

1 ▪ Frühling 2022

CHEERIO

Das Getränkemagazin



Exklusiv bei uns
im Interview

Frohe (Pr)Ostern

Leckere Drinks für
die Feiertage S. 16

Wein – rein pflanzlich?

Warum der Traubensaft
oft nicht vegan ist S. 20

Das süße Glück

Warum wir die Finger nicht
von Süßkram und Limonaden
lassen können S. 26

Trend- Spirituose Rum

Oliver Hell
Commercial Director
Germany bei Diageo
S. 6

FÜRSIE

JETZT
WIEDER DA
NUR FÜR KURZE ZEIT

Bitburger Maibock.

Süffig und fruchtig-frisch im Geschmack.

- Anzeige -



Im Bitburger STUBBI® (eingetragene Marke der Bitburger Braugruppe)

Bitte ein Bit

CHEERIO GETRÄNKE- FREUNDE



Lena Marder
Redaktionsleitung

Liebe Leser:innen,

die Tage werden wieder länger und der Frühling steht endlich vor der Tür. Während die ersten Tulpen blühen und die Natur wieder zum Leben erwacht, freuen wir uns darauf, die kommenden Feiertage gemeinsam mit unseren Lieben bei einem Osterbrunch oder mit einem leckeren Mutter- und Vatertags-Cocktail zu genießen. Wenn Sie Ihre Gäste auch mit einem frisch gemixten Getränk überraschen wollen, haben wir einige Rezeptideen für Sie zusammengestellt.

Der Frühling lässt jedoch nicht nur die Blumen sprießen, mit den ersten Sonnentagen beginnt für viele auch die Grillzeit. Probieren Sie passend zur neuen Saison auch mal einen neuen Digestif! Die neue Trend-Spirituose Rum ist unglaublich wandelbar: Von leicht und süffig über fruchtig-blumig bis hin zu kräftig-würzig ist in dieser Warengruppe für jeden etwas dabei. Branchenkenner Oliver Hell erklärt, was den ehemaligen Seemannstrunk so besonders macht und gibt Ihnen exklusive Tipps, welche Sorten in Ihrem Markt nicht fehlen dürfen.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen!

Mit erfrischenden Grüßen
Ihr cheerio-Team

WAS IST DRIN?



Frohe (Pr)Ostern

Leckere Drinks für die Feiertage S. 16

Das süße Glück

Warum wir die Finger nicht von Süßkram und Limonaden lassen können S. 26

Wein – rein pflanzlich?

Warum der Traubensaft oft nicht vegan ist S. 20



9 Fragen an Oliver Hell

Der Commercial Director Germany von Diageo im Interview

06

Und 'ne Buddel voll Rum

Warenkunde Rum

10

Ei, Ei, Ei, was kommt denn da?

Deutschlands heimlicher Lieblingslikör

14

Frohe (Pr)Ostern

Leckere Drinks für die Feiertage

16

Social Media

Fluch oder Segen?

18

Wein – rein pflanzlich?

Warum der Traubensaft oft nicht vegan ist

20

Auf die Mütter & Väter

Leckeres zum Anstoßen

24

Das süße Glück

Warum wir die Finger nicht von Süßkram und Limonaden lassen können

26

Verdutzt im Getränkemarkt

Was Corona und Rohstoffpreise mit Bier zu tun haben

28

Das gewisse Extra

Kann ich mich gesund trinken?

30

Travel & Drink

Vivianne entdeckt Finnland

32

Die Neuen

Frisches für Ihre Kunden

34

Hacks für gesellige Momente

Damit Sie als Gastgeber nicht ins Schwitzen kommen

36

Gesund & fit mit Yoga

Die perfekte Kombination aus Entspannung und Sport

38

Gewinnspiel

40

Impressum

42

9 FRAGEN AN OLIVER HELL



Oliver Hell
Commercial Director Germany
bei Diageo

Aufgrund seiner positiven Eigenschaften rückt Rum immer mehr ins Interesse der Konsumenten. Müssen wir der Zuckerrohrspezialität mehr Aufmerksamkeit im Regal widmen?

Die Kategorie entwickelt sich in der Tat gut und wir sind sehr optimistisch, dass sich diese Entwicklung auch weiterhin fortsetzen wird. Entsprechend der gestiegenen Beliebtheit sollte natürlich auch eine **adäquate Regalfläche** gegeben sein, um die gewachsene Nachfrage bei den Konsument:innen zu bedienen.

Rum steht bei den umsatzstärksten Warengruppen im Spirituosensbereich auf Platz 5, hauptsächlich getrieben durch Preiseinstiegs-Produkte. Seit einigen Jahren zeichnen sich Zuwächse vor allem im Premium- aber auch im Mittelpreis-segment ab. Was bedeutet das aus Ihrer Sicht für die Zukunft?

Insbesondere die **Premiumisierung** wird in dieser Warengruppe zukünftig ein großes Thema sein. Das „benachbarte“ Whisky-Segment hat bereits in den vergangenen Jahren eine **ähnliche Entwicklung** eingeschlagen. Die Gründe hierfür sind vielfältig, gehen aber insbesondere auf die Verbraucher:innen von heute zurück, die ganz anders denken und kaufen als noch vor zehn Jahren. **Qualität** ist eines der wichtigsten Kaufkriterien geworden, sich selbst „mal was zu gönnen“ ist ein triftiger Grund, mehr auszugeben – der nicht zuletzt auch durch die Corona-Pandemie zusätzlich verstärkt wurde.

Rum erlebt gerade eine Renaissance. Handelt es sich dabei um ein Strohfeuer, oder wird sich der Trend in den nächsten Jahren fortsetzen? Wird er dem Gin den Rang als DIE „hippe“ Spirituose ablaufen?

Sowohl **Gin als auch Rum** entwickelten sich in den letzten Jahren positiv. Inwiefern eine der beiden Spirituosen „hipper“ ist, entscheidet ja immer auch das subjektive Erleben – beide Segmente bieten recht unterschiedliche Geschmacksprofile, was den direkten Vergleich schwierig macht. Aber mit seiner **Wandelbarkeit** und den unterschiedlichen Destillations- und Blending-Verfahren ist Rum definitiv ein **Trendsetter**.

Sprechen wir über das perfekte Rum-Sortiment in einem Getränkefachmarkt: Welche Spezialitäten dürfen nicht fehlen, wenn man möglichst viele Kunden mit seiner Auswahl erreichen möchte?

Es sollten sich in jedem Fall die wichtigsten Sub-Segmente wiederfinden, die auch in unserem Portfolio vertreten sind: **Captain Morgan** z. B. bietet White Rum, Dark Rum, Spiced und Flavoured Rum. **Pampero** bedient das Segment Super-Premium und **Zacapa** die Kategorie Ultra-Premium. Je mehr Varietät ein Getränkefachmarkt anbietet, desto mehr Kund:innen können erreicht werden.

Im Gegensatz zur Trendspirituose Gin ist Rum ein nahezu sanfter Zeitgenosse. Er zeigt sich angenehmer und harmoniert mit vielen Zutaten. Was ist das Besondere an dem Zuckerrohrdestillat?

Ganz klar: seine **Vielfältigkeit**. Rum kann auf so viele verschiedene Arten gemixt und genossen werden. **Captain Morgan** zum Beispiel zeigt seiner jüngeren Zielgruppe immer wieder, dass es unzählige Möglichkeiten gibt, ihn zu genießen: ob als Klassiker mit Cola, als Mint Cooler mit Limonade, Minze und Limette, mit Ginger Ale oder sogar als Heißgetränk „Hot Toddy“ oder „Hot buttered Rum“. So wird aus dem sanften Zeitgenossen ein echter **Mixing-Star**.

Das Experimentieren mit unterschiedlichen Finishes, also dem (Nach-)Reifen in alten Holzfässern, ist heutzutage nicht nur bei Whisky und Gin Gang und Gäbe, sondern auch bei Rum. Dadurch entstehen vielfältige Aromen und Farbnuancen. Der Kunde hat die Qual der Wahl. Wie sind die Erfolgsaussichten für ein so breites Rum-Sortiment?

Hier kann man die **Whisky-Kategorie gut als Referenz** nehmen: Sie hat ja in dem Bereich eine wirklich erfolgreiche Entwicklung gezeigt. Und genau diese finden wir nun auch im Rum-Segment wieder. Gerade im Bereich Super-Premium suchen Kund:innen oft nach besonderen Geschmäckern und einem Erlebnis für den Gaumen. Die **Premiumisierung** der Kategorie setzt sich stetig fort: Der Trend geht auch bei Rum **weg vom Party-Drink** hin zum Geschmackserlebnis – und zwar in all seinen Facetten und verschiedenen Ausführungen.

Der Klassiker unter den Mischgetränken mit Rum ist der Cuba Libre. Für Anfänger sicherlich ein guter Start. Aber für Menschen, die das Besondere suchen, sollte es schon ein wenig exotischer sein. Haben Sie einen Geheimtipp, welchen Rum man unbedingt probieren sollte?

Für alle, die **Rum einmal pur** verkosten wollen, empfehle ich **Zacapa 23** garniert mit einer Wolke aus Zuckerwatte. Letztere ist eine Hommage an die Herkunft des edlen Rums, der 2.300 Meter über dem Meeresspiegel im sogenannten „Haus über den Wolken“ reift. Wer Rum **gern im Mix** trinkt, dem empfehle ich, **Captain Morgan Mint Cooler** zu probieren: Captain Morgan Original Spiced Gold im Mix mit Limonade, einem Spritzer Limette und frischer Minze.

Pampero und Zacapa sind traditionelle, hochwertige Rums. Sie eignen sich hervorragend zum puren Genuss oder auf Eis, weil sie sich durch eine wunderbare Aromenvielfalt auszeichnen. Eigentlich verdienen die beiden wiederholt prämierten Nischenprodukte mehr als einen kleinen Regalplatz in den Getränkemärkten. Wie kann man noch mehr Kunden von ihrer Qualität überzeugen?

Indem man diesen hochwertigen Produkten zunächst einmal wirklich **mehr Platz im Regal** einräumt – immerhin sprechen die Zahlen für sich: Über 60 % der Kund:innen, die Zacapa probiert haben, bleiben der Marke treu und kaufen sie sehr wahrscheinlich wieder. Eine gute Platzierung am POS kann dies unterstützen – **Distribution is key!** Online ist Zacapa bereits ein sehr starker Player und dieses große Potenzial werden wir durch weitere Investments in der Zukunft auch **am POS fördern**.

Die Konsumenten werden anspruchsvoller und setzen vermehrt auf Qualität, Glaubwürdigkeit und Verlässlichkeit. Inwieweit kann Diageo diesen Kundenwünschen entsprechen?

Qualität, Glaubwürdigkeit und Zuverlässigkeit sind und bleiben der Kern all unserer Projekte und Marken. Als global agierendes Unternehmen tragen wir große Verantwortung – gegenüber der Umwelt und unserem Umfeld. Daher sind wir sowohl in puncto **Nachhaltigkeit** als auch was **Inklusion** und **Diversität** angeht vielfach engagiert: Wir sparen Ressourcen, nutzen Strom aus erneuerbaren Energien und setzen auf recycelbare Produktverpackungen. Wir machen uns stark für mehr Frauen und mehr ethnische Diversität in den Führungsebenen. Und wir unterstützen verantwortliches Trinkverhalten – durch Programme, Partnerschaften und Kommunikation mit unseren Kund:innen. Heute und in Zukunft.




Captain Morgan Tiki

LIMITED EDITION:
AB APRIL 2022

ALOHA ABVERKAUF!

Jetzt Captain Morgan Tiki entdecken!

 **URLAUB FÜR DEN GAUMEN:** mit fruchtigen Flavours von reifer Ananas und saftiger Mango

 **URLAUB FÜRS AUGE:** aufmerksamkeitsstarkes Südsee-Flair begeistert die Zielgruppe

 **URLAUB IM GLAS:** 40 ml Captain Morgan Tiki + Eis + 120 ml Limonade
Ein Drink enthält 7,9 g Alkohol.



18+ Kein Verkauf von Spirituosen an Minderjährige

Bitte trinken Sie verantwortungsvoll. Besuchen Sie [DRINKIQ.com](https://www.drinking.com)

DIAGEO



**Rum –
mehr als eine Zutat
im Cuba Libre**

Nach jahrelangem Ringen um den niedrigsten Preis legen viele Konsumenten wieder Wert auf qualitativ hochwertige Spirituosen. Diesen Trend sehen wir nicht nur bei Whisky und Gin, auch Rum erfreut sich einer Renaissance. Lesen Sie in diesem Artikel, warum er nicht nur mit Cola gemischt einen guten Drink abgibt.

Am Anfang war das Zuckerrohr

Rum ist ein hochprozentiges, alkoholisches Getränk, das aus Zuckerrohr hergestellt wird. Als Ausgangsprodukt dient in den meisten Fällen der dunkle, zähflüssige Zuckersirup **Melasse**, der aus eben jenem Zuckerrohr gewonnen wird. Zunächst wird die Melasse in einem großen Behälter mit **Wasser und Hefe** vermischt. Nach einer Weile setzt der Gärprozess ein: Die Hefe konsumiert den enthaltenen Zucker und wandelt diesen innerhalb weniger Tage in **Alkohol** um.

Die Destillation kann entweder in traditionellen **Pot Stills** oder **Column Stills** erfolgen. Besonders hochwertige Rum-Sorten werden im zuerst genannten Herstellungsverfahren produziert, da so besonders viele Aromen in den Rum übergehen. Da das Pot-Still-Verfahren jedoch sehr zeitaufwendig ist, wird die Flüssigkeit alternativ in sogenannten Column Stills gebrannt. Diese säulenartigen Brennvorrichtungen sind in der Handhabung einfacher und billiger. Während der Destillation werden jedoch weniger Geschmacksstoffe übertragen. Dadurch hat der Rum einen sehr reinen Alkoholgehalt, er ist allerdings nicht so aromatisch.

UND 'NE BUDDDEL VOLL RUM



Rum ist eine der traditionellsten Spirituosen. Lange Zeit war er Seelentröster der Sklaven in den amerikanischen Kolonien und als steter Begleiter half er Matrosen bei so mancher entbehrungsreichen Überfahrt. Heute findet das aus Zuckerrohr gewonnene Produkt meist in **Cocktails oder Longdrinks** Verwendung.

Doch was macht Rum zur Trend-Spirituose? Seine Vorteile sind zum einen seine ausgeprägten Aromen, zum anderen die fehlende alkoholische Schärfe. Rum ist – anders als Gin – **ein harmonischer Zeitgenosse**. Und gerade deshalb wird er immer häufiger auch „solo“ genossen: „on the rocks“ oder mit einem Spritzer Soda.

Für die Reifung wird der Rohbrand in **Holzfässer** abgefüllt. Meist handelt es sich um ehemalige Bourbon-, Cognac-, Sherry- oder Portweinfässer. Je länger der Rum im Fass liegt, desto stärker schmeckt man seinen Vorgänger durch. Werden verschiedene Jahrgänge miteinander gemischt, spricht man von **Blending**. So stellt man eine gleichbleibende Qualität und bestimmte geschmackliche Ausprägungen sicher. Die Farben des Endprodukts variieren durch die unterschiedlichen Herstellungs- und Lagerungsweisen von **durchsichtig bis braun**.

Die Herkunft macht's

Das Klima hat einen entscheidenden Einfluss auf alle Produktionsschritte: Vom Zuckerrohr-Anbau bis zur Reifung bevorzugt die exotische Spirituose tropisch heiße Luft. Hergestellt wird Rum daher vor allem in der Karibik sowie in Mittel- und Südamerika. Um die Gunst der Kunden buhlen aber auch Länder wie Indien, Mauritius und die Philippinen. Und auch im kühleren Deutschland wird Rum gebrannt. Der alte Seemannstrunk lässt sich abhängig von seiner Herkunft in bestimmte Stile einteilen:

Ihr Sortiment: rundum gut.

Gönnen Sie dem Rum-Segment in Ihrem Spirituosen-Regal einen intensiveren Blick, denn die Warengruppe rückt immer mehr ins Rampenlicht. Mit welchen Varianten wollen Sie Ihre Kunden verführen?

Der bereits erwähnte **Rhum Agricole** ist ein besonders feiner Tropfen und erobert zurzeit die deutschen Barschränke. Die Insel Martinique ist der größte Exporteur dieser Spezialität und bietet eine große Auswahl an milden Spitzenprodukten.

Für Cocktails eignen sich besonders die **Goldenen Rums**, die, wie der Name schon sagt, in goldigen Tönen daherkommen. Sie sind unkompliziert und von vergleichsweise mildem, würzigem Geschmack, da sie keine oder nur kurze Zeit im Eichenholzfass verbringen.

Neben den Klassikern veredeln Zimt, Muskat, Nelken und Ingwer sogenannte **Spiced Rums**. Sie eignen sich besonders für die kalte Jahreszeit.

Für Sommer-Feeling sorgen wiederum sogenannte **Flavoured Rums**: Dabei handelt es sich um aromatisierte Rums, gerne mit Kokosnuss-, Bananen-, Mango- oder Zitrusfruchtnoten. Aufgrund ihrer exotischen, fruchtig-frischen Zusätze setzt man sie vor allem bei wärmeren Temperaturen in Szene. Viele Flavoured Rums sind allerdings „nur“ Liköre auf Rumbasis, da ihr Alkoholgehalt zu niedrig ist.

Ob nun Rum, Rhum oder Ron auf dem Label steht – die vielseitige Spirituose lässt die Herzen höherschlagen.

Spanischer Rumstil (industriell aus Melasse hergestellt)

Vertreter des spanischen bzw. kubanischen Stils eignen sich gut als Einstieg in die Welt des Rums, da sie harmonisch und mit einer ausgeprägten süßen Note daherkommen.

RON



Herkunft

- Kuba
- Puerto Rico
- Dominikanische Republik
- Venezuela
- Guatemala
- Nicaragua
- Panama
- Kolumbien
- Peru
- Costa Rica
- Ecuador

Eigenschaften

- leicht
- süffig
- vollmundig
- süß
- mild
- rund
- Solera¹

Verwendung

- Mojito
- Piña Colada
- pur/mit Eiswürfeln



Französischer Rumstil (aus Zuckerrohrsaft hergestellt)

Rhum Agricole wiederum ist eine Besonderheit der ehemals französischen Überseegebiete Martinique, Guadeloupe und La Réunion. Diese Spezialität, die direkt aus Zuckerrohrsaft gewonnen wird, ist im Vergleich zu anderen Sorten sehr fruchtig und frisch, gleichzeitig aber auch komplex und trocken.

RHUM



Herkunft

- Martinique – AOC
- Guadeloupe
- Marie-Galante
- Haiti
- Französisch-Guayana
- La Réunion
- Mauritius

Eigenschaften

- fruchtig
- intensiv
- elegant
- komplex
- blumig
- terroir
- Ouillage²

Verwendung

- Ti Punch
- Planters Punch
- pur/mit Eiswürfeln



Britischer Rumstil (industriell aus Melasse hergestellt)

Die Varianten aus den ehemaligen britischen Kolonien, zu denen unter anderem Jamaika zählt, haben einen kräftigen, intensiv-würzigen und aromatischen Charakter.

RUM



Herkunft

- Trinidad und Tobago
- Antigua
- Barbados
- Jungferninseln
- Jamaika
- Saint Lucia
- Guayana
- Mauritius

Eigenschaften

- lebhaft
- würzig
- dicht
- kräftig
- gehaltvoll
- dunkel
- Navy³

Verwendung

- Rum & Cola
- mit Eiswürfeln



¹Solera: Verfahren, bei dem jährlich der auf natürliche Weise verdunstete Rum durch jüngeren Rum ersetzt wird (gleiches Verfahren wie bei der Herstellung von Sherry).

²Ouillage: Verfahren, bei dem jährlich der auf natürliche Weise verdunstete Rum durch Rum desselben Alters ersetzt wird (gleiches Verfahren wie bei der Herstellung von Cognac/Whisky).

³Navy: Englische Marine – bis 1970 erhielten alle Soldaten täglich ein randvolles Glas Rum.



Tante Käthe und ihr Lieblingslikörchen

Eierlikör ist ein Getränk für Damen reiferen Alters beim Kaffeeklatsch, oder? Dieses Klischee wird zwar auch heute noch bedient, doch die Spirituose muss eine Menge heimliche Verehrer haben, denn anders lässt sich die Entwicklung nicht erklären: Ausgerechnet Eierlikör verzeichnet seit Jahren zuverlässig Umsatzzuwächse, während viele andere alkoholhaltige Getränke zu kämpfen haben.

EI, EI, EI, WAS KOMMT DENN DA?

Im Jahr 2020 wurden im deutschen Lebensmitteleinzelhandel knapp 20 Millionen Flaschen Eierlikör verkauft.¹ Das ist eine **Steigerung um fast 11 %** im Vergleich zum Vorjahr. Es liegt sicherlich nicht nur am Corona-Blues, dass fast jeder vierte Deutsche eine Flasche von der gelben Spirituose gekauft hat. Nein, die Konsumenten lieben Eierlikör – ob klassisch im Schoko-Waffelbecher oder als Zutat in Desserts und Kuchen.

Was die Konsumenten meist nicht wissen: Kaum eine Spirituose ist so umstritten wie der Eierlikör. Sogar der Europäische Gerichtshof hat sich in der Vergangenheit mehrfach mit ihr befasst. Ob sie nun Eierlikör, Advokat oder Likör mit Ei-Zusatz heißt: Zu klären war die Frage, ob **Milcherzeugnisse** in einen „richtigen Eierlikör“ gehören oder nicht. Seit 2019 steht fest: Sie dürfen hinein, müssen aber nicht.²



Wussten Sie schon?

Der Vorläufer des Eierlikörs wurde bereits im 17. Jahrhundert im heutigen Brasilien bei Ureinwohnern des Amazonas entdeckt. Dort gab es ein Erfrischungsgetränk namens Abacate, welches aus Avocados hergestellt wurde. Unter Beimischung von Rohrzucker und Rum entstand daraus Advocaat, welcher als Vorläufer des heutigen Eierlikörs gilt.

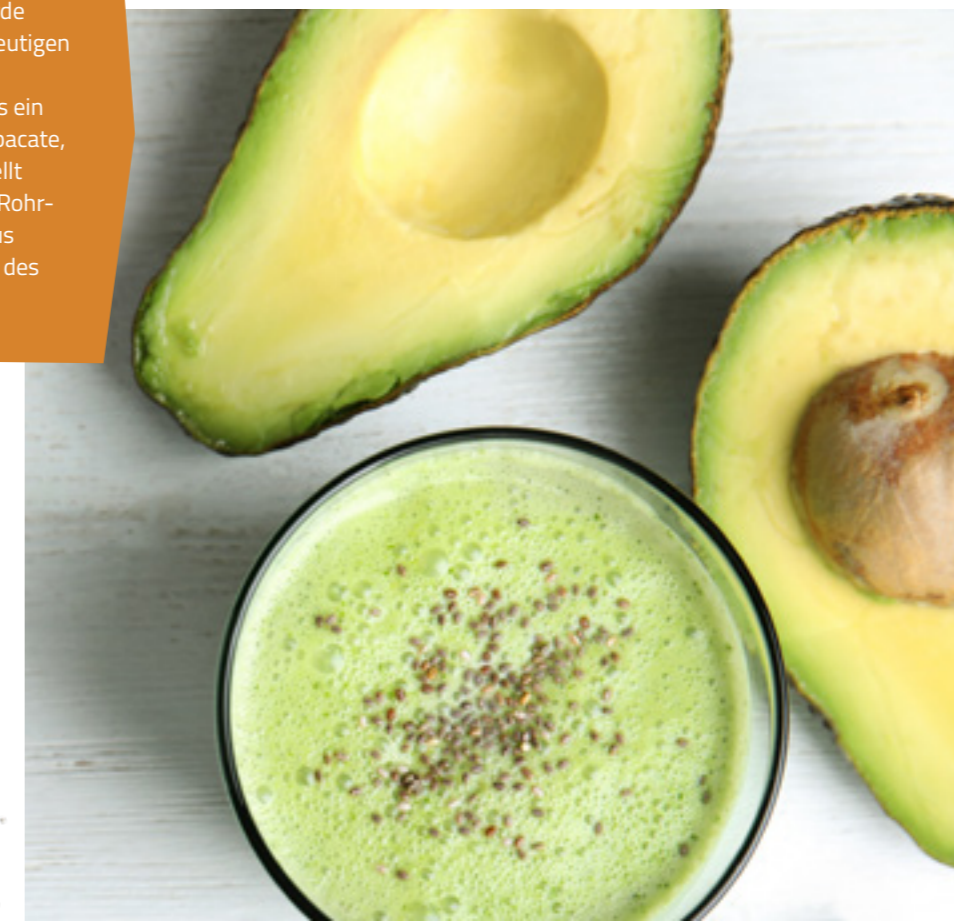
Eierlikör/Advokat	Likör mit Ei-Zusatz
150 g Zucker oder Honig	150 g Zucker oder Honig
140 g hochwertiges Hühnerei	70 g hochwertiges Hühnerei
Ethylalkohol (meist auf Getreide- oder Obstbasis)	Ethylalkohol (auf Getreide- oder Obstbasis)
Optional: Milcherzeugnisse	Optional: Milcherzeugnisse
Mindestalkoholgehalt: 14 Vol.-%	Mindestalkoholgehalt: 15 Vol.-%

¹ Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V., Daten aus der Alkoholvirtschaft 2021, 2021.

² Amtsblatt der Europäischen Union, L 130/1, 17.5.2019.

Zweimal im Jahr kommt die Ei-Zucker-Alkohol-Mischung ganz groß raus, nämlich dann, wenn es feierlich wird. **Zu Weihnachten**, aber vor allem **zu Ostern** drängen sich die Kunden vorm Regal. Eierliköre kommen häufig mit einer starken Vanille-Note und Ei-Aroma daher. Süß und cremig sind sie, manchmal auch sehr dickflüssig. Produkte, die mit Milcherzeugnissen versetzt werden, zeichnen sich durch eine flüssigere Konsistenz aus. Ein weiteres Merkmal der Spirituose ist ihre Wandlungsfähigkeit. Neben dem klassischen Verzehr ist sie auch als **Zutat** in Cocktails oder in Longdrinks hervorragend geeignet.

Aktuell ist kein Ende der Erfolgsgeschichte „Eierlikör“ abzusehen. Welche innovativen Sorten das Sortiment in Zukunft noch ergänzen werden, bleibt abzuwarten. Mit Sicherheit sind die schon erhältlichen **Spin-off-Eierliköre** mit Kaffee-, Frucht- oder Nuss-Aromen nicht das Ende der Fahnenstange. Und darauf freut sich nicht nur Tante Käthe!



FROHE (PR)OSTERN!



Der Ostersonntag ist in diesem Jahr der 17. April. Wussten Sie schon, dass der Termin von Ostern jedes Jahr variiert? Ostern richtet sich nach dem Mondkalender. Das Osterfest fällt immer auf den ersten Vollmond nach dem 21. März (Frühlingsanfang). Der frühestmögliche Termin ist somit der 22. März und der spätmöglichste der 25. April.

LECKERE DRINKS FÜR DIE FEIERTAGE!

Das Osterfest steht vor der Tür! Die typischen Symbole dieses Festes sind sicherlich der Osterhase und die Ostereier, welche auch als Boten des Frühlings bezeichnet werden. Nach dem großen Brunch oder dem deftigen Mittagessen mit der Familie geht es für viele dann raus in den heimischen Garten oder den nahe gelegenen Park, um nach Ostereiern zu suchen. Der Absatz von Eiern in Deutschland ist vor und an den Ostertagen am höchsten im ganzen Jahr. Da ist es nicht verwunderlich, dass Eierlikör zu den beliebten Getränke-Spezialitäten an Ostern gehört. Doch gibt es auch **Alternativen zum Eierlikör**, die wir unseren Liebsten als Aperitif oder zur Kaffeetafel an den Ostertagen anbieten können? Ja, definitiv! Wir sind für Sie auf Ostereier-Suche im heimischen Garten gegangen und haben leckere Rezepte hinter den aufblühenden Beeten und Bäumen gefunden.

BUNNY MARY:

Dieses Getränk lockt sicherlich noch mehr **Osterhasen** in Ihren Garten!

1. Füllen Sie alle Zutaten zusammen mit einem Teil der Eiswürfel in einen Mixbehälter.
2. Mixen Sie alles und rühren Sie das Gemisch mehrfach um.
3. Anschließend geben Sie Eiswürfel in 4 Gläser und teilen das Gemisch auf die Gläser auf. Gerne können Sie die Gläser noch mit einer kleinen Möhre und frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.

Für 4 Gläser benötigen Sie:

- 20 cl Wodka
- 24 cl Möhrensaft
- 16 cl Tomatensaft
- 4 Spritzer Worcestershire Sauce (englische Würzsauce)
- 4 – 8 Spritzer Tabasco (je nach Belieben)
- 4 Spritzer Zitronensaft
- etwas Salz und Pfeffer
- Eiswürfel

ESPRESSO-MARTINI:

Dieses Getränk passt super zur **Kaffezeit** an den Ostertagen. Für alle Kaffeeliebhaber und Naschkatzen ist dieser leicht nussige Martini der optimale Begleiter zu einem Stück Kuchen.

1. Bereiten Sie den Espresso zu und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
2. Gießen Sie etwas Ahornsirup auf einen kleinen Teller. Tunken Sie die Martini-Gläser kopfüber in den Sirup und bestäuben Sie den Rand der Gläser anschließend mit Kakaopulver oder einigen Schokoladenflocken.
3. Geben Sie nun die Eiswürfel zusammen mit dem Wodka, dem kalten Espresso, dem Kaffeelikör sowie dem Nusslikör in einen Shaker und schütteln Sie alle Zutaten kräftig durch. Verteilen Sie das Gemisch auf die Martini-Gläser.
4. Anschließend stäuben Sie noch etwas Kakaopulver über den Drink und servieren Sie ihn direkt eisgekühlt.

Für 4 Martini-Gläser benötigen Sie:

- 24 cl Wodka
- 12 cl Espresso (kalt)
- 6 cl Kaffeelikör
- 4 cl Nusslikör
- Kakaopulver oder feine Schokoladenflocken
- Ahornsirup
- Eiswürfel

GRANATAPFEL-MOCKTAIL:

Und für diejenigen unter uns, die **keinen Alkohol** mögen, haben wir noch ein leckeres Mocktail-Rezept im Blumenbeet gefunden.

1. Entkernen Sie den Granatapfel und verteilen Sie die Kerne gleichmäßig auf die Gläser. Geben Sie zusätzlich das Crushed Ice oder einige Eiswürfel hinzu.
2. Waschen und trocknen Sie das Basilikum und hacken Sie es klein. Verteilen Sie es danach gleichmäßig auf die Gläser.
3. Drücken Sie die Limette aus und verteilen Sie den Saft ebenfalls auf die Gläser.
4. Anschließend geben Sie in jedes Glas einen Teelöffel Grenadine-Sirup und füllen die Gläser je nach Belieben mit Tonicwater oder alternativ mit alkoholfreiem Sekt auf. Rühren Sie das Gemisch einmal um.

Für 4 Sektulpen oder -schalen benötigen Sie:

- 1 Granatapfel
- 1 Flasche alkoholfreier Sekt oder Tonicwater
- 1 Limette
- Grenadine-Sirup
- Frisches Basilikum
- Eiswürfel oder Crushed Ice

SOCIAL MEDIA – FLUCH ODER SEGEN?

Vielleicht kennen Sie das Gefühl auch: Sie konnten ein paar Stunden nicht in den sozialen Medien wie Instagram oder Facebook vorbeischaun und glauben, Sie haben etwas verpasst? Woher kommt dieser Drang, ständig wissen zu wollen, was in der Welt passiert und die Angst, dass man etwas Weltbewegendes verpasst, wenn man mal nicht online ist. Ob Social Media Fluch oder Segen sind, lesen Sie im folgenden Artikel.



Wie die meisten Menschen werden sicher auch Sie zu den Nutzern mindestens einer **Social-Media-Plattform** wie Facebook, Instagram, TikTok oder LinkedIn gehören, denn in den vergangenen Jahren haben diese immer weiter Einzug in unseren Alltag gehalten. Während anfangs die Zielgruppe eher jüngere Nutzer waren, kennen die sozialen Medien mittlerweile kein Alter mehr und es ist für jeden etwas dabei.

Die Plattformen geben einem das Gefühl, sich zu jeder Tageszeit mit der ganzen Welt vernetzen zu können und Nachrichten aus allen Himmelsrichtungen zu empfangen. Aber auch an **gezielter Werbung** kommt niemand mehr vorbei. Alle digitalen Bewegungen und Suchanfragen werden ausgewertet und die passenden Produkte schleichen sich als Banner oder Anzeigen in den persönlichen Feed.

Viele Firmen – auch aus der Getränkebranche – setzen mittlerweile auf **Social-Media-Marketing** und versuchen, ihre Produkte oder Dienstleistungen auf den diversen Kanälen zu bewerben. Oftmals mit großem Erfolg. Mit etwas Feingefühl und knackigem Content können durch eine gute Online-Marketing-Strategie die Absatzzahlen rasant steigen und die Produkte oder Dienstleistungen schnell an Bekanntheit erlangen.

Influencer spielen hierbei eine große Rolle. Sie stellen Produkte und Dienstleistungen in einer vermeintlich perfekten Welt vor und suggerieren arglosen Nutzern, dass ihr Leben mit dem Kauf des Artikels ebenso schön und sorglos wird. Schafft es also ein Unternehmen, eine Kooperation mit einem bekannten Influencer abzuschließen, steht einem erfolgreichen Produktstart nichts mehr im Wege. Meistens ist der **Hype** um einen neuen Artikel riesig und die Verkaufszahlen schießen in die Höhe. Nirgendwo erhält man schnellere Reaktionen als im Internet. Das kann neben den zahlreichen Vorteilen auch Nachteile haben.

So rasant der Hype um ein Produkt aufkommt, so schnell kann er sich auch wieder verflüchtigen. Denn egal wie gut die Strategie ist, es kann immer jemanden geben, der das Haar in der Suppe findet und im schlimmsten Fall verbreitet sich dadurch in Sekundenschnelle ein **Shitstorm** im gesamten Netz. Dabei ist es oft egal, ob die Kritik auf Fakten basiert oder völlig an den Haaren herbeigezogen ist. Dies schadet in den meisten Fällen nicht nur dem Produkt, sondern auch dem **Image des gesamten Unternehmens**. Genauso kann es passieren, dass der Influencer, den man für eine Kooperation engagiert hat, einen Fehler macht. Auch diese negative Stimmung kann auf das Unternehmen zurückfallen. Daher sollte immer gut überlegt sein, mit wem man kooperiert und wie viel Zeit man in eine Hintergrund-Recherche investiert.

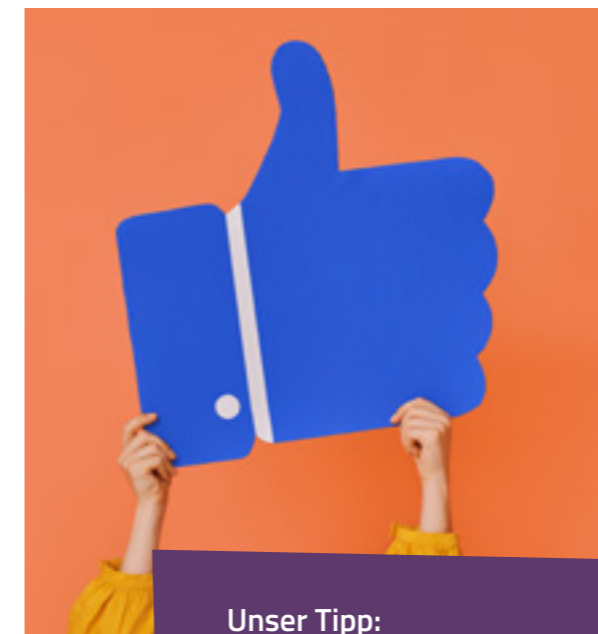


Social Media als Trendmotor

Wie Social-Media-Marketing perfekt laufen kann, zeigten Anfang letzten Jahres einige Rapper, die den Schritt in die Getränkebranche wagten. Mit ihren bunten Verpackungen, besonderen Namen und außergewöhnlichen Sorten vermarkteten sie alle ein und dasselbe Getränk: Eistee! Mit **Social Media als Trendmotor** fassten die Musiker:innen Shirin David, Rapper Capital Bra und Haftbefehl in der Getränkebranche Fuß. Schon bevor die verschiedenen Eistee-Variationen auf den Markt kamen, war die Werbung dafür in den sozialen Medien kaum zu übersehen.

Influencer, Musikkollegen, eigentlich jeder, der in den deutschen sozialen Medien eine Rolle spielt, bekam PR-Samples. Diese wurden vor laufender Kamera geöffnet und die Produkte live verkostet. Shirin David brach dadurch im letzten Jahr alle Rekorde, denn für ihren Eistee gab es **20 Millionen Vorbestellungen**. Sie überholte Capital Bra um Längen, welcher mit seinem Eistee „nur“ sechs Millionen Vorbestellungen erzielte. In diesen Fällen hat Social Media hervorragend als Trendmotor funktioniert und einen großen Hype um die Rapperin und ihre Eistees erzeugt.

Ob Social Media nun Fluch oder Segen sind, lässt sich nicht eindeutig beantworten. Shitstorms und Hasskommentare verbreiten sich rasend schnell. Es kann einem **angst und bange** werden, wenn man sieht, wie die Anonymität des Internets zu Hemmungslosigkeit und Bosheit führt. Oftmals fehlt jeglicher Bezug zur Realität. In diesem Fall würde man wohl eher von einem Fluch sprechen. Wirft man aber einen Blick auf die **positiven Seiten**, sieht man dort viele tolle Communities, freundschaftlichen Zusammenhalt, großen Support der beliebten Unternehmen und Diskussionen auf Augenhöhe. Wie bei allem liegt die Wahrheit vermutlich irgendwo in der Mitte.



Unser Tipp:

Entdecken Sie tolle Produkte mit **Vorsicht**, trauen Sie sich selbst an die digitale Bewerbung Ihres Marktes, glauben Sie nicht sofort alles, was Sie sehen und verbringen Sie dennoch genügend Zeit in der wahren Realität mit Freunden und Familie.

WEIN – REIN PFLANZLICH?



Veganismus ist für viele heute kein Neuland mehr.

Inzwischen verfügt fast jedes „tierische“ Lebensmittel über ein veganes Gegenstück. Ob veganer Bacon, Hamburger-Pattys oder Milch – der Vielfalt an pflanzlichen Alternativen sind keine Grenzen gesetzt.

Auch in der Werbung ist das Thema präsenter denn je. Im Fernsehen kommt man an TV-Spots zur veganen Ernährung nicht mehr vorbei und auch im Bereich Social Media ist der #veganlifestyle längst angekommen. Vegan leben heißt heute nicht mehr, sich einschränken zu müssen.

Doch ist das bei Wein auch so? Hier ist es noch etwas schwierig herauszufinden, ob der Wein vegan ist, denn diese Angabe muss nicht zwangsläufig auf der Flasche stehen. Aber wieso enthält Wein überhaupt tierische Bestandteile? Immerhin ist es doch ein rein pflanzliches Produkt, das bei der Vergärung von Traubenmost bzw. Maische entsteht. Der enthaltene Zucker in der Frucht wird durch die Zugabe von Hefe zu Alkohol vergoren.



Doch fangen wir von vorn an!

Zunächst werden die Beeren zu **Most** gepresst, dann folgt die erste Klärung. Diese wird auch Vorklärung genannt. Sie dient der Entfernung grober Schwebstoffe aus dem Most. Hierbei ist kein Eingreifen durch den Winzer nötig, da sich die Schwebstoffe (Schalenrückstände, Fruchtfleisch etc.) von selbst innerhalb von 24 Stunden absetzen. Im Anschluss kann der klare Most von oben abgesogen werden.

Es folgt die anschließende **Gärung**. Die Hefe, die zu diesem Zweck eingesetzt wird, wird entweder zugegeben (Reinzuchtheefe) oder es werden natürliche Hefen verwendet. Diese sind von Natur aus auf den Beerenschalen und in den Fässern oder Tanks vorhanden. In diesem Fall startet die Gärung automatisch. Es bildet sich nicht nur Alkohol, sondern auch ein Großteil der Aromen des Weins. Nun spricht man von einem Jungwein.



Klärungsbedarf?

Wir schenken Ihnen reinen Wein ein.

Die noch im Jungwein herumschwimmenden **Hefezellen** trüben die Flüssigkeit und wer von uns möchte schon trüben Wein trinken? Der Jungwein muss also geklärt werden. Aber was bedeutet eigentlich „Klärung“, die auch „Schönung“ genannt wird, bei der Weinbereitung?

Das Klärungsverfahren in der Weinherstellung ist auf zwei Arten möglich: Konventionell – meist wird hierzu Speisegelatine oder Hühnereiweiß eingesetzt – oder vegan mithilfe von mechanischen Filtern. Diese Hilfsmittel werden verwendet, um Weine von besagten Trübstoffen zu befreien. Bei der Klärung von veganem Wein entsteht in diesem Arbeitsschritt der entscheidende Unterschied: Anstelle einer Klärschönung mit Eiweiß oder Gelatine setzt man hier auf Filterhilfsmittel wie Bentonit, ein gemahlenes Gestein aus verschiedenen Tonmineralien.

Im nächsten Schritt wird der Wein dann **filtriert**. Als Filterhilfsmittel wird meist Kieselgur, ein feines Mehl aus Kieselalgen, eingesetzt. Dieser Vorgang ist bei der konventionellen und veganen Weinherstellung identisch. Zum Schluss wird der Wein dann frei von Hefeteilchen, Trübstoffen und Eiweiß in die Flaschen gefüllt.

Wo liegt der Unterschied zwischen veganem und vegetarischem Wein?

Vegetarisch: Das Wort vegetarisch leitet sich vom lateinischen Wort „vegetare“ ab. Vegetarier ernähren sich nicht von Produkten, die von lebenden Tieren stammen – also Fleisch oder Fisch, Milch, Eier, oder Honig sind aber erlaubt. So kann ein vegetarischer Wein durchaus auch mit Stoffen wie Eiweiß oder dem Milchprotein Kasein behandelt worden sein. Bei einem vegetarischen Wein ist jedoch keine Behandlung mit Gelatine möglich.

Vegan bedeutet den Verzicht auf alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs sowie die Nutzung von Tieren und tierischen Produkten insgesamt. Daher werden hier bei der Weinbehandlung ausschließlich Aktivkohle und Mineralerden, wie Bentonit, eingesetzt.



Gibt es einen Qualitäts-/Geschmacksunterschied?

Wie bei anderen Lebensmitteln auch, ist es bei der Herstellung eines Weines möglich, auf Hilfsmittel tierischen Ursprungs zu verzichten. Neben den genannten veganen Weinbehandlungsmitteln wird auch mit pflanzlichen Proteinen experimentiert. Diese **Ersatzstoffe** brauchen zwar etwas mehr Zeit für die Weinklärung, erfüllen aber genauso ihren Zweck und sind nicht weniger effektiv.

Verspricht veganer Wein auch immer eine gute Weinqualität?

Die Welt veganer Weine mit der entsprechenden Zertifizierung ist noch relativ jung, aber man kann sagen, dass es grundsätzlich erst einmal keinen geschmacklichen Unterschied zwischen konventionellem und veganem Wein gibt. **Hier gilt klar:** Man sollte sich durch die Auszeichnung auf der Flasche nicht irritieren lassen und lieber auf die klaren Fakten schauen.



Wie sieht ein Vegan-Label aus?

Tatsächlich gibt es hierfür in der EU **keine einheitliche Richtlinie**, dafür umso mehr (teilweise verwirrende) Labels auf den Weinetiketten. So müssen Bio-Weine beispielsweise nicht zwangsläufig vegan sein. Das Label sagt lediglich aus, dass sich der Winzer beim Anbau seines Weines an strenge ökologische Auflagen gehalten hat.

Es reicht leider nicht, nur auf das Weinetikett zu schauen, denn die meisten Weine werden heutzutage gezielt „verbessert“ oder „nachgearbeitet“, um sie mit bestimmten Eigenschaften auszustatten. Damit möchte man die Abverkäufe steigern. Dieses Vorgehen ist völlig legal. Wenn Sie sich unsicher sind, bleibt nur eines: **Fragen Sie den Winzer** bzw. den Hersteller Ihres Vertrauens, ob der Wein vegan ist.



FREIXENET: FEIERE DAS LEBEN!

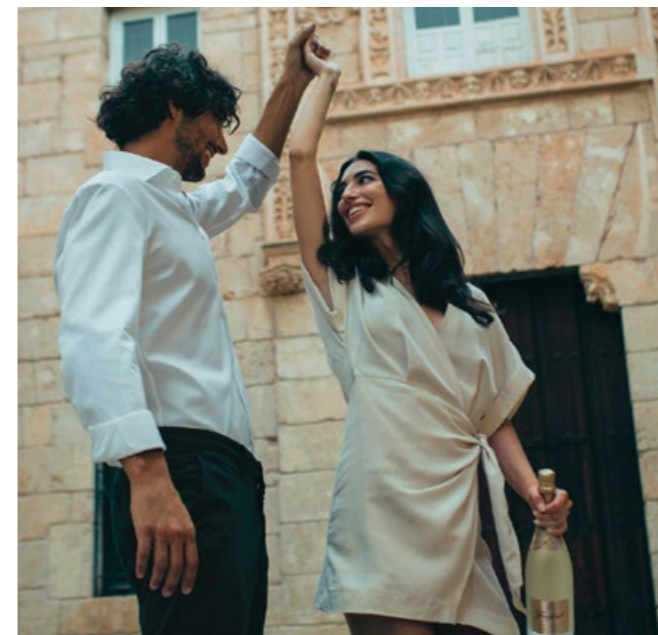
Freixenet verkörpert spanisches Temperament und prickelnde Leidenschaft

Wussten Sie schon? Der weltgrößte Cavahersteller steht seit 1914 für einzigartige Qualität und exportiert weltweit in über 150 Länder. Freixenet ist eine der emotionalsten Marken auf dem internationalen Sektmarkt und lädt gemäß dem Motto „Celebra la vida“ zum glanzvollen Anstoßen ein.

Was ist ein Cava: Cava ist der spanische Begriff für Sekt. Cava bedeutet so viel wie Keller, bezieht sich also vor allem auf den unterirdischen Teil, wo Cava-Flaschen traditionell gelagert werden. Seit 1986 ist Cava mit der Qualitätsbezeichnung Denominación de Origen Cava geschützt – DO Cava bedeutet in diesem Fall somit keine Herkunftsbezeichnung aus einer bestimmten Region, sondern einen Qualitätshinweis.

So wird Cava hergestellt: Freixenet steht nicht zuletzt wegen der hochwertigen Herstellung der traditionellen Flaschengärung, der Método Tradicional, bei der der Premium-Cava über Monate lang in der Flasche reift, für einzigartige Qualität.

Welche Rebsorten werden verwendet? Für die spanischen Schaumweine von Freixenet kommen seit jeher ausschließlich die besten Weine zum Einsatz. Die drei Rebsorten für Cava Freixenet sind die Macabeo-Trauben, die dem Cava eine besondere Finesse verleihen, die charaktvollste Traube Kataloniens – die Xarel-Lo – und die Parellada-Traube, die traditionelle Aromen wie Zitrus, Apfel und Blütenduft vereint.



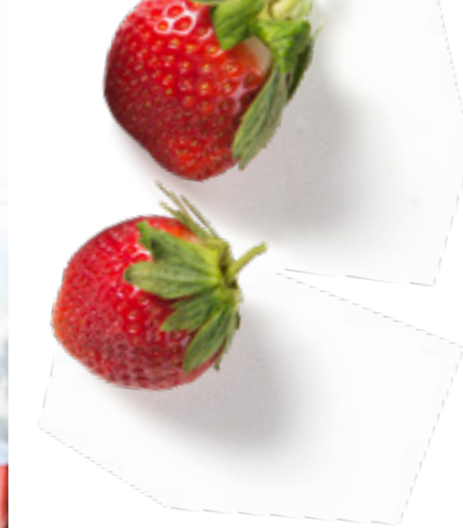
Große Freixenet Sommer-Promotion

Freixenet startet mit einer großangelegten Dachmarken-Promotion in die Frühlings- und Sommermonate. Von April bis August 2022 sorgt ein umfassendes Maßnahmenpaket mit attraktivem Gewinnspiel und aufmerksamkeitsstarken POS- und Digitalaktionen für maximale Sichtbarkeit über den kompletten Kampagnenzeitraum sowie die Aktivierung des gesamten Freixenet Sortiments – von den beliebten Premium-Cavas der Freixenet Carta Range bis hin zur Freixenet Wine Collection, den Weinen von Freixenet Mia und Freixenet Mederaño.

Und so einfach geht's: Verbraucher kaufen ein Produkt aus dem Freixenet Sortiment, laden den Kassenbon auf www.freixenet-gewinnspiel.de hoch oder scannen diesen über den QR-Code ein und nehmen automatisch an den monatlichen Verlosungen teil. Als Hauptgewinn verlost Freixenet insgesamt fünf exklusive Luxusreisen nach Spanien sowie weitere attraktive Gewinne. Die Gewinnspiel-Aktion erstreckt sich auf alle Gebindegrößen des gesamten Sortiments der Dachmarke Freixenet. Für eine starke Sichtbarkeit am POS sorgen auffällige Zweitplatzierungen in Form von ¼-Chep-(Misch)Displays, die sich mit flexibel einsetzbaren POS-Materialien ergänzen lassen. Dazu zählen Topschilder, aufmerksamkeitsstarke Störer und Abreißblöcke an den Displays und Kartonaufbauten sowie für die Regalkommunikation – flexibel einsetzbar für jede Marktgröße.

Freixenet
DEINE CHANCE AUF EXKLUSIVE SOMMERGEWINNE!
UND VIELE WEITERE ATTRAKTIVE GEWINNE!
HAUPTGEWINN
5x Exklusive Luxusreise nach Spanien!
¡Celebra la vida!
WWW.FREIXENET-GEWINNSPIEL.DE
MEHR ERFAHREN!

Durch monatliche Verlosungen während des Gewinnspielzeitraums vom 01.04.2022 bis 31.08.2022 besteht die Möglichkeit, einen der angegebenen Gewinne zu gewinnen. Spätmöglicher Upload-Zeitpunkt: 04.09.2022. Auszahlung ist ausgeschlossen. Teilnahme ab 18 Jahren und bei Wohnsitz in Deutschland. Teilnahmebedingungen unter www.freixenet-gewinnspiel.de



Leckere Drinks zum Ehrentag

AUF DIE MÜTTER & VÄTER

Wussten Sie, dass bereits die Römer und Griechen einen offiziellen Muttertag hatten? So, wie wir ihn heute kennen, wird er allerdings erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts gefeiert. Die US-amerikanische Aktivistin Anna Jarvis setzte sich im Jahr 1908 dafür ein, Mütter in besonderer Weise zu würdigen. Sie organisierte die erste Muttertags-Feier, die sie bei allen wichtigen Vertretern aus Politik und Presse groß ankündigte. Im Jahr 1914 wurde dieser besondere Ehrentag für Mütter landesweit anerkannt. Seitdem wird er auf der ganzen Welt in verschiedenen Formen einmal im Jahr gefeiert.

Der Muttertag wird in Deutschland traditionell am zweiten Sonntag im Mai gefeiert. **In diesem Jahr fällt er auf den 8. Mai.** Besondere Aufmerksamkeiten, wie zum Beispiel Blumen, Schokolade, Parfüm oder dekorative Herzen, findet man in vielen Läden bereits Wochen vorher, um unseren Müttern den Tag zu versüßen.

Doch wie sieht es mit dem passenden Drink zum Ehrentag aus? Wir stellen Ihnen den **Erdbeer-Bellini** vor, um mit Ihren Liebsten diesen Tag zu genießen und das Glas auf unsere Mütter zu erheben. Ebenso passt er perfekt zur beginnenden Erdbeer-Saison!

Zubereitung Erdbeer-Bellini:

- Den Zucker kochen Sie in 100 ml Wasser auf und rühren ihn so lange um, bis er sich aufgelöst hat. Fügen Sie vier Estragon-Stiele hinzu und lassen Sie diese ca. zehn Minuten ziehen. Danach entfernen Sie den Estragon aus dem Sirup.
- Anschließend waschen Sie die Erdbeeren und pürieren diese zusammen mit dem Sirup möglichst fein. Das fertige Püree mindestens zwei Stunden kalt stellen.
- Zum Servieren füllen Sie etwas Püree in eine Sekttulpe oder Schale und füllen diese mit kaltem Sekt oder Prosecco auf. Je nach Geschmack können Sie die Gläser mit dem restlichen Estragon und einer Erdbeere garnieren.

Für etwa 350 ml Erdbeer-Püree benötigen Sie:

- 100 g weißen Zucker
- 200 g frische Erdbeeren
- 5 Stiele Estragon

Dazu:

- 1 Flasche Sekt oder Prosecco



Wir wollen nicht nur unsere Mütter ehren!

Auch der Vatertag steht uns im Mai bevor. Traditionell wird er an Christi Himmelfahrt gefeiert, **in diesem Jahr am 26. Mai.** Doch anders als am Muttertag verbringen Väter diesen Tag meist ohne ihre Familien, sondern vielmehr mit befreundeten Vätern. Häufig wird morgens ein Bollerwagen mit Bier beladen, um gemeinsam durch die Natur zu wandern und das eine oder andere Kaltgetränk zu genießen.

Bier und Ready-to-Drink-Dosen stehen hierbei ganz oben auf der Einkaufsliste. Doch wir haben den perfekten Tipp, um an diesem Tag mal etwas Abwechslung in Ihre Getränkeauswahl zu bringen. Keine Sorge - auf Bier müssen Sie hierbei nicht verzichten. Unser Cocktail-Tipp: **der CaiBIERinha!** Dieser Bier-Cocktail lässt sich auch optimal unterwegs zubereiten und schmeckt nach Sommer!

Zubereitung CaiBIERinha:

- Vierteln Sie zwei Limetten und schneiden Sie eine weitere Limette in Scheiben.
- Verteilen Sie die Limettenviertel auf die Gläser und zerdrücken Sie diese. Anschließend geben Sie in jedes Glas einen Esslöffel braunen Zucker.
- Teilen Sie das Crushed Ice auf die Gläser auf und füllen Sie diese mit Kristallweizen auf. Anschließend garnieren Sie die Gläser mit den Limettenscheiben.

Sie benötigen für 5 Gläser:

- Crushed Ice
- 3 Bio-Limetten
- 1 l Kristallweizen
- 5 EL braunen Zucker



Auch der Vatertag hat seinen Ursprung in den USA. Sonora Louisa Dodd rief im frühen 20. Jahrhundert diesen Tag aus, da sich ihr Vater nach dem Tod ihrer Mutter allein um sie und ihre fünf Geschwister kümmerte. Dies verbreitete sich schnell in den gesamten USA. Die deutsche Art, den Vatertag zu feiern hat ihren Ursprung um das Jahr 1900 herum. Zu dieser Zeit trafen sich Männer an Christi Himmelfahrt, um Gruppenausflüge zu unternehmen und Alkohol zu trinken. Dieser Brauch wird bis heute in ganz Deutschland fortgesetzt.

DAS SÜßRE GLÜCK

Schokolade, Kekse, Kuchen und Limonaden sind für viele aus dem Alltag nicht wegzudenken. Wir wissen aber auch alle, dass zu viel Zucker nicht unser Freund ist und zu einer Reihe von „Nebenwirkungen“ wie Übergewicht, Diabetes und Karies führen kann. In Studien wird übermäßiger Zuckerkonsum bei Kindern sogar mit einer gesteigerten Aggressivität und riskantem Verhalten, wie frühzeitigem Alkoholkonsum oder Rauchen, in Verbindung gebracht.¹

Wie kann es also sein, dass wir die Finger trotzdem nicht von Süßkram und Limonaden lassen können? Zum einen haben Forscher herausgefunden, dass das regelmäßige Verlangen nach Zucker tatsächlich **genetisch bedingt** ist.² Zum anderen macht der Genuss von Süßem nachweislich **glücklich**. Sobald wir Zucker zu uns nehmen, wird Serotonin im Körper ausgeschüttet. Dieser Botenstoff hat einen großen Einfluss auf unser Wohlbefinden. Steigt der Serotonin-Wert im Blut, verbessert sich automatisch auch unsere Stimmung. Wir fühlen uns entspannt, geborgen und haben bessere Laune. Ein gesunder Ersatz für Zucker ist daher wohl der Traum von vielen Naschkatzen. Aktuell sind natürliche Süßungsmittel wie Agavendicksaft, Kokosblütenzucker und Co. in aller Munde. **Aber sind sie die Lösung?** Leider nein. Auch wenn der Zusatz „natürlich“ verführerisch gesund klingt, haben diese Produkte auch ihre Nachteile.

Im Kontext mit den pflanzlichen Alternativen wird häufig von **Gesundheitsvorteilen** durch die enthaltenen Mineralien und Vitamine gesprochen. Ja, im Vergleich zu industriell stärker verarbeiteten Haushaltszucker und chemisch hergestellten Süßstoffen enthalten Honig und Co. mehr Nährstoffe. Jedoch sind diese häufig in so **geringen Mengen** vorhanden, dass man das ganze Glas Honig verzehren müsste, um einen nennenswerten Effekt zu erzielen.

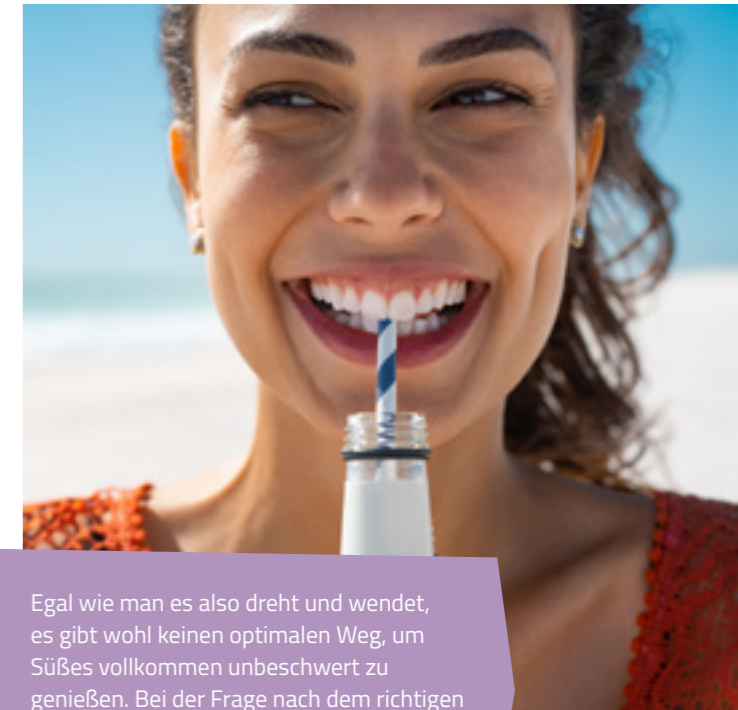
Weitere Aspekte, die man beim Vergleich im Hinterkopf behalten sollte, sind die Konsistenz und der Süßegrad. Insbesondere die verschiedenen **Sirup-Sorten** wie Ahorn- oder Reissirup enthalten ca. 45 Prozent Wasser. Durch dieses sinkt zwar der Kaloriengehalt pro 100 g, jedoch sind sie dadurch auch **weniger süß**. Um die gleiche Süße zu erreichen wie mit „normalem“ Zucker, muss man also auch mehr verwenden, wodurch der Kalorien-Vorteil schnell wieder wettgemacht wird.

Kokosblütenzucker wird nachgesagt, dass beim Genuss der Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigt, wodurch Heißhunger-Attacken vermieden werden. Agavendicksaft hat von Natur aus eine deutlich intensivere Süße und weniger Kalorien als Zucker – klingt beides im ersten Moment gut. Der „Saft“ hat jedoch einen **sehr hohen Fructose-Gehalt** und zu viel Fructose unterstützt z. B. die Entstehung von Fettleibigkeit und Bluthochdruck. Darüber hinaus stammen beide Süßmacher aus Übersee und haben durch den langen Transportweg keine gute Umweltbilanz.

Ein weiteres Importprodukt ist **Stevia**, das wohl jeder seit der stark diskutierten deutschen Markteinführung der Coca-Cola Life kennt. Mithilfe von Lösungsmitteln werden in einem chemischen Prozess Extrakte aus den Blättern der Stevia-Pflanze herausgelöst, die bis zu **450-mal süßer** sind als Haushaltszucker. Einer der Gründe, warum sich zuckerreduzierte Limonaden mit Stevia nicht durchgesetzt haben, war aber der nach wie vor hohe Zuckergehalt. Wie kann das bei einer so hohen Stevia-Süßkraft sein? Für den Einsatz von Stevia gibt es zum einen in Deutschland gesetzlich festgelegte **Höchstmengen** und zum anderen kommt bei einem starken Einsatz des Süßungsmittels deutlich der lakritzartige **Eigengeschmack** durch, der nicht zum gewünschten Geschmack des Produkts passt. Um die dadurch bedingt fehlende Süße auszugleichen, muss häufig reichlich Zucker hinzugefügt werden.

Was sollen wir also tun? Weg von Haushaltszucker oder natürlichen Süßungsmitteln und auf die allseits beliebten künstlichen Süßstoffe wie Aspartam, Sucralose und Co. ausweichen, die uns schon seit Jahrzehnten in Diät- und Zero-Produkten begleiten? Für sie spricht eine Süßkraft, die 30- bis 3.000-fach über der von Zucker liegt und das fast ohne Kalorien.

Auch hier machen uns kanadische Wissenschaftler einen Strich durch die Rechnung. Die Universität von Manitoba fand heraus, dass Übergewichtige, die Zucker durch Süßstoffe ersetzen, ihr Gewicht nicht besser unter Kontrolle haben. Es ist sogar genau das Gegenteil der Fall: Die Ersatzstoffe werden verdächtigt, den Appetit, den Stoffwechsel sowie die Zusammensetzung der Darmbakterien zu beeinflussen, wodurch die künstliche Süße langfristig zu einer **Gewichtszunahme** führt.³



Egal wie man es also dreht und wendet, es gibt wohl keinen optimalen Weg, um Süßes vollkommen unbeschwert zu genießen. Bei der Frage nach dem richtigen Diät-Produkt muss jeder seinen eigenen Weg wählen und sich fragen, warum man den Zucker ersetzen möchte und ob es vielleicht bessere Alternativen gibt.

Falls Sie nun eine Erfrischung ganz ohne Süße ausprobieren möchten, haben wir hier einige Vorschläge für Sie:



Pfanner Pure Tees



Vöslauer



ChariTea mint sugar free



NoSuga Limonaden

¹ Bruckaufa, Zlata; Walsh, Sophie D. (2018): Adolescents' multiple and individual risk behaviors: Examining the link with excessive sugar consumption across 26 industrialized countries, in Social Science & Medicine, Jahrgang 216, November, Seiten 133–141.

² Keskitalo, Kais; Knaapila, Antti; Kallela, Mikko; Palotie, Aarno; Wessman, Majja; Sammalisto, Sampo; Peltonen, Leena; Tuorila, Hely; Perola, Markus (2007): Sweet taste preferences are partly genetically determined: identification of a trait locus on chromosome 16, in The American Journal of Clinical Nutrition, Jahrgang 86, Ausgabe 1, Seiten 55–63.

³ Azad, Meghan B.; Abou-Setta, Ahmed M.; Chauhan, Bhupendrasinh F.; Rabhani, Rasheda; Lys, Justin; Copstein, Leslie; Mann, Amrinder; Jeyaraman, Maya M.; Reid, Ashleigh E.; Fiander, Michelle; MacKay, Dylan S.; McGavock, Jon; Wicklow, Brandy; Zarychanski, Ryan (2017): Nonnutritive sweeteners and cardiometabolic health: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials and prospective cohort studies, in Canadian Medical Association Journal, Jahrgang 198, Ausgabe 28, Seite 929–939.

Lucas, 38 Jahre jung, ist Single, wohnt in Köln und arbeitet als Fachinformatiker in einem mittelständigen Unternehmen. In den letzten zwei Jahren hat die Corona-Pandemie sein Leben sehr geprägt. Auf gemeinsame Abende mit seinen Freunden in der Kneipe musste er weitestgehend verzichten. Größere private Feiern waren ebenfalls untersagt. Doch endlich, nach langem Warten und Hoffen, gibt es ein Licht am Ende des Tunnels, denn diverse Lockerungen sind in Sicht. Lucas freut sich wahnsinnig, denn nun heißt es für ihn und seine Freunde endlich wieder:

Yippi Ya Yeah, Grillparty!

VERDUTZT IM GETRÄNKEMARKT

Er steckt jetzt schon in den Vorbereitungen, alles muss perfekt sein! In seinen Gedanken versunken und voller Vorfreude macht sich Lucas auf den Weg in den Getränkemarkt. „Bier! Wir brauchen jede Menge Bier“, denkt er sich. Schließlich ist der Gerstensaft nicht nur das liebste alkoholische Getränk der Deutschen, sondern im Gegensatz zu Longdrinks oder Cocktails auch günstig.

Im Getränkemarkt angekommen steuert Lucas direkt auf das entsprechende Regal zu – und dann der Schock! „Nanu, was ist denn das?“ Der Kasten Bier kostet sage und schreibe fast einen Euro mehr als zuvor. Lucas ist irritiert und fragt eine Mitarbeiterin leicht vorwurfsvoll: „Hey, weshalb kostet der Kasten Bier auf einmal so viel?“ Die Verkäuferin erklärt ihm Folgendes:



„Neben den Benzinpreisen sind auch die Preise für viele Lebensmittel gestiegen. Durch die besonderen Bedingungen der letzten zwei Jahre ist der Bierpreis leider besonders betroffen. Bis jetzt haben zunächst nur die großen Brauereien ihre Preise angehoben, aber vermutlich werden die kleinen nachziehen.“

Während der Corona-Pandemie haben viele große und kleine Brauereien, aber auch andere Branchen, Verluste einstecken müssen. Diese Einbußen kamen dadurch zustande, dass während der Krise keine Großveranstaltungen stattfinden durften. Bis auf den letzten Platz gefüllte Fußballstadien und Konzerthallen, Partys in Nachtclubs oder Bars sowie private Geburtstagsfeiern wurden untersagt. Dementsprechend gab es weniger Anlässe, Bier zu trinken. Neben dem geringeren Bierkonsum sind zeitgleich die Energie- und Rohstoffkosten gestiegen. Höhere Stromkosten in der Produktion und teurere Spritpreise für den Transport haben unter anderem dazu geführt, dass die Unternehmen Umsatzeinbußen erlitten haben.

Um diese Verluste auszugleichen, mussten die Brauereien handeln und haben an den Preisen gedreht. Nicht nur der Kasten Bier im Handel ist ca. um einen Euro teurer geworden, auch das Glas Bier in der Kneipe kann zwischen 30 und 50 Cent teurer sein. Das alkoholische Lieblingsgetränk der Deutschen wird vermutlich flächendeckend zukünftig mehr kosten.“

Lucas bedankt sich bei der Verkäuferin für die Auskunft. „So ein Mist aber auch“, denkt er sich. Der Besuch im Getränkemarkt war eine Enttäuschung für ihn. Zwar nicht geschmacklich, aber der Kauf des Bieres hat einen bitteren Beigeschmack. Ab sofort heißt es: Tiefer in die Tasche greifen zulasten des Geldbeutels. Dennoch lässt er sich die Vorfreude auf die Grillparty nicht nehmen. So muss eben jeder ein paar Euro mehr in die Mitte werfen. In solchen Zeiten müssen eben alle an einem Strang ziehen und sich gegenseitig unterstützen – das ist doch auch das, was Freundschaft ausmacht!





Gesund, auf die Schnelle und möglichst unkompliziert – alles Begriffe, die den aktuellen Lifestyle vieler Menschen widerspiegeln. Der Wunsch, sich „gesundzutrinken“ klingt also nach etwas, das perfekt zum aktuellen Zeitgeist passt. Der Gedanke, durch die richtige Erfrischung etwas für die eigene Gesundheit zu tun, ist jedoch nicht so neu, wie man im ersten Moment denken mag.

DAS GEWISSE EXTRA



Bereits in der Kolonialzeit machte man sich das in Tonic enthaltene Chinin im Kampf gegen Malaria zunutze und im Mittelalter konnten die Menschen nur beim Konsum von Bier sicher sein, dass sie vom Getränk ihrer Wahl nicht krank werden. Dank der Mischung aus Alkohol, Hopfen-Bitterstoffen und einem niedrigen pH-Wert durch die Kohlensäure bietet Bier eine Art natürlichen Schutz gegen Keime.

Seitdem hat sich die Getränke-Auswahl stetig weiterentwickelt und wirkt nahezu grenzenlos. In den letzten Jahren ist vor allem der Wunsch nach Erfrischungen mit einem Mehrwert größer geworden. Das ist sicherlich auch in einem steigenden **Gesundheitsbewusstsein der Gesellschaft** begründet. Heute liegt der Fokus jedoch nicht nur darauf, nicht mehr krank zu werden, sondern: Wir streben danach, mit möglichst geringem Aufwand so gesund wie möglich zu leben.

Um diesem Konsumenten-Wunsch zu entsprechen, gab es in den letzten Jahren verschiedene Ansätze, von denen sich einige jedoch nur bedingt auf dem deutschen Markt durchsetzen konnten. Insbesondere der amerikanische Trend der „Vitaminwasser“ hat es im Markt-Regal schwer. Den Getränken von Ganic, Vitamin Well und Co. sind Vitamine und Mineralien zugesetzt, die den Konsumenten z. B. neue Energie liefern, sie entspannen oder den Fettstoffwechsel verbessern sollen. Durch einen geringen Kaloriengehalt und den gesundheitlichen Zusatznutzen sollen sie die Lücke zwischen stark gezuckerten Energy Drinks und Infused Water schließen.



Eine Entwicklung, die den Deutschen scheinbar deutlich besser schmeckt, ist die starke **Erweiterung des Saft-Sortiments**. Neben der klassischen Auswahl finden sich hier ebenfalls immer mehr Produkte mit Zusatznutzen. Diese reichen von den klassischen, mit Vitamin C angereicherten, Orangensäften über spezielle Säfte für das Immunsystem bis hin zu Produkten, die auf die unterschiedlichen Gesundheitsbedürfnisse von Männern und Frauen ausgelegt sind.

Die beigemischten „Extras“ beschränken sich auch hier nicht auf Vitamine. Valensina bietet beispielsweise Säfte mit zusätzlichem Zink oder Eisen an und Amecke sorgt unter anderem mit Ballaststoffen für ein „gesundes Bauchgefühl“ und unterstützt mit Folsäure die natürliche Zellteilung des Körpers.



All diejenigen, die es gerne noch konzentrierter möchten, können auch zu diversen neuen „Shots“ greifen. Hier stehen besonders die Trend-Zutaten Ingwer und Kurkuma im Fokus, die ebenfalls das Immunsystem auf natürliche Art und Weise unterstützen sollen. Auch in diesem Segment sind mittlerweile eine ganze Reihe von Produzenten vertreten. Hohes C hat beispielsweise gleich zwei Super-Shots im Portfolio, die mit Orange, Mango, Madagaskar-Ingwer und Kurkuma-Extrakt bzw. mit Beeren, Aronia und grünem Mate-Tee für einen frischen Start in den Tag sorgen sollen. Wem dies zu fruchtig ist, kann alternativ auf die pure Power der Ingwer- und Ingwer-Kurkuma-Shots von Voelkel oder Kloster Kitchen setzen.



Um das Immunsystem zu wecken und der Gesundheit nebenbei noch etwas Gutes zu tun, haben Sie und Ihre Kunden also verschiedenste Erfrischungen zur Auswahl. Probieren Sie doch mal ein paar aus und bilden Sie sich selbst ein Urteil über „das gewisse Extra“.

TRAVEL & DRINK

Egal, ob Sie im Sommer zur Mittsommernacht zwischen dem 20. und 26. Juni oder im langen, kalten Winter eine Reise nach Finnland unternehmen – es lohnt sich! Die Spezialitäten des Landes, die Kultur und die wunderschöne, einzigartige Natur tragen dazu bei, dass sich die Menschen dort wohlfühlen und zu den glücklichsten Menschen auf der Welt zählen.

Schon vier Jahre in Folge führt Finnland das Ranking der glücklichsten Nationen an. Woran kann das liegen? Die Natur spielt sicherlich eine große Rolle. Finnland grenzt an Schweden, Norwegen und Russland und gehört zu Skandinavien. Das Land ist bekannt für seine schöne und flächendeckende Natur, denn rund 75 Prozent der Fläche sind Seen oder Wälder. Selbst der lange, dunkle Winter schlägt hier scheinbar nicht auf das Gemüt der Menschen. Vielleicht liegt es an den wunderschönen Polarlichtern, die im meterhohen Schnee für eine romantische Stimmung sorgen. Doch natürlich tragen auch die Spezialitäten des Landes sicherlich zur Spitzenposition im Glücks-Ranking bei. Auf der nachfolgenden Seite nehmen wir die finnischen Getränke-Spezialitäten unter die Lupe.



Fakten über Finnland:

Hauptstadt: Helsinki

Einwohner: 5,5 Millionen

Größe: 338.465 km²

Der Liebling der Nation ist Kotikalja, ein traditionelles Bier-Getränk, das auf keiner Feier fehlen darf. Hierbei handelt es sich um eine Mischung aus Wasser, Malz, Zucker und Hefe. In der Regel wird Kotikalja nicht fertig gekauft, sondern vor der Party selbst gebraut – entweder nach einem eigenen Rezept oder mithilfe eines fertigen Pulvers, das in jedem finnischen Supermarkt zu finden ist. Durch den geringen Alkoholgehalt von 0,5–1,0 Vol.-% kann davon viel getrunken werden.

Ein weiteres beliebtes Bier der Finnen ist das **helle Lagerbier von Karhu**. Karhu heißt übersetzt Bär, der für die Finnen ein Symbol der Freiheit, Stärke und Ungezähmtheit ist. Dies spiegelt sich auch im Flaschendesign wider, das einen starken Bären auf einem dunklen Hintergrund zeigt. Bei der Herstellung entsteht ein besonders würziger und vollmundiger Malz- und Hopfengeschmack, da hier mehr Zutaten verwendet werden als bei einem klassischen Lager. Insbesondere im Sommer ist das malzig-süße **Lapin Kulta** der perfekte Begleiter für einen lauen Sommerabend an einem der 188.000 finnischen Seen. Das Spezialbier gibt es seit 1837 und es wird aufgrund seiner honiggelben Farbe auch als „Gold Lapplands“ bezeichnet.



Falls es für Sie etwas **mehr Umdrehungen** sein dürfen, werden Sie in Finnland auf jeden Fall fündig, denn auch in diesem Segment haben die Skandinavier ihre Lieblinge und Spezialitäten. Das Alkoholgesetz in Finnland lässt den Erwerb von hochprozentigem Alkohol zu, jedoch nur in dafür vorgesehenen Spirituosen-Geschäften und auch erst ab 21 Jahren. Zu der bekanntesten Spirituose in Finnland gehört der **Lakka**. „Lakkalikööri“, wie dieser Schnaps auf Finnisch genannt wird, ist ein Likör aus Moltebeeren, die während der Weiterverarbeitung zwei bis sechs Monate in Alkohol eingelegt werden. Der Alkoholgehalt des Liköres liegt daher bei rund 21 Vol.-%. Der Nationalschnaps schlechthin ist aber der **Salmiakki**. Dieser Schnaps wird aus Salzlakritz hergestellt, eine beliebte Süßigkeit gerade in den skandinavischen Ländern. Die Lakritze sorgen für die tiefschwarze Farbe des Salmiakki, welcher einen Alkoholgehalt von 30 – 40 Vol.-% aufweist.



Unsere duale **Studentin Vivianne** verbringt gerade ihr dreimonatiges Auslandssemester in **Seinäjoki** in Finnland. In der nächsten Ausgabe unserer Getränkezeitung wird sie Ihnen einen **kurzen Bericht** darüber geben können, wie die Finnen sind und welche finnische Getränke-Spezialität in der Zwischenzeit zu ihren Lieblingen zählt.



Neben diesen beiden doch sehr speziellen Spirituosen hat aber auch ein klassischer Vodka seinen festen Platz in jedem Schnapsregal: der beliebte Premium-Vodka Finlandia. Er überzeugt durch seinen leichten, klaren und milden Geschmack nach Getreide, Zitronenschalen und Vanille. Scheinbar sind aber nicht nur die Finnen große Fans: Mittlerweile wird der Vodka in über 100 verschiedenen Ländern einschließlich Deutschland verkauft und neben dem Original gibt es inzwischen auch weitere Sorten wie Kokos, Mango oder Grapefruit.



**Henkell Freixenet
Kuemmerling Kräuterlikör
+ Kirschgeschmack**

Mit dem ist gut Kirschen trinken: Kantiger Kräuterlikör trifft auf Kirschgeschmack. Die neue Limited Edition von Kuemmerling präsentiert sich in knalligem Rot und spricht eine breite Zielgruppe an.

25 x 0,02 l, 8er-Karton



**Henkell Freixenet
Wodka Gorbatschow
Raspberry**

Veredelt mit einem Hauch von Himbeere eignet sich Wodka Gorbatschow Raspberry Special Edition hervorragend zum reinen Genießen wie auch zum Mixen von Cocktails und Longdrinks. Er erhält seinen fruchtigen Himbeergeschmack ausschließlich durch hochwertige und natürliche Aromen.

0,7 l Glas, 6er-Karton



**Henkell Freixenet
Mangaroca Batida
Mango Kiss**

Mangaroca Batida Mango Kiss ist trinkfertig gemixt und vereint den typischen Kokosnuss-Geschmack von Mangaroca Batida de Coko mit leckeren Mango-Noten. Ob pur auf Eis, in Cocktails oder Longdrinks, Mango Kiss schmeckt so richtig nach Sommer und verleiht auch Kuchen oder Desserts einen fruchtigen Kick.

0,7 l Glas, 6er-Karton

**Diversa
Amarula Vegan**

Mit Amarula vegan gibt es jetzt die Cream-Alternative auf Pflanzenbasis für Veggies, Lactoseintolerante & Trendsetter: 100 % vegan und 100 % laktosefrei. Cremige Kokosnuss kombiniert mit dem unverwechselbaren Geschmack der Marula-Frucht für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

0,7 l Glas, 6er-Karton



**Diversa
PITÚ PASSIONFRUIT COLADA**

Tropische Maracuja, cremige Kokosnuss und PITÚ verbinden sich zu einem exotischen Genuss. Der neue PITÚ PASSIONFRUIT COLADA ist fertig gemixt und bietet fruchtig-exotischen Genuss.

0,7 l Glas, 6er-Karton

**Bitburger
Eifelbräu Landbier**

Jetzt auch in der Flasche genießen! Das hell-goldene Bitburger Eifelbräu Landbier mit 5 Vol.-%, das mit Bitburger Siegelhopfen verfeinert wird, begeistert mit seinem süffigen Geschmack.

0,5 l MW Euroflasche
20 x 0,5 l MW Glas



**DIAGEO
Gordon's 0.0 %**

Gordon's bringt als weltweit meistverkaufte internationale Gin-Marke eine alkoholfreie Variante auf den Markt – mit Gordon's 0.0 % kommen Kunden, auch ohne Procente, auf den Geschmack.

0,7 l Glas, 6er-Karton

**DIAGEO
Belsazar Rosé**

Die Lust auf Aperitif wächst. Belsazar Rosé ist der bitter-süße, urbane Premium-Wein-Aperitif, kombiniert aus regionalen deutschen Weinen und verfeinert mit Kräutern und Himbeer-Obstdestillaten.

0,75 l Glas, 6er-Karton



**DIAGEO
Belsazar
Rosé & Tonic**

Den neuen trendigen After-Work-Aperitif Belsazar Rosé & Tonic gibt es als RTD-Innovation zum Mitnehmen – das trifft den Zeitgeist und erfüllt den Wunsch nach leichtem, unkompliziertem Genuss.

250 ml Dose, 12er-Tray



DIE NEUEN



**Bad Meinberger
O,NIX**

Der Durstlöcher ohne Zucker ist in drei Geschmacksrichtungen erhältlich: Pink Grapefruit, Orange Passionfruit und Mango Pitanga.

12 x 0,75 l MW Glas

**Friesland Campina
Chocomel**

Chocomel, das holländische Kult-Getränk! Mit seinem unvergleichlich cremigen und vollmundigen Schokoladengeschmack gilt Chocomel unter Kennern als der „einzig wahre“ Schoko-Drink. Eine faszinierende Verbindung aus leckerem Kakao und wertvoller Milch. Für alle, die nicht genug davon bekommen können – jetzt Chocomel auch in der praktischen, wiederverschließbaren 300 ml PET-Flasche.

300 ml PET-Flasche



HACKS FÜR GESELLIGE MOMENTE

Wenn das Feiern wieder möglich ist

Gartenpartys, Grillabende, Hochzeiten: Wir alle stehen schon in den Startlöchern und sind guter Dinge, dass wir bald wieder das eine oder andere Fest zusammen feiern können. Doch was kann man tun, wenn es nicht so läuft wie geplant? Diese Livehacks lassen Angstschweiß und hektische Flecken gar nicht erst entstehen.

Nicht nur für Flaschen: Kronkorken einfach loswerden

Dass ein Feuerzeug den Flaschenöffner ersetzen kann, weiß fast jeder. Hat man aber gerade mal keines zur Hand, kann man auch **einen Schlüssel nehmen**: Biegen Sie die Zacken eines Kronkorkens einzeln auf. Dann löst sich der Verschluss von allein. Das klappt auch mit einem Löffelstiel oder einer Gabel.

Rutschen is' nicht!

Und auch bei diesem Tipp sind Muffins im Spiel: Hält man Tablettts mal nicht 100%ig gerade, geht es abwärts mit den gefüllten Gläsern. Das muss nicht sein. Stellen Sie die Drinks für den Transport einfach in **eine Muffinbackform** – schon steht alles bombenfest und bekommt keine Schlagseite.

Deko für Dummies: Coole Leuchtstäbe

Sie haben vergessen, Deko für Ihre Garten-Party zu kaufen? Auch hier können wir schnell Abhilfe schaffen: Sind vom letzten Kindergeburtstag noch **Knicklichter** übrig, füllen Sie mehrere kleine Gläser mit Eiswürfeln und stecken eines der bunten Partylichter in die Mitte – schon ist für interessante Beleuchtung gesorgt.

1:0 fürs Förmchen

Wir alle lieben Tiere – nur nicht im Drink. Im Sommer umschwirren unter anderem lästige Wespen die mit Softdrinks gefüllten Gläser. Und wer hat schon Lust auf einen Stich im Mund? Stülpen Sie einfach **eine Muffinform aus Papier** mit der Öffnung nach unten über das Glas und stecken Sie einen Trinkhalm hindurch. So ist Ihr Getränk vor gestreiften Nervensägen und anderen Insekten sicher!

Oh, lä, lä: Weinflaschen öffnen ohne Korkenzieher

Die Party ist in vollem Gange, alle haben Spaß und die nächste Weinflasche muss her. Ist der Öffner unauffindbar, ist die Lösung trotzdem einfach: Sie stellen die Weinflasche vor sich ab und stechen mit der Nadel einer **Ballpumpe in den Korken**. Dann pumpen Sie ein paar Mal und warten, bis der Korken herausploppt. Am allerbesten funktioniert der Trick mit einer kleinen Standpumpe mit Adapter für Bälle. Hier können Sie den Druck nur minimal erhöhen und verhindern, dass Sie sich schmutzig machen.

Vom Fleck weg: Wie Rotwein- flecken restlos verschwinden

Kaum ist die Flasche geöffnet, schon droht das nächste Drama: Der Inhalt des Rotweinglases landet auf Ihrem weißen Shirt. Für wirksame Hilfe ist schnell gesorgt: **Mineralwasser!** Die Kohlensäure löst die roten Farbstoffe aus den Fasern und verhindert, dass sich der Rotwein im Gewebe einnistet. Verwenden Sie bei bunten und feinen Kleidungsstücken keine säurehaltigen Mittel wie Weißwein, Salz oder Zitrone. Diese können noch größeren Schaden verursachen, weil sie nicht nur die Farbe vom Rotwein eliminieren. Der Mineralwasser-Trick funktioniert übrigens auch bei Teppichen.

Von Gummis und Gläsern: griffige Kennzeichen

10 Gäste, 10 identische Gläser, jeder stellt seins irgendwo auf dem Tisch ab, weil die Tanzfläche ruft. Kommt man später an den Tisch zurück, beginnt das große Rätseln, wem welches Glas gehört. Statt zusätzlich Geld für Glasmarkierer auszugeben, holen Sie aus der Küche ein **Päckchen mit Haushaltsgummis** und versehen Sie jedes Glas mit einer oder mehreren der bunten Markierungen.



Yoga – mehr als nur ein Trendsport?

Es ist gesund und wirkt lebensverlängernd. Das indische Sportprogramm hat eine positive Wirkung auf Körper und Seele und dient zur Linderung von Migräne- und Rückenbeschwerden.

Dabei reduziert Yoga Stress und stärkt die Psyche – also alles, was wir nach einem stressigen Arbeitsalltag brauchen.

GESUND & FIT MIT YOGA

Achtsame Sportarten, wie zum Beispiel Yoga, sind momentan sehr beliebt, da sie die Mobilität und Flexibilität stärken und gleichzeitig die geistige Entspannung unterstützen. So werden Sie langfristig beweglicher und können einmal am Tag zur Ruhe kommen. Das Gute daran ist, dass für die Ausübung keine Geräte benötigt werden. Schnappen Sie sich eine Matte und schon kann es losgehen!

Yoga ist nicht nur aufgrund seiner sportlichen Aspekte so beliebt. Eine wichtige Rolle bei den Übungen spielt auch die **bewusste Wahrnehmung** des eigenen Körpers. Der Fokus liegt auf der langfristigen Erschaffung einer inneren Ausgeglichenheit, die durch einen stressigen Alltag schnell verloren geht. Dies gelingt, indem der Körper gestärkt und mit dem Geist in Einklang gebracht wird.

Ist Yoga also ein Heilmittel gegen alles? Nicht ganz, aber diese Sportart kann ganz schön viel. Währenddessen kann man den nervenaufreibenden Tagesablauf vergessen, sodass der Körper den Stress abbauen kann. Gleichzeitig sorgt es für einen straffen Körper und verbessert die aufrechte Haltung. Somit hat es gleich **im doppelten Sinne einen positiven Effekt.**

Im Laufe der Jahre haben sich unterschiedliche Stile entwickelt, sodass für jeden das Richtige dabei ist. Für Anfänger eignet sich besonders **Hatha-Yoga**. Der Schwierigkeitsgrad kann bei dieser Stilrichtung variieren und einige Dehnübungen sind schon aus dem Alltag bekannt. Der Fokus liegt hierbei darin, die Bewegungen mit der Atmung in Einklang zu bringen.

Wenn Sie eine Extra-Portion Entspannung benötigen, ist **Yin-Yoga** am effektivsten, da die meisten Übungen im Sitzen oder Liegen ausgeführt werden. Hierbei werden die einzelnen Posen zum Teil mehrere Minuten lang gehalten, sodass der Fokus auf der Ruhe liegt.

Fortgeschrittene sollten auf jeden Fall **Ashtanga-Yoga** ausprobieren. Die Einheiten bestehen aus einem dynamischen Ablauf mit vielen kraftvollen Bewegungen. Meist wird durch Sprünge von einer Übung zur nächsten gewechselt, weshalb diese Form des Yogas besonders schweißtreibend ist. Es gibt aber noch viele weitere Yoga-Stile, bei denen der Fokus variiert und verschiedene Ziele verfolgt werden.

Wie wir alle wissen, ist zu langes Sitzen rüchenschädlich. Doch auch wer lange steht und somit in derselben Position verharrt, tut seinem Rücken keinen Gefallen. Denn auch hierbei handelt es sich um eine einseitige Aktivität. Bei Rückenproblemen kann **Rücken-yoga** gegen Verspannungen und Schmerzen helfen. Folgende Übungen können in den Alltag eingebunden werden und die Beschwerden lindern:



1 Die Kindersposition:

Sie setzen sich in den Fersensitz auf den Boden und beugen Ihren Oberkörper nach vorn, sodass die Brust auf den Oberschenkeln liegt und der Kopf den Boden berührt. Die Hände können Sie entweder neben den Körper legen oder hinter dem Rücken verschränken. In dieser Position bleiben Sie einige Zeit und dehnen dadurch Ihre Rücken- und Lendenmuskulatur.



2 Die Kobra:

Sie liegen auf dem Bauch und stützen sich mit den Armen ab, sodass sich der Oberkörper vom Boden hebt. In dieser Position verbleiben Sie einige Sekunden und senken sich danach wieder auf der Matte ab. Wiederholen Sie den Ablauf einige Male. Mit dieser Übung wird die Wirbelsäule gestreckt sowie Bauch und Schultern gedehnt.



3 Der Krieger:

Stellen Sie sich schulterbreit hin. Drehen Sie den rechten Fuß um 90 Grad nach außen und winkeln Sie das Bein an. Der linke Fuß wird um 45 Grad nach innen gedreht. Strecken Sie die Arme auf Höhe der Schulter aus. Drehen Sie den Oberkörper in Richtung des angewinkelten Knies. Halten Sie diese Position einige Atemzüge und wechseln Sie anschließend die Seite. Mit dieser Übung werden der Rücken und die Schultern gestärkt. Außerdem wird auch die Bauchmuskulatur angeregt, die ebenfalls wichtig ist, um Rückenschmerzen vorzubeugen.

Sofern es die pandemische Lage zulässt, eignet sich Yoga auch hervorragend, um es in einer Gruppe auszuüben. So macht es direkt viel mehr Spaß und man kann sich gegenseitig motivieren.

O,NIX
ZUCKERFREI

PINK MANGO PITANGA
GRAPEFRUIT ORANGE
PASSIONFRUIT



NEU



- Anzeige -

So geht's:

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück einen der nachfolgenden 8 Sachpreise. Beantworten Sie die Rätselfragen und setzen Sie das Lösungswort zusammen.

Senden Sie eine E-Mail mit dem Lösungswort, Ihrem Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer an:

cheerio@fuer-sie-eg.de

Einsende-Stichwort: „Gewinnspiel“

Einsendeschluss:
31.05.2022

GEWINNEN SIE MIT CHEERIO

2 x Weber Precision Grillbesteck-Set, 3-teilig

weber.com



3 x Weber Gasgrill „Q 1000“



3 x 2 Liegestühle



Abb. ähnlich



LÖSUNGSWORT:



- 1 Süßungsmittel, das 450-mal süßer ist als Haushaltszucker
- 2 Wird in Deutschland traditionell am zweiten Sonntag im Mai gefeiert
- 3 Anderer Begriff für Eierlikör
- 4 Entfernt Rotweinflecken
- 5 Zutat für die Herstellung von Rum
- 6 Helles Lager Bier aus Finnland
- 7 Name einer Social-Media-Plattform
- 8 Wird bei der Klärung von veganem Wein nicht verwendet
- 9 Nationalschnaps in Finnland
- 10 Sportart, die die bewusste Wahrnehmung des Körpers fördert

Um an dem Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie das richtige Lösungswort mit Ihrem vollständigen Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer bis zum 31.05.2022 an die E-Mail-Adresse cheerio@fuer-sie-eg.de. Unter den Teilnehmenden, die die richtige Antwort eingesandt haben, werden folgende Preise verlost: 3 x 2 Liegestühle, 2 Weber Precision Grillbesteck-Sets (3-teilig) und 3 Weber Gasgrills „Q 1000“. Die Teilnahmebedingungen und Hinweise zum Datenschutz finden Sie auf Seite 42 dieser Ausgabe.



NEU

Jetzt mit 0.0 % Alkohol

Attraktiv für neue Käufergruppen



Absolute Neuheit im 0.0 % Segment



Erfrischende, naturtrübe Trendsorte



Hier kommt Lübzer 0.0 %!

Starkes Kategoriewachstum

Das Alkoholfrei Segment wächst – insbesondere über 0.0 % Varianten: Pils 0.0 % mit +11,9 %, Biermix 0.0 % sogar mit +42,1 % Absatz.¹

Neue Käufergruppen

0.0 % Varianten bringen neue Käufergruppen in die Bierkategorie und bieten eine attraktive Alternative zu anderen alkoholfreien Getränken.²

Mit der Nr. 1 gewinnen

Lübzer ist Marktführer bei Naturradlern AF und wächst mit alkoholfreiem Pils deutlich stärker als der Markt (+29,3 %).¹

Jetzt bestellen!

Carlsberg Deutschland GmbH · Jürgen-Töpfer-Str. 50, Haus 18 · 22763 Hamburg Tel. +49 (0) 40 38 101 0 · www.luebzer.de



IMPRESSUM

Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Druckerei:

news-media e.K.
Brassertstraße 122, 45768 Marl

Redaktionsleitung:

Lena Marder (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Anzeigenteil:

Sonja Massafra (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln



Feine Smoothies. Bunt, gesund und einfach lecker!

Die neue Zugabeaktion von Staatsl. Fachingen: Das Rezeptebuch „Feine Smoothies“.

Voller Vitamine und wichtiger Nährstoffe sind Smoothies aus der heutigen Zeit nicht mehr wegzudenken.

Gewinnen Sie neue Kunden und steigern Sie Ihren Umsatz mit dem hochwertigen Buch als direkte und kostenlose Zugabe zu jedem verkauften Kasten Staatsl. Fachingen.

Aktionszeitraum: April bis Dezember 2022.

Weitere Informationen erhalten Sie unter 06432/9834-34. Rufen Sie uns gerne an, wir freuen uns auf Sie!



Das Wasser. Seit 1742.

Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel von Seite 40 dieser Ausgabe:

Veranstalter: FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food, An der Münze 12 – 18, 50672 Köln.

Teilnehmen können Personen ab 18 Jahren mit einem Wohnsitz in Deutschland, ausgenommen Mitarbeitende des Veranstalters sowie jeweils deren Angehörige. Der Erwerb von Produkten oder Dienstleistungen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme. Das Gewinnspiel endet am 31. Mai 2022. Nach diesem Datum eingehende E-Mails werden nicht berücksichtigt.

Die Verlosung erfolgt bis zum 30. Juni 2022. Jeder Teilnehmende kann nur einen Preis gewinnen. Die Gewinner:innen werden per Post oder E-Mail benachrichtigt. Die Preise werden an die Gewinner:innen übersandt. Ein Tausch der Gewinne oder eine Auszahlung des Wertes in bar ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Daten der Teilnehmer:innen werden von der FÜR SIE eG nur für die Teilnahme am Gewinnspiel genutzt. Rechtsgrundlage: Art. 6 Abs. 1 b) DSGVO.

- Verantwortlicher im Sinne des Datenschutzes: FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food, An der Münze 12 – 18, 50672 Köln
- Bei Fragen zum Datenschutz wenden Sie sich bitte an: Frank Kemper, FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food, An der Münze 12 – 18, 50668 Köln
- Ihre personenbezogenen Daten, Ihre E-Mail-Adresse, Anschrift, Telefonnummer und Ihr Name werden zur Durchführung des Gewinnspiels benötigt.
- Sie haben als betroffene Person das Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung, Widerspruch und Datenübertragbarkeit.
- Ausführliche Datenschutzhinweise finden Sie unter: www.fuer-sie-eg.de



CAIPI TO GO JETZT AUCH ALKOHOLFREI!

Da tanzt
Ihr Umsatz
vor Freude
Samba!



Massvoll-
gemessen.de

PITÚ	+7,8%
Marke C	-19,6%
Gesamtmarkt	+0,5%



PITÚ wächst mit +7,8% stärker als der Markt und Wettbewerber

PITÚ RTD wächst stärker als restliche RTD Mixgetränke (49,7%)

Auch im Mix erhältlich!



IMPULSSTARK IM POS
Sortenreine & Mix-Displays

Quelle: AC Nielsen; YTD KW 52/2021, Absatz

* AC Nielsen, LEH+DM+C&C+TS Restl. Mix-Getränke Absatz, YTD KW 52/21 vs. VJ