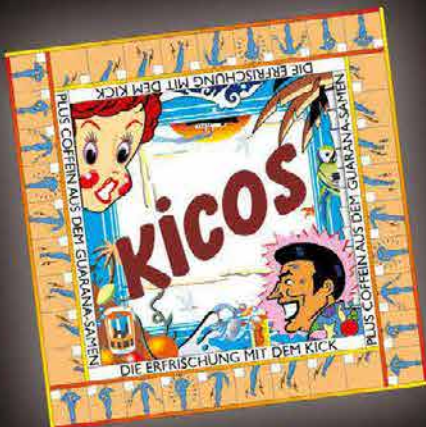
JAMESON'S PUB

Am Stadtpark 41

26871 Papenburg

Telefon: 04961 9767562

www.jamesons-pub.de



www.kicos.de

peaceful X - M a s

GENUSS

SPIRITUOSE VON WELTRANG

WELTBESTER EIERLIKÖR KOMMT AUS KIEL



Feinste Zutaten für den besonderen Genuss – das ist das Geheimrezept des Klötenköm. Bei den World Liqueur Awards 2022 wurde der Eierlikör aus Schleswig-Holstein zum weltbesten Eierlikör gekürt. Die World Drinks Awards werden jedes Jahr neu an die besten Getränke in verschiedenen Kategorien vergeben. Auch mit dem Design überzeugt der Eierlikör aus Kiel: In der Kategorie „Best Label Design“ wurde die schwarze Flasche mit Comic-Motiv mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Auch 2019 und 2020 wurde der Eierlikör bereits vom IWSC, der Frankfurt International Trophy und Drinkstarter ausgezeichnet.

Hergestellt wird der Klötenköm von Spitzmund. Seinen Namen verdankt er den plattdeutschen Begriffen für Eier („Klötten“) und Schnaps („Köm“). Andreas Werner, mehrfach ausgezeichnete Barkeeper, wollte seine Drinks auch mit eigenen Spirituosen mixen. Das erste Produkt aus dem Hause Spitzmund war der Anker Gin mit Wacholder, Pflaume, Apfel und Zitrusfrüchten. Bei Spitzmund spielen Regionalität und die Qualität der Zutaten eine große Rolle, um feinste Produkte zu kreieren. In den Klötenköm kommen nur Eier aus bäuerlichen KAT-zertifizierten Betrieben, gelegt von glücklichen Hühnern. Außerdem enthält der Klötenköm mehr Eigelb als für Eierliköre in Deutschland vorgeschrieben ist. Verfeinert wird er mit natürlicher Vanille und jamaikanischem Rum. Sahne oder Milch kommen nicht in die mehrfach prämierte Spirituose. Besonders interessant für Allergiker: Klötenköm ist frei von Laktose, Gluten und Farbstoffen. Die hochwertigen Zutaten sorgen in Verbindung mit einem Alkoholgehalt von 20 Prozent für ein aromatisches Geschmackserlebnis.

Im Marktregal fällt der Klötenköm mit seinem ebenfalls prämierten Design auf. Die schwarze Steingutflasche ziert ein Huhn, das sich ein Gläschen Eierlikör genehmigt. Gemeinsam mit dem Comiczeichner und Illustrator Volker Nökel wurde das leicht beschwipste Huhn erschaffen. Nökel arbeitete unter anderem an den berühmten „Werner“-Comics mit und synchronisierte auch eine Figur in einem der Filme über den Installateurslehrling. Dank Comic-Huhn und ausgewählten Zutaten ist der Klötenköm außen wie innen hui – und eine tolle Ergänzung auf der Getränkekarte oder in der heimischen Hausbar. ●



Foto: © SPITZMUND

WWW.SPITZMUND.COM

↑ Der weltbeste Eierlikör fällt auf:
Die schwarze Tonflasche mit dem
Comic-Huhn ist ein echter Blickfang.

Zeit für Genießer.



Carolinen
gourmet
naturse
Naturliches Mineralwasser
ohne Kohlensäure
0,25

Carolinen
gourmet
feinerling
Naturliches Mineralwasser
mit Kohlensäure versetzt
0,75

Natürliches Mineralwasser
enthält, aus
Carolinen Brunnen
GmbH & Co. KG
33689 Bielefeld

4210 mg/l
48 mg/l
950 mg/l
317 mg/l

Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
versetzt, aus der Ursprungquelle
Carolinen Brunnen
GmbH & Co. KG
33689 Bielefeld

GENUSS

FRISCHE KÜCHE MIT TRADITION

LÜNEBURGHAUS, KIEL

Als einer der wenigen erhaltenen Gründerzeitbauten in der Kieler Innenstadt sticht das Lüneburghaus schon optisch aus der Masse hervor. Aber auch gastronomisch gehört das Haus zu den Spitzenadressen an der Förde. Das traditionsreiche Restaurant bietet feine und frische gutbürgerliche Küche sowie eine erlesene Weinkarte – und natürlich ein einzigartiges, historisches Flair.

Mit der gleichnamigen Stadt hat das Lüneburghaus nichts zu tun. Benannt ist es nach seinem ehemaligen Hausherrn August Lüneburg, der dort eine Jagd- und Waffenhandlung betrieb und sich deutschlandweit als Erbauer der ersten Kleinkaliberbüchse einen Namen machte. In den vergangenen Jahrzehnten war es jedoch die hervorragende Küche, die das Haus in Kiel und darüber hinaus bekannt machte. Verantwortlich für den Betrieb ist seit Oktober 2013 Christina Mann. Die erfahrene Gastronomin wollte sich damals selbstständig machen und begab sich auf die Suche nach einem passenden Objekt – und fand das Lüneburghaus: „Mir gefiel das Konzept und die Location“, berichtet sie.

EDLE TROPFEN UND REGIONALE PRODUKTE

Dementsprechend ist das Restaurant seinem Stil treu geblieben: „Wir bieten frische Lebensmittel und eine gutbürgerliche Küche – deutsch und europäisch. Bei uns wird klassisch und immer frisch gekocht. Das macht den Charme des Hauses aus, und natürlich das gute und kompetente Personal“, berichtet Christina Mann. Die Gerichte des Lüneburghauses sind ehrlich und bodenständig, viel Wert legt die Inhaberin auf regionale Produkte: „Wir haben viele Lieferanten aus der Region, darunter Jäger und Fischer.“ Besonderes Kennzeichen des Restaurants ist auch die umfassende Weinkarte. Besonders wichtig sind Christina Mann die Qualität und ein intensiver Geschmack. Dabei müssen es nicht immer die teuersten Tropfen sein. „Der Wein muss passen“, erklärt sie. „Wenn ich einen Wein probiere, weiß ich sofort, ob er zu einem Gast oder zu einem bestimmten Gericht passt.“ Für Weinliebhaber hat die Geschäftsführerin auch immer ein paar Spezialitäten parat, die nicht auf der Karte stehen. →



Foto: © Juli Petersen

↑ Christina Mann übernahm 2013 das traditionsreiche Lüneburghaus in der Kieler Innenstadt.



KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

Weizenbock
kräftig, spritzig, fruchtig





Foto: © K. Balun

↑ Sowohl Stammgäste als auch Touristen fühlen sich in dem historischen Gebäude wohl.

LÜNEBURGHAUS

Dänische Straße 22, 24103 Kiel

Tel. 0431 982600

www.lueneburghaus.de

ZWEITES ZUHAUSE

Wer die Küche außerhalb der altherwürdigen Mauern genießen möchte, für den bietet das Lüneburghaus Catering für bis zu 100 Personen an, sei es Familienfeier oder Firmenevent. „Wir machen eigentlich alles, was der Gast möchte, zum Beispiel Fingerfood, Suppen oder Gulasch – auch mit Wild, da haben wir gute Ware“, fasst Christina Mann zusammen. Darüber hinaus vermietet das Lüneburghaus Apartments. Fünf Wohnungen mit einer Größe von 38 bis 65 Quadratmetern stehen zur Verfügung. Coronabedingt vermietet Mann aktuell eher längerfristig, nachzufragen lohnt sich jedoch immer.

Kerngeschäft des Lüneburghauses ist aber der Restaurantbetrieb. 60 bis 70 Gäste finden in dem 1881 erbauten Gebäude Platz, dazu kommen noch einmal etwa 30 Terrassenplätze. Auf zwei Etagen genießen die Gäste das historische Flair des Gebäudes. Durch die Lage im Kieler Zentrum kommen viele Touristen in das Restaurant, insgesamt sind jedoch etwa 70 Prozent der Besucher Stammgäste. Diese schätzten vor allem die guten, frischen Gerichte und die persönliche Atmosphäre, berichtet Christina Mann: „Sie fühlen sich wie im eigenen Wohnzimmer.“ ●



Foto: © K. Balun

↑ Auf zwei Etagen genießen Gäste die besondere Atmosphäre des Lüneburghauses.

Schöne Feiertage!

Mit regionalen Spezialitäten



www.paderborner-brauerei.de

GENUSS

KÖSTLICHER ALS IHR RUF

„ZU GAST IN SCHOTTLAND“ MIT AURÉLIE BELLACICCO UND SARAH LACHHAB

Fettig, süß, zerkochte Schafinnereien: Die schottische Küche hat nicht das beste Image. Zu Unrecht, wie Aurélie Bellacicco und Sarah Lachhab zeigen. In ihrem Buch „Zu Gast in Schottland“ versammeln die beiden Autorinnen traditionelle Gerichte von Highlands, Lowlands und Inseln und bereiten sie so auf, dass sie sich zu Hause gut nachkochen lassen. Darüber hinaus gibt es viele Tipps für den perfekten Schottlandurlaub – denn dieses Land ist einfach ein Genuss!

Aurélie Bellacicco und Sarah Lachhab haben sich aufgemacht, um mit „Klischees, die nach Frittierfett riechen“ – so der Name eines Kapitels – aufzuräumen. Allzu oft verbinden Menschen mit der schottischen Küche vor allem pappigen Porridge und zuckersüße Shortbreads, und natürlich Haggis. Allein beim Gedanken an im Schafsmagen zubereitete Innereien dreht sich bei vielen das eigene Bauchorgan um. Mit der Realität haben all diese Vorurteile freilich wenig zu tun. Wer auf die (schön illustrierte) Landkarte schaut, sieht gleich, dass die Schotten nämlich viele erstklassige regionale Produkte haben, von Fleisch und Käse über Kuchen bis hin zu Whisky natürlich.

Für ihr Buch haben Food-Fotografin Ballacicco und Reisejournalistin Lachhab, die beide nach Schottland ausgewandert sind, 60 traditionelle Rezepte ausgesucht und sie so modernisiert, dass sie auch für Nicht-Schotten mit überall verfügbaren Zutaten nachzukochen sind. Eine Ausnahme ist der weltberühmte Haggis, der in der Regel überraschend lecker ist – vor allem, wenn er von erfahrenen, schottischen Köchen zubereitet wurde. Deshalb findet sich in „Zu Gast in Schottland“ für daheim eine vegane Variante.

Der Rezeptteil startet mit einem typischen schottischen Frühstück, das so Köstlichkeiten wie Tattie Scones (Kartoffelkuchlein), Aberdeen butteries (Blätterteiggebäck) oder auch Besonderheiten wie Hot Cross Buns (Osterbrötchen) bietet. Es folgen Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten – von Klassikern wie Fish and Chips zu Raffinierterem wie gebratenen Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen und Whiskysauce – und Fleischgerichte. Da die Schotten vergleichsweise wenig Schweinefleisch essen, kommen hier vor allem Rind, Lamm und Wild auf den Teller. Daneben gibt es eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Hauptgerichten sowie süße Tea- und Dessertideen. Abgerundet wird der Überblick über die schottische Küche mit Exkursen zu Käse und der legendären schottischen Trinkkultur.



„ZU GAST IN SCHOTTLAND“

Aurélie Bellacicco, Sarah Lachhab

ISBN: 978-3-95728-670-3

30€

Zu jedem Rezept haben Bellacicco und Lachhab interessante Infos und Anekdoten parat, die mehr über die Küche erzählen. Überhaupt ist „Zu Gast in Schottland“ mehr als ein nice wee cookbook – hier finden sich auch Tipps für Abstecher nach Glasgow und Edinburgh, ein kulinarischer Kalender oder ein Highland-ABC. Interviews mit Einheimischen vermitteln zusätzlich Lokalkolorit. Das alles macht „Zu Gast in Schottland“ zu einem Muss für Schottland-Genießer und alle, die es noch werden wollen. Die klugen Kelten wissen nämlich: „A hungry wame haes nae lugs“ – mit einem hungrigen Magen ist nicht gut predigen. Amen! →

DEER, JUNIPER AND CHESTNUTS CASSEROLE

HIRSCHEINTOPF MIT WACHHOLDERBEEREN UND ESSKASTANIEN



ZUTATEN

für 5 Personen:

- 10 g Butter
- 250 g frische Pilze, geputzt
- 2 EL Öl
- 600 g Schmorfleisch vom Hirsch (Keule/ Schulter), in 4 cm große Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 Stange Sellerie, fein gewürfelt
- 4 Zweige Thymian, fein gehackt
- 1 TL getrocknete Wacholderbeeren, zerstoßen
- 2 Möhren, geputzt und in große Stücke geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Weizenmehl
- 100 ml Rinderbrühe
- 100 ml Portwein
- 100 g Esskastanien, gekocht und geschält

Hirsche sind in Schottland zu Hause. Da sie heutzutage keine Fressfeinde mehr haben – Wölfe gibt es dort nicht mehr –, lassen sie sich leicht in freier Wildbahn beobachten. Wenn man das Fleisch beim Händler kauft, stammt es von der Jagd oder von Zuchtbetrieben, aber es ist trotzdem eher selten und teuer. Unter den schottischen Spezialitäten bleibt Wild eine Delikatesse, die nur zu besonderen Anlässen aufgetischt wird.

ZUBEREITUNG:

In einem großen Topf Butter erhitzen und die Pilze 5 Minuten darin braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Im selben Topf das Öl erhitzen, die Hirschfleischwürfel bei hoher Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch heraus nehmen, restliches Öl in Topf lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Thymian und Wacholderbeeren hineingeben und bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. Möhren, Fleisch, Tomatenmark und Mehl zugeben. Gut miteinander vermischen, Brühe und Portwein angießen. Aufkochen. Mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Kastanien und Pilze zugeben und weitere 30 Minuten mit Deckel sanft schmoren. Mit Tagliatelle servieren.

Vegane Variante: Das Hirschfleisch durch eine Mischung aus Pilzen und weißen Bohnen ersetzen (wenn es schnell gehen soll, aus der Dose) und die Butter durch Margarine. Alles etwa 40 Minuten kochen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten · **Zubereitungszeit:** 1 Stunde 30 Minuten

Luftdicht verschlossen hält sich das Gericht im Kühlschrank 5 Tage.

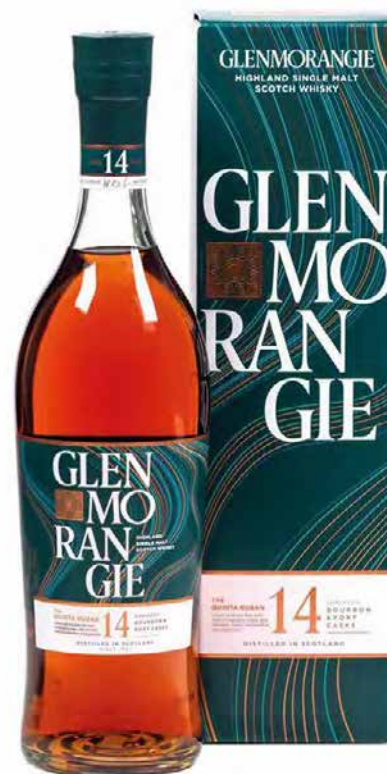
WHISKYEMPFEHLUNG

VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

Die Herbst- und Winterzeit ist kulinarisch betrachtet meine absolute Lieblingszeit. Deftige Schmorgerichte und herzhaft-eintöpfen machen einfach richtig Spaß! Schön, wenn man dann auch mal etwas Neues ausprobieren kann, wie dieses herrliche Wildgericht. Bei der heutigen Auswahl gehe ich mal einen anderen Weg und zeige, dass auch Spirituosen fantastisch als Speisenbegleiter einzusetzen sind. Wichtig ist hier, dass man sensorisch den Punkten folgt, die auf der Zunge bleiben.

Ein schottisches Gericht schreit natürlich nach einem feinen Single Malt, daher habe ich den 14-jährigen Glenmorangie Quinta Ruban ausgesucht. Je länger eine Spirituose im Eichenfass lagert, desto milder wird der Alkohol. Der in diesem Fall mindestens 14 Jahre gelagerte Brand wurde zum Finale hin in hochwertigen Portwein-Fässern nachgereift, was ihm zum einen die rötliche Farbe verleiht. Vor allem aber zieht der Whisky aus den Fässern süße Weinnuancen, die sich auch später auf der Zunge wieder finden. Die Sauce des Hirschgerichtes ist ebenso mit Portwein versehen. Das Gericht insgesamt bietet durch die vielfältigen Aromen von Marone, Wacholder und Thymian den perfekten Gegenspieler zum ausgereiften, mild-fruchtig-süßen Single Malt.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachkochen! Sláinte!



GETRÄNKE
ESSMANN

FLÜÜÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK.



CRANACHAN

SCHICHTDESSERT MIT HIMBEEREN, HAFERFLOCKEN, SAHNE UND WHISKY

Cranachan – oft als „König der Desserts“ bezeichnet – ist einfach, aber voller Raffinesse. Das Dessert gelingt nur mit hochwertigen Zutaten: tagesfrischen Himbeeren (oder anderen Früchten), schottischen Haferflocken, Honig aus der Region und dem Lieblingswhisky. Wenn man Cranachan heute in allen Festtagsmenüs findet, so liegt es daran, dass es jeder kennt und bei aller Königlichkeit unkompliziert zuzubereiten ist. Die Schichten werden manchmal getrennt serviert, sodass sich jeder Gast seinen eigenen Cranachan zusammensetzen kann.

ZUTATEN

für 4 Gläser:

- 450 g Himbeeren
- 2 EL Puderzucker
- 75 g Haferflocken
- 450 g kalte Sahne
- 3 EL Whisky
- 3 EL flüssiger Honig

ZUBEREITUNG:

Einige Himbeeren zum Garnieren an die Seite legen. Restliche Himbeeren in einer großen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und Puderzucker zugeben. In einer Pfanne die Haferflocken einige Minuten anrösten, bis ein köstlicher nussiger Geruch aufsteigt. Beiseite stellen. Sahne steif (aber nicht zu steif) schlagen. Vorsichtig Whisky, Honig und Haferflocken unterziehen. Das Dessert in Gläser schichten: Unten einen Klecks Himbeerpüree hineingeben, mit der Schlagsahne-Mischung auffüllen, darüber noch eine dünne Schicht Himbeerpüree und zum Schluss das Dessert mit 1 oder 2 Himbeeren krönen.



Foto: © Aurélie Bellaciccio/Knesebeck Verlag

Vegane Variante: Statt der Sahne eine Dose gut gekühlte Kokosmilch (200 ml) verwenden und aufschlagen wie im Rezept.

Hinweis: Caranachan sollte am Tag der Zubereitung gegessen werden. Bei Verwendung von tiefgefrorenen Himbeeren die Früchte am Vortag auftauen. Die Haferflocken müssen unbedingt geröstet werden, dadurch schmeckt das Dessert noch besser! Für eine kalorienärmere Variante nur die Hälfte der Schlagsahne nehmen und die andere Hälfte durch Frischkäse oder Quark ersetzen. In dem Fall nur die Schlagsahne steif schlagen, danach den Frischkäse zugeben und vorsichtig unterrühren. ●

9 MILE x EFFECT®
RUBY ROCK AKTION

1 KARTON 9 MILE VODKA KAUFEN -
2 TRAYS EFFECT® BLACK AÇAÍ GRATIS ERHALTEN!*

 **INKL. LED-FLASH**
IM FLASCHENBODEN



2 X GRATIS*

GENUSS

AUF DEN STEIGER IST VERLASS!

STEIGER SPIRITS AUS DORSTEN

↓ Seit 2016 werden die Steiger Spirits in Dorsten gebrannt.



Foto: © Steiger Spirits GmbH

Steiger Spirits ist ein junges, aufstrebendes Unternehmen, das sich innerhalb weniger Jahre mit einer Bandbreite an hochwertigen Spirituosen einen Namen gemacht hat. Die Wurzeln der Marke liegen in Nordrhein-Westfalen, doch mittlerweile erfreuen sich die verschiedenen Produkte weit über ihre Heimat hinaus an großer Beliebtheit.

AM ANFANG WAR DER KORN

Alles begann im Jahr 2016, als die beiden Schulfreunde Dirk Totzek und Andreas „Andi“ Holch die Idee für einen eigenen Korn entwickelten. Sie fanden schließlich in Dorsten eine alte Traditionsbrennerei, mit denen sie diese Träume verwirklichen konnten. So entstanden innerhalb eines Jahres der Steiger Korn und Steiger Distilled Gin. Zuerst gab es die Spirituosen nur für Freunde und Familie.

2019 stieß Christoph Niklaus zum Team dazu. Schnell stellte das Trio fest, dass hundert Flaschen nicht mehr ausreichen – der Steiger ging in Serie. Heute ist Niklaus CEO von Steiger

Spirits. Andi und Dirk sind nach wie vor im Unternehmen aktiv, aber im Hauptberuf anderweitig tätig. Marvin Rützel unterstützt Steiger seit 2020 und Fabian Stenger ist seit 2021 für den Vertrieb verantwortlich. Mit dem Team wuchs auch das Sortiment.

ALLES, WAS DAS SPIRITUOSEN-HERZ BEGEHRT

Im Repertoire des vom Land NRW mit dem Ehrenpreis für Lebensmittel ausgezeichneten Unternehmens befinden sich aktuell alle Größen der Spirituosen-Welt. Es werden nicht mehr nur Korn und Gin verkauft, sondern auch Single-Malt Whisky, Rum, Kräuterlikör und zwei verschiedene Sorten Wodka. Das Ursprungsprodukt, der Steiger Korn, hebt sich durch seine Qualität und eine dadurch besonders feine Vanillenote in Geruch und Geschmack von Konkurrenz-Produkten ab. Obwohl er 32% Alkohol enthält, ist der Korn überraschend sanft im Abgang. In den letzten Jahren wurde der Steiger Korn mehrfach prämiert.

Zeitgleich mit dem Korn ergab sich die Idee für einen eigenen Gin – vermutlich, weil die beiden Gründer selbst große Gin-Fans sind. Für den Gin nutzen sie neben Wacholder auch →

Töftes Leben!
Und ich mittendrin!

NEU! NEU! NEU!



Jetzt bestellen und probieren!

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





Foto: © Steiger Spirits GmbH

↑ Genussmenschen können mittlerweile aus einer Vielzahl an Steiger Spirits auswählen.

Ingwer, Zitronengras, Holunderblüte, Curaçao Orange, Cranberries, Koriander, Veilchenwurz, Kamille sowie Orangen- und Zitronenschalen als Botanicals. Ziel war die Erzeugung eines klassischen, aromatischen Gins, der zwar eine frische Note hat, jedoch auch rund im Geschmack und nicht zu experimentell ist. Der Steiger Distilled Gin hebt sich durch seine handwerklich exzellente Umsetzung von anderen ab und eignet sich somit sowohl als Basis für Longdrinks und Cocktails als auch zum reinen Genuss.

Mit dem Steiger Single Malt Whisky erfüllten sich die Jungs von Steiger einen Traum. Dabei war zu Beginn gar nicht klar, ob dieser Whisky überhaupt einen Abnehmer finden würde. Schnell zeigte sich, dass der Steiger Whisky als kontinental-europäischer Vertreter der Whiskys in einer ganz anderen Kategorie spielt als die Vertreter aus den USA, Irland oder Schottland. Trotz seiner jungen fünf Jahre zeichnet sich der Steiger Whisky - Single Malt durch seinen überraschend weichen Charakter aus. Er wird als gefälliger Whisky beschrieben, der mit einer leichten Rauchnote und ohne Torf daherkommt.

Im Mittelpunkt stehen Aromen von reifen Früchten sowie Karamell und dezenter Vanille.

EIN WACHSENDES BUSINESS

Der Steiger Rum entstand aufgrund von Kundennachfragen und wurde schnell zu einem der Bestseller. Für den Steiger Rum wird Melasse aus Nicaragua und Paraguay importiert, die in Europa gebrannt und für mindestens drei Jahre in kleinen aromatischen Fässern gelagert wird. Dies verleiht ihm eine funkelnde rot-braune Farbe, die ihn – gemeinsam mit seinem einzigartigen süß-rauchigen Charakter – aus der Masse hervorstechen lässt. Der Rum eignet sich sowohl im Cocktail als auch für Genießer purer Spirituosen. Der Steiger Kraut ist ein Kräuterlikör par excellence, der durch die Verwendung hochwertiger Alkohole aus der Basis des Korns und einer Kräutermischung aus 70 Kräutern ein Aromenprofil abliefern, welches für viele zuvor als unvorstellbar galt.

Die letzten Spirituosen des Steiger-Sortiments sind Wodkas. Aus anfänglicher Skepsis, überhaupt einen Wodka zu →



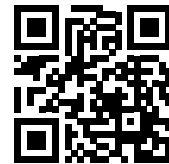
Scanne mich und erfahre mehr zum Thema NFC!

Bitte ein Bit



Heute ein König

SCANNE MICH
und erfahre mehr
zum Thema NFC!



Unsere Gläser können mehr!

NFC-Aktionen könnten auch etwas für Ihr Gastronomieobjekt sein?
Sprechen Sie einfach Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter an!

entwickeln, wurden schlussendlich zwei Produkte. Der Steiger Wodka ist ein extrem weicher milder Wodka, der sich super für Drinks jeglicher Art eignet. Der Steiger Wodka - Distillers Edition hingegen wird aus gemälzter Gerste gebrannt und hat dadurch einen unverkennlichen Charakter bekommen, was ihn zu der besten Wahl macht, wenn es um das Trinken von Shots geht. Diese Art von Wodka findet man nirgendwo anders und macht den Steiger Wodka - Distillers Edition zum „Single Malt unter den Wodkas.“

Die Firmen-Philosophie von Steiger Spirits ist einfach: Sie möchten für jeden Geschmack eine Spirituose in bester Qualität anbieten. „Steiger“ ist dabei eine Berufsbezeichnung aus dem Bergbau und steht für Geradlinigkeit, Ehrlichkeit, Verlässlichkeit, Freundschaft und Zusammenhalt. Diesem Prinzip folgen auch die Spirituosen, die auf erstklassige Qualität und hochwertige Zutaten ohne jeglichen Schnickschnack setzen. Wer die Steiger-Spirituosen gerne im Cocktail probieren möchte, findet auf der Website hauseigene Rezepte wie z.B. den Miner's Morning. ●



WWW.STEIGER-SPIRITS.DE



↑ Korn, Whisky, Gin, Wodka und mehr – alle gängigen Spirituosen sind im Steiger-Portfolio vertreten.





MEDIATHEK

PERONI
ITALIA



JETZT NEU

ENTDECKE DAS BIER ITALIENS

jetzt auch als

0.0%

MEDIATHEK

EIN TOAST AUF DAS MITEINANDER

Es gibt nur wenig, das Menschen so sehr verbindet, wie gemeinsam auf etwas zu trinken – ein weltumspannender Brauch. Da ist es auch nicht verwunderlich, dass so manche Spirituose, die als regionale Angelegenheit begann, heute auf der ganzen Welt getrunken wird. Ein Paradebeispiel ist der Whisky, der es von den Britischen Inseln bis nach Amerika und Ostasien geschafft hat. Eine bunte Reise durch dessen Welt bietet „Das kleine Buch vom Whisky“ von Blair Bowman, in dem Leser anhand von U-Bahn-Linien auf Entdeckungstour gehen – und unterwegs viele Infos für anregende Gespräche einsammeln.

Gepflegtes Tresengeplauder gibt es auch in George Clooneys neuem Film „The Tender Bar“, in dem die titelgebende Kneipe zum Zuhause für einen vaterlosen Jungen wird. Weniger Feel-good und mehr Drama bietet der andauernde Rechtsstreit zwischen Bacardi und Pernod Ricard, den Wondery im Podcast „Kampf der Unternehmen“ unter die Lupe genommen hat. Wer seinen Gästen zum Fest der Liebe einen Drink mixen will, der wird auf cocktailbart.de sicher fündig, und dabei noch bestens unterhalten. Für Ginliebhaber bietet die App GINferno alles, um Gästen den „Perfect Serve“ zu kredenzen. Ob Weihnachten oder nicht: Was gibt es Schöneres, als mit lieben Menschen gemeinsam das Glas zu erheben? ●

NÄCHSTER HALT: WHISKYLIEBE

Whisk(e)ys gibt es wie Schafe in Schottland. Sich die richtigen aus der Herde herauszupicken, ist gar nicht so einfach. Auftritt Blair Bowman: Der Whiskyjournalist und -enthusiast hat „Das kleine Buch vom Whisky“ herausgebracht, das Whiskyneulinge und Whiskyliebhaber zu all jenen Produkten und Sorten führt, die ihren Geschmack am ehesten treffen. Das Besondere: Die verschiedenen Marken, Sorten und Finishings werden verschiedenen Geschmackslinien zugeordnet, die Illustratorin Nikki Welch, angelehnt an die Londoner U-Bahn, in einer genialen WhiskyTubeMap grafisch aufbereitet hat.

Das Prinzip ist folgendes: Man sucht sich die Haltestelle eines bevorzugten Whiskys und „fährt“ von dort zu anderen, ähnlichen Whiskys. Über Kreuzungspunkte können Leser so immer weiter durch die weite Welt der Whiskys reisen. Neulingen wird der Einstieg bei Johnnie Walker, Glenfiddich oder Highland Park empfohlen. Zu den sieben Linien zählt z.B. die Herzlinie, quasi ein „Best-of“ der Whiskywelt, mit Stopps in Irland, Japan, den USA und natürlich Schottland. Die Küstenlinie versammelt maritim angehauchte Whiskys. Daneben gibt es viele interessante Infos über die einzelnen Whiskys, z.B. wie man sie am besten trinkt. The Famous Grouse etwa genießt man vorzugsweise im Flachmann beim Rugby, den Old Pulteney in einem Glas mit Meersalzrand, den Hakushu mit einem riesigen Eisball. Das „Tresengeplauder“ bietet spannende Facts fürs entspannte Fachsimpeln. Darüber hinaus erklärt Bowman viel zum Whisky selbst, zu Produktion und Trinkweise – stets auf so humorvolle wie begeisterte Weise. Jetzt heißt es nur noch: einsteigen, zurücklehnen und probieren! ●



„DAS KLEINE BUCH VOM WHISKY“

Blair Bowman, Nikki Welch,
Mosaik Verlag (2022), 208 Seiten
ISBN: 978-3-442-39392-3
14 €

M
Graf Metternich
QUELLEN

*Natürlich
 glasklarer
 Genuss!*

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



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



medium
 wenig
 Kohlensäure

classic
 mit
 Kohlensäure

naturelle
 ohne
 Kohlensäure

www.graf-metternich-quellen.de



KNEIPE DES LEBENS

Weihnachtszeit ist auch die Zeit für Feelgood-Movies, zu denen eindeutig auch „The Tender Bar“ zählt. Das jüngste Werk von Regisseur George Clooney basiert auf den Erinnerungen des Autors, Journalisten und Pulitzer-Preisträgers J.R. Moehringer.



„THE TENDER BAR“

USA 2021, 104 Minuten, Erhältlich über Prime Video

Anfang der 1970er-Jahre zieht der kleine J.R. mit seiner allein-erziehenden Mutter zurück in ihr Elternhaus nach New Jersey. Seinem Vater ist er bis dahin nur ein einziges Mal begegnet. Für seine Mutter fühlt sich dies wie Versagen an, doch J.R. findet hier Stabilität und ein Zuhause – vor allem in der Bar „The Dickens“, in der sein Onkel Charlie als Barkeeper arbeitet. Schnell wird Charlie für J.R. zu einem Vaterersatz, der ihm mit Ehrlichkeit und Zuneigung begegnet, ihm sein gesammeltes Wissen über das Mannsein weitergibt und ihm vor allem dabei hilft, sich selbst und sein Potenzial zu entdecken und zu entfalten.

„The Tender Bar“ lebt weniger von den eigentlichen Erlebnissen des heranwachsenden J.R. als den liebenswürdigen Figuren, die seine Welt bevölkern. Dabei kann sich der Film auf seine hervorragenden Darsteller verlassen, darunter Daniel Ranieri und Tye Sheridan als kleiner und großer J.R., Lily Rabe als willensstarke Mutter, Christopher Lloyd als schrulliger Patriarch und ganz besonders Ben Affleck als tougher, aber herzlicher Onkel Charlie. „The Tender Bar“ ist wie eine Tasse heißer Kakao und ein Teller voller Weihnachtsplätzchen – vielleicht ein bisschen viel Zucker, aber ein Wohlgefühl verströmend, das einem ganz warm ums Herz wird. ●

HAVANA CLUB VS. HAVANA CLUB

Es ist der wohl größte Krieg der Spirituosengeschichte: Bacardi gegen Pernod Ricard. Beide Unternehmen stellen einen „Havana Club“ her. Bacardi vermarktet seinen in den USA, Pernod Ricard in allen anderen Ländern. Seit Jahrzehnten streiten sich die zwei Großkonzerne vor Gericht um die Marke. Der Podcast „Kampf der Unternehmen“ aus dem Hause Wondery erzählt in Staffel 25, wie die Familien Bacardi und Arechabala – letztere die Gründer des originalen Havana Clubs – Kuba nach der Revolution verlassen mussten und sich trotz ihrer ehemaligen Konkurrenz zusammengetan haben, um Havana Club außerhalb der Karibikinsel herzustellen. Pernod Ricard kaufte sich derweil beim kubanischen Staat ein, der seit der Konfiszierung der Arechabala-Destillerie den Havana Club vertreibt – nur nicht in den USA, wo ein Handelsembargo besteht.

Rum, Rivalität, Revolution: In sechs Folgen erzählt Alexander Langer lebhaft vom Aufstieg der Spirituosengiganten und den Verwerfungen durch das Castro-Regime. Nachgestellte Dialoge zwischen den einzelnen Akteuren peppen die Folgen zusätzlich auf. Nicht, dass das zwingend nötig wäre: Die Geschichte der zwei Havana Clubs mag zwar das Leben geschrieben haben, aber sie ist spannend wie ein Thriller. ●



"KAMPF DER UNTERNEHMEN, SEASON 25"

wondery.com oder überall,
wo es Podcasts gibt

SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

Maxl Helles



Handwerklich gebrautes und höchst prämiertes Bier aus Oberbayern: Die private SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN hat 2022 zum 15. Mal in Folge den BUNDESEHRENPREIS erhalten, sooft wie keine andere deutsche Brauerei. Probieren und genießen Sie unser ausgezeichnetes Bier!

Maxlrain, bei Bad Alibing



NACH ALTER
BAYERISCHER
REZEPTUR



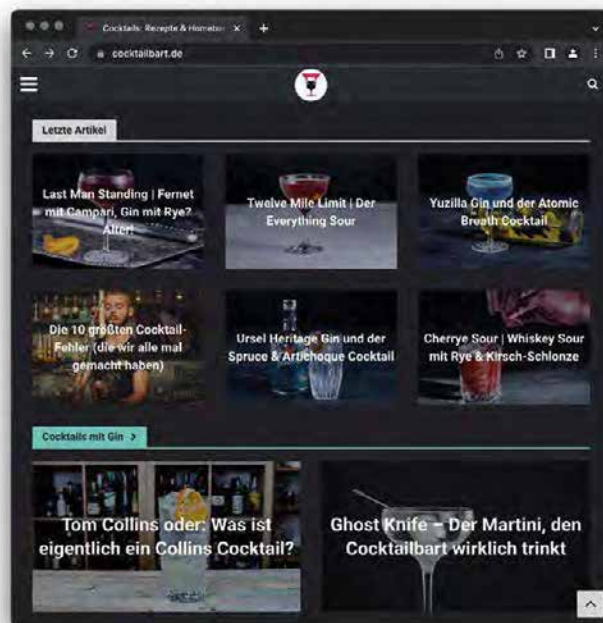
www.maxlrain.de

GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT!

Mal eben schnell 'nen Cocktail mixen? Das ist gar nicht so trivial, wie man glauben könnte. So bestehen die meisten Klassiker ja aus recht wenig, schnell ergooglebaren Zutaten – doch je nachdem, welche Spirituose zum Einsatz kommt, können geschmacklich ganz unterschiedliche Ergebnisse erzielt werden. Für alle, die sich noch nicht in die Geschmacksnuancen von Whisky, Gin und Co. eingearbeitet haben, ist cocktailbart.de daher eine gute Anlaufstelle, wenn sie wirklich mal eben schnell, oder zumindest auf Anhieb, einen überzeugenden Cocktail mixen wollen.

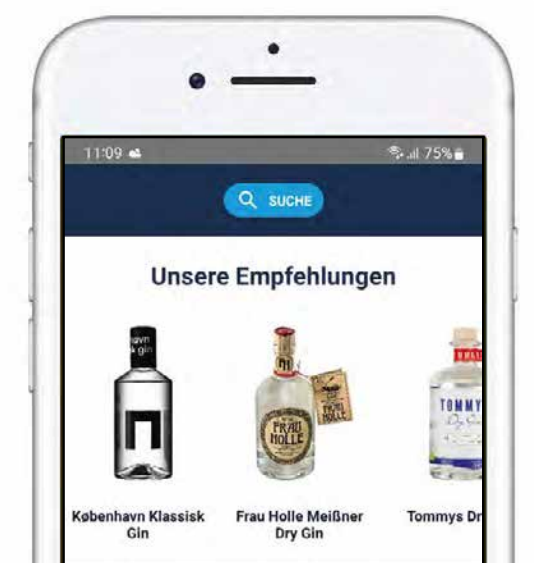
Cocktailbart.de ist aber nicht nur eine reine Fundgrube für Cocktailrezepte in unterschiedlichsten Varianten, hier gibt es unfassbar viel zu den einzelnen Cocktails, Barkeeping und der Spirituosenwelt an sich zu erfahren – und das alles mit sehr viel Humor garniert. Gin etwa wird da schon mal als „parfümierte Rampensau“ beschrieben. Chef-Autor und selbst ernannter Hobbymixer Johann Trasch, der die Seite gemeinsam mit seinem Kumpel Thomas Dirscherl betreibt, versteht es meisterhaft, fundiertes Wissen extrem unterhaltsam aufzubereiten. Ein Paradebeispiel ist der Artikel über Dry Martini, in dem Trasch den Cocktail erklärt, Empfehlungen gibt für Gins und Wermuts (Spoiler: kein Martini) und mit einer gewissen Selbstironie erläutert, warum Oliven mit Paprikafüllung keine geeignete Garnitur sind. Auch mit dem James-Bond-Mythos räumt er auf: Klare Drinks werden selbstverständlich gerührt und nicht geschüttelt – wenn sie denn klar bleiben sollen.

Wer sich einen Cocktail mixen will, ist bei Cocktailbart auf jeden Fall an der richtigen Adresse. Es besteht nur die Gefahr, sich so sehr im Stöbern zu verlieren, dass man ganz vergisst, dass man sich ja eigentlich einen Drink mixen wollte. ●



WWW.COCKTAILBART.DE

DER PERFEKTE GIN



APP „GINFERNO“

Android, iOS (kostenlos)

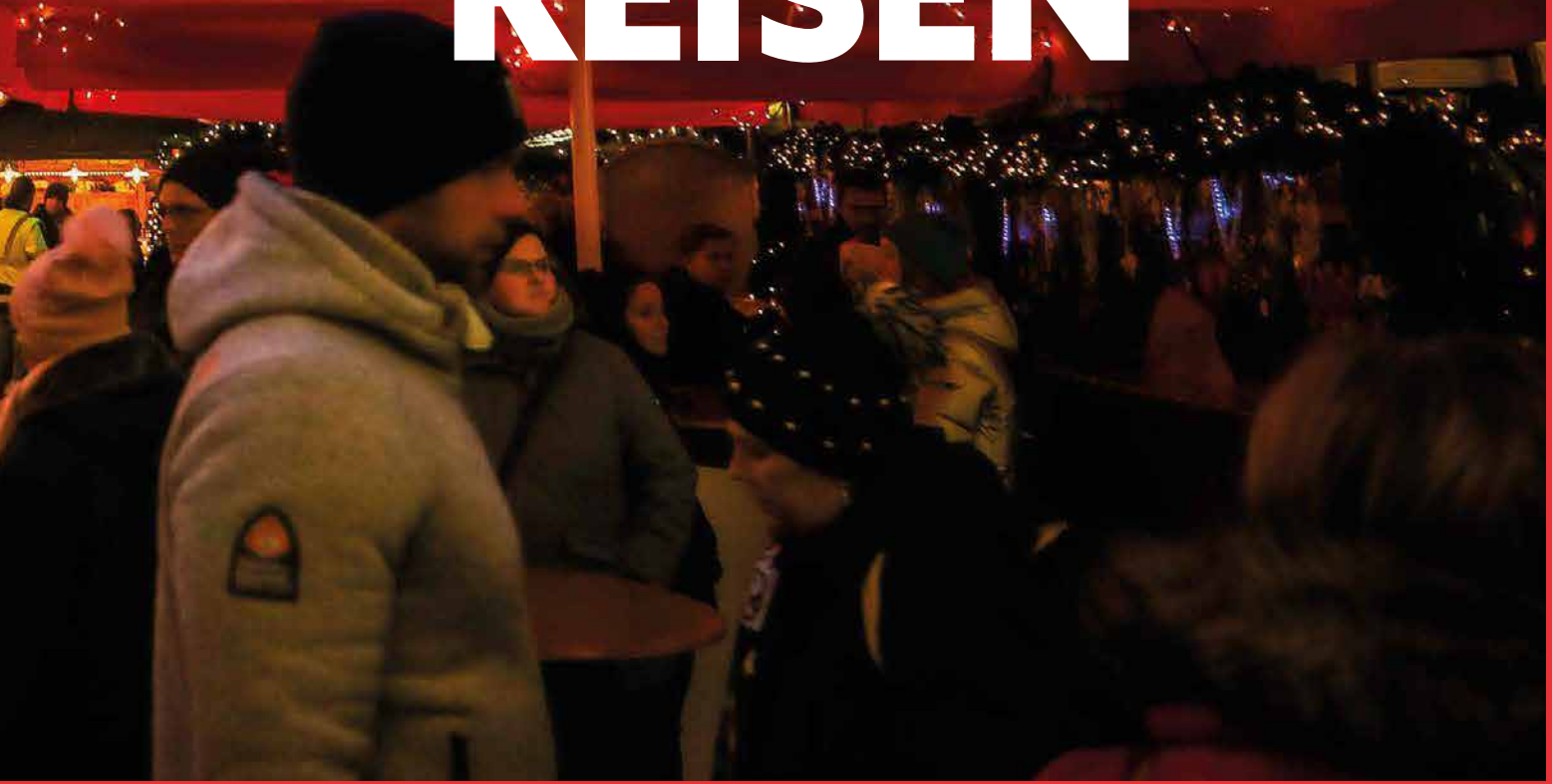
Gin, so weit das Auge reicht – doch welche der vielen Wachholderspirituosen taugt was? Gin-Liebhaber und solche, die es werden wollen, finden in der App „GINferno“ die perfekte Plattform, um Gins zu entdecken und Favoriten zu teilen. Die App hat tausende Gins verzeichnet, die User ganz leicht bewerten können. Außerdem ist es möglich, sich seine Favoriten abzuspeichern. Darüber hinaus gibt es viele Informationen zu den einzelnen Gin-Arten und den diversen Mixers.

Besonders hilfreich, wenn man einen neuen Gin ausprobiert, ist die Liste der „Perfect Serves“. Da die Landschaft der Tonics ja fast ebenso bunt ist wie die der Gins, können User hier auf Anhieb sehen, welcher Mixer am besten für ihren Gin geeignet ist, anstatt erst herumprobieren zu müssen – oder ob der Gin nicht sogar am besten straight getrunken wird. Die Perfect Serves stammen von der App-Community und können von dieser auch bewertet werden. Ob die Serves wirklich so perfekt ist, kann man übrigens in virtuellen Tasting Rooms mit weiteren Gin-Liebhabern testen – denn in Gesellschaft schmeckt die Wachholderspirituose oftmals gleich noch mal so gut. ●





REISEN



REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

GIN: ENGLANDS BELIEBTETER



Foto: © Soul van Schaik, Unsplash

↑ Der London Dry Gin ist der Klassiker unter den vielen Gins.

Gin und kein Ende – seit etwa einem Jahrzehnt boomt der Wacholderschnaps und immer neue Kreationen strömen auf den Markt. Dies ist jedoch längst nicht die erste Beliebtheitswelle: In den vergangenen Jahrhunderten erfreute sich der Gin gerade in England teilweise derart großer Popularität, dass sich der Gesetzgeber gezwungen sah, einzuschreiten.

London Dry Gin ist die vielleicht bekannteste aller Gin-Varianten, doch bevor die Engländer den modernen Gin definierten, waren Gin-ähnliche Getränke vor allem auf dem Kontinent verbreitet. Erste Spuren eines Gin-Vorläufers finden sich in Salerno, Italien, wo Mönche bereits Mitte des 11. Jahrhunderts ein Destillat aus Wein und Wacholderbeeren herstellten – das allerdings weniger zum Genuss als primär dafür gedacht war, die Urinproduktion anzukurbeln. Bis in die Neuzeit hinein dienten Wacholderdestillate vor allem als medizinische Produkte. Die Niederländer waren wohl die ersten, die das

Getränk für den Genuss entdeckten. Ab dem 17. Jahrhundert etwa nahm die heimische Genever-Produktion an Fahrt auf.

KRIEG DEM BRANDY

Kontakte mit Genever hatten englische Soldaten bereits Ende des 16. Jahrhundert während des Achtzigjährigen Krieges. Eine dauerhafte Präsenz auf der Insel erlangte das Getränk durch Wilhelm von Oranien alias William III. Der Niederländer bestieg 1689 den britischen Thron und brachte Genever aus seiner Heimat mit. Der König begann auch gleich einen Handelskrieg mit den verfeindeten Franzosen, mit dem Ergebnis, dass französischer Brandy – bis dahin für viele die Spirituose der Wahl – deutlich teurer wurde. Gleichzeitig förderten Steuerermäßigungen die Herstellung von Branntwein aus britischem Getreide.

Aus dem niederländischen Genever wurde britischer Gin – bösen Zungen zufolge, weil die Konsumenten im betrunkenem Zustand nur noch die erste Silbe aussprechen konnten. Ihren Ursprung haben beide Namen im lateinischen Juniperus, der Bezeichnung für Wacholder. Der englische Gin dieser Zeit war allerdings weniger für ein feines Wacholderaroma bekannt. Terpentin, Schwefelsäure oder Sägemehl waren nur einige Zutaten, die dem Getränk zugefügt wurden. Und Zucker, der den großen Geschmack abmildern sollte.

LIEBLING DER KÖNIGIN

Als der Preis von Gin schließlich auf den Preis von Bier fiel, gab es in England kein Halten mehr. Auch die ärmere Bevölkerung stürzte sich auf den Gin, was gerade in London drastische Auswirkungen hatte. Nicht nur pflasterten Schnapsleichen die Straßen, die Sterberate überstieg zeitweise auch die Geburtenrate. Mit mehreren Gesetzen im Laufe des 18. Jahrhunderts versuchte die Regierung, der „Gin-Craze“ Einhalt zu gebieten. Höhere Steuern und die Einführung von Schanklizenzen senkten den Konsum schließlich auf ein verträglicheres Maß.

Die Erfindung des Säulenbrenners in den 1830er-Jahren war der Startschuss für die Entwicklung zur Qualitätsspirituose. Der eher süße Old Tom Gin machte dem trockeneren London Dry Gin Platz. Heute ist Gin wohl die Craft-Spirituose schlechthin mit unzähligen kleinen und großen Destillieren, die ihre Produkte anbieten. Die Verbindung zum englischen Königshaus blieb erhalten: Queen Mum war eine ausgewiesene Gin-Kennerin und ihre Tochter Queen Elizabeth II. trank am liebsten Gin Dubonnet. Kein Wunder also, dass die Briten nach ihrem Tod am liebsten damit auf ihre langjährige Monarchin anstießen. ●



AUSFLUGSTIPP: THE DISTILLERY LONDON

Die Destillerie in Londons berühmtem Stadtteil Notting Hill ist nicht nur Heimat des Portobello Road Gin, sondern bietet im Ginstitute auch das ultimative Erlebnis für alle Gin-Liebhaber. Hier erfahren Besucher alles über die turbulente Geschichte des Gins, bevor sie aus diversen Botanicals ihren ganz eigenen Gin kreieren und mit nach Hause nehmen können.

www.the-distillery.london

UNSERE LIEBLINGSFARBE IST BUNT!



Farbenfrohe Säfte und Nektare
in der nachhaltigen Mehrwegflasche!



↓ Die Grafschaft Bentheim ist ein Eldorado für Fahrradbegeisterte und als hervorragende Radregion ausgezeichnet.



Foto: © Grafschaft Bentheim Tourismus

REISEN

AUF ENTDECKUNGSTOUR IN DER GRAFSCHAFT BENTHEIM

NATUR, GESCHICHTE UND KULTUR HAUTNAH ERLEBEN

Über ihre Grenzen hinaus ist die Grafschaft Bentheim als hervorragende Fahrradregion bekannt. Die Region hat in den letzten Jahren fleißig Auszeichnungen gesammelt, die das belegen.

Optimal ausgebaute Radwege sind hier ebenso zu finden wie verschiedene Themenrouten und auch der Service rund ums Rad weiß zu überzeugen. Ein weiterer Pluspunkt: Die Grafschaft Bentheim liegt direkt an der Grenze zu den Niederlanden. Mit den benachbarten Regionen wird eine gute Zusammenarbeit gepflegt, aus der auch grenzübergreifende Radrouten hervorgegangen sind. Radurlauber kommen hier ganz unkompliziert mit der Fietse – so nennen die Grafschafter gerne ihren Drahtesel – über die Grenze zu den niederländischen Nachbarn.

ZU LANDE UND ZU WASSER DURCH DAS VECHTETAL

Die Entdeckungstour durch die Grafschaft Bentheim beginnt im Norden, genauer gesagt in Emlichheim. Hier können insbesondere Radurlauber die ersten Highlights erleben und zum Beispiel in die kunstwegen-Route einsteigen, die bis in den Süden des Landkreises führt. Mehr als 80 verschiedene Kunstobjekte begleiten Radurlauber auf ihrem Weg. In Laar lohnt sich ein Besuch im Umfeld der Turmwindmühle. Hier fließt die Vechte durch die Landschaft. Beim Anleger unmittelbar an der Mühle wartet die Vechtezomp „de Mülle“ auf abenteuerlustige Gäste. Mit dem historischen Flachbodenschiff →

Frischer Wind für Ihren Umsatz!

Natürlich klimaneutral.

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

- ▶ Attraktive Umsatzchancen durch modernen Look und neue Flasche
- ▶ Hochwertiges N2-Poolgebinde der GDB
- ▶ Neutraler GDB-Poolkasten für einfaches Handling
- ▶ 100% Glas-Mehrweg – Glasklar im Trend der Verbraucher
- ▶ Klimaneutral von der Quelle bis zum Kunden



Ausgewählte Sorten auch in
0,5 l Glas-Mehrwegflaschen!

0,75 l



Trink Brohler. Fühl dich wohler.

können Leichtmatrosen das Vechte-tal vom Fluss aus erleben. Die Touren führen auf beide Seiten der niederländischen Grenzregion, zum Beispiel nach Coevorden oder Gramsbergen – ein tolles Erlebnis für Fahrradgruppen, die sich auch zu Wasser wohlfühlen.

Die nächste Station in „der Grafschaft“ – wie die Einheimischen sie schlichtweg nennen – ist Uelsen. Dort erwartet Urlauber Natur pur und ein Stück alte Geschichte. Die Itterbecker Heide ist ein atmosphärisches Paradies für Wanderer. Das Gebiet steht unter Schutz und ist eines der größten zusammenhängenden Sandheidegebiete im Südwesten Niedersachsens. Wanderer genießen den Ausblick auf Dünenlandschaften und verschiedene Heidearten, die besonders zur Blütezeit im Spätsommer eine absolute Augenweide sind. Fans vergangener Zeiten können auf dem Bronzezeithof in eine andere Welt eintauchen. Hier erleben Besucher, wie

die Vorfahren der Grafschafter in der Bronzezeit gelebt und gearbeitet haben. Neben Führungen gibt es verschiedene Events wie den Textiltag, die Brotbacktage oder die jährlich stattfindenden Bronzezeittage. Das Freilichtmuseum ist auch in das Radwegenetz eingebunden, das unter anderem zu weiteren archäologischen Denkmälern in der Umgebung führt.

HANDWERKSKUNST UND BESINNLICHE EINKEHR

Von Uelsen geht es weiter nach Neuenhaus. Hier ist besonders das alte Bäckerhandwerk präsent. Vom Korn bis zum Brot kann man hier den gesamten Herstellungsprozess nachvollziehen. In der Windmühle Georgsdorf wird Buchweizen zu Mehl gemahlen, aus dem die leckeren Buchweizenpfannkuchen gebacken werden – eine echte Spezialität der Region. Ebenfalls einen Besuch wert ist der Mühlenhof in Veldhausen. Neben der Windmühle des Typs „Galeriehol-

länder“ aus Bentheimer Sandstein wird das Ensemble durch ein Müller- und ein Backhaus, ein Bijhuus und eine Wagenremise mit Schmiede sowie das Bienenhaus ergänzt. Das alte bäuerliche Leben wird auf dem Mühlenhof wieder zum Leben erweckt und bietet Besuchern spannende Einblicke in vergangene Zeiten.

Im Osten der Region liegt Wietmarschen. Die Gemeinde verkörpert eine andere Seite der Grafschaft. Der Wallfahrtsort zieht seit jeher Pilger in seinen Bann. Das dortige Kloster „Sünte Marienrode“ hat eine bewegte Vergangenheit hinter sich und wird heute anders genutzt. Im ehemaligen Gesindegebäude können Pilgerer im gemütlichen Café einkehren und sich stärken. Im Sommer ist der Badensee in Lohne ein beliebtes Ausflugsziel bei den Einheimischen. Auch aus dem Nachbarkreis Emsland kommen viele Sonnenanbeter und Wasserserratten zum Lohner See. →



↑ Auf dem Bronzeithof in Uelsen werden alte Zeiten wieder lebendig.



FÜR JEDEN *Drink* DEN PASSENDEN *Mixer*

FÜR JEDEN *Anlass* DIE PASSENDE *Größe*



200 ml
4 × Premium-
Genuss im
Perfect Serve



Ideal für 1-4 Personen



500 ml
3 × Premium-
Genuss zum
Probieren



Ideal für 1-3 Personen



750 ml
5 × Premium-
Genuss zum
Teilen



Ideal für 1-5 Personen



FÜR DIE *feinsten* NATÜRLICH GEWONNENEN ZUTATEN
IST UNS KEIN WEG ZU WEIT!

Wenn 3/4 deines Drinks der Mixer ist, sollte dieser dann nicht aus den besten Zutaten sein?

Bei Fever-Tree dreht sich alles um Geschmack. Darum haben sich unsere Gründer weltweit auf die Suche nach den feinsten natürlichen Zutaten gemacht. Und sie gefunden!

Für ein erfrischend intensives Geschmackserlebnis verwenden wir mexikanische Bitterorangen, Zitronenthymian und Rosmarin von der Mittelmeerküste, schottische Himbeeren und gleich drei Ingwersorten.

Die besonders feine Kohlensäure sorgt für die harmonische Verbindung von Mixer und Spirituose. So gelingen einzigartige Drinks, die richtig gut schmecken!



IF *3/4* OF YOUR DRINK IS THE MIXER,
MIX WITH THE BEST

WWW.FEVER-TREE.COM

#MIXWITHTHEBEST



Foto: © Grafschaft Bentheim Tourismus

↑ Nordhorn war einst ein bedeutender Standort für die Textilindustrie. Im Museum lässt sich diese Geschichte erleben.

PERSPEKTIVWECHSEL IN DER WASSERSTADT NORDHORN

Wasser ist das Element, das besonders eng mit Nordhorn verbunden ist. Die Kreisstadt ist vom Fluss Vechte umschlossen, viele Kanäle führen quer durch die Stadt und geben Nordhorn zurecht den Spitznamen Wasserstadt. Keine Frage, dass hier eine Bootsfahrt durch die Kanäle eine beliebte Aktivität für Einheimische und Touristen ist. Zusätzlich zu Kanus und Tretbooten gleiten die Vechteboote über den Fluss. Im November und Dezember gibt es ein spezielles Angebot: Auf den Lichterfahrten führt die Tour vorbei an glitzernden Lichtinstallationen und bringt die Fahrgäste in Weihnachtsstimmung. Bei den Punschfahrten genießen die Gäste heißen Glühwein und Punsch, während sie gemütlich über die Vechte schippern.

Die Geschichte Nordhorns ist nicht nur durch die Vechte geprägt, auch in

der Textil- und Modeindustrie hatte die Stadt eine große Strahlkraft. 2001 stellte der letzte der insgesamt drei Textilhersteller seinen Betrieb ein. Die bewegte Geschichte der einstigen Textilmetropole kann im Nordhorner Stadtmuseum anhand vieler Originalexponate nachempfunden werden. Die alte Weberei beherbergt eine Museumsfabrik, in der Vorführungen mit den historischen Textilmaschinen stattfinden – ein tolles Erlebnis für Technikinteressierte und Familien. Letztere können auch im Tierpark Nordhorn einen erlebnisreichen Tag verbringen. Neben exotischen Tierarten leben im Tierpark auch heimische Nutztiere wie die Bentheimer Landschafts- und die Bunten Bentheimer Landschweine auf dem Vechthof – ein Ensemble, das das alte bäuerliche Leben darstellt. In der Dorfmetzgerei erfahren Besucher alles über die Funktion der Bunten Bentheimer Landschweine als Nutztier und können die Produkte der

Metzgerei als regionaltypisches Mitbringsel erwerben.

GESCHICHTE PUR IN SCHÜTTORF UND BAD BENTHEIM

Die Vergangenheit Nordhorns als bedeutende Textilhochburg hat sich auch auf das benachbarte Schüttorf ausgewirkt. Hier lebten Ende des 19. Jahrhunderts die meisten Millionäre pro Einwohner. Bis heute ist der historische Kern der ältesten Stadt in der Grafschaft Bentheim von den Villen der Textilfabrikanten geprägt. Das alte Rathaus, das vermutlich im 15. Jahrhundert erbaut wurde, ist heute ein beliebtes Fotomotiv. Ein weiteres Must-see ist die Fürstliche Wassermühle, die 1914 neu erbaut wurde und wunderschön direkt an der Vechte liegt.

Zwischen Schüttorf und Nordhorn befindet sich der Isterberg, einer der letzten Ausläufer des Teutoburger Walds. →

PASST IMMER. ERFRISCHT IMMER.

DIE KLEINE
0,5L
GLASFLASCHE

Rosbacher Mineralwasser in der 0,5 l Mehrweg-Glasflasche

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

2:1
Calcium zu
Magnesium
IDEAL
verhältnis



↑ Über den Dächern Bad Bentheims erhebt sich die stattliche Bentheimer Burg.



↑ Historische Bauwerke zeugen noch heute vom Reichtum, der einst in Schüttorf herrschte. →

Vom Aussichtsturm eröffnet sich eine herrliche Aussicht auf die umliegende Landschaft. Der Blick reicht sogar bis zur Burg Bentheim. Die Burg thront über der Stadt Bad Bentheim im Süden der Grafschaft und ist eines der Highlights der Region. Die alten Gemäuer können auf eigene Faust oder bei einer Führung erkundet werden. An den Wochenenden finden ganzjährig öffentliche Führungen statt, bei denen die verschiedenen Gebäude der Burg besichtigt werden können. In diesem Jahr findet an den Adventswochenenden erstmalig ein Weihnachtsmarkt auf der Burg statt. Besucher erwarten dabei verschiedene Aussteller, die hochwertige Handwerkskunst und Produkte anbieten. Unterhalb der Burg befindet sich außerdem der idyllische Schlosspark, der zum entspannten Flanieren einlädt. Im Sandsteinmuseum können Besucher auf den Spuren des heimischen Baumaterials wandeln, aus dem auch die Burg erbaut wurde. Seit über 1.000 Jahren wird der Naturstein in den Steinbrüchen abgebaut und ist Teil des Stadtbildes. →

MADE FROM THE
NATURAL WORLD



WITH
**100% NATURAL
INGREDIENTS**

TIPP: Traumhaftes Frühstück im Café Levi

Hausgemachte Kuchen und Torten, Smoothie- und Joghurt-Bowls mit frischen Früchten, Porridge, frische Waffeln und selbstgemachtes Eis – so liest sich die Speisekarte im Café Levi in Bad Bentheim. Seit einem Jahr betreibt Laura Manca das modern eingerichtete Café, das nur wenige Gehminuten von der Burg Bentheim entfernt liegt.

Auch wenn ihre Kindheit und Jugend von der Gastronomie geprägt war – ihr Vater führt das Hotel & Restaurant Tonino in unmittelbarer Umgebung –, führte sie ihr beruflicher Weg zunächst in die Marketingbranche. 2019 wurde Laura Manca Mutter und lebte mit ihrer Familie in Köln. Bei einem Familienbesuch in Bad Bentheim an den Weihnachtsfeiertagen erfuhr sie, dass Vater Tonino das Objekt gegenüber seines Hotels gekauft hatte. Laura Manca war sofort begeistert und hatte direkt die Idee zu einem Frühstückscafé mit angeschlossener Eismanufaktur. Für diese Möglichkeit ist sie ihrem Vater sehr dankbar. →



Foto: © Café Levi

↑ Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages und im Café Levi auch besonders lecker.



↑ Hell, freundlich und modern: Im Café Levi herrscht Großstadt-Feeling.

Foto: © Café Levi

ERFRISCHEND FEINPERLIG SEIT 1852

APOLLINARIS - THE QUEEN OF TABLE WATERS



Im März 2020 zog sie mit ihrer Familie nach Bad Bentheim. Während des Umbaus legte die frisch gebackene Gastromin schon einmal los: „Ich habe im Winter 2020 mit einer kleinen Imbissbude angefangen, in der ich Waffeln und später dann auch Kuchen angeboten habe. Rückblickend war das die beste Entscheidung. Ich konnte wieder Kontakte in meiner alten neuen Heimat knüpfen und testen, was von den Kunden gut angenommen wird. Wir haben immer etwas gemacht, bis der Laden fertig war.“ Richtig durchgestartet ist die Familie mit ihren „Weihnachtsmarkt to go“-Boxen. 2020 waren pandemiebedingt viele Märkte abgesagt worden. Mit ihren Boxen brachte Laura Manca den Weihnachtsmarkt zu ihren Gästen. So machte sie sich in Bad Bentheim einen Namen, bevor das Café überhaupt offiziell eröffnet hatte.

„Unser Fokus ist neben leckeren Waffeln, Kuchen und Eis das Frühstück.

Auch privat lieben wir es gemütlich zu frühstücken, deshalb kann man bei uns im Café auch den ganzen Tag welches bestellen“, erklärt die Inhaberin. Das Café Levi ist ein Frühstückscafé mit regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten, die zu hausgemachten Leckereien verarbeitet werden – ganz im Sinne des Mottos des Cafés „Happiness is homemade“. Auch die Präsentation stimmt: Jedes Frühstück, jede Waffel und jeder Kuchen wird mit Liebe zum Detail angerichtet. Wie viel Arbeit in jedem Teller steckt, der im Café serviert wird, präsentiert Laura auch gerne auf Instagram. Besonders zu Beginn war das soziale Netzwerk eine wichtige Plattform, um das Café bekannt zu machen. „Für uns ist Instagram ein wichtiger Kanal. Unsere Kunden kommen nicht nur aus Bad Bentheim. Über Instagram konnten wir unsere Zielgruppe optimal erreichen“, erzählt die studierte Marketingexpertin. Das spiegelt sich auch im Kundenstamm wider: Über Instagram

erreicht sie die Jüngeren, auch Schüler sind unter ihren Gästen. „Gerade die jüngeren Gäste holen oft ihre Handys raus und fotografieren ihren Teller bevor sie anfangen zu essen“, ergänzt Laura. Für die Inhaberin und das ganze Team ist das die Bestätigung, dass es sich lohnt, viel Mühe in die Präsentation der Speisen zu stecken.

Neben dem Tagesgeschäft macht sich das Café Levi auch einen Namen in der Eventgastronomie. Im Café gibt es regelmäßig Veranstaltungen mit der Floristin Karin Wilbert. Beim gemeinsamen Kaffeekränzchen werden von den Teilnehmenden kreative Blumengestecke gefertigt. Beim Tapas-Abend gibt es leckeres Essen mit Livemusik. Das Team um Laura und Ehemann Chris ist aber auch außerhalb des Ladens unterwegs. Zuletzt waren sie als Caterer bei Hochzeiten gebucht. Nach der Trauung verwöhnten sie Brautpaare und Gäste mit kleinen Leckereien, selbstgemachtem Eis und Sekt zum Anstoßen auf die frisch Vermählten.

Auf solchen Events kommt das Eisbike – ein Fahrrad mit integrierter Kühltheke – zum Einsatz. Das Eisbike kann das ganze Jahr über für Veranstaltungen gebucht werden und bietet eine süße Abwechslung zum üblichen Fingerfood. Das Eis wird von Lauras Ehemann Chris im hauseigenen Eislabor hergestellt. Hier wird mit hochwertigen Zutaten experimentiert und nur die besten Kreationen schaffen es auf die Speisekarte des Cafés. Das Fruchteis im Café Levi besteht aus 100 Prozent Frucht und ist zudem vegan. Im Eisbike können sogar bis zu 16 Sorten mitfahren. „Wir sind superstolz auf das, was wir bisher erreicht haben und glücklich mit der aktuellen Situation“, erklärt Laura. In Zukunft möchte sie mit Ehemann Chris die Eismanufaktur und den Eventbereich des Cafés noch weiter ausbauen. ●



Foto: © Café Levi

↑ Torten, Eis und Frühstück: Im Café Levi ist alles hausgemacht und mit viel Liebe zum Detail angerichtet.

CAFÉ LEVI

Rheiner Str. 3
48455 Bad Bentheim
cafelevi.de

REISEN

GESCHICHTE TRIFFT MODERNE

AUSFLUGSZIEL MAGDEBURG



Foto: © bbsferrari, envato elements

↑ Magdeburg verfügt über eine beeindruckende Skyline.

Magdeburg ist nicht nur die Landeshauptstadt Sachsen-Anhalts, sondern auch ein sehenswertes Fleckchen Erde an der Elbe. Mit ihren 236.188 Einwohnern ist sie die zweitgrößte Stadt ihres Bundeslandes nach Halle an der Saale. Erstmals im Jahr 805 urkundlich erwähnt, wurde Magdeburg im Mittelalter zu einem wichtigen Handelsknotenpunkt der Region. Den Ursprung des Stadtnamens vermuten einige Forscher im Germanischen, wo er so viel wie „mächtige Burg“ bedeutet hat. Von der einst mächtigen Burg ist heute allerdings nicht mehr so viel zu sehen. Sowohl der Dreißigjährige Krieg als auch der Zweite Weltkrieg haben ihre Spuren in der Stadtgeschichte hinterlassen – in beiden Kriegen wurde die Stadt beinahe vollständig zerstört. In den letzten Jahrzehnten sind jedoch auch diverse Sehenswürdigkeiten dazu gekommen.

ARCHITEKTUR PUR

Der Dom zu Magdeburg St. Mauritius und Katharina – wie der Magdeburger Dom eigentlich heißt – ist das Wahrzeichen der Stadt und prägt mit seinen Türmen die Silhouette. Diese sind bei gutem Wetter sogar vom Brocken aus zu sehen. Ursprünglich als katholischer Dom erbaut, ist sie heute evangelische Pfarrkirche und Predigtkirche des Landesbischofs. Der Bau der dreischiffigen Kreuzbasilika dauerte 300 Jahre – dabei ist der aktuelle Dom bereits der dritte seiner Art an dieser Stelle. Das gotische Gebäude brannte bereits einmal im Mittelalter nieder und wurde während des Zweiten Weltkriegs durch Luftangriffe



Foto: © www.AndreasLander.de

↑ Bewohner der Grünen Zitadelle können ihre eigenen Fenster gestalten.

massiv beschädigt. Es folgte eine umfassende Renovierung und die Neueröffnung 1955. Obwohl die Grabkirche Kaiser Ottos I. im Laufe der Jahrhunderte mehrmals geplündert und zerstört wurde, verfügt sie noch über einige Kostbarkeiten: So stehen im Dom eine Alabaster-Kanzel im Stil der Spätrenaissance, mehrere antike Säulen aus Griechenland und Skulpturen der „Klugen und törichten Jungfrauen“ aus dem gleichnamigen neutestamentlichen Gleichnis. Eine Besonderheit ist die Altarplatte des Hochaltars, welche mit Maßen von 4,30m x 1,95m die Größte des Christentums und bereits seit 1363 im Dom zu finden ist. Heute besuchen etwa 100.000 Touristen den Dom jährlich. Wer einer von ihnen ist, kann sogar die 433 Stufen zur Aussichtsplattform im Nordturm hochsteigen und Magdeburg aus 81 Metern Höhe betrachten.



Foto: © www.AndreasLander.de

↑ Der Magdeburger Dom ist eines der Wahrzeichen der Stadt.

Für Fans von Kunst und Architektur ist die Grüne Zitadelle ein Muss. Das rosa-farbene Gebäude widersetzt sich geraden Linien und war das letzte architektonische Projekt von Friedensreich Hundertwasser. Ursprünglich sollte das sich in der Nähe des Doms befindliche Gebäude lediglich renoviert werden, stattdessen wurde an der Stelle 2005 →

Foto: © MVGM GmbH
www.AndreasLander.de

↑ Das Schmetterlingshaus ist eine der Attraktionen im Elbauenpark.

Die reinste Erfrischung: Gösser NaturRadler.



GUT BESSER  **Gösser**
BRAUTRADITION SEIT 1860

ein Neubau fertiggestellt. Auf einer Nutzfläche von rund 11.300 Quadratmetern befinden sich mehrere Läden, ein Café und ein Restaurant sowie ein Theater, das ART-Hotel und ein Kindergarten. In den oberen Stockwerken ist Platz für Büros, Praxen und auch Wohnungen. Mit diesem Gebäude kommen allerhand Besonderheiten: So kann man aus keinem Fenster zwei Fenster mit gleicher Form sehen und die Geländer haben eingelassene Symbole von Werkzeugen, die beim Bau verwendet wurden. Überall auf dem Gelände stehen Bäume und die Mieter müssen sich um „ihren“ Baum an der Fassade kümmern sowie das Fensterrecht nutzen. Das Hundertwasser-Fensterrecht sieht vor, dass jeder Mieter das Areal rund um sein eigenes Fenster kreativ gestalten darf – so weit wie Arm und Pinsel reichen.

ZENTRUM ELBE

Vielfältiges Programm wird im Elbauenpark geboten. Der 93 Hektar große Familien- und Freizeitpark entstand im Jahr 1999 im Zuge der Bundesgartenschau. Da wo früher Schießwälle und Kasernen zuerst der Wehrmacht und anschließend der Sowjets standen, befindet sich heute ein Park mit zahlreichen Attraktionen. Wer sich sportlich betätigen möchte, dem stehen unter anderem Areale für sämtliche Ballsportarten, ein Kletterpark, ein Fitness-Parcours, ein Skaterpark und eine Disc-Golf-Anlage zur Verfügung. Für Naturfreunde zeigt der Park unterschiedliche gartenkünstlerische Projekte wie einen Rosengarten oder Bambushain, ein Bienen- und ein Schmetterlingshaus. Daneben laden zwei eigens angelegte Seen zum Entspannen ein. Mit dem Wasserspielplatz, der Sommerrodelbahn oder dem Irrgarten kommen auch Kinder auf ihre Kosten. Der Blickfang des Parks ist dabei eindeutig der Jahrtausendturm: Im auffälligen 60 Meter hohen Gebäude lernen Groß und Klein etwas zur Wissenschafts- und Technikgeschichte der letzten 6.000 Jahre. Ein Besuch des Parks in Magdeburg lohnt sich in jedem Fall – besonders wenn zur Hauptsaison Festivals und Fernsehshows auf dem Gelände stattfinden.

Die Elbe als zentraler Fluss kreuzt sich in Magdeburg mit dem Mittellandkanal



↑ Der Jahrtausendturm steht im weitläufigen Elbauenpark.



↑ Sechzehn Meter über der Elbe verläuft der Mittellandkanal.

– und zwar mit 16 Metern Höhenunterschied. Dies wird möglich durch die Wasserstraßenkreuzung, die ein echter Magdeburger Geheimtipp ist. Die Pläne für eine solche Kreuzung bestanden schon seit 1905, da Schiffe, die vom Kanal auf die Elbe wechseln wollten, einen zwölf Kilometer langen Umweg fahren und umständliche Teile der Fracht streckenweise auf ein anderes Schiff verladen mussten. Obwohl der Bau dieser alles verändernden Kreuzung im 20. Jahrhundert bereits begonnen hatte, lag die Baustelle zu Zeiten des National-

sozialismus und der DDR insgesamt 60 Jahre brach. Seit 2003 ist das Bauwerk fertiggestellt und kann seitdem von Touristen besucht werden – ob zu Fuß oder auf einer Schiffstour.

Wem diese Highlights noch nicht reichen, um Magdeburg einen Besuch abzustatten, den überzeugen vielleicht der 4.000 Quadratmeter große Botanische Garten oder der Hasselbachplatz mit seinen zahlreichen gastronomischen Betrieben. Schöne Stunden sind in jedem Fall garantiert. →

Genießen Sie die
Weihnachtszeit!



TIPP: Modernstes Einkaufen in Magdeburg

Wer sich mit Produkten aus der Region eindecken oder während eines Magdeburg-Trips einfach nur selbst versorgen will, der ist in den REWE-Märkten an der Lunochodstraße im Stadtteil Reform oder in der Ebendorfer Straße in Stadtfeld-Ost an der richtigen Adresse. Beide werden vom erfahrenen Inhaber Volker Brand geführt, der 2008 seine Handelsgesellschaft gründete.

Nachdem er zunächst Märkte an der Albert-Vater-Straße und der Hermann-Hesse-Straße betrieb, eröffnete er 2019 und 2020 jeweils in Nähe der Vorgängermärkte zwei neue REWE-Filialen – auf dem allerneuesten Stand der Technik. „Unser Ziel war es, die Märkte sehr ansprechend und zukunftsorientiert zu gestalten“, berichtet Volker Brand. Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle. Durch die helle Bauweise mit viel Glas und Holz wirken die Filialen nicht nur freundlich, das Tageslicht wird auch optimal ausgenutzt und der Energieverbrauch dadurch minimiert. Die Kühltheken und -anlagen speichern die Abwärme, die dann wieder für die Wärmeproduktion genutzt wird. „Dadurch wird ein Kreislauf hergestellt“, so Brand.

Die beiden REWE-Märkte überzeugen aber nicht nur architektonisch, sondern vor allem auch durch ihr umfangreiches Sortiment – 30.000 Artikel etwa halten die 1850 m² (Lunochodstr.) und 1650 m² (Ebendorfer Str.) großen Filialen jeweils vor.

„Frische hat bei uns oberste Priorität“, berichtet Volker Brand. Die umfangreichen Obst- und Gemüse-Abteilungen sind das Herzstück der Märkte und bieten von regionalen Produkten bis zu exotischen Früchten alles, was das Herz begehrt. Auch Salate, Smoothies und frische Säfte gibt es hier „to go“. Die Getränkeabteilung sucht in Magdeburg ebenfalls ihresgleichen: Allein 120 Gins und 18 Champagnersorten hat Volker Brand im Sortiment. Zu der großzügigen Spirituosen- und Weinauswahl gesellt sich noch ein großes Biersortiment mit diversen Spezialitäten sowie zahlreiche alkoholfreie Getränke.

UMFANGREICHER SERVICE

Regionalität spielt in den beiden REWE-Märkten eine große Rolle. Neben Obst und Gemüse sowie Fleisch aus der Region finden Kunden auch im Getränkeregale viele Produkte aus der Umgebung. Verschiedene Weine aus Saale-Unstrut gehören ebenso dazu wie regionale Biere, darunter etwa Biere des Sudenburger Brauhauses, der Colbitzer Heide-Brauerei oder das Magdebier, ein in der Elbstadt gebrautes Helles. Darüber hinaus punkten die REWE-Märkte mit verschiedenen Services wie Bedientheken für Fleisch, Wurst und Käse, einem Backshop, Geschenkekörben (Lunochodstr.) sowie dem Deli am Markt – einer Gastronomie in der Ebendorfer Straße, die kalte und warme Speisen in entspanntem Ambiente bietet. Wer sich selbst von den verschiedenen Angeboten und dem großen Sortiment überzeugen will, der kann auf der Webseite eine Panoramatour durch die beiden Filialen machen – und das Einkaufen von morgen schon heute erleben. ●

← Volker Brand bietet in seinen REWE-Märkten unter anderem ein umfangreiches Weinsortiment.



REWE
VOLKER BRAND OHG

*Ebendorfer Straße 20
39108 Magdeburg
Telefon: 0391 55688820*

*Lunochodstraße 109
39118 Magdeburg
Telefon: 0391 55688900*

www.rewe-brand.de



1858
Zipfer

Urlaubsgeschmack aus Österreich.

Urtypisch Zipfer.

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

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

0,5l Flasche EAN 90031977

zipfer.at

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

Schladminger BioZwickl

Alc.: 5,2 vol. % • Stammwürze: 12,2°

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

0,5L FLASCHE EAN 9028800636619

Unser Bier ist BIO.

www.schladmingerbier.at

REISEN

OLDENBURG ENTDECKEN

SEHEN, HÖREN UND LERNEN IN DER NIEDERSÄCHSISCHEN RESIDENZSTADT



Foto: © stock.adobe.com, Yury Iwtschenko

↑ Der Schlossplatz in Oldenburg ist einer der zentralen Punkte der Stadt.

Wer vielleicht einen kleinen Wochenend-Ausflug plant, sollte Oldenburg auf jeden Fall auf dem Schirm haben. Die Stadt ist mit ihren 170.000 Einwohnern die drittgrößte Stadt in Niedersachsen. Ihre Gründung wird auf das siebte oder achte Jahrhundert n. Chr. datiert. Im Laufe der Jahrhunderte war Oldenburg zuerst Residenzstadt für das Grafengeschlecht Haus Oldenburg, dann Teil des dänischen Königshauses und zuletzt Sitz des Großherzogtums Oldenburg. Heute ist die kreisfreie Stadt eine Universitätsstadt, aber ihre bewegte historische Vergangenheit ist noch immer erkennbar.

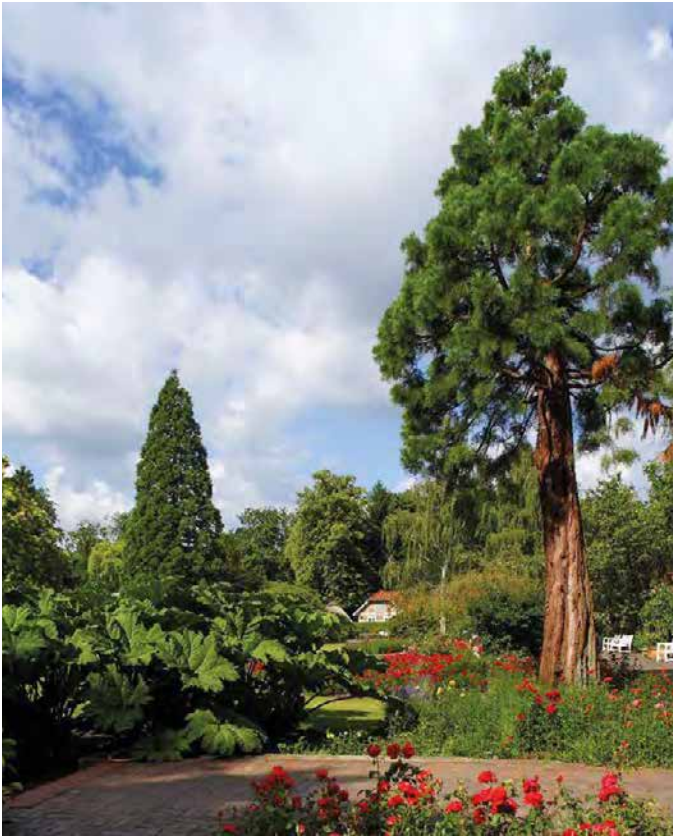
AUF DEN SPUREN DER HERZÖGE

Schloss Oldenburg – eines der Wahrzeichen der Stadt – geht auf eine mittelalterliche Burg aus dem Jahr 1100 zurück. Ihre heutige Form nimmt die damalige Burg erst an, als der ansässige Herrscher im 17. Jahrhundert einen umfassenden Umbau veranlasst. Vorbild waren die italienischen Palazzos dieser Zeit. Herzog Peter Friedrich Ludwig – der für einige architektonische Leistungen der Stadt Oldenburg verantwortlich war – ließ ab 1817 weitere Bauten hinzufügen, darunter der sogenannte Bibliotheksflügel, der 1913 abbrannte, aber heutzutage als originale Wiederherstellung betrachtet werden kann. Im 21. Jahrhundert ist er regelmäßig Veranstaltungsort für Sonderausstellungen des Museums für Kunst und Kulturgeschichte Oldenburg. Das Museum befindet sich seit der Enteignung der Großherzöge im Schloss Oldenburg und zeigt ungefähr 800 kulturgeschichtliche Exponate →

VILSA
Gourmet



**VON DER NATUR
SERVIERT.**



↑ Der Schlossgarten in Oldenburg ist ein echter Hingucker und ein Ort zum Verweilen.

↓ Auch botanisch hat Oldenburg viel zu bieten.

– darunter mittelalterliche Handschriften, Elfenbeinschnitzereien und Jugendstilensembles.

Sehen lassen kann sich auch der 200 Jahre alte Schlossgarten – ebenfalls erbaut von Herzog Peter Friedrich Ludwig. Der 16 Hektar große englische Landschaftsgarten umfasst Bäume, Bachläufe und Blumenbeete. Eine Besonderheit, die jedes Jahr viele Besucher anlockt, ist das Blühen des Rhododendrons. Daneben können die historischen Gebäude auf dem Gelände wie das Winterhaus oder der Teepavillon besichtigt werden. Seit den 70er Jahren steht der Garten, in dem teilweise noch die ursprüngliche Vegetation vorhanden ist, unter Denkmalschutz und bietet zudem Führungen, Lesungen oder Events wie die Hortensientage an. An den Schlossgarten schließt sich das herrschaftliche Elisabeth-Anna-Palais an, heute Sitz des Sozialgerichts Oldenburg.

KUNST UND KULTUR IN OLDENBURG

Doch auch kulturell hat Oldenburg einiges zu bieten. Neben zahlreichen Museen und Kunst im öffentlichen Raum gibt es Theatererfahrungen für jeden Geschmack. Das Oldenburgische Staatstheater ist dabei mit seinen 450 Mitarbeitern, vier Spielstätten und jährlich über 200.000 Besuchern →



DAL  1932

SANPELLEGRINO
ITALIAN SPARKLING DRINKS

LUST AUF BIO?



IT - BIO - 007
EU/non EU Agriculture



Foto: © OTM, Matthias Knust

↑ Das Oldenburgische Staatstheater ist das älteste Theater in der Stadt und bietet ein vielfältiges Programm.

das Größte unter den Theatern in Oldenburg. Von Konzerten, Opern und klassischem Theater bis hin zu Ballett verfügt es über ein breites Spektrum. Wer es lieber etwas experimenteller mag, ist im Theater Laboratorium genau richtig. Das Theater verbindet Schauspiel mit Puppentheater und ist dabei nicht nur etwas für Kinder – die 250 Vorstellungen im Jahr sprechen für sich. Lohnenswert sind auch das Theater hof/19 und die Kulturetage. Ersteres ist ein freies Theater in familiärer Atmosphäre, welches sowohl klassische als auch moderne Stücke zeigt. Letzteres ist ein sparten- und altersübergreifender Veranstaltungsort, der nicht nur Theaterstücke zeigt, sondern auch Konzerte, Lesungen und Filmvorführungen abhält. Ein Blick in die Spielzeitpläne der Theater lohnt sich in jedem Fall.

BOTANIK UND AKUSTIK IN DEN LEHRGÄRTEN

Wer in Oldenburg ist, sollte sich den Botanischen Garten nicht entgehen lassen. Angelegt wurde der Garten 1882 als Lehrgarten für das oldenburgische Lehrerseminar. Nachfolgend kam der Garten 1933 in staatliche Hand und wurde 1976 Teil der Universität Oldenburg. Seit 1985 ist der Botanische

Garten deshalb in den Fachbereich Biologie eingegliedert und dient dort u.a. als wissenschaftliche Einrichtung. Der Garten teilt sich in einen öffentlichen und nicht-öffentlichen Teil. Der öffentliche Teil ist in unterschiedliche Bereiche gegliedert, die Pflanzen einer bestimmten Kategorie zeigen. So können beispielsweise im Arzneigarten verschiedene Heilpflanzen oder im Tropenhaus die Vegetation einer anderen Klimazone betrachtet werden. Schilder geben dabei immer nützliche Informationen über die einzelnen Pflanzen.

Ein etwas anderer Garten ist der Hörgarten in Oldenburg. Mit vielen Mitmachexperimenten zeigt er sich als interessantes Ausflugsziel für Groß und Klein. Der kostenlose Lehr- und Lerngarten beschäftigt sich mit den Themen Hören, Schwerhörigkeit und Hörrehabilitation. An unterschiedlichen Stationen kann man viel über Phänomene der Akustik lernen – ob auf dem Hör-Thron, am binauralen Teich oder im Flüsterspiegel. Ein besonderer Hingucker ist dabei die Info-Zentrale, die sich in einer der bekannten, roten Telefonzellen aus England befindetet. →

ERFRISCHEND. NATÜRLICH. GENUSS FÜR JEDEN GESCHMACK

NEU AB HERBST IN DER 0,33L
LONGNECK GLASFLASCHE



- ANGENEHM WEICH UND NEUTRAL IM GESCHMACK
- NATRIUMARM

- AUSGEWOGEN UND MILD IM GESCHMACK
- SEHR HOHE MINERALISIERUNG MIT 4.441 MG/L

Im 24 x 0,33l Glas Mehrweg Kasten



GRÜNKOHL-HAUPTSTADT

Oldenburg hat natürlich noch viel mehr zu bieten als diese Highlights. Auch kulinarisch weiß die Stadt zu überzeugen. Besonders ein Klassiker hat es den Oldenburgern angetan. Sie lieben ihren Grünkohl, auch „Oldenburger Palme“ genannt. Die Stadt vermarktet sich wegen der langen Tradition des Wintergemüses als Kohltourhauptstadt Oldenburg. Neben klassisch zubereitetem Grünkohl gibt es in der Grünkohl-Hauptstadt Deutschlands auch viele weitere Produkte rund um die Oldenburger Palme: Von Pesto über Aufstrich und Gin bis hin zum Tee sind hier verschiedene Leckereien zu entdecken. Und wer seine Liebe zum Wintergemüse auch nach außen zeigen möchte, trägt die Grünkohlsocken aus dem Grünkohl-Shop. Ein traditionelles Event in Oldenburg sind die Kohlfahrten, die bis in das Jahr 1871 zurückreichen. Dabei begeben sich die Oldenburger mit dem Bollerwagen auf Tour, während sie boßeln oder kreative Wurf-Wettbewerbe austragen. Abgerundet wird die Veranstaltung selbstverständlich durch ein gemeinsames Grünkohllessen. →

↑ Grünkohl ist das „Nationalgericht“ der oldenburgischen Region.

↓ Eine Kohlfahrt ist typisch für das Oldenburger Land.



TIPP: **Ratskeller Oldenburg**

Den original Oldenburger Grünkohl gibt es auch im Ratskeller. Das Restaurant befindet sich im historischen Gewölbe des Alten Rathauses mitten in der Fußgängerzone. Bereits 1355 wurde der Ratskeller – damals noch als Stadtkeller – zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Damit ist er die wohl älteste Gastwirtschaft der Stadt.

Das Ambiente im alten Gewölbe ist einmalig: Massive Balken aus dunklem, unbehandeltem Holz und wunderschöne gewölbte Decken, die durch helle Steinpfeiler gestützt werden. Den urigen Charme haben Inhaber Sebastian Fey und seine Frau Alexandra mit moderner Inneneinrichtung aufgefrischt und damit einen Ort zum Wohlfühlen geschaffen. Zuletzt renovierten sie 2020. „Unseren Gästen gefällt der urige und historische Charakter des Ratskellers. Alles ergibt ein stimmiges Gesamtbild. Wir haben nur ein paar Verbesserungen vorgenommen“, erklärt Sebastian Fey.

Der Inhaber des Ratskellers ist gelernter Hotelfachmann und leitet das Restaurant gemeinsam mit seiner Frau. Seit 1990 ist seine Familie in der Gastronomie tätig. Zunächst führte sein Vater den Lambertikeller, wo Fey während seiner Schulzeit regelmäßig jobbte. 1999 übernahm die Familie den Ratskeller. Zwei Jahre später stieg auch Sebastian Fey ein, bevor er ihn 2007 als neuer Inhaber weiterführte. Die familiäre Atmosphäre herrscht im gesamten Team. Einige Mitarbeiter sind schon seit der Eröffnung 1999 dabei. „Wir fühlen uns alle in unserem Team sehr wohl. Unsere aktuelle Küchenleitung ist auch schon seit rund 17 Jahren dabei. Wenn man so lange zusammenarbeitet, ist einfach das gegenseitige Vertrauen da“, so Inhaber Fey. Im Ratskeller wird auch gastronomischer Nachwuchs ausgebildet. Zurzeit gibt es zwei Auszubildende in der Küche, der Ratskeller bildet aber auch im Service aus.

→ Früher war es eine weit verbreitete Tradition im Keller des Rathauses eine Gastwirtschaft zu haben.

↓ Leckere Hausmannskost in gemütlicher Atmosphäre – dafür steht der Ratskeller in Oldenburg.



„Wenn die Stimmung im Team gut ist, merken das auch die Gäste. Das sorgt für eine entspannte und gut gelaunte Atmosphäre“, findet der erfahrene Gastronom. Sebastian Fey oder seine Frau Alexandra sind fast jeden Tag als Gastgeber vor Ort. Auch weil das Team schon so lange besteht, ist immer jemand da, der die Stammgäste kennt und weiß, wo sie gerne sitzen. „Bei Gästen, die schon seit Jahren regelmäßig kommen, kennt man auch die Familien. Wir erleben mit ihnen die verschiedenen Familienfeste wie Kommunion, Hochzeit, Firmung oder Geburtstage. Das ist schon etwas Besonderes“, er-

zählt Fey. „Wir lieben es, Gastgeber zu sein. Alle Gäste werden so bedient, dass sie sich gut aufgehoben fühlen und im besten Fall zu Stammgästen werden.“ Die Besucher wissen das zu schätzen, wie auch die Kontinuität im Team und die Qualität der Speisen.

GUTBÜRGERLICH MIT EINEM HERZ FÜR VEGANER

Im Ratskeller stehen vor allem Speisen aus der gutbürgerlichen deutschen Küche auf der Karte: Schmackhafte Klassiker, die die Gäste immer wieder gern bestellen. Auch neue Ideen sind fester Bestandteil. Seit rund einem

Jahr arbeitet das Restaurant mit dem Grafthof in Neuharlingersiel zusammen. Von dort bezieht der Ratskeller Edelpilze in Bio-Qualität. Diese werden in verschiedenen Gerichten verarbeitet. „Wir haben damit neue Pilzgerichte auf die Karte gebracht und können für unsere Gäste auch den einen oder anderen eher unbekanntem Pilz servieren“, erklärt Sebastian Fey. Dazu zählt unter anderem der Pom-Pom-Pilz, der im Ratskeller wie ein Schnitzel zubereitet wird. „Damit haben wir unser vegetarisches und veganes Speisenangebot erweitern können. Nur gebratenes Gemüse mit Olivenöl oder Salat anzubieten, reichte uns nicht“, so Fey.

Seine Köchin hat sich während des Lockdowns in der veganen Küche fortgebildet. Damit kam frischer Wind in die Karte des Ratskellers. Die veganen und vegetarischen Gerichten sollen auch die neue, junge Generation ansprechen. „In gutbürgerlichen Restaurants ist eine vegane oder vegetarische Auswahl noch nicht der Standard. Bei uns schon“, ergänzt der gelernte Hotelfachmann. Bei Spinat-Pfannknödel in Edelpilzragout, Pom-Pom-Schnitzel mit Thymiankartoffeln und Edelpilz-Omelett greift aber auch das ältere Publikum gerne zu. Auch den leckeren Grünkohl klassisch mit Pinkel und Kochwurst gibt es im Ratskeller in der veganen Variante. Nach einer ausgedehnten Kohlfahrt im winterlichen Oldenburg kann man sich im Ratskeller gut aufwärmen und in herzlicher und geselliger Atmosphäre den Oldenburger Klassiker genießen. ●



↪ **Gelebte Gastfreundschaft:**
Im Ratskeller wird gemeinsam geplaudert und gefeiert.

← Sebastian Fey ist gelernter Hotelfachmann und führt den Ratskeller in Oldenburg seit 2007.

RATSKELLER OLDENBURG

Markt 1, 26122 Oldenburg
www.ratskeller-oldenburg.de



PURER GENUSS

Feines gemeinsam erleben.

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

Natürliche Säfte.

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

Die kleinen Feinen.

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

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



www.vaihinger-getraenke.de



Mit Vaihinger wird's feiner.



REISEN

MEHR ALS NUR EIN WEIHNACHTSMARKT

DIE WEIHNACHTSTADT IN DORTMUND

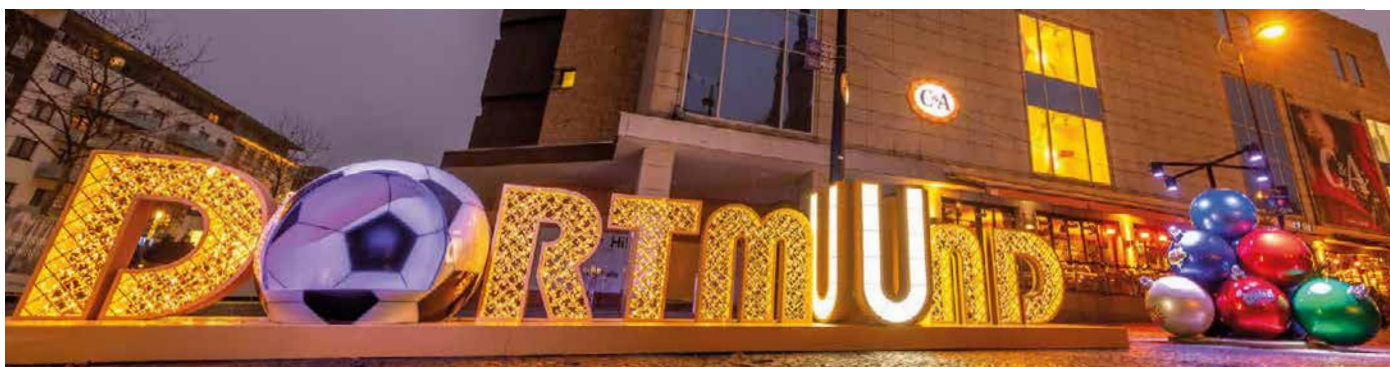
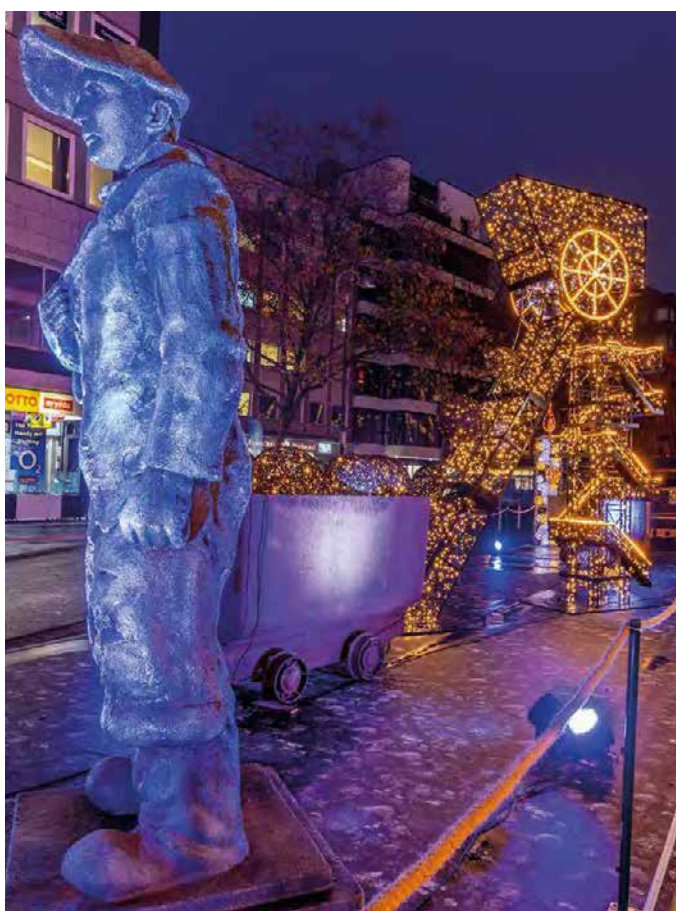
Der Weihnachtsmarkt in Dortmund ist jedes Jahr ein Highlight im westfälischen Raum. Während der Adventszeit erfreut er Groß und Klein mit adventlicher Atmosphäre, Kunsthandwerk und Leckereien – und fulminanten Lichtinstallationen.

Nicht ohne Grund bezeichnet sich der Dortmunder Weihnachtsmarkt als Weihnachtsstadt. Über 300 Stände erstrecken sich durch die Innenstadt von der Kirche St. Petri über St. Reinholdi und den Platz von Netanya bis zum Hansaplatz, dem Alten Markt und der Kleppingstraße. Dabei wird alles angeboten, was das Weihnachtsmarkt-Herz begehrt: kunsthandwerkliche Kreationen, Weihnachtsdekorationen, Spielzeug und natürlich adventliche Leckerbissen. Vom westfälischen Grillschinken bis zu gebrannten Mandeln sind alle Weihnachtsmarkt-Klassiker vertreten. Nicht fehlen darf der Glühwein, der jedes Jahr in einer neuen Tasse serviert wird. Dabei ist das jährlich wechselnde Motiv ein begehrtes Sammelobjekt.

LICHTERSPIEL IN DER INNENSTADT

Beeindruckend ist auch die Dekoration auf dem Dortmunder Weihnachtsmarkt. Neben klassischer Adventsbeleuchtung finden sich entlang der Kampstraße auch acht besondere Lichtinstallationen. Diese zeigen die Geschichte Dortmunds aus unterschiedlichen Epochen: von Hansestadt zur Großstadt, von Kohlenpottmetropole zum Technologiestandort. Seit 2021 gibt es dort unter anderem eine Kerzenallee, eine begehbare Lokomotive und einen riesigen „Dortmund“-Schriftzug zu sehen. Die Motive sind modern, künstlerisch und interaktiv. →

← Einige der Lichtskulpturen zeigen die Bergbau-Vergangenheit Dortmunds.



↑ Auf dem Weihnachtsmarkt präsentiert sich unter anderem ein riesiger Dortmund-Schriftzug.



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

↓ Auf dem großen Weihnachtsmarkt-Gelände herrscht wieder viel Trubel.



Foto: © Dortmunder Weihnachtsstadt

DER GRÖSSTE WEIHNACHTSBAUM DER WELT

Ein Hingucker ist vor allem der riesige Weihnachtsbaum auf dem Hansaplatz. Er erleuchtet jedes Jahr seit 1996 das Zentrum der Weihnachtsstadt. Mit seinen 45 Metern ist er der größte Weihnachtsbaum der Welt und das lockt neben deutschen Weihnachtsmarktgängern auch internationale Touristen nach Dortmund. Der Weltrekord-Baum besteht aus 1.700 Rotfichten aus dem Sauerland, die extra für den jährlichen Weihnachtsbaum gepflanzt werden. Am Ende wiegt der Baum 40.000 Kilogramm und wird von 20 roten Kerzen von zweieinhalb Metern Höhe und 48.000 Lichtern geschmückt. Die Baumspitze ziert ein vier Meter großer Engel, der rund 200 Kilogramm auf die Waage bringt. Insgesamt benötigt der Aufbau des Baumes vier Wochen.

Dieses Jahr findet der berühmte Weihnachtsmarkt vom 17. November bis zum 30. Dezember statt. Er ist die ganze Woche bis 21 Uhr geöffnet, samstags sogar bis 22 Uhr. ●



Foto: © Dortmunder Weihnachtsstadt

↑ Auf dem Dortmunder Weihnachtsmarkt steht der größte Weihnachtsbaum der Welt und lockt jährlich viele Touristen an.





PUNKT.

PUNKT.

DER PUNSCH UND SEINE EXPERTEN

Heute ist er oft als alkoholfreie Variante zum Glühwein bekannt: Der Punsch. Doch das war nicht immer so – ganz im Gegenteil. Über den Ursprung des weihnachtlichen Heißgetränks gibt es verschiedene Meinungen. Eine Theorie besagt, dass der Punsch in Indien entstanden ist und sich vom Wort *pāñč* ableitet, das übersetzt „fünf“ bedeutet. Das indische Rezept enthielt nämlich fünf Zutaten: Arrak – eine Spirituose aus Palmsaft oder Zuckerrohr – Zitrone, Zucker, Gewürze sowie Wasser oder Tee. Englische Seefahrer sollen dieses Getränk dann im 17. Jahrhundert ins das Britische Empire gebracht haben.



Foto: © Studio VK, Envato Elements.

↑ Die Herkunft des Wortes Punsch ist umstritten, beim Geschmack sind sich alle einig: aromatisch und wärmt von innen.

David Wondrich, Autor und Experte für Bar-Geschichte, stellt diese Herkunftsgeschichte in Frage. Denn das genannte indische Getränk gab es wohl auch mit vier oder sechs Zutaten. Er ist der Meinung, dass der Begriff von den kleinen Fässern ausging, in die der Punsch gefüllt wurde. Englische Seefahrer hatten aber tatsächlich mit dem Import des Punsch in ihre Heimat zu tun. Auf ihren langen Reisen gingen ihnen Bier und Wein aus. Spirituosen waren gut zu bekommen und länger haltbar. Mit der Säure von Zitronen versuchten sie, das Hochprozentige wieder zu Wein zu machen und fügten Zucker für die Süße

hinzu. Gestreckt wurde das Ganze dann mit Wasser. Mit der Zeit wurde Rum eine beliebte Zutat für den Punsch. Rum wird bis heute, neben anderen Spirituosen, für Punsch verwendet. Hinzu kommen Eischnee oder Sekt. Süß muss er sein, der Punsch.

Auch im deutschen Fernsehen wurde der Punsch gewissermaßen zu einem Protagonisten. In der Folge „Der Silvesterpunsch“ der Fernsehserie „Ein Herz und eine Seele“ bereitet sich die Hauptfigur Alfred Tetzlaff einen Punsch für die Feierlichkeiten zum Jahreswechsel vor. 1973 wurde die Episode erstmalig

ausgestrahlt. Heute ist es bei vielen Familien gute Tradition diese Folge an Silvester anzusehen. Alfred Tetzlaff verkörpert einen kleinbürgerlichen Mann in Westdeutschland, der mit politischen Stammtischparolen und markigen Sprüchen gegenüber seiner Familie auffällt. Während seine Frau Else das Essen kocht, kümmert sich „Ekel-Alfred“ – so sein Spitzname – um seinen Punsch, denn „Punsch kann nur von Experten gemacht werden“. Ob Alfred Tetzlaff tatsächlich ein Experte im Punsch machen ist, darüber lässt sich streiten. Im Punsch trinken ist er es aber in jedem Fall. ●

Großzügig gebraut. Reich im Geschmack.



Radeberger
PILSNER

Das Pilsner.

FROHE WEIHNACHTEN!



TASTE THE FEELING™

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