

GETRÄNKE
ESSMANN

ESSPERTISE

03/23



Neue Welten?

Die Chancen von KI in Gastronomie & Logistik



Neues Geschäftsmodell?

Das Start-up, das auf White-Label-Küchen setzt



Neuer Geschmack?

Die ungewöhnliche Symbiose von Tee und Käse

... und alles läuft.

DAS  ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

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



Coca-Cola, Coke und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

ESSPERTISE INHALT

EDITORIAL

FOKUS

- 08 Künstliche Intelligenz in Gastronomie und Logistik
- 15 Butter bei die Fische: Künstliche Intelligenz in Ihrer Gastronomie?
- 17 Künstliche Intelligenz aktuell – ein Griff in die Schatzkiste
- 19 Quo vadis, Künstliche Intelligenz?

BRANCHE

- 25 A-llein: Nutri-Score für Getränke wird angepasst
- 27 Alte Linie – Original aus dem Sauerland
- 33 Essmann macht „Picnic“ in Berlin
- 35 Neuheiten im Essmann-Sortiment
- 39 Branchenmeldungen
- 44 Nachwuchs-Durst beim Getränkeexperten – DGL-Unternehmensgruppe: Mit dem Fahren-für-Deutschland-Auflieger die Stärke der Branche „transportieren“
- 49 Porträt: Kaufland in Wuppertal-Vohwinkel

GENUSS

- 56 Vivi Nova – KI im Sortiment
- 59 Homefarming mit Judith Rakers
- 65 White-Label-Gastronomie mit Lanch
- 69 Neues Sein in alten Schläuchen – Genuss? Unbedingt! Alkohol? Nicht immer.
- 73 So ein (Apfel-)Saftladen! – Unser heimisches Superfood hat im Herbst Saison
- 79 Weinbau & Klimawandel – Strategien für neuen Genuss
- 83 Terrazza in Lingen – Ein Restaurant zum Wohlfühlen
- 89 Restaurant Gezeiten auf Spiekeroog – Auf Urlaub bei Freunden
- 95 TraumGmbH in Kiel – Wo (Gastro-)Träume wahr werden

MEDIATHEK

- 100 Nichts ist so beständig wie der Wandel (Heraklit)

REISEN

- 112 Welterbe in der Heimat – 8 Welterbestätten in Deutschlands Norden
- 129 In 80 Getränken um die Welt – Cheese Tea
- 131 Schlafen für eine gerechtere Welt – Villa Viva in Hamburg
- 134 Auf in neue Welten – Wo sind wir?

PUNKT.

- 142 Alles beim Alten? – 30 Jahre Tafeln in Deutschland

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: Söhne Werbeagentur GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 9777 96 95 |
www.soehne.io | Redaktionsleitung: Cornelia Kruppik, Jakob Bokelmann 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.

GESCHMACK MIT CHARAKTER.



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Der deutsche Sommer steckte in einem Tief: Die Inflation flaut nur langsam ab, die lahrende Konjunktur drückt auf das Kaufverhalten – und eine verregnete Freiluftsaison sorgte nicht nur für vollgelaufene Keller und abgesagte Festivals, sondern auch für leere Terrassen und Biergärten.

Dazu kommt das politische Tauziehen um die Entfristung der Mehrwertsteuersenkung für die Gastronomie, die nach heutigem Stand zum Jahresende ausläuft. Kurzum: Die immensen Herausforderungen, die unsere Branche seit Anfang 2020 begleiten, verschieben sich, werden aber nicht kleiner.

Auf Regen folgt Sonnenschein, weiß der Volksmund – und natürlich gibt es Lichtblicke und Chancen bei jedem Wetter. Deshalb bin ich zuversichtlich, dass die Branche auf einem guten Weg ist, um mittelfristig das Vorkrisenniveau 2019 zu erreichen. Wir für unseren Teil tun alles dafür, Sie mit hervorragender Logistik, vielfältigen Dienstleistungen und einem topaktuellen Sortiment dabei zu unterstützen.

Die neue Ausgabe der ESSpertise bietet auf 140+ Seiten ebenfalls einiges an Inspiration: Lesen Sie über Möglichkeiten, die KI – auch vor dem Hintergrund des Personal mangels – in Gastronomie und Logistik bietet (ab S. 8) und über die Technologie-Plattform Lanch, die deutschlandweit mit White-Label-Partnern zusammenarbeitet (ab S. 65).

Entdecken Sie ab S. 35, welche Neuheiten wir für Sie gelistet haben, und lernen Sie die Spezialitäten des Genusswerk Sauerland kennen (ab S. 27). Davor und danach erwartet Sie allerlei weiteres Neues, Interessantes und immer Lesenswertes aus zahlreichen „Neuen Welten“.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre und von Herzen ein erfolgreiches viertes Quartal!

Ihr

Torben Veen

Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter
Getränke Essmann KG



**SIE MÖCHTEN
DIE ESSPERTISE
IN ZUKUNFT
LIEBER DIGITAL
ERHALTEN & DAMIT
DIE UMWELT
SCHONEN?**

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



getraenke-essmann.de/esspertise





FOKUS

FOKUS

KI IN GASTRONOMIE UND LOGISTIK

UTOPIE, DYSTOPIE - UND SCHON LÄNGST REALITÄT

Es wurde über Jahrzehnte geforscht, kleine Erfolge gab es immer wieder. Jetzt stehen Hochleistungs-Prozessoren, High-Speed-Netzwerke und Big-Data-Speicher zur Verfügung, die den Übergang von der Theorie in die Praxis ermöglichen: Die Künstliche Intelligenz ist da – und wird bleiben.

Doch was ist Künstliche Intelligenz überhaupt, was macht sie aus? Ganz einfach gesagt handelt es sich wohl um den Versuch, menschliche Fähigkeiten wie Lernen, Denken und Planen digital nachzubilden – in einer Komplexität, die es Anwendungen ermöglicht, eigenständig Antworten zu finden und Probleme lösen zu können.

Wobei die Einordnung als „Versuch“ untertrieben sein mag: Die technischen Fortschritte der vergangenen Jahre und Monate jagen sich gleichsam gegenseitig vom Hof, für jede Programmversion steht die leistungsfähigere schon in den Startlöchern. Ein Novum und eine Herausforderung: Dieser Artikel droht schon im Schreibprozess zu veralten. Einen Überblick wird er trotzdem ermöglichen, wie KI in Gastronomie, Logistik und darüber hinaus zum Einsatz kommt.

GASTRONOMIE AM LIMIT - KI AUCH?

Großes Potenzial hat Künstliche Intelligenz im Gastronomie-Background. Die smarte Vernetzung von Reservierungssystem, Warenbestellung und Personalplanung professionalisiert das Bauchgefühl: Faktoren wie Wetter, Events, Feiertage oder statistische Auffälligkeiten in vergangenen Jahren erlauben präzise Vorhersagen zur Auslastung – und können beispielsweise Überbuchungen oder Lebensmittelabfälle reduzieren. Auch die Automatisierung von Bestellungen und Zahlungen vergrößern den Datenstamm, auf dessen Basis eine KI das Kundenverhalten prognostizieren kann.

Wie ist es aber nun um die Bereiche abseits von Planung und Prognose bestellt, die Empathie und Kreativität einfordern? Gastronomen sind in erster Linie Gastgeber, ihre Gäste erwarten Erlebnis und Genuss. Kund:innen kommen wieder, wenn sie sich wohlfühlt haben. So sehr sie es schätzen, online zu reservieren, die Bestellung digital aufgeben und bargeldlos zahlen zu können, so wichtig ist nach wie vor die persönliche Note. Im Idealfall kann die Künstliche Intelligenz dafür Raum schaffen, weil sie kaufmännische Aufgaben erleichtert und Zeit spart. →

← Sieht so die Zukunft aus? Das Bild dieser Vision hat eine Künstliche Intelligenz geschaffen.





**ERDINGER
BRAUHAUS**
BAYERN



*Einfach a bissert
besser!*

*Aus Liebe
zum Bier!*

BESTE BRAUMEISTER-QUALITÄT

WWW.ERDINGER-BRAUHAUS.DE



↑ Roboter im Service können die menschlichen Kolleg:innen entlasten.

MENSCH UND MASCHINE HAND IN HAND

Es geht natürlich auch anders: Im Berliner Ullsteinhaus bereitet seit März des Jahres eine vollautomatisierte Roboterküche Bowls, Pasta und Curry zu, in Texas testet McDonald's die erste reine Roboterfiliale, die Internorga 2023 bot ein KI-Center als Plattform für Gastro-Tech-Start-ups, und in Frankfurt am Main ersann die KI „Ambrosia“ ein 5-Gänge-Menü nebst Getränken und atmosphärischer Ausstattung für das Pop-Up-Restaurant the byte.

Selbst Service- oder Restaurantroboter sind mittlerweile keine Seltenheit mehr. Allerdings flitzen die Helferlein meist eher als automatisierte Unterstützung der menschlichen Servicekräfte durch den Gasträum und übernehmen reine Routineaufgaben wie das Abräumen oder die Information von Gästen. Künstliche Intelligenz kommt zwar auch hier zum Einsatz, allerdings eher für die autonome und unfallfreie Fahrt im Restaurant. Die persönliche Ansprache

und Interaktion mit den Gästen könnten smarte Roboter zwar technisch bereits übernehmen, die Serviceorientierung und das Einfühlungsvermögen der menschlichen Servicekräfte ersetzt aber so schnell keine Technik, gleich wie intelligent sie auch sein mag. →

UMWELT-HYGIENE: NACHHALTIG REINIGEN

Hagleitner gestaltet nachhaltige Hygiene: Rohstoffe sind öko-zertifiziert, Hochkonzentrate schützen Ressourcen, Systemnachfüllungen senken Emissionen, Kunststoff wird recycelt. Produziert wird energieeffizient an einem Ort – in Zell am See in Österreich. Nachhaltigkeit und Innovation greifen hier ineinander, heraus kommt Greenovative Hygiene.

Am Muttersitz in Zell am See setzt Hagleitner auf Energieeffizienz – mit einer Fotovoltaikanlage, mit Abwärmenutzung, einem Kühlbrunnen und digitalem Abfallmanagement. In diesem Green Building entstehen unter anderem Reinigungsmittel und Spender. Hagleitner assembliert die Spender nicht nur vor Ort, auch die Spritzgießteile dafür kommen von hier. Systemkomponenten reisen so nicht zigmal um den Globus, ehe sie schließlich zusammenfinden; Spenderteile von Produktionsstätte zu Produktionsstätte zu verfrachten, erübrigt sich.

Hagleitner fertigt hochkonzentrierte Produkte, der Transport von Wasser reduziert sich so auf ein Mini-



Foto: © Hagleitner/Schneuringer

↑ Die Dosiergeräte vermengen Hochkonzentrat und Wasser, sie arbeiten exakt wie ein Uhrwerk

mum. Diese Maßnahme schont die Umwelt. Am Einsatzort lassen sich die konzentrierten Produkte mit Wasser vermischen. Das verrichten Dosiergeräte von Hagleitner, sie arbeiten exakt wie ein Uhrwerk. Auf dem Lager bleibt so genug Platz – gleich wie im Frachtraum: Bis zu 80 Prozent weniger Wasser sind auf der Schiene, auf der Straße und im Flugzeug unterwegs. Eine Hochkonzentrat-Patrone spart folglich bis zu 95 kg Plastik und bis zu 50 kg CO₂-Emissionen.

Innovative Hygiene.

Bye Kanister, hi Konzentrat

Diese Dosiergeräte vermengen Hochkonzentrat und Wasser exakt wie ein Uhrwerk – für eine nachhaltige Küchen- und Unterhaltsreinigung.

Bis zu 95 kg weniger Kunststoff,
bis zu 50 kg weniger CO₂
pro Konzentrat-Patrone –
100 Prozent Kostenkontrolle



greenovative
Unsere Marke für Nachhaltigkeit

hagleitner



www.hagleitner.com

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ IN DER LOGISTIK

Auch in der Logistik ist Künstliche Intelligenz die anerkannte Schlüsseltechnologie und Hauptbestandteil der Logistik 4.0. LKW können heute schon weitgehend autonom fahren, in der Lager-, Distributions- und Informationslogistik haben KI-gestützte Systeme längst ihren Platz gefunden. Kein Wunder: Die weitverzweigten Logistik-Netzwerke sind das ideale Anwendungsfeld für Künstliche Intelligenz, die in rasender Geschwindigkeit riesige Datenmengen analysieren und interpretieren kann. Routen planen, Lagerbestände verwalten, Verkaufszahlen analysieren und vorhersagen: All das kann – nicht aus-

schließlich, aber doch zum großen Teil – automatisiert erfolgen.

Aber: Künstliche Intelligenz arbeitet ausschließlich mit den Daten und Algorithmen, mit denen sie trainiert wird. Werden Daten falsch oder unvollständig (vom Menschen) ins System gegeben, sind die Ergebnisse ebenfalls nicht korrekt. KI kann jedoch dabei helfen, strategische Entscheidungen gezielter und weniger intuitiv zu treffen. Wenn KI-Programme Routineaufgaben übernehmen, verschaffen sie den Mitarbeiter:innen Freiräume für Aufgaben, die nicht automatisierbar sind. Künstliche

Intelligenz kann in der Gastronomie, in der Logistik und überall dort unterstützen, wo Fachkräfte rar sind. Das schafft Kapazitäten für Kundenkontakt und Service, die personell sonst nicht vorhanden wären.

Berufsbilder ändern sich, die Einsatzmöglichkeiten von KI beschleunigen diese Entwicklungen massiv. Aber kulinarische und fachliche Kompetenz, Empathie und Kreativität werden wohl nicht so leicht zu ersetzen sein – zumindest bis Redaktionsschluss. ●

↓ In der Lagerlogistik kann KI dabei helfen, die Auslastung zu optimieren oder die Personalplanung effizienter zu gestalten.



Foto: © romaset – stock.adobe.com



EINE SAFTIGE ANGELEGENHEIT!

granini bietet nicht nur eine Vielzahl leckerer Produkte an, sondern auch verschiedene Ausschanksysteme für Getränke. Vom platzsparenden Saftspender granini little BIC bis zum Saft-Postmixsystem für hohe Gästeströme, ist für jeden Einsatzbereich das passende Gerät dabei.



LITTLE BIC DISPENSER

Kleiner, preiswerter 5 Liter Saftspender zur Selbstbedienung am Buffets bei mittleren bis kleinen Gästeströmen.

CLASSIC PREMIX DISPENSER

Das bewährte Zwei- und Dreikammersystem für den gleichzeitigen Ausschank von bis zu drei granini Trinkgenuss-Sorten.



JUICY & VISI POSTMIX-DISPENSER

Modernste Technik zum Ausschank von Saft und Schorlen bei kleinstmöglichem Platzbedarf auf dem Tresen. Auch als Variante mit Glas Karaffen erhältlich.

Infos und Rezepte findest du auf granini-gastro.de

FOKUS

BUTTER BEI DIE FISCHE:

KI IN IHRER GASTRONOMIE?

Die Möglichkeiten sind unendlich – aber welche sind sinnvoll? Seit 2021 bietet das Netzwerk Foodservice Digital Hub eine Austauschplattform für digitale Innovationen in der Gastronomie. Tech-Start-ups treffen hier auf klein- und mittelständische Gastronomiebetriebe, Zulieferer und Industriepartner. Themenspezifische Thinktanks arbeiten an greifbaren digitalisierten Lösungen, an Ideen mit praktischem Mehrwert, die sofort anwendbar sind. Digitale Stammische erleichtern den Austausch.

Katharina Blöcher, Co-Initiatorin des Foodservice Digital Hubs, betont, dass einige Zukunftsideen bereits konkreter sind, als man denkt. Im Sammelband „Restaurant 2.0“ beschreibt sie folgendes Szenario:

„Wir besuchen ein Restaurant, das nicht nur weiß, wie wir uns heute körperlich fühlen, sondern auch berücksichtigt, wie viele Kalorien wir bereits zu uns genommen haben. Mithilfe dieser Informationen stellt das digitale Menüboard das richtige Gericht individuell für uns zusammen.“

Über unseren Fitnesstracker wertet das Restaurant unser Bewegungsprofil mit den heute schon geleisteten Schritten aus und passt den Preis für das Tagesmenü an. Eine clevere Methode, um die Motivation für das tägliche Workout zu steigern.

Menschen mit weniger Einkommen wären nicht mehr gezwungen, auf billiges Junkfood zurückzugreifen, sondern könnten sich mit guter Gesundheit eine hochwertigere Ernährung erarbeiten. Sicher keinen Kaviar, aber darum geht es ja auch nicht.“ ●

www.foodservicedigitalhub.de



RESTAURANT 2.0. STRATEGIEN, TIPPS UND TRICKS FÜR DIE GASTRONOMIE VON MORGEN

Amadeus360, Stefanie Milcke (Hrsg.)
dfv Mediengruppe Fachbuch (2021), 360 Seiten
ISBN 978-3-86641-347-4
34,00 €

Der Sommer ist endlich da!



Gösser Natur Radler
auch im 20L Fass erhältlich!

GUT BESSER **Gösser**
BRAUTRADITION SEIT 1860

FOKUS

KI AKTUELL

EIN GRIFF IN DIE SCHATZKISTE

Einiges bleibt ein Feldversuch, anderes hat seinen Nutzen schon unter Beweis gestellt. Begeben Sie sich mit uns auf eine kleine Reise durch aktuelle KI-Projekte.

Beck's: *Autonomous*

Zum 150-jährigen Firmenjubiläum präsentierte Beck's im Frühjahr mit Autonomous, „dem Bier, das sich selbst kreiert“, das erste in Deutschland entwickelte KI-Bier – streng limitiert auf 450 Stück. Künstliche Intelligenz (ChatGPT und Midjourney) konzipierte Rezeptur, Namen, Design und Werbekampagne.

Ritter Sport: *Hummus-Aprikose-Minze*

Auch Ritter Sport setzte in diesem Jahr eine von einer KI vorgeschlagene Schokoladensorte um. Das firmeneigene Fazit für die Kombination Hummus-Aprikose-Minze: „Der Geschmack war außergewöhnlich, das Knicken aber nicht perfekt und an der Haltbarkeit müsste auch gearbeitet werden. Für uns steht deshalb fest: KI kann unsere Chocolate Maker nicht ersetzen, Inspirationen können natürlich trotzdem geliefert werden.“

foodcall: *KI-Sprach-Chatbot für die Gastronomie*

Das Leipziger Start-up we-do.ai hat 2022 mit foodcall einen Sprachbot auf den Markt gebracht, der alle eingehenden Telefonate von Restaurants automatisiert übernehmen kann. Ob Bestellung, Reservierung oder anderes Anliegen – foodcall kann eine flüssige Unterhaltung mit Anrufernden führen und Anfragen an die richtige Stelle weiterleiten. Die zugrunde liegende KI kann auf jedes Restaurant individuell trainiert werden.

Nesto: *Preisgekrönte KI-Personalplanung*

Der Internorga-Zukunftspreis in der Kategorie „Technik & Ausstattung“ ging in diesem Jahr an Nesto, eine Cloud-Software zur vollautomatisierten Erstellung von Dienstplänen in Hotellerie und Gastronomie. Eine KI prognostiziert die erwarteten Umsätze und Personalbedarfe des jeweiligen Betriebs für vier Wochen im Voraus und passt die Einsatzpläne entsprechend an.

ChatGPT im Mercedes: *Unterhaltungen während der Fahrt*

Nicht nur Fahrassistenten: In den USA können Mercedes-Fahrer:innen in einem Betatest ChatGPT als App in Fahrzeugen installieren, die mit dem MBUX-Multimediasystem ausgestattet sind. Während der Fahrt soll so eine interaktive Kommunikation mit dem Chatbot möglich sein: Der Fahrende

kann sich auf die Straße konzentrieren, während er detaillierte Informationen zur Verkehrssituation oder zum Zielort erfragt oder sich Grundwissen in mittelalterlicher Geschichte aneignet.

KI-Radio: *Moderation auf Knopfdruck*

Live, lokal und KI-assistiert – so soll das neue Radioprogramm von bigFM an den Start gehen. Musikauswahl wie Moderation sind computergeneriert, eine KI wertet für die Programmierung den Inhalt von Social-Media-Kanälen aus der Region aus. Neben Musik, Wettervorhersage und Nachrichten können so auch lokal relevante Informationen über den Äther gehen.

KI-Scouting: *Neue Wege im Profisport*

KI-basierte Anwendungen wie Plaier bewerten Fußballspieler:innen ausschließlich auf der Basis gigantischer Datenmengen. Sie erlauben so exakte Analysen des Ist-Zustands eines Vereins ebenso wie Zukunftsprognosen zum Potenzial und zur Entwicklung einzelner Spieler:innen.

KI-Kunst: *Letzter Song der Beatles*

Paul McCartney kündigte es an: Es wird einen neuen Beatles-Song mit John Lennons Stimme geben. Eine KI überarbeitete ein altes Demo-Tape, das auf einem Kassettenrekorder aufgenommen worden und voller Hintergrundgeräusche war. Mittels KI konnte Lennons Stimme von diesen Störungen und den Instrumenten getrennt und sauber aus der Aufnahme herausgefiltert werden.

KI-Diagnose: *Schnelle Hilfe bei Schlaganfällen*

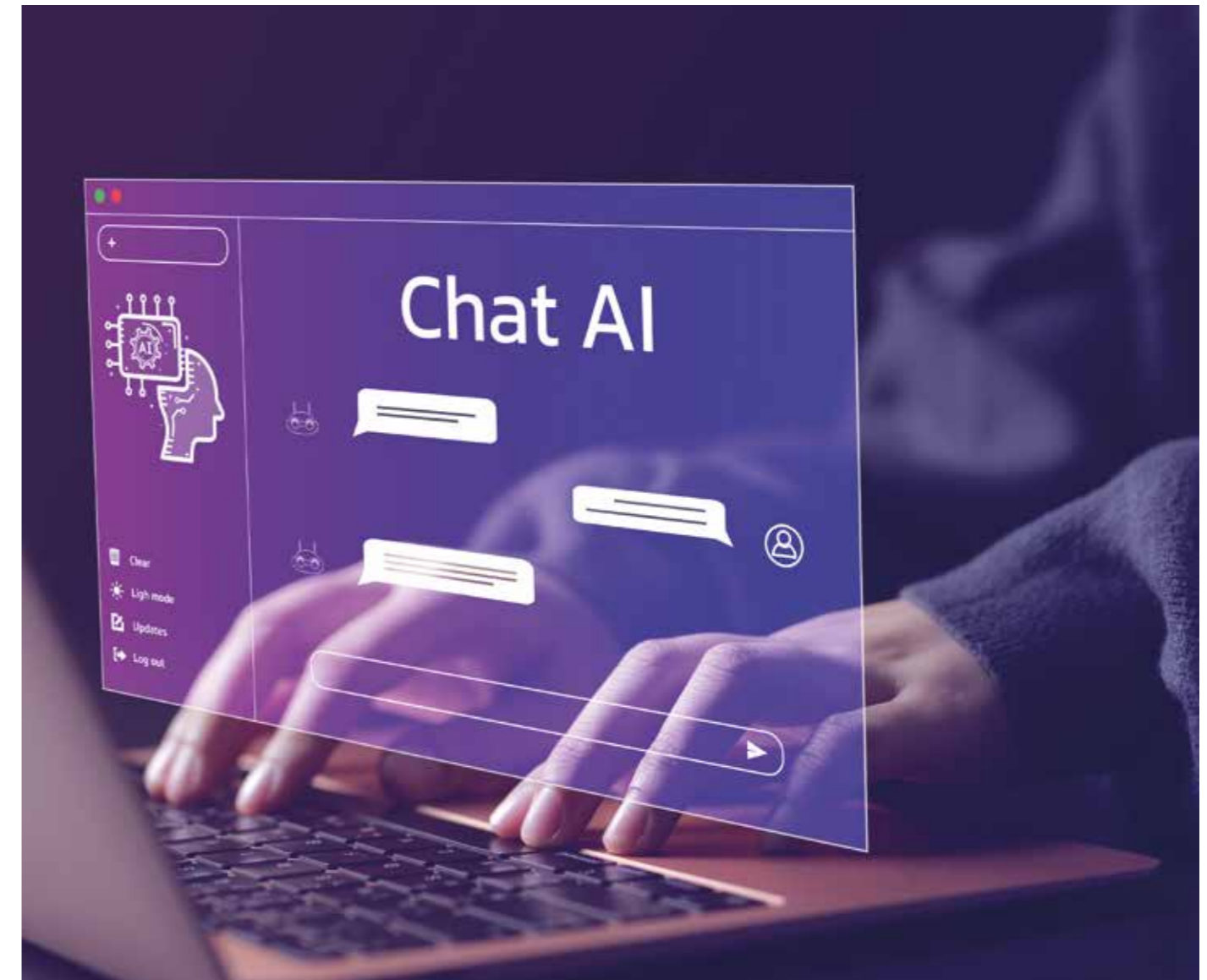
Das Unfallkrankenhaus Berlin erprobt eine KI-gestützte App, die Prozesse bei der Behandlung und Diagnose von Schlaganfällen beschleunigen soll. Die App sammelt dabei Informationen, wertet sie aus und bietet den behandelnden Ärzt:innen Entscheidungshilfen an – die Entscheidungshoheit bleibt aber in menschlicher Hand. ●



Die Heineken Deutschland GmbH ist eine der am schnellsten wachsenden Brauereien in Deutschland, die sich darauf konzentriert, Verbraucher:innen und Kund:innen mit innovativen neuen Produkten und Premium-Markenerlebnissen zu begeistern.

Neben der renommierten Marke Heineken® – erhältlich in 192 Ländern und damit die internationalste Biermarke der Welt – verfügt Heineken Deutschland über ein umfangreiches Portfolio internationaler Premiumbiere und -Cider wie Desperados, Gösser, Birra Moretti, Bulmers und Strongbow. Innovative Systeme und Produkte machen Heineken Deutschland zu einem bevorzugten Partner in der Gastronomie und im Handel.

Mehr dazu: www.heinekendeutschland.de



↑ ChatGPT & Co. machen es notwendig, den Umgang mit Künstlicher Intelligenz gesellschaftlich zu diskutieren.

FOKUS

QUO VADIS, KI?

Spätestens seit der Veröffentlichung von ChatGPT Ende vergangenen Jahres spricht die ganze Welt über Anwendungen, die auf Künstlicher Intelligenz basieren.

Die Frage ist aber schon längst nicht mehr, ob Künstliche Intelligenz in verschiedene Bereiche unseres Lebens Einzug halten wird, denn sie ist unbestritten schon da. Doch Fragen bleiben, allgemeine wie spezifische: Wird der Mensch überflüssig? Kann er die eigene Schöpfung noch kontrollieren? Kann Künstliche Intelligenz helfen, dem eklatanten Fachkräftemangel in vielen Branchen zu begegnen? Schaufelt sie dem Menschen die nötigen Kapazitäten für die „wirklich wichtigen Dinge“ frei?

„DAS WICHTIGSTE GESPRÄCH UNSERER ZEIT“

Michael Brendel beschäftigt sich schon seit Jahren mit dem Thema. 2019 erschien sein Essay „Künftige Intelligenz“, der Geschichte und aktuelle Anwendungsfelder Künstlicher Intelligenz darstellt und mit dem dringenden Appell verbindet: „Beginnen wir das wichtigste Gespräch unserer Zeit!“ →



Zipfer

Urlaubsgeschmack aus Österreich.

Urtypisch Zipfer.

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

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

0,5l Flasche EAN 90031977
zipfer.at

EUROPEAN BEER TASTE AWARDS
AUSTRIAN-STYLE MÄRZEN
SILVER AWARD 2022

**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 is BIO.

www.schladmingerbier.at

Passiert ist: wenig! Vier Jahre später hat sich die generative KI so rasant weiterentwickelt, dass auch Brendel von der Geschwindigkeit überrascht ist. Eine sachliche Auseinandersetzung mit dem Thema ist jedoch aus seiner Sicht weitgehend ausgeblieben. Brendel plädiert dafür, persönlich wie gesamtgesellschaftlich zu diskutieren: Wie wollen wir mit Künstlicher Intelligenz umgehen? In welchem Bereich wollen wir die Möglichkeiten nutzen, die KI bietet?

KI: CHANCEN & RISIKEN KENNEN

Computer, die Sprache verstehen, mit dem Nutzer interagieren, Texte beispielsweise via ChatGPT in Sekundenbruchteilen in leichte Sprache umwandeln – das birgt für Michael Brendel ein enormes Teilhabe- und Demokratisierungspotenzial. Wenn aber alle an den Chancen partizipieren sollen, muss das Wissen auch um die Risiken vorhanden sein und ein abgeklärter Umgang mit der neuen Technik eingeübt werden.

Die von Michael Brendel konzipierte Ausstellung „KI und Kunst“ im Lingener Ludwig-Windthorst-Haus stellte den Besucher:innen kürzlich die Frage nach der Kreativität in KI-generierten „Kunstwerken“. Bislang sind wir es gewohnt, bei Bild und Text immer eine (menschliche) Intuition mitzudenken. Hier werden wir uns umstellen, Intuitionen und die eigene Wahrnehmung immer stärker hinterfragen müssen.

BRENDEL: „NOCH HABEN WIR ES IN DER HAND“

Hilfreich im Umgang mit den radikalen Umwälzungen, die KI für jeden gesellschaftlichen Bereich mit sich bringt, sind weder kulturpessimistische Schwarzmalerei noch naiver Technikhype. Wir müssen uns verständigen, sowohl über die Chancen der neuen Technik, als auch über die Grenzen, die ihr zu setzen sind. Brendel fordert: „Schaffen wir uns eine Haltung! Es kann großartig werden, aber auch katastrophal schief laufen. Noch haben wir es in der Hand.“ ●

„Beginnen wir das wichtigste Gespräch unserer Zeit“

MICHAEL BRENDEL



„Schaffen wir uns eine Haltung! Es kann großartig werden, aber auch katastrophal schief laufen. Noch haben wir es in der Hand.“

MICHAEL BRENDEL

Michael Brendel ist seit 2012 Studienleiter im Ludwig-Windthorst-Haus, Lingen (Ems). Nach dem Studium der Katholischen Theologie und der Musikwissenschaften sowie einem absolvierten Redaktionsvolontariat war er mehrere Jahre in leitender Funktion in einem Hörfunksender tätig.

Foto: © LWH



BRANCHE

Aus der Natur,
für die Umwelt,
mit Liebe
zur Heimat.

Eure
Apfelschorle
ohne
Zuckerzusatz



WARBURGER
WALDQUELL
So schmeckt Natur.

 warburgerwaldquell

 www.warburger-waldquell.de

BRANCHE

A-LLEIN:

NUTRI-SCORE FÜR GETRÄNKE WIRD ANGEPAST

→ Wasser ist und bleibt der beste Durstlöcher – und das einzige Getränk mit einem dunkelgrünen A.



Foto: © alter_photo – stock.adobe.com

Beim Lebensmittel-Logo Nutri-Score stehen Änderungen in der Kategorie Getränke bevor. Nach wissenschaftlicher Überarbeitung der Nährwertkennzeichnung bleibt es aber dabei: Nur Wasser erhält die Bestbewertung A.

Neu hingegen ist, dass ab dem 31. Dezember 2023 Milch, Milchgetränke und pflanzenbasierte Drinks nicht mehr in die Kategorie der allgemeinen Lebensmittel fallen, sondern ins Lager der Getränke wechseln. So gibt es für flüssige Lebensmittel eine einheitliche Bewertungsbasis, außerdem wird der Algorithmus für Zuckerzusätze angepasst.

Getränke mit einem geringen Zuckergehalt können dann günstiger eingestuft werden. Um aber keinen Anreiz zur Verwendung alternativer Süßungsmittel zu bieten, wird auch dies bewertet und der Einsatz mit „Negativ-Punkten“ abgestraft.

In Kraft treten die neuen Bedingungen in Deutschland zum Ende des Jahres 2023. Damit aber bereits produzierte Ware und Verpackungen nicht vernichtet werden müssen, haben die zur Verwendung des Nutri-Score Labels angemeldeten Unternehmen zwei Jahre Zeit für die Anpassung.

Die Verwendung des Nutri-Scores ist freiwillig, wer ihn nutzt, muss sich aber an die damit verbundenen Regeln halten. Bislang sind rund 700 Firmen mit mehr als 1.000 Marken für die Verwendung des fünfstufigen Logos auf dem deutschen Markt registriert. ●

NUTRI-SCORE



Foto: © amine1976 – stock.adobe.com

DAL 1932
SANPELLEGRINO
 ITALIAN SPARKLING DRINKS

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
 — THE FINE DINING WATERS —

DEINE PARTNER FÜR
 ALLE GENUSSVOLLEN MOMENTE.



BRANCHE

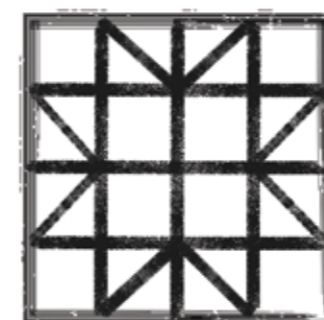
ALTE LINIE

ORIGINAL AUS DEM SAUERLAND



Foto: © Heike Dünnebacke - stock.adobe.com

↑ Handwerk aus dem Sauerland: Die Spirituosen der „Alten Linie“ bestechen durch Qualität und Geschmack.



**GENUSS
 WERK
 SAUER
 LAND**

„Wie direkt vom Hof“ bietet das Genusswerk Sauerland handwerklich hergestellte Spezialitäten – regional, natürlich und nachhaltig aus dem Sauerland. Die „Alte Linie“ ist die erste Produktreihe des Genusswerks: eine hochwertige Spirituosenlinie für Gastronomie und Hotellerie in einer edlen Bügelverschlussflasche. Die Premium-Spirituose wird in echten Holzfässern gelagert und ist mild und rund im Geschmack.

SPEZIALITÄTEN MIT OBST UND NUSS

In sechs Sorten bringt die Alte Linie außergewöhnlichen Genuss ins Glas: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Marillen und Haselnüsse in bester Qualität sind die Geschmacksgeber für sechs hochwertige Sorten.

Als Grundlage für die Alte Linie des Genusswerk Sauerland dienen edle Obstbrände aus den vollreifen Früchten. Um die Intensität des Geschmacks der verschiedenen Brände hervorzuheben, wurden alle Brände durch den Destillateurmeister verfeinert. Das geschieht zum einen durch Zugabe von natürlichen Aromen und Säften, die den Geschmack hervorheben. Zum anderen wird durch die anschließende Fasslagerung die Spirituose noch milder und vollmundiger, der Alkohol verliert seine Schärfe. →

#BILZ#BIO-LIMO#JETZT PROBIEREN

TRINK WAS MIT SEELE

JETZT
NEU
ENTDECKEN!

Bilz
BIO-LIMO

BEEREN SEELE
Mit Beeren-Citrus Geschmack

Bilz
BIO-LIMO

CITRUS SEELE
Mit Citrusgeschmack

Bilz
BIO-LIMO
Eine Marke von Sinalco

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

MILD, ABER IM HERZEN EIN BRAND

Das Ergebnis ist eine hochwertige Spirituose mit einem fruchtig-lieblichen Aroma, die im Vergleich zu vielen Produkten ihrer Art den Brandcharakter erhält. Alle Sorten der „Alten Linie“ sind pur ein Hochgenuss, etwa als Digestif nach dem Essen, eignen sich aber auch zur Verwendung als Zutat in Mixgetränken. In Verbindung mit Tonic-Wasser ist zum Beispiel die „Alte Marille“ ein erfrischender Longdrink für alle Anlässe.

ALTE KIRSCH IM HOLZFASS GEREIFT

Spirituose 41 % Vol.

Angenehm süßer Duft, der sofort an Kirschen erinnert. Auf der Zunge ein langanhaltender Geschmack nach typischen Aromen von reifer Kirsche. Dezent es Bittermandelaroma.



ALTE MARILLE IM HOLZFASS GEREIFT

Spirituose 41 % Vol.

Feiner Duft nach reifen Marillen, im Geschmack harmonisch, fruchtig lieblich, im Abgang leicht würzig. →



Lütts Landlust® Johanna

Bio-Direktsaft
Strauch-Äpfel
Schwarze Johannisbeere

Keine Pille Heimat!

Lütts Landlust® Direktsaft-Schorlen

voller Bullen
Heimat

Jetzt gratis probieren:

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

Genuss-Reisekoffer
mit allen 8 Sorten an!



Friedrich Lütvogt GmbH & Co. KG

Hauptstr. 84 · 49419 Wagenfeld · Tel.: 05444 9870-0 · Mail: info@auburg.de



ALTE ZWETSCHKE IM HOLZFASS GEREIFT

Spirituose 41 % Vol.

Im Duft liebliche Noten
von reifen Zwetschken, im
Geschmack feinfuchtige,
leicht würzige Aromen
sowie eine dezente Marzi-
pannote.

ALTE WILLIAMS BIRNE IM HOLZFASS GEREIFT

Spirituose 41 % Vol.

In der Nase die vollreifen
Aromen der Williams Birne.
Im Geschmack vollmundig
mit herb-würzigen Noten
und einer dezenten Süße.

ALTE OBSTWIESE IM HOLZFASS GEREIFT

Spirituose 36 % Vol.

Aus Äpfeln und Birnen wird
diese Spirituose kreiert. Im
Geschmack sehr mild und
angenehm, mit einer leich-
ten süßen Note.

ALTE HASELNUSS IM HOLZFASS GEREIFT

Spirituose 33 % Vol.

Im Duft ein herrliches Hasel-
nussaroma. Im Geschmack
kräftig, aromatisch mit
intensivem Nussaroma und
dezenten Anklängen von
Holz. Eine außergewöhnli-
che Haselnuss Spirituose. ●

Natürlich erfrischend.



Bio-Erfrischungsgetränke.
Keine Energy Drinks.

The  **ORGANICS**
by Red Bull

BRANCHE

ESSMANN MACHT „PICNIC“ IN BERLIN



Foto: © Picnic

Picnic, der Supermarkt auf Rädern, erobert Berlin. Getränke Essmann ist als Lieferant im Mehrweg-Getränkessortiment dabei. Das 2015 in den Niederlanden gegründete Unternehmen startete 2018 sein Deutschlandgeschäft zunächst in Nordrhein-Westfalen, weitete sein Liefergebiet in diesem Jahr auf Hamburg und Teile von Schleswig-Holstein aus und ist seit Juni auch in der Bundeshauptstadt vertreten.

↑ Juten Tach Berlin! Im Juni startete Picnic mit der Belieferung der Hauptstädter:innen.

WIEDERBELEBUNG DES „MILCHMANN-PRINZIPS“

Bestellt wird über eine App, leichte E-Fahrzeuge bringen den Einkauf nach dem „Milchmann-Prinzip“ direkt zu den Kund:innen. Bestellungen, die bis 22 Uhr am Vortag eingehen, werden gebündelt und nach einer festen Route ausgeliefert. Picnic fährt in jeder Stadt jede Straße einmal pro Tag an. Der Lieferslot, auf den sich die Bestellenden einstellen können, umfasst gerade einmal 20 Minuten, in der App können sie „ihrem“ Zustellfahrzeug via Live-Radar folgen.

WOCHENEINKAUF EINMAL ANDERS

Rund 10.000 Produkte hat Picnic im Angebot, das Sortiment umfasst wie im klassischen Supermarkt neben Lebensmitteln auch Drogerieartikel – und Getränke von Essmann. Was Picnic von anderen Online-Supermärkten unterscheidet: Ab einem Bestellwert von 35 € erfolgt die Lieferung am folgenden Tag kostenfrei. Nachhaltiger Nebeneffekt: Brot, Obst, Gemüse und Fleisch werden in den Mengen her- und bestellt, in denen sie online geordert werden, um Überschuss zu vermeiden. ●



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



BRANCHE

NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT



BÄRIG GUT: BERLINER NATURRADLER

Frisch und spritzig, fertig gemischt. Das Natur Radler ergänzt die Berliner Palette mit einem perfekten Mix aus Berliner Pilsner und naturtrüber Zitronenlimonade bei 2,5 Volumenprozent Alkoholgehalt. Statt künstlicher Zusatzstoffe ist jede Menge Geschmack in der Flasche. Das schmeckt am besten gut gekühlt – und ist nur echt mit dem roten Berliner Bären. ●

FRUCHT MIT SCHÄRFE-KICK: ABSOLUT SENSATIONS TROPICAL FRUIT

Tropische Früchte mit einem Hauch von Szechuan-Pfeffer: ABSOLUT begrüßt ein neues Mitglied in der schwedischen Familie, das mit seinem gegenüber ABSOLUT Vodka verringerten Alkoholgehalt von 20 % eher leichten Genuss bietet. Eine raffinierte Mixtur aus Zitrusfrüchten, Mango und Pfirsich sorgt für den fruchtigen Geschmack, Szechuan-Pfeffer für die besondere Note mit einem leichten Kribbeln. Der Newcomer kann pur genossen werden, ist aber genauso eine ideale Basis für Cocktails und Longdrinks, beispielsweise mit Zitronenlimonade. ●



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.



NEU IN DER MIO MIO-GASTRO-FAMILIE: COLA + ORANGE

Cola trifft Orange – lecko Mio! Das beliebteste Cola-Mischgetränk Deutschlands in Mio Mio-Manier mit wenig Zucker, viel Koffein und hohem Fruchtgehalt gibt es jetzt exklusiv für die Gastronomie in der umweltfreundlichen 0,33-l-Longneck-Glasflasche. Alles andere bleibt: erfrischender, belebender Geschmack und eine Produktion mit 100 % Ökostrom. ●



FRUCHTIG HERB UND 100 % NATÜRLICH: BIONADE NATURTRÜBE BLUTORANGE

BIONADE Naturtrübe Orange trifft den Nerv der Zeit: Prickelnd, herb und weniger süß enthält sie wie alle BIONADE-Sorten zu 100 % Bio-Rohstoffe und keine künstlichen Zusätze. Für den leuchtend roten Farbton und die leicht herbe Note sorgen Bio-Blutorangen aus Italien. Das besondere Klima – warme Tage und kühle Nächte – sorgt für die Bildung von Anthocyanen, die den Orangen ihre blutrote Farbe verleihen. Die neue Sorte ist erhältlich in der 0,33-l-Mehrweg-Glasflasche. ●



SCHON REGISTRIERT?

Die ESSpertise in Zukunft digital erhalten & damit die Umwelt schonen?

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

getraenke-essmann.de/esspertise



Mit guten
Freunden genießen!



www.paderborner-brauerei.de

BRANCHE

BRANCHENMELDUNGEN



Foto: © AD LUMINA Ralf Ziegler

BESTE WINZERGEHOSSCHAFT DER PFALZ: „VIER JAHRESZEITEN“ STOLZ UND GLÜCKLICH

Die Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten aus Bad Dürkheim wurde vom Fachmagazin WEINWIRTSCHAFT als beste Winzergenossenschaft der Pfalz 2023 ausgezeichnet.

Insgesamt 650 Weine aus Deutschland, Frankreich und Italien wurden bei dem Wettbewerb verkostet, 56 deutsche Bewerber:innen gingen mit jeweils sechs ihrer Weine ins Rennen.

Die Pfälzer Winzer freuen sich sehr über die Wertschätzung. Ihr Unternehmen ist dem Wein bereits seit mehr als 120 Jahren verbunden: 1900 schlossen sich Dürkheimer Winzer zur Genossenschaft Vier Jahreszeiten zusammen. Eine erfolgreiche Geschäftsentwicklung und mehrere Zusammenschlüsse später entstand 1992 die heutige Vier Jahreszeiten Winzer eG, die ihr Geschäft stetig ausbaut.

„Zeit für Wein“ – dem Slogan der Vier Jahreszeiten Winzer trägt auch die neu gestaltete Vinothek in Bad Dürkheim Rechnung und lädt zur Verkostung aller Weine sowie zum Stöbern in unterschiedlichsten Produkten und Accessoires rund um Wein, Secco, Sekt und mehr ein. ●

Vier Jahreszeiten Winzer eG

Limburgstraße 8
67098 Bad Dürkheim
www.vj-wein.de

↑ Die Gewinner des Genossenschaftspreises 2023 der WEINWIRTSCHAFT



Foto: © Vier Jahreszeiten

↑ Darauf kann man anstoßen: Die Vier-Jahreszeiten-Winzer sind die Besten der Pfalz.



f

i



MÜNCHEN

Hofbräu Oktoberfestbier

Vollmundig und feinherb!

HOTEL AM STADTRING NORDHORN: WEITER MIT 4 STERNEN

Das frisch renovierte Hotel am Stadtring in Nordhorn kann sich für weitere drei Jahre mit 4 Sternen schmücken. Das Team des Hotels möchte seinen Gästen während ihres Aufenthalts das Gefühl vermitteln, „nicht zu Hause und doch daheim“ zu sein.

Dazu trägt neben den liebevoll und modern eingerichteten Zimmern mit allem Komfort auch das kulinarische Angebot des Hotels bei. Ob im Restaurant Orangerie, in der Bar Müller's Bierstube oder im Biergarten – das Hotel setzt auch in seiner Gastronomie auf Abwechslung, familiäre Atmosphäre und herzliche Gastlichkeit und legt unter Küchenchef Marcel Dissel Wert auf Saisonalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl. ●

Hotel am Stadtring

Stadtring 33
48527 Nordhorn
www.hotel-am-stadtring.de



Foto: © Hotel am Stadtring

↑ Freuen sich über die Verlängerung der 4-Sterne-Klassifizierung: Romy Müller und Steve Bormann von der Geschäftsführung des Hotels am Stadtring.



Foto: © Altes Landhaus

ALTES LANDHAUS IN LINGEN: BIERGARTEN UND FAHRRADKELLER ERÖFFNET

Einkehren, speisen, wohlfühlen – das ist jetzt im Alten Landhaus Lingen besonders für die steigende Zahl der Radtourist:innen noch komfortabler. Unterhalb des neu gestalteten Biergartens entstand ein moderner, in dieser Art im Emsland einzigartiger Fahrradkeller. Über einen Aufzug können Gäste ihr Rad im Keller parken, sicher und trocken. Vor dem Hintergrund des E-Bike-Trends sind dort auch Lademöglichkeiten entstanden.

Das zentrumsnahe, familiengeführte Alte Landhaus mit 36 Zimmern schafft damit exklusiven Platz für die Drahtesel seiner Gäste, die besonders im Sommer auf dem Emsradweg und anderen Fahrradrouten unterwegs sind. ●

Altes Landhaus Lingen

Lindenstraße 45
49808 Lingen
www.alteslandhaus.de

↑ Auch von oben betrachtet einladend: das Alte Landhaus mit seinem neu gestalteten, großzügigen Biergarten

Jetzt
probieren!

Erfrischend herb im Geschmack.



Bitte ein Bit

BIRNEN, BOHNEN, SPECK - TRADITIONELL LECKER

Birnen, Bohnen, Speck – der norddeutsche Klassiker schmeckt im Herbst am besten und gehört in vielen gastronomischen Betrieben Schleswig-Holsteins, Niedersachsens und Mecklenburg-Vorpommerns traditionell auf die Saisonkarte.

Wenn die Birnenbäume ab August üppig behangen und die Bohnen erntereif sind, wandern die Zutaten zusammen mit Kartoffeln und Speck in einen Topf und verschmelzen zu einem köstlichen Eintopf. Die Süße der Birnen verleiht der ansonsten herzhaften Hausmannskost das gewisse Extra. ●

↓ Deftige Saisonküche aus Norddeutschland:
Birnen, Bohnen, Speck



Foto: © PhotoSG - stock.adobe.com

STADTFEST OLDENBURG: 300.000 BESUCHER FEIERN

Rund 100 Acts, 16 Bühnen, 200 Verzehrstände und über 300.000 Besucher:innen – für das größte Musik-Festival im Nordwesten hat sich die Oldenburger Altstadt Ende August wieder für drei Tage in eine riesige Partymeile verwandelt.

Einen Tag vorher schon startete das Gourmet-Event „Kochen am Schloss“. Oldenburger Gastronomen kochten live in weißen Pagodenzelten auf dem Schlossplatz. Bis spät in die Nacht verwöhnten sie die Gäste vor der besonderen Kulisse des Schlosses in entspannter Atmosphäre mit ausgesuchten Köstlichkeiten. ●

www.stadtfest-oldenburg.de

HOLSTENKÖSTE NEUMÜNSTER: SPASS FÜR GROSS UND KLEIN

Die 47. Holstenküste in Neumünster im Juni 2023 war bei bestem Wetter ein voller Erfolg. Rund 220.000 Besucher:innen tummelten sich beim traditionellen Stadtfest mit Köstenflohmarkt, ADAC-Veteranenrallye, Kinderfest und vielem mehr. Live-Musik von sieben Bühnen sorgte ebenso für Stimmung wie der Holstenküstenlauf, dessen neue Route teils über die Fläche der Holstenküste in der Innenstadt verlief und 2278 Läufer:innen in Bewegung brachte. ●

www.neumuenster.de/kultur-freizeit/holstenkoeste

DGL

NACHWUCHS- DURST BEIM GETRÄNKE- EXPERTEN

DGL.
Deutsche Getränke Logistik
... und alles läuft.

DGL-UNTERNEHMENSGRUPPE: MIT DEM FAHREN-FÜR-DEUTSCHLAND-AUFLIEGER DIE STÄRKE DER BRANCHE „TRANSPORTIEREN“

Wasser ist das Elixier des Lebens, Fachkräfte sind das Elixier der Wirtschaft. Je weniger es davon gibt, desto größer werden die Probleme. Die DGL-Gruppe sucht Lösungen – deshalb unterstützt der Spezialist für Voll- und Leergutlogistik mit Sitz in Lingen die Initiative „Fahren für Deutschland“.

Die DGL (Deutsche Getränke Logistik) bietet ihren Kunden als produktneutraler Getränkegroßhändler und Streckenlogistiker individuelle Systemlösungen im Bereich der Mehrweggetränke. Mit der Borchers Transportlogistik NordWest und Borchers Warehousing Solutions hat die DGL-Gruppe darüber hinaus hochmoderne Speditions- und Logistiklösungen im Angebot. „Insgesamt beschäftigen wir mehr als 2.700 Mitarbeitende an 19 Standorten und betreiben eine Flotte von über 350 eigenen Lkw“, berichtet Markus Rütters, Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO) bei der DGL-Gruppe.

FAHRERMANGEL: DIE POLITIK IST GEFORDERT ...

Auf dem Trockenen sitzen? Das mag sich Markus Rütters weder für seine Kunden aus der Getränkewirtschaft noch für den von Transport und Logistik abhängigen Einzelhandel vorstellen. Deshalb braucht es dringend Veränderung, und der Branchenprofi weiß auch, welche: „Berufskraftfahrer gehen zur Sicherstellung von funktionierenden Lieferketten einer sehr anspruchsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit nach. Die Bewältigung dieser wichtigen Aufgaben wird in der Öffentlichkeit nicht genügend anerkannt.“

Hierbei sieht Markus Rütters auch die Politik in der Pflicht, die „bessere Voraussetzungen wie ein gutes Straßennetz oder ein unkompliziertes bzw. erleichtertes Verfahren zum Erwerb des Lkw-Führerscheins sowie kommode Situationen für die tägliche Hygiene und Pausenzeiten schaffen muss.“ Die durch den massiven Fachkräfte- und Fahrermangel angespannte Lage im Transportsektor werde zudem durch konstant steigende Energie-, Personal- und Investitionskosten sowie immer mehr gesetzliche Vorgaben für die Branche weiter verschärft. →



↳ „Fahren für Deutschland“ ist eine gute Plattform für gemeinsames Engagement.

↓ Direkt zur Initiative



↑ Durch die Beteiligung an der Initiative „Fahren für Deutschland“ und den Einsatz des auffällig designten Aufliegers will die DGL gemeinsam mit MAN das Ansehen der Berufsgruppe verbessern.



KRONE COOL LINER



WEIL ICH BEIM

KÜHLTRANSPORT

KEINE KOMPROMISSE

EINGEHE.

JETZT
QR-CODE SCANNEN UND
MEHR ERFAHREN!



KRONE COMMERCIAL VEHICLE SE
Bernard-Krone-Straße 1, 49757 Werlte, DEUTSCHLAND,
Tel.: +49 5951 209-0, info.nfz@krone.de, www.krone-trailer.com

KRONE
Wir transportieren Zukunft



Foto: © DGL GmbH & Co. KG

... DIE ANSTRENGUNGEN DER BRANCHE ZU BEGLEITEN

Dem eigenen Unternehmensengagement tut das allerdings keinen Abbruch, im Gegenteil: „Durch die Beteiligung an der Initiative ‚Fahren für Deutschland‘ und den Einsatz des auffällig designten Aufliegers wollen wir das Ansehen der Berufsgruppe verbessern und die Leistung unserer Fahrer für potenzielle Bewerber und Logistikinteressierte noch sichtbarer machen“, erläutert auch Tim Wolter, Leiter Kommunikation & Marketing der DGL-Gruppe. „Weiterhin setzen wir stark auf die eigene Ausbildung von Berufskraftfahrern an den jeweiligen Standorten.“

In der eigenen Unternehmensgruppe fördern unter anderem ein moderner Fuhrpark mit gut ausgestatteten Fahrzeugen inklusive neuester Assistenz- und Sicherheitssysteme, ein kollegiales Umfeld mit „jungen Wilden“ und „alten Hasen“ sowie eine leistungsgerechte Bezahlung die Wertschätzung und Mitarbeiterbindung im Team. Hinzu kommen individuelle Anreizsysteme und die Vorteile eines großen Unternehmens.

↑ Den Berufskraftfahrern auf der Straße ist es zu verdanken, wenn Regale im Einzelhandel nicht leer bleiben.

Markus Rütters und Tim Wolter sind sich sicher: „... und alles läuft! ist nicht nur unser DGL-Unternehmensmotto, sondern der Schlüssel zu einer funktionierenden Wirtschaft. Den Berufskraftfahrern auf der Straße ist es zu verdanken, wenn Regale im Einzelhandel nicht leer bleiben. Dessen müssen sich Politik und Öffentlichkeit bewusstwerden.“ ●

UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:

WOW!



BESTES HELLES DEUTSCH- LANDS!



ERFRISCHEND. NATÜRLICH. POTT'S.

WWW.POTTS.DE

BRANCHE

KAUFLAND IN WUPPERTAL-VOHWINKEL

DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

An keinem anderen Ort in Deutschland gibt es sowohl eine Haltestelle für eine Schwebbahn als auch für einen Oberleitungsbus – das gibt es nur im Wuppertaler Stadtteil Vohwinkel. Mehr als 770 Mal in Deutschland gibt es hingegen Kaufland-Filialen. Seit März 2019 liegt eine davon zentral in Vohwinkel. Hier kümmern sich derzeit 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um die Wünsche ihrer Kund:innen, die Filiale bildet laufend aus.



EIN GANG - ALLES ERLEDIGT

Die Einkaufenden können im großzügigen Markt in der Kaiserstraße aus dem Vollen schöpfen: Ein umfangreiches Lebensmittel- und Getränkesortiment mit Markenartikeln und Eigenmarken findet Ergänzung durch gut sortierte Nonfood- und Drogerieartikel. Zusätzliche Einkaufsmöglichkeiten bieten eine Postfiliale, eine Toto-Lotto-Aannahmestelle, ein Kiosk, ein Imbiss und eine Bäckereifiliale.

Die Frischewelten Obst & Gemüse, Fleisch, Fisch, Wurst & Käse sowie Backwaren offerieren jeweils eine bunte Vielfalt an Produkten, bei denen Frische und Qualität Trumpf sind und strengen Kontrollen unterliegen. So werden die Filialen täglich mit frischem Obst und Gemüse beliefert, regelmäßige Frische-Checks der Ware im Laden sind selbstverständlich. →

↓ Am 29. März 2019 öffnete der Kaufland-Markt in Wuppertal-Vohwinkel.



Premium-Eisteeegenuss aus der Glasflasche:

Jetzt Umsatz steigern mit noch mehr Vielfalt!



© 2023 DP Beverages UC. FUZE TEA ist eine eingetragene Schutzmarke der DP Beverages UC.



Foto: © Kaufland

↑ Große Auswahl, große Frische – so macht der Einkauf Spaß.



Foto: © Kaufland

↑ Mehrmals täglich kommen abwechslungsreiche Backwaren frisch aus dem Ofen.

An manchen Regalen fällt außerdem ein herzförmiges Etikett ins Auge: Das „Regio-Herz“ hebt Produkte hervor, die maximal 30 Kilometer von der Filiale entfernt hergestellt werden und von Lieferantinnen und Lieferanten stammen, die in der Region verwurzelt sind.

Die Getränkeabteilung ist mit einem vielfältigen Angebot ebenfalls breit aufgestellt und setzt auch auf regionale Produzenten, die für Abwechslung im Getränke-regal sorgen. In den Sommermonaten bieten einzelne Marken auch immer wieder besondere Artikel zur Verkostung an. Ein fester Getränkekühlschrank bietet nicht nur an heißen Tagen, sondern das ganze Jahr über eine große Auswahl an Erfrischungen. →



Foto: © Kaufland

↑ Aus Leidenschaft, aus Tradition, aus eigener Herstellung – nach diesen Grundsätzen werden die Fleischwaren gefertigt.

www.ewers-online.de

EWERS
Karosserie- und Fahrzeugbau



Schiebepan-Aufbauten Typ P-CS



Aufbauten mit geführten seitlichen Schiebepan Typ E-SP

**Mit Transportaufbauten
von EWERS gut unterwegs!**



Schwenkwand-Aufbauten Typ PR-L

EWERS Karosserie- u. Fahrzeugbau | Jahnstr. 21 | 59872 Meschede
Tel.: 0291 99320 | www.ewers-online.de



↑ Die Kaufland-Filiale in Wuppertal-Vohwinkel liegt zentral und ist gut erreichbar.

TROCKENEN FUSSES UND AUTOS

Komfortabel gestaltet sich nicht nur das direkte Einkaufserlebnis: Überdachte Parkplätze sorgen dafür, dass man auch beim Einladen trocken bleibt. Fahrer:innen von Elektroautos können ihren Fahrzeugen während der Einkaufszeit überdies an der ebenfalls im überdachten Bereich gelegenen E-Tankstelle eine Extraportion Strom gönnen.

MIT DEM EINKAUF GUTES TUN

„Jeder Cent zählt! Für deine Region.“ heißt das neue Filialspendenkonzept von Kaufland, das auch im Vohwinkeler Markt implementiert ist. Kund:innen können in jeder Filiale soziale Projekte unterstützen, indem sie den Zahlbetrag auf den nächsthöheren 10-Cent-Betrag aufrunden und/oder ihren Pfandbon spenden. Über 3 Millionen Euro sind Kaufland-weit so seit 2020 bereits zusammengekommen.

Das Besondere: Die Spenden bleiben in der Region, jede Filiale sammelt für soziale Organisationen vor Ort. Den Spendenerlös der Vohwinkeler Filiale erhält die Kinder-Tafel-Vohwinkel. Auch darüber hinaus engagiert sich der Vohwinkeler Kaufland lokal: Noch genießbare, aber nicht mehr verkaufsfähige Lebensmittel werden an gemeinnützige Organisationen wie „foodsharing“ weitergegeben oder an die Tafel gespendet, die Menschen in Not seit 30 Jahren unterstützt (mehr auf S. 142). ●

KAUFLAND WUPPERTAL-VOHWINKEL

Kaiserstraße 39-41
42329 Wuppertal-Vohwinkel

www.kaufland.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag von 7.00 bis 22.00 Uhr



GENUSS

GENUSS

VIVI NOVA

KI IM SORTIMENT

ChatGPT, Midjourney und die Unreal Engine haben ein Getränk entwickelt, das es in die Verkaufsregale geschafft hat: Vivi Nova ist seit Juni 2023 in den Filialen der Genossenschaft Miro Zürich erhältlich – und damit als erstes KI-basiertes Getränk weltweit vom Einzelhandel ins reguläre Sortiment aufgenommen worden.

↓ Von Mensch und KI entwickelt – das erste KI-Getränk der Schweiz



EIN EXPERIMENT ...

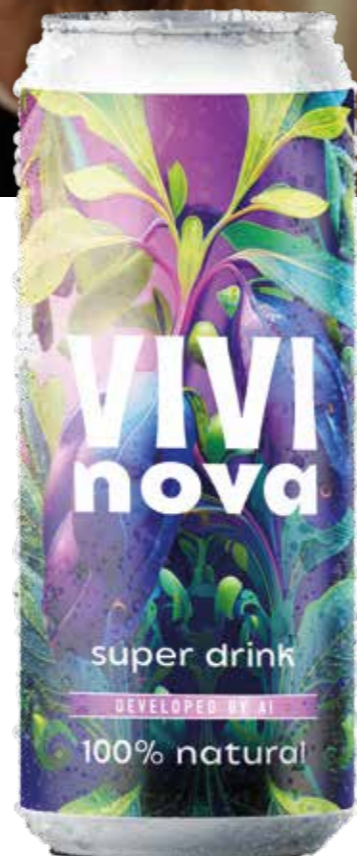
Begonnen hat alles mit Neugier. Die ersten Spielereien mit ChatGPT führten beim Schweizer Getränkehersteller Vivi Kola zu Fragen: „Kann uns Künstliche Intelligenz in unserer Kernkompetenz unterstützen oder gar: das Wasser reichen?“ Da der Betrieb seit zwei Jahren über eine eigene Abfüllanlage verfügt, mit der neue Getränkerezepturen schnell getestet werden können, ließen die innovationsfreudigen Schweizer die KI ans Ruder.

ChatGPT erhielt den Auftrag, ein veganes Rezept mit „Health Benefits“ zu entwickeln. Das Ergebnis ist eine ungewöhnliche Mischung aus Wasser, Limettensaft,

Haskap-Beerensaft, Ingwersaft, Chicoreewurzel-Pulver und Rohrzucker. Die „AI Craft Soda“ soll mit diesen Zutaten laut ChatGPT das Immunsystem stärken, eine gesunde Darmflora fördern und die Verdauung anregen.

... MIT GESCHMACK

Aber schmeckt das auch? Nach ersten Tests waren die Mitarbeitenden von Vivi Kola überzeugt und ließen ChatGPT mit Vivi Nova auch gleich den Namen für seine Kreation aussuchen. Für Etikett und Look des Getränks zeichnet Midjourney mithilfe der Unreal Engine verantwortlich.



Rezept, Name und visueller Auftritt der „AI Craft Soda“ – alles von Künstlicher Intelligenz definiert. Von der Idee bis zum fertigen Getränk vergingen nur zwei Tage. Bei Vivi Kola ist man beeindruckt von der Fähigkeit der Künstlichen Intelligenz, in kürzester Zeit aktuelle Trends zu erkennen und kreative Inhalte zu generieren.

KI UND MENSCH IM AUSTAUSCH

Geschäftsführer Camilo Antezana sagt: „Das Tolle an der KI ist, dass es keine Eintrittsbarrieren gibt und wir auf Knopfdruck Ergebnisse generieren können, die uns vielleicht nicht sofort die endgültige Lösung liefern, aber in Zukunft eine entscheidende Rolle in unserem Innovationsprozess spielen werden.“

Er betont aber auch: „Obwohl Künstliche Intelligenz eine spannende Hilfe ist, fühlten wir uns im Laufe des Prozesses darin bestätigt, dass sie Menschen derzeit nicht ersetzen kann.“ So benötigten die KI-Tools immer den Dialog mit dem Menschen. ChatGPT habe beispielsweise zunächst „lernen“ müssen, welche Produkte in der Abfüllanlage von Vivi Kola verarbeitet werden können und welche nicht. Bei der Gestaltung des Etiketts geriet die KI angesichts der gesetzlichen Vorgaben zur Inhaltsstoff- und Nährwertkennzeichnung an ihre Grenzen – die Vorschläge mussten mittels menschlicher Intelligenz überprüft und nachbearbeitet werden.

Das Fazit fällt eindeutig aus: „Langjähriges Fachwissen kann nicht so schnell durch KI ersetzt werden, aber sie bietet eine fantastische Unterstützung und wird die Getränkeindustrie nicht unberührt lassen.“

VIVI KOLA: ALTE WELT, NEUE WELTEN

Vivi Kola, „die Schweizer Cola“, wurde erstmals 1938 von der Mineralquelle Eglisau AG auf den Markt gebracht.

Nach dem Zweiten Weltkrieg avancierte die Limonade zum lokalen Marktführer, war ab 1949 Hauptsponsor der Tour de France und erhielt den Beinamen „Rennfahrer Bier“.

In den 1960er-Jahren geriet Vivi Kola immer stärker unter Druck durch marktstärkere US-Konkurrenz: 1968 stellte die Feldschlösschen AG als Besitzerin der Mineralquelle Eglisau die Produktion ein und füllte fortan Pepsi ab.

2010 gelang die Wiederbelebung der Traditionsmarke. Neben der auf dem Originalrezept basierenden Vivi Kola werden in Eglisau Bio Sodas, Mate, Tee und Vodka Mate abgefüllt. Und jetzt auch Vivi Nova! ●



↑ Camilo Antezana, Geschäftsführer von Vivi Kola

HASKAP-BEERE: ALTE BEERE, NEUES SUPERFOOD

- Der herb-süße Geschmack der Haskap-Beere (auch Maibeere, Honigbeere oder Blaue Heckenkirsche) erinnert an eine Mischung aus Heidelbeeren, Brombeeren und Himbeeren.
- Die in Deutschland eher wenig bekannten Früchte lassen sich gut roh verzehren, sind aber auch für die Verarbeitung zu Saft, Konfitüren und alkoholischen Getränken geeignet.
- Die intensiv blaue Farbe zeugt von ihrem hohen Gehalt an Anthocyanen. Diese haben antioxidative Wirkung, sind entzündungshemmend und gefäßschützend.
- Ursprünglich stammen die frostharten Sträucher, an denen sie wachsen, aus Sibirien, doch auch in unseren Regionen lassen sich die Früchte anbauen.

 **Auricher** Süssmost

**Fruchtig-frisches
Trinkvergnügen.**



**Mit gutem
Gewissen
genießen.**

Denn wir produzieren
umweltfreundlich.

www.auricher-suessmost.de

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

GENUSS

SELBSTVERSORGUNG MIT UND OHNE GRÜNEN DAUMEN

JUDITH RAKERS ZEIGT, WIE HOMEFARMING GELINGEN KANN

Besonders seit Corona finden sich in deutschen Gärten, auf Terrassen und Balkons wieder vermehrt Nutzpflanzen. Der eigene Obst- und Gemüsegarten schafft Rückzugsmöglichkeiten, das „Prütschern“ in den Beeten entspannt, und belohnt werden die Gärtner:innen auch noch: mit dem guten Gefühl, genau zu wissen, was sie essen – und woher das Essen kommt.

VOM NEWBIE ZUM PROFI

Judith Rakers hat sich diesem Trend voll und ganz verschrieben und erschloss sich damit eine völlig neue Welt: „Hätte mir jemand vor zehn Jahren gesagt, dass ich mal Bücher zum Thema Gemüseanbau, Hühnerhaltung und Kochen schreiben würde: Ich hätte erst die Stirn gerunzelt und mich dann kaputtgelacht.“ Die populäre Fernsehmoderatorin und Nachrichtensprecherin, die 2021 als „Küken“ bei der Show „The Masked Singer“ auch in ganz anderer Rolle überzeugte, veröffentlichte im selben Jahr ihren Bestseller „Homefarming. Selbstversorgung ohne grünen Daumen“. Das Buch, in dem Rakers ihr Publikum an ihren ersten Gehversuchen als Gemüsegärtnerin und Hühnerhalterin nach ihrem Umzug aufs Land teilhaben lässt, avancierte zum erfolgreichsten Gartenbuch des Jahres.

Gemüseanbau, Hühnerhaltung und Verarbeitung ihrer Ernte und Eier in leckeren Rezepten sind auch die Themen ihres Online-Magazins www.homefarming.de und des kürzlich erschienenen Homefarming-Kochbuchs. Unter dem Motto „Mit der eigenen Ernte durchs ganze Jahr“ verbindet Rakers hier nach Monat sortierte Anbau- und Pflegetipps mit Rezepten, die Anfänger:innen wie auch in der Küche Erfahrene schnell und unkompliziert zubereiten können – bodenständig, aber immer mit besonderem Kniff. Mehr als 100 Rezepte bieten für jede Zeit des Jahres Anregungen: Smoothies, Aufstriche, Suppen, Salate, Pasta, Aufläufe und Desserts. →



↑ Judith Rakers bei der Apfelernte

Geh's hell an!

Oberdorfer Helles
Bayrisches Brauhandwerk

JETZT PROBIEREN!

Oberdorfer Helles
Bayrisches Brauhandwerk

RATGEBER UND KOCHBUCH ZUGLEICH

Die Kapitel beginnen mit einer kurzen, übersichtlichen Zusammenstellung dessen, was im jeweiligen Monat gesät und geerntet werden kann. Es folgen von Judith Rakers liebevoll ausgewählte, abwechslungsreiche Rezepte, die die saisonalen Zutaten teils frisch auf den Tisch bringen, teils aber auch für die spätere Verwendung haltbar machen. Von süß bis deftig, überwiegend vegetarisch, ab und an aber auch mit Fleisch – die bunte Mischung bietet für jeden Geschmack etwas.

PROFIKÖCHE IM PORTRAIT

Pro Jahreszeit hat sich Rakers zudem mit einer professionellen Köchin bzw. einem professionellen Koch getroffen. Die Sterneköche Ralf Haug und Alexander Herrmann, der Hamburger Spitzenkoch Marianus von Hörsten und Unkrautgourmet Marion Putensen haben mit ihr ein saisonales Menü zubereitet und in Interviews allerlei Interessantes aus ihrem Berufsalltag verraten. Nicht nur die entstandenen Menüs zeigen: „Alle Profis haben einen individuellen Zugang zum saisonalen Zubereiten.“

„Homefarming. Das Kochbuch“ ist informativer Ratgeber und leicht zugängliches Kochbuch in einem. Und auch wenn vielleicht nicht immer alle Zutaten aus dem heimischen Garten stammen – Nachkochen lohnt sich! →

„Als ich noch keinen eigenen Garten hatte, wusste ich nicht, wie großartig Pastinaken schmecken. Wenn ihr sie noch nie probiert habt, dann holt das unbedingt nach.“

JUDITH RAKERS

JUDITH RAKERS

Mehr als 100 Rezepte und viele Anbautipps

**HOMEFARMING
DAS KOCHBUCH**

Mit der eigenen Ernte durchs ganze Jahr

**SPIEGEL
Bestseller**

GU

„HOMEFARMING. DAS KOCHBUCH.“

Mit der eigenen Ernte durchs ganze Jahr: Mehr als 100 Rezepte und viele Anbautipps

Judith Rakers
Gräfe und Unzer Verlag 2023
276 Seiten
ISBN 978-3-8338-7783-4
28,00 €

FELDSALAT MIT PASTINAKEN-TEMPURA



ZUTATEN

FÜR ZWEI PERSONEN

- 80 g Feldsalat
- 3 EL Kürbiskernöl
- Salz
- rosa Pfeffer
- 1 EL Apfel- oder Himbeeressig
- 100 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 3 Eiswürfel
- 350 g Pastinaken
- 500 ml Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst den Feldsalat waschen, auseinanderzupfen, trocken schleudern und auf zwei Teller verteilen. Mit Kürbiskernöl und Essig beträufeln und mit Salz und rosa Pfeffer würzen.
2. Aus dem Dinkelmehl, dem Backpulver und dem Mineralwasser den Tempurteig anrühren, gut salzen und dann noch die Eiswürfel dazugeben, dadurch wird der Teig später besonders knusprig. Die Pastinaken putzen, waschen, längs halbieren und in lange Stifte schneiden.
3. Jetzt das Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Pastinakenstifte durch den Tempurteig ziehen, kurz abtropfen lassen und dann direkt ca. 3 Min. im heißen Fett leicht frittieren, sie sollten nicht zu dunkel werden. Die Pastinaken auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zum Salat auf den Teller legen.



← Tipp: Beim Frittieren der Pastinaken Vorsicht walten lassen.

WEINEMPFEHLUNG VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ, MAISON SALASAR

Zu einem herrlich-leichten Gericht wie dem Feldsalat mit Pastinaken-Tempura braucht man im Glas etwas ebenso Frisches und Elegantes, was die Aromen des Tellers aufgreift und dezent ergänzt, ohne dabei zu aufdringlich zu sein und die komplette Sensorik zu überdecken.

Ich habe einen Crémant aus dem Roussillon ausgesucht, genauer gesagt aus dem wunderschönen Städtchen Limoux. Der Schaumwein ist traditionell in der Flasche vergoren und hat 12 Monate auf der Hefe gelegen, was ihm eine leicht cremige Textur und eine komplexe Tiefe verleiht. Die Aromen von reifen, roten Äpfeln, Himbeeren und Lavendel greifen Hand in Hand in die Aromenwelt des Gerichtes. Die feine Perlage verleiht dem Gesamtbild einen faszinierenden Frische-Kick und animiert zu durchaus mehreren Gläsern.

Viel Spaß beim Nachkochen und Ausprobieren, zum Wohl! ●



GETRÄNKE
ESSMANN

Echt.Nachhaltig.



...den Umsatz steigern.

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

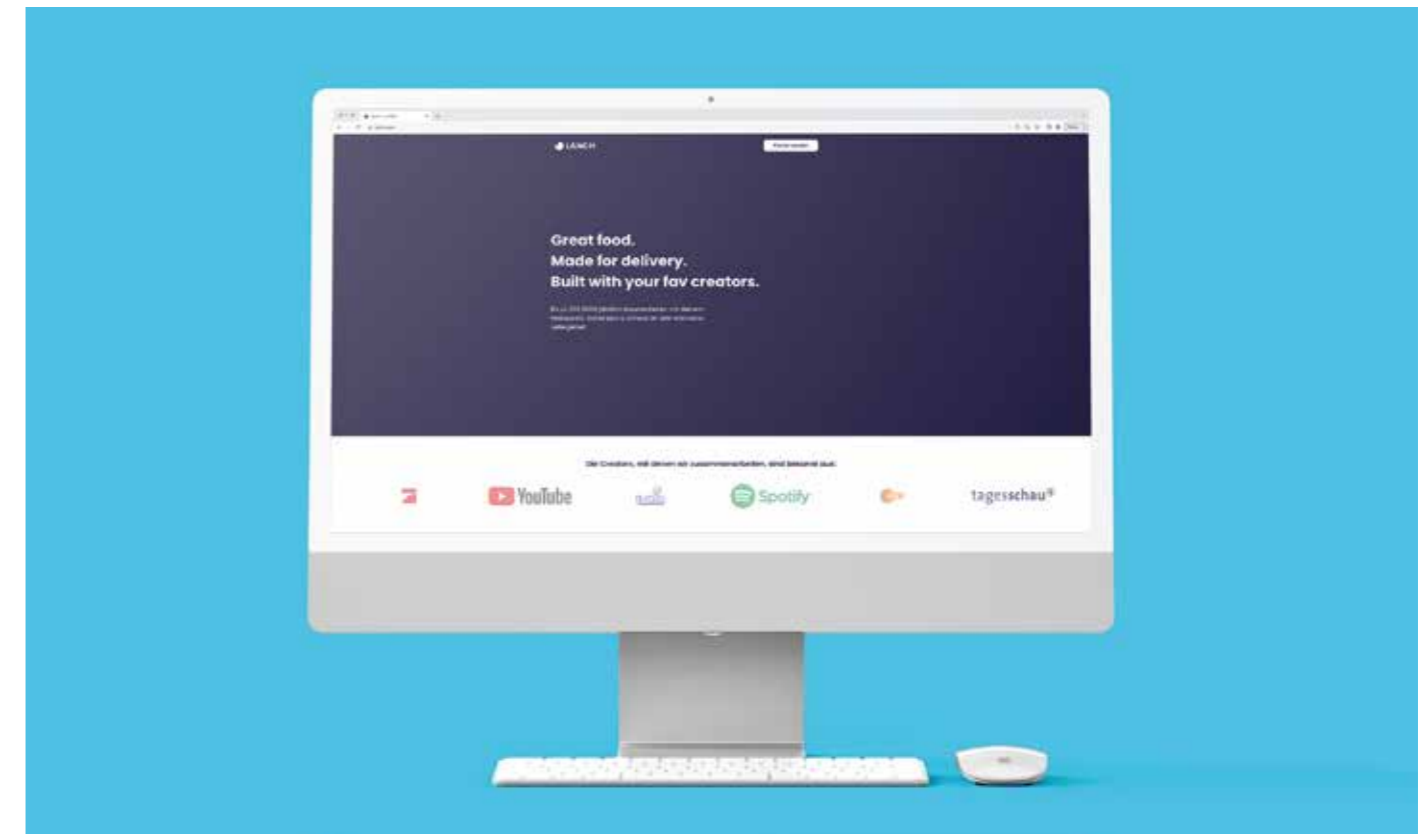


GENUSS

WHITE-LABEL-GASTRONOMIE MIT LANCH

NEUE TECHNOLOGIE-PLATTFORM FÜR CREATOR UND RESTAURANTS

Kaum noch eine Influencerin oder ein Youtuber ohne eigene Marke – die Creator Economy ist weiter auf dem Vormarsch. Die Plattform Lanch ermöglicht Creator:innen, eigene Food-Delivery-Unternehmen zu gründen, ganz ohne Vorwissen oder Erfahrung in der Gastronomie.



HAPPY SLICE, HAPPY CREATORS

70 Liefer-Restaurants auf einen Schlag: Die YouTube- und Twitch-Streamer Knossi und Trymacs brachten im Mai deutschlandweit zeitgleich in mehr als 20 deutschen Städten ihre Pizzen der Marke Happy Slice auf den Markt. 14 verschiedene Varianten, drei Dips, Cookies und Getränke finden sich auf der virtuellen Speisekarte des Unternehmens, wobei die Pizzen extra für die Lieferung konzipiert worden sein sollen. Neben Pizza-Klassikern, die bei Happy Slice auf Namen wie „Mad Margharita“ oder „Sunny Salami“ hören, bieten die Influencer auch vier vegane Pizzen an, dazu zwei, die die beiden nach ihren persönlichen Vorlieben exklusiv für Happy Slice zusammengestellt haben. →



← Video: Der Launch von Happy Slice in Deutschland

MIT LEASING INVESTITIONEN IN NEUE TECHNOLOGIE REALISIEREN.

Die Welt der Lebensmittel und Getränke hat sich in den letzten Jahren durch vielfältige Einflüsse massiv gewandelt. Auch in Zukunft werden Lebensmittel- und Getränkehersteller sowie der Handel innovative Wege bei Produkten, Beschaffung und Technologie einschlagen müssen, um sich auf die Herausforderungen der Märkte einzustellen. Gesetzliche Rahmenbedingungen, steigende Preise, Lieferkettenstabilität, nachhaltige Verpackungen und Transportlösungen sowie eine große Produktvielfalt sind hier beispielhaft zu nennen.



Foto: © shutterstock.com

Um sich in dieser ständig weiterentwickelnden Geschäftslandschaft behaupten zu können, sind entsprechende Investitionen in modernste Technik unabdingbar. Diese reichen von betriebskostenoptimierender ERP-Software über effizientere Anlagen und Fahrzeuge bis hin zu Energiemaßnahmen wie z.B. Photovoltaik-Installationen auf Dächern.

Mit Leasing können sämtliche erforderlichen Investitionen in neue und umweltfreundliche Technologien wirtschaftlich und nachhaltig realisiert werden. Die SüdLeasing, die seit 1970 am Markt ist, gehört zu den Wegbereitern der Leasingbranche in Deutschland. Seitdem hat sich der Leasing-Grundsatz, dass die Nutzung eines Objektes Wert schafft und nicht das Eigentum daran, etabliert.

LEASING BIETET SCHLIESSLICH VIELE KONKRETE FINANZIELLE VORTEILE:

- Höhere Liquidität
- Finanzierung aus laufenden Erträgen
- Gleichmäßige und genau kalkulierte Kosten
- Schonung der Bilanzstruktur
- Wettbewerbsvorteile durch aktuelle Betriebsausstattung
- Nutzungs- und saisonabhängige Ratenzahlung
- Leasingraten sind Betriebsausgaben
- Das zu finanzierende Objekt reicht i.d.R. als Sicherheit aus.

An den Finanzierungsexperten der SüdLeasing wird besonders geschätzt, dass sie Branchenspezialisten sind, die mit ihren Kunden inhaltlich auf Augenhöhe kommunizieren. Detailliertes Objekt-Knowhow ist die Voraussetzung für passgenaue Investitionslösungen. Es wird frühzeitig das Gespräch mit dem Investor gesucht,

um die Anforderungen und individuellen betriebswirtschaftlichen Zielsetzungen des Unternehmers zu verstehen und eine bedarfsgerechte Finanzierungslösung zu entwickeln.

Als 100%ige Tochter der Landesbank Baden-Württemberg (LBBW) profitieren die Kunden von der Stabilität und Leistungsfähigkeit einer international tätigen Geschäftsbank und einer der größten Banken Deutschlands.

Durch ihre regionale Präsenz vor Ort an 21 eigenen Standorten ist die SüdLeasing auch mit den lokalen Gegebenheiten bestens vertraut und steht für persönliche Gespräche vor Ort zur Verfügung.



SüdLeasing

SüdLeasing GmbH
Uwe Süpner
Uwe.suepner@suedleasing.com
Mobil: 0172 3022937
www.suedleasing.com

**GEMEINSAM.
GROßES.
BEWEGEN.**
SüdLeasing

Und ganz im Sinne der Reichweite geht es laut Website „auch viel um alles, was um die Pizza drum-herum passiert: ihr könnt jeden Monat Preise gewinnen, immer wieder gibt es exklusive Events und natürlich supportet ihr mit jeder Pizza Knossi und Trymacs.“ Aus zunächst 70 Happy Slice-Filialen sollen so schnell 200 werden.

JEDER COMMUNITY IHR MEAL

Aber wie eröffnet man 70 Liefer-Restaurants auf einmal? Die Antwort darauf hat Lanch, ein Start-up aus Berlin. Es bietet Influencern eine Rundum-Lösung für eigene Food-Marken, die theoretisch an beliebig vielen Standorten gleichzeitig verfügbar gemacht werden können: mit White-Label-Restaurants. Lanch arbeitet dafür an jedem Standort mit Partnerrestaurants zusammen, die nach dem Prinzip von Ghost Kitchens die Zubereitung übernehmen und die Auslieferung vorbereiten.

So müssen weder Räume angemietet noch Küchen aufgebaut oder Personal eingestellt werden. Die benötigten Zutaten werden von Lanch geliefert, der gleichbleibende Geschmack von einem Qualitätsmanager vor Ort sichergestellt. Spezielle Ausstattung wird bei Bedarf gestellt: Für die Herstellung der Pizzen von Happy Slice hat jedes Partnerrestaurant einen genormten Pizzaofen bekommen. Überregional tätige Lieferdienste wie Lieferando, Wolt oder Uber Eats bringen die Bestellungen schließlich an Mann bzw. Frau.

Das Konzept soll auf die jeweils als Zielgruppe anvisierte Community verschiedener Creator:innen anpassbar sein. Die Gerichte werden mit ihnen zusammen entwickelt und von einem Profikoch zur Vollendung gebracht, daneben sorgt Lanch für das passende Marketing in Form von Events, Gewinnspielen und App-Aktionen. Außerdem gibt es Ausbaupläne: Bald will das Unternehmen europaweit durchstarten.

LANCH: WER STECKT DAHINTER?

Das Gründerteam von Lanch ist vierköpfig: Nono Konopka (CEO), Jonas Meynert (COO), Dominic Kluge (CPO) und Kevin Kock (CRO) sind in der Start-up-Szene keine Unbekannten. Konopka hat bereits mehrere Unternehmen mitgegründet und ist aktiver Business Angel. Sein Projekt Biking Borders erregte u.a. die Aufmerksamkeit von Ashton Kutcher und wurde schließlich von Netflix gekauft. CRO Kock war am Aufbau des Start-ups Honest Food beteiligt und bringt ebenso wie Dominic Kluge, vormals Head of Culinary bei dem Unternehmen, Erfahrung mit virtuellen Restaurants ein. Jonas Meynert begleitete den Aufbau der Mobility-Marken Circ und Dance.

Auch auf der Liste der Investor:innen finden sich bekannte Namen. Die Markengesichter Knossi und Trymacs gehören ebenso dazu wie Rapper Luciano, dessen Marke Loco Chicken der zweite Markenlaunch von Lanch werden soll. Dazu gesellen sich u.a. die Fußballstars André Schürrle und Mario Götze, Flixbus-Gründer Jochen Engert und Stephen Weich (Flaschenpost). ●



Screenshot: © www.happy-slice.com

↑ Happy Slice ging im Mai mit 70 Liefer-Restaurants zeitgleich an den Start – mit Unterstützung von Lanch.

ELEKTRISIERENDE PERFORMANCE.

Hybrid, Diesel oder Benziner – was auch immer Ihren Herzschlag beschleunigt: Unsere leistungsstarken Motoren lassen keine Wünsche offen. **Das neue GLE Coupé. Know your way.**

Jetzt bei uns Probe fahren.



Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart
 Partner vor Ort: Autohaus Heinrich ROSIER GmbH / Autohaus ROSIER Braunschweig GmbH
 Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
 Fröndenberger Straße 146 · 58706 Menden / Frankfurter Straße 49 · 38122 Braunschweig
 E-Mail: mercedes-benz.menden@rosier.de / mercedes-benz.braunschweig@rosier.de
 Tel.: 02373 171-01 / 0531 802-0
<http://www.mercedes-benz-rosier.de>



Foto: © Addy - stock.adobe.com

GENUSS

NEUES SEIN IN ALTEN SCHLÄUCHEN

GENUSS? UNBEDINGT! ALKOHOL? NICHT IMMER.

Der Trend zum bewussten, achtsamen Umgang mit sich selbst und seiner Gesundheit ist nicht erst seit der Corona-Pandemie zu beobachten, wurde durch diese jedoch merklich befeuert. Die eigene Person geriet während der Kontaktbeschränkungen in den Fokus, nahezu jede:r beschäftigte sich mal mehr, mal weniger intensiv mit der eigenen Gesundheit.

Der Trend ist ungebrochen: Mindful Drinking, Dry January, Sober October, Damp Drinking, Sober Curiosity – das Netz ist voll von Kampagnen und Bewegungen, die eine Abkehr vom selbstverständlichen und regelmäßigen Alkoholkonsum in den Mittelpunkt eines gesunden Lifestyles stellen. Dabei geht es oft gar nicht um den kompletten Verzicht, vielmehr um das Hinterfragen von Gewohnheiten und gesellschaftlichen Zwängen.

NÜCHTERN IST DAS NEUE COOL

Bier, Wein und Sekt können Jugendliche in Deutschland ab 16 Jahren kaufen, für Spirituosen muss man bekanntlich volljährig sein. Besonders die Vertreter:innen der Ge-

neration Z jedoch entscheiden sich nach einer Studie der BZgA immer häufiger dafür, nicht oder zumindest weniger zu trinken. Gaben 2004 noch 21 Prozent der 12- bis 17-Jährigen an, mindestens einmal pro Woche Alkohol zu trinken, waren es 2021 nur noch 9 Prozent. Auch bei den 18- bis 25-Jährigen sank der Wert von 44 auf 32 Prozent.

Die Getränkebranche hat längst reagiert, das Angebot an und der Umsatz mit alkoholfreien Varianten von Wein, Bier und Spirituosen steigen kontinuierlich. Beim Deutschen Brauer-Bund rechnet man damit, dass schon bald jedes zehnte in Deutschland gebraute Bier alkoholfrei sein wird. →

HAPPY HOUR

www.brohler.de

Ob Pur oder im Mix als Filler für erfrischende Cocktails und Longdrinks: Die neuen Bittergetränke auf Basis von Brohler Mineralwasser überzeugen mit ihrem charaktervollen, einzigartigen Geschmack und harmonieren perfekt mit den beliebtesten Cocktail-Klassikern.

- **0,5l GDB Mehrweg-Poolgebinde**
- **Handlich, wiederverschließbar**
- **Wertige Ausstattung**
- **Klares Design**
- **Überzeugend im Geschmack**




BROHLER

LEICHTER, ABWECHSLUNGSREICHER, NACHHALTIGER

Alkoholfreie Getränke haben sich vom Image der Pseudo-Alternative befreit und sind keine Notlösung für Schwangere und Autofahrer:innen bei Partys mehr. Das Angebot in Restaurants, Kneipen und Bars wird immer umfangreicher, der „schräge Blick“ auf diejenigen, die zum Anstoßen Low-/No Alcohol-Drinks bestellen, unterbleibt.

Doch nicht nur Genuss und Gesundheit sind Themen, die die Verbraucher:innen aktuell bewegen, nachhaltig sollen die Produkte auch sein. Handwerklich hergestellte, regionale Produkte sind gefragt, die Produktionsbedingungen und Zutatenlisten werden zunehmend kritisch hinterfragt, ein achtsamer Umgang mit den knappen Ressourcen Wasser und Energie wird erwartet. Nicht jede Bewegung, jeder Hashtag ist neu – aber alle bieten sie der Gastronomie interessante Chancen. ●



Foto: © Jasmina – stock.adobe.com

MINDFUL DRINKING, also achtsames Trinken, lässt sich als übergeordnetes Konzept für viele Einzeltrends begreifen. Es geht darum, den eigenen Alkoholkonsum bewusst wahrzunehmen und ebenso bewusst zu entscheiden, was man wie oft in welcher Menge trinkt. So soll ein ausbalancierter Mittelweg zwischen radikalem Verzicht und gesundheitsschädlichem Alkoholkonsum gefunden werden.



Foto: © OntheRun Photo – stock.adobe.com

DRY JANUARY, also trockener Januar, stammt als Gesundheitskampagne aus Großbritannien und startete dort schon in den 1990er-Jahren. Nach den oft auch alkoholisch ausschweifend genossenen Feiertagen gönnt man dem Körper eine Pause und verzichtet für einen Monat auf Alkohol.

SOBER CURIOUS, also nüchtern, aber neugierig, beschreiben sich die Anhänger:innen der aus den USA stammenden Sober Curiosity-Bewegung. Sie stellen die Gesundheit von Körper, Geist und Seele in den Mittelpunkt – und verbinden das mit dem Verzicht auf Alkohol.

DAMP DRINKING, (damp = feucht), eroberte als neue Begrifflichkeit Anfang 2023 via TikTok das Internet und setzt auf Mäßigung beim Trinken statt auf kompletten Verzicht.



SOBER OCTOBER, also nüchterner Oktober, folgt dem gleichen Grundgedanken wie der Dry January – einen Monat lang gänzlich auf Alkohol zu verzichten. Die Kampagne stammt aus Australien und hat ihren Ursprung in einer Aufklärungs- und Spendensammelkampagne gegen Alkoholmissbrauch für Kinder und Jugendliche.

Foto: © OntheRun Photo – stock.adobe.com

**HOL DIR DEN KASTEN,
DER RICHTIG FRUCHTET.**

GEROLSTEINER ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

**Apfelschorle, Apfel-Zitrone,
Limo Orange, Limo Zitrone,
Leichte Schorle Apfel-Johannisbeere,
Zitrone sprudelnd**



6 x 0,75l
Glas Mehrweg

GEROLSTEINER®

Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG | Vulkanring, 54567 Gerolstein
Telefon: 06591 14-0 | www.gerolsteiner.de

GENUSS

SO EIN (APFEL-) SAFTLADEN!

UNSER HEIMISCHES SUPERFOOD HAT IM HERBST SAISON

Wir sind Weltmeister? Ja, seit Jahren: Mit einem Pro-Kopf-Konsum von ca. 20 Litern Fruchtsaft im Jahr sind die Deutschen Saft-Weltmeister. Rechnet man den Verzehr von Fruchtnektar hinzu, bringt es jede:r gar auf 28 Liter im Jahr. Besonders beliebt: Orangen- und Apfelsaft. Den Rohstoff für einen davon hat Deutschland seit jeher in Hülle und Fülle zu bieten: Äpfel.

Wenn sie erntereif an den Bäumen leuchten, kommt vielen automatisch der Spruch „An apple a day keeps the doctor away“ wieder in den Sinn. Mit ihrem hohen Vitamin- und Nährstoffgehalt sind Äpfel tatsächlich ein wahres Superfood und nach wie vor mit großem Abstand das beliebteste Obst in Deutschland.

VON SÄFTEN BIS SCHORLEN: ÄPFEL IN VIELEN VARIANTEN

Ob als Tafelobst oder Saft, dieser naturtrüb, klar oder mit Wasser zur Schorle gemischt, als Direktsaft oder aus Konzentrat – mit dem Übergang vom Sommer zum Herbst dreht sich im Obstbau und in Keltereien vieles um den Apfel. Es wird geerntet, was das Zeug hält, die Saftpresen laufen auf Hochtouren.

Das bestätigt auch Markus Meenen, Geschäftsführer der Auricher Süßmost GmbH, die 3.000 bis 4.000 Tonnen Äpfel pro Jahr verarbeitet. Während im Sommer Schorlen als erfrischende Durstlöcher im Absatz besonders stark sind, ziehen im Herbst die Verkaufszahlen für die reinen Säfte an. Auch die Essmann-Eigenmarke Aller's Bester wird seit 2018 in seinem Betrieb abgefüllt. →

↓ Säfte am laufenden Band produziert Auricher Süßmost. →



Jede dieser 1.215 Pflanzenarten liebt unsere Wasserqualität.

CAROLINEN. AUS GUTEM GRUND.

von Natur aus
**MINERALIEN-
REICH**
mit viel Calcium



51°36'05.3"N 9°26'04.5"E

AURICHER SÜSSMOST: ECHT OSTFRIESISCHER SAFTLADEN

In Aurich setzt man voll und ganz auf die Natürlichkeit des Produkts und seine Regionalität – Schwankungen in Erntemenge und auch Geschmack inbegriffen. Bei Äpfeln und Birnen arbeitet die Kelterei nach dem Lohnmost-Prinzip: 22 Annahmestellen in Nordwest-Niedersachsen sammeln Obst aus privater Ernte, das in Aurich weiterverarbeitet wird. Die Saftgewinnung an sich hat sich dabei seit mehr als 100 Jahren kaum verändert: waschen, pressen, filtern, erhitzen, abfüllen. Hinzugekommen ist selbstverständlich smarte Technik, die die Produktion vereinfacht und eine schonende Verarbeitung der Rohware ermöglicht.

Rund 60–70 % des Apfelsafertrags können über die Abgabe von Lohnmost abgedeckt werden – bei einem Bedarf zwischen fünf und sieben Äpfeln für einen Liter Saft eine stolze Quote und ein lohnendes System für alle Beteiligten. Wer mehr Äpfel oder Birnen erntet, als er essen kann, bekommt je nach Menge einen Gutschein, der für vergünstigte Produkte aus dem kompletten Auricher-Sortiment eingelöst werden kann.

Wo über die Lohnmostannahme nicht ausreichend Äpfel hereinkommen, kauft Auricher Süssmost Streuobstware im Alten Land zu. Für 2023 melden die Obstwirte Markus Meenen aufgrund des eher kalten Frühjahrs bislang eher geringen Behang an ihren Apfelbäumen, die Schwankungen im Ertrag bewegen sich, gemessen an den Vorjahren, aber im üblichen Bereich. →



SCHON REGISTRIERT?

Die ESSpertise in Zukunft digital erhalten & damit die Umwelt schonen?

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

getraenke-essmann.de/esspertise



↓ Natürlich, rund und gesund. Äpfel sind der Deutschen liebstes Obst.





↑ Von der Frucht in die Flasche – und ab zu den Kund:innen

IMMER WIEDER ANDERS?

Dass nicht jeder Apfel gleich schmeckt und jede Ernte ihre Besonderheiten hat, ist für Meenen ein Zeichen von Qualität: Da alle Säfte bei Auricher Süßmost 100 % natürlich sind und keine Geschmackverstärker zugesetzt werden, sind leichte Abweichungen im Geschmack im wahrsten Sinne des Wortes ganz natürlich. Damit die geschmacklichen Unterschiede aber nicht zu groß werden, ist es umso wichtiger, dass die Säfte professionell abgeschmeckt werden. Zur Schulung der sensorischen Fähigkeiten in diesem Bereich hat Meenen daher schon 2021 seine Fortbildung zum Fruchtsaft-Sommelier absolviert, in diesem Jahr hat ein weiterer Mitarbeiter erfolgreich an dem Lehrgang teilgenommen.

IMMER WIEDER NEU, IMMER NACHHALTIG

„Die Weiterbildung hat für uns echten Mehrwert in der täglichen Arbeit, in der Produktion wie im Vertrieb“, betont Meenen. Denn auch nach langjähriger Erfahrung bleibe man selbstredend offen für Neuerungen. Das Angebot von Auricher Süß-

most verändert sich stetig, die Versuchsküche arbeitet auf Hochtouren. Apfelsaft ist und bleibt dabei ewiger Dauerbrenner im Sortiment, aber auch eine beliebte Basis für gemischte Saftvarianten wie Apfel-Aronia oder – was könnte besser nach Ostfriesland passen? – eine Apfel-Sanddorn-Schorle.

Auch in der Produktion trifft immer wieder Bewährtes auf Neues. Alle Säfte bei Auricher Süßmost werden in Mehrwegflaschen aus Glas vertrieben. 2022 schloss sich die Kelterei als erster mittelständischer Betrieb außerhalb der Bierbranche für ihre 0,33-l-Longneck-Flaschen dem Mehrweg-Flaschenpool der Gesellschaft für Mehrweg-Management (Gemema) an. Das Poolsystem bietet eine gleichbleibende Flaschenqualität in diesem besonders für die Gastronomie interessanten Segment.

Und die Reste? Die anfallenden festen Rückstände, der sogenannte Apfeltrester, trägt in Biogasanlagen zur Energiegewinnung bei. Die Apfelsaferstellung bleibt so eine der Form ihres Rohstoffs entsprechende runde Sache.

AURICHER SÜßMOST: SAFTLADEN SEIT MEHR ALS 80 JAHREN

Markus Meenen führt das Unternehmen Auricher Süßmost zusammen mit seinem Bruder Rainer bereits in der zweiten Generation, und auch die dritte Generation ist engagiert. Der Startschuss fiel 1941 mit der Gründung als Teil der Ostfriesischen Gartenbaugenossenschaft, die ihre Saftsparte 1984 an Harald Meenen verkaufte. Aus einer traditionellen Apfelkelterei entwickelte sich über die Jahre ein moderner Fruchtsaftbetrieb mit umfangreichem Sortiment, der pro Stunde im Durchschnitt 10.000 Flaschen produziert. Verkauft wird im hauseigenen Saftladen ebenso wie im Lebensmitteleinzelhandel und an die Gastronomie.



MARKUS MEENEN: MEIN LIEBSTES APFELREZEPT

SAFTIGER APFELKUCHEN MIT VANILLEPUDDING AUS APFELSAFT

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 g Margarine
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

FÜR DEN BELAG

- 4-5 Äpfel
- ¾ Liter Auricher Apfelsaft naturtrüb
- 175 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Beutel Vanille-Puddingpulver

ZUBEREITUNG:

1. Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und eine Springform damit auslegen.
2. Für den Belag Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Den Pudding mit Auricher Apfelsaft (anstatt Milch) zubereiten: Den Auricher Apfelsaft in einem großen Topf erhitzen. Wichtig: Etwa 1/8 im Messbecher zurückbehalten, darin Puddingpulver, Vanillezucker und Zucker verrühren. Wenn der Saft kocht, den Topf von der Herdplatte nehmen und das angerührte Puddingpulver hinzufügen. Unter ständigem Rühren erneut aufkochen. Wenn der Pudding langsam eindickt, den Herd ausschalten und die Apfelstücke zugeben.
4. Die Apfel-Pudding-Masse in die Springform mit dem Teig einfüllen.
5. Bei 150°C (Heißluft) auf der mittleren Ofenschiene ca. 60 Minuten backen. ●

↓ Für Apfelkuchen gibt es unzählige Rezepte. Besonders lecker wird das Gebäck mit Vanillepudding aus Apfelsaft.



PERONI
NASTRO
AZZURRO

EIN **AUSGEZEICHNETES** BIER



Asahi Brands Germany GmbH | Konrad-Adenauer-Ufer 5-7 | 50668 Köln
www.asahideutschland.de



GENUSS

WEINBAU & KLIMAWANDEL

STRATEGIEN FÜR NEUEN GENUSS



↑ So soll es im Weinberg aussehen: grün und gesund.

Für einen guten Wein muss vieles stimmen: Bodenbeschaffenheit, Lage und Hangneigung ebenso wie Temperatur, Sonneneinstrahlung, Wasserverfügbarkeit. Die globale Klimaerwärmung führt zu einer immer früheren und schnelleren Entwicklung der Reben. Temperaturen und Niederschläge lassen sich kaum noch kalkulieren, lange Dürreperioden, extreme Hitze und starke Regenfälle machen den Winzer:innen zu schaffen.

DAS WEINJAHR ÄNDERT SICH

Die Winter werden milder, was dazu führt, dass die Reben tendenziell früher austreiben. Das erhöht die Gefahr von Schäden durch Spätfröste. Folgen dann später im Jahr Hitze und Trockenheit, drohen die empfindlichen Trauben zu verbrennen und müssen kostspielig gewässert werden. Starkregen befördert den Befall mit Mehltau und spült den Boden die Hänge hinab.

Sind neue Rebsorten die Lösung? Piwis, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, werden versuchsweise schon seit den 1960er-Jahren angebaut. Sie sind besonders widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten und ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln. →

PASST IMMER. ERFRISCHT IMMER.

DIE KLEINE
0,5L
GLASFLASCHE

Rosbacher Mineralwasser in
der 0,5 l Mehrweg-Glasflasche

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

MEDIUM

Rosbacher

natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt
Aus der Rosbacher Ur-Quelle

2:1

Calcium zu
Magnesium

Bei der Züchtung von Weinreben geht es heute aber eher um die Anpassung an den Klimawandel. Die neuen Sorten sind nicht nur resistenter gegen Pilzbefall, sondern auch besser gegen Extremwetterlagen gewappnet. Doch setzen sich die neuen Sorten in Deutschland nur langsam durch: Aktuell werden hierzulande erst knapp 3 Prozent der angebauten Rebflächen mit PiWis bepflanzt.

NICHT NEU, SONDERN ALT?

Doch nicht nur neue Rebsorten könnten Teil der Lösung sein. Auch historische Rebsorten werden in der Klimakrise neu entdeckt. Hier stehen besonders Trauben im Mittelpunkt des Interesses, die später im Jahr reifen und der Hitze besser standhalten. Gelber Kleinberger von der Mosel und Gelber Orleans aus dem Rheingau sind solche Sorten, die lange vergessen waren, unter den sich ändernden Klimaverhältnissen aber wieder neu punkten könnten.

QUER STATT LÄNGS?

Und noch ein Aspekt des Weinbaus rückt angesichts des Klimawandels in den Fokus: Ein Großteil der Weinberge in Steillage ist senkrecht in Falllinie angelegt, da so mehr Rebstöcke auf der Fläche angelegt werden können. Quer statt längst angelegte Rebzeilen führen nicht nur zu einem höheren Ertrag je Rebe, sie bieten dem Boden auch mehr Möglichkeiten, Wasser zu speichern und größeren Erosionsschutz auch bei Starkregen.

Veränderungen im Weinbau scheinen unausweichlich, brauchen aber Zeit. Die nötigen Investitionen für Umstellungen sind immens, neu gepflanzte Reben bringen in den ersten Jahren keinen Ertrag. Und letztlich entscheiden auch Dritte über den Erfolg: die Käufer:innen. ●

↑ Weinreben wollen sorgsam gehegt und gepflegt werden. Der Klimawandel erschwert dies vielerorts.

↓ Verdorrte Trauben sind die Folge hoher Temperaturen und Trockenheit.





GUARANA IST DIE NUMMER 1 ERFRISCHUNG IN BRASILIEN

Kicos

KOFFEINHALTIGE LIMONADE

Zutaten: Natürliches Mineralwasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Farbstoff E150d, Guarana-Extrakt, natürliches Aroma, Koffein, Aroma, Koffein, Koffein

KOFFEINHALTIGE LIMONADE

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

PLUS KOFFEIN AUS DEM GUARANA-SAMEN

PLUS KOFFEIN AUS DEM GUARANA-SAMEN

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

Kicos

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

KICK

www.kicos.de

GENUSS

RESTAURANT TERRAZZA IN LINGEN

WAS LANGE WÄHRT, WIRD WIEDER EIN RESTAURANT ZUM WOHLFÜHLEN



↑ Seit Mitte August sind die Türen des Terrazza wieder geöffnet.

Es hat sich gelohnt! Nach viel mehr Umbaumaßnahmen als geplant und deutlich längerer Bauzeit erstrahlt das Lingener Restaurant Terrazza außen wie innen im neuen Glanz. Im August konnte die Wiedereröffnung gefeiert werden.

KERNSANIERUNG AN ALTEM STANDORT ...

Das Gebäude an der Lindenstraße, in dem sich das Restaurant seit 2008 befindet, war in die Jahre gekommen, es zog an allen Ecken und Enden, das Dach war renovierungsbedürftig – im Januar 2022 entschlossen sich die Inhaber Murat und Mahsun Admis daher zur Renovierung. Während der Arbeiten stellte sich der Sanierungsbedarf jedoch als noch größer heraus, sodass das Haus schließlich nahezu von Grund auf neu aufgebaut werden musste.

Gut, dass die Familie Admis bereits an ein Ausweichquartier gedacht hatte und an der Meppener Straße vorübergehend eine Lokalität zur Verfügung stand, in der mit dem „Terrazza Junior“ der Geschäftsbetrieb aufrechterhalten werden konnte. →

Bayreuther

BAYREUTHER BRAUHAUS



HELL

STRENG NACH DEM BAYERISCHEN REINHEITSGEBOT GEBRAUT

Unser echt bayerisches Hell, ehrlich,
frisch und würzig.



Doch nicht nur die ausufernden Arbeiten verzögerten den Wiederaufbau, auch bautypische Schwierigkeiten wie Lieferengpässe beim Material und terminlich ausgelastete Handwerksbetriebe führten dazu, dass der Zeitplan mehrfach angepasst werden musste. „Es war eine aufregende und anstrengende Zeit“, sagt Murat Admis, „aber wir wussten ja, wofür wir es tun. Und als man gegen Ende tatsächlich erkennen konnte, wie das Ergebnis aussehen wird, waren wir schon stolz – und sind es noch!“ Der Gastraum ist deutlich größer und heller geworden, das passende Mobiliar ist ebenfalls neu. Der Sanitärbereich wurde verlegt und barrierefrei gestaltet. →

TERRAZZA LINGEN

Lindenstraße 40
49808 Lingen (Ems)

www.terrazzalingen.de

↓ Der neue Innenraum des Restaurants Terrazza bietet Platz für größere Gruppen ebenso wie für ein Candlelight-Dinner zu zweit.



SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN

Maxl Helles

PRÄMIERT MIT DEM BUNDESEHRENPREIS IN SILBER 2023
Die Schlossbrauerei Maxlrain ist die höchst prämierte Brauerei Oberbayerns 2023

www.maxlrain.de

... BEWÄHRTES SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT

Mit der Wiedereröffnung neu hinzu kommen wöchentlich wechselnde, saisonale Angebote wie Spargel- oder Pfifferlingsgerichte, die regelmäßig Abwechslung versprechen. Sonst bleibt vieles wie gewohnt – aus gutem Grund: Die mediterranen Gerichte des Balkans und Italiens genauso wie das große Getränkeangebot sind bei den Gästen seit jeher so beliebt, dass sich ein größerer Eingriff hier schon von selbst verboten hätte.

Admis erzählt, dass bestimmten Speisen zugeordnete Nummern auf der Menükarte frei bleiben, wenn doch einmal ein Gericht aus dem Angebot genommen wird. Die große Zahl von Stammgästen sei mit der Karte so vertraut, dass es sonst zu Fehlbestellungen kommen würde. Schließlich war die Nummer 64 schon immer der „Überraschungsteller“ des Chefkochs mit Spezialitäten vom Grill.

Für größere Gesellschaften und besondere Anlässe konzipiert das Terrazza-Team gern auch individuelle Menüs. Und wer nicht vor Ort speisen möchte, kann sein Essen weiterhin zum Abholen ordern. Neben der bewährten Bestellung per Telefon ist auch eine eigene App in Planung. ●

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Neben der Neueröffnung gibt es einen weiteren Grund zur Freude: Am 3. September 2023 feierte das Terrazza sein 15-jähriges Bestehen. Gastronomische Erfahrung, Leidenschaft und familiäre Herzlichkeit machen das Familienunternehmen aus und zu einer festen Institution in Lingen und Umgebung.



MEIN GETRÄNK 2023

„Ähnlich wie bei unserer Karte bleiben unsere Gäste gern beim Bewährten. Ein süffiges Bier passt zum Grillteller eigentlich auch am besten.“



Kölsche Momente



Kölner Brautradition seit 1894 – Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf



Foto: © Restaurant Gezeiten

↑ Urig und gleichzeitig modern speist man im Gezeiten.

GENUSS

RESTAURANT GEZEITEN AUF SPIEKEROOG

AUF URLAUB BEI FREUNDEN

Insulare Gastfreundschaft hat bei Familie Heusipp Tradition. Mit offenen Armen und viel Herz empfängt sie Urlauber:innen inmitten des historischen Dorfkerns von Spiekeroog.

KLEINE INSEL, GROSSER CHARME

Spiekeroog gilt als die urigste unter den Ostfriesischen Inseln. 18 Quadratkilometer autofreie Erholung erwartet die Gäste des Eilands. 15 Kilometer Sandstrand, Dünen, Salzwiesen, ein Dörfchen mit grün-weißen Friesenhäusern und der Alten Inselkirche mittendrin – Spiekeroog entschleunigt und macht den Alltagsstress vergessen.

Kein Wunder, dass Familie Heusipp sich hier schon seit Generationen daheim fühlt und dieses Gefühl möglichst vielen Inselbesucher:innen weitergeben möchte. Dabei kümmern sich die Heusipps nicht nur um das leibliche Wohl: Neben dem Restaurantbetrieb im „Gezeiten“ bieten sie unter „Insel-sünn“ Übernachtungsmöglichkeiten in drei Häusern mit 18 Ferienwohnungen und Appartements, alle in unmittelbarer Nähe zueinander und zum Gezeiten. Dass sich das →



Grundstück Noorderloog 7 mit Vorder- und Achterhus seit dem 18. Jahrhundert im Familienbesitz befindet, unterstreicht einmal mehr die Verbundenheit der Inhaberfamilie mit „ihrer“ Insel.

VON DER TEESTUBE ZUM RESTAURANT

Das Restaurant Gezeiten im Noorderpad 1 firmiert seit der Saison 2021 unter diesem Namen, doch schon vorher gab es in der 1993 eröffneten „Spiekeroooger Teestube“ verschiedene Leckereien auch abseits des Tee- und Kuchen-Geschäfts. Für Jens Heusipp, der den Betrieb 2013 mit seinem Bruder von den Eltern übernahm, ist die Umwandlung in ein Restaurant eine dynamische Entwicklung und die Umwidmung daher folgerichtig gewesen. Schließlich sollen auch spiekeroogenerfahrene Tagesgäste wissen, was sie erwartet.

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Und das ist viel! Wer im gemütlich-modernen Gasträum oder auf der großen Terrasse Platz nimmt, darf sich auf nordische Gastfreundschaft im besten Sinne und nachhaltige Küche freuen. Ob der Hunger mittags, am Nachmittag oder gegen Abend zuschlägt – das reichhaltige Angebot aus klassischen Fisch- und Fleischgerichten mit maritimem Flair, ergänzt durch vegetarische Kreationen, lässt keine Wünsche offen.

Besonderen Wert legen die Gastronomen dabei auf die Herkunft ihrer Zutaten. Ihren Fisch beziehen sie ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei, alle Fischprodukte sind nach dem MSC-Qualitätsstandard zertifiziert. Auch beim Fleisch macht man im Gezeiten keine Kompromisse: Eingeauft wird ausschließlich regional, aus persönlich kontrollierter Zucht, bei der Weidegang selbstverständlich ist. Das Restaurant bezieht ganze Tiere, die nach Schlachtung und Reifeprozess ohne Umwege nach Spiekerooog transportiert, im Haus final zerlegt und „nose to tail“ verarbeitet werden. Dass die Tagliatelle für die Pastagerichte der Karte hausgemacht sind, versteht sich da nahezu von selbst.

Ebenso selbstverständlich ergänzt ein ausgewogenes Getränkeangebot mit umfangreicher Weinkarte (zur besseren Auswahl jeweils direkt mit aussagekräftigen Beschreibungen für die offenen wie für die Flaschenweine) die Speisenauswahl aufs Beste. →



↑ Lebensmittel und Getränke in bester Qualität – dafür steht Familie Heusipp mit ihrem Gezeiten.

RESTAURANT GEZEITEN SPIEKEROOG

Noorderpad 1
26474 Spiekerooog

www.gezeiten-spiekerooog.de

MIX DIR DIE ZUKUNFT Pink



Pink
& GIN



NEU

THOMAS HENRY ★ BORN IN BARS.

THOMAS-HENRY.DE | /THOMASHENRY | @THOMASHENRYOFFICIAL

IM URLAUB ZU HAUSE

Und die Gäste kommen immer wieder! Das Team des Restaurants ist stolz auf die große Zahl an Stammgästen, die Jahr für Jahr – manchmal auch mehrmals im Jahr – ihren Urlaub auf Spiekeroog mit einem Besuch im Gezeiten verbinden. „Das ist eine schöne Bestätigung unserer Arbeit“, sagt Jens Heusipp und fügt schmunzelnd hinzu: „Nicht nur wir sind seit mehreren Generationen hier, auch viele unserer Gäste haben meinen Bruder und mich schon als Kinder durch den Betrieb flitzen sehen. Jetzt kommen sie teilweise schon mit ihren Enkelkindern.“ Einen nicht geringen Anteil daran hat sicher auch, dass das Restaurant gastronomieuntypisch kaum mit Mitarbeiterfluktuation zu kämpfen hat. Die meisten Küchen- und Servicekräfte, die die Gäste aufmerksam umsorgen, sind dem Familienbetrieb seit fünf bis zehn Jahren treu. ●

MEIN GETRÄNK 2023

„Auf Spiekeroog bleiben besonders die Sanddorn-Getränke im Trend – ein Sanddorn-Spritz geht ja immer! Und auch ohne Alkohol lassen sich mit dem Saft unserer heimischen Beeren viele tolle Kreationen zaubern.“



Foto: © Mara Zerngalliete | Taras – stock.adobe.com



Foto: © Restaurant Gezeiten

↑ Die familiäre Atmosphäre macht es aus. Das Team des Gezeiten bewirbt seine Gäste mit Freude und Herzlichkeit.



VON DER NATUR SERVIERT.

Mit VILSA bieten Sie Ihren Gästen besonders umweltbewusste und nachhaltige Produkte, denn als Familienunternehmen in der vierten Generation steht für uns die Natur seit 111 Jahren im Mittelpunkt – ihr verdanken wir alles. Und so feiern wir auch unser 111. Markenjubiläum ganz im Zeichen der Natur, unter anderem durch Kooperationen mit der Deutschen Wildtierstiftung e.V. und durch die Pflanzung eines eigenen Jubiläumswaldes.

www.vilsa.de

GENUSS

TRAUMGMBH IN KIEL

WO (GASTRO-)TRÄUME WAHR WERDEN



Foto: © TraumGmbH

Es ist wahrlich kein gewöhnlicher Ort für ein Restaurant: Die TraumGmbH befindet sich in einer ehemaligen Eisengießerei, genauer in dem Bereich, in dem früher die Gussformen gefertigt wurden.

↑ Gemütlich in der Fabrik: Einrichtung und Lichtkonzept greifen in der TraumGmbH bestens ineinander.

Nach Stilllegung der Eisengießerei in den 1960er-Jahren zog zunächst eine Saatgut-Trocknungs- und Verpackungsstelle in den Industriebau. 1984 erwarb der Kieler Lehrer und Gastronom Karl-Hermann Günther die Fabrik. Seine Vision: Es sollte ein gastronomisches, multikulturelles Zentrum entstehen.

Alle Locations gleichzeitig erleben? Diese Chance bietet das große Sommerfestival der TraumGmbH, das bei freiem Eintritt das gesamte Gelände nutzt. Hier wird selbst das Restaurant zum Dancefloor.

1987 konnte die „Traumfabrik“ eröffnen. Der Name ist vielen Kieler:innen bis heute noch geläufig, musste jedoch 2002 aufgrund der Namensgleichheit mit einem Regensburger Tanztheater geändert werden – so entstand die TraumGmbH.

COOL UND GEMÜTLICH ZUGLEICH

Die Kernkompetenz des Restaurants ist es jedoch selbstverständlich, seinen Gästen bei gutem Essen und passenden Getränken eine entspannte Zeit zu bereiten. Das Küchenprogramm ist vielseitig, nachhaltig und regional. Highlights sind die wechselnden Tagesgerichte und die beliebten Pizzen, die stets frisch belegt im traditionellen Buchenholzofen gebacken werden. →

ESSEN, KULTUR UND PARTY

In dem Gebäudekomplex befinden sich neben dem Restaurant ein Programm kino und zwei Diskotheken. Alle Bereiche stehen für ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches Programm: Konzerte, große Partys, Familienfeiern, Lesungen und Vorträge gehören zum Repertoire des Eventbereichs.



BIO
NATURTRÜBE
BLUTORANGE

VOLL NEU!

» ZUMINDEST BIS MAN SIE
LEER GETRUNKEN HAT.

NEU!

BIONADE
WEIL EHRlich GUT.

PIONIER SEIT 1994
BIONADE
NATURTRÜBE
BLUTORANGE
WENIGER ZUCKER*
VIEL GESCHMACK

An flüssiger Begleitung mangelt es nicht: „Unser Tresen zapft für unsere Gäste fünf verschiedene Biersorten frisch vom Fass, hält eine feine Weinauswahl bereit und führt zahlreiche hochwertige Whiskey- und Rumsorten. Auch Cocktails mixen wir ihnen gerne,“ sagt Johanna Günther, die in der Nachfolge ihres Vaters Karl-Hermann den Betrieb seit 2011 als Geschäftsführerin leitet.

Der kühle Fabrikcharme der Räumlichkeiten, gemischt mit einer gemütlichen Einrichtung aus Holz und unterstützt von einem dezenten Beleuchtungskonzept, schafft eine besondere Wohlfühlatmosphäre. Heimelig macht es der das ganze Jahr über brennende Kamin, im Winter zum Heizen ergänzt durch einen traditionellen Schmelbrandofen, in dem ausschließlich Holz verfeuert wird. Im Sommer lockt ein wunderschöner Sommergarten auf mehreren Ebenen die Gäste ins Freie.

ORT DER KULTUR UND BEGEGNUNG FÜR ALLE

Event und Gastronomie treffen sich in der TraumGmbH in einzigartigem Ambiente. Seit mehr als 35 Jahren ist das Veranstaltungszentrum mit seinem bunten Mix aus Film-, Musik- und Kulturprogramm ein Treffpunkt für unterschiedlichste Menschen aus Kiel und Umgebung. Johanna Günther freut sich besonders über den generationenübergreifenden Zuspruch: „Hier kommen alle Altersgruppen von 0 bis 100 Jahren zusammen.“

Mehr als 100 Mitarbeiter:innen nehmen sich der Wünsche der Gäste an, die Dienstältesten sind der Pizzabäcker des Restaurants und der Betreiber des Kinos. Ob romantisches Candle-Light-Dinner zu zweit, lockeres Zusammensein mit Freunden und/ oder Familie, großes Familienevent oder kleine Betriebsfeier – die TraumGmbH macht (nahezu) alles möglich. ●

TRAUMGMBH

Grasweg 19
24118 Kiel

www.traumgmbh.de

MEIN GETRÄNK 2023

„Besonders gut kommen in diesem Jahr unsere hausgemachten Limonaden und Eistees an – frisch hergestellt ein köstlicher Genuss. Im alkoholischen Bereich hat bei uns nach wie vor der Aperol Grande die Nase vorn.“



Foto: © TraumGmbH

↑ An schönen Tagen und Abenden bietet der Sommergarten industrie-romantische Atmosphäre.



Foto: © Jenifoto – stock.adobe.com



MEDIATHEK

MEDIATHEK

NICHTS IST SO BESTÄNDIG WIE DER WANDEL (HERAKLIT)

Nahezu täglich erschließen wir uns neue Welten – gewollt oder gezwungen, bewusst oder nebenbei, aus Wissensdurst oder purer Neugier. Was wir daraus machen, bleibt uns selbst überlassen.

SCHÖNE NEUE WELT – ODER DOCH NICHT?

1932 waren die Geschehnisse in „Schöne neue Welt“ eine ferne Zukunftsvision, 1958 schon erschienen Aldous Huxley selbst viele seiner Gedanken gar nicht mehr so utopisch. Heute gilt er vielen als Prophet.

Der 1932 veröffentlichte Roman „Schöne neue Welt“ zeichnet das Bild einer Gesellschaft, die in einer perfekt anmutenden Welt lebt: Es gibt kein Leid mehr – aber auch keine Individualität. Menschen werden im Jahr 632 nach Ford (umgerechnet 2540 n. Chr.) in Fertilisationsstationen passgenau für ihre Gesellschaftsklasse produziert, ihr Lebensweg ist vorbestimmt, abweichendes Empfinden und Verhalten wird mithilfe der Droge Soma „korrigiert“. Das Auftauchen des „Wilden“ John Savage lässt die Fassade jedoch bröckeln ...

Huxleys „Schöne neue Welt“ ist ein futuristischer Staat mit einem totalitären System, in dem Bedürfnisse ausschließlich über Konsum befriedigt werden. 20 Jahre später nahm Huxley selbst diese Themen noch einmal auf und vertiefte sie in 12 Essays, die 1958 unter dem Titel „Wiedersehen mit der schönen neuen Welt“ erschienen.

Die Lektüre der Huxleyschen Gedanken regt zum Nachdenken an – heute mehr denn je. Nicht von ungefähr adaptierte der Londoner Künstler Fred Fordham die zugrunde liegende Geschichte und verarbeitete sie als Graphic Novel. Seine moderne, ausdrucksstarke Interpretation in grellen Farben lässt die Leser:innen tief in Huxleys Vision eintauchen und verleiht ihr eindrucksvoll zusätzliche Aktualität. ●



SCHÖNE NEUE WELT. EIN ROMAN DER ZUKUNFT

Aldous Huxley
FISCHER Taschenbuch (2014), 368 Seiten
ISBN: 978-3-596-90573-7
14,99 €



↑ Blick ins Buch: Fordhams Darstellung vermittelt einen neuen Eindruck des klassischen Stoffes.



SCHÖNE NEUE WELT. NACH ALDOUS HUXLEY

Aldous Huxley (Autor), Fred Fordham (Illustrator)
Knesebeck Verlag (2022), 240 Seiten
ISBN: 978-3-95728-578-2
28,00 €

Jetzt ausgezeichnet genießen!



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



FÜRST Bismarck
Einfach einzigartig.

FürstBismarckQuelle.de

KI-KOCHBUCH - DAMIT NICHTS ANBRENNT

Für nahezu alles, was ein Nicht-Profi ausprobieren möchte, gibt es ein Rezept - oder zumindest ein YouTube-Tutorial. Für den Einsatz von Künstlicher Intelligenz gerade in kleinen und mittelständischen Unternehmen dagegen gibt es wenig Erfahrungswerte und noch weniger Anleitungen.

Bis jetzt: Mit dem KI-Kochbuch liefert das Kompetenzzentrum Mittelstand 4.0 „Rezepte für den Einsatz künstlicher Intelligenz in Unternehmen“. Was genau verbirgt sich hinter dem Begriff KI? Wie kann KI in Unternehmen eingesetzt werden? Was ist dafür nötig? Wie steht es um Datenschutz und Sicherheit?

Der Ratgeber bietet einen gut verständlichen Einstieg in das komplexe Thema und punktet besonders bei der Praxistauglichkeit, indem es Beispiele und konkrete Tipps für KI-basierte Tools vermittelt. So wollen die Macher:innen Berührungsängste nehmen und zum Aufbruch in die (schöne?) neue KI-Welt anregen.

Denn wenn das Rezept stimmt, stimmt bestenfalls auch das Ergebnis. ●



DAS „KI-KOCHBUCH“

steht frei zum Download zur Verfügung. Ergänzend ist Anfang 2023 mit dem „Handbuch Künstliche Intelligenz“ ein weiterer, frei verfügbarer Praxisleitfaden für Unternehmen erschienen.



KI-KOCHBUCH. REZEPTE FÜR DEN EINSATZ KÜNSTLICHER INTELLIGENZ IN UNTERNEHMEN

BSP Business School Berlin - Hochschule für Management GmbH (Hrsg.)
Download, PDF 906 KB (2021)

DER KÖLNER LIEBT DIE ABWECHSLUNG.



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

DAS CAFÉ OHNE NAMEN - AUF DER SUCHE NACH WEGEN

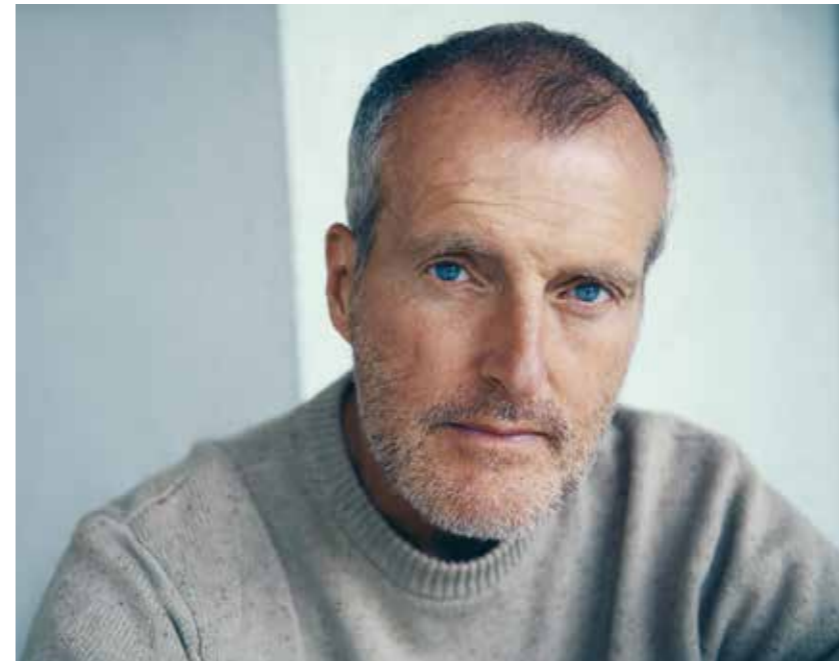


Foto: © Urban Zintel

← Bestsellerautor Robert Seethaler porträtiert in seinem neuen Roman ein Café und seine Menschen.



Zwanzig Jahre nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs ist Wien noch immer von den Folgen gezeichnet. Doch alles scheint langsam in Bewegung zu kommen, und diese Stimmung reißt 1966 auch den Protagonisten mit.

Robert Simon, Gelegenheitsarbeiter auf dem Wiener Karmelitermarkt, greift 1966 die Gelegenheit beim Schopfe, ein kleines Kaffeehaus am Markt zu pachten. Das Angebot ist zunächst überschaubar, doch das Café findet Anklang und avanciert zum Treffpunkt des ärmlichen Viertels. Hier teilen die verschiedensten Menschen ihre gute und schlechte Laune, ihre Sorgen und Nöte. Der mit Robert gut bekannte Fleischermeister Johannes Berg ist ebenso Gast im Café ohne Namen wie der Boxer René Wurm, der Fischhändler Wessely, die Käsehändlerin Heide und der Maler Mischa. Die arbeitslose Hilfsnäherin Mila fällt Robert vor Erschöpfung zwar nicht vor die Füße, aber doch vor sein Gasthaus, und findet so Anstellung als Kellnerin im Café.

„Man sollte sich immer ein bisschen mehr Hoffnung als Sorgen machen. Alles andere wäre doch blödsinnig, oder?“ betont die Witwe, bei der Robert Simon Quartier findet gleich zu Beginn der Geschichte. Robert Seethalers Roman erzählt vom Aufbruch. Seine warmherzig geschilderten Figuren müssen sich eine neue Welt erschließen – jede ihre eigene und jede auf ihre eigene Art. ●

DAS CAFÉ OHNE NAMEN

Robert Seethaler
Claassen (2023), 28 Seiten
ISBN: 978-3-54610-032-8
24,00 €

TANNENZÄPFLE ALKOHOLFREI

Der erfrischende Zäpflegenuss - ohne Alkohol.

-  Herbe ● ● ● ● ●
-  Frucht ● ● ● ● ●
-  Malznote ● ● ● ● ●



#ASKTONI: WEIN IST UNKOMPLIZIERT - ABER ECHT

Unter dem Hashtag #asktoni beantwortet Toni Askitis, seines Zeichens Skater, Hip-Hopper und Top-Sommelier, Fragen rund um den Rebensaft. Sein Motto: Wein ist unkompliziert. Für Askitis gibt es keine falschen Fragen, jede:r kann sich dem Thema nähern, Spaß soll es halt machen.

Locker und informativ zugleich liefert auch sein im vergangenen Jahr mit dem Deutschen Kochbuchpreis in der Kategorie Wein ausgezeichnetes Buch „Wein ist unkompliziert“ Antworten auf über 50 Fragen, die vom Wein-Anfänger bis zum Profi jeden interessieren. Dass das mit dem Schlürfen nicht nur elitäres Gehabe ist, sondern wirklich Sinn macht, erklärt Askitis beispielsweise: „Es sieht halt weder cool aus, noch hört sich's geil an, aber so schmeckt man den Wein einfach am besten [...] Durch die schnelle Luftzufuhr werden mehr Aromen frei. Wenn man daraufhin den Wein herunterschluckt, sind diese deutlicher spürbar.“ Das Thema Wein kommt hier nicht schwer, sondern locker-lässig, mit hipper Attitude daher, lässt aber an keiner Stelle den kompetenten fachlichen Hintergrund vermischen.

Der Sommelier hat mit seiner frischen Art die Weinszene ordentlich aufgemischt, versammelt eine große Fangemeinde hinter sich, bietet Online-, Firmen- und Privat-Tastings ebenso an wie seine Beratungsleistung und seine Moderationskünste für andere Events. Askitis lebt Wein und versteht es, andere mit seiner Begeisterung mitzureißen.

In seinem neuesten Projekt bringt Askitis gemeinsam mit Fabian Veldmann erneut zwei Welten zusammen: Das Restaurant „Pelican Fly“ offeriert seit Frühjahr 2023 in Düsseldorf Pommes und Wein in unterschiedlichen Variationen. ●



#ASKTONI - WEIN IST UNKOMPLIZIERT. ÜBER 50 FRAGEN, DIE DEINE WEIN-SKILLS NACH VORNE BRINGEN

Toni Askitis
Edition Michael Fischer (2022), 144 Seiten
ISBN: 978-3-7459-0986-9
18,00 €

**ENDLICH MAL WERBUNG
OHNE NACKTE HAUT.**

Astra. Was dagegen?

ASTRA
URTYP

www.astra-bier.de

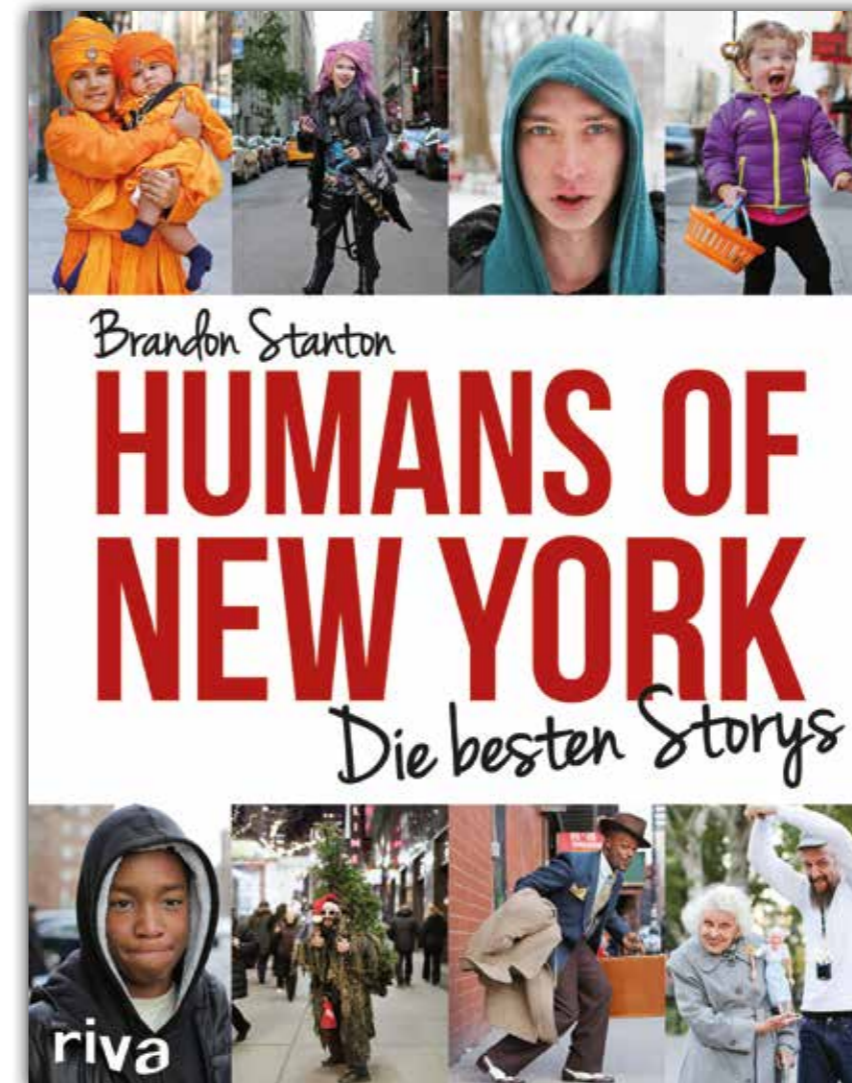
DON'T
DRINK
AND
DRIVE

HUMANS OF NEW YORK – EINDRUCKSVOLLE GESICHTER EINER STADT

Seit 2010 gibt es den Blog „Humans of New York“ des Fotografen Brandon Stanton. Stanton trifft Menschen auf den Straßen New Yorks und fotografiert sie. Das war die Idee zu Beginn, 10.000 Bilder sollten es werden. Bald begann Stanton, den Fotos auf seinem Blog auch persönliche Geschichten hinzuzufügen, die die Portraitierten ihm während des Fotografierens erzählten. So schafft er ein einzigartiges Abbild seiner Stadt. 17 Millionen Follower hat das Projekt aktuell auf Facebook, 13 Millionen folgen auf Instagram – und es werden immer mehr.

Stanton erlaubt mit seinen Fotos kurze Einblicke in unterschiedlichste Lebenswelten, wobei die abgebildeten Personen stets anonym bleiben. Mal haben sie viel zu erzählen, mal wenig, manches erscheint banal, anderes trifft mitten ins Herz.

Stanton will „die Geschichten von Fremden auf der Straße erzählen.“ Das gelingt ihm mit Bravour, mittlerweile auch analog: „Humans of New York. Die besten Stories“ versammelt bemerkenswerte Fotografien und überraschende Lebensgeschichten, die dadurch umso stärker wirken, dass sie eben nicht zusammenhängen und keinem Erzählstrang folgen – sondern mitten aus dem Leben stammen. ●



HUMANS OF NEW YORK. DIE BESTEN STORIES

Brian Stanton
Riva (2015), 432 Seiten
ISBN: 978-3-86883-775-9
19,99 €



REISEN

REISEN

WELTERBE IN DER HEIMAT

8 WELTERBESTÄTTEN IN DEUTSCHLANDS NORDEN

Urlaub in der Heimat liegt für viele Deutsche weiterhin im Trend. Städtetour und Natur pur müssen sich dabei nicht ausschließen. Entlang der deutschen Küsten wechseln sich beeindruckende Naturdenkmäler und historische Hansestädte ab. Eine Route führt zu acht UNESCO-Welterbestätten.



↑ Panorama der Lübecker Altstadt, einst „Königin der Hanse“

HAMBURG, MEINE PERLE: SPEICHERSTADT UND KONTORHAUSVIERTEL

Den Auftakt macht mit Hamburg gleich die in vielen Umfragen beliebteste Stadt Deutschlands. Seit 2015 gehören Speicherstadt und Kontorhausviertel mit Chilehaus zum UNESCO-Welterbe. Hamburgs Speicherstadt ist der weltgrößte zusammenhängende Komplex von Lagerhäusern. Die ab 1883 errichteten Häuser stehen auf rund 3,5 Millionen Eichenpfählen, die bis zu zwölf Meter in den Schlick versenkt wurden. Erreichbar waren alle Gebäude sowohl von der Straße als auch vom Wasser aus – über kleine Kanäle, sogenannte Fleete, die die gesamte Speicherstadt durchziehen.

Heute lagern in dem riesigen Komplex kaum noch Waren. Dafür finden Tourist:innen hier neben der historischen Kulisse der roten Backsteinbauten vielfältige gastronomische Angebote, das Miniatur Wunderland oder das Hamburg Dungeon. →



↑ Das Chilehaus im Kontorhausviertel war beispielgebend für den Backsteinexpressionismus der 1920er-Jahre.



↑ Rund 26 Hektar zwischen Baumwall und Oberhafen: die Hamburger Speicherstadt

Mixery

PARTY YOUR WAY!

NEU!

NEU!

MIXERY MIT RELAUNCH UND ZWEI NEUEN SORTEN

Mixery erstrahlt ab sofort mit neuem, aufmerksamkeitsstarken Produktdesign und bringt unter dem Motto „Party your way“ zwei neue Produkte mit erfrischenden Geschmacksrichtungen auf den deutschen Markt.

Mixery Iced Purple, der Energy-Biermix mit fruchtigem Heidelbeergeschmack und einem Alkoholgehalt von 5 % aus leckerem Vollbier.

Mixery Bier X Lemon – der neueste Biermix mit erfrischem Zitronengeschmack und einem Alkoholgehalt von 3,1 % für alle Zitrus-Fans.

PARTY YOUR WAY! PARTY YOUR WAY! PARTY YOUR WAY!

Im benachbarten Hamburger Kontorhausviertel entstand ab den 1920er-Jahren das erste reine Büroviertel auf dem europäischen Festland. Architektonisch geprägt wird es vom Chilehaus. 2.800 Fenster und 4,8 Millionen Backsteine ließ der Architekt Fritz Höger im Auftrag des Kaufmanns Henry Brarens Sloman verbauen, bevor sein in der spitz zulaufenden Form an einen Schiffsbug erinnerndes, expressionistisches Kontorhaus 1924 fertiggestellt war.

Weitere imposante Backsteinbauten flankieren das „Flaggschiff“ des Viertels, nach wie vor überwiegend als Büroräume genutzt. Dazu bieten die Höfe der Kontorhäuser viel Platz für Cafés und Restaurants, auf dem mittig gelegenen Burchardplatz findet ein Wochenmarkt statt, außerdem sind rund 100 Einzelhandelsgeschäfte im Quartier zu finden.

Ob zu Fuß oder mit einer kleinen Barkasse, geführt oder auf eigene Faust, bei Tag oder im abendlichen Lichtermeer – Hamburgs Welterbe zeigt eindrucksvoll die für eine historisch gewachsene Hafenstadt typische Verbindung von Warenhäusern und Büros. →

LUST AUF WÜRZIGES?

In Spicys Gewürzmuseum in der Speicherstadt erzählen weit über 900 Exponate die Geschichte von Gewürzen aus aller Welt. Riechen und Anfassen der Kräuter und Gewürze ist ausdrücklich erlaubt.

www.spicys.de



↑ In den Innenhöfen der Kontorhäuser laden zahlreiche Geschäfte und Restaurants zum Verweilen ein.

Klindworth
Winterlust

VEGAN

Hier glüht Ihnen was!

NEU!

Jetzt auch als
Rosé-Glühwein

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

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

Hier sind Ihre Wünsche willkommen:

Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH, Kundenteam, Tel. 06841 1051500, info@nvf-marken.de



HAITHABU UND DANEWERK: HEY, HEY WICKIE

Weiter geht es, historisch bleibt es. Die nächste Station der Welterbe-Tour führt sogar noch deutlich weiter zurück, und zwar ins 8. bis 11. Jahrhundert. Der Archäologische Grenzkomplex Haithabu und Danewerk gehört seit 2018 zum UNESCO-Welterbe. Der wikingerzeitliche Handelsplatz Haithabu und der Grenzwall Danewerk befinden sich an der schmalsten Stelle zwischen Nord- und Ostsee, der Schleswiger Landenge – eine Lage, die einen intensiven Handel und Austausch zwischen Skandinavien und dem europäischen Festland beförderte.

Haithabu war im 10. Jahrhundert der größte und wichtigste Seehandelsplatz der Wikinger. Mit dem Verteidigungssystem des Danewerks verbunden und dadurch geschützt entwickelte sich die Siedlung zu einem der frühesten städtischen Zentren und zum bedeutenden Handels- und Verkehrsknotenpunkt in Nordeuropa. 1046 endete die Erfolgsgeschichte jedoch: Der oft attackierte Handelsplatz brannte bei einem slawischen Angriff vollständig nieder und wurde aufgegeben.

Das Wikinger Museum Haithabu macht das frühmittelalterliche Leben der Nordmänner als Händler und Handwerker erlebbar. Dabei können die Historiker:innen auf eine außergewöhnlich große Anzahl historischer Funde aus über 100-jähriger Forschungsgeschichte zurückgreifen. In einem modernen Ausstellungshaus präsentieren sie eine Auswahl der einzigartigen Originalfunde, und auf dem historischen Gelände wurden sieben Häuser und eine Landungsbrücke nach originalen Funden rekonstruiert.

Wer durch den Außenbereich des Museums spaziert, besucht gleichzeitig das ca. 41 Hektar große Naturschutzgebiet Haithabu-Danewerk, das auch 10 Kilometer des Grenzwalls einschließt und Lebensraum für selten gewordene Arten wie Borstgrasrasen, Magerrasen, Heiden, Mittel- und Eichenkrattwälder bietet. →



↑ Auf den Spuren der Wikinger in Haithabu und Danewerk

LUST AUF VIRTUELLES?

360°-Rundgang, digitale 3D-Anwendung und digitale Ausstellung „Vergangenheit trifft Gegenwart“ – auch aus der Ferne lässt sich das Welterbe Haithabu-Danewerk erleben. Der Archäologie-Blog informiert über die aktuellen Grabungsfortschritte am Danewerk.

www.haithabu-danewerk.de/digitale-an



↑ Rekonstruierte Wikingerhäuser versetzen die Besucher:innen in längst vergangene Zeiten.

Jetzt verfügbar!

GANZ NEU, BEWÄHRT NACHHALTIGER UMSATZ!

Starke Regalpräsenz -
Das bunte Design fällt sofort ins Auge!

Zweitplatzierung -
Am besten prominent platziert auf dem sortenreinen Display!

Ausgewählte Zutaten
aktivieren neue, kaufkräftige Shopper!

Gesundheit stärken,
dank hohem Anteil an natürlichen Antioxidantien!

KLIMA NEUTRAL
CLIMATELINE | ID: 40109
DURCH KOMPENSATION

VEGAN

mein becker's bester
natürlich für mich

BREMEN: EINZIGARTIGES ENSEMBLE AUF DEM MARKTPLATZ

In Bremen zählen das historische Rathaus und der Roland zu den bekanntesten Wahrzeichen der Stadt und seit 2014 zum UNESCO-Welterbe. Der Sitz der Bremer Landesregierung verfügt dabei noch über ein besonderes Alleinstellungsmerkmal: Weltweit ist es das einzige Rathaus mit Welterbestatus.

Beim Besuch des Marktplatzes fällt der Blick dennoch zunächst auf die gut zehn Meter hohe Rolandsstatue, die größte freistehende Statue des deutschen Mittelalters. Das steinerne Denkmal wurde 1404 errichtet und stellt den Ritter Roland dar, der Sage nach ein Gefolgsmann Karls des Großen. Sein Schild mit dem Wappen des Kaisers verkündet: „Freiheit verkünde ich euch, die Karl und mancher andere Fürst, fürwahr, dieser Stadt gegeben hat.“ Auch wenn es bis zur vollständigen Unabhängigkeit Bremens noch bis 1647 dauern sollte, ist der Roland für die Hansestädter:innen seit jeher ein Symbol für die Freiheit und die Rechte der Stadt.

Historische Bauten umgeben den Marktplatz, der bekannteste und bedeutendste von ihnen das zwischen 1405 und 1408 zunächst im gotischen Stil erbaute Rathaus. Seine Fassade im Stil der Weser-Renaissance erhielt es rund 200 Jahre später. Nach wie vor ist der prächtige Bau Sitz des Bremer Bürgermeisters und des Senats. Man kann sich dort aber auch trauen lassen, im Bremer Ratskeller, dem „köstlichen Fundament des Rathauses“, einkehren und das weltweit größte Sortiment ausschließlich deutscher Weine bestaunen – und genießen. →

LUST AUF SÜSSES?

In der Bremer Bonbon Manufaktur kann man den Konditor:innen über die Schulter schauen, wie sie nach eigener Rezepturen ihre Leckereien von Hand fertigen. Workshops bieten die Möglichkeit, Bonbons selber zu machen. Naschen erlaubt!

www.bremer-bonbon-manufaktur.de



↑ Tags wie nachts ein eindrucksvoller Anblick: die Fassade des Bremer Rathauses

↓ Der Roland, eines der bekanntesten Wahrzeichen Bremens, gilt als ältester erhaltener Steinroland.



Entdecke die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten!



Ab Oktober: Saisonale Störtebeker Brauspezialitäten

Entdecken Sie den neuen Winter-Bock mit seinem vollmundigen Malzkörper und einer ausgeprägten Aromatik nach Honig und Karamell. Zusammen mit dem fruchtigen Glüh-Bierpunsch der idealer Begleiter durch den Winter.

Weitere Informationen unter:
www.stoertebeker.com

Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

WWW.STOERTEBEKER.COM



↑ Weite, so weit das Auge reicht – das UNESCO-Welterbe Wattenmeer

GRENZÜBERSCHREITEND: AN DER NORDSEEKÜSTE

2009 erstmals ins Welterbe aufgenommen wurde das Wattenmeer, eine grenzüberschreitende Naturstätte entlang der dänischen, deutschen und niederländischen Küste. Das weltweit größte zusammenhängende Gezeitengebiet, in dem die natürlichen Prozesse weitestgehend ungestört ablaufen, erstreckt sich über eine Fläche von annähernd 11.500 km². Mit 10.000 Tier- und Pflanzenarten und 10-12 Millionen durchziehenden Zugvögeln im Jahr ist das Wattenmeer ein einzigartiger Lebensraum.

Die Wunderwelt Watt mit Krebsen, Muscheln, Wattwürmern, Fischen, Seehunden und See- und Zugvögeln erlebt man am besten ganz unmittelbar bei einer Wanderung durch die beeindruckende Landschaft. Von Cuxhaven und den umliegenden Seebädern aus lassen sich verschiedene Ausflüge unternehmen, das beliebteste Ziel ist sicher die Neuwerk. Ca. zehn Kilometer vor der Küste liegt das zu Hamburg gehörende, nur drei Quadratkilometer große Zuhause von 40 Einwohner:innen. Abhängig von den Tidezeiten ist es möglich, die Insel über das trocken-gelaufene Meer zu Fuß zu erreichen, in-

dem man den durch „Pricken“ gekennzeichneten sicheren Wegen folgt. Wer noch nicht watterfahren ist, sollte sich einer geführten Tour anschließen. Wer nicht wandern möchte, kann Neuwerk auch per Kutsche oder Schiff erreichen.

LÜBECK: PERLE AM OSTSEESTRAND

Von der Nord- geht es an die Ostsee: Auf die längste „Karriere“ als eingetragenes UNESCO-Welterbe dieser Tour kann die Hansestadt Lübeck zurückblicken, deren mittelalterlicher Stadtkern schon 1987 in das Verzeichnis aufgenommen wurde – damals als erstes komplettes Stadtquartier in Nordeuropa. →

LUST AUF TIERISCHES?

Das erste und einzige Pinguin-Museum Deutschlands präsentiert ca. 4.000 Exponate rund um den flugunfähigen Seevogel: vom Kuscheltier bis zum echten Skelett eines Humboldtpinguins.

www.pinguin-museum.de



FÜR JEDEN *Drink* DEN PASSENDEN *Mixer*

FÜR JEDEN *Anlass* DIE PASSENDE *Größe*



200 ml
4 × Premium-
Genuss im
Perfect Serve



Ideal für 1-4 Personen

500 ml
3 × Premium-
Genuss zum
Probieren

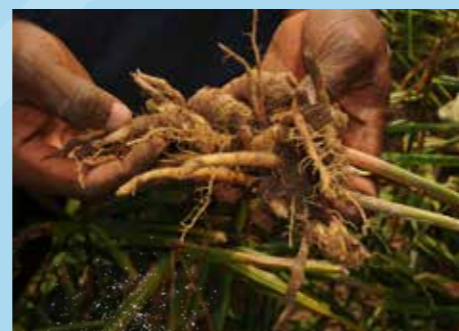


Ideal für 1-3 Personen

750 ml
5 × Premium-
Genuss zum
Teilen



Ideal für 1-5 Personen



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

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

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

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

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



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

WWW.FEVER-TREE.COM

#MIXWITHTHEBEST

Die Stadt Lübeck, auch Königin der Hanse genannt, wurde 1143 als erste Hafenstadt an der Ostsee gegründet, ihr mittelalterlicher Grundriss ist bis heute im Wesentlichen erhalten geblieben. Seit dem Mittelalter prägen auch die fünf Backsteinkirchen mit ihren sieben Türmen die Silhouette der Stadt. Die vollständig von Wasser umschlossene Altstadtinsel wartet zudem mit dem berühmten Holstentor, historischen Giebelhäusern und den für Lübeck typischen Gängen, Torwegen und Höfen auf. Sie entstanden ab dem 14. Jahrhundert, als der Platz in der Stadt knapp wurde. Hausbesitzer brachen schmale Gänge durch die Fronten ihrer Häuser und bauten kleine „Buden“ in ihre Hinterhöfe, die sie an das „einfache Volk“ vermieteten. Rund 90 dieser labyrinthartig angelegten kleinen Gassen und Höfe sind bis heute erhalten. Die meisten davon sind frei zugänglich und laden zum entspannten Bummeln ein. →

LUST AUF LITERARISCHES?

Das Günter Grass-Haus in der Lübecker Altstadt präsentiert Leben und Werk des Schriftstellers, Grafikers und Bildhauers, der mit seinem Roman „Die Blechtrommel“ Literaturgeschichte geschrieben hat.

www.grass-haus.de



↑ Ein Bummel durch die pittoresken Höfe Lübecks entschleunigt vom Alltag.



↑ Fünf große Altstadtkirchen mit sieben Türmen machen die Silhouette der Lübecker Altstadt unverwechselbar.



Belebt den Weingenuss.

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

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

STRALSUND & WISMAR: SCHWEDENKÖPFE & BACKSTEINGOTIK

Zwei Städte, ein Welterbe: Seit 2002 gehören auch die Altstädte von Stralsund und Wismar zum UNESCO-Welterbe. Der Grundriss der im frühen 13. Jahrhundert gegründeten Städte mit Straßennetz-, Quartier- und Parzellenstruktur ist auch in diesen ehemaligen mächtigen Handelszentren der Hanse weitgehend noch heute erkennbar. In Wismar blieb zudem das mittelalterliche Hafenbecken in seiner ursprünglichen Lage und Form bewahrt.

Als Wahrzeichen Wismars markieren die Schwedenköpfe die Einfahrt in den Hafen. Herkunft und Bedeutung der Köpfe sind nicht eindeutig nachweisbar, sie erinnern aber an den über Jahrhunderte dauernden Einfluss der Skandinavier auf die Stadt, die 1632 von den Schweden besetzt und erst 1903 endgültig wieder mecklenburgisch wurde.

Zahlreiche Sakralbauten und Bürgerhäuser im Stil der Backsteingotik finden sich auch beim Rundgang durch die maleische Altstadt Stralsunds. Das Rathaus bietet norddeutsche Backsteingotik in besonderer Ausprägung: Zum Teil besteht es aus einer Schmuckfassade, die freien Durchblick bis zum Himmel ermöglicht. Über den großen Fenstern der Marktfront erinnern die Wappen der Hansestädte Wismar, Lübeck, Hamburg, Greifswald, Stralsund und Rostock an die machtvolle Zeit des Städtebundes. Im Mittelalter war das Gebäude nicht nur Sitz des Rates, sondern diente auch als Einkaufszentrum: Kleine Läden und mobile Händler boten hier ihre Waren an. →



↑ Seit Jahrhunderten mit dem Meer verbunden: der Alte Hafen Wismars

LUST AUF MARITIMES?

Im Ozeaneum lassen sich auf der Stralsunder Hafenninsel faszinierende Unterwasserwelten entdecken. Wer mag, kann diese mittels der dialogbasierten, kostenlosen App „Frag Walfred!“ aus einer neuen Perspektive erkunden.

www.ozeaneum.de



↑ Wahrzeichen der Stadt und einer der schönsten Sakralbauten der norddeutschen Backsteingotik: das Stralsunder Rathaus

Klassisch oder zero? Hauptsache Paulaner Spezi!



RÜGEN: BUCHEN SOLLST DU SUCHEN

Stralsund ist auch das Tor zur Insel Rügen, der letzten Station der Welterbe-Tour. Der Buchenwaldbestand des Nationalparks Jasmund an der Rügener Steilküste gehört seit 2011 zum grenzüberschreitenden Welterbe „Alte Buchenwälder und Buchenurwälder der Karpaten und anderer Regionen Europas“. Die unzugängliche Lage an den Steilhängen machte eine forstliche Nutzung der Rügener Wälder schwierig, sodass sie sich als besonderer Lebens- und Rückzugsraum für Pflanzen und Tiere entwickeln konnten – bis heute ohne größere Eingriffe des Menschen.

Am besten lässt sich diese beeindruckende Landschaft zu Fuß erkunden: Viele ausgeschilderte Wanderwege und Erlebnispfade führen durch die weit verzweigten, märchenhaft anmutenden Wälder und eröffnen an einigen Stellen eine spektakuläre Aussicht auf die Kreidefelsen Rügens.

HANSESTÄDTE UND MEERESBRISE

Diese Küstentour bietet für jeden etwas: Bildung und Kultur, Natur und Landschaft, Erholung und Action. Die individuelle Ausgestaltung bietet ebenso viel Spielraum. Ob mit dem Zug, dem PKW, dem Fahrrad, Unterbringungen für den kleinen Geldbeutel oder Luxusherberge, allein, mit der Familie oder in der Gruppe: Deutschlands Norden ist zu jeder Jahreszeit ein echtes Erlebnis. ●

LUST AUF UNBERÜHRTES ?

Vor der Südküste Rügens befindet sich die 0,94 km² kleine Insel Vilm. Nur maximal 60 Personen pro Tag dürfen das Naturschutzgebiet mit seinen uralten Baumriesen von Frühjahr bis Herbst im Rahmen von Führungen erkunden.

www.vilm-exkursion.de



↑ Urtümlicher Wald an der Küste: Rügens Kreidefelsen bieten eine phänomenale An- und Aussicht.

ENTDECKE DAS BIER DER TSCHECHISCHEN REPUBLIK!



BUDWEISER
Budvar

REISEN

IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

CHEESE TEA - TAIWANS SPECIAL

Tee mit Käse – das klingt definitiv nach einer neuen Geschmackswelt. Doch ist es das wirklich? Schließlich passt ein schönes Glas Tee auch perfekt zum Käsekuchen ...

Und tatsächlich wird beim Cheese Tea nicht einfach irgendein Käse in den Tee gerieben: Es handelt sich vielmehr um ein erfrischendes Kaltgetränk aus einem starken, gesüßten Tee und einer Haube aus Frischkäse und Sahne. Die Süße des Tees und die cremig-salzige Note des Toppings gehen dabei eine faszinierende Verbindung ein.

Die eine Rezeptur für den Cheese Tea gibt es nicht, als Basis können asiatische Teesorten wie Matcha, Jasmin Tee oder Oolong ebenso dienen wie ein klassisch schwarzer Tee oder Früchtetee. Für das Topping wird Frischkäse mit Sahne, manchmal Milch und etwas Salz aufgeschlagen und als daumendickes Topping auf den gut gekühlten Tee gegeben.

Entstanden ist der Käsetee zhī shì chá wohl um 2010 auf den trubeligen Nachtmärkten Taiwans. Von dort aus schwappte der ungewöhnliche Trend über weitere asiatische Länder und die USA schließlich auch nach Deutschland herüber. ●



Foto: © anaumenko – stock.adobe.com



Foto: © zakiroff – stock.adobe.com

IT'S TEATIME! SAY CHEESE!

EINES VON VIELEN REZEPTEN FÜR CHEESE TEA

Zutaten:

- 2 EL Frischkäse
- 50 ml Sahne
- 1 EL Milch
- 1 EL Zucker (oder Alternative)
- 1 Prise Salz

Anleitung:

1. 100 ml Lieblingstee aufbrühen und abkühlen lassen.

2. Weitere Zutaten mit einem Handrührgerät locker aufschlagen, auf den Tee geben

Wichtig:

Cheese Tea sollte nicht umgerührt oder mit einem Strohhalm getrunken werden! So können sich Tee und Käse bei jedem Schluck neu vermischen.

LECKO MIO!

Jetzt auch für die Gastro



Belebend, vegan, klimaneutralisiert
und mit 100% Ökostrom produziert.

REISEN

SCHLAFEN FÜR EINE GERECHTERE WELT

VILLA VIVA IN HAMBURG



↑ In Hamburg entsteht mit der Villa Viva ein Haus, das Brunnen baut.

Im historischen Münzviertel Hamburgs entsteht ein soziales Gasthaus. Baubeginn war Mitte 2021, im Juni dieses Jahres wurde „Dichtfest“ (Das Dach ist drauf) gefeiert, schon jetzt können Übernachtungen ab dem 16. November gebucht werden. Das Gemeinschaftsprojekt Villa Viva von Viva con Agua und Heimathafen® Hotels wartet mit einigen Überraschungen auf.

EIN HAUS, DAS BRUNNEN BAUT

Das Gasthaus zwischen Deichtorhallen und Hauptbahnhof, in dem auch Viva con Agua seinen Sitz haben wird, ist als Social Business dem Ziel der gemeinnützigen Organisation verbunden: allen Menschen Zugang zu sauberem Trinkwasser, Hygieneeinrichtungen und sanitärer Grundversorgung zu ermöglichen. →

1709
GRÜNER
Fürth/Bay.

hell

1709
GRÜNER
Fürth/Bay.
beliebt
bekannt
begehrt

VOLLBIER
hell

**MACH' DIR DIE
WELT EIN BISSCHEN
GRÜNER.**

Mit jedem Aufenthalt in der Villa Viva, jeder Übernachtung, jedem Restaurant- oder Barbesuch, jeder Tagung unterstützen die Gäste die Vision „Wasser für alle“, denn mindestens 50 % des Gewinns des Gasthausbetriebs gehen direkt an Viva con Agua. Die Finanzierung von Bau und Betrieb des Hauses übernehmen dabei andere: 18 sozial engagierte Investor:innen, darunter Prominente wie Jan Delay, Bela B., Tim Mälzer und Kevin Kuranyi, bilden die sogenannte Shareholder-Gang. Auch die Brüder Braun vom Miniatur Wunderland bringen sich hier ein.

FLEXIBEL, BUNT UND NACHHALTIG

Arbeiten, schlafen, essen, trinken, lernen, diskutieren, feiern – in der Villa Viva sollen sich alle wohlfühlen. 12,5 Stockwerke, 138 Zimmer, ARTrooms, bunte Treppenhäuser, das Restaurant Viva Cantina, die RoofDrop Bar mit Blick auf Hafen und Elphi, Büroflächen, Eventflächen für Tagungen, Workshops und Feierlichkeiten und ein Zauberkiosk (Rezeption und Kiosk kombiniert) erwarten die Gäste.

Der Camping-Ground bietet preiswerte Zimmer ab 19,10 € pro Nacht. Preislich aufsteigend folgen die Kategorien Tiny, Small, Medium und Fancy bis zur Suite und Suite Deluxe, die beiden letzteren „Dicke-Hose-Suiten“ im 11. Obergeschoss gestaltet von Barbara Schöneberger und Jan Delay.

Für die künstlerische Gestaltung der Fassade zeichnet das Künstler:innenduo QueenKong aus der Schweiz verantwortlich. Es erhielt den Zuschlag für einen Entwurf, in dem ein Netz aus Flüssen, Adern und Wurzeln die Verbindung des Hauses zum (Trink-)Wasser und die Verwurzelung mit der Stadt und ihren Menschen symbolisiert.

Dass die Fassade zudem begrünt wird, gehört ebenso zum nachhaltigen Baukonzept wie der Einsatz von Recyclingbeton, Solarthermie und Warmwasserspeicher. Bewusst gibt es an der Villa Viva keine PKW-Parkplätze, stattdessen erhält jeder Gast ein Ticket für den öffentlichen Nahverkehr.

MANEGE FREI ZUM ZIRKUS DER ZUKUNFT

Viva con Agua und Heimathafen® Hotels wollen mit der Villa Viva einen „Place of Togetherness“ schaffen. Das Gasthaus soll ein lebendiger Treffpunkt für das Münzviertel werden, in dem Gäste aus aller Welt sich zuhause fühlen und gleichzeitig das Wirken von Viva con Agua erleben.

„Im Schlaf Gutes tun“ – ein Modell, das Schule machen soll. Schon 2021 eröffnete die erste Villa Viva in Kapstadt und überholte damit sogar das Hamburger Projekt. Möglichst viele weitere Orte sollen folgen und Villa Viva zu einer internationalen Plattform der Begegnung und des Austauschs werden lassen. ●



Foto: © Monokrom

↑ Mehr als ein Hotel – ein Social Business mit der Vision „Wasser für Alle“

VILLA VIVA

Schulzweg 4
20097 Hamburg

www.villaviva-hamburg.de

REISEN

AUF IN NEUE WELTEN

WO SIND WIR?

So viel sei verraten: Wir befinden uns in einem Land aus Eis und Feuer. Hier herrschen extreme Temperaturen, die Landschaft scheint einsam und unendlich weit. Gebirge, Gletscher, Meer – so wild und ursprünglich, dass man sich sehr klein fühlt, und manchmal wie am Ende der Welt. →



Foto: © Miniatur Wunderland Hamburg



Foto: © Miniatur Wunderland Hamburg



Foto: © Miniatur Wunderland Hamburg





Auf: 1.000 Jahre
Geschichte und Geschichten.



Klingt gut.



Foto: © Miniatur Wunderland Hamburg

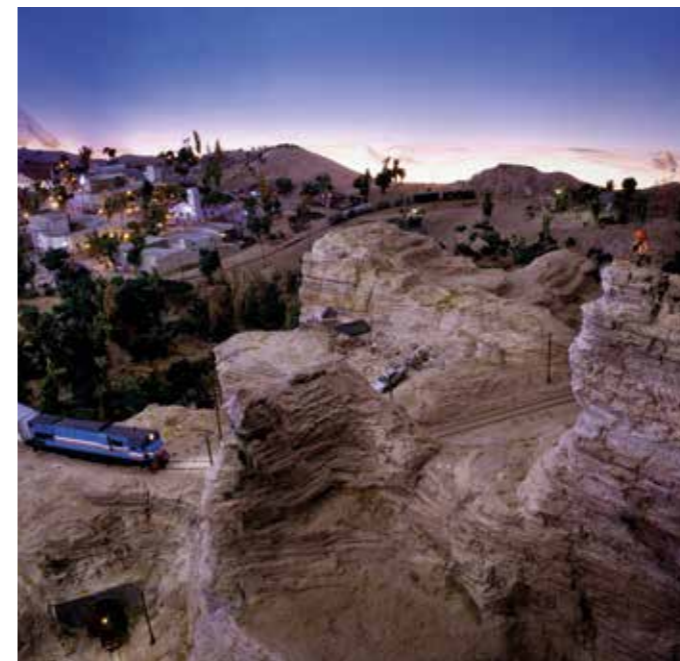


Foto: © Miniatur Wunderland Hamburg



Foto: © Miniatur Wunderland Hamburg

Andechser Spezial Hell

Das Festbier aus dem
Andechser Bräustüberl



KLOSTER
Andechs
SEIT 1455



HABEN SIE ES ERKANNT?

WIR SIND NACH PATAGONIEN GEREIST.

Und dafür war nicht einmal eine Flugreise vonnöten, denn das „Miniatur Wunderland“ in Hamburg hat uns in die Weiten Südamerikas entführt. Nach vier Jahren Arbeit auf zwei Kontinenten, über 50.000 Arbeitsstunden und knapp 2.000.000 Euro Baukosten eröffnete Anfang Mai 2023 der neue Patagonien-Abschnitt im Wunderland.

Das Miniatur-Patagonien liegt sowohl in Argentinien als auch in Chile und umfasst ein riesiges, nicht weiter definiertes Gebiet südlich der Flüsse Río Colorado in Argentinien und Río Bío Bío in Chile sowie nördlich der Magellanstraße. Im Hamburger Wunderland können die Besucher:innen die Sehenswürdigkeiten jetzt auf einer Fläche von 65 m² bewundern.

NATÜRLICHE HIGHLIGHTS MIT KOMPLEXER TECHNIK

Eines der Highlights ist der Nachbau der Drake-Passage: Die Meereseenge zwischen der Antarktis und Kap Hoorn ist 1.000 Meter breit, durchschnittlich 3.400 Meter tief und berühmt-berüchtigt für ihren turbulenten Wellengang.

Eine aufwendige Kombination aus komplexer Wellenmechanik, visuellen Projektionen und einem Tag-Nacht-Lichtspiel inklusive bedrohlichem Gewittersturm sorgen für ein realistisches Erlebnis. Dafür wurde eine komplexe Mechanik entworfen, die bis dato die meisten technischen Bauteile in einer Anlage des Wunderlandes enthält.

Am Perito-Moreno-Gletschers fallen alle paar Minuten Eisblöcke krachend ins Wasser, untermalt von einer entsprechenden Geräuschkulisse und Effekten im Wasser. Im Hintergrund ragt der Gipfel des Fitz Roy in die Höhe, der als eine der Hauptattraktionen im argentinischen Nationalpark Los Glaciares auch im Miniatur-Patagonien natürlich nicht fehlen darf. ●

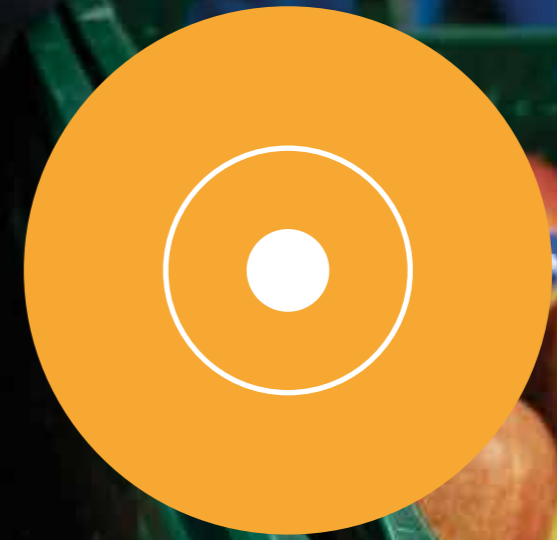
MINIATUR WUNDERLAND

Kehrwieder 2/Block D
20457 Hamburg

365 Tage im Jahr geöffnet

www.miniatur-wunderland.de





PUNKT.

PUNKT.

ALLES BEIM ALTEN?

30 JAHRE TAFELN IN DEUTSCHLAND

Der Gedanke hinter der Arbeit der Tafeln ist so einfach wie sinnvoll: Überschüssige Lebensmittel werden eingesammelt und an Menschen in Not und soziale Einrichtungen weitergegeben.

Im Februar 1993 gründete die Initiativegruppe Berliner Frauen e.V. die erste deutsche Tafel. Angestoßen durch einen Vortrag über Obdachlose in Berlin und inspiriert vom Konzept der New Yorker City Harvest wollten die Frauen „denen eine Tafel decken, die es sich sonst nicht leisten können“.

Die Berliner Gründung fand großes Echo in den Medien, und schnell entstanden nach ihrem Vorbild Tafeln in weiteren Städten, 1995 waren es schon 35 Einrichtungen, die sich unter einem Dachverband zusammenschlossen. Was vor 30 Jahren als lokale Initiative begann, ist heute ein riesiges Netz von bundes-

weit über 960 Tafeln. „Lebensmittel retten. Menschen helfen.“ Unter diesem Motto retten 60.000 Helferinnen und Helfer pro Jahr rund 265.000 Tonnen Lebensmittel und geben sie über mehr als 2.000 Ausgabestellen an zwei Millionen bedürftige Menschen weiter.

Das Engagement ist überwiegend ehrenamtlich, die Finanzierung erfolgt fast ausschließlich über Spendengelder. Tausende Unternehmen in Deutschland unterstützen die Tafeln, jedes nach seinen Möglichkeiten: Kleine wie große Waren- oder Sachspenden, finanzielle Zuwendung in jedem Rahmen, Hilfestellung in der Logistik (Transport und Lagerfläche) – jede Mithilfe ist willkommen.

Mit ihrer Arbeit rücken die Tafeln immer wieder zwei gesellschaftliche Missstände ins Bewusstsein der Öffentlichkeit: Lebensmittelverschwendung und Armut. In einer sich stetig wandelnden, krisengeschüttelten Welt sind gesellschaftlicher Zusammenhalt, die Verständigung auf gemeinsame Werte und gegenseitige Unterstützung essenziell. Die Arbeit der Tafeln vermittelt Hoffnung, Zuversicht und Solidarität. ●

30

JAHRE TAFELN IN DEUTSCHLAND

↓ Zwei von 60.000 ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen, die sich bundesweit an über 2.000 Tafeln engagieren



ANZEIGE

DUNKLES BOCKBIER VON GREVENSTEINER

NUR FÜR KURZE ZEIT
Grevensteiner Bockbier
bald wieder erhältlich.



111
JAHRE
VILSA



VIelfalt. von der NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.