

3 ▪ Winter 2021

CHEERIO

Das Getränkema­gazin

Aperitif neu gemixt

Es muss nicht immer Sekt
mit Orangensaft sein S. 14

Kuschelwarme Winterdrinks

Die richtige Empfehlung
für die kalte Jahreszeit S. 22

Trends 2022

Stark gestiegenes
Gesundheitsbewusstsein S. 34

Exklusiv bei uns
im Interview



Schaumwein

Branchenkenner
Christof Queisser von der
Rotkäppchen-Mumm
Sektellereien GmbH
S. 6

FÜRSIE

JETZT
WIEDER DA
NUR FÜR KURZE ZEIT

- Anzeige -

Bitburger Winterbock.

Bei -2 Grad gereift. Süffig und kräftig im Geschmack.



Bitte ein Bit

Im Bitburger STUBBI® (eingetragene Marke der Bitburger Braugruppe)

CHEERIO GETRÄNKE- FREUNDE



Lena Marder

Liebe Leser:innen,

wir wollen mit Ihnen auf ein erfolgreiches und turbulentes Jahr 2021 anstoßen. Entgegen unser aller Hoffnungen und Wünsche waren auch die vergangenen zwölf Monate von unserem Prä-Corona-Alltag weit entfernt. Wir mussten viele Hürden meistern und uns immer wieder auf neue Gegebenheiten einstellen.

Zum Jahresausklang haben Sie und Ihre Kund*innen sich ein stilvolles Getränk redlich verdient! In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen daher nicht nur leckere Aperitif-Alternativen und Silvester-Cocktails vor, sondern geben Ihnen auch viele Tipps zum Thema Schaumwein an die Hand.

Für alle, die dieses Jahr den Besuch auf dem Weihnachtsmarkt vermissen oder es sich mit einem warmen Getränk vor dem Kamin gemütlich machen wollen, ist der Artikel „Kuschelwarme Winterdrinks“ genau das Richtige. Neben klassischem Glühwein haben auch unsere europäischen Nachbarn leckere und wärmende Getränke für die kalte Jahreszeit im Angebot.

Sie wollen wissen, mit welchen Trends es im kommenden Jahr weitergeht? Im Jahresausblick haben wir die wichtigsten Entwicklungen zusammengefasst und geben Ihnen spannende Hintergrundinformationen zu neuen Kundenlieblingen wie Ready-to-Drink-Cocktails und CBD.

Viel Freude beim Lesen und einen schönen Jahresausklang!

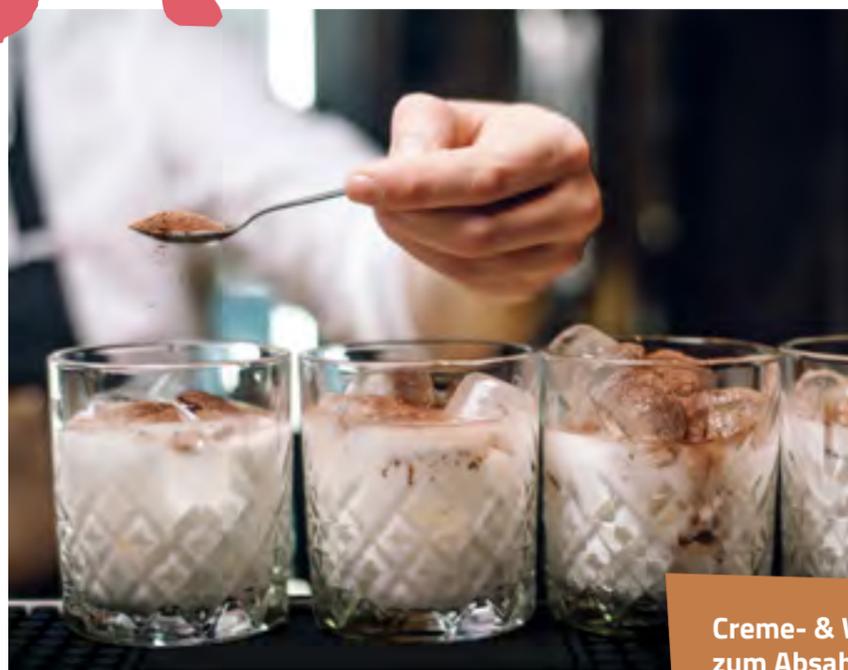
Mit winterlichen Grüßen
Ihr cheerio-Team

WAS IST DRIN?



Aperitif neu gemixt

Es muss nicht immer Sekt mit Orangensaft sein
S. 14



Creme- & Whiskyliköre zum Absahnen

Süß. Cremig. Mild. S. 20

Prickelnde Auswahl

Warenkunde
Schaumwein S. 08



Exklusiv bei uns im Interview

Branchenkenner Christof Queisser von der Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH

06

Prickelnde Auswahl

Warenkunde Schaumwein

08

Aperitif neu gemixt

Es muss nicht immer Sekt mit Orangensaft sein

14

Creme- & Whiskyliköre zum Absahnen

Süß. Cremig. Mild.

20

Kuschelwarme Winterdrinks

Die richtige Empfehlung für die kalte Jahreszeit

22

Inventurdifferenzen

Inventurdifferenzen reduzieren – einfach und praxisnah

26

Einwegpfand ab 01.01.2022 - Was ist neu?

Wie die EU Einwegplastik den Garaus macht

30

Trends 2022

Stark gestiegenes Gesundheitsbewusstsein

34

Die Neuen

Frisches für Ihre Kunden

38

Travel & Drink

Was haben Bier und Tschechien gemeinsam?

42

CBD in der Getränkewelt

Unterschied zwischen CBD und THC

44

Wassersprudler

Wie groß ist die Gefahr für den Wassermarkt?

46

Life Hacks

Schaumwein im richtigen Glas einschenken

48

Bunte Cocktails

Für eine unvergessliche, spritzige Silvesternacht

50

Weihnachtsmenü mit Schwips

Vor der Tür stehen festliche Tage mit unseren Liebsten

52

Der perfekte Brunch

Wir haben für Sie eine Checkliste zur Inspiration zusammengestellt

56

Aus der Dose? Warum nicht!

Aperol Spritz oder Gin Tonic

58

Wie Sie gegen den Online-Handel punkten

Die persönliche Note ist wichtig

60

Gewinnspiel

64

Impressum

66



**Branchenkenner
Christof Queisser**
Vorsitzender der
Geschäftsführung
Rotkäppchen-Mumm
Sektellereien GmbH

EXKLUSIV BEI UNS IM INTERVIEW

Die Marke Rotkäppchen beherrscht den deutschen Schaumwein-Markt. Ihr Marktanteil lag im letzten Jahr bei unglaublichen 50%. Doch das war nicht immer so. Wie haben Sie es geschafft, sich so fest in den Sattel zu setzen bzw. die Kunden von der Qualität Ihrer Produkte zu überzeugen?

Eigenständigkeit, Weitsicht und Mut prägen unsere Geschichte seit den Anfängen im Jahr 1856. Wir haben eine lange Reise zum Marktführer im Sekt- und Spirituosenbereich gemacht – und die Reise geht weiter! Denn auch in einer digitalen Zukunft wollen wir einzigartige Genuss- und Erfolgsgeschichten schreiben. Das geht nur mit Produkten von **unverändert hoher Qualität**. Als traditionelles Familienunternehmen und moderner Markengestalter setzen wir auf Vielfalt und Emotionen – sowohl in unserem Angebot an Marken und Produkten als auch in unserem Unternehmen. Ich bin davon überzeugt, dass auch diese Haltung unsere Kunden immer wieder begeistert. Was allein die vielen Fans unserer Love-Brand Rotkäppchen tagtäglich in den Social-Media-Kanälen posten, ist einfach sensationell.

Über ein Jahr gab es keine privaten Feiern und öffentlichen Events. Sekt und Champagner gehören zu den Produktgruppen, die darunter am meisten gelitten haben. Welche Auswirkungen hatte die Corona-Pandemie auf Ihre Umsätze? Sind Sie vergleichsweise gut durch die Krise gekommen? Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen?

Wir haben im letzten Jahr unter schwierigen Bedingungen ein gutes Ergebnis erzielen können. Dazu hat sicherlich auch beigetragen, dass die Menschen unseren starken Marken vertrauen – und wir das in uns gesetzte Vertrauen bestätigt haben. Extrem wichtig ist uns immer der enge Draht zu unseren Kunden. Besonders beeindruckend war sicherlich die **Helping-Hands-Aktion** unseres Außendienstes in der ersten Corona-Welle. Die Kolleginnen und Kollegen sind zu ihren Kunden gefahren, haben mit angepackt und geholfen. So geht gegenseitige Unterstützung!

Seit Jahren sinken die Absätze der deutschen Sektellereien stetig. Liegt es an der starken Konkurrenz durch wiederbelebte Segmente wie Gin oder was sehen Sie als Grund für die rückläufigen Umsätze?

Die Menschen lieben prickelnde Getränke – und das wird immer so bleiben. Klar, das Angebot ist viel größer geworden, die Genießer entdecken und probieren einfach viel mehr neue Produkte aus. Und das ist auch wichtig! Ich sehe den Schlüssel zum Erfolg darin, **ganz nah an den Verbraucherinnen und Verbrauchern** dran zu sein. Und sie immer wieder mit Innovationen zu begeistern.

Mittlerweile befindet sich ein Großteil der Wettbewerber in Ihrem Konzern. Gibt es noch ernstzunehmende Konkurrenten auf dem Schaumwein-Markt?

Der Schaumwein-Markt ist genau deshalb so faszinierend, weil ganz viele **nationale und internationale Wettbewerber** hier unterwegs sind. Das ist es doch auch, was die Menschen wollen: Vielfalt, Auswahl und neue Ideen.

Sie haben die Wende im wahrsten Sinne des Wortes geschafft. Rotkäppchen-Sekt gilt als das Ost-Produkt schlechthin. Eine Erfolgsgeschichte, die beileibe nicht alle in der DDR beliebten Marken erfahren durften. Welches Geheimnis steckt hinter Ihrer Marktmacht?

Rotkäppchen Sekt ist heute in ganz Deutschland erfolgreich. Von der Nordsee bis zu den Alpen ist Rotkäppchen die klare **Nummer 1**. Und das Geheimnis ist eigentlich schnell gelüftet: Wir begeistern die Menschen mit einer tollen Qualität. Rotkäppchen ist anders, jung, modern. Es ist die offene und bodenständige Marke für jedermann und steht im Leben vieler Menschen für die besonderen Augenblicke.

Unsere Kunden fragen vermehrt nach Weinen aus der Region bzw. aus Deutschland. Können Sie diesem Bedürfnis auch beim Sekt nachkommen? Denn Ihre Zulieferer sitzen nicht um die Ecke, sondern im europäischen Ausland.

Das ist ein extrem spannendes Thema, das wir auch intensiv bearbeiten. **Lassen Sie sich überraschen!**

Der Klimawandel setzt auch den gesamten Weinbau unter Druck. Überschwemmungen, schlechte Ernten, Trockenheit und andere klimatische Veränderungen haben die letzten Jahre geprägt und plagen die Winzer. Wie haben Sie sich den neuen Gegebenheiten angepasst? Wo liegen die besonderen Herausforderungen für Sektellereien?

Ja, die Märkte sind in Bewegung, der Klimawandel macht sich an vielen Stellen bemerkbar. Wir sind global vernetzt und bereiten uns auf die neuen Gegebenheiten intensiv vor, müssen in einigen Bereichen auch neu denken. Schauen wir in die Zukunft, müssen wir uns alle auf insgesamt **volatile Märkte** einstellen. Das bedeutet zum einen, dass gewisse Produkte teurer werden. Und zum anderen, dass nicht mehr jedes Produkt zu jedem Zeitpunkt in beliebiger Menge verfügbar sein wird. Wir müssen uns sicherlich daran gewöhnen, dass analog einer guten Getränkekarte in der Gastronomie der eine oder andere Wein dann „ausgetrunken“ ist und nicht mehr angeboten werden kann.

Alle reden von Nachhaltigkeit. Wird der Begriff – bezogen auf Ihre Artikelrange – überbewertet oder haben Sie den Eindruck, dass die Konsumenten beim Kauf von Sekt darauf achten, wie nachhaltig eine Kellerei arbeitet?

Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen sind Anliegen, die uns sehr wichtig sind – aus Überzeugung als Familienunternehmen und im Sinne unserer Konsumenten. Nachhaltigkeit beschäftigt uns in unterschiedlichsten Bereichen. Wir suchen kontinuierlich nach Verbesserungspotenzialen. Wir sind uns der Wichtigkeit dieses Themas komplett bewusst und befinden uns mitten in der Optimierung, damit wir zukünftig einen **möglichst nachhaltigen Getränkekonsum** ermöglichen können.

Sie haben in Ihrem Portfolio auch zwei alkoholfreie Sekt. Wie ist der Stellenwert dieser Nische aus Ihrer Sicht bzw. ist das Segment bereits den Kinderschuhen entwachsen und behauptet sich erfolgreich neben den „alten Hasen“?

Alkoholfreie Varianten sind schon längst kein Nischenprodukt mehr, gewinnen zunehmend an Bedeutung. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher suchen nach Alternativen für Momente, wenn es mal ein Getränk ohne Alkohol sein soll. Und genau dann ist doch ein **alkoholfreier Sekt eine tolle Ergänzung**. Was aber auch klar ist: Die Qualität muss stimmen, das ist uns extrem wichtig!

Vegan, nachhaltig, alkoholfrei, bio. Im Prinzip sind diese Themen ausgetretene Schuhe oder hat der Markt tatsächlich noch neue Entwicklungen in petto? Welche echten Chancen bietet der Schaumwein-Markt?

Der Schaumwein-Markt wird in den nächsten Jahren noch so manche **Innovation** präsentieren, auf die sich die Verbraucherinnen und Verbraucher freuen können.

Welchen Herausforderungen muss sich Ihrer Meinung nach das Unternehmen Rotkäppchen-Mumm in den nächsten Jahren stellen? Gibt es Schwerpunkte, auf die Sie Ihre Ziele ausrichten?

Zu den bedeutendsten Herausforderungen gehört für uns auf jeden Fall die **Digitalisierung**. Hier wird es in den nächsten Jahren zu einschneidenden Entwicklungen kommen. Wir werden Innovationen, neue Geschäftsmodelle und ungeahnte Chancen sehen, davon bin ich absolut überzeugt.



**Warenkunde
Schaumwein**

Traditionell, prickelnd und edel: Schaumweine erfreuen unsere Gaumen vor allem zu festlichen Gelegenheiten. Doch wo liegen die Unterschiede zwischen Sekt, Crémant und Champagner? Wir bringen Licht ins Dunkel und erklären Ihnen alles, was Sie über die beliebte Warengruppe wissen sollten.

PRICKELNDE AUSWAHL

Die Bezeichnung Schaumwein ist ein Sammelbegriff für Getränke, die aus Wein hergestellt werden und wegen ihres CO₂-Gehaltes unter mindestens 3,5 bar Druck stehen. Liegt der Druck unter diesem Wert, handelt es sich um Perlwein.

Ähnlich wie bei Weinen ohne Kohlensäure spielt die geografische Eingrenzung bzw. das Anbaugebiet bei der Klassifizierung eine wichtige Rolle. Je kleiner das Gebiet ist, aus dem die verwendeten Trauben stammen, desto höher ist die Kategorie. Weitere Qualitätsmerkmale sind die Pflanzdichte der Rebstöcke, die verwendeten Rebsorten (rote und weiße) sowie die Herstellungsweise.

Zu Beginn ist es immer still

Die Grundlage jedes Schaum- bzw. Perlweines ist der sogenannte Grundwein. Dieser wird einer zweiten Gärung ausgesetzt, bei der die entstehende Kohlensäure nicht entweichen darf. Es werden drei Arten der Weiterverarbeitung unterschieden: Zum einen gibt es die Großraumgärung in bis zu 200.000 Liter fassenden Tanks, die vorwiegend bei sehr günstigen Industrie-schaumweinen angewendet wird. Viele Sektkellereien führen heutzutage das Transvasierverfahren durch, bei dem es sich um eine zeit- und kostensparende Kombination aus Flaschengärung und der darauf folgenden Sammel-Entheftung in speziellen Tanks handelt. Die dritte Methode, die traditionelle Flaschengärung, ist die qualitativ hochwertigste, aber gleichzeitig auch aufwendigste Herstellungsform.

Schaumweine werden in allen bekannten Weinbauländern gefertigt. Produkte mit gleichen Qualitätsstandards haben daher auch unterschiedliche Namen: Beispielsweise heißt ein Winzersekt in Frankreich Crémant oder, wenn er aus der Champagne kommt, Champagner. Diese Tatsache verwirrt nicht nur viele Kunden.



CHAMPAGNER, SEKT, PERLWEIN - WAS IST EIGENTLICH WAS?

Perlwein

Perlwein gehört nicht in die Kategorie der Schaumweine, da die enthaltene Kohlensäure entweder auf natürliche Art bei der ersten Gärung gewonnen oder während der Herstellung zugesetzt wird. Aufgrund des geringeren Drucks spricht man von perlen statt von schäumen. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 7 Vol.-%. Sie erkennen einen Perlwein auch daran, dass er nicht mit einer Agraffe (Drahtkörbchen) verschlossen ist, sondern mit einem Schraubverschluss oder einem Kronkorken. Diese Eigenschaften spiegeln sich in einem deutlich günstigeren Preis wider.

Secco

Der Begriff Secco als Kategorie oder Getränkeart existiert bezeichnungsmäßig nicht, sondern hat sich im Sprachgebrauch eingebürgert. Die Kohlensäure kann entweder aus der ersten Gärung stammen oder sie wird nach der Gärung zugesetzt. In jedem Fall hat der Secco aber weniger als 2,5 bar Druck.

(Marken-)Sekt

(Marken-)Sekt ist im deutschsprachigen Raum die gängige Bezeichnung für in Großraumtanks hergestellten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure. Er enthält mindestens 10 Vol.-% Alkohol. Stammt die Cuvée (Mischung verschiedener Weine) für in Deutschland hergestellten Sekt aus Europa, wird auf dem Etikett lediglich „Hergestellt in Deutschland“ angegeben.

Prosecco

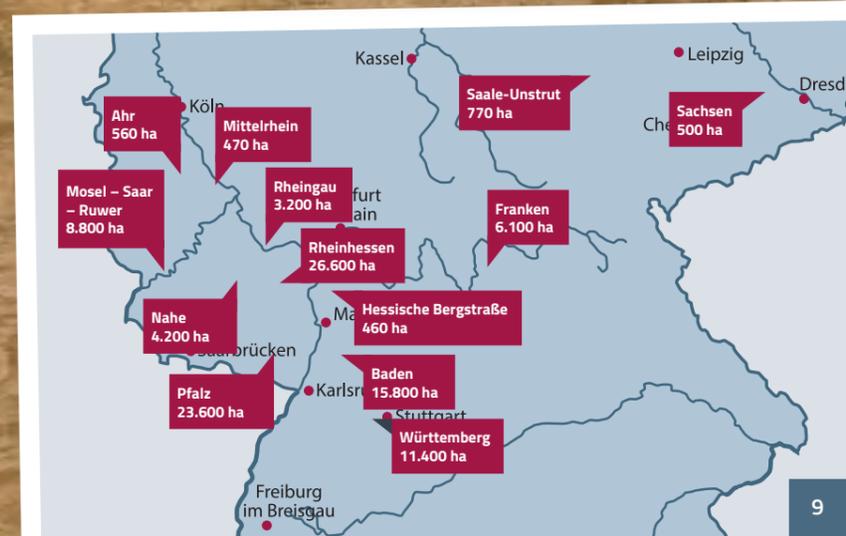
Auch der Begriff Prosecco unterliegt häufig einem Irrtum: Die Bezeichnung Prosecco benennt lediglich das Anbaugebiet im Nordosten Italiens und ist keine Qualitätsangabe, denn beim Prosecco sind grundsätzlich alle drei Gärmethoden erlaubt. Er kann also sowohl ein Wein ohne CO₂, ein Perlwein (Frizzante) als auch ein Schaumwein (Spumante) sein. Der im traditionellen Flaschengärverfahren gewonnene, qualitativ hochwertige Spumante mit der zusätzlichen Bezeichnung „metodo classico“ fristet allerdings ein relativ unbekanntes Dasein.

Deutscher Sekt

Bei Deutschem Sekt handelt es sich im Gegensatz zu Sekt um einen Qualitätsschaumwein, für dessen Herstellung nur Trauben aus deutschen Anbaugebieten verwendet werden. Er kann entweder mittels Großraumgärung oder im Transvasierverfahren produziert werden.

Deutscher Sekt b.A.

Für das Führen der Bezeichnung Deutscher Sekt b.A. gelten noch strengere Vorschriften als bei Deutschem Sekt. Die verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus einem bestimmten Anbaugebiet Deutschlands. Die Herstellung des Grundweines muss demnach in der angegebenen Region oder dem umgebenden Bundesland erfolgen. Je enger die geografische Lage eingegrenzt ist, desto höher kann die Qualität des Sektes eingestuft werden. Des Weiteren wird keine Kohlensäure nachträglich hinzugegeben.



Jahrgangssekt

Ein Jahrgangssekt muss mindestens 85 % der Trauben aus dem angegebenen Jahrgang enthalten. In schlechten Weinjahren wird man nur wenige Jahrgangssekte finden.

Rebsortensekt

Rebsortensekt besteht zu mindestens 85 % aus der Rebsorte, die auf dem Etikett angegeben ist. Bei zwei oder drei angegebenen Rebsorten muss der Anteil 100 % betragen.

Lagensekt

Bei Lagensekt ist die Herkunft noch enger begrenzt. Der verwendete Grundwein stammt zu mindestens 85 % aus der genannten Weinbergslage.

Winzersekt

Winzersekt steht neben Champagner und Crémant ganz oben auf der Qualitätspyramide. Der Begriff „Winzersekt“ selbst findet sich allerdings nicht auf dem Etikett wieder, er erfüllt nur die folgenden Kriterien: Der Grundwein muss auf den eigenen Rebflächen gewachsen sein und darf nicht aus Zukaufen bestehen. Winzersekt wird im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt. Er unterscheidet sich von anderen Schaumweinen insofern, als dass Weinbaubetrieb, Jahrgang und Rebsorte auf dem Etikett genannt werden müssen.

Cava

Bei Cava handelt es sich um einen spanischen Premium-Schaumwein. Basisqualitäten tragen Bezeichnungen wie „Fermentación en ampolla“ bzw. „Fermentación en botella“. Cava entsteht ähnlich wie Champagner im Flaschengärverfahren.

Crémant

Als Crémant wird Spitzenschaumwein bezeichnet, der außerhalb der Weinbauregion Champagne im traditionellen Flaschengärverfahren gewonnen wird. Dies kann ein französischer Tropfen sein, er muss aber nicht zwingend aus einem der festgelegten französischen Anbaugebiete stammen.

Champagner

Die Bezeichnung Champagner ist markenrechtlich geschützt. Es handelt sich dabei um nichts anderes als Qualitätsschaumwein aus der französischen Region Champagne. Die Herkunft ist die erste Voraussetzung für die Königsklasse unter den Schaumweinen. Früher wurden nur drei verschiedene Rebsorten für die Herstellung von Champagner verwendet: Chardonnay (weiß), Pinot Meunier (rot) und Pinot Noir (rot). Inzwischen sind noch weitere Rebsorten für die Produktion von Champagner zugelassen. Die Rebstöcke in den Weinbergen stehen enger beisammen, als es in anderen Regionen der Fall ist. Alle Trauben müssen per Hand gelesen und schonend gepresst worden sein. Voraussetzung für die Bezeichnung Champagner ist die traditionelle Flaschengärung, auch „méthode champenoise“ genannt.

STEIGENDE QUALITÄT

	Perlwein Frizzante Seccovin pétillant	Prosecco Spumante	Schaumwein mit zugewetzter Kohlensäure/Sekt/ Markensekt	Qualitätsschaum- wein/Deutscher Sekt (2. Gärung zwingend)
Herkunft Trauben	keine Vorgabe	Anbauregion Prosecco (Norditalien- Venetien)	zumeist Zukauf aus I & E, Tafelwein	Trauben aus Deutschland QbA
Jahrgang deklariert	-	-	-	Option
Kohlensäure	i.d.R. nachträglich zugegeben	i.d.R. nachträglich zugegeben	nachträglich zugegeben	nachträglich zugegeben
Traditionelle Flaschengärung (TF)/ Flaschengärung (F) (Transvasierverf.)	nein	i.d.R. nein	nein	nein oder F
Handgerüttelt	nein	i.d.R. nein	nein	nein
Übliche Preiszone	2 – 7 €	5 – 29 €	2,50 – 5 €	6 – 9 €

STEIGENDE QUALITÄT

Qualitäts- schaumwein b.A./ Sekt b.A.	Winzersekt	Cava	Crémant	Champagner
Sekt b.A.: geschützter Ur- sprung aus einer Weinbauregion; QbA	100 % Winzer-eigene Trauben aus D. QbA	Spanien	aus definierten A.O.C.- Regionen in Frank- reich und div. deut- schen Anbauregionen	Anbauregion Champagne
Option	Option	Option	Option	Option
natürlich in Flaschengärung entstanden	natürlich in Flaschengärung entstanden	natürlich in Flaschengärung entstanden	natürlich in Flaschengärung entstanden	natürlich in Flaschengärung entstanden
TF + F	nur TF	nur TF	nur TF	nur TF
teilweise ja, teilweise maschinell	teilweise ja, teilweise maschinell	teilweise ja, teilweise maschinell	teilweise ja, teilweise maschinell	teilweise ja, teilweise maschinell
7 – 30 €	14 – 30 €	6 – 28 €	11 – 30 €	15 – 200 €

Trocken oder lieblich?

Bei Schaumwein gibt es bezüglich des Süßegrads mehr Abstufungen als bei Weinen ohne Kohlensäure. In den Herkunftsländern werden unterschiedliche Begriffe für die Deklaration verwendet.

					Zucker- gehalt
brut nature/zero					0 – 3 g/l
extra herb	extra brut				0 – 6 g/l
herb	brut				unter 15 g/l
extra trocken	extra sec	extra dry	extra seco		12 – 20 g/l
trocken	sec	dry	seco	secco asciutto	17 – 35 g/l
halbtrocken	demi sec	medium dry	semi seco	abboccato	33 – 50 g/l
mild	doux	sweet	dulce	dolce	über 50 g/l

Schaumweine sind in der Regel nicht zur längeren **Lagerung** bestimmt, sondern sollten recht bald verzehrt werden. Flaschen mit Kunststoffkorken kann man stehend maximal ein Jahr lagern. Flaschen mit Naturkorken halten sich länger, wenn sie liegend gelagert werden. Die maximale Lagerzeit beträgt drei Jahre.

Wichtig ist eine gleichbleibende Temperatur bei deutlich unter 10 °C. Der Raum sollte dunkel und trocken sein.

Die optimale **Trinktemperatur** beträgt 6 – 8 °C. Weißer und Rosésekt sollten beim Servieren etwa 2 °C kälter sein als roter.

Gibt es in der Kategorie Schaumwein nennenswerte Trends?

Auf jeden Fall! Die Hersteller probieren viel Neues aus, um ihren Umsätzen Schwung zu verleihen: interessante Geschmacksrichtungen, Ready-to-Drink-Produkte für Convenience-liebende Konsumenten sowie innovative Verzehrsideen. Zum Beispiel gibt es speziellen Champagner für den Genuss „on the rocks“.

Noch bestimmen weiße Sekte und Champagner den Schaumweinmarkt. Doch die **Rosé-Varianten** holen kräftig auf und dürfen in keinem Regal fehlen. Die Mehrheit der Kunden mag den Preiseinstieg – das ist kein Geheimnis. Dennoch kaufen Kunden zunehmend auch **qualitativ hochwertige Produkte**.

Wer Bio-Produkte bevorzugt, ist bei **Pét Nat** genau richtig. Das trübe, ungefilterte Naturprodukt ohne Zusätze ist das Trendgetränk in der Schaumwein-Szene. Es enthält sehr viel Kohlensäure und prickelt lebhaft. Ein kleiner Tipp dazu: Die Flaschen stehen unter großem Druck. Weisen Sie Ihre Kunden darauf hin, dass das Entkorken am besten in der Küche stattfinden sollte, um Flecken auf der Kleidung und dem Boden zu vermeiden.

Der Marktanteil der **alkoholfreien** Schaumweine wächst seit einigen Jahren. Viele Verbraucher möchten nicht auf das Prickeln und die Lebensfreude bei vielen Gelegenheiten verzichten, auch wenn sie aus unterschiedlichen Gründen abstinert leben.

Sie sehen, auch das Schaumwein-Segment ist in Bewegung. Und das liegt nicht nur an der enthaltenen Kohlensäure. Gut, dass Ihre Kunden nun trotz der Vielfalt einen Schampus-Experten vor sich haben.





So schmeckt Erfrischung

Ihre Umsätze kommen in Höchstform!

- Leicht und wiederverschließbar für unterwegs
- Steigert Impulskäufe
- Ansprechendes, zielgruppenkonformes Produktkonzept

- Hergestellt mit natürlichem Mineralwasser und 6 Vitaminen
- Erfrischend sportlich in der Top-Geschmacksrichtung Grapefruit-Zitrone

"TO GO"-GEBINDE



www.christinen.de

From Miami to Germany: Die am schnellsten wachsende Energy-Drink-Marke der USA!



ENERGY DRINK








Jetzt durchstarten mit CLEAN ENERGY!

- ✓ Ohne Zucker
- ✓ Ohne Kalorien
- ✓ Ohne Kohlenhydrate
- ✓ Natürliches Koffein
- ✓ BCAAs & B-Vitamine
- ✓ Vegan

NEUE SORTEN, NEUES DESIGN!

BEZUGSQUELLE:
 OeTTINGER Brauerei GmbH • Brauhausstraße 8 • 86732 Oettingen
 Tel.: 09082 708-338 • mail@oettinger-bier.de • www.oettinger-bier.de



BANGENERGY.GERMANY



APERITIF NEU GEMIXT

Es muss nicht immer Sekt mit Orangensaft sein

Der Klassiker zum Aperitif: Sekt! Oftmals lautet die erste Frage bei einem Empfang oder ein Feier „Für Sie mit oder ohne Orangensaft?“ Aber muss es wirklich immer Sekt mit Orangensaft sein?

Der wohl bekannteste Name für **Sekt mit Orangensaft** ist **Mimosa**. Hört sich ja auch irgendwie schicker an. Benötigt werden im Grunde nur zwei Zutaten: Champagner und Orangensaft. Diese werden in einer Sektflöte zu gleichen Teilen gemischt und serviert.

Mittlerweile kursieren weltweit verschiedene Abwandlungen des Getränks. Zum Beispiel wird oft Sekt anstatt Champagner verwendet und anstatt Orangensaft ist auch eine Mischung mit anderen Fruchtsäften möglich.

Die Frage nach dem **Ursprung des weltweiten Klassikers** ist allerdings nicht ganz geklärt. Einigen Berichten zufolge hat 1925 ein Barkeeper namens Frank Meier den Mimosa im Ritz Hotel in Paris erfunden.

Andere Quellen behaupten jedoch, dass der Cocktail bereits 1921 im Londoner Buck's Club unter dem Namen **Buck's Fizz** zubereitet wurde. Der einzige Unterschied zwischen den beiden Getränken liegt im Mischverhältnis der Zutaten. Bei einem Buck's Fizz werden 2/3 Champagner mit 1/3 Orangensaft vermischt.



Gerüchten zufolge soll Alfred Hitchcock den Mimosa in den 1940ern in San Francisco bekannt gemacht haben.

Nun kennen Sie die Geschichte des Klassikers. Sollte Ihnen jedoch ein herkömmlicher Aperitif zu langweilig sein, stellen wir Ihnen im Folgenden alkoholhaltige und alkoholfreie Alternativen vor, mit denen Sie als Gastgeber bei Ihren Gästen glänzen können. Cheerio – auf einen schönen Abend.

Rezept:

- 3 cl London Dry Gin
- 2 cl Brombeerlikör
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- auffüllen mit Rosé-Sekt
- frischer Rosmarin

Julep Rosé

Der Hype um Gin ist immer noch nicht erloschen. Mit diesem fruchtig-würzigen Julep wird er das auch nie sein. Die Kombination aus fruchtiger Brombeere und ätherischem Rosmarin funktioniert überraschend einfach. Durch das feine Prickeln eines Rosé-Sektes wird der präsenze Gin in seine köstlichen Schranken gewiesen.

1. Befüllen Sie das Glas mit Crushed Ice.
2. Geben Sie Gin, Brombeerlikör, Zitronensaft und Zuckersirup hinzu und rühren Sie die Zutaten um. Füllen Sie mit Rosé-Sekt auf.
3. Rühren Sie anschließend kurz und vorsichtig mit dem Barlöffel um, damit sich der Sekt mit der Mixtur vermischt, die Kohlensäure jedoch erhalten bleibt.
4. Garnieren Sie den Julep Rosé mit einem Rosmarinweig.



Alkoholfreier Gin Daisy

Ein frischer, leichter Aperitif, um einen Abend zu beginnen. Daisies, was im Englischen für Gänseblümchen steht, werden häufig mit Fruchtstücken oder Fruchtspießen serviert. Da sie in der Regel mit Grenadine- oder Himbeersirup zubereitet werden, sind viele Daisy-Cocktails von der Farbe her zartrosa bis pink.

1. Als Glas eignet sich hier am besten ein Tumbler. Befüllen Sie diesen mit Crushed Ice.
2. Geben Sie den alkoholfreien Gin, Grenadine und einen Spritzer Zitrone hinzu.
3. Anschließend mit Tonic auffüllen und mit dem Fruchtspieß garnieren.

Rezept:

- 3 cl alkoholfreier Gin
- 2 cl Grenadine
- 1 Spritzer Zitrone
- auffüllen mit Tonic
- 1 Fruchtspieß



Alkoholfreie Granatapfel-Rosmarin-Bowle

Diese Bowle ist eine ausgefallene, alkoholfreie Alternative zu herkömmlichen Aperitifs. Sie besticht durch ihren Mix aus herbem Rosmarin und frischem Granatapfel.

1. Die Kerne des Granatapfels auslösen und in ein Bowlegefäß geben.
2. Die Rosmarinzwige waschen und in der gewünschten Länge in das Gefäß legen.
3. Granatapfelsaft hinzufügen und mit dem alkoholfreien Sekt auffüllen.
4. Zum Servieren eignet sich eine Sekt-schale.

Rezept:

- 600 ml alkoholfreier Sekt
- 1 Granatapfel
- 180 ml Granatapfelsaft
- 6 Rosmarinzwige



French Bellini

Ein puristischer Cocktail, welcher eigentlich zu charmant und erfrischend ist, um ihn nur abends an der Bar zu genießen. Mit köstlich reifem Pfirsich, Thymian für das mediterrane Gefühl und Sekt für das gewisse Etwas überzeugt der French Bellini auf ganzer Linie und sorgt jederzeit für genussvolle Momente.

1. Befüllen Sie ein Weinglas mit Crushed Ice.
2. Geben Sie das Pfirsichpüree hinzu.
3. Gießen Sie vorsichtig mit Sekt auf. Rühren Sie anschließend kurz und vorsichtig mit dem Barlöffel um, damit sich das Pfirsichpüree mit dem Sekt vermischt, die Kohlensäure jedoch erhalten bleibt.
4. Anschließend den French Bellini mit einem Thymianzweig garnieren.

Rezept:

- 5 cl frisches Pfirsichpüree
- auffüllen mit Sekt
- 1 Zweig frischer Thymian



- Anzeige -



VECCHIA ROMAGNA
BRANDY 1820

Besinnliche
Zeiten

MIT VECCHIA ROMAGNA



BUNTER DIE GLÄSER NIE KLINGEN.



LET'S SCHWEPES
DAS ORIGINAL



Asbach Uralt – der Kultklassiker unter den deutschen Spirituosen!

Gutes vereint: Der bekannteste deutsche Weinbrand kombiniert nicht nur erlesene Grundweine mit höchsten Qualitätsansprüchen und über hundertjähriger Erfahrung, sondern bringt auch die Menschen zusammen – und zwar seit Generationen.

Traditionelles Handwerk, hochwertige Zutaten, Leidenschaft und das entsprechende Know-how treffen jetzt auf eine neue emotionale Markenpositionierung der bekanntesten Weinbrandmarke Deutschlands.

KULTMARKE MIT UMSATZPOTENZIAL

Mit viel Liebe fürs Destillat

Asbach betreibt eine eigene Weinbrennerei in Rüdesheim am Rhein, in der die Weine in kupfernen Brennblasen sorgsam auf der Hefe destilliert werden.

Nur ausgewählte Weine, die den hohen Ansprüchen gerecht werden, qualifizieren sich für das aufwendige Rauh-Feinbrandverfahren, in dem das Herzstück mit den besten Eigenschaften gewonnen wird, um zu Asbach zu werden.

Gereifte Spezialitäten aus Deutschlands größtem Holzfasslager

Von zeitlosen Klassikern bis zu großen Destillaten, jeder Asbach hat seinen eigenen Charakter. Die Asbach Destillate reifen nach der Destillation in kleinen Limousin-Eichenholzfüßern und Fässern aus deutscher Eiche. Diese sind besonders luftdurchlässig und bieten dem Feinbrand optimale Voraussetzungen, um zu atmen und zu reifen. Über 20.000 dieser Fässer lagern in Ottersweier am Fuße des Schwarzwaldes und werden regelmäßig vom Kellermeister geprüft, bis ihr Inhalt schließlich seinen Weg in eine Asbach Spezialität findet.

Asbach & Cola – aller guten Dinge sind zwei.

Klassische Weinbrandaromen treffen auf erfrischende Cola, zwei geschmackvolle Klassiker, die sich sehr gut verstehen und zusammen einfach unschlagbar sind. Der Easy-Mix Asbach Cola ist idealer Begleiter für gesellige Momente mit Freunden, liegt im Trend der Zeit und verbindet Generationen. Asbach – am liebsten zusammen!





Süß. Cremig. Mild.
Warum mit Sahne und
Zucker verfeinerte Spirituosen
immer mehr Liebhaber finden,
ist einfach zu erklären.
Folgen Sie gemeinsam mit
uns den Spuren der neu
interpretierten Klassiker.

CREME- & WHISKYLIKÖRE ZUM ABSAHNEN

Seit Jahren verzeichnen die Hersteller von Creme- und Whiskylikören **Umsatzzuwächse**. Der unangefochtene Marktführer Baileys, aus dem Hause Diageo, feiert sogar bald sein 50-jähriges Jubiläum. Für uns Grund genug, das Segment näher zu beleuchten. Seit mehreren tausend Jahren trinken die Menschen alkoholische Flüssigkeiten, um sich zu berauschen oder zum Genießen.

Was vor dem Lagerfeuer begann, findet heute in etwas anderer Atmosphäre statt: zum Beispiel in geselliger Runde unter Freunden oder auch allein mit einem guten Buch. Wer es dabei nicht so rauchig und kräftig im Geschmack mag, greift immer öfter zu Creme- und Whiskylikören.

Aromenvielfalt und Tradition in Sanftheit vereint

Viele Cremeliköre werden auf Basis von Whisky oder anderen Getreidebränden hergestellt. Es gibt sie aber auch als süße Variation von Kräuterlikören und Obstbränden.

Sie werden neben **Sahne und Zucker** auch mit Auszügen von Früchten, Kräutern, Gewürzen oder Blüten verfeinert, welche ihnen einen cremig-süßen, fruchtigen oder bitteren Geschmack verleihen. Häufig kommen sie mit Honig-, Schokoladen- und Kaffeetönen daher, um ihre Fans zu begeistern. Der Vielfalt an Geschmacksvariationen sind keine Grenzen gesetzt.

Whiskyliköre: Das Ass im Ärmel

Whiskyliköre haben den Vorteil, dass sie zu den Likören zählen und dadurch **weniger strengen Vorschriften** unterliegen. Sie dürfen mit allen denkbaren Zusätzen und Süßungsmitteln versetzt werden. Die gezuckerte Spirituose ähnelt geschmacklich ihrem großen Bruder, dem Whisky. Dieser ist häufig unglaublich intensiv und facettenreich, schmeckt kräftig und mitunter stark alkoholisch. Ein Whiskylikör hingegen ist weicher und weniger scharf. Insbesondere die Amerikaner lieben süßlichen Whiskylikör – mit ihm wird der höchste Umsatz gemacht. Die Süße steht allerdings nicht immer an erster Stelle. Wer ihr nicht so viel abgewinnen kann, wird eher bei schottischem **Whiskylikör** fündig, der ein etwas herberes Aroma hat. Deutsche Hersteller haben auch einige sehr gute Produkte mit fruchtiger Note im Angebot, die es zu testen lohnt.

Whiskylikör vereint die Vorteile der Segmente Whisky und Likör. Daher ist er eine gelungene Symbiose für alle, die es gerne aromatisch und mild mögen.



Cremeliköre: Zu jeder Jahreszeit ein Genuss

Man könnte fast denken, dass man sich im Süßigkeitenregal befindet, wenn man vor den Whiskylikören Halt macht, da viele Cremeliköre unter bekannten Süßwarenmarken auftreten. Sei es als Mozartkugel, mit Muh-Muh Toffee-Geschmack oder Manner Waffel-Aroma. Sogar die Sorten Marzipan und Belgische Praline sind zu finden. **Die Auswahl ist nahezu unerschöpflich**. Ihre Kunden übertragen die positiven Assoziationen, die sie mit der jeweiligen Süßware haben, auf die Spirituose. Diese wird vom Gehirn als „bekannt“ eingeordnet und führt zu einer Akzeptanz des Artikels: Kenn ich, kauf ich. Ein weiterer Vorteil ist, dass Cremeliköre bereits verzehrfertig sind. Einfach pur oder auf Eis, aber auch in Cocktails machen sie eine gute Figur. Sie sind bei allen **saisonalen Ereignissen** mit den typischen Geschmacksrichtungen vertreten: Zimt und Sahne im Winter, Eierlikör zu Weihnachten und Ostern, Frucht und Frische im Sommer. Es gibt also immer einen Grund, sie zu (ver-)kaufen.

Durch ihren sahnig-süßen und gefälligen Geschmack erreichen Sie mit Creme- und Whiskylikören das ganze Jahr hindurch eine große Kundengruppe. Sind auch Sie schon auf den Geschmack gekommen?



KUSCHELWARME WINTERDRINKS



Die richtige Empfehlung für die kalte Jahreszeit!

Wenn es draußen kalt und früher dunkel wird, gibt es nichts Gemütlicheres, als sich mit einem warmen Getränk zuhause oder auf einem Weihnachtsmarkt mit Freunden zu treffen. Anlässe für einen kuschelwarmen Winterdrink gibt es viele und auch der Auswahl sind keine Grenzen gesetzt. Angefangen beim klassischen Glühwein über skandinavischen Glögg bis hin zum Winter-Sangria. Jedes Land beziehungsweise jede Region hat andere Traditionen und Vorlieben. Aber eins haben sie alle gemeinsam: Sie lohnen sich, probiert und selbst zubereitet zu werden. Hierfür geben wir Ihnen nachfolgend ein paar Hintergrundinformationen und stellen Ihnen neue Trends vor.

Die nordische Magie der Adventszeit



Die Adventszeit hat etwas Magisches an sich. Häuser und Städte werden geschmückt, die Menschen blicken auf das vergangene Jahr zurück und schwelgen in Erinnerungen. Weihnachtliche Düfte verzaubern die Luft und bei der klirrenden Kälte wächst das Bedürfnis, sich mit einem Getränk aufzuwärmen. Insbesondere in Skandinavien hat die Vorweihnachtszeit eine lange Tradition und der **Glögg, die schwedische Form des Glühweins**, ist ein fester Bestandteil dieser Zeit. Die Skandinavier trinken ihn von November bis ins nächste Jahr hinein. Ob alkoholisch oder als Schwedenpunsch, ist er deutlich süßer als deutscher Glühwein. Er wird in der Regel mit Mandeln und Rosinen versetzt und bereits seit den 1890er-Jahren zu oder vor Weihnachten genossen. Das Wort Glögg kommt von „glödga vin“, was so viel bedeutet wie „glühender Wein“. Dies beschreibt den Herstellungsprozess, bei dem ähnlich wie bei einer Feuerzangenbowle erhitzter Zucker in den Wein gegossen wird. Das süße Getränk schmeckt vielen Naschkatzen. Daher ist es nicht verwunderlich, dass der Glögg sich nicht nur in den skandinavischen Ländern großer Beliebtheit erfreut.

Die spanische Version der Winterdrinks



Auch das südliche Europa hat weihnachtliche Getränke-Traditionen. Weichen hier die Temperaturen stark von denen in Nord-europa ab, erweckt ein Winterdrink das vorweihnachtliche Gefühl der vierten Jahreszeit! Und was machen die Spanier daher? Na klar – Sie wandeln ihre – im wahrsten Sinne des Wortes – heiß geliebte **Sangria in eine winterliche Version** um. Die Herstellung unterscheidet sich nur wenig von der der kalten Sangria, lediglich der Schritt des Erwärmens kommt hinzu. Der Großteil der Früchte wird erst nach dem Erhitzen hinzugefügt, genauso wie einige der Spirituosen. Heiße Sangria ist etwas aufwendiger in der Zubereitung, aber mindestens genauso lecker und perfekt für einen Spaziergang über einen märchenhaften Weihnachtsmarkt in Barcelona oder Madrid.

Winterliche Getränke-Trends

Natürlich gibt es noch viele weitere internationale Kreationen und jede hat es verdient, probiert zu werden. Eine andere Entwicklung, die in den letzten Jahren in der Getränke-Branche stattgefunden hat, ist aber mindestens genauso spannend:

Neue, **erwärmte Getränke auf Cocktail-Basis** wie der Hot Aperol Spritz, der Piña-Colada-Punsch, der Glüh-Gin oder Apfel-Ingwer-Spritz versprechen neue Trends und einen spannenden Trinkgenuss. Das ist perfekt für all diejenigen, die gerne etwas anderes ausprobieren möchten oder denen die traditionellen Winterdrinks zu süß sind.

So oder so kann man mit den neuen Kreationen oder auch den bereits etablierten Klassikern perfekt die kalten Hände erwärmen, unter freiem Himmel anstoßen und die besinnliche Jahreszeit genießen.



Feuerzangenbowle:

1. Orangen und Zitronen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zusammen mit den Gewürzen und dem Wein in einem Topf nahezu zum Kochen bringen. Zum Warmhalten auf einen Rechaud stellen.
3. Den Zuckerhut mit einer Zuckerzange oder einem Drahtgitter über den Topf legen, mit Rum tränken und anzünden.
4. So lange Rum auf dem Zucker verbrennen, bis dieser vollständig in den Wein getropft ist.
5. Heiß genießen.

Zutaten für 8 – 10 Portionen:

- 2 Orangen
- 2 Zitronen
- 1 Stange Zimt
- 2 Sternanis
- 5 Nelken
- 2 l Rotwein trocken
- 1 Flasche Rum (min. 54 Vol.-%)
- 1 Zuckerhut



Zutaten für 8 – 10 Portionen:

- 2,5 l Rotwein
- 200 ml Rum
- 250 g Zucker
- 2,5 Zimtstangen
- 5 TL Kardamom
- 2,5 Stücke Ingwer
- 12,5 Nelken
- 250 g Rosinen
- 75 g Mandeln in Stiften

Skandinavischer Glögg:

1. Rotwein, Rum, Zucker und eine Zimtstange in einen Topf geben. Kardamom in einem Mörser grob zerstoßen und hinzufügen.
2. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit den Nelken und zwei Dritteln der Rosinen hinzufügen.
3. Den Glögg erhitzen, aber nicht kochen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und über Nacht ziehen lassen.
4. Am nächsten Tag durch ein Sieb gießen und die Gewürze herausfiltern.
5. Erneut erwärmen und die restlichen Rosinen und Mandeln hinzufügen.

Tipp: Als alkoholfreie Variante nehmen Sie anstelle von Rotwein und Rum einfach 500 ml Apfelsaft, 300 ml Holundersaft und 300 ml roten Traubensaft.

Tee-Grog:

1. 800 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Tee und Sternanis in eine Karaffe geben, mit dem sprudelnd kochenden Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen je ein Stück Kandiszucker in die Teegläser geben.
3. Zitronen halbieren, 4 Scheiben abschneiden, die restlichen Hälften auspressen. Den Saft zu gleichen Teilen über den Kandis gießen und je 4 cl Rum dazugeben.

Zutaten für 8 – 10 Portionen:

- 12 Beutel Schwarztee
- 4 Anissterne
- 4 Zitronen, unbehandelt
- 32 cl Rum, braun
- 8 große Stücke Kandiszucker



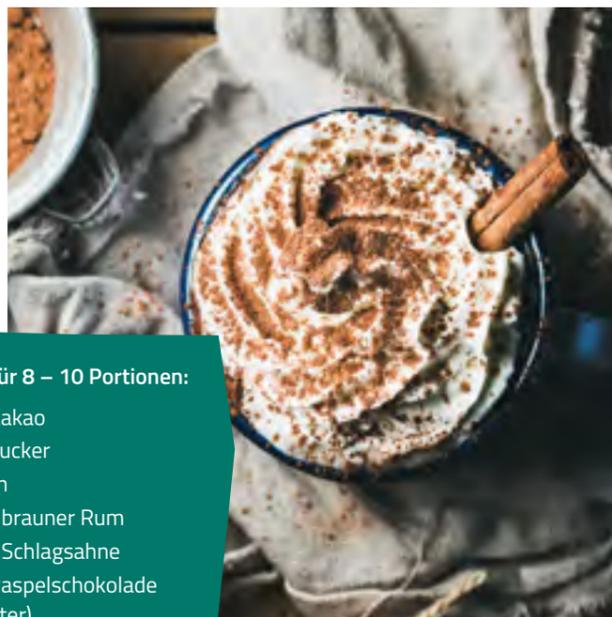
Tote Tante:

Den interessanten Namen hat dieser heiße Kakao mit Rum der **Legende** nach von einer norddeutschen Dame, die nach Amerika auswanderte, dort verstarb, aber in Deutschland beigesetzt werden wollte. Da der Transport zu teuer war, wurde die Urne mit einer **Kiste Kakao** zurücktransportiert und der Leichenschmaus mit heißem Kakao mit Rum vollzogen:

1. Kakao und Zucker mischen und mit 5 EL kalter Milch glattrühren. Restliche Milch in einem Topf erhitzen.
2. Kakao-Mischung mit dem Schneebesen unter die heiße Milch rühren und kurz aufkochen. Danach den Topf vom Herd nehmen und den Rum einrühren. Nach Belieben nachsüßen.
3. Sahne schlagen. Kakao auf Becher verteilen. Je einen Klecks Schlagsahne auf den Kakao geben und mit Raspelschokolade bestreuen.

Zutaten für 8 – 10 Portionen:

- 15 EL Kakao
- 25 TL Zucker
- 2 l Milch
- 400 ml brauner Rum
- 500 ml Schlagsahne
- 10 TL Raspelschokolade (Zartbitter)



- Anzeige -

Passt zu jeder Jahreszeit

DER KLASSIKER UND SAMBUCA-MARKTFÜHRER AUS ITALIEN



MOLINARI



Inventurdifferenzen reduzieren – einfach und praxisnah

Der deutsche Einzelhandel meldet jedes Jahr weit über 4 Mrd. € Inventurdifferenzen an die Finanzämter – Tendenz steigend. Lesen Sie in diesem Artikel, wie Sie finanzielle und materielle Schäden in Ihrem Markt vermeiden können.

Mindestens einmal im Jahr muss in allen Filialen eine Inventur erfolgen, um den realen Istbestand an Waren zu ermitteln. Sie kennen das: Bei den meisten Artikeln stimmt die im System gepflegte Menge mit der gezählten Anzahl überein, bei einigen jedoch nicht. In diesen Fällen muss die Ursache erforscht werden. Zustände kommen Inventurdifferenzen vor allem durch Kunden. Sie sind mit nahezu 60 % die größte Verursachergruppe, gefolgt von den Mitarbeitern mit über 20 %.



INVENTUR-DIFFERENZEN

Vermeiden, was Geld und Zeit kostet

Jedem Unternehmen ist verständlicherweise daran gelegen, die Verluste durch Inventurdifferenzen so gering wie möglich zu halten. Doch wie können die Kosten reduziert werden? Es gibt eine ganze Palette **wirksamer Maßnahmen**:

Fehler entstehen vor allem bei der Warenerfassung, der Preisauszeichnung, beim Kassieren oder aber bei der Inventur selbst. Überall, wo der Mensch auf Technik trifft, kann es zu kleinen und großen **Erfassungsfehlern** kommen. Oft bleibt der Fehler unentdeckt und erst die Inventur bringt die Abweichung ans Licht. Das kann leicht vermieden werden. Sorgfalt ist das A und O bei der Eingabe von Daten!

Fehler reduzieren: Sorgfalt an der Kasse und im Lager

- Aufmerksam kassieren I: Alle Artikel scannen bzw. Flaschen im Kasten prüfen.
- Aufmerksam kassieren II: Preise, Pfandwerte und Artikel im Kassendisplay gegenprüfen.
- Sorgfältig alle Bestandsveränderungen im Warenein- und -ausgang erfassen.
- Organisierte und strukturierte Lagerhaltung.
- „4-Augen-Prinzip“ bei der Inventur.

Es kommt vor, dass Kunden oder Marktmitarbeiter **Flaschen** herunterwerfen und diese **zerbrechen**. Das ist doppelt unglücklich, da der Markt in Folge dessen gereinigt werden muss und ein finanzieller Schaden entsteht.

Aus rechtlicher Sicht müsste ein Kunde für den Schaden aufkommen, wenn er Ware zerstört hat. In der Regel würde die Haftpflichtversicherung entstandene Kosten abdecken, die meisten Unternehmen verzichten aber aus Kulanz darauf und die Ware wird abgeschrieben. Kinder unter 7 Jahren sind nicht haftbar. Bei älteren Kindern wird im Einzelfall entschieden, inwieweit sie für ihre Handlung verantwortlich gemacht werden können.

Ware mit abgelaufenem MHD sollte es bei einem funktionierenden Warenmanagement nicht geben. In der Realität kommt es jedoch häufig vor. Überschrittene Mindesthaltbarkeitsdaten können auftreten, wenn aus Versehen die neue vor die alte Ware platziert wird oder einfach zu viel bestellt wurde. Durch die stringente Umsetzung des Category Managements und die regelmäßige Anpassung des Sortiments können solche Abschriften vermieden werden.

Aus rechtlicher Sicht sind Sie nicht verpflichtet, Artikel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum sofort aus dem Verkauf zu nehmen. Sie darf noch nach dem aufgedruckten Datum verkauft werden, sofern sie in einwandfreiem Zustand ist. Nicht zu empfehlen ist, (fast) abgelaufene Artikel ohne einen Hinweis darauf zu veräußern.

Entdeckt der Kunde dies zu Hause, wird er verärgert sein – und Sie laufen Gefahr, ihn an die Konkurrenz zu verlieren.

Ordnung und Struktur im Markt verhindern Abschreibungen

- Gänge freiräumen, Stolperfallen vermeiden.
- Ordnung halten.
- Auf Sauberkeit und trockene Böden achten.
- Beim Befüllen der Regale Alt-vor-Neu-Regel anwenden.
- Regelmäßig Langsamdreher auf MHD prüfen.
- Bei (baldigem) MHD-Ablauf Ware im Preis senken bzw. aus dem Verkauf nehmen.

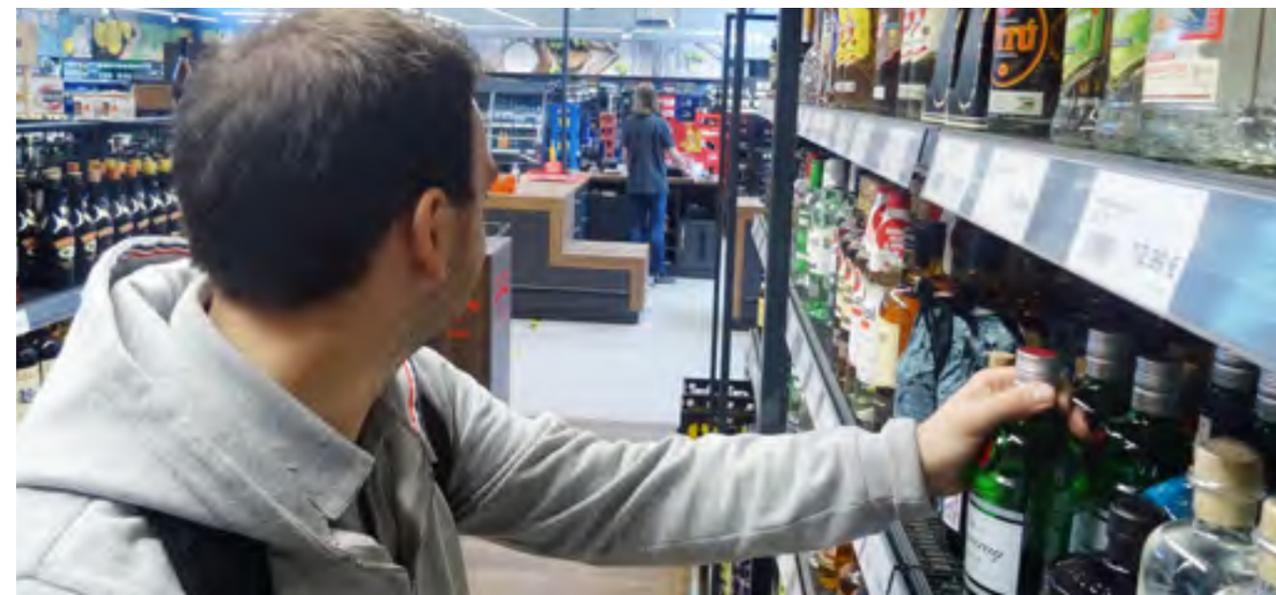
Der **Betrug mit bepfandetem Leergut** ist strafbar. Gefälschte DPG-Logos stellen heutzutage keine große Gefahr mehr dar, weil das Überlisten der Automaten nicht mehr so einfach ist wie in den ersten Jahren nach der Einführung des Einwegpfands. Die Schwachstelle bleibt die händische Annahme des Leerguts. Hier können aus Versehen unbepfundene Artikel angenommen werden, deren Rückgabe an das Recyclingunternehmen im Nachhinein scheitert. Auch in Sachen Falschgeld ist Vorsicht geboten. Es ist kaum vorstellbar: Pro Jahr werden in Deutschland über 60.000 falsche Banknoten in Umlauf gebracht. Daher ist eine routinemäßige Prüfung von Banknoten sinnvoll.

Gut aufgepasst: Leergut und Banknoten vor der Annahme prüfen

- Abgegebenes Leergut sorgfältig prüfen.
- Keine Flaschen ohne Pfand-Logo annehmen.
- Leergut verschlossen aufbewahren.
- Alle Banknoten ab 50 € mit Stift oder Gerät prüfen.
- „Fühlen – Sehen – Kippen“-Schema anwenden.
- Falschgeld unbedingt einbehalten, sonst machen Sie sich strafbar.
- Bei verdächtigen Banknoten Polizei hinzuziehen.

Auf frischer Tat ertappt? Auch Ladendiebstahl ist eine Straftat. Soviel ist klar. Doch hätten Sie gedacht, dass nicht die Überwachungskameras an der Decke die meisten Langfinger vor dem „kostenlosen“ Zugreifen stoppen, sondern aufmerksames Marktpersonal? So ist es. Und wie identifizieren Sie potenzielle Schurken?

Nervös, sich ständig umsehend, bekleidet mit Mantel und Sonnenbrille. Ist das der typische Dieb? Oder ist es eher die ältere Dame im schicken Outfit, die gern ein Pläuschchen hält? Was die Optik betrifft, gibt es kein Muster. Denn die Neigung zum Stehlen zieht sich durch alle Gesellschaftsschichten. Aber eins haben die meisten Delinquenten gemeinsam: Sie sind keine Berufsverbrecher, sondern klauen aus einem Impuls heraus. „Gelegenheit macht Diebe“ lautet ein altes Sprichwort. Und genau hier liegt der Schlüssel zum Erfolg.



Bei unerfahrenen Langfingern kann häufig an Gestik und Mimik erkannt werden, ob etwas faul ist. Eine verkrampfte Haltung, unnatürliche Bewegungen, häufiges, betont unauffälliges Um-blicken sowie das zügige Verlassen des Marktes können ent-sprechende Verhaltensmuster sein. Ladendiebe sind auch gerne zu zweit unterwegs. Sie teilen sich auf und gehen in verschiedene Richtungen auseinander. Dies erleichtert ihnen das heimliche Einstecken von Ware, weil natürlich aufgrund des Personalman-gels nicht alle Kunden gleichzeitig intensiver beobachtet werden können.

Das Diebesgut wird vorzugsweise in mitgeführten „Accessoires“ wie Kinderwagen, Taschen oder Körben versteckt und an der Kasse vorbeigeschmuggelt. Oder es werden an der Kasse falsche Mengenangaben gemacht bzw. Mischkisten mit unterschiedlich teuren Produkten bestückt. Ein aufmerksamer Blick des Kassie-renden wirkt in allen Fällen Wunder.

Damit Sie beweistechnisch auf der sicheren Seite sind, sollten Sie den Dieb erst nach dem Passieren der Kassenzone aufhalten. Wie es dann weitergeht, lesen Sie im unten stehenden Kasten.

Wie der Umgang mit Ladendieben gelingt:

- Nähern Sie sich der verdächtigen Person.
- Sprechen Sie sie ruhig und höflich an.
- Bleiben Sie diskret und bitten Sie sie unter Zeugen in eine ruhige Ecke.
- Vermeiden Sie, dass der Dieb die gestohlene Ware heimlich zurücklegt.
- Bitten Sie die Person, den Artikel herauszugeben.
- Werfen Sie nur einen Blick in die Tasche, wenn es die Person erlaubt.
- Halten Sie die Person nur bei konkretem Tatverdacht fest und bitten Sie sie um einen Identitätsnachweis. Ausnahme: Kinder bis 14 dürfen nicht festgehalten werden. Kontaktieren Sie schnellstmöglich die Eltern.
- Verständigen Sie die Polizei, wenn die Identität nicht feststellbar ist.
- Füllen Sie ein Ladendiebstahls-Protokoll aus, bei höherem Warenwert zusätzlich eine Strafanzeige.
- Sprechen Sie ein Hausverbot aus (schriftlich, unter Zeugen).
- Bringen Sie sich nicht in Gefahr!

Elektrische und elektronische **Sicherungsmaßnahmen im Markt** schrecken Langfinger zusätzlich ab. Zur Vermeidung von Diebstahl ist eine gute Beleuchtung genauso unerlässlich wie elektronische Schließsysteme für Tabakwaren, hochwertige Spirituosen und dergleichen. Diese Waren können alternativ in manuell abschließbaren Vitrinen untergebracht oder mit Siche-rungsetiketten versehen werden. Überwachungskameras oder ihnen ähnelnde Attrappen können zur Abschreckung eingesetzt werden. Hier ist jedoch Vorsicht geboten, da sie nicht überall platziert werden dürfen.

Organisatorische Maßnahmen machen es leichter:

- An der Kasse und in den Gängen Aufmerksamkeit und Präsenz zeigen.
- Blickkontakt zum Kunden suchen.
- Unübersichtliche / dunkle Stellen im Markt umgestalten.
- Elektrische und elektronische Sicherungsmaßnahmen ergreifen.
- Betriebsanweisung zur Vermeidung von Diebstählen und zum Umgang mit Ladendieben erstellen.
- Regelmäßige Mitarbeiter-Schulungen zum Umgang mit Ladendieben durchführen.

Letztendlich lassen sich nicht alle durch Diebstahl oder mangelnde Aufmerksamkeit entstandene Schäden verhindern, doch Sie können ihren Wert enorm reduzieren. Die Palette an Maßnah-men zur Verringerung von Inventurdifferenzen ist reichhaltig. Es bedarf nur etwas mehr Struktur, gesteigerter Aufmerksamkeit bei den Mitarbeitenden im Markt sowie einiger organisatorischer Anpassungen. Und das Ganze hat einen weiteren Vorteil: Der Bes-uch in Ihrem Markt wird durch dieses Vorgehen für alle Kunden attraktiver. Sie werden sehen.



WIE DER SCHNEE IM WINTER: IMMER GERN GEGEHEN.



JETZT GENIESSEN!

DAS EINZIG WAHRE





Wie die EU Einwegplastik den Garaus macht

Bereits ab 01.01.2022 gelten neue Vorschriften beim Einwegpfand, die Sie kennen sollten. Wir fassen das Wichtigste für Sie zusammen.

EINWEGPFAND AB 01.01.2022 - WAS IST NEU?

Rote Karte für unseren Verpackungsmüll

Wogende Müllberge in den Weltmeeren, verendete Tiere mit Kunststoff-Fetzen in den Mägen, durch Mikroplastik verunreinigte Natur: **So kann es nicht weitergehen**, denn dem blauen Planeten droht der Kollaps. Das hat nun auch der Gesetzgeber erkannt und verpflichtet sowohl die Hersteller als auch den Handel und seine Kunden dazu, weniger Verpackungsmüll zu produzieren und einen Großteil dessen zu recyceln. Die Grundlage ist das 2019 erlassene Verpackungsgesetz (VerpackG).

Darin stehen neben dem Verbot von Produkten aus Einwegplastik auch verschärfte Vorgaben für Verpackungen aus oder mit Kunststoff. Die ersten Regelungen sind bereits Mitte dieses Jahres in Kraft getreten: Unter anderem dürfen Besteck und Trinkhalme aus Einwegplastik nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Der Wegfall bzw. Ersatz der Randsortimente beschäftigt Getränkefachmärkte allerdings nur in geringem Maße. Umso stärker betrifft sie die **Ausweitung der Pfandpflicht**, deren erste Maßnahmen ab 01.01.2022 umgesetzt werden.

EINWEGPFAND 25 CENT:

Ab 01.01.2022

- alle EW-PET-Flaschen
- alle Getränkedosen
- Frucht- und Gemüsesäfte
- Schaumwein und schaumweinhaltige Produkte
- Spirituosen
- Energydrinks

Ab 01.01.2024

- Milch in EW-PET
- Molkereierzeugnisse zum Trinken in EW-PET



Ausweitung der Pfandpflicht auf alle Einwegplastik-Flaschen und Getränke-Dosen ab 01.01.2022

Die Rücknahmepflicht richtet sich immer nach dem **Material der Verpackung**. Unabhängig davon, ob der Artikel sich in Ihrem Sortiment befindet oder nicht, müssen Sie alle bepfandeten Glas-Einwegflaschen zurücknehmen, wenn Sie EW-Glas verkaufen. Genauso bedeutet das, dass Sie alle bepfandeten Einwegplastik-Getränkeverpackungen zurücknehmen müssen, wenn Sie EW-PET führen. Bereits in Verkehr befindliche Einweggetränke-Verpackungen, die **ab 01.01.2022** der Pfandpflicht unterliegen, dürfen noch bis spätestens **01.07.2022** pfandfrei verkauft werden. Vorhandene Lagerbestände können Sie also noch abbauen. Gleichzeitig wird das unsinnige Vernichten intakter Ware verhindert. Diese Regelung gilt weiterhin nicht für diätetische Getränke für Säuglinge und Kinder. Ausgenommen sind zudem Getränke in Tetrapacks, da diese als ökologisch vorteilhaft gelten.

Gut gemeint ist nicht immer gut gemacht

Der LEH sieht sich indes mit einigen Problemen konfrontiert, die in den ersten Wochen und Monaten nach dem Stichtag noch

Was sich 2022 sonst noch ändert?

- Der Mindestlohn steigt zum 01.01.2022 von derzeit 9,60 € auf 9,82€ und zum 01.07.2022 erneut auf 10,45 €.
- Mini-Jobber müssen eine Steuer-ID angeben, die vom Arbeitgeber gemeldet werden muss.

Wellen schlagen werden. Diese betreffen neben **Milch-Produkten** auch das **Soft-Segment**: Derzeit werden viele Kunststoffflaschen mit einer Barrierschicht ausgestattet, die für eine längere Haltbarkeit der Getränke sorgt. Noch können nicht alle herkömmlichen Pfandautomaten diese Flaschen getrennt von den anderen kompaktieren, was aber im Hinblick auf das Recycling nötig wäre. Verzichtet der Hersteller nun auf diese Barrierschicht, müssen alternative Materialien gefunden werden, die ein längeres MHD ermöglichen. Es ist fraglich, wer hier zuerst seine Hausaufgaben macht: die Automaten- oder die Getränkehersteller.

Auch nach dem **01.01.2024** wird es weiterhin Ausnahmen von der Pfandpflicht geben. Saft, Weine, Schaumweine und Spirituosen in Glasflaschen sowie alle Getränke in Tetrapacks sollen – zumindest ist das der heutige Stand – auch weiterhin pfandfrei bleiben. Für die Herstellung dieser Produkte werden ebenso Rohstoffe und Energie benötigt und auch die Entsorgung der Verpackungen geschieht nicht klimaneutral. Um die Herstellung umweltfreundlicher zu machen wird der Mindestzyklus-Anteil in Einweg-Getränkeflaschen **ab 2025** auf 25 % ausgeweitet. **Ab 2030** dann sogar auf 30 %.

Im Sinne der Umwelt und der Kunden sollte dennoch eine übergreifende Lösung angestrebt werden. Es ist gut und richtig, dass die produzierenden Unternehmen genauso wie der Handel und die Konsumenten dazu „angeregt“ werden, **mehr auf die Umwelt zu achten**. Denn nur gemeinsam können wir etwas bewegen. Und das ist nötig, denn es gibt keinen Plan(et)en B!

- Anzeige -

Winterzeit ist Teezeit

Warm oder kalt - Tee verwöhnt Körper und Seele gleichermaßen.



Weitere Infos: office.deutschland@pfanner.com



Bring Weihnachtszauber nach Hause!

Auch 2021 läutet Coca Cola mit einer umfangreichen Weihnachtskampagne den Beginn der Weihnachtszeit ein. Dieses Jahr liegt der gedankliche Fokus darauf, dass unser Miteinander den wahren Weihnachtszauber erst ausmacht. Unsere schönste Weihnachtstradition: Die Weihnachtstruck-Tour bringt Weihnachtszauber ins ganze Land und wird verschiedene deutsche Städte besuchen, um Groß und Klein mit einer spannenden Erlebniswelt zu begeistern. Außerdem werden weitere Marketing-Aktivitäten wie ein emotionaler TV-Spot, Out-of-Home-Motive, verschiedene Instore-Pakete sowie PR- und Social-Media-Aktivierungen für ein rundum zauberhaftes Weihnachtsfeeling sorgen.

Coca-Cola, Coke, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

ZAUBERHAFTER WEIHNACHTEN MIT COCA-COLA



Die Corona-Pandemie verlangt uns nach wie vor viel ab. Die endlosen Maßnahmen und auch die Erinnerung an den langen Lockdown zu Beginn des Jahres führen bei den meisten Menschen vermutlich nicht zu Freudentränen. Allerdings hat die Isolation bei vielen auch neue Gewohnheiten hervorgebracht. Eine dieser Entwicklungen ist ein vermehrtes Interesse an gesunder Ernährung und nachhaltigen Produkten.

Das Bewusstsein für einen fitten und gesunden Körper sowie einen ausgeglichenen Geist hat in den letzten Monaten viele Anhänger gefunden und setzt sich daher auch in den Getränketrends für das kommende Jahr durch. Bei der Zubereitung vieler Produktneuheiten wird z. B. bewusst auf Zuckerzusätze verzichtet. Darüber hinaus stehen gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und Zusätze im Fokus der Getränketrends 2022.

Im Fokus der Getränketrends 2022 steht ein stark gestiegenes Gesundheitsbewusstsein.

TRENDS 2022



Cannabidiol

bekannter als „CBD“ – wird im kommenden Jahr eine noch größere Rolle spielen als bisher schon. Bereits in diesem Jahr konnte ein deutlicher Trend zu hanfhaltigen Getränken verzeichnet werden. Der THC-Gehalt ist bei Nutzhanf oder Faserhanf so gering, dass sie keinen Rausch verursachen oder psychoaktiv auf den Körper wirken. Der Verkauf von CBD aus diesen Hanfpflanzen ist daher in Deutschland erlaubt. CBD wirkt krampflösend und entspannend. Das Cannabidiol ist bereits in vielen Getränken, wie Eistee, Milch oder Bier, zu finden und wird im kommenden Jahr in verschiedensten Formen in unseren Getränken wiederzufinden sein. Falls Sie mehr über die CBD-Produkte wissen und konkrete Beispiele bekommen möchten, lesen Sie gerne unseren Artikel auf den Seiten 44 und 45!

Probiotika

kennen Sie bestimmt nur aus der Joghurt-Werbung, oder? Doch keine Sorge – wir stellen Ihnen jetzt keine Molkereierzeugnisse vor. Denn die Probiotika, also zum Beispiel Hefe- oder Milchsäurebakterien befinden sich mittlerweile auch **häufig in leckeren Limonaden**. Diese Bakterien wirken positiv auf den Magen-Darm-Trakt des menschlichen Körpers und sind damit sehr gesundheitsfördernd. Probiotika befinden sich zum Beispiel in Kombucha. Das gegärte Teegetränk gibt es in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und es ist eine richtige Nährstoffbombe für unseren Körper. Zwei Hersteller von Kombucha-Limonaden sind zum Beispiel Kombuco oder KOMBUCHERY.



Wissen Sie, was Basen sind?

Sie hatten bestimmt auch schon mal Sodbrennen? Ein sehr unangenehmes Gefühl! Das passiert, wenn unser Körper übersäuert. Säure hat einen pH-Wert von null bis sieben. Je niedriger der Wert ist, desto höher ist die Säure-Konzentration. Viele Nahrungsmittel und Getränke enthalten Säure. Das ist auch nicht weiter schlimm, wenn wir daran denken, diesen Säure-Haushalt auch auszugleichen. Das können wir zum Beispiel mit alkalischen Lösungen (auch Basen genannt). Diese haben einen pH-Wert zwischen sieben und 14. Sie gleichen somit eine Übersäuerung unseres Körpers aus. Wasser ist übrigens pH-neutral und hat den Wert sieben.

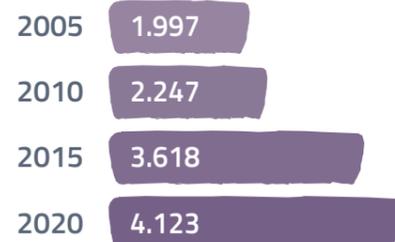


In den USA wird schon seit Längerem beobachtet, dass **Getränke mit einem alkalischen pH-Wert** vermehrt nachgefragt werden. Dazu zählen unter anderem Erfrischungsgetränke mit einem pH-Wert über sieben. Durch diese Getränke sollen die Säurewerte im Körper ausgeglichen sowie das Wohlbefinden gestärkt werden. Gemüse- oder Obstsaft sind zum Beispiel alkalische Getränke und gelten daher als besonders gesundheitsfördernd. Sie mögen es nicht glauben, aber unser beliebter Wein ist ebenfalls ein basisches Getränk. Rotwein und trockener Weißwein sowie dunkle und helle Biere weisen einen pH-Wert über sieben auf. Aber Vorsicht: Dass Alkohol als basisch gilt, ist sehr umstritten. Einige Experten sagen: Ja, ein kleines Glas Wein ist ok. Die anderen finden, dass schon ein Schluck zu viel des Guten ist.



Bei den bisher vorgestellten Produkten ist es Ihnen bestimmt schon aufgefallen – es dreht sich alles um Gesundheit und Wohlbefinden. Dies wird sich 2022 vermutlich auch auf dem Biermarkt widerspiegeln. Der Konsum von **alkoholfreiem Bier ist in den letzten Jahren stetig gestiegen** und wird vermutlich auch im nächsten Jahr eine Rolle spielen.

Produktion von alkoholfreiem Bier in 1.000 Hektolitern in Deutschland



Quelle: Statistisches Bundesamt April 2021

In den Trends des kommenden Jahres kommen aber auch die Getränke mit Alkohol nicht zu kurz. Auch in diesem Segment gibt es eine Entwicklung, die sich verstärken könnte: **Sauerbiere**. Bei dieser speziellen Biersorte werden zum Beispiel Milchsäurebakterien zur Gärung hinzugefügt. Ein Beispiel für ein Sauerbier ist die Berliner Weisse. Das ist kein Vollbier wie Pils oder Helles, sondern ein Schankbier und wird mit Weizenmalz gebraut.

Wissen Sie den Unterschied zwischen den verschiedenen Biersorten und Namen? Natürlich spielt der Brauprozess eine große Rolle, aber auch der Stammwürzegehalt, der sich während des Brauvorgangs entwickelt. Beim Schankbier beträgt der Wert zwischen 7 % und 10,9 %. Zum Vergleich: Bei Vollbieren liegt der Wert zwischen 11 % und 16 %.



Auch bei den Spirituosen ist der Gesundheitsgedanke weiter in den Fokus gerückt: **Alkoholfreie Destillate** werden im kommenden Jahr voraussichtlich erneut einen deutlichen Zuwachs verspüren. Der Sortenvielfalt sind bereits jetzt kaum Grenzen gesetzt. Eines der bekanntesten Beispiele ist wohl „Wonderleaf“, das alkoholfreie Pendant zum rheinländischen Siegfried-Gin. Dieser ist durch das Zusammenspiel von 18 Aromen eine perfekte Ergänzung zu den alkoholfreien Getränken.

Und auch Bitburger mischt bei den alkoholfreien Spirituosen mit. Lyre's ist eine alkoholfreie Spirituosenmarke, die sich in den letzten zwei Jahren international zur meistverbreiteten Marke in Sachen Null-Umdrehung-Spirituose entwickelt hat. Die Produkte sind außergewöhnlich, kalorienarm und es werden ausschließlich rein natürliche Extrakte verwendet.

Bei den alkoholhaltigen Spirituosen hat sich während der Pandemie auch ein Wandel ergeben. Weg vom billigen Fusel – hin zu guter Qualität und gutem Geschmack. Aber nicht nur pure Spirituosen sind auf dem Vormarsch, sondern auch **Ready-to-Drink-Getränkemixe**. Lesen Sie hierzu gerne mehr in dieser Cheerio-Ausgabe auf den Seiten 58 und 59.

Falls Ihnen Spirituosen etwas zu alkoholreich sind oder wenn Sie noch eine kalorienarme Alternative zu Ihrem Lieblingsgetränk suchen, dann ist **Hard Seltzer** vielleicht etwas für Sie. Das Getränk wurde dieses Jahr bereits verstärkt nachgefragt, soll aber im kommenden Jahr seinen Absatz nochmal steigern. So hat sich das alkoholische Getränk bereits in vielen deutschen Supermärkten seinen festen Regalplatz erkämpft. Das Fundament von Hard Seltzer ist entweder eine Zucker- oder Fruchtlösung, die mit Hefe angereichert wird. In diesem Gärprozess entsteht der Alkoholgehalt von 4 bis 6 Vol.-%. Natürliche Aromen und kohlenstoffhaltiges Wasser runden das alkoholische Getränk ab.

Sie sehen also, dass die Getränketrends des kommenden Jahres gesundheitsfördernd sind und ruhig auch mal alkoholfrei sein dürfen. Wir sind gespannt, welche Produkte und weiteren Trends sich bei Ihnen im Getränkemarkt im kommenden Jahr wiederfinden werden.

Auch die klassischen alkoholischen Getränke erhalten ein Update!



- Anzeige -

Unsere All-Stars



MiXery auf Wachstumskurs

MiXery Iced Blue ist die absatzstärkste Sorte bei den alkoholhaltigen Biermischgetränken ohne Radler im LEH – und wächst weiter.*



* Quelle: Nielsen LEH Biermisch alkoholfähig ohne Radler

DIE NEUEN



Coca-Cola Monster Energy Ultra Watermelon

Kaum ein Geschmack liegt so im Trend wie Wassermelone. Aber nur Monster Energy Ultra Watermelon verbindet erfrischende Wassermelone mit dem einzigartigen Monster Energy Kick – ganz ohne Zucker!

0,5 l EW Dose



Coca-Cola Monster Energy Monarch

Inspiziert durch die Leichtigkeit des Monarchfalters begeistert Monster Energy Monarch mit dezemtem Pfirsich- und Nektarengeschmack – perfekt im Zusammenspiel mit dem typischen Monster Energy Mix.

0,5 l EW Dose



Coca-Cola Monster Energy Nitro

Einzigartig innovativ: Distickstoffoxid sorgt für das soft-prickelnde Mundgefühl. Erfrischende Zitrone und der unverwechselbare Monster Energy Mix machen Monster Energy Nitro zum Durchstarter.

0,5 l EW Dose

Danone Waters Volvic Naturwald Quelle still & medium

Das neue natürliche Mineralwasser aus dem Nationalpark Hunsrück-Hochwald. Die Volvic Wasserexpert:innen haben die lokale Quelle ausgewählt, da ihr natürliches Mineralwasser hohe Qualitätsanforderungen erfüllt, ausgewogen mineralisiert und weich im Geschmack ist. Mit Rücksicht auf die Umwelt setzt Volvic auf einen regionalen Vertrieb mit kurzen Transportwegen und Glas-Mehrwegflaschen.

9 x 0,75 l MW Glas



Hövelmann Sinalco Orange-Maracuja und Passionsfrucht

Die erfrischend fruchtige Mischung aus Orange und Maracuja oder prickelnde Passionsfrucht mit 100 % Geschmack und 0 % Zucker. Starten Sie durch mit der Energie der Power-Früchte! Beide Sorten sind ab sofort auch in der Glasflasche erhältlich.

10 x 0,5 l MW Glas



Gehring-Bunte Christinen Wellness Life Pfirsich Hanf

Christinen baut seine Wellness-Linie konsequent aus und setzt dabei auf Hanf. Mit „Christinen Wellness Life Pfirsich Hanf“ bedient Christinen den wachsenden Markt von Hanf-Produkten. Die neue Sorte erfrischt bei nur 30 kcal/100 ml mit den Zutaten Pfirsich, Grüntee, Hanfaufguss sowie mit natürlichem Mineralwasser und Kohlensäure. Gewinner des „Top New Product“-Preises der Young-BrandAwards 2021.

0,75 l MW Glas



**Diversa
PUROVKA**

PUROVKA ist ein milder, klarer Vodka, der die Reinheit und Kälte seiner polnischen Heimat widerspiegelt. Er hat 38 Vol.-% und erweitert das Produktangebot der Dachmarke GRASOVKA für die Mix-Verwendung.

0,7 l, 6er-Karton, 38 Vol.-%



**Diversa
XUXU Cream**

Fruchtige Erdbeeren und cremige Sahne. Der neue Erdbeertraum heißt XUXU Cream und steht für sahnig-fruchtigen Genuss – ob pur, als Cocktailzutat oder als Dessert. Cremig, pink und „very, very Strawberry“!

0,7 l, 6er-Karton, 15 Vol.-%



**Diversa
Hugo Asbach Aperitif Rosé**

Deutscher Aperitif des Jahres 2021, hergestellt aus deutschen Rosé-Weinen mit natürlicher Holunderblüte und charismatischem Wermutkraut, abgerundet mit einem Schuss Original Asbach.

0,75 l, 6er-Karton, 15 Vol.-%



**Wein Wolf
Whitley Neill Original**

Whitley Neill Original ist die Grundlage der außergewöhnlichen Whitley Neill Range und deutlich weicher als andere Gins. Er hat reiche Noten von Wacholder, Zitrusfrüchten und exotischen Gewürzen.

0,7 l, 6er-Karton, 43 Vol.-%



**Wein Wolf
Irish Mist**

Irish Mist ist eine Mischung aus irischem Whiskey, Honig und Gewürzen. Das Rezept hat sich seit seiner Kreation nicht geändert. Der bekannteste und für viele der einzig wahre Whiskey-Likör aus Irland.

0,7 l, 6er-Karton, 35 Vol.-%



**Wein Wolf
Amaro di Montenegro**

Amaro Montenegro wird mit 40 Kräutern nach einem Geheimrezept hergestellt. Als Shot, im Negroni oder als Monte-Tonic ist Amaro Montenegro vielfältig und einzigartig wie seine 130-jährige Geschichte.

0,7 l, 6er-Karton, 12 Vol.-%



**Warsteiner
Herb**

Kann man Bier brauen, das kräftig herb ist und gleichzeitig so einen erfrischenden Geschmack hat? Aber natürlich. Mit feinstem Sommergerstenmalz und ausgewogenen Hopfenaromen – dank doppelter Hopfung.

4 x 6 x 0,33 l MW Glas
24 x 0,33 l MW Glas
20 x 0,5 l MW Glas



**Warsteiner
Oberbräu Hell**

Ein süffig-mildes Helles nach Rezepten aus der Gründerzeit 1605, das für echte Brautradition aus Holzkirchen, mitten im schönen bayerischen Oberland, steht. Ab März 2022 erhältlich.

20 x 0,5 l MW Glas
6 x 0,5 l MW Open-Basket-Glas



Was haben Bier und Tschechien gemeinsam?

Tschechien im Winter. Wer denkt da nicht auch direkt an romantische Marktplätze, magische Weihnachtsmärkte in einer Stadt wie Prag oder die leckere böhmische Küche? Und was gibt es Passenderes zu diesen Gefühlen und der Küche als ein gutes tschechisches Bier?

In Tschechien hat Bier eine lange Brautradition und gilt als Nationalgetränk. Daher ist es nicht verwunderlich, dass der Bierkonsum mit 142 Litern jährlich pro Kopf* weltweit am höchsten ist. Klassischerweise wird helles Lager getrunken, das in der Regel einen Alkoholgehalt von ca. 5 Vol.-% aufweist. Aber welche Merkmale zeichnen das Bier aus? Machen Sie mit uns eine Zeitreise, um herauszufinden, was das tschechische Bier so besonders macht.



TRAVEL & DRINK

Tschechisches Bier ist eine Marke – aber warum?

Ein heilendes Bier-Bad, mit Bier veredelter Strudel-Teig oder klassisch als Durstlöcher – Bier ist Bestandteil des Nationalstolzes und wird daher auch gerne in einem ungewöhnlichen Kontext verzehrt. Tschechien kann auf eine jahrhundertlange Brautradition zurückblicken. Das Bier wird noch vielerorts mit ausgeprägtem **Qualitäts- und Brauchtumsbewusstsein** wie früher gebraut. Es zählt damit nicht umsonst zu einem der besten auf der ganzen Welt. Schon im Mittelalter widmeten sich Mönche der Bierherstellung. Mit der Zeit entstanden landauf und landab immer mehr Braustätten, darunter die Budweiser Brauerei. Die Nachfrage gibt den Brauereien recht, der Export von tschechischem Bier hat sich in den letzten zehn Jahren nahezu verdoppelt.*

Herstellung und Zubereitung

Was die tschechischen Biere so einzigartig macht, sind die besonderen Rohstoffe und das spezielle Herstellungsverfahren der ortsansässigen Brauereien. Insbesondere den Familienunternehmen ist die **traditionelle Brauart** sehr wichtig. Sie verwenden die gleichen Originalrezepte wie ihre Vorfahren vor 170 Jahren. Im Vergleich zu modernen Herstellungsverfahren ergibt sich dadurch eine Reihe von Unterschieden. Das besondere Aroma des Bieres entsteht z. B. durch die Verwendung anderer Temperaturen beim Kochen der Würze oder abweichende Methoden beim Abkochen der Maische.

Budweiser Budvar Original – gebraut in der Tschechischen Republik

Dieses Bier möchten wir uns etwas genauer anschauen, denn hier steckt eine ganz besondere Geschichte dahinter:

Seit 1895, also nun mehr seit 125 Jahren, wird das Budweiser Budvar Original **aus den besten Zutaten der Region gebraut**. Gereift in den Kellern der südböhmischen Region České Budějovice, auch Budweis genannt, wird es aus nur vier Zutaten hergestellt. Die Brauerei blickt auf eine stolze Geschichte zurück:

Ende des 19. Jahrhunderts waren es ortsansässige Brauer leid, sich von ihren Vorgesetzten vorschreiben zu lassen, wie sie ihr Bier brauen sollten. Sie rebellierten und gründeten **ihre eigene unabhängige Brauerei: Budweiser Budvar**. Das Unternehmen ist stolz auf diese Wurzeln. Es ist bis heute ausschließlich im Besitz der tschechischen Bürger. Das ist eine wahre Bier-Republik.

Jedem:jeder der über 10 Mio. tschechischen Bürger:innen gehört ein Anteil an der Staatsbrauerei Budweiser Budvar.



Das schmackhafte Bier enthält bis heute nur vier Zutaten: Saazer Doldenhopfen, mährisches Malz, traditionelle Bierhefe und reines, weiches Wasser aus einem eiszeitlichen Grundwasserleiter. Die Zubereitung wurde seit der Unternehmensgründung nicht verändert, sodass bis heute ein traditionelles, helles und feinperliges Lager mit vollmundiger Tiefe, goldener Farbe und aromatischem Schaum hergestellt wird. Ein kräftiger und zugleich **erfrischender, perfekt ausgewogener** Geschmack.



Budweiser Budvar verwendet ausschließlich Wasser aus einer Quelle, die ihren Ursprung in der Eiszeit hat und 300 m tief unter der Brauerei liegt.

Quelle: *Brewers of Europe, European Beer Trends 2020.

Kennen Sie den Unterschied zwischen CBD und THC? – Wir erklären es Ihnen!

Zunächst: Beide Stoffe sind wichtige Bestandteile einer Cannabispflanze. Der Unterschied liegt in der Wirkung auf den Körper, also die Bindung der Stoffe an unsere Nervenzellen.

CBD wird aus den Blüten einer weiblichen Hanfpflanze gewonnen und verursacht keine psychoaktive Wirkung auf den Körper, da es sich nur geringfügig an die Nervenzellen in unserem Körper bindet.

THC steht für Tetrahydrocannabinol und ist für die psychoaktive Wirkung auf den Körper verantwortlich, da die Bindung dieses Cannabinoids deutlich stärker ist.

In Deutschland fallen Produkte mit einem THC-Gehalt von mehr als 0,2 % unter das Betäubungsmittelgesetz. Die CBD-Produkte werden jedoch aus Nutzhanf gewonnen und haben dadurch einen THC-Gehalt von weniger als 0,2 % – dementsprechend sind sie legal und haben keine berauschende Wirkung.



Warum kommen CBD-Produkte bei den Konsumenten so gut an?

Das lässt sich unter anderem dadurch begründen, dass die Nähe zu der Droge Cannabis bei vielen Konsumenten eine gewisse Faszination auslöst und ihr Interesse weckt. Zudem ist die Annahme, dass CBD-Produkte eine positive und entschlennigende Wirkung auf den Körper haben, weit verbreitet.

Besonders im Trend sind auch Getränke, die mit CBD versehen sind. Bei HaftTea von Haftbefehl in Zusammenarbeit mit Canlife handelt es sich um den ersten **Eistee mit Hanf**. Aber auch weitere Produkte des Herstellers werden mit Hanf kombiniert. So gibt es dort auch die **Hanf-Kola, Hanf-Limo oder die Hanf-Limo mit Wodka**. Zudem haben sich auch viele Hersteller wie Rockstar oder 28 Black dem Trend angeschlossen und ihr Energydrink-Sortiment um entsprechende Pflanzenextrakte erweitert.

Als einer der ersten **Wasserhersteller** hat auch Gerolsteiner sich die aktuelle Nachfrage nach CBD-Produkten zunutze gemacht und die **„Hanf Infusion“** auf den Markt gebracht. Hierbei handelt es sich um Wasser mit Apfel- oder Zitronengeschmack mit einer Hanf-Note.

Vor allem die junge Zielgruppe wird durch das Angebot an CBD-Produkten – egal ob als Spray, Öl, Kaugummi oder in Getränken – angesprochen. Denn diese setzt auf die **entspannende Wirkung ohne Rausch**, um besser durch den Alltag zu kommen.

Die Produktvielfalt ist groß und es kommen in einer enormen Geschwindigkeit neue Produkte hinzu. Bei dem Hype um die neuen Trend-Getränke wird die unklare Studienlage oft übersehen. Bisher konnten Forscher dem Cannabinoid noch keine entspannende Wirkung mit Sicherheit nachweisen. Darüber hinaus enthalten die meisten Getränke, Lebensmittel und Beauty-Produkte nur einen **sehr geringen Prozentsatz CBD**. Dementsprechend müsste von den meisten Produkten eine große Menge konsumiert werden, um einen Effekt zu erzielen.



Die Faustformel für die richtige Dosierung für reines CBD lautet:

Niedrige Stärke = 1 mg CBD pro 5 kg (0,2 mg/kg)
Mittlere Stärke = 3 mg CBD pro 5 kg (0,6 mg/kg)
Hohe Stärke = 6 mg CBD pro 5 kg (1,2 mg/kg)

Mithilfe der Formel kann die CBD-Konzentration von Produkten ermittelt und daraus abgeleitet werden, wie viel aufgenommen werden müsste, um eine Wirkung zu erzielen:

$[CBD \text{ in mg}] / [\text{Flaschengröße im ml}] = [CBD \text{ in mg/ml}]$

CBD IN DER GETRÄNKEWELT

Es ist eine Kombination aus drei Buchstaben, die auf immer mehr Produkten um die Aufmerksamkeit der Konsumenten buhlt: CBD. Das Kürzel ist auf Ölen, Kaugummis oder Hautpflegeprodukten abgebildet, daneben oft ein grünes Hanfblatt. In Fußgängerzonen haben „CBD-Shops“ eröffnet. Selbst auf mancher Getränkekarte findet sich CBD als Zusatz für Cappuccino oder Latte Macchiato. Doch wofür steht diese Abkürzung?

CBD ist die Kurzform für Cannabidiol. Dieser Stoff zählt zu den Cannabinoiden und ist eine natürliche Substanz, die aus der Hanfpflanze gewonnen wird. Sie hat eine entspannende und leicht euphorisierende Wirkung, weshalb CBD auch entkrampfend, entzündungshemmend und angstlösend wirken soll.

Der Hanfpflanze können viele unterschiedliche Cannabinoide entnommen werden, die aber nicht alle psychoaktiv, also bewusstseinsverändernd, sind. Dies gilt auch für CBD, weshalb es nicht unter das Betäubungsmittelgesetz fällt. CBD darf in Deutschland verkauft werden, solange der **Tetrahydrocannabinol-Gehalt (THC) unter 0,2 %** liegt, denn dieses Cannabinoid wirkt psychoaktiv. THC ist besonders in der Droge Cannabis enthalten und es ist der Grund dafür, dass die Menschen davon high werden.

Pringles
pop play eat
To GO

VIELFÄLTIGE DISPLAY-MÖGLICHKEITEN BESTELLBAR

- Anzeige -
TM, © 2021 KELLOGG Company

WASSER-SPRUDLER

WIE GROß IST DIE GEFAHR FÜR DEN WASSERMARKT?

Den Wasserhahn aufdrehen und das eigene Leitungswasser kurz mit Kohlensäure versetzen, und ganz nebenbei die Umwelt und den eigenen Rücken schonen? Die Vorteile eines Wassersprudlers liegen auf der Hand. Doch wie gefährlich sind sie tatsächlich für die Mineralbrunnen in Deutschland und welche Nachteile könnten sie für die Verbraucher:innen haben?

Wie Sie in der Grafik sehen können, ist der Absatz deutscher Mineralbrunnen von 1980 bis 2018 deutlich gestiegen. Jedoch ist dieser Trend seit dem Jahr 2018 rückläufig, genauso wie die Anzahl der deutschen Mineralbrunnen. So gab es im Jahr 2019 noch 192 Betriebe, 2020 waren es jedoch nur noch 189.

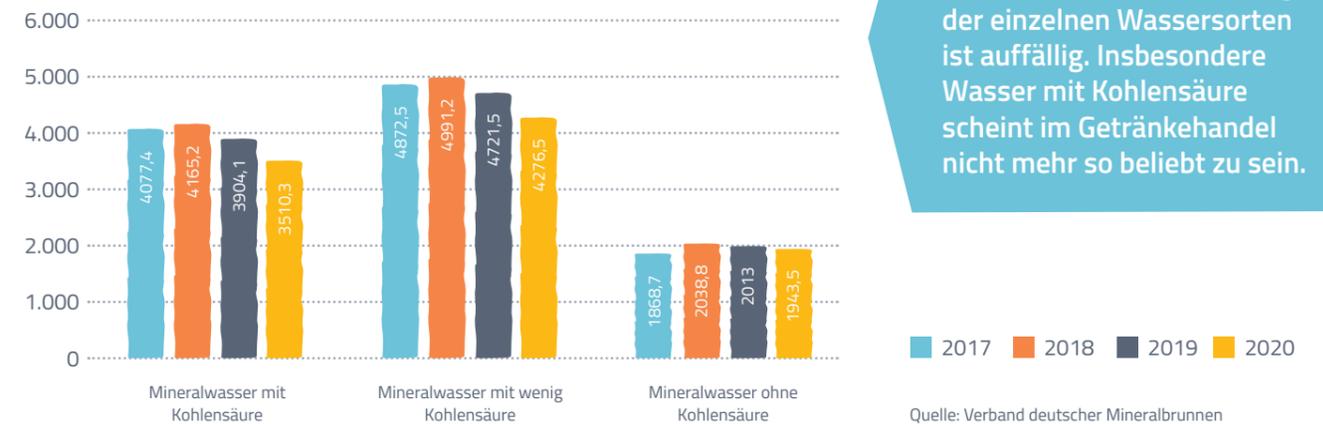
Allein diese Schlagzeile lässt nichts Gutes vermuten: Die Absätze der deutschen Mineralbrunnen sind rückläufig.

Gesamtabsatz der Mineralbrunnen-Branche in Mrd. Liter



Quelle: Verband Deutscher Mineralbrunnen

Absatz der Wassersorten in Mio. Liter



Auch die Absatzentwicklung der einzelnen Wassersorten ist auffällig. Insbesondere Wasser mit Kohlensäure scheint im Getränkehandel nicht mehr so beliebt zu sein.

Quelle: Verband deutscher Mineralbrunnen

Doch ist wirklich der Wassersprudler schuld an dem Abwärtstrend?

Das lässt sich schwierig sagen, aber fest steht: **Er hat zumindest eine Teilschuld**, denn er versetzt unser Leitungswasser innerhalb weniger Sekunden mit Kohlensäure. Dabei können die Verbraucher:innen die Konzentration selbst entscheiden und regulieren. Dazu werden auch verschiedene Sirupe angeboten, die das Leitungswasser nach Fanta, Cola und anderen Limonaden sowie Energydrinks schmecken lassen. Und Sie kennen es wahrscheinlich: Das Tragen der schweren Getränkekisten ist nicht besonders rückschonend. Da ist ein Wassersprudler in der Küche sehr praktisch. Außerdem ist er platzsparend, denn das ganze Leergut im Abstellraum oder Keller entfällt. Bei vielen Konsument:innen wird dadurch wohl für einen Moment **die Bequemlichkeit siegen**.

Es gibt mittlerweile von verschiedenen Herstellern in unterschiedlichsten Ausführungen. Wiederverwendbare Plastikflaschen und/oder stylische Glasflaschen zieren inzwischen die Küchenarbeitsplatten sowie die Schreib- oder Esstische der Deutschen. Jedes der Systeme funktioniert mit CO₂-Zylindern, welche für etwa 60 Liter Wasser-Aufbereitung genügen. Die Zylinderpreise sind in den letzten Jahren deutlich gesunken. Diese **Preissenkung** dürfte den Kaufanreiz eines Wassersprudlers verstärkt haben.

Sie können dem Trend trotzdem entgegenwirken!

Das klingt im ersten Moment so, als müssten Sie diese Situation hinnehmen und alle Absatzverluste akzeptieren. Doch die gute Nachricht für Sie ist, dass Wassersprudler auch Nachteile gegenüber den klassischen Mineralwässern in Ihrem Sortiment haben. Vor allem deshalb, weil deren **Qualität gleichbleibend** gut ist und regelmäßigen Überprüfungen unterliegt. Außerdem bieten die in den Industrieprodukten enthaltenen Mineralien wie beispielsweise Calcium und Magnesium den Kunden einen deutlichen Mehrwert im Hinblick auf **gesunde Ernährung**. Leitungswasser unterliegt zwar auch strengen Qualitätskontrollen, jedoch weist es eine deutlich geringere Mineralisierung auf. Und bitte einmal aufzeigen: Wer hat schon einmal die Qualität und Keimbelastung der eigenen Wasserrohre testen lassen? Wohl die wenigsten.

Aus Kundensicht spricht erst mal nichts gegen Soda Stream und Co., jedoch ist die **Aufklärung über die Nachteile** unerlässlich. Ihre Kunden sollten sich bewusst sein, dass die Wasserqualität gegenüber der Mineralbrunnen deutlich geringer ist. Ein zusätzlicher Filter wäre angebracht, um Kalk, Bakterien und Schadstoffe im Wasser zu reduzieren. Zusätzlich ist aber auch eine regelmäßige und richtige Reinigung des Sprudlers nötig, da sich auch hier schnell Keime sammeln. Die Vermittlung der Warenkunde am Point of Sale, also bei Ihnen im Markt, ist ein wichtiges Verkaufsinstrument. Machen Sie Ihre Kunden auf die guten Eigenschaften des Mineralwassers aufmerksam und überzeugen Sie diese vielleicht auch durch Geschmacksproben. Nur so können Sie den **Wassersprudlern den Kampf ansagen!**



ENTDECKE DAS BIER DER TSCHECHISCHEN REPUBLIK!

BUDWEISER
Budvar

www.budweiserbudvar.com

- Anzeige -



LIFE HACKS

Sekttulpe:

Die Sekttulpe ist wohl das bekannteste Glas für Schaumwein. Das Glas ist recht hoch, mit einem konisch zulaufenden Kelch und einem kurzen Stiel. Dank der Form und der relativ schmalen Öffnung bleibt die **Kohlensäure lange erhalten**. In der Regel passen circa 15 cl in eine Tulpe. In den feinen Gläsern kann man sehr gut die Kohlensäure-Bläschen beobachten. Das Entstehen dieser Perlen nennt sich auch „Moussieren“ und es gilt als ein Qualitätsmerkmal guter Sekttulpen. Hochwertige Gläser besitzen sogar einen speziellen Moussierpunkt, um das Aufsteigen besonders vieler Bläschen hervorzurufen. Auch Cocktails auf Schaumwein-Basis machen in einer Sekttulpe eine gute Figur.



Champagnerflöte:

Die Erfindung der Champagnerflöte wird dem Hause **Dom Perignon** zugeschrieben. Charakteristisch für die Flöte sind der stark hochgezogene Kelch und der besonders lange Stiel. Durch diesen kann man das Glas festhalten, ohne den Kelch zu berühren. So wird verhindert, dass sich das spritzige Getränk zu schnell erwärmt und schal schmeckt.



Schaumwein im richtigen Glas einschenken

Zum Jahresende häufen sich die festlichen Anlässe. Die Weihnachtsfeier mit der Familie, der Jahresabschluss-Brunch mit den Mädels, eine Silvesterparty mit Freunden – bei all diesen Events wird gerne angestoßen. Schon die Wahl zwischen Sekt, Champagner und Prosecco fällt nicht leicht. Dann stellt sich der eine oder andere noch die Frage: Wie schenke ich den Schaumwein eigentlich richtig ein?

Klar ist, dass weder Rot- noch Weißweingläser für die prickelnde Version des Rebensaftes infrage kommen. Es stehen drei verschiedene Glasvarianten zur Wahl:

Tulpe, Flöte oder Schale. Während sich die Sekttulpe und Champagnerflöte recht ähnlich sind, fällt die flache Sektschale etwas aus dem Rahmen.

Schale:

Der Name lässt schon erahnen, dass es sich hierbei um ein Gefäß mit einer breiten, flachen Form handelt. In den 50er- und 60er-Jahren war die Sektschale heiß begehrt und äußerst glamourös. Heutzutage wird sie jedoch kaum noch verwendet, da durch die flache Form **nicht ausreichend Bläschen** entstehen und auch der Schaum und die Aromen keine Chance haben, sich richtig zu entfalten. Trotz dieser Nachteile wird sie immer noch gerne für Klassiker wie Asti mit Zitroneneis verwendet und insbesondere in Bars mit Retro-Charme findet man noch die „Schale Champagner“ auf der Getränkekarte.

Die Wahl für den Schaumwein und das Glas ist getroffen, der nächste Abend unter Freunden steht an: Um als echter Experte herauszustechen, gibt es noch einige Dinge, auf die man auch beim Servieren achten kann.



Mehr pfsst statt plopp:

Auch wenn es zum Feiern dazugehört, der Korken sollte bei hochwertigen Schaumweinen **langsam** herausgezogen werden.

Schräg ist das neue Gerade:

Beim Einschenken sowohl die Flasche **schräg halten** als auch das Glas, damit der Druck, der durch die Kohlensäure entsteht, besser entweichen kann. So schäumt das Getränk nicht übermäßig und es entweicht auch weniger CO₂, sodass die Spritzigkeit länger erhalten bleibt.

Nicht zu warm und nicht zu kalt:

Die optimale **Trinktemperatur liegt bei 6 – 8 °C**. Wenn der spitzige Rebensaft beim Entkorken zu warm ist, zeigt er gerne sein überschäumendes Temperament und landet auf der Kleidung.

Nicht zu lange auf den Genuss warten:

Schaumweine brauchen eine Gelegenheit zum Atmen, um ihre Aromen vollständig entfalten zu können. Dies geschieht bereits nach wenigen Minuten. Nach dem Öffnen vergehen Aroma und Kohlensäure allerdings **nach wenigen Stunden**, sodass nicht zu lange mit dem Genuss gewartet werden sollte.

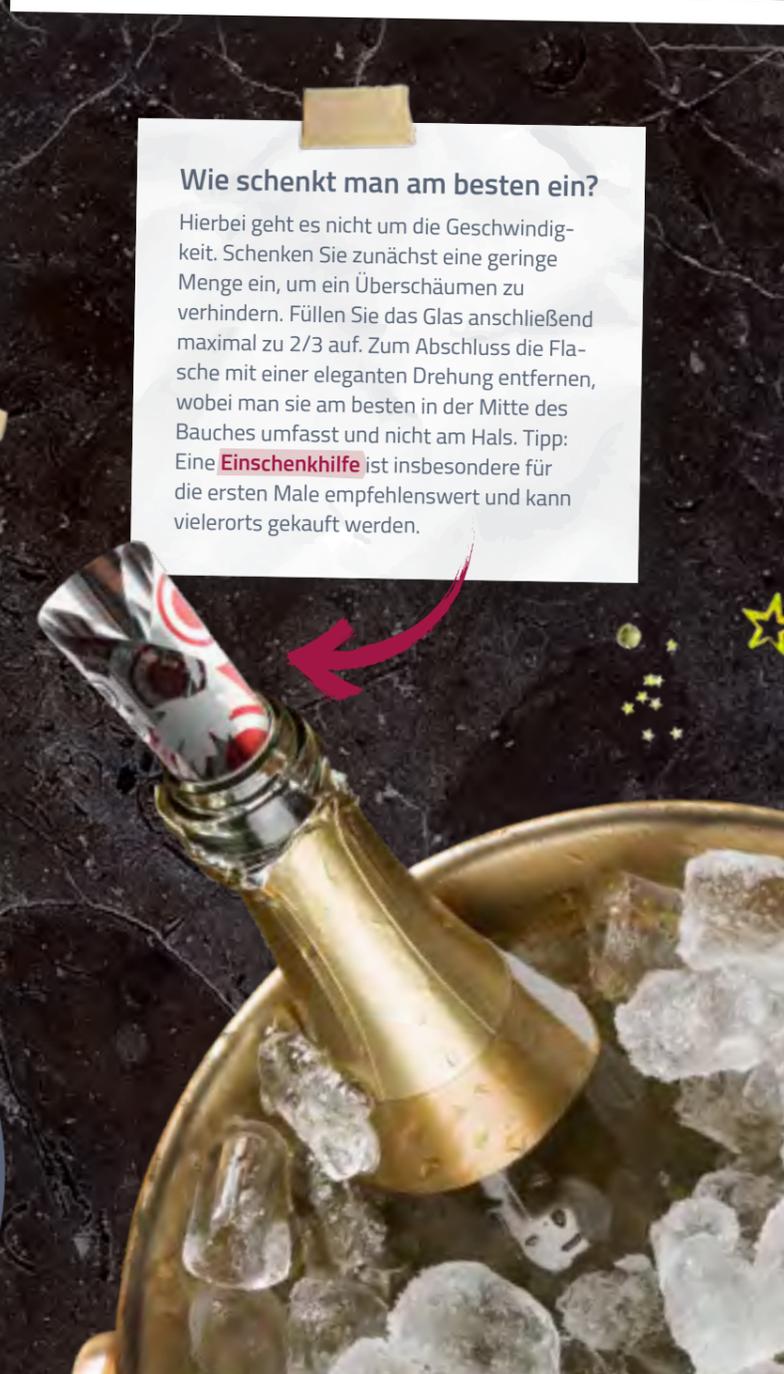
Tipp: Hat der Sekt bereits zu viel Kohlensäure verloren und schmeckt schal, kann man 1 – 2 Rosinen in die Flasche geben.

Nicht zu hastig!

Beim Öffnen der Sektflaschen ist höchste Vorsicht geboten. Da die Flaschen unter Druck stehen, kann der Korken beim Öffnen auf 40 bis 50 km/h beschleunigen. Deshalb sollten Sie beim Öffnen niemals auf andere Menschen zielen und Ihren Kopf auch nicht direkt über Flasche halten. Positionieren Sie die Flasche vom Körper nach oben weg, umfassen Sie den Korken und lassen Sie ihn langsam aus der Flasche gleiten. So kann niemandem etwas passieren und es kann ausgiebig gefeiert werden. Cheers!

Wie schenkt man am besten ein?

Hierbei geht es nicht um die Geschwindigkeit. Schenken Sie zunächst eine geringe Menge ein, um ein Übersäumen zu verhindern. Füllen Sie das Glas anschließend maximal zu 2/3 auf. Zum Abschluss die Flasche mit einer eleganten Drehung entfernen, wobei man sie am besten in der Mitte des Bauches umfasst und nicht am Hals. Tipp: Eine **Einschenkhilfe** ist insbesondere für die ersten Male empfehlenswert und kann vielerorts gekauft werden.



Für eine unvergessliche, spritzige Silvesternacht

Viele Menschen schauen dem Jahreswechsel mit einem weinenden, andere mit einem lachenden Auge entgegen. Manch einer ist traurig darüber, dass das Jahr so schnell vorbeigezogen ist und fragt sich: Was habe ich dieses Jahr erlebt? Wo ist nur die Zeit geblieben?

Andere freuen sich wahnsinnig auf den Jahreswechsel und es heißt: Neues Jahr, neues Glück! Am Silvesterabend mit Freunden und Familie zusammensitzen, den Abend genießen, das alte Jahr Revue passieren lassen und über das Kommende philosophieren. Was war gut oder schlecht? Was möchte ich anders machen? Welche Ziele habe ich mir gesetzt?

Bei all den Gedankenspielen dürfen Snacks und Getränke in der Silvesternacht natürlich nicht fehlen. Klassischerweise wird um

Punkt 0 Uhr mit Sekt angestoßen. Doch wie wäre es mal mit einer **Abwechslung statt reinem Sekt und Champagner?**

Natürlich schmecken Klassiker wie Piña Colada oder Mojito auch an Silvester. Aber der Jahreswechsel ist nun mal etwas Besonderes. Also wollen wir auch besondere, überraschende Kreationen auspacken und mit Schwung ins neue Jahr starten.

So unfassbar bunt, vielfältig und abwechslungsreich das Leben ist, so farbenfroh und spritzig sollten auch die Getränke sein. Ausgefallene Cocktails lassen den Abend und die Nacht in neuem Glanz erscheinen. So kann das neue Jahr beginnen!

Mit wenig Aufwand knallige Drinks zubereiten – so geht's:

BUNTE COCKTAILS

Zutaten für 12 Gläser:

- 12 Sektgläser
- 4-5 EL Zitronensaft
- 40-50 g brauner Zucker
- 80 g Brombeergelee
- 5-6 EL Gin
- 12 kleine Thymianstiele
- 12 tiefgefrorene Brombeeren
- 2 Flaschen trockener Rotkäppchen Sekt

Brombeer-Thymian-Cocktail

- Den Zitronensaft in eine kleine, flache Schale geben sowie den Zucker auf einen kleinen Teller anhäufen. Danach die Gläser zuerst kopfüber in den Saft tauchen und anschließend in den Zucker tunken. Abschließend trocknen lassen.
- Das Brombeergelee erwärmen, glatt rühren, anschließend in einen kleinen Messbecher geben und den Gin unterrühren.
- Die Thymianstiele waschen und trocken schütteln.
- Anschließend wird der Brombeer-Gin-Sirup mit den gefrorenen Brombeeren in die gezuckerten Sektgläser verteilt. Danach mit dem Sekt auffüllen und Thymian zum Verzieren in die Gläser geben.



Zutaten für eine Bowl:

- Bowl-Gefäß
- 1 Flasche Rotkäppchen Qualitätswein Riesling trocken
- 1 Flasche Rotkäppchen Sekt Rosé trocken
- 200 g Erdbeeren
- 400 g Beerenfrüchte (z. B. Himbeeren, Blaubeeren o. Ä.)
- 2 EL heller Kandis



Beschwipste Beere

- Die Erdbeeren waschen, zu Herzen aufschneiden und danach aufspießen.
- Die Beerenfrüchte kurz mit dem Kandis aufbereiten und anschließend in ein Bowl-Gefäß geben.
- Den Rotkäppchen Qualitätswein und Rotkäppchen Sekt gut gekühlt aufgießen und abschließend im Glas mit dem Erdbeer-Herz-Spieß servieren.



Pisco Sour

- Martinigläser ca. 1 Stunde vor der Zubereitung ins Gefrierfach geben.
- Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Bitter und Eiswürfel in einen Shaker geben. Danach kurz, aber kräftig schütteln, bis das Eiweiß schaumig ist und alle Zutaten gut vermengt sind.
- In die Gläser füllen und mit Zimt bestäuben.



Zutaten für 4 Gläser:

- 4 Martinigläser
- 160 ml Pisco
- 120 ml Limettensaft
- 80 ml Zuckersirup
- 4 Eiweiß
- 20 ml Angostura-Bitter
- 1 Handvoll Eiswürfel
- Zimt zum Bestäuben

Zutaten für 4 Gläser:

- 4 Tumbler
- 160 ml Doppelkorn
- 160 ml Apfel- oder Agavendicksaft
- 240 ml Apfelsaft
- Angostura
- Eiswürfel
- 4 Limetten



Kobra Sour

- 1 Limette heiß waschen, abtrocknen, 4 Scheiben abschneiden und die restlichen Früchte auspressen.
- Die Eiswürfel und Limettenscheiben in die Gläser verteilen. Anschließend 4 Eiswürfel in einen Shaker geben.
- Korn, Limettensaft, Apfeldicksaft, Apfelsaft und einige Tropfen Angostura hinzufügen.
- Kräftig schütteln und in zwei Gläser gießen. Mit den restlichen Zutaten wiederholen.

WEIHNACHTSMENÜ MIT SCHWIPS

Das Jahr neigt
sich dem Ende zu und vor
der Tür stehen festliche Tage
mit unseren Liebsten.

In diesem Zusammenhang stellt sich jedes Jahr die gleiche Frage: „Was soll es Weihnachten zu essen geben?“ Getreu dem Motto „Täglich grüßt das Murmeltier“ greifen wir oft auf die altbewährten Gerichte zurück und trauen uns nicht, etwas Neues zu probieren.

Wie wäre es mal mit einem Weihnachtsmenü mit Schwips? Nachfolgend stellen wir Ihnen ein winterliches Festessen mit vier Gängen vor, bei dem leckere Speisen durch feine Tropfen veredelt werden.

VORSPEISEN

Feldsalat mit Bier-Dressing

- Malzbier in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen lassen. Abkühlen lassen und mit süßem Senf, Weißweinessig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
- Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.
- Danach den Feldsalat auf kleinen Tellern garnieren und mit dem Dressing beträufeln.

Zutaten:

- 200 ml Malzbier
- 2 EL süßer Senf
- 3 EL Weißweinessig
- 6 EL Öl + etwas Öl zum Bestreichen
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Feldsalat



Zutaten:

- 700 ml Gemüsebrühe
- 500 ml trockener Weißwein
- 2 Stück Camembert
- 1 Stange Porree
- 1 gehäufte EL Mehl
- 50 g Butter
- 3 Zehen Knoblauch
- 50 ml süße Sahne
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Zucker

Festliches Camembert-Wein-Süppchen

- Schneiden Sie den Porree klein und braten Sie ihn bei mittlerer Hitze in der Pfanne an. Geben Sie die Gemüsebrühe in einen großen Topf und lassen Sie diese aufkochen.
- Bereiten Sie in einem weiteren großen Topf eine Mehlschwitze zu. Hierzu schmelzen Sie die Butter und rühren mit einem Schneebesen das Mehl unter, bis sich dieses in der Butter auflöst.
- Mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein nach und nach ablöschen und dabei immer schön rühren, damit es keine Klümpchen gibt.
- Den Camembert nun klein schneiden und in die Suppe geben, bei mittlerer Hitze auflösen lassen. Je nach Geschmack können Sie einen milden oder kräftigen Camembert verwenden. Die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse in die Suppe pressen. Die Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, der Prise Zucker und Muskat nach Geschmack würzen.
- Geben Sie nun die Hälfte des mittlerweile garen Porrees in die Suppe und pürieren Sie das Ganze mit einem Pürierstab. Dies ist wichtig, damit die Käserinde des Camemberts zerkleinert wird.
- Sie können jetzt die restlichen Porree-Ringe hinzugeben und die Suppe final abschmecken.

HAUPTSPEISE

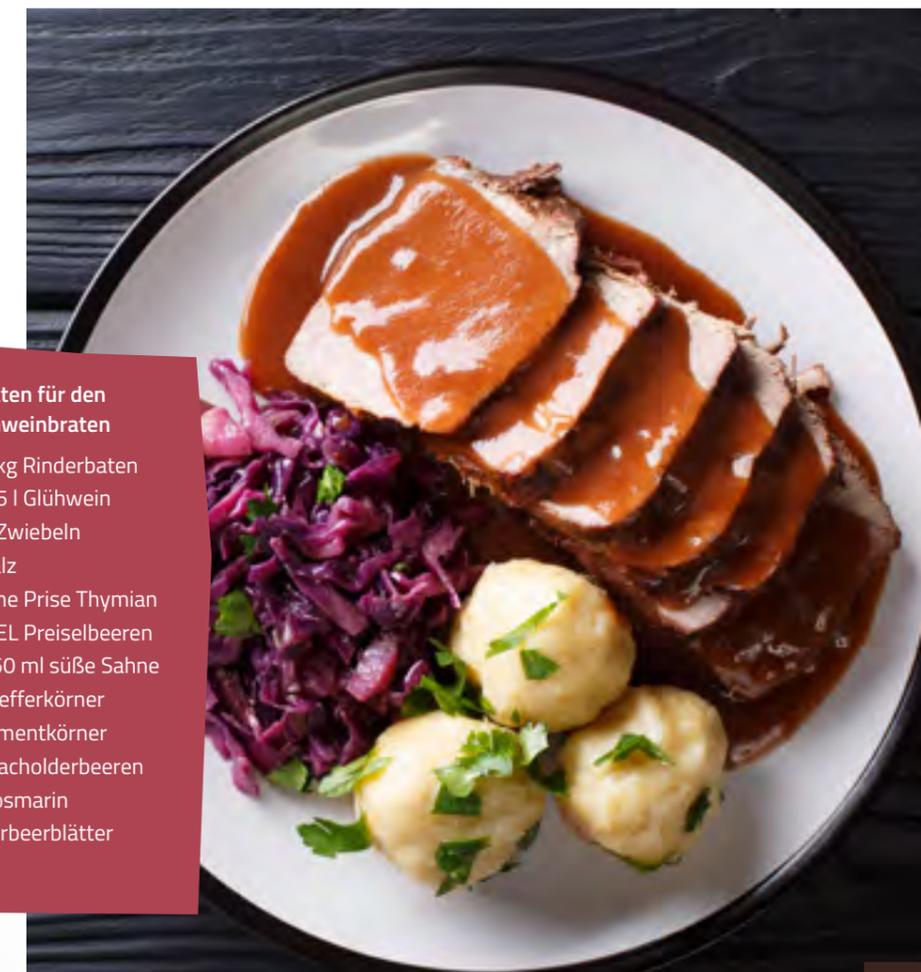
Glühweinbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl

Zubereitung Glühweinbraten:

- Salz, Pfeffer, Piment, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer und Thymian in einem Mörser fein zermahlen und damit das Fleisch einreiben.
- Das Fleisch in etwas Öl anbraten und dann den Glühwein und die Zwiebeln zugeben.
- Danach für 1,5 – 2 Stunden bei kleiner Hitze weiterschmoren lassen.
- Zum Schluss Preiselbeeren zugeben und die Sauce mit etwas Salz und Sahne abschmecken.

Zutaten für den Glühweinbraten

- 1 kg Rinderbraten
- 0,5 l Glühwein
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Eine Prise Thymian
- 2 EL Preiselbeeren
- 150 ml süße Sahne
- Pfefferkörner
- Pimentkörner
- Wacholderbeeren
- Rosmarin
- Lorbeerblätter
- Öl





Zutaten Kartoffelklöße

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 50 g Kartoffelmehl
- 30 g geschmolzene Butter
- Salz
- Muskat, frisch gerieben

Zubereitung Kartoffelklöße:

- Die Kartoffeln in der Schale garen, pellen und in eine flache Arbeitsschale legen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 2-3 Minuten abdämpfen lassen. Für die weitere Verarbeitung müssen die Kartoffeln trocken sein.
- Die abgedämpften Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse geben. Je feiner der Kartoffelteil ist, umso feiner werden auch die Klöße sein.
- Geben Sie mit einem Spatel Eigelb in das trockene Kartoffelpüree, um den Teig besser zu binden und vermischen Sie das Kartoffelmehl mit dem Kloßteig.
- Kneten Sie nun die flüssige, lauwarme Butter unter und würzen Sie den Teig mit Salz und Muskat. Anmerkung: Der Teig muss immer wieder ganz glatt geknetet werden, bevor neue Zutaten hineinkommen.
- Wenn der Teig weich und glatt ist, wird er in 2 Rollen (Durchmesser ca. 4 cm) geformt. Jede Rolle wird in 8 Stücke geschnitten.
- Formen Sie die Stücke mit den Händen, die mit Kartoffelstärke eingepudert sind, zu Klößen. Daraus ergeben sich 16 kleinere, aber sehr feine Klöße.
- Kochen Sie in einem Topf Salzwasser auf. Wenn die Klöße hineinkommen, darf es nur noch sieden. Nach ca. 15 Minuten sind die Klöße gar. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

DESSERT

Zutaten:

- 4 Tassen Espresso
- 200 ml Weißbier (am besten dunkles Weizenbier)
- 6 cl Tia Maria
- 4 Eidotter
- 60 g Kristallzucker
- ½ Vanilleschote
- Prise Salz
- 300 g Mascarpone
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Packung Löffelbiskuit
- Kakaopulver (zum Bestreuen)

Für die Schokolademousse:

- 100 g Bitterkuvertüre
- 50 ml flüssige Schlagsahne
- 50 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne (halbsteif geschlagen)



Schokoladen-Bieramisu

- Eidotter, Zucker, Salz und Vanillemark über Dampf schaumig rühren. Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, zugeben und auflösen lassen. Stellen Sie die Schüssel in ein kaltes Wasserbad und rühren Sie die Masse kalt. Zum Schluss Mascarpone löffelweise unterrühren.
- Für die Schokolademousse Milch mit flüssiger Schlag-sahne aufkochen und die Kuvertüre zugeben. Unter ständigem Rühren schmelzen und abkühlen lassen.
- Halbsteif geschlagene Sahne unterziehen.
- Vermischen Sie den frisch zubereiteten Espresso mit Kaffeeликör und Weißbier. Danach die Löffelbiskuits kurz darin tränken und kleine Auflaufförmchen oder Glasschüsseln damit auslegen.
- Tragen Sie abwechselnd Mascarponecreme und Schokolademousse darüber auf, glattstreichen und mit getränkten Löffelbiskuits belegen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alles verbraucht ist. Die oberste Lage sollte Mousse sein. Streichen Sie die Oberfläche glatt und stellen Sie die Förmchen abgedeckt, am besten über Nacht, kalt.
- Vor dem Servieren die Oberfläche mit Kakaopulver bestreuen.

Zubereitung Rotkohl:

- Den Rotkohl fein hobeln.
- Schmalz in einen Kochtopf geben und Zucker darin karamellisieren lassen. Geben Sie danach den Kohl dazu und lassen diesen anschwitzen. Um die Farbe zu erhalten, fügen Sie nun einen Schuss Essig hinzu.
- Mischen Sie jetzt die vom Kernhaus befreiten Äpfel unter. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit allen Gewürzen dazugeben. Mit wenig Fleischbrühe auffüllen und 30 – 45 Minuten unter mehrfachem Umrühren köcheln lassen.
- Danach salzen, mit Mehl bestäuben, gut verrühren und den Rotweinessig zugießen.
- Kochen Sie alles durch, bis der Kohl weich ist.
- Nun können Sie alle Komponenten auf einem Teller anrichten und servieren.

Zutaten für Rotkohl

- 1 großer Rotkohl
- 2 Kochäpfel
- 1 Zwiebel
- 8 Gewürznelken
- 1 Stange Zimt
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Zucker
- 2 EL Schmalz
- 2 EL Rotweinessig
- 500 ml Brühe
- 4 EL Mehl
- 500 ml Rotwein
- Salz



HOFBRÄUHAUS HELL

VOLLMUNDIG, SÜFFIG UND AUSGEWOGEN IM GESCHMACK!

- Anzeige -

20 x 0,5l

20 x 0,33l



Hofbräuhaus Hell
in der 0,5l und 0,33l
Flasche erhältlich!





DER PERFEKTE BRUNCH



Es ist 0 Uhr! Mit unseren Liebsten stoßen wir gemeinsam auf das neue Jahr an. Wir feiern bis spät in die Nacht, fallen müde und erschöpft ins Bett und freuen uns auf ein ereignisreiches Jahr mit vielen schönen Momenten.

Sie kennen dieses Gefühl bestimmt: Am 01.01. jeden neuen Jahres wachen Sie auf und denken sich „Dieses Jahr wird alles besser!“ Mit dieser Motivation starten Sie nach einer ausgiebigen Silvesternacht in den Tag. Was gibt es da Schöneres als ein reichhaltiges und gesundes Frühstück mit den Liebsten? Vielleicht ein Neujahrbrunch.

Brunchen ist eine wunderbare Idee, die sich großer Beliebtheit erfreut, denn hier stehen zahlreiche Möglichkeiten offen – ob süße oder herzhaft, warme oder kalte Speisen – hier wird geschlemmt, bis die Bäuche voll sind.

Das **Herzstück des Brunchs** ist zweifellos das vielseitige Frühstücksangebot:

- Brötchen/Brot/Croissants
- Butter/Margarine/Remoulade
- Marmelade
- Honig
- Schokoaufstrich
- Wurst- und Käseplatte
- Eier (Spiegelei, Rührei, Omelette oder gekochtes Ei)
- Lachs
- Bacon
- Rohkost (Paprika, Gurke, Möhre etc.) serviert mit einem Kräuterdip
- Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern
- Frisches Obst/Obstsalat (Banane, Apfel, Weintraube etc.)
- Quark oder Joghurt
- Müsli (z. B. selbst gemachtes Bircher Müsli)
- Pancakes und/oder Waffeln, beispielsweise mit Puderzucker oder frischem Beerenobst serviert

Neben dem reichhaltigen Frühstück werden aber auch deftige Speisen und Snacks gereicht. Brunchen bedeutet schließlich „ausgiebiges Schlemmen“ – und das kann nun mal einige Stunden bis in den Nachmittag dauern:

- Suppe (z. B. Tomaten- oder Kartoffelsuppe)
- Nudelsalat oder Kartoffelsalat
- Mini-Schnitzel, Würstchen, Frikadellen
- Antipasti
- Auflauf, Lasagne

Tipp:

Bedenken Sie immer, ob Vegetarier/Veganer oder Allergiker unter Ihnen sind, sodass für jeden etwas dabei ist. Und am besten teilen Sie die Speisen untereinander auf. So halten sich die Kosten und der Arbeitsaufwand für jeden Einzelnen von Ihnen in Grenzen. Schließlich frühstücken Sie gemeinsam, also darf sich gerne jeder daran beteiligen und etwas dazu beisteuern. So macht Schlemmen erst richtig Spaß!



Damit Sie sorgenlos ins neue Jahr starten, haben wir für Sie eine Checkliste zur Inspiration zusammengestellt!

Und zu guter Letzt, damit Ihre Gäste rundum glücklich sind, dürfen die **Getränke** natürlich nicht zu kurz kommen. Ein guter Kaffee am Morgen vertreibt schließlich Kummer und Sorgen:

- Sekt, um gemeinsam auf das neue Jahr anzustoßen
- Die, die es in der Silvesternacht ein kleines bisschen übertrieben und zu tief ins Glas geschaut haben, sollten zu Cola, Limonade oder Apfelschorle greifen. Hierbei handelt es sich um isotonische Getränke, die dem Körper u. a. Natrium, Kalium, Magnesium und Spurenelemente liefern. Dadurch kommen Sie wieder schneller auf die Beine!
- Kaffee
- Tee
- Milch/Kakao
- Säfte wie Multivitaminsaft oder Orangensaft (frisch gepresst)
- Neben den Standardgetränken können aber auch leckere Getränke wie ein selbst gemachter Bananen-Milchshake, der im Übrigen superschnell und einfach geht, oder auch gesunde Smoothies aus frischem Obst und Gemüse zum Neujahrbrunch serviert werden – überraschen Sie Ihre Gäste mal mit etwas Neuem!



APEROL SPRITZ ODER GIN TONIC AUS DER DOSE? WARUM NICHT!

Kennen Sie auch noch die bunten Cool-up-Flaschen aus den Tankstellen und Supermarktregalen? Die alkoholhaltigen Mixgetränke in Dosen oder Flaschen, auch „Alkopops“ oder „Ready-to-Drink“ (RTD) genannt, hatten Anfang der 2000er-Jahre einen eher zweifelhaften Ruf. Früher waren die Mix-Getränke vor allem bei jüngeren Menschen sehr beliebt. Die fruchtigen Limonaden oder Fruchtsäfte überdeckten den Alkoholgeschmack und sorgten wenig später für einen überraschenden Effekt, als der Alkohol auf den Körper zu wirken begann.

Sondersteuer sollte den Konsum reduzieren

Diese Art der Alkohol-Mix-Getränke war dem Gesetzgeber ein Dorn im Auge und sollte durch die gleichnamige Sondersteuer unattraktiver werden. Im Jahr 2004 wurde die Alkopopsteuer auf alle alkoholischen Mixgetränke mit einem Volumenprozent unter zehn eingeführt. Im Jahr 2005 sank der Umsatz um fast 80 % im Vergleich zum Vorjahr.

Neben den „Alkopops“ gibt es auch schon seit Langem alkoholische Mixgetränke mit einem Alkoholgehalt von zehn Volumenprozent. Das RTD-Segment erlebt gerade eine Renaissance. Im Jahr 2020 wurde ein Absatzzuwachs von 44 % im Vergleich zum Vorjahr verzeichnet. Dies entspricht einem Anteil von 5 – 6 % am Spirituosenmarkt. Diesen Trend schauen wir uns im Folgenden etwas genauer an.

(Quelle: Marktforschungsinstitut IRI Hamburg)

Vorreiter der RTDs waren vor einigen Jahren schon die Hersteller **Beam Suntory** und **Brown Forman**, die ihren Jim Beam und Jack Daniels Whiskey in verschiedensten Sorten in der Dose auf den Markt gebracht haben.

Darf es eine Piña Colada oder ein Mai Tai als Ready-to-Drink sein? Kein Problem! Viele Hersteller, wie zum Beispiel **Schwarze und Schlichte**, sind auf den Zug aufgesprungen und bieten ihre hochwertigen Spirituosen nun auch als fertige Mixgetränke in Dosen an. Die Qualität der RTDs ist in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen. Die Sortenvielfalt wächst ebenfalls. Weg vom minderwertigen Alkohol hin zu erstklassigen Cocktails! Zudem sind diese Convenience-Produkte längst nicht mehr nur bei Jugendlichen beliebt. Sie sind praktisch und lassen sich auch ohne einen erfahrenen Barkeeper an einem lauen Sommerabend am See oder im Park genießen! Pandemiebedingt hat sich in den letzten zwei Jahren auch der Trend zum Genuss in den eigenen vier Wänden verstärkt. Restaurants und Kneipen hatten aufgrund der Lockdowns geschlossen. Der alternative Genuss ohne lästiges Selbermischen war die Lösung.

In Zukunft werden wohl noch weitere Premium-Spirituosen und -Aperitifs als Pre-Mix hinzukommen. Es muss aber auch nicht immer der hochprozentige Alkohol sein. So haben bereits einige Hersteller, wie zum Beispiel **Bacardi**, Mixgetränke mit weniger „Umdrehungen“ auf den Markt gebracht. Dass für diese Produkte die Sondersteuer anfällt, ignorieren die Hersteller einfach, denn der Einstieg in dieses Segment lohnt sich laut dem Marktforschungsinstitut IRI aus Hamburg trotzdem. Auch der Trend zu alkoholfreien sowie kalorienreduzierten Alternativen wird sich im wachsenden Sortiment der Ready-to-Drink-Dosen widerspiegeln, prognostiziert das Marktforschungsinstitut. So können neue Zielgruppen mit den RTDs erschlossen werden.

Marken wie **Beckers Bester** oder **Shatler's Cocktails** bieten mit Sorten wie dem Vanilla Sky, Virgin Colada oder Havana Juicer bereits jetzt hochwertige Mocktails to go an. Die Hersteller werben damit, dass sie für ihre Produkte nur hochwertige Premium-Säfte und einzigartige Sirupe verwenden. Einfach die Eiswürfel hinzufügen und fertig ist der leckere, alkoholfreie Cocktail. In diesem Sinne: Cheers!



Egal, ob Sie lieber einen Aperol-Spritz, einen Captain Morgan Cola oder doch vielleicht den 43er Likör mit Milch mögen, die Ready-to-Drink-Dosen bieten Ihnen diesen Genuss! Probieren Sie die Getränkedosen einfach aus!



WIE SIE GEGEN DEN ONLINE-HANDEL PUNKTEN

Sie kennen vielleicht auch den alten Spruch **„Handel ist Wandel“**. Nicht nur bei Büchern, Mode und Beautyprodukten nimmt das Online-Geschäft zu. Eine spürbare Veränderung betrifft zunehmend auch die Getränkemarkte. Insbesondere hochwertige Spirituosen und Weine werden vermehrt im Internet bestellt. Aber auch bei den Produktgruppen AfG und Bier steigt die Konkurrenz durch virtuell aufgestellte Lieferdienste wie Flaschenpost, Durst, Gorillas oder Flink.

Der stationäre Handel bietet jedoch viele Vorteile, die schnell übersehen werden. Durch einige gezielte Maßnahmen können Sie diese **Stärken deutlicher hervorheben**, um Ihren Markt klar

von der Konkurrenz aus dem Internet abzugrenzen. Auf welche Werte und Verkaufsförderungsmaßnahmen es jetzt ankommt, haben wir für Sie zusammengetragen.

Natürlich ist durch die vielen Monate des Lockdowns eine klare Umsatzsteigerung beim Online-Handel zu erkennen. Es fehlen bei vielen Produkten schlicht und einfach die Alternativen. Gleichzeitig haben aber auch die Hashtags **#shoplocal und #supportyourlocals** Schlagzeilen gemacht. Viele Kunden haben dadurch die Produkte und das Angebot der lokalen Anbieter neu entdeckt. Das kann sich auch Ihr Getränkemarkt zunutze machen.



Im Getränkebereich gibt es eine Vielzahl an **lokalen Produzenten** von Spirituosen, Bier und Wein über Limonaden bis hin zu Mineralquellen aus der Nachbarschaft. Nutzen Sie diesen Heimvorteil. Erzählen Sie spannende Geschichten rund um die Produkte und stellen Sie bei der Platzierung im Markt die Besonderheiten heraus. Durch die gezielte Entscheidung für ein Produkt aus der Nachbarschaft identifiziert sich der Kunde nicht nur mit der Region, er kann seinen Freunden beim Ausschmücken des Getränks auch eine Hintergrundgeschichte erzählen.

Ein weiterer Vorteil von Produkten aus der Region ist der **Nachhaltigkeitsaspekt**. Durch die Herstellung in der Umgebung werden weite Wege vermieden, die Umwelt leidet weniger und es werden neue Arbeitsplätze geschaffen. Darüber hinaus legen kleinere Lieferanten wie Daisy & Friends oder Grote & Co. Spirits häufig viel Wert auf Produktionsprozesse mit einer positiven Umweltbilanz. Der Naturschutz ist bei vielen Start-ups sogar Teil der Unternehmensphilosophie.

Auch Sie haben die Chance, Ressourcen zu sparen und nachhaltiger zu werden. Händler, die Ressourcen einsparen und die Nachhaltigkeit fördern, bekommen immer mehr Aufmerksamkeit. Bündeln Sie Getränkebestellungen, wenn Sie einen Lieferdienst anbieten, sodass eine effizientere Route geplant werden kann. Dies reduziert den CO₂-Ausstoß der Fahrzeuge und schont die Umwelt.

Fehlt Ihnen beim Online-Shopping oft auch die **Beratung** oder sind Sie mit der großen Auswahl überfordert? Das geht nicht nur Ihnen so! Auch Ihre Kunden wünschen sich manchmal, dass sie jemand an die Hand nimmt und sie berät. Mithilfe von gut geschulten Mitarbeitern sollte dies kein Problem sein. Da einige Marktbesucher aber lieber erstmal selbst schauen oder sie aufgrund des häufigen Personalmangels keinen Mitarbeiter finden, sind Empfehlungskarten eine gute Ergänzung.

Entsprechende Kärtchen kennen Sie vielleicht aus der Buchhandlung. Die Mitarbeiter des Ladens schreiben kurze Bewertungen ihrer Lieblingslektüre auf eine Karte. Diese werden dann vor dem entsprechenden Buch im Regal platziert. Das Prinzip lässt sich sehr einfach auf Getränkemarkte übertragen. Insbesondere in der Wein- oder Spirituosenabteilung können Sie die Kunden so nicht nur bei der Entscheidungsfindung unterstützen, sondern Sie geben dem Markt auch eine persönliche Note.

Die wohl beste Beratung ist gleichzeitig auch das beste Kundenbindungsinstrument: **Tastings und Cocktail-Kurse**. Wenn es die Fläche Ihres Marktes hergibt, sollten Sie Ihre Chance unbedingt nutzen und ein entsprechendes Event durchführen. Viele Menschen wünschen sich ein Basiswissen über Wein oder sie würden sich gerne durch verschiedene Gin-Sorten testen, ohne diese direkt kaufen zu müssen. Bei einem entsprechenden Workshop können Sie den Teilnehmenden Ihre Produktpalette näherbringen, spannende Tipps geben und gleichzeitig eine persönliche Bindung aufbauen. Aber das ist noch nicht alles: Wer von Ihnen würde nicht Freunde zu einer solchen Veranstaltung mitbringen? Diese „Mitbringsel“ sind unter Umständen bisher noch keine Kunden, können jedoch bei einem entspannten Whisky-Tasting schnell zu solchen werden.

Zusammenfassend kann man sagen, dass in Zeiten des Internethandels eine persönliche Note im Markt ein wichtiges Kundenbindungsinstrument ist. Zeigen Sie den Marktbesuchern Ihre Fachkompetenz, lassen Sie sie bei Fragen nicht allein und grenzen Sie sich so von gesichtslosen Online-Händlern ab.



AUSBlick BRANCHEN- EVENTS 2022

Im kommenden Jahr 2022 finden wieder viele verschiedene Messen und Veranstaltungen rund um das Thema „Getränke“ statt. Wir haben Ihnen die wichtigsten aufgelistet, damit Sie sich die Termine schon mal im Kalender freihalten können.

- 14.01. – 16.01.2022
Whiskymesse Schloss Trebsen,
Trebsen/Mulde
- 16.01. – 19.01.2022
GETRÄNKE IMPULS TAGE 2022,
Saalfelden-Leogang
- 27.01. – 29.01.2022
HANSE SPIRIT, Hamburg
- 28.01. – 30.01.2022
0711 Spirits, Messe für hochwertige
Spirituosen, Stuttgart
- 29.01. – 30.01.2022
WeinBerlin Frühling 2022, Berlin
- 10.03. – 11.03.2022
GETRÄNKE IMPULS TAGE, München

- 21.03. – 23.03.2022
IFE 2022 International Food &
Drink Event, London
- 27.03. – 29.03.2022
ProWein 2022 Int. Leitmesse der Wein-
und Spirituosenwirtschaft, Düsseldorf
- 12.09. – 16.09.2022
drinktec Weltleitmesse der Getränke-
und Liquid-Food-Industrie, München
- 29.09.2022
FÜR SIE Messe, Köln
- 04.11. – 06.11.2022
089 Spirits, München
- 08.11. – 10.11.2022
BrauBeviale, Nürnberg



FRUCHTIG DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT!

Unsere leckere Winteredition aus über 99 % Direktsaft und winterlichen Gewürzen.

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



- Anzeige -

GEWINNEN SIE

MIT CHEERIO UND Krombacher

So geht's:

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück einen der nachfolgenden 15 Sachpreise. Beantworten Sie die Rätselfragen und setzen Sie das Lösungswort zusammen.

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

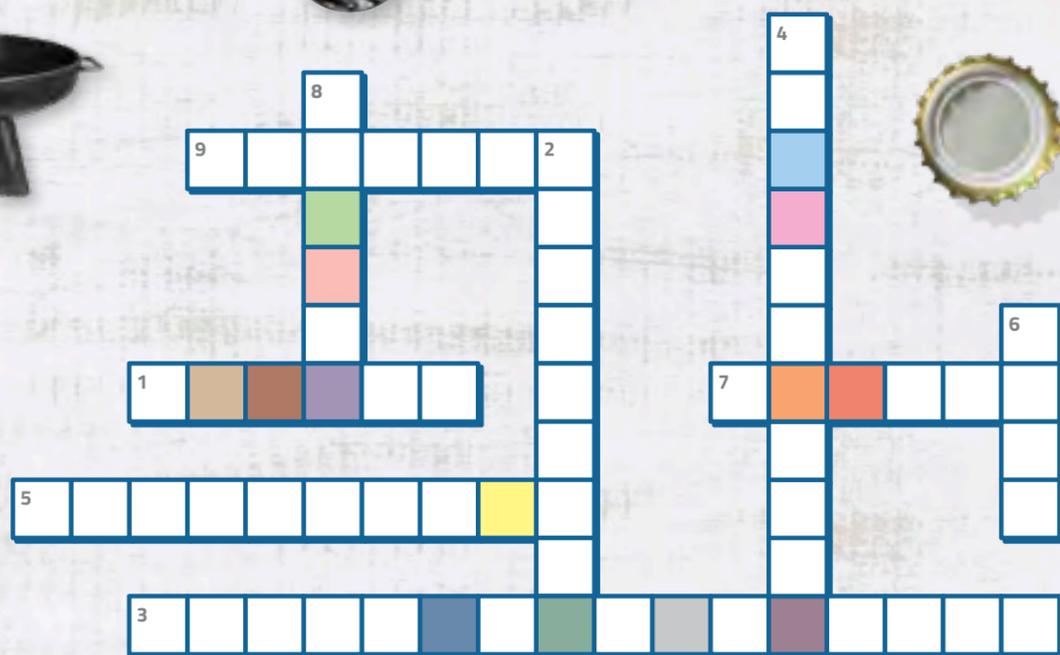
cheerio@fuer-sie-eg.de
Einsende-Stichwort: „Gewinnspiel“

Einsendeschluss:
31.01.2022

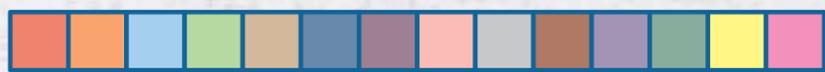
5 x
Derbystar Sporttasche
mit jeweils
2 Derbystar Bällen



10 x
Krombacher
Feuerschale
(70 cm Ø)



LÖSUNGSWORT:



- | | | |
|--|--|--|
| 1 Wie nennt sich die Kombination aus Frühstück und Mittagessen? | 4 Wofür steht die Abkürzung CBD? | 7 Wie nennt sich Sekt mit Orangensaft? |
| 2 Wie heißt das Glückshormon? | 5 In welchem Land ist der Bierkonsum am höchsten? | 8 Ab welcher Höhe ist der ph-Wert neutral? |
| 3 Aus welchem Glas wird Champagner getrunken? | 6 Woraus wird CBD gewonnen? | 9 Wer ist der Marktführer im Bereich Creme- und Whiskyliköre? |

Um an dem Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie das richtige Lösungswort mit Ihrem vollständigen Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer bis zum 31.01.2022 an die E-Mail-Adresse cheerio@fuer-sie-eg.de. Unter den Teilnehmenden, die die richtige Antwort eingesandt haben, werden folgende Preise verlost: 10 Krombacher Feuerschalen (70 cm Ø) und 5 Derbystar Sporttaschen mit jeweils 2 Derbystar Bällen. Die Teilnahmebedingungen und **Hinweise zum Datenschutz** finden Sie auf Seite 66 dieser Ausgabe.

Für festliche Premiumumsätze!

NEU



+20% Inhalt



DANONE ONE PLANET. ONE HEALTH



*PET-Einwegpfandflaschen. An Deckel, Etiketten und Umverpackung sind wir dran. Mehr Infos auf evian.de



IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Verleger:

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

Druckerei:

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

Redaktionsleitung:

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

Anzeigenteil:

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

Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel von Seite 64 dieser Ausgabe:

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

Teilnehmen können Personen ab 18 Jahren mit einem Wohnsitz in Deutschland, ausgenommen Mitarbeitende des Veranstalters und der Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG sowie jeweils deren Angehörige. Der Erwerb von Produkten oder Dienstleistungen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme. Das Gewinnspiel endet am 31.01.2022. Nach diesem Datum eingehende E-Mails werden nicht berücksichtigt.

Die Verlosung erfolgt bis zum 28.02.2022. Jeder Teilnehmende kann nur einen Preis gewinnen. Die Gewinner:innen werden per Post oder E-Mail benachrichtigt. Die Preise werden an die Gewinner:innen übersandt. Ein Tausch der Gewinne oder eine Auszahlung des Wertes in bar ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Daten der Teilnehmer:innen werden von der FÜR SIE eG nur für die Teilnahme am Gewinnspiel genutzt, die Daten der Gewinner:innen werden zwecks Gewinnversand an die Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg 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

Das ist unsere Natur. Und das ist ihr Bier.

Mit Felsquellwasser® gebraut.



Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot · Krombacher Privatbrauerei
57723 Krombach · Am Rothaargebirge · www.krombacher.de



Eine Perle der Natur.

Lust auf Limo?



Sinalco
0,5 L Glas
verschiedene
Sorten

**Oder willst
du weitermachen
wie bisher?**

