

3 ▪ Herbst 2022

CHEERIO

Das Getränkema­gazin

Fußball-WM

Nützliches Wissen
und Tipps gegen die
Kälte S. 12

Alles aus?

Wir befinden uns
im Krisenmodus S. 34

Lif­ehacks

Gesund durch die
eisige Jahreszeit S. 36

FÜRSIE

granini[®]

Zutat Zukunft

UNSER WEG
DER NACHHALTIGKEIT



HOT DRAGON TIME

HOT DRAGON COCO

- » 14 cl granini Guave-Drachenfrucht
- » 4 cl Malibu
- » oder 2 cl Kokos Sirup als alkoholfreie Variation

HOT DRAGON HAZELNUT

- » 14 cl granini Guave-Drachenfrucht
- » 4 cl Frangelico Likör
- » oder 4 cl Haselnuss Sirup als alkoholfreie Variation



Überrasche Deine Gäste mit aussergewöhnlichen granini Hot Drinks!

Mehr Infos unter www.granini-gastro.de | granini Gastronomie



Lena Strozky
Redaktionsleitung

Liebe Leser:innen,

zum Jahresende wird es nochmal sportlich:
Die Winter-Fußball-Weltmeisterschaft steht vor der Tür!

Die Vergabe des Austragungsortes durch die FIFA an Katar hat vorab genauso viel Kritik geerntet wie die Verlegung des Turniers in die Vorweihnachtszeit. Trotz alledem ist es nun so weit und wir versorgen Sie mit spannenden Informationen zum Turnier, mit denen Sie beim Public Viewing oder auf dem Weihnachtsmarkt punkten können. Als zusätzliches Add-on finden Sie in dieser Ausgabe einen Spielplan, in den Sie alle Spielergebnisse eintragen können.

Passend zur kalten Jahreszeit geben wir Ihnen außerdem eine Warenkunde zu Winterbieren an die Hand. Wie sieht die Herstellung aus, wie schmecken Winterbock, Winterweizen und Co. und kann man mit dem Bier auch kochen? Lassen Sie sich von einem leckeren Rezept mit einem Winterbier für Ihr Weihnachtsmenü inspirieren!

Außerdem haben wir einen kleinen Jahresrückblick vorbereitet und schauen auf die Getränketrends der vergangenen Monate zurück. Aber wir blicken nicht nur in die Vergangenheit, sondern auch auf das bevorstehende Jahr 2023.

Viel Freude beim Lesen und einen schönen Jahresausklang!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr cheerio-Team

WAS IST DRIN?



Lifehacks
Gesund durch die eisige Jahreszeit
S. 38



Fußball- Weltmeisterschaft
Nützliches Wissen und Tipps gegen die Kälte S. 12



Alles aus?
Wir befinden uns im Krisenmodus S. 34

Winterbier Festlicher Genuss an kalten Tagen	06
Geheimtipp: Winterbock Nicht nur süffig im Glas, sondern auch auf dem Teller	10
Fußball-Weltmeisterschaft Nützliches Wissen und Tipps gegen die Kälte	12
Travel & Drink Katar Alles zur WM und zum Gastgeberland	16
Die Neuen Frisches für Ihre Kund:innen	18

How-to Feuerzangenbowle Zwei wärmende Rezepte	22
Getränketrends 2023 Jahresrückblick und Ausblick auf das neue Jahr	24
Gesetzesänderungen 2023 Übersicht wichtiger Änderungen	26
Raffiniert & winterlich 6 Getränke für die festlichen Tage	28
Ausblick Branchenevents 2023 Veranstaltungen und Messen	32

Alles aus? Wir befinden uns im Krisenmodus	34
Lifehacks Gesund durch die eisige Jahreszeit	36
Ladenbau-Knigge Fünf wertvolle Tipps für die Ladengestaltung	38
Gewinnspiel	40
Impressum	42



Getränkemarkte bieten Ihren Kunden eine große Vielfalt an saisonalen Bieren. Wir verschaffen Ihnen einen Überblick über die Unterschiede und Gemeinsamkeiten der Winterbiere.

WINTERBIER: FESTLICHER GENUSS AN KALTEN TAGEN

Ob nun Winterbock, Festbier, Winterweizen, Weihnachtsbock, Winterbier, Weihnachtsmärzen, Adventsbier oder Weihnachtsbier: **Das Kind hat viele Namen.** Zusammen stehen Winterbiere für besinnliche Momente, gemütliche Feiern und winterliche Aromen. Sie alle wurden speziell für die dunkle Jahreszeit gebraut und sind nur in einem begrenzten Zeitraum verfügbar. Doch damit enden die Gemeinsamkeiten auch schon.

Die Herstellung

Ursprünglich war es das Volk der Wikinger, das auf die Idee kam, ein **reichhaltiges Bier speziell für die Winterzeit** zu brauen. Und auch heute noch werden festliche Anlässe in Skandinavien traditionell mit gehaltvollen Gerstensäften begossen. Erreicht wird die Vollmundigkeit durch Spezialmalze und besondere Maischverfahren. Diese sorgen für die typische, starke Malznote, eine intensive Süße und einen hohen Alkoholgehalt. Die Aromahopfen geben ihnen den winterlichen Touch.

Der Geschmack

Winterliche Biere **schmecken nicht alle gleich!** Sie zeichnen sich im Vergleich zu den ganzjährigen Sorten durch Würzigkeit und Aromareichtum aus. Oft sind es Noten von Rauch, Orange, Vanille, Zimt, Anis, Gewürznelke, Kakao oder Kardamom, die man wahrnimmt. Je höher der Alkoholgehalt ist, desto malziger und süßer schmecken sie. Der Alkoholgehalt bestimmt auch die Trinktemperatur: Beide Werte sollten für den perfekten Genuss in etwa gleich hoch sein, z. B. schmeckt ein gutes Quadrupel mit 12 Vol.-% am besten bei 12 °C Trinktemperatur.

Unser Tipp:

Die perfekte Glasform für die aromatischen Winterbiere ist ein großes Weinglas.



Die Sorten

Malzig, süß und stark – diese Eigenschaften haben nahezu alle Winterbier-Spezialitäten. Man kann jedoch eine Einteilung in verschiedene Sorten vornehmen:

Barley Wine – alles Gerste.

Zwischen braun und dunkelrot schimmern diese „Gerstenwein“ genannten Biere. Sie haben einen ähnlich hohen Alkoholgehalt wie Wein und werden mit Aromahopfen verfeinert. Geschmacklich zeichnen sie sich durch malzig-süßliche Noten aus, die einen Hauch von getrockneten Früchten aufweisen. Der Abgang ist hopfig-fruchtig mit leicht bitter-säuerlichem Grapefruit-Aroma, welches die Süße des Malzes wieder ausgleicht. Ein Barley Wine ist obergärig und hat in der Regel 9 bis 14 Vol.-% und relativ wenig Kohlenensäure. Er passt sehr gut zu kräftigem Käse.



Pils, Weizen, Export, Dunkles – gewöhnliches mal anders.

Viele Brauereien bieten auch **winterliche Versionen** ihrer ganzjährigen Sorten an, nur mit saisonal gestaltetem Etikett oder besonderen Aromen versehen.



Bock und Eisbock – weder Ziege noch Schaf.

Bockbiere sind Starkbiere mit hohem Stammwürzegehalt. 10 oder 11 °C ist die perfekte Trinktemperatur für die süßigen Biere. Erst dann entfalten sie ihren süßen, malzigen und schweren Geschmack. Feine Röst-Aromen runden das Ganze ab. Die Farbe ist meist dunkel, doch auch helle Sorten bereichern das Sortiment. Sie passen gut zu deftigen Gerichten, intensivem Käse und Desserts.

Eisbock benötigt während der Herstellung Minustemperaturen. Die eisige Kälte bewirkt, dass er stärker und kräftiger schmeckt als „normale“ Bockbiere. Der Alkoholgehalt liegt meist über 10 Vol.-%.



Fassgereift – einfach nur „wow“!

Was früher normal war, ist heute ein Qualitätsmerkmal: **Vorgänger im Fass** wie Rum, Whisky, Sherry oder Cognac verleihen fassgelagerten (engl. barrel/cask aged) Bieren ihre besondere Note, da die Aromen aus dem Holz in das Gebräu übergehen. Ein höherer Alkoholgehalt, eine stärkere Malznote und ein wenig Raucharoma sorgen hier für eine gelungene Abwechslung von Pils und Co.



Porter und Stout – die feine englische Art.

Porter nennt sich ein traditionelles, in der Regel mittelbraunes, gehaltvolles Bier. Es ist besonders malzig und hat nussige, kaffeeartige Aromen, die auch an Lakritz erinnern können. Der Alkoholgehalt eines Porters ist mit 4 bis 7 Vol.-% relativ gering.

Ein Stout hingegen ist von schwarzer Farbe, malzig und kräftiger im Geschmack. Im Vergleich zum Porter zeichnet es sich durch einen höheren Alkoholgehalt aus. Mit Nuancen von Kaffee, dunkler Schokolade und Karamell sowie einem einzigartig cremigen Schaum ist es eine besonders festliche Spezialität.

Dubbel, Tripel und Quadrupel – Belgium rules.

Die aus Belgien stammenden Klosterbiere sind nicht zwei-, drei- oder viermal so stark wie die anderen Biere. Sie haben nur einen **höheren Alkoholgehalt**. Dadurch schmecken sie süßer und malziger und passen gut zu deftigen Speisen. Sie werden auch Trappisten genannt.

Das Dubbel ist der leichteste der obergärigen Vertreter mit 6 bis 8 Vol.-%. Es zeichnet sich durch eine dunkle Farbe sowie Süße und Röst-Aromen aus.

Ein Tripel ist mit 8 bis 10 Vol.-% etwas stärker. Auch die weihnachtlichen Noten kommen intensiver durch: Süßlich, aber schwerer und nach Kräutern und Gewürzen schmeckend ist ein Tripel kein Anfänger-Bier.

Das Quadrupel komplettiert die belgische Dreifaltigkeit. Unter 10 Vol.-% fängt es gar nicht erst an. Winterliche Aromen wie Karamell, Pflaume, Feige und Grapefruit verbinden sich mit einer angenehm süßen Malznote. Ein cremiger Schaum rundet das harmonische Schwerkombi ab.



Das perfekte Match

Welches Bier nun das richtige für Ihre Kund:innen ist, hängt von mehreren Faktoren ab:

- Welche Aromen bevorzugen sie?
- Wie stark darf/soll es sein?
- Wozu wird das Bier getrunken?

Entscheidend ist, dass Sie Ihren Kund:innen eine optimale Auswahl bieten und sie souverän beraten. Ab sofort ein Kinderspiel, oder?

OBERBRÄU HELL

DAS PASSENDE GEBINDE FÜR JEDEN GESCHMACK!



20 X 0,5L
MW

Seit 1605 ist Holzkirchen im Bayerischen Oberland die Heimat unseres Oberbräu Hell. Hier, wo der Horizont voller Berggipfel ist, die Wiesen saftig und die Menschen herzlich sind, ist unser Zuhause. Unsere Herkunft ist unser Stolz und unsere Wurzeln sind unsere Verpflichtung. Deshalb brauen wir unser Bier traditionsbewusst, nachhaltig und mit hochwertigen Rohstoffen. Und das schmeckt man: **Unser Helles ist mild-süffig und vollmundig.**

Erhältlich in den Varianten
20 x 0,5 l Mehrweg und
30 x 6 x 0,5 l Open Basket
sowie ganz neu:
45 x 6 x 0,33 l Sixpack



45 X 6 X
0,33 L
CHEP
Sixpack

**JETZT
ALS 0,33 L**



30 X 6 X
0,5 L
CHEP
Open Basket

GEHEIMTIPP:

WINTER-BOCK!

Die Winterböcke oder -biere schmecken nicht nur pur gut, sie sind auch mit anderen Zutaten vermischt sehr lecker. Und das nicht nur im Cocktail, sondern auch am Herd!

Wir stellen Ihnen ein leckeres Gericht und einen Cocktail vor. Die Rezepte sind leicht nachzumachen und bringen Sie in festliche Stimmung! Mit dem Winterbock-Sour können Sie super auf das Weihnachtsfest anstoßen. Die Winterbock-X-Mas-Spätzlepfanne mit Spekulatius bringt anschließend den süffigen Geschmack des Winterbocks auf Ihren Teller!



Bitburger Winterbock-Sour

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten bis auf das Bitburger Winterbock in einen Shaker mit Crushed Ice und **schütteln** Sie alles kräftig.
- Seihen Sie den Mix auf Crushed Ice in ein **Longdrink-Glas** ab und füllen Sie es anschließend mit dem Bitburger Winterbock auf.



Zutaten für ein Glas:

- 50 ml Scotch Whisky
- 20 ml Rohrzuckersirup
- 30 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 50 ml Bitburger Winterbock
- Crushed Ice



Winterbock-X-Mas-Spätzlepfanne mit Spekulatius

Zubereitung:

- Stellen Sie aus Mehl, Eiern, Bitburger Winterbock sowie Meersalz, Muskatnuss und Pfeffer **einen glatten, zähen Teig** her und schlagen Sie diesen, bis er Blasen aufwirft. Lassen Sie den Teig ca. 10 Minuten ruhen und schaben Sie ihn anschließend in kochendes, gesalzenes Wasser. Nach ca. 3 bis 4 Minuten in kaltem, gesalzenerem Wasser abschrecken und in einem Küchensieb abtropfen lassen. Wenn die Spätzle erst später verwendet werden sollen, etwas Sonnenblumenkernöl einschwenken, damit sie nicht aneinanderkleben.
- Stellen Sie aus der Butter, den fein zerbröselten Spekulatiuskekse und etwas Pfeffer eine **Bröselbutter** her und lassen Sie diese etwas köcheln.
- Kochen Sie den Orangensaft ein, sodass ein **dickflüssiges Konzentrat** entsteht. Nachdem es abgekühlt ist, geben Sie die Crème fraîche, etwas Rohrzucker, Meersalz und den Abrieb einer halben Bio-Orange dazu und verrühren alles.
- Parieren Sie die **Entenbrüste** und schneiden Sie die Haut gitterförmig ein. Würzen Sie sie anschließend mit Meersalz und braten Sie das Fleisch in einer Pfanne mit Sonnenblumenkernöl an, bis das Fett aus der Haut ausgebacken ist. Anschließend garen Sie die Entenbrüste im Ofen bei 140–160 °C ca. 10 Minuten, bis sie rosa sind.
- Putzen und vierteln Sie den **Rosenkohl** und marinieren Sie ihn mit Rohrzucker und Meersalz. Anschließend braten Sie ihn in etwas Olivenöl bissfest an. Würfeln Sie die Zwiebel und schwenken Sie diese ebenfalls mit etwas Butter an.
- Geben Sie die **Spätzle zum Rosenkohl** in die Pfanne und rösten Sie diese leicht an. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab und geben Sie die gehackte Petersilie unter.
- Die Spätzle-Rosenkohl-Pfanne gemeinsam mit der Orangen-Pfeffer-Crème fraîche auf einem Teller anrichten. Die Entenbrust dünn aufschneiden und mit der Spekulatiusbutter servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 100 – 120 ml Bitburger Winterbock
- Meersalz
- Muskatnuss
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 60 g Butter
- 4 Spekulatiuskekse
- 300 – 400 g Rosenkohl
- Rohrzucker
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Petersilie
- 150 ml Orangensaft
- 200 g Crème fraîche
- ½ Bio-Orange
- 2 männliche oder 4 weibliche Barberie-Entenbrüste (männliche sind etwas größer)
- Sonnenblumenkernöl

Jetzt probieren!

Erfrischend herb im Geschmack.



✓ HERB-FRISCH

✓ OHNE ALKOHOL

✓ OHNE ZUCKER

Bitte ein Bit



#boycottqatar2022

Das Turnier in Katar erfährt vorab viel Protest. Viele Gebote der sportlichen und politischen Fairness wurden im Vorfeld verletzt, sodass es der Organisation #boycottqatar2022 unverantwortlich erscheint, an diesem Ereignis teilzuhaben. Sie ruft zum Protest gegen die Politik der FIFA auf. Auch viele Kneipen und Bars übertragen in diesem Jahr keine Spiele aufgrund der politischen Unstimmigkeiten seitens der FIFA. Auch mit solchen Reaktionen ist in diesem Jahr vermehrt zu rechnen.

DIE HARTEN FAKTEN



FUßBALL- WELTMEISTERSCHAFT IN DER DUNKLEN JAHRESZEIT?

Wenn Sie an die Fußball-Weltmeisterschaft denken, erinnern Sie sich wahrscheinlich an das **Sommermärchen** aus dem Jahr 2006. Oder an das Finale im Jahr 2014, als ganz Deutschland 90 Minuten lang zitterte und erst in der zweiten Halbzeit der Verlängerung von Mario Götze erlöst wurde. Die bisherigen Turniere fanden alle in den Sommermonaten Juni und Juli statt. **Das Public Viewing** wurde, zumindest vor Pandemie-Zeiten, häufig im Garten oder auf öffentlichen Plätzen vor großen Leinwänden ausgerichtet. Mit Familie, Freund:innen, aber auch mit Fremden wurde gezittert, gejubelt oder auch geweint, wenn die deutsche Nationalmannschaft auf dem Platz stand.

Doch in diesem Jahr findet die Weltmeisterschaft erstmals in der dunklen und kalten Jahreszeit statt. Wir geben Ihnen wertvolle Tipps, wie Sie sich draußen beim Public Viewing **warmhalten können**. Außerdem haben wir **nützliches Wissen** zu dem Turnier, mit dem Sie beim Public Viewing punkten!



Es ist die zweite Fußball-WM überhaupt, die auf dem asiatischen Kontinent stattfindet. Die Winter-WM 2022 wird im Wüstenstaat Katar ausgetragen. Genau dieser Austragungsort hat vorab viel **Kritik und Boykott** erfahren. Die Vergabe durch die FIFA war von Anfang an umstritten, nicht zuletzt wegen der massiven **Menschenrechtsverletzungen**, die beim Bau der Stadien und anderer Infrastruktur ans Licht kamen. **Die heißen Temperaturen** im Sommer in dem arabischen Land haben zudem dazu geführt, dass die WM in den **Winter** gelegt wurde. Diese Entscheidung hat ebenfalls für viel Unmut gesorgt.

Die WM ist mit insgesamt 29 Tagen kürzer als die bisherigen Turniere. Sie startet am **20. November 2022** und endet mit dem Finale am **18. Dezember 2022**. Neben dem Gastgeberland Katar werden 31 weitere Nationalmannschaften teilnehmen. Wie immer sind es also insgesamt 32 Länder. Doch dies wird die letzte WM mit so „wenigen“ Ländern sein, denn ab dem Jahr **2026 werden 48 Länder** um den Titel als Fußball-Weltmeister kämpfen. Der FIFA-Rat hat beschlossen, dass es ab 2026 insgesamt 16 Gruppen mit je drei Mannschaften geben soll, um noch mehr Spiele im Turnier zu haben.

Übrigens zählt **Deutschland leider nicht zu den Favoriten** um den Titel. Die größten Anwärter sind die Top Sieben der FIFA-Weltrangliste: unsere Nachbarländer Belgien und Frankreich neben Italien, England, Spanien, Brasilien und Argentinien. Doch das muss nicht heißen, dass sich am 18. Dezember 2022 nicht trotzdem Deutschland und Argentinien gegenüberstehen und der Kommentator in der Verlängerung **„TOOOOOOR für Deutschland“** ruft.

Die deutsche Nationalmannschaft befindet sich in der **Vorrundengruppe E** des Turniers. Die weiteren Gruppenmitglieder sind Spanien, Japan und Costa Rica. Die Vorrundenspiele der Deutschen finden am 23. November 2022 (ARD), 27. November 2022 (ZDF) und am 1. Dezember 2022 (ARD) statt. Den kompletten **Spielplan finden Sie als Beilage** zu dieser Ausgabe! Stammquartier der Mannschaft wird das Luxushotel „Zulal Wellness Resort“ sein, welches erst im Dezember 2021 eröffnet wurde und ca. 100 km nördlich der Hauptstadt Doha direkt an der Küste des Persischen Golfes liegt.

Sie müssen sich wahrscheinlich auch noch an das alte und zugleich neue Gesicht auf der Trainerbank gewöhnen. Es ist die erste WM als Bundestrainer für **Hans-Dieter „Hansi“ Flick**. Zwar war er 15 Jahre als Co-Trainer an „Jogis“ Seite, doch nun hält er allein das Zepter in der Hand. In der WM-Qualifikation im vergangenen Herbst war die Stimmung durchaus positiv – fünf Siege! Jedoch waren die Tore gegen Liechtenstein, Armenien, Island, Rumänien und Nordmazedonien eher geschenkt. Es gab Kritik an einer mangelnden Defensivarbeit. Für Spieler wie Goretzka, Kimmich oder Gnabry ist es ebenfalls die erste WM, in der sie sich beweisen müssen. **Es wird also spannend!**

Den WM-Pokal gibt es seit dem Jahr 1974. Er wiegt über 6 kg und ist 36,8 cm hoch. Designt wurde er von dem Italiener Silvio Gazzaniga. Seit der letzten Fußball-Weltmeisterschaft erhalten die Gewinner allerdings nur noch Replikat. Der Original-Pokal steht in der Zentrale der FIFA in Zürich. Vor dem Jahr 1970 erhielten die Gewinner übrigens den Jules-Rimet-Pokal.

WIRD DAS PUBLIC VIEWING ZUM PUBLIC FREEZING?

Public Viewing und kalte Temperaturen? Da sagen Sie jetzt zu Recht: Das passt nicht zusammen! Doch in diesem Jahr werden wir eines Besseren belehrt. Aber keine Sorge – mit unseren Tipps geht es beim Public Viewing heiß her!

Eine Frage des Stils

In Schale geschmissen: Mehrere dünne Teile übereinander zu tragen, wärmt besser als nur ein dicker Pullover. Das Zwiebelprinzip gilt immer.

Locker vom Hocker: Kleidung, die locker sitzt, ist behaglicher. Das in den Schichten entstehende Luftpolster kann Wärme besser speichern.

Natürliche Materialien: Echte Wolle oder Daunenfüllungen sind wärmstens zu empfehlen – die Natur weiß, wie man sich vor Kälte schützt. Da können Fleece und Co. einpacken.

Alles Mütze: Über den ungeschützten Kopf verlieren Sie bis zu 10 Prozent der Körperwärme. Längst sind Mützen ein hipbes Accessoire, für das man sich nicht schämen muss.

Schuhe, frisch gestärkt: Frisch imprägniertes Schuhwerk verhindert nasse Füße, denn die werden schnell kalt.



Ein Fest für Frostbeulen

Enthaltensam feiern: Echt jetzt? Alkohol verringert die Körpertemperatur, erhöht das Risiko für eine Unterkühlung und verhindert das natürliche Zittern zum Aufwärmen. Er macht es dem Körper schwer, gegen die Kälte anzukämpfen.

Tea Party für alle: Warmer Kakao oder Tee aus einer Thermoskanne ist Gold wert – wenn er die richtigen Zutaten hat. Ingwertee mit Honig ist ein Klassiker. Würzig, lecker und super für Ihr Immunsystem. Auch frischer Kurkuma heizt gut ein. Chai-Tee ist die perfekte Kombination wärmender Gewürze. Lindenblüten- und Rosmarintee fördern ebenfalls die Durchblutung. Es geht aber noch mehr: 50/50 Apfelsaft und Wasser mit einem Hauch von Zimt und Holundersirup schalten die innere Heizung auf Maximaltemperatur.

Wer knabbert an meinem Häuschen? In Lebkuchen steckt eine Menge Ingwer – ein Heilmittel, das gegen Erkältung, Übelkeit und Magenprobleme eingesetzt wird. Ingwerhaltige Nahrung erhöht die Körpertemperatur. Außerdem regt er die Durchblutung an.

Mit Sack und Pack

Muckelig, kleines Packmaß: In manchen Städten kann man die WM-Spiele auch im Autokino anschauen. Um die 90 Minuten gut zu überstehen, können Sie sich in einen wintertauglichen Schlafsack kuscheln, auch zu zweit.

Alles Akku? Die Leistung vieler Smartphone-Akkus lässt schon bei 10 °C nach. Wenn man sie konstant warm-, also am besten am Körper hält, kann man das verhindern. Zusätzlich in einen Socken, das gefütterte Schutzsäckchen einer Brille oder einen speziellen Handywärmer gesteckt, überlebt es die 90 Minuten ohne Probleme.



Text: AST / BV

90. Minute: 3:0 für kleine Helfer

Nachhaltig unterwegs: Ungekochten Reis in eine Socke füllen und diese mit einem Gummi verschließen. Das Ganze dann auf der Heizung oder im Backofen (120 °C) aufwärmen. Schon kann es raus gehen und eure Hände bleiben warm. Und das Beste: Der Reis kann nach Abpfiff noch gekocht werden.

Gut zu Fuß: Einlegesohlen aus Lammfell wirken Wunder, wenn man lange sitzen oder stehen muss. Zugegeben: Das ist kein Tipp für Veganer:innen.

Geladen, hell und warm: Elektrische Handwärmer, die auch als Taschenlampe und Powerbank dienen, verhindern, dass einem die Power ausgeht.



Budvar
Nealko

**AB DEZEMBER
IM PRAKTISCHEN
6-PACK VERFÜGBAR!**

- Anzeige -



Seit 12 Jahren steht fest: Katar wird in diesem Jahr die Fußball-WM ausrichten. Fünf Austragungsorte, acht Stadien, menschenunwürdige Bedingungen während der Bauzeit und die temperaturbedingte Verlegung des Wettbewerbs in den Winter sorgen seit der Vergabe für Kritik. Dennoch interessieren wir uns für den umstrittenen Austragungsort der WM und möchten Sie mit wichtigen Infos zum Land und den landestypischen Trinkgewohnheiten versorgen.

TRAVEL & DRINK KATAR



Einst war Katar ein Teil des Commonwealth, heute ist es ein politisch umstrittener Staat mit der weltweit höchsten Quote an Arbeitsmigrant:innen ohne katarische Staatsbürgerschaft (90 %). Doch was gibt es noch über das winzige Land zu sagen?

Kultur und Sehenswürdigkeiten

Obwohl Katar eines der kleinsten Länder der Welt ist und zu großen Teilen aus Kalksteinwüste besteht, beherbergt es einige Sehenswürdigkeiten, die kontrastreicher nicht sein könnten. Auf der einen Seite kann man sich **religiöse, traditionelle Gebäude** wie das Museum für Islamische Kunst in Doha und das Kulturdorf Katara anschauen, auf der anderen Seite bietet es unvergleichliche **Bilder der rauen Natur**. Wüstensafaris sind ebenso spannend wie ein Besuch auf der künstlich angelegten Insel The Pearl. Unternimmt man eine Fahrt mit einem der traditionellen Fischerboote durch die Bucht von Doha, erblickt man die atemberaubende Skyline der Hauptstadt mit ihren zahlreichen Wolkenkratzern. Doch das islamisch geprägte Land hat noch mehr zu bieten: lebhaft Märkte – z. B. den Souq Waqif in Doha – und das unvergleichliche Binnenmeer Chaur al-Udaid.

Text: BV

Katar als WM-Land

Die Vergabe als Ausrichtungsland lief nicht so rund wie ein Fußball, da nach Festlegung auf das in vielen Belangen kritisierte Emirat erhebliche Zweifel an der Rechtmäßigkeit der Abstimmung publik geworden sind. Neben Menschenrechtsverletzungen und der Unterstützung radikalislamischer Gruppen und Terrororganisationen gab es Hinweise darauf, dass drei FIFA-Funktionäre bestochen wurden, um für Katar zu stimmen. Der Beschluss wurde aber nicht zurückgenommen. Für die anstehende Fußballweltmeisterschaft wünschen wir uns **Fairness und Respekt**, denn eine Absage ist zu diesem Zeitpunkt eher unwahrscheinlich.



Landestypische Getränke

Wer damit rechnet, in den Fußballstadien biertrinkende, ausgelassene Fanhorden zu sehen, wird überrascht werden. Denn in Katar gilt ein Mindestalter von 21 Jahren für Alkoholkonsum. Darüber hinaus besitzen nur wenige Hotelbars und Restaurants eine Ausschanklizenz. Offiziell ist Katar ein **„alkoholfreies Land“**, Ausnahmeregelungen gelten nur für internationale Hotelgäste, dauerhaft im Land lebende Ausländer:innen oder „Clubmitglieder“. Außerhalb dieser Räumlichkeiten ist der Konsum verboten.

Daher gibt es keine landestypischen alkoholischen Spezialitäten. Die Katarer:innen lieben **– vor allem frisch gepresste – Säfte**. Es gibt sie in einer nahezu unendlichen Vielfalt. Am beliebtesten ist Orange Blossom Water aus Orangenblüten-Wasser, das mit frischer Minze und Zitronensaft verfeinert wird.

Jallab (auch Dschallab oder Jellab) ist ein traditionelles Getränk aus dem Nahen Osten, das auch in Katar seine Fans hat. Es besteht aus Traubensirup, Datteln, Zucker und Rosenwasser, alles typische Zutaten der arabischen Küche. Zur Dekoration schwimmen Pinienkerne und Rosinen in dem erfrischenden Mix. Gern getrunken wird auch **Vimto Cordial**, ebenfalls ein aus der arabischen Welt stammendes Fruchtsaftkonzentrat. Seinen Geschmack bekommt der Drink durch Karotten-, Birnen- und Johannisbeersaft sowie verschiedene Kräuter und Gewürze. Und natürlich Zucker.

Der nächste Getränke-Star ist **Qamar al-Din**, ein Sud aus getrockneten Aprikosen, Wasser, Zucker und Rosenwasser. Alternativ zum Rosenwasser kann man auch Orangenblütenwasser verwenden.

Tamer Hindi besteht aus Tamarindensaft, Zucker und Rosenwasser. Kalt serviert ist er wie die anderen Drinks sehr erfrischend und versorgt den Körper mit vielen Mineralstoffen.

Wer es heiß und süß mag, sollte einen **Qahwa**, einen für Katar typischen Kaffee mit Kardamom, Kreuzkümmel, Nelken und Zucker bestellen. **Karak Chai** ist ein Schwarztee, der ebenfalls mit Kardamom und gesüßter Kondensmilch verfeinert wird. Daneben erfreuen noch weitere Teespezialitäten die Bewohner:innen des Emirates. Diese aufzuzählen würde allerdings den Rahmen sprengen.

Die Einwohner:innen Katars sind ein bunt zusammengewürfelter Mix aus vielen Kulturen, die eines gemeinsam haben: Sie alle lieben wegen der hohen Temperaturen gekühlte Getränke. Wie Sie sehen, spielt in fast allen eine **intensive Süße** eine große Rolle, unterschiedlichste Gewürze und Kräuter geben dem Ganzen einen orientalischen Touch. Zur Einstimmung auf ein hoffentlich erfolgreiches und begeisterndes WM-Erlebnis könnte man das eine oder andere durchaus ausprobieren.

Shereve! (Prost!)



Zahlen, Daten Fakten

Geografische Lage	Emirat in Vorderasien, am Persischen Golf
Amtssprache	Arabisch
Hauptstadt	Doha
Staatsform	Absolute Monarchie
Fläche	11.627 km ² (Deutschland 357.588 km ²)
Einwohnerzahl	2.677.000 (Deutschland 83.237.124)
Zeitzone	UTC+3 (im Winter +2 Stunden): Wichtig: Bei einem Anstoß um 18:00 Uhr (Katar) reicht es, wenn Sie um 20:00 Uhr im Trikot startklar sind.



DIE NEUEN



Eckes-Granini granini Trinkgenuss Guave-Drachenfrucht

Unter dem Motto „Probier mal pink!“ hat granini die neue, exotische Sorte Guave-Drachenfrucht für den Getränkefachgroßhandel auf den Markt gebracht. Die einzigartige Kombination der beiden Tropenfrüchte verspricht ein nie da gewesenes Geschmackserlebnis mit einem besonders erfrischenden und süß-säuerlichen Touch. Das begeistert nicht nur pur, sondern auch als Schorle oder Cocktail.

1-l-MW-Flasche



Unibev Vitavate Grüner Apfel

Der grüne Apfel ist da! Das kalorienarme Vitaminwasser Vitavate löste vor allem in der Fußball-Community einen regelrechten Hype aus und meldet schon wenige Monate nach Verkaufsstart Rekordzahlen.

Neben den vier Standardsorten ist jetzt die neue Geschmacksrichtung „Grüner Apfel“ da. Lecker, natürlich und gesund.

0,5-l-PET-EW-Flasche



Schweppes Virgin Mojito

Schweppes Virgin Mojito ist die neue alkoholfreie Erfrischung mit dem Geschmack des beliebten Cocktailklassikers Mojito nach Limette und Minze.

6 x 1,25-l-PET-EW-Flasche



Budvar Nealko

Für das alkoholfreie Lagerbier Budvar Nealko werden dieselben Rohstoffe wie für das Budweiser Budvar Original Czech Lager verwendet.

Ein spezielles Verfahren hemmt die Entstehung von Alkohol auf max. 0,5 Vol.-% – so bleibt der Geschmack erhalten!

6 x 0,33-l-MW-Flasche

Karlsberg MiXery Ultimate Ice Tea

Mit der Einführung des MiXery Ultimate Iced Teas bringt MiXery den ultimativen Eistee auf den Markt und reagiert somit auf den Trend der MiXery Zielgruppe – und das ganz ohne Bier! Denn MiXery Ultimate Iced Tea ist ein alkoholisches Mischgetränk auf Fruchtweibasis – in den beliebten Sorten Lemon und Peach. Innovativ ist aber nicht nur das Produkt, sondern auch das Gebinde, denn der 0,5-l-Getränkekarton ist optimal für den Genuss unterwegs – wiederverschließbar, leicht und pfandfrei.

0,5-l-EW-Karton



Karlsberg MiXery Iced Yellow

Dem Erfolgsprodukt MiXery Iced Blue, der erfrischende Biermix mit dem Energy-Kick aus Guarana, wurde ein ebenbürtiger Partner zur Seite gestellt: MiXery Iced Yellow. Der erfrischende Energy-Biermix mit einem Spritzer Zitrone entspricht genau dem Zeitgeist der Konsument:innen. MiXery Iced Yellow wurde kürzlich von der RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel zur erfolgreichsten Produktinnovation des Jahres

2022 in der Produktkategorie der Biermischgetränke prämiert. MiXery Iced Yellow ist somit Bestseller des Jahres!

0,5-l-EW-Dose



Gerolsteiner Ursprung

Das außergewöhnlich mineralstoffreiche Mineralwasser Gerolsteiner Ursprung präsentiert sich in einem neuen Design, das optisch mit Gerolsteiner Naturell, dem Neuzugang im Longneck-Sortiment, harmoniert.

24 x 0,33-l-Longneck-Glas-MW-Flasche

Gerolsteiner Naturell

Seit November gibt es das beliebte stille Mineralwasser Gerolsteiner Naturell auch im Longneck-Gebinde. Mit 807 mg Mineralien pro Liter schmeckt es angenehm weich, erfrischend und ist zudem natriumarm.

24 x 0,33-l-Longneck-Glas-MW-Flasche



Bitburger Bitburger 0,0 % Herb Pils Alkoholfrei

0,0% Alkohol, 100% erfrischend-herber Genuss: Das Bitburger 0,0% Herb Pils Alkoholfrei ist das alkoholfreie Bier mit herb-frischem Geschmack, ganz ohne Zucker und kalorienreduziert – die perfekte Erfrischung bei gemeinsamen Aktivitäten mit Freund:innen.

4 x 6 x 0,33-l-MW-Flasche



Hövelmann Getränkevertrieb Rheinfels Quelle Grapefruit

Rheinfels Quelle Grapefruit begeistert mit einem Hauch erfrischend süß-herbem Aroma. Die neue Sorte erweitert ab Frühjahr 2023 die Range der natürlich aromatisierten Mineralwässer von Rheinfels Quelle mit null Kalorien, ohne Zucker und Süßungsmittel.

0,75-l-PET-EW-Flasche, Sixpacks und POS-Mix-Display

Krombacher's Fassbrause Zitrone naturtrüb

Natürlich fruchtig und erfrischend zitronig: Den Sortenklassiker jetzt auch als Krombacher's Fassbrause Zitrone naturtrüb genießen. Mach auf für fruchtige Augenblicke!

4 x 6 x 0,33-l-MW-Flasche



Krombacher Radler zuckerfrei

Krombacher Radler zuckerfrei mit 0 % Zucker, 1 Vol.-% Alkohol und weniger Kalorien sorgt für spritzigen Radler-Genuss zum Wohlfühlen und bietet somit die perfekte Alternative für alle, die ein gutes Radler zu schätzen wissen!

4 x 6 x 0,33-l-MW-Flasche



Hofbräu Winterzwickl

Ein untergäriges und unfiltriertes Dunkles: harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Röstmalznote. Saisonspezialität von Ende Oktober bis Mitte Januar.

20 x 0,5-l-MW-Flasche



Hofbräuhaus Hell

Ein außergewöhnlich charaktervolles Münchner Helles, gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Es ist süffig, weich und angenehm gehopft mit einem Alkoholgehalt von 5,1 Vol.-%.

20 x 0,5-l-MW-Flasche / 20 x 0,33-l-MW-Flasche



HOFBRÄUHAUS HELL

SO SCHMECKT MÜNCHNER BIERTRADITION.

In 0,33l und 0,5l erhältlich!





Die Feuerzangenbowle ist ein Klassiker. Ein vollmundiger Rotwein, mit winterlichen Gewürzen und Früchten versehen, schmeckt bei Minusgraden am besten. Der heimliche Star des Ganzen ist jedoch der Rum. Die aromatische Mischung bringt uns wunderbar in festliche Stimmung – doch sie sollte in Maßen genossen werden. Wir haben hier zwei wärmende Rezepte für Sie, eins ist der Tradition verpflichtet, das andere eine Variante mit neuen Aromen. Zum Wohlsein!

HOW-TO FEUERZANGEN- BOWLE

TRADITIONELLES REZPT

Zubereitung:

Die Orangen waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreißer möglichst dünn und spiralförmig abschneiden und beiseitelegen. Die Orangen in kleine Stücke und die Zitrone in Scheiben schneiden. Schalen und Fruchtstücke zusammen mit dem Wein und den Gewürzen in einen Topf geben und erwärmen. Nicht aufkochen lassen! Das Stövchen (Rechaud) anzünden und den Topf daraufstellen. Den Zuckerhut auf die Feuerzange auflegen und mit Rum beträufeln. Den Zucker dann mit einem Streichholz oder Feuerzeug entflammen. Wird die Flamme kleiner, etwas Rum mit einer Schöpfkelle nachgießen. Gut umrühren und genießen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten



Zutaten für 8 Personen:

- 3 l trockener Rotwein, z. B. reifer Spätburgunder (Pinot Noir) oder Dornfelder
- 500 ml Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)
- 2 Orangen, unbehandelt
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Stangen Zimt
- 5 Gewürznelken
- 4 Sternanis
- 1 Zuckerhut (250 g)
- 500 ml brauner Rum, 80 Vol.-%, z. B.

TRADITION NEU INTERPRETIERT

Zubereitung:

Die drei Zitronen gut abwaschen und abtrocknen. Zwei Zitronen in dünne Scheiben schneiden.

Die Schale der dritten Zitrone mit einem Zestenreißer in dünne Streifen schneiden. Den Weißwein, die Zitronenscheiben und die Vanilleschote in einem Topf auf etwa 60 °C erhitzen. Nicht kochen! Den Topf auf ein Stövchen (Rechaud) stellen. Den Zuckerhut auf eine Zuckerzange legen, mit etwas weißem Rum beträufeln und anzünden. Falls die Flamme zu verlöschen droht, mit einer Schöpfkelle etwas Rum nachlegen. Nachdem der Zuckerhut vollständig „abgebrannt“ ist, den Sherry in die weiße Feuerzangenbowle einrühren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 6 Personen:

- 2 l trockener Weißwein mit leichtem Bouquet
- 3 Zitronen, unbehandelt
- 1 Vanilleschote
- 1 Zuckerhut (250 g)
- 300 ml trockener Sherry
- 500 ml weißer Rum, mind. 54 Vol.-%



Wir alle kennen es, in den letzten Wochen des Jahres laufen auf fast allen TV-Sendern unzählige Jahresrückblicke. Was ist passiert, was war wichtig und welche Momente haben die letzten Monate geprägt? Auch wir haben einen kleinen Jahresrückblick für Sie vorbereitet. Wir schauen gemeinsam auf die Getränketrends des vergangenen Jahres zurück und, was wohl noch spannender ist, wir werfen einen Blick auf die Trends für das kommende Jahr. Sind Sie bereit? Dann Vorhang auf!

GETRÄNKE-TRENDS 2023

Schon lange zeichnet sich ein steigendes Gesundheitsbewusstsein ab. Das spiegelt sich auch im Getränkebereich wider. So waren im Jahr 2022 Erfrischungen mit **wenig oder gar keinem Zucker** oder mit **alternativen Süßungsmitteln**, wie **Zuckerrohrsaft** oder **Agavendicksaft**, sehr beliebt. Um dieser Entwicklung gerecht zu werden, befand sich unter den Produktneuheiten eine bunte Vielfalt an zuckerfreien, aromatisierten Getränken und **Infused Water, CBD, Probiotika und Kombucha** waren ebenfalls beliebte, gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe. Selbst im Bereich der Spirituosen spiegelt sich der Trend wider, da der Verzicht auf Alkohol zunehmend zum Thema wird. Um diesen neuen Konsumentenwünschen gerecht zu werden, kamen auch eine Reihe von neuen alkoholfreien Varianten klassischer Spirituosen auf den Markt.

Nun aber genug zurückgeschaut! Blicken wir in die Zukunft – was erwartet uns getränketechnisch im neuen Jahr? Das immer weiter steigende Gesundheitsbewusstsein wird auch in den kommenden Monaten den Weg vorgeben.

Es wird erwartet, dass die bereits seit 2022 bestehenden Trends weiter Fahrt aufnehmen. Weniger Zucker, alkoholfreie Getränke und Inhaltsstoffe mit Zusatznutzen werden daher weiterhin eine große Rolle spielen. Es wird jedoch noch ein neuer Ansatz bei der Herstellung hinzukommen: **Fermentierung**. Dieses Verfahren hat in vielen Kulturen eine lange und traditionsreiche Geschichte, da sie viele Vorteile bietet. Durch diese Form der Konservierung entstehen nicht nur **neue und intensive Geschmacksstoffe**. Fermentierte Produkte enthalten auch eine große Anzahl an **Milchsäurebakterien**, mit denen wir unserer Gesundheit etwas Gutes tun. Fermentierte Getränke wird es **nicht nur im alkoholfreien Segment** geben, sondern es werden **auch alkoholische Getränke mit komplexem Geschmack** zukünftig in die Regale gelangen.

Aber nicht nur in Bezug auf Fermentierung wird es im Spirituosenbereich experimentell! Viele Hersteller versuchen sich zunehmend von den traditionellen Verfahren zu lösen und **Neues auszuprobieren**. Unbekannte und spannende Zutaten, wie **ungewöhnliche Kräuter und Extrakte**, werden eingesetzt, sodass andersartige Produkte entstehen. Auch neue oder veränderte Techniken bringen Bewegung in das Spirituosen-sortiment. Ein Produzent aus dem **Silicon Valley beschleunigt** zum Beispiel **die Alterung von Whisky** mithilfe eines **datengesteuerten eigenen Prozesses**. Dadurch werden **weniger Energie, Wasser und Holz verbraucht** als bei anderen Whiskys. Die Geschmacksaromen werden vorab bestimmt und nicht hinterher. Auch der Nachhaltigkeitsaspekt wird bei der Herstellung von Spirituosen eine weitreichendere Rolle spielen. So versuchen immer mehr Unternehmen möglichst **klimafreundlich zu produzieren** und der Umwelt nicht zu schaden. Zutaten von **lokalen Erzeuger:innen und kürzere Transportwege** sind nur zwei Ausprägungen des Nachhaltigkeitsgedankens. Das dänische Unternehmen Empirical Spirits nutzt zum Beispiel **Abfälle von Kaffeefrüchten** für die Produktion von Wodka. Dadurch, dass Empirical Spirits Kaffee anstatt von Kartoffeln verwendet, können sich andere Aromen im Wodka entwickeln und die **natürlichen Ressourcen werden gleichzeitig geschont**.



Für die anstehenden kalten Monate werden typische Winterklassiker wieder mehr in den Fokus rücken. Wintergetränke auf Fruchtweinsbasis, wie Fruchtglühwein, Fruchtpunsch oder klassischer Glühwein haben im vergangenen Winter nach einem Corona-Einbruch wieder deutlich zugelegt. Durch den Wegfall der Corona-Beschränkungen im privaten Umfeld, wie auch in der Gastronomie, wird sich diese Entwicklung für den kommenden Winter verstärken.



Zusammengefasst werden uns im kommenden Jahr die bereits **bekanntesten Trends, wie das stärkere Gesundheitsbewusstsein und Nachhaltigkeit**, weiterhin begleiten. **Innovationen und neue Produkte** werden aufgrund weiterentwickelter Technologien und Herstellungsprozesse zusammen mit ausgefallenen Zutaten entstehen. Der Nachhaltigkeitsgedanke rückt bei der Herstellung und Auswahl der Zutaten weiter in den Fokus.

Wir sind gespannt auf das kommende Jahr!

GESETZES-ÄNDERUNGEN 2023

Erhöhung der Tabaksteuer

Vor 25 Jahren lag der Anteil der Raucher:innen bei ungefähr 25 Prozent. Heutzutage greifen noch etwa 6 Prozent der Bevölkerung zu Zigarette und Co. **Ab 2023** werden sie tiefer in ihre Taschen greifen müssen. Der Bundestag hat beschlossen, dass die Tabaksteuer für eine Packung mit 20 Zigaretten im kommenden Jahr um **durchschnittlich 10 Cent steigt**. Weitere Preiserhöhungen werden in den Jahren **2025 und 2026** folgen. E-Zigaretten, Shisha-Tabak und Tabakerhitzer waren bis vor einigen Monaten nur schwach besteuert. Auch hier wird **die Steuerschraube** zu Jahresbeginn sukzessive angezogen.

Beschluss eines Lieferkettengesetzes (LkSG)

Kinder- und Zwangsarbeit sowie der zunehmenden Umweltzerstörung in internationalen Lieferketten soll mit diesem Gesetz ein Riegel vorgeschoben werden. Die **Arbeitsbedingungen** in allen Stufen der Lieferkette sollen verbessert werden – wenn auch nur schrittweise. Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) wurde bereits im Jahr 2021 verabschiedet und wird ab dem **1. Januar 2023** für Unternehmen mit mehr als 3.000 Mitarbeiter:innen in Kraft treten. Am **1. Januar 2024** folgen dann Unternehmen mit mehr als 1.000 Beschäftigten. Getränkefachmärkte sind von diesem Gesetz zwar nur indirekt betroffen, aber davon gehört zu haben, schadet nicht.



Weitere Schritte der Einwegplastik-Richtlinie und Novellierung des Verpackungsgesetzes

Spätestens seit Januar 2022 sind Getränkedosen sowie Einweg-Getränkeflaschen aus Kunststoff pfandpflichtig – mit wenigen Ausnahmen – unabhängig vom Inhalt. Am **01.01.2023** tritt nun ein Gesetz in Kraft, das noch einen Schritt weiter geht: Sowohl Speisen als auch Getränke zum Mitnehmen müssen zumindest in einer **Mehrwegverpackung** angeboten werden. Einweg-Lebensmittelverpackungen bleiben dabei weiterhin als Alternative erlaubt, dürfen aber nicht billiger sein als Mehrwegvarianten. Anbieter der To-go-Gerichte und -Getränke dürfen Pfand verlangen, das bei Rückgabe entsprechend erstattet wird. Diese **Mehrwegpflicht** fällt für Betriebe mit weniger als fünf Angestellten und einer Ladenfläche von unter 80 qm weg. Bringen Kund:innen allerdings ihre eigenen **Mehrwegbehältnisse** (z. B. Lunchbox oder Kaffeebecher) mit, muss die Möglichkeit für ein Befüllen derselben gegeben sein. Hält man sich nicht an diese Vorgaben, drohen Bußgelder.

Im **ersten oder zweiten Quartal** steht auch eine erneute Überarbeitung zur Novellierung des **Verpackungsgesetzes (VerpackG)** an. In welcher Form und mit welchem zeitlichen Horizont die Vorschriften für Mehrweg- und Einweggetränke geändert werden, lässt sich aus heutiger Sicht schwer sagen. Ein Vorschlag der Bundesregierung sieht unter anderem eine verpflichtende Listung und / oder **Rücknahme von Mehrweg-Getränkeverpackungen** vor. Verstärkt in die Pflicht genommen werden sollen auch Hersteller:innen und Konsument:innen. Stichworte wie Abfallvermeidung und Recycling werden die Marschrichtung bestimmen. Über Beschlüsse in der EU, im Bundesrat und Bundestag sowie Daten für das Inkrafttreten halten wir Sie auf dem Laufenden.

Pflicht zur Arbeitszeiterfassung

Eine neue Vorgabe ohne Übergangszeitraum – umsetzbar: sofort! So überraschte das Bundesarbeitsgericht (BAG) mit seinem Urteil am **13.09.2022** Deutschlands Arbeitgeber:innen. Es wurde beschlossen, dass im Hinblick auf EU-Vorgaben die von Arbeitnehmer:innen geleistete **Arbeitszeit** in einem System **dokumentiert** werden muss. Falls eine solche Praxis noch nicht existiert, kann zum Beispiel eine Excel-basierte Notlösung den Übergang etwas leichter machen.



Den Moment genießen:
die Gerolsteiner Erfrischungen



Fünf attraktive Erfrischungen im Longneck-Gebinde

Seit dem Frühjahr bietet Gerolsteiner innovative Getränke in der 0,33-Liter-Longneck-Glas-Mehrwegflasche an. Der starke Start, den die Erfrischungen in der Gastronomie hinlegten, zeigt auch bestes Potenzial für die Vermarktung im LEH und in Getränkefachmärkten. Den Auftakt haben zwei Gerolsteiner Limos in den Geschmackrichtungen **Citrus-Minze** und **Orange-Passionsfrucht** gemacht sowie eine sortenreine **Elstar Apfelschorle** und das ganz neue, außergewöhnlich hoch mineralisierte Mineralwasser Ursprung. Ab November ist auch das beliebte stille Mineralwasser Gerolsteiner Naturell in der Longneck-Flasche erhältlich. Damit baut Gerolsteiner das Sortiment zu einem starken Quintett aus. Die Longnecks werden im 24er-Kasten angeboten.

Zwei Mineralwässer, zwei Charaktere

Die im Charakter ganz unterschiedlichen Mineralwässer stammen beide aus dem Gerolsteiner Quellgebiet in der Vulkaneifel. Das kohlenstoffhaltige Gerolsteiner Ursprung kommt aus einer Quelle, in deren Tiefe besonders viele Mineralstoffe aus dem Gestein gelöst werden und enthält dadurch 4.441 mg Mineralien pro Liter, schmeckt dabei trotzdem ausgewogen und mild. Gerolsteiner Naturell wendet sich an Fans von stillem Mineralwasser. Mit 807 mg Mineralstoffen pro Liter ist es weich im Geschmack, erfrischend und natriumarm. Gerolsteiner Ursprung erhält ein neues Etikettendesign, das optisch mit dem des Neuzugangs Naturell harmoniert.



Drei fruchtige
Durstlöcher

Starkes Mineralwasser-Duo: Gerolsteiner Naturell und Gerolsteiner Ursprung

Neu im
Longneck-Gebinde:
Gerolsteiner
Naturell



Gerolsteiner
Ursprung
präsentiert sich im
neuen Look

Innovatives Marketing

Seine Longnecks unterstützt Gerolsteiner mit spannenden Marketing-Ansätzen. Ein herausragendes Beispiel war im Sommer 2022 die „Am besten Mit Euch“-Tour mit exklusiven Konzerten von Top-Acts wie **Querbeat**, **Felix Jaehn** und **Wincent Weiss**. Hinzu kommt ein breites Spektrum an Social-Media-Aktivitäten.

RAFFINIERT & WINTERLICH

6 GETRÄNKE FÜR DIE FESTLICHEN TAGE

Aperitifs – ein feierlicher Start ins Weihnachtsmenü

Die gesamte Familie oder beste Freund:innen kommen zusammen, um ein leckeres Weihnachtsmenü zu genießen. Da darf ein winterlicher Aperitif nicht fehlen. Wir stellen Ihnen drei tolle Rezepte vor, bei denen Ihre Sinne vor Freude tanzen werden:

Fix fertig: Granatapfel-Secco

Zutaten für 6 Erwachsene:

- 1 l Granatapfelsaft
- 350 g Granatapfelkerne
- 1 Flasche Prosecco (oder Sekt, Champagner, Crémant)
- 6 Rosmarinzweige
- Ein paar Eiswürfel (nach Belieben)
- 6 Gläser (Tumbler)

Zubereitung:

Granatapfelkerne und Eiswürfel in ein Glas geben. Das Glas zu 2/3 mit dem Schaumwein füllen. Dann mit Granatapfelsaft aufgießen. Zum Schluss das Getränk mit einem Rosmarinzweig garnieren.



Zubereitungszeit:
5 Minuten
Schwierigkeitsgrad:
Einfach
Energie:
ca. 210 kcal/Glas

Weihnachtsgruß aus Portugal: Port Tonic

Zutaten für 4 Erwachsene:

- 20 cl Portwein (weiß)
- 8 cl Grapefruitsaft (frisch gepresst)
- 40 cl Tonicwater
- 1 großer Cocktailshaker
- Ein paar Eiswürfel (nach Belieben)
- 4 Longdrink-Gläser
- 1 Grapefruit zum Garnieren

Zubereitung:

Portwein und Grapefruitsaft mit einigen Eiswürfeln in einen großen Cocktailshaker geben und ca. 10 Sekunden kräftig schütteln. Falls nur ein kleiner Shaker vorhanden ist, halbieren Sie die Menge und mixen in mehreren Durchgängen. Vier Longdrink-Gläser mit Eis füllen, den Inhalt des Shakers zugießen und mit Tonic Water auffüllen. Mit der Grapefruit dekorieren.

Zubereitungszeit:
10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:
Einfach
Energie:
ca. 150 kcal/Glas



Exotisch mal anders: Kaki Gin Fizz

Zutaten für 6 Erwachsene:

- 12 cl Gin
- 6 cl Ingwersirup
- 48 cl Ingwerlimonade
- 2 Kakis (Sie benötigen 240 g Kakipüree)
- 2 Prisen Zimt
- 6 Rosmarinzweige als Deko
- 6 Gläser (Sektschalen)

Zubereitung:

Die Zutaten für den Drink müssen kalt sein. Die Kakis aus dem Kühlschrank nehmen, waschen und mit Schale pürieren. Dann alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen. Den Kaki Gin Fizz in Sektschalen gießen, mit Zimt bestreuen und mit Rosmarinzweigen dekorieren.

Zubereitungszeit:
10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:
Einfach
Energie:
ca. 130 kcal/Glas



Heiße Cocktails gegen kalte Füße

Wenn wir einen Blick aus dem Fenster werfen, dann wird uns bei trübem Wetter schnell bewusst: Der Winter ist da. Für den einen Freud, für den anderen Leid. Aber um diese düsteren Tage mit einem warmen Lächeln zu überstehen, haben wir für Sie drei leckere, heiße X-Mas-Cocktails zusammengestellt, die Ihr Herz an solch ungemütlichen Tagen höherschlagen lassen:

Hot Christmas

Zutaten für 1 Erwachsenen:

- 120 ml Apfelsaft
- 1 TL Grenadinesirup
- 1 Schuss Calvados, nach Belieben
- 10 cl Schlagsahne
- 1 Prise Zimtpulver

Zubereitung:

Apfelsaft in ein mikrowellengeeignetes Glas füllen und bei mittlerer Hitze ein bis zwei Minuten erwärmen. Anschließend Grenadinesirup hinzugeben, aber nicht umrühren und nach Belieben Calvados hineingießen (alkoholfreie Variante: ohne Calvados). Schlagsahne mit einem Mixer leicht aufschäumen (nicht fest schlagen) und in das Glas geben. Das warme Getränk zum Schluss mit Zimtpulver bestäuben.

Zubereitungszeit:
5 Minuten
Schwierigkeitsgrad:
Einfach
Energie:
ca. 130 kcal/Glas (mit einem Schuss Calvados)





WHITE RUSSIAN

Heißer White Russian

Zutaten für 4 Erwachsene:

- 2 1/2 Tassen Kaffee, frisch aufgebrüht
- 1/2 Tasse Sahne
- 1/2 Tasse Kaffeelikör
- 1/4 Tasse Wodka
- Ein Schuss Sprühsahne oder frische Sahne, nach Belieben
- 1 Prise Zimtpulver

Zubereitungszeit:
10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:
Einfach

Energie:
ca. 400 kcal/Glas

Zubereitung:

Kaffee frisch kochen. Anschließend Kaffee, Sahne, Kaffeelikör und Wodka in einen Kochtopf gießen und etwa drei Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen, nicht aufkochen lassen! Den White Russian gleichmäßig auf vier Cocktailgläser verteilen. Entweder mit Sprühsahne oder frisch zubereiteter Schlagsahne garnieren. Zum Schluss mit etwas Zimt bestreuen.

Hot Mojito

Zutaten für 1 Erwachsenen:

- 60 ml weißer Rum
- 50 ml Limettensaft
- 4 TL brauner Zucker
- 2 frische Minz-Zweige
- 90 ml kochendes Wasser

Zubereitungszeit:
10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:
Einfach

Energie:
ca. 245 kcal/Glas

Zubereitung:

Rum in eine Tasse oder ein hitzebeständiges Glas geben. Saft von einer halben Limette auspressen und zum Rum gießen. Braunen Zucker dazugeben und gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die frische Minze waschen und ebenfalls dazugeben. Zuletzt kochendes Wasser aufgießen, hinzugeben und das Ganze bei gelegentlichem Rühren fünf Minuten ziehen lassen.



HOT MOJITO

Geschmack auf Lager? Probably.

Carlsberg Premium Lager

Carlsberg Lager wächst seit 2020 mit Ø +10% überproportional zum Markt.¹

Carlsberg 0.0 Lager

Carlsberg 0.0 überzeugt mit Geschmack und belegt den 1. Platz in der Blindverkostung.²



Jetzt bestellen!

PROBABLY THE BEST  BEER IN THE WORLD

Carlsberg Deutschland GmbH · Jürgen-Töpfer-Straße 50, Haus 18 · 22763 Hamburg
Tel: +49 40 38 101 937 · www.carlsberg.de

Quellen: ¹Nielsen MarketTrack, LEH+GAM ohne A/L/N, Absatz, CAGR MAT Aug 20-22; ²Agentur Wilke, Preference Mapping, Blindverkostung vs. Hauptwettbewerb, Nov 2020



Im kommenden Jahr finden wieder eine Vielzahl an unterschiedlichen Veranstaltungen und Messen rund um das Thema „Getränke“ statt. Im Folgenden haben wir für Sie die wichtigsten aufgelistet. So können Sie schon jetzt die Termine Ihrer Favoriten im Kalender freihalten.

▪ 13. – 15. Januar 2023
Whisky-Messe 2023
Schloss Trebsen, Trebsen

▪ 15. – 18. Januar 2023
GETRÄNKE IMPULS TAGE,
Saalfelden-Leogang

▪ 26. – 28. Januar 2023
HANSE SPIRIT, Hamburg

▪ 27. – 29. Januar 2023
0711 Spirits 2023, Stuttgart

▪ 17. – 19. Februar 2023
WEINmesse berlin, Berlin

▪ 10. – 14. März 2023
INTERNORGA, Hamburg

▪ 19. – 21. März 2023
ProWein, Düsseldorf

▪ 20. – 22. März 2023
IFE 2023 – International
Food & Drink Event, London

▪ 07. – 11. Oktober 2023
Anuga, Köln

▪ 28. – 30. November 2023
BrauBeviale, Nürnberg

AUSBlick BRANCHEN-EVENTS 2023



EIN SCHATZ DER NATUR

Rheinfels Quelle Mineralwasser ist von Natur aus rein. Ursprünglich rein! Lange vor unserer Zeit, vor über 25.000 Jahren, entstand in den Tiefen des Gesteins in über 300 Metern Tiefe, ein qualitativ **hochwertiges Quellvorkommen**. Dieser Schatz der Natur ist nicht nur ein großes Geschenk an uns, sondern bringt auch eine große **Verantwortung** mit sich. Denn: Nur wenn unsere Umwelt geschützt wird, können wir uns langfristig an ihr und ihren Schätzen erfreuen. Den RheinfelsQuellen ist es von jeher ein besonderes Anliegen, die Produktion so zu gestalten, dass die Umwelt und ihre natürlichen Ressourcen geschont werden. **Für eine lebenswerte Gegenwart – und Zukunft.**

Schmeckt ausgezeichnet

Immer wieder erhält Rheinfels Quelle **Spitzenbewertungen** von Öko-Test und Stiftung Warentest für seine herausragende Qualität und Reinheit. Regelmäßige Kontrollen bestätigen zudem, dass jede Flasche Rheinfels Quelle höchsten **Qualitätsstandards** entspricht.

Die Heimat von Rheinfels Quelle

Das natürliche Mineralwasser Rheinfels Quelle stammt aus dem **Naturschutzgebiet Rheinaue**. Hier wird es quellschonend gefördert. Schon seit Jahrzehnten engagieren sich die Rheinfels Quellen gemeinsam mit dem BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz) dort mit nachhaltigen **Naturschutzmaßnahmen**.



Erfrischende Sorten

Rheinfels Quelle gibt es in den unterschiedlichen Sorten Klassik, Medium, Sanft und Naturelle sowie auch als natürlich aromatisierte Mineralwässer wie zum Beispiel die neue Sorte Rheinfels Quelle Grapefruit – ab Frühjahr 2023 erhältlich.

ALLES AUS?

In den vergangenen drei Jahren wurden wir täglich mit negativen Schlagzeilen konfrontiert. In den Jahren 2020 und 2021 waren es die hohen Inzidenzen und Lockdowns, die uns vor nie da gewesene Herausforderungen stellten. Im Februar 2022 kam dann der Angriffskrieg auf die Ukraine hinzu. Es folgten eine hohe Inflation sowie Versorgungsengpässe bei Lebensmitteln und Energie. Keine Frage, wir befinden uns mehr denn je im Krisenmodus.

DER DOPPELWUMMS – EIN LICHTBLICK AM ENDE DES TUNNELS?

Der Deutsche Brauerbund e.V. (DBB) fordert von der Bundesregierung **Planungssicherheit für die Unternehmen**. Viele Unternehmen bangen angesichts der Verknappung von Ressourcen und Rohstoffen und den damit einhergehenden Kostensteigerungen um ihre Existenz. Der DBB begrüßt daher die Entscheidung in letzter Minute, die **Gasumlage zu kippen** und die Vorbereitung zur **Einführung einer Energiepreislösung**. Holger Eichler, der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bunds, fordert schnelle und unbürokratische Hilfen für die Unternehmen. Der Pressesprecher der Genossenschaft Deutscher Brunnen (GDB), Tobias Bielenstein, sagt: „Selbst wenn die Düngemittelproduktion wieder angezogen werden sollte, würde es Wochen dauern, bis wieder mehr Kohlensäure zur Verfügung steht“.

Eine verlässliche Planung ist schwierig.

Leider gibt es aktuell auch keine Aussicht auf Besserung. Solange die Energiepreise hoch bleiben, wird sich die Situation noch verschärfen. Verbraucher:innen müssen sich also weiterhin auf leere Regalflächen und höhere Preise einstellen.

LIEFERUNG? HEUTE NICHT.

Die eingeschränkte Lieferfähigkeit vieler Getränkehersteller:innen ist die Folge einer Verkettung ungünstiger Faktoren. Während im Sommer das heiße Wetter und der Mangel an Leergut zu Abfüllproblemen geführt haben, gefährden nun die hohen **Energiepreise und der CO₂-Mangel** die Produktion. Aktuell steht nur circa **ein Drittel** der üblichen **CO₂-Menge für Mineralbrunnen** und Brauereien zur Verfügung, weil Europas Düngemittelproduzent:innen aufgrund der steigenden Energiepreise ihre Absatzmengen drosseln. Die Herstellung von Düngemitteln wirft als **Nebenprodukt Kohlensäure** ab. Sie ist äußerst **energieintensiv** und wird aufgrund der **steigenden Preise gemindert**. In der Folge konzentrieren sich viele Brunnen und Brauereien auf die Abfüllung der wichtigsten Artikel, was wiederum zu **leeren Regalen** im Getränkemarkt führt.

ALARM AUCH BEI DEN GFGHS

Auch den Logistiker:innen machen diese Ereignisse deutlich zu schaffen. Zu Beginn waren es vor allem die **hohen Kraftstoffpreise**, welche den GFGHS enorme **Sorgen** bereiteten. Zwar wurde die Mineralölsteuer zeitweise gesenkt, jedoch hatte dies keinen nachhaltigen Effekt. Die Preise für Kraftstoff sind derzeit genauso hoch wie vor der Entlastung. Der allgemeine **Fachkräftemangel**, aber auch der **pandemiebedingte Personalausfall** befeuert die Lage zusätzlich. Viele Logistik-Unternehmen können ihre Geschäfte nicht mehr wie gewohnt abwickeln. In allen Stufen der Lieferkette **fehlt Personal**. Dies kann auch nicht durch externe Dienstleister:innen ersetzt werden, auch hier haben sich die Reihen gelichtet, sagt Dirk Reinsberg, geschäftsführender Vorstand des Bundesverbandes des Deutschen Getränkefachgroßhandels (BV GFGH).¹

?!!

Nun heißt es:

Die eigenen Kosten senken, Ressourcen sparen und getreu dem Motto „Augen zu und durch!“ auf einen baldigen Stopp der Negativ-Spirale hoffen.

GEMEINSAM SCHAFFEN WIR DAS?

Dieser Situation ist wahrlich nichts Positives abzugewinnen. Da von allen Seiten in ihre Geldbeutel gegriffen wird, werden die Konsument:innen mit niedrigen und mittleren Einkommen sicherlich auf den einen oder anderen Genussmoment verzichten.

¹Vgl. Website Getränke-News, Dirk Omlor, 31.08.2022.

LIFE HACKS

Folgende vier Dinge sollten Sie unbedingt tun, um Ihr Immunsystem zu unterstützen:

1. Eine **ausgewogene Ernährung** versorgt Ihr Immunsystem mit wichtigen Nährstoffen.
2. Sport beziehungsweise **Bewegung** sorgt für mehr Serotonin, welches Ihre Abwehrkräfte unterstützt.
3. Durch **Wechselbäder** lernt Ihr Körper, seine Temperatur besser zu regulieren.
4. Stress schwächt Ihr Immunsystem. Nehmen Sie sich auch mal **Zeit, um abzuschalten**. Vergessen Sie nicht, genug zu schlafen.

Zusammenfassend können wir festhalten: Auf sich selbst zu achten und etwas Wellness für Körper und Seele zu betreiben, ist die beste Abwehr gegen Erkältungen.

Gesund durch die eisige Jahreszeit

Die Tage werden immer kürzer und draußen ist es dunkel, kalt und ungemütlich. Das schlägt bei vielen nicht nur auf das Gemüt, sondern auch auf die Gesundheit. Zudem ist es im Arbeitsalltag nicht immer möglich, allen kranken Kund:innen aus dem Weg zu gehen. Deshalb ist es umso wichtiger, das eigene Immunsystem so gut wie möglich zu unterstützen. Denn für dieses birgt die kalte Jahreszeit besonders viel Arbeit.

Unser Getränke-Tipp für ein stärkeres Immunsystem: die „Goldene Milch“

Zutaten:

- 350 ml Milch
- 1 EL Kurkuma
- 1 Stück frische Ingwerwurzel
- 1–2 EL Agavendicksaft/Honig
- 1/4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/4 TL natives Kokosöl
- 1/4 TL Zimt

Und so geht es:

1. Geben Sie Milch, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Kokosöl und Zimt in den Mixer und pürieren Sie dies zu einer feinen Masse.
2. Kochen Sie diese Masse danach in einem Topf auf und lassen Sie sie anschließend noch ein paar Minuten ziehen.
3. Dann sieben Sie die Masse für eine feinere Konsistenz und füllen sie in ein Gefäß Ihrer Wahl.
4. Nach Bedarf mit Agavendicksaft oder Honig abschmecken und genießen.



LET'S TASTE WHITE PEACH

AUFREGEND FRUCHTIG UND LEICHT HERB

LILLET ROSÉ WHITE PEACH

5 cl Lillet Rosé & 10 cl Schweppes White Peach



LADENBAU-KNIGGE

Kundenneugewinnung sowie -bindung ist für jeden Getränkefachmarkt essenziell. Die Optik und der Aufbau eines Marktes spielen neben der Höflichkeit der Mitarbeiter:innen und dem Sortiment eine große Rolle.

Wir geben Ihnen fünf wertvolle Tipps, wie Sie Ihren Getränkefachmarkt ansprechend gestalten.

1

Verzichten Sie auf deckenhängende Preisauszeichnungen. Diese stören den weitläufigen Blick durch den Markt und können zur Verwirrung Ihrer Kund:innen führen. Bringen Sie klare und einheitliche Preisschilder an den Regalen an, damit die Kund:innen den Verkaufspreis, Grundpreis sowie Pfandbetrag nach Preisangabenverordnung erkennen können.



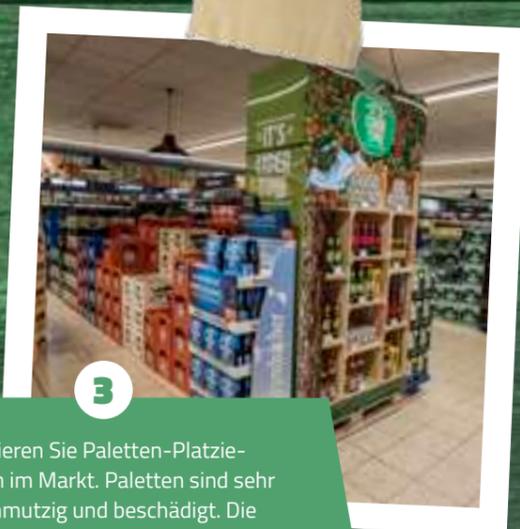
2

Bringen Sie in Ihrem Markt Überbau- grafiken an den Regalen an, sodass sich Ihre Kundschaft direkt zurechtfinden kann. So wird eine stressige Suche nach bestimmten Warengruppen vermieden und Zeit gespart. Bei Markteintritt kann der Kunde schon erkennen, wo sich welche Warengruppe befindet.



3

Reduzieren Sie Paletten-Platzierungen im Markt. Paletten sind sehr oft schmutzig und beschädigt. Die Kund:innen übertragen diesen negativen Eindruck auf die Ware. Außerdem stören sie das Bild eines modernen, aufgeräumten Getränkefachmarktes.



4

Achten Sie darauf, dass der Boden in Ihrem Markt keine Schäden hat. Diese können den Lauf durch den Markt behindern, was zu Ärgernissen bei der Kundschaft führen kann. Außerdem kann ein besonderer Boden in bestimmten Warengruppen, wie z. B. Wein und Spirituosen, eine wertige Atmosphäre schaffen. Ein Boden in Holzoptik strahlt zum Beispiel Wärme aus und lädt die Kund:innen zum Verweilen ein.



5

Achten Sie darauf, dass Ihr Markt ausreichend beleuchtet ist. Eine moderne Beleuchtung setzt die Produkte in das richtige Licht, wodurch sie ansprechender wirken und mehr ins Auge fallen. Das hat den Vorteil, dass Ihre Kund:innen auch auf Produkte aufmerksam werden, die sie zunächst nicht gesucht haben.



BREWED TO TASTE BETTER

FAMILY OWNED FOR GENERATIONS

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

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

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

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

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

So geht's:

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück zwei offizielle WM-Trikots der deutschen Nationalmannschaft für die Fußball-Weltmeisterschaft 2022! 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:

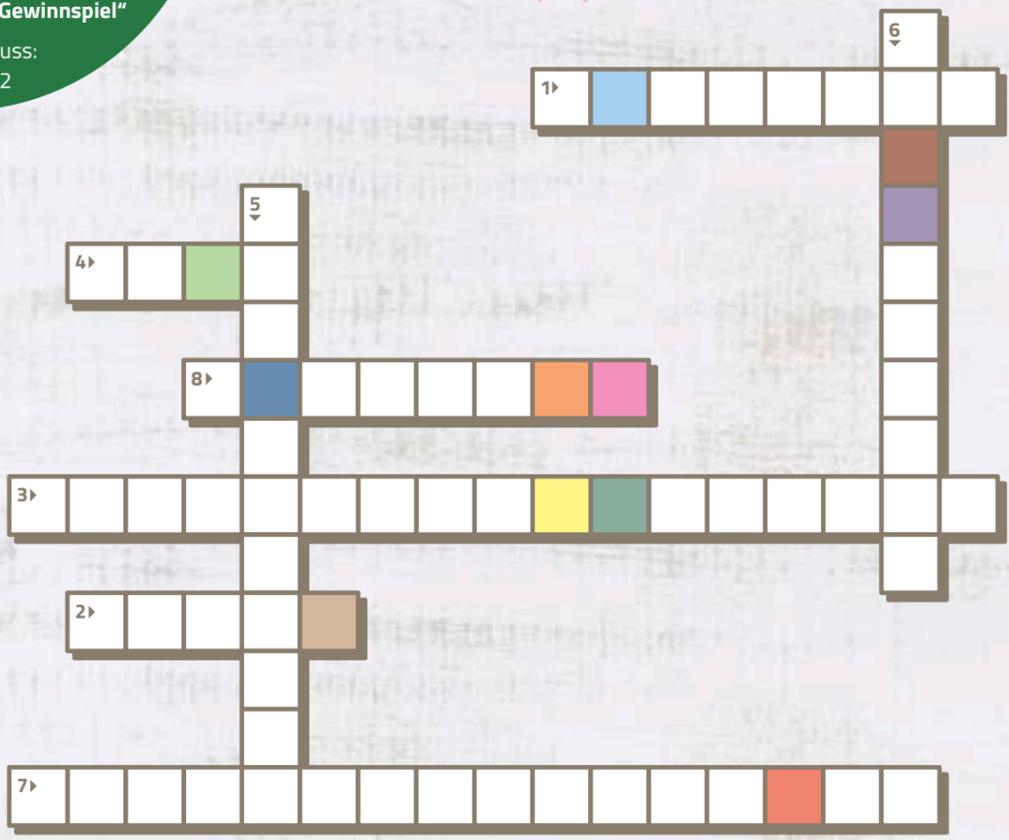
cheerio@fuer-sie-eg.de
Einsende-Stichwort: „Gewinnspiel“

Einsendeschluss:
 31.12.2022

GEWINNEN SIE MIT CHEERIO UND



12 x 2
 offizielle
 WM-Trikots



LÖSUNGSWORT: [Colorful bar representing the solution word]

- 1** Wer kam auf die Idee, ein reichhaltiges Bier speziell für die Winterzeit zu brauen?
- 2** Auf welchem Kontinent findet die diesjährige Fußball-Weltmeisterschaft statt?
- 3** Wie hieß der Pokal, den die Gewinner der Fußball-Weltmeisterschaft vor 1970 erhielten?
- 4** Wie heißt die Hauptstadt von Katar?

- 5** Welche Steuer wird ab 2023 schrittweise erhöht?
- 6** Wodurch lernt unser Körper, seine Temperatur besser zu regulieren?
- 7** Wie heißt der mit winterlichen Gewürzen und Rum versehene Weihnachtsmarkt-Klassiker?
- 8** Worauf sollten Mehrwegkisten in einem Getränkefachmarkt möglichst nicht platziert werden?

Um an dem Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie das Lösungswort mit Ihrem vollständigen Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer bis zum 31.12.2022 an die E-Mail-Adresse cheerio@fuer-sie-eg.de.

Unter den Teilnehmenden, die die richtige Antwort eingesandt haben, werden 12 offizielle WM-Trikots verlost.

Die Teilnahmebedingungen und Hinweise zum Datenschutz finden Sie auf Seite 42 dieser Ausgabe.

VITA VATE



NEUE SORTE:
GRÜNER APFEL

AUF WUNSCH DER COMMUNITY,
 BRINGEN WIR VITAVATE GRÜNER APFEL AUF DEN MARKT!



- B6**
- B12**
- BIOTIN**
- PANTOTHEN SÄURE**
- LOW CALORIE**



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 Strozzyk (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

Franziska Franke (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 40 dieser Ausgabe:

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

Teilnehmen können Personen ab 18 Jahren mit einem Wohnsitz in Deutschland, ausgenommen Mitarbeitende des Veranstalters und der CCEP Deutschland GmbH sowie jeweils deren Angehörige. Der Erwerb von Produkten oder Dienstleistungen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme. Das Gewinnspiel endet am 31.12.2022. Nach diesem Datum eingehende E-Mails werden nicht berücksichtigt.

Die Verlosung erfolgt bis zum 31.01.2023. Jede:r 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 und spätestens 6 Monate nach der Verlosung gelöscht. Die Daten der Gewinner:innen werden zwecks Gewinnversand an die CCEP Deutschland GmbH 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, 50668 Köln
- Bei Fragen zum Datenschutz wenden Sie sich bitte an: datschutzbeauftragter@fuer-sie-eg.de
- 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/datschutz



STARNBERGER GENIESSSEN

*Bier von da,
wo's am schönsten ist*



GESCHMACK: SÜFFIG UND VOLLMUNDIG
OPTIK: GOLDFARBEN
ALKOHOLGEHALT: 4,8 % VOL

Handwerkliche Braukunst trifft
höchsten Qualitätsanspruch

Mit viel Herz und
Leidenschaft gebraut

Kurz gesagt: Gutes aus Bayern.



www.brauerei.bayern



Coca-Cola

Real Magic

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Real Magic und die Konturflaschen sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

**Hol dir das
Gefühl von
Weihnachten
nach Hause!**

