

Skoll

DAS GETRÄNKE-FACHMARKT-MAGAZIN

★ **DAUERBRENNER**

Ein Pils, bitte!

Seite 08

★ **WELTMEISTER**

Deutschland

liebt Säfte

Seite 20

★ **BUNTERMACHER**

Innovative

Cocktail-Ideen

Seite 24



Jetzt mitmachen und ein
„fruit2Go“ Lorry-Bag
gewinnen.
(powered by Franken Brunnen)

Gratis-
exemplar
für unsere
Kunden

Im Wandel verlässlich

Der Biermarkt ist in Bewegung wie schon lange nicht mehr. Immer mehr Brauereien brauen immer mehr Biere. Rund 6.000 verschiedene sollen es mittlerweile sein und ein Ende des Booms scheint nicht in Sicht. Doch bei aller Aufbruchstimmung, die vor allem in den sogenannten Craft Bieren begründet ist, zeigt sich der Markt im Wandel äußerst verlässlich. Und die Konstante hat einen altbekannten Namen: Pils.

Allen Newcomern zum Trotz verteidigt der Traditionalist seinen beeindruckenden Marktanteil von mehr als 50 Prozent erstaunlich hartnäckig. Ab Seite 8 beschäftigen wir uns mit dem Dauerbrenner, der nach Experten-Meinung zwischen Leber und Milz immer noch ein Plätzchen findet, etwas genauer.

Darüber hinaus werfen wir in dieser Ausgabe der skoll einen Blick auf die Entwicklung bei Säften und Schorlen (Seite 20), stellen so erfri-schende wie köstliche Cocktail-Varianten mit und ohne Alkohol vor (Seite 24) und servieren unter der Überschrift „Die Rückkehr der Coolt-Klassiker“ die Eis-Trends der laufenden Saison (Seite 28).

Wir wünschen viel Spaß bei der Lektüre und eine gehörige Portion Glück. Denn bei unserem Gewinnspiel gibt es einmal mehr tolle Preise zu gewinnen. Da sind auch wir bei allem Wandel äußerst verlässlich.

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,
Kristina Rönnebeck

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: Oktober 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.

Für Erfrischungs- Liebhaber.

rein natürliche Zutaten

nur 25 kcal pro 100 ml

isotonisch und vitaminhaltig

PRODUKT
DES JAHRES
2018
VON VERBRAUCHERN GEWÄHLT
SILBER
IP Lebensmittel
Praxis



ERDINGER 
ALKOHOLFREI
Natürlich. Sportlich. Erfrischend.

- 03 Editorial/Impressum
- 06 Marktplatz
Neuheiten und interessante Produkte
- 08 Zwischen Leber und Milz ...
... passt immer ein Pils
- 12 Getränke-News
Neues aus der Getränke-Szene
- 20 Frucht-Bar
Säfte und Schorlen
- 24 Die Mischung macht's
Innovative Cocktails für den Sommer
- 28 Die Rückkehr der Coolt-Klassiker
Eis-Trends 2018
- 30 Freizeit-Trends
Fitness-Tracking
- 32 SoSo!
Die Seite für junge Leser
- 34 skoll!-Preis ausschreiben
Mitmachen & Gewinnen

08

Foto: © iStock.com / @ Moncherie



20

Foto: © iStock.com / @ JuliaDmitrijeva



24

Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (DM)



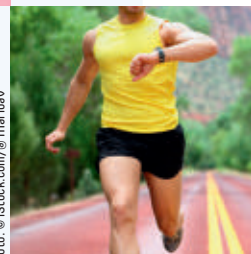
28

Foto: © iStock.com / @ SherSor



30

Foto: © iStock.com / @ Maridav



marktplatz

Öfter mal was Neues. Pfliffige Provianttaschen zum Zusammenfalten beispielsweise oder leckere Pestos, die allesamt „bio“ daherkommen. Möglicherweise haben Sie ein Faible für schlanke Leuchten oder kräftige Küchenmaschinen. Neugierig geworden? Wir laden Sie herzlich zu einem kleinen Bummel über unseren Marktplatz ein und hoffen, dass zwischen „Schäum-Schläger“ und „Wellen-Reiter“ das Richtige für Sie dabei ist.

REISE-TASCHE



Foto: MMO – Media Marketing GmbH

Der Sommer kommt und damit auch der lang-ersehnte Urlaub mit der Familie oder mit Freunden. #ANY BAGS punkten mit neuen Motiven, die Lust aufs Reisen machen. Die wiederverwendbaren Taschen eignen sich als Provianttasche für unterwegs, aber auch für spontane Souvenirkäufe am Flughafen, als stylische Fundgrube für Kinderspielzeug & Co. oder für die Badesachen am Strand. Dank des praktischen Bag-in-Bag-Prinzips lassen sich die ultraleichten Shopper ganz klein zusammenfalten und finden so überall Platz. www.anybags.de

LICHT-LEISTE

Ästhetik, Faszination und Intelligenz – heruntergebrochen auf die größtmögliche Simplizität – diese Attribute verkörpern sämtliche Leuchten der Holy Trinity Manufaktur. Die Designleuchte Rima wird wie alle anderen Leuchten der Manufaktur per Hand aus hochwertigen Werkstoffen in Deutschland hergestellt.



Eine klare Linienführung zeichnet die aus Aluminium gefertigte zeitlose Tischleuchte aus, die in den Farben Schwarz und Weiß erhältlich ist.

www.holytrinity-lights.com

Foto: HOLY TRINITY GmbH

WELLEN-REITER



Viele Talente vereint auf kleinstem Raum: Backen, Grillen, Garen oder Auftauen gehen mit den neuen Panasonic Inverter-Mikrowellen NN-CT56 (schwarz) und NN-CT57 (silber) leicht von der Hand. Dank des neugestalteten Backblechs und weiterer Automatikprogramme für TK-Produkte kommt jedes Gericht perfekt zubereitet auf den Tisch. Als praktische Kombi-Geräte sind die beiden kompakten Inverter-Mikrowellen zusätzlich mit einem leistungsfähigen Quarzgrill und einer Heißluft-Funktion ausgestattet. Durch ihre platzsparende Bauweise benötigen sie rund 20 % weniger Stellfläche als herkömmliche Mikrowellen. Der Grund: Das Umluftgebläse ist im oberen und nicht im hinteren Teil des Gehäuses angebracht.

www.panasonic.de

Foto: Panasonic Deutschland

BIO-STAMPFER

Pesto ist ein genussvoller Klassiker, der nicht nur Pasta, sondern auch Salate und Sandwiches ganz einfach und schnell verfeinert. In der Ölmühle Solling werden drei köstliche Pesto-Varianten aus besten Bio-Zutaten hergestellt. Mit aromatischen Nüssen, duftenden Kräutern und Gewürzen sowie den wertvollen Ölen, die direkt in der Ölmühle gepresst werden, begeistern „Kirschtomaten Pesto Bio“,



„Cashew-Kürbiskern Pesto Bio“ und „Walnuss Pesto Bio“ alle Liebhaber der mediterranen Küche und des traditionell „Zerstampften“. www.oelmuehle-solling.de

RETRO-SOUND

Musikgenuss im Look der 80er: Dieser Lautsprecher von auvisio im klassischen Gitarrenverstärker-Aussehen hat ein topmodernes Innenleben. Lieblings-Songs lassen sich kabellos von Smartphone und Tablet-PC streamen. MP3-Player und andere Mobilgeräte ohne



Bluetooth werden einfach per Audiokabel verbunden. Gute Unterhaltung überall und zu jeder Jahreszeit – auch beim Camping, am Baggersee oder beim Picknick im Stadtgarten: Der starke Akku garantiert bis zu drei Stunden Hörgenuss. www.pearl.de

SCHAUM-SCHLÄGER

Köstlicher Kaffee genuss mit fein strukturiertem Milchschaum auf Knopfdruck: Die Lattissima Touch ist das neue Highlight der erfolgreichen Nespresso-Familie von De'Longhi. Sechs beleuchtete Soft-Touch-Direktwahltasten für Espresso, Lungo, Cappuccino, Latte Macchiato, heiße Milch und den neuen Creamy Latte sorgen für eine intuitive Bedienung. Dabei verwandelt das patentierte Aufschäumssystem Milch in einen gleichmäßigen, dichten Schaum. Und auch Individualisten kommen nicht zu kurz, denn für jede der heißen Kaffeeleckereien kann das Mengenverhältnis von Kaffee und Milch nach dem persönlichen Gusto variiert und gespeichert werden.



www.delonghi.de

KNET-KLASSE

Ästhetisch, vielseitig und stark präsentiert sich die Küchenmaschine Chef Titanium von Kenwood. Als perfekter Partner für ambitionierte Hobbyköche erledigt die leistungsstärkste Titanium aller Zeiten Aufgaben wie kneten, rühren, mixen, pürieren oder zerkleinern im Handumdrehen. Innovativ: die Rührschüssel-Innenbeleuchtung zur besseren Kontrolle des Rührvorgangs. Das fünfteilige Patisserie-Set System ProTM liefert für die Umsetzung jeder Rezeptidee den richtigen Helfer. Die puristische Rührschüssel aus hochwertigem Edelstahl und der zweiteilige Spritzschutz mit extrabreitem Einfüllschacht runden das Gerät ab. www.kenwoodworld.de



ZWISCHEN LEBER UND MILZ ...

Noch immer ist Pils die mit Abstand beliebteste
Biersorte in Deutschland



Unbestritten ist Deutschland das Land der Braukunst und Biervielfalt. Vor allem das Pils liegt in der Gunst der Genießer auf der Beliebtheitsskala ganz oben. Doch das golden schimmernde Untergärige mit der feinsahnigen Blume, das in der Mitte des 19. Jahrhunderts im böhmischen Pilsen vom jungen bayerischen Braumeister Joseph Groll kreiert und seither in vielerlei Variationen kredenzt wurde, muss sich vermehrt gegen aufstrebende Konkurrenz erwehren. Haben die Deutschen doch immer mehr Lust darauf, die zunehmende Vielfalt an Biersorten auszuprobieren und zu genießen. Zwar liegt der Marktanteil beim Pils nach wie vor bei rund 50 Prozent, womit das kühle Blonde mit Abstand das beliebteste Bier hierzulande ist, doch gab es in der Vergangenheit auch schon bessere Zeiten. So lag der Marktanteil im Jahr 2010 noch bei etwa 55 Prozent.

Die bierige Qual der Wahl

Mehr als 6.000 unterschiedliche Biere, die den Deutschen mittlerweile zur Verfügung stehen und ein immenses Angebot an Geschmacksvielfalt offerieren, laden förmlich dazu ein, ausgetretene Pfade zu verlassen und Experimente zu wagen. Wer es besonders exklusiv mag, könnte theoretisch jeden Tag ein neues Bier genießen, ohne seine Auswahl zu wiederholen – und das mehr als 16 Jahre lang. Dabei ist seit geraumer Zeit ein tendenzieller Rückgang des durchschnittlichen Pro-Kopf-Bierverbrauchs zu beobachten, nicht nur in Deutschland, sondern auch

in Europa. Die Gründe dafür sind vielfältig. Einerseits haben sich die Gewohnheiten der Menschen dahingehend verändert, dass vermehrt Wert auf eine gesunde Lebensweise gelegt wird, was einen bewussteren Alkoholkonsum nach sich zieht. Andererseits spielt der demografische Wandel eine Rolle in dieser Entwicklung. Die Menschen werden immer älter und ändern ihre Trinkgewohnheiten. Allerdings können die Brauer sich in diesem Jahr auf die Fußball-WM freuen, die den Absatz durchaus in die Höhe treiben kann.

Der Reiz liegt im Besonderen

Auch wenn das Pils noch auf eine satte fifty-fifty-Bilanz verweisen kann und somit etwas mehr als die Hälfte der Biertrinker für sich gewinnt lohnt es sich, einen Blick auf die Konkurrenz zu werfen. Laut Deutschem Brauerbund sind das Weizen und das Export die Biere, die mit einem Marktanteil von jeweils etwa acht Prozent auf Platz zwei und drei liegen. Allerdings streben andere Biersorten schneller nach oben, auch wenn gesamt gesehen ihr Anteil kleiner ist. So wird der Anstieg des Hellen allein im letzten Jahr auf mehr als fünf Prozent geschätzt.

Auch die handwerklich hergestellten Craft-Biere erfreuen sich aufgrund ihrer intensiven Aromen wachsender Beliebtheit. Zwar beträgt ihr Anteil am Gesamtkonsum nur ein bis zwei Prozent, aber ihre individuellen Noten, die ungewöhnliche Geschmacks-erlebnisse versprechen, scheinen zu überzeugen. →



Foto: © iStock.com/© Moncherie

Regionalität ist Trumpf

Auch das Thema Regionalität gewinnt in der Wahrnehmung der Konsumenten zunehmend an Bedeutung. So ist es keineswegs verwunderlich, dass insbesondere die regionale Braukunst in der Gunst der Biertrinker steigt, vor allem dann, wenn die Produkte aus der näheren Umgebung stammen und die Transportwege somit überschaubar sind. Denn ein gutes Gewissen mundet vermutlich auch jedem Bierliebhaber. Dabei ist es vielen Konsumenten offenbar recht, wenn die Rezepturen traditioneller Biere neu interpretiert werden und ein innovatives Geschmackserlebnis offenbaren.

Neben dem Trend zu Bierspezialitäten ist vor allem die Nachfrage nach alkoholfreien Bieren gestiegen. Mittlerweile hat der Kunde die Qual der Wahl zwischen mehr als 400 Varianten. Die deutschen Brauereien sind unbestritten auch in diesem Bereich Spitzenreiter und sehen gerade im Trend zum alkoholfreien Bier eine Möglichkeit, den seit Jahren kontinuierlich sinkenden Bierabsatz abzufedern.

Beliebt bei Männern

Muss der Konsument sich also Sorgen um sein geliebtes Pils machen? Keineswegs, denn auch wenn die Konkurrenz nicht schläft und das massive Angebot neuer Biere zu Lasten des Marktführers geht, ist das Pils immer noch mit Abstand die Nummer Eins auf der Beliebtheitsskala. Nicht nur, dass es viele span-

nende Produkte gibt, auch auf die Nachfrage nach alkoholfreiem Bier hat sich das Pils längst eingestellt. Mit einem umfangreichen Angebot wird versucht, den sinkenden Marktanteilen entgegenzusteuern und die Gaumen der gesundheitsbewussten Biertrinker zu erfreuen. Insbesondere Männer bevorzugen nach wie vor ein gut gezapftes Pils, während Frauen gerne zum Hellen, zum Weizen oder zum alkoholfreien Bier greifen. Wenn sich also im Sommer die Biergärten füllen oder beim Public Viewing die deutsche Fußball-Nationalmannschaft lautstarke Unterstützung erhält, dann darf man sich sicher sein: „Zwischen Leber und Milz passt immer noch ein kühles und erfrischendes Pils.“ ■

— DIE HEFE MACHT'S —

Ob ein Bier unter- oder obergärig ist, hängt von der verwendeten Hefe ab. Die obergärige Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) vergärt bei Temperaturen zwischen 15 – 22 Grad Celsius und steigt im Laufe des Gärvorgangs an die Oberfläche des Gärgefäßes.

Die untergärige Hefe (*Saccharomyces carlsbergensis*) versteht ihren Dienst bei nur 4 – 9 Grad Celsius und sinkt während der Gärung auf den Boden des Kessels.

Je nach Einsatz dieser verschiedenen Hefen unterscheiden sich obergärige (z. B. Alt, Kölsch, Weizen) und untergärige Biere (z. B. Pils, Export).

UPGRADE TO A BUNDABERG BREW

REAL INGREDIENTS YOU CAN TASTE

Bundaberg Ginger Brew ist ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk mit Ingwer-Geschmack – gebraut nach traditioneller Rezeptur und mit kleinen Ingwerstücken verfeinert. So erhält Bundaberg Ginger Brew seine natürliche Trübung und angenehm herbsüße Note.



FRISCHES OUTFIT FÜR MAISEL'S WEISSE

Neue Etiketten vereinen Geschmack mit bayerischem Lifestyle

Foto: Brauerei Gebr. Maisel KG



Kräftige und flächige Farben sorgen für eine klare Sortendifferenzierung und die für Bayern typischen Rautenmuster unterstreichen die traditionsreiche Heimat der innovativen Familienbrauerei. Das neue Maisel's-Outfit betont gekonnt die über 130-jährige Brauerfahrung, die Frische und den unvergleichlichen Charakter. Doch nicht nur im Outfit unterscheidet sich Maisel's Weisse von anderen Weißbieren, sondern auch in der leuchtenden Bernsteinfarbe und im ausgeprägt fruchtig-würzigen Geschmack setzt sie Akzente. „Mach's auf Deine Weisse“ lautet deshalb das Motto der Brauerei Gebr. Maisel. Davon füh-

len sich alle lebensfrohen Genussmenschen angesprochen, die Lust auf ein junges, frisches Weißbier haben und die das Leben auf eine gepflegte Art und „Weisse“ zelebrieren möchten.

„Ein richtiges Weißbier kommt für den wahren Fan natürlich aus Bayern“, erklärt Brauereieinhaber Jeff Maisel. „Händler wie Gastronomen setzen auf unsere Maisel's Weisse, weil wir als bodenständiger Familienbetrieb ganz besonders auf beste Zutaten, höchste Qualität und nachvollziehbare Herkunft achten.“ Bereits in vierter Generation braut die Familienbrauerei aus Bayreuth Bierspezialitäten und die Liebe zum Produkt steht für die Mitarbeiter an erster Stelle.

www.maisel.com

COCKTAIL TRIFFT BIER

Warsteiner interpretiert Moscow Mule neu

Das coole Kupfer-Design fällt ins Auge, der fruchtig-würzige Geschmack überzeugt: Moscow Mule heißt der neue Biermix von Warsteiner. Die bekannte Brauerei geht damit einen innovativen Weg: Inspiriert von der internationalen Barszene, erfindet sie den Trend-Cocktail neu mit einer Mischung aus 80 Prozent Bier und 20 Prozent Erfrischungsgetränk mit Ingwer-, Limetten- und Wodka-Flavour bei 5,2 Vol.-% Alkohol.

Bereits in den 1940er-Jahren eroberte der Cocktail Moscow Mule die Welt. Nachdem es eine Weile still um ihn geworden war, ist der Cocktail jetzt wieder in der Bar- und Gastroszene angesagt. „Und diesen Trend machen wir uns jetzt für einen innovativen Biermix mit leichter Ingwer-Schärfe, einer frischen Limetten-Note und mild-hopfigem Bier zunutze“, erklärt Marcus Wendel, Brand Director der Warsteiner Brauerei. Neben dem Geschmack überzeugt auch die Verpackung. Der Kupferton ist eine Anlehnung an den Kupferbecher, in dem der Cocktail traditionell serviert wird.

www.warsteiner.de



Foto: Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG

VOLLE KNOLLE ZITRONE.



Astra. Was dagegen?

Osborne präsentiert Veterano Reserva in neuem Outfit

Der noble spanische Brandy Osborne Veterano Reserva präsentiert sich ab sofort in neuer, hochwertiger Aufmachung, die den handwerklichen Charakter seiner Herstellung unterstreicht. Die edle Neugestaltung der Flasche stellt die Reserva-Qualität der Spirituose aus handverlesenen Weindestillaten stärker in den Vordergrund und illustriert die behutsame Reifung im Solera-Verfahren. Die serienmäßige Geschenkverpackung in Form einer klassischen Röhre greift das neue Flaschendesign auf und rundet den Relaunch stilsicher ab. Osborne zählt zu den ältesten und renommiertesten Familienunternehmen Spaniens und ist nach eigenen Angaben in Deutschland mit einem Marktanteil von 60 Prozent Marktführer im Segment der importierten Brandys. www.osborne.de



Foto: Eggers & Franke GmbH

BEERIGER GESCHMACK

Larios Rosé – der neue, sommerliche Premium-Gin aus Spanien



Diesen Sommer dürfen sich Gin-Fans auf eine ganz besondere Neuheit freuen. Die spanische Traditionsmarke Larios, die bekannt für den mediterranen Premium-Gin Larios 12 ist, bringt eine Rosé-Variante auf den Markt. Der Gin Larios Rosé wird nicht nur durch seine auffallende rosa Farbe und sein attraktives Flaschendesign Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Der vierfache Destillationsprozess und sein milder, beeriger Geschmack machen ihn zu einer fruchtigen Alternative zu klassischen Gins. Die delikate Fusion von wilden Wacholderbeeren, mediterranen Zitrusfrüchten sowie einzigartigen frischen Erdbeernoten charakterisieren den ausbalancierten Gin und sorgen für das typische Rosé-Aroma. www.beamsuntory.com

Foto: Beam Suntory, Deutschland

MINERALSTOFF-MIX

Ohne Umwege zu mehr Wohlbefinden – die Bioverfügbarkeit von Mineralwasser

Beim Thema Wohlbefinden punktet natürliches Mineralwasser gleich doppelt: Als kalorien- und allergenfreier Durstlöcher füllt es den Flüssigkeitsspeicher auf und liefert zugleich lebensnotwendige Mineralstoffe.

Ohne Mineralstoffe läuft im menschlichen Körper nichts: Sie sind an fast allen Stoffwechselvorgängen beteiligt, für die Regulation des Wasserhaushaltes zuständig und unterstützen wichtige Nervenfunktionen sowie die Versorgung des Gehirns. Ebenso wie Vitamine kann der Körper Mineralstoffe nicht selbst produzieren, sondern muss sie regelmäßig über Nahrung und Flüssigkeit aufnehmen.

Die Lösung liefert im wahrsten Sinne des Wortes natürliches Mineralwasser, denn Mineralien wie Natrium, Calcium, Magnesium, Chlorid, aber auch Eisen, Zink und Phosphor liegen hier schon in gelöster Form vor. Grund ist der lange Entstehungsprozess von Mineralwasser: Das Naturprodukt hat beim Durchströmen verschiedener Boden- und Gesteinsschichten in manchmal Hunderten von Jahren bereits ganze Arbeit geleistet und verschiedene Mineralstoffe und Spurenelemente aus den Gesteinen gelöst oder auch mit ihnen ausgetauscht. Das Ergebnis ist natürliches Mineralwasser als ein sofort trinkfertiger, wertvoller „Mineralstoff-Mix“.

Gemäß der Mineral- und Trinkwasserverordnung (MTrVO) beinhalten calciumhaltige Mineralwasser mehr als 150 Milligramm pro Liter, magnesiumhaltige Mineralwasser haben mehr als 50 Milligramm pro Liter und als natriumhaltiges Mineralwasser bezeichnet man Mineralwasser mit mehr als 200 mg pro Liter.

www.mineralwasser.com



Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)

SCHMECKE DAS EXOTISCHE PRICKELN DES SOMMERS!

Der erste Weizen-Mix mit der
exotisch-süßen Note der Maracuja!





Foto: Gerolsteiner, © Ralf Jürgens

SECHS NEUE GEROLSTEINER WEINPLACES

Gerolsteiner WeinPlaces – mit diesem Prädikat zeichnet der Gerolsteiner Brunnen nun zum fünften Mal Orte aus, an denen Wein leidenschaftlich gelebt wird. Vinotheken, Weinbars und Weinlounges, die sich durch ungezwungenen Weingenuss und engagierte Weinpersönlichkeiten definieren und in denen sich Einsteiger wie Weinkenner wohlfühlen. In Essers Gasthaus in Köln wurden die sechs neuen Gerolsteiner WeinPlaces 2018 vorgestellt. Damit erweitert sich der Kreis auf bundesweit 33 ausgezeichnete Weingastronomien.

Von Wangen bis Sylt, von Köln bis Dresden – die Gerolsteiner WeinPlaces sind über ganz Deutschland verteilt. „Dieses Jahr feiert WeinPlaces sein 5-jähriges Jubiläum. Und auch im Jubiläumsjahr hat unsere Jury wieder echte Wein-Hotspots ausfindig gemacht. Orte, an denen engagierte Persönlichkeiten ihr Wissen und ihre Begeisterung für die Weinkultur mit Leidenschaft weitergeben“, erklärt Robert Mähler, Vorsitzender der Geschäftsführung und selbst Teil der Jury. Gemeinsam mit den weiteren wein- und gastronomiekompetenten Juroren Sebastian Bordthäuser, Christina Fischer, Alexander Kohnen, Stuart Pigott und Philipp Wittmann wurden die sechs rechts gelisteten Lokale als neue Gerolsteiner WeinPlaces ausgewählt.

„Wir freuen uns sehr über den Zuwachs in der WeinPlaces-Familie. Genau solche zeitgemäße und leicht

zugängliche Weingastronomien, in denen Wein-Leidenschaft gepaart ist mit einer entspannten Offenheit, brauchen wir in Deutschland“, so Mähler. Mit dem WeinPlaces-Projekt startete der für sein Engagement in Sachen Wein bekannte Gerolsteiner Brunnen 2014. Ziel der Initiative ist es, weinaffine Gastronomen zusammenzuführen und ihre Bekanntheit bei wein-

interessierten Verbrauchern zu fördern. Weinfreunde finden alle Gerolsteiner WeinPlaces unter weinplaces.de. Hier bietet der bekannte Mineralbrunnen auch eine Vielzahl spannender Themen rund um Wein und Gastronomie aus der Feder namhafter Experten, ebenso wie Rezepte und Tipps von den WeinPlaces.

Düsseldorf | Eiskeller Weinbar
Dorina Sill & Klaus Wählen

Frankfurt a. M. | OMONIA
Dimitrios Pipergias

Leiden | Sektstuf St. Laurentius
Stefan Weise & Juliane Gierlich

Mainz | Ladendorfs Weinhaus
Silvia & Roland Ladendorf

Nürnberg | weinstockwerk
Martin Runge & Patrick Zänker

Weimar | Weinbar Weimar
Philipp Heine & Anna Koller

www.gerolsteiner.de



Friesisch-herb trifft auf zitronig-frisch!

- Alkoholfreies Biermischgetränk aus 50% Jever Fun und 50% naturtrüber Zitronenlimonade
- Friesisch-herber, zitronig-frischer Biergeschmack

**JETZT
PROBIEREN!**

**Mit naturtrüber
Zitronenlimonade**





Foto: Brauerei C. & A. Veltins

Die Fußball-Weltmeisterschaft in Russland naht! Auch für den zwölften Mann zuhause bieten die kommenden Monate hohe Spannung und viele Chancen: Bei der Veltins Millionenchance können die Fans mit etwas Glück lukrative Gewinncodes unter den Veltins Pilsener-Kronkorken entdecken.

In diesem Jahr findet passend zum größten internationalen Fußball-Event wieder die Kronkorken-Aktion der Brauerei C. & A. Veltins statt. Im Rahmen der Veltins Millionenchance warten über 6 Mio. Euro Sofortgewinne. Zusätzlich winkt der Supergewinn in Höhe von 1 Mio. Euro.

Zum insgesamt achten Mal verlost die Traditionsbrauerei aus Grevenstein attraktive Geldgewinne an Freunde des Veltins Pilseners. Dabei hält das Unternehmen an der unkomplizierten und erprobten Mechanik der letzten Aktionen fest. So löst bereits der Blick unter den Kronkorken in Sekundenschnelle auf, ob und welcher Preis gewonnen wurde. Auch die Gutschrift der Gewinne hat sich durch den einfachen Online-Weg bewährt: Von April bis September können Liebhaber des frischen Veltins die entdeckten Codes online eingeben und so umgehend ihr

virtuelles Sparkonto füllen. Die gewonnenen Beträge können sie entweder weiter ansparen oder aber direkt auf das eigene Konto überweisen.

2018 ist die etablierte Kronkorken-Aktion dabei besonders attraktiv. Der siebenstellige Supergewinn wird zum Ende des Aktionszeitraumes unter allen eingegebenen Codes verlost – für jeden einzelnen aktiven Teilnehmer besteht somit die Chance auf eine Million Euro.

Veltins macht das Fußball-Vergnügen also perfekt! „Wir hoffen auf viele Siege der deutschen Mannschaft. Mit frischem Veltins anzustoßen macht so doch gleich doppelt Spaß“, so Herbert Sollich, Marketingdirektor der Brauerei C. & A. Veltins.

Weitere Informationen zur Aktion unter www.veltins-millionenchance.de.

Die Gewinnpyramide der Veltins Millionenchance 2018:

3 x 100.000 €	150.000 x 2 €
10 x 10.000 €	6 Mio. x 1 €
100 x 1.000 €	Und: 1 Mio. € Supergewinn (Verlosung unter allen eingegebenen Codes)

MIT FREUNDEN GENIESSEN



 **ACQUA PANNA**  **S. PELLEGRINO**
THE FINE DINING WATERS.....

VERSCHÖNERN *jeden* MOMENT



FRUCHT-BAR

..... Deutschland liebt Säfte und Schorlen



Wer mag das nicht? Ein leckeres Glas Orangensaft zum Frühstück oder eine prickelnde Apfelsaftschorle nach dem Sport? Ob als vitaminreicher Genuss oder erfrischender Durstlöscher, die Deutschen sind Weltmeister beim Fruchtsaftkonsum. Allein 2017 lag der Pro-Kopf-Verbrauch von Fruchtsäften und -nektaren bei 32 und von Schorlen bei acht Litern. Erfrischung gepaart mit fruchtigem Geschmack erfreut sich gerade im Sommer großer Beliebtheit. Doch so respektabel die Zahlen auf den ersten Blick auch erscheinen, der Absatz ist tendenziell rückläufig. So wurden im Jahr 2003 noch 42 Liter Saft pro Kopf getrunken.

Ein Saft für jede Gelegenheit

Auch wenn Apfelsaft in der Verbrauchergunst nach wie vor ganz vorne liegt, die Auswahl im Saftregal ist enorm. So wird nicht nur eine unglaubliche Sortenvielfalt geboten, auch über diverse Zusatznutzen kann sich der Saftliebhaber freuen. Säfte gegen Eisenmangel und für bessere Konzentration, Säfte, die mit speziellen Vitaminen angereichert sind und das Immunsystem stärken oder Säfte, die die Konzentration und Leistung pushen sollen – es gibt fast nichts, was es nicht gibt. Für nahezu jedes Problem und jeden Anlass scheint es das perfekte Produkt zu geben – natürlich, lecker und gesund. Und wer sein Safterlebnis nicht pur genießen möchte, kann auf prickelnde Saftschorlen zurückgreifen, die nicht nur erfrischen, sondern mittlerweile aufgrund ihrer facettenreichen Sortenvielfalt ebenfalls unterschiedliche Geschmacksrichtungen bedienen. Die klassische Apfelsaftschorle, die vor allem bei Sportlern wegen ihrer isotonischen Wirkung geschätzt wird, hat also Konkurrenz durch innovative Geschmackstrends bekommen. Dabei ist es nicht von Belang, ob eine fertige Schorle gekauft wird oder der Konsument sich seine eigene Geschmacksrichtung daheim aus Saft und Mineralwasser komponiert.

Der Verbraucher verlangt Qualität

Längst sind Säfte vom vermeintlichen Kindergetränk zum Wegbegleiter der Erwachsenen mutiert, die den Nutzen der flüssigen Vitaminbomben für sich erkannt haben und sich an ihrer Aromenvielfalt erfreuen. Besonderer Wert wird dabei vor allem auf hochwertige Premium-Produkte gelegt. So ist z. B. der sortenreine Direktsaft, der satte 100 Prozent Frucht enthält, in der Gunst der Verbraucher substantiell gestiegen. Nicht nur, weil seine komplexen Fruchtaromen durch ihre Intensität überzeugen, sondern auch, weil ihm besondere Natürlichkeit nachgesagt wird. Allerdings ist der Unterschied zu einem Saft aus Konzentrat geringer als viele Konsumenten annehmen. Während Direktsaft nach dem Auspressen der Früchte sofort weiterverarbeitet wird, wird beim Konzentrat dem frisch gepressten Saft Wasser und Aroma entzogen, um sie nach Transport und Lagerung wieder hinzuzufügen. Dabei wird das entzogene Wasser durch aufbereitetes Trinkwasser ersetzt. Experten sind der Auffassung, dass Direktsaft nicht zwangsläufig besser sein muss als Saft aus Fruchtsaftkonzentrat. Allerdings haben beide Säfte eines gemeinsam: Ihre fruchtige Süße.

Saftige Verführung

Da die verwendeten Früchte Fruktose und Glukose enthalten, sind Säfte durchaus zucker- und kalorienhaltig. In einem Liter Saft sind demnach durchschnittlich 500 Kilokalorien enthalten, weshalb Säfte bei Gesundheitsexperten durchaus kritisch gesehen werden. Zumal der süße Geschmack nicht nur den Durst, sondern auch das Verlangen nach Zucker deutlich erhöht. Ein Effekt, der vor allem bei Kindern eher unerwünscht ist. Trotzdem sind die fruchtigen Getränke bei Jung und Alt nach wie vor populär. Vor allem Apfel- und Orangensäfte rangieren auf der Beliebtheitskala der Deutschen ganz vorne, mit deutlichem Abstand folgen die Multivitaminsäfte. →



Längst sind Säfte vom vermeintlichen Kindergetränk zum Wegbegleiter der Erwachsenen mutiert, die den Nutzen der flüssigen Vitaminbomben für sich erkannt haben und sich an ihrer Aromenvielfalt erfreuen.

Doch auch seltene Geschmacksrichtungen wie Granatapfel oder Acerola sind ebenso wie Birne oder Cranberry interessante Alternativen. Und wer sich ein exotisches Frucht-Feeling gönnen möchte, kann auf Mango, Maracuja, Ananas oder gar Litschi zurückgreifen. Weinliebhabern hingegen werden als antialkoholische Variante zum Essen vermutlich sortenreine Traubensäfte munden. Anderenfalls bieten leicht herbe Johannisbeersäfte oder die süßliche Aromafülle eines Aprikosennektars spannende Geschmackserlebnisse. Auch Birnen- oder Bananensäfte stillen den Drang nach sinnlich-süßer Befriedigung.

Spritziges Vergnügen

Die prickelnde und zumeist zuckerärmere Alternative zu Fruchtsaft und -nektar heißt Fruchtschorle. Auch hier ist die Geschmacksrichtung Apfel extrem populär, aber der Trend geht durchaus auch zu hippen Mischungen mit Rhabarber oder Granatapfel.

Neue Kombinationen können Schorleliebhaber genießen, wenn sie sich nicht ausschließlich auf die Beigabe von Mineralwasser beschränken, sondern Fruchtsaft mit anderen prickelnden Getränken mischen. So können beispielsweise Tonic Water oder Ginger Ale für besondere Genuss-Momente sorgen,

wenn sie Kernobstsäften beigelegt werden. Nektare eignen sich hingegen nicht für dieses Experiment.

Mindestens eineinhalb Liter energiearme Getränke wie Wasser oder Tee sind laut Ernährungsexperten die im Normalfall empfehlenswerte Flüssigkeitsmenge am Tag. Doch nicht jedem Verbraucher mundet das eher geschmacksneutrale Wasser oder ein Aufgussgetränk. Gerade in diesem Fall bieten Schorlen bei einem Mischverhältnis von einem Viertel Saft zu drei Vierteln Wasser eine perfekte Alternative. So wird nicht nur der Wasserhaushalt ausgeglichen, sondern gleichermaßen werden Elektrolyte und verlorene Mineralstoffe zugeführt. Vor allem die klassische Apfelsaftschorle kann diesbezüglich mit ihrer isotonischen Wirkung vor allem bei Sportlern punkten und ist als idealer Durstlöcher vermutlich deshalb der Spitzenreiter auf der Beliebtheitsskala.

Es ist also nicht erstaunlich, dass Säfte und Schorlen in Deutschland derart beliebt sind. Können sie doch nicht nur Vitamine spenden, die Seele mit süßen Aromen umschmeicheln, ein gutes Essen geschmacklich begleiten, sondern auch einfach nur den Durst löschen und das auf fruchtig-erfrischende Art und Weise. ■

Schrei vor
Frucht!



NEU



NEU



**IN ERFRISCHEND STILL
ODER AUFREGEND SPRITZIG**

Die Mischung macht's

Cocktails und Longdrinks stehen seit jeher für anspruchsvollen Genuss und pure Lebensfreude. Mal fruchtig-frisch, mal wuchtig-herb begeistern sie Jung und Alt gleichermaßen. Dabei sind der Phantasie seiner Macher keine Grenzen gesetzt. Immer neue Kreationen wetteifern mit den Klassikern um die Gunst anspruchsvoller Gaumen. skoll hat sich ein wenig umgeschaut und präsentiert Ihnen so sommerliche wie köstliche Mischungen mit und ohne Alkohol.



PALMENKUSS

Zutaten für 2 Gläser à 300 ml

- :: 200 ml Ananassaft
- :: 30 ml Ahornsirup
- :: 100 ml Kokosnussmilch
- :: frische Baby-Ananas zum Dekorieren
- :: 200 ml natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

Den Ananassaft, Ahornsirup und die Kokosnussmilch aufmischen und auf die Gläser verteilen. Die Gläser mit dem Mineralwasser auffüllen und mit Ananasstückchen und -blättern dekorieren.



GRÜNER BUDDHA

Zutaten für 2 Gläser à 300 ml

- :: 2 Teebeutel „Grüner Tee“
- :: 1 Limette
- :: 2 Zweige frische Zitronenmelisse
- :: 300 ml natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

Den Grünen Tee mit 50 ml gekochtem, leicht abgekühltem Wasser aufgießen, 3 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb seihen und abkühlen lassen. Den Tee mit dem Saft der ausgepressten Limette vermischen und auf die Gläser verteilen. Mit gut gekühltem, stark sprudelndem Mineralwasser auffüllen und je einen Zitronenmelissezweig hinein geben.

Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)



PEPINO BLACK TEA

Zutaten für 1 Glas

- :: 4 cl Pfirsichlikör
- :: 2 cl brauner Rum
- :: 8 cl schwarzer Tee (Ceylon oder Darjeeling)
- :: 2 TL brauner Zucker
- :: 1 Spritzer Zitrone
- :: Pfirsichspalten

Zubereitung:

Schwarzen Tee kochen und abkühlen lassen, dann zusammen mit Pfirsichlikör, braunem Rum und einem Spritzer Zitrone auf Eis shaken. Braunen Zucker und einen großen Eiswürfel in ein Glas geben und die geschakten Zutaten darauf abseihen. Mit frischen Pfirsichspalten garnieren.

Foto: Schwarze und Schlichte GmbH



VACATION MOOD

Zutaten für 1 Glas

- :: 2 Zweige Thymian
- :: 5 Blaubeeren
- :: 5 cl Linie Aquavit
- :: 1 cl Brombeer-Likör
- :: 3 cl frischer Zitronensaft
- :: 2 cl Zuckersirup

Zubereitung:

Thymian und Beeren im Shaker leicht andrücken. Restliche Zutaten hinzugeben, auf Eis shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Beerenspieß und Thymian garnieren und servieren.

Foto: Thorsten Jochim

BUCH-TIPP

Cocktails - Die Kunst, perfekte Drinks zu mixen

Klaus St. Rainer ist einer der bekanntesten und erfolgreichsten Bartender Deutschlands. Durch seine langjährige Erfahrung kennt er die Vorlieben seiner Kunden genau. Er weiß, welche Klassiker und Evergreens auf keiner Karte fehlen dürfen, aber auch, welche Neukreationen bei seinen Gästen gut angekommen sind.

In seinem Buch stellt er rund 60 Rezepte vor, die jeder ganz einfach zuhause nachmachen kann. Er wandert dabei von den Klassikern zu ganz neuen, zum Teil „wilden“ Kreationen. Vom Einsteiger bis zum ambitionierten Hobbymixer reichen die Schwierigkeitsgrade. Und natürlich werden auch alle wichtigen Grundlagen, Ausstattungsbestandteile, Techniken und Basisrezepte vorgestellt. So wird Mixen (fast) zum Kinderspiel. Apropos Kinder: auch alkoholfreie Drinks sind im Buch enthalten.



Klaus St. Rainer: Cocktails - Die Kunst, perfekte Drinks zu mixen, ISBN 978-3-8310-2644-9, Dorling Kindersley Verlag GmbH, 19,95 Euro

Kozel

Nur ein Schaf sagt, ich habe keinen Bock!

Entdecke Tschechiens meistgetrunkenes Bier.



Kozel Premium Lager

**Genuss in perfekter
Balance.**

Kozel Premium Lager vereint
bittersüße Geschmacks-
noten mit feinen Malz- und
Hopfenaromen zu einem
erfrischend ausgewogenen
Genuss. Leeecker!

NEU



Kozel Dark

**Sieht schwarz.
Nimmt's leicht.**

Kozel Dark sieht aus wie
ein Schwarzbier, ist aber
dank feiner Karamell-
note viel süßer und
leichter. Glaubste nicht?
Probierste halt!

kozelbeer.com/de

BIER
BEWUSST
GENIEßEN.

**DON'T
DRINK
AND
DRIVE**



DIE RÜCKKEHR DER COOLT-KLASSIKER

Eis-Trends 2018: voller Genuss, cooles Snacking und bewusste Ernährung

Für die neue Eis-Saison haben die deutschen Markeneishersteller eine große Vielfalt an neuen Kreationen vorbereitet. Neben abwechslungsreichen eiskalten Geschmackserlebnissen für zuhause und unterwegs bieten die Speiseeisunternehmen in diesem Jahr besonders viele Produkte für individuelle Verbraucherwünsche und Ernährungsgewohnheiten an. Ob voller Genuss, vegan, glutenfrei, laktosefrei oder Bio: jeder Eis-Fan wird 2018 sein Lieblingseis finden.

Voller Genuss

Die traditionellen Eis-Genießer können sich in diesem Jahr zum Beispiel auf Eiskreationen in Anlehnung an bekannte Schokoladen-Marken freuen. Eis-Liebhaber verbinden Eis-Essen oft mit Kindheits-erinnerungen. Die Rückkehr einiger Coolt-Klassiker und die Wiederauflage verschollen geglaubter Marken darf deshalb mit großer Spannung erwartet werden. Hierzu zählt zum Beispiel ein Vanilleeis mit Orangensauce im Push-up-Format. Darüber hinaus werden Eis-Klassiker in zusätzlichen Varianten, wie ein gestrudeltes Fruchteis mit drei Fruchtarten oder eine Eiswaffeltüte mit Vanilleeis und Schokoladensauce angeboten. Viele leckere Neuheiten gibt es aber auch bei den Haushaltspackungen, zum Beispiel Schokolade/Windbeutel mit Teigstückchen, Cashew Vanille oder Buttermilch-Eis in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Himbeere und Erdbeere.

Cooler Snacking

Speiseeis etabliert sich immer mehr als Snack für zwischendurch – sowohl daheim als auch unterwegs. Dabei werden Eis-Riegel, -Sandwich, -Hörnchen oder Eis am Stiel, die sogenannten Klein-Eise, immer häufiger in den praktischen und beliebten Multipackungen zum Teilen mit der Familie, mit Freunden oder mit Arbeitskollegen angeboten.

Bewusste Ernährung

2018 zeigt auch, dass Eis-Essen und bewusste Ernährung gut zusammenpassen. Die Eis-Schlecker finden aktuell ein sehr breites Angebot unterschiedlicher und geschmacklich attraktiver Eis-Varianten, die auf ihre individuellen Ernährungsgewohnheiten und Lebensstile eingehen. Wie wäre es in diesem Jahr zum Beispiel mit Skyr-Eis in den Geschmacksrichtungen Blaubeere, Aprikose-Sanddorn oder Himbeer-Cranberry? Skyr ist ein traditionelles isländisches Milchprodukt und punktet als Eiweißquelle mit wenig Fett. Die Vielfalt von laktosefreiem Eis und Bio-Eis wächst und auch Veganer oder Verbraucher mit glutenfreier Ernährungsweise können 2018 in der Tiefkühltruhe aus einem vergrößerten Angebot wählen. ■



ERFRISCHEND. ANDERS. MIXOTISCH.

Jetzt
probieren!



Folge uns unter:



www.warsteiner.de



www.facebook.com/warsteiner



www.instagram.com/warsteiner



Am Puls der Zeit

Schon 30 Prozent der sportlichen Deutschen schwören auf Fitness-Tracking.



Loslaufen, durchhalten, ankommen. Wie viele Kilometer habe ich geschafft? Und wie hoch ist meine Pulsfrequenz? Für viele Freizeitsportler sind die ahnungslosen Zeiten vorbei. 30% der Deutschen, die regelmäßig Sport treiben, wollen es genau wissen: Sie messen ihre körperliche Aktivität zum Beispiel mit einem Schrittzähler, einem Fitnessarmband, einer Pulsuhr oder einer Fitness-App. Das zeigt eine repräsentative forsa-Umfrage im Auftrag von CosmosDirekt. Vor allem die unter 30-Jährigen (38%) sind Dokumentationsmeister. Ein weiteres Ergebnis der Studie: Sportler sammeln fleißiger Daten als Sportlerinnen (36 vs. 24%). Wer ohnehin zum Fitness-Tracker greift, kann diese Daten auch für gesundheitsfördernde Programme oder Bonus-systeme nutzen, die viele Versicherer anbieten. Damaris Kleist, Vitality-Expertin bei CosmosDirekt, erklärt: „So tut man etwas für seine Fitness, steigert im besten Fall seine Lebenserwartung und profitiert von verschiedenen Vergünstigungen und Cashback-Leistungen.“

Das alles ist praktisch, birgt aber auch Gefahren für den Datenschutz, wie sich laut SpardaSurfSafe, einer Initiative der Stiftung für Bildung und Soziales der Sparda-Bank Baden-Württemberg, unlängst wieder gezeigt hat. Bei einem Hacker-Angriff auf die App MyFitnessPal wurden demnach Millionen Nutzerdaten entwendet. Auch Verbraucherschützer haben in den vergangenen Jahren immer wieder den Datenschutz und Umgang mit den sensiblen Gesundheitsdaten bei Fitness-Trackern moniert.

Denn die sind nicht nur für die Nutzer interessant. „Stellen Sie sich vor, Ihre Fitness-App zeichnet über Wochen einen zu hohen Blutdruck auf und weiß

zusätzlich, dass Sie leichtes Übergewicht haben. Mit diesem Profil können Werbetreibende auf Sie zugeschnittene Werbung ausspielen, beispielsweise für Abnehmshakes oder für ein Fitnessstudio in Ihrer Nähe“, erklärt Götz Schartner vom Verein Sicherheit im Internet e. V. Denkt man hier konsequent weiter, werden auch Krankenkassen und Versicherungen immer größeres Interesse an diesen Daten entwickeln, etwa um neue Beitragsmodelle zu kreieren.

Doch was können Nutzer tun, die nicht mehr auf die Vorteile der Tracker verzichten wollen? Der Experte rät, sich nicht allein auf Optik und Funktionsumfang zu konzentrieren. Wer sich um die Sicherheit seiner Daten sorgt, sollte sich die AGB und die Datenschutzbestimmungen der Tracker und der zugehörigen Apps ansehen. Hier muss genau darüber informiert werden, was mit den Daten geschieht, wer darauf zugreifen darf und wo sie gespeichert sind.

Auch die Datenübertragung und Synchronisierung zwischen App und Tracker sowie zwischen App und Server sind interessant. Meist werden die Daten zwischen den Geräten über Bluetooth oder WLAN übertragen. Hier sollte man darauf achten, dass sich nicht einfach jedes Gerät über die entsprechende App mit dem eigenen Tracker verbinden kann. Viele Apps bieten außerdem eine Schnittstelle für Social-Media-Kanäle. Hier rät Schartner, auf eine Verknüpfung zu verzichten. Zuletzt sollten Nutzer darauf achten, ob der Tracker oder die App im Falle eines Verlusts eine Sperrung des Profils und der Daten von einem externen Gerät ermöglicht, um Fremdzugriff zu verhindern. Fazit: Bei allem Spaß, den die Tracker durchaus bereiten, ein gewisses (Daten-)Risiko läuft immer mit. ■



SoSo! Die Seite für junge Leser



Seit wann gibt es eigentlich die Eiswaffeltüte?

Sie ist lecker, praktisch und passt zu jeder Geschmacksrichtung: die beliebte Eiswaffeltüte. Für Millionen Deutsche ist sie untrennbar mit dem Genuss eines erfrischenden Eises verbunden. Doch seit wann gibt es sie eigentlich und wo wurde sie erfunden?

Seit etwas mehr als einem Jahrhundert kennt man die Eiswaffel. Auch wenn der genaue Zeitpunkt der Erfindung nicht mehr eindeutig nachvollzogen werden kann, vermuten Historiker, dass ein italienischer Auswanderer namens Italo Marchiony im Jahre 1896 die erste Eiswaffel in New York hergestellt hat. Der Italiener verkaufte mit einem Schubkarren Zitroneneis auf Tellern. Aber er ärgerte sich, dass er das Geschirr mitschleppen musste und deshalb bastelte er Papiertüten, die er mit Eis füllte. Später formte er Hörnchen aus warmem Teig. Für diese grandiose Erfindung meldete er 1903 das Patent für die Eistüte aus Waffelteig an.

Ein anderer Mann, dem nachgesagt wird, er habe die Waffel erfunden, ist Ernest A. Hamwi, der auf der Weltausstellung 1904 in St. Louis eine Art knusprige Waffel (Zalabis) gleich neben der Ausstellungsfläche eines Eisherstellers anbot. Als diesem die Schalen ausgingen, improvisierte man, indem man Hamwis Waffel nach dem Backen in eine spitze Tütenformrollte, die das Eis aufnehmen konnte.

Und es gibt noch eine dritte Geschichte zur Geburtsstunde der Eiswaffel. Demnach hat der amerikanische Eisverkäufer Charles Menches die Eiswaffel erfunden, um seine Angebotete zu beeindrucken. Menches war verliebt in Estelle Bordeaux, die Tochter eines Schaufelraddampfer-Kapitäns. Als sie sich an einem Sommertag des Jahres 1904 seinem Eisstand näherte, entdeckte er bestürzt, dass er kein sauberes Tellerchen mehr parat hatte, um ihr ein Eis servieren zu können. So lief der einfallreiche Kerl schnell zum Nachbarstand, an dem ein Syrer Waffeln anbot. Er kaufte ihm eine ab und füllte sie mit Estelles Lieblingeis. So hatte er nicht nur der Liebsten einen Dienst erwiesen, sondern auch noch eine neue Geschäftsidee entwickelt. Kurz darauf eröffnete Menches nämlich den ersten Eiscrème-Waffel-Großhandel in der Stadt Acron in Ohio.

In Deutschland wurde in der industriellen Eisherstellung Anfang der 1960er Jahre mit der Produktion von Eiswaffeltüten begonnen.

Noch heute zählt das so genannte Tüteneis (Hörnchen-/Waffeleis) zu den beliebten Klassikern für Jung und Alt. Anders als vor 100 Jahren genießen die Deutschen ein leckeres Eis aber nicht mehr ausschließlich unterwegs, sondern vor allem in den eigenen vier Wänden. Durch die Ausstattung fast aller deutschen Haushalte mit Tiefkühlgeräten ist die Bevorratung mit der eisigen Erfrischung für den ganzjährigen Genuss einfach geworden. Und auch die Eiswaffel hat sich seit ihrer Erfindung weiterentwickelt: Heute wird sie in der Markeneis-Produktion meist mit kakaohaltiger Fettglasur ausgesprüht, damit sie nicht durchweicht.



Für „Kichererbsen“



Gehen zwei Eskimos nach dem Angeln nach Hause. Fragt der eine den anderen:

„Wo ist eigentlich dein Iglu?“

Sagt der andere ganz erschrocken:

„Oh nein, ich hab‘ das Bügeleisen angelassen!“

GROSSART-ICH

IN NEUER FORM!



#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.** Wieviel neue WeinPlaces hat Gerolsteiner in diesem Jahr gekürt?

P 1
G 6
Z 12



- 2.** Wozwischen soll immer ein Pils passen?

O Leber und Milz
T Herz und Verstand
E Hand und Fuß



- 3.** Aus welchem Material sind die „fruit2Go“ Lorry-Bags?

U PKW-Decken
L LKW-Planen
P Trecker-Tücher



- 4.** Womit wird Eis-Essen häufig in Verbindung gebracht?

D Kindheitserinnerungen
T Elternversammlungen
V Familientreffen

DIE GEWINNE

LÖSUNGSWORT: 1 2 3 4

1. bis 4. Preis

Je eine „fruit2go Lorry-Bag“ aus LKW-Planenmaterial mit Klettverschluss, längsverstellbarem Schultergurt, Handytasche und Stifthalter (powered by Franken Brunnen)



Foto: Franken Brunnen

5. bis 14. Preis

Je eine praktische Snack-Schale aus Porzellan (powered by Gerolsteiner)



Foto: Gerolsteiner

Teilnahmebedingungen:

Mindestalter: 18 Jahre. Lösen Sie das Rätsel und schicken Sie das Lösungswort bis zum **30.09.2018** 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



PURE ERFRISCHUNG



Gaffels Fassbrausen werden natürlich ohne künstliche Aromen und Zusätze hergestellt und erhielten bereits **viermal die goldene DLG-Medaille für ausgezeichnete Qualität.**



DIE ERFOLGSGESCHICHTE GEHT WEITER – MIT APFEL NATURTRÜB!

Eine Komposition aus vielen ausgewählten Apfelsorten, verfeinert mit frischem Naturhopfen. Eine weitere pure Erfrischung von Gaffel!

fassbrause.de

Guter Service erwartet Sie in 38 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 Klasen
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 Segsneider
Martinstr. 15
53332 Bornheim-Merten

Getränke Dudai
Rampenstr. 8
56626 Andernach

Uli's Getränkeland
Bornweg 15
54617 Lützkampen

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

Rotweinstraße 3-5
53474 Bad Neuenahr

Getränke Visang
Burgweg 1
53501 Grafschaft



TRINKBAR
Ihr Getränkefachmarkt