

GETRÄNKE
ESSMANN



ESSPERTISE

02/22



Die Welt der Biere

Vom Reinheitsgebot, alten Bekannten und neuen Trends



„Die Lage ist ernst“

Dirk Reinsberg vom Bundesverband GFGH im Interview



Regionale Kreativ-Erzeuger

Brauerei Finne aus Münster

... und alles läuft.

Schöffelhofer

MACH DEN ABEND ZUM FEIERABEND.



AM ABEND GEHT DIE SONNE AUF.

ESSPERTISE

INHALT



EDITORIAL



FOKUS

- 09 Die Welt der Biere
- 13 „Das Reinheitsgebot ist kein Einheitsgebot“ – Mareike Hasenbeck im Interview



BRANCHE

- 21 „Was gerade passiert, sprengt alle Dimensionen“ – Nina Göllinger im Interview
- 27 Neue Produkte im Essmann-Sortiment
- 31 Mit individuellen Designs im Gedächtnis bleiben – Christine Breier im Interview
- 34 Branchenmeldungen
- 37 Krise über Krise – Russland-Ukraine-Krieg stellt DGL vor neue Herausforderungen
- 41 „Die Lage ist ernst“ – Dirk Reinsberg im Interview



GENUSS

- 47 Maritimes Hafenflair in Oldenburg – Steffen Hensler eröffnet neuen Ahoi-Standort
- 51 Königsdisziplin: Barrel Aging – Premium-Biere aus dem Fass
- 55 Die Mischung macht's – Fruchtiger Biergenuss in großer Vielfalt
- 59 Brauerei Finne aus Münster – Von Hobby-Brauern zu regionalen Kreativ-Erzeugern
- 65 Konkurrenz für das Pils? – Dem Trend zum Hellen auf der Spur
- 69 Die Drei vom Grill – Blog „Kiki's BBQ Place“ zeigt die Vielfalt des Grillens
- 73 Zum Dahinschmelzen – Klares Eis für perfekte Drinks
- 75 Warum nicht mal Wild? – Raffiniertes und Alltagstaugliches mit „Wild“
- 79 Hier ist die Location der Star – R-Café in Lohne
- 81 Oberhafen-Kantine in Hamburg – Heimat ... und viel mehr!



MEDIATHEK

- 87 Die Genüsse des Sommers



REISEN

- 94 In 80 Getränken um die Welt – Pilsner: Tschechiens Glücksfall
- 97 Leinen los – Seemannsgarn in Hamburg erleben
- 105 Reise in die Vergangenheit – Altes Handwerk im LWL-Freilichtmuseum Hagen erleben
- 108 Abenteuerlust im Sauerland – Möhnetal und Warstein vereinen Naturerlebnis und Aktivurlaub
- 112 Geheimtipp Spiekerooog – Inselidyll auf 18 Quadratkilometern



PUNKT.

- 118 Fassanstich mit Folgen

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.

JETZT ALLE V+ SORTEN

MIT **5,0% VOL**



IBIZA
PARTY-REISEN
GEWINNEN



JETZT
SCANNEN!
ODER DIRKET ÜBER DIE
VELTINS APP TEILNEHMEN



EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Nach dem Ende vieler Corona-Beschränkungen haben wir voller Vorfreude und mit leichtem Optimismus auf die Sommersaison geblickt. Noch vor wenigen Monaten hätte wohl niemand gedacht, dass Russland die Ukraine angreift und ein unvorstellbares Maß an Leid und Zerstörung über das Land bringen würde. Dieser Krieg erschüttert Europa und lässt auch uns seine Folgen spüren. Spritpreisrekorde und Lieferengpässe sind nur einige Auswirkungen, die einer ohnehin schon angeschlagenen Branche zu schaffen machen. Ich bin dankbar, dass uns einige kluge Köpfe in dieser Ausgabe Rede und Antwort gestanden haben und uns helfen, diese schwierige und unsichere Situation einzuordnen.

Nichtsdestotrotz möchten wir die schönen Seiten des Lebens nicht aus den Augen verlieren. In dieser Ausgabe widmen wir uns ganz dem Bier. „Bier-Päpstin“ Mareike Hasenbeck verrät im Interview, welche Trends derzeit in der Braubranche umgehen und wo Genießer neue Aromen entdecken. Darüber hinaus stellen wir Ihnen verschiedene Varianten des Gerstensafts vor, die nicht nur in der warmen Jahreszeit Erfrischung und Genuss versprechen. Zudem geben wir Ihnen einige Anregungen für die Grillsaison. Dazu haben wir unter anderem mit den erfolgreichen Bloggern von „Kiki's BBQ Place“ gesprochen.

Zu guter Letzt haben wir wieder einige (sommerliche) Ausflugs- und Reiseideen für Sie zusammengestellt, die Sie in die Stadt, aufs Land und ans Meer führen. Dort erwarten Sie nicht nur viele Sehenswürdigkeiten, sondern auch hervorragende Gastronomen, die Sie gerne willkommen heißen.

Ich wünsche Ihnen sonnige Momente und viel Spaß bei der Lektüre,

Ihr



Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG







FOKUS

Naturtrübes Apfel-Radler

NUR FÜR
KURZE
ZEIT!



Feldschlößchen

Freu Dich drauf.

FOKUS

DIE WELT DER BIERE

VOM REINHEITSGEBOT, ALTEN BEKANNTEN UND NEUEN TRENDS

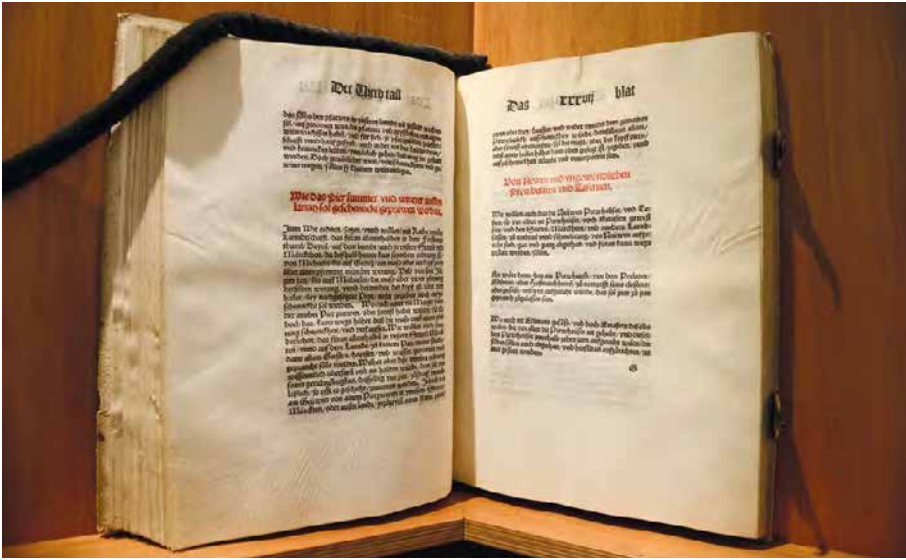
Ein leises Aufatmen war zu Beginn des Jahres von den deutschen Brauereien zu hören. Der Gesamtbeerabsatz ist im Januar um 7,3 Prozent gewachsen und auch im Februar legten die Brauereien weiter nach. Die Verluste aus dem Vorjahr und die Schließungen der Gastronomien während der Pandemie haben den Brauereien zugesetzt. Diese Verluste sind noch lange nicht ausgeglichen. Das Brauereisterben geht in der Branche um: Eine Folge der Pandemie, gerade kleine Brauereien sind davon betroffen. Der Deutsche Brauer-Bund geht davon aus, dass diese Entwicklung sich in den nächsten Jahren fortsetzen könnte. Abgesehen von der Pandemie, die den Brauereien ohne Frage geschadet hat, sinkt der Bierabsatz und der Pro-Kopf-Verbrauch seit vielen Jahren immer weiter. Sind die Deutschen nicht mehr in Bierlaune?

HOSENBOIDENTEST ALS QUALITÄTSMERKMAL

Das Bier spielt in der deutschen Kultur eine große Rolle, seit 2020 gehört das handwerkliche Bierbrauen zum Immateriellen Kulturerbe der UNESCO in Deutschland. Das deutsche Bier ist weltweit bekannt und beliebt. Zu verdanken hat das Bier diesen Ruhm auch dem Reinheitsgebot. Im Ausland wird es als Zeichen bester Qualität verstanden. So verkündete Kaiser Wilhelm II. am 12. Juni 1906 im Reichsgesetzblatt: „Zur Bereitung von untergäurigem Bier darf nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden.“ Damit galt das Reinheitsgebot bundesweit. Erfunden wurde das Reinheitsgebot schon lange Zeit zuvor – natürlich in Bayern. 1516 wurde das Gebot erlassen und galt für das gesamte Herzogtum Bayern. Es wurde von weiteren Ländern übernommen, aber erst mit dem Gesetzestext von 1906 wurde es in ganz Deutschland zu geltendem Recht.

In Bayern wird das Reinheitsgebot seit jeher außerordentlich ernst genommen. So musste sich jedes neu gebraute Bier dem Hosenbodentest stellen, bevor es ausgeschenkt werden durfte. Es wurde reichlich auf eine naturbelassene Bank aus Eichenholz gegossen. Dann mussten sich meist die Lehrlinge des Brauers in Lederhosen auf die Bank setzen und dort einige Zeit ausharren. Wenn die Lederhosen wieder trocken waren, mussten sie gleichzeitig aufstehen. Der Moment der Wahrheit für den Braumeister: Blieb die Bank an den Hosen kleben, war der Beweis erbracht, dass genügend Malzzucker im Bier enthalten ist – ein Zeichen für die großzügige Verwendung der vorgeschriebenen Inhaltsstoffe. Erst nach Bestehen dieses kuriosen Tests durfte das Bier ausgeschenkt werden. →





- ← Das Bayerische Reinheitsgebot von 1516 hat bis heute Bestand. Seit 2001 ist „Bayrisches Bier“ auch eine geschützte geografische Angabe in der EU.
- ↓ Gerstenmalz ist neben Hopfen, Wasser und Hefe eine der vier Zutaten für Bier. Verschiedene Sorten sorgen für unzählige Geschmackskombinationen.

GESCHMACKSVIELFALT IM GLAS

Das Reinheitsgebot hat bis heute Bestand. Nur vier Zutaten sind beim Bierbrauen erlaubt: Wasser, Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Umso beeindruckender, dass sich aus diesen vier Rohstoffen eine Vielzahl verschiedener Biersorten herstellen lässt. Dunkles Bier besteht ebenso wie helles Bier aus den genannten Zutaten. Um die verschiedenen Bierstile zu erzeugen, werden verschiedene Malzsorten und unter- oder obergärige Hefen eingesetzt. So entstehen verschiedene Aromen, die am besten rausgeschmeckt werden können, wenn das Bier im richtigen Glas serviert wird. Das Helle kommt in den

Willibecher, das Kölsch in die Stange und das Pils in die Tulpe. Auch das Weißbier hat sein eigenes Glas: In der Mitte ist das Glas schmaler, oben weiter ausgestellt. Diese Form ermöglicht die volle Schaumkrone, die typisch für das Weißbier ist und sorgt dafür, dass die Kohlensäure sich nur langsam verflüchtigt.

Je nach Form des Glases trifft das Bier auch anders auf der Zunge auf. Die Geschmacksknospen nehmen süße oder bittere Nuancen besser wahr, wenn das Bier zuerst die passende Geschmackszone erreicht. Auch die Fließgeschwindigkeit



ist entscheidend: Je langsamer das Bier aus dem Glas in den Mund rinnt, desto besser können die Aromen wahrgenommen werden. Es lohnt sich also, nicht direkt aus der Flasche zu trinken, sondern das Bier im passenden Glas auszuschenken.

ALTBEWÄHRTES NEU ENTDECKT

So wird Biertrinken zum Genussmoment. In Zeiten eines zunehmend bewussteren Alkoholkonsums nimmt der Faktor Genuss einen größeren Stellenwert ein. Gleichzeitig entwickelt sich ein Trend zu Spezialitäten. Die Verbraucher greifen vermehrt zu besonderen Bieren, sind neugierig auf andere Sorten und nehmen sich im Getränkemarkt einzelne Flaschen zum Probieren mit.

Neben dem Hellen, das in den letzten Jahren seine Marktanteile deutlich steigern konnte, geht es zurück zu den Wurzeln: Naturtrübe Biere und Radler sind wieder im Kommen. Diese Biere werden direkt nach der Gärung abgefüllt, die Schwebstoffe lassen es trüb erscheinen. Bei klaren Sorten werden diese Überbleibsel der Gärung herausgefiltert. Technisch ist das seit dem Ende des 19. Jahrhunderts möglich, vorher waren alle Biere naturtrüb. Die Schwebstoffe können für einen intensiveren Geschmack sorgen. Helles und naturtrübes Bier liegen im Trend, sind aber keine Neuerfindungen, sondern Wiederentdeckungen. Doch wo sind die Innovationen in der Branche?

GRENZENLOSER GENUSS

Wer auf der Suche nach ungewöhnlichen Geschmäckern ist, wird in der Craftbeer-Szene oder bei kleineren Brauereien in

jedem Fall fündig. Hier tummeln sich viele kreative Köpfe, die gern experimentieren und dabei neue Geschmäcker kreieren. „Sie probieren andere Malzkombinationen, verwenden spezielle Aromahopfen – gern auch mal aus dem Ausland – und vergären nicht nur mit den Standardhefen“, sagt Mareike Hasenbeck, Biersommelière und Bloggerin im ESSpertise-Interview. Es gibt hunderte Malz- und Hopfensorten und auch die Hefe nimmt eine größere Rolle ein. So ergeben sich trotz Reinheitsgebot viele Möglichkeiten, bekannte Bierstile ganz neu zu interpretieren oder ganz neue Stile zu erschaffen.

Auf der anderen Seite wächst der Markt der alkoholfreien Biere stetig. 2020 erreichte das Alkoholfreie einen Marktanteil von sieben Prozent, mehr als 700 verschiedene Marken gibt es mittlerweile. Das Bier ohne Prozente ist vor allem bei aktiven Menschen sehr beliebt. Alkoholfreie Biere stehen in dem Ruf, isotonisch zu sein und bei der Regeneration nach dem Sport zu helfen. Diese Wirkung konnte in einer Studie der TU München mit alkoholfreiem Weißbier tatsächlich nachgewiesen werden. Die im Bier enthaltenen Polyphenole haben bei den Probanden nach einem Marathonlauf die anschließenden Entzündungsreaktionen abgemildert. Zusätzlich kann der Körper die Inhaltsstoffe des alkoholfreien Bieres besonders gut verwerten. Diese Eigenschaften machen das Alkoholfreie zu einem erfrischenden Durstlöscher.

Experten sehen auch in Zukunft ein großes Potenzial im alkoholfreien Bier, zukünftig könnte jedes zehnte gebraute Bier ein alkoholfreies sein. ●

BIERABSATZ (IN MILLIONEN HEKTOLITER)





KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

Andechser Hell

Das klassisch klösterliche Helle
vom Heiligen Berg Bayerns



FOKUS

„DAS REINHEITSGEBOT IST KEIN EINHEITSGEBOT“

**BIERSOMMELIÈRE UND BLOGGERIN
MAREIKE HASENBECK IM INTERVIEW**

Früher hat ihr Bier nicht besonders gut geschmeckt, heute ist Mareike Hasenbeck eine absolute Kennerin der Craftbeer-Szene. Sie ist Biersommelière, Sachverständige der Sensorik für Bier und Certified Member of the Masters of Beer. Mit ihrem Blog FeinerHopfen ist sie stets den neusten Trends der Bierbranche auf der Spur und berichtet über neue Kreationen der Craftbrauereien. Jedes Jahr verkostet Mareike Hasenbeck mehr als 500 Biere aus aller Welt. Im Interview spricht sie über aktuelle Trends, das Potenzial der Craftbeer-Szene und wie man Bier richtig verkostet.

Aktuell zeigen sich in der Bierbranche Trends zum Hellen und zu naturtrüben Bieren. Doch das sind eher Wiederentdeckungen statt Neuerfindungen. Wie innovativ ist die Bierbranche wirklich?

Viele Konsumenten verlangen immer mehr nach neuen Spezialitäten und sind ständig auf der Suche nach etwas Besonderem. So setzen einige Brauer verstärkt auf interessante Neuinterpretationen traditioneller Bierstile. Sie probieren andere Malzkombinationen, verwenden spezielle Aromahopfen – gern auch mal aus dem Ausland – und vergären nicht nur mit den Standardhefen. Die meisten schaffen es dennoch, den Grundcharakter des Bieres beizubehalten, selbst wenn sie ein Helles auch mal mit ungewöhnlichen Hopfensorten ansetzen. Aber wenn kreative Brauer ans Werk gehen, kann schon mal ein gänzlich neuer Bierstil dabei rauskommen.



Foto: © FeinerHopfen

↑ Ihr Herz schlägt für Craftbeer: Mareike Hasenbeck verkostet jedes Jahr hunderte Biere und rezensiert sie auf ihrem Blog.

Hopfen, Malz, Hefe und Wasser: Das Reinheitsgebot steht für viele Konsumenten für Qualität made in Germany. Aber steht es nicht auch neuen, innovativen Bieren im Weg, weil die geschmackliche Bandbreite mit nur vier Zutaten irgendwann endlich ist?

Ja klar, das Reinheitsgebot steht vielen Kreativbrauern, die gern Biere mit Kräutern, Gewürzen oder Früchten brauen möchten, definitiv im Weg. Aber: Das Reinheitsgebot ist kein Einheitsgebot.

Es gibt hunderte Malzsorten, mehr als 360 Hopfensorten und auch die Hefe entwickelt sich immer mehr zum Aroma-Star. Da sind die Möglichkeiten, neue Geschmacksmuster zu kreieren, noch längst nicht ausgeschöpft.

Welche Trends sehen Sie für dieses Jahr und die nächsten Jahre in der Branche?

Zu den allgemeinen Megatrends gehören Fitness-Boom, Regionalität und →



Kronenberg



Keine Experimente.
Kein anderes.



Foto: © stock.adobe.com, master1305

↑ Große Vielfalt mit vier Zutaten: Trotz des Reinheitsgebots schaffen die Brauereien mit den verschiedenen Sorten der Rohstoffe diverse Biersorten und Aromen.

bewusste Ernährung. Lässt man mal die Craft-Nerds beiseite, so liegen aktuell vor allem alkoholfreie Biere im Trend. Das sind aber nicht nur Helles, Weißbier oder Pils, sondern auch bleifreie India Pale Ales (IPAs), Stouts und Witbiere. Die Vielfalt in diesem Sektor wächst gerade gewaltig. Retro und Bodenständigkeit sind auch wieder schick, deswegen folgt danach das Bayerische Helle, dessen Beliebtheit inzwischen auch über den Weißwurst-Äquator hinauswächst. Hinzu kommen hopfig-saftige New England IPAs, verschiedene Sauerbiere wie etwa Berliner Weiße und die West Coast IPAs, die als Musterbierstil der Craftbier-Bewegung gelten, erleben eine Renaissance.

Wo werden Bierliebhaber fündig, wenn sie auf der Suche nach wirklich neuen Geschmäckern sind? Welche Tipps würden Sie geben, wenn man tiefer in die Welt der Biere eintauchen möchte?

Neue Geschmäcker kann man eigentlich überall finden, wenn man sich durch die Sorten diverser Bierbars durchprobiert, sich einfach mal verschiedene Sorten in den Online-Biershops besorgt oder sich im Urlaub an die lokalen Sude

rantraut. Allerdings sind viele Biere mit neuen Aromaspielen häufig noch sehr erklärungsbedürftig. Ein traditioneller Biertrinker wird von einem New England IPA vermutlich erst mal schockiert sein. Wer also gern in die Welt neuer Hopfen- und Malzsäfte eintauchen möchte, der sollte am besten mal bei einem Tasting von Biersommeliers oder Brauern mitmachen. So bekommt man einen ganz neuen Eindruck vom Thema Bier, geht anders an die Sude heran und ist im besten Fall danach total begeistert.

Sie sind Biersommelière, haben schon Biere aus aller Welt verkostet und betreiben Ihren Blog feinerhopfen.com seit vielen Jahren. Woher kommt Ihre Leidenschaft für das Thema Bier?

Tatsächlich kam ich durch einen Zufall zum Thema Bier. Zugegeben, ich habe vor zehn Jahren nur ganz selten mal ein Bier angerührt, weil es mir nicht wirklich geschmeckt hat. Erst als ich auf einer Veranstaltung mit amerikanischen Craft-Suden in Verbindung kam, war es um mich geschehen. Das schmeckte so anders als das, was ich bisher kannte. Noch sehr unerfahren was die Bierthematik anging, startete ich mein Blog und bildete mich nach und nach immer weiter.

Sie beschäftigen sich viel mit Craft-Bieren. Was macht die Craft-Bierszene für Sie so spannend?

Die Craftbier-Szene erweitert immer wieder die Vielfalt ihrer Aromen und sorgt für ungewöhnliche Geschmacksüberraschungen. Jedes neue Bier bietet eine neue Erfahrung, ganz egal ob positiv oder negativ. Ich schätze es sehr, dass die Brauer in der Szene zum Anfassen sind und leidenschaftlich über ihre Produkte und Ideen sprechen. Überdies verbirgt sich hinter den meisten Craft-Zauberern eine spannende Geschichte.

Im Vergleich zum Ursprung des Brauereihandwerks ist die Craft-Bierszene noch sehr jung. Wie sieht Ihrer Meinung nach die Zukunft der Szene aus?

Nach dem Corona-Fiasko, das die junge Braubranche mit voller Wucht erwischte, trennt sich gerade ein wenig die Spreu vom Weizen. Einige Player haben aufgegeben, aber die nächsten Marken stehen schon vor der Gründung. Ich bin mir sicher, dass die Craftbier-Szene hierzulande langsam weiterwachsen, aber immer eine für Genussmenschen hochinteressante Nische bleiben wird. →

**Entdecke
die Sinalco
Geschmacks-
vielfalt.**

**Lust
auf
Limo?**

**Oder willst
du weitermachen
wie bisher?**



Welche Faktoren sind für Sie bei der Verkostung eines Bieres entscheidend? Welche Eigenschaften muss ein „objektiv“ gutes Bier haben?

Bier sollte man mit allen Sinnen genießen und analysieren. Zuerst prüft man den Trunk auf seine Optik, also Farbe, Trübung, und den Schaum. Danach nimmt man den Duft auf und probiert den ersten Schluck. Den sollte man allerdings nicht gleich runterkippen, sondern im Mund retronasal verkosten. Was wohl die wenigsten wissen: Bier muss – anders als Wein – für eine korrekte Analyse immer runtergeschluckt werden, da der Nachgang auch ein entscheidendes Bewertungskriterium darstellt. Hier kann sich der Geschmack noch komplett verändern und die Bittere ist erst wirklich wahrnehmbar. Zudem sollte entsprechend dem Bierstil auch die Verkostungstemperatur stimmen.

Auf Ihrem Blog schreiben Sie, dass Sie im Jahr mehr als 500 Biere verkosten.

Diese Biere stammen aus allen Ecken der Welt. Es gibt bekannte „Bier-Länder“ wie zum Beispiel Deutschland, Belgien oder Tschechien. Welches Land ist Ihr Geheimtipp für tollen Biergenuss?

Durch meinen Job als Journalistin, Bier-sommlière und Mitglied in vielen internationalen Bier-Jurys reise ich viel durch die ganze Welt. In jedem Land kann man spannende Biere aufstöbern. Vor allem in Ländern, in denen man es gar nicht erwartet, stößt man manchmal auf die größten Überraschungen. So konnte ich beispielsweise bei meinen Reisen durch Island, Brasilien, Slowenien oder Rumänien ganz besondere Highlights entdecken.

Haben Sie ein Lieblingsbier oder eine Biersorte, die Sie besonders gerne trinken?

Nein, ein Lieblingsbier habe ich nicht. Es mag wie eine abgedroschene Floskel klingen, aber das Leben ist einfach

zu kurz, um ständig dasselbe Bier zu trinken. Die Bierbranche ist so vielfältig und es gibt immer neue Sorten zu entdecken. Zudem ist Bier situationsabhängig. Im Sommer genieße ich gern leichtere Biere mit schöner Frucht-Aromatik oder erfrischende Sauerbiere, zur Brotzeit darf es gern ein Helles, ein Weißbier oder ein Dunkles sein. In den kälteren Monaten greife ich gern auch mal zu stärkeren Varianten wie Imperial Stout, Bockbier oder Barley Wine. So wird mein Leben als Genussmensch niemals langweilig.

Vielen Dank für das Gespräch! ●

Eintauchen in die Welt
der Craft-Biere auf
www.feinerhopfen.com

ANZEIGE

Schröder-Dreesmann

Mineralöle  Heizöle · Kraftstoffe

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

Mineralöle · Heizöle · Kraftstoffe · Transporte

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





BRANCHE

100% Hallertauer
Bei 1°C lange
kalt gelagert
Aroma-Hopfen



www.mönchshof.de



Echte Brauspezialitäten

BRANCHE

„WAS GERADE PASSIERT, SPRENGT ALLE DIMENSIONEN“

NINA GÖLLINGER VOM DEUTSCHEN BRAUER-BUND IM INTERVIEW

Sinkende Absatzzahlen, Corona-Pandemie und nun auch noch der russische Angriffskrieg auf die Ukraine: Die deutschen Brauereien stehen aktuell vor einer der größten Krisen ihrer Geschichte. Im Gespräch mit der ESSpertise erklärt Nina Göllinger, Sprecherin des Deutschen Brauer-Bundes, wie sich der Krieg auf eine ohnehin schon angeschlagene Branche auswirkt und welche Maßnahmen nun getroffen werden müssen.

Braumalz, Weizen, Neuglas, Kronkorken – zahlreiche für Brauereien wichtige Rohstoffe und Materialien scheinen von Preissteigerungen und Lieferengpässen betroffen zu sein. Wie ist die Situation aktuell und welche Rohstoffe trifft es besonders?

Lieferengpässe und Kostensteigerungen haben der Braubranche bereits in der Corona-Krise schwer zugesetzt. Doch was gerade passiert, sprengt alle Dimensionen. Wir sehen bei Rohstoffen, Verpackungen, Energie und Logistik nie gekannte Preiserhöhungen. In den Brauereien laufen die Kosten völlig aus dem Ruder. Besonders bei Braumalz und Neuglas schießen die Einkaufspreise durch die Decke. Dies trifft alle Brauereien jeder Größenordnung und in allen Regionen, unterschiedslos. Ein Ende dieser Entwicklung ist nicht in Sicht. Wir fahren mit hohem Tempo durch eine Nebelwand. Weder die weitere politische Entwicklung in Europa, noch der Verlauf der Corona-Pandemie im Herbst und Winter sind in irgendeiner Weise vorhersehbar.

Zwar besteht aktuell kein Lieferengpass bei Rohstoffen, auch nicht bei Braugerste. Jedoch sind die Märkte in Deutschland und Europa äußerst angespannt. Die deutschen Brauereien beziehen zwar keine Rohstoffe aus der Ukraine und Russland, doch das Wegbrechen der dortigen Agrarmärkte erhöht den →



↑ Nina Göllinger ist Sprecherin des Deutschen Brauer-Bundes.

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 Aibling





↑ Für vielen Brauer ist das Glas derzeit eher halb leer.

Druck auf die europäischen Anbauflächen massiv. Hinzu kommt eine Explosion der Energiepreise, die insbesondere Braumalz immer teurer werden lässt. Malz als wichtiger Braurohstoff hatte sich schon vor dem Beginn des Kriegs gegen die Ukraine innerhalb eines Jahres um bis zu 60 Prozent verteuert. Gegenwärtig liegen die Malzpreise sogar bis zu 80 Prozent über dem Vorjahresniveau.

Die ersten Brauereien haben ihre Preise bereits erhöht. Müssen Verbraucher in den kommenden Wochen mit flächendeckenden Preissteigerungen beim Bier rechnen?

Es ist klar, dass derart drastische Kostensteigerungen auf den Preis umgelegt werden müssen. Ich denke, die meisten Verbraucherinnen und Verbraucher haben dafür auch Verständnis. Sie sehen, unter welchem immensen Kostendruck besonders die Lebensmittelwirtschaft steht. Konkrete Aussagen zu einzelnen Sorten oder Marken können und werden wir nicht treffen. Jeder Betrieb kalkuliert und entscheidet für sich. Wichtig ist aus unserer Sicht, dass der Handel den Brauereien entgegenkommt und höhere Preise auch akzeptiert und durchsetzt. Wir erwarten, dass

die marktbeherrschenden Handelskonzerne erkennen, in welcher schwierigen Situation sich die Brauereien befinden.

Russland war ein wichtiger Absatzmarkt für deutsches Bier. Wie wirkt sich der Einbruch des Exports aus?

Die Exporte von alkoholhaltigem Bier nach Russland beliefen sich im Jahr 2021 auf rund zwei Mio. Hektoliter, dies entspricht 12,7 Prozent des gesamten deutschen Exports. Russland war damit 2021 der größte Drittlandsmarkt (außerhalb der EU) und der zweitgrößte Absatzmarkt insgesamt nach Italien. Aktuell haben wir keinen genauen Überblick zur Exportlage, da es keine Erhebungen dazu gibt. Es deutet jedoch alles darauf hin, dass die Exporte weitgehend zum Erliegen gekommen sind.

Eine realistische Aussicht, die massiven Ausfälle im Export in den kommenden Jahren an anderer Stelle aufzufangen, besteht nicht – im Gegenteil. Russlands Angriffskrieg gegen die Ukraine hinterlässt in der Weltwirtschaft tiefe Spuren. Dies wird sich auch auf den Bierexport auswirken. Hintergrund sind, wie kürzlich auch von der WTO beschrieben, das anhaltende Corona-Geschehen mit massiven Folgen für die Lieferketten,

die hohe Inflation und das steigende Zinsniveau.

Viele Brauereien waren schon durch sinkende Absatzzahlen und die Corona-Pandemie gebeutelt, durch den russischen Angriffskrieg auf die Ukraine hat sich die Situation noch verschärft. Ist nun ein großflächiges Brauereisterben zu befürchten?

Ein Großteil der deutschen Brauereien ist stark vom Gastronomie- und Veranstaltungsgeschäft abhängig und hat seit Beginn der Corona-Pandemie verheerende finanzielle Verluste erlitten. Für das laufende Jahr rechnen wir als Dachverband für die 1.500 Brauereien in Deutschland mit Blick auf die Gastronomie allenfalls mit einer langsamen Erholung. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher sind verunsichert und scheinen noch immer die Gastronomie zu meiden, trotz hervorragender und wirksamer Hygienekonzepte. Wegen der stark gestiegenen Lebenshaltungskosten (Energie, Lebensmittel, Benzin) sind bereits auch schon zahlreiche Buchungen storniert worden, das gilt für den Inlandstourismus wie für Restaurantbesuche. Zahlreiche öffentliche und private Veranstaltungen sind überdies nach wie vor coronabedingt →

DIE REINE KRAFT DER ALPEN.

Adelholzener Alpenquellen.



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



SEI GUT ZU DIR

ST. PRIMUS HEILWASSER

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

abgesagt – alles zusammen wirkt sich nicht nur negativ auf die Hotellerie und Gastronomie, sondern auch auf die von mittelständischen und handwerklichen Familienbetrieben geprägte Brauwirtschaft aus.

Wir bedauern es daher sehr, dass die bis zum 31. Dezember 2022 befristet geltenden ermäßigten Biersteuersätze für die Kleinbrauereien zum 1. Januar 2023 wieder aufgehoben werden sollen. Wir appellieren an die Länder, mit Blick auf die schwierige Lage der zahlreichen Klein- und Kleinstbrauereien sowie Gasthausbrauereien die durch die EU eingeräumte Möglichkeiten einer Staffelspreizung der verminderten Steuersätze auch weiterhin auszunutzen.

Wie wirkt sich die Krise insbesondere auf kleinere Brauereien mit weniger Marktmacht aus?

Insbesondere kleinere Brauereien sind durch die Auswirkungen der nunmehr zwei Jahre andauernden Corona-Krise besonders hart getroffen, da diese im besonderen Maße von der regionalen Gastronomie und dem Veranstaltungsgeschäft abhängig sind. Viele dieser familiengeführten Betriebe stehen mit dem Rücken zur Wand. Sie haben in der Corona-Krise erheblich Liquidität verloren, leiden noch immer unter dem Stillstand der Absatzkanäle und werden viele Jahre brauchen, um sich wieder zu stabilisieren und von den Folgen der Krise zu erholen – zumal obendrein noch dramatische Kostensteigerungen bei Rohstoffen und Energie zu bewältigen sind und der seit Jahren rückläufige Biermarkt in Deutschland das Vor-Krisen-Niveau ohnehin nie wieder erreichen wird.

Was erwarten bzw. erhoffen Sie sich von der Politik?

Beim Blick auf die Struktur der deutschen Brauwirtschaft wird deutlich, dass sich die reduzierten, mengenmäßig gestaffelten Biersteuersätze für Kleinbrauereien natürlich nur auf einen vergleichsweise kleinen Teil der deutschen Bierproduktion beziehen: Lediglich rund 16,5% der deutschen Bierproduktion fallen unter die steuerlichen

Begünstigungen der Biersteuermentenstaffel. Von ihnen profitieren aber 1.460 der rund 1.520 in Deutschland tätigen Brauereien. Während der Fiskus durch die Fortschreibung des steuerlichen Begünstigungstatbestandes also eine nur mäßige Minderung des Steueraufkommens zu erwarten hat (ca. 3,5 Mio. € Steuermindereinnahmen pro Jahr), ist die Unterstützungswirkung für jede einzelne derart begünstigte (kleine) Brauerei durchaus relevant. Jede Verlängerung der Biersteuerabsenkung wäre für die rund 1.460 betroffenen Brauereien eine wirksame Hilfe.

Vor dem Hintergrund der erheblichen wirtschaftlichen Schäden als Folge der Corona-Pandemie sowie der aktuellen Energiepreiskrise halten wir es daher für dringend geboten, die derzeit geltende Biersteuermentenstaffel weiter zu verlängern. In dieser Frage sind jetzt die Bundesländer am Zug, denn ihnen kommen die Einnahmen aus der Biersteuer letztlich zugute. Es ist erfreulich, dass mehrere Länder – allen voran Bayern – bereits gegenüber dem Bund signalisiert haben, die derzeit geltende Regelung für Kleinbrauereien beibehalten zu wollen. Die Frage wird nun demnächst im Bundestag beraten, und dann abschließend im Bundesrat.

Gibt es Lichtblicke? Alkoholfreies Bier beispielsweise scheint ja weiterhin zu boomen.

Alkoholfreie Biere werden immer beliebter. 2021 lag der Marktanteil von alkoholfreien Bieren im deutschen Biermarkt bereits bei 8 Prozent – Tendenz steigend. Seit 2007 hat sich die Produktion alkoholfreier Biersorten in Deutschland mehr als verdoppelt – auf voraussichtlich gut 680 Millionen Liter im Jahr 2021. Wir rechnen damit, dass schon bald jedes zehnte in Deutschland gebraute Bier alkoholfrei sein wird. Mittlerweile gibt es bundesweit bereits mehr als 800 verschiedene Marken. Eine Umfrage des Brauer-Bundes hat gezeigt, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher bei den Alkoholfreien besonders den guten Geschmack, die geringe Kalorienzahl sowie die Verwendung ausschließlich natürlicher Rohstoffe schätzen. Neben klassischen Sorten wie Pils, Weizenbier oder Radler werden in Deutschland immer mehr regionale Spezialitäten wie Kölsch und Alt und auch besondere Biersorten wie z.B. India Pale Ale als alkoholfreie Varianten gebraut.

Frau Göllinger, vielen Dank für das Gespräch! ●



↑ Der steigende Absatz von alkoholfreiem Bier ist ein Silberstreifen am Horizont.

PAULANER

Jetzt
probieren!

Spezi zero



BRANCHE

NEUE PRODUKTE IM ESSMANN- SORTIMENT



STÖRTEBEKER HOPFEN-WEISSE

Als Siegerbier der 5. Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer bestieg das Störtebeker Hopfen-Weiße das Treppchen. Das Rezept für die fruchtig-herbe Brauspezialität stammt von Nikki Parks und Nils Lichtenberg aus Aachen und ist ein limitierter Sondersud der Störtebeker Braumanufaktur. Es handelt sich dabei um ein obergäriges Bier mit einer Stammwürze von 16,2 % sowie einem Alkoholgehalt von 7,3 %. Störtebekers Hopfen-Weiße entfaltet sich am besten bei einer Genusstemperatur von 8°C. Zur Herstellung verwendeten die Brauer helle Gersten- und Weizenmalze sowie Karamellmalz, die im Zusammenspiel für einen vollmundig weichen Trunk und die leuchtende Bernsteinfarbe sorgen. Eingesetzt wurden die Hopfensorten Mosaic, Cascade, Nugget und Simcoe für ein intensiv fruchtiges Hopfenaroma. Die warme Gärung verleiht der Brauspezialität außerdem eine spritzige Kohlensäure. Die 0,5-Liter-Flasche in 16er-Kästen hat Essmann nun in sein Produktportfolio aufgenommen.

ERDINGER BRAUHAUS HELLES

ERDINGER Brauhaus Helles hat alles, was ein echtes bayerisches Helles braucht: Es ist süffig und von reiner Frische. Leuchtend gold-gelb und mit einer perfekten Schaumkrone lädt es zum Anstoßen ein. Feinwürzige Gerstenmalznoten und eine angenehme Hopfenbittere verbinden sich zu einem runden Körper. Durch seinen harmonischen Charakter lässt sich das Helle aus Erding hervorragend trinken. Seinen besonders ausgewogenen Gesamteindruck bekommt ERDINGER Brauhaus Helles durch die sorgsame Reifung. Denn die Braumeister lassen ihm mit dem traditionellen Verfahren der Kaltlagerung genau die Zeit, die es braucht, um alle Aromen perfekt zu entfalten – beste Qualität aus der Bierstadt Erding! Die optimale Genusstemperatur beträgt 8°C. Erhältlich ist das ERDINGER Brauhaus Helles bei Essmann in Flaschen à 0,5 Liter in 20er-Kästen. →





Zu jeder Gelegenheit ein passendes Heineken



Wofür steht die Marke?

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

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



Heineken®

CORONA CERO

Das beliebte Bier von Anheuser-Busch InBev, das gerne mit der Limette im Flaschenhals getrunken wird, erhält nun Zuwachs: Corona Cero kommt auf den Markt – und damit die ideale Lösung für alkoholfreie Genussmomente. Corona Cero wird mit 100 Prozent natürlichen Zutaten gebraut und weist einen Alkoholgehalt von 0,0 Prozent auf. „Corona Extra hat eine große, stetig wachsende Fan-Gemeinde. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach alkoholfreien Bieren. Mit dem neuen Corona Cero präsentieren wir die perfekte Kombination von populärer Marke und erfrischendem Genuss ganz ohne Alkohol. Ein 100 Prozent natürliches Lifestyle-Getränk mit großem Potenzial, das dem zunehmenden Bedarf nach alkoholfreien Premium-Produkten gerecht wird – insbesondere in der jüngeren, trend- wie gesundheitsbewussten Zielgruppe“, sagt Michel Pepa, Country Director für Deutschland von Anheuser-Busch InBev.

Foto: © Anheuser-Busch InBev



DESPERADOS VIRGIN 0,0 %

Desperados erweitert ab April 2022 sein erfolgreiches Portfolio und steigt in den stetig wachsenden Markt der alkoholfreien Biere ein – mit dem neuen Desperados Virgin 0,0 %. Der Trend zum bewussten Konsum boomt und immer mehr junge Erwachsene suchen nach Möglichkeiten, ihren Alkoholkonsum zu reduzieren. Desperados Virgin 0,0 % ist eine erfrischende Alternative, die auch ganz ohne Alkohol zu einem energiegeladenen und aufregenden Lebensstil passt. Das Leben in vollen Zügen genießen – ohne Kompromisse! Die einzigartige Rezeptur mit Zitrusnoten sorgt für die ultimative Erfrischung und den originalen Desperados-Geschmack. Darüber hinaus überzeugt Desperados 0,0 % durch den im Vergleich zu Radler oder Flavoured Bieren geringeren Zuckergehalt.



Foto: © Heineken Deutschland GmbH



Foto: © Berliner Kindl Schultheiss Brauerei

BERLINER PRANKE

„Die einen nennen es ‚Wegbier‘, die anderen ‚Fußpils‘. Bei uns ist es die Pulle für die Pranke“, so beschreibt die Berliner Brauerei Kindl ihr mildes und süffiges Vollbier der Dachmarke BERLINER, das mit 6 % vol. daherkommt. Geschmacklich treffen bei der BERLINER Pranke milde, aromatische Malze auf leichte Hopfennoten. Optisch präsentiert sich das Produkt in einem jungen und modernen schwarz-weißen Look. „Sie ist unsere bärenstarke Antwort auf den Trend zu Bieren mit leicht erhöhtem Alkoholgehalt, die in unserem Heimatmarkt Berlin handelsseitig zuletzt um 18 Prozent zulegen konnten, entgegen dem rückläufigen Markttrend“, so Marketingleiter Tobias Teubner. Im Essmann-Sortiment ist die BERLINER Pranke in 0,5-Liter-Flaschen erhältlich, verpackt in 20er-Kästen. ●

NEU

Jetzt probieren!

Erfrischend herb im Geschmack.

✓ HERB-FRISCH

✓ OHNE ALKOHOL

✓ OHNE ZUCKER



Bitte ein Bit

BRANCHE

MIT INDIVIDUELLEN DESIGNS IM GEDÄCHTNIS BLEIBEN

CHRISTINE BREIER IM INTERVIEW

In einem Restaurant muss es nicht nur auf dem Teller stimmen, sondern auch das Drumherum muss passen. Für Gäste ist bei einem Restaurant-, Bar- oder Kneipenbesuch der Gesamteindruck entscheidend. Hier können gastronomische Betriebe punkten, indem sie ein stimmiges Konzept präsentieren, das im Gedächtnis bleibt. Christine Breier ist selbstständige Illustratorin und hat auch schon Designs für Restaurants entwickelt. Die Oldenburgerin weiß, worauf es ankommt, wenn man aus der Masse hervorstechen und seinen Gästen im Gedächtnis bleiben möchte.

Frau Breier, wie kam es dazu, dass Sie Illustratorin wurden?

Ich habe schon immer leidenschaftlich gern gezeichnet. Mein Vater war gewissermaßen mein erster Lehrmeister. Er hat mir viele Tipps gegeben und mich ermutigt, weiter zu zeichnen. Im Kunstunterricht in der Schule habe ich auch immer meinen Klassenkameraden bei ihren Bildern geholfen.

Bei der Stadt Vechta habe ich eine Ausbildung zur Bauzeichnerin gemacht und einen Kollegen bei der Verwaltung des Goldenen Buches der Stadt vertreten. Da kam ich zum ersten Mal mit Kalligrafie und kunstvollen Schriften in Berührung. Das hat mir so viel Spaß gemacht, dass ich dann auch Ahnentafeln und Stammbäume gestaltet habe – ganz oldschool mit Tinte und Feder. Während meines Architekturstudiums habe ich das immer weiter ausgebaut und für Freunde Illustrationen gemacht. Erst 2019 habe ich mich als Illustratorin selbstständig gemacht. Vorher habe ich in einem Verwaltungsjob gearbeitet. Den habe ich dann für die Kunst aufgegeben.

Wer gehört zu Ihren Kunden? Für welche Bereiche oder Anlässe erstellen Sie Illustrationen?

Ich zeichne viele Illustrationen für Kinderbücher. In meinem neusten Projekt illustriere ich wissenschaftliche Fachbegriffe, um sie in einem Bild zu erklären. Ich gestalte aber auch Buchcover und kreierte meine eigenen Figuren.

Für das Illustratoren Festival in Oldenburg habe ich mal ein Etikett für das Oldenburger Ols Bier designt. Die Besucher des Festivals konnten aus mehreren Vorschlägen ihr Lieblingsetikett wählen. Als das Etikett aus meiner Feder die meisten Stimmen bekam, war ich natürlich sehr stolz. Als Künstlerin erschafft man seine Werke und wünscht sich, dass sie auch anderen gefallen.

↓ Dieses Bieretiketten-Design brachte Christine Breier den 1. Platz bei den Besuchern des Illustratoren Festivals Oldenburg ein.



Sie sind jetzt auch in die Gastronomie eingestiegen und haben für das Oldenburger Restaurant Solero verschiedene Produkte gestaltet. Wie kam die Zusammenarbeit zustande?

Ich bin schon immer gerne ins Solero gegangen und habe dort die gemütliche → Atmosphäre genossen. Dann bin ich mit der Inhaberin Beyhan Kaçar ins Gespräch gekommen und habe ihr mein Lesezeichen gegeben – die gebe ich statt Visitenkarten weiter, denn die landen ja oft im Papierkorb. Dazu ein lockerer Spruch, dass sie mich gerne kontaktieren kann, wenn sie für ihr Restaurant mal etwas brauche. Da kam direkt der Wunsch nach einer neuen Speisekarte. Kurz darauf kamen auch noch die Gestaltung des Gutscheins und der Visitenkarte dazu. →

**ASTRA JETZT
AUCH OHNE STOFF.**

*Fruchtiger
Kick, geil
alkoholfrei!*

**Jetzt
probieren!**

ASTRA

GRANATE ENERGY

FRUCHTIGER KICK, GEIL ALKOHOLFREI

0.0%

Astra. Was dagegen?



↑ Für das Restaurant Solero in Oldenburg gestaltete die erfahrene Illustratorin die Speisekarte.

Wie sind Sie bei diesem Projekt vorgegangen?

Das Solero war mein erster Kunde aus der Gastronomie und auch eine Speisekarte zu gestalten war etwas Neues für mich. Da musste ich mich erstmal einarbeiten und habe mit der Inhaberin ein ausführliches Gespräch geführt: Wie muss eine Speisekarte aufgebaut sein? Was ist für die Gastronomen wichtig? Und wie nimmt ein Gast die Speisekarte wahr? Es gab viel zu bedenken und ich musste mich um 180 Grad drehen, um die verschiedenen Perspektiven von Gästen und Gastronomin einzunehmen. Am Ende musste die Speisekarte ja beide Sichtweisen vereinen: Das, was die Gastronomin mit der Karte vermitteln will und das, was ein Gast von einer Speisekarte erwartet. In diesem Fall ist mir das gut gelungen. Der erste Entwurf kam beim Solero sofort super an und hat die Erwartungen voll erfüllt.

Konnten Sie in diesem Projekt Ihre Stärken besonders gut ausspielen, obwohl es das erste Projekt für einen gastronomischen Kunden war?

Ja, absolut. Sich in andere Menschen hineinzuversetzen ist wohl meine größte Stärke. Das kam mir hier zugute. Wenn ich ein Gespräch mit jemandem führe, verstehe ich sehr schnell was die Perspektive meines Gegenübers ausmacht und was ihm wichtig ist. Bei der Illustration fällt es mir dann leicht, diese Erkenntnisse einfließen zu lassen. So kann ich verschiedenste Perspektiven berücksichtigen und vermitteln.

Warum ist auch für Gastronomien ein individuelles Design so wichtig?

Meiner Meinung nach hört ein stimmiger Restaurantbesuch nicht bei gutem Essen und tollem Service auf. Auch das Ambiente muss passen und dazu gehören eben auch Dinge wie Speisekarten, ein Logo, Servietten oder Bierdeckel. Es muss ein roter Faden erkennbar sein, der die Alleinstellungsmerkmale und Besonderheiten des Lokals hervorhebt. Wenn alles bis ins kleinste Detail aufeinander abgestimmt ist, bleibt den Gästen das Restaurant im Gedächtnis. Und das ist es ja, was Gastronomen möchten: Die Gäste sollen über das Lokal reden und es weiterempfehlen. Eine individuell gestaltete Speisekarte ist ein echter Blickfang und bleibt in Erinnerung. Viele Restaurants haben außen einen Schaukasten, in dem eine Speisekarte hängt. Oft genug sieht man da weißes Papier mit schwarzer Schrift. Vielleicht ist noch das Logo des Lokals drauf, aber alles in allem recht eintönig. Ein einzigartiges Design zieht die Blicke auf sich und lockt Gäste an, die sonst vielleicht vorbeigegangen wären.

Vielen Dank für das Gespräch! ●



KAISER'S ART

Dipl.-Ing. Christine Breier
Rowoldstraße 7
26127 Oldenburg
kaisersart@web.de
www.kaisersart.de

BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN

NEUER GLANZ IM GECCO GASTHAUS



Foto: © Gecco Gasthaus

↑ Nach dem Umbau erstrahlt das Gecco Gasthaus in neuem Glanz.

Nach gut 17 Jahren erstrahlt das Gecco Gasthaus im Nordhorer Stadtpark in neuem Glanz. Dem Team rund um Geschäftsführer Simon Kuipers war schnell klar, dass das neue Konzept außergewöhnlich, anders und spektakulär werden soll. Aus einer Vision wurde nach der Renovierung letztendlich Realität: „Wir haben unser Ladendesign in die Zukunft transferiert und aktuelle Trends aufgegriffen. Im Vordergrund steht nach wie vor die Gemütlichkeit, wir arbeiten daher mit vielen Pflanzen und dezenteren Farben“, so Kuipers der neben den optischen Highlights auch die neue Küche des Hauses in den Fokus genommen hat.

Er erinnert sich: „Der Grundgedanke hinter der Renovierung war eigentlich, dass wir eine größere und modernere Küche brauchten. Unsere vorherige war auf 13 Quadratmeter begrenzt. Daher haben wir diverse Küchenbauer einge-

laden, um uns das beste Konzept vorzulegen. Das ist mehr oder weniger nach hinten losgegangen, weil zum Schluss jeder Küchenbauer ein weißes Blatt Papier abgegeben und kapituliert hat.“ Daraufhin habe man sich für eine Systemküche von Roland entschieden und die Küche weiter in den Gastraum ausgelagert. „Wir verzichten zwar auf zehn Sitzplätze zugunsten der neuen Küche, doch gerade in den Sommermonaten haben wir unserer Terrasse über 200 Sitzplätze, die wir dank der neuen Möglichkeiten nun optimal bewirtschaften können“, erklärt Kuipers.

Auch die Karte des Gecco hat ein Make-Over bekommen, doch trotz der Änderungen „kochen wir natürlich weiterhin frisch und bieten unseren Gästen eine cross-kulturelle Küche an. Wir verfolgen keinen festen Küchenstil, sondern bedienen uns aus allen Kulinariken und bringen stets unseren eigenen Touch

mit ein – wir sind nach wie vor ein Restaurant für Jedermann“, so Gastronom Kuipers, der weiter betont, dass „uns der Einsatz von hochwertigen Zutaten ein besonders Anliegen ist, um die klassischen Gerichte noch besser zu machen“. Beispielhaft nennt er das Gyros, welches nicht klassisch vom Spieß kommt, sondern aus Schweinefilet zubereitet wird. Abgerundet wird die Speisekarte mit einer passenden Auswahl an Getränken, darunter etwa hausgemachte Limonaden, diverse Craft Biere, sechs Biere vom Hahn oder „35 Gins sowie gut 20 ausgewählte Whisky-Sorten, die wir stilecht in der tollen neuen Bar im Gecco präsentieren“. ●

Gecco Gasthaus

Mühlendamm 1

48529 Nordhorn

Telefon: 059211796197

E-Mail: kontakt@gecco-nordhorn.de

GOLFEN MIT GENUSS

Nach dem Abschlag der Absacker: Mitglieder und Gäste des Golfclubs Emstal haben seit März die Möglichkeit, ihre Partie Golf genussvoll ausklingen zu lassen. „Katti im Golfclub Emstal“ lautet der Name der neuen Vereinsgastronomie, die Besucher in den Clubräumen willkommen heißt. Gesicht und gute Seele des „Katti“ ist Katrin Lampe, die ihren Gästen in familiärer Atmosphäre abwechslungsreiche Tagesgerichte mit regionalen Zutaten sowie kleine Bistro-Speisen und hausgebackenen Kuchen serviert. Zahlreiche frischgezapfte Biere und eine erweiterte Weinkarte gehören ebenfalls zum Angebot. Darüber hinaus lockt das neue Lokal mit Aktionen wie Grillbuffets oder Tastings. Auch Familien-, Betriebs- und Weihnachtsfeiern sind möglich, die Katrin Lampe nach individuellen Wünschen gestaltet. ●

Katti im Golfclub Emstal

Beversunden 3, 49808 Lingen

Tel. 0591 67005

E-Mail: gastronomie@gc-emstal.de

STRANDFEELING PUR IN FLENSBURG

Echte Urlaubsgefühle kommen bei einem Besuch des „Beach Club“ und der „Hafenliebe“ in Flensburg auf. Unmittelbar an der Hafenspitze gelegen, haben die Gäste einen ausgedehnten Blick auf die Förde. Vor allem der „Beach Club“ lädt zu einem leckeren Cocktail ein, um die Seele baumeln zu lassen. Zusätzlich findet man hier neben der Terrasse auch einen Sandabschnitt mit Liegen und Strandkörben, der das Strandfeeling komplettiert. Nur einen Steinwurf entfernt liegt die „Hafenliebe“, die ihre Gäste mit einem klassischen Imbiss-Angebot mit Fischbrötchen und Co. begeistert. Beide Locations werden von Ute Johannsen betrieben. ●

Beach Club

Am Kanalschuppen 5, 24937 Flensburg

E-Mail: info@hafenspitze.sh

Hafenliebe

Am Kanalschuppen 2, 24937 Flensburg

E-Mail: info@hafenspitze.sh



Foto: © Torsten v. Reeken

BOCKHORNER OLDTIMERMARKT www.bockhorner-oldtimermarkt.de

Heiße Schlitten mit richtig Geschichte unter der Haube tummelten sich vom 10. bis zum 12. Juni im niedersächsischen Bockhorn. Denn dort stieg der 39. Internationale Oldtimermarkt. Hier trafen sich Fans und Kenner der Szene zum Fachsimpeln. Das Event ist gut besucht, um die 20.000 Gäste kommen jedes Jahr, um die motorisierten Schätze zu bewundern. Auf dem Teilemarkt

fanden Oldtimerbesitzer eine große Auswahl an Kleinteilen und Werkzeugen. Darüber hinaus erwartete die Besucher ein spannendes Programm: An allen drei Tagen gab es zum Beispiel eine Sonderschau „American way of drive“ mit amerikanischen Fahrzeugen bis Baujahr 1997. Im Kaffeegarten, an Grillständen und in Biergärten konnten sich die Besucher in Ruhe stärken.

Höhepunkt war die Friesland Rallye am Sonntag. 100 Fahrzeuge machten sich auf den Weg zu einer Ausfahrt durch die schöne friesische Landschaft. Während der Fahrt mussten auch verschiedene Aufgaben gelöst werden. Die ersten drei Fahrzeuge, die über die Ziellinie fuhren, wurden mit einem Pokal ausgezeichnet. Das restliche Teilnehmerfeld erhielt eine Jahresplakette als Erinnerungsstück. ●

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

KRISE ÜBER KRISE

**RUSSLAND-UKRAINE-KRIEG STELLT DGL
VOR NEUE HERAUSFORDERUNGEN**



Deutsche Getränke Logistik
... und alles läuft.

UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:



Auch die Deutsche Getränke Logistik ist wie zahlreiche Unternehmen in der (Getränke-)Logistik von den Folgen des russischen Angriffskriegs auf die Ukraine betroffen – und das zu einem Zeitpunkt, als endlich Licht am Ende des Corona-Tunnels erkennbar schien. Diese weitere Krise markiert in gewisser Weise das Ende der alten Ordnung: Bedeutende Änderungen werden nötig sein, um die Existenz zahlreicher Unternehmen zu sichern.

Bereits die Corona-Pandemie stellte für Unternehmen in der Getränke-Logistik und darüber hinaus eine enorme Herausforderung dar. Die Deutsche Getränke Logistik DGL hat alles getan, um den Betrieb aufrecht zu erhalten und gleichzeitig die Gesundheit der Mitarbeiter zu schützen. Eine Testpflicht, aber auch Hygiene- und Zutrittsregelungen oder die Homeoffice-Pflicht wurden zum Wohl der Mitarbeiter zeitnah eingeführt – bedeuteten aber auch zusätzliche Kosten, die die DGL wie anderen Unternehmen selbst tragen musste. Der allgemein hohe Krankenstand in Deutschland trug zudem erheblich zu gestörten Liefer- und Versorgungsketten bei. Dies führte dazu, dass Investitionen in den Fuhrpark – die für die DGL stets eine hohe Priorität haben – nicht im geplanten Umfang möglich waren. „Ersatzinvestitionen in den Fuhrpark und sonstige technische Ausstattungen finden nur erheblich verzögert und deutlich teurer statt“, erklärt Markus Rütters, Vorsitzender der Geschäftsführung der DGL.

Ein Problem, das die Logistikbranche seit längerer Zeit plagt, ist der Fachkräftemangel. Durch Corona und den Russland-Ukraine-Krieg hat sich die Situation noch einmal deutlich verschärft: Osteuropäische Fahrer fehlen zunehmend, während Lieferdienste infolge der Pandemie boomen und den Bedarf an Fahrern noch einmal erhöhen. Die DGL bietet (potenziellen) Arbeitnehmern unter anderem durch eine attraktive Vergütung sowie moderne Technik ein ansprechendes Arbeitsumfeld. Nichtsdestotrotz ist der Fachkräftemangel nach wie vor deutlich spürbar. Einfachere Zuwanderungsgesetze für Fachpersonal aus Drittstaaten könnte helfen, so Markus Rütters: „Auch staatliche →



Für alle, die täglich ihre Last auf der Straße haben: **Wir machen's einfacher.**

Ob Tankkarte, Fahrzeugservice,
Mautlösung oder Flottenmanagement.

Für alle, die beruflich auf Europas
Straßen unterwegs sind –
wir machen Mobilität einfacher.

Einfach weiter kommen:
uta.com

we simplify mobility





↑ Der Fachkräftemangel und die explodierenden Kosten gehören zu den größten Bedrohungen für den Getränkefachgroßhandel, so Markus Rütters, CEO der Deutschen Getränke Logistik DGL.

Anreizsysteme wären mehr als wünschenswert, um das Berufsbild des Lkw-Fahrers attraktiver zu machen und so die Versorgungssicherheit für Güter jeglicher Art sicherzustellen.“ Ebenso gelte es, über ein verändertes Wochenendruhegesetz für regionale Distributionsfahrer nachzudenken.

Neben den erheblichen Kostensteigerungen im Personalbereich sowie der immer weiter sinkenden Verfügbarkeit bei Fracht- und Laderäumen sind es vor allem die exorbitant gestiegenen Energiekosten, die für viele Unternehmen existenzbedrohend sind. „Sofern diese zusätzlichen Kosten für den GFGH durch den Handel nicht bezahlt werden, drohen in saisonalen Spitzenzeiten erhebliche Regallücken in den Märkten“, bekräftigt Markus Rütters. Diese Unwägbarkeiten und Herausforderungen seien durch den Getränkefachgroßhandel allein nicht tragbar. Es müssen daher vertragliche Indexierungsklauseln zur klaren Vereinbarung erbrachter Leistungen und Gegenleistungen zum Standard werden – damit der Verbraucher auch in Zukunft nicht vor leeren (Getränke-)Regalen steht. ●



↑ Noch stehen Verbraucher bei Getränken anders als bei Mehl und Speiseöl nicht vor leeren Regalen – doch die Herausforderungen für die Getränkelogistikbranche sind enorm.



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®

„DIE LAGE IST ERNST“

DIRK REINSBERG VOM BUNDESVERBAND DES DEUTSCHEN GETRÄNKEFACHGROSSHANDELS IM INTERVIEW



Foto: © BV GFGH

↑ Dirk Reinsberg ist geschäftsführender Vorstand des BV GFGH.

Preiserhöhungen, Lieferengpässe, Fachkräftemangel – der russische Angriffskrieg hat viele Probleme, die den Getränkefachgroßhandel plagen, noch einmal deutlich verschärft. Dirk Reinsberg, geschäftsführender Vorstand des Bundesverbandes des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V., erklärt im Interview, wie sich steigende Energiepreise und Personalmangel auf den Getränkefachgroßhandel auswirken – und wie die Politik Entlastung schaffen könnte.

Infolge des russischen Angriffskriegs auf die Ukraine sind die Spritpreise in nie dagewesene Höhen geschneit. Inzwischen sind sie etwas gesunken, verharren aber auf hohem Niveau. Welche Auswirkungen hat das auf den Getränkefachgroßhandel?

Der ohnehin durch die lange Zeit der Corona-Einschränkungen gebeutelte Getränkefachgroßhandel ist von der beispiellosen Steigerung der Benzinpreise erneut enorm betroffen. Es ist heute noch nicht absehbar, wo die Reise hingeht. Sollten die Kraftstoffpreise auf dem hohen Niveau stagnieren oder sogar wieder anziehen – was ja angesichts des geplanten Öl-embargos zu befürchten ist – wird es zu einer existentiellen Bedrohung einzelner Unternehmen kommen. Die Preissteigerungen führen zu einer Verteuerung in den Lieferketten und müssen gemeinschaftlich getragen werden – ansonsten drohen sie zu reißen. Weitere Preissteigerungen für Verbraucher sind daher nicht auszuschließen.

Viele (Getränke-)Logistikunternehmen sind dabei, auf eine grünere Logistik umzustellen. Gefährden die hohen Energiekosten diesen Prozess, der ja langfristig die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen verringern würde?

Die Umstellung auf eine „grüne“ Logistik ist gut und richtig. Nachhaltigkeit ist lange kein Modethema mehr, sondern ein „must-have“. Der Handlungsdruck auf Unternehmen steigt heute ganz direkt und von mehreren Seiten zugleich: Neben dem Regulierer fordern vor allem auch Kunden und Investoren überprüfbare Nachhaltigkeit. Darauf nicht einzugehen, stellt ein geschäftliches Risiko dar. Ich denke nicht, dass die hohen Energiekosten diesen Prozess mittelfristig aufhalten werden. Der Weg zu einer Energiewende geht vor allem über eine Mobilitätswende. Experten sind sich einig, dass die E-Mobilität immer noch effizienter ist als herkömmliche Verbrennungsmotoren. Richtig ist aber natürlich auch, dass der finanzielle Spielraum für Investitionen in diesem Transformationsprozess kurzfristig enger wird. Eine Entlastung bei der Besteuerung von Strom könnte hier zusätzliche Anreize schaffen.

Laut DIHK sind sieben Prozent der Lkw-Fahrer in Deutschland ukrainische Staatsbürger. Verschärft der Krieg den ohnehin schon großen Personalmangel?

Der Lkw-Fahrermangel war schon vor dem Angriffskrieg auf die Ukraine ein Problem. Sicherlich wird die Lage durch die aktuelle politische Situation noch verschärft – Lkw-Fahrer aus der Ukraine, Russland und auch Polen kehren erst einmal nicht nach Deutschland zurück.

Das Thema Fachkräftemangel bei Berufskraftfahrern ist jedoch vielmehr ein strukturelles Problem. Die jüngst veröffentlichten Zahlen des Statistischen Bundesamtes machen dies deutlich. Der Anteil der über 55-Jährigen ist bei Kraftfahrern deutlich höher als bei den Erwerbstätigen insgesamt. Berufseinsteiger unter 25 Jahren gibt es kaum bei den Kraftfahrern, diese machen gerade einmal drei Prozent aus. Ebenso ist der Anteil der erwerbstätigen Kraftfahrerinnen mit gerade einmal drei Prozent dramatisch gering. Es fehlen aktuell bereits 60.000 bis 80.000 Berufskraftfahrer und jedes Jahr gehen 30.000 Berufskraftfahrer in Rente, ohne dass entsprechender Nachwuchs da ist. Ohne schnelles Handeln, um dieser Situation zu begegnen, droht uns durch den zunehmenden Fahrer- bzw. Fahrerinnenmangel in vielen Teilen der Wirtschaft ein Versorgungskollaps. Es gilt, die Arbeitsbedingungen attraktiver zu gestalten und das negative Image des Berufes nachhaltig zu verbessern. →



Finanzierung und Darlehen für Gaststätten



Welche Rahmenbedingungen haben die Darlehen?

250 T Euro
Höchstbetrag

48 Stunden
bis zur Darlehens-
bewilligung

Welche Vorteile bietet unser Service?



Einfach

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



Schnell

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



Wettbewerbsfähige Konditionen

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



Komplikationslos

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



Maßgeschneidert

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



Sicher

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

Mehr Informationen auf:

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

→ Um weiter so arbeiten und liefern zu können wie bisher brauchen Unternehmen eine planbare Perspektive.



Foto: © BV GFGH

Schlägt sich die Krise bereits in den Geschäftszahlen für das 1. Quartal 2022 nieder?

Die Auswirkungen des Ukraine-Kriegs auf die Wirtschaft sind zu spüren und bremsen den ursprünglich erhofften und erwarteten Aufschwung für dieses Jahr. Neben einer gedämpften Umsatzentwicklung im Getränkefachgroßhandel belasten natürlich die dramatisch gestiegenen Kosten die Geschäftszahlen. Gerade im sogenannten Streckengeschäft, also der Belieferung des Lebensmitteleinzelhandels mit Getränken, sind Unternehmen des Großhandels am Rande der Wirtschaftlichkeit unterwegs. Die gestiegenen Kosten führen hier nicht selten zu einem wirtschaftlichen Fiasko.

Wird es in Zukunft noch langfristige Lieferverträge geben oder braucht es mehr Flexibilität, um auf unvorhersehbare Krisen wie Pandemien oder Kriege reagieren zu können?

Die aktuelle Lage fordert ganz klar ein flexibleres Handeln seitens aller Beteiligten gleichermaßen. Die Zeiten der starren und langfristigen Lieferverträge sind vorbei. In die Verträge und Vereinbarungen müssen Preisgleitklauseln Einzug halten, mit denen bei nicht beeinflussbaren Kostensteigerungen flexibel reagiert werden kann.

Erste große Handelsketten haben bereits die Preise erhöht. Wird es zu flächendeckenden Preissteigerungen kommen?

Die dramatischen Kostenentwicklungen im Bereich der Energie- und Rohstoffversorgung, aber auch die sich bereits abzeichnenden steigenden Personalkosten werden zwangsläufig zu weiteren Preissteigerungen führen. Ich sehe nicht, warum Lebensmittel und Getränke davon ausgenommen sein sollten. Es sei denn, die Politik steuert hier durch die Senkung der Mehrwertsteuer auf einzelne Produktgattungen, wie z. B. Obst und Gemüse oder Getränke in klimafreundlichen Mehrwegverpackungen, gegen.

Befürchten Sie eine verstärkte Kaufzurückhaltung aufgrund der Inflation?

Das Konjunkturbarometer des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung ist aktuell auf 86 Punkte eingebrochen und hat sich damit deutlich von seinem neutralen Wert von 100 Punkten entfernt. Neben hohen Energiepreisen und Lieferkettenproblemen kommen Unsicherheiten über den Verlauf des Ukraine-Krieges und mögliche weitere Sanktionen im Energiebereich hinzu. Aufgrund der höheren Preise, steigenden Inflationsraten und dem Abwärtstrend der Konjunktur fahren die Konsumenten derzeit ihre Ausgaben zurück. So haben Mitte April bereits 24 Prozent der Verbraucher weniger für Konsumgüter ausgegeben, wie eine Onlinebefragung von ECC Köln ergab. Und 40 Prozent planen, anstehende Ausgaben zu verringern. Die Kaufzurückhaltung im Konsumgüterbereich ist also bereits messbar und wird ggf. auch weiter zunehmen.

Was fordern bzw. erhoffen Sie sich von der Politik?

Die Lage ist ernst. Die Erwartungen in der deutschen Wirtschaft und damit auch in der Getränkebranche sind gedämpft. Die führenden deutschen Wirtschaftsinstitute haben ihre Konjunkturprognose für 2022 fast halbiert. Die Politik ist gefordert, durch steuerliche Entlastung und Hilfsmaßnahmen für Verbraucher und Unternehmen die aktuellen Belastungen bestmöglich abzufedern. Die dazu auf den Weg gebrachten Maßnahmen helfen, müssen jedoch bei Bedarf verlängert werden. Insbesondere brauchen die Unternehmen eine planbare Perspektive. Daher sollten die Energie- und Dieselpreise für versorgungsrelevante Branchen längerfristig auf das europäisch zulässige Mindestmaß gesenkt werden – Stichwort: „Gewerbedieselpreis“. ●





GENUSS

BREWED TO TASTE BETTER

FAMILY OWNED FOR GENERATIONS



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

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

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



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

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



Foto: © Ahoioldenburg GmbH

GENUSS

MARITIMES HAFENFLAIR IN OLDENBURG

STEFFEN HENSSLER ERÖFFNET NEUEN AHOI-STANDORT

Maritimes Flair von der Küste gibt es jetzt auch in der Oldenburger Innenstadt: Koch Steffen Henssler – bekannt aus diversen TV-Formaten – eröffnete hier den sechsten Standort seines Restaurants Ahoi, das bereits in Hamburg, Travemünde, Otterndorf, Scharbeutz und Köln vertreten ist. Auch in Oldenburg wird den Gästen der typisch maritime Charakter der Kette geboten. Die Bar ist einem Schiffsrumpf nachempfunden und an der Wand prangt ein gemalter Blauwal. Der Gastraum ist mit viel Liebe zum Detail gestaltet: Es herrscht eine urige Gemütlichkeit im modernen Look.

Diese Optik spiegelt sich auch in den kulinarischen Genüssen aus der Küche wider. Auf der Speisekarte finden sich Klassiker wie Fish'n'Chips und Burger in verschiedenen Variationen, aber auch andere Highlights wie frische Sushi-Bowls mit besonderen Geschmacksreationen wie Trüffel-Ponzu-Butter-Topping. Alle Gerichte verbindet die Extra-Prise Steffen Henssler, der in die Rezepte seine eigene Note eingebracht

hat, die das Ahoi so einzigartig macht. Abgerundet wird die Speisekarte durch diverse Beilagen und Desserts für einen süßen Abschluss. Auch für die kleinsten Genießer gibt es spezielle Gerichte. Jetzt schon sehr beliebt ist in Oldenburg der sonntägliche Brunch von 9 bis 13 Uhr. Morgens, mittags und abends – für jede Tageszeit gibt es die passenden Speisen. Mittags in der Pause einen kurzen Snack zu sich zu nehmen →

↑ Maritim, frisch und modern:
So präsentiert sich das neue
Ahoi in Oldenburg.



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

ist ebenso möglich wie ein gemütlicher Abend mit Freunden. Das Ahoi Oldenburg hält auch eine gute Auswahl an Weinen und Cocktails bereit, die die Gerichte begleiten.

Den Standort in Oldenburg betreiben Steffen Henssler und sein Bruder Peter Henssler gemeinsam mit Jasper Kelkenberg und Atanasios Dratzidis. Für Kelkenberg und Dratzidis ist das Ahoi eine neue Nuance in der Oldenburger Gastronomie. Abwechslungsreiche Gerichte und die gemütliche und freundliche Atmosphäre laden zum Wohlfühlen ein. 290 Gäste kann das Ahoi bewirten, davon können 110 Personen im Außenbereich Platz nehmen. Und hier sind wirklich alle willkommen: Auch Hundebesitzer können ihre Fellnasen mit ins Restaurant nehmen. Wer das Hafenumgebung und die Küche im „Henssler-Style“ genießen möchte, kann online einen Tisch reservieren oder einfach spontan im Ahoi in der Oldenburger Fußgängerzone vorbeischauchen. ●



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

AHOI STEFFEN HENSSLER

Markt 2 / 3, 26122 Oldenburg

04216 4855 300

www.ahosteffenhenssler.de



↑ In gemütlicher Atmosphäre genießen die Gäste leckere Gerichte im Henssler-Style.

PERONI
ITALIA



JETZT NEU

ENTDECKE DAS BIER ITALIENS

jetzt auch als

0.0%

GENUSS

KÖNIGSDISZIPLIN: BARREL AGING

PREMIUM-BIERE AUS DEM FASS



Foto: © cavanimages, Envato Elements

↑ Die Holzfässer verleihen den Bier-Kreationen einen ganz besonderen Geschmack.

Jahrhundertlang war es üblich, Biere in Holzfässern zu lagern und zu transportieren. Üblicherweise waren die Fässer innen mit Pech beschichtet. Die Fässer waren dadurch nicht nur abgedichtet – gleichzeitig wurde so verhindert, dass das Bier einen unerwünschten Geschmack annimmt. Beim „Barrel Aging“ drehen Brauer den Spieß wieder um und setzen gezielt auf den Reifungsprozess in Holzfässern.

International ist die Braukunst des „Barrel Agings“ hoch angesehen, denn es braucht dafür spezielles Wissen und einen ebenso großen Erfahrungsschatz, um hochwertige, im Fass gereifte Biere zu erzeugen. Die geschmacklich außergewöhnlichen Jahrgangsbiere sind teurer als herkömmliche Erzeugnisse, oftmals limitiert und daher meist sehr schnell ausverkauft – vereinzelt werden pro Flasche Preise von gut 50 Euro veranschlagt.

Die Fassreifung bezieht sich nicht auf die Brauart eines Bieres an sich, sondern viel mehr auf das Produkt, welches in ein Fass abgefüllt wird. Bier kann auf Dauer seinen Geschmack weiterentwickeln und zu einem anderen Level kommen. Dabei spielen sowohl das Holz als auch das Getränk, das vorher im Fass war, eine Rolle.

FASS IST NICHT GLEICH FASS

Um einen fassgelagerten Sud mit kräftigen Aromen zu versehen, greifen die Braumeister häufig zu Fässern, in denen vorher Whisky, Cognac, Tequila, Madeira oder Sherry lagerten. Es kommen aber auch Fässer aus neuem Eichenholz oder Rot- und Weißweinfässer zum Einsatz. Die Kunst besteht nun darin, die feinen Geschmacksnoten des →

Kölsche Momente



Kölner Brautradition seit 1894 - Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf



Foto: © fxquadro, Envato Elements

vorherigen Getränks in den Sud zu bekommen, um damit dem Bier eine individuelle Komplexität zu verleihen.

SO FUNKTIONIERT'S

Für die Herstellung von fassgereiftem Bier eignen sich starke, intensive und alkoholreiche Bierstile am besten, da sie eine natürliche Robustheit aufweisen. In Deutschland werden gerne Bockbiere und dunkle Doppelböcke für das „barrel aging“ verwendet. Holz ist ein Naturprodukt und „atmet“ deswegen. Durch die vielen kleinen Poren im Holz befindet sich das Holzfass im stetigen Luftaustausch mit seiner Umgebung. Tagsüber ist es wärmer, daher öffnen sich die Poren des Holzes und füllen sich mit Bier. Kühlt es nachts wieder ab, schließen sich die Poren wieder und das Bier wird wieder zurück in das Fass gedrückt. Bei diesem Vorgang mischen sich die Moleküle des Bieres mit den Aromen des Holzfassens. Für diesen Prozess bedarf es viel Zeit, daher reifen die Biere bis zu ihrer Perfektion zwischen sechs und zwölf Monaten in den Fässern.

Besonders Belgien ist für seine „barrel aging“-Kultur berühmt: Anerkennung von Bierliebhabern aus der ganzen Welt finden vor allem die Lambic- und Oud-Bruin-Biere, die damals wie heute in großen, unbeschichteten Eichenholz- oder Kastanienholzfässern ausgebaut werden. ●

↑ Barrel aged Biere sind unter Kennern äußerst beliebt und zudem schnell vergriffen.

↓ Die Brauspezialitäten aus dem Holzfass zeichnen sich durch besondere Geschmacksnoten aus.



Foto: © Shaiith, Envato Elements

**GERMETA IST OFFIZIELLER
MINERALWASSER-PARTNER DER**



**AUSTRINKEN.
ZURÜCKGEBEN.
DIE UMWELT
SCHÜTZEN.**



**WIR RECYCELN
SEIT 2001**



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



GERMETA

Meine Quelle seit 1679.

GENUSS

DIE MISCHUNG MACHT'S

FRUCHTIGER BIERGENUSS IN GROSSER VIELFALT



Foto: © Brauerei C. & A. Veltins GmbH & Co. KG

Bier ist nicht unbedingt jedermanns Geschmack. Manche mögen das bittere Aroma nicht und mischen ihr Bier lieber mit Limonaden oder anderen Erfrischungsgetränken. Erst seit 1993 gibt es Biermischgetränke fertig gemixt im Handel zu kaufen. Dafür musste sogar das Biersteuergesetz angepasst werden. Zuvor standen keine Mixgetränke in den Regalen, da war noch das Selbstmischen gefragt. Auf der anderen Seite brachte das auch viele regionale Kreationen hervor, die zum Teil sehr kuriose Namen bekamen.

↪ Bei den Biermischgetränken setzen die Hersteller auf Vielfalt. Immer wieder kommen auch neue, meist saisonale Sorten auf den Markt.

DER KLASSIKER MIT ZITRONE

Deutschlandweit bekannt ist in jedem Fall das Radler – im Norden auch Alster genannt. Die meisten Hersteller setzen auf die Mischung von Bier und Zitronenlimonade im Verhältnis eins zu eins. Krombacher hat zudem das Limobier auf den Markt gebracht, das aus 70 Prozent Limonade und 30 Prozent Bier hergestellt wird und nur 1,5 Prozent Alkohol enthält. Mit einem farbenfrohen, knalligen Design richtet sich das Produkt an jüngere Zielgruppen. Das Limobier gibt es in den Sorten Zitrone und Mango-Maracuja.

Ganz neu ist das zuckerfreie Radler von Krombacher. Das Mischgetränk enthält nur ein Prozent Alkohol und reiht sich damit – wie das Limobier – in den Trend zum gesundheitsbewussten Konsum mit weniger Alkohol ein. Teil des Sortiments ist auch das neue NaturRadler, bei dem naturtrübe Zitronenlimo zum Einsatz kommt. Auch Veltins vertreibt ein

naturtrübes Radler unter der Marke Grevensteiner. Hier ist es allerdings umgekehrt: Naturtrübes Bier wird mit Zitronenlimonade gemischt. Auch andere Brauereien steigen auf den Zug auf und bringen Naturtrübes auf den Markt.

DAS GESCHÄFT BOOMT - DIE 2000ER

Abgesehen vom klassischen Radler haben die großen Brauereien weitere Sorten in die Regale gebracht. In den 90ern und frühen 2000er-Jahren boomte das Geschäft mit den Mixgetränken. Unter der Marke V+ brachte Veltins bisher fünf Geschmacksrichtungen an den Start: Bier mit Cola, Energy, Beere und Tequila-Flavour. Es gibt aber auch Mischgetränke wie Smirnoff Ice, bestehend aus Wodka und Zitrone. Solche spirituosenhaltigen Alkopops waren damals gerade bei jungen Leuten sehr beliebt, da der Alkohol nicht stark herauszuschmecken war. Seit 2004 gilt in Deutschland das Alkopopsteuergesetz, das die Abgabe an Minderjährige untersagt und →

Natürlich
aus der
Tiefe



TÖNISSTEINER
Exklusiv

eine erhöhte Steuer auf die Getränke erhebt. In vielen Biermischgetränken finden sich hingegen nur Aromen, wie zum Beispiel beim V+ Curuba, das keinen Tequila enthält, aber nach der Spirituose schmecken soll.

2007 brachte Schöffelhofer ein Biermischgetränk heraus, das voll und ganz der Kernkompetenz Weizenbier entsprach. Der Schöffelhofer Weizen-Mix kam zunächst in der Sorte Grapefruit auf den Markt und setzt sich aus 50 Prozent Weizenbier und 50 Prozent Fruchtgetränk zusammen. Mittlerweile gibt es fünf Geschmacksrichtungen, zwei davon in der alkoholfreien Variante. 2010 wurde die Aufmerksamkeit auf ein anderes Mischgetränk gelenkt: Die Privatbrauerei Gaffel, die seit jeher für guten Kölsch-Genuss steht, brachte ihre Fassbrause auf den Markt. Das Getränk aus Zitronenlimo und alkoholfreiem Kölsch wurde schnell zu einem beliebten Durstlöscher. Gaffels Fassbrause



Foto: © Radeberger Gruppe



Foto: © Radeberger Gruppe

- Ob fertig oder selbstgemixt: Berliner Weisse sind besonders beliebt bei allen, die es süß und erfrischend mögen.
- ⚡ Mit dem Weizen-Mix brachte Schöffelhofer ein neues Biermischgetränk aus Weizenbier in die Regale.

wird aus natürlichen Zutaten ohne künstliche Aromen hergestellt. Sie ist mehrfach prämiert, unter anderem viermal mit der goldenen DLG-Medaille für ausgezeichnete Qualität. Neben Zitrone gibt es das prickelnde Erfrischungsgetränk auch in den Geschmacksrichtungen Orange und Apfel naturtrüb mit Fruchtsaft aus vier Apfelsorten.

EINFALLSREICHE KREATIONEN DURCH SELBSTMISCHEN

Auch wenn es heute viele Biermischgetränke in verschiedensten Variationen fertig zu kaufen gibt, ist das Selbstmischen nicht aus der Mode gekommen. Der Vorteil: Alle Komponenten können nach dem eigenen Geschmack zusammengestellt werden. Auch beim Berliner Kindl Weisse hat sich das Selbstmischen erhalten. Es gibt zwar drei Sorten ready-to-drink, aber wer sich die eigene Mischung machen will, nimmt das Weisse Original und gibt Waldmeister- oder Himbeersirup dazu.

Durch das Mischen, das bis 1993 die einzige Möglichkeit war, um an Radler und Co. zu kommen, wurden in allen Teilen Deutschlands eigene Kreationen erfunden. Bier mit Cola wurde vielerorts gerne getrunken und bekam Namen wie Colabier, Drecksack oder Krefelder. Auch mit Hefeweizen wird gerne experimentiert. Hier gibt es Mischungen ebenfalls mit Cola oder mit Fruchtsäften wie Banane oder Kirsche. Der Helle Moritz ist eine Mischung aus Weizen und Sekt. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ganz nach dem Motto: Erlaubt ist, was schmeckt. ●

Natürlich leckere Erfrischung.



NEU
ab April

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

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



Foto: © Kerstin Niehoff

↑ Das Team der Finne Brauerei aus Münster

GENUSS

BRAUEREI FINNE AUS MÜNSTER

VON HOBBY-BRAUERN ZU REGIONALEN KREATIV-ERZEUGERN

Was den Kölnern ihre „Stange“, ist den Münsteranern ihre „Finne“. Gemeint ist damit eine Flasche oder ein Glas Bier – man trinkt also eine „Finne“ Bier. Bei der Namensfindung für ihre gleichnamige Brauerei haben sich Florian Böckermann und Frank Sibbing von der lokalen Mundart inspirieren lassen und brauen seit 2016 kreative Biere in Bio-Qualität.

Seit ihrem BWL-Studium kennen sich Böckermann und Sibbing, die sich bereits vor der Gründung ihrer Brauerei Finne in ihrer Freizeit dem Brauen von Bier gewidmet haben. Während einer USA-Reise verlor Florian Böckermann sein Herz an die dortige Craft-Bier-Szene und kam mit einer Idee zurück nach Münster, von der auch Frank Sibbing direkt überzeugt war: Eine eigene kleine Brauerei für kreative Biere sollte es sein. Florian Böckermann erinnert sich gerne: „Hier gibt es, damals wie heute, lediglich ein paar kleinere Brauereien. Der regionale Bierkonsum wird hier im Münsterland mit etwa 15 Prozent durch lokale Brauereien abgedeckt – das ist eher gering. Für

uns war das der Anlass zu sagen: Da ist noch Platz für uns, da können wir etwas bewegen! Und so kam eins zum anderen ...“

„GYPSY-BRAUER“ AUF ERFOLGSKURS

2016 bauten Florian Böckermann und sein Gründungspartner Frank Sibbing im Münsteraner Kreuzviertel schließlich ihre eigene kleine Brauerei auf. Dort brauen sie nach wie vor regelmäßig kleinere Sude und testen sie dann für den Ausschank vor Ort. Ergänzt wird das Entwicklerteam um Brauer Jörn, „unser wandelndes Bierlexikon“, fügt Finne-Gründer Böckermann hinzu. „Er lässt sich für seine Kreativ- und Spezialbiere von Craft-Bier-Brauern aus der ganzen Welt inspirieren. Jörn weiß immer, welche Bierstile im Trend liegen und hat als Braumeister schon zahlreiche Rezeptideen für neue Finnen entwickelt.“ Das Grundprinzip für jedes „Finne“ ist jedoch immer dasselbe, denn „wir haben uns auf die Fahne geschrieben, hochwertige Biere zu produzieren, kreativ und nachhaltig zu sein – in Bio-Qualität mit höchsten Ansprüchen an unsere Rohstoffe. Aktuell sind wir aber noch als ‚Gypsy-Brauer‘ unterwegs. Heißt, dass wir uns auf anderen Anlagen einmieten, um dort unsere Biere zu produzieren.“ →

VOLLE POWER – INDOOR & OUTDOOR

Linde Elektrostapler
mit 1-8 Tonnen Tragkraft

Linde Material Handling

Linde

WILLENBROCK



Willenbrock Fördertechnik GmbH & Co. KG

Neu-, Gebrauch-, Mietstapler | Service | Fahrerausbildung | Intralogistiklösungen

Bremen – Hannover – Braunschweig | www.willenbrock.de

KONZEPTE HINTER DEN BIERN

Bei ihren Bio-Craft-Bieren unterscheidet die Brauerei Finne drei verschiedene Produktbereiche. Zum einen sind da die Klassiker, die von den „Finnen“ durch ihre neue Interpretation zu klassischen Begleitern im Alltag gemacht werden. Dazu zählt neben dem „Finne Bio Helles“ mit einem würzigen und leicht süffigen Geschmack auch das „Finne Bio Pils“, das „Finne Bio Natur Radler“ und das alkoholfreie „Beach Brew“. Das Helle und Pils gibt es auch vom Fass, denn „wir möchten damit auch die Gastronomen ansprechen. In Münster gibt es schon einige Betriebe, die unser Helles oder unser Pils ausschenken“, sagt Böckermann.

Weiter im Portfolio geht es mit den Kreativ-Bieren: Pale Ale, IPA und Scottish Ale. Hierfür verwendet man bei der Brauerei Finne besondere Malz- und Hopfensorten. „Damit sind wir sehr spezifisch unterwegs“, so Böckermann.

Abgerundet wird das Sortiment von saisonalen Bieren. Für jede Jahreszeit – und Karneval – wird ein bestimmtes Bier gebraut. Maibock, Summer Ale, Winterbock und das „Don't worry, be happy Ale“ – ein Cream Ale, eine Art Vorgänger vom Kölsch. On top kommen noch die ganz spezifischen Biere, die eigens im Finne-Pub ausgeschenkt werden.

„Mit unserer Marke stehen wir für Vielfalt! Wir möchten sowohl die klassischen Biertrinker mit unserem Angebot abholen, aber auch mit unseren kreativen Bieren mit mehr Hopfen und Malz punkten, die sich für besondere Anlässe eignen.“

ZUKUNFTSPLÄNE SCHMIEDEN

Derzeit liegt der Vertriebsschwerpunkt der Finne Brauerei hauptsächlich in Münster und im Münsterland. Vermehrte Lieferungen nach Niedersachsen, Köln und Ostwestfalen bestätigen den positiven Absatztrend der kreativen Brauer aus Münster, die ihre Erzeugnisse außerdem im eigenen Online-Shop vertreiben.

Für Florian Böckermann und sein Team steht der Kurs für die Zukunft fest: „Wir arbeiten intensiv an unserem Plan eine eigene, größere Brauerei zu bauen. Damit gehen wir unseren Weg weiter, denn 2021 haben wir zum ersten Mal im Absatz die 2.000 Hektoliter geknackt. Alle sind hochmotiviert eventuell bis 2023 unsere eigene, richtige Brauerei hier im Münsterland zu haben.“ Man sei zudem in Gesprächen mit einem regionalen Bauern aus dem Münsterland, bei dem die Finne-Brauerei Bio-Gerste anbauen möchte. So will die Finne Brauerei ihren lokalen Gedanken ausweiten und die Möglichkeiten einer Kreislaufwirtschaft, die eine Brauerei bietet, ausschöpfen. ●

MÜNSTERANER FINNE GMBH

Kerßenbrockstraße 8, 48147 Münster

Tel.: 0251 74867004

E-Mail: info@finne-brauerei.de

www.finne-brauerei.de

↓ Das Produktportfolio der Finne Brauerei umfasst bereits viele unterschiedliche Sorten.





Der aktuelle Trend im Sommer: Lemon und Wiess von Gaffel

Mit dem Sommerbeginn und den ersten lauwarmen Abenden steigt die Lust auf leichte sowie süßige Getränke. Die Privatbrauerei Gaffel hat zwei Biere im Portfolio, die perfekt zu dieser launigen Stimmung passen. Das naturtrübe, helle Gaffel Wiess überzeugt mit seinem milden Charakter und einer angenehmen Süffigkeit. Gaffel Lemon ist die erfrischend rheinische Alternative zu konventionellen Biermixgetränken.

Das naturtrübe Gaffel Lemon ist die perfekte Balance zwischen 40 Prozent Gaffel Kölsch und 60 Prozent Zitronenlimonade. Die Mischung führt zu einem erfrischend leichten Biergenuss mit nur zwei Prozent Alkohol. Beim renommierten „All Beverage Award“ belegte das Kölner Naturradler in der Kategorie Biermixgetränke den ersten Platz. Die Jury urteilte: „Eine echte Bereicherung für die Welt der Biermixe. Gaffel Lemon punktet mit einem erfrischenden Look, jeder Menge Lokalkolorit



und hat Kultfaktor.“ Der Durstlöscher wurde auch mit der Gold-Medaille der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet.

„GAFFEL LEMON PUNKTET MIT EINEM ERFRISCHENDEN LOOK, JEDER MENGE LOKALKOLORIT UND HAT KULTFAKTOR.“

Jury des All Beverage Award

Gaffel Lemon wird in der 0,33l-Euroflasche und in der 0,5 l-Dose angeboten. In diesem Gebinde ist das kölsche Biermischgetränk ein perfekter Outdoor-Begleiter. Die Dose gehört zu den am meisten wiederverwertbaren Getränkeverpackungen der Welt. Das Material ist zu 100 Prozent recycelbar und hat eine hervorragende Umweltbilanz.

Bis Mitte des letzten Jahrhunderts war das unfiltrierte Gaffel Wiess das Nationalgetränk der Kölner und somit der Urvater des Kölsch. Seit letztem Jahr erobert das Obergärige wieder die Gaumen der Rheinländer. Gaffel Wiess gibt es aus dem Fass und in der 0,33l Euro-Flasche. Sowohl in der Gastronomie als auch im Handel ist die Nachfrage außergewöhnlich hoch. Nicht nur Gaffel- und Kölsch-Fans, sondern auch Trinker anderer Biersorten sind vom Gaffel Wiess überzeugt.



WIR VERZICHTEN AUF KONSERVIERUNGS- UND ZUSATZSTOFFE SOWIE AUF KÜNSTLICHE AROMEN.



Jetzt
probieren!

Süffig. Mild. Helle Freude.

.....
UNTERGÄRIGES
HELLBIER
.....



GENUSS

KONKURRENZ FÜR DAS PILS?

DEM TREND ZUM HELLEN AUF DER SPUR



Foto: © Bayerischer Brauerbund e. V.

↑ Das Helle wird auch außerhalb Bayerns immer beliebter. Das süffige Bier kommt bei vielen Bierfans gut an.

Ein uriges Etikett mit Motiven bayrischer Lebensart und die Farben Blau und Weiß dürfen auch nicht fehlen – so vermarkten viele Brauereien ihr Helles. Abgefüllt wird das Bier bevorzugt in der Euro-Flasche, die durch den Aufstieg des Hellen eine echte Renaissance erlebt. Von vielen Experten wird das Helle als neue Trend-Sorte auf dem Biermarkt gesehen. Keine Frage, dass bei diesem Trend alle dabei sein wollen. Bei vielen Produkten – mögen sie auch noch so bayrisch anmuten – haben die großen Player der Branche ihre Finger mit im Spiel. Doch warum ist das Helle zurzeit so beliebt? Und kann es dem Platzhirsch Pils die Markthoheit streitig machen?

DIE NICHT GANZ SO ALTE GESCHICHTE DES HELLEN

1894 braute die Münchner Spaten Brauerei zum ersten Mal das Helle. Es sollte die bayrische Antwort auf das Pils sein, das sich aus Böhmen und Norddeutschland nach Bayern ausbreitete. Die Münchner kamen zunächst aber nicht in den Genuss des neuen Biers, verkauft wurde es testweise erst einmal in Norddeutschland als Konkurrenz zum Pils. Geschmacklich kam das Helle gut an und wurde 1895 dann auch in München ausgeschenkt. Helles ist ein untergäriges Bier. Für die Herstellung wird untergärige Hefe verwendet, die nur bei kühleren Temperaturen gärt. Bis zur Erfindung der Kältemaschine im Jahr 1876 konnte untergäriges Bier nur in den Wintermonaten oder in kalten Räumen wie Felsenkellern gebraut werden. →

MOY NATUR RADLER

*Erfrischend
anders
...*

MEIN BIER
MOY BIER

**JETZT
NEU**



*...
oder
klassisch
hell.*



◆◆◆
GRÄFLICHES
HOFBRAUHAUS FREISING
SEIT 1160

WWW.MOY-BIER.DE

MOY HELLES

Geschmacklich lässt sich das Helle als süffig und leicht beschreiben. Es verfügt über eine niedrige Stammwürze, ist schwächer gehopft und daher weniger bitter als Pils. Ein Blick auf die Zahlen verrät: Ein ernstzunehmender Konkurrent für das Pils ist das Helle bisher nicht. Rund 50 Prozent des deutschen Biermarktes entfallen auf das hopfenbetonte Pils.

HELLES ÜBERFLÜGELT WEISSBIER

Das Helle hat es sich in seiner Heimat bequem gemacht. Rund zwei Drittel des Absatzes entfallen auf Bayern und Baden-Württemberg. Aber auch im Rest der Republik gewinnt Helles immer mehr Liebhaber. Seit 2015 steigt der Marktanteil des Münchner Originals immer weiter an, bis 2021 um rund 60 Prozent auf nun 8,9 Prozent. Verloren hat hingegen der „große Bruder“ des Hellen. Das Weißbier verlor im gleichen Zeitraum fast 20 Prozent seiner Marktanteile – von 7,2 auf 6 Prozent. Das Helle hat das Weißbier also inzwischen deutlich überholt.

In der Gastronomie ist das Weißbier auf fast jeder Getränkekarte zu finden. Doch zuletzt bröckelte die Strahlkraft des bayrischen Klassikers. Zu mächtig und ein sattmachendes Gefühl nach dem Trinken sind die Argumente gegen das Weißbier. Da ist das süffige Helle eine gern gesehene Alternative. Von sich reden machte das Weißbier zuletzt mit der alkoholfreien Variante – isotonisch, kalorienarm und erfrischend, das Getränk für aktive Konsumenten. Die Privatbrauerei Erdinger Weißbräu stand an der Spitze dieses Trends und steigt jetzt auch beim Hellen mit ein. Vermarktet wird das Bier unter der neuen Marke Erdinger Brauhaus, um sich von den Weißbierspezialitäten der Marke Erdinger abzugrenzen. Für die Gastronomie wurde sogar ein eigenes Glas kreiert: Ein Willibecher, in dem Helles traditionell ausgeschenkt wird, angelehnt an das Design des Flaschenetiketts.

Das Helle ist keine neue Biersorte, fristete in den vergangenen Jahrzehnten aber ein Schattendasein. Gerade das Weißbier verkörperte die bayrische Brautradition in weiten Teilen Deutschlands und ließ dem Hellen keinen Raum. Dieses Kräfteverhältnis wandelt sich jetzt. Das Helle breitet sich auch außerhalb Süddeutschlands immer weiter aus. Die Brauereien hoffen darauf, dem Pils einige Marktanteile streitig zu machen. Wenn im Sommer die Biergarten-Saison wieder auf Hochtouren läuft, wird sich zeigen, welche Sorte der Star auf der Getränkekarte ist: das hopfige Pils, das reichhaltige Weißbier oder vielleicht doch das süffig-leichte Helle? ●



- ↑ So viel Braugerste und Hopfen steckt in einem Glas Helles.
- ↓ Im Sudkessel wird aus den vier Zutaten Wasser, Gerste, Hopfen und Hefe das Bier gebraut.



HALLO!

» WIR WOLLTEN NUR MAL KURZ
ALLE UNSERE SORTEN VORSTELLEN.

BIONADE
WEIL EHRlich GUT.



GENUSS

DIE DREI VOM GRILL

BLOG „KIKI'S BBQ PLACE“ ZEIGT DIE VIELFALT DES GRILLENS



Foto: © Matthias Rammes

↑ Dennis Bußmann, Christian Schaefer und Christian Schotte (von links) betreiben den erfolgreichen Grill-Blog „Kiki's BBQ Place“.

Ein leckeres Würstchen oder ein saftiges Steak gehört für viele zu einem genussvollen Sommerabend hinzu. Dass beim Grillen aber noch viel mehr möglich ist, zeigt „Kiki's BBQ Place“. Der Blog aus dem Emsland hat sich dank kreativer Rezepte und großem Knowhow zu einer beliebten Anlaufstelle für Grillenthusiasten und alle, die es noch werden wollen, entwickelt. Hinter dem Blog stehen drei junge Männer, die zeigen, dass der Grill eine eigene (kleine) Küche ist.

EIN GEMEINSCHAFTLICHES UNTERFANGEN

Die namensgebende Kiki ist ein Er: Christian Schaefer, Spitzname Kiki, gründete 2015 seinen eigenen Grillblog – in erster Linie, um sein Grillgut mit Familien und Freunden zu teilen. Drei Jahre später tat er sich mit seinem guten Freund und Grillkollegen Dennis Bußmann zusammen, der bis dahin seinen eigenen Grillblog betrieben hatte. Als Dritter im Bunde stieß schließlich Christian Schotte dazu, der als Inhaber einer Internetagentur den Blog technisch professionalisierte. Bis dato hatte Schotte vornehmlich in kleinerem Rahmen auf dem Balkon gegrillt: „Christian und Dennis haben meine Begeisterung geweckt“, berichtet er. →

UNSERE LIEBLINGSFARBE IST BUNT!



Farbenfrohe Säfte und Nektare
in der nachhaltigen Mehrwegflasche!



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

Was das Trio in erster Linie am Grillen schätzt, ist die Vielseitigkeit: „Ich kann grillen, backen, dampfen und noch viel mehr, bei Temperaturen von 60 bis 350 Grad. Am Grill kann ich alles machen, was ich auch in der Küche machen kann, aber ich bin draußen an der frischen Luft, mit einem Bier in der Hand. Grillen ist ein gemeinschaftliches Ereignis“, fasst Christian Schotte seine Leidenschaft fürs Grillen zusammen.

GRILLEN IN ALLEN FACETTEN

Diese Vielseitigkeit spiegelt sich auch in den Rezepten auf Kiki's BBQ Place wider. Hier findet sich durchaus auch klassisches Grillgut wie Chicken Wings, Dorade oder Sirloin-Steak – aber eben nicht nur. So erklären die drei Grillfreunde unter anderem wie man Eintöpfe, Pizza oder sogar Kuchen mit Hilfe eines Grills zubereitet. Dazu kommen noch weitere Rezepte für alles, was zu einem perfekten Grillabend dazu gehört, wie verschiedene Brote, Salate und Desserts. Für ihre Gerichte lassen sich die drei Blogger von Rezepten im Internet oder auch von bestimmten Zutaten inspirieren. „Es ist auf jeden Fall immer eine große Portion Experimentierfreude dabei“, erklärt Christian Schaefer. Mittlerweile hat Kiki's auch sein eigenes Tex-Mex-Gewürz bei Royal Spice im Programm.

Neben den Rezepten bietet Kiki's auch allerlei Informationen zur „Hardware“, wie es auf dem Blog heißt. Das Trio hat diverse Testberichte zu Grills und Zubehör verfasst. Christian Schaefer und Dennis Bußmann nennen jeweils sechs bis sieben „Sportgeräte“ ihr Eigen, darunter sowohl Gas- und Holzkohlegrills als auch Oberhitze-Grills und diverse Dutch Oven.

Dabei favorisiert das Team von Kiki's weder Gas noch Holzkohle: „Beides ist geschmacklich gleich gut“, fasst Dennis Bußmann zusammen. „Gasgrills sind allerdings schneller auf Temperatur und lassen sich leichter bedienen, vor allem, wenn man eine gewünschte Zieltemperatur im Sinn hat.“

LIVE AM GRILL

In den letzten Jahren hat sich Kiki's BBQ Place eine große Fangemeinde aufgebaut – und das nicht nur im Emsland. „Wir haben auch Bloggerfreunde zum Beispiel in Österreich oder in der Schweiz bis hin nach Namibia“, berichtet Christian Schotte. Über ihre Webseite und ihre Facebook-, Instagram- und Pinterest-Accounts erreichen sie etwa 250.000 bis 300.000 Personen im Monat, je nach Saison. Aber auch abseits der digitalen Welt geben die Emsländer ihr Wissen weiter: In Grillkursen zeigen sie die Bandbreite an Grill-Equipment und bereiten gemeinsam mit den Teilnehmenden ein Sechsgänge-Menü zu. Die Termine für 2022 waren bereits innerhalb weniger Tage komplett ausgebucht. Wer mit den Kikis am Grill stehen möchte, hat jedoch auch 2023 die Chance dazu: Die Termine gibt das Trio voraussichtlich Ende September/Anfang Oktober auf seinem Blog bekannt. ●

WWW.KIKIS-BBQ.DE



↑ Zum Anbeißen: Burger und Sandwiches sind eine feste Kategorie auf Kiki's BBQ Place.

Frischer Wind für Ihren Umsatz!

Natürlich klimaneutral.

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

- ▶ Attraktive Umsatzchancen durch neuen 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



Ab Juli 2022 erhältlich!



0,75 l

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



Trink Brohler. Fühl dich wohler.

GENUSS

ZUM DAHINSCHMELZEN

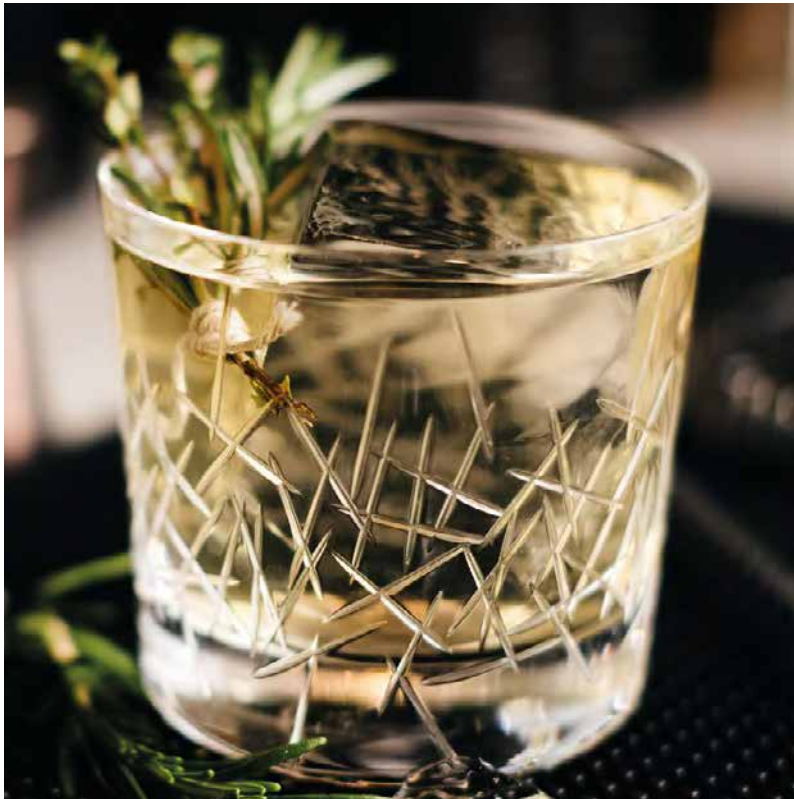


Foto: © slavamishura, Envato Elements

↑ Königsdisziplin: Wenn es im Drink kaum zu erkennen ist, ist das kristallklare Eis perfekt.

KLARES EIS FÜR PERFEKTE DRINKS

Es ist der heilige Gral der Bartender: kristallklares Eis. Viele Mythen ranken sich um die Herstellung von Eis ohne Lufteinschlüsse oder weiße Eintrübungen. Jeder hat sicherlich schon einmal davon gehört, es müsse heißes Wasser oder destilliertes Wasser verwendet werden. Alles nur Legenden, wissen Experten. Denn auf die richtige Technik kommt es an: Directional Freezing ist das Stichwort. Wird die Technik perfekt ausgeführt, ergibt das ein klares Eis ohne Verunreinigungen, das Eis-Nerds dahinschmelzen lässt.

Directional Freezing lässt sich im kleinen Rahmen für den Hausgebrauch ebenso umsetzen wie im großen Stil mit professionellen Maschinen. Bei der Technik handelt es sich um einen gerichteten Gefrierprozess, kurzum beim Gefrieren muss die Richtung, in die das Eis entsteht, vorgegeben werden. Verunreinigungen und Luftbläschen schiebt das frierende Wasser vor sich her. Beeinflussen lässt sich die Richtung, indem

die Kälteeinwirkung nur von einer Seite kommt. Im kleinen Maßstab lässt sich das mit einer Eiswürfelform erreichen, die in eine kleine isolierte Box gestellt wird. Jetzt muss so viel Wasser hineingegossen werden, dass das Wasser in der Box bis zur Oberkante der Eiswürfelform reicht. Sowohl Box als auch Form werden dabei mit Wasser gefüllt. Die isolierte Box wird so in das Gefrierfach gestellt. So trifft die Kälte von oben

auf das Wasser und es friert von oben nach unten. Dieser Vorgang dauert einige Stunden, dann kann das Eis aus der Form gelöst werden. Es sind meist einige Versuche nötig, um den perfekten Zeitpunkt abzapfen zu können, wenn das restliche Wasser mit den Verunreinigungen noch nicht gefroren ist. Alternativ kann die trübe Schicht vorsichtig abgetragen werden, um einen vollständig klaren Eiswürfel zu erhalten.

Für einen Profi ist das selbstverständlich keine praktikable Lösung. Sie denken größer. Im Raum München stellt das Unternehmen Ice Qube Eiswürfel, Crushed Ice und Trockeneis her. Besonders ist aber das Clear Ice. Das kristallklare Eis wird in speziellen Maschinen hergestellt, die sich ebenfalls der Directional Freezing Methode bedienen. Aus großen Blöcken werden mit schwerem Gerät kleine Würfel geschnitten. Dabei muss es schnell gehen, denn Eis schmilzt nun mal. Das perfekte Timing ist entscheidend, um das Eis ohne Splintern zuzuschneiden. Auf Bestellung werden individuelle Kundenwünsche von den Eis-Experten umgesetzt.

Es gibt auch Gastronomen, die ihr eigenes Eis herstellen, wie zum Beispiel die Embury Bar in Frankfurt. Hier werden alle Drinks mit dem kristallklaren Eis aus eigener Produktion serviert. Kostengünstig ist das allerdings nicht: Ausstattung, Know-how, Mitarbeiter und nicht zuletzt die hohen Stromkosten müssen kalkuliert werden. Außerdem ist die Eisproduktion durchaus zeitaufwändig. Auch die Hygiene ist besonders wichtig, denn das Eis muss wie ein Lebensmittel behandelt werden. Schließlich kommt es in die Getränke der Gäste.

Auf der anderen Seite steht das Stauen der Gäste, wenn sie vergeblich das Eis in ihrem Drink suchen. Denn so richtig perfekt ist der kristallklare Eiswürfel erst dann, wenn er mit Whisky, Gin und Co. im Glas zu einer Einheit verschmilzt und praktisch unsichtbar ist. ●

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

DER RICHTIGE MIX FÜR IHR PREMIUM-SORTIMENT!



GENUSS

WARUM NICHT MAL WILD?

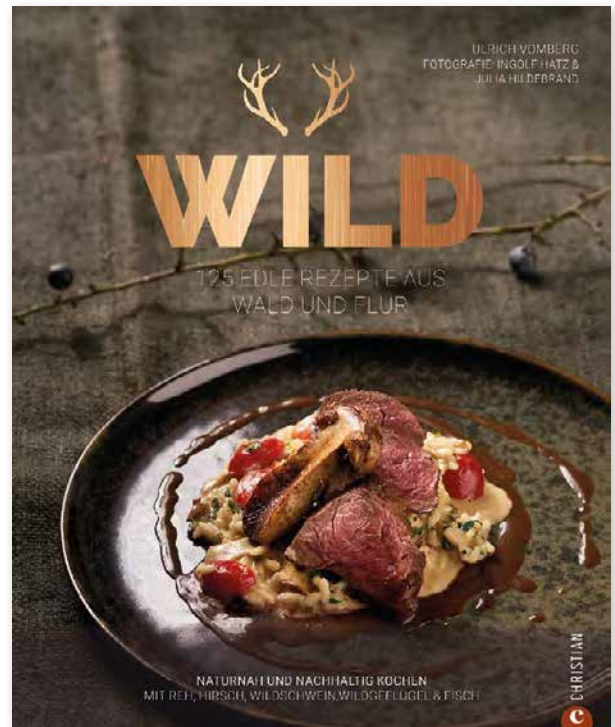
RAFFINIERTES UND ALLTAGSTAUGLICHES MIT „WILD“

Angesichts der gesundheits- und klimaschädlichen Auswirkungen der Massentierhaltung kann einem als Verbraucher schon mal die Fleischeslust vergehen. Dabei ist es durchaus möglich, nachhaltig Fleisch zu konsumieren – zum Beispiel, indem man häufiger Wild serviert. Das muss nicht immer nur das Hirschragout oder der Wildschweinbraten sein: In ihrem Kochbuch „Wild“ zeigen Ulrich Vomberg, Johannes Siemes und Elke Karsch, wie unglaublich vielseitig und kreativ sich Wild in der eigenen Küche einsetzen lässt.

Die Entfremdung des modernen Menschen von der Natur zeigt sich in vielen Aspekten: Das Töten von Tieren wurde an Schlachthöfe ausgesourct und konsumiert wird vor allem, was abgepackt im Supermarkt liegt, nämlich Rind, Schwein und Geflügel. Wild hingegen scheint von den meisten Speiseplänen verschwunden zu sein. Wenn, dann kommt es vor allem zu Festtagen wie Weihnachten auf den Teller, oftmals nach langer und mühseliger Zubereitung.

Dabei ist Wild aus nachhaltiger Jagd sowohl für die Umwelt als auch für den Menschen eine gesunde Alternative. Ulrich Vomberg ist seit Jahrzehnten passionierter Jäger. Gemeinsam mit den Gastronomen und Jagdkollegen Johannes Siemes (vom renommierten „Strümper Hof“ in Meerbusch) und Elke Karsch hat er ein Kochbuch konzipiert, das anregt, Rind und Schwein öfter mal gegen Wild zu tauschen. Denn das ist gar nicht so kompliziert. Pulled Pork Burger? Geht auch mit Wildschwein! Und warum nicht mal statt Schweinenackensteak oder Geflügelwurst Hirsch, Wildschwein oder Taube grillen? Übrigens auch so ein Vorurteil: Wild ist nicht nur was für Weihnachten, sondern schmeckt auch in der wärmeren Jahreszeit. Die Autoren zeigen, dass sich viele bekannte Gerichte mit Wild neu interpretieren lassen, z.B. Chili con Carne (mit Reh), Strammer Max (mit Wildschinken) oder Lasagne (mit Hirsch und Wildschwein).

Der edle Charakter des Wilds kommt aber keineswegs zu kurz, im Gegenteil: Wer etwas Besonderes kredenzen möchte, findet hier zahlreiche Anregungen. Ein geschmackliches wie optisches Highlight ist die Rehkeule, die in Wiesenheu gegart wird. Ein Beispiel dafür, wie man regionale Zutaten gehoben zubereitet, ist das Steak vom Hirschkalb in einer Cognac-Pfeffer-Sauce mit Wirsing-Timbale. Die einzelnen Rezepte sind den verschiedenen Tierarten zugeordnet – sogar Fisch ist dabei.



„WILD - 125 EDLE REZEPTE AUS WALD UND FLUR“

Ulrich Vomberg

Fotografie: Julia Hildebrand, Ingolf Hatz

Rezepte: Johannes Siemes, Elke Karsch

ISBN: 9783959614832

49,99 €

Hinzu kommen Rezepte für Desserts sowie für Beilagen und Basics. Weinliebhaber werden sich an den Empfehlungen von Weinsommelier Ralf Bos erfreuen, der kurioserweise Vegetarier ist – aus ethischen Gründen. Der Genuss von nachhaltig gejagtem Wild ist für ihn jedoch vertretbar, gar vorbildlich.

Gerade für Jäger ist „Wild“ ein absolutes Muss. Angesichts der Vielzahl an Rezepten besteht hier nun wirklich keine Gefahr, dass das erlegte Tier seine vorerst letzte Ruhe in der Tiefkühltruhe findet, bevor es schließlich vielleicht doch in der Mülltonne landet. Aber auch Nicht-Jäger finden hier zahlreiche Anregungen, Wild auszuprobieren. Nicht zuletzt macht sich „Wild“ durch den hochwertigen Einband und die wunderbaren Fotos von Julia Hildebrand und Ingolf Hatz auch optisch gut im Kochbuchregal. →

GRILLSPIESS »HAWAII«

FÜR 4 PERSONEN · ZUBEREITUNGSZEIT:
CA. 30 MINUTEN PLUS MEHRERE STUNDEN MARINIERZEIT



ZUTATEN:

Für den Grillspieß »Hawaii«

- 500 g Fleisch aus der Keule (Schalenwild)
- 1 frische Ananas
- 150 g Baconstreifen
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- grob gemahlenes Currypulver
- 2 Rosmarinzwige
- 8 Schaschlikspieße

Zum Anrichten

- rote und gelbe Paprikawürfel
- Salatblätter

ZUBEREITUNG:

Grillspieß »Hawaii« mit Wildbret: Das Fleisch sauber parieren und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Ananas schälen, den Mittelstrunk entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel entsprechender Größe schneiden. Die Fleisch- und Ananaswürfel abwechselnd auf die Spieße stecken. Dabei den Bacon wellenförmig um Ananas und Fleischwürfel winden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl mit dem Currypulver zu einer Marinade verrühren. Die Spieße mit den Rosmarinzwigen in eine flache Schale legen und die Marinade darübergeben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 5–6 Stunden kühl gestellt marinieren lassen. Die Spieße dann nach Wunsch in einer Grillpfanne braten oder grillen.

ANRICHTEN:

Je 2 Spieße auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

BIEREMPFEHLUNG

VON THOMAS PÖLING (BIERSOMMELIER GETRÄNKE ESSMANN)

Aus dem Bereich Wein ist das Thema Speisenbegleitung, „der richtige Wein zum richtigen Essen“, etwas völlig Normales und gelebte Praxis. Die hinlänglich bekannten Grundregeln wie Weißwein zum Fisch, Rotwein zu dunklem Fleisch oder Dessertweine zu Käse und Süßspeisen kennen auch Nicht-Weinliebhaber. Mit der Vielfalt der Bierstile kommt das Bier zu Recht aus dem falschen Imbissbuden-Image heraus und bietet den Profi- und Hobbyköchen unendlich viele Gestaltungsmöglichkeiten. Im Bereich Bier gibt es selbstverständlich auch Empfehlungen zu den Speisen, die aber selbst Bierenthusiasten nicht immer leicht fallen. Folgende Grundregeln – getreu den Mottos „Gleiches mit Gleichem“ oder aber „Gegensätze ziehen sich an“ – können beim Food Pairing von Bier mit Speisen aber grundsätzlich angewandt werden: So passt süß mit süß, sauer mit sauer, bitter mit bitter und salzig mit salzig immer. Daneben passt aber auch süß mit sauer, süß mit bitter oder süß mit scharf.

Für den Grillspieß Hawaii empfehlen wir daher von der Rügener Insel-Brauerei



↑ Das Übersee Hopfen IPA der Insel-Brauerei.

das Übersee Hopfen India Pale Ale (IPA) mit 5,6 Vol.-% Alkoholgehalt. Das Übersee Hopfen IPA mit seinem japanischen Hopfen entwickelt einen herrlichen Duft nach Kokos, Litschi und Zitrusfrüchten, der wunderbar zur Ananas und dem Curry passt. Der fruchtige und dennoch herbe Geschmack lässt sich erlebnisreich mit der Süße der Ananas und den Röstaromen des Bacon kom-

binieren. Das bernsteinfarbene, obergärige IPA sollte bei einer Trinktemperatur zwischen 10° und 12° Celsius genossen werden, damit die Vielzahl an Aromen wunderbar zur Geltung kommen. Sowohl das Aroma als auch der Geschmack des Übersee Hopfen IPA der Rügener Insel-Brauerei sind ein somit perfekter Begleiter für den Grillspieß Hawaii. ●

In unserer Region geliebt. In unserer Region getrunken.

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



Carolinen
Aus gutem Grund

GENUSS

HIER IST DIE LOCATION DER STAR - LOVE IS IN THE R

R-CAFÉ IN LOHNE

Wer im Emsland nach einem Ausflugsziel mit hohen Entspannungsfaktor sucht, ist im R-Café genau richtig. Dank der direkten Lage am schönen Lohner Freizeitsee verspricht das Restaurant mit Ganztagsgastronomie eine Reise raus aus dem Alltag, weit ab von Stress und Hektik – für Naturliebhaber, Kaffeegenießer, Ausflügler und Pedaltreter.

Als einen „schönen Fleck Erde“ bezeichnet Betreiber Sami Taha sein R-Café in unmittelbarer See-Lage, das sich oben drein durch ein ganzheitliches gastronomisches Angebot auszeichnet. Vom reichhaltigen Frühstücksbuffet über Kaffee und Kuchen bis hin zum À-la-carte-Geschäft bietet das Restaurant für jeden Geschmack eine vielfältige Auswahl für Groß und Klein. Die Idee hinter dem R-Café stammt aus der Konzeptschmiede der Café-Extrablatt-Gruppe. Das „R“ im Namen steht übrigens für die Ruhr, denn an ihren Ufern in Arnsberg wurde das erste R-Café eröffnet. Neben der Dependence am Lohner See finden sich zwei weitere Standorte in Hamm und Letmathe.

HOHE AUFENTHALTSQUALITÄT

„Die Kombination aus unserer hohen Service- und Produktqualität, gepaart mit einem Aufenthalt in einer unschlagbaren Kulisse, zeichnet unser R-Café am Lohner See aus. Wir bieten natürlich unsere Klassiker wie Pizza, Pasta und Burger an, aber auch Bowls, Salate und vor allem Spare Ribs sind bei uns sehr gefragt. Zu einem typischen BBQ gehört auch immer ein gutes Bier. Verschiedene Sorten bieten wir den Gästen vom Fass an, aber auch unterschiedli-

che Flaschen- und Weizenbiere stehen auf der Karte“, berichtet Sami Taha.

KULISSE NUTZEN

Für August 2022 ist die Fertigstellung eines erweiternden Saals geplant. „Damit möchten wir unser Veranstaltungsgeschäft ausbauen, um künftig Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Geburtstage und Firmentagungen bei uns im Hause ausrichten zu können“, erzählt Sami Taha, dessen Pläne zudem Wine-Tastings und Fußballabende vor einer großen Leinwand umfassen. Der moderne

Saal hat eigene Parkplätze, einen eigenen Zugang und ist unabhängig vom Restaurant – „um Verpflegung und das leibliche Wohl der Gäste kümmern wir uns natürlich trotzdem!“ ●

R-CAFÉ LOHNE

Zum Freizeitsee 1

49835 Wietmarschen

Tel.: 0 59 08 - 96 00 98

E-Mail: lohne@r-cafe.de

www.r-cafe.de



↑ Am See lässt sich der Feierabend bei einem erfrischenden Getränk entspannt ausklingen.



Die perfekte Verbindung. Staatl. Fachingen und Kaffee.

Ob als Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato – Kaffee ist das Lifestyle- und Trendgetränk schlechthin. Doch seine Gerbsäuren werden nicht von jedem gleichermaßen gut vertragen. Daher sollte Staatl. Fachingen als Begleiter nicht fehlen: Es neutralisiert und bereitet den Gaumen so optimal auf den Geschmackseindruck vor. Staatl. Fachingen erlaubt den vollkommenen Genuss und ist somit die perfekte Kombination zu allen Arten von Kaffee.

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

 **Klimaneutral**
Unternehmen
ClimatePartner.com/14828-2012-1001



GENUSS

OBERHAFEN-KANTINE IN HAMBURG

HEIMAT ... UND VIEL MEHR!

Auf der Kaimauer in der Hamburger Stockmeyerstraße steht – zwar etwas schief, aber dafür mit ganz viel Herz und Charakter – die Oberhafen-Kantine. 1925 erbaut, trotz das urige Häuschen nicht nur Sturmfluten, sondern bietet seinen Gästen seit jeher einen gemütlichen und lebendigen Ort voller Geschichten mit guten, bodenständigen Köstlichkeiten.

Mit ihrer Eröffnung brachte die Oberhafen-Kantine ordentlich Leben in den gleichnamigen Hamburger Stadtteil Oberhafen. Die gute Seele des Hauses war dabei ganze 72 Jahre lang Anita, die ihre Gäste als Vollblutgastronomin mit frischer und selbstgemachter Hausmannkost glücklich machte – von kalter Kantinenatmosphäre keine Spur!

Seit mittlerweile 11 Jahren hält Sebastian Libbert Anitas Andenken in allen Ehren und führt das Traditions Haus mit der gleichen Passion weiter: „Wir sind schief, als der schiefe Turm von Pisa. Das ist natürlich ein Hingucker und beschert uns einen wirklich regen Zulauf an Gästen aus Hamburg,

Deutschland und aller Welt. Viele Menschen machen Fotos und wollen unbedingt einmal drinnen sitzen. Das ist für uns ein Segen, denn ein gerade gebautes Haus würde sicherlich nicht so viel Zuspruch erfahren wie dieses schief stehende kleine Häuschen mit seinen 50 Sitzplätzen.“

ALTBEWÄHRTES AUF DEM VORMARSCH

Aus alten Rezepten, die man in der Oberhafen-Kantine fand, geht hervor, dass dort schon immer gutbürgerliche und typisch norddeutsche Küche auf den Tisch kam. „Genau diese Art zu kochen erlebt heute eine große Renaissance – wir sind hier in Hamburg der Vorreiter des nachhaltigen Kochens und beziehen unsere Produkte regional und kochen saisonal – eben genau so, wie es Anita damals auch schon gemacht hat. Trotzdem entwickeln wir uns in der Oberhafen-Kantine stetig mit neuen Ideen und Konzepten weiter“, erzählt Sebastian Libbert.

Besonders die fluffigen und saftigen Frikadellen stünden bei den Gästen der Oberhafen-Kantine hoch im Kurs und auch Sebastian Libbert gerät bei dem deutschen Klassiker ins Schwärmen, er verrät: „Wenn die Frikadellen heiß aus dem →

↓ Die Oberhafen-Kantine strahlt ein besonderes Flair aus.



HELLO SUNDOWNERS!

DAS GESAMTE
SORTIMENT AUF
www.cocktail-plant.de



Die Bar ist überall eröffnet:
mit fertig gemixten Cocktails in Barkeeper-Qualität.

6 beliebte Klassiker, 4 Special Edition Cocktails mit Alkohol und
3 alkoholfreie – entdecken Sie jetzt alle 13 Sorten für jede Gelegenheit.

Interesse? Gern senden wir Ihnen
Muster zu oder vereinbaren einen
Termin mit dem Vertriebsmitarbeiter
in Ihrer Region.

**COCKTAIL
PLANT**

Hello Sundown!

Rufen Sie uns an:
Tel. 06841 105 1500
oder schreiben Sie uns eine E-Mail:
info@nvf-marken.de

Ofen kommen, lasse ich dafür jedes Filet und Steak liegen – für mich sind unsere Frikadellen jedes Mal ein großes Vergnügen.“

NORDEUTSCHE KÜCHE GOES VEGGIE

Was wäre der Norddeutsche nur ohne seinen traditionellen Grünkohl? Verloren keineswegs, denn in der Oberhafen-Kantine hat man das Gericht rund um die grüne Palme neu gedacht: „Wir bereiten unseren Grünkohl auch vegan mit Räucher-Seitan zu – das ist unsere Art, die bodenständige Küche weiterzuentwickeln. Wir schauen immer, wie wir uns am besten den Wünschen unserer Gäste anpassen können, ohne das Traditionelle nicht in den Hintergrund geraten zu lassen. In der Oberhafen-Kantine machen wir uns viele Gedanken darüber, wie man die vegetarische und vegane Küche in die traditionell – eigentlich doch deftige, norddeutsche Küche – einbinden kann.“

Daher habe man sich auch vor einiger Zeit an die Neuinterpretation der Graupe gesetzt. „Daraus entstanden ist ein herrlich schlotziges Graupen-Risotto. Die Basis ist ein ganz bodenständiges Produkt – nur in einem neuen sehr schmackhaften Gewand.“ Beim Stichwort „Produkt“ unterstreicht Gastronom Libbert vor allem die langjährige Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten. Man sei stets im Austausch miteinander, zudem „werden wir auch schon mal von unseren Lieferanten angerufen, wenn sie zum Beispiel gerade ganz tolle Birnen oder Äpfel aus dem alten Land haben, ob wir damit nicht ein tolles Rezept kreieren wollen. Da sind wir immer sehr aufgeschlossen und freuen uns, wenn wir so tolle Produkte bekommen“.

BAYERN VS. HAMBURG - ODER DOCH EIGENTLICH FRANKREICH?

Bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde in Hamburg Weißwurst gegessen – Jahrzehnte bevor sie überhaupt nach München kam, weiß Sebastian Libbert. Das Rezept brachten damals die französischen Besatzer mit in die Hansestadt. In der Oberhafen-Kantine darf daher die Weißwurst auf der Karte nicht fehlen. Zu besonderen Anlässen wird sie zudem mit Kaviar, Garnelen oder Lachs zubereitet. Der Wurst wurde sogar ein eigenes Lied gewidmet, der „Hamburger Weißwurst-Song“ der obendrein das Engagement von Anita in Ehren halten soll. ●

OBERHAFEN-KANTINE

Stockmeyerstraße 39, 20457 Hamburg

Tel.: 040 32809984

www.oberhafenkantine-hamburg.de

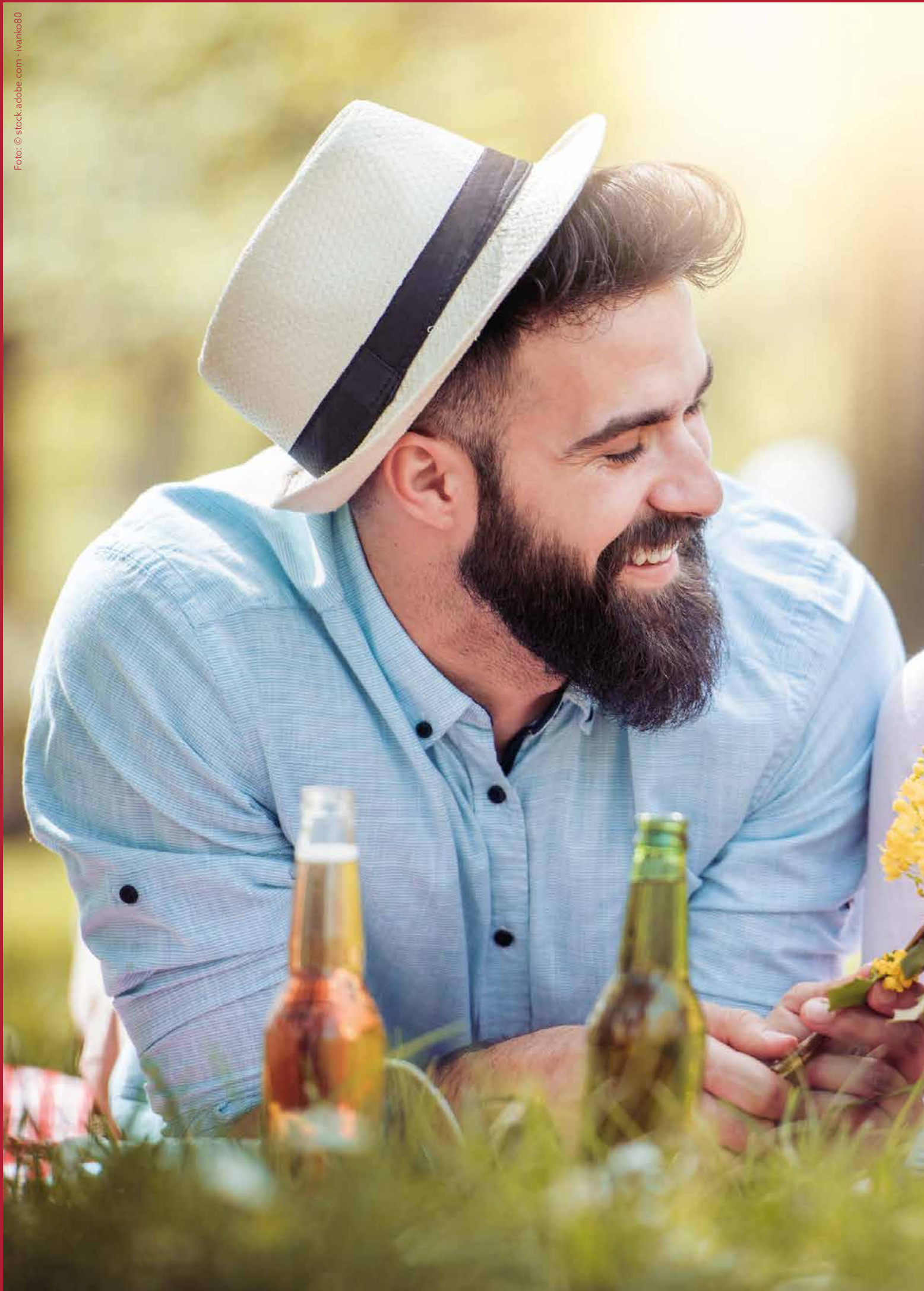


Foto: © Oberhafen-Kantine Hamburg

- ↑ Die Gäste lieben die gute Hausmannskost.
- ↓ Inhaber Sebastian Libbert in seiner Oberhafen-Kantine.



Foto: © Oberhafen-Kantine Hamburg





MEDIATHEK



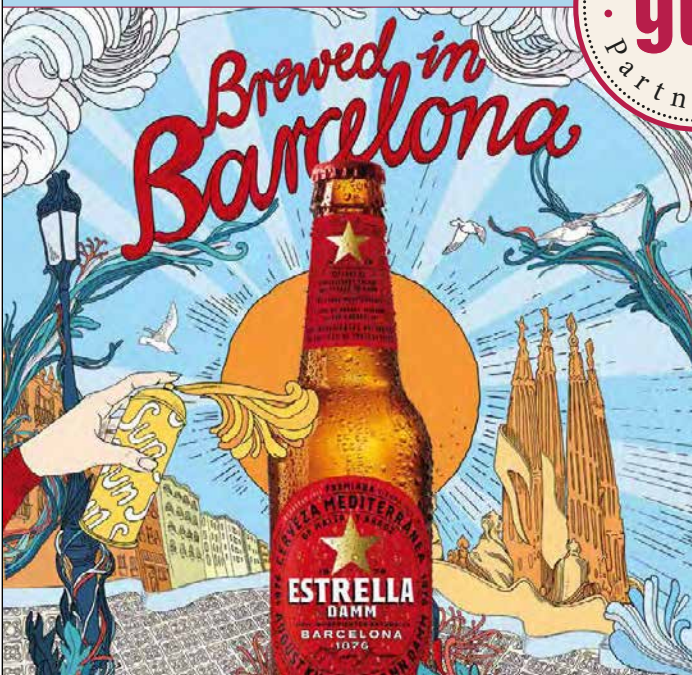
FEVER-TREE

**PREMIUM GENUSS
IM GROSSEN STIL**

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



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



**ESTRELLA DAMM
IST DAS BIER BARCELONAS,**

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

THE SPIRIT OF PRAGUE

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



MEDIATHEK

DIE GENÜSSE DES SOMMERS

Lange Abende mit einem lauen Lüftchen gehören zweifellos zu den kleinen Freuden des Sommers. Noch schöner ist es, die warme Jahreszeit draußen im Garten zu verbringen, mit einem kühlen Bier und gutem Essen.

Die perfekte Bierempfehlung für dieses Setting hätte sicher Gracia Sacher, die auf ihrem Blog „Hopfenmädchen“ unter anderem Gerstensaft mit Stimmung paart. Viel zum Thema Bier haben auch Markus Raupach und Holger Hahn in ihrem Podcast „BierTalk“ zu erzählen – illustre Gäste inklusive. Wer sich

buchstäblich für das Drumherum von (Craft-)Bier interessiert, dem sei der Bildband „Craft Beer Design“ empfohlen, der die schönsten Flaschen und Dosen aus der ganzen Welt zeigt. Einen digitalen „Kumpel“ für die perfekte Zubereitung von (gegrilltem) Steak finden Interessierte in der App „SteakMate“. Den Garten mit offenen Augen zu betrachten ist das Anliegen von Marc Hamer. In seinem Buch „Vom Blühen und Vergehen“ weiß er mit Zen-Weisheiten von der philosophischen Seite der Gartenarbeit zu berichten – nicht nur im Sommer, sondern zu jeder Jahreszeit. ●

LEBEN IN BLÜTE

Großbritannien ist schon immer Gartenland. Seien es die romantischen Cottage-Gärten oder die streng formal angelegten Gärten im typisch englischen Stil – die Inselbewohner verbindet eine tiefe Tradition mit dem kultivierten Grün. Kein Wunder also, dass ein so liebevolles wie philosophisches Gartenbuch wie Marc Hamers „Vom Blühen und Vergehen“ eben dort entstanden ist.

Der gebürtige Nordengländer Marc Hamer ist seit über zwanzig Jahren leidenschaftlicher Gärtner. Er ist verantwortlich für den ganze 40.000 Quadratmeter großen, mitten in Wales gelegenen Landschaftsgarten einer älteren Witwe. Dieses Stück Erde erleben die Lesenden durch die lebensbejahenden Betrachtungen wie einen „Garten Eden“. Hamer beobachtet die Vorgänge und Tiere des Gartens im Jahresverlauf und dokumentiert sie Monat für Monat in kleinen Essays. Das bunte Gartenleben reicht von der frühen Blütenpracht der Primeln über emsige Bienen und Schmetterlingen im Sommer bis hin zur Ernte und zum Rückzug der Pflanzen im Winter.

Doch Hamer bleibt nicht bei den bloßen Beobachtungen der Natur: Er erinnert sich an seine harte Jugend, gefolgt von einer Periode der Obdachlosigkeit, und sinniert über die freundschaftliche, aber distanzierte Beziehung zu seiner Auftraggeberin „Miss Cashmere“. Vor allem aber fordert der studierte Künstler seine Leser auf, einen achtsamen Blick auf die Vorgänge der Natur zu werfen – schließlich lassen sich im kleinen Garten Lektionen lernen, die für das ganze Leben wertvoll sein können. ●



„VOM BLÜHEN UND VERGEHEN“

Marc Hamer
Insel Verlag (2022), 450 Seiten
ISBN 978-3458642916
24 €

NATÜRLICH NACHHALTIG.

ALLE FLASCHEN VON VOLVIC SIND AUS 100% RECYCELTEM MATERIAL*



DANONE ONE PLANET. ONE HEALTH

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

DAS AUGE TRINKT MIT



„CRAFT BEER DESIGN“

gestalten & Peter Monrad (Hrsg.)
gestalten Verlag (2022), 208 Seiten
ISBN 978-3-96704-032-6
29,90 €

Der Craftbier-Hype hat die Bierwelt auf den Kopf gestellt. Kleine Brauereien haben aber nicht nur unseren Geschmackshorizont erweitert, sondern überraschen auch immer wieder mit ausgefallenen Designs. Der dänische Designer, Musiker und IPA-Enthusiast Peter Monrad reist in dem opulenten Bildband „Craft Beer Design“ rund um den Globus und zeigt die besten Flaschen und Dosen von Brauereien aus der ganzen Welt. Seine Überzeugung: Die schicke Verpackung verstärkt den Genuss nur noch (und steigert den Konsum). Aber schließlich „gibt es schlimmere Laster, als von Bier besessen zu sein“, so Monrad.

Die gesamte Optik des Buches ist berauschend: Zum einen die Produkte der verschiedenen Brauereien selbst, aber auch, wie imposant die Flaschen und Dosen mitunter in Szenen gesetzt wurden. Ergänzt werden die prachtvollen Bilder durch Interviews mit den jeweiligen Designern (das Buch ist in englischer Sprache). Diese erzählen, woher sie die Ideen für ihre Designs bekommen – mal ist es zum Beispiel der Name des Biers, mal die Zutaten. Erstaunlich dabei ist, wie unterschiedlich die Labels trotz ähnlicher Inspirationsquellen ausfallen. Quirlig bunte Pop-Art ist ebenso vertreten wie minimalistische Streifen und Symbole, farbenprächtige Formen gesellen sich zu Natur- und Vintage-Motiven.

„Craft Beer Design“ ist das perfekte Coffee Table Book für alle Bierliebhaber. Am besten schmiegen sie sich in einer ruhigen Stunde in den Sessel und blättern sich durch den Bildband – idealerweise mit einem Bier der vielen Brauereien aus dem Buch in der Hand, denn diese haben nicht nur äußerlich, sondern auch innerlich einiges zu bieten. ●

AUF EIN BIER MIT ...

In ihrer Deutschen BierAkademie bilden die Bierexperten Holger Hahn und Markus Raupach Interessierte in Sachen Gerstensaft aus, organisieren Bierreisen und beraten Unternehmen rund um Bier und Gastronomie. Die beiden sind also wie geschaffen dafür, in einem Podcast die Welt des Bieres zu ergründen – und genau das machen sie in ihrem etwa wöchentlich erscheinenden „BierTalk“.

Im BierTalk sprechen Raupach und Hahn mit allen, die irgendwie mit dem Thema Bier zu tun haben. Das sind zum einen natürlich Brauerei-Inhaber und Hobbybrauer, aber auch Biersommeliers, Bierautoren oder Bierköniginnen. Zuhörer machen so manch überraschende Bekanntschaft, etwa mit dem 61-jährigen, peruanischen TikTok-Star Walter Proetzel Reelitz alias „walterbeermaster“. Überhaupt schauen die Hosts gerne über den deutschsprachigen Tellerrand und sprechen mit Bierexperten aus aller Welt – teilweise auch auf Englisch. Besonders beeindruckend ist hier die Folge mit der Ukrainerin Lana Svitankova von der Kiewer Brauerei Varvar, die nur wenige Tage nach dem russischen Angriff auf der Ukraine aufgenommen wurde. Beim BierTalk geht es aber nicht nur um Brauereikultur im weitesten Sinne, auch das Bier selbst nimmt bei gemeinsamen Verkostungen von Gastgeber und Gast eine prominente Rolle ein. So bietet der BierTalk neben spannenden Talks auch viele Anregungen für die nächste Bierprobe. Prost! ●



PODCAST „BIERTALK“

von Markus Raupach und Holger Hahn,
Deutsche BierAkademie
bierakademie.net/biertalk
oder über Streamingdienste
wie Spotify und Apple Podcasts

KLEIN, ABER OHO!



NEU!

UNSERE KLASSIKER

JETZT AUCH IN PRAKTISCHER

0,33L GLASFLASCHE

IN STIMMUNG FÜR BIER

Über Bier gibt es viel zu erzählen: Gracia Sacher tut dies besonders vielfältig und kurzweilig. Dabei kam die Bierbloggerin per Zufall zum Gerstensaft. Nachdem die von ihr gebuchte Weinprobe ausfiel, lernte sie bei der ersatzweise stattfindenden Bierverkostung die Vorzüge von Bier kennen. Über ihre Liebe zu Hopfen und Malz schreibt Sacher seitdem auf ihrem Blog hopfenmaedchen.com.

Zentrale Philosophie des „Hopfenmädchens“ ist das „Moodpairing“ – ein Begriff, den sich Sacher sogar als Marke schützen ließ. Dabei geht es darum, dass passende Bier zur aktuellen Stimmung und Situation auswählen. Pairings hat Sacher einige in petto, zum Beispiel kombiniert sie für ein gemütliches Bierkränzchen Imperial Coffee Stout und Käsekuchen. Daneben gibt es zahlreiche Biervorstellungen sowie Rezepte für das Kochen mit Bier. Das ist aber bei weitem nicht alles: Sacher schreibt über ihre Trips zu Brauereien und Biermessen und über ihre eigenen Erfahrungen als Hobbybrauerin. Dafür baut sie sogar selbst Hopfen an. Beim Bier zeigt sie sich experimentierfreudig, da darf auch gerne abseits des Reinheitsgebots ausprobiert werden. Außerdem ist ihre Kolumne „Gracias Bierliebe“ aus dem Mönchengladbacher Stadtmagazin „Hindener“ auf dem Blog abrufbar, in der Sacher unterhaltsam über Biere und bierverwandte Themen schreibt. Hopfenmaedchen.com ist eine Fundgrube für alle, die Biere kennenlernen, probieren oder selbst herstellen möchte. Der unterhaltsame Stil ist die Schaumkrone, die den Blog vollends abrundet. ●



HOPFENMAEDCHEN.COM

Bierblog von Gracia Sacher

DAS PERFEKTE STEAK



STEAKMATE

App von Meat & Livestock Australia
iOS, Android (kostenlos)

Ein schönes Bier und ein auf den Punkt zubereitetes Steak können ein großer Genuss sein. Doch oft ist es gar nicht so einfach, das Fleisch perfekt zu garen. Die australische App „SteakMate“ will Abhilfe schaffen: Der Weg zum optimalen Stück Fleisch ist hier nur wenige Klicks entfernt. SteakMate ist schlicht gestaltet, dafür aber umso übersichtlicher. Die Bedienung ist denkbar einfach. Zunächst wählt der Nutzer die Art des Steaks aus, beispielsweise Rump-, T-Bone- oder Rib Eye-Steak. Anschließend wird die Zubereitungsmethode angegeben, entweder Grill, Elektro- oder Gas-Herd. Danach wählt der Nutzer noch aus, wie dick das Fleisch ist und welche Garstufe das Steak haben soll – fertig!

Der Timer zeigt an, wie lange die Zubereitung dauert und zum Beispiel auch, wann gewendet werden muss. Dazu gibt es weitere Tipps, etwa, dass man das Steak zehn Minuten vor dem Kochstart aus dem Kühlschrank nehmen soll. Es ist auch möglich, mehrere Steaks parallel zuzubereiten und eine Warteschlange zu erstellen. Jedes Steak erhält zudem einen eigenen Namen – praktisch, wenn man beispielsweise auf einer Party für mehrere Leute grillt. Einziges Manko: Die App ist bislang nur auf Englisch verfügbar. Dank des intuitiven Designs ist sie trotzdem ein nützlicher Helfer für alle Hobbygriller und -köche, die sich und ihren Gästen das perfekte Steak servieren möchten. ●





REISEN

REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

PILSNER: TSCHECHEIENS GLÜCKSFALL

Kein anderes Bier weltweit ist so beliebt wie dieses: Pilsner oder einfach Pils. Dabei war es keinesfalls selbstverständlich, dass die böhmische Stadt Pilsen Urquelle dieses Braustils wird. Mehreren glücklichen Zufällen ist es zu verdanken, dass Pilsner heute überall auf dem Globus getrunken wird.



Foto: © Thomas Skovsønde/Asahi Brands Germany GmbH

↑ Eine Wissenschaft für sich: die perfekte Schaumkrone des Pilsner Biers.

„Es ist muss erst schlechter werden, bevor es besser wird“, sagt ein bekanntes Stichwort. Oder im Fall von Pilsner: Es muss erst richtig schlecht werden, bevor es gut wird. 1838 waren die Bewohner derart angewidert von ihrem säuerlichen, dunklen, obergärigen Bier, dass sie der Legende nach drei Dutzend Fässer in den Rinnstein gossen. Ein neues, modernes Brauhaus sollte her, und ein fachkundiger Brauer noch dazu. Auch einen Bierstil hatte man schon ins Auge gefasst: Die Pilsener wollten ein helles, untergäriges Bier, so wie es in Bayern bereits ausgeschenkt wurde. Es lag daher nahe, einen Brauer aus dem Freistaat zu rekrutieren: Josef Groll aus dem niederbayrischen Vilshofen.

Im Oktober 1842 kochte Groll seinen ersten Sud. Dafür nutzte er nicht das gängige dunkle Malz, sondern ein leicht gedarrtes

helles Malz. In Verbindung mit dem würzig-herben Saazer Hopfen und dem weichen, salzarmen Pilsner Wasser entstand ein überaus trinkbares Bier, dessen Geschmack durch das Dreimaischeverfahren optimiert wurde. Die Pilsner waren begeistert, als ihnen das Gebräu mit dem hopfigen Aroma am Martinstag erstmals serviert wurde. Dabei half, dass die bis dato gebräuchlichen Tonkrüge durch Gläser ersetzt wurden und die goldene Farbe des „Pilsner Urquell“ besonders gut zur Geltung kam. Von Böhmen aus trat das Bier nach Pilsner Brauart schnell seinen Siegeszug an – sicherlich auch, weil die Pilsener es erst 1898 als Schutzmarke eintragen ließen.

FRISCH GEZAPFT IST HALB GEWONNEN

Noch heute setzt Pilsner Urquell auf regionale Zutaten und das Dreimaischeverfahren. Nur in Holzfässern lagert das Bier

nicht mehr – mit Ausnahme einer kleinen Menge, die der Braumeister mit den Chargen aus den modernen Brauprozessen vergleicht. Das Pilsner soll schließlich so gut schmecken wie eh und je. Fast so wichtig wie die Brauer sind die Zapfer. Pilsner Urquell bildet seine eigenen „Tapster“ aus, die den optimalen Geschmack herauskitzeln und überdies noch jedes Jahr bei der Hopfenernte in Saaz mitanpacken.

Das Zapfen des Pilsners ist eine Wissenschaft für sich – die Tschechen unterscheiden hier zwischen Hladinka, Šnyt und Mlíko. Hladinka ist der gängigste Zapfstil mit einem dreifingerbreiten Schaum, der besonders die feinherben Hopfennoten zur Geltung bringt. Šnyt ist oft das letzte Bier des Tages, das etwa zur Hälfte aus Schaum besteht und frisch und malzig schmeckt. Mlíko (Milch) ist fast nur Schaum. Dieser Zapfstil bringt die süßlichen Karamellaromen hervor, was das Bier zum perfekten Begleiter für Süßspeisen macht. So ist die böhmisch-bayerische Co-Produktion vor allem eins: ein Bier für alle Fälle. ●

AUSFLUGSTIPP: PILSEN/PLZEŇ

Die Heimstätte des Pilsners ist auch erste Anlaufstelle für alle, die mehr über den Urvater des Pils erfahren möchten. In der Pilsner-Urquell-Brauerei reisen Besucher durch die Geschichte des Bieres, vom historischen Braukeller bis zu den modernen Abfüllanlagen. Auch das Brauereimuseum der Stadt bietet Wissenswertes und Kurioses rund ums Thema Bier(brauen).

www.prazdrojvisit.cz/de/besichtigungen

↓ Die Pilsner Brauerei in Plzeň.



Endlich Hell im Norden.



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

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


Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

REISEN

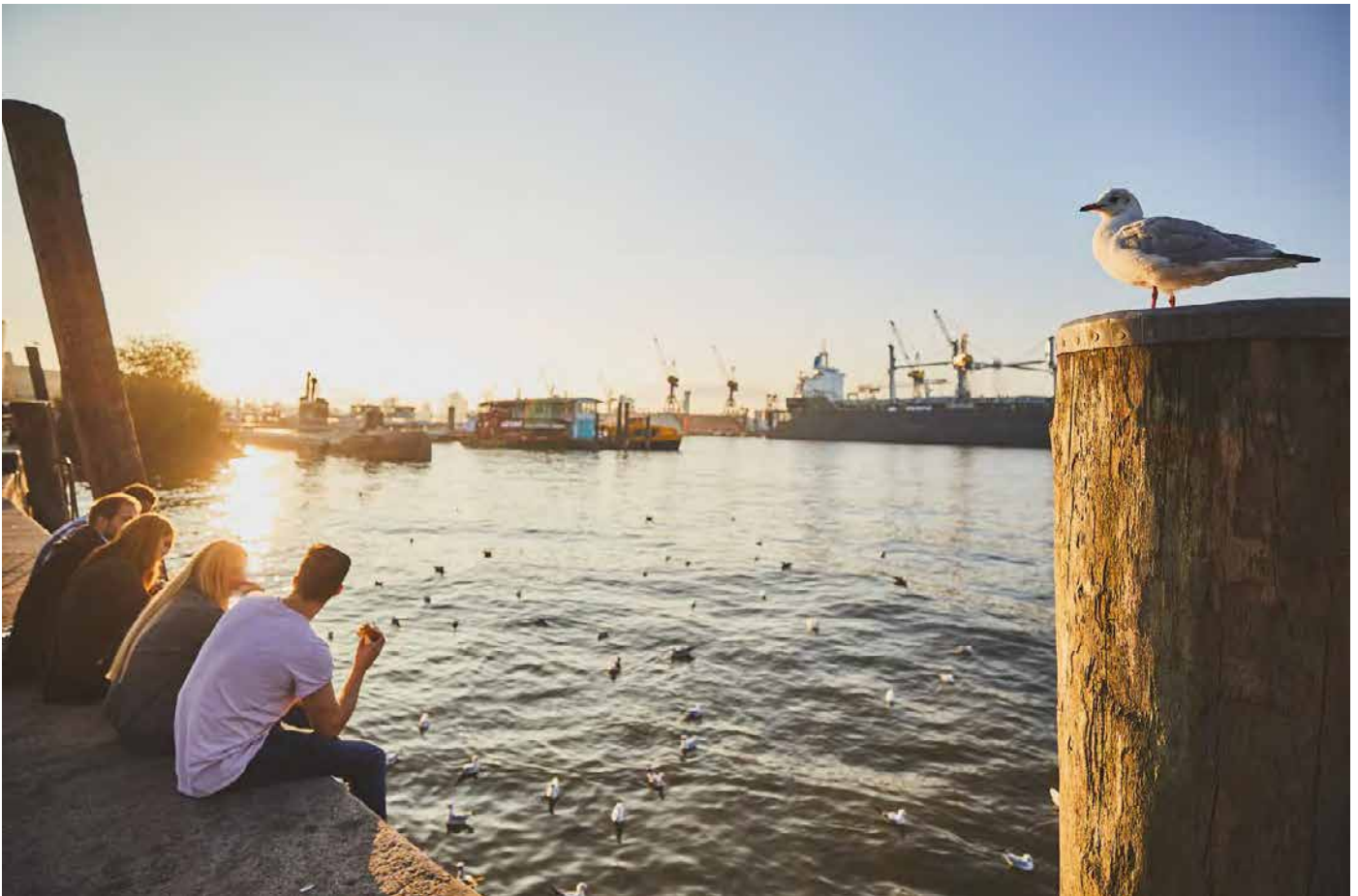
LEINEN LOS**SEEMANNSGARN IN HAMBURG ERLEBEN**

Foto: © Mediaserver Hamburg / Julia Schwendner

Großstadt, Musicalmetropole, Reeperbahn – so kennt man Hamburg. Die Millionenstadt ist ein beliebtes Reiseziel, das für Touristen viel bietet. Selbst wer noch nie selbst in Hamburg war, kennt die großen Sehenswürdigkeiten. Doch was gibt es abseits der bekannten Hotspots? Die Hansestadt steht bis heute im Zeichen des Handels und der Schifffahrt. Der Hamburger Hafen ist der größte Seehafen Deutschlands, mehrere Millionen Container werden hier jedes Jahr umgeschlagen. Seit dem 14. Jahrhundert ist Hamburg einer der wichtigsten Umschlagplätze Deutschlands und die Stadt brachte es zu großem Wohlstand. Bis heute zeugen viele Orte in der Stadt von dieser glorreichen Handelsvergangenheit.

DAS PERFEKTE PAAR: SEEFAHRT UND HANDEL

Wer diese Geschichte hautnah erleben will, kommt an der historischen Speicherstadt nicht vorbei. 2015 wurde sie sogar zum UNESCO Welterbe ernannt. Die roten Backsteingebäude, die auf einem Konstrukt aus Kiefernspfählen erbaut sind, fungieren als Lagergebäude

für verschiedene Waren. Je nach Gezeitenstand können die Kanäle zu Füßen der Speicherstadt mit Schiffen befahren werden. Ist der Wasserstand ganz niedrig, können sich hier nur noch die flachen Barkassen fortbewegen. Bei einer Rundfahrt blickt man von unten hoch zu den mehrstöckigen Gebäuden und fühlt sich in der Zeit zurückver-

setzt. Wer mehr über diesen historisch bedeutsamen Ort erfahren will, sollte das Speicherstadtmuseum besuchen. Hier wird gezeigt wie Kaffee, Tee und Gewürze gelagert und bearbeitet wurden. In der Speicherstadt befindet sich ebenfalls ein Gewürz- und ein Kaffeemuseum – Orte für Genießer. →

↑ Am Fischmarkt herrscht frühmorgens reges Treiben. Der Sonnenaufgang ist ein Genuss.

DAS  ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE, EISKALT UND MIT FRISCHER ZITRONE.



Dass diese damals exotischen Güter überhaupt ihren Weg nach Deutschland fanden, ist der Schifffahrt und dem Hafen zu verdanken. Der maritime Charakter macht Hamburg bis heute aus. Gefeierte wird das mit dem Hafengeburtstag: Der 833. findet in diesem Jahr vom 16. bis 18. September statt. Beim weltweit größten Hafenfest herrscht zu Wasser und zu Lande ein reges Treiben. Bei der großen Einlaufparade schippern mehr als 300 Schiffe aus aller Welt auf der Elbe zum Hafen. Zum Spektakel gehören auch ein Gottesdienst und ein atemberaubendes Feuerwerk. Besonders beliebt bei den Zuschauern ist das Schlepperballett. Hier ist von den Kapitänen ein ruhiges Händchen am Steuer gefragt. Zu klassischer Musik und bekannter Filmmusik stellen die Schlepper eine beeindruckende Choreographie mit Pirouetten und kunstvollen Manövern auf die Beine. Viele Besucher tummeln sich während der Festivitäten am Hafen. Wer die Einlaufparade vom Wasser aus genießen möchte, kann sich einen Platz auf einem der Schiffe buchen.

DIE NATÜRLICHE SEITE HAMBURGS

Ganz ohne Trubel entspannen geht im Hamburger Umland. Hier zeigt sich die

Metropole von ihrer ländlichen Seite. Im Südwesten erstreckt sich das Alte Land – eines der größten Obstanbaugebiete Nordeuropas. Am besten lässt sich die Landschaft mit dem Fahrrad erkunden. Die Wege sind gesäumt mit Obstplantagen, die im Frühling, Sommer und Herbst besonders reizvoll sind. Nach der Blütezeit im Frühling sind im Sommer schon die Kirschen reif. Im Juni und Juli wandern die süßen Früchte direkt vom Baum in den Mund: Eine Tour, die sich viele gerne schmecken lassen.

In der ersten Woche im Juli findet hier auch die Altländer Kirschenwoche statt. Besucher erwarten dann, neben leckeren Kirschen, Führungen, Hoffeste und der Altländer Kirschmarkt in Jork. Besonders bekannt ist das Alte Land für seine Äpfel. Die sind im Herbst bereit zur Ernte. Begleitet wird diese Zeit von den Apfeltagen, die ebenfalls verschiedene Aktionen bereithalten. Eingebettet in die wunderschöne Landschaft liegen viele kleine Dörfer mit romantischen Fachwerkgebäuden, die zum gemütlichen Bummeln einladen.

SHOPPEN UND GENIESSEN

Zurück in der Stadt geht es weiter mit

der Entdeckungstour. Neben den vielen Shoppingmöglichkeiten gibt es in Hamburg – ganz im Zeichen des Handels – auch einige Flohmärkte. Hier gibt es allerhand Skurriles, aber auch echte Antiquitäten wechseln den Besitzer. Jeden Samstag findet zum Beispiel die Flohschanze statt. Hier tummeln sich auch viele Einheimische, die über den Markt schlendern und so in das Wochenende starten. Von 8 bis 16 Uhr kann man hier auf Schnäppchenjagd gehen. Nach einem Tag voller Erlebnisse in der Seefahrerstadt warten viele Restaurants mit leckeren Speisen auf ihre Gäste. In Hamburg ist auch hier die Vielfalt groß: Von der kleinen Fischbude über internationale Küche bis hin zum Sternrestaurant ist das Angebot breit gefächert und hält für jeden Geschmack etwas bereit. Wer beispielsweise original italienisches Essen liebt, der kommt in Hamburg am „Farinelli da Franco“ nicht vorbei. Seit 2004 bringt das Restaurant authentische Küche aus Apulien auf den Teller. Gegründet hat das Farinelli einst Franco Lestingi, seit 2017 betreibt sein Sohn Fabio das Restaurant. Der Name bezieht sich auf den berühmten Castrato, der als einer der besten Opernsänger aller Zeiten gilt: „Farinelli stammte →



↑ Veranstaltung mit Tradition: der Altländer Kirschmarkt in Jork.

WHO'S BAD?

HELL YEAH
PREMIUM MIXERS



NEU



@BAD_DRINKS_DE



Foto: © Mediaserver Hamburg / Julia Schwendner

↑ Abseits der Touristenspots gibt es in Hamburg viel zu entdecken, wie den Flohmarkt Florschanze.

aus unserer Heimatregion Apulien, und er hatte viel mit Küche zu tun“, erklärt Fabio Lestingi.

ITALIENISCH MIT LEIDENSCHAFT

Wie sein Namensgeber hat auch das Farinelli da Franco einen hervorragenden Ruf, vor allem bei seinen zahlreichen Stammgästen. Diese schätzen

die vielfältigen Gerichte, die mit Originalität und edlen Zutaten überzeugen. Seine Küche beschreibt Fabio Lestingi in einem Wort: „Leidenschaftlich.“ Besonders viel Wert legt er auf die Qualität der Speisen – allerdings muss das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen: „Wir wollen unseren Kunden kein über- teuertes Essen anbieten“, erklärt der

Gastronom. Auch bei der Getränkeauswahl geht es authentisch zu: Alle Getränke, egal ob Wein, Bier oder alkoholfrei, stammen aus Italien.

Das Farinelli da Franco am Hofweg verfügt über 52 Plätze im Innen- und 65 Plätze im Außenbereich. Seit 2019 betreibt die Familie zudem eine zweite →



Foto: © Farinelli da Franco

↑ Das Farinelli da Franco serviert italienische Küche in familiärer Atmosphäre.

DIE SCHORLE FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM.

ViO Schorle aus heimischen Früchten.



QUALITÄT AUS DEUTSCHLAND



VEGAN

Sag **ViO** zum Leben



Foto: © Rheinischer Hafen

↑ Im Rheinischen Hafen lebt das Flair der Bonner Republik wieder auf.

Filiale in Norderstedt, deren Innenbereich etwa doppelt so groß ist. Die Speisekarten der beiden Locations ähneln sich, in Norderstedt bildet allerdings Pizza den Schwerpunkt: „Unser Ofen ist darauf spezialisiert“, erklärt Fabio Lesingi. Ganz gleich, für welches der beiden Farinellis Gäste sich entscheiden: Dank der familiären Atmosphäre und der leidenschaftlichen Küche werden sie sich hier gleich wie zu Hause fühlen.

RHEIN AN DER ELBE

Wer den Namen „Rheinischer Hafen“ liest, mag zunächst etwas verwundert sein – liegt Hamburg nicht an der Elbe? Schon, aber rheinisches Lebensgefühl finden Einheimische und Besucher auch im Norden. Mit seinem Restaurant „Rheinischer Hafen“ holt Inhaber Slobodan Berjan seit 2015 westdeutsche Lebensfreude nach Hamburg. Das Lokal ist gespickt mit Erinnerungsstücken an die Bonner Republik, und auch Ur-Hamburger Helmut Schmidt hat hier einen prominenten Platz. „Es ist einfach eine besondere Atmosphäre“, fasst Slobodan Berjan zusammen.

Auf der Speisekarte finden sich absolute Klassiker der rheinischen Küche wie Sauerbraten und Himmel un Ääd sowie das „Rheinisch-Deutsche Kanzler-Filet (Schröder Art)“ alias Currywurst. Aber das ist bei weitem nicht alles: Wer doch lieber etwas Hanseatisches sucht, der kommt zum Beispiel beim Hamburger Fisch-Eintopf oder Pannfisch auf seine Kosten. Der „Rheinische Hafen“ kann zudem auch international: Spaghetti Aglio Olio, Wiener Schnitzel und Elsässer Flammkuchen stehen ebenfalls auf der Karte. Eins haben alle Gerichte gemeinsam: Sie machen satt und glücklich.

Das Restaurant liegt zentral am historischen Fleet und bietet von seiner Sommerterrasse einen direkten Blick auf den Hamburger Michel. Diese Traumlocation hat schon früher, als das Restaurant noch „Ständige Vertretung“ hieß, Politiker, Journalisten und Prominente angezogen und ist noch heute Anlaufstelle für illustre Gäste. Insgesamt 500 Personen finden hier Platz, für Raucher gibt es eine separate Lounge. Auch für Veranstaltungen lässt sich das Restaurant buchen. Für (Reise-)Gruppen (ab 20 Personen) bietet sich die Fraktionskarte an: Die hier geordneten Gerichte werden zeitgleich serviert. Guten Appetit! ●

RISTORANTE FARINELLI DA FRANCO

Hofweg 68 · 22085 Hamburg

Tel. 040 22693136 · www.farinelli-da-franco.com

RHEINISCHER HAFEN

Stadthausbrücke 1-3 · 20355 Hamburg

Tel. 040 36006001 · rheinischerhafen.de

VILSA
Gourmet



VIELFALT. VON DER NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.

REISEN

REISE IN DIE VERGANGENHEIT

ALTES HANDWERK IM LWL-FREILICHTMUSEUM HAGEN ERLEBEN

Mitten im Grünen schmiegt sich ein kleines Dorf in die Landschaft. Hier reiht sich ein Fachwerkhaus an das nächste. In ihrem Innern bearbeiten Handwerker Metall, schöpfen Papier oder rösten Kaffee. Im LWL-Freilichtmuseum in Hagen gibt es viele traditionelle Handwerksberufe zu entdecken: Rund 60 Werkstätten haben sich auf dem 42 Hektar großen Gelände versammelt. Einige Tätigkeiten, wie Bierbrauen oder Brotbacken, haben die Zeit überdauert und sind noch heute Teil der Arbeitswelt. Das Museum haucht aber auch vielen bereits vergessenen Handwerksberufen wieder Leben ein. Beim Besuch in der Seilerei oder Blaufärberei wird das alte Handwerk den Besuchern vorgeführt.

EIN HANDWERKERDORF IN AKTION

In zwei Dauerausstellungen wird Wissen über die Kunst des Papierschöpfens und des Schmiedens vermittelt. Die anschaulichen Exponate zeigen die verschiedenen Aspekte der alten Handwerksberufe. Vom 17. Juni bis Ende Oktober gibt es außerdem eine Sonderausstellung mit amüsanten Karikaturen und Cartoons zum Thema Handwerk. Wer gerne in Büchern schmökert, dem sei die Museumsbibliothek ans Herz gelegt. Sie enthält grundlegende Literatur zur Handwerks-, Gewerbe- und Technikgeschichte in Westfalen-Lippe. Doch nicht nur für wissbegierige Technikbegeisterte lohnt sich der Ausflug ins Museum: Das Gelände ist von vielen Wegen mitten durchs Grüne umgeben,

die zu einem entspannten Spaziergang verlocken. Besonders schön ist es auch am Mäckinger Bach, der in der Nähe ruhig vor sich hinplätschert.

Das Freilichtmuseum sorgt für eine lebhaft Kulisse: Das lodernde Feuer flackert in der Schmiede, Hämmer klopfen auf Metall und der himmlische Duft von frisch geröstetem Kaffee liegt in der Luft. Im „Gasthof zur Post“ warten leckere Kuchen und heißer Kaffee auf die Besucher. Wer sich mit westfälischen Spezialitäten stärken möchte, bekommt diese im Restaurant „Museumsterrassen“ serviert. Auf der Suche nach einem kulinarischen Mitbringsel können im Krämerladen oder in der Metzgerei leckere Spezialitäten in den →

↓ Altes Handwerk in der authentischen Kulisse des LWL-Freilichtmuseums



Der Natur zuliebe nachhaltig gebraut.



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



GUT BESSER



Einkaufskorb gepackt werden. Im Museumsshop gibt es weitere Produkte zu kaufen, die im Museum von den Handwerkern hergestellt wurden: Kaffee, handgeschöpftes Papier oder Seile und Bürsten sind Teil des Angebots.

MUSEUMSBIER AUS DER BRAUMANUFAKTUR POHLMANN

Auf dem Museumsgelände befindet sich auch eine Brauerei, die seit 2019 von der Braumanufaktur Pohlmann geführt wird. Im Jahr 1800 wurde das Gebäude auf dem Gut Harkort in Haspe gebaut. 1974 wurde die Brauerei dort abgebaut und im Freilichtmuseum wieder errichtet. Gebraut wird hier das Museumsbier „Pohlmanns Lager“, dessen Etikett das alte Gebäude von 1800 schmückt. Zusätzlich bietet die Brauerei unter anderem ein Altbier und ein Märzen sowie diverse Spezialbiere und einen Bierlikör an. Das Lager zeichnet sich durch seinen süffigen und malzigen Geschmack, der sich durch die Lagerung entwickelt, aus. Das dunkle Altbier wird mit obergäriger Hefe gebraut und schmeckt leicht nussig und rauchig. Diese Aromen entstehen durch den Einsatz dunkler Spezialmalze.

„Pohlmanns Windmühlenbier“ ist eine echte Rarität. Es handelt sich dabei um die Sorte Märzen, die heute selbst in der Biernation Deutschland nicht mehr weit verbreitet ist. In früheren Zeiten wurde das Märzen am Ende der Brauzeit produziert – im Sommer durfte vor der Erfindung der Kältemaschine nicht gebraut werden. Der Name des Biers leitet sich vom Monat März ab, in dem es damals gebraut wurde. Damit das Märzen als untergäriges Bier die wärmeren Temperaturen überstand, wurde bei der Herstellung mehr Malz und Hopfen verwendet und es wurde stärker eingebraut. Diese Eigenschaften haben sich bis heute erhalten und lassen sich auch im Märzen der Braumanufaktur Pohlmann herauschmecken. Zu kaufen gibt es die hopfigen Erzeugnisse sowohl in der Brauerei auch im Museumsshop des Freilichtmuseums. ●



Foto: © LWL-Freilichtmuseum Hagen

↑ Hier können Besucher beim Zigarrendrehen zuschauen.

↓ In der Brauerei werden verschiedene Biere gebraut. Die Braumanufaktur Pohlmann begeistert immer wieder mit neuen Kreationen.



Foto: © Braumanufaktur Pohlmann

LWL-FREILICHTMUSEUM HAGEN

Westfälisches Landesmuseum für Handwerk und Technik

Mäckingerbach, 58091 Hagen

Tel. 02331 7807-0 · www.lwl-freilichtmuseum-hagen.de

BRAUMANUFAKTUR POHLMANN

Mäckingerbach, 58091 Hagen

Tel. 0173 1950080 · www.braumanufaktur.nrw

ABENTEUERLUST IM SAUERLAND

MÖHNETAL UND WARSTEIN VEREINEN NATURERLEBNIS UND AKTIVURLAUB

Ein Geheimtipp ist das Sauerland schon lange nicht mehr. Wer einen Urlaub im Grünen plant und dort aktiv sein will, für den ist das Sauerland eine bekannte Adresse. Den besonderen Charme dieser Region in Südwestfalen schätzen viele Touristen, die auch gerne wiederkommen. Im Sauerland wartet Erlebnisurlaub mitten im Grünen. Fernab des Trubels der Großstädte stehen hier die Zeichen auf Entspannung und neuen Entdeckungen – ein Paradies für Radfahrer und Wanderer.

Natur pur lässt sich im wunderschönen Möhnetal erleben. Das Naturschutzgebiet wurde zuletzt umfangreich renaturiert. Die Flussauen der Möhne

schlängeln sich hier vielerorts jetzt wieder durch die grünen Weiten, so wie die Natur es ursprünglich vorgesehen hat. Radfahrer und Wanderer erkunden die abwechslungsreiche Landschaft auf dem 65 Kilometer langen MöhnetalRadweg. Auf ihrem Weg begegnen ihnen beeindruckende Sehenswürdigkeiten. Unumstrittenes Highlight ist die über 100 Jahre alte Staumauer am Möhnesee. Auch heute ist sie noch immer das schwerste Baudenkmal in ganz Nordrhein-Westfalen. Bei einer Führung kann die imposante Staumauer sogar von innen besichtigt werden.

Der Besuch lohnt sich aber auch wegen des Möhnesees insgesamt. Der See wird auch als „Westfälisches Meer“ bezeichnet. Wer die große Seefläche vor sich liegend hat, versteht sofort, wie treffend dieser Spitzname ist. Auf 40

Kilometern Uferlänge genießen Sonnenanbeter, Radfahrer und Wanderer das maritime Ambiente. Auf dem Wasser finden Wassersportler ihr Glück. Rund um den Möhnesee gibt es viele Gastronomien, die zu einer gemütlichen Erholungspause verführen. Wenn die Sonne über dem See untergeht, ist das der perfekte Moment für ein stimmungsvolles Erinnerungsfoto.

Mehr Ideen für außergewöhnliche Urlaubsfotos gefällig? Die Fotoroute am MöhnetalRadweg gibt verschiedene Tipps, wie Urlaubserinnerungen mal etwas anders in Szene gesetzt werden können. Für einen Perspektivwechsel ist der Skywalk-Möhnetal in Warstein die richtige Adresse. Von der Aussichtsplattform in 78 Metern Höhe erstreckt sich der Blick über die vielfältige Landschaft des Möhnetals.



Foto: © Hans Blosssey

↑ Der Möhnesee ist eines der touristischen Highlights der Region.

HIGHLIGHTS FÜR ABENTEUERLUSTIGE IN WARSTEIN

In Warstein gibt es so einiges zu entdecken. Besonders abenteuerlustige Aktivurlauber kommen hier voll auf ihre Kosten. Hoch hinaus geht es in der Kletterarena Hillenberg. Das Areal befindet sich in einem ehemaligen Steinbruch und zählt zu den bedeutendsten Klettergebieten in Nordrhein-Westfalen. Zwischen 80 und 100 Routen stehen hier zur Auswahl, darunter welche für Sport- und Alpinkletterer, aber auch für Anfänger und sportbegeisterte Familien.

Tief unter die Erde geht es in der Bilsteinhöhle. Im Sauerland gibt es einige dieser unterirdischen Kleinode. In fünf Schauhöhlen werden die Besucher in eine mystische Welt direkt unter ihren Füßen entführt. Die Bilsteinhöhle in Warstein beherbergt einen 400 Meter langen Besucherweg, auf dem das verwinkelte Höhlensystem auf eigene Faust oder bei einer Führung erkundet werden kann. Im Bilsteintal – zu dem die Höhle gehört – befindet sich noch ein Wildpark. Hier können Rotwild, Luchse, Wildschweine, Füchse und Waschbären beobachtet werden. Der Eintritt ist frei. Unweit des Bilsteintals befindet sich eines der wohl bekanntesten Unternehmen der Stadt: die Warsteiner Brauerei, eine der größten Brauereien Deutschlands. →



Foto: © Sauerland-Radwelt e.V., sabrinity.com

↑ Die wunderschöne Natur im Sauerland bietet die perfekte Kulisse für Radfahrer und Wanderer.



Foto: © Warsteiner Brauerei

↑ Im September gehen bei der Warsteiner Internationale Montgolfiade spektakuläre Flugobjekte in die Luft.

Regionale Spezialitäten

Schon probiert?



www.paderborner-brauerei.de



Foto: © Warsteiner Brauerei

↑ Mehr als 1.000 historische Flaschen sind an der Giebelwand in der Warsteiner Welt zu sehen.

WILLKOMMEN IN DER WARSTEINER WELT

Gegründet wurde die Brauerei 1753 von Antonius Cramer. Bis heute ist das Unternehmen in der Familie geblieben. Mittlerweile wird es von Catharina Cramer in 9. Generation geführt. 2006 ist sie die erste Frau, die Teil der Geschäftsführung der Warsteiner Gruppe wird. Für Besucher gibt es die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Brauerei zu schauen. In der Warsteiner Welt erleben sie außerdem die Firmengeschichte und können die Warsteiner Biere verkosten.

Eine Tour durch die Warsteiner Welt startet im 360°-Multimedia-Theater. Hier werden die Besucher zum Zeugen der jahrhundertealten Geschichte der Brauerei. Vom Kinossessel geht es dann in die Besucherbahn, die über das riesige Betriebsgelände tuckert – so groß wie 63 Fußballfelder ist das Areal. Mit der Bahn geht es direkt durch das Sudhaus der Brauerei: Von der Gärung bis zur Abfüllung und der Logistik erleben

Besucher, wie es in einer großen Brauerei zugeht. Nachdem sie die Produktion kennengelernt haben, steht der Geschmackstest auf dem Plan. Bei der Verkostung können Interessierte aus dem gesamten Warsteiner Sortiment wählen und verschiedene Biere probieren. Zur Stärkung wird zum Bier ein Sauerländer Kartoffeltopf serviert. Im Shop können die persönlichen Lieblingsbiere für den Genuss zuhause gekauft werden.

Neben der Brauereibesichtigung gibt es noch eine spannende Ausstellung, die auf eigene Faust erkundet werden kann: die Warsteiner Markenwelt. Hier finden sich einzigartige Exponate aus über

250 Jahren Brauereigeschichte. Alte Flaschen, Gläser und Fässer beeindruckten ebenso wie historische Fahrzeuge zur Bierauslieferung. Lustige Bierdeckel und Werbespots bringen immer wieder zum Schmunzeln. In diesem Jahr findet nach pandemiebedingter Pause wieder die Warsteiner Internationale Montgolfiade statt. Vom 2. bis 10. September können Besucher hier buchstäblich in die Luft gehen. Bei der Veranstaltung können Flüge mit Heißluftballon, Hubschrauber oder Heißluftschiff gebucht werden. Wer lieber auf dem Boden der Tatsachen bleibt, kann das beeindruckende Spektakel auch von unten auf sich wirken lassen. ●

WARSTEINER WELT

Zu Hause im Waldpark, 59581 Warstein

Tel. 02902 885001

www.warsteiner-welt.de


Auricher Süßmost

**Fruchtig-frisches
Trinkvergnügen**



NEU!

Prickelnde
Erfrischungen
für den Sommer

Jetzt QR-Code scannen
und mehr über die
Auricher Säfte erfahren!



www.auricher-suessmost.de

Auricher Süßmost GmbH - Kreihüttenmoorweg 11 - 26607 Aurich

REISEN

GEHEIMTIPP SPIEKEROOG

INSELIDYLL AUF 18 QUADRATKILOMETERN

So wird die kleine ostfriesische Insel Spiekeroog auch gerne genannt: „die Stille“.

Viel Trubel ist auf der Insel tatsächlich nicht zu erwarten, doch wer sie einmal

// besucht hat, verliert schnell sein Herz an die grüne Nordseeperle.

Klein aber fein: Spiekeroogs Inseldorf bildet den Mittelpunkt der rund 18 Quadratmeter großen Insel und versprüht seit jeher den von vielen Besuchern geschätzten Inselcharme. Besonders ist vor allem, dass sich das Dorf, anders als auf allen anderen ostfriesischen Inseln, noch immer an seinem ursprünglichen Platz befindet. Lediglich im Jahr 1570 musste es aufgrund von Landverlusten nach der Allerheiligenflut ein einziges Mal verlegt werden.

Daher finden sich dort viele denkmalgeschützte Friesenhäuser und uralte Bäume an den Gassen – von betonierten Promenaden und Hotelklötzen fehlt hier jede Spur. Bummeln zwischen kleinen Boutiquen, anspruchsvollen Kunsthandwerksgeschäften und einer Auswahl an Cafés und Restaurants versprechen auf Spiekeroog Erholung pur. Großer Pluspunkt auf der Erholungsskala: Autos haben auf der Insel nichts zu suchen!

Wer Kuriositäten schätzt, wird im Spiekerooger Muschelmuseum im Haus „Kogge“ fündig. Hier werden über 3.000 verschiedene Muschelarten aus der ganzen Welt ausgestellt, die nicht mit dem korrekten Namen, sondern mit Fantasienamen betitelt sind, die sich die Entdecker ausgedacht haben.

EINMALIG IN NIEDERSACHSEN

Im August 2021 wurde Spiekeroog von der International Dark-Sky Association als internationaler Sternenpark anerkannt. Bundesweit gibt es lediglich sechs weitere Sternenparks! Die Insel hat ihre Lichtverschmutzung drastisch reduziert. Bereits im Zuge der Bewerbung als Sternenpark wurden die wenigen vorhandenen künstlichen Lichtquellen umgebaut. Das Inseldorf verfügt jetzt zudem über LED-Beleuchtung: Straßen und Wege werden mit farbigem Licht erhellt, das nur nach unten strahlt. →



↑ Ein Ausblick, der sich sehen lassen kann.



CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km^{**}; Stromverbrauch gewichtet, kombiniert 19,7 kWh/km^{**};
Energieeffizienzklasse A+++^{**}

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



← Nicht nur der Pub verspricht urige Gemütlichkeit ...



← ... auch das Restaurant mit Kachelofen lädt zum Verweilen ein.

HOTEL INSELFRIEDE

Georg Germis Hotel
Inselfriede GmbH & Co. KG
Süderloog 12
26474 Spiekeroog
Tel. 04976 91920
E-Mail: info@inselfriede.de
www.inselfriede.de

HOTEL INSELFRIEDE

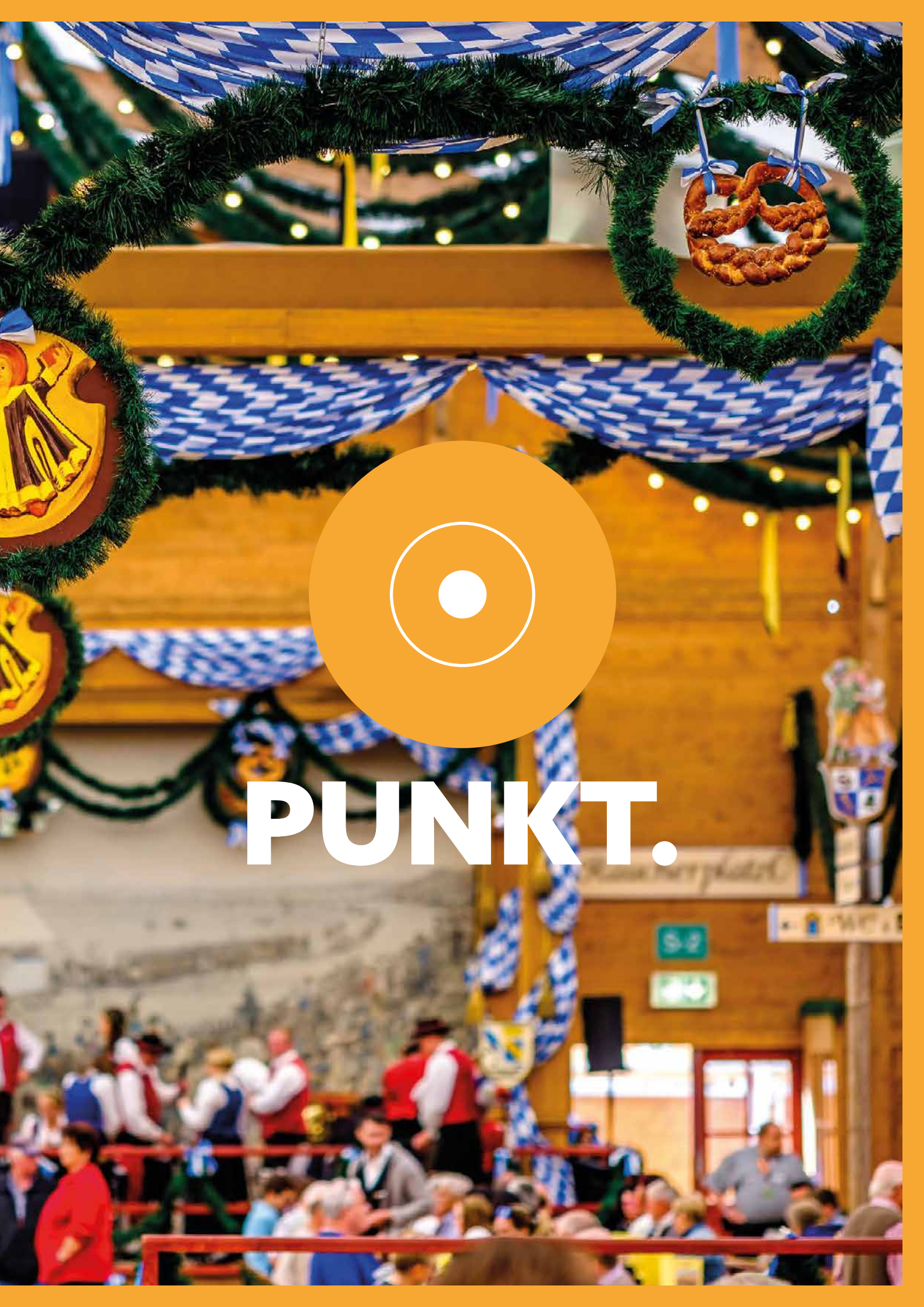
Bereits in der vierten Generation führt Familie Germis das Hotel „Inselfriede“ auf Spiekeroog. Eingerichtet mit viel Liebe zum Detail, verfügt das Vier-Sterne-Haus über sieben Gebäude: drei Hotelhäuser, vier Ferienwohnungen und ein extra Gebäude für das Wellness-Angebot mit Spa-Bad, Beauty-Anwendungen und Massagen.

„Wir sind ein Familienbetrieb durch und durch – unsere Familie ist auch tatsächlich überall im Betrieb präsent. Diese persönliche Atmosphäre schätzen unsere Gäste sehr. Wir punkten nicht nur mit unserem kulinarischen Angebot – unser Hotel ist auch das Einzige auf der Insel, das über ein eigenes Schwimmbad verfügt“, erzählt Eicke Germis, der sich um die Geschicke im Hotel Inselfriede kümmert. Gegenüber der alten Kirche und zentral zum Ortskern gelegen, können die Gäste fußläufig alles erreichen, was das Urlauberherz begehrt – zudem hat man einen schönen Blick auf den Deich und den Hafen.

SPIEKEROOG À LA CARTE

Ostfriesischen Charme finden die Gäste im Restaurant „Friesenstube“, modernes Inselfrieden-Design im „Negenteihn04“ mit Wintergarten und kleiner Außenterrasse. „Der Name Negenteihn04 ist eine kleine Hommage an das Gründungsjahr 1904 unseres Hotels. Negenteihn heißt dabei übersetzt 19 auf Plattdeutsch“, so Germis und ergänzt „unser Küchenchef Florian Lawinky und sein Team kreieren jahreszeitlich geprägte Spezialitäten mit modernen oder auch mediterranen Akzenten. Dabei verarbeiten Sie mit Vorliebe frische saisonale Produkte aus der Region und bereiten Ihnen auf Wunsch auch allergikergerechte Speisen zu. Die passenden Begleiter zum Menü finden unsere Gäste in unserer Weinkarte mit Gewächsen von renommierten Weingütern.“ Für einen „Absacker“ am Abend bietet das Hotel Inselfriede zudem die Möglichkeit, es sich in „Sir George’s Pub“ gemütlich zu machen, der wie ein traditioneller Irish Pub eingerichtet ist und außerdem über eine Sommerterrasse und ein Kaminzimmer verfügt. ●





PUNKT.

PUNKT.

FASSANSTICH MIT FOLGEN

Kein Oktoberfest – ob in München oder anderswo – kommt ohne den traditionellen Fassanstich samt Ausruf „O' zapft is!“ aus. Dabei ist das Eröffnungsritual deutlich jünger als die Wiesn selbst und war immer wieder von Pleiten, Pech und Pannen begleitet. Seiner Beliebtheit tut dies jedoch keinen Abbruch. Im September soll der Ausruf nach drei Jahren Zwangspause endlich wieder auf der Münchner Theresienwiese erschallen.

Gefeiert wird das Münchner Oktoberfest bereits seit 1810, doch eine offizielle Eröffnungszeremonie samt Fassanstich gibt es erst seit 1950. „Erfinder“ war der damalige Münchner Oberbürgermeister Thomas Wimmer. Einer Legende nach soll der Schottenhamel-Wirt, in dessen Festzelt der Anstich bis heute stattfindet, den Bürgermeister mit seiner Kutsche aufgelesen haben, nachdem dieser seine verpasst hatte. Der Wirt habe Wimmer vorgeschlagen, in diesem Zuge auch gleich das Fass anzustechen. Tatsächlich war die Aktion von langer Hand geplant und Wimmer hatte zahlreiche Pressevertreter eingeladen. Womöglich wollte er Hemdsärmeligkeit demonstrieren und der Bevölkerung des Nachkriegsdeutschlands suggerieren, dass es sich auch für vermeintlich niedere Arbeiten nicht zu schade sein soll. Für Wimmer war der erste Anstich tatsächlich harte Arbeit: Sage und schreibe 19 Schläge brauchte er, bis er endlich „O' zapft is!“ rief – bis heute der Negativrekord.

Über die Jahre verbesserte Wimmer seine Technik jedoch, sodass er den Anstich auch nach der Wahl Hans-Joachim Vogels übernahm. Erst nach Wimmers Tod eröffnete Vogel per Fassanstich die Wiesn. Der SPD-Politiker schlug sich wacker – nur bei seinem letzten Anstich 1971 spritzte eine Fontäne aus dem

Fass und setzte die Anwesenden unter Wasser, pardon, Bier. Unangefochtener Pleitenkönig dürfte Erich Kiesel sein. Bei seinem ersten Anstich vergaß Kiesel gar den Ausruf „O' zapft is!“, bei einer anderen Eröffnung rief er vor lauter Aufregung „I zapft os!“ (manchen Quellen zufolge auch „O' batzt is“). Kiesel begründete auch die Tradition, dass der bayrische Ministerpräsident die erste Maß erhält, nachdem er dem damaligen Freistaatsoberhaupt Franz-Josef Strauß den Krug in die Hand drückte. Strauß selbst war allerdings passionierter Weintrinker. Auf dem Oktoberfest tauschte er aber erst spät abends und in kleiner Runde das Bier Gerüchten zufolge gegen Rebsaft.

Meister in Sachen Fassanstich war Christian Ude, der das Bier 2005 erstmals nach nur zwei Schlägen zum Fließen brachte. Ude durfte auch so viele Anstiche durchführen wie kein anderer – insgesamt 20. Sein Nachfolger Dieter Reiter brauchte zwischen 2015 und 2019 ebenfalls nur zwei Schläge. Ob er seine Form nach den pandemiebedingten Pausen 2020 und 2021 halten kann, wird sich am 17. September zeigen, wenn es auf der Wiesn 2022 wieder „O' zapft is!“ heißt.

Für die Gäste dürfte die Zahl der Schläge aber nur eine untergeordnete Rolle spielen: Hauptsache, das Bier fließt wieder. ●



↑ „O' zapft is“ rief natürlich auch Münchens Oberbürgermeister Dieter Reiter 2017 ins Mikro.



Bayerns frische Weisse.






OBERBRÄU HELL

SEIT 1605 IM OBERLAND DAHOAM.



**JETZT
NEU!**

Erhältlich in folgenden Gebinden:

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

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