

# SKOLI

DAS GETRÄNKE-FACHMARKT-MAGAZIN

★ **NULLRUNDE**  
*Alkoholfreie Biere*  
– *Im Aufwind*  
Seite 8

★ **TAFELRUNDE**  
*Fruchtige Schorlen*  
– *Im Trend*  
Seite 20

★ **NATURKUNDE**  
*Baumwipfelpfade*  
– *Im Höhenrausch*  
Seite 30



Jetzt mitmachen und  
ein iPad gold gewinnen.  
(bereitgestellt von Volvic)

Gratis-  
exemplar  
für unsere  
Kunden



# Gesunde Entwicklung

*Das neue Gesundheitsbewusstsein in der Gesellschaft macht auch vor der Getränkebranche nicht Halt. Immer mehr Verbraucher suchen gezielt nach Produkten, die dem Körper nicht schaden und/oder das Wohlbefinden steigern. Fündig werden sie zunehmend in den Getränke-Fachmärkten dieser Republik. Biere ohne Alkohol versprechen Genuss ohne Reue, fruchtige Schorlen ein Plus an Vitaminen und Mineralien – um nur zwei Beispiele zu nennen. Mehr über diese gesunde Entwicklung lesen sie in unseren Beiträgen „Nullrunde“ (ab Seite 8) und „Pluspunkte“ (ab Seite 20).*

*Natürliche Entspannung und Lebensfreude verspricht auch ein neuer Freizeittrend, bei dem die Menschen in die Luft gehen, ohne festen Boden unter den Füßen zu verlieren. Über die boomende Lust, den Bäumen aufs Dach zu steigen und als „Wipfel-Stürmer“ neue Perspektiven zu entdecken, berichten wir ab Seite 30.*

*Ob damit auch der Gipfel der Lesegenüsse erreicht ist – entscheiden Sie selbst. Zur Wahl stehen außerdem Beiträge über spannende Frühling-Cocktails, bierische Redensarten und die so gesunde wie leckere Eis-Alternative namens „Nicecreme“. Dazu gibt's zahlreiche Getränke-News und unser beliebtes Preisausschreiben, bei dem es auch diesmal wieder attraktive Preise zu gewinnen gibt.*

*Wir wünschen schon jetzt: viel Glück im Spiel, viel Spaß bei der Lektüre und natürlich jede Menge Gesundheit.*

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: Juni 2019

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.



# Benediktiner Weissbier

**DEM HIMMEL  
SO NAH.**

Nach benediktinischer Originalrezeptur mit  
Ettaler Kellerhefe gebraut in Lich  
für die Benediktiner Weißbräu GmbH, Ettal.



- 03 Editorial/Impressum
- 06 **Marktplatz**  
*Neuheiten und interessante Produkte*
- 08 **Nullrunde**  
*Alkoholfreie Biere immer beliebter*
- 12 **Getränke-News**  
*Neues aus der Getränke-Szene*
- 20 **Pluspunkte**  
*Fruchtsaftschorlen bieten viele Vorteile*
- 24 **Frühlingserwachen**  
*Erfrischende Cocktails für sonnige Momente*
- 26 **Nicecream**  
*Cooler Genuss ohne Reue*
- 30 **Wipfel-Stürmer**  
*Freizeit-Trend Baumwipfelpfade*
- 32 **SoSo!**  
*Die Seite für junge Leser*
- 34 **skoll-Preisausschreiben**  
*Mitmachen & Gewinnen*

08



Foto: @iStock.com/@TomML



Foto: @iStock.com/@Aniketa

20

24



Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (DM)

26



Foto: @iStock.com/@sveda\_zarzemora

30



Foto: @Ketz / Penarbor

# marktplatz

Öfter mal was Neues. Ein schnittiger Alleschneider beispielsweise oder schmutzige Vasen mit mattem Finish. Möglicherweise haben Sie ein Faible für beleuchtete Weinkühler oder altmodische Glühlampen modernster Prägung. Neugierig geworden? Wir laden Sie herzlich zu einem kleinen Bummel über unseren Marktplatz ein und hoffen, dass zwischen nostalgischem Musikerlebnis und luftig-leichtem Knabberspaß das Richtige für Sie dabei ist.

## STANDFEST

Foto: ritterwerk



Innovatives Design, hohe Stabilität und einfaches Handling: Der neue Alleschneider „libero 3“ von ritterwerk kommt ganz schön schnittig daher. Vier

Stahlstandfüße mit Gummiaufsätzen sorgen für Standfestigkeit, der Bajonett-Schnellverschluss ermöglicht den Messerwechsel ohne Werkzeug. Auch der abnehmbare Schneidgutschlitten, die relativ kleine Gesamtgröße sowie der praktische Moment- und Dauerschalter machen das Gerät zu einer benutzerfreundlichen „Schneidehilfe“. Die stufenlose Schnittstärkeeinstellung garantiert zudem präzise Schneidergebnisse (von hauchdünn bis ca. 20 mm Stärke). Das 2-Finger-Einschaltsystem sorgt dabei für eine sichere Bedienung.

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

## DEKORATIV

Gute Nachrichten für alle, die sich einerseits nach der „guten alten Zeit“ zurücksehnen, andererseits aber die Annehmlichkeiten der Moderne nicht missen wollen. Mit der neuen Vintage LED Familie gelingt Philips Lighting der Spagat zwischen Stil von gestern und Technologie von heute. Die formschönen LED-Lampen verbinden dekoratives Design, das an altmodische Glühlampen erinnert, mit moderner Lichttechnologie. Schon im ausgeschalteten Zustand sind die Lampen im Retro-Look und mit hochwertiger Goldbeschichtung ein attraktiver Hingucker. Schaltet man sie ein, verbreiten sie ohne Verzögerung schmeichelndes und behagliches Licht in warmen Farbtönen.

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



Foto: Philips Lighting GmbH

## KABELLOS



Der Plattenspieler PS-LX310BT von Sony überträgt Musik in High-Resolution Qualität über Bluetooth auf kabellose Lautsprecher, Soundbars oder Kopfhörer. Der typische Vinylsound garantiert ein besonderes, nostalgisches Musikerlebnis. Mit seinem eleganten Premiumdesign passt er in jedes Wohnzimmer. Der LX310BT ist mit einem Plattenteller aus Aluminiumguss und einem neuen Tonarmdesign für einen ausgewogenen und stabilen Sound ausgestattet. In Deutschland wird er als Bundle mit dem neuen kabellosen Extra Bass Lautsprecher SRS-XB12 erhältlich sein.

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

Foto: Sony Europe Limited

## ZEITLOS

Anmutige Handwerkskunst für frische Blumen: Die neue Vasenkollektion Collier von Villeroy & Boch ist inspiriert von der schönen Welt des Schmucks. Wie sich Perlen oder Edelsteine an den Hals schmiegen, so legen sich feine Reliefs mit zurückhaltenden Strukturen um die Vasen aus Premium Porcelain im formal reduzierten Design. Das Dekor „Collier Perle“ erinnert an eine Perlenkette à la Coco Chanel, „Collier Carré“ an den klassischen Carré-Schliff von Diamanten, Rubinen oder Saphiren. Doch während die echten Schmuckstücke schimmern und funkeln, überraschen die Vasen mit einem matten Finish in Schwarz oder Weiß. Für das Dekor „Collier Perle“ wurde eine eher runde, für „Collier Carré“ eine geradlinigere Formensprache gewählt.

[www.villeroyboch-group.com](http://www.villeroyboch-group.com)



## GEPOPPT



FunPop's ist der knusprig-würzige und luftig-leichte Snack für Knabberspaß ohne schlechtes Gewissen. Mit 30 % Kichererbsen und einem hohen Proteinanteil (14 %) liegen die neuen FunPop's voll im Trend und lösen den Gewissenskonflikt zwischen kontrollierter Ernährung und der Lust auf Genuss „in Luft“ auf. Denn durch die innovative Air-Popped-Technologie enthalten FunPop's nur etwa die Hälfte an Fett im Vergleich zu herkömmlichen Kartoffelchips. Das Erfolgsrezept für kalorienbewusste Snackfreude: Die Produkte werden gepoppt und nicht frittiert. FunPop's gibt es in den drei beliebten Geschmacksrichtungen „Paprika“, „Sour Cream & Onion“ sowie „Salt & Pepper“.

[www.lorenz-snackworld.de](http://www.lorenz-snackworld.de)

## LOSGELÖST

Miele verspricht bislang ungekannte Freiheit beim Geschirrspülen – dank AutoDos mit integrierter PowerDisk. Die im Markt einzigartige Systemlösung dosiert den Reiniger automatisch und verwendet ein eigens hierfür entwickeltes Pulvergranulat. Zudem lassen sich die neuen Geschirrspüler per App auf vielfältige Weise mobil steuern und programmieren. Nur be- und entladen muss der Nutzer noch selbst, und gelegentlich die PowerDisk wechseln. Alles Weitere erledigt das Gerät. Auch die Körbe und die Besteckschublade hat Miele weiter optimiert.

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

## COOL



Das i-Tüpfelchen der kommenden Freiluft-Saison setzt der innovative WMF Ambient Sekt- & Weinkühler mit integrierter LED-Beleuchtung. Denn egal ob Sundowner auf dem Balkon, Sommerparty mit Freunden oder einfach eine kleine Auszeit für sich selbst, eines

ist klar: Gut gekühlter Wein oder prickelnder Sekt für Hugo, Spritz & Co. sind die halbe Miete für einen gelungenen Abend. Einfach den Kühlakku des Ambient Sekt- & Weinkühlers ins Gefrierfach legen und kurz vor der Verwendung einlegen – so bleibt die Temperatur lange konstant niedrig.

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



# NULLRUNDE

Alkoholfreie Biere gewinnen immer mehr Freunde und Marktanteile



---

**„Mit oder ohne?“ Wer diese Frage im Biergarten, an der Bar oder bei der Geburtstagsparty gestellt bekommt, der denkt sogleich an Mineralwasser. Die Entscheidung ob mit oder ohne Kohlensäure ist mittlerweile obligatorisch und derzeit ohnegleichen. Doch das könnte sich schon bald ändern. Denn mit dem Erfolg alkoholfreier Biere stellt sich zunehmend auch hier die Frage: „Mit oder ohne“.**

---



**D**enn die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache. 2017 betrug der Gesamtausstoß alkoholfreier Biere und Malztrunk hierzulande mehr als 6,2 Mio. Hektoliter. Das entspricht über sechs Prozent der gesamten Bierproduktion in Deutschland. Tendenz: Stark steigend. Drei Jahre zuvor waren es noch rund 1 Mio. Hektoliter weniger. Damit sind Deutschlands Brauer weltweit führend bei der Herstellung hochwertiger alkoholfreier Biere. Aktuell gibt es zwischen Flensburg und Garmisch, zwischen Dresden und Aachen gut 1600 Brauereien und Braustätten. Mittlerweile können die Freunde der alkoholfreien Biere zwischen rund 400 verschiedenen Marken auswählen. Ob Pils, Weizenbier und Radler oder auch regionale Spezialitäten wie Kölsch oder Alt: Alkoholfreies Bier ist so vielseitig, dass jeder auf seinen Geschmack kommt.

#### **Im Lifestyle angekommen**

Die Zeiten, als alkoholfreie Biere überwiegend von Autofahrern und Schwangeren konsumiert wurden, sind lange vorbei. Im Zuge des Megatrends „Gesundheit“ und der fortschreitenden Selbstoptimierung weiterer Bevölkerungskreise sind alkoholfreie Biere längst im Lifestyle angekommen. Wurde früher noch bisweilen von eingefleischten Biertrinkern allein beim Gedanken an alkoholfreie Biere verächtlich die Nase gerümpft, greifen heute selbst Hipster und Sportler gerne und häufig zur alkoholfreien Gerstensaft-Variante. Wobei nicht alles gänzlich ohne Umdrehungen daher kommt, wo „alkoholfrei“ draufsteht.

Bedingt durch die Herstellungsprozesse in den Brauereien können alkoholfreie Biere bis zu 0,5 Vol.-% Alkohol enthalten – Spuren von Alkohol, die jedoch so gering sind, dass sie keinerlei physiologische Auswirkungen auf den menschlichen Körper haben. Dieser Wert gilt für alkoholfreie Weine ebenso wie für Getränke wie Fruchtsäfte oder Kefir, in denen sich von Natur aus durch Gärprozesse ebenfalls geringe Spuren von Alkohol finden. So befinden sich bei-



---

Im Zuge des Megatrends „Gesundheit“ und der fortschreitenden Selbstoptimierung weiter Bevölkerungskreise sind alkoholfreie Biere längst im Lifestyle angekommen.

---

Foto: ©Stock.com/honezone

spielsweise in einem Liter Essig oder Traubensaft 3g, in einem Liter Apfelsaft 2g Alkohol. 4g Alkohol pro Liter entsprechen 0,5 Vol.-%. Entscheidend ist: Die in den Getränken verbliebenen Restmengen sind stets so gering, dass sie selbst auf alkoholempfindliche Menschen keinerlei messbaren Einfluss ausüben. Übrigens: Auch der menschliche Körper selbst bildet Alkohol – ein Phänomen, das noch nicht vollständig untersucht ist. Menschen haben ohne jeglichen Alkoholkonsum in der Regel einen permanenten Blutalkoholgehalt von etwa 0,03 Promille.

### **Gesundheitsfördernde Wirkung**

Interessant ist in diesem Zusammenhang auch, was Forscher des Lehrstuhls für Präventive und Rehabilitative Sportmedizin der TU München am Klinikum rechts der Isar vor einigen Jahren in der weltweit größten Marathonstudie „Be-MaGIC“ (Beer, Marathon, Genetics, Inflammation and the Cardiovascular system) herausgefunden haben. Demnach fördert alkoholfreies Weißbier die Gesundheit von Sportlern da es positive Effekte auf Immunsystem und Entzündungen hat.

Unter Leitung von Dr. Johannes Scherr untersuchten die Sportmediziner 277 Probanden drei Wochen vor und zwei Wochen nach dem München Marathon 2009. Im Zentrum der Studie standen gesundheitliche Risiken eines Marathons für die Läufer sowie mögliche positive Auswirkungen von Polyphenolen. Den wissenschaftlichen Anforderungen wurde das Forscherteam mit einer randomisierten, doppelt verblindeten und Placebo-kontrollierten Studie gerecht. Als

Testgetränk wurde Erdinger Alkoholfrei ausgewählt, da es zahlreiche Polyphenole enthält und bei Marathonläufern und Triathleten beliebt ist. Eine Gruppe trank ein bis 1,5 Liter des Testgetränks am Tag, die andere Gruppe erhielt die gleiche Dosierung eines Placebo-Getränks, das sich vom Testgetränk nur durch die fehlenden Polyphenole unterschied. Ein Ergebnis der Studie ist, dass nach einem Marathonlauf bei den Sportlern verstärkte Entzündungsreaktionen auftraten, das Immunsystem aus dem Gleichgewicht gerät und die Läufer vermehrt an Infekten der oberen Atemwege leiden. Weiterhin zeigte sich, dass das polyphenolhaltige alkoholfreie Weißbier gesundheitsfördernd auf den Organismus wirkt: Die Entzündungsparameter im Blut waren signifikant niedriger, gleichzeitig traten Infekte seltener oder mit geringeren Symptomen auf. Dazu erklärt Dr. Scherr: „Die Untersuchung der Leukozyten, der weißen Blutkörperchen, die einen der wichtigsten Parameter für Entzündungen darstellen, ergab bei der Testgruppe um 20 Prozent niedrigere Werte als bei der Placebogruppe. Wir konnten belegen, dass ein durch körperlichen Stress geschwächtes Immunsystem gestärkt wird und ein überschießendes gebremst wird. Wenn Sie das alkoholfreie Testgetränk trinken, ist Ihr Risiko auf ein Drittel reduziert, dass Sie eine Erkältung bekommen.“

Kein Wunder also, dass die „Nullrunde“ beim Bier immer beliebter wird. Vor allem Jugendliche und junge Erwachsene konsumieren laut einer Studie der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zunehmend weniger Alkohol. Der Biermarkt steht also vor einem Wandel – nicht radikal, aber spürbar. ■

# Für Erfrischungs- Liebhaber.

*rein natürliche Zutaten*

*nur 25 kcal pro 100 ml*

*isotonisch*

*vitaminhaltig (B9, B12, C)*



PRODUKT  
DES JAHRES  
2018  
VON VERBRAUCHERN GEWÄHLT  
SILBER  
IP Lebensmittel  
Praxis

**ERDINGER**  
**ALKOHOLFREI**  
Natürlich. Sportlich. Erfrischend.



Die Vitamine B9, B12 und C tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie gesunde Lebensweise sind wichtig.

## LIEBLINGSFRÜCHTE

Rhabarber neu bei  
Lichtenauer

Die beliebte Produktrange „Lichtenauer Lieblingsfrüchte“ der Lichtenauer Mineralquellen bekommt Zuwachs: Ab sofort ist das fruchtige Erfrischungsgetränk im Stil einer leichten Schorle nun auch in der neuen Geschmacksrichtung Rhabarber erhältlich. Besonderes Kennzeichen der Lieblingsfrüchte-Range auf Mineralwasserbasis, die es bereits in den Sorten Schwarze Johannisbeere und Pfirsich gibt, ist die leichte Rezeptur mit angenehmen zehn bis zwölf Prozent Saftgehalt.

Zudem ist die Sorte Rhabarber wie alle Lieblingsfrüchte vegan, mit leicht perlender Kohlensäure versetzt, frei von Konservierungsstoffen und im attraktiven 1,0-Liter-Glas-Mehrweggebinde erhältlich.

Das Individual-Gebinde, in dem die Lichtenauer Mineralquellen seit einigen Jahren erfolgreich Mineralwasser und ihre Premiumlimonaden anbieten, richtet sich bei dem sächsischen Mineralbrunnen vor allem an anspruchsvolle, marken- und genussorientierte Konsumenten. „Neben dem Geschmack sowie hochwertigen und natürlichen Zutaten spielt für unsere Kunden auch eine moderne und attraktive Verpackung eine große Rolle. Hierzu zählt sowohl das gute Flaschendesign, aber auch das Verpackungssystem, nämlich Mehrweg“, so Lichtenauer-Geschäftsführer Paul K. Korn. Allein das Segment 1,0-Liter-Individual-Glas im Mehrweggebinde verzeichnete bei Lichtenauer im vergangenen Jahr ein Plus von 31,5 Prozent.

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

## KLIMANEUTRAL

Die Marke hassia setzt Maßstäbe  
in Sachen Umweltschutz

Foto: Hassia Mineralquellen GmbH & Co. KG

Die Marke hassia der Hassia Mineralquellen aus Bad Vilbel ist seit Januar 2019 klimaneutral und damit nach eigenen Angaben die erste bedeutende Marke im deutschen Mineralwassermarkt. Das gilt für das komplette Sortiment, vom Mineralwasser bis zu Limonaden und Schorlen, bestätigten die unabhängigen Umweltexperten von ClimatePartner, die für Unternehmen CO<sub>2</sub>-Bilanzen berechnen.

Klimaneutral bedeutet, dass die gesamte Herstellungskette der Marke – von den Rohstoffen bis zum Transport in den Handel – das Gleichgewicht der Erdatmosphäre nicht verändert. Hassia Mineralquellen hat erhebliche Investitionen getätigt und enorme Anstrengungen unternommen, um die CO<sub>2</sub>-Emissionen entsprechend zu verringern. Unter anderem wurden Frischwasser-, Strom- und Gasverbrauch sowie das Restmüllaufkommen reduziert. Alle hassia-Produkte werden zu 100 Prozent mit Ökostrom hergestellt.

Auch für nicht vermeidbare Emissionen investiert hassia in den Klimaschutz und gleicht diese mit Baumspenden für zertifizierte Aufforstungs- und Waldschutzprojekte von ClimatePartner aus.

Für Verbraucher wird die Klimaneutralität von hassia durch das „Klimaneutral“-Siegel von ClimatePartner sichtbar, das auch die Bundesregierung empfiehlt. „Angesichts des wachsenden Trends zu nachhaltigem Konsum bieten wir unseren Handelspartnern damit einen echten Mehrwert“, so hassia-Markenmanagerin Corinna Fuchs.

Als erste Produkte werden die neu eingeführten 1,0 l Premium-Glasmehrwegflaschen für hassia Mineralwasser das Siegel auf dem Etikett tragen. Alle drei Sorten hassia Still, hassia Leicht und hassia Sprudel sind damit auch im praktischen, leicht zu transportierenden 6er-Kasten erhältlich. Das neue Gebinde ist ein weiterer konsequenter Schritt in der Umstellung des hassia-Sortiments auf ausschließlich umweltfreundliche Mehrweggebinde. Der Prozess wird im Jahresverlauf abgeschlossen sein.

[www.hassia-handelt.de](http://www.hassia-handelt.de)

# Pflück dir 'ne ViO BIO LIMO.

Biozertifiziert und vegan.



## ViO. Erfrischend natürlich.

ViO und ViO BIO LIMO sind eingetragene Schutzmarken.

## MEHR TRANSPARENZ

**Neben Zutaten soll bei Bier künftig auch der Brennwert gekennzeichnet werden**



Foto: ©iStock.com/© Rüdiger Franz

Der Deutsche Brauer-Bund und der Verband Private Brauereien Deutschland haben gemeinsam eine Initiative für mehr Transparenz bei der Kennzeichnung von Bier gestartet. Wie die beiden Verbände mitteilten, wollen die Brauer künftig auf freiwilliger Basis alle Biere und Biermischgetränke auf dem Etikett mit der Angabe des Brennwertes (Kalorien/Joule) versehen. Eine entsprechende Empfehlung richteten die Verbände an alle Mitgliedsbrauereien. Die Initiative soll ab 2019 schrittweise von den Brauereien umgesetzt werden.

„Im Unterschied zu anderen alkoholischen Getränken stehen heute schon bei jedem deutschen Bier dessen Zutaten auf dem Etikett. Künftig wollen wir auch den Brennwert kennzeichnen und so einen Beitrag zu besserer Verbraucherinformation und mehr Transparenz leisten“, erklärten die Präsidenten des Deutschen Brauer-Bundes und des Verbandes Private Brauereien Deutschland, Dr. Jörg Lehmann und Detlef Projahn. „Wir sind stolz auf unsere Biervielfalt, wir haben nichts zu verstecken und wollen den Wünschen der Verbraucherinnen und Verbraucher Rechnung tragen - in der Hoffnung, dass andere Branchen unserem Beispiel folgen werden.“

Nach einer INSA-Umfrage vom Oktober 2018 im Auftrag des Brauer-Bundes würden es rund 52 Prozent der deutschen Konsumenten begrüßen, wenn künftig auf allen alkoholischen Getränken wie Bier, Wein oder Whisky die Kalorienangaben auf dem Etikett zu finden wären; lediglich einem Drittel war dies gleichgültig.

Bereits heute müssen laut Gesetz alkoholfreie Biere und alkoholfreie Biermischgetränke mit weniger als 1,2 Volumenprozent Alkohol mit den Nährwertangaben deklariert werden. Grundlage ist die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Für Getränke mit einem höheren Alkoholgehalt gilt derzeit noch eine Ausnahmeregelung.

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

## DIE UNTERSCHÄTZTE GEFAHR

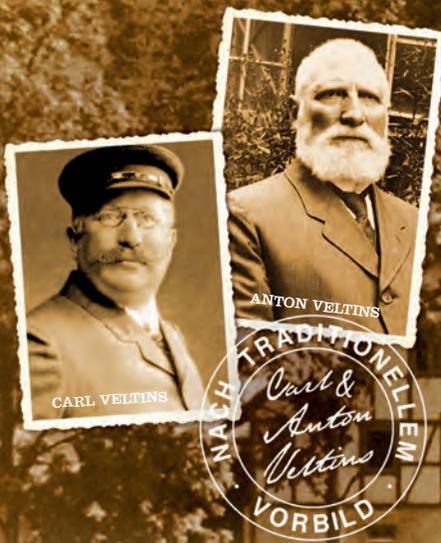
## Alkohol im Straßenverkehr

Rund 17.000 Menschen verunglückten 2017 bei Verkehrsunfällen, bei denen Alkohol im Spiel war, 231 Menschen kamen dabei ums Leben. Eine repräsentative Befragung von 1.500 Personen im Auftrag des Deutschen Verkehrssicherheitsrates (DVR), durchgeführt vom Marktforschungsinstitut Ipsos im Dezember 2018, zeigt, dass diese Gefahr nach wie vor unterschätzt wird: Jeder vierte Befragte würde bei einer Party innerhalb von vier Stunden ein bis zwei Gläser Bier (0,3 Liter) trinken und anschließend mit dem Auto nach Hause fahren.

Foto: DVR / Privatlag

Immerhin nahezu drei Viertel der Autofahrerinnen und Autofahrer (72 Prozent) in Deutschland gaben an, in einer solchen Situation kein Bier zu trinken. Bei Wein und Sekt war der Anteil derjenigen, die in dieser Situation auf Alkohol verzichten würden, noch größer (78 Prozent). Darin eingeschlossen sind diejenigen, die generell auf diese Getränke verzichten (Bier 14 Prozent, Wein 16 Prozent, Sekt 19 Prozent). Jeder Fünfte der Befragten (20 Prozent) gab an, in einem Zeitraum von vier Stunden ein bis zwei Gläser Wein (0,2 Liter) oder Sekt (0,1 Liter) zu sich zu nehmen. Mehr als zwei Gläser Bier oder Sekt würden nur zwei von hundert Befragten trinken, mehr als zwei Gläser Wein einer von hundert. Die Gefahren von Alkohol im Straßenverkehr werden allzu oft unterschätzt: Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes war 2017 jeder 14. im Straßenverkehr Getötete auf einen Alkoholfall zurückzuführen. Der DVR rät dazu, generell auf Alkohol zu verzichten, wenn man Auto fahren will. „Am besten ist es, sich an eine klare Regel zu halten“, sagt DVR-Hauptgeschäftsführer Christian Kellner. „Wer fährt, trinkt nicht. Und wer trinkt, fährt nicht.“

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



**NATURTRÜBES  
HELLES**  
• mild und süffig



In ihrer 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.

Das Genussprofil wird dominiert von fruchtig-frischen Noten, die durch ein sehr feines Malzaroma ergänzt werden. Schon der erste Antrunk zeigt den angenehm milden und schlanken Körper. Grevensteiner „Naturtrübes Helles“: Das besondere Helle aus Grevenstein!

## SPRUDELNDE UMSÄTZE

## Mineralbrunnen 2018 auf Höhenflug

## Pro-Kopf-Verbrauch von Mineral- und Heilwasser

Angaben für Deutschland  
in Litern pro Jahr

Quelle: Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V., Januar 2019 \*vorläufige Angabe

Der Absatz von Mineral- und Heilwasser der deutschen Mineralbrunnen erreichte im Jahr 2018 mit rund 11,7 Milliarden Litern einen neuen Spitzenwert und erzielte damit ein Plus von 5,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Auch der Gesamtabsatz

der Branche, der sich aus den Werten zu Mineralwasser, Heilwasser und Mineralbrunnen-Erfrischungsgetränken berechnet, entwickelte sich positiv und stieg um 5,1 Prozent auf insgesamt 15,2 Milliarden Liter. Die Angaben beruhen auf einer ersten Hochrechnung des Verbandes Deutscher Mineralbrunnen e.V. (VDM), Bonn.

VDM-Geschäftsführer Udo Kremer kommentiert das erfreuliche Ergebnis: „Die hohe Nachfrage nach Mineral- und Heilwasser unterstreicht das Bedürfnis der Verbraucher nach einem hochwertigen und erfrischenden Naturprodukt gerade auch bei lang anhaltenden Hitzeperioden. Bei der Abfüllung aus den Quellen achten die rund 200 überwiegend kleinen und mittleren Mineralbrunnen-Betriebe in Deutschland stets auf die nachhaltige Bewirtschaftung der Ressourcen.“ Auch beim Einsatz der Getränkeverpackungen, die zur Sicherung der hohen Produktqualität von Mineralwasser gesetzlich vorgeschrieben sind, hat das Prinzip der Nachhaltigkeit große Bedeutung. „In Deutschland verfügen wir sowohl im Mehrweg- als auch im Einwegbereich über ein hervorragend funktionierendes Pfandsystem, das ein weltweites Vorbild für die Rückführung und Verwertung von Getränkeflaschen ist“, erläutert Kremer.

Die beliebteste Mineralwasser-Sorte war im Jahr 2018 Mineralwasser mit wenig Kohlensäure (Medium) mit einem Absatz von rund 5,1 Milliarden Litern, gefolgt von Mineralwasser mit Kohlensäure (Sprudel bzw. Classic) mit einer Abfüllmenge von 4,2 Milliarden Litern. Den größten Zuwachs in Höhe von 15,4 Prozent konnte Mineralwasser mit Aroma verzeichnen, gefolgt von Mineralwasser ohne Kohlensäure mit einem Zuwachs von 13,9 Prozent. Ebenfalls zu den Gewinnern zählte Heilwasser mit einem Abfüllvolumen von 81 Millionen Litern und einem Zuwachs von 2,8 Prozent.

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Mineral- und Heilwasser stieg im Jahr 2018 auf 150,5 Liter (144,3 Liter im Jahr 2017).

[www.vdm-bonn.de](http://www.vdm-bonn.de)

## LEICHT &amp; FRUCHTIG

## Schwarzbierbrauerei bringt Köstritzer Radler Limette und Köstritzer Kirsche auf den Markt

Mit den Neuprodukten will die Brauerei aus Bad Köstritz neue Zielgruppen ansprechen und den Spezialitätenmarkt erweitern. Damit setzt Köstritzer seinen innovativen Kurs konsequent fort. „Beide Neuprodukte sind echte Innovationen und stehen für leichten Biergenuss. Durch die feinabgestimmte Kombination von Schwarzbier und Kirsche sowie Kellerbier und Limette entsteht ein besonderer und erfrischender Biermix. Damit bieten wir dem Verbraucher einmal mehr komplett neue Geschmackserlebnisse an“, so Stefan Didt, Geschäftsführer der Köstritzer Schwarzbierbrauerei.



Foto: Köstritzer Schwarzbierbrauerei GmbH &amp; Co.

Beim Köstritzer Radler Limette trifft naturbelassenes, vollmundiges Köstritzer Kellerbier auf fruchtig-frischen Geschmack von Limettensaft, bei einem Alkoholgehalt von 3,0 Vol.-%. Zugleich ist Köstritzer Radler Limette eines der ersten Biermischgetränke auf Basis von naturtrübem Kellerbier. Köstritzer Kirsche ist die erste Spezialität aus 60 Prozent Schwarzbier und 40 Prozent Süßkirsch-Limonade bei einem Alkoholgehalt von 2,8 Vol.-%. Das besondere Malzaroma von Deutschlands beliebtem Schwarzbier und die fruchtige Kirsch-Limonade harmonieren dabei besonders gut.

„Uns war bei der Kreation beider Biere wichtig, dass einerseits eine besondere fruchtige Note die Getränke charakterisiert, andererseits der Biergeschmack als Hauptkomponente dennoch gut erkennbar bleibt“, erklärt Uwe Helmsdorf, Geschäftsführer der Köstritzer Schwarzbierbrauerei.

Verfügbar sind die Neuprodukte in den Gebinden 20 x 0,5-l-Mehrwegkisten und im 6er-Träger in der 0,5-l-Flasche.

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

NICHTS IST  
ERFRISCHENDER  
ALS DIE  
WAHRHEIT.



DAS EINZIG WAHRE



## DIE MISCHUNG MACHT'S **Der neue Asbach Aperitif Rosé**

Die Premium-Weinbrandmarke Asbach gehört zu den bekanntesten deutschen Marken und blickt auf eine über 125-jährige Geschichte zurück. Sie gehört zu den großen Markennikonen und hat sich in den vergangenen Jahrzehnten mit Kampagnen wie „Wenn einem so viel Gutes widerfährt, das ist schon einen Asbach Uralt wert“ in den Köpfen der Verbraucher verankert.

Der neue Asbach Aperitif Rosé ist eine Mischung aus fruchtig-aromatischen deutschen Rosé-Weine der Rhein-Region, traditionsreichem Original Asbach, den charismatischen Kräuternoten aus natürlichen Extrakten der Wermut-Pflanze sowie natürlichem Holunderblütenextrakt. Er ist rein natürlich, ohne Farbstoffe und gewinnt seine leuchtend rote Farbe aus den hochwertigen Zutaten.

Der fruchtig-frische Asbach Aperitif Rosé lässt sich wunderbar pur genießen, aber auch hervorragend mixen, z.B. mit Soda, Tonic Water oder Ginger Ale. Mit einem Alkoholgehalt von 15 Vol.-% kommt er relativ „leicht“ daher.

[www.diversa-spez.de](http://www.diversa-spez.de)



Foto: Diversa Spezialitäten GmbH

## NATURTRÜB

### Neues vom Bio-Pionier



Überraschend neu muss nicht immer exotisch sein. Das beweist Bionade mit zwei Neuzugängen: Naturtrübe Orange und Naturtrübe Zitrone, zwei besonders beliebten Geschmacksrichtungen. Beide kommen fruchtig, natürlich bio, weniger süß und schön

erfrischend daher. Farbstoffe oder Konservierungsmittel, künstliche Aromen, chemische Zusätze Fehlangeige. Auch die „Neuen“ sind – wie alle Bionade-Sorten – vegan, gluten- und laktosefrei.

Angeboten werden BIONADE Naturtrübe Orange und Naturtrübe Zitrone bundesweit in der 0,33-Liter-Glas-Mehrwegflasche, wahlweise im 12er oder 24er Mehrwegkasten.

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

Foto: Bionade GmbH

## LEICHTER ANSTIEG

### Bierabsatz im Jahr 2018 um 0,5 % höher als im Vorjahr

Im Jahr 2018 setzten die in Deutschland ansässigen Brauereien und Bierlager insgesamt rund 94,0 Millionen Hektoliter Bier ab. Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) weiter mitteilt, stieg damit der Bierabsatz gegenüber dem Vorjahr um 0,5% beziehungsweise 0,5 Millionen Hektoliter. In den Zahlen sind alkoholfreie Biere und Malztrunk sowie das aus Ländern außerhalb der Europäischen Union eingeführte Bier nicht enthalten.



Foto: © iStock.com/Givaga

Biermischungen (Bier gemischt mit Limonade, Cola, Fruchtsäften und anderen alkoholfreien Zusätzen) machten im Jahr 2018 mit 4,4 Millionen Hektolitern 4,7% des gesamten Bierabsatzes aus. Gegenüber dem Jahr 2017 wurden 10,3% mehr Biermischungen abgesetzt. Seit 1993 hat sich der Bierabsatz insgesamt um 18,1 Millionen Hektoliter oder 16,2% verringert. Der versteuerte Inlandsabsatz hat in diesem Zeitraum um 26,1% abgenommen, wogegen sich der Export in diesem Zeitraum mehr als verdoppelt hat (+146,3%).

[www.destatis.de](http://www.destatis.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 anspricht und deren Charakter auf eine jahrhundertealte Tradition zurückging: Duckstein. Schon zur Zeit seiner ersten urkundlichen Erwähnung (1640) war das Bier aus Königs-Lutter 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 Kristallmalze hinzugefügt. Diese sind bis heute u.a. für die rotblonde Farbe von Duckstein Original verantwortlich.

Heute sind neben Duckstein Original mit dem kaltgehopften Opal Pilsener und Weizen Cuvée zusätzliche, ausgewählte Spezialitäten ganzjährig erhältlich. Darüber hinaus präsentiert der Hersteller in regelmäßigen Abständen saisonale Braumeister-Editionen, die klassische Sorten zu neuem Leben erwecken und traditionelle Braukunst feiern.

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

## DIE NEUEN SIXPACKS VON ASTRA.

Jetzt  
zupacken!

BIER  
BEWUSST  
GENIESSEN.  
IM DEUTSCHEN BRAUEREI-

**Astra. Was dagegen?**



**ASTRA**

[facebook.com/Astrabier](https://facebook.com/Astrabier)

# Pluspunkte

Fruchtig, frisch und kalorienarm: Fruchtsaftschorlen bieten viele Vorteile und sind vor allem im Sommer ein prickelnder Trinkgenuss.



**D**ie Fakten vorneweg: Fruchtsaftschorlen zählen zu den Erfrischungsgetränken. Sie enthalten Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark oder Mischungen daraus sowie Trinkwasser oder natürliches Mineralwasser und Kohlensäure. Im Deutschen Lebensmittelbuch werden die Vorgaben in den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke geregelt. Ihr Fruchtgehalt definiert sich über die Fruchtgehalte von Fruchtnektaren. So beträgt der Mindestfruchtgehalt von Apfelsaftschorlen mindestens 50 Prozent, bei Rhabarberschorle liegt er bei mindestens 25 Prozent. Ein Blick auf das Etikett gibt hier Auskunft.

### Fruchtige Vielfalt

Fakt ist aber auch: Fruchtsaftschorlen gehören hierzulande zu den äußerst beliebten Erfrischungsgetränken. Seit Jahren bewegt sich der Pro-Kopf-Verbrauch vergleichsweise konstant zwischen 7 und 8 Litern pro Jahr. Besonders populär ist seit jeher die Geschmacksrichtung „Apfel“. Aber in der jüngeren Vergangenheit hat der Traditionalist modernistische Schwestern bekommen. Ob Quitte oder Cranberry, Holunder oder Rhabarber, Maracuja oder Granatapfel – die fruchtige Vielfalt ist auf dem Vormarsch. Mittlerweile nutzen die Hersteller das Repertoire heimischer und internationaler Früchte in seiner ganzen Breite und kreieren so spannende wie prickelnde

Kompositionen aus Mineralwasser und Obst. Doch Obacht: Bei allem Ideenreichtum sind der Produktvielfalt letztendlich doch natürliche Grenzen gesetzt. Denn nicht jede Frucht ist geeignet, um aus ihr eine geschmackvolle Schorle zu machen. Sämige Säfte, wie zum Beispiel Bananensaft, versprechen mit Mineralwasser gemixt kein genussvolles Resultat.

### „Toujours l’amour“

Dabei ist die Schorle alles andere als eine Entdeckung der Neuzeit. Laut Duden-Herkunftswörterbuch wird das Wort „Schorlemorle“ als Ableitung vom niederbayerischen „Schurlemurle“ bereits dem 18. Jahrhundert zugeordnet und auch auf weitere mögliche Sprachverwandtschaften aus dem 16. Jahrhundert wird verwiesen. Im 19. Jahrhundert mischten dann in Süddeutschland stationierte französische Soldaten Wasser mit Wein und stießen mit dem Trinkspruch „Toujours l’amour“ auf die tägliche Liebe an.

Während sich früher also fröhlich der Weinschorle zugewandt wurde, hat sich mittlerweile die gesunde Frucht-Variante durchgesetzt. Doch was macht die Attraktivität der Fruchtsaftschorle aus, die mittlerweile sogar als Trendgetränk gilt? In erster Linie natürlich der erfrischende, fruchtige Geschmack. Nachfragebelebend hinzu kommt das wachsende Gesund-



Kein Wunder also, dass insbesondere auch Sportler gerne zu Fruchtsäftschorlen greifen. Verfügen sie doch über regenerative Eigenschaften, die vor allem für Ausdauersportler vorteilhaft sind.

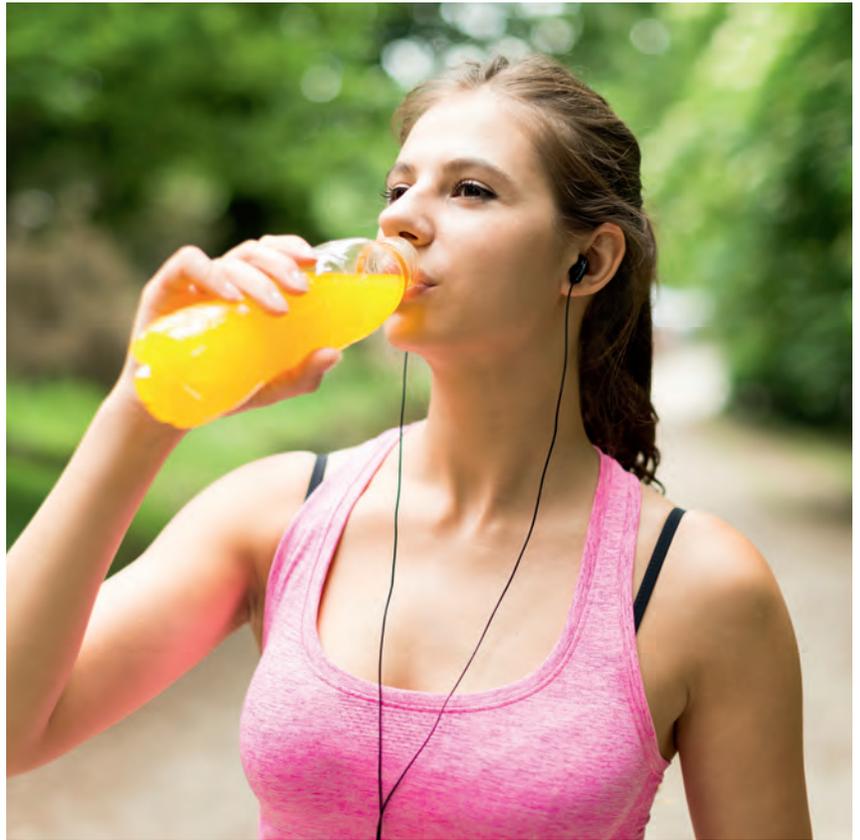


Foto: ©Stock.com/© Mierva Studio

heitsbewusstsein auf Verbraucherseite und damit verbunden eine steigende Nachfrage nach weniger zuckerhaltigen Erfrischungsgetränken. Hier kann der „verwässerte“ Fruchtsaft als kalorienarme und mineralstoffreiche Alternative zu klassischen Limonaden oder Colas nachhaltig punkten.

### Ideales Sportgetränk

Kein Wunder also, dass insbesondere auch Sportler gerne zu Fruchtsäftschorlen greifen. Verfügen sie doch über regenerative Eigenschaften, die vor allem für Ausdauersportler vorteilhaft sind. Denn sowohl Kalium, das beim Schwitzen verloren geht, als auch Zucker, der zur Auffrischung verbrauchter Energien benötigt wird, sind darin enthalten. So kann der Sportler schnell und unkompliziert ersetzen, was sein Körper zuvor verloren hat.

Auch wenn Schorlen auf den ersten Blick nicht ganz so „hip“ erscheinen wie beispielsweise Energy-Drinks, so erfüllen sie doch ihren Zweck. Selbst bei Sport-Medizinern und Wissenschaftlern gilt Apfelschorle als ideales Sportgetränk. Wer darüber hinaus Wert auf biologisch einwandfreie Qualitäten legt, findet auf dem Markt mittlerweile auch eine Vielzahl von Bio-Schorlen.

### Experimente erwünscht

Neben dem Genuss vorgemischter Fertigprodukte steht es natürlich jedem frei, sich seine eigene Schorle zu kreieren. Einfach seinen Lieblingsaft mit Mineralwasser mischen – schon ist die prickelnde Erfrischung fertig. Vorteil der Eigenproduktion: Man kann Aromen-Intensität und Süße-Grad den eigenen Geschmacksvorlieben und der jeweiligen Situation anpassen.

Experimentierfreudigen Schorle-Liebhabern sei zudem empfohlen, sich nicht ausschließlich auf die Beigabe von Mineralwasser zu beschränken, sondern gelegentlich Fruchtsaft mit anderen prickelnden Getränken zu mischen. So können beispielsweise Tonic Water oder Ginger Ale für besondere, wenn auch nicht ganz so kalorienarme Geschmackserlebnisse sorgen, wenn sie Kernobstsäften beigefügt werden. Nektare hingegen sind für derlei Erfrischungsexperimente nicht geeignet.

Fazit: Fruchtsäftschorlen bieten zahlreiche Pluspunkte. Sie überzeugen durch Geschmack und Vielfalt, erfüllen den Verbraucherwunsch nach kalorienarmem Genuss und erfrischen auf der ganzen Linie. Der nächste Sommer kann also getrost kommen.

Erfrischung mit



# Gegen Durst

ist ein **Kraut**  
**gewachsen.**

Jetzt Neu: Gerolsteiner  
Kräuterwasser



**Abwechslungsreicher Genuss:**

Drei leckere Sorten, die  
genau den Geschmacksnerv  
der Zeit treffen.

**Mirabelle Melisse**  
**Apfel Melisse Lavendel**  
**Ingwer Zitronengras**

**Beste Zutaten:**

Mit frischem Fruchtsaft,  
wertvollen Kräuterextrakten  
und wenig Kalorien.

**GEROLSTEINER®**

# FRÜHLINGSERWACHEN

*Erfrischende Cocktails für sonnige Momente*



Raus aus dem Winterschlaf, rein in den Frühling. Was schmeckt da besser als ein sonniger Cocktail mit fruchtigen Elementen und belebender Wirkung. skoll hat für Sie drei wunderbare Mischgetränke mit und ohne Alkohol entdeckt, die ruckzuck zubereitet außergewöhnliche Genusserlebnisse versprechen und bestens in die frühlingserwachende Zeit passen.



Foto: Silvanien Prestige GmbH

## TURBO SEA SPRITZ

### ZUTATEN FÜR EINEN COCKTAIL:

25 ml Gin Mare

20 ml Aperol

15 ml kalt gebrühter Kaffee

10 ml Chardonnay

5 ml Agavensirup

Orangenscheibe

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten auf Eis in ein Glas geben und mit Sodawasser aufgießen.

Mit einer Orangenscheibe garnieren.



Foto: Horstmann & Co. / Deutsches Mineralwasser (DMW)

## SPANISH HEART

### ZUTATEN FÜR 6 COCKTAILS:

- 500 g gemischtes Obst (z. B. Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose, Granatapfelkerne)
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1 Zitrone
- 200 ml Grenadine
- ½ l natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

### ZUBEREITUNG:

Obst, wo notwendig, waschen, schälen, entkernen/entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Es sollte etwa 300 g reine Fruchtmasse übrig bleiben. Eine Hälfte der Zitrone in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte der Zitrone auspressen und mit dem Grenadinesirup vermischen.

Nadeln vom Rosmarinzweig zupfen, mit Früchten und Grenadine vermischen, in eine Schüssel füllen, mit den Zitronenscheiben bedecken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser über Nacht durchziehen lassen. Bowlegläser zu einem Drittel mit der Frucht-Sirup-Mischung befüllen und mit natürlichem Mineralwasser aufgießen.



Foto: Simax Vertrieb GmbH & Co. KG

## STOLICHNAYA KARAMEL ORANGE MULE

### ZUTATEN FÜR EINEN COCKTAIL:

- 50 ml Stolichnaya Salted Karamel
- 20 ml Orangensaft
- Ginger Beer
- Orangenspalte, Zimt

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben und kurz verrühren. Mit einer Orangenspalte garnieren und eine Prise Zimt darauf geben.



# Ohne Reue



## NICE CREAM: ECHT COOL UND ZIEMLICH GESUND

**K**eine Frage: Die Deutschen lieben Eis. Rund 113 Kugeln hat jeder Bundesbürger 2017 verspeist. Das entspricht einer Menge von schleckeren 7,9 Kilogramm so der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V, Bonn. Ob Erdbeere oder Vanille, ob im Hörnchen oder am Stil, ob fest oder soft: Ein Sommer ohne Eis – einfach undenkbar. Dumm nur, dass die kalte Köstlichkeit kalorientechnisch so gar nicht zur perfekten Bikini- oder Badehosenfigur passen will. Doch jetzt gibt es für alle Eis-Fans einen Silberstreif am Gelato-Himmel. Sein Name: Nicecream.

Der neue Sommerhit am Health-Food-Horizont ist quasi die schlanke Schwester der klassischen Eiscreme. Hergestellt aus (gesundheits)freundlichen Zutaten (engl. „nice“) bringt sie nicht nur wesentlich weniger Kalorien ins Hörnchen, sondern verzichtet zudem auf tierische Zutaten (Milch, Sahne) und künstliche Zusatzstoffe.

### Krumme Frucht

Ursprüngliche Grundlage der Nicecream ist die Banane, weshalb sie häufig auch „Nana Icecream“ – Nana als Abkürzung für Banana – genannt wird. Geschält und geschnitten kommt die krumme Frucht in einen Gefrierbeutel / eine Gefrierdose und anschließend für ein paar Stunden, besser noch über Nacht, ins Tiefkühlfach. In einem zweiten Schritt wandern dann die eisigen Bananenscheiben ganz nach Belieben, Geschmack und Kreativität zusammen mit anderen Zutaten (Früchte, Kokosmilch, Agavendicksaft usw.) in einen Power-Mixer und werden cremig gequirlt. Wer sein Eis fluffig mag, der kann sogleich zum Löffel greifen, wer eine festere Konsistenz bevorzugt, der stellt die Masse noch einmal in den Froster und kann nur wenig später ohne Probleme schicke Kugeln portionieren und attraktiv anrichten.

### Nice mit Eis

Optische und geschmackliche Akzente setzt, wer will, zudem mit dekorativen Beeren, knackigen Nüssen oder süßen Kokosraspeln. Wie schon gesagt: Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Übrigens: Je reifer die Banane, desto süßer fällt in der Regel das eisige Ergebnis aus – und das ganz ohne industriellen Zucker.

Cooler Genuss ohne Reue: Nicecream macht's möglich. Lecker, clean und ruckzuck zubereitet gewinnt sie immer mehr Freunde. Entsprechend findet man im Netz zahlreiche Rezepte und Anleitungen, die Lust aufs Ausprobieren machen. Allein auf Instagram sind aktuell unter #nicecream über 660.000 Einträge gelistet. Mehr als genug Input also, um nice mit Eis über den nächsten Sommer zu kommen.







# SPRÜCHEKLOPFER

*Bierische Redensarten und was es damit auf sich hat*

**E**ins ist sicher: Gäbe es für jeden mehr oder weniger sinnvollen Spruch zum Thema Bier einen Strich auf den Deckel – er wäre ziemlich schnell „rund“. „Kein Bier vor Vier“, „Zwischen Leber und Milz, passt immer noch ein Pils“ oder „Das beste am Wein, ist das Bier danach“ gehören sicherlich in die Kategorie Trink-Sprüche und haben womöglich ihren Ursprung eben dort, wo gut und gerne und manchmal auch reichlich Gerstensaft konsumiert wird – an der Theke. Einen Beleg gibt es dafür freilich nicht.

## **Geschichtlicher Hintergrund**

Doch schlägt das Bier in der deutschen Sprache nicht nur amüsante Kapriolen, viele Redewendungen haben einen spannenden geschichtlichen Hintergrund. So zum Beispiel die wohl bekannteste unter den bierischen Redensarten, die bereits in der Sprichwortsammlung des Sprachwissenschaftlers Andreas Schellhorn aus dem Jahr 1797 zu finden ist: „Bier auf Wein, das lass sein. Wein auf Bier, das rat' ich dir.“

Umgangssprachlich wird die Aussage in der Regel so getätigt und verstanden, dass die Reihenfolge des Getränkekonzums Auswirkungen auf das künftige Wohlbefinden, sprich den berühmt berüchtigten Kater, hat. Eine Behauptung, die wissenschaftlich nie belegt werden konnte. Und das aus gutem Grund. Denn das Sprichwort hat sich seinem Ursprung nach nie auf die Verträglichkeit des Alkoholkonzums bezogen. Vielmehr war es Ausdruck für ein soziales Ranking, das auch über die Getränke definiert wurde. So galt im Mittelalter „Wein“ als das bessere Getränk. Es rangierte im Ansehen vor „Bier“, das seinerseits über dem „Wasser“ stand. Womit ein aus heutigem Verständnis heraus völlig neues Licht auf die Bedeutung des Sprichworts geworfen werden muss. Seinerzeit kam es einem sozialen Abstieg gleich, getränketechnisch von Wein auf Bier umsteigen zu müssen. Derweil es bei umgekehrter Reihenfolge aufwärts ging. So ist auch zu erklären, dass bis in die heutige Zeit hinein Wein bisweilen ein höheres Ansehen genießt als das Volksgetränk Bier.



VERSCHÖNERT *jeden* MOMENT

  
**S. PELLEGRINO**  
*Tastefully Italian*



• NEW YORK

SANPELLEGRINO.COM



# WIPFEL-STÜRMER





---

## Sie haben eine geradezu magische Anziehungskraft und liegen auch deshalb voll im Freizeittrend: Baumwipfelpfade.

---

**G**ut eineinhalb Jahrzehnte ist es gerade einmal her, dass bei Fischbach im Biosphärenreservat Pfälzerwald der erste Baumwipfelpfad Deutschlands an den Start ging und einen wahren Trend auslöste. Seit jenen Tagen im Jahr 2003 erfreuen sich die auf festen Plattformen und Stegen angelegten Lehrpfade bei Wipfel-Stürmern stetig steigender Beliebtheit. Kaum ein Jahr ist seitdem vergangen, in dem hierzulande nicht wenigstens ein neuer Baumkronenpfad eröffnet wurde. Aktuell listet die „Freie Enzyklopädie Wikipedia“ 18 Einrichtungen in Baden-Württemberg, Bayern, Brandenburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland und Thüringen. Zu den aktuell längsten Pfaden weltweit gehört der 1635 m lange Baumwipfelpfad des Naturerlebnisparks „Panarbora“ am Stadtrand von Waldbröl im Oberbergesischen Kreis.

### Entspannung und Erkenntnis

Nicht immer so lang, aber immer geschickt schlängeln sich die Höhenwege durch Baumkronen und ermöglichen den vielen tausend Besuchern einen echten Perspektivwechsel. Dabei geht es jedoch nicht, wie bei den ebenfalls sehr beliebten Hochseilgärten, um die Erkundung körperlicher Fähigkeiten und das Austesten von Belastungsgrenzen, sondern um Entspannung und Erkenntnis. Und davon bieten die grü-

nen Wipfel-Welten reichlich. Durch die Verknüpfung von Lehrpfadenelementen wie Schautafeln oder Tastelementen und erlebnisorientierten Abschnitten vermitteln sie Verständnis für die ökologischen Zusammenhänge im Kronenbereich eines Waldes.

### Baumkronenforschung

Kein Wunder also, dass neben Naturliebhabern und Hobby-Forschern auch echte Wissenschaftler (z.B. Biologen, Botaniker, Meteorologen) ihrer Profession nach und immer wieder gerne in die Luft gehen – womit sich der Kreis rund um den Trend auf geradezu natürliche Art und Weise schließt. Denn es ist wohl der Baumkronenforschung, einem recht jungen Teilgebiet der Biologie zu verdanken, dass heute Menschen aus aller Welt in luftiger Höhe durch Buchen- und Eichenwälder spazieren und der Hektik am Boden entfliehen können.

„Über den Wolken“, heißt es bei Reinhard Mey, „muss die Freiheit wohl grenzenlos sein.“ Über den Kronen der Bäume ist sie es vielfach auch und preiswerter sowieso.

Ein aktuelles Verzeichnis über Baumwipfelpfade in Deutschland und Europa mit zahlreichen Informationen und weiterführenden Links gibt es im Netz unter [www.baumwipfelpfad-baumkronenpfad.de](http://www.baumwipfelpfad-baumkronenpfad.de). ■



# SoSo! Die Seite für junge Leser



## Lese-Tipp

### Der Dominoeffekt oder Die unsichtbaren Fäden der Natur

Gleich einem Dominostein, den wir anstoßen, hat jedes menschliche Eingreifen in die Natur unabsehbare Folgen – positive und negative. Manchmal kann eine solche Kettenreaktion sogar das Weltgeschehen verändern. Spannend wie ein Kriminalroman erzählt dieses Buch in 18 wahren Geschichten von solchen historischen Ereignissen: Wie konnte ein kleiner Schmetterling ganz Australien retten? Warum lebten einst hunderte Frösche ganz offiziell in einem Hotel? Und wie kam es dazu, dass es tatsächlich einmal Katzen regnete? Spannend und brillant recherchiert, vereint dieses Sachbuch für junge Leser ab 9 Jahren wissenschaftliche Erkenntnisse und historische Fakten. Künstlerisch anspruchsvolle Bilder veranschaulichen das scheinbar unsichtbare Zusammenspiel von Mensch und Natur. Unter anderem ausgezeichnet mit dem Deutschen Jugendliteraturpreis 2018 in der Kategorie Sachbuch.



**Gianumberto Accinelli, Serena Viola (Illustrationen): Der Dominoeffekt oder Die unsichtbaren Fäden der Natur, ISBN: 978-3-7373-5471-4, 19,99 Euro**

## Schoko-Hitparade Die beliebtesten Sorten der Deutschen

### Die beliebtesten Schokoladensorten der Deutschen



Keks (22,3 %), Trauben-Nuss-Schokolade (14,5 %), Schokolade mit Toffee- oder Karamellfüllung (12,9 %) und Pfefferminz-Schokolade (12,2 %). Etwas für Spezialisten sind Schokoladen, die Gewürze wie Chili oder Pfeffer oder auch Fruchtfüllungen enthalten. Dies sind die Ergebnisse einer repräsentativen Verbraucherbefragung des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) zu den beliebtesten Schokoladensorten der Deutschen. Mehrfachnennungen waren möglich.

www.BDSI.de

Befragung repräsentative Umfrage der regional AG, 01. Oktober 2018  
mit 1.003 Personen im Alter zwischen 18 und 69 Jahren



**Schokolade ist die Lieblings Süßigkeit der Deutschen. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Schokoladewaren betrug in Deutschland im Jahr 2018 schätzungsweise 9,01 kg und ist damit seit vielen Jahren stabil. Gefragt nach den Liebessorten sind die Geschmäcker jedoch so verschieden wie die Menschen.**

Auf der Hitliste der beliebtesten Schokoladensorten liegt mit großem Abstand die Milch- bzw. Vollmilchschokolade vorne (47,0 %), gefolgt von Nougat-Schokolade (29,6 %) und Bitter- bzw. Zartbitterschokolade (28,5 %). Aber auch Weiße Schokolade (28,1 %), Haselnuss-Schokolade (25,5 %) und Marzipan-Schokolade (24,2 %) erfreuen sich bei den Schoko-Fans großer Beliebtheit. Dann folgen Schokolade mit

## Für „Kichererbsen“



Mami möchtest du ein Eis?  
— „Nein.“ —  
„Gut. Jetzt frag du mich!“



# VOLVIC ESSENCE

WASSERLIEBE 2.0

OHNE ZUCKER.  
OHNE SCHNICKSCHNACK.



# VOLVIC BIO TEE

VOLLER GESCHMACK.  
WENIG KALORIEN.



#DUMACHSTDAS



# 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.** Wasserliebe 2.0 bedeutet bei Volvic:

- W** ohne Heckmeck
- H** ohne Schnickschnack
- P** ohne Remmidemmi



**2.** Wieviel Kugeln Eis hat jeder Deutsche 2017 verspeist?

- I** 13
- E** 113
- P** 311



**3.** Woraus setzt sich das Astra-Logo zusammen?

- R** Herz und Anker
- B** Sonne und Mond
- G** Hopfen und Malz



**4.** Gegen Durst ist bei Gerolsteiner was gewachsen?

- S** Ein Gras
- R** Ein Strauch
- Z** Ein Kraut

## DIE GEWINNE

LÖSUNGSWORT:

### 1. Preis

Ein schickes iPad  
(bereitgestellt von Volvic)



Foto: Danone Waters Deutschland

### 2. Preis

Ein toller Toaster (powered by Carlsberg Deutschland GmbH)



Foto: Carlsberg Deutschland

### 3. – 12. Preis

Je eine griffige Rösle Grillzange (powered by Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG)



Foto: Gerolsteiner Brunnen

#### Teilnahmebedingungen:

Mindestalter: 18 Jahre. Lösen Sie das Rätsel und schicken Sie das Lösungswort bis zum **30.05.2019** 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



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

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

## Guter Service erwartet Sie in 32 Getränkeabholmärkten

### Trinkbar

Trinkkontor  
Trierer Str. 91  
53940 Hellenthal

Bruno Diederichs  
In der Hesch 8  
54570 Kalenborn

Dietmar Gieretz  
Dausfelder Höhe 5  
54595 Prüm-Dausfeld

Raiffeisen Ahr-Eifel EG  
Enztalerstraße 42  
54675 Mettendorf

Norbert Klasen  
Hautstraße 2 a  
54616 Winterspelt

Adelheid Neukirch  
Schulstr. 3  
54518 Bruch

Rainer Böhm  
Ordorferstr. 6a  
54647 Dudeldorf

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  
Konrad-Adenauer-Str. 74  
53343 Wachtberg

Herr Lebon  
Grabenstraße 46  
53498 Bad Breisig

Herr Kau  
Rodderweg 38 a  
50321 Brühl

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 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

Rotweinstraße 3-5  
53474 Bad Neuenahr

**TRINKBAR**  
Ihr Getränkefachmarkt