

SKOLL

DAS GETRÄNKE-FACHMARKT-MAGAZIN

★ **FRISCH GEZAPFT**

*Neue Vielfalt
durch Craft Biere*
Seite 08

★ **GUT GEMISCHT**

*Leckere Cocktails
mit Gin*
Seite 24

★ **HOCH HINAUS**

*In der Freizeit
wird gehüpft*
Seite 30



Jetzt mitmachen und einen
stylishen Mini-Kühlschrank
gewinnen.
(powered by Coca-Cola)

Gratis-
exemplar
für unsere
Kunden

Springlebensdig

Was haben Getränkebranche und Freizeittrends gerade gemeinsam? Ganz einfach: Beide sind so springlebensdig wie schon lange nicht mehr. Da sind zum Beispiel die Craft Biere – also handwerklich hergestellte Braukreationen mit hohem Innovationspotenzial – die seit einigen Jahren richtig Schwung ins Bierglas bringen. Mit immer neuen Produkten kämpfen junge wie traditionsreiche Unternehmen gleichermaßen um die Gunst der Kunden. Ein spannender Wettbewerb bei dem vor allem einer gewinnt: Der Kunde. Wie es mit dem Trend weitergeht – skoll hat sich für Sie ein wenig auf dem Markt umgeschaut.

Springlebensdig – und das ist durchaus wörtlich zu nehmen – geht es auch auf dem Freizeitmarkt zu. Die Rede ist von Trampolin-Hallen. Überall in Deutschland wird mittlerweile gehüpft und gesprungen, was Kondition und Beweglichkeit so hergeben. Rund 30 Trampolin-Parks und Jump-Houses gibt es derzeit in Deutschland. Fast ebenso viele sind aktuell in Planung. Was es mit dem trendigen Hüpf-Vergnügen so auf sich hat und warum man nicht zu schnell zu hoch springen sollte, erfahren Sie ab Seite 30.

Des Weiteren berichten wir über leckere Cocktails mit der Trendspirituose Gin und stellen Ihnen den Skrei vor, einen so köstlichen wie hochwertigen Fisch aus den Gewässern Norwegens. Ebenfalls in diesem Heft: coole Getränke-News, interessante Buch-Tipps und unser heißgeliebtes Preisausschreiben, bei dem auch diesmal wieder tolle Gewinne abgeräumt werden können. Kurz und gut: Ein springlebensdiges Magazin eben. Viel Spaß damit.

Ihr skoll-Team

IMPRESSUM

skoll

Das nationale Getränke-Magazin für die Kunden der Getränke-Fachmärkte

Herausgeber (verantwortlich)

GEVA GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Straße 18
50226 Frechen
www.geva.com

Geschäftsführung

Andreas Vogel (Sprecher)
Irmgard Küster

Redaktion (verantwortlich)

GEVA GmbH & Co. KG
Rupa Chatterjee
Albert-Einstein-Straße 18, 50226 Frechen
Telefon (0 22 34) 18 34 171
Fax (0 22 34) 18 34 5171
E-Mail: chatterjee@geva.com

Jörg van Alen

Benrodestr. 105, 40597 Düsseldorf
Telefon (0172) 240 55 64
E-Mail: info@die-gastronauten.de

Koordination

GEVA GmbH & Co. KG
Brigitte Pehnert, Gabriele Boecke

Anzeigenvertretung

Die Gastronauten,
Jörg van Alen
Benrodestr. 105, 40597 Düsseldorf
Telefon (0172) 240 55 64
E-Mail: info@die-gastronauten.de

Gestaltung

Pohl & Rick Grafikdesign, Düsseldorf

Herstellung

Media Cologne
Kommunikationsmedien GmbH, Hürth

Erscheinungsweise

3-mal jährlich
Nächste Ausgabe: März 2018

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Herausgebers. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Irrtümer bleiben vorbehalten.

Fotos: Soweit nicht namentlich gesondert in den Artikeln ausgewiesen, ergibt sich der Ursprung der Bilder bzw. die Rechte daran aus den in den Texten genannten Firmen oder aus den Inhalten der Fotos bzw. Bildunterschriften von selbst oder es handelt sich um Autorenbilder.

...gebraut mit Leib und Seele.

„Mein Qualitätsversprechen:
Jedes ERDINGER Weißbier
kommt aus Erding und ist mit
den besten Rohstoffen
gebraut.“

Ihr



Werner Brombach
Inhaber der Privatbrauerei
ERDINGER Weißbräu



Die ERDINGER Winterspezialitäten!

Wenn es draußen wieder kälter wird, startet die genussvolle Zeit mit den besonders aromatischen ERDINGER Weißbierspezialitäten. Freuen Sie sich auf drei besonders vollmundige und würzige Schmankerl.

In teilnehmenden Märkten sind die ERDINGER Winterspezialitäten auch in zwei attraktiven Sondergebinden erhältlich: ERDINGER Schneeweisse mit fünf Flaschen + Glas sowie je zwei Flaschen ERDINGER Schneeweisse, ERDINGER Pikantus und ERDINGER Dunkel im Weihnachtskarton.



- 03 Editorial/Impressum
- 06 Marktplatz
Neuheiten und interessante Produkte
- 08 Des Guten zuviel?
Große Vielfalt durch Craft Biere
- 12 Getränke-News
Neues aus der Getränke-Szene
- 18 Buch-Tipps
Interessantes zum Schmökern
- 20 Energie-Versorger
Energizer werden Bio
- 24 Hier ist Gin drin
Leckere Cocktailvorschläge
- 26 Skrei vor Glück
Über das „Gold der Lofoten“
- 28 Tafeln mit Stern
Schmuckstücke, die alle Blicke auf sich ziehen
- 30 Freizeit-Trends
Den Stress einfach weghüpfen
- 32 SoSo!
Die Seite für junge Leser
- 34 skoll-Preisausschreiben
Mitmachen & Gewinnen

08



Foto: © iStock.com / @ ValentijnVolkov

Foto: © iStock.com / @ Foxys_forest_manufacture



20

24



Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (DfM)

28

Foto: Stars for Europe / Matti Hillig



30

Foto: JUMP House / Tom Menz



marktplatz

Öfter mal was Neues. Extrem große Bodendielen beispielsweise oder microverzahnte Messer, die Pizzen und Steaks ruck-zuck zerteilen. Möglicherweise haben Sie ein Faible für trendigen Filterkaffee oder zweirädrige E-Mobilität. Neugierig geworden? Wir laden Sie herzlich zu einem kleinen Bummel über unseren Marktplatz ein und hoffen, dass zwischen „einzeigriger Uhr“ und „formschöner Etagere“ das Richtige für Sie dabei ist.

DREH-BAR



Drehbar, stylish und formschön: Die Etagere der Kollektion ONO sorgt für gute Laune bei Tisch. Das Konzept und die Formsprache von ONO stammen von dem deutschen Designer Kilian Schindler. Ein selbstverständlicher Materialmix mit Elementen aus Holz, Silikon, Glas und Drahtgeflecht unterstreicht den modernen Look und macht die Form zum wandelbaren Allrounder.
www.rosenthal.de

Foto: Rosenthal GmbH

MESSER-SPITZE

Ab sofort hat Friedr. Dick Pizza- und Steakmesser in zwei Ausführungen im Sortiment: mit Wellenschliff und besonderer Microverzahnung oder mit glatter Schneide. Bei beiden Varianten sind die Klingen extrem scharf und bleiben es auch erstaunlich lange. Der ergonomisch geformte Vollkunststoffgriff liegt angenehm in der Hand und ist in den Farben Schwarz, Rot und Apfelgrün lieferbar. Mit einer Klingenlänge von 12 cm ist das Messer handlich und optimal zum Schneiden von Pizza und Steak geeignet. Dank des Wellenschliffs mit feiner Microverzahnung schneiden Sie auch den knusprigen Rand von Pizzen problemlos.
www.dick.de



Foto: Friedr. Dick GmbH & Co. KG

EIN-ZEIGER



Während das moderne Leben heute mit jedem Tag komplexer wird, reduziert der Designer Klaus Botta seine Uhren aufs Wesentliche – die UNO 24 ist ein gutes Beispiel dafür. Sie zeigt den ganzen Tag auf einen Blick, mit nur einem Zeiger und einer 24-Stunden-Skala. Auf die Einzeigeruhren von Botta muss man sich einlassen. Aber wer sich für die UNO 24 entscheidet, erhält eine Uhr mit beeindruckender Logik und Konsequenz.
www.botta-design.de

Foto: Botta-Design

KÜCHEN-MASCHINE

Die neue Krups Master Perfect ist eine anwenderfreundliche Küchenhilfe. Durch die anspruchsvolle Technik und Ausstattung sorgt sie zuverlässig für professionelle Ergebnisse. Die Schüssel ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und fasst satte vier Liter. Außergewöhnlich ist auch der Schneebesen: die FlexWhisk-Technologie sorgt für ein extraschnelles Schaumig-schlagen innerhalb von nur 60 Sekunden. Bei vier Geschwindigkeiten sowie einer Impuls-Funktion sind den Zubereitungsarten keine Grenzen gesetzt. Zudem ist der Küchenhelfer mit vier Reiben aus Edelstahl sowie einem Mixaufsatz ausgestattet. Mit dem Aufsatz lassen sich Soßen, Fruchtmousse oder Smoothies ganz leicht zubereiten, ohne dass dafür ein Extra-Gerät benötigt wird.

www.krups.de



Foto: Krups

FAHR-ZEUG

Eine neue Generation Alltags- und Touren-E-Bikes stellt Pedelec-Pionier Flyer aus der Schweiz vor: Das „Upstreet5“ ist durchweg neu konzipiert und integriert den exklusiv bei Flyer erhältlichen Mittelmotor von Panasonic in den Rahmenmittelpunkt und den



Akku in das Unterrohr. Das macht eine schlanke Silhouette und ermöglicht am Tiefeinsteiger viel Fußfreiheit zum Durchsteigen. Komfort bietet das „Upstreet5“ mit 55 Millimeter breiten Reifen und einer Luftfedergabel mit 75 Millimeter Federweg.

www.flyer-bikes.com

Foto: pressedienst-fahrrad gmbh/flyer

MAHL-KASTEN



Foto: Melitta Europa GmbH & Co. KG

Filterkaffee liegt im Trend – und zwar aufgebriht mit frisch gemahlenden Bohnen. Für Melitta ein guter Grund, den Trend in veränderter Form neu zu beleben und eine Filterkaffeemaschine mit integriertem Mahlwerk anzubieten. Als Erfinderin der Melitta® Filtertüten® hat Melitta Bentz vor über 100

Jahren die Kaffeezubereitung revolutioniert. Kein Wunder also, dass Melitta sein Handwerk in Sachen Kaffeefiltration beherrscht und mit der Filterkaffeemaschine „AromaFresh“ mal wieder sein sicheres Gespür für Kaffee genuss beweist.

www.melitta.de

BODEN-SCHÄTZE

Havwoods steht für hochwertige Dielen und Wandverkleidungen. Neben der Qualität des verwendeten Holzes legt das britische Traditionsunternehmen besonderen Wert auf Design und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten. Die Bodendielen der Hand Grade-Kollektion werden aus europäischer Eiche gefertigt, Narben im Holz und beim Trocknungsvorgang entstandene Wassermarkierungen verleihen der Reihe einen besonders individuellen Charakter. Der Clou: die Dielen sind bis zu vier Meter lang und rund einen halben Meter breit, was gerade in weitläufigen Flächen eine völlig neue Raumwirkung erzielt.

www.havwoods.de



Foto: Havwoods Limited

DES GUTEN ZU VIEL?



Foto: © iStock.com / @ValentynVolynov

Die gute Nachricht zuerst: Es gibt immer mehr Brauereien und Biersorten in Deutschland. Verantwortlich dafür ist der allgegenwärtige Craft Bier-Boom. Doch es gibt auch eine schlechte Botschaft: Der Bierkonsum geht hierzulande weiter leicht zurück. Wie ist diese gegenläufige Entwicklung zu erklären und was bedeutet sie für Branche und Verbraucher? Ein Erklärungsversuch.



Hinter der Craft Bier-Bewegung, deren Wurzeln in den USA liegen, verbirgt sich eine Idee, eine Philosophie, die weit über den eigentlichen Brauprozess hinausgeht. Craft Bier-Brauer wollen im übertragenen Sinne keinen „Volkswagen“ erschaffen, sie träumen von einem Morgan oder Wiesmann. Einem Unikat, kraftvoll im Geschmack, betörend im Auftritt, begeisternd im Abgang. Sie tüfteln mit Leidenschaft und Hingabe an innovativen Konzepten, setzen auf modernste Technik und – was die Rohstoffe betrifft – auf erstklassige Zulieferbetriebe. Qualität ist ihnen ein Anliegen und guter Geschmack eine Verpflichtung, die sich dann auch in der Design-Sprache manifestiert. Flaschen, Gläser, Etiketten: Das Auge genießt mit. Es ist die Verschmelzung traditioneller Werte mit innovativen Ideen, die Craft Biere so attraktiv und begehrenswert machen. Es ist das konsequent werteorientierte Handeln in einer Welt, die an vielen Stellen ihre Werte zu verlieren scheint.

Wer Craft Bier-Brauer über ihre Produkte reden hört, der hört den Spaß und die Leidenschaft nicht nur zwischen den Zeilen. Hier verschmelzen Brauer und Bier zu einer unzertrennlichen Einheit, vergleichbar mit einem Komponisten und seiner Komposition. Ihre Botschaft lautet: Nicht das Bessere ist der Feind des Guten, das Neue ist die Weiterentwicklung des Bestehenden.

So stieg laut Deutschem Brauer-Bund die Zahl der Brauereien innerhalb der letzten zehn Jahre um

mehr als 100 auf heute bundesweit 1.408 Brauereien. Dabei sind rund 50 Prozent der angemeldeten Betriebe sogenannte „Mikrobrauereien“ mit einem Jahresausstoß von bis zu 1.000 Hektoliter. Im Vergleich: Der Inlandsabsatz Deutschlands größter Braugruppe Radeberger (Radeberger, Jever, DAB, uvm.) lag 2016 bei knapp 11 Mio. Hektolitern).

Nie war die Auswahl größer

„Wir erleben eine Renaissance des Bieres und des Brauens. Die deutsche Brauereilandschaft wird immer vielfältiger. Jede Woche kommen in Deutschland neue, hochwertige Biere auf den Markt. Nie zuvor hatten die Verbraucher eine so große Auswahl wie heute“, erläutert der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes, Holger Eichele. Deutschlands Brauer stehen für eine weltweit einzigartige regionale Markenvielfalt und Qualität von Bieren – auch wegen des Reinheitsgebotes, das 2016 sein 500-jähriges Jubiläum feierte. Derzeit gibt es in Deutschland nahezu 6.000 Biermarken und ständig kommen neue hinzu. Etwa 230 Hopfensorten, mehr als 80 Malzsorten und unzählige Hefestämme stehen für den Brauprozess zur Verfügung. Craft Bier-Brauer schöpfen dieses Angebot aus. Mit viel Know-how und Leidenschaft brauen sie innovative Biere mit einem überraschenden Aromenspektrum. Immer mehr Verbraucher entdecken die Welt der Craft Biere für sich. Der Trend ist zu einer neuen Genusskultur avanciert, in der es um das besondere Geschmackserlebnis geht. →



Foto: © iStock.com/ValentynVolkov

Neben explizit als „Craft“ gelabelten Bieren werden dem Genre mittlerweile auch regionale und traditionelle Bierkreationen zuaddiert. Ob zu Recht oder zu Unrecht – hier gehen die Meinungen nicht selten auseinander.

Craft – ein undefinierter Begriff

Bei den in Deutschland verkauften Biersorten steht aktuell Pils mit über 50 Prozent Marktanteil auf Platz eins, gefolgt von Export- und Weizenbier. Die größten Steigerungsraten melden Getränkehändler derzeit beim Hellen und beim Alkoholfreien. Craft Biere tauchen in den gängigen Statistiken nicht auf. Dafür gibt es allerdings einen plausiblen Grund: Die handwerklich hergestellten Biere sind auf keinen Stil festgelegt und verschwinden somit in den allgemeinen Zahlen. Die Arten-Vielfalt der Craft Biere ist reich, eine exakte Definition kaum möglich, der Gebrauch des Begriffs häufig diffus. Denn neben explizit als „Craft“ gelabelten Bieren werden dem Genre mittlerweile auch regionale und traditionelle Bierkreationen zuaddiert. Ob zu Recht oder zu Unrecht – hier gehen die Meinungen nicht selten auseinander. Während die einen „Craft“ mit „(konzern)unabhängig“ gleichsetzen, definieren andere „Craft“ über besonderen Geschmack, außergewöhnliche Qualität, Regionalität und/oder ungewöhnliche Braustile.

In einem Beitrag für Zeit online spricht die Autorin Nina-Anika Klotz von der „Eindeutschung eines problematischen Begriffs“. Denn während in den USA klar definiert ist, welche Anforderungen eine Craft Bier-Brauerei mitbringen muss („An American craft brewer is small, independent and traditional.“), wird der Begriff hierzulande zunehmend frei definiert und bisweilen sogar überstrapaziert. „Was früher „Premium“ war, ist heute „Craft“. Jede zweite Brauerei glaubt, sie müsse nur ein wenig mehr Hopfen in ihr Helles bröseln und schon könne sie es teuer verkaufen“, klagt der Dipl.-Ing. für Brauwesen und Diplom

Biersommelier Oliver Wesseloh, der sich selbst als Bierverrückter bezeichnet, im gleichen Beitrag.

Der Kunde ist König

Ist es also des Guten bereits zu viel? Die Frage kann mit einem klaren „Jein“ beantwortet werden. Denn was des einen Freud‘ ist des anderen Leid. Während die neugierigen und an Neuheiten interessierten Verbraucher vom steigenden Angebot an innovativen Bierspezialitäten profitieren, weiß der Getränke-Fachhandel bisweilen nicht mehr wohin mit den vielen Innovationen. Schon jetzt quellen die Regale über und ein Ende der Sortenflut ist (noch) nicht in Sicht. Und auch die vielen enthusiastischen Craft Bier-Brauer sehen die Entwicklung mit ambivalenten Gefühlen. Mischen sich doch zunehmend auch weniger ambitionierte Trittbrettfahrer unters Brau-Volk, die den schnellen Euro wittern und mit mäßiger Qualität Markt und Absatzchancen verwässern. Entsprechend ist es nicht verwunderlich, dass manche Experten der Meinung sind, dass eine Konsolidierung des Marktes kurz bevor steht.

Wie auch immer sich der Markt in Zukunft entwickeln wird, Fakt ist: Die neuerwachte Innovationskraft der Brauer hat ihm gut getan und das Interesse der Verbraucher an einem der traditionsreichsten Getränke in Deutschland neu entfacht. Der Getränke-Fachhandel wird auch künftig alles dafür tun, diese Vielfalt durch ein breites und qualitativ hochwertiges Angebot den Verbrauchern zugänglich zu machen. Denn ob und wann es des Guten zu viel ist, entscheidet letztendlich allein der Kunde – denn der ist bekanntlich König. ■

GLASKLARE INFOS VON DUCKSTEIN

POKAL

Breiter Fuß und geneigte Wand →

Hohe Standfestigkeit und ideale Fließgeschwindigkeit

PASSENDE SORTE: z.B. Duckstein Original

TRINK-TEMP.: 4-7°C

SENSORIKGLAS

Bauchig und dünnwandig, Öffnung verjüngt sich oben →

Komplexe Aromen werden besser wahrgenommen

PASSENDE SORTE: alle Sorten, z. B. Opal Pilsener von Duckstein

TRINK-TEMP.: 6-8°C

WEIZENGLAS

Unten schmal und nach oben breiter →

Charakteristisch ist die hohe Form, bringt Bukett optimal zur Geltung

PASSENDE SORTE: Weizenbier

TRINK-TEMP.: 6-9°C

SEIDEL

Breiter Krug mit Henkel →

sehr stabil, für Verwendung im Freien ideal

PASSENDE SORTE: alle Sorten, häufig verwendet z.B. für Helles

TRINK-TEMP.: 5-7°C

Pokal, Schale oder Pint? Für jede Biersorte gibt es ein besonders geeignetes Glas. Bei der großen Anzahl an unterschiedlichen Varianten kann man schon einmal den Überblick verlieren. Premiumbrauer Duckstein präsentiert in einer praktischen Infografik vier beliebte Glastypen und zeigt, mit welcher Sorte sie jeweils kombiniert werden können. Einfach das passende Glas zum Lieblingsbier aussuchen und mit der richtigen Trinktemperatur genießen – Prost!

Duckstein steht schon seit Jahrzehnten für exklusive Braukunst jenseits des Gewöhnlichen und bietet eine Auswahl an erlesenen Spezialitätenbieren. Mit Duckstein Original, Opal Pilsener, Weizen Cuvée und saisonalen Sorten wie zurzeit Saphir Kellerbier, genießen Biergourmets Braukunst für besondere Genussmomente. Hergestellt nach traditionellen Rezepturen, mit ausgewählten Aromahopfen und Kristallmalzen, sind die facettenreichen Spezialitäten von Duckstein auch eine hochwertige Alternative zu Wein und lassen sich ideal mit exquisiten Speisen kombinieren.

www.duckstein.de

EIN FEST FÜR DIE SINNE

UNSER BRAUMEISTER EMPFIEHLT:

„Unsere obergärige Spezialität reift auf Buchenholz und erhält durch ein spezielles Kristallmalz einen weichen, karamellartigen Geschmack.“

O. Rasmussen



WINTERLICHER WEISSBIERGENUSS



Foto: Erdinger

Alle Jahre wieder garantiert die ERDINGER Schneeweisse mit ihrem feinwürzigen Geschmack, ihren samtweichen Malzaromen und einer Spur Süße so geschmeidigen wie coolen Weißbiergenuss. Winterliche Vorfreude kommt auch dank des stimmungsvollen Etiketts auf. Mit tief verschneitem Wald und Schneekrone auf dem Logo zeigt es die schönen Seiten der kühleren Jahreszeit.

1998 überraschte ERDINGER Weißbräu mit dem ersten Winterweißbier überhaupt. Seither wird die Erdinger Schneeweisse von Kennern und Genießern jedes Jahr sehnsüchtig erwartet. Bis Februar gibt es sie im Handel.

www.erdinger.de

Wer auf große Tour geht, sollte auf seinen Flüssigkeitshaushalt achten.

WASSER BEIM WANDERN

Je länger die geplante Tour und je wärmer die Außentemperaturen, desto mehr Flüssigkeit und Mineralien benötigt der Körper. Wenn dann der Nachschub fehlt, lassen Kraft und Konzentrationsfähigkeit schnell nach, was vor allem in schwierigem und steilerem Gelände gefährlich sein kann. Ernährungsexpertin und Fitness-Coach Susanne Keppler gibt Wanderern den Rat, sich vor dem Aufbruch mit ausreichend natürlichem Mineralwasser einzudecken. „Mineralwasser ist als reines Naturprodukt ideal beim Wandern, denn es ist frei von Kalorien und künstlichen Zusätzen und enthält die nötigen Mineralstoffe und Spurenelemente.“

Die Ernährungsexpertin warnt vor allem davor, auf der Wanderung Durst zu ignorieren. „Mit dem Durst sendet uns unser Körper die klare Botschaft, dass ihm Flüssigkeit fehlt.“ Kopfschmerzen, Schwindel, Müdigkeit können die Folgen sein, im Extremfall sogar Kreislaufprobleme. „Am besten ist es, man lässt Durst gar nicht erst aufkommen, indem man regelmäßig Trinkpausen einlegt und zur Mineralwasserflasche greift“, erklärt Susanne Keppler. Und wer zusammen mit Kindern oder älteren Menschen wandert, solle sie immer wieder ans Trinken erinnern, weil bei ihnen das Durstgefühl weniger ausgeprägt ist. Wer sein Mineralwasser unterwegs nicht pur trinken möchte, könne es mit etwas Fruchtsaft, Obst oder Kräutern mischen, so die Ernährungsberaterin weiter.

www.mineralwasser.com



Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)

FELDI HELL

Aromatisch ab dem
ersten Schluck.

JETZT NEU!

Erhältlich
im 11 x 0,5l
und 24 x 0,33l
Kasten.



Feldschlößchen

Freu Dich drauf.

MIT DEM CHARAKTER DER SCHLEHE

Insgesamt ein Jahr haben die Windspiel-Gründer Sandra Wimmeler, Denis Lönnendonker, Rebecca Mertes und Tobias Schwoß gemeinsam mit Destillateurmeister Holger Borchers an der Rezeptur ihres Windspiel Premium Sloe Gins gefeilt. „Wir wollten von vorne herein einen Gin zum Purgenuss kreieren, der neben Frauen auch Männer anspricht“, erklärt Denis Lönnendonker, Gründer von Windspiel. „Daher war uns bei unserem Sloe Gin besonders wichtig, dass der Charakter unseres Premium Dry Gins erhalten bleibt. Die Wacholdernote und die floralen Zitrusaromen sollten neben den Schlehen deutlich erkennbar sein. Denn sie sind für uns das Markenzeichen eines Gins.“

Damit genau dieses Ziel erreicht wird, haben die vier Gründer nach dem ersten Frost in ihrer Heimat, der Vulkaneifel, Schlehen für die Mazeration in ihrem 70-prozentigen Premium Dry Gin gesammelt. Nach einer mehrwöchigen Lagerung wird das Mazerat entnommen und gemeinsam mit dem 47-prozentigen Windspiel Premium Dry Gin, dem Schlehensaft sowie etwas Zucker angesetzt.

„Die Hinzugabe des Schlehensaftes macht unseren Sloe Gin noch einmal ganz besonders. So können wir den Charakter der Schlehe stärker hervorheben, aber dennoch das typische Aroma unseres Gins erhalten“, erläutert Sandra Wimmeler, Gründerin von Windspiel. „An diesen Feinheiten haben wir lange getüftelt, aber sie machen unseren Sloe Gin unverwechselbar und geben ihm seinen ganz eigenen Charakter.“

www.windspiel-manufaktur.com

Foto: Windspiel



BAYERN KÜSST MAURITIUS

Zuckerrohr und bayerische Destillierkunst vereinen sich zu einem feinen Pure Single Agricole Rum

Für seine neueste Kreation hat Tobias Maier lange „Rum experimentiert“. Das Ergebnis ist ein unverwechselbarer Pure Single Agricole Rum, und eine einzigartige Kombination aus besten Rohstoffen der paradiesischen Insel Mauritius und meisterhafter bayerischer Destillierkunst: der Rumult Bavarian Rum mit 43 Vol.-%.

Über fünf Jahre setzte sich der preisgekrönte Master Distiller der oberbayerischen Traditionsdestillerie Lantenhammer intensiv mit dem Thema Rum auseinander und verfolgte mit größter Leidenschaft seine Idee, einen bayerischen Rum zu kreieren und selbst zu destillieren. Aus feinstem Zuckerrohrsaft aus Mauritius wird das Grunddestillat im traditionellen Pot Still-Verfahren in Hausham selbst gebrannt. Die Lagerung erfolgt in verschiedenen, handverlesenen, hochwertigen Bourbon-, Cognac-, Madeira- und Sherryfässern, die dem Rumult feine Aromen von Rosinen, Vanille, Schokolade und exotischen Früchten verleihen. Durch die Reifung in Holzfässern muss der fertige Rum nicht nachcoloriert werden, und wird nur sehr gering gezuckert. So entsteht ein „gerader“ aber aromatischer bayerischer Rum in einer saten, goldgelben Farbe, der sich vor allem durch einen starken Zuckerrohr-Geruch von internationalen Produkten abhebt.

Im Geschmack überzeugt der Rumult durch einen körperreichen Eindruck mit einer leichten, samtigen Süße, die durch eine geschmeidige, gut integrierte Holznote und einen enorm langen Nachklang nach Karamell, Trockenfrüchten und Orangenschalen abgerundet wird.

www.lantenhammer.de



Foto: Lantenhammer



**NATURTRÜBES
LANDBIER**
• mild und süffig

Im 19. Jahrhundert brauten die Brüder Carl und Anton Veltins in der Grevensteiner Brauerei ein vorzügliches Bier, das weit über die Grenzen hinaus Beliebtheit erlangte.

An diese Historie knüpft die Brauerei C. & A. Veltins mit „Grevensteiner“ wieder an. Das naturtrübe Grevensteiner Original ist ein süffiges Landbier, das mit weichem Quellwasser und erntefrisch verarbeitetem Hopfen gebraut wird. Traditionsreiche Malze verleihen dem Bier seinen bernsteinfarbenen Glanz und sein vollmundiges Aroma. Getreu dem deutschen Reinheitsgebot.



Grevensteiner Original / Ur-Radler
16 x 0,5 l



Grevensteiner Original / Ur-Radler
20 x 0,33 l



Grevensteiner Original / Ur-Radler
6 x 0,33 l

KAFFEE MACHT GLÜCKLICHER

Deutsche schätzen den schwarzen Muntermacher



Kaffee ist seit jeher als Muntermacher bekannt, aber das Heißgetränk scheint auch das emotionale Wohlbefinden anzuregen. Laut einer neuen Untersuchung von Mintel, der global führenden Agentur für Market Intelligence, geben fast zwei Drittel (60 %) der Deutschen an, dass der Konsum von Kaffee sie glücklicher macht. Ein signifikanter Teil der deutschen Bevölkerung (43 %) gab zudem an, dass ein Tag ohne Kaffee nur schwer durchzustehen ist.

www.mintel.com

Foto: © iStock.com/© Millos

BLOGGER LIEBEN'S REGIONAL

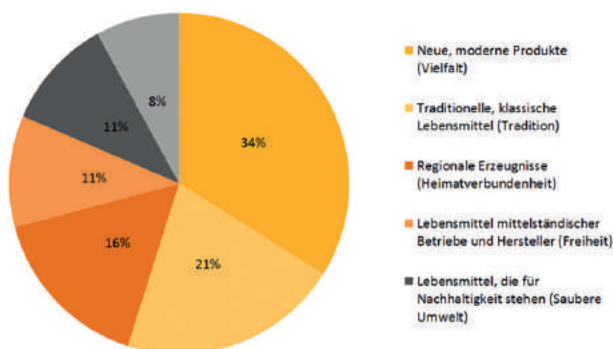
Die Freien Brauer befragten 76 Foodblogger zu ihrem Einkaufsverhalten

Als Meinungsmacher und Vertraute im Netz repräsentieren Food- und Genussblogger tausende Follower. Sie sind Ansprechpartner, Vorbilder, Tonangeber und am Puls der Zeit, wenn es um Essen und Trinken geht. Der Werteverbund „Die Freien Brauer“ wollte es von ihnen genau wissen und hat eine Umfrage gestartet – mit spannenden Ergebnissen. 76 Food- und Genussblogger aus Deutschland und Österreich wurden in einer Online-Umfrage im Mai 2017 zu ihrem Einkaufsverhalten befragt. Die Antworten zeigen eindeutig, dass Herkunft, Regionalität und Frische der Produkte bei den befragten Bloggern wichtige Kriterien für einen Kauf sind. Auffällig, aber nicht verwunderlich, ist auch der Punkt, dass hauptsächlich bei Obst, Gemüse und Fleisch auf Regionalität geachtet wird. Doch auch Bier taucht unter den Antworten auf. Eine Chance für den Werteverbund Die Freien Brauer.

Immer mehr Menschen legen Wert auf heimische Lebensmittel und Produkte aus der Region. Das mag verschiedene Gründe haben, doch dieser Aspekt beeinflusst das Kaufverhalten nachhaltig. „Konsumenten genießen bewusster und besinnen sich auf individuelle Spezialitäten zurück. Außerdem wächst das Interesse daran, wo die Produkte herkommen und wer sie wie herstellt. Der Wunsch nach Transparenz wird größer“, erklärt Mareike Hasenbeck vom Blog Feiner Hopfen diese Entwicklung. „Mit der Umfrage wollten wir herausfinden, welche Bedeutung regionale Produkte für genussorientierte Menschen bei ihrem Einkauf haben. Die Ergebnisse lassen sich auf jedes Produkt

**DIE FREIEN
BRAUER**
Braukunst und Lebensart


Was muss bei einem Beitrag im Vordergrund stehen, um deine Leser besonders zu begeistern?



n=76

Ergebnis Blogger-Umfrage Mai 2017

ableiten, ob nun von einem regional orientierten Gemüsehändler oder einer mittelständischen Familienbrauerei“, erklärt Jürgen Keipp, Geschäftsführer Die Freien Brauer, die Hintergründe der Umfrage. Das Ergebnis der Bloggerumfrage spiegelt die Wertevorstellungen des Verbundes wider, die in den Sieben Werten niedergeschrieben sind. Vor allem die Werte „Einzigartige Vielfalt“, „Gelebte Heimatverbundenheit“ und „Höchste Qualität“ lassen sich in den Antworten der Umfrage wiederfinden. Warum ist Regionalität so bedeutend bei der Kaufentscheidung? „Weil immer mehr Menschen ein ausgeprägtes Klimabewusstsein entwickeln, Produzenten aus der Region besonders fördern möchten und regionale Produkte wieder zu schätzen lernen“, sagt Benita Kaffanke vom Blog My F()avourites aus Österreich. Diana Finetti-Keks vom Blog Küchenflug ist der Meinung, dass „Regionalität mittlerweile mehr als nur ein Trend ist. Der Käufer bekommt dadurch das Gefühl vermittelt, etwas Gutes für seine Region zu tun. Es geht meiner Meinung nach auch nicht mehr nur darum, dem Bauern dadurch zu helfen.“

www.die-freien-brauer.com

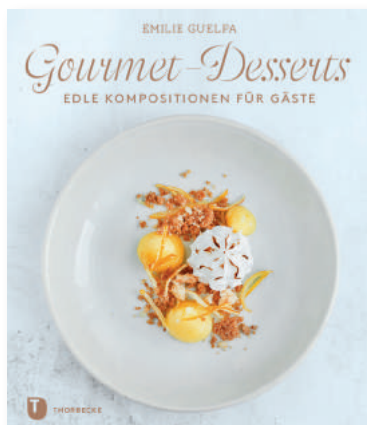


Auf das **WIR**
und Jetzt!

Das einzig Wahre.



GOURMET-DESSERTS



Gäste zu Hause mit einem edlen Dessert zu überraschen, das stilvoll auf einem Teller wie im Restaurant angerichtet ist, ist gar nicht so schwer – wenn man die richtige Anleitung hat. Aus den Grundelementen „knusprig“, „cremig“ und „fruchtig“ stellt Émilie Guelpa übersichtlich in schön fotografierten Schritt-für-Schritt-Anleitungen edle Dessertteller zusammen, welche die Gäste beeindrucken werden.

Vieles lässt sich gut vorbereiten, nichts wird aufwändig zubereitet – denn der Trick liegt in der Vielfalt auf dem Teller und den liebevollen und ästhetischen Zusammenstellungen. Und für Eilige gibt's darüber hinaus kleine Tipps, welche Elemente des Desserts sich im Notfall auch mal zukaufen lassen.

Émilie Guelpa: Gourmet-Desserts, Thorbecke Verlag, ISBN: 978-3-7995-1212-1, 22,- Euro

WILDE PILZKÜCHE



Pilzküche auf Höhe der Zeit: innovative, neue Gerichte, inspiriert von Trends und Klassikern. Rezepte mit den besten Wild- und Zuchtpilzen aus dem Wald und der Kühltheke. Von einfach bis beeindruckend: Cross-over, Brotzeit, Tapas, Vegetarisches. Dazu: Zucht Tipps und amüsante Pilzgeschichten.

Michael Schlaipfer ist 23 Jahre jung, Koch und Restaurantbesitzer mit Leib und Seele. 2012 hat er sich seinen Traum erfüllt und das Michael's Leitenberg in Frasdorf eröffnet. Sein Handwerk lernte der Autor u.a. bei TV-Koch und Kochberater Werner Koslowski.

Michael Schlaipfer: Wilde Pilzküche, BLV Buchverlag, ISBN: 978-3-8354-1722-9, 20,- Euro

MARZIPAN WORLD

In diesem zweisprachigen Buch (dt./engl.) zeigt Franz Ziegler mehr als je zuvor: er ist nicht nur Konditor, Pâtissier und Confiseur, er ist vielmehr ein Künstler und kreativer Geist. Er hat seine Techniken, insbeson-



dere bei der Arbeit mit Marzipan, weiterentwickelt, hat eine eigene Handschrift und seine Kreationen sind unverwechselbar. Er schafft es, seine Marzipanfiguren zum Leben zu erwecken: Sie sind frech, innovativ und haben jeweils einen ganz eigenen Charakter. Da jeder Bestandteil einer Figur einzeln dargestellt ist, können auch Einsteiger diese modellieren. Neben dem umfassenden

Theorieteil zeigt das Buch in etwa 200 Kreationen, dass aus Marzipan fast alles gezaubert werden kann.

Franz Ziegler: Marzipan World, Matthäus Verlag, ISBN 978-3-87515-133-6, 79,90 Euro



111 WHISKYS, DIE MAN GETRUNKEN HABEN MUSS

Whisky – das ist der Löwe unter den Drinks, der König der Flaschenwelt. Hier geht es nicht einfach nur um einen Schnaps, sondern um eine Schöpfung: Aus Wasser ward Whisky. Sei es der amerikanische Bourbon, der schottische Single Malt oder seine oft ebenbürtigen Ableger aus Japan, Finnland, Österreich und Deutschland: Vom Mälzen und Maischen zum Destillieren, vom jahrelangen Lagern in Fässern bis zum Abfüllen in die Flasche hat dieses Getränk einen langen Weg der Veredelung hinter sich gebracht. Dieses Buch öffnet die Augen für die spannenden Hintergründe altbekannter Brennereien und für die Geschichte schräger Außenseiter. Und wenn es zudem die Geschmacksknospen öffnet, hat es sein Ziel erreicht.

Bernd Imgrund, Tobias Fassbinder: 111 Whiskys, die man getrunken haben muss, Emons Verlag, ISBN 978-3-7408-0242-4, 16,95 Euro

Festtage mit



Für
Genießer –
unser 3-Gänge-
Weihnachtsmenü.



www.gerolsteiner.de

Energy Drinks
sind in der Mitte
der Gesellschaft
angekommen und
setzen zunehmend
auf Natürlichkeit.

Energie Versorger

In Japan erfunden, aus Thailand nach Europa importiert, finden sogenannte Energy Drinks seit Ende der 1980er-Jahre auch in Deutschland immer mehr Anhänger. Waren sie anfangs noch überwiegend in der alternativen Jugend- und Club-Szene zuhause, gehören sie mittlerweile zum lifestylichen Mainstream. Mehr noch, sie gelten derzeit als absoluter Innovationsmotor in der Getränkebranche.



Foto: © iStock.com / @ Mauro-Matachione

In Deutschland fallen Energy Drinks unter die Bestimmungen der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung. Diese definiert „Energydrinks“ in § 4 Abs. 2 der Verordnung als koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, die zusätzlich einen oder mehrere der folgenden Stoffe enthalten (Zahlen in Klammern sind erlaubte Höchstmengen): Taurin (4000 mg/l), Inosit (200 mg/l) bzw. Glucoronolacton (2400 mg/l).

Während der Pro-Kopf-Verbrauch von Erfrischungsgetränken in Deutschland nach Angaben der Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wafg) im Jahresvergleich 2015/2016 leicht rückläufig war (116,31/-2,1 Prozentpunkte) ging es für die Muntermacher im selben Zeitraum weiter aufwärts (+ 0,8 Prozentpunkte).

Doch es ist nicht die Menge allein, die den Stellenwert der Energy Drinks ausmacht. Denn das tatsächliche Marktgeschehen gestaltet sich deutlich lebendiger und erfrischender, als es reine Liter- und Prozentangaben widerspiegeln können. Und das liegt vor allem an der überdurchschnittlichen Neugierde der Deutschen. Zu diesem Ergebnis jedenfalls kommt

eine Studie des Marktforschungsunternehmens The Nielsen Company, Frankfurt am Main. Kaum ein Tag, an dem nicht ein innovatives Produkt gelauncht oder ein bekanntes relaunched wird. Vor allem im Bereich der Energy Drinks geht die Innovationspost richtig ab. So zeigt eine Untersuchung der Marktforscher von Mintel, dass sich der globale Markt für Energy Drinks auf einem Höhenflug befindet. Demnach sind im Jahr 2015 mehr Energy Drinks auf den weltweiten Markt gebracht worden als in jedem anderen Jahr seit 2008.

Boom dank Bio

Während der Markt für Energy Drinks in Ländern auf der ganzen Welt eine erhöhte Aktivität verzeichnet, war Deutschland 2015 der Innovations-Weltmeister. Tatsächlich war Deutschland für den weltweit höchsten Anteil an Energy Drinks-Produkteinführungen verantwortlich und überholte damit erstmals die USA. Laut Mintel wurden im Jahr 2015 9 % der weltweit eingeführten Energy Drinks in Deutschland auf den Markt gebracht (USA: 8 %).

Doch nicht nur die Innovationskraft boomt, auch der Absatz galoppiert von Rekord zu Rekord. Mittler-



Die erfolgreichen „Energie-Versorger“ sind nicht mehr allein bei jugendlichen Party-Gängern angesagt, sie sind in der oft zitierten „Mitte der Gesellschaft“ akzeptiert und angekommen. Zu dieser Entwicklung hat u.a. beigetragen, dass die Hersteller mit immer neuen und zunehmend natürlichen Rezepturen dem aktuellen Konsumverhalten Rechnung tragen.

weile werden allein in Deutschland jährlich rund 330 Millionen Liter „Flüssigkraftstoff“ abgesetzt, weltweit sind es gar knapp neun Milliarden. Die Mintel-Untersuchung zeigt zudem, dass die Anzahl der Energy Drinks mit Bio-Kennzeichnung ein Rekordhoch erreicht hat. Von Januar bis Juli 2016 waren 6 % der weltweit neu eingeführten Energy Drinks als Bio-Produkt gekennzeichnet, in Europa waren es gar sensationelle 58 %. Die hohe Markteinführungsaktivität von Produkten mit Bio-Kennzeichnung geht Hand in Hand mit der wachsenden Verbrauchernachfrage nach natürlicheren Energy Drinks. Demnach wünschen sich mehr als die Hälfte (53 %) der deutschen Verbraucher eine größere Vielfalt an Energy Drinks und Sportgetränken mit natürlichen Farbstoffen und Aromen. „Das wachsende Angebot an Energy Drinks mit Bio-Kennzeichnung zeigt, wie die Branche versucht, ein breiteres Publikum durch eine Botschaft rund um Natürlichkeit anzusprechen. In absehbarer Zukunft werden Hersteller von Energy Drinks weiterhin unter Druck stehen, ihre Produkte mit besseren und gesünderen Zutaten zu reformulieren“, so Alex Beckett, Global Food & Drink Analyst bei Mintel.

Energie-Versorger für alle

Auch ein anderes Ergebnis der Studie lässt aufhorchen: eine oft unterschätzte, aber zunehmend be-

deutsamere Zielgruppe für Energy Drinks sind Eltern. Während im Jahr 2015 ein Drittel (33 %) der deutschen Erwachsenen nach eigenen Angaben Energy Drinks konsumierte, steigt dieser Anteil auf ganze 44 % unter Verbrauchern, die mit Kindern unter 21 Jahren in einem Haushalt leben. „Junge Eltern auf der ganzen Welt sind oft erschöpft und ständig auf dem Sprung. Sie erweisen sich deshalb als wichtige Zielgruppe für Energy Drinks. Obwohl sie nicht zu der traditionellen Zielgruppe der 18- bis 24-Jährigen gehören, an die sich der Großteil der Werbekampagnen richtet, sind junge Eltern und ältere Millennials im Allgemeinen tatsächlich die primären Konsumenten, kommentiert Marktforscher Beckett die überraschenden Zahlen.

Im Klartext: Die erfolgreichen „Energie-Versorger“ sind nicht mehr allein bei jugendlichen Party-Gängern angesagt, sie sind in der oft zitierten „Mitte der Gesellschaft“ akzeptiert und angekommen. Zu dieser Entwicklung hat u.a. beigetragen, dass die Hersteller mit immer neuen und zunehmend natürlichen Rezepturen dem aktuellen Konsumverhalten Rechnung tragen. Und ein Ende der positiven Entwicklung ist nicht in Sicht. Ein guter Grund mehr, sich beim nächsten Besuch im Getränke-Fachmarkt Ihres Vertrauens über Neuheiten auf dem Energie-Sektor zu informieren. ■

DAS ERFRISCHENDE WASSER TRIO VON VIO UND APOLLINARIS

Coca-Cola, die Konturflasche und die dynamische Welle sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company. Apollinaris, das rote Dreieck, das Apollinaris Logo, Apollinaris Selection und VIO sind eingetragene Schutzmarken.



STILLES WASSER Vio still

KARBONISIERTES WASSER

Vio medium

Apollinaris Selection

	STILLES WASSER Vio still	KARBONISIERTES WASSER Vio medium	KARBONISIERTES WASSER Apollinaris Selection
GRÖSSE	0,25L / 0,75L	0,25L / 0,75L	0,25L / 0,5L / 0,75L
MINERALISIERUNG	Leicht mineralisiert	Leicht mineralisiert	Hoch mineralisiert
POSITIONIERUNG	Jung & modern	Jung & modern	Traditionsbewusst
SERVIERT ZU	Kräftigem Rotwein	Jungem, frischem Wein & Kaffee	Weißwein

Coca-Cola

Deutschland
Mehr Wert für Sie.





HIER IST

GIN DRINK

Nach Wodka und Whiskey haben die Fans des Hochprozentigen einen neuen Liebling auserkoren: Gin. Die meist farblose Spirituose erlebt derzeit einen regelrechten Boom. Doch nicht nur pur macht der Wacholderschnaps eine gute Figur. Auch in Longdrinks und Cocktails weiß er zu gefallen. skoll hat zwei interessante Rezepte für Sie, in denen unter anderem viel guter Gin drin ist. Alle Rezepte sind für zwei Gläser ausgelegt.

GINGERBREAD ON ICE (BILD LINKS) (DER AUSSERGEWÖHNLICHE)

Zutaten:

- :: 90 ml Gin
- :: 60 ml Mandarinensaft (1 geschälte Mandarine)
- :: 30 ml Limettensaft
- :: 20 ml Honig
- :: 2 gehäufte Teelöffel Lebkuchengewürzmischung (alternativ: Lebkuchensirup)
- :: 100 ml natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
- :: Eiswürfel

Zubereitung

Zunächst die geschälte Mandarine im Shaker kräftig andrücken. Dann abgesehen vom Mineralwasser alle Zutaten in den Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig schütteln. Das Ergebnis durch ein Teesieb in die mit Eiswürfeln gefüllten Gläser geben, mit Mineralwasser auffüllen und ggf. mit Mandarinenzeste und Sternanis dekorieren.

BUCHTIPP

Michael Kern stellt in seinem 2017 erschienenen Buch über 180 Deutsche Gins mit Ihren Herstellern vor – alphabetisch und auch nach Bundesländern geordnet. Ein unentbehrlicher Leitfaden durch die vielfältige deutsche Gin-Landschaft.

Michael Kern: *Deutscher Gin*, Verlag Edition Deutscher Gin, ISBN 978-3000556210, 19,99 Euro

GIN FIZZ (DER KLASSIKER)

Zutaten:

- :: 100 ml Gin
- :: 60 ml Zitronensaft (frisch gepresst)
- :: 40 ml Zuckersirup
- :: 200 ml gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure
- :: einige Eiswürfel
- :: 2 Zitronenscheiben für die Dekoration

Zubereitung

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup sowie Eiswürfel in einen Shaker geben und gut schütteln. Dann alles durch ein Barsieb oder ein feines Küchensieb ins Glas gießen. Eiswürfel nach Belieben dazugeben. Den Drink mit Mineralwasser auffüllen.



Foto: © iStock.com/@ Marina



Der Skrei oder auch das „Gold der Lofoten“ gilt als der exklusivste Fisch Norwegens. Er hat nicht nur einen ganz fantastischen Geschmack, sondern ist auch nur begrenzt verfügbar. Erwachsene Tiere legen jährlich eine weite Reise zurück: Von der eisigen Barentssee zu den wärmeren Gewässern vor der norwegischen Inselgruppe der Lofoten schwimmt er mehrere hundert Kilometer.

SKREI VOR GLÜCK!

Bevor der Winterkabeljau wieder in die Weiten der Barentssee entschwindet, hat man nicht viel Zeit, um diesen besonderen Fisch zu fangen: Nur von Januar bis April dauert die Fangsaison an.



Der Skrei hat im Vergleich zu anderen Kabeljauarten ein festes und fettärmeres Fleisch, welches durch ein reines, charaktervolles Aroma überzeugt – das macht ihn auch hierzulande sehr beliebt“, weiß Ingolf Ernst, Koch und Produktentwickler bei Deutsche See Fischmanufaktur in Bremerhaven. „Skrei ist für die Bewohner der Lofoten von großer Bedeutung. Aus diesem Grund achten sie auch auf seine nachhaltige Fischerei und stellen den Bestand dank effektiver Schutzmaßnahmen sicher. Die Norweger legen großen Wert auf einen respektvollen Umgang mit dem wertvollen Fisch. Beispielsweise wird hauptsächlich mit Lang- und Handangelleinen oder kleineren Netzen gefischt. Durch diese behutsame Fangart erzielen die Norweger wunderbare Resultate, was die Qualität des Fisches angeht. Damit wird garantiert, dass die Tiere in bester Qualität zu uns gelangen“, so der Experte weiter.



Ingolf Ernst
Koch und Produktentwickler
bei Deutsche See
Fischmanufaktur

Und auch in Sachen der perfekten Zubereitung hat Ingolf Ernst einige Tipps in petto. Um eine knusprige Haut und ein wunderbar saftiges Fleisch zu erhalten, rate ich, den Skrei zu einem Großteil sachte auf der Hautseite zu braten. Die Filets schmecken hervorragend in Kombination mit luftig lockerem Kartoffelstampf mit grobem Senf und Nussbutter, dazu cremiger Blattspinat.

Denn weniger ist manchmal mehr. Und wer Skrei traditionell norwegisch servieren möchte, kombiniert ihn mit Salzkartoffeln, gedünsteten Karotten und zerlassener Butter. Dazu harmonisiert ein kräftiger Rotwein.“

Wem jetzt schon das Wasser im Munde zusammenläuft: Hier ein Rezept, das Sie vor Glück skreien lässt.

CONFIERTES SKREI-FILET MIT SESAM-KOHLRABI & MISOCREME

für 4 Personen

Zutaten:

- | | |
|----------------------------------|--|
| :: 600 g Skrei-Filet | :: Limettensaft |
| :: 500 ml mildes Olivenöl | :: 20 g Butter |
| :: 2 Knoblauchzehen | :: 20 g Mehl |
| :: 3 mittlere Kohlrabis | :: 500 ml Gemüsebrühe |
| :: Olivenöl zum Anbraten | :: 100 ml Milch |
| :: 1 EL weißer & schwarzer Sesam | :: 1 TL Misopaste (japanische Sojapaste) |
| :: Salz, Pfeffer | |

Zubereitung (ca. 45 Minuten):

- 1 Skrei-Filets in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl auffüllen bis die Filets fast vollständig bedeckt sind. Knoblauch andrücken und dazugeben. Skrei bei 100 °C ca. 35 Minuten im Öl garziehen lassen. Kurz vorm Anrichten Fisch-Filets mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 2 Kohlrabi schälen, klein würfeln und im Salzwasser kochen bis die Würfel bissfest sind. Kurz bevor der Skrei fertig ist, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gekochten Kohlrabi-Würfel bei mittlerer Hitze anbraten. Sesam dazugeben und mitbraten bis er leicht braun wird. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
- 3 Für die Misocreme Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen gut durchrühren. Unter ständigem Rühren Gemüsebrühe hinzufügen. Milch und Misopaste zugeben und langsam ca. 10 Minuten köcheln lassen bis die Sauce eine cremige Konsistenz annimmt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den confierten Skrei-Filets und dem Sesam-Kohlrabi anrichten.

Übrigens

Beim Confiere wird der Fisch bei niedriger Temperatur schonend in Öl gegart. Der Fisch behält so sein volles Aroma und wird herrlich saftig. Dem Öl können beliebige Kräuter oder Gewürze hinzugefügt werden.

TAFELN MIT STERN

Weiß wie Schnee, rot wie Blut, schwarz wie Ebenholz:
eine märchenhafte Dinnertafel mit dem Weihnachtsstern.

Weihnachtssterne gehören zur winterlichen Dekoration wie Kerzen und Schneekugeln und können mit ihrer stern förmigen Erscheinung bestens zu einem festlichen Ambiente beitragen. Dabei reicht die Farbpalette von klassischem Rot über Cremeweiß, Gelb, Rosa bis hin zu Apricot oder knalligem Pink und bietet somit unzählige Dekorationsmöglichkeiten.

Kaum zu glauben, dass die beeindruckende Farbpracht des Weihnachtssterns nicht von Blüten, sondern von gefärbten Hochblättern kommt. Gerade diese Eigenschaft macht die Poinsettie zu einem unwiderstehlichen Schmuckstück, das alle Blicke auf sich zieht.

Vor allem die weißen Varianten des Weihnachtssterns versprühen märchenhaften Charme, integrieren sich harmonisch in modernes Ambiente und lassen die festlich geschmückte Tafel regelrecht erstrahlen. Als sinnlicher Kontrast dazu dienen rote Poinsettien, die wie von Zauberhand kopfüber in sogenannten „Sky Plantern“ von der Decke hängen. Und das Beste daran: Die Dekoration lässt sich in nur wenigen Handgriffen selbst anfertigen.

Für Schneewittchens „Sky Planter“ werden folgende Materialien benötigt:

- ❖ Sieben mittelgroße, rote Poinsettien mit einer Höhe von etwa 30 cm
- ❖ Sieben „Sky Planter“, erhältlich im Fachhandel
- ❖ Handelsübliche Blumenerde

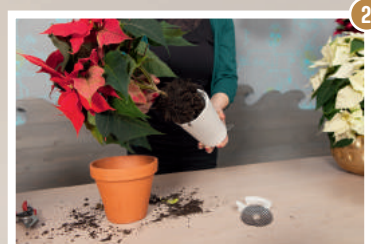


Foto: Stars for Europe

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Den Toneinsatz im ersten Schritt in den „Sky Planter“-Keramiktopf legen und den Weihnachtsstern ohne Pflanztopf hinein setzen. Gegebenenfalls kann etwas Blumenerde nachgefüllt werden.

Das Sicherheitsnetz über die Erde und um die Poinsettie legen. Das Netz verhindert, dass der Weihnachtsstern aus seinem Topf fällt, wenn er kopfüber an die Decke gehängt wird. Schließlich den Verschlussring über das Netz in den Topf setzen.

Die Bewässerung ist ganz unkompliziert: Gegossen wird bequem durch die Öffnung im Topfboden. Der integrierte Speicher aus Ton versorgt den Weihnachtsstern bis zu zwei Wochen lang nach und nach mit Wasser und verhindert das Heruntertropfen des Gießwassers. Alle vier Wochen freut sich die Pflanze zudem über eine Düngung mit handelsüblichem Flüssigdünger, der zum Gießwasser hinzugefügt wird.

www.stars-for-europe.com.



DEN STRESS EINFACH WEGHÜPFEN

Deutschland wie es springt und krächt



Sie schießen geradezu wie Pilze aus dem Boden: Trampolin-Hallen. Überall in Deutschland wird mittlerweile gehüpft und gesprungen, was Kondition und Beweglichkeit so hergeben. Rund 30 Trampolin-Parks und Jump-Houses gibt es derzeit in Deutschland. Fast ebenso viele sind aktuell in Planung. Gefühlt eröffnet jede Woche irgendwo in Deutschland eine neue Hüpf-Halle. Dabei setzen die Betreiber zunächst auf Großstädte und Ballungszentren – aber auch in Hilden, Landau in der Pfalz oder Waldbronn können bereits Höhenflüge gelernt und geübt werden. Rund 2 Mio. Euro kostet eine Halle inklusive Ausstattung. Die Größte ihrer Art steht derzeit in Leipzig und bietet 132 Trampoline mit 4.700 Quadratmetern Sprungfläche und 18.500 Sprungfedern.

Sprunghafte Entwicklung

Der große Spaß am hohen Hüpfen hat seinen Ursprung in den USA. Dort gibt es mittlerweile mehr als 300 Trampolinparks – Tendenz stark steigend. Jetzt ist die Lust an den kurzen Momenten der Schwerelosigkeit auch in Deutschland angekommen. „Deutschland im Flummi-Modus“ titelte bereits der Spiegel und spricht von einem Trend, der sich „quasi sprunghaft“ entwickelt.

Doch wer für ein paar Minuten oder Stunden hoch hinaus will, geht auch ein nicht zu unterschätzendes Risiko ein. Zwar betonen die Betreiber den Nutzen

für Fitness, Fettverbrennung und Koordinationsvermögen, können die Gefahren des Action-Sports aber auch nicht völlig leugnen. Wer sich nicht an die Sicherheitsregeln hält oder ungeübt zu viel will, dem drohen nicht nur Schürfwunden oder blaue Flecken. Stauchungen und Knochenbrüche sind keine Seltenheit und wenn es ganz dumm läuft, kann es sogar noch schlimmer kommen. Entsprechend sollten vor allem Kinder und Jugendliche von ihren Eltern begleitet und beaufsichtigt werden.

Klangvolle Kunststücke

Wer allerdings den Dreh einmal heraus hat, der kann sich peu a peu an Kunststücke mit klangvollen Namen heranarbeiten. So hört die Doppelschraube aus der Rückenlage auf den Namen „Double Cat-Twist“ und der Doppelsalto rückwärts mit dreifacher Schraube wird „Miller plus“ genannt.

Für die meisten Sprung-Enthusiasten stehen allerdings keine komplizierten Sprünge sondern ganz einfach der Spaß im Mittelpunkt – der Spaß an der Bewegung, der Spaß am geselligen Miteinander, der Spaß an der Schwerelosigkeit. Interessenten finden wichtige Tipps und Informationen zum Sprung-Sport sowie eine Übersicht bereits bestehender und geplanter Trampolin-Hallen in Deutschland auf der Webseite der weltgrößten Multisegment-Messe im internationalen Sports-Business „ISPO“. www.ispo.com



SoSo! Die Seite für junge Leser



Kalt? Uns? Niiiie!

So lautet das geheime Passwort des Anti-Woll-Clubs von Pauli und seinen Freunden. Pauli und seine Freunde haben ein Problem: die Wollsaison. Diese beginnt direkt nach der Badehosenzeit und zeigt sich durch kratzige und juckende Wollsachen auf dem Kopf, an den Beinen und um den Hals. Doch dieses Jahr nicht! Dieses Jahr wehren sich die Freunde und gründen den Verein „Verkühl dich täglich“. Sie wollen den Erwachsenen zeigen, dass man kein Wollzeugs braucht, um dem Winter zu trotzen. Kurzerhand beschließen Kinder, die im Winter geschlossene Eisdiele Titanic zu kapern und sich dort auf der Terrasse nieder zu lassen. „Wir werden dem Wollzeugs was husten und dabei nicht einmal die kleinste Gänsehaut bekommen“, tönen sie durch die Straßen. Die Revange der Erwachsenen lässt nicht lange auf sich warten.

Die Kinder proben den Aufstand und erleben doch den ein oder anderen „kalten Winter“. Tatsächlich hat es diesen Verein wirklich gegeben und zwar in Wien, in den 1930er Jahren. Melanie Laibl übersetzt diese kuriose Anekdote in ein witzig-schräges Kinderbuch.

Melanie Laibl, Susanne Göhlich: Verkühl dich täglich, Verlag Mixtvision, ISBN 978-3-95854-064-416, 12,90 Euro



Wie entstand der Adventskalender?



Foto: Gütegemeinschaft Kerzen

Wand gehängt. Andere Eltern bevorzugten einen Strichkalender und malten 24 Kreidestriche an die Tür, die die Kinder täglich wegwischen durften.

Der Adventskalender mit 24 Türchen, so wie wir ihn heute kennen, ist einer kreativen Mutter zu verdanken. Ihr Sohn Gerhard fragte sie ab Anfang Dezember nämlich ständig, wann denn endlich Weihnachten sei! So bastelte sie kleine Schachteln und legte je ein Plätzchen hinein, versah sie mit Nummern und klebte sie auf einen Karton. Jeden Tag durfte der Junge eine Schachtel öffnen und ein Plätzchen essen. Aus dem kleinen Gerhard wurde der Münchener Verleger Gerhard Lang, der 1902 den ersten Adventskalender druckte: Seine Vorlage war – natürlich – der Adventskalender seiner Kindheit.

Seit 1958 erstrahlen Kinderaugen besonders bei Schokoladen-Adventskalendern. Ob selbstgebastelt oder gekauft – mit leckeren Überraschungen hinter jedem Türchen erfreuen sie Klein und Groß!.

Quelle: www.guetezeichen-kerzen.de

Der Adventskalender ist ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit und vor allem bei Kindern sehr beliebt! Hier seine Geschichte:

Schon im 19. Jahrhundert zählten Kinder erwartungsvoll die letzten 24 Tage bis zum Heiligen Abend. Um die Wartezeit bis Weihnachten zu verkürzen, ließen sich die Eltern damals Einiges einfallen – das war der Ursprung unserer heutigen Adventskalender. So wurden zum Beispiel in einigen Familien 24 religiöse Bilder nach und nach an die

Für „Kichererbsen“



Lehrerin zu Max: „Was ergibt 7×7 ?“
Antwort von Max: „Ganz feinen Sand.“

PUNiCA

OASE DER ERFRISCHUNG



MITMACHEN UND GEWINNEN!

Haben Sie die skoll aufmerksam gelesen? Dann werden Sie keine Probleme haben, die vier Fragen unseres Preisrätsels zu beantworten. Tragen Sie die Buchstaben der richtigen Antworten in das Feld für das Lösungswort ein – und ab geht die Post. Auf die Gewinner warten auch diesmal tolle Preise!



1. Für Genießer empfiehlt Gerolsteiner an den Festtagen ...

- B** ein Leipziger Zweierlei
K ein Dreigänge-Menü
L eine Vierfrucht-Marmelade



2. Von Vio und Apollinaris gibt es ein ...

- S** Gesangs-Duo
A Wasser-Trio
O Auto-Quartett



3. Der exklusivste Fisch Norwegens hört auf welchen Namen?

- C** Skrai
R Scry
L Skrei



4. Wie heißt ein bekannter schwedischer Premium-Vodka?

- H** Hundertpro
T Absolut
X Total

LÖSUNGSWORT:

1

2

3

4

DIE GEWINNE

1. Preis

Ein cooler Mini-Kühler für allzeit erfrischende Getränke (powered by Coca-Cola)



Foto: Coca-Cola

2.–4. Preis

Je ein hochwertiges Cocktail-Set bestehend aus Buch und ABSOLUT-Shaker (powered by Pernod Ricard Deutschland)



Foto: Pernod Ricard



Foto: Gerolsteiner

5. – 14. Preis

Je ein so praktischer wie schicker Taschenregenschirm (powered by Gerolsteiner)

Teilnahmebedingungen:

Mindestalter: 18 Jahre. Lösen Sie das Rätsel und schicken Sie das Lösungswort bis zum **28.02.2018** auf einer handschriftlich unterzeichneten Postkarte an:

GEVA GmbH & Co. KG
„skoll“ Gabriele Boecke
Albert-Einstein-Str. 18
50226 Frechen

Die Gewinner werden unter den Teilnehmern mit dem richtigen Lösungswort ermittelt. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Serien- oder Massensendungen, keine Nutzung des Gewinnspiels zu kommerziellen Zwecken, insbesondere nicht durch Dienstleister, die für Dritte in deren Namen teilnehmen.



✓ Von Natur aus reich an wertvollen Mineralstoffen

✓ 151 mg/l Magnesium
1 Liter deckt 40% des empfohlenen Tagesbedarfs an Magnesium*

✓ 143 mg/l Calcium
1 Liter deckt 10% des empfohlenen Tagesbedarfs an Calcium*

✓ 1.562 mg/l Hydrogencarbonat



* % NRV = Prozentanteil der Nährstoffbezugswerte
pro 100 ml gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

www.rhodius-mineralwasser.de

Guter Service erwartet Sie in 42 Getränkeabholmärkten

Trinkbar

Christian Bonefas
Waxweiler Straße 3
54597 Lünebach

Trinkkontor Eifel-Mosel
Trierer Str. 91
53940 Hellenthal

Bruno Diederichs
In der Hesch 8
54570 Kalenborn

Thilo Brusten
Hauptstraße 60 a
54570 Neroth

Dietmar Gieretz
Dausfelder Höhe 5
54595 Prüm-Dausfeld

Ulrich Dartenne
Hagefeld 6
53937 Schleiden-
Dreiborn

Eva Bonefas
Teichstraße 39
54614 Schönecken

Martina Schreiber
Kölner Str. 46
54578 Walsdorf

Raiffeisen Ahr-Eifel EG
Enztalerstraße 42
54675 Mettendorf

Frau Hopp
Rosenweg 6
56273 Nauort

Christian Bonefas
Bahnhofstr. 13b
54687 Arzfeld

Norbert Klasen
Hautstraße 2 a
54616 Winterspelt

Adelheid Neukirch
Schulstr. 3
54518 Bruch

Rainer Böhm
Ordorferstr. 6a
54647 Dudeldorf

Otmar Görten
Tränggasse 35
54526 Landscheid

bft Tankstelle Ludwig
Himmeroder Straße 46
54534 Großlittgen

Herr Pamin
Auf der Boelz 2a
56645 Nickenich

Herr Regnery
Bundesstraße 28
56743 Thür

Herr Beckensträter
Asbacher Str. 115
53545 Linz

Herr Leisen
Biberweg 3
53842 Troisdorf-Spich

Herr Schnitzler
Gimmersdorfer Str. 14a
53343 Wachtberg

Manfred Konder
Trierer Straße 46
54413 Zemmer-Rodt

Herr Flockenhaus
Hauptstraße 49
53819 Neunkirchen

M. Krupp & M. Lamberz
Konrad-Adenauer-Str. 74
53343 Wachtberg

Herr Lebon
Grabenstraße 46
53498 Bad Breisig

Herr Kau
Rodderweg 38 a
50321 Brühl

Herr Segschröder
Martinstr. 15
53332 Bornheim-Merten

Herr Lebon
Rotweinstraße 3-5
53474 Bad Neuenahr

Getränke Dudai
Rampenstr. 8
56626 Andernach

Uli's Getränkeland
Bornweg 15
54617 Lützkampen

Martina Flucke
Densborner Straße 6
54597 Neustrassburg

Braun & Blumenrath
Carsten Braun
Ringener Straße 23
53474 Bad Neuenahr-
Ahrweiler

Oberwinter GAM
Herr Lebon
Pfarrer-Sachse-Straße 8
53424 Oberwinter

Getränke Karl Klein
Frau Sieberz
Rheinallee 2
53579 Erpel

Getränke Schäfer
Herr Braun
Mühlenweg 20
56727 Mayen

Getränke Schröder
Herr Schröder
Breniger Straße 4
53913 Swistal-Heimerzheim

Getränke Holl
Herr Holl
Nastätter Straße 1a
56355 Bettendorf

Getränke Kempe
Frau Kempe
Löwenburgstraße 76a
53229 Bonn-Niederholtorf

Getränke Schneider
Frau Schneider
Industriestraße 1
56337 Simmern

Getränke Kronenberg-Zeljak
Frau Kronenberg-Zeljak
Großbüllesheimer Str. 90
53881 Euskirchen-
Großbüllesheim

Tankwirt
Herr Visang
Dürener Straße 56
53501 Grafschaft-Gelsdorf

Getränke Visang
Burgweg 1
53501 Grafschaft


TRINKBAR
Ihr Getränkefachmarkt