

# SKOLL

DAS GETRÄNKE-FACHMARKT-MAGAZIN

★ **BALLGEFLÜSTER**

*Deutschland im  
WM-Fieber*

Seite 26

★ **ZUSATZNUTZEN**

*Wenn im Wasser  
was drin ist*

Seite 20

★ **FREIZEITSPASS**

*Der Trend geht  
zur Palette*

Seite 30



Jetzt mitmachen und eine  
Perfect Draft Zapfanlage  
gewinnen.  
(powered by ABInBev)

Gratis-  
exemplar  
für unsere  
Kunden



# Huh! Huh!

*Die Fußballwelt freut sich auf die WM in Russland, auf spannende Spiele, viele Tore und gute Stimmung. Für letztere dürften vor allem die Isländer sorgen. Das 330.000-Einwohner Land hat sich erstmals für die Endrunde qualifiziert und darüber freuen sich nicht nur die coolen Nordländer. Mit ihrem stakkatohaften „Huh-Huh“ haben die Wikinger bereits bei der letzten EM in Frankreich für Furore gesorgt und werden auch in diesem Sommer mit ihren rhythmischen Rufen die Stimmung zum Kochen bringen.*

*Apropos kochen. Wer auf seiner WM-Party authentische russische Küche anbieten möchte, der kommt an Borschtsch nicht vorbei. Noch nie gehört? Dann lesen Sie doch einfach mal unseren kleinen Beitrag zur Fußball WM ab Seite 26. Dort werden Sie auch erfahren, dass ein „Wässerchen“ nicht zwingend alkoholfrei ist und das „Runde“ bei der WM aus Deutschland kommt.*

*Des Weiteren informieren wir in dieser Ausgabe über die aktuelle Entwicklung bei Biermischgetränken, präsentieren drei tolle Aperitifs mit der Trendspirituose Wodka und erläutern, was es mit Near-Water-Produkten so auf sich hat. Darauf ein lautstarkes Huh! Huh!.*

*Doch weil Fußball nicht für alle die schönste Nebensache der Welt ist, widmen wir uns zudem einer anderen Freizeitbeschäftigung, die derzeit für Furore sorgt: Dem Upcycling von Paletten.*

*Wir wünschen viel Spaß bei der Lektüre und jede Menge Glück. Denn bei unserem Gewinnspiel können Sie auch diesmal wieder tolle Preise gewinnen.*

*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 (01 72) 240 55 64  
E-Mail: info@die-gastronauten.de

**Koordination**  
GEVA GmbH & Co. KG  
Brigitte Pehnert, Gabriele Boecke,  
Kristina Rönnebeck

**Anzeigenvertretung**  
Die Gastronauten,  
Jörg van Alen  
Benrodestr. 105, 40597 Düsseldorf  
Telefon (01 72) 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: Juni 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*

Werner Brombach  
Inhaber der Privatbrauerei  
ERDINGER Weißbräu



- 03 Editorial/Impressum
- 06 **Marktplatz**  
*Neuheiten und interessante Produkte*
- 08 **Mix-Tour**  
*Biermischgetränke haben sich etabliert*
- 12 **Getränke-News**  
*Neues aus der Getränke-Szene*
- 20 **Near Water**  
*Viel Genuss bei wenig Kalorien*
- 22 **Aperitif-Anreger**  
*Und vor dem Essen einen Aperitif, bitte!*
- 26 **Mission Titelverteidigung**  
*Das Runde muss wieder ins Eckige*
- 30 **Freizeit-Trends**  
*Alles Palette! Alles paletti!*
- 32 **SoSo!**  
*Die Seite für junge Leser*
- 34 **skoll!-Preisausschreiben**  
*Mitmachen & Gewinnen*

08



Foto: @iStock.com/ frenchreporter



Foto: @iStock.com/ voloshin311

20

22



Foto: @iStock.com/ rapict

26



Foto: Alidas

30



Foto: @iStock.com/ Jung88

# marktplatz

Öfter mal was Neues. Pfiffige Kronkorken aus Silikon beispielsweise oder Schulheftumschläge, die die Umwelt schonen. Möglicherweise haben Sie ein Faible für außergewöhnliche Buch-Halter oder kleine Vasen. Neugierig geworden? Wir laden Sie herzlich zu einem kleinen Bummel über unseren Marktplatz ein und hoffen, dass zwischen „Mini-Mixer“ und „Klang-Körper“ das Richtige für Sie dabei ist.

## BUCH-HALTER

Das beste Rezept für entspanntes Kochen: Der ausklappbare Kochbuchhalter. Ganz ohne Schrauben oder Bohren ist er blitzschnell in jedem handelsüblichen Hängeschrank eingehängt und hält Ihr Rezept bei der Zubereitung auf Augenhöhe. Kochbuch oder iPad sind vor Fettspritzern und Flüssigkeiten geschützt und nehmen keinen Platz auf der Arbeitsplatte weg. Wird der Halter nicht benötigt, lässt er sich dank magnetischer Sicherung ganz einfach einklappen und verschwindet platzsparend unter dem Schrank.  
[www.eurotops.de](http://www.eurotops.de)



Foto: www.EUROtops.de

## ÖKO-UMSCHLAG

Heftumschläge sind echte Klassiker im Schulbedarf und gehören seit Jahrzehnten zur Grundausrüstung in den Schultaschen. Rund 80 Millionen farbige Plastikumschläge werden jährlich allein in Deutschland gekauft und entsorgt. Eine Menge Müll und ein falsches Signal an die Jugend fand Sylvia Manhart, Gründerin von minouki. Mit Schulheftumschlägen aus hochwertigem Recyclingpapier bietet das Start-Up eine ökologische Alternative zu den gängigen Heftumschlägen aus Kunststoff. Das Sortiment umfasst aktuell 26 Varianten, darunter auch schlicht einfarbige. Das 250 g starke, leicht glänzende Basismaterial ist mit dem Umweltsiegel „Blauer Engel“ ausgezeichnet.

[www.minouki.com](http://www.minouki.com)



Foto: minouki

## KLANG-KÖRPER



Mit dem SC-GA10 stellt Panasonic seinen ersten HiFi-Lautsprecher mit integriertem Google Assistant vor. Der sprachgesteuerte Speaker unterstützt alle großen Musik Streaming-Apps inklusive Spotify, Google Play Music, TuneIn Radio und Deezer. Für einen raumfüllenden Klang baut der intelligente Lautsprecher auf hochwertige Audio-Technologien von Panasonic. Dabei fügt er sich mit seinem dezenten, modernen Design nahtlos in jeden Wohnstil ein. Damit steht er im Zentrum eines vernetzten, musikbegeisterten Zuhauses, für das immer mehr Smart Devices verfügbar sind.  
[www.panasonic.de](http://www.panasonic.de)

Foto: Panasonic Deutschland

## NUDEL-MACHER

Rot, gelb, grün, klassische Spaghetti, Fettuccini oder Lasagneplatten – Pasta gibt es in den unterschiedlichsten Formen und Farben. Dabei passt sie sich als elegante Begleiterin leckeren Fleischgerichten ebenso gut an wie köstlichen Gemüsespeisen. Am besten schmecken die italienischen Teigkreationen aber immer noch, wenn sie frisch und selbstgemacht sind. Der neue Pastamaker VivaPlus von Philips zaubert 450 Gramm Nudelteig in nur 18 Minuten – und das vollkommen automatisch. Mit nur 13,5 Zentimetern Breite ist er so kompakt, dass er in der kleinsten Küche Platz findet. [www.philips.de](http://www.philips.de)



Foto: Philips

## VERSCHLUSS-SACHE



Diese peppigen Kronkorken aus Silikon sind ein unbedingtes Muss für die nächste Party im Freien. Sie passen auf jede Kronkorkenflasche und verhindern, dass Kohlensäure entweicht und/oder Insekten in die Flasche geraten. Durch die unterschiedliche Farbgebung ist eine Verwechslung der Flaschen ausgeschlossen. Der Verschluss ist durch einen Ring, der über den Flaschenhals gestülpt wird, gesichert. „Pepp“ gibt es mit und ohne Schlitz im Deckel durch den sich in diesem Fall zusätzlich ein Strohhalm einführen lässt.

[www.gefu.com](http://www.gefu.com)

Foto: GEFU GmbH

## STELL-PLATZ



Klar und geometrisch, aber mit raffinierten Details lenkt die Vasenserie Ode von Designstar Sebastian Herkner die Aufmerksamkeit ihres Betrachters auf die Zartheit des Materials Porzellan. Die texturierte Oberfläche des seidig-matten Vasenkörpers wird von einem glänzenden Porzellanring unterbro-

chen, der mit grafisch anmutenden Ornamenten verziert ist. Auf den ersten Blick mutet der Entwurf klassisch an und erinnert an architektonische Säulenlandschaften der Antike, auf den zweiten aber kreierte er durch seine präzise Machart ein durch und durch modernes, neues Interior Objekt. Die Vasen sind in vier Größen erhältlich.

[www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de)

Foto: Rosenthal GmbH

## MINI-MIXER

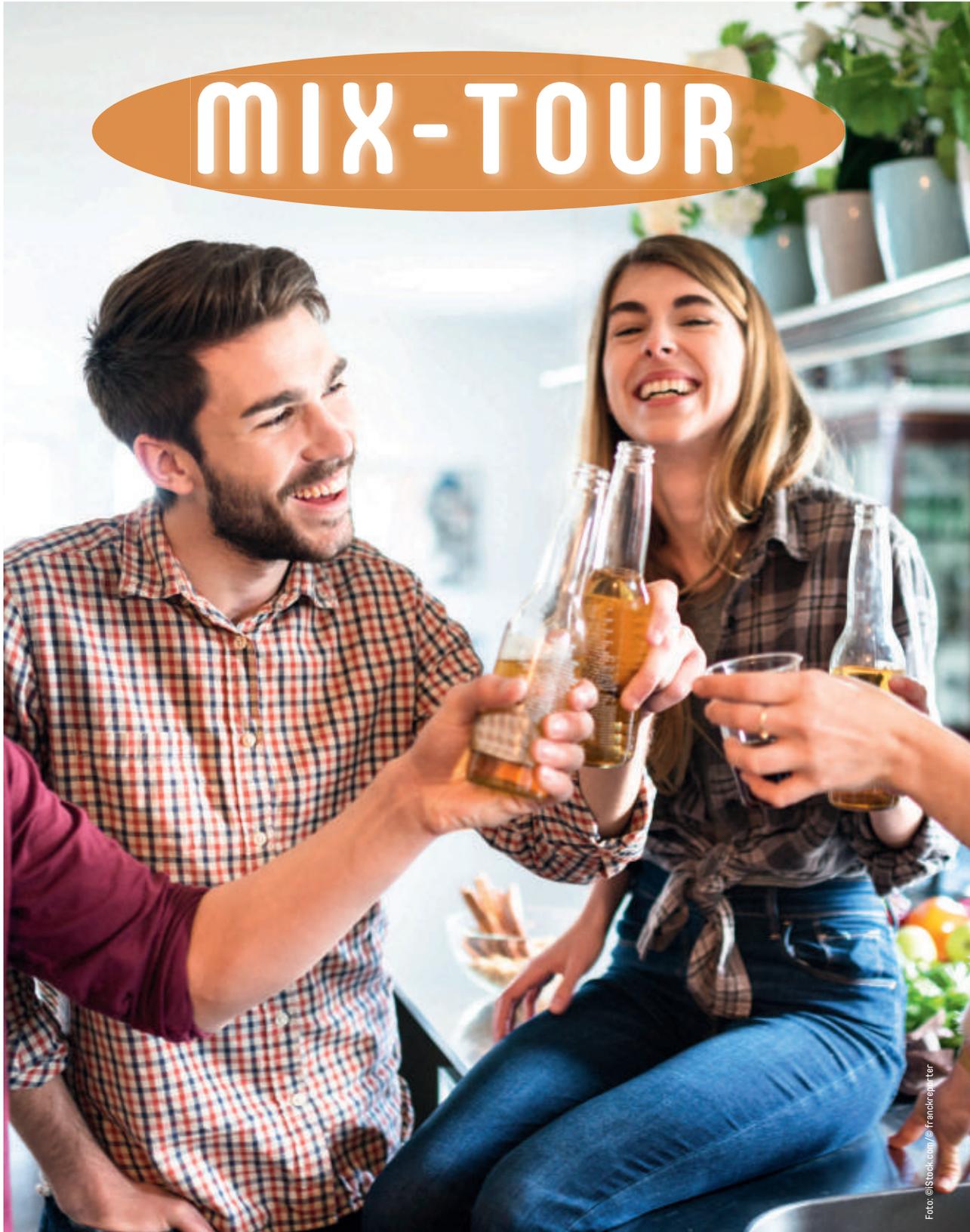
Mit dem neuen PerfectMix Mini Mixer SB2900 hat AEG seinen beliebten Mini Mixer merklich weiterentwickelt. Dank vielfältiger innovativer Funktionen ist er jetzt sogar multifunktional. Das 4-Klingen Edelstahlmesser ist ideal zum Zerkleinern, Mixen, Rühren, Pürieren und Aufschlagen. Damit gelingen Smoothies, Sorbets, Cocktails, Pestos oder Schlagsahne auf den Punkt. Dank des neu im Zubehör enthaltenen Kühlakkus bleiben sie auch lange frisch. Die Flachklinge eignet sich perfekt zum Mahlen und Hacken.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Foto: Electrolux

# MIX-TOUR





**Z**u Beginn dieses Jahrtausends galten Bier-Mixe als Hoffnungsträger einer Branche, die seit zwei Jahrzehnten durch kontinuierliche Absatzrückgänge schwer gekennzeichnet war. Zweistellige Zuwachsraten ließen Deutsche Brauer jubilieren und das Angebot kreativer Biermischungen geradezu explodieren.

Die anfängliche und durchaus verständliche Euphorie ist mittlerweile verfliegen und einer eher nüchternen Betrachtungsweise gewichen. Die Branche hat erkannt, dass weniger auch mehr sein kann und hat vor allem die Anzahl der Produktinnovationen auf ein für den Verbraucher erträgliches und übersichtliches Maß zurückgeschraubt. Darüber hinaus geht es seit geraumer Zeit auch dem Alkohol an den Krügen. „Bleifrei“ lautet zunehmend die Devise der Brauer und sie folgen damit dem gesellschaftlichen Megatrend nach einer gesundheitsbewussten Ernährungsweise. Das bestätigt auch der Deutsche Brauer-Bund (DBB), Berlin, als Spitzenverband der Brauwirtschaft. In seiner Analyse für das Jahr 2017 heißt es: „Alkoholfreie Biere stehen bei den Konsumenten hoch im Kurs und erreichen in Deutschland mittlerweile einen Anteil von über sechs Prozent – Tendenz weiter steigend. Besonders alkoholfreie Biermischgetränke wie Radler alkoholfrei konnten im vergangenen Jahr deutlich zulegen.“

#### **Trinkgenuss für alle Fälle**

Auch einer der weltweit führenden Hersteller von natürlichen Zutaten für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, die WILD Flavours GmbH, spricht im Zusammenhang mit alkoholfreien Biermischgetränken von „Topsellern“ und „Wachstumstreibern schlechthin“. „Die alkoholfreien Biermix-Drinks mischen den Markt derzeit buchstäblich auf. Ihr Potenzial ist beachtlich: zum einen, weil breitgefächerte Geschmacksvorlieben von Jung bis Alt abgedeckt werden. Zum anderen, weil sich diese alkoholfreien Getränke für viele alltägliche Konsumsituationen bestens eignen – vom Genuss beim Mittagessen oder auf Partys bis hin zur isotonischen Erfrischung nach dem Sport“, läßt eine Sprecherin von WILD verlauten. →



Foto: Erdinger

Galten Attribute wie alkoholfrei bzw. -arm, bio oder naturtrüb im Zusammenhang mit Bier vor noch nicht allzu langer Zeit als spießig, so sind sie heute das genaue Gegenteil



Foto: Franziskaner



Foto: Vestris



Foto: Krombacher

Wenn von steigender Vielfalt die Rede ist, bedeutet das nicht automatisch noch mehr Exotik. Im Gegenteil. Die Zeit besonders ungewöhnlicher Mischungen wie Bier mit Dragonfruit, Guarana oder Cappuccino läuft offensichtlich aus. Zunehmend gefragt hingegen sind traditionelle Kombinationen wie Bier mit Cola oder das klassische Radler. Schaut man auf die Biermisch-Neuerscheinungen der jüngeren Vergangenheit, fallen neben „alkoholfrei“ zunehmend zwei weitere Eigenschaften auf: „bio“ und „naturtrüb“. Bedienen Bio-Biere ebenfalls den Verbraucherwunsch nach bewusstem und nachhaltigem Trinkgenuss, folgen naturtrübe Varianten eher dem weit verbreiteten Trend nach handwerklich und traditionell hergestellten Produkten.

### Gestern spießig, heute hip

Galten Attribute wie alkoholfrei bzw. -arm, bio oder naturtrüb im Zusammenhang mit Bier vor noch nicht allzu langer Zeit als spießig, so sind sie heute das genaue Gegenteil, nämlich der spannende Aus-

druck einer Bewegung, die Gesundheit und Selbstoptimierung für sich entdeckt und damit einen aufstrebenden Markt geschaffen hat, der von den hippen Hot-Spots in Berlin, Hamburg und München aus den Rest der Republik sukzessive erobert.

### Gesunder Charakter

Für den Konsumenten bringt die Konsolidierung des Biermisch-Getränkemarktes eine ganze Reihe von Vorteilen mit sich. Zum einen hat er an Übersichtlichkeit im Hinblick auf die Geschmacksvielfalt gewonnen, zum anderen eröffnen spannende Innovationen neue, verbrauchergerechte Horizonte. Denn sie verändern das bisherige Angebot und beleben das Segment zeitgemäß und nachhaltig. Vor diesem Hintergrund scheint es nur eine Frage der Zeit, bis Bier-Mixe ihre Stabilisierungs-Phase abgeschlossen haben und zu neuen Höhenflügen ansetzen werden. Dabei wird die Dynamik der neuen Mix-Tour allerdings und im wahrsten Sinne des Wortes, einen gesunden Charakter haben. ■

OHNE DICH WÄR'S  
NUR EIN DACH



ERST MIT DIR WIRD'S LEGENDÄR.

## ALKOHOLFREI UND CRAFT SETZEN IMPULSE

## Bierabsatz 2017 mit leichtem Minus

Nachdem sich der deutsche Biermarkt in den vergangenen drei Jahren relativ stabil gezeigt hatte, mussten die Brauer 2017 erstmals wieder einen leichten Absatzrückgang verbuchen. Die deutschen Brauereien haben im vergangenen Jahr insgesamt rund 94 Millionen Hektoliter Bier abgesetzt.



Foto: Deutscher Brauer-Bund e. V.,

WEBSITE IN  
NEUEM LOOK

Foto: Hassle

Die Website der Lichtenauer Mineralquellen erstrahlt seit Anfang des Jahres in neuem Look, aber am gewohnten Ort: Unter [www.lichtenauer.de](http://www.lichtenauer.de) finden Verbraucher, Händler und Medienvertreter umfassende und neu aufbereitete Informationen über den sächsischen Getränkeanbieter und jedes seiner Produkte aus dem Segment der alkoholfreien Getränke. Die Seite ist geprägt durch eine benutzerfreundliche und mobilorientierte Navigation, die sich auch im klaren Design widerspiegelt, sowie hilfreiche neue Tools wie den „Getränkefinder“.

[www.lichtenauer.de](http://www.lichtenauer.de)

Damit konnte das Vorjahresergebnis von 96 Millionen Hektolitern nicht erreicht werden. Im Rahmen seiner vorläufigen Jahresbilanz blickte der Deutsche Brauer-Bund (DBB) als Spitzenverband der Brauwirtschaft gleichwohl optimistisch in die Zukunft: „Die Zahl der Brauereien in Deutschland und die Vielfalt der Biere wird in den kommenden Jahren weiter wachsen, auch dank der Craft-Bewegung. 2018 werden große Sportereignisse wie die Fußball-WM für die Branche Impulse bringen. Außerdem entwickelt sich die Nachfrage nach alkoholfreien Bieren, die nicht Teil der amtlichen Bierstatistik sind, positiv“, so Dr. Jörg Lehmann, Präsident des Deutschen Brauer-Bundes.

Nach Schätzungen des DBB werden in Deutschland mittlerweile mehr als 6.000 verschiedene Biermarken angeboten. Damit haben die Verbraucherinnen und Verbraucher mehr Auswahl denn je zuvor. Nach wie vor dominieren bei Bier umweltfreundliche Glas-Mehrwegflaschen, deren Anteil gegenwärtig bei rund 80 Prozent liegt. In dieser Zahl ist der Anteil von Mehrwegfässern, die in der Gastronomie eingesetzt werden, nicht enthalten. Die Dose kommt im Handel bei Bier aktuell auf nur 5 Prozent, die PET-Flasche auf knapp 10 Prozent Marktanteil.

Die beliebteste Biersorte der Deutschen ist und bleibt Pils mit einem Marktanteil von mehr als 50 Prozent. Export und das immer populärere Helle liegen jeweils bei etwa 6 Prozent, Weizen knapp darüber bei 7 Prozent. Daneben steigt seit einigen Jahren der Absatz von traditionellen regionalen Bierspezialitäten, etwa unfiltrierten Keller-, Land- und Zwickelbieren. Alkoholfreie Biere stehen bei den Konsumenten hoch im Kurs und erreichen in Deutschland mittlerweile einen Anteil von über 6 Prozent – Tendenz weiter steigend. Besonders alkoholfreie Biermischgetränke wie Radler alkoholfrei konnten im vergangenen Jahr deutlich zulegen. Allein von den alkoholfreien Pils- und Weizenbieren gibt es auf dem deutschen Markt aktuell mehrere hundert Marken. Immer öfter werden auch Kölsch und sogar Craft-Stile wie India Pale Ale (IPA) alkoholfrei angeboten. Nahezu jeder 15. in Deutschland gebraute Liter Bier ist alkoholfrei.

[www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de)

## DUCKSTEIN – EIN BIER VOR SEINER ZEIT



Foto: Carlsberg Deutschland GmbH

Im Rahmen des Trends zu Craft- und Spezialitätenbieren setzen immer mehr Hersteller auf Brauprodukte, die sich von gängigeren Sorten unterscheiden und für mehr Vielfalt im Glas sorgen. Verbraucher können heute zwischen zahlreichen Sorten und Geschmacksrichtungen wählen und immer mehr Restaurants bieten auch ausgewählte Biere als Speisen-Begleiter an. Doch vor rund zwei Jahrzehnten zeigte sich auf dem Biermarkt ein anderes Bild. Noch in den späten 1980er und frühen 1990er Jahren konnte von Geschmacksvielfalt keine Rede sein. Pils und Helles dominierten den Markt. In dieser Zeit wurde eine Spezialität wiederentdeckt, die gezielt Genießer ansprach und deren Charakter auf eine jahrhundertealte Tradition zurückging: Duckstein. Schon zur Zeit seiner ersten urkundlichen Erwähnung (1640) war das Bier aus Königslutter am Elm weit über seine Herkunftsregion hinaus bekannt. Seinen Namen verdankt es dem sogenannten Tuffstein am Fuße der Lutterquelle. Deren besonders reines Wasser hatte den Ruf, von besonderer Qualität zu sein.

1987 wurde die Brautradition unter dem Markennamen Duckstein wiederbelebt. Die Genuss-Experten von Duckstein legten großen Wert auf ein aufwendiges Brauverfahren und kreierten in der Tradition der alten Braumeister eine obergärige Bierspezialität. In Anlehnung an die historische Herstellungsweise wurde es auf Buchenholz gereift – ein Alleinstellungsmerkmal auf dem deutschen Markt. Auch wurde auf die sonst übliche Verwendung von Bitterhopfen verzichtet und stattdessen geschmacksintensive Aromahopfen und Kristallmalz hinzugefügt. Diese sind bis heute u.a. für die rotblonde Farbe von Duckstein Original verantwortlich.

Ab Anfang 2018 wird neben Duckstein Original auch ein neues, helles und sehr fruchtiges Weizenbier angeboten und rundet das obergärige Produktangebot der Marke ab.

[www.carlsbergdeutschland.de](http://www.carlsbergdeutschland.de)

# EIN BESONDERER JAHRGANG. JEDES JAHR.

UNSER BRAUMEISTER  
EMPFIEHLT:

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

*O. Rasmussen*



BIER  
BEWUSST  
GENIESSEN.  
16% VOL (330ml/1000ml)

JENSEITS DES GEWÖHNLICHEN.

## TROCKEN-ZEIT

Weiße Weine immer stärker gefragt



Foto: @Stock.com/© MeritSuallow

**Trockene Weine liegen im Trend. Dies belegen auch die aktuellen Zahlen aus der Qualitätsweinprüfung. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI), Bodenheim, mitteilt, wurden im vergangenen Jahr rund 12 Millionen Liter mehr Qualitäts- und Prädikatsweine in der trockenen Geschmacksrichtung abgefüllt.**

Dadurch ist ihr Anteil an der gesamten qualitätsgeprüften Weinmenge um einen Prozentpunkt auf 47 Prozent gegenüber dem Vorjahr gewachsen und um sieben Prozentpunkte im Vergleich zu 2010. Der Anteil der halbtrockenen Weine ist mit 21 Prozent konstant geblieben.

Weißweine machten im vergangenen Jahr 62 Prozent der deutschen Qualitäts- und Prädikatsweinproduktion aus. Ihr Anteil ist 2017 um zwei Prozentpunkte gestiegen während Rotweine um zwei Prozentpunkte auf 27 Prozent zurückgingen und Roséweine mit elf Prozent unverändert blieben. Die gesamte qualitätsgeprüfte Weinmenge von 7,6 Mio. Hektolitern liegt um 0,8 Prozent über der des Vorjahres.

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

## ASTRA KOMMT NACH HAUSE

**Am Ende der Reeperbahn, in unmittelbarer Nachbarschaft der einstigen Bavaria-Brauerei, hat Astra ein neues altes Zuhause auf dem Hamburger Kiez gefunden – eine Brauereikneipe für alle Nachbarn und Freunde.**

Auf dem ehemaligen Grundstück von Möbel Brandes wird ab dem Frühjahr 2018, mitten im Herzen Hamburgs, Bier gebraut. Und welches Bier gehört auf den Kiez wie kein zweites? – Genau, Astra. Das Hamburger Kultbier kehrt 16 Jahre nach Verlassen des Bavaria-Geländes mit einer kleinen Hausbrauerei zurück zu seinen Wurzeln und will zeigen: Astra kann Bier auch anders. Das klassische Astra-Sortiment wird weiterhin in der Holsten-Brauerei in Hamburg gebraut.



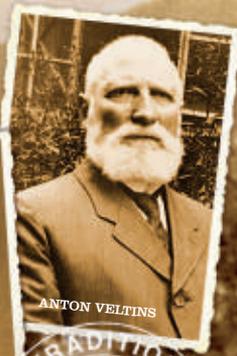
Foto: Carlsberg Deutschland GmbH

Dabei soll es in Zukunft nicht nur das Urtyp sein, das aufgetischt wird. Es werden zugängliche Bier-Stile wie Pale Ale oder Kellerbier, aber auch leicht verrückte und ungewöhnliche Sorten gebraut werden, ganz Astra eben. Bis zu 1.400 Hektoliter Bier kann die neue Brauereikneipe auf der Reeperbahn jährlich brauen. Das Kernstück der Brauereikneipe werden daher die 10 Lager-tanks und satten 20 Zapfhähne sein. Bei einem frisch gebrauten Astra Urtyp und ganz neuen, handwerklich hergestellten Astra Sorten sowie ehrlicher, norddeutscher Hausmannskost auf Astra-Art, erlebt der Gast die einzigartige rebellische und alternativ-kreative Welt von Astra.

[www.carlsberg.de](http://www.carlsberg.de)



CARL VELTINS



ANTON VELTINS



Jetzt Neu  
WESTFÄLISCH  
**HELL**



In ihrer westfälischen Heimat waren die Brüder Carl und Anton Veltins bekannt für ihre handwerklichen Bierspezialitäten. Für besondere Anlässe brauten sie ein genussvolles helles Grevensteiner – mild, süffig und wie zur damaligen Zeit üblich: naturtrüb. Durch seine fruchtig-frische Note und das feine Malzaroma ist Grevensteiner Westfälisch Hell harmonisch abgerundet im Geschmack. Grevensteiner „Westfälisch Hell“: Das besondere Helle aus Westfalen!



# Stimmt nicht!

## 10 MYTHEN ÜBER OBSTBRÄNDE

Noch immer geistern sie umher, Mythen rund um das Thema Obstbrände. Brennen muss ein Obstbrand, am besten trinkt man ihn eiskalt und hergestellt wird er sowieso nur aus billigen Früchten. Weit gefehlt. Die Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei räumt mit den zehn gängigsten Mythen rund um das Thema Obstbrand auf:



**1 Obstbrände werden aus billigen Früchten hergestellt.**

Auch bei den Obstbränden gilt: Nur wer Gutes hineingibt, bekommt auch Gutes heraus. Dabei spielt das äußere Erscheinungsbild der Früchte eine untergeordnete Rolle, denn viel wichtiger sind die inneren Eigenschaften wie z. B. der Fruchtzucker-gehalt oder die Brenneigenschaften der Früchte.

**2 Obstbrände brennen im Abgang, das muss so sein.**

Ein Obstbrand sollte definitiv nicht brennen oder scharf schmecken, denn dann wurde Vor- und Nachlauf bei der Destillation nicht sauber vom so genannten Herzstück abgetrennt. Ein guter Obstbrand hat eine milde Fruchtigkeit, das gilt auch für hochprozentige Produkte.

**3 Brand, Wasser und Geist – ist doch alles das Gleiche.**

Das stimmt nicht ganz, hier gibt es feine Unterschiede: Für einen Obstbrand oder ein Obstwasser werden die Früchte eingemaischt und zweifach destilliert. Von Brand spricht man, wenn Kernobstfrüchte wie Birnen verwendet werden, bei Steinobstfrüchten wie Kirschen ist von Wasser die Rede. Zuckerarme Früchte wie z. B. Himbeeren werden nicht eingemaischt, sondern mehrere Tage in Alkohol eingelegt. Hier geben sie nach und nach ihre Aromen an den Alkohol ab. Das so genannte Mazerat wird später einfach destilliert und heißt dann Geist.

**4 Obstbrände werden besser, je länger sie lagern.**

Grundsätzlich ist es so, dass die Lagerung ein wichtiger Schritt im Herstellungsprozess ist, denn hier kommen die Destillate zur Ruhe, werden milder und können, je nach Lagermethode, auch neue Aromen ausbilden. Kirschwasser kann man problemlos über Jahre lagern, das Produkt wird dabei etwas milder im Geschmack, bleibt aber dennoch aromatisch. Andere Destillate wie z. B. Williams sollte man nicht zu lange lagern, da sich die feinen Fruchtaromen mit der Zeit verflüchtigen können.

**5 Obstbrände trinkt man in der Regel kalt.**

Kalt auf keinen Fall, kühl ja – denn man möchte die Aromen ja nicht einfrieren. Die ideale Trinktemperatur für die meisten Edelbrände liegt bei 15–18°C.

**6 Obstbrände sind nur etwas für ältere Menschen.**

Ganz und gar nicht! Die Sortimente der Hersteller haben sich um viele verschiedene Obstbrand-Varianten erweitert und der Endverbraucher hat heute eine unglaublich große Auswahl an Edelbränden. Nicht nur unterschiedliche Früchte, sondern auch neue Verfahren wie die Lagerung in Fässern bringen zeitgemäße Produkte hervor.

**7 Obstbrände trinkt man auf einen Zug.**

Die Trinkkultur hat sich verändert. Wo früher „Schnaps“ noch als „Absacker“ getrunken wurde, steht heute der Genuss im Vordergrund. Aktuell nimmt man sich gerne Zeit, die Produkte zu entdecken und zu genießen.

**8 Obstbrände trinkt man aus einem kleinen Stamplerl.**

Das war einmal. Dem Wandel der Trinkkultur geschuldet, sind die dickwandigen Stamplerl in der Zwischenzeit dünnwandigen Aromagläsern gewichen, da sich darin die feinen Fruchtaromen besser entfalten können.

**9 Obstbrände trinkt man nach dem Essen.**

Stimmt. Aber nicht nur. Gerade Edelbrände bieten ein besonders breites Spektrum an Aromen, das sie auch zu perfekten Menübegleitern macht.

**10 Nicht jedes Schwarzwälder Kirschwasser kommt aus dem Schwarzwald.**

Wo Schwarzwälder Kirschwasser draufsteht, ist auch definitiv Schwarzwälder Kirschwasser drin. Denn es handelt sich hierbei um eine gesetzlich geschützte Herkunftsbezeichnung. So müssen die Kirschen nicht nur aus dem Schwarzwald bzw. dem nahen Umland wie z. B. der Ortenau kommen, sondern die Brennerei selbst muss ihren Sitz ebenfalls im Schwarzwald haben und das Produkt dort herstellen. Ein Mindestgehalt von 40% Vol. ist vorgeschrieben und die Zugabe von Zucker untersagt. Nur wenn das Produkt diese Anforderungen erfüllt, darf auf der Flasche tatsächlich Schwarzwälder Kirschwasser stehen.



## HIRSCHRUDEL „Germany Liqueur of the Year“.

Auf der ersten Asia International Spirits Competition (AISC), die im November in Hong Kong stattfand, erhielt HirschRudel neben einer Goldmedaille die Auszeichnung „Deutscher Likör des Jahres“. Bei der ersten AISC wurden ca. 100 Spirituosen aus mehr als 15 Ländern von Top Spirituosen-Händlern aus Asien blind verkostet und nach Kategorie und Preis bewertet.

HirschRudel basiert auf einem Originalrezept von Dirk Verpoorten's Großmutter Elly. Es werden nur handverlesene Kräuter und Früchte bester Qualität verwendet, die genau nach Familienrezept gemischt und abgewogen werden. Anschließend werden sie für den essentiellen Auszug mindestens vier Wochen in einer Mischung aus Wasser und Alkohol eingelegt. Um die Wirkstoffe und Aromen besonders schonend herauszulösen werden die Kräuter nur kalt mazeriert. Danach erfolgt die sorgfältige Reifung, die für die Vermählung der Geschmacksstoffe entscheidend ist. Erst nach einer Reifezeit von mehreren Monaten erfolgt die Abfüllung per Hand in Flaschen.

[www.hirschrudel.de](http://www.hirschrudel.de)



Foto: Ulfen Ulf

## MALZBETONT UND GETREIDIG

Holsten hat ein neues Bernstein auf Lager



Jung und Alt, Männer und Frauen – die Deutschen sehnen sich nach mehr Spezialitäten. Im Jahresvergleich ist die Nachfrage bei Lagerbier um 8,8 Prozentpunkte gestiegen. Jetzt hat Holsten sein neues Bernstein Lager präsentiert.

Geschmacklich können sich Bierfreunde auf ein schlank-mildes Lager-Bier freuen, das angenehm malzbetont ist und mit einer bekömmlich ausklingenden Bittere überzeugt. Es schimmert rötlich-golden im Glas und besticht durch seinen vollmundigen und köstlich süßigen Geschmack. Mit seiner Farbe erinnert es an die Rotklinker, die typisch sind für traditionelle Hamburger

Bauwerke. Das Lager ist spritzig, frisch und hat einen mittleren Körper mit einem feinporigen Schaum. Das Aroma ist hierbei malzbetont, etwas getreidig und hat eine leichte Karamellnote.

[www.holsten-pilsener.de](http://www.holsten-pilsener.de)

## VERFEINERTE REZEPTUR

Das neue Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb

Gut. Besser. Paulaner. Diesem Anspruch ist die Münchner Brauerei seit den Anfängen der Braugeschichte treu. Das stellt sie mit der neuen Rezeptur für die traditionsreiche Sorte „Münchner Dunkel“ unter Beweis. Das neue Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb, eine Weiterentwicklung des Spezialitätenbieres, ist eine Hommage an die Münchner Braukunst.

So wie früher wird das Paulaner Ur-Dunkel ganz traditionell mit gedarrtem dunklen Münchner Gerstenmalz gebraut. Die klassische Hopfensorte „Hallertauer Tradition“ verleiht dem Bier ein angenehmes und edles Aroma, das durch den bewussten Verzicht auf Filtration besonders zur Geltung kommt: Vollmundig prickelnd schmeckt es nach würzigen Röstaromen und einem Hauch dunkler Schokolade. Diese Ursprünglichkeit zeigt sich auch auf dem neugestalteten Etikett, das mit Holzfass, Gerste und Hopfen die natürliche Herstellung des Ur-Dunkels betont.



Foto: Paulaner

Mit dem Ur-Dunkel Naturtrüb lässt Paulaner die Münchner Brauereigeschichte wiederaufleben: Bis ins 19. Jahrhundert stellte man in Bayern Bier mit Trinkwasser, anstatt wie heute mit weichem Tiefenwasser, her. Für helle Biere eine Herausforderung, war das Wasser für die vollmundigen Dunklen nahezu ideal.

[www.paulaner.de](http://www.paulaner.de)

  
**S. PELLEGRINO®**

*Macht aus jedem Moment  
einen besonderen Moment.*



6 x 1,0L Glas in der  
handlichen Mehrwegkiste

# Eine Prise gutes Gefühl

Near-Water-Erfrischungsgetränke  
bieten viel Genuss bei wenig Kalorien



**E**s ist noch gar nicht allzu lange her, da galten Near-Water-Erfrischungsgetränke als absolute Shooting-Stars in der Getränkeszene. Von Jahr zu Jahr kletterten ihre Marktanteile und ließen die Branche jubelnd jublieren. Doch bekanntlich wachsen die Bäume nur selten in den Himmel, auch wenn man sie kontinuierlich gießt.

„Near Water“. Was wie der Name einer Pop-Band klingt, entpuppt sich in Wahrheit als weit weniger glamourös. Denn bei den „Wassernahen“ handelt es sich um Erfrischungsgetränke, die auf Mineral-, Quell-, Heil- oder Tafelwasser basieren und mit Fruchtsaftkonzentraten oder Kräuterextrakten, Süßstoff, Trauben- oder Fruchtzucker, Vitaminen, Mineral- und/oder Aromastoffen angereichert werden. Man könnte auch von „Wasser plus x“ sprechen, wobei die Unbekannte „x“ den eigentlichen Reiz der Getränke ausmacht.

#### **Ein Hauch Zitrone, eine Spur Melisse**

Die Idee, Wasser geschmacklich aufzupeppen, geht auf das Ende der 1980er Jahre zurück. Bereits 1989 kam bei unseren französischen Nachbarn ein Volvic mit Geschmack auf den Markt. Drei Jahre später konnten sich auch die deutschen Verbraucher an dem Genuss erfreuen. Gleich drei Varianten standen

zur Wahl: „Orange“, „Zitrone“ und „Apfel“. Doch es hat noch rund zwei weitere Jahrzehnte gedauert, bis aus der Innovation ein echter Trend wurde. Vor allem junge Leute, denen Wasser zu langweilig und Fruchtsäfte zu kalorienreich sind, greifen seitdem zu den gepimpten Erfrischern.

Mit immer neuen Geschmacksvarianten und Gesundheitsversprechen bedienen deshalb fast alle großen und kleinen Brunnenbetriebe das spannende und aktuell gut etablierte Segment. Hier ein Hauch von Zitrone, dort ein Spritzer Orange oder eine Spur Melisse – die Liste der Geschmacksvarianten ist lang. Allein oder kombiniert finden heimische und exotische Früchte und Kräuter den Weg in die Flaschen. Auch die Anreicherung des Basisgetränks „Wasser“ mit Mineralien und Vitaminen ist heute gang und gäbe. Dabei geht es in erster Linie darum, dem Verbraucher einen Zusatznutzen zu versprechen. Und der heißt je nach Anbieter Gesundheit, Wellness oder Wohlbefinden. Dass die Near-Water-Getränke darüber hinaus auch noch prima schmecken sollen, versteht sich von alleine.

#### **Ein Schlückchen Psychologie**

Das klingt alles äußerst vielversprechend und ist es häufig auch – zumindest was den Geschmack an-



Foto: © i-stock.com/5PH

Die Idee, Wasser geschmacklich aufzupeppen, geht auf das Ende der 1980er Jahre zurück. Bereits 1989 kam bei unseren französischen Nachbarn ein Volvic mit Geschmack auf den Markt. Drei Jahre später konnten sich auch die deutschen Verbraucher an dem Genuss erfreuen.

geht. Was jedoch das erhoffte Gesundheitsplus durch den Genuss von Near-Water-Getränken betrifft, sind Zweifel durchaus angesagt. Fakt ist: (Mineral-)Wasser, die Basis aller Near-Water-Getränke, ist grundsätzlich ein vergleichsweise gesundes Getränk, das der Körper in ausreichender Menge benötigt. Je nach Ursprung beinhaltet es eine Vielzahl unterschiedlicher und nützlicher Mineralstoffe, die vom Knochenbau (Calcium) bis zum Blutdruck (Natrium) die körpereigenen Funktionen unterstützen können. Weiterer Vorteil: Wasser belastet das Kalorien-Konto nicht. Auch „Near-Water-Getränke“ haben einen geringen Energiegehalt. Aber er beträgt im Gegensatz zu purem Wasser nur selten Null. Hier lohnt sich ein Blick auf das jeweilige Flaschenetikett. Und auch die Zugabe von geringen Frucht- oder Kräuter-Extrakten/-Aromen, bringt nach Ansicht vieler Experten nicht immer einen echten Zusatznutzen. Hier ist es ihrer Ansicht nach vor allem der Glaube, der Wellness-Berge versetzt. Ein psychologischer Aspekt, der jedoch

nicht unterschätzt werden darf. Schließlich ist unbestritten, dass wer sich besser fühlt, leistungsfähiger und zuversichtlicher ist als jemand, der gerade schlecht drauf ist. Schon Wirtschaftswunder-Kanzler Ludwig Erhard wusste, dass erfolgreiche Wirtschaftspolitik zu 50 % auf Psychologie beruht.

#### **Unbeschwerter Genuss**

So gesehen sollten Wasser Plus-Produkte, wie sie auch genannt werden, als das gesehen werden, was sie sind: Wässer mit Geschmack und einer Prise gutem Gefühl, die das Getränke-Angebot substanziell bereichern. Mit immer neuen Geschmacksinnovationen sorgen die Hersteller für spannende Geschmackserlebnisse, mit dem zunehmenden Verzicht von Zucker und künstlichen Zusatzstoffen wie Aromen und Farbstoffen für zeitgemäßen und unbeschwerteren Genuss. Da fällt es leicht, guten Gewissens zuzugreifen – zum Beispiel beim Getränke-Fachhändler Ihres Vertrauens. ■

Mannschaftspulle mit



# Hattrick

für die **Erfrischung**

- die Mannschaftspullen  
von Gerolsteiner.

**LIMITED EDITION**  
Erhältlich ab Juni 2018



Jetzt ordern und auf Sieg spielen!





## APPETIT-ANREGER

Und vor dem Essen einen Aperitif, bitte!

**M**anhattan“, „Kir Royal“ oder „Hugo“: Die Namen berühmter Aperitifs sind beinahe jedem so geläufig wie Automarken oder Sommer-Hits. Und jedes Jahr kommen neue Kreationen hinzu, um den Appetit auf ein gutes Essen anzuregen oder die Zeit bis dorthin geschmackvoll zu überbrücken. Meist handelt es sich dabei um rein alkoholische Getränke (Wermut, Sherry, Champagner) oder solche mit alkoholischem Anteil (Before-Dinner-Cocktails). In der Regel sind Aperitifs meist herb oder bitter, da diese den Appetit nachhaltig anregen. Vereinzelt gibt es allerdings auch süße Varianten, die jedoch etwas stärker sättigen als ihre herben Kollegen.

Nicht nur wegen der Fußball WM sind aktuell Appetit-Beschleuniger mit Wodka besonders angesagt. Die meist farblose Spirituose erlebt einen regelrechten Boom. Vor allem heimische Produkte sind gefragt und bescheren der Branche steigende Absatzzahlen. Verantwortlich für den Hype sind u. a. kleine Wodka-Destillen, die mit ihren ausgefallenen Kompositionen das Interesse an der traditionsreichen Spirituose weiter beschleunigt haben. skoll hat sich umgeschaut, und drei tolle Wodka-Aperitifs für Sie entdeckt:



Foto: © i-stock.com/© unpict

### SWIMMING POOL

#### ZUTATEN:

- 6 cl Ananassaft
- 2 cl Sahne
- 1 cl Blue Curaçao
- 2 cl weißer Rum
- 2 cl Wodka
- 2 cl Cream of Coconut

#### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mit Ausnahme des Blue Curaçao im Shaker zusammen mit einigen Eiswürfeln schütteln. Durch ein Sieb in ein mit 3–4 EL zerstoßenem Eis gefülltes Glas geben. Anschließend den Blue Curaçao über den Drink laufen lassen. Zur Dekoration ein Ananasstück und/oder eine Cocktailkirsche am Glasrand befestigen.



Foto: © i-stock.com/© Radiophoto



Foto: © i-stock.com/© -Isac0115966731

## CAIPIROSKA

### ZUTATEN:

- 4 cl Wodka
- 1 Limette(n)
- 1 TL Rohrzucker

### ZUBEREITUNG:

Die Limette in kleine Stücke schneiden und zusammen mit möglichst fein gemahlenem Rohrzucker in einen Tumbler (kurzes Trinkglas mit dickem Boden) geben.

Beides mit einem Stößel zerdrücken.

Etwas zerstoßenes Eis (alternativ Eiswürfel) und den Wodka hinzufügen, umrühren.

Mit einem kurzen Strohhalm servieren.

## MOSCOW MULE

### ZUTATEN:

- 5–6 cl Wodka
- 1–2 cl frischer Limettensaft
- 12–15 cl Ginger Beer
- 1 Dash Cocktail Bitters

### ZUBEREITUNG:

Limettensaft und Wodka in einen mit Eiswürfeln gefüllten Highball oder Kupferbecher geben.

Mit Ginger Beer auffüllen, vorsichtig umrühren und wahlweise mit frischer Salatgurke oder Limettenspalte garnieren.

# Mission Titel

Bei der diesjährigen Fußball Weltmeisterschaft in Russland will Deutschland seinen Titel verteidigen. Ein Vorhaben, das bisher

**W**ie der Weg zur Titelverteidigung gelingen soll, hat Bundestrainer Jogi Löw unlängst in einem Interview der Deutschen Welle formuliert: „Auch wenn es vielleicht als abgedroschen oder banal gilt: Jeder hat sich auf seine Aufgabe zu hundert Prozent zu konzentrieren.“ Wenig überraschend auch: Die Erwartungshaltung der heimischen Fans ist hoch. Ein untrüglicher Beleg dafür: Die Ticketnachfrage. Rund 340.000 Bestellungen (Stand Januar 2018) allein aus Deutschland sprechen in diesem Zusammenhang eine deutliche Sprache. Aber auch die Millionen Fußball-Fans, die nicht live vor Ort dabei sein können oder wollen, fiebern dem sportlichen Großereignis entgegen. Schon jetzt werden überall zwischen Flensburg und Garmisch kleine und große Fan-Partys geplant.

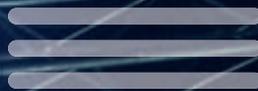
Und was gehört zu einem anständigen Fußball-Fest in den eigenen vier Wänden oder unter freiem Himmel auf jeden Fall dazu: Lecker Essen und Trinken. Denn das Fan-Dasein macht erfahrungsgemäß durstig wie ein Kamel und hungrig wie ein Wolf. Ob es an letzterem lag, dass sich bei der Wahl des WM-Maskottchens der Wolf Zabivaka (deutsch: „Der einen Treffer erzielt“) gegen Tiger und Katze durchsetzen konnte, ist wahrscheinlich. Auch wenn in diesem speziellen Fall wohl eher der Tor- als der Kalorienhunger den Ausschlag gegeben haben dürfte.

## Das Runde muss ins Eckige

Um den Torhunger der Fans zu befriedigen gilt noch heute, was Ex-Bundestrainer Sepp Herberger 1954 so prägnant wie unvergesslich formulierte: „Das Runde muss ins Eckige“. Da ist es für das deutsche Team womöglich gut zu wissen, dass der offizielle Spielball für die 21. Auflage der Fußball-Weltmeisterschaft (14.6. – 15.7.2018) aus der Heimat, genauer



# verteidigung



nur Italien (1934/1938) und Brasilien (1966/1970) gelang, und im Erfolgsfall einen 5. Meisterstern generieren würde.

aus Herzogenaurach, kommt. Mit dem Telstar 18 zollt adidas seinem ersten Weltmeisterschafts-Ball Tribut: dem Telstar, der 1970 in Mexiko zum Einsatz kam und mit seinen schwarzen Fünf- und weißen Sechsecken eine echte Design-Revolution darstellte. 48 Jahre später glänzt das Spielgerät mit der aktuellsten Technologie, einem neuen Panel-Design und einer optimierten Oberflächenstruktur, um bestmögliche Spielbarkeit und den perfekten Grip auf russischem Rasen zu gewährleisten. Spitzenteams wie Real Madrid, Ajax Amsterdam, Manchester United oder die argentinische Nationalmannschaft haben den Ball ausgiebig getestet.

Ein technisches Highlight macht den Telstar 18 zum innovativsten WM-Ball aller Zeiten: Dank eines integrierten NFC-Chips können Fans via Smartphone personalisierte Inhalte abrufen und mit einer Community auf der ganzen Welt interagieren. Roland Rommler, Category Director für Fußball-Produkte bei adidas: „Mit dem überarbeiteten Panel-Design und der Integration eines NFC-Chips setzt der Telstar 18 neue Maßstäbe in Sachen Produktinnovation und Design.“

## Suppe und Wässerchen

Wer jetzt schon mächtig Appetit auf die WM hat, möchte seinen Hunger und Durst zum Fußball-Event des Jahres womöglich auch landestypisch befriedigen. Zu den Klassikern russischer Küchen und Kühlschränke gehören zweifellos Borschtsch und Wodka.

Die traditionelle Rote-Bete-Suppe ist fester Bestandteil der russischen Speisekarten. Sie besteht in der Regel aus Rote Bete, Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Tomaten und Rindfleisch. Allerdings gibt



Foto: Rüdiger



Und was gehört zu einem anständigen Fußball-Fest in den eigenen vier Wänden oder unter freiem Himmel auf jeden Fall dazu: Lecker Essen und Trinken.

Foto: © iStock.com/ @LarsBildfotografie

es in Russland so viele Ausnahmen von der Regel wie es Herde gibt. Neben der warmen gibt es zudem eine kalte Borschtsch-Variante. Sie unterscheidet sich in der Zubereitung allerdings deutlich, da sie weder Fleisch noch Kohl beinhaltet. Grundlage ist hier Kefir oder saure Sahne. Auch wird die Suppe nicht gekocht, sondern kalt zubereitet. Einzig die unverzichtbare Rote Bete wird separat vorgekocht. Auch hier gibt es unzählige regionale Varianten. Wer also Lust auf den russischen Küchen-Klassiker verspürt, der sollte sich frühzeitig auf die Suche nach dem für ihn passenden Rezept machen. Das Netz bietet hier eine große Auswahl spannender Rezepte (z. B. [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)).

Wer mag, kann sich davor, dazu und/oder danach ein „Wässerchen“ genehmigen. Wässerchen deshalb, weil Wodka im Russischen der Diminutiv, d.h. die Verniedlichung, von „Woda“ (Wasser) ist. Aber



Foto: Ardiates

obacht: Die Wirkung der hochprozentigen Spirituose, die meist aus Getreide und manchmal aus Kartoffeln oder Melasse hergestellt wird, ist bei exzessivem Konsum alles andere als niedlich. Wer allerdings kontrolliert konsumiert, kann an dem farblosen Destillat große Freude haben – ganz gleich ob solo oder als Bestandteil eines Cocktails. Auch in Sachen Wodka ist das Angebot riesig und für jeden Geschmack etwas dabei. Eine entsprechende

Auswahl samt professioneller Beratung finden Sie selbstverständlich im Getränke-Fachmarkt ihres Vertrauens.

In den Genuss von Borschtsch und Wodka werden Jogis Jungs wahrscheinlich erst kommen, wenn am 15. Juli das Finale im Moskauer Luschniki-Stadion gewonnen und die Mission „Titelverteidigung“ geglückt ist. Für „Die Mannschaft“ wäre es dann quasi ein 5tes-Stern-Menü. ■

# Da hat die Natur was ausgeheckt.

Aus heimischen Früchten.



**ViO. Erfrischend natürlich.**



# ALLES PALETTE!

Die Wiederverwertung alter Materialien entwickelt sich zunehmend zum Freizeittrend.

# ALLES PALETTI!





Mit den passenden Polstern von futon24 wird ein rustikales Palettensofa zum außergewöhnlichen Wohn-Highlight.

**R**ecyceln ist super, upcyceln ist Trend. Dabei erfreuen sich vor allem (gebrauchte) Paletten großer Beliebtheit. Sie sind vergleichsweise einfach zu organisieren, ziemlich preisgünstig, äußerst stabil und vor allem vielfältig einsetzbar. Ob Tisch, Sofa, Bücher- oder Blumenregal – aus Paletten lässt sich mit etwas Kreativität und handwerklichem Geschick schnell etwas Tolles bauen. Doch Palette ist nicht gleich Palette. Worauf es bei der Wahl zu achten gilt – hier ein paar Tipps.

#### **Brandzeichen gibt Auskunft**

Wichtig ist vor allem, dass es sich bei dem gewählten Ausgangsprodukt um eine so genannte Europalette handelt. Sie ist 120 cm lang, 80 cm breit, 14,4 cm hoch und Dank ihrer Konstruktion besonders robust. Einfach erkennbar ist sie u.a. am Brandzeichen EPAL, dem Qualitätszeichen der European Pallet Association.

Darüber hinaus spielt bei gebrauchten Paletten der Zustand eine wichtige Rolle. Sind sie stark splitterig und/oder fleckig bzw. verschmutzt: Finger weg. Denn einerseits ist der Aufwand zur Weiterverarbeitung in solchen Fällen extrem hoch, zum anderen weiß man nie genau, mit welchen Dingen die Palette so in Berührung gekommen ist. Hier reicht das Spektrum von Schimmel, Dreck und Ungeziefer bis hin zu womöglich schädlichen Chemikalien. Deshalb sollte man für Indoor-Projekte und solche, bei denen Kinder

oder Haustiere mit dem Werkstoff in Berührung kommen können, ausschließlich neue Paletten verwenden.

Da das Holz von Paletten meist aus Nadelholz besteht, empfiehlt es sich – insbesondere wenn das geplante Objekt für den Outdoor-Bereich gedacht ist – eine Grundierung und Lackierung bzw. Lasierung vorzunehmen. Kiefern-, Fichten- und Tannenholz sind zudem anfällig für Bläuepilze, hier beugt ein zusätzlicher Bläueschutz vor.

#### **Inspirationen aus dem Netz**

Wer seine Paletten nicht direkt beim Hersteller beziehen will, der kann es auch über Internetportale wie z.B. ebay versuchen – hier werden neue und gebrauchte in großer Zahl und manchmal auch zu erstaunlich günstigen Preisen angeboten. Optional bietet sich die Möglichkeit, ganz unverbindlich beim nächsten Super- oder Getränke-Fachmarkt nachzufragen. Mit etwas Glück kommt man hier noch preiswerter zum Ziel.

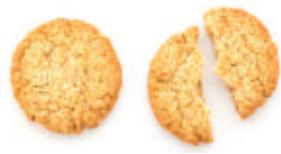
Wem jetzt noch die passende Idee oder die handwerkliche Erfahrung fehlt: Kein Problem. Im Internet gibt es eine Vielzahl von Inspirationen und Anleitungen – so zum Beispiel auf den Wohn- und Lifestyle-blogs klonblog.de und deavita.com. Und spätestens dann heißt es: Alles Palette! Alles paletti! ■



# SoSo! Die Seite für junge Leser



## Welcher Kekstyp bist du?



Bei Keksen, Cookies & Co. kann man aus einer großen Vielfalt unterschiedlicher Produkte wählen. Nicht nur, zu welchen Keksen man bevorzugt greift, sondern auch, wie man seinen Kekst isst, sagt etwas über die Persönlichkeit aus. Manche Menschen füttern ihren Keks einfach, andere zelebrieren den Keksgenuss ausgiebig. Manche haben schon von Kindheit an ihren Lieblingskekst, andere erfreuen sich stetig an den vielen Neuheiten im Kekstregal und probieren gerne alles aus, was ihnen zwischen die Zähne kommt.



### PURISTEN

Puristen lieben keinen Schnickschnack, sondern konzentrieren sich auf das Wesentliche, d. h. den Keks als solchen. Ihr Lieblingsgebäck pur – etwas anderes kommt ihnen nicht zwischen die Zähne. Sie wirken in der Regel ruhig und bedacht. Nur Unordnung kann sie schnell aus der Ruhe bringen.

### INNOVATIVE

Innovative sind stets über die aktuellen Trends bei Keksen, Cookies und Co. informiert und probieren mit großer Freude jedes neue Produkt direkt aus. Sie lieben die Vielfalt und sind kein Typ für „den Lieblingskekst“ schlechthin. Auch ungewöhnliche Geschmackskombinationen haben bei ihnen eine Chance.

### TRADITIONALISTEN

Traditionelle lieben das Bewährte und bleiben ihrem Lieblingskekst, den sie schon aus ihrer Kindheit kennen, treu. Ab und an probieren sie schon einmal etwas Ähnliches, kehren dann aber schnell wieder zu ihrem Kindheitskekst zurück.

### TUNKER

Kekse ohne ein begleitendes Getränk? Das ist für Tunker nicht der volle Genuss. Ohne einen Kaffee, Tee oder Kakao dazu, ist der Genuss von Keksen, Cookies und Co. für sie nicht perfekt. Sie lieben es, das Feste genüsslich in das Flüssige zu tunken und dabei selber im Genuss abzutauchen.

### GENIESSER

Für Genießer ist der schnelle Keksgenuss zwischendurch nicht denkbar. Sie nehmen sich stets Zeit für ihre Objekte der Begierde und zelebrieren den Keksgenuss. Genüsslich verschwindet ein kleiner Kekshappen nach dem anderen in ihrem Mund. Die Genussobjekte wählen sie dabei nach Tagesform, Laune und Bedürfnis sehr sorgfältig aus – denn nur der richtige Keks zur richtigen Zeit bringt den vollen Spaß!

### ZERLEGER

Die Zerleger zelebrieren – wie die großen Genießer – das Kekssessen, essen dabei ihr Objekt aber nie am Stück. Genüsslich zerlegen sie z. B. den Doppelkekst: erst knabbern sie die obere Hälfte, widmen sich dann der Creme und zum Schluss ist die untere Keksschicht dran. „Alles immer schön der Reihe nach!“ ist ihr Motto.

### KRÜMELER

Krümeler wirbeln beim Kekssessen stets viel Staub/viele Krümel auf. Generell sind die Krümeler eher impulsiv und lebhaft. Sie lieben es, Kekse in großer Gesellschaft zu essen, mögen aber auch Krümelorgien allein oder zu zweit im Bett. Die Krümeler sind sehr kommunikative Zeitgenossen und haben in der Regel einen großen Freundeskreis.

**Für „Kichererbsen“** 

Sagt Susi zu Paul: „Weißt du, dass Mädchen schlauer sind als Jungs?“  
Antwortet Paul: „Nein, das wusste ich nicht.“ Darauf Susi: „Siehst Du!!“

Foto: © i-stock.com/@tongungboot

Foto: © i-stock.com/@amber.tudela

# GROSSART-ICH IN NEUER FORM!

Genießen Sie die bewährte Qualität von **Volvic** in der neuen, praktischen Form! Natürlich gefiltert durch 6 vulkanische Gesteinsschichten ist das beliebteste stille Mineralwasser\* ab Mai 2018 in der neuen, noch handlicheren 1,5L-Flasche erhältlich.



NEUE FLASCHENFORM  
**1,5 LITER**  
AB MAI 2018



**#FINDEDEINENVULKAN**

## 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.** Wie heißt der offizielle Spielball zur Fußball WM 2018?

- A** Playstar 18
- B** Telstar 18
- L** Hellstar 18



**2.** Was ist auf jeder Beck's Bierflasche abgebildet?

- X** Ein Schloss
- A** Ein Schlüssel
- O** Eine Klinke



**3.** In Russland isst man gerne ...

- L** Borschtsch
- R** Bortscht
- O** Borsts



**4.** Gerolsteiner ist das Wasser mit ...

- H** ... Sonne
- M** ... Mond
- L** ... Stern

### DIE GEWINNE

LÖSUNGSWORT:

#### 1. Preis

Eine hochwertige Perfect Draft-Anlage von Beck's (powered by ABInBev)

PHILIPS



Foto: ABInBev

#### 2. bis 11. Preis

Je eine schicke und praktische Strandmuschel (powered by Gerolsteiner)



Foto: Gerolsteiner

#### Teilnahmebedingungen:

Mindestalter: 18 Jahre. Lösen Sie das Rätsel und schicken Sie das Lösungswort bis zum **30.05.2018** 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.

Zur Teilnahme an unserem Gewinnspiel erheben wir folgende Daten von Ihnen, die Sie als Absender auf der Postkarte zur Teilnahme am Gewinnspiel vermerken: Vorname, Name, Adresse, Lösungswort. Diese Daten erheben und nutzen wir, die GEVA GmbH & Co KG, ausschließlich zur Gewinnermittlung und Gewinnauskehrung. Hierzu kann es im Einzelfall erforderlich sein, dass Ihre Gewinnerdaten an den jeweiligen Sponsor des Gewinns übermittelt werden müssen, damit dieser den Gewinn an Sie übersenden kann.

An sonstige Dritte erfolgt eine Weitergabe Ihrer Daten nicht, soweit Sie dem nicht zuvor zugestimmt haben oder wir hierzu gesetzlich oder gerichtlich verpflichtet sind. Nach Ende des Gewinnspiels und Übermittlung des Gewinnes werden die Daten der Teilnehmer bei uns und soweit die Gewinnerdaten an den Sponsor übermittelt wurden, bei diesem gelöscht.

Alle konkreten Informationen zu Ihren Rechten nach der Datenschutzgrundverordnung entnehmen Sie bitte folgendem Link: [www.geva.com/index.php?id=287](http://www.geva.com/index.php?id=287)





- ✓ 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 18% des empfohlenen Tagesbedarfs an Calcium\*
- ✓ 1.562 mg/l Hydrogencarbonat



\* % MW = Prozentanteil der Mineralstoffkonzentration pro 100 ml gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

[www.rhodius-mineralwasser.de](http://www.rhodius-mineralwasser.de)

## Guter Service erwartet Sie in 39 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

Dietmar Gieretz  
Dausfelder Höhe 5  
54595 Prüm-Dausfeld

Eva Bonefas  
Teichstraße 39  
54614 Schönecken

Raiffeisen Ahr-Eifel EG  
Enztalerstraße 42  
54675 Mettendorf

Frau Hopp  
Rosenweg 6  
56273 Nauort

Christian Bonefas  
Bahnhofstr. 13b  
54687 Arzfeld

Norbert Klansen  
Hautstraße 2 a  
54616 Winterspelt

Adelheid Neukirch  
Schulstr. 3  
54518 Bruch

Rainer Böhm  
Ordorferstr. 6a  
54647 Dudeldorf

Otmar Görgen  
Tränkgasse 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 Segschneider  
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