

GETRÄNKE  
**ESSMANN**

# ESSPERTISE

04/23



## **Nostalgie und Retro-Trend**

*Mehr als nur die Sehnsucht nach gestern*



## **Weine und Spirituosen**

*Der neue Katalog 2023-2025 ist da*



## **Geschichte und Geschichten**

*Zeitreisen im Freilichtmuseum*

... und alles läuft.

Genießen Sie die  
Weihnachtszeit!



## ESSPERTISE INHALT

### EDITORIAL

### FOKUS

08 Kitsch und Souvenirs – Zwischen Nostalgie und großen Gefühlen

### BRANCHE

- 19 Helles Pülleken – Erfolgsgeschichte mit Nostalgiefaktor
- 22 Logistik für jetzt und morgen – Borchers Transportlogistik NordWest mit Zertifikat IFS Logistics
- 27 Neuheiten im Essmann-Sortiment
- 31 25 Cent auf Milchgetränke – Ausweitung der Pfandpflicht ab 2024
- 33 Branchenmeldungen

### GENUSS

- 41 Hochgenuss by Essmann – Der neue Wein- und Spirituosenkatalog ist da!
- 45 Sommelier-Highlights international – Eine bunte Auswahl
- 48 Kultmarken im neuen Gewand – Was macht Erinnerungen so süß?
- 59 Old but Gold – Granfluencer sind in
- 62 Heimwehküche – Rezepte, die zu Herzen gehen
- 67 Winterbock – Die kalte Jahreszeit in der Flasche
- 75 The Bulldog – Feuer & Flamme für Burger in Lingen
- 81 Freizeitcenter Emden – Spiel & Spaß für alle
- 87 Panorama Hotel Aschberg – Natürlich genießen mit Weitblick

### MEDIATHEK

95 „Früher war mehr Lametta!“ (Loriot)

### REISEN

- 106 Zeitreise in Lebensgröße – Gelebte Geschichte im Freilichtmuseum am Kiekeberg
- 119 In 80 Getränken um die Welt – Feuerzangenbowle
- 120 Nostalgisch unterwegs im Emsland – Mit der „Niedersachsen“ von Meppen nach Essen in Oldenburg
- 128 Mysteriöse Wohnungen – Wo sind wir?

### PUNKT.

138 Fünf ist Trümpf – 30 Jahre fünfstellige Postleitzahlen

**IMPRESSUM** Herausgeber: Getränke Essmann KG | Pöttkerdiek 2 | 49808 Lingen | Tel.: 0591 91 30 0 | [www.getraenke-essmann.de](http://www.getraenke-essmann.de)  
 Konzeption/Gestaltung: Schön! Agentur für Strategie, Design & Vertrieb GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 80 76 000  
[www.agentur-schoen.de](http://www.agentur-schoen.de) Redaktion: Söhne Werbeagentur GmbH | Kaiserstraße 10b | 49809 Lingen | Tel.: 0591 9777 96 95 |  
[www.soehne.io](http://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.

# LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Es wird einfach nicht ruhiger: Globale Krisen laufen scheinbar nahtlos ineinander, Kostensteigerungen, Konsumzurückhaltung und Personalmangel machen unserer Branche weiter zu schaffen. Bei aller Unsicherheit ist eines sicher: Wir stellen uns jeglichen Herausforderungen – auch den kommenden.

Denn 2024 hält für die Getränkelogistik wieder einiges bereit. Der zum 1. Dezember dieses Jahres eingeführte CO2-Aufschlag verteuert den Transport aller Wirtschaftsgüter erheblich. Die Getränkelogistik – mit ihrem hohen Gewicht, ihrem großen LaDEVolumen und der einzupreisenden Leergutrückführung – ist besonders hart getroffen, Händler und Endkunden müssen sich auf höhere Preise einstellen.

Auch der geplante Einstieg eines großen Handelskonzerns bei einem unserer Mitbewerber sorgt für Unruhe und wird – sofern die Kartellbehörden der Beteiligung zustimmen – den Markt in Bewegung versetzen.

In Bewegung bleiben auch wir, um die Herausforderung zur Chance zu machen: Ich sehe unsere besondere Stärke darin, dynamisch auf veränderte Märkte zu reagieren, im Gespräch zu bleiben und das Beste für uns und unsere Partner zu erzielen. Das beweisen wir als DGL seit 2019 – und wird 2024, im fünften Unternehmensjahr, so bleiben.

Ich freue mich darauf, dieses Jubiläum mit unserem starken Team zu begehen. Unsere Mitarbeitenden beweisen kompromisslos und mit vollem Einsatz immer wieder, was mit echtem Teamgeist möglich ist. Danke dafür! Selbstverständlich danke ich an dieser Stelle auch unseren Geschäftspartnern herzlich für ein weiteres Jahr intensiver und vertrauensvoller Zusammenarbeit. Lassen Sie uns gemeinsam zuversichtlich alles anpacken, was kommt.

Ausblick und Rückblick – das vereint zum Jahresende auch unsere ESSpertise. Viel Spaß bei einer (nostalgischen) Zeitreise und der Lektüre.

Ich wünsche Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und für 2024 neben Gesundheit und Zufriedenheit persönlichen wie geschäftlichen Erfolg!

Ihr



**Markus Rütters**  
Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO)  
DGL Deutsche Getränke Logistik



Foto: © a|w|sobott

# LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Weihnachten kommt immer so plötzlich! Schon neigt sich auch das Jahr 2023 seinem Ende zu, ein Jahr, in dem sich erneut eine Herausforderung an die nächste reihte. Hatten wir im Sommer noch auf Besserung zumindest des Wetters für den Herbst gehofft, hat uns das Klima hier einen Strich durch die Rechnung gemacht.

Auch an anderer Stelle geht die Rechnung nicht auf: Personalmangel ist und bleibt ein Thema – in der Gastronomie genauso wie bei uns in der Logistik. Und just zum Redaktionsschluss unserer ESSpertise erreicht uns die Meldung, dass die Mehrwertsteuer in der Gastronomie trotz aller Bemühungen der Branche ab dem kommenden Jahr wieder steigt. Das ist ein weiterer harter Schlag für unsere Branche!

Obwohl die Bedingungen alles andere als positiv sind, bleibe ich optimistisch: Die Getränkebranche hat in den vergangenen Jahren gezeigt, dass sie zusammensteht und ihre Leistungsfähigkeit unter Beweis gestellt.

Nach diesen eher trüben Rückblicken zum Jahresende kommt unsere letzte ESSpertise-Ausgabe 2023 nostalgisch daher. Vintage und Retro sind im Trend, egal ob in der Mode, bei Autos, Musik oder eben auch im (Getränke-) Marketing. Wir erinnern an Kultgetränke (S. 48), nehmen Sie mit auf besondere Reisen (ab S. 106) und lassen Genüsse aus Großmutterns Zeiten wieder aufleben (S. 62).

Gerade mit Weihnachten verbinden bestimmt auch Sie einzigartige Erinnerungen. Hin und wieder gedanklich in die Vergangenheit zu reisen, tut gut und kann dabei helfen, trotz unsicherer Zeiten positiv in die Zukunft zu blicken. Und für den positiven Blick gibt es durchaus gute Gründe: Mit der Fußball-EM 2024 im eigenen Land steht ein Großereignis bevor, von dem ich mir positive Impulse für die Gastronomie erhoffe.

In diesem Sinne: Lassen Sie uns die Herausforderungen und Chancen gemeinsam angehen – wir stehen als verlässlicher Partner an Ihrer Seite. Danke, dass Sie im zurückliegenden Jahr an unserer Seite waren – und wir an Ihrer Seite sein durften!

Im Namen des ganzen Teams von Getränke Essmann wünsche ich Ihnen, dass 2024 ein rundum gutes Jahr wird!

Ihr



**Torben Veen**  
Gesamtvertriebs- und Einkaufsleiter  
Getränke Essmann KG  
Geschäftsführer  
Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. 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](https://getraenke-essmann.de/esspertise)



Foto: © a|w|sobott



# FOKUS



FOKUS

# KITSCH & SOUVENIRS

ZWISCHEN NOSTALGIE UND GROSSEN GEFÜHLEN

**W**ir leben in herausfordernden Zeiten. Dieser Satz ist so platt, wie er wahr ist. In den letzten Jahren haben wir alle eine Menge durchgemacht, und nicht wenige denken oft mit Sehnsucht an eine Zeit, in der vermeintlich alles unbeschwerter, weniger komplex und bedrohlich war.

## WARUM NOSTALGIE?

Nostalgie liegt im Trend, gerade zum Jahresende. Das Sichten und Aufstellen der Dekoration für Advent und Weihnachten, Plätzchenbacken, Adventskalender füllen, Besuche bei der Verwandtschaft und auf Weihnachtsmärkten, „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ und „Die Feuerzangenbowle“ im TV – all die liebgewonnenen Traditionen wecken (Kindheits-)Erinnerungen und vermitteln ein Gefühl von Geborgenheit.

Doch war früher wirklich alles besser? Gab es immer weiße Weihnachten? Und war die Vorweihnachtszeit tatsächlich weniger hektisch? Menschen neigen dazu, die Vergangenheit zu verklären und ihre Erinnerungen schönzufärben. Man könnte vermuten, dass Nostalgie deshalb reine Realitätsflucht und sogar gefährlich ist. Vielleicht geht es im Grunde aber gar nicht um besser oder schlechter, sondern eben vor allem um Gefühle. Da Positives besser erinnert wird, wecken nostalgische Gedanken meist angenehme Emotionen, die heilsam sein können und Kraft wecken, um der Zukunft positiv entgegenzutreten – besonders in hektischen und unsicheren Zeiten. „Nostalgische Erinnerungen sind wie ein Sicherheitsnetz, das uns auffängt, wenn wir fallen“, schrieb der Journalist Daniel Rettig schon vor zehn Jahren. „Es geht nicht darum, aus der Gegenwart zu flüchten, sondern die Vergangenheit sinnvoll in die Gegenwart zu integrieren.“

*„Nostalgische Erinnerungen sind wie ein Sicherheitsnetz, das uns auffängt, wenn wir fallen.“*

**DANIEL RETTIG**



↑ Keine andere Zeit im Jahr ist so nostalgiebehaftet wie Weihnachten mit all seinen Traditionen, Bräuchen und Erinnerungen.

## SOUVENIRS, SOUVENIRS – NOSTALGIE MIT KITSCH & KLÜNGEL

Fotos, Orte, Gerüche, Geschmäcker, Worte, Musik – verschiedenste Dinge können dazu führen, dass wir nostalgisch werden. Da darf es dann auch schon einmal etwas kitschig sein. Oder warum ist uns der schmalzige Lovesong der Jugend schnell wieder so präsent wie die absurd überladene Weihnachtsdekoration bei Tante Erna?

Es gibt Eindrücke, die lösen sofort Gefühle in uns aus, ohne dass wir etwas dagegen tun könnten. Einiges wollen

wir aber auch bewusst lange im Gedächtnis behalten. Wer auf Reisen geht, bringt Erinnerungsstücke mit. Seit Jahrhunderten blüht der Handel mit Souvenirs. Die Bandbreite ist unerschöpflich, neben selbst gesammelten Steinen oder Muscheln finden Schneekugeln, Schlüsselanhänger, Tierfiguren, Postkarten, Banknoten & Co. ihren Platz in heimischen Wohnzimmern.

Kunst oder Kitsch? Das kommt ganz auf die individuelle Auswahl an und liegt

im Auge des Betrachtenden. Denn mit den Reiseandenken verbinden sich persönliche Erlebnisse, Begegnungen und Eindrücke. Und so kann der massenhaft hergestellte Magnet mit dem Bild des Eiffelturms an einem ganz bestimmten Kühlschrank zum Träger einer ganz besonderen Erinnerung werden. →

# HELLO COCKTAIL- LOVERS!



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

6 beliebte Klassiker, 2 Specials mit Alkohol sowie  
3 alkoholfreie Cocktails – entdecken Sie jetzt alle 11 Sorten für jede Gelegenheit.

  [www.cocktail-plant.de](http://www.cocktail-plant.de)

**COCKTAIL  
PLANT**

Hello Sundown!

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



↑ Klassisches Mitbringsel für sich und andere: Getränke aus der Urlaubsregion, von der Küste z.B. Sanddornlikör

## SOUVENIRS MIT GESCHMACK

Auf Reisen lassen wir uns gern auch kulinarisch auf Neues ein. Urlaubserinnerungen in Form von typisch regionalen Speisen und Getränken sind daher auch als Mitbringsel für die Daheimgebliebenen äußerst beliebt. Wein aus Italien, Gewürzmischungen aus Indien, Sanddornprodukte von der deutschen Küste oder Frankfurter Ebbelwoi – der Wunsch, den Geschmack des Urlaubs mit nach Hause zu nehmen, ist groß, das Angebot lokaler Spezialitäten immens. Doch auch hier gilt: Die an das Produkt geknüpfte Erinnerung macht den Wert aus. Nicht selten können Beschenkte die Begeisterung der Reiserückkehrer:innen für den extraordinären regionalen Schnaps nicht nachvollziehen, und manchmal schmeckt der mitgebrachte Wein auch den Reisenden selbst zu Hause plötzlich ganz anders als in der Urlaubssonne ...

## VERLEITET NOSTALGIE ZUM KAUF?

Dass Menschen gern in Erinnerungen schwelgen, lässt natürlich auch Marketingverantwortliche nicht kalt. Retro-Kampagnen und Nostalgie-Marketing boomen seit Jahren. Der Sehnsucht der Konsument:innen nach Altbewährtem und

Geborgenheit in unsicheren Phasen begegnen sie mit werblichen Reminiszenzen an „die gute alte Zeit“.

Vorlieben für Produkte und Marken bilden sich oft schon in der Jugend aus und bleiben über lange Zeit bestehen. Werbekampagnen, Jingles und Slogans, mit denen wir aufgewachsen sind, setzen sich im Gedächtnis fest. Auch Jahrzehnte später können sie noch starke emotionale Reaktionen auslösen. Mit modernen Mitteln umgesetzt, zielt Nostalgie-Marketing auf die (Re-)Aktivierung solcher Emotionen und darauf, den Konsument:innen ein wohlig-vertrautes Gefühl zu vermitteln.

Alte (oder auf alt gemachte) Produkte werden wieder zum Trend. Menschen lieben es, in ihre Kindheit und Jugend einzutauchen, in eine scheinbar unbeschwertere Zeit vor dem Erwachsensein. Gerade die Millenials und die Generation Z sind aktuellen Studien zufolge besonders nostalgieempfindlich – selbst wenn Jahrzehnte im Mittelpunkt stehen, die sie selbst gar nicht durchlebt haben, sondern nur durch Erzählungen und Digitales „stellvertretend“ erinnern. →

# O,NIX

ZUCKERFREI

# flavour power

JETZT  
PROBIEREN!

# GANZ NEU!

BADMEINBERGER.DE



## „ALTE MARKEN“ - JUBILÄUM, WIEDERBELEBUNG ODER NEUSTART?

Firmenjubiläen sind naturgemäß willkommene Anlässe für Kampagnen, die an das Kundengedächtnis appellieren. In diesem Jahr brachte beispielsweise IKEA zum 80-jährigen Bestehen mit Einrichtungsgegenständen und Wohnaccessoires der Reihe Nytilverkad eine Kollektion heraus, die klassische Designs aus der Firmengeschichte in Farbgebung und Materialauswahl neu interpretiert – vom Nierentisch bis zum Melamintablett.

Dr. Oetker feiert 2023 Geburtstage seiner Produkte ebenfalls unter dem Motto: „Nostalgie pur!“ Seit 50 Jahren gibt es Götterspeise als Fertigdessert. Aus diesem Anlass stand von Mai bis September eine Limited Edition der Götterspeise XXL Zitronen-Geschmack im Retro-Design in den Kühlregalen. Zum

130-jährigen Bestehen präsentiert sich im Anschluss und noch bis zum Jahresende das Backpulver Original Backin in einer Retro-Edition mit sieben Verpackungsdesigns aus den Jahren 1893 bis heute.

Auch in der Getränkebranche sind Rückblicke auf vergangene Erfolgsgeschichten en vogue. Zum 50. Jubiläum von Capri-Sun nahm der Hersteller 2019 eine Limited Edition der Sorte „Capri-Sonne Zitrone“ wieder ins Programm – mit altem Namen und früherem Design. Ebenfalls 2019 kam pünktlich zum 90. Geburtstag von Coca-Cola in Deutschland die Glasflasche in Retro-Optik auf den Markt. Und sie war gekommen, um zu bleiben. Nachdem die „unkaputtbaren“ PET-Mehrwegflaschen die Glasflaschen in den 1990er-Jahren

weitgehend verdrängt hatten, gehört die 1-l-Glasflasche heute wieder zum Standardsortiment.

Erst kürzlich erhielt das „Original Spezi“ aus dem Hause Riegele, dessen Rezeptur nach Firmenangaben seit der Einführung im Jahr 1965 unverändert beibehalten wurde, für alle Verpackungsformen ein neues Design. Die Farben Blau und Orange wurden beibehalten, insgesamt mutet die reduzierte Gestaltung jedoch eher „retro“ an. Und nicht nur das: Parallel ist Spezi auch „noch mehr retro“ erhältlich, nämlich als „Spezi Klassik“ abgefüllt in der originalen 0,5-l-Bierflasche mit dem aus den 1970er-Jahren bekannten Spezi-Auge auf dem Kronkorken. Fans der Marke können zudem ein passendes Blechschild im Vintage-Style erwerben. →



↑ Historische Designs und Vintage-Dose zum Jubiläum: Dr. Oetker feiert sein Backin im Retro-Look.

DAS  ORIGINAL  
ORIGINAL SERVIERT

# FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

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



## RETRO BUT MODERN

Das Spiel mit nostalgischen Erinnerungen sollten die Werbetreibenden jedoch nicht zu weit treiben. Nostalgie-Marketing verfängt bei den Kund:innen nur dann, wenn es gelingt, ihnen das Gefühl zu vermitteln, dass eine Marke oder ein beworbenes Produkt das Beste der Vergangenheit mit dem Besten der Gegenwart vereint.

Bei der Wiederbelebung von Marken ist das besonders relevant, denn schließlich gab es in der Vergangenheit Gründe, dass sie aus den Regalen verschwanden. Vorlieben und Gewohnheiten ändern sich, der Grad zwischen Nostalgie und Rückwärtsgewandtheit ist schmal. Dennoch: Nostalgie hat eine große Macht. Und der Einsatz historisch anmutender Motive kann sogar zur erfolgreichen Neueinführung von Produkten beitragen.

## SO OUT, DASS ES SCHON WIEDER IN IST

Schallplatten, Computerspiele, Vornamen, Mode, Werbung – alles kommt wieder. In einer Zeit, in der sich die Technik rasend schnell entwickelt, Künstliche Intelligenz auf dem Vormarsch ist, multiple Krisen unsere Welt erschüttern, erscheint uns das wohlig-warme Gefühl, mit dem wir uns an frühere, scheinbar bessere und einfachere Zeiten erinnern, als Ankerpunkt und vermittelt Sicherheit. Und daher tut manchmal ein wenig Nostalgie – ob kitschig oder nicht – einfach gut! ●

## LESETIPPS

Helles Pülleken – Erfolgsgeschichte mit Nostalgiefaktor, S. 19

Kultmarken im neuen Gewand – Was macht Erinnerungen so süß?, S. 48

Zeitreise in Lebensgröße – Gelebte Geschichte im Freilichtmuseum am Kiekeberg, S. 106



↑ Nostalgie im Jugendzimmer: Schallplatten sammeln liegt wieder voll im Trend, hier im originalgetreu rekonstruierten Quelle-Fertighaus von 1966 im Freilichtmuseum am Kiekeberg.





# BRANCHE

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

www.rosbacher.de

© Veltins & Brauerei

BRANCHE

# HELLES PÜLLEKEN

ERFOLGSGESCHICHTE MIT NOSTALGIEFAKTOR



Foto: © Brauerei C. & A. Veltins

↑ Sympathisch, frisch und erfolgreich: das helle Pülleken aus dem Hause Veltins

Seit Mai 2020 mischt Veltins helles Pülleken den Biermarkt kräftig und kontinuierlich auf. So sehr, dass es seit September auch aus den Zapfhähnen der Gastronomiebetriebe fließt.

## EIN HELLES AUS WESTFALEN IM PÜLLEKEN

Das helle Pülleken ist die erfolgreichste Neueinführung in der fast 200-jährigen Geschichte des Grevensteiner Familienunternehmens C. & A. Veltins. Kaum auf dem Markt, waren die zunächst als Sixpack im Handel verfügbaren Flaschen regelmäßig vergriffen, der Zeitplan für die Kasten-einführung wurde gestrafft, schon Mitte 2022 wurde der millionste Mehrweg-Kasten in Umlauf gebracht.

Dabei war der Erfolg keineswegs garantiert, verbindet man doch ein helles, untergärig eingebräutes Bier zunächst eher mit süddeutschen und besonders mit bayerischen Trinkgewohnheiten.

Veltins hat „das Helle“ nun nach Westfalen geholt und neu interpretiert. Sympathisch, leicht und lebensfroh kommt das Pülleken daher. Mit 5,2 % vol. Alkohol ist es vollmundig und erhält seinen bierigen Geschmack über Spezialmalze wie dem Wiener Malz. Als süffiges Hell-Bier trifft es dabei die Mitte zwischen den herberen Pilsner-Bieren und den malzig-süßen Bieren bayerischer Herkunft.

## KOMM, WIR TRINKEN NOCH EIN PÜLLEKEN!

Der Name entstammt der westfälischen Mundart, wo aus einer Flasche eine Pülle und in der Verkleinerungsform ein Pülleken wird. Das helle Pülleken kam denn auch in einer handlichen Drittelliter-Flasche, die in ihrer Form an die Euro-Flaschen der 1970er-Jahre erinnert, auf den Markt.

Das Etikett im Retrolook zeigt eine von den Abenteuern Till Eulenspiegels motivierte, humorvolle Harlekinzenerie, deren drei Protagonisten seit 2021 auch in animierten TV-Spots mit dem Claim „Komm, wir trinken noch ein Pülleken“ augenzwinkernde Lebensfreude vermitteln.

Kleine Flasche, regional geprägter Name, Retromotive auf dem Etikett und in der Werbung – die Marke „Helles Pülleken“ greift die Sehnsucht der Menschen nach einer unbeschwertem Zeit und unkompliziertem Genuss auf. Dazu passt auch der eigens restaurierte und im Pülleken-Design gestaltete VW-Bulli (VW T2), der bei Veranstaltungen als Ausschankwagen dient und stets für neugierige Blicke sorgt. →

# 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**

### IM PÜLLEKEN UND FRISCH VOM FASS

Die Verbraucher:innen sind nach wie vor überzeugt, die Gastronomie bekundete großes Interesse: Seit September 2023 ist das beliebte helle Pülleken daher auch frisch vom Fass erhältlich und hat auf Anhieb viel positive Resonanz erfahren.

Mit seiner noch jungen Marke trifft Veltins den Nerv der Menschen. Der Geschmack ist dabei unbestritten das eine, das begleitende Marketing das andere. Die drei Späße treibenden „Männeken“ des Etiketts haben ebenso wie der Claim „Komm, wir trinken noch ein Pülleken“ hohen Wiedererkennungswert und sind zu echten Sympathieträgern geworden. Das helle Pülleken vermittelt den Eindruck eines Bieres, das sich selbst nicht so ernst nimmt, seine ganz eigene Geschichte erzählt und mit ein wenig (westfälischer) Nostalgie einfach gute Laune versprühen will.

„Auch drei Jahre nach Einführung des hellen Pülleken reißen die Nachfrage und die Begeisterung bei den Menschen nicht ab. Das individuell fokussierte Produkt-Marken-Konzept gibt uns Recht und schafft ein klares Bierprofil“, so die Einschätzung von Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins. „Es war damit auch eine logische Schlussfolgerung, den nächsten Schritt zu gehen und das Pülleken in der Gastronomie an den Hahn zu bringen.“



↑ Frisch vom Fass schafft das helle Pülleken nun auch Genusserelebnisse in der Gastronomie.



↑ Ein echter Hingucker: Der VW Bulli im Pülleken-Design

DGL

# LOGISTIK FÜR JETZT UND MORGEN

**BORCHERS TRANSPORTLOGISTIK  
NORDWEST MIT ZERTIFIKAT IFS LOGISTICS**

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



Foto: © Borchers Transportlogistik NordWest GmbH

Lieferketten werden komplexer und gleichzeitig anfälliger, Lagerhaltung und Distribution immer digitaler, die Flotten zunehmend autonom, der Fachkräftemangel nimmt eklatante Ausmaße an. Dennoch gilt in der Logistik ohne Wenn und Aber die 6R-Regel: Das richtige Produkt muss in der richtigen Menge und Qualität zur richtigen Zeit zu den richtigen Kosten an den richtigen Ort gebracht werden.

## VERLÄSSLICH, TRANSPARENT UND SICHER

So auch bei der Borchers Transportlogistik NordWest GmbH: 2010 gegründet, gehört das Unternehmen mit Hauptsitz in Prinzhöfte/Wildeshausen zum Verbund der Deutschen Getränke Logistik (DGL). 160 Mitarbeitende sind an mehreren Standorten für den bundesweit agierenden neutralen Speditions- und Logistikspezialisten tätig.

Sicherheit und Qualität der Produkte während des gesamten Logistikprozesses – darauf können sich bei Borchers alle Beteiligten, besonders natürlich die Kund:innen, jederzeit verlassen. Schon seit 2015 ist der Transportlogistiker nach IFS Logistics zertifiziert und dokumentiert so seine Verlässlichkeit, Transparenz und Sicherheit entlang der gesamten Lieferkette.

## Zertifikat

Prüfungsnorm **IFS Logistics**  
Version 2.3, Juni 2021  
Zertifikat-Registrier-Nr. 01 181 1500078

Unternehmen: **BORCHERS Transportlogistik NordWest GmbH**  
Am Gewerbering 1  
27243 Prinzhöfte  
Deutschland



COID: 47151

Geltungsbereich: Lagerung, Umschlag und Straßentransport von nicht kühlpflichtigen verpackten Lebensmitteln, Kosmetika, Hygieneartikeln, chemischen Haushaltsprodukten und Bedarfsgegenständen/Haushaltsgegenständen sowie insbesondere von Getränken

Storage, handling and road transport of non-refrigerated packaged foods, cosmetics, toiletries, household chemical products and consumer goods / household items especially beverages

Die Anforderungen des IFS Logistics und anderer zugehöriger, normativer Dokumente sind auf Höherem Niveau mit einer Bewertung von 98,13% erfüllt.

Art des Audits: angekündigt  
Datum des Audits: 03.11.2022  
Datum des letzten unangekündigten Audits: 11.11.2021  
Datum der Zertifikatsausstellung: 12.12.2022  
Überwachungsaudit zwischen 08.09.2023 und 17.11.2023 im Falle eines angekündigten Audits und zwischen 14.07.2023 und 17.11.2023 im Falle eines unangekündigten Audits.

Gültigkeit: Dieses Zertifikat ist gültig bis zum 28.12.2023.



Köln, 12.12.2022

*A. Höfs*  
AK/rea Höfs  
TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein - 51105 Köln

www.tuv.com



© TÜV, TÜV und TÜV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung.



Foto: © a|w|sobott

↑ Karl Wilhelm Stolze,  
Geschäftsführer  
Borchers Transportlogistik  
NordWest GmbH

← Risiken unter Kontrolle: Das  
Zertifikat IFS Logistics dokumentiert  
die Einhaltung höchster Standards.

IFS steht für International Featured Standards, eine Reihe von Richtlinien und Vorschriften, die speziell für Unternehmen in der Lebensmittelindustrie und im Einzelhandel entwickelt wurden. Nach dem weltweit anerkannten Standard IFS Logistics können sich Firmen zertifizieren lassen, die Lebensmittel oder Konsumgüter transportieren und bzw. oder lagern. IFS Logistics definiert die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie an das Management der Logistikprozesse.

## MEHRWERT FÜR ALLE ...

„Über das Zertifikat bieten wir unseren Kunden einen Mehrwert, besonders im Bereich Kontraktlogistik. Da das Zertifikat IFS Logistics sowohl die Lagerung als auch den Umschlag und den Transport der Waren beinhaltet, kann sich der Kunde auf seine Kernkompetenz konzentrieren. In der Logistik kann er auf

das bei uns vorhandene Zertifikat und die Einhaltung der damit zusammenhängenden Vorgaben vertrauen“, sagt Karl Wilhelm Stolze, Geschäftsführer der Borchers Transportlogistik NordWest.

Alle Beteiligten an der Lieferkette, vom Hersteller bis zum Händler, haben so die Gewissheit, dass definierte und vergleichbare Richtlinien gelten, deren Einhaltung zudem regelmäßig extern von unabhängiger Stelle kontrolliert wird.

Bei Borchers Transportlogistik NordWest gilt das Zertifikat Logistics in der Version 2.3 für Lagerung, Umschlag und Straßentransport von nicht kühlpflichtigen, verpackten Lebensmitteln, Kosmetika, Hygieneartikeln, chemischen Haushaltsprodukten und Bedarfsgegenständen/Haushaltsgegenständen sowie insbesondere von Getränken. →

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



Foto: © Borchers Transportlogistik NordWest GmbH

↑ Als kompetenter Getränke Systemlogistiker legt Borchers höchste Ansprüche an die eigenen Prozesse.

**... DURCH STETE KONTROLLE**

Intern bedeutet das für Borchers, dass sämtliche Prozesse im laufenden Betrieb einer ständigen Überprüfung unterliegen. Alle Mitarbeiter:innen, kaufmännisch wie gewerblich, werden vor Arbeitsaufnahme und anschließend jährlich geschult, halbjährlich erfolgt eine Bewertung des Managements zur Qualitäts- und Produktsicherheit.

Dass und wie die Vorgaben für das Zertifikat eingehalten werden, muss jährlich dem TÜV nachgewiesen werden, spätestens alle drei Jahre zudem durch ein unangekündigtes Audit. Geschäftsführer Stolze betont: „In den letzten Jahren haben wir das Wiederholungsaudit immer auf erhöhtem Niveau bestanden. Auch unser letztes Ergebnis

spiegelt mit 98,13 % das gleichbleibend hohe Niveau unserer Arbeit wider. Mein besonderer Dank gilt hier unseren engagierten und zuverlässigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die dieses Ergebnis möglich machen.“ ●

**UNSERE REGIONALEN GESELLSCHAFTEN:**



111  
JAHRE  
VILSA



# 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](http://www.vilsa.de)

BRANCHE

# NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT

## AURICHER EISTEE: 4X NEUE ERFRISCHUNG

Fruchtig-frisch und natürlich vegan präsentieren sich die neuen Eistees von Auricher Süssmost. Ostfriesentee mal anders: Die fruchtigen Aromen von Pfirsich, Zitrone, Blaubeere und Granatapfel kombiniert mit Schwarztee-Extrakt bieten Geschmack und Erfrischung pur - nicht nur an heißen Tagen. ●





## Fahrerschulung HowToCargoLift

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

Lifting Performance. **Since 1981.**

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

**BÄR**  
Cargolift®

## NEUHEITEN IM ESSMANN-SORTIMENT



### CANONITA DE MALLORCA: BESTE ORANGEN IM GLAS

Die als beste Saftorange Mallorcas geltende Canoneta-Orange aus dem Tal von Sollér ist Namensgeberin für diesen außergewöhnlichen Likör mit authentisch mediterranem Flair. In einem innovativen Verfahren entsteht aus den Orangenschalen ein hocharomatisches Mazerat. Kombiniert mit mallorquinischen Kräutern und verblendet mit entaromatisiertem Wein entfaltet CANONITA de Mallorca seinen einzigartigen Geschmack – bittersüß, kräftig und voller Frische. Der Aperitif schmeckt pur auf Eis, als Spritz oder auch mit Tonic. ●



### APPASSIMENTO ROSSO DOC: EIN WEIN, DER SOFORT BEGEISTERT

Klassisch traditionell trifft weich und modern: Die Cuvée des Weinguts Collefrisio in den Abbruzzen aus an der Rebe getrockneten Montepulciano-, Sangiovese- und Merlot-Trauben zeigt im Glas ein intensives Rubinrot mit violetten Nuancen. Am Gaumen entfaltet der Wein ein sehr komplexes, kraftvolles und lang anhaltendes Aroma. ●



### NERO LIEBLICH: SAMTIGER GENUSS MIT FEINER RESTSÜSSE

Der Nero vom Weingut Hauck in Rheinhessen ist eine spannende Cuvée. Vollmundig, vielschichtig und mit feiner Restsüße besticht der Rotwein durch seine Aromen von reifen Zwetschgen und Waldbeeren mit Zartbitterschokolade und Röstaromen. Ein Wein für besondere Genussmomente – als „Dessert“ am Abend und nach Belieben auch gekühlt. ●

# Aus der Tiefe kommt die Reinheit

Rheinfels Quelle GOURMET FEINPERLIG und NATURELLE sind herausragend frisch schmeckende Mineralwässer, die angenehm harmonisch mineralisiert sind. FEINPERLIG überzeugt mit feiner, eleganter Kohlensäure. Das stille NATURELLE ist besonders weich und neutral.



**Rheinfels  
Quelle**  
Seit 25.000 Jahren:  
Vom Ursprung  
her vollkommen  
*rein*



Foto: © 8th / stock.adobe.com

BRANCHE

## 25 CENT AUF MILCHGETRÄNKE

AUSWEITUNG DER PFANDPFLICHT AB 2024

**A**b Januar 2024 gibt es keine pfandfreien Getränkeflaschen mehr: Die geltende Pfandpflicht wird auf milchhaltige Getränke in Plastikflaschen ausgeweitet.

Genau genommen endet zum Jahresstart eine Übergangsfrist, die das Verpackungsgesetz (VerpackG) für milchhaltige Produkte vorgesehen hat. Schon seit 2022 sind fast alle Getränkedosen und Einwegflaschen aus Kunststoff pfandpflichtig, egal ob für Säfte, Sekt oder Wein. Nun werden auch Milch und Milchmoderträge mit einem Milchanteil von mindestens 50 % in Einwegkunststoffflaschen mit einem Füllvolumen von 0,1 bis 3,0 Litern mit dem DPG-Pfandlogo gekennzeichnet.

Trinkjoghurts, Kakaodrinks und Kaffeemischgetränke, die in Plastikflaschen auf den Markt gebracht werden, werden

damit in das Rücknahme- und Pfandsystem der Deutsche Pfandsystem GmbH integriert. Weiterhin ausgenommen von der Pfandpflicht bleiben lediglich Kartonverpackungen wie Tetra Paks.

Für Hersteller außerdem wichtig: PET-Einweg-Getränkeflaschen müssen ab 2025 mindestens 25 Prozent Recycling-Plastik enthalten. Ab 2030 wird dieser Wert nochmals auf mindestens 30 Prozent erhöht. ●



# 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.

## BRANCHE

# BRANCHENMELDUNGEN

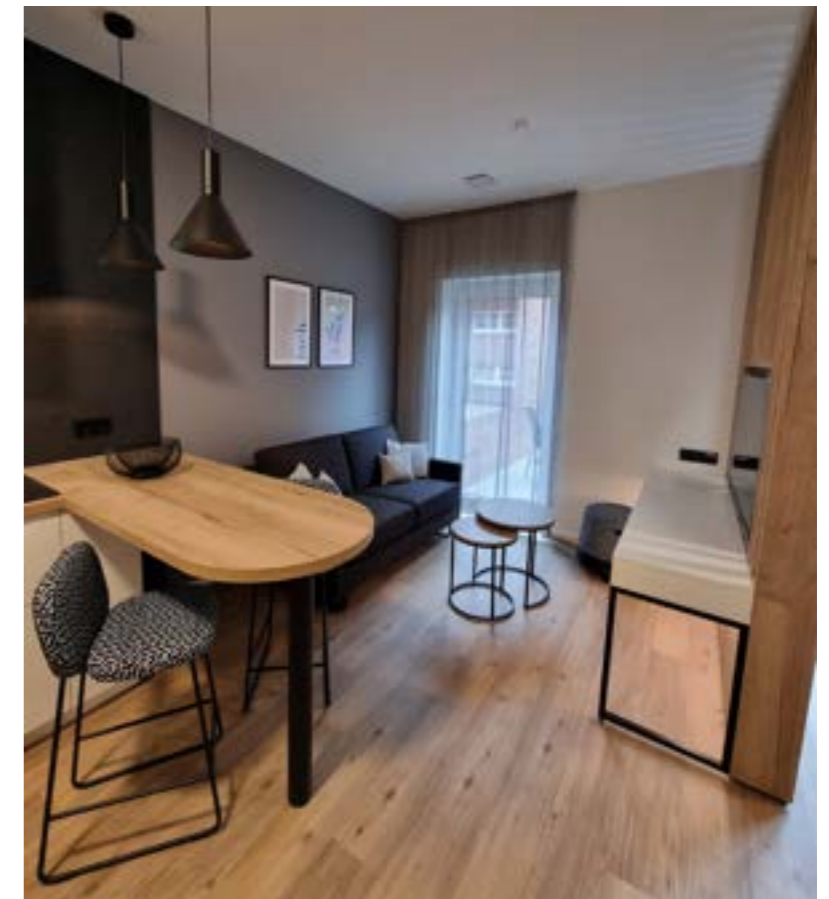
## WOHNEN AUF ZEIT: BOARDINGHOUSE HENSE NEU IN LINGEN-BACCUM

Seit September stehen im Boardinghouse Hense im Lingener Ortsteil Baccum 19 Apartments für Kurz- und Langzeitaufenthalte zur Verfügung. Buchbar sind Unterkünfte der Kategorien Business für Alleinreisende (ca. 25 m<sup>2</sup>), Comfort bzw. Comfort++ für 2-4 Personen (ca. 32 m<sup>2</sup>) und drei Wellness-Lofts auf 50-70 m<sup>2</sup>.

Damit sich die Besucher:innen wie zu Hause fühlen, sind alle Apartments vollmöbliert, verfügen über Küchen-, Arbeits- und Wohnbereich und sind mit WLAN und Smart-TV ausgestattet. Gemeinschaftswaschmaschine und -trockner sind ebenfalls nutzbar. Luxusausstattung der Lofts: eigene Sauna und großzügige Dachterrasse.

Der Gasthof Hense mit Restaurant und Tagungsmöglichkeiten liegt direkt nebenan, unterschiedliche Serviceleistungen können individuell zugebucht werden. ●

**Boardinghouse Hense**  
Antoniusstraße 13  
49811 Lingen-Baccum  
[www.boardinghouse-hense.de](http://www.boardinghouse-hense.de)



↑ Laden zum Verweilen ein: die modern ausgestatteten Apartments im Boardinghaus Hense

Foto: © Boardinghouse Hense

## NEUE NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN: CINE-WORLD IN LINGEN MODERNISIERT

Das Lingener Kino Filmpalast Cine-World hat umgebaut. Vier Säle wurden umfangreich saniert, erhielten neue Böden, Wandbespannungen, Beleuchtungen und Sitze. Der Kinobetrieb läuft seit Oktober wieder, daneben stehen die umgestalteten Räume nun auch für unterschiedliche Veranstaltungen wie Firmenkonzerten oder Marketingtreffen zur Verfügung.

Die Säle können geschäftlich, aber auch privat angemietet werden – überall installierte LAN-Anschlüsse ermöglichen beispielsweise den Anschluss von Videokonsolen und damit das besondere Erlebnis des Spiels auf der großen Leinwand. ●

**Cine-World Lingen**  
Willy-Brandt-Ring 40  
49808 Lingen  
[www.kino-lingen.de](http://www.kino-lingen.de)



MÜNCHNER HELL

**DAS HELLE  
FÜR ALLE**



## DREI TAGE MUSIK, SPIEL UND SPASS: FUNHOUSE-FESTIVAL IN KIEL

Ende August feierte Kiel drei Tage lang den Sommer. Zum zweiten Mal verwandelte das Funhouse-Festival das Kieler Nordmarksportfeld in eine große Partyzone. Fast 40 Acts auf zwei Bühnen heizten neben Mitorganisator DJ Beauty & the Beats mit einem bunten Mix aus Hip-Hop, Techno, Pop und Indie den ca. 12.000 Feiernden kräftig ein.

Bunt ging es erneut auch abseits der Live-Acts zu. Ob Entspannung in der Chillout Area, Shopping auf dem Marketplace oder spektakuläre Vorführungen im Wrestling-Ring – Langeweile kam bei den Musikfans nicht auf. Gemütliche Foodspots sorgten mit vielfältiger Auswahl an Speisen und Getränken für das leibliche Wohl. ●

[www.funhouse-festival.de](http://www.funhouse-festival.de)



Foto: © Tim Näve

↑ Zirkus in der Stadt: Das Funhouse-Festival brachte nationale und internationale Acts nach Kiel.



Foto: © Bude Moorburg e.V.

↑ Bayerische Gaudi im Ammerland beim Moorburger Oktoberfest

## OKTOBERFEST BUDE MOOR- BURG: ZÜNFTIG FEIERN IM HOHEN NORDEN

Das Ammerland kann Oktoberfest! Am 3. Oktober lud der Verein Bude Moorburg e.V. auf seinem Vereinsgelände in Westerstede zum traditionellen Frühkonzert. Bei Oktoberfestbier, Bratwurst, Weißwurst und Brezeln wurde in Dirndl und Tracht schon ab 10 Uhr ausgelassen gefeiert.

Den ausrichtenden Verein Bude Moorburg e.V. gibt es bereits seit 1975, aus der namensgebenden „Bude“ ist längst ein Vereinsgelände im Moorburger Gewerbegebiet geworden, das für verschiedene Veranstaltungen nutzbar ist. Und seit 15 Jahren gilt im Westersteder Ortsteil jährlich einmal: Feiern wie die Bayern. ●

**Bude Moorburg e.V.**  
Zum Heerenberg 8  
26655 Westerstede  
[www.budemoorburg.de](http://www.budemoorburg.de)



# LASS DICH ELEKTRISIEREN! DIE STILL RX-FAMILIE.



**STILL Elektrostapler** – leistungsstark, emissionsarm, flexibel.

Elektrisierend! Mit den E-Staplern von STILL werden die Möglichkeiten einer modernen Intralogistik auf außergewöhnlich elektrisierende Weise umsetzbar. Die optimale Synergie aus kraftvoller Beschleunigung, Ergonomie und Sicherheit sowie smarter Assistenzsysteme macht sie zu unverzichtbaren Leistungsträgern in Deinem Lager. [still.de/e-stapler](https://www.still.de/e-stapler)

first in intralogistics

**STILL**

## HERBSTMÄRKTE IM NORDEN

### KRAMERMARKT OLDENBURG: FREUNDE TREFFEN UND FEIERN

Vom 29. September bis zum 8. Oktober 2023 feierte Oldenburg mit dem Kramermarkt das größte Volksfest im Nordwesten – und das schon zum 416. Mal. 1608 erstmals urkundlich erwähnt, war der Oldenburger Kramermarkt zunächst ein reiner Markt für die Bauernschaft, das Handwerk und den Handel, bevor es sich über die Jahrhunderte zum abwechslungsreichen Volksfest entwickelte.

Heute unterhalten rund 40 Groß- und Kinderfahrgeschäfte, zwei Feuerwerke, der traditionelle Festumzug durch die Oldenburger Innenstadt und eine Oldtimer-Parade mehr als eine Million Besucher:innen von nah und fern. ●

[www.oldenburg.de/kramermarkt](https://www.oldenburg.de/kramermarkt)

↓ Immer einen Besuch wert: der Oldenburger Kramermarkt

### FREIMARKT: BREMENS FÜNFTE JAHRESZEIT

„Ischa Freimaak“ – auch Bremen feiert im Herbst eines der ältesten Volksfeste Deutschlands. Die letzten beiden Oktoberwochen standen ganz im Zeichen des 988. Bremer Freimarkts. Mehr als 300 Schausteller:innen mit Buden, Ständen und unterschiedlichsten Fahrgeschäften boten auf der Bürgerwiese Nervenkitzel und Abwechslung pur. Etwas beschaulicher präsentierte sich der „Kleine Freimarkt“ in der Innenstadt mit seinen liebevoll nach historischen Vorbildern gestalteten Ständen und Nostalgiekarussells.

Auf dem Freigelände wie in den Festzelten herrschte durchgängig Partystimmung, das Höhenfeuerwerk zur Eröffnung und der Freimarktsumzug mit seinen bunt verkleideten Gruppen, Spielmannszügen und Festwagen lockten wie in jedem Jahr große Besuchermassen an. ●

[www.freimarkt.de](https://www.freimarkt.de)





**GENUSS**



Jede dieser 1.215  
Pflanzenarten liebt  
unsere Wasserqualität.

CAROLINEN. AUS GUTEM GRUND.

von Natur aus  
MINERALIEN-  
REICH  
mit viel Calcium

**Carolinen**

Aus gutem Grund

medium

calciumreich · natriumarm

natürliches Mineralwasser

aus der  
Ursprungsquelle

51°36'05.3"N 9°26'04.5"E

GENUSS

# HOCHGENUSS BY ESSMANN

DER NEUE WEIN- UND SPIRITUOSENKATALOG IST DA!



Mockup: © Getränke Essmann KG

**M**ehr als 300 Weine aus aller Welt, rund 700 Spirituosen – Essmann bietet Getränkevielfalt pur. Der kürzlich erschienene Wein- und Spirituosenkatalog 2023–2025 lädt zum genussvollen Eintauchen in diese reiche Auswahl ein. Entdecken Sie besten Geschmack für jede Gelegenheit!

Die Getränkewelt steht nie still. Im neuen Katalog finden sich Dauerbrenner wie Newcomer, nationale wie internationale Spezialitäten, Big Player und kleinere Produzenten.. Für alle gilt: Sie wurden sorgfältig ausgewählt. Sommelier (IHK) Holger Kautz verrät uns exklusiv seine Wein-Lieblinge. →

**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO

## EIN AUSGEZEICHNETES BIER



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



### HOLGER, WAS IST DEIN ABSOLUTES HIGHLIGHT IM NEUEN WEIN- UND SPIRITUOSENKATALOG?

Da gibt es richtig viele. Aber um zwei zu nennen: Wir freuen uns sehr, die deutschen Top-Weingüter Weedenborn und Köbelin im Sortiment von Getränke Essmann begrüßen zu dürfen. Beide Weingüter beweisen bereits seit Jahren, dass sie zur qualitativen Spitze in Deutschland gehören. Sie haben uns durch ihre Weine und vor allem durch ihre sympathische Art überzeugt.

### WELCHE WEINE SIND DAS GENAU?

Das Weingut Weedenborn mit Gesine Roll an der Spitze (Gault & Millau Weinpersönlichkeit des Jahres 2023) konzentriert sich auf Weißweine der Spitzenklasse. Besonders die Sauvignon Blanc gehören zu den besten, die man aus Deutschland bekommen kann.

Auf dem Weingut Köbelin am Kaiserstuhl werden klassische Weine aus den Burgundersorten Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder hergestellt. Abgerundet wird das Ganze durch einen trockenen Muskateller, der wunderbar modern und aromatisch im Glas steht.

### GIBT ES WEITERE WEINE AUS DEUTSCHLAND, DIE NEU DAZUKOMMEN?

Deutscher Rotwein gewinnt immer mehr an Bedeutung, vielleicht eine der wenigen positiven Begleiterscheinungen, die der Klimawandel mit sich bringt. Der international anmutende Cabernet Sauvignon, der Spätburgunder Reserve Kachelberg und der St. Laurent Reserve Kachelberg brauchen den Vergleich mit den großen Weinregionen Europas nicht zu scheuen. Deutscher Rotwein ist konkurrenzfähiger denn je, auch dank solch wunderbarer Weine wie denen von Jana Hauck aus Rheinhessen.

### WAS GIBT ES ÜBER DEUTSCHLAND HINAUS FÜR NEUHEITEN?

Auf das „neue“ italienische Konzept bin ich richtig stolz. Wir haben neue Partner gefunden, die das Sortiment rund machen und uns eine Sortimentstiefe im Bereich Italien geben, wie wir sie bisher noch nicht hatten. Über allem steht hier die Qualität in der Flasche. Ein großer Entwicklungsprozess hat nun zu einem ersten Abschluss gefunden, das Gesamtergebnis ist wirklich richtig gut! ●



Foto: © H. Kautz

↑ Immer auf der Suche nach Hochgenuss: IHK-Sommelier Holger Kautz



**FRHÖNLICHE  
WEIHNACHTEN!**

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

**BIONADE**  
WEIL EHRlich GUT.

Three bottles of Bionade are shown, each wearing a red and white Santa hat. From left to right: Bionade Naturtrübe Zitrone (yellow), Bionade Naturtrübe Orange (orange), and Bionade Naturtrübe Blutorange (red-orange). The labels also mention 'PIONIER SEIT 1994' and 'WENIGER ZUCKER VIEL GESCHMACK'. To the right of the bottles is a green paper Christmas tree.

GENUSS

# SOMMELIER-HIGHLIGHTS INTERNATIONAL

EINE BUNTE AUSWAHL VON HOLGER KAUTZ, SOMMELIER (IHK)

**VALPOLICELLA  
RIPASSO  
SUPERIORE  
DOCG**

**Sarpori di Verona**  
Veneto / Italien

Der kleine Bruder des Amaro-  
ne wächst über sich hinaus,  
saftig, kraftvoll und wunder-  
bar lang im Abgang.

**TEMPRANILLO  
CRIANZA DOCA**

**Hacienda El  
Ternero**  
Rioja / Spanien

Alles, was ein Rioja braucht,  
steckt hier in der Flasche:  
Würze, Frucht, Komplexität  
und Power.



Westfälische  
Brankunst genießen.



[www.paderborner-brauerei.de](http://www.paderborner-brauerei.de)

## SOMMELIER-HIGHLIGHTS INTERNATIONAL

EINE BUNTE AUSWAHL VON HOLGER KAUTZ, SOMMELIER (IHK)



### SYRAH RESERVA BIO

**Las Niñas**  
Colchagua / Chile

Fast schwarz im Glas, tiefgründig, elegant, mit reifen Tanninen und Noten von Eukalyptus, Minze und Kirschen. Das macht richtig Spaß!

### VALDELAGUNDE ESPECIAL

**Bodegas Pedro Escudero**  
Rueda / Spanien

Ein Verdejo der Spitzenklasse, cremig, würzig und super frisch, mit einem kleinen Punkt Restsüße auf der Zungenspitze. Schon jetzt mein nächster Sommerwein!

### SAUVIGNON BLANC

**Tomtit**  
Marlborough / Neuseeland

Der Sauvignon Blanc-Hype reißt nicht ab. Grund genug für uns, einen zweiten aus Neuseeland zu listen!



GENUSS

# KULTMARKEN IM NEUEN GEWAND

## WAS MACHT ERINNERUNGEN SO SÜSS?

**A**n das Produkt hat man schon Jahre nicht mehr gedacht, es ist vielleicht auch schon längst nicht mehr auf dem Markt, aber die Melodie des Jingles sitzt noch. Für nicht wenige bleibt ein „Raider“ auch nach Jahrzehnten als „Twix“ gefühlt immer noch ein „Raider“. Wie kann das sein?

Menschen lieben Marken und identifizieren sich mit ihnen. Häufig verbinden sich positive Erinnerungen mit Genüssen der Vergangenheit. Ob aus der Kindheit oder der Zeit als (junge:r) Erwachsene:r – bestimmte Marken entführen uns unweigerlich in frühere Zeiten.

Für kulinarische Erinnerungen mit ihrem besonderen Geruch und Geschmack sind wir besonders „anfällig“. Wer erinnert sich nicht an das sonntägliche Lieblingsgericht seiner Kindheit, an das Tablett mit Salzstangen und – ausnahmsweise! – dem Glas Cola, das bei Krankheit ans Bett gebracht wurde? Und später an das erste alkoholische Getränk, an dem vorsichtig genippt werden durfte?

Dennoch geraten auch immer wieder vermeintlich fest etablierte Marken in die Krise und verschwinden manchmal gar ganz vom Markt. Ob eine Wiederbelebung gelingen kann, hängt von unterschiedlichsten Faktoren ab. Wir haben uns einige Kultgetränke genauer angesehen.

↓ Anjola – Kultlimo mit Hawaii-Flair



Foto: © fritz-kola



Foto: © fritz-kola

↑ Fruchtig, vegan und glutenfrei präsentiert sich Anjola heute zeitgemäß.

### ANJOLA – GESCHMACK MIT GESCHICHTE UND EIN COMEBACK MIT HINDERNISSEN

Anjola wurde 1952 vom Hamburger Kaufmann Johannes Glaeske in Deutschland zum Patent angemeldet. Das kohlenensäurehaltige Fruchtsaftgetränk mit Ananasgeschmack und Südseeflair traf im beginnenden wirtschaftlichen Aufschwung nach dem Zweiten Weltkrieg passgenau die Sehnsüchte der Deutschen: nach Reisen, Sommer, Sonne, Strand und Meer.

Der tropisch-frische Geschmack nach Ananas, mit Fruchtstückchen in einer Flasche, die aussieht wie eine Ananas, überzeugte. Bald war Anjola auch überregional bekannt und durfte auf keiner Party fehlen.

Bis 2008 wechselte die Limonade mehrfach den Hersteller, die ostfriesische Brauerei Feyen stellte schließlich die Anjola-Produktion ein. Einen „Nachschlag“ erhielten lediglich die Hamburger. Artur Hunger hatte für seinen Imbiss „Bei Schorsch“ auf St. Pauli sämtliche Restbestände in Ostfriesland aufgekauft – 2010 ging die allerletzte Flasche über den Tresen.

### VON EINER KULTMARKE ZUR NÄCHSTEN: ANJOLA BEI FRITZ-KOLA

2013 sicherte sich dann fritz-kola die Markenrechte an Anjola und vertrieb diese ab 2015 zunächst exklusiv über die Gastronomie. Seit Mitte 2022 ist die Kultlimo auch wieder im Einzelhandel erhältlich. Ein Selbstläufer war die Wiederauflage trotz langer, erfolgreicher Geschichte des Produkts jedoch nicht. In einem Podcast der WirtschaftsWoche bekannte fritz-kola-Chef Mirco Wolf Wiegert, dass man bei der Übernahme zunächst wohl etwas überambitioniert vorgegangen sei: „Wir wollten es ganz toll machen – und haben es komplett over-engineered“. Eine aufwendige Mehrwegflasche, wie das Original an die Form einer Ananas angelehnt, und eine ebenso aufwendige Rezeptur sollten Anjola zum Neustart verhelfen. „Hat aber alles gar nicht funktioniert.“

Heute präsentiert sich Anjola erfolgreich als „bio-ananaslimetten-Limonade“ mit angepasstem Rezept in der Standard-Fritz-Flasche. Retro-Look und Modernität verbinden sich in den Etiketten aus gestrichenem Leinen-Papier, gestaltete Innen-Etiketten zeigen Motive aus der Gründungszeit von Anjola. „Diese prickelnde Limo ist für viele Menschen mit besonderen Erinnerungen verbunden“, weiß Wiegert. „Wir möchten ihre Historie bewahren und das Produkt gleichzeitig erfolgreich in die Zukunft tragen. Denn Anjola ist auch nach 70 Jahren jung und inspirierend. Ein echtes Original.“ →

# NATÜRLICH LECKERE ERFRISCHUNG FÜR IHRE KUNDEN



GEROLSTEINER  


GEROLSTEINER.DE

## EIERLIKÖR - OLDSCHOOL, BUT HIP

„Ei, ei, ei ... Verpoorten“ – und zack, ist der Ohrwurm da. Seit 1961 wirbt die Firma Verpoorten unverändert mit diesem Slogan, der Werbejingle auf die Melodie des damaligen Sambahits „Ay, Ay, Ay Maria, Maria aus Bahia“ hat sich in die Gehörgänge eingebrannt. Lange galt der gelbe Likör, der in jede gute Hausbar gehörte, dennoch als „Oma-Getränk“. In den letzten Jahren hat sich das Image gewandelt.

## WAS EIERLIKÖR MIT AVOCADOS ZU TUN HAT

Doch nicht nur dies ist eine spannende Geschichte: Ursprünglich hat der Eierlikör nämlich gar nichts mit Eiern zu tun, sondern basiert auf einem alkoholhaltigen Getränk der Ureinwohner am Amazonas im heutigen Brasilien, dem „Abacate“. Niederländische Kolonialisten fanden im 17. Jahrhundert Gefallen an dem cremigen Getränk auf der Basis reifer Avocados. Mit Rohrzucker und Rum zu einer Spirituose ergänzt, verschifften sie es als „Advocaat“ nach Europa. Um das Getränk auch zu Hause herstellen zu können, brachten sie auch gleich Avocado-Bäumchen mit, die jedoch im europäischen Klima keine Früchte tragen wollten.

1876 fand Eugen Verpoorten die Lösung für das Avocado-Problem, indem er eine Rezeptur entwickelte, die die exotischen Früchte durch Eigelbe ersetzte. Gemischt mit Branntwein, Zucker und anderen Zutaten war der Eierlikör erfunden. Das Familienrezept wird bei über mittlerweile sechs Generationen streng gehütet.

Besondere Beliebtheit erreichte der Eierlikör als „Damengeränk“ in den 1950er- und 1960er-Jahren. Lange Zeit verbanden sich daher mit seinem Genuss eher Gedanken an trutschi-ge Tanten oder den Nachmittagskaffee bei Oma.

## AUS TRADITION COOL

Mittlerweile hat sich der Eierlikör von seinem angestaubten Image befreit und wird auch von Jüngeren zunehmend geschätzt. Das liegt sicherlich nicht zuletzt an seiner Vielseitigkeit. Ob klassisch zu Ostern oder anderen Festen, ob vom bekannten Hersteller, kleiner Manufaktur oder selbst hergestellt, ob pur, gemixt, in Kombination mit Schokolade oder Frucht, heiß oder kalt, als Zutat im Kuchen oder Dessert – Eierlikör passt nahezu immer und hat nicht nur die Hausbars, sondern auch die Bars und Cafés (zurück-)erobert. →

↓ Eierlikör – traditionell und wandelbar. Das Rezept für ihren gelben Klassiker hütet die Familie Verpoorten seit über 140 Jahren.





# Voll gut. Leer gut.



## 100% Frucht. 100% Mehrweg.

AMECKE GmbH & Co. KG | Fröndenberger Straße 150 | 58706 Menden | [www.amecke.de](http://www.amecke.de)



↑ Kultige Klassiker – die Sirupe von TRI TOP

### TRI TOP – NEUSTART MIT WENIGER ZUCKER

Als TRI TOP 1967 auf den Markt kam, eroberte der Sirup vor allem die Kinderherzen im Sturm. Von extrem süß bis wässrig konnte die selbstgemischte Limonade geraten – je nachdem wie viel Zuckerzusatz die Eltern zuließen. Die quietschbunten Sorten in Glasflaschen, die in ihrer Form an Lavalampen angelehnt waren, gehörten zu jedem Kindergeburtstag und spiegelten das Lebensgefühl der Flower-Power-Generation.

In den 1980er-Jahren wuchs das Angebot fertiger Limonaden ebenso wie das Bewusstsein um Zahngesundheit. TRI TOP verschwand vom Markt, aber nicht aus der Erinnerung.

2003 kehrte der Sirup zurück. Flaschenform und Schriftzug erinnerten an das Ursprungsprodukt, allerdings kam TRI TOP nun in PET-Flaschen und vor allem mit deutlich weniger Zucker daher. Doch auch diese Wiederbelebung einer Kultmarke verlief nach erfolgreichem Start nicht problemfrei: Die auslaufenden Markenrechte an TRI TOP hatte sich zunächst das Hamburger Unternehmen DS gesichert, reichte sie 2007 an den Investor „Absolute Opportunity Investment“ weiter, der zwei Jahre später Insolvenz anmeldete.

Seit 2009 gehört TRI TOP zur DrinkStar GmbH und hält sich seitdem erfolgreich am Markt. „Upgrade your water“ lautet das aktuelle Credo. Ideal für Wassersprudler, beim empfohlenen Mischverhältnis von 1:7 weniger Kalorien als übliche Limonaden oder Saft-Schorlen und Abwechslung durch zwölf verschiedene, fruchtige Sorten versprechen individuellen Genuss und „Limonade 2.0“. →



↑ Heute liegt der Fokus auf Erfrischung: TRI TOP hat den Zuckergehalt deutlich reduziert.

Die Heimat des  
Lausitzer Porter



BERGQUELL BRAUEREI/LÖBAU  
**Bergquell**  
... immer wieder!



**BRAUTRADITION SEIT 1846**  
www.bergquell-porter.de




Foto: © Rotkäppchen-Mumm Sektellereien GmbH

↑ Mehr als nur "Einheitssekt" – Rotkäppchen prickelt in Ost und West.

#### ROTKÄPPCHEN - WIEDERAUFSTIEG WIE IM MÄRCHEN

Wie kommt eine Sektflasche ins Haus der Geschichte? Der in der Bonner Dauerausstellung zu sehende Rotkäppchen-Sekt steht für eine einzigartige Erfolgsgstory.

Den Fall der Berliner Mauer am 9. November 1989 feierten viele ostdeutsche Bürger:innen mit „ihrem“ Rotkäppchen-Sekt. Der Sekt aus Freyburg an der Unstrut mit der namensgebenden roten Kappe war in der DDR mit einem Preis von 17 bis 23 Ostmark ein echtes Luxusgut.

#### TRADITION MIT BRÜCHEN

Und schon damals eine Marke mit bewegter Geschichte: 1856 gründeten Moritz und Julius Kloss mit Carl Foerster in Freyburg eine Weinhandlung, die bald zur „Freyburger Champagner-Fabrik-Gesellschaft“ ausgebaut wurde. Als 1894 nach einem Markenrechtsstreit der Sekt aus dem Hause Kloss & Foerster nicht mehr Monopol heißen durfte, wurde das Käppchen zum Namensgeber und Rotkäppchen als Markenbezeichnung eingetragen.

Das Unternehmen durchlebte Höhen und Tiefen, Wirtschaftskrisen und Weltkriege. 1948 wurden die Eigentümer enteignet, der „VEB Rotkäppchen Sektellerei Freyburg“ wurde in den nächsten Jahren zum DDR-Vorzeigebetrieb.

Nach der ersten Euphorie der Wende kam schnell der Absatzeinbruch. Schon zur Wiedervereinigung 1990 wollten die ehemals Ostdeutschen lieber mit Westprodukten anstoßen, wie vielen Betrieben drohte auch der traditionsreichen Sektellerei aus Freyburg das Aus. 1990 übernahm die Treuhand, 1993 wurde über einen Management-Buy-

Out privatisiert: Fünf leitende Angestellte unter der Führung des Betriebsleiters Gunter Heise übernahmen den Betrieb. Investitionen in neue Technik, vorübergehender Arbeitsplatzabbau und Werbekampagnen in Zeitschriften und im Fernsehen führten Rotkäppchen bald zurück auf die Erfolgsspur.

#### VOM SANIERUNGSFALL ZUM BRANCHENPRIMUS

Ab 2002 kaufte die Kellerei dann sogar zu. Rotkäppchen übernahm die namhaften Sektmarken MUMM, Jules Mumm und MM Extra mit ihren zugehörigen Produktionsstandorten in Eltville am Rhein und Hochheim am Main, 2003 folgte die Privatsektellerei Geldermann in Breisach. Die heutige Rotkäppchen-Mumm Sektellereien GmbH ist seit Jahren unangefochtener deutscher Marktführer im Sekt- und Spirituosenbereich.

Den Bruch in der Unternehmensgeschichte erfolgreich nutzen, ein Ostprodukt mit Tradition behutsam an die Westprodukte heran- und an ihnen vorbeiführen – so erfolgreich wie bei Rotkäppchen ist das keiner anderen Marke der ehemaligen DDR gelungen.

#### KULTGETRÄNKE NEU GEDACHT - NUR RETRO REICHT NICHT AUS

Traditionsmarken haben es nicht leicht. Damit die Kundschaft ihnen treu bleibt, dürfen sie sich einerseits nicht zu weit vom Original entfernen, auf der anderen Seite aber auch nicht den Eindruck erwecken, aus der Zeit gefallen zu sein. Ein neues Gewand ist daher sicher ab und an nötig, die Kunst ist, den Wiedererkennungswert und das Gefühl von Vertrautheit zu erhalten – oder wiederzuerwecken. ●

# HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS OBERBAYERN

Der Ort Maxlrain mit seiner Schlossbrauerei liegt 45 km südlich von München, vor einmaliger Alpenkulisse, am Fuße des Wendelsteins. Der kleine, private und handwerklich geprägte Heimatbräu wurde 1636 erstmals urkundlich erwähnt. Mit seiner hochengagierten Braumannschaft um Braumeister Josef Kronast verfolgt man in Maxlrain nur ein Ziel: beste bayerische Biere zu brauen.



## MAXL.Das Helle!

In den „guten alten Zeiten“, als das Bier noch in Holzfässern reifte und in Kannen ausgeschenkt wurde, fand der heutige MAXL.Das Helle! seinen Ursprung. Mit der technischen Erfindung der künstlichen Kühlung im Jahre 1876 konnte nun auf natürliches Eis verzichtet werden und unter Verwendung heller Gerstenmalze ein helles Bier gebraut werden.

Mit dem Bau des neuen Brauhauses im Jahr 1877 unternahm der damalige Braumeister viele Brauversuche. Waren die Biere reif, wurden diese zu später Stunde in der Schlosswirtschaft gemeinsam mit seinem besten Freund und Schlosswirt, dem Maxl, gekostet. Sein Urteil war letztendlich entscheidend für das weitere Schicksal des neu gebrauten, hellen Bieres. Ein besonders gelungener Sud wurde fortan als neues Helles gebraut und die Fässer immer mit einem Kreidestift als „Maxl“ markiert.

Wohl in dieser Zeit entstand hier bereits ein Bier, das später in ähnlicher Form seinen Siegeszug als „Münchener Helles“ begann und heute beliebter ist denn je. Mit dem MAXL.Das Helle! knüpft die Schlossbrauerei Maxlrain an diese Tradition an und braut ein Helles mit einem ganz besonderen Charakter.

## Bierqualität ist kein Zufall

In Maxlrain wird in Bezug auf die Bierqualität nichts dem Zufall überlassen. Gerste wie Hopfen werden von ausgewählten, heimischen Vertragslandwirten aus Bayern bezogen, welche der Brauerei alte, fast schon in Vergessenheit geratene Sorten in bester Qualität liefern. Nach dem handwerklichen Brauprozess gönnen die Maxlrainer ihren Bieren vor allem eines: viel Zeit, nämlich 4 bis 6 Wochen, um ihr unvergleichliches Aroma während der Lagerung zu entwickeln.



Foto: © maxlrain



Foto: © maxlrain



Foto: © maxlrain

## Eine der höchst prämierten Brauereien Deutschlands

Untermuert und offiziell bestätigt wird dieser hohe Qualitätsanspruch alljährlich im Rahmen des DLG-Wettbewerbs. Herausragend war der Bundesehrenpreis in Gold 2016 mit dem Titel „Deutschlands Brauerei des Jahres“ – und dies nach 2012 schon zum 2. Mal. 2023 erhielt die MAXLRAINER den Bundesehrenpreis in Silber und war damit die zweithöchst prämierte Brauerei Deutschlands. Keine Brauerei hat diese Auszeichnung öfter erhalten als die Schlossbrauerei.

## Besuchen Sie Maxlrain

Übrigens, Maxlrain ist der ideale Ausflugsort auf dem Weg in den Süden. Mit seinen Berggärten, Radwegen und vielen Festen erleben Sie hier authentische, oberbayerische Lebenskultur. Hinzu kommen Großveranstaltungen wie die Ritterspiele oder das große Oldtimer-Treffen.



Foto: © maxlrain



[www.maxlrain.de](http://www.maxlrain.de)  
[www.facebook.com/maxlrainer](https://www.facebook.com/maxlrainer)  
<https://www.instagram.com/schlossbrauerei.maxlrain>



maisel.com

**WORLD BEER AWARDS**  
WORLD'S BEST STYLE WINNER  
WELTBESTES HEFEWEISSBIER ALKOHOLFREI

EUROPEAN BEER STAR  
THE BEER TASTING GOLD AWARD

MEININGER'S  
INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD  
PLATIN 2021

**Maisel's Weisse**  
ALKOHOLFREI  
Hefe-Weissbier  
AUS BAYREUTH  
FAMILIENTRADITION SEIT 1874

*Bayerns frische Weisse.*



## GENUSS

**OLD BUT GOLD****GRANFLUENCER SIND IN**

Dem Begriff Granfluencer, eine Kombination der Wörter Grandparents (Großeltern) und Influencer, begegnet man immer häufiger. Er bezeichnet ältere Menschen, die auf Social Media aktiv sind und mit ihren Posts über Hobbys, Fashion, Lifestyle, Food etc. zahlreiche Follower unterhalten – und informieren.

Jahrelang galten Social Media und die Influencer-Szene als Bastion der Jugend. Ältere Semester schienen netzscheu zu sein und kaum fähig, sich in der digitalen Welt zurechtzufinden – geschweige denn, dass sie überhaupt ein Interesse daran gehabt hätten. Diese Zeiten sind definitiv vorbei! Immer mehr und intensiver tummelt sich die Generation 60+ im Netz und erobert die sozialen Medien im Sturm.

**COOL, HIP UND ERFOLGREICH**

Modeikone Iris Apfel, die in diesem Jahr ihren 102. Geburtstag feierte, verzeichnet knapp drei Millionen Follower auf ihrem Instagram-Account, Erika Rischko wurde mit Ü80 mit ihren Sportvideos zum Internetstar, „Berlins cooler Hipster-Opa“ Günter Anton Krabbenhöft vertritt die Männerfraktion bei den Social-Media-Senioren.

Das Erstaunliche: Den Granfluencern folgen vorrangig Millennials und die Gen Z. Denn gerade bei den jüngeren Generationen kommt der authentische, ungefilterte und erfrischend anders gestaltete Content besonders gut an. Mit einer Mischung aus Lebensfreude, Humor und Selbstironie nehmen die Granfluencer sich selbst und die Jüngeren auf die Schippe – beispielsweise durch typische Ausdrucksweisen oder Outfits der Gen Z. Gleichzeitig vermitteln sie ihrem Publikum durch ihre Lebenserfahrung ein Gefühl des Vertrauens und schlagen so jenseits aller Konventionen und Vorurteile eine Brücke zwischen Jung und Alt. →



# Für besonders erfrischende Momente!

Entdecke die Sinalco Geschmacksvielfalt.

Oder willst du weitermachen wie bisher?

Sinalco®

## #MIOMIOOMA

Kampagnen mit Granfluencern kommen Werbetreibenden im Influencer-Marketing dennoch nicht unbedingt als erstes in den Sinn. Die Berentzen-Gruppe traut sich: „Oma Marta“ ist der Star einer Reihe von TikTok-Videos von und mit Mio Mio. In ihren Beiträgen macht die Seniorin Blindverkostungen, gießt ihre Pflanzen mit den Limonaden oder greift aktuelle Social-Media-Trends auf ihre eigene Weise und in Verbindung mit Mio Mio auf.

Die Videos brechen bewusst mit den gewohnten, kommunikativen Bildwelten der Marke, gleichzeitig spricht aber Oma Marta in ihrer authentischen Art die eher junge, urbane Zielgruppe genau an. Und vermittelt darüber hinaus, dass Mio Mio in jedem Alter und in jeder Lebenslage schmeckt.

## OMA MARTA MACHT EINFACH SPASS!

Für die Marke hat sich die Kampagne ausgezahlt: „Es wurden viele neue Nutzer erreicht, neue Follower für den TikTok-Kanal gewonnen, die Community zum Interagieren angeregt und viele Konsumenten erstmalig mit der Marke Mio Mio in Kontakt gebracht“, berichtet Frederik Bergmann, Leiter Corporate Marketing bei der Berentzen-Gruppe. Der Erfolg drücke sich auch in Zahlen aus: Beispielsweise wurden die Videos von Oma Marta auf TikTok bislang über 15 Mio. mal angesehen. Und auch der eigens geschaffene Hashtag #miomiooma verzeichnet mehr als 15 Mio. Aufrufe.

Wenn Marta sich blind durch vier Sorten testet oder einfach mal alle Geschmacksrichtungen durcheinandermischt, sind die Kommentare durchweg positiv. Sie wirkt einfach „süß“ und vermittelt Spaß an dem, was sie tut. ●



MIO  
MIO

↓ Macht mit langem Hals eine gute Figur: Die MioMio-Gastrofamilie in der 0,33-Liter-Longneck-Glasflasche.



GENUSS

# HEIMWEHKÜCHE

REZEPTE, DIE ZU HERZEN GEHEN

**O**ma ist die Beste! Ihr Kartoffelsalat selbstverständlich unerreicht! Und erst die Erbsensuppe ... „Jeder von uns hat sein eigenes Heimwehessen. Ein ganz bestimmtes Gericht, das die unbeschwerteten Momente der Kindheit wieder lebendig werden lässt“, schreiben die Herausgeberinnen in ihrer „Heimwehküche“.

## NOSTALGIE IM KOCHBUCHFORMAT

Birgit Hamm und Linn Schmidt versammeln hier rund 80 traditionelle Rezepte von der Hühnersuppe bis zum Butterkuchen. Für die Zusammenstellung haben die Autorinnen viele Menschen besucht und ihnen bei der Zubereitung ihres persönlichen Wohlfühlens aus Großmutter's Repertoire über die Schulter geschaut. Fündig geworden sind sie in allen Regionen Deutschlands. Den norddeutschen roten Heringssalat findet man ebenso wie Schwäbische Maultaschen und Frankfurter Rippchen mit Sauerkraut.

Schon bei einem ersten Blick in das Kochbuch werden Kindheitserinnerungen wach: von „Das habe ich ja schon ewig nicht mehr gegessen.“ bis „Stimmt, das gab es sonntags immer zum Nachtsch.“ Die ganzseitigen Fotos machen Appetit, der Duft bestimmter Speisen scheint nahezu im Raum zu schweben.

## DAS SALZ IN DER SUPPE? DIE PERSÖNLICHE NOTE

Suppen & Eintöpfe, Alltagsküche, Sonntagsessen, Süße Hauptgerichte & Nachtsch, Kuchen & Plätzchen – eingeleitet werden die Rezeptkategorien jeweils mit einem kurzen persönlichen Kommentar einer der Autorinnen. Sie erzählen, woher sie das Gericht kennen und was sie damit verbinden. So ist das Kochbuch auch eine Sammlung kleiner Anekdoten zum Thema Essen.

Sechs besondere Omas kommen in liebevollen Portraits ausführlicher zu Wort, erzählen aus ihrem (Koch-)Leben, verraten eines ihrer Lieblingsrezepte und den ein oder anderen Trick. Die Schwäbin Doris Gretzinger beispielsweise setzt bei der Zubereitung ihrer Dampfnudeln auf ihr Gehör: Am feinen Knistern erkennt sie, ob die Mehlspeise fertig ist.

## GEWUSST WIE

Die Rezepte der „Heimwehküche“ sind echte Familienrezepte, eignen sich für Einsteiger:innen wie Kocherfahrene und lassen sich anhand der detaillierten Anleitungen gut nachkochen bzw. -backen. Ein „Tipp“ am Ende macht dies noch einfacher oder zeigt Zubereitungsalternativen auf.

Das Kapitel „Gut wirtschaften“ bietet abschließend eine ganze Reihe praktischer Ratschläge aus Omas Trickkiste: Zur Resteverwertung und Vorratshaltung, zum Sammeln von Zutaten in der Natur und schließlich zur Behebung von Küchenpannen, die damals wie heute immer wieder vorkommen.

Heimwehküche ist etwas sehr Individuelles. Birgit Hamm und Linn Schmidt haben traditionelle Rezepte zusammengetragen, deren Vielfältigkeit – geschmacklich wie regional – ihren besonderen Reiz ausmacht und zum Ausprobieren animiert. Um es mit den Autorinnen zu sagen: „Sie bleiben, was sie schon immer waren: kleine kulinarische Schätze, die uns glücklich machen!“

*Als Kind war ich fasziniert von dem Anblick der beiden Eihälften, die zum Vorschein kommen, wenn man die Roulade der Länge nach halbiert. Und weil das nicht nur sehr gut aussieht, sondern auch großartig schmeckt, sind diese Schwalbennester bis heute mein liebstes »Überraschungsei«.*

**BIRGIT HAMM**

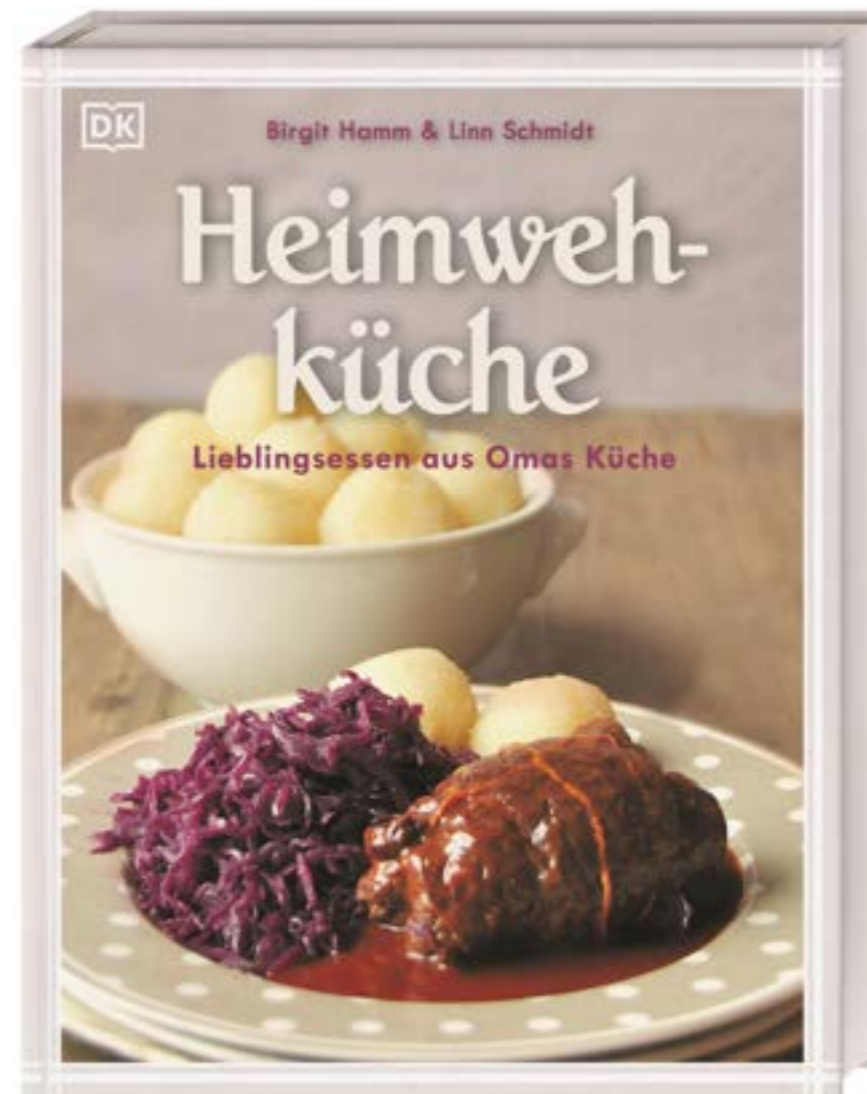


## SCHON REGISTRIERT?

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](https://getraenke-essmann.de/esspertise)



## HEIMWEHKÜCHE. LIEBLINGSSESSEN AUS OMAS KÜCHE

Birgit Hamm & Linn Schmidt  
Dorling Kindersley Verlag (2020)  
192 Seiten  
ISBN 978-3-8310-3993-7  
19,95 €



# SCHWALBENNESTER MIT ROTKOHHL



## ZUTATEN

### FÜR VIER PERSONEN

#### FÜR DIE SCHWALBENNESTER:

- 4 Eier (Größe M)
- 4 Scheiben Rinderrouladen (à etwa 180 g)
- 4 TL Senf
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 große Zwiebeln
- 4 EL Pflanzenöl
- 1 Lorbeerblatt
- je 1 TL Paprikapulver rosenscharf und edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- Salz
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 geh. TL Speisestärke (nach Belieben)

#### FÜR DEN ROTKOHHL:

- 1 Kopf Rotkohl (etwa 1 kg)
- 2 EL Butter (oder -schmalz)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- Salz
- 2 säuerliche Äpfel
- Zucker nach Geschmack
- 1-2 EL Johannisbeergelee
- 1-2 EL Essig

## ZUBEREITUNG:

**1.** In einem Topf mit reichlich Wasser die Eier in 8-10 Minuten hart kochen, dann pellen. Die Rouladenscheiben nebeneinander ausbreiten und mit jeweils 1 TL Senf bestreichen, pfeffern und mit je einer Speckscheibe belegen. In jede Roulade ein gekochtes Ei einrollen. Mit Küchengarn fixieren.

**2.** Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einem Bräter das Öl erhitzen, die Rouladen darin rundherum kräftig anbraten – nicht zu dunkel –, herausnehmen. Die Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Paprikapulver im Bräter unter Rühren anbraten. Tomatenmark, Zucker und 1 TL Salz kurz

mitbraten, mit Rotwein ablöschen. Die Rouladen in den Bräter legen und 500 ml heißes Wasser angießen, kurz aufkochen. Das Fleisch bei geschlossenem Deckel etwa 2 Stunden schmoren.

**3.** Die Rouladen herausnehmen, im Backofen warm stellen. Durch ein feinmaschiges Sieb die Sauce in einen Topf gießen, mit einem Löffel die festen Bestandteile ausdrücken. Die Sauce erneut erhitzen. In einer kleinen Schüssel die Speisestärke mit wenig Wasser glatt rühren, alles kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen vor dem Servieren 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

**4.** Für den Rotkohl den Kohlkopf vierteln, vom Strunk befreien, in feine Streifen hobeln. In einem Topf die Butter zerlassen, den Rotkohl darin 5 Minuten unter Rühren dünsten. Lorbeerblatt, Gewürznelke, Salz und 300 ml Wasser einrühren. Einen Deckel auflegen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Auf den Rotkohl legen, alles zugedeckt 60 Minuten sanft dünsten, gelegentlich umrühren. Mit Zucker, Salz, Johannisbeergelee und Essig süßsauer abschmecken. Dazu Kartoffelklöße servieren.

## WEINEMPFEHLUNG VON HOLGER KAUTZ (SOMMELIER IHK)

### LABASTIDE AOP, CHÂTEAU DAUZAC, MARGAUX / BORDEAUX

Die dunkle Jahreszeit ist kulinarisch mein absoluter Favorit, ich kann es kaum erwarten, die ersten Eintöpfe und Schmorgerichte auf dem Herd zu haben.

Die runden Rouladen musste ich unbedingt ausprobieren! Nicht nur witzig mit der Eifüllung, sondern vor allem richtig lecker mit dem langsam geschmorten Rotkohl.

Hierzu habe ich nun einen echten Klassiker im Glas: aus der Appellation Margaux den „Zweitwein“ des Spitzenweingutes Château Dauzac, welches als Sième Grand Cru Classé eingestuft ist und somit zu der absoluten Elite des Gebietes Bordeaux gehört.

Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot zeigt sich wahnsinnig fleischig und komplex im Glas. Zu Beginn habe ich Aromen von reifen Kirschen, Tabak, Pfeffer und Vanille in der Nase, später dann würzige Noten von Eichenholz und Pflaumen. Das Finale schließlich ist unglaublich elegant und fein, wie es bei Weinen aus Margaux charakteristisch ist. Alles in allem ist diese Kombination aus Speis und Trank definitiv festtagstauglich!

Zum Wohl! ●



GETRÄNKE  
**ESSMANN**



GUARANA IST DIE NUMMER 1 ERFRISCHUNG IN BRASILIEN

**KICOS**

KOFFEINHALTIGE LIMONADE

KOFFEINHALTIGE LIMONADE

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

**KICOS**

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

DIE ERFRISCHUNG MIT DEM KICK

DIE ERFRISCHUNG  
MIT DEM

**KICK**

www.kicos.de



Foto: © Einbecker Brauhaus AG

↑ Ohne Einbeck gäb's kein Bockbier: Die Ursprünge der Bierspezialität liegen im Norden.

GENUSS

# WINTERBOCK

DIE KALTE JAHRESZEIT IN DER FLASCHE

Auf nicht wenigen Etiketten von Bockbieren finden sich Abbildungen von gehörnten Geißböcken. Doch die Tiere haben mit dem Starkbier gar nichts zu tun! Und es ist auch nicht in Bayern entstanden ...

## FÜR LANGE WEGE KONZIPIERT

Vielmehr ist das Bockbier eine norddeutsche „Erfindung“. Schon im 14. Jahrhundert gehörte die Hansestadt Einbeck zu den Brauzentren im Norden. Da jeder Einbecker Vollbürger das Braurecht besaß, kamen in der Stadt rund 700 „Brauherren“ zusammen. Wobei der Begriff Brauherr erneut in die Irre führt, denn bis ca. 1500 war das Bierbrauen vorwiegend Frauensache.

Bei so vielen Braustätten wurde allerdings weit über den eigenen Bedarf Einbecks hinaus produziert. Der Rat der Stadt kaufte die überzähligen Bestände auf und sorgte für deren Ver-

marktung im gesamten Handelsgebiet der Hanse. Einbecker Biertrecks machten sich im 14. und 15. Jahrhundert auf nach Bremen, Hamburg, Lübeck, Landshut, München, Danzig, Königsberg, Riga, Dänemark und Amsterdam. Die älteste noch vorhandene Rechnung über den Verkauf von zwei Tonnen Einbecker Bier nach Celle ist auf den 28. April 1378 datiert.

Damit das Bier auf den langen Wegen nicht verdarb, brauten es die Einbecker:innen stärker ein – der höhere Malz- und geringere Wassergehalt machten es haltbarer und alkoholphaltiger. →

# NEU: TÖNISSTEINER IN DER 100 % rPET MEHRWEGFLASCHE

MINERALWASSER-FLASCHE  
MEHRWEG  
**100PRO**  
RECYCELTES PET



## LUTHERS LIEBLINGSBIER AUF DEM WEG NACH BAYERN

Als Martin Luther 1521 auf dem Reichstag zu Worms ein Becher Einbecker Bier gereicht wurde, soll er gelobt haben: „Der beste Trank, den einer kennt, der wird Einbecker Bier genannt.“ Auch auf seiner Hochzeit mit Katharina von Bora wurde die Spezialität serviert.

Ebensolchen Anklang fand das Starkbier aus dem Weserbergland bei den bayerischen Herzögen, der Import wurde ihnen allerdings auf die Dauer zu kostspielig. Herzog Wilhelm V. ließ daher in München ein eigenes Hofbräuhaus errichten, um Bier nach Einbecker Vorbild zu brauen. Als das nicht so recht gelang, warb man 1612 kurzerhand den Einbecker Braumeister Elias Pichler ab. Fortan wurde in München „Ainpöckisch (Einbecker) Bier“ gebraut. Aus dem ursprünglichen Namen wurde bald verkürzt das Ainpöck, in der Münchner Mundart Oanpock und schließlich das Bockbier. →



↑ Prominenter Fan: Das „Ainpöckisch Bier“ ging als Luthers Lieblingebier in die Geschichte ein.

Foto: © Einbecker Brauhaus AG

## TIPP: BRAUEREIFÜHRUNG UND STADTMUSEUM EINBECK

Noch heute dreht sich in Einbeck vieles rund ums Bier. Ein Bierpfad durch die historische Altstadt vermittelt Wissen zum regionalen Gerstensaft ebenso wie die Bieraussstellung im StadtMuseum.

Und auch die Einbecker Brauhaus AG widmet sich ihrer besonderen Geschichte. Eine Brauereiführung oder eine Sudhausführung zeigen: „Ohne Einbeck gäb's kein Bockbier“.

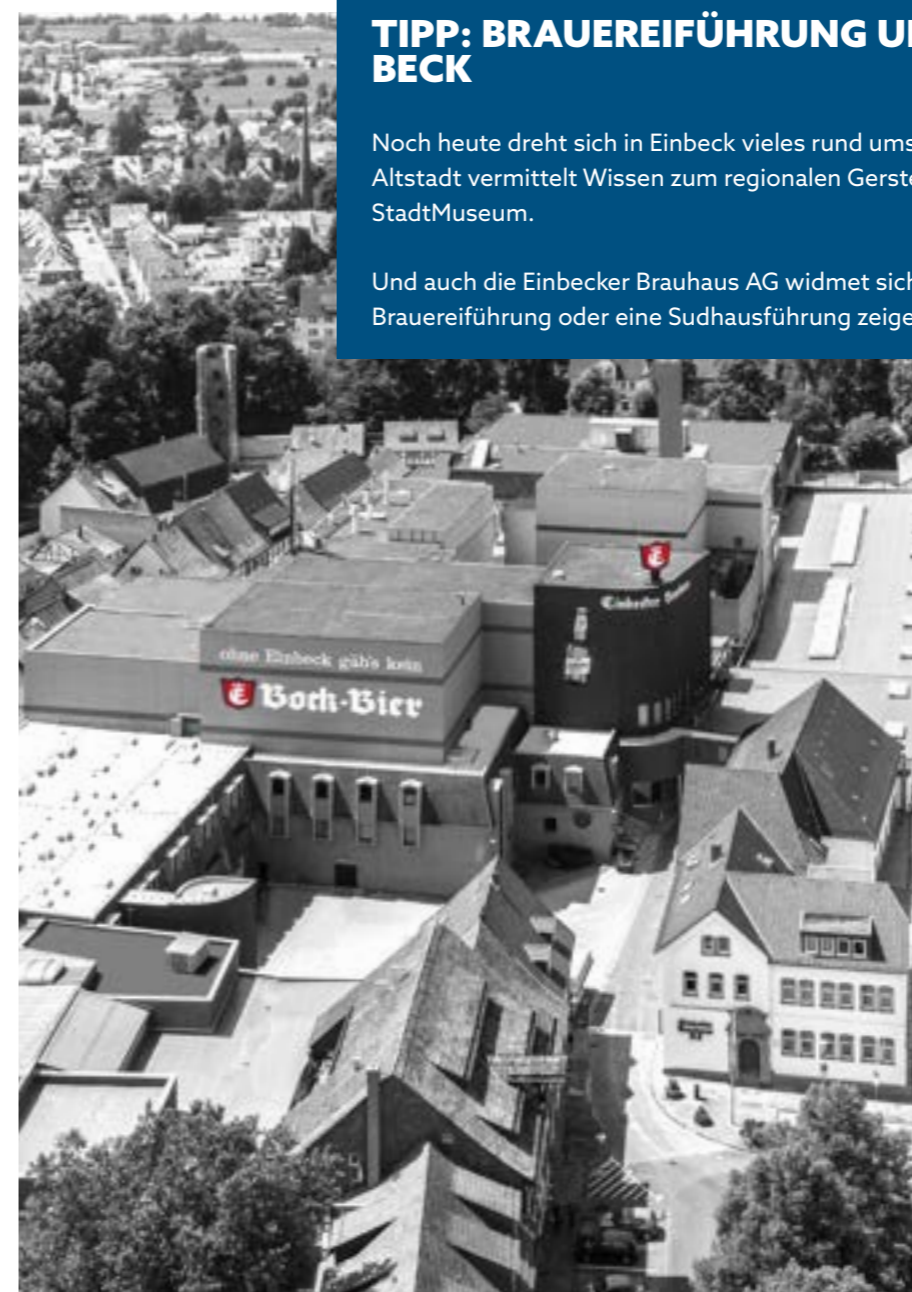


Foto: © Einbecker Brauhaus AG

# Einfach Glas. Einfach Mehrweg. Einfach aus der Region.



**FÜRST**  
**Bismarck**  
Einfach einzigartig.

FürstBismarckQuelle.de

## BESONDERE JAHRESZEIT, BESONDERES BIER

Bockbier ist mithin die ältere Bezeichnung für Starkbier, die heute einen Stammwürzegehalt von mindestens 16 % aufweisen müssen, ab 18 % Stammwürze spricht man vom Doppelbock. Der Alkoholgehalt von Bockbieren liegt in der Regel bei 6 bis 7 %, ihr Geschmack ist malzbetont, süßlich und vollmundig. Es gibt sowohl helle als auch dunkle, sowohl ober- als auch untergärige Bockbiere.

Für die kalte Jahreszeit, wenn die Tage kürzer und die Temperaturen niedriger werden, bringen viele Brauereien spezielle Winterbock-Biere auf den Markt. Auch hier gibt es unterschiedliche Ausprägungen, es eint sie aber ihre saisonale Verfügbarkeit und ihre Beliebtheit rund um die Weihnachtszeit.

Saisonal wurden Bockbiere schon früher in den Klöstern gebraut und sollten mit ihrem hohen Malzgehalt in den Fastenzeiten Energie und Kraft spenden. Da lange Zeit nicht nur vor Ostern, sondern auch in der 40-tägigen Zeit von St. Martin bis Weihnachten gefastet wurde, lässt sich der Winterbock auf diese Tradition zurückführen. →



↑ Bockbier mit Tradition: Historisches Schmuckfenster der Einbecker Brauhaus AG.



↑ Biergenuss an kalten Tagen: Kräftig und würzig ist der Winterbock perfekt für die dunkle Jahreszeit.



HOL ES DIR NACH HAUSE!

# IN BAYERN KREIERT. FÜR DIE WELT GEMACHT.

Einzigartig, faszinierend, frisch & süffig – die Biere der Neuschwansteiner Brauerei. Traditionell gebraut und mit einer feinen Hopfennote veredelt. So präsentiert sich unser Helles und vermittelt das typisch bayerische Lebensgefühl.

The World of Neuschwansteiner Brauerei GmbH  
Gipsmühlweg 5 • D-87645 Schwangau  
+49 8362 88 09 44 0



neuschwansteiner.com

## DIE BESONDERE GESCHICHTE VOM EISBOCK

Der Legende nach soll in einem Winter um 1890 ein fränkischer Brauereigeselle in Kulmbach mehrere Fässer mit Bockbier über Nacht im Freien vergessen haben. Der Inhalt gefror zum großen Teil, der Lehrmeister schimpfte und wies den Unglücksraben an, das Eis zu zerschlagen und die Reste zu trinken. Diese erwiesen sich überraschenderweise als durchaus lecker: Ein flüssiger Bockbier-Extrakt mit kräftigem Geschmack und hohem Alkoholgehalt war übrig geblieben.

Ob so oder doch anders entstanden, ist der Eisbock heute eine besondere Bierspezialität, bei der das fertige Bier – Ausgangsprodukt ist zumeist ein Bockbier – vereist und das gefrorene Wasser entfernt wird. Alkohol, Aroma- und Geschmacksstoffe kommen so konzentriert zur Geltung.

## DAS STÄRKSTE BIER DER WELT

Durchschnittlich hat ein Eisbock einen Stammwürzegehalt von rund 25 %. Der Vorgang des Wasserentzugs durch Gefrieren kann allerdings unterschiedlich oft wiederholt werden. Auf die Spitze getrieben hat es die Brauerei Schorschbräu im fränkischen Gunzenhausen: Nach der uralten Eisbock-Methode verbunden mit außergewöhnlich langer Lagerung entstehen hier die nach eigener Aussage stärksten Biere der Welt. Ganz vorne: Das „Schorschbock 57“ mit einem Alkoholgehalt von sagenhaften 57 %, das dennoch streng nach den Vorgaben des deutschen Reinheitsgebots hergestellt wird. Noch stärker sind nur Bier-Spirituosengemische wie beispielsweise das schottische „Brewmaster Snake Venom“ mit einem Alkoholgehalt von 67,5 %. ●



↑ Bockbier – ein Starkbier mit zahlreichen Variationen




Offizielles Bier der UEFA EURO 2024™

**GEMEINSAM STARK!  
 MIT BITBURGER – DEM  
 OFFIZIELLEN BIER DER  
 UEFA EURO 2024™**

*Bitte ein Bit*

GENUSS

# THE BULLDOG

FEUER & FLAMME FÜR BURGER IN LINGEN



Foto: © Getränke Essmann KG

↑ Ein Platz an der Theke: Im The Bulldog verbinden sich Burger- und Barkultur.

**D**as Burger-Restaurant The Bulldog fühlt sich wohl in Lingen. Dabei hatte es vor gut eineinhalb Jahren keinen einfachen Start – und eigentlich die emsländische Stadt zunächst gar nicht „auf dem Schirm“.

#### DOGGENZUWACHS AN DER EMS

Amerikanisches Flair, Burger, Barbecue und Barkultur – damit startete The Bulldog 2017 in Osnabrück und übertrug die Idee im Folgejahr erfolgreich auf sein zweites Restaurant in der Friedensstadt. „An einen Standort in Lingen haben wir von uns aus nicht gedacht“, erzählt Betriebsleiter Ronny Piske. „Doch als die NOZ (Neue Osnabrücker Zeitung) uns ihren Neubau hier gezeigt hat, waren wir schnell überzeugt, dass Lingen viel zu bieten hat und daraus etwas werden kann.“ →



## Urlaubsgeschmack aus Österreich.

### Urtypisch Zipfer.

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

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

0,5l Flasche EAN 90031977  
zipfer.at

Die Originale aus Österreich.  
Jetzt auch in Deutschland erhältlich.



## Schladminger BioZwickl

Alc.: 5,2 vol. % • Stammwürze: 12,2°

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

0,5L FLASCHE EAN 9028800636619

*Unser Bier ist BIO.*

www.schladmingerbier.at

Am 3. Mai 2022 öffnete The Bulldog im NOZ-Quartier im Lingener Zentrum seine Türen. Zuvor musste die Eröffnung mehrfach verschoben werden, da Baumaterial- und Personalknappheit die Einhaltung des ursprünglichen Zeitplans verhinderten.

Zum Start stimmte dann aber alles, und die beiden Osnabrücker Standorte des Bulldog „in der Page“ (Pagenstecher Straße) und City (L&T Markthalle) konnten eine neue „Dogge“ in der Restaurantfamilie begrüßen.

#### BURGER, SPECIALS & CO.

Das Angebot des The Bulldog ist umfangreich, der Schwerpunkt bei den Speisen liegt naturgemäß auf Burgervariationen. Dabei ist den Betreibern besonders die Frische und Regionalität ihrer Waren wichtig. Das Fleisch für die Burger-Patties, Spareribs und Pulled Beef wie auch Bacon beziehen sie in vertrauensvoller, langjähriger Zusammenarbeit von der Fleischerei Beermann in Bad Laer. Gewolft wird täglich frisch, die Zubereitung auf dem Grill und im Smoker können die Gäste in der offenen Küche direkt verfolgen. →

↓ Im stylischen Ambiente genießen die Gäste des The Bulldog (nicht nur) amerikanische Spezialitäten.





## Endlich wieder Winterzeit.



**SCHON  
PROBIERT?**

Auricher  
Glühkirsche

Jetzt QR-Code scannen  
und mehr über Auricher  
Wintergetränke erfahren!



www.designstuuv.de

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

Auricher Süssmost GmbH - Kreihüttenmoorweg 11 - 26607 Aurich

Und das Frischeversprechen gilt nicht nur für das Fleisch, sondern selbstverständlich auch für das breite vegetarische und vegane Angebot. Die Gerichte im The Bulldog präsentieren sich rundum „homemade“: Vom Bun, das die Osnabrücker Bäckerei Grave nach speziellem Rezept für die Restaurants herstellt, über die Salate und Toppings bis zu den Dips steckt in allem viel Arbeit und Liebe zu den Produkten. „Das Team betreibt hier einen enormen Aufwand. Wir sind eben keine Burger-Bude mit Fastfood-Angebot, sondern ein Burger-Restaurant“, betont Piske.

Monatlich wechselnde Specials ergänzen die Speisekarte. Zur Oktoberfestzeit sorgte der „I mog Di-Burger“ mit Leberkäse, Obazda und Spiegelei für Abwechslung, auch Wildschwein-Burger hatten die „Doggen“ zeitlich begrenzt schon im Programm.

### NETTESTER SERVICE ...

#### ... AN DER BAR

Neben seiner eigenen Art, amerikanische Küche zu interpretieren, zeichnet sich The Bulldog auch durch eine ausgeprägte Barkultur aus. Burger & Bier? Ja klar, aber nicht nur. Die Getränkeauswahl lässt keine Wünsche offen. Cocktails, Longdrinks oder Shots können die Gäste an der Bar „auf Augenhöhe“ mit dem Barkeeper ordern und bei der Auswahl auf seine Expertise zählen.

### THE BULLDOG LINGEN

Bernd-Rosemeyer-Straße 11  
49808 Lingen

[www.the-bulldog.de](http://www.the-bulldog.de)

### MEIN GETRÄNK 2023

„Unser Barteam kann alles, und das schätzen die Gäste! Häufig verlassen sie sich bei der Auswahl beispielsweise von Cocktails voll und ganz auf die Kreativität des Barkeepers. Auch unsere hausgemachten Limonaden und Eistees finden großen Anklang. Generell gilt: Qualität und Handwerk zählen.“

### ... WIE AN DEN TISCHEN

Piske merkt dazu an: „Wir wollen gute Gastgeber sein. Es ist wichtig, dass unser Team mit vollem Engagement bei der Sache ist und in allen Belangen kompetent auf die Wünsche unserer Gäste eingehen kann“. So ist man auch bemüht, die Fluktuationsrate beim Personal möglichst gering zu halten: „Wir bieten für die Gastronomie überdurchschnittlich gute Arbeitsbedingungen und kommen unseren Mitarbeitenden besonders bei der Arbeitszeitgestaltung entgegen, wo wir nur können.“

Eintreten und sich wohl fühlen – für die Gäste beginnt das schon am Empfang, den Piske in der Regel selbst betreut. An der Tür werden die Burger-Fans direkt „eingesammelt“ und nach herzlicher Begrüßung zum Platz geleitet. Küche, Bar und Service arbeiten als eingespieltes Dream-Team mit voller Kraft dafür, dass im stilsicher amerikanischen angehauchten Ambiente des Innenraums wie für die große Sonnenterrasse auch in Lingen das Motto des The Bulldog gilt: We bring the flavour! ●







EST. 1873  
**Heineken®**  
**EXTRA  
 COLD  
 EXTRA  
 COOL**

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, Gösler, Birra Moretti, Bulmers und Strongbow. Innovative Systeme und Produkte machen Heineken Deutschland zu einem bevorzugten Partner in der Gastronomie und im Handel.

EST. 1873  
**Heineken®**

Mehr dazu: [www.heinekendeutschland.de](http://www.heinekendeutschland.de)

GENUSS

# FREIZEITCENTER EMDEN

SPIEL & SPASS FÜR ALLE

Es steht ein Kindergeburtstag, ein Junggesellenabschied oder eine Firmenfeier an? Teambuilding ist gefragt – vielleicht sogar als exklusives Firmenevent unter Anmietung der gesamten Räumlichkeiten? Es soll einfach ein entspannter, aktiver Tag mit Familie oder Freunden werden? Dann auf nach Emden!

Das Freizeitcenter Emden bietet Unterhaltung pur. Auf 6.500 m<sup>2</sup> laden sechs Bereiche zum bewegten Miteinander ein: Im „OkiDoki Kinderland“ können sich die Kids nach Herzenslust austoben, für die (etwas) Größeren stehen Bowling, Lasertag, Indoor-Minigolf, Indoor- und Bubblesoccer zur Auswahl. Und wer sich nicht entscheiden kann, nutzt einfach eines der Kombiangebote. So kann man sich beispielsweise nach einer verlorenen Runde Minigolf bei der gegnerischen Partei mit einem fulminanten Sieg beim Bowling revanchieren.

Das von der Familie Teichfischer geleitete Freizeitcenter Emden ist eine der größten Anlagen in ganz Ostfriesland, nicht selten nehmen Besucher:innen lange Anfahrtswege in Kauf. Denn egal auf welcher Fläche, ob mit Ehrgeiz oder ganz lässig gespielt wird – das Freizeitcenter vereint Bewegung und geselliges Beisammensein. →



↑ Viel Abwechslung bieten die 18 Themengebiete auf Ostfrieslands größter Indoor Minigolfanlage – im Hintergrund die „Golfbar“.

# SCHON PROBIERT? LANDPARK BIO-FRISCH

OHNE  
ZUCKER



BIO-FRISCHEGETRÄNKE AUS NATÜRLICHEM MINERALWASSER  
UND REINEM FRUCHTEXTRAKT.

## JUST FOR FUN UND GENUSS

Zwei Küchen und drei Bars sorgen dafür, dass die Gäste auch kulinarisch versorgt sind. Vor Ort zubereitet werden dabei die auf der Karte ausgewiesenen Snacks und kleineren Speisen wie Riesenbrezel, Pommes und Pizza, für größere Events arbeitet das Center mit einem Caterer zusammen. Ein Hofladen mit Produkten aus der Region liefert individuell zusammengestellte Menus und Buffets für Gruppen bis zu 65 Personen.

Beim Getränkeangebot bleiben keine Wünsche offen. Eine umfangreiche Auswahl an Softdrinks und Säften ist für Familie Teichfischer ebenso selbstverständlich wie eine ebensolche im Bereich Bier und Spirituosen. „Wir wollen, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen“, sagt Geschäftsführer Sascha Teichfischer. „Bei uns kommt man zu so unterschiedlichen Anlässen zusammen, da ist es wichtig, für alles gerüstet zu sein.“ Daher offeriert eine eigene Karte auch verschiedene Cocktails – alle hausgemacht und ohne Fertig- und Premix-Mischungen. Von herb bis erfrischend, mit oder ohne Alkohol ist hier für jeden Geschmack etwas dabei, Eigenkreationen des Bar-Teams inklusive. →

→ Das Ziel im Visier: Beim Lasertag sind Schnelligkeit, Geschick und Taktik gefordert.

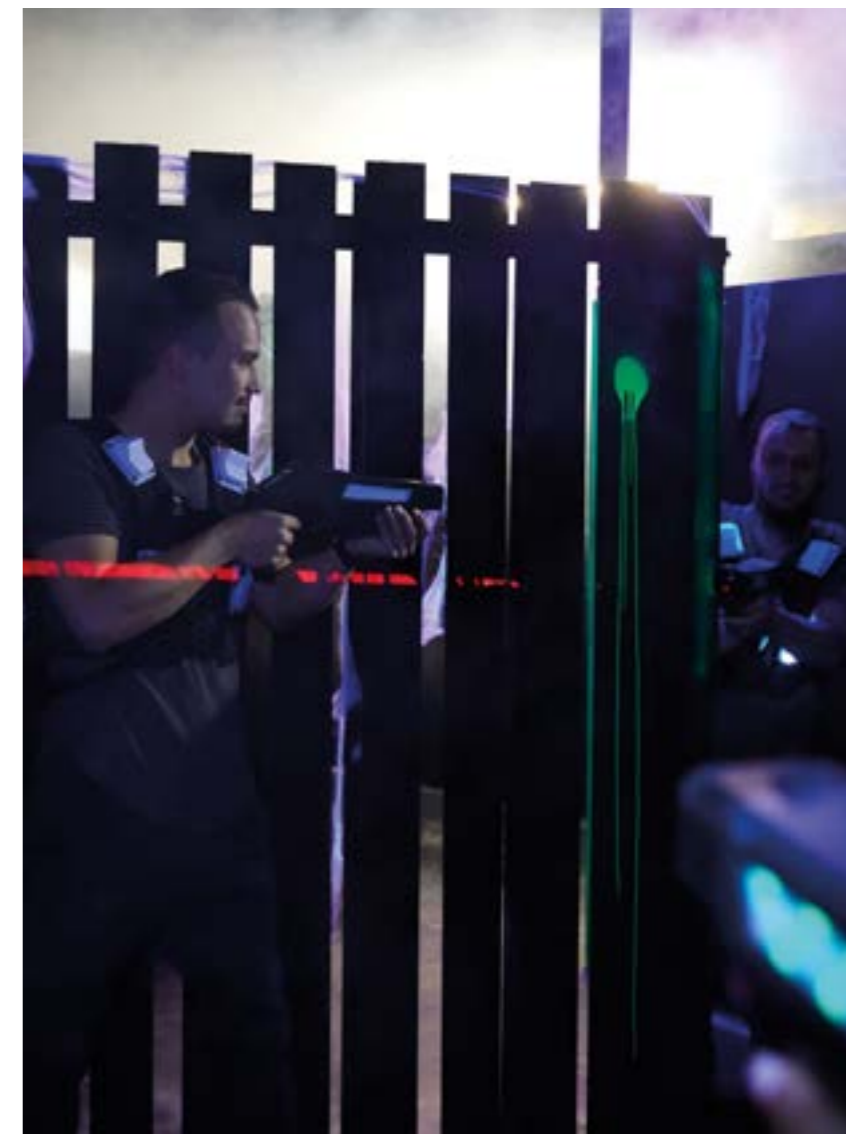


Foto: © Freizeitcenter Emden



Foto: © Freizeitcenter Emden

↑ Einsteiger oder Profi? Firmenevent oder Kindergeburtstag? Bowling ist der Funsport für jede Gelegenheit.

**Klindworth**  
Winterlust

VEGAN

# Hier glüht Ihnen was!

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:

**NEU!**  
Jetzt auch als  
Rosé-Glühwein

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

Hier sind Ihre Wünsche willkommen:  
Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH, Kundenteam,  
Tel. 06841 1051500, info@nvf-marken.de



## VOM TENNIS- ZUM FREIZEITCENTER

Am Standort des Freizeitcenters geht es seit über 40 Jahren sportlich zu. 2016 übernahm Familie Teichfischer das 1981 errichtete Tenniscenter Emden, baute völlig um und bietet seitdem statt Tennis und Squash Bowling, Lasertag und Soccer an. In der Corona-Pandemie übernahmen die Teichfischer das zunächst verpachtete „Okidoki Kinderland“ selbst. 2022 schloss der Fitnessbereich, dafür eröffnete die erste Indoor-Minigolfanlage der Region. Und da Stillstand nicht Ding der Betreiberfamilie ist, bewegt sich das Freizeitcenter immer weiter: Für die nähere Zukunft ist die Eröffnung von Escape-Rooms geplant.

## UND DIE PARTY GEHT AB

„Das geht natürlich nur, weil wir uns bei all unseren Plänen und Aktivitäten immer voll auf unser Team verlassen können“, betont Sascha Teichfischer. „Branchenuntypisch herrscht bei uns recht wenig Fluktuation, kürzlich feierte eine Mitarbeiterin sogar ihre 10-jährige Betriebsmitgliedschaft.“

Sport, Spaß und Geselligkeit in sportlich-lockerer, familiärer Atmosphäre – und das auch und gerade bei Schietwetter. Im Freizeitcenter Emden kommen alle auf ihre Kosten. ●

## FREIZEITCENTER EMDEN

Langobardenstraße 6  
26723 Emden

[www.freizeitcenter-emden.de](http://www.freizeitcenter-emden.de)

## MEIN GETRÄNK 2023

„Cola und/oder Bier beim Bowling passt natürlich immer. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich aber auch unsere frisch zubereiteten Cocktails – der Aperol Sunrise war im letzten Sommer der Hit an den Bars.“



↑ Ein (Spiele-)Paradies für alle Kids: das Okidoki mit Piratenschiff, Bumpercars, Trampolinanlage und speziellem Kleinkinderbereich



**DAS LECKERSTE 0,0%?**



**PROBABLY.**

Probably the Best Beer in the World

GENUSS

# PANORAMA HOTEL ASCHBERG

NATÜRLICH GENIESSEN MIT WEITBLICK



Foto: © Panorama Hotel Aschberg

**D**er Name ist Programm: Die Lage des Panorama Hotels Aschberg im schleswig-holsteinischen Naturpark Hüttenberger Berge könnte malerischer nicht sein, der spektakuläre Ausblick vom 20 Meter hohen Aussichtsturm reicht bis zur Ostsee.

#### MIT EINGESPIELTEM TEAM ZUM ERFOLG

Seit 2020 ist Michal Huk Geschäftsführer des Panorama Hotels und Chef de Cuisine in Huk's Restaurant. Die Übernahme fiel in keine leichte Zeit, und auch heute noch ist in der Gastronomie längst nicht alles wie vor der Corona-Pandemie: „Buchungen für Tagungen und Feiern erfolgen nach wie vor eher

↑ Genießen, erleben, erholen – mitten in der Natur und mit einem Panoramablick der Extraklasse

spontan und erfordern große Flexibilität unsererseits“, berichtet Huk. Bereut hat er die Übernahme des Betriebs nicht. „Die Arbeit hier ist unglaublich bereichernd und das Team bestens gerüstet, unseren Gästen eine unvergessliche Zeit zu beschreiben.“ →

# Für jeden Anlass der passende Drink.



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, Gösse, 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/](http://www.heinekendeutschland.de/)

 **HEINEKEN**

↓ Lichtdurchflutet und mit eigenem Außenbereich laden die großzügigen Zimmer des Panorama Hotels zum Wohlfühlen ein.



Foto: © Panorama Hotel Aschberg

Ein Großteil des Personals war schon bei der Eröffnung vor drei Jahren dabei, das menschliche Miteinander und die Wertschätzung der geleisteten Arbeit sind der Geschäftsführung enorm wichtig. Denn Zufriedenheit im Team und ein gutes Arbeitsklima übertragen sich nach Überzeugung Huks auch auf das Wohlempfinden der Gäste. Im Panorama Hotel arbeitet man auf Augenhöhe – im Hotel-, im Tagungs- und Event- wie im Restaurantbereich gleichermaßen.

#### WELTKÜCHE AUS DER REGION

Der kulinarische Fokus in Huk's Restaurant liegt auf Kreativität, Qualität und Handwerk – bis hin zur Patisserie sind alle Speisen hand- und hausgemacht. Regionalität und Saisonalität sind selbstverständliche Ansprüche der Küche, Huk lässt sich aber auch immer wieder international inspirieren und entwickelt so anspruchsvolle Fusion-Gerichte der „Weltküche“.

Esskultur mit allen Sinnen nachhaltig erleben: Das wollen Huk und sein Team ihren Gästen ermöglichen. Und so ist jedes Gericht nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein absolutes Highlight. →



Foto: © Panorama Hotel Aschberg

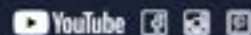
↑ Kunst auf dem Teller: Michal Huk serviert stets besondere Kreationen.

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO  
— THE FINE DINING WATERS —

DEINE PARTNER  
FÜR ALLE  
GENUSSVOLLEN  
MOMENTE.



SANPELLEGRINO.COM



#### GENUSS MIT PASSION

Ebenso viel Liebe zum Detail offenbart ein Blick in die Getränkekarte des Huk's. Neben einer eigens für das nördlichste Hügelland Deutschlands zusammengestellten Auswahl an Spitzenweinen bietet sie feinste Spirituosen und eine reiche Auswahl an Softdrinks und Säften. Auch hier gilt: Das Auge isst – beziehungsweise besser trinkt – mit. Egal ob mit oder ohne Alkohol, jeder Drink punktet mit individueller Präsentation.

Das stilvoll gestaltete Ambiente mit Naturhölzern, warmen Tönen, viel Licht und Ausblick auf das beeindruckende Panorama rundet den ruhigen und modernen Eindruck des Restaurants auf das Beste ab und vermittelt das Gefühl, auch im Innenbereich unter dem Blätterdach der Bäume zu sitzen. Für die Plätze auf der großzügigen Terrasse mitten im Naturpark gilt sowieso das Motto „Natur pur“.

#### PANORAMA HOTEL ASCHBERG

Aschberg 3  
24358 Ascheffel

[www.panorama-aschberg.de](http://www.panorama-aschberg.de)

#### EIN HOTEL, VIELE MÖGLICHKEITEN

Übernachten, essen, arbeiten, feiern – und all das in einzigartiger, entschleunigender Atmosphäre. Das Panorama Hotel bietet den idealen Rahmen für Urlaubsreisen, private Feiern und berufliche Events. 30 mit allem Komfort ausgestattete Zimmer, der Veranstaltungsbereich mit zwei Tagungsräumen für bis zu 80 Personen und Huk's Restaurant mit 76 Innen- und 100 Außenplätzen stehen für Buchungen nach individuellen Bedürfnissen zur Verfügung.

Das Besondere: Die Natur ist immer zum Greifen nah. Huks Wunsch an seine Gäste: Genießen, erleben, erholen und bald wiederkommen. ●



Foto: © malvine\_99 / stock.adobe.com

#### MEIN GETRÄNK 2023

„Bei uns ist der Lillet in allen Formen und Farben nach wie vor sehr beliebt. Als Trend können wir ausmachen, dass anti-alkoholische Drinks – besonders aus frischen Säften in Bio-Qualität – auf dem Vormarsch sind.“



Foto: © Panorama Hotel Aschberg

↑ Mit allen Sinnen genießen – im exklusiven Ambiente von Huk's Restaurant



# MEDIATHEK

**Für besonders  
erfrischende  
Momente!**

**Entdecke  
die Sinalco  
Geschmacks-  
vielfalt.**

**Oder willst  
du weitermachen  
wie bisher?**

**Sinalco**

MEDIATHEK

# „FRÜHER WAR MEHR LAMETTA!“

*Opa Hoppenstedts Stoßseufzer in Loriots Sketch aus dem Jahr 1976 bringt es auf den Punkt: Weihnachten ist die Zeit der Nostalgie, der Sehnsucht nach der guten, alten Zeit. Das muss aber nicht heißen, dass man der Vergangenheit verklärt hinterhertrauert, denn schließlich hat jedes Weihnachtsfest seinen besonderen Zauber!*

## EIN NEUES JAHR VOLLER WUNDER - UND WUNDER- VOLLER MUSIK

*2019 landete Clemency Burton-Hill mit ihrem Bestseller „Ein Jahr voller Wunder“ einen Überraschungserfolg. Ähnlich einem immerwährenden Kalender hat die preisgekrönte Violinistin und Moderatorin darin für jeden Tag des Jahres ein klassisches Musikstück ausgewählt, das sie in einem kurzen, prägnanten Text beschreibt – nicht abgehoben und elitär, wie man es der Klassik oft anlastet, sondern lebendig und für alle zugänglich.*

Nun folgt in „Ein neues Jahr voller Wunder“ eine weitere persönliche Zusammenstellung unterschiedlichster Lieblingsmelodien Burton-Hills, mit denen sie ihre Leser:innen auf eine spannende Entdeckungsreise einlädt.

Ob man sich dem Werk chronologisch Tag für Tag ab dem 1. Januar nähert, im Jahr springt, sich an Lieblings- oder bislang unbekanntem Komponist:innen orientiert, ist völlig egal. Burton-Hill gelingt es auf fantastische Weise, das Verbindende, Tröstende und in jeder Hinsicht Berührende von (klassischer) Musik zu vermitteln. ●



← Literatur und Musik: Apple Music Classical hat die Playlist zu „Ein neues Jahr voller Wunder“.



### EIN NEUES JAHR VOLLER WUNDER. KLASSISCHE MUSIK FÜR JEDEN TAG

*Clemency Burton-Hill  
Diogenes (2023), 464 Seiten  
ISBN: 978-3-257-07245-7  
29,00 €*





## MIT ENTSPANNUNG ERWARTET.

### Die neue E-Klasse

Denkt wie Du. Die neue E-Klasse mit optionalem ENERGIZING Paket Plus nutzt Vitaldaten von Fahrer und Fahrerin, um passende Komfortprogramme vorzuschlagen. Und mit Digital Vent Control stellt sich das Cockpit automatisch auf ein individuelles Belüftungsszenario ein.

JETZT BEI UNS ERLEBEN.



Mercedes-Benz

Autohaus Heinrich ROSIER GmbH · Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service  
Menden · Arnsberg · Hemer · Meschede · Paderborn · Bad Driburg · Stendal · Sylt  
Tel.: 02373 171-01 · <https://www.mercedes-benz-rosier.de>

Autohaus ROSIER Braunschweig GmbH · Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service  
Braunschweig · Goslar · Peine · Wolfsburg  
Tel.: 0531 802-406 · <https://www.mercedes-benz-rosier.de>

Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart

# BARES FÜR RARES - UND SPASS FÜR ALLE

2013 startete die ZDF-Trödelshow „Bares für Rares“, wurde bald zum Quotengarant und erfreut sich 10 Jahre später immer noch großer Beliebtheit: 500 bis 1.000 Bewerbungen zum Verkauf von privaten Raritäten gehen wöchentlich beim Sender ein, täglich zieht das von Horst Lichter moderierte Format bis zu drei Millionen Trödelbegeisterte vor die Bildschirme.

Die beliebte Show eint Generationen, denn Jung und Alt fiebern gleichermaßen mit, ob der jeweilige Anbietende wohl seinen Wunscherlös erzielen kann.

Clementoni hat diesen Gedanken in ein Strategiespiel für 3 bis 6 Spieler:innen ab 12 Jahre eingearbeitet. Runde für Runde wechseln die Rollen der Spielenden zwischen Händler:innen und Käufer:innen. Wer verkauft, kennt den Wert der Rarität und bekommt Unterstützung von Expert:innen. Ziel ist es jedoch nicht, seinen Trödel nur gewinnbringend zu (Spiel-)Geld zu machen. Vielmehr ist taktisches Geschick gefragt, um als erste:r vier Sammlungen der Gegenüber zu ersteigern. Ein unterhaltsames Vergnügen – nicht nur für Fans der Sendung. ●



## BARES FÜR RARES. DAS SPIEL ZUR TRÖDEL-SHOW

Brettspiel  
Clementoni 59152  
25,99 €





**VOM  
HOCHSCHWARZWALD**

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

# MARKT UND STRASSEN STEHN VERLASSEN - UND LADEN DENNOCH ALLE EIN

*„Stille Nacht, heilige Nacht“, „Leise rieselt der Schnee“, „O du fröhliche“ – zu Weihnachten gehören diese Klassiker einfach dazu. Doch welche Geschichten verbergen sich dahinter? Hermann Multhaupt erzählt in seinem musikalischen Lesebuch zur Weihnachtszeit, wie es gewesen sein könnte, als die bekannten Texte und Lieder entstanden sind.*

Ganz einfach war es wahrscheinlich nicht immer, nicht einmal für den Weihnachtsklassiker schlechthin:

*„Es schwebt mir ein Weihnachtslied für zwei Solostimmen mit Chor- und Gitarrenbegleitung vor.“ Franz Gruber sah Joseph Mohr erwartungsvoll an. Es entstand eine kleine Pause. Im Kopf des Geistlichen arbeitete es. Gruber ließ dem Freund Zeit, seine Gedanken zu ordnen. „Ist doch eine tolle Idee, oder?“ „Wirklich toll! Ich wäre nie darauf gekommen“, sagte Mohr, und es klang alles andere als begeistert.*

Dennoch: Im Jahr 1818 wurde „Stille Nacht, heilige Nacht“ in Oberndorf bei Salzburg uraufgeführt. Seither wurde der Text des Liedes in mehr als 300 Sprachen übersetzt, seit 2011 steht es auf der Liste des immateriellen UNESCO-Kulturerbes. Zahlreiche Legenden ranken sich um die Entstehung des wohl berühmtesten Weihnachtslieds der Welt. Multhaupt lädt in seinem Szenario und weiteren lebendigen Geschichten dazu ein, die Botschaften hinter unseren weihnachtlichen Dauerbrennern neu zu entdecken. ●



## MARKT UND STRASSEN STEHN VERLASSEN. EIN MUSIKALISCHES LESE- BUCH ZUR WEIHNACHTSZEIT

Hermann Multhaupt  
Butzon & Bercker (2023), 208 Seiten  
ISBN: 978-3-7666-3595-2  
20,00 €

**KLOSTER  
Andechs**  
SEIT 1455

**Weizenbock**  
kräftig, spritzig, fruchtig

**KLOSTER  
Andechs**  
SEIT 1455

Foto: regina / Thomas Lindberg

## ARD RETRO - MIT ARCHIVSCHÄTZEN AUF ZEITREISE

*Wer in die Atmosphäre der 1950er- und 1960er-Jahre eintauchen möchte, ist im Retro-Kanal der ARD Mediathek bestens aufgehoben. Die Themenseite ARD Retro als zentraler Einstiegspunkt wie die Video-Channels der einzelnen Sendeanstalten machen umfangreiches historisches Bildmaterial aus den Fernseharchiven zugänglich und ermöglichen in einzelnen Sequenzen Einblicke in die damaligen Lebenswelten.*

Das Angebot umfasst aktuell mehrere tausende Beiträge aller öffentlich-rechtlichen Sendeanstalten, in der Reihe Retro Spezial DDR stehen darüber hinaus Beiträge des ehemaligen staatlichen DDR-Fernsehens zur Verfügung.

Regionales, Überregionales, Sport, Kultur, Lifestyle und auch manch Kurioses gibt es zu entdecken. Die Geschichte von „Peter, dem sprechenden Wellensittich“ findet sich hier ebenso wie Berichte zu den Bundestagswahlen, zu einem Besuch Queen Mums in Hilden oder Tipps für den Sommerurlaub 1965. ARD Retro ist eine wahre Schatzkammer! ●



Foto: © ARD/SWR

[WWW.ARDMEDIATHEK.DE/RETRO](http://WWW.ARDMEDIATHEK.DE/RETRO)



# Entdecke die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten!



Entdecken Sie die Welt der alkoholfreien Störtebeker Brauspezialitäten mit dem **Frei-Bier**, **Bernstein-Weizen Alkoholfrei** und **Atlantik-Ale Alkoholfrei**!

Weitere Informationen:  
[www.stoertebeker.com](http://www.stoertebeker.com)

**Störtebeker**  
BRAUSPEZIALITÄTEN

WWW.STOERTEBEKER.COM

# 100 JAHRE LORIOT - DIE ENTE BLEIBT DRAUSSEN!

*Vicco von Bülow alias Loriot wäre am 12. November 2023 100 Jahre alt geworden. Seine Sketche und Karikaturen haben die deutsche Humor-Landschaft nachhaltig geprägt: Unvergessen „die Nudel“, der Disput zwischen Herrn Müller-Lüdenscheidt und Dr. Klöbner im Bad und das Weihnachtsfest bei den Hoppenstedts.*

Seine Knollennasennmännchen sind Legende. Und so zaubert der Tagesabreißkalender uns auch 2024 jeden Tag ein Lächeln ins Gesicht. In mehr als 300 nach wie vor erfrischend witzigen Cartoons und treffenden Sprüchen bringen die knollennasigen Figuren Loriots feinsinnigen Humor in unseren Alltag. ●



## LORIOT. TAGESABREISSKALENDER 2024

Heye (2023), 320 Seiten  
ISBN: 978-3-7564-0169-7  
16,99 €



Schweine über eine gewisse Größe werden nicht mehr als Glücksschweine angesehen. Während gebobene Kreise (links) häufig zu Übertreibungen neigen, beweisen Angehörige bescheidener Bildungsgruppen (rechts) gelegentlich ein feineres Stillegefühl.  
Merke: Ein großes Schwein ist schlöwmer als viele kleine.

01

JANUAR  
KW II

02

JANUAR  
KW II

← Lachen mit dem Meister des Humors: Loriots Zeichnungen und Sprüche sind zeitlos.



# REISEN

REISEN

# ZEITREISE IN LEBENSGRÖSSE

GELEBTE GESCHICHTE IM FREILICHTMUSEUM AM KIEKEBERG

↓ Das Freilichtmuseum bietet Einblicke in die Alltagskultur auf dem Land – hier in eine „gute Stube“ der 1950er-Jahre.



Schon seit 1953 kann man in Hamburgs Süden in vergangene Zeiten eintauchen. Auf zwölf Hektar Fläche im idyllischen Regionalpark Rosengarten vermittelt das Freilichtmuseum am Kiekeberg mit seinen historischen Gebäuden, Acker- und Weideflächen, Ausstellungen und Veranstaltungen einen bleibenden Eindruck des (Land-)Lebens in der Winsener Marsch und der nördlichen Lüneburger Heide.

## LEBENDIG, ABWECHSLUNGSREICH UND FAMILIENFREUNDLICH

Langeweile kommt hier nicht auf. Zum Mitmachen und ausdrücklich auch zum Anfassen lädt das Freilichtmuseum große und kleine Entdecker:innen ein. Mehr als 40 Gebäude mit historischer Innenausstattung zeugen von früheren Zeiten. Zum Leben erweckt werden sie durch zahlreiche Veranstaltungen, Aktions- und Thementage und besonders durch die ehrenamtlichen Darsteller:innen der „Gelebten Geschichte“. In authentisch rekonstruierter Kleidung verkörpern sie Bauernfamilien, Mägde und Knechte, Fischersleute und Handwerker bei ihren damals typischen Tätigkeiten.

Zeitlich zurück geht es bis ins 17. Jahrhundert. Historische Bauernhöfe, Scheunen und Speicher, große Acker- und Weideflächen, Gärten und Wiesen führen die Besucher:innen auf eine spannende Zeitreise. Das Museum bewahrt alte Getreide- und Gemüsesorten ebenso wie Nutztierassen. Beispielsweise bevölkern Bunte Bentheimer Schweine und Pommerische Gänse das Areal. →



**CLAUSTHALER**  
ALKOHOLFREI

Für jeden Geschmack  
das richtige Alkoholfreie



Spezialisiert auf alkoholfreies Bier  
— Seit 1979 —

#### WASSER, ERNÄHRUNG, SPIELE - ERLEBNISWELTEN AM KIEKEBERG

Wasser ist für Mensch und Tier eine der wichtigsten, wenn nicht die wichtigste Ressource. Ein Wassererlebnispfad zieht sich mit verschiedenen Stationen über das gesamte Ausstellungsgelände, auf dem großen Wasserspielplatz können Kinder mit dem Element experimentieren und sich mit einem Tau auf einem Floß über ein Wasserbecken ziehen.

Dauerausstellungen vertiefen einzelne Themen. Das „Agrarium“ widmet sich auf 3.300 Quadratmetern der Herkunft und Produktion unserer Nahrungsmittel in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Wie hat sich die Arbeit von Landwirten über die Jahrhunderte verändert? Was steckt heute in unseren Lebensmitteln? Viele Mitmachstationen, eine Lehrküche und eine Kaffeerösterei vermitteln kombiniert mit klassischen Ausstellungsstücken umfangreiches Wissen rund um unsere Ernährung.

In den „Spielwelten“ verlieren sich Besucher:innen aller Altersklassen. Mehr als 1.000 Objekte dokumentieren den Wandel der Spielkultur im 20. Jahrhundert. Autos, Puppen, Lego, Barbie oder Super Mario? Auch hier darf vieles ausprobiert werden. →



Foto: © FLMIK

↑ Das Freilichtmuseum am Kiekeberg – Geschichte hautnah erleben in einem Museum zum Anfassen.

#### TIPP: KIEKEAPP

Seit kurzem lässt sich das Freilichtmuseum am Kiekeberg auch per App erkunden. Gästen vor Ort zeigt ein blinkender Punkt in der KiekeApp ihren jeweiligen Standort, aber auch ein rein virtueller Besuch des Museums wird mit der App möglich: Kurze, prägnante Texte sowie umfangreiches Bild-, Audio- und Videomaterial laden zu einer informativen und unterhaltenden digitalen Zeitreise ein.

Kostenloser Download in AppStores, weitere Informationen zum digitalen Angebot unter [www.kiekeberg-museum.de/kiekeapp](http://www.kiekeberg-museum.de/kiekeapp)

→ Zuschauen und mitmachen – in den Erlebniswelten vor Ort wie digital.



Foto: © FLMIK



Foto: © FLMIK

↑ Authentisch bis ins Detail: Das Freilichtmuseum ermöglicht einen Einblick in das Dorfleben der jungen Bundesrepublik.

↓ Familiengeschichte aus der Region – die originale Einrichtung füllt das Quelle-Fertighaus aus Winsen (Luhe) mit Leben.



Foto: © FLMIK

### SO SCHNELL WIRD AUS ALLTAG GESCHICHTE – DIE BAUGRUPPE KÖNIGSBERGER STRASSE

Im Jahr seines 70-jährigen Jubiläums kann das Freilichtmuseum am Kiekeberg stolz den Abschluss eines langjährigen, bundesweit einmaligen Projekts verkünden: Seit Mitte 2023 ist die gesamte Baugruppe der „Königsberger Straße – Heimat in der jungen Bundesrepublik“ geöffnet.

Damit hält die Zeitgeschichte Einzug ins Museum: Fünf Häuser, einschließlich Gärten, Spielplatz, Straßenlaternen und Telefonzelle, machen in der Königsberger Straße die bundesrepublikanische Geschichte der Nachkriegszeit bis in die 1970er-Jahre erfahrbar.

### FLUCHT UND VERTREIBUNG

Nach dem Zweiten Weltkrieg suchten Millionen Flüchtlinge und Vertriebene in Deutschland eine neue Heimat, mussten notdürftig in Behelfsunterkünften, Zimmern

oder Ställen leben. Wohnraum zu schaffen gehörte zu den großen Herausforderungen der frühen Nachkriegszeit. Exemplarisch dafür hat das Freilichtmuseum am Kiekeberg ein Mitte der 1950er-Jahre erbautes Flüchtlingssiedlungshaus von Tostedt in seine „Königsberger Straße“ transloziert, sprich, in einem Stück im Originalzustand erhalten versetzt.

Erbaut und bewohnt hat das Haus, zu dem auch ein freistehender Stall und ein Nutzgarten gehörte, einst die aus Ostpreußen stammende Familie Matz. Ihr Heim, das originalgetreu eingerichtet wurde, steht für das Ankommen und den Aufbau einer neuen Existenz nach den Schrecken des Zweiten Weltkriegs. →

↓ Ein Haus auf Reisen: Das Flüchtlingssiedlungshaus wurde in einem Stück an den Kiekeberg transportiert.



Foto: © FLMIK





**CORONA CERO**  
DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR DEN ALKOHOLFREIEN GENUSSMOMENT

- 100% NATÜRLICHKEIT**
- 100% ERFRISCHENDER GESCHMACK**
- 0.0% ALKOHOL**
- 60 KALORIEN (PRO FLASCHE)**

### EIN EIGENES „HAUS DER GESCHICHTE“ FÜR HARBURG UND HAMBURG

Den Themen Flucht und Vertreibung widmet sich auch die Dauerausstellung „Geschichte des Landkreises Harburg und der Metropolregion Hamburg“ im Nachbau eines typischen Siedlungsdoppelhaus, wie es in der Region in den 1950er-Jahren zu Hunderten gebaut wurde, um die Wohnungsnot zu lindern. Das Gebäude entstand nach Originalplänen für ein 1958 in Maschen errichtetes Doppelhaus und gewährt auf über 100m<sup>2</sup> einen Einblick in den Alltag der jungen Bundesrepublik und den (Wieder-)Aufbau in der Region.

### KONSUM UND LEBENSART

Von der Wirtschaftswunderzeit kündigt das nach historischen Bauplänen eines Gebäudes aus Meckelfeld rekonstruierte Geschäftshaus. Hier finden sich in fünf Läden und einer Zahnarztpraxis typische Waren und Dienstleistungen der 1950er- bis 1970er-Jahre. Bis auf den Elektroladen, dessen Ausstattung nachgestellt wurde, erzählen alle Geschäfte reale Familiengeschichten aus der Region: Textil Gründahl aus Jork, Foto Böhmer aus Winsen, die Adler Drogerie aus Trittau, die Zahnarztpraxis Chrobok aus Stade und die Schlachtereierötting aus Bremervörde führen in die Zeit des wirtschaftlichen Aufschwungs und dokumentieren mit ihrer originalgetreuen Einrichtung das Konsumverhalten der 1960er-Jahre. →



← Die historische Kamera war Teil der Ausstattung des Foto-geschäfts Böhmer in Winsen (Luhe).

Foto: © FLMIK



↑ Statt digital noch mit vielen Knöpfen: das Angebot eines Elektrofachgeschäfts in den 1950er- und 1960er-Jahren

Foto: © FLMIK

# EIN FEST.



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



Foto: © FLMIK

↑ Leben im Quelle-Fertighaus, originalgetreu dokumentiert: Die Einrichtung machte das Serielle zu etwas Individuellem.

#### WOHNEN AUS DEM KATALOG

Ebenfalls im Ensemble Königsberger Straße zu besichtigen: ein Quelle-Fertighaus von 1966, 2019 im Original von Winsen (Luhe) in das Freilichtmuseum versetzt und eingerichtet wie in den 1970ern. Das Haus vom „Typ 110 D“, das die fünfköpfige Familie Gröll 1968 bezog, entstand als eines von 34 Musterhäusern in der BRD. Ab 1962 hatte Quelle als erstes Versandhandelsunternehmen Fertighäuser im Angebot. Moderne Formen, funktionale Grundrisse und eine kurze Bauzeit sollten nach US-Vorbild ein neues „Wohnerlebnis“ herbeiführen.

Familie Gröll übergab dem Freilichtmuseum ihr Fertighaus inklusive der kompletten Einrichtung. Ein Glücksfall, da das Haus ansich über die Zeit nur behutsam verändert wurde, Gartengestaltung und Inneneinrichtung weitgehend aus den späten 1970er-Jahren erhalten geblieben waren. So eröffnet sich den Besucher:innen ein authentischer Blick ins Alltagsleben im Fertighaus.

#### TREIBSTOFF FÜR DEN AUFSCHWUNG

Mit der Eröffnung des Flüchtlingssiedlungshauses aus Tostedt fand im Juni 2023 ein Projekt seinen Abschluss, das mit dem Umzug einer Tankstelle begann. Als erstes Gebäude des Komplexes Königsberger Straße wurde 2018 eine ehemalige Gasolin-Tankstelle aus den 1950er-Jahren in Stade ab- und im Rosengarten wieder aufgebaut. Das eigene Auto war Status- und Wohlstandssymbol im Nachkriegsdeutschland, die Tankstellen mit ihrer auffälligen Architektur brachten die Moderne in die Dörfer. →

# UNSERE HEIMISCHEN SÄFTE!

JETZT NEU!



**Starke Regalpräsenz -**  
das knallige Design fällt sofort ins Auge!



**Zweitplatzierung -**  
auch im 96er Display ein Hingucker!



**Ausgewählte Zutaten -**  
aktivieren neue, kaufkräftige Kund:innen!



**100 % Natürlichkeit -**  
vegan und ohne künstliche Zusätze!



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

↓ Früher selbstverständlicher Teil des Straßenbildes, heute Relikt: Die letzte gelbe Telefonzelle wurde 2019 abgebaut.



Foto: FLMIK

## EIN MUSEUM ZUM ERINNERN UND ENTDECKEN

In der Königsberger Straße verbindet sich Zeitgeschichte mit Geschichten. Viele Besucher:innen begegnen hier Teilen ihrer eigenen Vergangenheit, ihre Kinder und Enkelkinder erhalten einen realistischen Eindruck einer Zeit, in der Telefone noch fest installiert und mit Wählscheiben ausgestattet waren.

Im Freilichtmuseum am Kiekeberg gibt es so viel zu entdecken, dass ein einzelner Besuch oftmals gar nicht ausreicht. Vom Landleben im 17. Jahrhundert bis zum Alltag in der jungen Bundesrepublik – das Museum ist das historische Gedächtnis einer Region und darüber hinaus. Was hat das Leben früher ausgemacht? Und was hat das mit unserem heutigen Leben zu tun? Vergangenes und Gegenwärtiges fließen im Freilichtmuseum am Kiekeberg selbstverständlich ineinander. Kiek mol in! ●

## FREILICHTMUSEUM AM KIEKEBERG

Am Kiekeberg 1  
21224 Rosengarten-Ehestorf

[www.kiekeberg-museum.de](http://www.kiekeberg-museum.de)

Eintritt:  
11 Euro, Kinder und Jugendliche  
unter 18 Jahren haben freien Eintritt



Foto: FLMIK



## Steinsieker Mineralwasser IM NEUEN DESIGN

Darf in keinem Sortiment fehlen: Steinsieker Mineralwasser und Steinsieker Heilwasser mit **über 620 mg/l Calcium**. Die optimale Calciumquelle bei Laktoseintoleranz und bei veganer Ernährung.

**Profitieren Sie von der Markenstärke von Steinsieker Mineralwasser und Steinsieker Heilwasser für calciumstarke Umsätze! Ab November in neuer, moderner und hochwertiger Ausstattung.**

- ⊕ **Attraktive Umsatzchancen durch kaufkräftige und gesundheitsbewusste Zielgruppe**
- ⊕ **N2-Poolbinde der GDB und GDB-Poolkasten für einfaches Handling**

Steinsieker Heilwasser Anwendungsgebiete: Zur Calciumzufuhr bei Calciummangel und erhöhtem Calciumbedarf, unterstützend auch bei Osteoporose. Zur unterstützenden Behandlung von Harnwegsinfekten. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.  
Stand der Information: September 2019. Brohler Mineral- und Heilbrunnen GmbH, Brunnenbetrieb Steinsiek, 56654 Brohl

### REISEN

# IN 80 GETRÄNKEN UM DIE WELT

## FEUERZANGENBOWLE: DEUTSCHLANDS WINTER-HIGHLIGHT

**P**er Definition ist sie ein Punsch, da eine Bowle eigentlich kalt genossen wird, das tut ihrer Beliebtheit besonders zur Weihnachtszeit jedoch keinen Abbruch. Die Feuerzangenbowle ist aus dem winterlichen Fernseh-, Kino- und Weihnachtsmarktgeschehen nicht wegzudenken.

Ob man die Feuerzangenbowle schon in der Zeit vor Julius Cäsar kannte, sei dahingestellt. Im 19. Jahrhundert jedenfalls war sie unter der Bezeichnung „Krambambuli“ besonders bei Studentenverbindungen beliebt. Dem Schriftsteller Heinrich Spoerl gelang mit seinem gleichnamigen Buch der literarische Durchbruch, die Filmadaption mit Heinz Rühmann in der Hauptrolle schließlich machte das heiße, alkoholhaltige Getränk nachhaltig berühmt.

Ursprünglich wurde für den Weihnachtspunsch die namensgebende Feuerzange verwendet, die zum Kaminbesteck gehörte und mit der man Öfen oder Kaminen glühende Kohlen entnehmen konnte. Mit Hilfe dieser Zange konnte jedoch auch ein Zuckerhut gegriffen, mit Rum übergossen und angezündet werden.

Es gibt unterschiedlichste Rezepte, unverzichtbar sind Rotwein, Rum und Zucker. Und als Geheimzutat: Ein Schuss Nostalgie! ●

*„Eine Feuerzangenbowle hat es in sich. Nicht wegen des Katers, das ist eine Sache für sich. Die Feuerzangenbowle ist keine Bowle. Sie ist ein Mittelding zwischen Gesöff und Hexerei. Bier sackt in die Beine. Wein legt sich auf die Zunge. Schnaps fährt ins Gehirn. Eine Feuerzangenbowle aber geht ans Gemüt. Weich und warm hüllt sie die Seele ein, nimmt die Erdschwere hinweg und löst alles auf in Dunst und Nebel.“*

**DR. JOHANNES PFEIFFER,  
„DIE FEUERZANGENBOWLE“**



Foto: © natros / stock.adobe.com



**UNSERE WEIN-  
EMPFEHLUNG FÜR  
DIE PERFEKTE  
FEUERZANGENBOWLE**

Cantina di Custoza,  
Merlot IGP trocken

## REISEN

# NOSTALGISCH UNTERWEGS IM EMSLAND

## MIT DER „NIEDERSACHSEN“ VON MEPPEN NACH ESSEN IN OLDENBURG

**A**uf Deutschlands Schienen sind noch rund 100 Dampfloks als Museumsbahnen unterwegs. An vielen Wochenenden vernimmt man das charakteristische Schnaufen einer mehr als 100 Jahre alten Lok auch im Emsland.

### REISEN WIE FRÜHER

Die Eisenbahnfreunde Hasetal e.V. kümmern sich seit mehr als 35 Jahren in Haselünne engagiert um den Erhalt und den Betrieb historischer Züge. Ihr „Fuhrpark“ umfasst eine Dampflokomotive, zwei historische Dieselloks und neun alte Waggons. 1970 wurde der Personenzugverkehr auf der Strecke Meppen – Haselünne – Essen (Oldenburg) eingestellt, 1988 konnte der Verein die Route für Museumsfahrten reaktivieren.

Besonders beliebt: Nostalgiefahrten mit der 1922 gebauten Dampflokomotive „Niedersachsen“. Für Kenner: Bei dem Triebfahrzeug handelt es sich um eine 3-fach gekuppelte Nassdampf-Tenderlokomotive, Loktyp Bismarck, der Firma Henschel & Sohn, Kassel.

### LOK MIT BEWEGTER GESCHICHTE

Nach ihrer Außerdienststellung war die „Niedersachsen“ ab 1973 zunächst auf den Strecken des Vereins Dampfeisenbahn Weserbergland unterwegs. Darüber hinaus war sie 1980 in der Verfilmung des Romans „Fabian“ von Erich Kästner zu sehen und im selben Jahr Blickfang auf der Hannover Messe.

Nach Haselünne kam die Lok 1988. Kurz nach Vereinsgründung hatten die Eisenbahnfreunde Hasetal die „Niedersachsen“ gemeinsam mit fünf Waggons der Dampfeisenbahn Weserbergland abgekauft und ins Emsland überführt. Sorgfältig aufgearbeitet und in der Folge immer wieder liebevoll überholt zieht sie seitdem an vielen Verkehrstagen im Jahr historische Waggons durch die idyllische Landschaft und Fahrgäste aller Art und Altersklassen in ihren Bann. →

↓ Tonnen von Eisen und Stahl in Bewegung – ein Reiseerlebnis wie anno dazumal mit einem Hauch von Abenteuer





## Die perfekte Verbindung. Staatl. Fachingen und Kaffee.

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

**STAA TL  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

**Klimaneutral**  
Unternehmen  
Climapartner.com/1428-2012-1001



### GEMÜTLICH UNTERWEGS

Nicht nur Eisenbahn-Enthusiasten kommen bei den Museumsfahrten auf ihre Kosten. Ob als Familienausflug oder Gruppenreise, ob über die ganze Strecke oder nur für ein Teilstück – eine Fahrt mit dem historischen Zug bietet Entschleunigung pur.

Vier Stunden beträgt die Fahrzeit für die 52 km lange Strecke zwischen Meppen und Essen (Oldb). Gemütlich zuckelt der Zug durch die Wiesen, Wälder und Felder des Hasetals, Zwischenstopps erlauben Zu- und Ausstieg in Haselünne, Herzlake und Lönningen.

In den Personenwagen aus den Jahren 1901 bis 1934 sitzen die Reisenden überwiegend auf Holzbänken. Der angehängte Gepäckwagen bietet ausreichend Platz für Fahrräder, Kinderwagen u.ä. – Radtourismus und Nostalgetour lassen sich so bestens verbinden. →

→ Vom Heimatbahnhof in Haselünne starten die Touren der Eisenbahnfreunde.



Foto: © Eisenbahnfreunde Haselünne



Foto: © Eisenbahnfreunde Hasetal

↑ Im Führerstand: Dampflokfahren ist echte Handarbeit – für Lokführer und Heizer

# Für alle Kenner und Genießer.

Wenn einzigartige Brauverfahren, außergewöhnliche Zutaten und die Kreativität unserer Braumeister zusammenkommen, entstehen Biere, die unvergleichlich sind. Daher haben wir ihnen einen besonderen Namen gegeben:

**die Leikeim Brauschätze.**



## Geschaffen aus Feuer und Stein.



Malzzucker karamellisiert an glühenden Steinen und verleiht so dem Bier eine einzigartige Karamellnote und seinen süffigen Charakter.



## Voller Geschmack. Mit und ohne Zucker

### Cola-Mix

Das passt zusammen. Orangenlimonade und Cola gemischt, mit Zucker gesüßt – das gibt eine feine Limonade.

### Cola-Mix Zero

Zero Zucker, aber voll süß: Erfrischende Cola trifft auf fruchtige Orangenlimonade – und das vollkommen zuckerfrei.

# Leikeim

So schmeckt daheim.

Für das leibliche Wohl ist gesorgt: Im Salonwagen können sich die Fahrgäste kulinarisch mit regionalen Getränkespezialitäten des Emslandes verwöhnen lassen. Von Haselünne aus geht es beispielsweise mit dem Museumszug nach Lönningen zum Grünkohlessen. „Im Winter 2023/2024 muss der Betrieb jedoch leider ruhen, da an mehreren Fahrzeugen Hauptuntersuchungen anstehen“, berichtet der 2. Vorsitzende der Eisenbahnfreunde, Thorsten Weber. Im Frühjahr des kommenden Jahres gehe es dann wieder mit Volldampf voraus.

### UND DIE UMWELT?

So sehr sich die Eisenbahnfreunde Hasetal auch der historischen Zugfahrt verschrieben haben – Nachhaltigkeitsdiskussionen, Kohleausstieg und explodierende Energiepreise führten auch in ihrem Verein zu der drängenden Frage, wie der Betrieb ihrer Dampflok zukünftig sichergestellt werden kann.

Ein von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt gefördertes und mit dem auf Dampfloktechnik spezialisierten Ingenieurbüro Steam-Technologies umgesetztes Forschungsprojekt brachte die Antwort: Nach mehr als 100 Jahren Befuerung mit Steinkohle fährt die „Niedersachsen“ nun als erste Lok bundesweit mit Holzpellets. →

↓ Holzpellets statt Kohle: Für die Fahrten der „Niedersachsen“ hat sich die Methode bewährt.



# WIR WÜNSCHEN EIN FROHES WEIHNACHTSFEST

UND EINEN  
GUTEN RUTSCH  
INS NEUE JAHR



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER UNSERE PRODUKTE!  
**WWW.GERMETE-GMBH.DE**

HEIL- UND MINERALQUELLEN  
**GERMETE**

## MIT VOLLDAMPF IN DIE ZUKUNFT

Schwarze Dampfwolken stößt die Lok nicht mehr aus. Diese waren allerdings auch im Kohlebetrieb statt des üblichen weißen Rauchs kurzfristig nur dann zu sehen, wenn Brennstoff nachgeschaufelt wurde. Ein Vorteil der Pellets für Personal und Reisende: Da kein Kohlenstaub mehr entsteht, kann er sich auch nicht mehr auf Zug und Kleidung absetzen.

„Das Feeling bleibt aber“, betont Weber. „Die Niedersachsen wird weiterhin per Hand befeuert, nur eben mit den umweltfreundlicheren Pellets.“ Nachgelegt werden müssen diese allerdings häufiger. Konnte die Lok mit ca. neun Schaufeln Kohle vier bis fünf Kilometer Strecke zurücklegen, muss der Heizer nun doppelt so oft zur Schaufel greifen.

Im Sommer dieses Jahres gaben die Projektbeteiligten stolz den erfolgreichen Abschluss ihres zukunftsweisenden Forschungsvorhabens bekannt. Am Beispiel der Dampflok der Eisenbahnfreunde Hasetal konnten sie zeigen, dass es möglich ist, eine historische Dampflok mit Holzpellets zu betreiben. Das Interesse anderer Betreiber von Museums- und Touristikbahnen ist bereits geweckt. ●

## EISENBAHNFREUNDE HASETAL E.V.

49740 Haselünne

[www.eisenbahnfreunde-hasetal.net](http://www.eisenbahnfreunde-hasetal.net)

Tickets:

Hasetal Touristik GmbH

Langenstraße 33

49624 Lönigen

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



Foto: © Eisenbahnfreunde Hasetal

↑ Das Emsland nostalgisch „erfahren“: Die Strecke durch das Hasetal bietet reizvolle Ausblicke.



REISEN

# MYSTERIÖSE WOHNUNGEN

WO SIND WIR?

**S**o viel sei verraten: Wir befinden uns in Deutschland. Obwohl es aussieht, als ob gleich ein Hobbit seine Höhle im Auenland verlassen würde ... →



Foto: © dk-fotowelt / stock.adobe.com



Foto: © Tourist Information Halberstadt



Foto: © Tourist Information Halberstadt

# Bei uns ist das Christkind zu Hause



Hauptmarkt



Nürnberg  Einfach b'sonders.



Foto: © Grit Oppitz-Heinemann / stock.adobe.com



Foto: © Grit Oppitz-Heinemann / stock.adobe.com

# BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN WINTER.

MIT DEM GESCHMACK VON BIRNE-ZIMT.



**Red Bull**  
BELEBT GEIST UND KÖRPER®

## HABEN SIE ES ERKANNT?

### WIR BEFINDEN UNS IM HARZ.

Vor den Toren Halberstadts liegt das malerische Dörfchen Langenstein. In den Langensteiner Höhlenwohnungen lebten keine Hobbits, sondern bis ins 20. Jahrhundert Deutschlands letzte Höhlenmenschen.

Wann genau die ersten Höhlen auf der Altenburg und dem Schäferberg entstanden, ist nicht bekannt. Einige Behausungen könnten ihre Ursprünge schon in der germanischen Siedlungszeit haben.

### EIN DORF IM FELS

Bekannt ist, dass im 19. Jahrhundert junge Landarbeiterfamilien mit Spitzhacken Wohnhöhlen in den weichen Sandstein schlugen. Zwei bis fünf Monate dauerte es, bis Heimstätten mit Wohn-, Schlaf-, Kinderzimmer und Vorratsraum fertig waren. Rund 30 Quadratmeter „Wohnfläche“ standen den Familien zu Verfügung.

Auf den „Dächern“ hielten sie Schafe und Ziegen. Die Tiere sollten verhindern, dass Bäume mit ihren Wurzeln den Sandstein sprengten und so die Wohnungen zerstörten. Kleine Kräutergärten vor den Höhlen dienten der Selbstversorgung.

Massive Türen, die direkt in den Felsen führen, kleine Fenster an der Eingangsseite, nackte Steinwände im Inneren und eine karge Ausstattung – das Leben in den Höhlen war sehr einfach. Aber die Höhlenwohnungen boten ihren Troglodyten genannten Bewohner:innen ein Dach über dem Kopf. Im Sommer herrschte in den Höhlen ein angenehm kühles Raumklima, im Winter konnten sie mit Öfen beheizt werden. Ende des 19. Jahrhunderts wurden die meisten Wohnhöhlen aufgegeben, doch erst 1916 verließ mit Karl Rindert der letzte Troglodyt seine Behausung. →



B U D W E I S E R



**DAS ORIGINAL  
DER TSCHECHISCHEN  
REPUBLIK**

BUDWEISER  
**Budvar**

WWW.BUDWEISERBUDVAR.COM

#### AUF SPURENSUCHE

Lange Zeit dienten die verlassenen Höhlenwohnungen lediglich als Tierställe und Vorratsräume. Heute sind sie einzigartige Zeugnisse einer früheren Wohnkultur in Deutschland. Der Heimatverein Langensteiner Höhlenwohnungen e.V. rekonstruierte fünf der Wohnungen und stattete sie mit Mobiliar aus, um das Leben der Langensteiner „Höhlenmenschen“ erfahrbar zu machen.

Lost Place? Museum? Die Langensteiner Höhlenwohnungen sind wohl eine Mischung aus beidem, in jedem Fall aber ein besonderes Reiseziel in Deutschland.

Lust auf mehr außergewöhnliche Destinationen? Diesen und weitere verborgene Orte, kuriose Bauwerke und mysteriöse Gegenden in Deutschland findet man in den beiden Bänden des „Verrücktesten Reiseführers Deutschlands“. Von Nord bis Süd, von Ost bis West, von Naturwunder über Lost Place zu Museum – immer anders und immer einen Besuch wert. ●



**DER VERRÜCKTESTE  
REISEFÜHRER DEUTSCHLANDS.  
VERBORGENE ORTE, KURIOSE  
BAUWERKE UND MYSTERIÖSE  
GEGENDEN**

Daniel Wiechmann  
Riva Verlag (2022), 176 Seiten  
ISBN: 978-3-7423-2076-6  
15,00 €



**DER VERRÜCKTESTE  
REISEFÜHRER DEUTSCHLANDS 2.  
GEHEIMNISVOLLE UND  
VERGESSENE LOST PLACES**

Moritz Wollert  
Riva Verlag (2023), 160 Seiten  
ISBN: 978-3-7423-2431-3  
15,00 €

Die Langensteiner Höhlenwohnungen sind frei zugänglich, Führungen können über den Heimatverein und die Tourist Information Halberstadt gebucht werden.

Langensteiner Höhlenwohnungen e.V.  
Schäferberg 35  
38895 Halberstadt OT Langenstein  
Telefon: 03941 602194

Tourist Information Halberstadt  
Holzmarkt 1  
38820 Halberstadt  
www.halberstadt.de



**Leerungszeiten**

	<u>Tagesleistungen</u>	<u>Spätleistung</u>	<u>Nachleistung</u>
Montag - Freitag	12:00 - 16:15		
Samstag	11:15		
Sonntag			

Leistungen aus allen Tages- und Spätleistungen erreichen die Empfänger grundsätzlich in der Regel mit der nächsten Zustellung. Bei Nachleistungen gilt dies nur für Sendungen.  
Service-Telefon der Briefzustellung: 116 116 (kostenlos von Mobilfunknetzen aus)

**Briefkästen mit späteren Leerungen:**

	<u>keine Tagesleistung</u>	<u>Spätleistung</u>	<u>Nachleistung</u>
Montag - Freitag			
Samstag			
Sonntag			



**PUNKT.**

PUNKT.

# FÜNF IST TRÜMPF

## 30 JAHRE FÜNFSTELLIGE POSTLEITZAHLEN

Seit dem 1. Juli 1993 gelten in Deutschland fünfstellige Postleitzahlen. Zu diesem Stichtag stellte die Post vom bislang vierstelligen System auf die fünfstelligen Nachfolger um.

Der Unternehmenssitz der Getränke Essmann KG am Pöttkerdick 2 in Lingen (Ems) beispielsweise hatte bis dahin die vielen Emsländer:innen heute noch geläufige Postleitzahl 4450. Nach der Wiedervereinigung gab es diese Postleitzahl parallel jedoch auch in Gräfenheinen in Sachsen-Anhalt.

Rund 800 ähnliche Dubletten wurden übergangsweise durch ein vorgestelltes W (West) bzw. O (Ost) dem jeweiligen Ort eindeutig zugeordnet, bevor die neuen Postleitzahlen endgültige Klarheit schufen.

Die Einführung bedeutete einen immensen logistischen Aufwand: 40 Millionen Postleitzahlenbücher mussten gedruckt und verteilt, die Briefverteilmaschinen der Deutschen Post umprogrammiert und die Post-Beschäftigten eingearbeitet werden. Dafür konnte die Briefsortierung in den neuen hochmodernen Briefzentren durch die neuen Postleitzahlen wirtschaftlicher und effizienter gestaltet werden, und die fünf Ziffern ermöglichten eine feinere Abstimmung auf die neu aufgebaute Zustelllogistik mit damals 83 Brief- und 33 Frachtzentren.

Aber nicht zuletzt mussten die deutschen Bürger:innen mitziehen. Die Deutsche Post lancierte daher eine breit angelegte Werbe- und Innovationskampagne. Besonders prägnant: die Comicfigur Rolf des Hamburger Comic-Zeichners Ullly Arndt. Die gelben fünf Finger auf zwei Beinen mit dem frechen Gesicht auf dem Zeigefinger verkündeten mit der Stimme Rolf Zacherls täglich in Fernsehspots lauthals „Fünf ist Trümpf“



Foto: © Museumsstiftung Post und Telekommunikation

und wurden dabei ständig von einem schweren Buch mit den neuen Postleitzahlen erschlagen.

Weitere Fernsehspots steuerten namhafte Regisseur:innen wie Lorient, Doris Dörrie und Helmut Dietl bei, außerdem warb an zehn Sonntagabenden Rudi Carrells Show „Die Post geht ab“ für die Akzeptanz der neuen Zahlen. ●

↑ Gelb, laut und überdreht – so warb Rolf für die Verwendung der neuen Postleitzahlen.

ANZEIGE

# Großzügig gebraut. Reich im Geschmack.



**Radeberger**  
PILSNER

Das Pilsner.

# FROHE WEIHNACHTEN!



TASTE THE FEELING™