

# SKOLL

DAS GETRÄNKE-FACHMARKT-MAGAZIN

★ **APERITIF**  
*Fruchtiger Spaß  
im Glas*  
Seite 24

★ **KREATIV**  
*Lecker kochen  
mit Bier*  
Seite 28

★ **SPORTIV**  
*Klettern bis  
unters Dach*  
Seite 30

Jetzt mitmachen und einen  
coolen Kühlwagen gewinnen.  
(powered by Tyskie)



Gratis-  
exemplar  
für unsere  
Kunden

Alkoholfrei, erfrischend-zitronig.



# Lust an der Leistung

*Wer mit Leidenschaft einer Sache nachgeht, der versucht stets besser zu werden und bisweilen auch besser zu sein, als sein(e) Wettbewerber. Da sind Bierbrauer nicht anders als Köche, Barkeeper, Produktentwickler oder Sportler. Womit wir auch schon beim „Roten Faden“ dieser Ausgabe sind, der die unterschiedlichsten Themen miteinander verbindet.*

*Da sind zum einen die Brauer, die immer neue Bierspezialitäten kreieren, um beim anspruchsvollen Konsumenten zu punkten. Da sind zum anderen Barkeeper, Köche und Produktentwickler, die mit ihren innovativen Rezepten und Rezepturen nicht nur den Zeitgeist sondern auch den Geschmack ihrer Kunden bestmöglich treffen möchten. Und dann sind da zudem noch die Kletterer, die immer schneller hoch hinaus wollen, auch wenn sich der Gipfel nicht unter blauem Himmel, sondern unterm schützenden Hallendach befindet.*

*Ganz gleich ob es um Cocktails ohne Alkohol, Muntermacher ohne Koffein, Kochen mit Bier oder die Faszination des Kletterns geht: Immer geht es auch um die Lust an der Leistung. Und das ist auch gut so. Schließlich wusste schon der deutsch-amerikanische Soziologe Herbert Marcuse: „Wer nicht mehr will, als er kann, bleibt unter seinem Können.“ Und wer will das schon?*

*Wir zum Beispiel wollen Sie auch dieses Mal bestens unterhalten und deshalb finden Sie in diesem Heft, neben unseren Beiträgen zu den bereits genannten Themen, die gewohnt unterhaltsame Kombination aus spannenden Getränke-Neuerscheinungen, interessanten Freizeittrends, packenden Buchtipps und unterhaltsamem Gewinnspiel.*

*Wir wünschen viel Spaß bei der Lektüre.*

*Ihr skoll-Team*

## IMPRESSUM

# skoll

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

**Herausgeber** (verantwortlich)  
GEVA GmbH & Co. KG  
Albert-Einstein-Straße 18  
50226 Frechen  
www.geva.com

**Geschäftsführung**  
Andreas Vogel (Sprecher)  
Irmgard Küster

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

Jörg van Alen  
Benrodestr. 105, 40597 Düsseldorf  
Telefon (01 72) 240 55 64  
E-Mail: info@die-gastronauten.de

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

**Anzeigenvertretung**  
Die Gastronauten,  
Jörg van Alen  
Benrodestr. 105, 40597 Düsseldorf  
Telefon (01 72) 240 55 64  
E-Mail: info@die-gastronauten.de

**Gestaltung**  
Pohl & Rick Grafikdesign, Düsseldorf

**Herstellung**  
Media Cologne  
Kommunikationsmedien GmbH, Hürth

**Erscheinungsweise**  
3-mal jährlich  
Nächste Ausgabe: März 2020

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

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

# ...gebraut mit Leib und Seele.

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

Ihr



Werner Brombach  
Inhaber der Privatbrauerei  
ERDINGER Weißbräu



## Genießen Sie die ERDINGER Winterspezialitäten!

### **ERDINGER Pikantus** Regt die Geschmackssinne an.

Vielschichtig und intensiv – der Pikantus ist ein edles Meisterwerk bayerischer Braukunst. Sein samtig-weicher Charakter bleibt lange am Gaumen – als Aperitif ein wunderbarer Auftakt zu einer festlichen Mahlzeit.

### **ERDINGER Schneeweiße** So schmeckt der Winter.

Unser Schmankerl für die kalte Jahreszeit: die ERDINGER Schneeweiße mit ihrem wunderbar feinwürzigen Geschmack. Erhältlich von Oktober bis Februar.

### **ERDINGER Dunkel** Eine Spezialität für Kenner.

Kräftig, dunkel und außergewöhnlich harmonisch. Seinen starken Charakter verdankt ERDINGER Dunkel ausgesuchten dunklen Weizen- und Gerstenmalzen mit ihren edlen Röstaromen. Herrlich süffig und lange nachklingend.

- 03 Editorial/Impressum
- 06 **Marktplatz**  
*Neuheiten und interessante Produkte*
- 08 **Zurück zum Genuss**  
*Deutsche Brauer setzen auf Spezialitäten*
- 12 **Getränke-News**  
*Neues aus der Getränke-Szene*
- 20 **Buch-Tipps**  
*Interessantes zum Schmökern*
- 22 **Prima Klima**  
*Limo, Cola & Co. profitieren vom heißen Sommer*
- 24 **Fruchtiger Spaß im Glas ...**  
*... ganz ohne Alkohol*
- 26 **Muntermacher**  
*Es geht auch ohne Koffein*
- 28 **Bierisch lecker**  
*Kochen mit Gerstensaft*
- 30 **Bis unters Dach**  
*Faszination Indoor-Klettern*
- 32 **SoSo!**  
*Die Seite für junge Leser*
- 34 **skoll-Preisausschreiben**  
*Mitmachen & Gewinnen*

08

Foto: @Stock.com/@GAMMARTYSHEVA



Foto: @f-stock.com/@Herlingund

22

24

Foto: Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VDF)



Foto: @Stock.com/@Rimme\_Bonierecke

26

30

Foto: @f-stock.com/@Kreischmann



# marktplatz

Öfter mal was Neues. Einen professionellen Jeans-Faden beispielsweise oder eine schicke Tischleuchte aus Porzellan. Möglicherweise haben Sie ein Faible für Fußball oder Safran. Neugierig geworden? Wir laden Sie herzlich zu einem kleinen Bummel über unseren Marktplatz ein und hoffen, dass zwischen französischem Premium-Bräter und stylischer Küchenmaschine das Richtige für Sie dabei ist.

## KOCH-STYLE



Foto: Le Creuset GmbH

Im Hier und Jetzt leben und die schönen Dinge genießen – das weckt Erinnerungen an die wilden und mondänen 1920er-Jahre! Wer denkt dabei nicht spontan an den großen Gatsby, der bis heute Menschen fasziniert. Mit der Limited Edition Soirée lässt Le Creuset das pulsierende Jahrzehnt der großen Dinnerparties wieder aufleben, als Hommage an eine einzigartig glamouröse Ära. Der Bräter des französischen Premiumlabels aus hochwertigem Gusseisen ist eine Ikone des guten Geschmacks und besticht durch elegantes Design im Stil des Art déco.  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

## DENIM-STYLE

Professionelle Jeansarbeiten brauchen einen professionellen Faden. Jetzt gibt es den Profi-Nähfaden auch für den Hobbybereich: den Profi-Jeansfaden Denim 100 m von Gütermann creativ. Mit einer besonderen Nähfadenstruktur, die perfekt zum typischen Denim-Style passt. Ein Faden für robuste Stepp- und Ziernähte, der jeanstypische Kappnähte problemlos und gleichzeitig als Oberflächenverzierung trendige Effekte setzt.



Foto: Gütermann creativ

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

## ST. PAULI-STYLE



Seit dieser Saison ist Jack Daniel's Tennessee Whiskey neuer Partner des FC St. Pauli. Jetzt präsentiert diese Partnerschaft ein neues gemeinsames Highlight: Der Klassiker Old No. 7 in der 0,7 Liter-Flasche ist für einen begrenzten Zeitraum in einer hochwertigen FC St. Pauli-Geschenkbbox aus Metall erhältlich. Das Design der limitierten Geschenkbbox ist so wie man es von Jack Daniel's kennt: klar, unverkennbar und im typischen Schwarz des Old No. 7 gehalten.  
[www.jackdaniels.de](http://www.jackdaniels.de)

Foto: Brouin-Forman

## BACK-STYLE

Die Küchenmaschinen von Kenwood geben Backfans die Sicherheit, sich auch an aktuelle Trendrezepte zu wagen und beim Backen über sich selbst hinaus zu wachsen. Wer jetzt zum Beispiel den Fault Line Cake-Trend aus den USA zu Hause ausprobieren möchte, hat mit der Chef XL Sense Special Edition von Kenwood den perfekten Partner an seiner Seite. Ebenso stylish wie die Torten überzeugt die Special Edition gleich in drei außergewöhnlichen Farben: schimmerndes Perlmutter, kräftiges Granitgrau sowie intensiv leuchtende Pflaume. [www.kenwood.de](http://www.kenwood.de)

Foto: DE LONCHI Deutschland GmbH



## WOHN-STYLE



Foto: Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH

Porzellan und Wohnkultur gehören nicht nur auf dem gedeckten Tisch zusammen. Mit der Leuchtenserie MOIRA von Sebastian Herkner, dem Maison & Objet Designer des Jahres 2019, zeigt Fürstenberg die Wandelbarkeit des einzigartigen Werkstoffes. MOIRA beweist, dass Porzellan den Zeitgeist auch jenseits der Tischkultur in immer neuen Formen lebendig werden lässt. Die Leuchtenserie verbindet modernes Interior Design und traditionelles Handwerk. [www.fuerstenberg-porzellan.com](http://www.fuerstenberg-porzellan.com)

## X-MAS-STYLE

Wenn die erste Kerze auf dem Adventskranz angezündet und das erste Türchen im Adventskalender geöffnet wird, wissen Groß und Klein: Die schönste Zeit des Jahres hat begonnen, und Weihnachten ist nicht mehr weit. Jetzt wird eifrig gebacken, gemütlich Kaffee getrunken und natürlich das ganze Haus festlich geschmückt. In den Weihnachtssammlungen von Villeroy & Boch gibt es dazu alles, was die ganze Familie glücklich macht: Die Weihnachtssammlungen „Toy's Delight“ und „Toy's Delight Royal Classic“. [www.villeroy-boch.de](http://www.villeroy-boch.de)

Foto: Schulte + Sohn Fleischwaren GmbH & Co. KG/Gourmetfleisch.de

## LUXUS-STYLE



Foto: Ueimesiggut, Doktorenhof

Bereits Zeus habe, so wird berichtet, auf einem Bett aus Safran geruht. Reiche Römer streuten Safran auf ihre Hochzeitsbetten und in der Antike galt Safran als der Luxusartikel schlechthin zu feinen Speisen. In Venningen (Pfalz) wird feinstes Safran aus eigenem Anbau

mit edlem Doktorenhof-Essig vermählt und erhält dadurch unnachahmliche Aromen für königliche Speisen. Verwenden kann man den Safran-Essig zu edlen Fischsaucen, Meeresfrüchten, der berühmten Paella und zu Kreationen aus hellem Fleisch, fruchtigen Saucen und verführerischen Nachspeisen.

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



Deutsche Brauer setzen  
zunehmend auf Spezialitäten  
und haben Erfolg damit

# ZURÜCK ZUM GENUSS



In den vergangenen Jahren zeigt sich der Biermarkt insgesamt erstaunlich stabil. Viele hoffen nach der langen Talfahrt bereits auf einen Turnaround. Und tat-



sächlich könnte die Branche auf der Suche nach dem Schlüssel, der den langjährigen Abwärtstrend beim Bier stoppt, fündig geworden sein.



**E**s ist der noch junge, aber mittlerweile erwachsene Trend zu ausgesuchten und exklusiven Bierspezialitäten, der langfristig Hoffnung weckt. Einen einheitlichen Gattungsbegriff für die neue Bier-Generation gibt es nicht. Da ist von „Edelbieren“, „Sonderbieren“ und „Selektions-Bieren“ die Rede, von „Saisonbieren“ und „Craft-Bieren“. Was sie eint, ist die Idee, aus dem Konsum-Produkt Bier das Genuss-Produkt Bier zu machen. Denn mag der Ruf Deutscher Biere hier und in aller Welt ein guter sein, gewürdigt wird er von den heimischen Verbrauchern schon lange nicht mehr. Das unbestritten hohe Qualitätsniveau ist beim Konsumenten zur Gewohnheit geworden. Genauso wie der niedrige Preis.

### **Bier mit Charakter**

Insider beobachten schon länger ein sich veränderndes Verbraucherverhalten. Während große Marken, die sogenannten TV-Biere, bisweilen zu kämpfen haben, konnten sich viele lokale und regionale Produkte von der allgemeinen Entwicklung abkoppeln und positive Absatzzahlen verbuchen. Neben Faktoren wie Heimatverbundenheit und Authentizität scheint für die Kunden vor allem der Geschmack von entscheidender Bedeutung zu sein. Der nachvollziehbare Versuch vieler Brauer ein Bier zu kreieren, das einer möglichst breiten Bevölkerungsschicht schmeckt, hat dazu geführt, dass zahlreiche Produkte ihren geschmacklichen Charakter, ihre Identität ver-

loren haben. Blindverkostungen haben gezeigt, dass den Testpersonen eine Markenzuordnung nur noch selten gelingt – selbst dann, wenn sie das Produkt regelmäßig konsumieren. Diese Austauschbarkeit, diese Verwässerung des Geschmacks, ist aber nicht nur das Problem, sie ist auch eine Chance. Eine Chance, die viele Brauer jetzt beim Schopfe packen. Mit Bieren, die Charakter haben, mit Bieren, die Geschmack haben, mit Bieren, die Spaß machen.

### **Trend zum Regionalen**

Die Freien Brauer, ein Zusammenschluss von 39 mittelständischen Familienbrauereien in Deutschland, Österreich und Luxemburg, setzen vor allem auf hochwertige und heimatnahe Spezialitäten. Die Bewahrung der Vielfalt authentischer, unverfälschter Bierspezialitäten und einer gesunden regionalen Wirtschaftsstruktur, kurz gesagt die Bewahrung von Braukunst und Lebensart, ist ihr zentrales Anliegen. Einigkeit herrschte vor allem beim Wert Heimatverbundenheit. „Der Trend zu regionalen Bierspezialitäten und zu Brauereien mit lebendiger Tradition hält weiter an“, sagt Axel Stauder, Präsident der Freien Brauer, und sieht die Mitglieder gut für die Zukunft gerüstet. Der Fokus der Verbraucher liege auch weiterhin auf regional verwurzelten Bieren, mit deren Authentizität sie sich identifizieren könnten. Die Stimmung in den mittelständischen Brauereien ist also durchaus von Zuversicht geprägt. →



Foto: @Stock.com / © AlexPro9500

„Mit der Zahl der Brauereien wächst die Vielfalt auf dem deutschen Biermarkt weiter. Bereits heute gibt es mehr als 6.000 Biermarken in Deutschland – eine weltweit einmalige Auswahl“, so DBB-Hauptgeschäftsführer Holger Eichele.



### Einmalige Bier-Vielfalt

Da wundert es nur wenig, dass auch die Zahl der Brauereien weiter steigt. Nach Angaben des Deutschen Brauer-Bund (DBB) wurde bereits im vergangenen Jahr die Marke von 1.500 überschritten – Tendenz: steigend. „Mit der Zahl der Brauereien wächst die Vielfalt auf dem deutschen Biermarkt weiter. Bereits heute gibt es mehr als 6.000 Biermarken in Deutschland – eine weltweit einmalige Auswahl“, so DBB-Hauptgeschäftsführer Holger Eichele. Die beliebteste Biersorte der Deutschen sei mit einem Marktanteil von über 50 Prozent das Pils, gefolgt von den Sorten Weizen, Helles und Export. Die höchsten Zuwächse verzeichneten zuletzt allerdings regionale und traditionelle Bierspezialitäten wie Keller-, Land- und Zwickelbiere sowie das Helle. Weiter steigend ist auch der Anteil alkoholfreier Biere und alkoholfreier Biermischgetränke.

Angetrieben wird die anhaltende Gründerwelle in der Brauwirtschaft vor allem von Craft Brauereien und Gasthausbrauereien. Craft Biere sind zumeist sehr aromaintensive Biere, die von Regionalität und Experimentierfreude geprägt sind und meist nur in kleineren Mengen hergestellt werden. Bei deutlich mehr als der Hälfte der deutschen Brauereien han-

delt es sich heute um traditionelle Braugasthäuser und sogenannte Mikrobrauereien mit einer Jahresproduktion von bis zu 1.000 Hektoliter, umgerechnet 100.000 Liter.

### Mit Lokalkolorit aromatisiert

Die Hinwendung der Verbraucher zur Spezialität, zum Besonderen also, ist auch eine Abkehr vom geschmacklichen Einerlei und eine Absage an „charakterlose“ Biere, die möglichst allen schmecken sollen. Individualität statt Uniformität lautet die Devise. Gefragt ist eine kreative Bierkultur, die Handwerkskunst und Experimentierfreude, hochwertige Zutaten und das traditionelle Reinheitsgebot auf innovative, sinnliche und einzigartige Weise kombiniert und quasi mit Lokalkolorit aromatisiert. Eine Herausforderung, die von den Brauern gut und gerne angenommen wird. Das sieht auch der frühere SPD-Vorsitzende und aktuelle „Botschafter des Bieres“, Sigmar Gabriel, so. Auf dem Deutschen Brauertag Anfang Juni 2019 sagte er: „Deutsche Brauereien stehen symbolhaft für Nachhaltigkeit, Tradition und Innovation. Sie pflegen nicht nur eine Jahrtausende alte Tradition des Bierbrauens, sondern stellen sich durch konsequente Modernisierung auf die Herausforderungen der Zukunft ein.“ Und die heißt: Zurück zum Genuss. ■



# Benediktiner Weissbier

**DEM HIMMEL  
SO NAH.**

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



## KOZEL KOMMT!

In Tschechien ein Klassiker und auf der ganzen Welt bekannt



Foto: Real Brands Europe s.s.

Nun kommt das meistgetrunkene tschechische Bier und mit ihm eine Ziege nach Deutschland. Sie heißt „Olda“ und ist das Symbol der Marke. Olda ist seit Generationen ein fester Teil der Brauerei aus Velké Popovice. Übrigens: Ins Deutsche heißt „Kozel“ nichts anderes als „Ziege“.

Für Kozel ist die Welt nicht schwarz und weiß, sondern hell und dunkel. Leidenschaftlich und nach allen Regeln der Kunst braut Kozel seit 1874 voller Stolz ein besonderes Lager Bier – dunkel und hell.

Das helle Premium Lager von Kozel ist nach Brauereiangaben das meistgetrunkene tschechische Bier der Welt und es hat das kleine Dorf Velké Popovice berühmt gemacht. Dank einer Komposition aus drei unterschiedlichen Malzsorten und tschechischem Hopfen ist das Kozel Lager voller Charakter und vollmundig im Geschmack.

Auf den ersten Blick mag das Kozel Dunkel einen sehr intensiven Eindruck machen, aber das täuscht. Bierliebhaber dürfen sich auf ein erfrischend leichtes und samtiges Bier freuen. Vier ausgewählte Malz Sorten verleihen dem Kozel Dunkel seine einzigartige Farbe. Es überzeugt mit perfektem Aromaspiel von süßlichem Karamell und bitterem Hopfen.

„Unser überraschend leichtes und erfrischendes Lager brauen wir nur mit den besten Zutaten und einer großen Portion guter Laune. Böhmischer Aromahopfen und verschiedene Malzsorten machen es zum Klassiker, der zum geselligen Miteinander einlädt. Kozel schmeckt immer gut, aber in Gesellschaft genießt es sich einfach besser“, sagt Kozel Braumeister Vojtech Homolk. Und der muss es schließlich wissen.

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



# Gewinnertyp

**WORLD BEER AWARDS: 2x weltbestes alkoholfreies Weissbier**

**International Craft Beer Award: bestes alkoholfreies obergäriges Bier**

## FRISCH &amp; FRUCHTIG

**Asbach Aperitif Rosé.  
Ein vielseitiger Genuss**

Foto: DIVERSA

Getränke mit niedrigem Alkoholgehalt, die leicht und fruchtig im Geschmack sind, gewinnen bei Verbrauchern immer mehr an Bedeutung. Ein köstlicher Longdrink mit Freunden am Abend gehört für viele zu einem modernen, urbanen Lifestyle dazu. Der Asbach Aperitif Rosé greift genau diesen Trend auf und begeistert nicht nur jüngere Genießer. „Die Deutschen lieben den Aperitivo“, stellt auch Rike Saridakis von der Harry's New York Bar in Frankfurt fest.

Im innovativen Aperitif Rosé vereint sich das ganze Können aus dem Hause Asbach: Seine komplexe Rezeptur aus fruchtig-aromatischen Roséweinen der Rheinregion, traditionsreichem Weinbrand, charismatischen Kräuternoten aus natürlichen Extrakten der Wermut-Pflanze sowie natürlichem Holunderblütenextrakt macht ihn äußerst vielseitig. „Mit seinen vielen Verwendungsmöglichkeiten liegt er voll im Trend – ob pur auf Eis oder mit einem Spritzer Soda bzw. Tonic. Auch fruchtig ist alles möglich“, so Barfachfrau Rike Saridakis. „Der Asbach Rosé ist ein wirklich tolles, regionales Produkt, das mit der Konkurrenz aus dem Süden locker mithalten kann“.

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

## 50 JAHRE GLAS-PERLENFLASCHE

**Deutsche Umwelthilfe fordert konsequente  
Nutzung von Mehrweg**

Die Deutsche Umwelthilfe (DUH) hat anlässlich des 50-jährigen Jubiläums der Glas-Perlenflasche am 28. August 2019 darauf hingewiesen, dass diese bis heute die umwelt- und klimafreundlichste Getränkeverpackung ist. Die DUH fordert Verbraucher, Händler, Behörden und Abfüller zu einem konsequenten Verzicht auf Einweg-Plastikflaschen und Dosen auf. Vorteil der am 28. August 1969 eingeführten Mehrweg-Poolflasche der Genossenschaft Deutscher Mineralbrunnen (GDB) ist, dass alle an diesem Mehrwegsystem teilnehmenden Abfüller sie gleichermaßen nutzen können. Als Poolflasche wird sie für eine erneute Abfüllung einfach zum nächstgelegenen Mineralbrunnen gebracht. So werden Transportwege enorm verkürzt. Als Glas-Mehrwegflasche kann sie zudem bis zu 50 Mal und als PET-Mehrwegflasche bis zu 25 Mal wiederbefüllt werden. Das vermeidet Abfälle, spart Ressourcen und schützt das Klima.

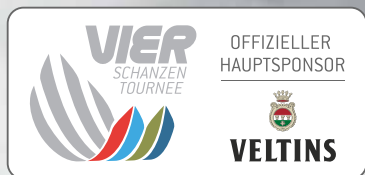


Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)

„Nie waren Mehrwegflaschen wichtiger als heute. Angesichts immer größerer Abfallberge aus Einwegverpackungen braucht es umweltfreundliche Alternativen. Durch die Nutzung wiederverwendbarer Mehrwegflaschen könnte pro Jahr die klimabelastende Herstellung von mehr als 16 Milliarden Einwegplastikflaschen und 3 Milliarden Getränkedosen verhindert werden“, sagt die Stellvertretende DUH-Bundesgeschäftsführerin Barbara Metz.

Die DUH setzt sich im Rahmen des Projekts „Mehrweg. Mach mit!“ für den Einsatz klimafreundlicher Getränkeverpackungen ein. Das Projekt ist Teil der Nationalen Klimaschutzinitiative der Bundesregierung und wird durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert. <https://www.mehrweg-mach-mit.de/>

# FRISCHE IN IHRER SCHÖNSTEN FORM



PURE LEIDENSCHAFT. FRISCHES **VELTINS**

## MEILENSTEIN

**Getränkegruppe Hövelmann forciert erfolgreich nachhaltige Unternehmensführung**

Foto: Rheinfelsquellen H. Hövelmann GmbH &amp; Co. KG

Die Getränkegruppe Hövelmann hat auf ihrem Weg zur ganzheitlich nachhaltigen Unternehmensführung einen wichtigen Meilenstein erreicht. Das Zertifizierungsverfahren nach den anspruchsvollen Kriterien der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V. wurde ebenso erfolgreich absolviert wie die Prüfung zur Vergabe des EU-Bio-Siegels.

Im Spätsommer wird das Unternehmen „Urquell Bio-Mineralwasser“ einführen und dieses gleichzeitig als Basis zur Herstellung der neuen „Rheinperle Bio Limo leicht“ nutzen, deren übrige Zutaten den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung entsprechen.

Geschäftsführer Heino Hövelmann siedelt den Stellenwert der Zertifizierungen hoch an: „Zum einen können wir mit unseren Bio-Produkten neue, interessante Verbraucherkreise erreichen. Fast noch wichtiger ist es aber für unser Familienunternehmen, ein klares Signal dafür zu setzen, dass Nachhaltigkeit traditionell ein gelebtes Element unserer Unternehmensphilosophie ist. Gerade beim Bio-Mineralwasser liegt es auf der Hand, dass man in allen Nachhaltigkeitsdimensionen schon recht weit vorangekommen sein muss, um dieses Siegel zu erhalten.“

Die Wurzeln der heutigen Getränkegruppe Hövelmann reichen bis in das Gründungsjahr 1905 zurück. Das Duisburger Familienunternehmen hat sich zu einem der größten deutschen Privatbrunnen entwickelt und wird zurzeit in vierter Generation von den Eigentümern geführt. Pro Jahr werden rund 700 Millionen Liter Mineralwasser und andere alkoholfreie Getränke hergestellt. Zum Sortiment gehören in NRW distribuierte Marken wie Rheinfels Quelle, Römerwall, Burgwallbrunn, Rheinperle und Ardey Quelle sowie die bundesweit vertriebenen Marken Sinalco, Aqintell und Staatl. Fachingen.

[www.mineralquellen-hoelmann.de](http://www.mineralquellen-hoelmann.de)

## ALKOHOLFREIER GENUSS

**Saft freut sich über hohe Verbraucherakzeptanz**

Foto: Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdFI)

Der Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen, sei es zum Essen oder als Partygetränk, hält weiter an. In einer aktuellen Befragung des Verbandes der deutschen Fruchtsaft-Industrie geben 54 Prozent der Verbraucher an, in Gesellschaft gerne Fruchtsaft als alkoholfreie Alternative zu genießen. Grundsätzlich ist Saft für 67 Prozent der Befragten etwas Positives. Dabei kann der Konsumanlass sehr unterschiedlich sein. 57 Prozent trinken Fruchtsaft, um „abzuschalten“ oder sich etwas „zu gönnen“. Dabei schätzen rund zwei Drittel der Befragten an Fruchtsaft vor allem seine Vielfalt an Sorten und Geschmacksrichtungen und damit auch die Verwendung als Zutat für weitere Getränkevariationen.

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



# DAS SCHÖNSTE AN WEIHNACHTEN: GESCHENKE ÖFFNEN.



DAS EINZIG WAHRE



## LA DOLCE VITA AUS DEM SCHWARZWALD

Vincent ist wieder da



Foto: SCHLADERER

Mit „Vincent“ dem Aperitif lässt die Schladerer Hausbrennerei ein Produkt wiederaufleben, das es in ähnlicher Form vor 19 Jahren schon einmal gab. Damals war Deutschland allerdings noch ein Aperitif-Entwicklungsland und kaum jemand interessierte sich für den Bitter Made im Schwarzwald. Das ist zum Glück Geschichte. Heute befindet sich die hiesige Apéro-Kultur in voller Blüte – beste Voraussetzungen also für einen zweiten Versuch!

Wie schon sein Vorgänger überzeugt „Vincent II.“ mit einer feinen Balance aus Bitter- und Fruchtnoten. Dafür sorgt neben selbsthergestellten Bitterauszügen (u. a. aus Enzianwurzel und Schinusbeere) die Verfeinerung mit einem Destillat frischer Waldhimbeeren. Alle Inhaltsstoffe sind ausschließlich natürlichen Ursprungs. Der Alkoholgehalt liegt bei 18 Vol.-%.

„Vincent“ trinkt man am besten gemixt mit Tonic Water oder als Sprizz mit einem guten Winzersekt und garniert mit Minze oder frischen Himbeeren.

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

## STABILER MARKT

Trend geht zu Premium-Spirituosen



Foto: @Stock.com/monticello

Auch aufgrund der weiterhin stabilen wirtschaftlichen Entwicklung und positiven Verbrauchereinstimmung konnten sich Spirituosen im Segment der alkoholhaltigen Getränke am deutschen Markt 2018 stabil behaupten. Mit einem Pro-Kopf-Konsum von 5,4 Liter lag der Pro-Kopf-Konsum von Spirituosen 2018 in Deutschland auf dem Niveau des Vorjahres.

Auf dem deutschen Markt wurden rund 713 Mio. Flaschen à 0,7 Liter (nach vorläufigen Angaben des Statistischen Bundesamtes) angeboten. Der deutsche Spirituosenmarkt bleibt damit auch weiterhin der größte Markt für Spirituosen innerhalb der Europäischen Union. „Die Stimmung der Verbraucher/innen sowie die Einkaufserwartung bleiben relativ stabil. Hieraus erwachsen auch die Chancen für den Spirituosenmarkt: Erneut konnten im Jahr 2018 mehrere Spirituosengattungen (u. a. Gin, Liköre, Whisk(e)ys) ein deutliches Wachstum erzielen. Auch in 2019 wird weiterhin ein Trend zu starken deutschen Spirituosenmarken, zu Importprodukten sowie Craft-Spirits und generell zu Qualität erwartet“, analysiert BSI-Präsident Thomas Ernst.

[www.spirituosen-verband.de](http://www.spirituosen-verband.de)

## SO SCHMECKT DER WINTER



Ein Schmankerl für die kalte Jahreszeit: Die feinwürzige ERDINGER Schneeweisse macht gemütliche Stunden im Herbst und Winter zum Hochgenuss. Dieses bernsteinfarbene Weißbier schmeckt durch seine samtweichen Malzaromen und eine Spur von Süße sehr geschmeidig. Den kräftigen Körper begleiten delikate Noten von roten Beeren und Nüssen. Dazu prickelt die Kohlensäure ausgesprochen fein auf der Zunge, während eine dezente Hopfenbittere dem Abgang Struktur gibt. Ob am Kaminfeuer oder in geselliger Runde – die Schneeweisse ist eine süffige Spezialität für alle, die es charaktervoll mögen!

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

Foto: ERDINGER Werbebüro

# TYSKIE



... ein Teil von Dir!



VON WEGEN HELL UND SÜFFIG

*Frauen ticken anders – und trinken anders! Studien zeigen: Das weibliche Geschlecht trinkt deutlich weniger als das männliche, umso wichtiger ist das sinnliche Geschmackserlebnis. Bier-Sommelière und Autorin dieses Bierbuchs, Nina Anika Klotz, ist eine, die sich auskennt: „Frauen sind in Sachen Bier deutlich experimentierfreudiger.“ Insofern sind sie die perfekten Kandidatinnen für das Thema Craft Beer, das Schwerpunkt dieses Buchs geworden ist. Nina Anika Klotz ist freie Journalistin und Biersommelière. Sie schreibt für zahlreiche Print- und Onlinepublikationen, darunter „Business Punk“ und „Zeit Online“ – natürlich am liebsten über Craft Beer.*

**Nina Anika Klotz: Von wegen hell und süffig. Das ultimative Bierbuch nur für Frauen, Christian Verlag, ISBN 9783959612913, 24,99 Euro**

GARDEN



Vom Garten auf den Tisch – moderner, naturverbundener Lifestyle pur! Ein Kochbuch für Gleichgesinnte und Neugierige. Für den Reihengartenerbesitzer, den Urban Gardener, den Kleingärtner. Für den großen und kleinen, alten und jungen Gartenfreund, der von schönen Bildern und

kulinarischen Höhepunkten rund um Gemüse, Kräuter, Beeren, Wurzeln und Früchten kaum genug kriegen kann. Das Autorenteam hat zwölf Monate lang gesät, gepflanzt, geerntet, kombiniert und variiert. Herausgekommen sind beeindruckende Fotos vom Gartenglück und kreative sowie außergewöhnliche Rezepte nach dem Gartenjahr.

**Thorsten Südfels, Adam Koor, Meike Stüber: Garden – ein Kochbuch, ZS Verlag, ISBN: 978-3-89883-870-2, 39,- Euro**

KOCHEN? LÄUFT!



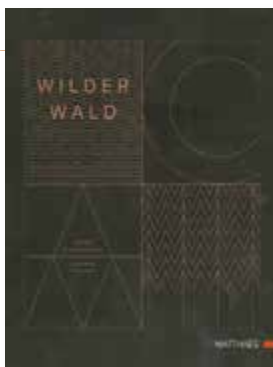
Küchentechnisch eher so der „Noob“? Nudeln ins Wasser und Pesto aus dem Gläschen drüber? Schade eigentlich! Denn so richtig selber kochen mit frischen Zutaten, ohne großes Tamtam, dafür aber mit richtig

viel Spaß, ist gar nicht so schwer! Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Bananen-Kokos-Curry, Spargelpfanne mit Ziegenfrischkäse und Honig oder Pulled-Pork-Burger mit Biersauce – auf seinem YouTube-Channel „Mori kocht“ macht Maurice Lange uns schon seit ein paar Jahren vor, wie's geht. Und weil seine Videos inzwischen so erfolg-

reich sind, hat er rund 70 seiner bekanntesten, sowie brandneue Rezepte jetzt in ein Buch gepackt.

**Maurice „Mori“ Lange: Kochen? Läuft!, GU Verlag, ISBN: 978-3-8338-7142-9, 16,99 Euro**

WILDER WALD



*Die Natur spielt für die Köche Heiko Antoniewicz und Ludwig Mauer von jeher eine wichtige Rolle. Sie legen größten Wert auf den respektvollen Umgang mit den Ressourcen, egal ob pflanzlicher oder tierischer Natur. So sprechen beide auch nie von Produkten, sondern stets von Lebensmitteln. In dem neuen Buch „Wilder Wald“ interpretieren die beiden kreativen Köpfe, was ihnen Wald, Wiese, Bach und See zu bieten hat. Dabei entstehen ganz besondere Gerichte, die man so noch nicht gesehen hat, wie z. B. Runckelrübe, Vogelmiere und Sauerrahm. Neben exzellenten Gerichten erfährt der Leser viel zu Prozessen und Kochtechniken sowie zu Wild und Wald. Stimmungsvolle Bilder von Volker Debus machen Lust, das Buch zu betrachten und darin zu schwelgen.*

**Heiko Antoniewicz, Ludwig Mauer: Wilder Wald, Matthaes Verlag, ISBN 9783875154382, 69,90 Euro**

Qualität mit



# Neues Design. Beste Qualität. Perfekt für jeden Tag.

Modernes Design

Handliche Flaschenform

Gute Griffigkeit

Maximale Alltagstauglichkeit

Praktischer  
Mitteltragegriff

Hoher  
Tragekomfort

Schnelle  
Sortenerkennung

Optimale Displaywirkung  
in der Platzierung

**NEU**

ab Oktober  
2019



**NEU**

ab Frühjahr  
2020

**NEU**

ab Sommer  
2020



Die neue Gerolsteiner 0,75l-Glasflasche  
im praktischen 12er-Mehrwegkasten –  
im Abtausch zu GDB-Glas.



# PRIMA KLIMA

Die Hersteller von Limo, Cola & Co.  
profitieren von den heißen Sommern

**Ein wenig war die Luft raus. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Erfrischungsgetränken in Deutschland hatte sich nach Angaben der Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke (wafg) in den vergangenen Jahren nur wenig und dann vorzugsweise nach unten bewegt. Lag er 2014 noch bei 119,6 Liter, so waren es 2017 nur noch 115,8 Liter. Keine dramatischen Veränderungen aber ein Fingerzeig Richtung gesättigtem Markt.**



Fotos v.l.n.r.: © i-stock.com/ farnate, Tomml, fortjofns

nd dann kam 2018 mit seinem Rekordsommer und weckte den schlafenden Riesen mal so richtig auf. 123,1 Liter standen beim Pro-Kopf-Verbrauch Ende 2018 in den Büchern der Branchenvertreter, deren Zahlen auf Angaben des Statistischen Bundesamtes beruhen. Ein sattes Plus von 6,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Doch nicht alle Segmente des Marktes konnten gleichermaßen vom Hitze-Boom profitieren. Besonders groß war das Plus bei Limonaden, wobei hier – wie über alle Kategorien hinweg – auch die kalorienreduzierten und kalorienfreien Varianten bei Verbraucherinnen und Verbrauchern besonders trendy sind. Insgesamt lag der Anstieg von kalorienarmen bzw. -freien Produkten (light) bei 7,6 Prozentpunkten und damit deutlich über dem Gesamtmarkt.

### **Trend zu Premium-Produkten**

Damit setzt sich ein Trend fort, der schon länger beobachtet werden kann: Der Verbraucherwunsch nach „leichten“ Produktvarianten. Zahlreiche Hersteller haben ihr Sortiment entsprechend ausgeweitet und angepasst, wodurch unter anderem die Angebotsvielfalt in der jüngeren Vergangenheit geradezu sprunghaft angestiegen ist. Dazu beigetragen haben aber auch zahlreiche Produktinnovationen, die ihren Fokus auf Geschmack, Regionalität und/oder biologische Herstellung gelegt haben. Drei weitere Entwicklungen, die den Markt bewegen und besonders gerne

von Start up-Unternehmen aufgegriffen und thematisiert werden. Diese zumeist handwerklich hergestellten Erfrischungsgetränke machen zwar nur einen vergleichsweise geringen Marktanteil aus, geben aber für die großen Hersteller nicht selten die Richtung vor.

Vergleichbar mit dem Craft-Bier-Markt sind Verbraucher zunehmend bereit, für Produkte, die ihre gestiegenen Ansprüche und konkreten Bedürfnisse befriedigen, tiefer in die Tasche zu greifen. „Es gibt einen Trend zu Premium-Produkten“, so wafg Hauptgeschäftsführer Dr. Detlef Groß gegenüber der Presse.

### **Profiteure des Klimawandels**

Doch alle Innovationen der letzten Jahre haben nicht das geschafft, was der Sommer 2018 bewirkt hat: Einen signifikanten Anstieg des Absatzes. So gesehen könnten die Hersteller von Limo, Cola & Co. zu den Profiteuren des Klima-Wandels gehören. Die Zahlen für das laufende Jahr werden darüber zumindest weiteren Aufschluss geben. Fachleute rechnen aufgrund des abermaligen Super-Sommers – zumindest was die Höchsttemperaturen betrifft – mit einem Anstieg um bis zu 2 Prozentpunkte. Eine Prognose, die das Wetter auf der Zielgeraden aber auch noch problemlos wegspülen kann. Schließlich wissen wir alle: „Wenn der Hahn kräht auf dem Mist, ändert sich das Wetter oder es bleibt wie es ist.“ ■

# Fruchtiger Spaß im Glas ...

... ganz ohne Alkohol

Köstliche Cocktails und anregende Aperitifs funktionieren auch völlig ohne Alkohol. Vorteil: Der Kopf bleibt immer kühl und klar. Beliebte Zutaten bei den Null-Umdrehungen-Drinks sind Früchte, Fruchtsäfte und Fruchtnektare sowie Mineralwasser. Dank ihrer breiten Angebotspalette können sie beinahe jede Geschmacksvorliebe bedienen. Von fein säuerlich bis sämig süß bieten sie die perfekte Basis für alkoholfreie Trendgetränke. Bei der Zubereitung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. So lassen sich Säfte prima mit frischem Obst, Kräutern, Gewürzen oder kohlenensäurehaltigen Getränken wie Mineralwasser oder Tonic kombinieren. Wir haben vier tolle Null-Prozent-Starter entdeckt, die Sie ganz einfach nachmachen können.



## TRAUBENSAFT SPRITZ

### Zutaten für 2 Portionen:

- :: 1 Limette (unbehandelt)
- :: 10 kernlose rote Trauben
- :: 200 ml roter Traubensaft
- :: 100 ml Rhabarbernektar
- :: 25 ml Limettensaft
- :: 10 ml Grenadine
- :: 100 ml Tonic Water

### Zubereitung:

Die Limetten heiß waschen, dann mit einem scharfen Messer die Schale dünn spiralförmig abtrennen. Anschließend die beiden Spiralen halbieren, so dass man 4 Stück erhält. Die Trauben waschen und mit jeweils einer Spirale auf vier Spieße verteilen. Den Traubensaft mit Rhabarbernektar, Limettensaft sowie Grenadine vermengen und mit 5–7 Eiswürfeln in vier Longdrinkgläsern verteilen. Mit Tonic Water auffüllen, mit Spießen garnieren und servieren.





## GEISTESBLITZ

### Zutaten für 2 Portionen:

- :: 1 ungespritzte Orange
- :: 2 TL brauner Zucker
- :: 1 Rosmarinweig
- :: gestoßenes Eis
- :: 400 ml natürliches Mineralwasser, sprudelnd

### Zubereitung:

Die Orangen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben, den braunen Zucker und die Nadeln des Rosmarinweigs in 2 Gläser verteilen und zerstoßen. Die Gläser zur Hälfte mit dem gestoßenen Eis und zur anderen Hälfte mit stark sprudelndem Mineralwasser auffüllen. Den Cocktail mit 2 dicken Strohhalmen servieren.



## BIRNE-BEEREN-KICK

### Zutaten für 2 Portionen:

- :: 1 Birne
- :: 1 Handvoll Himbeeren
- :: 1 Handvoll Blaubeeren
- :: 1 Handvoll Brombeeren
- :: 2 Zweige Rosmarin
- :: 200 ml natürliches Mineralwasser, still

### Zubereitung:

Birne grob zerkleinern und mit den restlichen Zutaten im Standmixer pürieren – anschließend in Gläser füllen.



# Muntermacher



## COLA, KAFFEE, TEE ODER ENERGYDRINKS – GETRÄNKE MIT KOFFEIN SIND ALS WACHMACHER BELIEBT. DOCH „MUNTER“ GEHT AUCH OHNE.



**O**b der Coffee to go am Morgen, die Cola zwischendurch oder der Energydrink am Abend: Koffein ist aus vielen Getränken und unserem Alltag einfach nicht mehr wegzudenken – schließlich gilt es als echter Muntermacher. Um die eigene Gesundheit zu schützen, sollte der Wachmacher allerdings nur in Maßen genossen werden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) stellt daher unter [www.checkdeinedosis.de](http://www.checkdeinedosis.de) einen Koffeinzähler zur Verfügung, mit dessen Hilfe jeder berechnen kann, ob die Menge des konsumierten Koffeins noch im grünen Bereich liegt.

### KOFFEINLEVEL PRÜFEN

Für einen gesunden, erwachsenen Menschen gelten 200 Milligramm Koffein als Einzeldosis, d. h. in kurzer Zeit aufgenommen, als unbedenklich. Diese Menge ist zum Beispiel mit etwa drei Tassen Kaffee oder einem dreiviertel Liter Energydrink erreicht. Über den Tag verteilt können von gesunden Erwachsenen 400 Milligramm Koffein aufgenommen werden. Bei Energydrinks besteht allerdings die Gefahr, schnell zu viel Koffein zu konsumieren: Während der heiße Kaffee in kleinen Schlucken genossen wird, werden Energydrinks meist schneller und in größeren Mengen getrunken – und somit in kürzerer Zeit mehr Koffein aufgenommen. Herzrasen, Schweißausbrüche, Kopfschmerzen, Zittern und Nervosität sind Warnhinweise für eine akute Koffeinüberdosis. Wer langfristig zu viel Koffein zu sich nimmt, riskiert Herzkreislaufprobleme zu bekommen. Für Kinder und Jugendliche besteht bei einem erhöhten Konsum über einen längeren Zeitraum die Gefahr, dass Konzentrationsschwierigkeiten oder Gereiztheit auftreten. Übrigens: Nicht nur in Cola, Kaffee und Co. kann sich Koffein befinden (es gibt in der Regel auch

koffeinfreie Varianten) – auch Kakao enthält den anregenden Stoff. Deshalb gehen auch Schokolade und Kakaotränke in die Berechnung des eigenen Koffeinlevels ein.

### STOFFWECHSEL-BESCHLEUNIGER

Doch es geht auch gänzlich ohne Koffein. Als „Brain-Drink“ bestens geeignet ist natürliches Mineralwasser. Es unterstützt das Gehirn maßgeblich in seinen Funktionen – zum einen durch die Flüssigkeit, zum anderen durch seinen natürlichen Mineralstoffgehalt. Ohne ausreichende Zufuhr von beidem kann auch der klügste Kopf nicht richtig funktionieren, geschweige denn zur Höchstform auflaufen. „Ab einem Wassermangel von zwei Prozent ist das körperliche und geistige Wohlbefinden bereits beeinträchtigt. Kopfschmerzen und Schwindelgefühl setzen dem Körper ab fünf Prozent Wasserverlust zu“, so Internist Dr. Naumann vom Universitätsklinikum Freiburg auf der Webseite der Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IVM). Weiter heißt es dort: „Um fit und vital durch den Tag zu kommen, führt an richtigem Trinken nichts vorbei.“ Auch Kokoswasser gilt mit seinen Nährstoffen, Mineralien und Antioxidantien als Stoffwechsel-Beschleuniger. Gleiches gilt für Zitrusfrüchte und ihre Säfte, deren Vitamin C eine belebende Wirkung auf unseren Körper hat und den Kreislauf ankurbelt. Apropos ankurbeln: Auch Ingwer heizt dem Körper ein und fährt den Stoffwechsel hoch. Ein Tee aus der tollen Knolle zündet den Turbo und belebt alle Sinne.

Wem das alles nicht reicht oder gefällt, dem sei ein kleiner Spaziergang empfohlen. Bewegung, Sauerstoff und Licht sind das perfekte Wachmachertrio – garantiert ohne Risiken, Nebenwirkungen und Koffein. ■



# Bierisch lecker

Foto: © iStock.com/ Vltza

Bier ist nicht nur zum Trinken da, denn mit Bier kann man auch wundervoll kochen. Das Pfiffige daran ist: Bier puscht das Aroma vieler Zutaten und macht es erlebbarer. Es überdeckt nicht, es hebt hervor und unterstreicht so den Geschmack und den Charakter der Produkte, mit denen gekocht wurde.

Wir haben für Sie drei Rezepte (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) der Bier- und Koch-Spezialisten vom Bayerischen Brauerbund entdeckt und wünschen schon jetzt: Guten Appetit.



## BIER-PILZ-SUPPE MIT BLÄTTERTEIGHAUBE

### ZUTATEN:

250 g frische Champignons (alternativ Steinpilze, Pfifferlinge etc.), 2 Zwiebeln, 100 g durchwachsener Speck, 10 g Butter, 5 Stängel Petersilie, 0,5 l Pils, 200 g Crème fraîche, 250 g TK-Blätterteig, 1 Eigelb, Pfeffer, Salz

### ZUBEREITUNG:

Die Pilze sorgfältig putzen und klein würfeln. Die Zwiebeln und den durchwachsenen Speck ebenfalls würfeln. Zunächst den Speck in der Butter anbraten, dann die Zwiebeln und die Pilze zugeben und bei starker Hitze kurz anbraten, aber nicht zu braun werden lassen. Mit dem Bier ablöschen. Die Petersilie fein hacken und zugeben. Dann die Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 5 Minuten köcheln lassen.

In 4 ofenfeste Suppentassen füllen und den Rand der Tasse mit Eigelb bepinseln. Den aufgetauten Blätterteig ausrollen und 4 Kreise ausstechen, die im Durchmesser etwas größer als die Suppentassen sein sollten. Diese Teigdeckel auf die Suppentassen legen und am Rand gut festdrücken.

Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen, bis die Blätterteighaube schön aufgegangen und goldbraun ist.

Fotos: Bayerischer Brauerbund e. V.



**PULLED PORK MIT  
APFEL-TOMATEN-SAUCE**

**ZUTATEN Pulled Pork:**

600 g Schweineschulter oder Schweinenacken,  
1 Petersilienwurzel, 1/4 Sellerieknolle, 1 Karotte,  
1 Zwiebel, 250 ml Wasser, Öl

**ZUBEREITUNG Pulled Pork:**

Fünf bis sechs Stunden vor dem Essen den Backofen auf 120° Ober- und Unterhitze einschalten.

Das Gemüse waschen, schälen und in Stücke schneiden.

Einen Edelstahltopf mit Öl erhitzen. Fleisch in zwei gleich große Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten. Gemüse zugeben und mit anbraten. Wasser zufügen und aufkochen. Den Topf mit dem Deckel verschließen und in den Backofen stellen. Nach fünf Stunden Fleisch herausnehmen und auf einem Teller ruhen lassen, warm stellen. Das Röstgemüse für die Apfel-Tomaten-Sauce aus dem Topf nehmen, den Sud auf dem Herd erhitzen.

**ZUTATEN Apfel-Tomaten-Sauce:**

1 Apfel, 1 Dose gestückelte Tomaten, 2 EL Tomatenmark,  
1 Prise Rauchsatz, 1 Prise Zucker, 1 EL Obstessig, 150 ml Pils

**ZUBEREITUNG Apfel-Tomaten-Sauce:**

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Apfel, Tomaten, Tomatenmark, Rauchsatz, Zucker, Obstessig, Pils zum Röstgemüse-Sud dazugeben und alles gut durchkochen. Mit Salz abschmecken. Das weiche Fleisch mit zwei Gabeln in Fasern auseinander zupfen und mit der Sauce servieren.



**LEBKUCHENMOUSSE MIT  
EISBOCK-SABAYON**

**ZUTATEN Lebkuchen-Mousse:**

100 ml Milch, 2 Eier, 50 g dunkle Schokolade,  
35 g Rum, 1/2 EL Lebkuchengewürz,  
2 Blatt Gelatine, 50 g Lebkuchenwürfel,  
40 g Schokoladenwürfel, 250 g geschlagene Sahne

**ZUBEREITUNG Lebkuchen-Mousse:**

Die Milch aufkochen und mit den Eiern zur Rose abziehen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die dunkle Schokolade mit Rum schmelzen, Lebkuchengewürz, ausgedrückte Gelatine zugeben und alles zusammen gut verrühren. Mit der Eiermilch vermengen und die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann die Sahne unterheben und 12 Stunden kaltstellen.

**ZUTATEN Eisbock-Sabayon:**

150 ml Eisbock, 1 TL gemahlener Zimt,  
20 g Zucker, 4 Eigelb

**ZUBEREITUNG EISBOCK-SABAYON:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und über Dampf schaumig schlagen. Lebkuchen-Mousse mit dem Eisbock-Sabayon auf Desserttellern anrichten.

# BIS UNTERS DACH

Die Faszination des Kletterns funktioniert auch indoor





**F**rüher war der Fels das Maß aller Dinge, künstliche Wände in Hallen waren ursprünglich einzig zum Training für das Alpinklettern gedacht. Routen in diesen künstlichen Anlagen zu durchklettern, hat sich erst im Laufe der Zeit zu einer eigenen Disziplin entwickelt. Heute nun ist nicht mehr der Gipfel zwingend das Ziel, sondern vielmehr das Klettern als solches. Dabei unterscheidet man aktuell zwischen vier Varianten: Sportklettern indoor sowie Sportklettern outdoor, Alpinklettern und Bouldern, wovon nur zwei in der Halle betrieben werden:

## BOULDERN

Bouldern ist das Klettern ohne Seilsicherung in Absprunghöhe. Oft sind die Routen, sogenannte Boulder, nur wenige Kletterzüge lang – nach oben, zur Seite oder beides. Früher war das Bouldern ausschließlich Training für das eigentliche Klettern, heute ist es eine eigenständige Disziplin und genießt Kultstatus. Im Wettkampf müssen komplexe Einzelzüge und komplizierte Bewegungsabläufe in einer vorgegebenen Zeit bewältigt werden: Ziel ist es, den Topgriff, also den obersten Griff, mindestens drei Sekunden lang stabil zu halten.



## SPORTKLETTERN INDOOR

Auch das Klettern an künstlichen Kletterwänden diente einst vorrangig dem Training in Vorbereitung auf „die nächste Saison am Fels“. Längst hat sich auch das Indoorklettern als eigenständige Sparte des Kletterns etabliert. Es wird an Schulen ebenso betrieben wie in der Prävention und Rehabilitation, es kann als Lifetime-Sportart bis ins höhere Alter ausgeübt werden.

Der DAV (Deutscher Alpenverein), München, geht aktuell von wenigstens 500.000 Sportkletterern in Deutschland aus. Wahrscheinlich liegt die Zahl aller-

dings noch ein gutes Stück höher, da Bouldern derzeit boomt und die tatsächliche Zahl der aktiven „Freizeit-Aufsteiger“ nur geschätzt werden kann.

Dass Klettern heute einem so breiten Publikum zugänglich und also ein Breitensport ist, ist vor allem mit der immer größeren Zahl schnell erreichbarer Hallen zu erklären. Der DAV schätzt die Zahl der Kletterhallen mit mehr als 100 Quadratmetern Kletterfläche im Jahr 2018 auf etwa 500. Rund 220 Anlagen werden von den Sektionen des DAV betrieben, 200

weitere von kommerziellen Anbietern. Ergänzt werden die großen Kletteranlagen von kleineren Wänden, die beispielsweise in Fitnesscentern, Schulen, Universitäten oder Reha-Einrichtungen errichtet wurden. Dabei wächst die Zahl der Boulderhallen in den letzten Jahren stärker als die der Seilkletterhallen. Die nach wie vor welt-

weit größte Kletterhalle ist das Kletterzentrum Thalkirchen in München mit 7.750 Quadratmetern Kletterfläche.

Eine Übersicht über die DAV-Kletteranlagen und die meisten kommerziellen Anlagen findet sich auf der Webseite des Alpenvereins ([www.alpenverein.de](http://www.alpenverein.de)). Sie ermöglicht unter anderem die Suche nach Namen der Kletterhalle oder auch eine Umkreissuche.

## KLETTERN WIRD OLYMPISCH

Übrigens: Im Sommer 2016 beschloss das Internationale Olympische Komitee (IOC) die Aufnahme von Sportklettern in das Olympische Programm. Bei den Olympischen Sommerspielen in Tokio 2020 wird die Premiere stattfinden. Der Wettkampfmodus für Tokio ist ein neu geschaffenes Kombinationsformat, das Olympic Combined, welches sich aus den drei Disziplinen Lead, Bouldern und Speed zusammensetzt. ■



# SoSo! Die Seite für junge Leser



## Zum Glück gibt's den Schornsteinfeger



Schornsteinfeger bringen Glück, so heißt es. Eine Berührung der goldenen Knöpfe oder ein wenig Ruß soll bereits helfen. Nicht nur zum Jahreswechsel sind Schornsteinfeger und Schornsteinfegerinnen als Glücksbringer gefragt: Einmal anfassen oder umarmen – eine Aufgabe, die Spaß macht. Dass Schornsteinfeger neben vierblättrigen Kleeblättern, Marienkäfern oder rosa Schweinchen als Glückssymbol wahrgenommen werden, hat eine lange Tradition. Schon im Mittelalter boten Schornsteinfeger als wandernde Handwerksgehlen ihre Dienstleistung an.



Sie entfernten Rußablagerungen aus den Schornsteinen und sorgten dafür, dass geheizt und gekocht werden konnte. Gleichzeitig verringerten sie mit der Rußschicht die Brandgefahr. Ein Schornsteinbrand konnte schnell einen Hof oder sogar ein ganzes Stadtviertel in Schutt und Asche legen. Da die Arbeit des Schornsteinfegers schmutzig, schwierig und teilweise gefährlich war, nahmen die Bewohner die Dienstleistung gerne an. Der Schornsteinfeger war ein willkommener Gast, denn er brachte Sicherheit und damit Glück ins Haus.

Der historische Ursprung des Schornsteinfegerhandwerks liegt im heutigen Italien. Vom nördlichen Italien aus wanderten die ersten Kaminkehrer über die Alpen und boten ihre Dienste auch in Deutschland an. Bereits um 1500 ließen sich historischen Quellen zufolge Schornsteinfeger in einigen Städten nieder und wurden sesshaft. In Berlin beispielsweise ist bereits im Mittelalter eine „Schornsteinfegerzunft“ urkundlich erwähnt. Als Teil dieser mittelalterlichen Handwerksorganisation prägte das Schornsteinfegerhandwerk das gesellschaftliche und politische Leben in Deutschland. Einfluss nahm es auch im kulturellen Bereich: Mit seiner auffälligen Gestalt in verrußter Kleidung und mit geschwärztem Gesicht fand der Schornsteinfeger bald Eingang in die künstlerische Darstellung, sei es in der bildnerischen Kunst als Motiv für Kupferstiche, Radierungen, Zeichnungen oder in der Literatur in Form von Liedern, Reimen und Geschichten. Der Schornsteinfeger trägt heute noch seine traditionelle Berufskleidung und stellt eine der bekanntesten Symbolfiguren der deutschen Kulturlandschaft dar.

### Für „Kichererbsen“



Treffen sich zwei Eisbären in der Wüste. Sagt der eine Eisbär zum anderen: „Die müssen hier aber einen verdammt strengen Winter gehabt haben. Alles gestreut!“



**ENERGY**

THE ONLY ENERGY DRINK WITH A GREAT COCA-COLA TASTE  
**HIGH CAFFEINE • GUARANA • B VITAMINS**

**ENERGY**

THE ONLY ENERGY DRINK WITH A GREAT COCA-COLA TASTE  
**HIGH CAFFEINE • GUARANA • B VITAMINS**

OHNE ZUCKER

*Coca-Cola*

## DER EINZIGE ENERGY DRINK MIT COCA-COLA GESCHMACK

Erhöhter Koffeingehalt.  
Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht  
empfohlen (32 mg Koffein /100 ml).  
Maßvoll genießen. Niacin und Vitamin B6 tragen zu einem  
normalen Energiestoffwechsel bei. Als Teil einer abwechs-  
lungsreichen und ausgewogenen Ernährung und eines  
gesunden Lebensstils genießen.

Coca-Cola und das rote Rundlogo sind eingetragene  
Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

## 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. Laut Anzeige ist Tyskie ...

- L ... ein Teil von dir  
Z ... ein Teil von ihr  
F ... ein Teil von vielen



2. Seit wann gibt es Gerolsteiner naturell im neuen Design?

- T 10.01.2019  
A 01.10.2019  
R 11.11.2019



3. Laut Werbung ist Maisel's Weisse Alkoholfrei ein ...

- V ... schräger Typ  
J ... toller Typ  
U ... Gewinnertyp



4. Wie heißt der einzige Energy Drink mit Coca-Cola Geschmack?

- S Emergency  
T Emmely  
B Energy

## DIE GEWINNE

LÖSUNGSWORT: 1 2 3 4

**1. Preis**

Ein cooler Kühlwagen  
(powered by Tyskie)

**2. – 10. Preis**

je ein praktischer  
USB-Adapter im  
Schuber (powered  
by Gerolsteiner)

**11. – 15. Preis**

je ein Set bestehend aus  
Turnbeutel und Handtuch  
(powered by Coca-Cola)

**16. – 25. Preis**

je 5 leckere Flaschen  
Maisel's Weisse Original  
+ Glas (powered by Maisel)

**Teilnahmebedingungen:**

Mindestalter: 18 Jahre. Lösen Sie das Rätsel und schicken Sie das Lösungswort bis zum **31.01.2020** auf einer hand-schriftlich 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)



# Frankfurter

ECHT BRANDENBURG





- ✓ 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



\* % RVE – Prozentual der Nährstoffzusätze  
gem. DIN 66 001, Verordnung (EG) Nr. 1831/2003

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

## Guter Service erwartet Sie in 32 Getränkeabholmärkten

### Trinkbar

Trennkantor  
Trierer Str. 91  
53940 Hellenthal

Bruno Diederichs  
In der Hesch 8  
54570 Kalenborn

Dietmar Gieretz  
Dausfelder Höhe 5  
54595 Prüm-Dausfeld

Raiffelsen Ahr-Eifel EG  
Erztalerstraße 42  
54675 Mettendorf

Norbert Klasen  
Hautstraße 2 a  
54616 Winterspelt

Adelheid Neukirch  
Schulstr. 3  
54518 Bruch

Rainer Böhm  
Ordorferstr. 6a  
54647 Dudeldorf

bff Tankstelle Ludwig  
Himmeroder Straße 46  
54534 Großflittgen

Herr Pamin  
Auf der Boelz 2a  
56645 Nickenich

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 Ziemmer-Rodt

Herr Flockenhaus  
Hauptstraße 49  
53619 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 Lützkirchen

Martina Flucke  
Densborner Straße 6  
54597 Neustrassburg

### Braun & Blumenrath

Carsten Braun  
Ringener Straße 23  
53474 Bad Neuenahr-  
Ahrweiler

### Oberwinter G&M

Herr Lebon  
Pfarrer-Sachse-Straße 8  
53424 Oberwinter

### Getränke Karl Klein

Frau Sieberz  
Rheinallee 2  
53579 Erpel

### Getränke Schäfer

Herr Braun  
Möhlenweg 20  
56727 Mayen

### Getränke Schröder

Herr Schröder  
Breniger Straße 4  
53813 Swistal-Heimerzheim

### Getränke Holt

Herr Holt  
Naastätter Straße 1a  
56355 Bettendorf

### Getränke Kempe

Frau Kempe  
Löwenburgstraße 76a  
53229 Bonn-Niederhollort

### Tankwart

Herr Visang  
Dürener Straße 58  
53501 Grafschaft-Geisdorf

### Getränke Visang

Burgweg 1  
53501 Grafschaft

Rotweinstraße 3-5  
53474 Bad Neuenahr

**TRINKBAR**  
Ihr Getränkefachmarkt