

# 2 ▪ Herbst 2021

# CHEERIO

Das Getränkema­gazin

Sommelier Toni Askitis  
im exklusiven Interview

## Weinbau im Umbruch

Ein Branchenkenner  
verrät seine Tricks  
S. 6

## Cocktails

Mehr als bunte  
Schirmchen S. 42

## Nostalgie 2.0

Längst vergessene  
Früchte S. 30

## Fußball, grillen & Bier!

Die besten  
Rezepte S. 26

FÜRSIE

SPRITZIG WIE  
**BADE & SEE.**  
GUTES ERFRISCHEND KOMBINIERT.



**KROMBACHER PILS UND SPRITZIGE ZITRONE.  
KROMBACHER RADLER.**

**NATÜRLICH.  
ERFRISCHEND.  
SPRITZIG.**



**CHEERIO  
GETRÄNKE-  
FREUNDE**



Lena Marder

**Liebe Leser:innen,**

die druckfrische Ausgabe „cheerio“ erreicht Sie passend zum Start der Weinlese ab Mitte September. In dieser Herausgabe stellen wir Ihnen wieder eine Reihe von Ideen und Wissenswerten vor. Von der Relevanz von Bio-Weinen über spritzige Erfrischungen rund um den leckeren Rebensaft erwartet Sie auch ein lesenswerter Artikel über den Klimawandel und seine Folgen für den Weinanbau.

Welche Auswirkungen der Klimawandel haben kann, zeigte die Berichterstattung über die Flutkatastrophe an der Ahr. Während die Winzer mit den Aufräumarbeiten in ihren Betrieben beschäftigt sind, wächst der Wein an den Hängen ungebremst weiter. Der neue Jahrgang 2021 ist für viele Winzer eine wichtige Basis für die weitere Zukunft.

Eine sehr wichtige Hilfe können auch wir sein. Empfehlen Sie Ihren Kunden schon heute den Jahrgang 2021 und geben Sie so den Erzeugern an der Ahr eine finanzielle Perspektive, um rasch Ersatz für die zerstörten Maschinen und Kellereinrichtungen zu beschaffen und die Lieferfähigkeit wiederherzustellen.

Alles Wissenswerte rund um das optimale Beratungsgespräch beim Weinkauf finden Sie übrigens auch in dieser Ausgabe – sozusagen das „kleine Wein-mal-eins“.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen!

**Mit erfrischenden Grüßen  
Ihr cheerio-Team**



# WAS IST DRIN?



## Wir lieben Bio-Wein

Neue, charakterstarke Weine im Marktregal S. 22

## Mixen Possible

Cocktails – mehr als bunte Drinks mit Schirmchen S. 42



## Snack Time

Tipps für einen stressigen Berufsalltag S. 52



## Weinbau im Umbruch

Branchenkennner Toni Askitis verrät seine Tricks

06

## Reiner Wein

Warenkunde Wein – keine Angst vor'm edlen Tropfen!

08

## Verändert der Klimawandel unseren Wein?

Von welchen Problemen sprechen wir, wenn es heißt: „Der Wein verändert sich“?

14

## Next Generation

Nicht nur eine neue Generation von Winzern mischt den Markt ordentlich auf

16

## Erfrischende Spritzer

Die Weinschorle: Sünde oder genussvolle Erfrischung an heißen Sommertagen?

18

## Like a Virgin

Alkoholfreie Weine werden immer beliebter

20

## Wir lieben Bio-Wein

Die neuen, charakterstarken Weine im Marktregal

22

## Perfektes Match

Wenn Fußball, Grillfleisch und Bier zusammenkommen

26

## Die bunte Welt der Säfte

Wie Streuobst, Waldschutzprojekte und Artenvielfalt Naturkatastrophen entgegenwirken können

30

## Die Neuen

Frisches für Ihre Kunden

32

## Sa s dorowje

Wodka – das Wasser der Wahrheit

36

## Single Use Plastics

Wie Brüssel Einwegartikeln aus Plastik den Garaus macht

38

## Mixen Possible

Cocktails – mehr als bunte Drinks mit Schirmchen

42

## Deko-Hacks

... die Ihnen das Leben leichter machen

48

## Nutri-Score

Die Nährwert-Ampel, die uns die Lebensmittelauswahl erleichtern soll

50

## Snack Time

Tipps für einen stressigen Berufsalltag

52

## Gewinnspiel

56

## Impressum

58



## Weinsommeliers gibt es einige. Aber keinen wie Toni Askitis.

Toni Askitis ist der Hiphopper unter den Sommeliers und steht uns hier Rede und Antwort zu den neuesten Entwicklungen auf dem deutschen Weinmarkt. Sein Motto lautet: „Wein ist unkompliziert“. Unter dem Hashtag #asktoni ist er auf Instagram bekannt und beantwortet unorthodox und cool Fragen rund um das Thema Wein. So auch in diesem Interview.

# WEINBAU IM UMBRUCH

### Toni, wie hast du das letzte Jahr verbracht? Mit persönlichen Winetastings war es ja schwierig ...

Ich hatte total viel zu tun. Online-Tastings sind für mich nichts Neues gewesen. Schon vor der Pandemie habe ich das Format „Live.Tasting“ angeboten. Meine Follower konnten über meine Webseite Wein direkt vom Winzer bestellen und mir **live beim Verkosten auf Instagram zusehen und selber mitmachen**. Das hat viele Leute auf den Geschmack gebracht: Ich habe etliche neue Buchungen für Events und Video-Drehs erhalten.

### Der Lebensmittelhandel befindet sich in vielerlei Hinsicht im Wandel. Was werden in den nächsten Jahren deiner Meinung nach die bedeutendsten Entwicklungen im Weinsegment sein?

Im Hinblick auf Trends im Weinsegment ist ganz klar die **nachhaltige Herstellung** zu nennen. Die Verantwortung gegenüber der Natur ist den neuen Winzergenerationen bewusst. Es werden zunehmend nachhaltig produzierte Weine auf den Markt kommen und auch anderweitig wird sich der Weinbau verändern. **Stichwort Klimawandel.**

*Die Flutkatastrophe im Juli hat ein Anbauggebiet in Deutschland besonders hart getroffen: die Ahr. Viele Reben wurden zerstört, auch in Kellern gelagerte Fässer und Flaschen wurden durch Wassermassen und Schlamm vernichtet. Trockenheit, höhere Temperaturen, Unwetter: Welche Bedeutung hat der Klimawandel für den Weinbau in Deutschland?*

Klimawandel ist kein neues Thema – **das Umdenken hat schon stattgefunden** und neue Herstellungsmethoden werden bereits gelebt. Die Winzer machen sich schon länger Gedanken, wie sie ihren Weinstil bewahren können. Dazu gehört vor allem die Rebsortenauswahl – auch pilzresistente Rebsorten spielen eine Rolle – sowie die Erschließung neuer, kühlerer Lagen. Der optimale Lesezeitpunkt ist wichtig, um die Frische im Wein zu bewahren. Weiterhin ist zu beobachten, dass der ökologische Weinbau eine immer größere Rolle spielt. Das ist auch bei der Qualität festzustellen.

*Das Schwefeln von Wein ist immer wieder Thema und wird häufig kritisch hinterfragt. Ist es für den Weinfreund ungesund, geschwefelten Wein zu trinken?*

Schwefel ist ein Konservierungsstoff, der bei der normalen Weinherstellung eine Rolle spielen kann. Es ist Philosophie-sache, ob man ihn einsetzt oder nicht. **Naturweine sollten ohne Zusatzstoffe hergestellt werden.** Manche Menschen merken den im Wein enthaltenen Schwefel nicht nur auf der Zunge: Ihr Körper reagiert negativ darauf. Diese Erfahrung habe ich selbst allerdings noch nicht gemacht.

*Immer mehr Menschen ernähren sich vegan. Man vermutet es nicht, aber nicht jeder Wein ist für diese Zielgruppe geeignet. Warum sind manche Weine nicht vegan?*

Früher wurden Weine meist mit Gelatine oder anderen tierischen Produkten geklärt. Viele Winzer verzichten inzwischen darauf und benutzen z. B. **pflanzliche Mittel** zum Klären. Daher denke ich, dass tierische Produkte bald der Vergangenheit angehören werden. Manche Weinbauern lassen sich als vegan zertifizieren und schreiben es dann auch aufs Label.

*Bei Wein geht es häufig auch um Themen wie die richtige Lagerung und die Trinktemperatur. Und auch die Form und Größe des Glases spielen vermeintlich eine Rolle. Was davon ist wirklich relevant?*

Die richtige Lagerung ist superwichtig, Temperatur und Luftfeuchtigkeit müssen passen, vor allem, wenn man den Wein länger als ein Jahr lagern möchte. Bei Basic-Weinen, die innerhalb weniger Monate getrunken werden, ist der Lagerort zweitrangig.

**Die Trinktemperatur ist natürlich auch ultrawichtig:** Weißweine sollte man nicht eiskalt trinken! Sie sollten 7 – 9 °C haben, hochwertiger Riesling und Chardonnay auch gerne 12 °C, sonst schmecken sie weniger gut. Rotwein sollte maximal bei 18 °C getrunken werden, eher 16 °C, Spätburgunder oder Pinot Noir sogar noch kühler bei 14 °C. Ist der Rotwein zu warm, verfliegt als Erstes der Alkohol und dann wird es ekelhaft und schmeckt nicht.

Das falsche Glas kann einen Wein niedermachen. Zwei unterschiedliche Glastypen reichen aber aus. Ein Universalglas für nahezu jeden Weintypen und dann noch eins mit größerer Oberfläche für elegantere Weine, das reicht.

*Ist es möglich, einen guten Wein für unter 5 Euro zu kaufen?*

Jeder 2-Euro-Wein wird von der Natur und den Menschen, die ihn herstellen, „bezahlt“. **Wein vom Winzer ist da aus meiner Sicht eher zu empfehlen.** Und da geht es schon ab 5 Euro los. In Deutschland ist es wegen der großen Auswahl nicht schwer, einen High-End-Wein für 10 Euro zu finden.

*Viele unserer Leser arbeiten in Getränkefachmärkten. Kannst du uns ein paar Weine nennen, die man unbedingt im Regal haben sollte?*

Das **Weingut Karl Haidle** in der Nähe von Stuttgart bringt echt spannende Weine raus, die ich gut finde. Weine aus Deidesheim vom **Weingut Andres** sollte man auch im Regal haben.

## Die 5 Must-haves:

### Winzerweine

1. Sauvignon Blanc vom Weingut Knirpser, Pfalz
2. Stettener Pulvermächer Riesling vom Weingut Karl Haidle, Württemberg
3. Pinot Noir vom Weingut Klumpp Weiherberg, Baden

### Industrieweine

4. Casella Yellow Tail Merlot, Südastralien
5. Gallo Family Vineyards Zinfandel, Kalifornien

*Hast du eine Empfehlung, wie man auch ohne Vorwissen bzw. tiefe Weinkenntnisse als Verkäufer glänzen kann?*

Ganz ehrlich: Nur theoretisches Wissen bei diesem komplexen Thema weiterzugeben, ist nicht authentisch. **Am besten man verkostet selbst viele Weine**, sonst merkt der Kunde sofort, dass man keine Ahnung hat. Man lernt nur durchs Probieren. Dinge wie: Wie verhält sich der Wein an der Luft? Was macht ihn aus? Wo liegen die Unterschiede? Nur jahrelanges „Training“ macht sich bezahlt, ernsthaft.

*Was ist dein persönlicher Lieblingswein und warum schmeckt er dir so gut?*

Ich probiere mich gerne durch die verschiedenen Rebsorten und Weingüter. Meine Favoriten sind Weine von der Mosel, Pinot Noir aus dem Burgund und Xinomavro aus Nordgriechenland. Unter den Pet Nats gibt es auch den einen oder anderen „Bock machenden“ Wein.

## Warenkunde Wein – keine Angst vor'm edlen Tropfen!

Wein muss trocken sein. Guter Wein ist teuer.  
Zu Fisch muss es Weißwein sein.  
Dies sind nur einige der Vorurteile, mit denen man als Marktmitarbeiter:in vor dem Weinregal zu kämpfen hat. Räumen wir also direkt mal mit ihnen auf.  
Trocken? Lieblich? Egal! Trinken soll der Mensch, was ihm schmeckt. Es bieten sich in Deutschland dafür die besten Voraussetzungen, denn in keinem Land der Welt gibt es so gute Weine für so wenig Geld. Die Vielfalt im Regal ist nahezu unerschöpflich, sodass unsichere Kund:innen bei der Auswahl häufig Unterstützung benötigen. Kein Problem, oder?

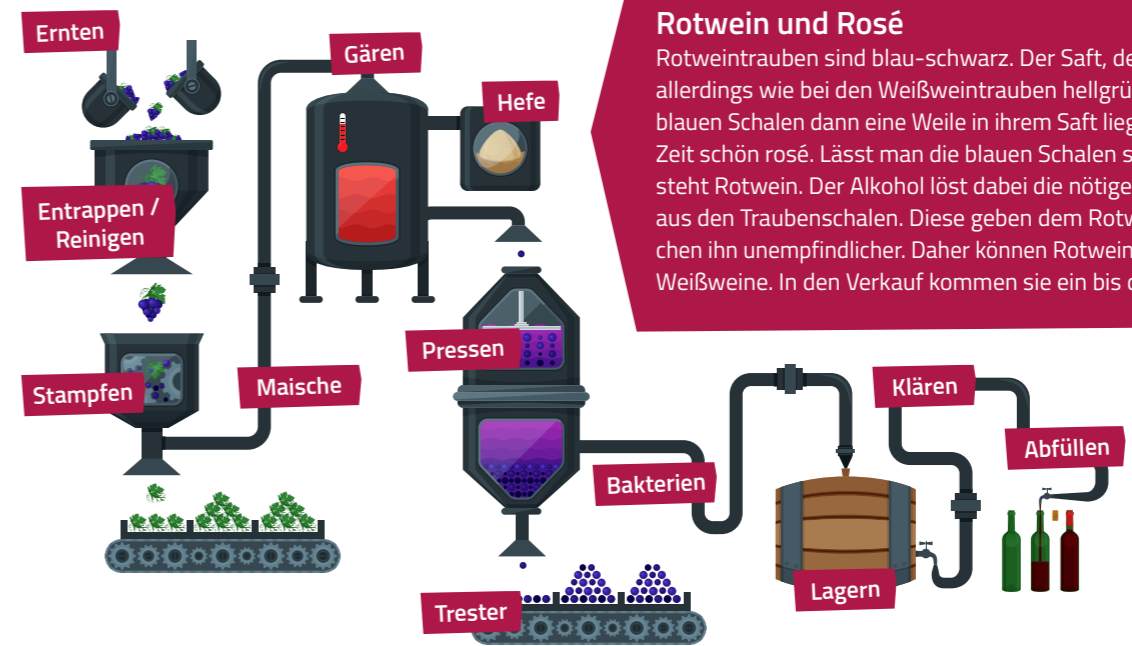
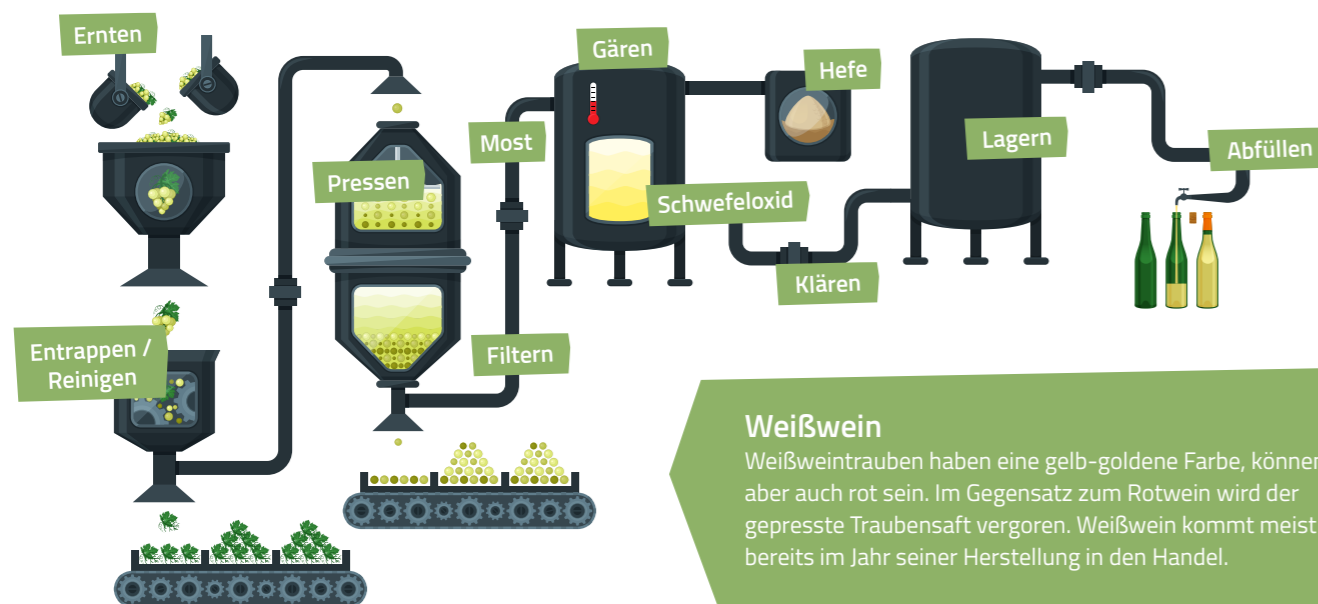
# REINER WEIN

## Im Beratungsgespräch – die goldenen acht Fragen!

Gut beraten heißt: Bedürfnisse erkennen und zuhören – mit System. Folgende acht Fragen helfen Ihnen, die Präferenzen der Kunden einzukreisen:

### 1 Welche Farbe soll es sein?

Die Farbe des Weines wird durch die Art der Herstellung bestimmt. Widmen wir uns also den unterschiedlichen Produktionsmöglichkeiten:



### 2 Haben Sie eine Lieblingsrebsorte?

Einige Rebsorten werden in vielen Ländern angebaut, andere haben sehr spezielle Wachstumsbedingungen und sind somit in nur einem Land heimisch. Ein und dieselbe Rebsorte kann je nach Anbaugebiet unterschiedliche Aromen ausprägen. Die folgenden Sorten haben durchschnittlich die größten Absatzmengen.

#### Weißweine und ihre Anbaugebiete

Rebsorte	Anbauland/Anbaugebiet
Chardonnay	Burgund, Champagne, Languedoc Südtirol, Trentino Kalifornien
Chenin blanc	Loire
Grauburgunder	Pfalz, Baden Südtirol, Veneto
Grüner Veltliner	Wachau, Kamptal, Wagram
Muscat Muskateller Moscato	Baden, Pfalz, Württemberg Rhône, Roussillon Piemont
Müller-Thurgau	Baden, Franken, Pfalz, Rheinhessen, Mosel
Riesling	Vor allem Rheingau, Mosel, Pfalz, Rheinhessen und viele kleinere Anbaugebiete Elsass Wachau
Sauvignon blanc	Überall ein wenig Loire, Gascogne, Languedoc Marlborough
Silvaner	Franken, Rheinhessen
Weißburgunder	Pfalz, Baden Elsass

#### Rotweine und ihre Anbaugebiete

Rebsorte	Anbauland/Anbaugebiet
Blaufränkisch Lemberger	Württemberg Burgenland, Carnuntum
Cabernet Sauvignon	Fast überall
Grenache	Roussillon, Languedoc, Rhône Navarra, Somontano, Penedès
Malbec	Cahors Mendoza
Merlot	Fast überall
Nebbiolo	Piemont
Pinot Noir	Baden, Pfalz, Ahr Burgund, Champagne, Languedoc Oregon Central Otago Südtirol
Sangiovese	Toskana
Syrah/Shiraz	Rhône, Languedoc Barossa Valley, McLaren Vale u.v.m.
Tempranillo	Rioja, Ribera del Duero, La Mancha u.a.
Zweigelt	Burgenland, Carnuntum

**Bordeaux** ist keine Rebsorte, sondern eine Weinbauregion erster Güte.

### 3 Aus welchem Land soll der Wein kommen?

Welche Rebsorten angebaut werden, hängt vom Klima und von den Bodenverhältnissen ab; in Europa außerdem von den Vorgaben der EU. Denn nicht jede Pflanze, die gut funktionieren würde, darf hier auch angebaut werden.

#### Deutscher Wein

Deutschland, das Weißweinland: 2/3 der über 100.000 Hektar Anbaufläche im Bundesgebiet sind mit Weißweinreben bestückt. **Riesling und Müller-Thurgau** sind hier die Klassenbesten mit den größten Flächen. Beim Rotwein sind es **Spätburgunder und Dornfelder**, die ihren gleichfarbigen Kameraden den Rang ablaufen. Für die Kennzeichnung auf dem Etikett gibt es genaue Vorgaben. Es existieren sechs verschiedene Prädikatsstufen, die sich durch zunehmende Süße auszeichnen. Prädikatsweine stehen ganz oben auf der Qualitätsskala.

#### Prädikate deutscher Weine

Mostgewicht/Alkoholgehalt



In Deutschland gibt es 13 Anbauggebiete, Rheinhessen ist das größte.



**Tannine** sind Gerbstoffe, die aus Pflanzen gewonnen werden. Sie haben keinen eigenen Geschmack oder Geruch, sondern verursachen das „zusammenziehende“ Mundgefühl.

### 4 In welche Geschmacksrichtung soll es gehen?

**Mit allen Sinnen genießen** – das trifft auch oder vor allem auf den Verzehr von Wein zu.

**Die Augen** sehen die Intensität der Farbe und sie nehmen die Viskosität, also die Zähflüssigkeit, wahr.

**Die Nase** freut sich über wunderbar fruchtige, würzige, erdige oder blumige Aromen.

**Die Zunge** hat viele Aufgaben. Sie ertastet zum Beispiel den Süßegrad: trocken, halbtrocken, fruchtig, feinherb oder süß. Auch der Säuregehalt des Weines spielt eine wichtige Rolle, der als lebendig, mild oder erfrischend bezeichnet werden kann.

**Der sogenannte Körper** vereint das Empfinden über den Alkohol- und Gerbstoffgehalt sowie die Aromaintensität in sich. Wir bezeichnen den Wein diesbezüglich als leicht, mittelschwer oder schwer. Die sogenannte Textur, also das Mundgefühl, die Tannine und die Temperatur werden ebenfalls über die Zunge und den Gaumen erspürt.

#### Pflichtangaben bei deutschen Weinen

Deutscher Wein	Landwein (g. g. A.)	Qualitätswein (g. U.)	Prädikatswein (g. U.)
Loskennzeichnung	Loskennzeichnung	Amtliche Prüfungsnummer	Amtliche Prüfungsnummer
Alkoholgehalt	Alkoholgehalt	Alkoholgehalt	Alkoholgehalt
Nennvolumen	Nennvolumen	Nennvolumen	Nennvolumen
Abfüllerangabe, ggf. Abfüllort	Abfüllerangabe, ggf. Abfüllort	Abfüllerangabe, ggf. Abfüllort	Abfüllerangabe, ggf. Abfüllort
Allergenkennzeichnung	Allergenkennzeichnung	Allergenkennzeichnung	Allergenkennzeichnung
	Herkunftsangabe (gängig: Deutsches Erzeugnis)	Herkunftsangabe (gängig: Deutscher Qualitätswein)	Herkunftsangabe (gängig: Deutscher Prädikatswein)
	Mit Namen der geschützten geografischen Angabe (g. g. A.), z. B. „Schwäbischer“	Mit Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.), z. B. „Baden“	Mit Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.), z. B. „Baden“
			Nennung des Prädikates

### 5 Welche Aromen bevorzugen Sie?

Die Aromen, die man beim Trinken am Gaumen wahrnimmt, unterscheiden sich von Mensch zu Mensch. Und auch die Tagesform kann beim Riechen und Schmecken variieren. Die beliebtesten Weine und ihre Aromen sind sehr unterschiedlich:

#### Weiß

##### Riesling

- meist trockener, fruchtiger Wein
- vorherrschende Aromen: grüner Apfel und Pfirsich

##### Chardonnay

- schmeckt ein wenig rauchig und nach Walnuss
- vorherrschende Aromen: Apfel, Birne, Honig, Pfirsich und Melone

##### Sauvignon Blanc

- fruchtiger, säurebetonter Weißwein
- vorherrschende Aromen: Brennnessel, Heu, Zitrusfrüchte, Stachelbeere und Gras

##### Grauburgunder/Pinot Gris

- trocken, fruchtig, leicht oder gehaltvoll
- vorherrschende Aromen: Birne, Mandel, Apfel, Feige und Honig

#### Rot

##### Cabernet Sauvignon

- edle, tiefrote Bordeaux-Rebsorte
- vorherrschende Aromen: Waldfrüchte, Johannisbeere, Tabak und Pfeffer

##### Pinot Noir

- anspruchsvoller Burgunder-Wein
- vorherrschende Aromen: Himbeere, Erdbeere, Waldboden und Tabak

##### Merlot

- fruchtig, zeichnet sich durch wenig Säure und weiche Tannine aus
- vorherrschende Aromen: Pflaume, Schwarzkirsche, Johannisbeere, Nelke und Karamell

##### Sangiovese

- wichtigste italienische Rebsorte
- vorherrschende Aromen: Sauerkirsche, Wacholderbeere und Veilchen

##### Tempranillo

- spanische, kräftige Rebsorte
- vorherrschende Aromen: Brombeere, Erdbeere und Pflaume



#### Internationaler Wein

Der hier produzierte Wein deckt nur etwa zur Hälfte den Bedarf der Deutschen. Daher müssen auch andere Länder liefern. Das ist kein Problem, denn weltweit werden weit über 10.000 Rebsorten angebaut. Auf jedem Kontinent sind sie zuhause, manche werden nur in einem Land angebaut, andere wiederum wachsen fast überall. Doch der Weinbau ist in den Nationen sehr unterschiedlich: Die Südafrikaner haben im Hinblick auf Anbau und Produktion sehr strenge Vorgaben, während die Weinbauern in den USA mehr Freiheiten genießen. Weine aus „Down Under“, also Australien, sind in der Regel sehr fruchtig, chilenische Sorten wunderbar komplex. Die europäischen Anbauländer wie Italien, Spanien und Frankreich sind bekannt für ihre traditionellen Rebsorten, die aufgrund der vielschichtigen klimatischen Verhältnisse hervorragende Weine hervorbringen.

**6** Zu welchen Speisen soll der Wein serviert werden?

Soll der gute Tropfen zu einem bestimmten Gericht passen oder möchte Ihre Kundschaft ihn solo als „Feierabendbier“ genießen?

**Das Wichtigste in Kürze:** Rind passt gut zu mittelkräftigem Rotwein, bei Schwein, Wild und Lamm darf es auch kräftiger sein. Meeresfrüchte und Fisch lieben leichte Weiß- und Roséweine. Geflügel badet gerne in sehr aromatischen Weißweinen oder Rosés. Doch bei all diesen Experten-Tipps steht ebenfalls fest: Geschmäcker sind verschieden und es gibt kein „Richtig oder Falsch“. Hauptsache, es schmeichelt dem Gaumen der Konsument:innen.

**7** Für welchen Anlass kaufen Sie den Wein?

Sucht der/die Kund:in eine flüssige Begleitung zu einem bestimmten Essen im Freundeskreis oder soll es ein Geschenk für den Chef, einen Weinkenner, sein? Für die Empfehlung ist ausschlaggebend, **wer der/die Genießer:in ist**. Es hilft bei der Auswahl, wenn man die Vorlieben kennt. Wer zum Beispiel leichte Weißweine bevorzugt, wird den schweren, kräftigen Roten links liegen lassen und maximal zu einem Rosé greifen.

**8** Was darf es kosten?

Weine unter einem Preis von 5 Euro gibt es viele. Sicherlich schmecken auch ein paar von ihnen. Doch möchte die Kundschaft Qualität im Glas, sollte sie schon **mindestens 5 Euro** pro Flasche investieren. Ihr Sortiment sollte eine breite Preis-Ränge abbilden – für jeden Geldbeutel das Passende.

Sie werden bei der Beratung schnell feststellen, wie gut sich Ihre Kundschaft auskennt. Je nach dem, was er oder sie sucht, können Sie einige der Fragen weglassen oder auch intensiver nachhaken. Wichtig ist, die Bedürfnisse des bzw. der Beratungssuchenden wahrzunehmen. Nur dann funktioniert der Service und die Käufer:innen bleiben Ihnen treu. À votre santé!

# NACHHALTIGKEIT & UMWELTSCHUTZ IM FOKUS



Mit unserem beliebten Heil- und Mineralwasser bieten wir reine Naturprodukte, die auf eine intakte Umwelt angewiesen sind. Um diese natürlichen Ressourcen zu schützen, ist nachhaltiges Handeln von höchster Bedeutung. Die Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH investiert seit Jahren in aktiven, nachhaltigen Umweltschutz.



## Unsere Haltung

- Auf unser Betreiben hin wurde der Einzugsbereich um unseren Brunnen schon vor Jahren zum Heilwasserschutzgebiet mit strengen Auflagen deklariert.
- Die ökologischen Wirkungen unseres Handelns – von der Quelle über die Flasche bis zu Ihnen – sehen wir als wertvollen Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden – auch für künftige Generationen.
- Wir haben uns bewusst gegen Einweg-Verpackungen und gegen PET-Flaschen entschieden.
- Wir handeln nachhaltig, um unsere natürlichen Ressourcen zu schützen. Für uns als Familienunternehmen sind Umweltschutz, Quell- und Produktschutz gleichrangig, um die einzigartige Qualität unserer Produkte zu bewahren.
- Wir achten auf Umweltschutz als tragendes Element in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Beginnend mit einer schonenden Förderung von Heil- und Mineralwasser am Quellort bis zur Abfüllung in der optimalen Glasverpackung im Mehrwegkreislauf.



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



Das Wasser. Seit 1742.



Weitere Informationen finden Sie hier:  
[www.fachingen.de/umwelt.aspx](http://www.fachingen.de/umwelt.aspx)  
[nachhaltigkeit.fachingen.de](http://nachhaltigkeit.fachingen.de)



Haben Sie schon vom polnischen Chardonnay, norwegischen Riesling oder dänischen Frühburgunder gehört? Solch exotische Weine werden zukünftig unsere Liebe zu Wein auf die Probe stellen.

# VERÄNDERT DER KLIMAWANDEL UNSEREN WEIN?



Hitzeschaden

Draußen ist es warm. An manchen Tagen sogar extrem heiß. Die Temperaturen steigen – und nicht nur wir Menschen haben mit dem Klimawandel zu kämpfen, sondern auch unser Wein. Doch von welchen Problemen sprechen wir, wenn es heißt „der Wein verändert sich“?

Manche Sorten, beispielsweise an den steilen Hängen der Mosel, reagieren bereits jetzt mit Sonnenbrand, also mit bräunlichen Stellen in der Schale, die eindeutig auf eine Schädigung der Trauben hinweisen. Dadurch bilden sich bittere Gerbstoffe, die den Geschmack des Weines beeinträchtigen oder sogar zu Ernteausfällen führen. Ist die Traube nicht von Sonnenbrand befallen, aber dennoch langfristig höheren Temperaturen ausgesetzt, kann dies zu einer Erhöhung des Alkoholgehalts führen. Nun denkt sich manch einer: „Super, der Alkoholgehalt steigt“, aber hierdurch verändert sich auch die Qualität, auf die wir Weinliebhaber doch so viel Wert legen.



Um einer Schädigung durch Spätfröste entgegenzuwirken, stellen Winzer nächtliche Feuer auf, um die Temperaturen in Bodennähe über dem Gefrierpunkt zu halten.



Die früher im Jahr einsetzenden warmen Tage führen zu einer schnelleren Entwicklung der Weinreben – klingt doch nicht beunruhigend, oder? Doch, durch die frühere Blüte steigt die Gefahr einer Schädigung durch **Spätfröste** Ende Mai, die sich trotz der klimatischen Veränderungen zeitlich kaum verschieben. Und wir wissen alle: Nur eine gesunde Blüte führt zu geschmacklich guten Trauben.

Neben Spätfrösten macht auch die **Hitze** dem Weinanbau zu schaffen. In manchen Regionen wird er daher zukünftig nicht mehr, oder nur noch schwer, möglich sein. Aber was heißt das? Wird es weniger Wein geben? Eins ist sicher: Weinbau wird immer nördlicher möglich und nötig, um der Wärme zu trotzen. Durch diese Veränderung werden exotische Weine, wie der norwegische Riesling, Teil unserer Zukunft sein. Es ist davon auszugehen, dass sich allein in Skandinavien die Nutzfläche der Landwirtschaft in den kommenden Jahrzehnten um 40 bis 50 Prozent ausweiten wird.

Aber was geschieht mit den alten Lagen, die seit Jahrhunderten für Weinbau genutzt werden? Fallen sie einfach weg? Nein, hier werden neue Rebsorten gepflanzt, die sich dem heißen Klima besser anpassen.

Doch nicht nur die heißeren Sommertage, sondern auch die milderen Winter nehmen Einfluss auf den Weinbau. Wenn Sie Eiswein lieben, dann haben Sie es in den vergangenen Jahren vielleicht schon bemerkt: Ihr Lieblings-Eiswein war nur in geringen Mengen, vielleicht sogar gar nicht, im Marktregal zu finden. Aber woran liegt das? Die Trauben, aus denen der Saft gepresst wird, müssen noch vor der Ernte am Rebstock gefrieren. Hierfür sind mindestens  $-7\text{ C}^\circ$  nötig, besser noch  $-10$  bis  $-12\text{ C}^\circ$ . Milde Winter verhindern dieses Szenario zunehmend, sodass folglich weniger Eiswein produziert werden kann.



Und sind diese Witterungen noch nicht genug Umstellung für den empfindlichen Wein, so zählen auch Extremwetterlagen wie **Starkregen** zu den Bedrohungen, denn Regen bringt Mehltau mit sich. Mehltau sind Pflanzenkrankheiten, die durch Pilze verursacht werden und zu Ernteausfällen führen können.

Starkregen kann zudem Hochwasser verursachen und viele Schäden anrichten, wie sich Mitte Juli dieses Jahres gezeigt hat. Die Flutkatastrophe an der Ahr hat nicht nur Pressen und andere Geräte zerstört, sondern teilweise auch den Weinbau. Nun ist das für seine Rotweine bekannte Anbaugebiet auf Hilfen aus anderen Regionen angewiesen, um die im Herbst beginnende Ernte zu sichern.

Den Schaden allein an gelagertem Wein schätzt der Geschäftsführer des Weinbauverbands Ahr, Knut Schubert, auf 48 bis 50 Millionen Euro. Ebenso sind einige tieferliegende Rebanlagen komplett zerstört worden.

Die Winzer stehen also in Zukunft vor vielen klimatischen Herausforderungen, die es zu lösen gilt – beispielsweise mithilfe exotischer Weine aus Skandinavien, damit wir weiterhin unseren Wein mit Freunden und Familie genießen können. Veränderte Lesezeitpunkte oder auch eine Neuausrichtung der Trauben lassen uns hoffen!

## Tipp:

Aufhalten können wir den Klimawandel nicht mehr – aber verlangsamen! Bevorzugen Sie beispielsweise Wein aus Ihrer Region, denn kurze Wege schonen Energie und Ressourcen. Ihre nachhaltigen Kund:innen, der Winzer:innen in der Nachbarschaft und die Natur werden Ihnen danken!





**Im Weinsegment ist aktuell vieles im Umbruch:**

Klimawandel, Digitalisierung, Bio-Trends und eine neue, junge Generation von Winzern mischen den Markt ordentlich auf. Hinzu kommt nun auch noch eine ganz neue Zielgruppe, die mit den Weinliebhabern der vergangenen Jahrzehnte nur wenig gemein hat – die Millennials.

# NEXT GENERATION



**Hier einige Tipps:**

- 2020 SEXY MF, Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen
- 2020 Good Vibes, Hinterland Connection, Rheinhessen
- 2020 Horny Rosé, Weingut Hörner, Südpfalz
- 2020 Sex, Drugs & Rock'n'Roll, Weingut Emil Bauer, Südpfalz
- 2017 Flying Pig Weiss, Weingut Uli Metzger, Pfalz

Als Millennials oder auch Generation Y werden all jene bezeichnet, die zwischen Anfang der 80er bis Ende der 90er geboren wurden. Bei dieser Bevölkerungsgruppe steht neben Selbstverwirklichung und Individualität eine gute Work-Life-Balance hoch im Kurs. Da wundert es einen nicht, dass sie in ihrer Freizeit gerne das eine oder andere Glas Wein genießen.

Zusätzlich zur neuen weinkonsumierenden Generation findet auf vielen Weingütern ein **Generationswechsel** statt. Die neuen, jungen Winzer haben andere Vorstellungen als ihre Vorgänger und versuchen mit dem verstaubten und komplizierten Image aufzuräumen.

Da die älteren konsumfreudigen Generationen nach und nach aussterben, nehmen nun insbesondere die jüngeren Winzer die Millennials als neue Zielgruppe in den Blick. Doch wie konsumiert diese Zielgruppe eigentlich Wein und was ist ihr wichtig?

Menschen zwischen 20 und 35 Jahren können in der Regel nicht viel mit komplizierten Etiketten und offiziellen Herkunftsbezeichnungen anfangen. Im Zweifel stellen diese sogar eher ein Kaufhemmnis als einen Kaufanreiz dar. Klassische Sommelierkenntnisse, wie das perfekte Foodpairing oder die Anzahl der Parker Punkte spielen keine Rolle. Es geht vielmehr um das sogenannte **„Easy Drinking“**. Ein Wein soll lecker sein, Spaß machen und einfach verfügbar sein.

Selbst Spitzenweingüter wie Mouton Rothschild, deren Weine schnell mal über 1.000 Euro pro Flasche kosten, haben die Zei-

chen der Zeit erkannt und versuchen nun mit der neuen Marke **„Mouton Cadet“** Millennials von sich zu überzeugen. Die entsprechenden Weine liegen nicht nur im unteren Preissegment, sondern sind auch unkompliziert im Einzelhandel erhältlich. Neben der Marke ist auch das Weingut gut sichtbar auf dem Etikett abgedruckt, um so junge Konsumenten langsam an die Weinkellerei heranzuführen.

Da nicht jedes Weingut mit einem so stolzen Namen aufwarten kann, versuchen immer mehr Winzer, ihre Weine als **Lifestyle-Produkte** zu vermarkten. Die Etiketten der Weine sind so gestaltet, dass sie ohne viele Fachbegriffe und mit einem frischen Design auch auf Wein-Neulinge ansprechend wirken. Insbesondere bei der Namensgebung sind die Produzenten in den letzten Jahren sehr kreativ geworden. Aus Neuseeland gibt es daher Weine mit dem eingängigen Titel „Most Wanted“, Australien ist mit „Yellow Tail“ unterwegs und auch die deutschen Winzer hatten bei Weinen wie dem „Sex, Drugs & Rock'n'Roll“ oder dem „Flying Pig“ eindeutig Spaß bei der Namensgebung.

Aber keine Sorge: Nur weil sich die Vermarktungsstrategien verändert haben, heißt das nicht, dass sich die Qualität der Weine verschlechtert hat. Ganz im Gegenteil. Eine ganze Reihe der „Neuen“ kann durch ihre **hervorragende Qualität** selbst bei einem schickeren Essen gefahrlos serviert werden.

**FORSTETAL**  
600 Calciumquelle

#calciumquelle



Tatjana Pinto

**CALCIUM**  
**AM**  
**START**

über 600 mg pro Liter



- Anzeige -

forstetal600.de



### Die Weinschorle

Für die einen ist es eine Sünde, für andere eine genussvolle Erfrischung an heißen Sommertagen. Die Idee, Wein mit der Zugabe von Wasser zu verlängern oder damit den Geschmack zu mildern, gibt es schon seit Langem. Insbesondere in den letzten Jahren hat die Weinschorle eine interessante Entwicklung erfahren. Aus dem Klassiker „Riesling-Schorle“ sind zahlreiche Abwandlungen entstanden, von der Roséschorle über die Rotweinschorle bis zu süßen Mischungen mit Limonade.

Doch schauen wir uns das Ganze im Detail an – worauf sollte man bei der Auswahl von Wein, Wasser und beim Mischverhältnis achten und welche Trendprodukte gibt es auf dem Markt?

# ERFRISCHENDE SPRITZER

### Augen auf bei der Weinauswahl:

Schon bei der regulären Weinauswahl hat der Kunde die Qual der Wahl und bei der Absicht, eine Weinschorle zu trinken, stellt sich erst recht die Frage: Welcher Wein ist geeignet?

Hier gibt es kein Richtig oder Falsch, allerdings kann man bei der Auswahl auf ein paar Kleinigkeiten und Geschmacksnuancen im Wein achten:

**Der Weiße:** Der altbekannte Klassiker ist eine Schorle mit Riesling. Diese Sorte ist sehr vielseitig in ihren Aromen. Apfel, Pfirsich, Aprikose sind vorherrschend, aber auch Grapefruit. Allerdings ist der Riesling bekannt für seinen hohen Säuregehalt. Wer es also lieber etwas milder präferiert, kann den weißen Spritzer auch gerne mit einem Grauburgunder oder Müller-Thurgau mixen, da diese Weine bereits ein sehr fruchtiges Aroma und einen geringeren Säuregehalt haben.

**Der Rosé:** Roséweine sind derzeit ganz klar im Trend. Nicht nur farblich macht die Schorle etwas her, auch vom Aroma können Rosé-Sorten dem weißen Spritzer ganz klar das „Wasser“ reichen. Das beerige Geschmacksaroma sorgt für eine fruchtige Note und macht die Roséschorle quasi zu einem Alleskönner. Unabhängig von der Traube eignet sich jeder Rosé für das Mixen zu einer Schorle. Am beliebtesten ist hier der Spätburgunder.

**Der Rote:** Eine Rotweinschorle? Definitiv eher ein Nischenprodukt, aber nicht zu unterschätzen. Quasi ein echter Geheimtipp. Und was hat ein Geheimtipp an sich? Na, dass er nicht so einfach zu haben ist wie die Klassiker. Denn nicht jeder Wein eignet sich gut für eine Rotweinschorle, da sich die Gerbstoffe nicht so gut mit Kohlensäure vertragen. Um einen bitteren Geschmack zu vermeiden, ist es wichtig, darauf zu achten, dass der Rotwein tanninarm ist. Passende Weine könnten hier beispielsweise ein Dornfelder oder Portugieser sein.

### Der Mix macht es aus:

Wenn die Weinfrage geklärt ist, ist es natürlich mindestens genauso wichtig, sich die bessere Hälfte anzuschauen – das **Mineralwasser**. Denn auch hier gibt es Unterschiede in der Zusammensetzung und beim Kohlensäuregehalt. Am besten eignet sich mittelstarkes bis stark sprudelndes Wasser für eine Weinschorle, denn sie sollte schön spritzig schmecken. Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass das Wasser einen geringen Eigengeschmack haben sollte. Ein mineralarmes Wasser kann beispielsweise säuerlich schmecken, ein Mineralwasser mit einem hohen Natrium- und Chlorid-Anteil schmeckt wiederum salzig. Daher auch bei der Auswahl des Wassers auf die Inhaltsstoffe achten, denn am Ende zählt natürlich der Geschmack der Schorle.

Die nächste Frage, die sich beim Kreieren einer Weinschorle stellt, ist das **Mischungsverhältnis** – hier gibt es kein Richtig oder Falsch. Wer es gerne kräftiger im Geschmack mag, reduziert die Wassermenge. Für einen leichten Weingeschmack wird einfach mehr Wasser dazugegeben. Und für die, die auf Nummer sicher gehen wollen: Mit einem Mischverhältnis von „fifty fifty“ kann man nichts falsch machen. Dies spart außerdem die Kalorien eines normalen Glases Wein und reduziert den Alkoholgehalt auf circa 5 Vol.-%.



### Das Süße kommt zum Schluss:

Die Spanier machen es vor – man kann dem Wein als sommerliche Erfrischung auch eine süße Note geben. Wie der **Tinto de Verano**, der ein Mix aus Rotwein und Zitronenlimonade ist. Statt Rotwein kann auch wunderbar ein Weißwein oder Roséwein ergänzt werden. Hierzu noch etwas Obst oder erfrischende Minze hinzugeben und fertig ist der genussvolle Sommercocktail. Unabhängig von den eigenen Vorlieben muss man der Weinschorle zugestehen, dass sie eine schöne Auswahl an leichten und sommerlichen Erfrischungen bietet und auf dem nächsten Sommerfest nicht fehlen sollte.

### Wenn der Durst unterwegs kommt? Ready to drink:

Marken wie Schorlefranz und SECHZISCH VIERZISCH haben in der letzten Zeit für einen kleinen Hype bei Schorlen-Fans gesorgt. Bei Schorlefranz oder Schorlefranzi kann z. B. zwischen weißer oder roséfarbener Weinschorle gewählt werden. Das perfekte Getränk für einen Spaziergang im Park oder einen After-Work-Drink am See.



# LIKE A VIRGIN

Menschen trinken und ernähren sich bewusster in Bezug auf ihre Gesundheit und Alkohol als früher!

## Alkoholfreie Weine werden immer beliebter

Wer kennt dieses Gefühl nicht? Nach einem stressigen Arbeitstag oder bei den ersten Sonnenstrahlen auf der Terrasse verspürt man die Lust, sich auch mal unter der Woche zu einem leckeren Gericht ein Gläschen Wein zu gönnen. Aber Sie möchten unter der Woche alkoholfrei bleiben? Kein Problem mit den Nullnummern unter den Rebensäften.

Lange Jahre waren alkoholfreie Weine eher eine Randerscheinung und Winzer sowie Sektkellereien wurden milde belächelt, wenn sie eine zusätzliche alkoholfreie Weinsorte angeboten haben. In den letzten Jahren kam jedoch etwas frischer Wind in diese Szene und auch das **Bewusstsein der Kund:innen hat sich geändert**. Beim Essen oder an einem gemütlichen Abend unter Freunden keinen Alkohol zu trinken war früher unvorstellbar, aber passiert heutzutage immer häufiger. Hierbei laufen uns Begrifflichkeiten wie „Selfcare“ oder „Healthy Living“ über den Weg. Damit einhergehend möchte man sich zwar etwas Leckeres gönnen, entscheidet sich aber öfter bewusst gegen den Alkohol.

Wussten Sie, dass alkoholfreier Wein nur ein Drittel an Kalorien hat?

## Die Nullnummer unter der Lupe

Schauen wir uns einmal die alkoholfreie Variante genauer an: Eins ist natürlich klar: Je besser die Rebe und der ursprüngliche Wein war, desto besser mundet auch der alkoholfreie Wein. Aus diesem Grund kann man mittlerweile auch bei der alkoholfreien Variante zwischen verschiedenen Trauben, Jahrgängen und Geschmacksrichtungen wählen – auch hier hat der Kunde also die Qual der Wahl. Aber bedeutet alkoholfrei gleichzeitig auch ohne Alkohol? Nein, das bedeutet es nicht, denn es gibt tatsächlich Unterschiede in der Herstellung: Alkoholfrei kann bedeuten, dass noch ein **Restalkoholgehalt von bis zu 0,5 Vol.-%** enthalten ist, wohingegen ohne Alkohol bedeutet, dass das Getränk noch einer zweiten Gärung unterzogen wurde und nun ein **0,0-Vol.-%-Ergebnis** vorweisen kann.

## How to ...

Oftmals gehen Kunden immer noch davon aus, dass alkoholfreier Wein mit Traubensaft gleichzusetzen ist. Hier können Sie zukünftig ganz einfach die Unterschiede erläutern. Denn wo Traubensaft lediglich durch das Pressen von Trauben gewonnen wird, ist die Herstellung bei alkoholfreiem Wein eine andere. Hier wird der Alkohol mithilfe eines Vakuums bei einer Temperatur von 27 °C verdampft und bietet somit **ein ganz anderes Geschmackserlebnis als der klassische Traubensaft**. Und ein weiterer Vorteil für den bewussten Kunden: Alkoholfreier Wein hat nur ein Drittel der Kalorien von alkoholhaltigem Wein.

## Trend: ja oder nein?

Wir haben viel gelernt, aber ist alkoholfreier Wein nun wirklich den Hype wert? Bisher werden circa 3 – 5 Millionen Flaschen alkoholfreier Wein pro Jahr abgefüllt. Dies macht zwar nur 0,5 % der Gesamtproduktion aus, doch der Anteil steigt. Bei diesen Argumenten und den verminderten Kalorien gönnen wir uns demnächst sicherlich mal ein oder mehrere Gläschen alkoholfreien Weines.

Es ist zwar immer noch ein Nischenprodukt, kann aber durchaus eine Alternative in der Zukunft werden und man sollte sich dem steigenden Interesse in der Gesellschaft bewusst sein. Abschließend sagen wir „Cheers!“ zu allen Weinfreunden unter uns und behaupten: „Das Wichtigste ist, dass das Glas halb voll ist.“



### Nur ein Trend oder „Wein der Zukunft“?

Bio-Weine mit starkem, unverwechselbarem Charakter schleichen sich langsam in die Regale unserer Märkte. Können sie die Herzen der Weinliebhaber erobern?

# WIR LIEBEN BIO-WEIN

Können Sie sich noch an die Zeiten zurückerinnern, in denen Sie ein Reformhaus aufsuchen mussten, um eine Bio-Butter oder einen Bio-Saft zu kaufen? Allzu lange liegen diese lästigen, umständlichen Einkaufswege gar nicht mal zurück. Und dann war es wie ein Fingerschnipsen – mit einem Mal wurden Bio-Lebensmittel regelweise auch in Supermärkten angeboten.

Aber wofür steht das Wort „Bio“ eigentlich? Produkte, die diese Auszeichnung tragen, stammen aus der **ökologischen Landwirtschaft und ökologisch kontrolliertem Anbau**. Das heißt sie

dürfen gentechnisch nicht verändert werden und müssen ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Kunstdünger oder Klärschlamm angebaut werden.

Bio-Müsli oder Bio-Eier, alles schön und gut. **Aber Bio-Wein?** Vermutlich wird der eine oder andere ein „trübes, säuerliches Getränk, dessen Geschmack zweitrangig ist“ im Sinn haben. Die Zeiten der „schlechten“ Bioweine gehören jedoch der Vergangenheit an – in den letzten Jahren hat ein Imagewechsel stattgefunden, denn der Anspruch und das Qualitätsbewusstsein haben sich verändert.

Bei den qualitativ hochwertigen und wohlschmeckenden Bio-Weinen steht der ganzheitliche Schutz des Ökosystems und der Weinberge sowie die Stärkung der Reben im Vordergrund. Bei der Herstellung wird große **Rücksicht auf die Umwelt** genommen und der Eingriff in die Natur fällt so gering wie möglich aus. Ein begrünter Weinberg, in dem eine Schafherde zur Unkrautbekämpfung eingesetzt wird, ist daher nicht nur schön anzusehen. Auf diese Art werden Schäden durch schwere Maschinen verhindert, Pestizide kommen weniger zum Einsatz und Erosion kann reduziert werden.

Während konventionelle Weinbauern auf künstlich hergestellte Düng- und Pflanzenschutzmittel zurückgreifen, nutzen ökologische Winzer sogenannte Kontaktmittel. Diese wirken lediglich auf der Oberfläche der Rebe. Hierfür werden **ausschließlich natürliche Substanzen** wie Backpulver oder Pflanzentees verwendet. Die Zugabe von Kompost als natürliches Düngemittel und eine intensive Laubpflege vermindern darüber hinaus das Risiko von Schädlingsbefall.

Das alles schützt nicht nur die Umwelt, sondern führt auch zu einem vitalen Boden, auf dem auch in Zukunft noch charaktervolle Trauben heranreifen können. Zudem unterstützt eine gute Bodenqualität die Weinreben und macht sie widerstandsfähiger gegen Pilzkrankheiten.

Doch Bio-Winzer haben es keinesfalls leicht. Sie arbeiten vorbeugend, damit die Pflanzen gesund bleiben, denn ist eine Pflanze mit Krankheiten befallen, bleiben dem nachhaltigen Weinbauern so gut wie keine Möglichkeiten, seine Ernte zu retten.

Aber nicht nur bei der Pflege und der Ernte der Reben experimentieren Winzer mit natürlicheren Mitteln, auch bei der Vergärung der Trauben gibt es neue Ansätze. Techniken, die früher nur von Amateuren angewendet wurden, sind jetzt der neue Chic und werden zusehends auch von Spitzenweingütern getestet.

Hierzu zählen z. B. ein reduzierter Einsatz von Schwefel, das Vergären ohne industrielle Hefen oder eine ungefilterte Abfüllung.

## SCHON GEWUSST?

Falls ein Winzer weg vom konventionellen hin zum ökologischen Weinbau möchte, darf er erst nach drei Jahren der Umstellung das Bio-Siegel nutzen.

Von den 102.000 ha deutscher Rebflächen beträgt die Bio-Wein-Rebfläche derzeit 8.000 ha.

Bereits 25 % der Mitglieder des Verbands der Deutschen Prädikatsweine sind ökologisch zertifiziert.

Der Sulfid-Gehalt wird für Weine aus ökologischem Anbau beschränkt.

Um das Risiko von Pilzbefall zu senken, werden sogenannte pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWIs), wie Cabernet Blanc oder Johanniter, angebaut.

Folgende Bio-Weine wurden bereits mit Parker Punkten ausgezeichnet:  
Riesling Marienburg Großes Gewächs 2019 (94 Parker-Punkte)  
Silvaner Der Schäfer Erste Lage 2019 (93 Parker-Punkte)  
Silvaner Wittmann 2020 (90 Parker-Punkte)



Aus dieser Bewegung heraus ist eine der wohl bekanntesten Neuentwicklungen der Branche entstanden: der sogenannte **Orange Wine**. Bei der Herstellung von regulärem Weißwein werden die ausgespressten Traubenschalen vor der Vergärung vom Saft getrennt. Beim Orange Wine verbleiben die Schalen jedoch wie bei der klassischen Rotweinproduktion im Fass und sorgen für die auffällige Farbgebung.

**Die neuen Gärverfahren** haben den Vorteil, dass die Weine häufig über mehr Charakter verfügen. Diese sehr individuellen Geschmacksnoten sind dem einen oder anderen Sommelier jedoch zu speziell, da statt des typischen Aromas der Rebsorte die Machart geschmacklich im Vordergrund stehen kann.

**Aber was ist nun mit dem Geschmack von Bio-Wein?**

Der hat mit dem säuerlichen Gebräu von früher gar nichts mehr zu tun. Bio-Weine spielen mittlerweile geschmacklich sogar häufig in der Oberliga, da ein Großteil der Spitzenwinzer bereits nachhaltig arbeitet. Sie haben erkannt, dass diese Form der Bewirtschaftung das Potenzial ihrer Anbauflächen deutlich steigert. Anders als in anderen Branchen haben Winzer beim ökologischen Weinbau nämlich nicht nur Umweltschutz im Sinn. Vielmehr sind sie von der Idee getrieben, die **Qualität ihrer Weine stetig zu verbessern**. Denn je weniger Stress eine Weinrebe hat, desto besser ist die Qualität der Trauben.

Die Herstellung von Bio-Weinen ist aufwendiger als herkömmliche Produktionsweisen, sodass Bio-Winzer häufig über viel mehr Hintergrundwissen verfügen als ihre Konkurrenz. Viele Weingüter verwenden jedoch kein Bio-Siegel, da der bürokratische Aufwand hoch ist und der Marketing-Effekt durch das zusätzliche Zertifikat nicht benötigt wird.

Orange Wine ist Weißwein, der wie Rotwein hergestellt wird.



# DEM HIMMEL SO NAH.

In Licht gebraut nach benediktinischer Originalrezeptur für die Benediktiner Weissbräu GmbH, Ettal.

[www.benediktiner-hell.de](http://www.benediktiner-hell.de)



# PERFEKTES MATCH

## Fußball, grillen und Bier!

Im grünen Garten oder auf dem Balkon gemütlich mit Freunden zusammensitzen, das sonnige Wetter genießen, während leckeres, saftiges Fleisch, Grillkäse und Gemüse auf dem Grill brutzeln. Nebenbei läuft noch die Bundesliga und schon hat man den perfekten Abend in geselliger Runde.

Warum lässt sich das so gut miteinander vereinen? Zum einen können Nicht-Fußballfans mit ihren Freunden einfach die gemeinsame Zeit genießen, während die Fußballfans auch auf ihre Kosten kommen. Zum anderen kann ein Grillabend sehr gut vorbereitet werden und jeder Gast kann etwas mitbringen – egal ob Grillfleisch, Salate oder Dips. Während der Halbzeit schmort dann das Fleisch auf dem Grill und man hat Zeit, ein kühles, erfrischendes Bier zu genießen.

Der eine oder andere stellt sich vor dem Grillabend sicherlich ein paar Fragen: Welches Bier passt zu welchem Grillgut? Lieber Briketts oder Kohle? Ist direktes oder indirektes Grillen besser?

Wir haben für Sie die Antworten kurz und knapp zusammengestellt.

Bier und Fleisch lassen sich relativ einfach kombinieren: Leichtes Bier zu hellem Fleisch und kräftiges Bier zu dunklem Fleisch.

## Das passende Bier zum Grillgut

- Rind: Dunkles, Dunkles Weißbier, IPA, Porter, Rauchbier und Schwarzbier
- Lamm: Dunkler Bock, Porter und Schwarzbier
- Wild: Dunkler Bock, Porter und Schwarzbier
- Schwein: Alt, Dunkles, Dunkles Weißbier, Export, Kellerbier, Schwarzbier und Zwickelbier
- Huhn: Helles, Kölsch, Märzen, Pils, Pale Ale und Weißbier
- Pute: Helles, Kölsch, Pale Ale, Pils und Weißbier
- Wurst: Alt, Export, Helles, Kölsch, Märzen und Pils
- Lachs: Weißbier und Witbier

- Thunfisch: Export, Dunkles, Heller Bock, IPA, Märzen und Weizenbock
- Forelle/Saibling: Kristall, Pale Ale und Weißbier
- Tofu: Export und Heller Bock
- Pilze: Alt, Dunkles und Dunkles Weißbier
- Kartoffeln: Export, Kellerbier und Weißbier, Zwickel
- Grillkäse: Helles, Kellerbier, Märzen und Zwickel

## Tipps für alle Kohleliebhaber

Besser kein Bier beim Grillen über das Fleisch gießen. Dadurch werden Gewürze und Marinaden vom Fleisch gespült, es tropft auf die Kohle und so werden kleinste Ascheteilchen auf das Fleisch geweht.

## Auf die direkte Tour oder besser indirekt grillen?

### Direktes Grillen

So sieht's aus: Die Kohle glüht direkt unter dem Grillgut. Daher auch der Name.

Was kann auf den Grill: Alles, was maximal 25 Minuten auf dem Rost bleibt, wie z. B. kleine Fleischstücke wie Steaks, Würstchen, Spieße, Burger, Fischfilet oder auch Gemüse. Die Temperatur liegt bei dieser Methode um die 300 °C.

Vorteile: Durch die starke Hitze bilden sich **knusprige Krusten und köstliche Röstaromen**. Optisch punktet das Grillgut mit dem typischen Rost-Muster, das durch die hohe Temperatur entsteht.

Grillkohle oder -briketts? Grillkohle eignet sich vor allem für kleinere Mengen mit kurzer Grillzeit und ist somit perfekt für das direkte Grillen geeignet.



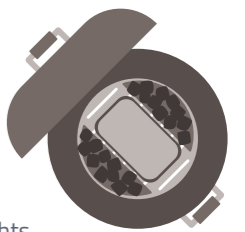
### Indirektes Grillen

So sieht's aus: Die Kohle wird links und rechts angeordnet, während das Grillgut in der Mitte liegt.

Was kann auf den Grill: Alles mit längerer Garzeit: Braten, Kartoffeln, Roastbeef, Spareribs. Mit 180 bis 220 °C sind die Temperaturen vergleichbar mit einem Umluftherd.

Vorteil: Das Grillen ist auf diese Art **tatsächlich gesünder**, denn hier tropft kein Fett in die Glut. Stellen Sie einfach eine mit Wasser gefüllte Tropfschale unter den Grillbereich in der Mitte – das Fett tropft dadurch nicht auf die Glut, wodurch die schädliche Rauchentwicklung verhindert wird.

Grillkohle oder -briketts? Briketts entwickeln eine sehr heiße Glut und brennen gleichmäßig über Stunden hinweg. Daher sind z. B. die Grillbriketts von proFagus® für lange Grillabende und indirektes Grillen sehr gut geeignet.



# POP UP YOUR DRINKS



VIELFÄLTIGE DISPLAY-MÖGLICHKEITEN BESTELLBAR



KAUFE PRINGLES & GEWINNE 1 VON 3



Polaroid NOW KAMERA

Bei Bezug von einem Karton. Schicke ein Foto deiner Rechnung per E-Mail an Foodservice.DACH@Kellogg.com. Der Gewinner wird auf gleichem Wege benachrichtigt. Einsendeschluss ist der 15. Oktober. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

# PROFI-TIPPS

Um das Grillgut gleichmäßiger durchgaren zu lassen, sollten Sie es vor dem Grillen erst einmal auf **Zimmertemperatur** erwärmen. Also am besten früh genug aus Kühlschrank oder Kühlbox nehmen!

Lassen Sie Ihrem Grillgut Zeit! Können Sie das Fleisch problemlos vom Rost lösen, ist die Zeit fürs Wenden gekommen. **Ziehen Sie nicht daran**, wenn Sie noch Widerstand spüren – und wenden Sie Ihr Fleisch nicht mehr als viermal, es wird sonst zu trocken.

Sie haben keine Lust auf die „chemische Keule“ beim Anzünden des Grill? Die Holzwolle-Anzünder von proFagus bestehen zu 100 % aus nachwachsenden und natürlichen Rohstoffen. Sie sind aus Holz und Wachs hergestellt und riechen daher nicht so stark wie herkömmliche Grillanzünder.

Legen Sie sich **ein System** zurecht, mit dem Sie den Überblick behalten, was Sie als Erstes auf den Grill gelegt haben und wann Sie welches Grillgut wenden müssen. Sortieren Sie z. B. immer von links nach rechts oder kreisförmig im Uhrzeigersinn, beginnend bei „12 Uhr“.



Bei Holzkohle auf Nachhaltigkeit achten!

## Warum ist es wichtig, beim Kauf von Holzkohle auf das Holz zu achten?

- Mehr als **90 %** aller Holzkohle weltweit stammt aus tropischen Regionen.
- 2016 betrug der Verbrauch an Holzkohle in Deutschland **250.000 t**.
- Ca. **200.000 t** davon waren importierte Holzkohle, größtenteils aus tropischen Regionen oder von unklarer Herkunft.
- **30.000 t** Grill-Holzkohle produziert proFagus® jährlich – zu **100 %** frei von Tropenholz.

## Dabei zeigt proFagus®, wie einfach es ist, bei Grill-Holzkohle auf Tropenholz zu verzichten, denn ...

- sie ist garantiert **frei von Tropenholz**. Alle Hölzer stammen aus PEFC-zertifiziertem und nachhaltigem Forstbetrieb.
- sie wird **nachhaltig produziert**. Das Retortenverfahren ist umweltschonend und belastet Böden und Grundwasser nicht.
- dafür wird **kein Baum extra gefällt**. Alle Bäume stammen aus der Durchforstung oder sind Resthölzer.
- sie ist **frei von Schadstoffen**. Das Retortenverfahren entfernt Teer und Säuren aus der Grillkohle.



Mit gutem Gewissen schmeckt's einfach besser!

2020  
BEST SELLER  
RUNDSCHAU



JETZT PROBIEREN!

# BREWERS GOLD HEISS BEGEHRT: EIN BIER, DAS WIE SEIN HOPFEN HEISST.

Unsere bernsteinfarbene Bierspezialität hat seinen Namen nicht von ungefähr. Sondern von einem ganz besonderen Hopfen: dem Brewers Gold. Dieser sorgt auch für den milden Flavour. Malzaromatisch mit Karamell- und Honignoten und dabei genauso erfrischend, wie ihr es von uns kennt. Das ist unser Brewers Gold!

MILDE - NATURTRÜBE



BIERSPEZIALITÄT

DAS EINZIG WAHRE





# DIE BUNTE WELT DER SÄFTE

## Entwicklungen im Saftbereich

Wirbelstürme, verwüstete Anbaugelände in Florida, lodernde Feuer in Kalifornien, extrem trockene Erde in Mittel- und Südamerika, heftige Unwetter und Naturkatastrophen in der ganzen Welt. Nahezu täglich werden wir mit solchen Bildern konfrontiert. Doch was hat das mit unserem Saftkonsum zu tun? Die Deutschen trinken seit Jahren fast nur Orangen- und Apfelsaft. Und das sollte aus **ökologischer Sicht** doch kein Problem sein, oder? Weit gefehlt. Sonnengereifte Orangen kommen heutzutage nicht mehr aus Spanien, sondern wachsen überwiegend in Süd- und Mittelamerika. Das Konzentrat für unseren absoluten Liebling, den Apfelsaft, hat sogar eine noch weitere Anreize: Es wird aus China importiert. Und Kurkuma-, Guave-, Kaktus- oder Lycheepflanzen wachsen auch nicht auf deutschen Plantagen.

Bereits in den 20er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts haben sich kluge Köpfe Gedanken um geringere Transportkosten und eine effizientere Lieferung gemacht. Zu diesem Zweck wurde das **Saft-Konzentrat** erfunden. Nachhaltiger Warentransport ist nach wie vor ein bedeutsames Thema, wobei heutzutage nicht mehr nur die Einsparung von Anbau- und Transportkosten, sondern vor allem der Umweltschutz im Fokus stehen, wie z. B. der regionale Anbau und die dadurch kürzeren Transportwege.

Für Saftproduzenten ist der Umgang mit den Ressourcen nicht nur in Deutschland, sondern auch in den Herkunftsländern der Früchte ein wichtiger Faktor: Sie setzen sich intensiv mit den Anbaubedingungen auseinander, analysieren Bewässerungs- und Brunnenysteme und begutachten den Umgang mit chemischen Pflanzenschutzmitteln kritisch.

## Mit gutem Beispiel vorangehen

Als positives Beispiel ist **beckers bester** zu nennen. Das Unternehmen agiert bereits seit Jahren nachhaltig und seit Anfang 2020 sind alle hergestellten becker's bester Produkte als **vollständig klimaneutral** zertifiziert. Mit dieser Leistung steht der Hersteller auf dem Ökologie-Treppchen zwar nicht allein an der Spitze, aber er ist unter den Großen in dieser Hinsicht am fortschrittlichsten.

Um Klimaneutralität für die Produkte zu erreichen, wurden zunächst alle Emissionen, die bei der Produktion anfallen, ermittelt. Neben der Reduktion von Emissionen in Deutschland hat becker's bester unter anderem die Klimaneutralität durch die Unterstützung des Waldschutzprojektes „Jarí“ im brasilianischen Bundesstaat Pará erreicht. Denn ein Großteil der Rohware für die Säfte stammt aus der Heimat des Sambas. Während der 30 Jahre dauernden Projektlaufzeit dürfen im Tal der Jarí keine bestandsgefährdenden Rodungen oder Abholzungen durchgeführt werden. Die Wälder auf den Projektflächen werden ökologisch bewirtschaftet und es entstehen diverse Kooperationen zur Kultivierung verschiedener Nutzpflanzen innerhalb des Waldes. Denn die betroffenen Familien in der Region werden in die Waldschutzprojektmaßnahmen einbezogen und erhalten nachhaltige Arbeitsplätze. Außerdem werden die Obstbauern in Themen wie Landwirtschaft, Management von Waldressourcen sowie der Herstellung und Vermarktung von Produkten geschult. All diese Maßnahmen tragen zum **Erhalt und Schutz der bedrohten Tier- und Pflanzenarten** bei und schaffen langfristige Einkommensperspektiven für die Plantagenbesitzer.

## Nachhaltiger Obstanbau in Deutschland

Doch das Obst für unsere Säfte stammt nicht ausschließlich aus fernen Ländern. Viele Produzenten nutzen und unterstützen den **regionalen Anbau**. Mittlerweile findet man häufig das Wort „Streuobst“ auf Saftetiketten. Aber was bedeutet der Begriff genau?

Streuobstwiesen zeichnen sich dadurch aus, dass die Bäume unterschiedlichen Alters nicht streng in Reih und Glied nebeneinanderstehen, sondern willkürlich verteilt sind. Außerdem werden auf den Wiesen keine Monokulturen angebaut, sondern verschiedene Sorten von Apfel-, Birnen-, Mirabellen- oder auch Kirschbäumen. Zudem dürfen **keine synthetischen Pestizide und Dünger** verwendet werden.

In den letzten Jahren haben immer mehr Produzenten und Konsumenten den Mehrwert dieser natürlicheren Anbauweise erkannt, sodass die Auswahl an Säften und Schorlen, die auf diese Art hergestellt werden, deutlich gewachsen ist.

Alternativ dazu bieten viele Saffhersteller inzwischen ehemals vergessene Obst- und Gemüsesorten an, die aus der Mottenkiste herausgeholt und entstaubt wurden. Sanddorn, Mirabelle, Johannisbeere, Sauerkirsche oder Rhabarber sind nicht nur reine Vitaminbomben, sondern sie werden auch in Deutschland und Nordeuropa angebaut und haben dadurch keine langen Transportwege. Sanddorn z. B. enthält mehr Vitamin C als Zitrusfrüchte. Johannisbeeren und Sauerkirschen stecken voll



**Streuobstwiesen tragen erheblich zum Schutz der Biodiversität bei und zählen zu den artenreichsten und wichtigsten Ökosystemen Europas.**

mit Antioxidantien. Rhabarber und Mirabellen können ebenfalls mit Vitamin C, Kalium und Magnesium punkten. Auch als Schorle schmecken die **„alten Schätzchen“** sehr erfrischend. Wer da noch ausschließlich zu Saft made in China greift, ist selber schuld.



**Konzentrat – günstiger, aber nicht unbedingt schlechter**  
Die meisten Säfte werden aus Konzentrat hergestellt. Denn Fruchtsaft besteht bis zu 90 % aus Wasser. Das bedeutet, dass 90 % des Lagerplatzes für Wasser aufgebracht werden. Aus diesem wurde in den 20er-Jahren das Konzentrat erfunden. Da viele Früchte, die für die Verarbeitung zu Saft benötigt werden, nicht aus Deutschland stammen und somit weite Transportwege in Kauf genommen werden müssen, wird die gewonnene Flüssigkeit aus Kostengründen auf ein Sechstel ihres ursprünglichen Volumens eingedickt. Neben der Flüssigkeit werden allerdings auch die natürlichen Aromen entzogen. Diese werden getrennt vom Konzentrat tiefgekühlt gelagert. Im Bestimmungsland werden Konzentrat und Aromen wieder zusammengeführt.

**Direktsaft – von der Presse in die Flasche**  
Beim Direktsaft wird darauf verzichtet, dem Getränk zwischendurch das Wasser zu entziehen. Nach dem Filtern wird der Direktsaft pasteurisiert und abgefüllt. Es ist den Herstellern heutzutage nicht mehr erlaubt, natürliche Aromen, Zucker oder Konservierungsstoffe zuzusetzen. Der Zusatz „Direktsaft“ ist eine freiwillige Angabe, d. h. die Hersteller müssen ihn, anders als beim Konzentrat, nicht zwingend auf das Etikett drucken, nutzen ihn aber gerne als Verkaufsargument, weil viele Kunden Direktsaft als qualitativ hochwertiger ansehen. Doch das ist nicht zwingend der Fall. Studien belegen, dass Konzentrate nicht von geringerer Qualität als Direktsäfte sind. Aber auch hier bestätigen Ausnahmen die Regel.





**Karlsberg Brauerei GmbH  
Bundaberg Brews**

Kennen Sie schon die zwei neuen Bundaberg Brews Lemon Brew mit Eureka-Zitrone und Blood Orange Brew? Bundaberg steht für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, gebraut nach traditioneller Rezeptur für Freunde des einzigartigen Geschmacks. Pur oder gemixt: Alle Sorten eignen sich auch bestens zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.

20 x 0,33 l MW Glas



**Amecke + Vitamin D  
für die Abwehrkräfte**

Noch nie waren die Abwehrkräfte so wichtig wie jetzt. Ein Glas deckt den Tagesbedarf von Vitamin D zu 100 %. Mit Mango, Maracuja, Ananas und Orange – so schmeckt Sonne zum Trinken.

1,0 l Karton EW, POS ¼-Chep-Mischdisplays und sortenrein

**Amecke  
Sanfte Säfte Erdbeere-Apfel**

Der Publikumsliebhaber Erdbeere mit Apfel als 100%-Saft statt Nektar – ohne Zuckerzusatz. Schmeckt herrlich erdbeerig. In der 0,75-l-Glas-Mehrwegflasche perfekt geeignet für kleine und Single-Haushalte.

0,75 l MW Glas

**Warsteiner  
Alkoholfrei 0,0 %**

Der Durstlöcher mit 0,0 % Alkohol für alle, die immer 100 % geben und nach einer natürlichen Erfrischung suchen. Isotonisch, vitaminhaltig und mit malzig-mildem Geschmack – die perfekte Belohnung nach einem intensiven Work-out.

4 x 6 x 0,33 l MW Glas  
0,33 l 6er-Pack  
0,33 l Flaschen



**Warsteiner  
Grapefruit Alkoholfrei 0,0 %**

Das Warsteiner Grapefruit Alkoholfrei 0,0 % ist der perfekte Mix aus über 265 Jahren Brautradition und dem fruchtigen Saft sonnengereifter Grapefruits. Für alle, die es 100 % natürlich und isotonisch mögen: Der besonders hohe Saftanteil sorgt für einen erfrischenden Geschmack – und das bei 0,0 % Alkohol, ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

4 x 6 x 0,33 l MW Glas  
0,33 l 6er-Pack  
0,33 l Flaschen

**Krombacher  
Starnberger Hell**

Das Starnberger Hell wird nach dem Bayerischen Reinheitsgebot mit bestem Brauwasser gebraut. Das süffige und vollmundige Helle lässt keine Wünsche offen. Runder Geschmack mit goldenem Glanz. Ein wahrer Genuss für alle Liebhaber eines traditionell bayerischen Bieres – ein Bier mit Biergartencharakter, einfach zum Sitzenbleiben. Alkoholgehalt: 4,8 Vol.-%.

20 x 0,5 l MW Euroflasche



**Schweppes  
Wild Berry Glas**

Seit August 2021 bietet Schweppes ergänzend zu den Sorten Indian Tonic Water, Dry Tonic Water und Original Bitter Lemon auch die Sorte Wild Berry in der 0,75-l-Glasflasche an.

6 x 0,75 l MW Glas

# DIE NEUEN

**Nestlé Waters Deutschland  
GmbH Creazioni**

Die kalorienarme Erweiterung der Sanpellegrino Premium-Limonaden in den Sorten Granatapfel-Schwarze Johannisbeere und Blutorange-Orangenblüte. Mit mind. 6 % Fruchtsaft und feinerlicher Sanpellegrino Kohlensäure.

0,33 l EW Dose, 24er-Tray



**Aus dem Hause  
Bad Meinberger  
FORSTETAL 600 SPORT**

Anfang Juli 2021 wurde die neue, zeitgemäße Sub-Marke FORSTETAL 600 SPORT mit den beiden Artikeln „citrus booster“ und „apfel orange“ gelauncht. Beide Artikel sind isotonisch und kalorienarm und zielen damit auf Verbraucher mit einem modernen, bewegungsorientierten und bewussten Lifestyle ab.

12 x 0,75 l MW Glas



**beckers bester Cocktails**

beckers bester bietet eine neue Produkt-Ränge an und erweitert somit sein Sortiment um die vier fruchtigen Cocktails (Cocktailbasen) Sex on the beach, Mai Tai, Planter's Punch und Vanilla Sky. Die Produkte können als alkoholfreie Variante genossen oder mit alkoholischen Getränken gemischt werden.

0,33 l Karton EW



**Kellogg's  
Tresor Snax**

Tresor Snax ist der neueste Snack aus dem Hause Kellogg: Getreidekissen mit einer Schokoladen- und Haselnussgeschmack-Füllung in einer praktischen 30-g-To-go-Verpackung.

30-g-To-go-Verpackung



**Coca-Cola  
Lift Light (Presta)  
Orange Maracuja**

Neuer Name, gleiche Erfrischung: Aus Apollinaris Presta wird Lift light (Presta) Orange Maracuja. Die leichte Limonade punktet mit weniger Zucker und einem höheren Saftanteil als andere Limonaden.

12 x 1,0 l PET MW



**Coca-Cola  
Fuze Tea**

Wenn gebrühter Tee und Fruchtsaft fusionieren, entstehen köstliche Eistee-Erfrischungen. Anspruchsvolle Shopper lieben die Sorten Schwarzer Tee Zitrone und Schwarzer Tee Pflirsich in der Glasflasche.

24 x 0,3 l Glas MW



### BORCO-Marken-Import ZUBRÓWKA Rosé

Erfrischend und unvergleichlich lecker: Der mit 32 Vol.-% reduzierte Alkoholgehalt, die Infusion fruchtiger Waldbeeren und seine roséfarbenen Nuancen machen ŻUBRÓWKA Rosé zum perfekten Aperitif für laue Sommertage.

0,7 l, 6er-Karton

### Wein Wolf GmbH Tonka Gin

Die Tonkabohne verleiht dem Tonka Gin seinen unverwechselbaren, eleganten und einzigartigen Geschmack. Noten wie süße Vanille, herbe Bittermandel und würzige Heublumen tragen zu diesem Geschmackserlebnis bei. Um eine perfekte Harmonie zwischen Tonkabohne und Wacholderbeeren zu schaffen, werden insgesamt 23 Zutaten verwendet.

0,5 l, 6er-Karton



### Wein Wolf GmbH JJ Whitley Artisanal Vodka

Beim JJ Whitley Artisanal Vodka wurde mit großer Entschlossenheit ein hochwertiger russischer Vodka kreiert. Dank des einzigartigen Produktionsprozesses ist der Geschmack unverwechselbar geschmeidig und außergewöhnlich ausgewogen mit wärmender Würze und einem reichen, weichen Geschmack. Destilliert und abgefüllt wird er in der JJ Whitley Artisanal Vodka in St. Petersburg, Russland.

0,7 l, 6er-Karton



### BORCO-Marken-Import Finsbury Blood Orange

Finsbury Blood Orange mit 20 Vol.-% überzeugt mit dem intensiven Geschmack von sonnengereiften Blutorange und leichten Wacholder- und Zitrusaromen. Der perfekte Begleiter an warmen Sommerabenden.

0,7 l, 6er-Karton

### BORCO-Marken-Import Finsbury Wild Strawberry Gin

Finsbury Wild Strawberry Gin mit 37,5 Vol.-%. Der Pink-Premium-Gin mit feinsten Botanicals, darunter Wacholderbeeren, Erdbeeren, Limettenschalen und Himbeeren – mit Noten von Wacholder und Zitrone.

0,7 l, 6er-Karton



### Wein Wolf GmbH Lunazul Reposado Tequila

100%iger Agaven-Tequila, der in Bourbon-Fässern für einen ausgewogenen und reichen Geschmack ruht. Helle, goldene Farbe mit subtilen Eichen- und Vanillenoten, weich und ausgewogen.

0,7 l, 6er-Karton

### Wein Wolf GmbH Lunazul Blanco Tequila

Dies ist Tequila in seinem natürlichsten Zustand – kristallklar – sodass sein 100%iger Agaven-Geschmack die Führung übernimmt. Außergewöhnlich weich und ausgewogen mit hellen Gelb- und Silber-Highlights.

6 x 0,7 l, 6er-Karton



# HARD SELTZER



### Drinks & More White Claw Hard Seltzer

White Claw Hard Seltzer bietet Konsumenten mit den Sorten Black Cherry, Natural Lime und Mango eine aufregende Alternative zu bestehenden Alkoholkategorien. Hergestellt aus kohlenstoffhaltigem Wasser, Alkohol und natürlichen Aromen enthält das Getränk nur 95 Kalorien pro Dose, ist glutenfrei und hat einen Alkoholgehalt von 4,5 Vol.-%.

0,33 l EW Dose, 12er-Tray

### Coca-Cola Topo Chico – Hard Seltzer

Sprudelwasser mit Alkohol und fruchtiger Note – in Amerika ist diese Mischung bereits ein Mega-Trend. In drei exotisch-leichten Sorten erhältlich: Cherry Acai, Tanga Lemon Lime und Tropical Mango. Mit 99 Kalorien pro Dose und 4,1 Vol.-% Alkoholgehalt können die glutenfreien Newcomer punkten.

0,33 l EW Dose, 24er-Tray



### Henkell Sektkellerei Gorbatschow Hard Seltzer

In den USA voll im Trend, in Deutschland jetzt neu von Gorbatschow: Hard Seltzer. Das ist kohlenstoffhaltiges Wasser mit einem Hauch Fruchtgeschmack und einem perfekt ausbalancierten Alkoholgehalt. Erhältlich in den Sorten Green Lime, Wild Berry und Fizzy Grapefruit.

0,33 l Dose, 12er-Tray

### Henkell Sektkellerei Mangaroca Batida Pineapple

Kokosnuss küsst Ananas! Der fertig gemixte Longdrink überzeugt mit fruchtiger Ananas, die perfekt zum Kokosnussgeschmack von Mangaroca Batida passt. Brasilianisches Sommerfeeling pur – Ready to Drink!

0,25 l Dose, 12er-Tray



### Henkell Sektkellerei Freixenet Paso Doble

Erstklassiger Rotwein aus dem Hause Freixenet mit besonderem Herstellungsverfahren: Nach der ersten Weinlese reift ein sorgfältig ausgewählter Teil der Trauben unter der intensiven Sonne Spaniens weiter im Weinberg. Das Ergebnis ist ein Wein mit einzigartigem Aroma und Noten von Cassis, dunkler Pflaume und Sauerkirschen.

0,75 l





Wer denkt bei Wodka nicht auch als Erstes an Russland und den bekannten Trink-spruch? Viele Russen betrachten den Schnaps als „Wasser der Wahrheit“.

# SA SDOROWJE TRAVEL & DRINK



Noch immer gilt: Unsterblich ist in Russland nur, wer auf dem Etikett einer Wodka-Flasche prangt.

Die Annahme, dass in Russland nur Wodka getrunken wird, stimmt jedoch nicht. Zwar ist der Alkoholkonsum in Russland immer noch relativ hoch mit knapp 11,7 Litern pro Kopf und Jahr, die Tendenz ist in den letzten Jahren jedoch stark sinkend. Zum Vergleich: In Deutschland liegt der Wert sogar bei 13,4 Litern pro Kopf.

Aber wie wird Wodka hergestellt, wie trinkt man ihn richtig und welche Marke ist die beliebteste in Deutschland? Damit möchten wir uns etwas genauer beschäftigen. Wodka ist ein alkoholisches Getränk, das aus Getreide, Kartoffeln oder Zuckerrohr hergestellt wird. Der Alkoholgehalt liegt meistens bei rund 37,5 Vol.-%, kann aber auch bis zu 80 Vol.-% betragen.

Der Name kommt tatsächlich vom russischen Wort „voda“, welches „Wasser“ bedeutet. Passend zu dem Namensursprung „Wasser“ wird Wodka in Russland gerne zum Essen getrunken, aber hier gibt es tatsächlich einige Besonderheiten, die beim Genuss beachtet werden sollten:

## Auf die nächste Party

Ob pur, als Longdrink oder Cocktail-Klassiker: Wodka gehört zu den fünf beliebtesten Spirituosen in Deutschland und darf auf der nächsten Party definitiv nicht fehlen! Aber kannten Sie schon die spannenden Hintergründe, wie Wodka in Russland getrunken wird oder wie er besonders rein wird? Testen Sie doch das eine oder andere Trinkritual bei Ihrer nächsten Party! Wir wünschen viel Spaß und „Sa sdoorowje“.



## Wie trinkt man Wodka „richtig“?

**Ice, Ice Baby:** Wodka sollte vor dem Trinken im Kühlschrank gelagert werden, um den Geschmack abzumildern. Bei Raumtemperatur kann er sehr intensiv schmecken. Dennoch wird auf Eiswürfel im Glas verzichtet. In Russland ist das allerdings häufig anders. Hier wird der Wodka meistens bei Zimmertemperatur getrunken.

**It's not about the mix:** Wodka wird in Russland pur getrunken und nicht als Longdrink gemixt.

**Es kommt auf die Menge an:** Das typische Wodkaglas fasst 100 ml, wird aber nur mit 50 ml befüllt. Die Faustregel besagt, dass man die Höhe eines Daumens als Maßstab verwendet.

**Nicht lang schnacken, Kopf in den Nacken:** Das Glas wird in einem Zug leer getrunken.

**Das Glas ist immer halb voll:** Wenn das Glas voll ist, muss es ausgetrunken werden, alles andere wäre unhöflich. Wenn kein Nachschlag mehr erwünscht ist, wird das Glas umgedreht.

**Kulinarische Begleiter:** Passend zum Wodka gibt es gewöhnlich herzhaftere Snacks wie Salzgurken oder süße Naschereien.

## Wodka Gorbatschow – des Wodkas reine Seele

Die absatzstärkste Marke in Deutschland ist Wodka Gorbatschow mit einem Marktanteil von 16,6 %. „Rein, mild und klar“. Das sind die drei wesentlichen Attribute, die Wodka Gorbatschow charakterisieren. Bereits vor 100 Jahren wurde Gorbatschow 1921 von russischen Immigranten in Berlin gegründet. Der Wodka stand von Anfang an für ein klares und hochwertiges Destillat, welches die ideale Grundlage für sämtliche Longdrinks bietet. Die Herstellung zeichnet sich durch eine einzigartige Methode aus: die sogenannte Kältefiltration. Die Filtrierung beginnt mit einer Abkühlung im Wärmetausch, bei dem der warme Wodka per Gegenstrom mit dem kalten Wodka abgekühlt und nach der Filtrierung wieder erwärmt wird. Bei der anschließenden Kühlung auf bis zu -12 °C verketteten sich längere Molekülketten, sodass unerwünschte Stoffe besser herausgefiltert werden können. Der Wodka wird somit noch klarer und reiner.

## Wussten Sie schon, dass

- ... die Frauen bedient werden und die Männer den Wodka servieren?
- ... nach dem Wodka eine Salzgurke oder etwas Süßes gegessen wird?
- ... leere Flaschen unter den Tisch gestellt werden, da sie auf dem Tisch Unglück bringen sollen?





Finden Sie Alternativen zu Plastik – der Umwelt zuliebe.



# SINGLE USE PLASTICS

## Wie Brüssel Einwegartikeln aus Plastik den Garaus macht

Ein typisches Bild: Täglich um 12 Uhr reihen sich Berufstätige und Hungrige in Menschengruppen vor Imbissen, Bäckereien und Restaurants. Einen frischen Salat aus der Pizzeria in der Plastikschaale, einen Döner mit Pommes aus der Styroporbox oder einen leckeren Kaffee im Plastikbecher auf die Hand. Wenn es schnell gehen muss, greifen die hungrigen Mäuler auch gerne mal zur Einwegverpackung. Die Folge ist ein verstärktes Müllproblem!

Doch damit ist seit dem 03. Juli dieses Jahres Schluss. Um den Verpackungsmüll aus Plastik zu reduzieren, hat die Europäische Union eine Single-Use-Plastics-Richtlinie eingeführt, die seit Juli schrittweise bestimmte Produkte aus Plastik verbietet. Die genauen Meilensteine mit den wichtigsten Achtungspunkten haben wir für Sie zusammengefasst.

### Beschränkung des Inverkehrbringens

**Betroffene Produkte:**  
Artikel aus oxo-abbaubarem Kunststoff sowie folgende Einwegkunststoffartikel: z. B. Wattestäbchen, Besteck, Teller, Trinkhalme, Rührstäbchen, Luftballonstäbe, Lebensmittelverpackungen aus expandiertem Polystyrol, Getränkebehälter aus expandiertem Polystyrol.

**Gültig ab dem 03.07.2021**

Für Einwegkunststoffbecher oder Getränkebecher gibt es vorerst eine Sonderregelung. Ebenso für Hygieneeinlagen, Tampons und Feuchttücher. Diese fallen unter die neue Kennzeichnungspflicht. **Bis zum 03. Juli** des kommenden Jahres können an den Produkten nicht ablösbar angebracht werden, die den Verbraucher direkt erkennen lassen, aus welchem Material die Verpackung ist, dass der Artikel negative Auswirkungen auf die Umwelt hat und wie er angemessen entsorgt werden kann. Falls Sie solche Produkte also noch in Ihrem Lager vorrätig haben, müssen Sie diese nicht direkt entsorgen. Erst **ab dem 03. Juli 2022** muss die Kennzeichnung fest im Layout integriert werden.

### Mehrweg-Alternativen

**Betroffene Produkte:**  
To-go-Verpackungen, Getränkebecher, Wrappers

**Gültig ab dem 01.01.2023**

**Ab dem 01. Januar 2023** kommt hinzu, dass die Gastronomie verpflichtet ist, ihre Produkte auch in Mehrwegverpackungen anzubieten. Die Mehrwegvariante darf allerdings nicht teurer sein als das Produkt in der Einwegverpackung. Außerdem müssen für alle Angebotsgrößen eines To-go-Getränks entsprechende Mehrwegbecher zur Verfügung stehen. Ausgenommen sind Betriebe, in denen fünf Beschäftigte oder weniger arbeiten und die eine Ladenfläche von nicht mehr als 80 Quadratmetern haben.

03.  
07.  
21

03.  
07.  
22

01.  
01.  
23



Seit dem **03. Juli 2021** dürfen keine neuen Trinkhalme oder Besteck und Geschirr aus Plastik mehr neu gekauft werden. Darüber hinaus gilt das Produktverbot für Rührstäbchen aus Plastik. Wer noch Restbestände hat, kann diese aber aufbrauchen.

### Kennzeichnungspflicht

**Betroffene Produkte:**  
Hygieneeinlagen, Tampons, Feuchttücher, Tabakwaren, Getränkebecher.

**Gültig ab dem 03.07.2021**  
**Übergangslösung bis zum 03.07.2022**



Ab dem 01. Januar 2022 wird es außerdem ein Pfand auf alle Einweg-Getränkeflaschen aus Kunststoff geben. Sämtliche Getränkedosen werden zudem pfandpflichtig. Bislang waren unter anderem Fruchtsaftschorlen mit Kohlensäure pfandpflichtig, ein Fruchtsaft ohne Kohlensäure hingegen nicht. Künftig wird jede Getränkeflasche aus Einwegplastik mit einem Pfand belegt.

Für Milch oder Kakao gilt eine **Übergangsfrist bis zum 01. Januar 2024**. Danach sind Plastikflaschen mit diesen Produkten ebenfalls pfandpflichtig.

#### Produktvorschriften

**Betroffene Produkte:**  
Plastikflaschen

**Gültig ab dem 03.07.2024**  
Rezyklatanteil 25 %

**Gültig ab dem 01.01.2025**  
Rezyklatanteil 30 %

01.  
01.  
24

01.  
01.  
25

#### Pfandpflicht

**Betroffene Produkte:**  
Fruchtsäfte, Nektare, Milch- und Molkereiprodukte

**Gültig ab dem 01.01.2022**  
Fruchtsäfte und Nektare

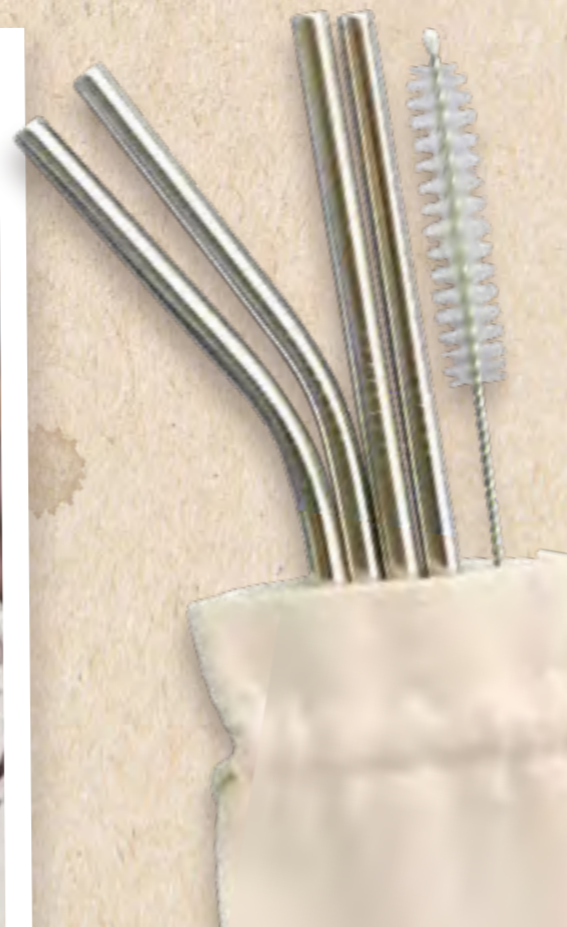
**Gültig ab dem 01.01.2024**  
Milch- und Molkereiprodukte

Außerdem wird der Mindestrezyklat-Anteil in Einweg-Getränkeflaschen **ab 2024 auf 25 %** ausgeweitet. **Ab 2030 dann sogar auf 30 %**.

Viele Meilensteine, an die wir uns ab sofort halten müssen, um gemeinsam den Kampf gegen den Verpackungsmüll anzugehen. Sollten Sie noch auf der Suche nach nachhaltigen Alternativen sein, unterstützen wir Sie gerne dabei.



Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch unsere Broschüre zum Thema „Single Use Plastics“ zur Verfügung. Diese können Sie als kleinen Handlungsleitfaden nutzen. Bei Fragen kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail an [cheerio@fuer-sie-eg.de](mailto:cheerio@fuer-sie-eg.de)



- Anzeige -



VERSCHÖNERT  
*jeden*  
MOMENT

  
**S. PELLEGRINO**  
*Tastefully Italian*



© Sanswerty/Sand, adobe.com

# MIXEN POSSIBLE

## Cocktails – mehr als bunte Drinks mit Schirmchen

Bunte und erfrischende Cocktails gehören mittlerweile zu den Klassikern auf jeder Bar-karte und jeder Erwachsene hat wohl auch schon mal zu einem Cocktail-Abend eingeladen oder zumindest einen der Exoten probiert. Aber wie sind Cocktails überhaupt entstanden und welche Bedeutung hat die Auswahl der Zutaten auf die Qualität und die Geschmacksaromen? Diese Fragen hat sich sicherlich jeder schon einmal gestellt, wenn er vor dem Regal im Getränkemarkt gestanden hat.

Wussten Sie, dass der Martini seine Ursprünge im 19. Jahrhundert hat? Erste Barkeeper haben bereits 1851 den berühmten Drink kreiert.

## Geschüttelt, nicht gerührt.

Wie sind aus den Spirituosen-Mixgetränken denn eigentlich bekannte Cocktails wie **Martini, Mojito oder Cosmopolitan** geworden, bei denen jeder direkt weiß, um welchen Drink es sich handelt? Diesen Status haben Cocktails sicherlich dem einen oder anderen Film zu verdanken. Wer denkt bei der Aussage „geschüttelt, nicht gerührt“ nicht auch sofort an den berühmten Agenten James Bond „007“? Der Film hat sicherlich einen Martini-Hype ausgelöst. Das Getränk an sich geht jedoch bis ins 19. Jahrhundert zurück. Damals wurde der Martini noch mit dem gesüßten Old Tom angereichert.

Aber auch andere erfrischende Cocktails haben im Film Geschichte geschrieben, wie der White Russian in „The Big Lebowski“, der Old Fashioned in „Mad Men“ oder der Planter's Plunch in „Vom Winde verweht“. Doch zu guter Letzt dürfen wir den Drink nicht vergessen, der vermutlich stärker als jeder andere symbolisch für Frauen steht: **der Cosmopolitan** aus „Sex and the City“. Weltberühmt geworden und ein absoluter Klassiker in der Küche der Cocktails steht er für Frauenpower, Selbstbewusstsein und Stärke und zeigt, dass Cocktails so viel mehr sein können als einfach nur Drinks mit bunten Schirmchen.

## Back to the roots

Aber gehen wir erst einmal zurück in die prächtige Zeit des 19. Jahrhunderts. Die erste Verschriftlichung reicht ins Jahr 1806 zurück und definiert das Wort „cock tail“ als „stimulierendes Getränk aus Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters“.

Aber woher stammt der Begriff „Cocktail“? Dem bei einem Hahnenkampf unterlegenen Hahn wurden durch den Besitzer des Siegerhahnes die Schwanzfedern ausgerissen und dann mit einem Drink auf den Sieger angestoßen. „To the cock's tail“ lautete der Spruch zum Anstoßen. Unabhängig der Namensherkunft haben die bunten Mixgetränke mittlerweile Kultstatus erreicht und sind aus unserer Trinkkultur nicht mehr wegzudenken.



### Der Mix macht's aus

Der nächste Abend unter Freunden steht bevor und man weiß noch nicht so recht, was man servieren soll. Lieber einen Klassiker oder doch etwas Ausgefalleneres? Vor dieser Fragestellung standen wir alle wohl schon mal. Damit Sie in Zukunft am Spirituosenregal zielsicher zugreifen, haben wir im Nachfolgenden eine kleine Infosammlung zusammengestellt, die aufzeigt, welche Spirituose sich für welchen Cocktail eignet und worauf man achten sollte. Damit wird der nächste Abend in geselliger Runde bestimmt ein Erfolg:

#### Tequila

Wer kennt die Klassiker wie Tequila Sunrise oder Margarita nicht? Wie die klangvollen Namen schon verraten, eignen sich bei Tequila immer Cocktails, die einen fruchtigen oder blumigen Geschmack haben sollen. Wichtig bei der Auswahl des Tequilas ist, dass er aus Agave gewonnen wurde.

#### Wodka

Mit einem guten Wodka macht man eigentlich nie etwas falsch, denn der farblose Alkohol zeichnet sich als sehr geschmacksneutral aus und kann daher sehr vielseitig eingesetzt werden.

#### Rum

Drei Jahre oder sieben Jahre? Brauner oder weißer Rum? Hier sind die Unterschiede schon etwas größer – weißer Rum wird ungerührt abgefüllt und brauner Rum erhält seine Farbe durch die Reifung in Eichenholzfässern. Weiterhin gilt grundsätzlich: Je länger die Reifung, desto intensiver der Geschmack. Rum zeichnet sich durch ein Aroma von Vanille sowie Rosinen aus und wird daher gerne für cremige Cocktails verwendet, kann aber auch erfrischend mit Cola oder Tonic gemischt werden.

#### Gin

Gin, eigentlich ein älterer Zeitgenosse unter den Spirituosen, erfährt gerade ein regelrechtes Revival. Gepaart mit Tonic Water, hat er sich in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Drinks in der Barszene entwickelt. Bei Gin reicht die Auswahl durch die Zugabe der Botanicals daher von erfrischenden und fruchtigen bis hin zu winterlichen Geschmacksaromen. Am häufigsten werden Gins aber mit Zitrus, Wacholder oder Koriander angereichert und sind daher am besten für einen Mix mit Tonic Water geeignet.

Der Finsbury Gin ist ein absoluter Premium London Dry Gin mit reichem Aroma, elegantem Bouquet, leichten Citrustönen und einer würzig-fruchtigen Anmutung. Finsbury ist einer der feinsten Repräsentanten des international und in Großbritannien bevorzugten Geschmackstyps „London Dry Gin“, der keinen Zucker und mindestens 37,5 Vol.-% enthält. Sein Geruch erinnert an Wacholder, Zitrone und grünen Apfel und sein Geschmack zeichnet sich durch eine erfrischende Zitrus-Orangen- und Minz-Note aus.



Yellow, since 1740: Wussten Sie, dass Finsbury mit seinen Ursprüngen im Jahr 1740 zu den ältesten Gin-Marken sowie der Kategorie London Dry Gin zählt? Zwei der ältesten Produkte in der jeweiligen Kategorie, Finsbury London Dry Gin & Schweppes Tonic Waters, verbunden in einem perfekten Gin & Tonic.

**Tipp:** Mit einer Zitronenschale verfeinern!

### Qualität hat ihren Preis

Nachdem man sich für einen Cocktail inklusive der passenden Spirituose entschieden hat, kommt automatisch die Frage auf, inwieweit Marke und Preis einen Einfluss auf den Geschmack eines Drinks haben.

**Geschmäcker sind sehr unterschiedlich** und jeder Mensch bewertet „lecker“ oder „gut“ anders. Auch im günstigeren Preissegment gibt es Spirituosen, die man als Mischbasis für einen Cocktail verwenden kann. Dennoch können qualitativ hochwertigere Spirituosen das Geschmackserlebnis deutlich verbessern.

Solange man bei der Wahl der Spirituose auf gewisse Eckdaten achtet, kann beim nächsten Cocktailabend nichts schiefgehen. Wichtige Punkte sind beispielsweise die Länge der Reifung: Ein Rum bietet nach sieben Jahren Reifung ein deutlich intensiveres Geschmacksaroma als nach drei Jahren.

Ebenfalls spielt die Herstellung und Art der Gewinnung eine Rolle. Insbesondere bei der Destillation gibt es große Unterschiede. Am Beispiel Tequila sollte man u. a. darauf achten, wie hoch der Prozentanteil der Agave nach der Destillation ist. Denn nur bei einem Tequila aus 100 % Agave kann man den ausgewogenen und typischen Geschmack erkennen.

Auch beim Gin spielen die Zusatzaromen eine große Rolle, denn nur durch die Anreicherung der zahlreichen Botanicals gewinnt der Gin überhaupt seine unverkennbare Note.

Also **„Augen auf!“ beim Spirituosenkauf**. Werfen Sie ruhig mal einen Blick auf die Inhaltsstoffe.

Sollten Sie nun auch durstig auf den nächsten Cocktail sein, können Sie sich auf der nächsten Seite von unseren Cocktailrezepten und Trends inspirieren lassen.



Botanicals sind die Geschmacksaromen, die dem Gin für seinen individuellen Geschmack zugesetzt werden. Wacholder ist immer enthalten und die anderen zusätzlichen Aromen bieten Raum für viele Geschmacksexperimente.



#### MONTE TONIC

- 1 TEIL AMARO MONTENEGRO
- 2 TEILE TONIC WATER
- EIS & ORANGENSCHALE





- Zutaten für 1 Cocktail:**
- Tumbler, Mixer
  - 1 Pfirsich
  - Saft von 2 Limetten
  - 1 EL brauner Zucker
  - 4 cl Finsbury London Dry Gin
  - 8 cl Schweppes Tonic Water
  - 8 cl Zitronenlimonade zum Auffüllen
  - 1 Zweig Rosmarin

**Peach-Summer Finsbury Gin Fizz**  
 Finsbury London Dry Gin mit 37,5 Vol.-% ist ein Premium-Gin, der aus feinsten exotischen Früchten, Wacholderbeeren sowie Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt destilliert wird.

- Zubereitung:**
- Pfirsich waschen, halbieren und entsteinen. Zum Garnieren 1 Spalte schneiden und beiseitestellen.
  - Den Rest des Pfirsichs in grobe Stücke schneiden.
  - Pfirsichstücke, Limettensaft, Schweppes Tonic Water und braunen Zucker mit dem Stabmixer pürieren.
  - Fruchtpüree ins Glas geben und mit 4 cl Gin auffüllen, verrühren und mit Zitronenlimonade auffüllen.
  - Mit Pfirsichspalte und Rosmarin garnieren.

- Zutaten für 1 Cocktail:**
- Gin oder großes Weinglas
  - 1 Scheibe Blutorange und etwas Minze zur Deko
  - Saft einer halben Blutorange
  - 4 cl Finsbury Blood Orange
  - 8 cl Prosecco
  - 0,33 l Schweppes Tonic Water
  - Eiswürfel



**Red Comet**  
 Finsbury Blood Orange mit 20 Vol.-% überzeugt mit dem intensiven Geschmack von sonnengereiften Blut-orangen und leichten Wacholder- und Zitrusaromen. Der perfekter Begleiter an warmen Sommerabenden. Das fruchtig-süße Aroma der Blutorange stillt die Sehnsucht nach Urlaub am Mittelmeer.

**Zubereitung:**

- Saft der Blutorange mit Gin am Boden des Glases vermischen.
- 1 – 2 Minzblätter zwischen den Händen zerreiben und zur Gin-Mischung geben.
- Glas mit Eis auffüllen.
- Prosecco und Tonic Water hinzugeben.
- Mit Minze und Orangenscheibe dekorieren.

- Zutaten für 1 Cocktail:**
- Tumbler
  - 5 cl Finsbury Wild Strawberry Gin
  - 2 cl Zitronensaft
  - 1 cl Zuckersirup
  - 4 cl Schweppes Wild Berry
  - 4 – 5 Brombeeren
  - Crushed Ice



**Bramble**  
 Finsbury Wild Strawberry Gin mit 37,5 Vol.-% – der Pink Premium Gin mit feinsten Botanicals wie Wacholderbeeren, Erdbeeren, Limettenschalen und Himbeeren.

**Zubereitung:**

- Brombeeren (bis auf 1 Brombeere für die Deko) in den Tumbler geben und mit einem Stößel leicht zerdrücken.
- Den Tumbler mit Crushed Ice füllen.
- Gin, Zitronensaft, Schweppes Wild Berry und Zuckersirup direkt ins Glas geben und leicht umrühren.
- Mit einer Brombeere dekorieren und genießen!

- Zutaten für 1 Cocktail:**
- 1 Tumbler oder Kupferbecher
  - 50 ml Amaro Montenegro
  - 150 ml Ginger Beer
  - 15 ml Limettensaft
  - 1 Limette

**Monte Mule**  
 Wie aus einem Kräuter-Bitter ein sommerlich-frischer Aperitif wird.

**Zubereitung:**

- Limette achteln und in einen mit Eis gefüllten Tumbler oder Kupferbecher geben.
- Restliche Zutaten ebenfalls hinzufügen und mit einem Barlöffel verrühren.



- Zutaten für 1 Cocktail:**
- Glas
  - ½ Passionsfrucht
  - 3 cl Maracujasaft
  - 7 cl abgekühlter Minztee
  - 2 cl Rohrzuckersirup
  - ½ EL Zitronensaft
  - 10 cl Mineralwasser mit Kohlensäure
  - Crushed Ice
  - Minze und Zitronenscheiben zur Deko

**Maracuja-Minz-Spritz für die ganze Familie**  
 Dieser spritzige Cocktail ist die perfekte alkoholfreie Erfrischung für heiße Sommertage.

**Zubereitung:**

- Die Passionsfrucht halbieren und auslöffeln.
- Fruchtfleisch und Kerne mit Fruchtsaft, Tee, Sirup, Zitronensaft und Mineralwasser in ein Glas geben und verrühren.
- Mit Eis, Minzblättern und den Zitronenscheiben servieren.

**CAPRI TONIC**  
 50 ml Limoncello die Capri  
 150 ml Tonic Water  
 Eis & Minze  
 Zitronenschale





# DEKO HACKS

## Getränke dekorieren

Ob am Pool, bei einem gemütlichen Grillabend oder auf einer ausgelassenen Party mit Freunden: Im Sommer sind erfrischende Cocktails nicht wegzudenken. Egal ob mit oder ohne Alkohol – hübsch dekoriert kann sich jedes Getränk zum absoluten Hingucker entwickeln.

Um Ihre Gäste zu beeindrucken, haben wir die schönsten Deko-Tipps für Sie zusammengestellt:

## Verführerische Blüten

Blüten im Cocktail verleihen der klassischen Rezeptur einen ganz neuen Charakter. Ob getrocknete oder frische Blüten – der Cocktail wird ein absoluter Blickfang. Wenn Sie einen intensiven Geschmack mögen, sollten Sie zu **getrockneten Blüten** greifen. Diese entwickeln in wenigen Sekunden ein besonders intensives Geschmackerlebnis und geben dem Getränk einen eleganten Look. Besonders gut geeignet sind zum Beispiel Rosenblätter, Lavendelblütenzweige, Orchideenblüten, Gänseblümchen oder auch Hibiskusblüten.

Neben den getrockneten Blüten kann auch zu **frischen Blüten** gegriffen werden. Hierbei sollte darauf geachtet werden, dass die Pflanzen nicht gespritzt wurden. Am besten nutzt man Blüten aus dem eigenen Garten. Essbar sind z. B. Ringelblumen, Dahlien, Borretsch, Löwenmäulchen, Kapuzinerkresse, Chrysanthemen und Schlüsselblumen. Auch wenn manch eine Blüte wenig duftet, kann sich durch den Verzehr ein kräftiger Geschmack entwickeln. So passt die Kapuzinerkresse z. B. nicht zu einem süßen Cocktail, da sie würzig und leicht pfeffrig schmeckt.

## Außergewöhnliche Eiswürfel

Ein weiterer Hingucker im Cocktail: Eiswürfel mit Inhalt! Ob **Früchte, Beeren, Blüten, Kräuter oder Gemüse**, hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Für die Zubereitung wird der Inhalt Ihrer Wahl in einen Eiswürfelbehälter gelegt und mit Wasser befüllt. Vorher sollten die Kräuter leicht angestoßen werden, um die ätherischen Öle freizusetzen. Große Früchte können in kleine Stücke geschnitten werden. Danach wandert der Eiswürfelbehälter ins Tiefkühlfach und nach kurzer Zeit haben Sie ein spektakuläres Extra für Ihren Cocktail.

## Farbenfrohe Fruchtspieße

Auch hier sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt! Am besten spießen Sie **reife Früchte der Saison** auf.

- Frühling: Erdbeeren, Stachelbeeren oder Süßkirschen
- Sommer: Aprikosen, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren oder Melonenstücke
- Herbst: Weintrauben, Ananas, Äpfel oder Kürbis
- Winter: Orangen, Mango, Mandarinen oder Birnen

Diese dann einfach nach Lust und Laune bunt gemischt aufspießen.

## Frische Minze & Basilikum

Um Ihren Sommer-Cocktail unvergesslich zu machen, können Sie **Minze oder Basilikum** als Deko verwenden. Die grünen Blätter machen jeden Drink zum Hingucker! Damit die krautigen Pflanzenblätter ihren Geschmack komplett entfalten können, ist es wichtig, diese richtig zu lagern. Dazu sollten Sie die Blätter von dem Stängel entfernen und sie flach zwischen mehrere Schichten Papiertücher legen. Die geschichteten Papiertücher können Sie nun in einer geschlossenen Plastiktüte mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren. Wenn Sie die Minze oder das Basilikum innerhalb von zwei Tagen aufbrauchen, reicht es, diese lediglich in ein feuchtes Papiertuch einzuwickeln und im Kühlschrank aufzubewahren.

## Tipp:

Nicht zu viel und zu unterschiedliche Deko nutzen! Weniger ist oft mehr. Ein Cocktail soll getrunken und nicht gegessen werden, auch wenn das Auge mittrinkt.

## Trinkhalme mal anders

Ab diesem Sommer sind Plastik-Trinkhalme verboten. Wer trotzdem nicht auf das Trinkrohr verzichten möchte, kann zu umweltfreundlichen Alternativen greifen, um den Cocktail in vollen Zügen genießen zu können. Es gibt Trinkhalme aus **Bambus, Glas, Metall, Holz oder Macaroni**. Back to basics kann natürlich auch zu einem **Strohalm aus Getreide** gegriffen werden.

Aufgepasst! Wird durch einen Metall-Trinkhalm Wasser pur getrunken, ist ein metallischer Beigeschmack möglich.

# NUTRI-SCORE



## Was ist das?

Dass jeder zweite Deutsche zu dick ist, ist schon lange kein Geheimnis mehr. Neben einem zunehmenden Bewegungsmangel verstärkt eine unausgewogene Ernährung diesen Negativtrend. Ein Versuch, zu der Lösung des Problems beizutragen, ist der sogenannte Nutri-Score, eine freiwillige Nährwertkennzeichnung auf der Produktvorderseite.



Die von französischen Experten entwickelte Nährwert-Ampel wird bereits seit 2017 in Frankreich angewandt. Aber zum Beispiel auch in Belgien, Luxemburg, Spanien, Portugal, der Schweiz und Deutschland wird der Nutri-Score eingesetzt, um Verbrauchern die **Auswahl der „richtigen“ Lebensmittel** zu erleichtern.

Die Bewertung erfolgt anhand von Faktoren wie Kalorien, Eiweißgehalt, gesättigten Fettsäuren und Ballaststoffen. Je nach Zusammensetzung der Lebensmittel erfolgt eine Einstufung **vom dunkelgrünen A bis hin zum roten E**, wobei die Berechnungsformel für alle Länder und Hersteller gleich ist. Es gibt insgesamt vier verschiedene Berechnungskategorien, die sich in der Punkteverteilung unterscheiden: (flüssige) Lebensmittel, Getränke, Fette/Öle und Käse.

Werden nun alle Getränke in der Berechnungskategorie „Getränke“ bewertet? Die klare Antwort ist: Nein. Milch, Trinkjoghurt, aromatisierte Milchgetränke oder Schokomilchgetränke mit mehr als 80 % Milch, Suppen und pflanzliche Milchalternativen zählen als Lebensmittel und werden daher in der Berechnungskategorie „(flüssige) Lebensmittel“ bewertet.

Bei einer kurzen Betrachtung des Nutri-Score für Getränke wird schnell deutlich, dass **ausschließlich Wasser** das dunkelgrüne A

enthalten kann. Selbst aromatisiertes Wasser ohne Zuckerzusatz fällt bereits in die B-Gruppe. Kein Wunder also, dass viele Getränkehersteller den Nutri-Score bisher ablehnen, da zuckerhaltige Getränke wie Eistee oder Limonade in der Bewertung vergleichsweise schlecht abschneiden.

Dies führt jedoch dazu, dass Verbraucher nur bedingt von der neuen Kennzeichnung profitieren können. Durch die **fehlenden Nutri-Score-Angaben** auf vielen Produkten haben Konsumenten nicht die Chance, Produkte miteinander zu vergleichen und zu bewerten, welcher Artikel ein besseres Nährwertprofil aufweist, sodass der Nutzen des neuen Labels nur bedingt ausgeschöpft wird.

Verschiedene Produzenten, unter anderem auch Nestlé Waters, setzen sich daher für eine EU-weit verpflichtende Einführung der Nährwertkennzeichnung ein, um eine bessere Vergleichbarkeit zu schaffen.

Dies hätte auf lange Sicht nicht nur den Vorteil, dass sich die Konsumenten mehr mit gesunder Ernährung auseinandersetzen. Darüber hinaus würde es dazu führen, dass Lieferanten angespornt werden, ihre Rezepturen anzupassen, um ein besseres Score-Ergebnis zu erhalten. **Eine Win-Win-Situation** für alle Beteiligten.

Die Grundlage für den Nutri-Score ist eine Berechnung, die aus drei Schritten besteht.

## Hier ein Berechnungsbeispiel:



## Schritt 1

Überprüfung des Gehalts von Kalorien, Zucker, gesättigten Fettsäuren und Natrium sowie Eiweiß, Ballaststoffen und dem Anteil an Obst/Gemüse/Nüssen/Ölen pro 100 g bzw. 100 ml. Für jedes Kriterium gibt es Punkte von 0 bis 10.

weniger positive Inhaltsstoffe		Punkte (max. 10)	
Energie	40 kJ (10 kcal)	2	4
Zucker	2,0 g	2	
Gesättigte Fettsäuren	0,0 g	0	
Salz (Natrium)	0,0 g (0 mg)	0	
positive Inhaltsstoffe		Punkte (max. 10)	
Eiweiß	0,0 g	0	0
Ballaststoffe	0,0 g	0	
Obst, Gemüse, Nüsse und ausgewählte Öle <sup>1</sup>	0 %	0 <sup>1</sup>	

## Schritt 2

Ermittlung der Gesamtpunktzahl: Die ermittelten Punkte aus Schritt 1 werden nun miteinander verrechnet. Dabei werden die Punkte der positiven Inhaltsstoffe von den Punkten der weniger positiven Inhaltsstoffe abgezogen.

$$4 - 0 = 4$$

Negativpunkte - Positivpunkte = Gesamtscore

Alle Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-% erhalten keinen Nutri-Score. Denn grundsätzlich gilt: keine Nährwerttabelle, kein Nutri-Score. Die einzige Ausnahme ist hier Wasser, welches auch ohne Nährwerttabelle einen Nutri-Score tragen darf.

Entscheidet sich ein Hersteller für die Verwendung des Nutri-Scores, muss er diesen auf allen Produkten einer Marke abbilden. Es ist nicht gestattet, nur die „gesunden“ Produkte zu kennzeichnen.

## Schritt 3

Einordnung im Nutri-Score.



<sup>1</sup>Raps-, Walnuss- und Olivenöl.



Wenn der kleine Hunger ruft  
Snacken kann so gesund sein.

# SNACK TIME

## Snack-Tipps für einen stressigen Berufsalltag

Unser Berufsalltag verlangt uns viel ab und oft fehlt die Zeit für ausgewogene und gesunde Mahlzeiten während der Arbeit. Aber auch wenn uns eine gesunde Ernährungsweise etwas Zeit abverlangt, muss sie nicht so aufwendig sein, wie man denkt und ist auch in stressigen Phasen machbar. Unsere Ernährung hat einen wesentlichen Einfluss auf die Gesundheit, das Wohlbefinden und das Leistungsvermögen, daher sollte man mit diesem Thema nicht nachlässig umgehen. Gerade bei körperlich anstrengender Arbeit ist eine gesunde, ausgewogene Ernährung wichtig, um konzentriert und leistungsfähig zu bleiben.

Kleine Snacks über den gesamten Tag verteilt können uns helfen, die Energiezufuhr sicherzustellen. Wie viel Energie wir über die Nahrung unserem Körper zukommen lassen sollten, ist individuell verschieden. Um optimal versorgt zu sein, ermittelt man zunächst den täglichen Energiebedarf. Dieser setzt sich aus dem Grundumsatz und dem Leistungszuwachs zusammen.

**Grundumsatz:** der Energiebedarf, der innerhalb von 24 Stunden benötigt wird, um den Grundstoffwechsel wie Atmung und Herztätigkeit sowie eine konstante Körpertemperatur aufrechtzuerhalten. Der Grundumsatz ist nicht bei allen Menschen gleich. Er ist abhängig vom Geschlecht, von Alter und Körperbau, vom aktuellen Gesundheitszustand und weiteren Einflüssen.

**Leistungszuwachs:** der Energiebedarf, der über den Grundumsatz hinausgeht. Der Leistungszuwachs ist ebenfalls für jede Person unterschiedlich hoch. Er wird bestimmt durch Muskel-tätigkeit, Wärmeregulation, Verdauungstätigkeiten und auch durch weitere körperliche oder geistige Tätigkeiten. Generell gilt: Je schwerer die tägliche körperliche Tätigkeit, desto höher ist der tägliche Energiebedarf.



## Was hilft uns denn nun, unsere Leistungsfähigkeit und Konzentration den ganzen Tag aufrechtzuerhalten?

Ein leckerer Toast mit einer dicken Schicht Schokoladenaufstrich? Klingt verlockend, bringt uns aber leider nicht allzu viel. Zwar bekommt man dadurch erstmal ausreichend Energie, da einfache Kohlenhydrate zu Traubenzucker umgewandelt werden. Diese Glucose gelangt dann über die Darmwand in die Blutbahn und von dort zu ihren Bestimmungsorten. Der Blutzuckerspiegel steigt in kurzer Zeit rasant an, doch genauso schnell fällt er aber auch wieder. Da jedoch während eines langen Arbeitstages kontinuierlich Energie benötigt wird, sind andere Lebensmittel gefragt.

## Das Gute aus der Milch

Frischer Naturjoghurt ist ein idealer Snack für zwischendurch. Der Kalziumlieferant unterstützt mit seinen aktiven Milchsäurebakterien die Darmflora und das Abwehrsystem. Magnesium, Phosphor, Eisen, Zink und Eiweiß stecken in probiotischem Naturjoghurt. Wer hierbei noch Wert auf einen geringen Kaloriengehalt legt, sollte lieber zu **Joghurt mit einem geringen Fettgehalt oder Skyr** greifen. Skyr ist ein „isländischer“ Joghurt, fast ohne Fett, dafür mit einem sehr hohen Proteingehalt.

## Tu mal lieber die Möhrchen

Karotten gehören in jede Brotdose. Das Gemüse spendet wegen des Beta-Carotins viel Vitamin A und unterstützt die Haut sowie Schleimhäute, die Blutkörperchen, den Stoffwechsel und die Augen.

Die enthaltenen Antioxidantien schützen vor Krebs und machen uns stressresistenter. **Dazu passt gut ein leckerer Dip, wie z. B. Hummus.** Das Fett im Hummus hat zusätzlich den Vorteil, dass der Körper das Beta-Carotin aus der Karotte besser verwerten kann.

## Freche Früchte

Steht Ihnen der Sinn nach einem süßen Snack, ist **frisches Obst** der beste Ersatz für eine Süßigkeit. Die natürliche Süße vieler Früchte ist deutlich gesünder als zugesetzter Zucker. Zwar enthält Obst viel Fruchtzucker, doch dieser ist zusammen mit Nährstoffen und Ballaststoffen in der ganzen Frucht gebunden. Dadurch kann er von unserem Körper besser verwertet werden. Dennoch sollte man auch hier nicht übertreiben.

Alternativ kann man auch zu Trockenfrüchten greifen. **Trockenfrüchte** sind natürliche Süßigkeiten. Sie haben einen weit höheren Zuckeranteil als frisches Obst. Deshalb sollten auch diese in Maßen genossen werden. Ein Blick auf die Nährwertangaben ist oft sehr hilfreich. Achten Sie darauf, keine Früchte mit zugesetztem Zucker zu kaufen.

## Klein und schnell zur Hand

Mandeln enthalten ungesättigte Fettsäuren und liefern in moderaten Mengen wichtige Mineralstoffe wie Magnesium und Kalium. Das Gehirn wird durch den **Nuss-Snack** mit der nötigen Energie versorgt. Ebenso haben Mandeln den Ruf, das Hungergefühl lange zu stillen. Ein Snack für zwischendurch sollte aber 30 Gramm nicht übersteigen.

## Der Kollegen-Schreck

Nicht umsonst gehören sie wohl zu den beliebtesten Snacks auf Spielplätzen: **Reiswaffeln oder Cracker** sind auch im Arbeitsalltag sinnvolle Zwischenmahlzeiten. Sie gelten als gesund und kalorienarm. Eine Waffel enthält gerade einmal zwischen 20 und 40 Kilokalorien. Aber aufgepasst – geräuschempfindliche Kolleg:innen sollten beim Verzehr nicht anwesend sein.

## Für alle Naschkatzen

Manchmal muss es dann doch eine echte Nascherei sein. Wenn der Schokoladenhunger kommt, dann greifen Sie lieber zu **dunkleren Sorten**. Hierbei kann der bewusste Verzehr sogar positive Effekte hervorrufen, wie zum Beispiel eine blutdrucksenkende Wirkung. Aber bitte nicht gleich die ganze Tafel verputzen.



## Müsliriegel

Leider stecken gekaufte Müsliriegel oft voller Zucker und Fette. Daher gilt auch hier die Devise: Selbermachen! Grundlage der gesunden Müsliriegel bilden hauptsächlich Getreideerzeugnisse wie Haferflocken, Gerste oder Weizen. Diese Basis lässt sich mit den unterschiedlichsten Zutaten variieren. Trockenobst und Nüsse sind nicht nur beliebte, sondern auch ideale Zutaten für gesunde Müsliriegel. Wählen Sie Inhaltsstoffe, die gute und gesunde Eigenschaften aufweisen.



Und jetzt noch für alle Selbermacher und Meal-Prepper:

### LEINSAMEN

20 g



200 g



### HAFER-FLOCKEN

### GERIEBENE NÜSSE

30 g



### 1 ZITRONE



### 2 ÄPFEL



### 2 BANANEN

5 EL



### HONIG

30 g



### KOKOS-FLOCKEN

- Den Backofen auf **170 °C** vorheizen.
- Alle Zutaten nach und nach zu einer Masse vermengen und in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform streichen.
- Die Riegel ca. **15 – 20 Minuten** goldgelb backen.
- Die fertigen Müsliriegel noch vor dem Auskühlen in Streifen schneiden und anschließend ganz auskühlen lassen, damit sie fest werden.

**Und zu guter Letzt: Sie als Mitarbeiter im Getränkefachmarkt sitzen sozusagen an der Quelle.**

Trinken Sie gleichmäßig über den Tag verteilt mindestens 1,5 bis 2 Liter. Wer schwer arbeitet oder stark schwitzt, braucht noch mehr Flüssigkeit. Greifen Sie regelmäßig zur Flasche Wasser und füllen Sie Ihren Flüssigkeitsspeicher auf.



1 Tasse



### TROCKEN-OBST

zum Beispiel Datteln, Feigen, Aprikosen, Cranberrys, Rosinen usw.

1/4 Tasse



### HAFER-FLOCKEN

oder andere Getreideflocken

1/2 Tasse



### NÜSSE & SAATEN

zum Beispiel Walnüsse, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Mandeln

4 – 5 EL



### NUSSMUS

zum Beispiel Haselnussmus, Mandelmus, Cashewmus, Erdnussmus, Sesammus (Tahin) oder ein Mischmus aus verschiedenen Nussorten



## Energy Balls

Diese kleinen Kraftpakete sind vollgepackt mit wertvollem Eiweiß, reichlich Mineralstoffen und wertvollen Vitaminen. Durch die Ballaststoffe in den Nüssen und den Vitaminen aus den Früchten bekommt unser Körper alles, was er benötigt. Außerdem erhöht der Honig den Serotoninspiegel in unserem Körper, was unsere Laune verbessert.

Die gewählten Zutaten für wenige Minuten in einem leistungsstarken Mixer zerkleinern, bis sie gut vermengt sind. Aus der klebrigen Masse kleinen Bällchen formen. Je nach Geschmack kann man die Kugeln noch in Kokosraspeln, gehackten Nüssen oder Sesamsamen wälzen. Die fertigen Energy Balls für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

- Anzeige -

# BUNDABERG

BREWED TO BE BETTER

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

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

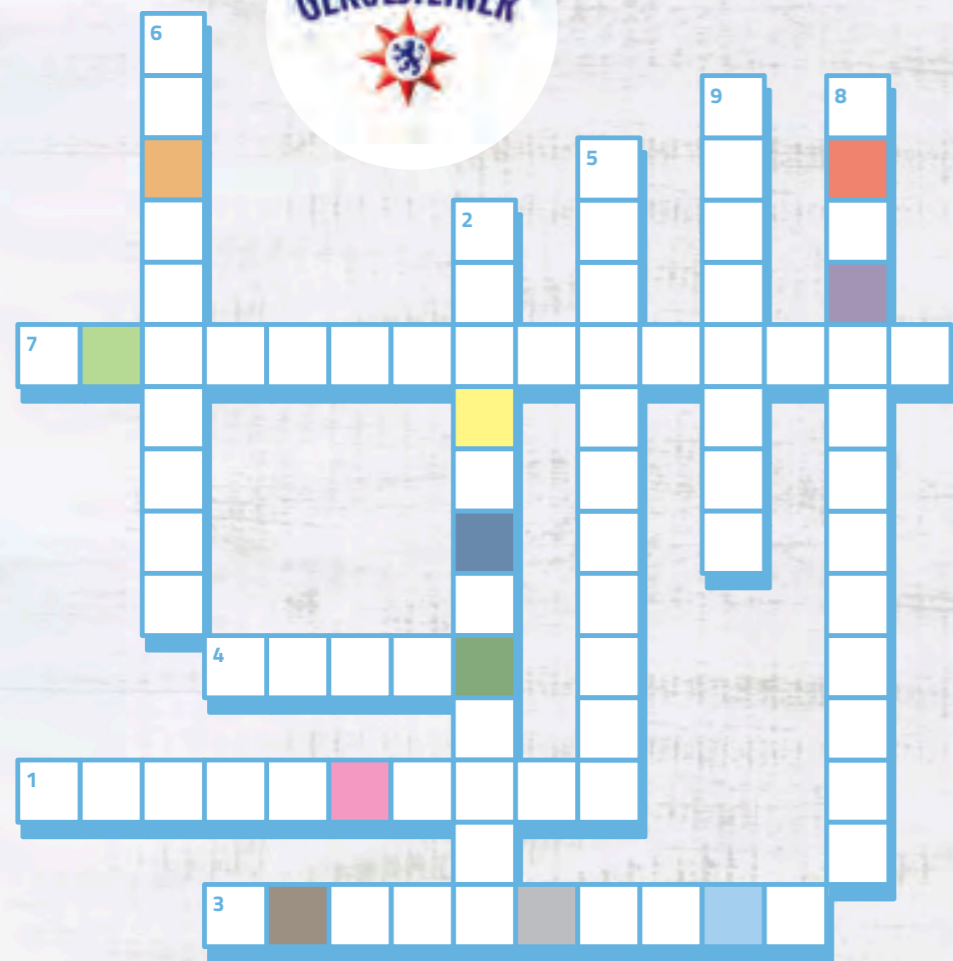


Bundaberg Lemon Brew –  
der spritzige Durstlöcher mit  
Eureka-Zitrone.

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

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

# GEWINNEN SIE MIT CHEERIO UND



## So geht's:

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück einen der nachfolgenden sieben 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**  
Einsendestichwort: „Gewinnspiel“

Einsendeschluss:  
31.10.2021

- 1 Name einer sogenannten pilzwiderstandsfähigen Rebsorte
- 2 Bekannter Cocktail aus einer Fernsehserie
- 3 Überbegriff für Geschmacksaromen, die Gin einen individuellen Geschmack geben
- 4 Frucht, mit der Finsbury Gin angereichert ist
- 5 Biersorte, die gut mit Lammfleisch harmoniert
- 6 Land, in dem der Nutri-Score entwickelt wurde
- 7 Ein Traum für Bienen und andere Insekten
- 8 Prädikatsstufe für deutschen Wein
- 9 Konservierungsstoff, der bei der normalen Weinbereitung eine Rolle spielen kann

## LÖSUNGSWORT:



Um an dem Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie das richtige Lösungswort mit Ihrem vollständigen Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer bis zum 31.10.2021 an die E-Mail-Adresse [cheerio@fuer-sie-eg.de](mailto:cheerio@fuer-sie-eg.de).

Unter den Teilnehmern, die die richtige Antwort eingesandt haben, werden folgende Preise verlost: ein Gerolsteiner Tischkicker, zwei Sets bestehend aus jeweils zwei Fußball-Pop-up-Toren sowie einem Fußball, zwei Sets mit jeweils zwei Liegestühlen und einem Badetuch, zwei Wikinger-Schach-Outdoorspiele.

Die Teilnahmebedingungen und erste Hinweise zum Datenschutz finden Sie auf Seite 58 dieser Ausgabe.

2 x Set aus zwei Liegestühlen + Badetuch

2 x Wikinger-Schach-Outdoorspiel

2 x Set aus zwei Fußball-Pop-up-Toren + Fußball

1 x Tischkicker

# AMECKE. NATUR BERÜHRT.

„Natur berührt“ – das ist der Leitgedanke der Amecke Markenphilosophie. Wie in der Natur selbst sind die Amecke Säfte immer aus 100 % Frucht – immer unverdünnt, ungesüßt und genauso vielfältig.

Seit fast 30 Jahren konzentriert sich das Familienunternehmen aus dem Sauerland auf Produktinnovationen und die Herstellung von hochwertigen 100-%-Säften.

## Erfinder der milden Säfte

Die Erfolgsgeschichte begann 1999, als Amecke mit ihren „Sanften Säften“ den Saftmarkt revolutionierte: die ersten 100-%-Säfte mit weniger Säure. Das hatten andere zuvor nur mit dem Zusatz von Wasser und Zucker erreicht – volle Fruchtigkeit war dabei jedoch Fehlanzeige.

Ameckes Innovation hatte sogar eine Änderung der Fruchtsaft-Verordnung zur Folge. Die „Sanften Säfte“ unterschritten den Mindestsäurewert, die Fruchtsäfte damals aufweisen mussten. Alles, was unter diesem Wert lag, durfte nicht als Fruchtsaft deklariert werden. Die Fruchtsaft-Verordnung wurde daraufhin angepasst und enthält heute zusätzlich die Kategorie der milden Säfte. Diese machen inzwischen einen erheblichen Anteil des Saftregals aus.

## Das Plus für die Gesundheit

Schon Mitte der 1990er-Jahre hatte Amecke mit Amecke +Eisen, einem der ersten funktionalen Säfte mit gesundheitlichen Zusätzen, seine außergewöhnliche Innovationskraft unter Beweis gestellt und damit den Grundstein für die erfolgreichen Plus-Säfte gelegt.

## Feste Größe im Saftregal

Als Top-drei-Fruchtsaftmarke ist Amecke aus dem Saftregal nicht mehr wegzudenken. Zusätzlich zu den abwechslungsreichen „Sanften Säften“ und der vielfältigen „Plus“-Range gibt es die drei neuen, zuckerreduzierten Säfte von „Sanfte Süße“ sowie einen Streuobst-Apfelsaft von „Wilde Wiese“. Drei Sorten „Bio-Gemüse-saft“ in Bio-Qualität runden das breit gefächerte Sortiment ab.



immer 100% Saft

Mit insgesamt 32 Sorten – alle 100 % Saft – begeistert Amecke täglich die Kunden der Vollsortimenter. Im Discount werden die Säfte ganz bewusst nicht vertrieben.





Neues von  
ERDINGER  
Weißbräu und  
Markenbotschafter  
Jürgen Klopp



# 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

**Drucker:**  
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

**Titelfoto:**  
Salt & Silver

# STOP! WEIßBIER IST WOCHENENDE



Klopp sagt STOP! – warum? Das zeigt die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu in ihrem englischen Spot „Never skim“, der dieses Jahr in der Originalfassung auch in Deutschland eingesetzt wird. Thematisch erzählt er die Vorgeschichte zum bereits bekannten Spot „Weißbier ist Wochenende“.

„Never skim“ spielt im legendären Pub „Dovedale Towers“ in Liverpool. Die Gäste verfolgen gebannt ein Fußballspiel. Auch Jürgen Klopps Gesicht ist Anspannung pur. Dann das Tor, dann der Jubel! Plötzlich: STOP! Der Moment gehört Jürgen. Mit Entsetzen stellt er fest, dass Barkeeper Matt der englischen Tradition gemäß dem Weißbier seine Seele – die einzigartige Schaumkrone – wegwischen möchte. Mit seinem legendären „STOP!“ und der Aufforderung „Never skim an ERDINGER“ verhindert er das im letzten Moment und genießt danach sein herrlich frisches ERDINGER.

Eine Story aus dem echten Leben. In der historischen Kulisse des „Doveys“ ging das „Nicht-Skimmen“ allen englischen Weißbier-Fans in Fleisch und Blut über. Zudem hat hier Jürgen Bekanntschaft mit dem sympathischen Barkeeper Matt gemacht, worauf der Spot „Weißbier ist Wochenende“ aufbaut. Denn die schönsten Wochenend-Momente erlebt man zusammen mit Menschen, die man gerne hat. Dabei ist jedes Wochenende so individuell wie der Lifestyle. Was, wann, wo ist zweitrangig. Hauptsache abschalten, Spaß haben und genießen – am besten mit einem herrlichen ERDINGER Weißbier, denn: „Weißbier ist Wochenende“.

Mehr Insights rund um Weißbier, ERDINGER und Markenbotschafter Jürgen Klopp gibt es online in der einzigartigen „The FANTastic ERDINGER Show“ unter [www.erdinger-show.de](http://www.erdinger-show.de). Quotes, Kurzvideos, Interviews und mehr begeistern unterhaltsam und mit einem Augenzwinkern die User.

## Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel von Seite 56 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 Mitarbeiter des Veranstalters und der Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG sowie jeweils deren Angehörige. Der Erwerb von Produkten oder Dienstleistungen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme. Das Gewinnspiel endet am 31.10.2021. Nach diesem Datum eingehende E-Mails werden nicht berücksichtigt.

Die Verlosung erfolgt bis zum 30.11.2021. Jeder Teilnehmende kann nur einen Preis gewinnen. Die Gewinner:innen werden per Post oder per 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, die Daten der Gewinner:innen werden zwecks Gewinnversand an die Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG übermittelt.

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](http://www.fuer-sie-eg.de)

ERFRISCHT MIT STIL:

# DAS COCA-COLA GLAS-PORTFOLIO!

