

2 ▪ Sommer 2022

CHEERIO

Das Getränkema­gazin



**Exklusiv bei uns
im Interview**

Jürgen Reichle
Geschäftsführer VDM S. 06

Mineralwasser

Das älteste Superfood
der Welt S. 08

**Sommer auf
Balkonien**

Sommer, Sonne, Urlaub?!
Endlich! S. 28

**Weinbau
im Ahrtal**

Ein Jahr nach der
Flutkatastrophe –
alles wieder im Reinen?
S. 22

FÜRSIE

NEU

- Anzeige -

Erfrischend herb im Geschmack.



Bitte ein Bit

✓ HERB-FRISCH

✓ OHNE ALKOHOL

✓ OHNE ZUCKER

CHEERIO GETRÄNKE- FREUNDE



Lena Strozyk
Redaktionsleitung

Liebe Leser:innen,

diese cheerio-Ausgabe erreicht Sie passend zur wärmsten Zeit des Jahres. Der Sommer zeigt sich in diesem Jahr sehr heiß und trocken, anders als im vergangenen Jahr. Da haben starke und lange Regenfälle zur schwersten Naturkatastrophe in Deutschland seit über 100 Jahren geführt. Viele Regionen in Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz wurden durch die Fluten völlig zerstört. Über 180 Menschen kamen ums Leben. Genau ein Jahr später haben wir das Ahrtal besucht und mit Winzer:innen über die Flut, den Wiederaufbau und die Weinlese 2022 gesprochen.

Außerdem schauen wir uns in dieser Ausgabe das älteste Superfood der Welt an: Mineralwasser. Was macht es so besonders? Und wie kommen die unterschiedlichen Bezeichnungen, wie beispielsweise Heilwasser oder Quellwasser, zustande? Erfahren Sie mehr dazu in unserer Rubrik Warenkunde.

Natürlich kommt auch der Umgang mit den hohen Temperaturen in dieser Ausgabe nicht zu kurz! Wir reisen mit Ihnen nach Portugal und stellen Ihnen die beliebtesten Getränke des Landes vor. Erfahren Sie mehr über leichte, sommerliche Infused-Getränke oder raffinierte Bowlen. Außerdem geben wir Ihnen wertvolle Tipps, wie Sie Ihren Balkon zu einem Lieblingssort machen können.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen!

Mit erfrischenden Grüßen
Ihr cheerio-Team

WAS IST DRIN?

Mineralwasser

Das älteste Superfood der Welt S. 08



Sommer auf Balkonien

Sommer, Sonne, Urlaub?! Endlich! S. 28

Ein Jahr nach der Flut

Wie läuft der Wiederaufbau im Ahrtal? S. 22



Interview
Jürgen Reichle über Mineralwasser

06

Mineralwasser
Das älteste Superfood der Welt

08

Infused Water
... oder doch nur kalter Tee?

12

Rezepte
Hat jemand Bowle gesagt?

16

Travel & Drink
Landestypisches in Portugal

18

Reisebericht Finnland
Vivianne ist zurück

20

Weinbau im Ahrtal
Ein Jahr nach der Flutkatastrophe – alles wieder im Reinen?

22

Sommer auf Balkonien
Sommer, Sonne, Urlaub?! Endlich!

28

Die Neuen
Frisches für Ihre Kund:innen

30

Getränkefachhandel
Die aktuellen Herausforderungen

36

Mehrwertsteuersenkung für Fruchtsäfte
Entlastung für den Geldbeutel?

38

Hydriert durch den Sommer
Besonders im Sommer nehmen viele zu wenig Flüssigkeit zu sich

42

Hacks für Ihren insektenfreien Sommer
Wir geben Ihnen wertvolle Tipps

46

Gewinnspiel

48

Impressum

50



**Branchenkennner
Jürgen Reichle**
Geschäftsführer
Verband Deutscher
Mineralbrunnen

MINERALWASSER: „UNVERZICHTBARES SUPERFOOD“

DER VERBANDSCHEF ZU DEN ZIELEN IM ANSPRUCHSVOLLEN WASSERHAHN-WETTBEWERB

Herr Reichle, vielen Dank, dass Sie sich die Zeit für dieses Interview genommen haben. Der Verband Deutscher Mineralbrunnen (VDM) vertritt die politischen und wirtschaftlichen Interessen seiner rund 150 Mitgliedsbetriebe aus der Mineralbrunnenbranche. Keine leichte Aufgabe in einer Zeit, in der zwar viel über Nachhaltigkeit und Umweltschutz geredet wird, dem aber allzu oft keine Taten folgen.

Dürren, Überschwemmungen, steigende Temperaturen. Durch lange regenlose Perioden trocknen die unterirdischen Wasservorkommen aus. Ist der Klimawandel für natürliches Mineralwasser eine Gefahr?

Der Klimawandel ist eine der größten Herausforderungen, vor der wir alle stehen. Die auch im wasserreichen Deutschland an einigen Stellen wachsende Knappheit an oberflächennahem Grundwasser besorgt und beschäftigt uns sehr.

Allerdings sind die Mineralbrunnen in Deutschland keinesfalls verantwortlich für die Wasserknappheit. Sie entnehmen in der Regel Tiefengrundwasser und gehen dabei verantwortungsbewusst mit den ihnen vom Staat anvertrauten Quellen um. Zudem entnehmen sie für einen ausgeglichenen Wasserhaushalt nie mehr als eine verbindliche Menge. Dabei handelt es sich um weniger als 0,4 % der Gesamtentnahmemenge aus dem Grundwasser

Die Wasserversorgung in Deutschland steht dennoch vor großen Herausforderungen. Die zwei wichtigsten Fragen sind: Wie kann die Versorgung der Bevölkerung mit der Ressource Wasser gewährleistet werden? Wer darf für welchen Zweck Wasser nutzen? Unserer Meinung nach muss der Wassernutzung für den Verzehr durch den Menschen unbedingt Vorrang eingeräumt werden.

Der VDM setzt sich für politische Rahmenbedingungen ein, die darauf abzielen, alle unterirdischen Wasserressourcen vor negativen Umwelteinflüssen und Bedrohungen durch den Klimawandel zu bewahren. Gleichzeitig strebt die Branche Klimaneutralität bis zum Jahr 2030 an. Wie passt das zu der Aussage, dass jedes Gebinde – egal ob Glas oder PET – seine Daseinsberechtigung hat?

Das passt sehr gut zusammen. In Deutschland haben wir ein vorbildliches Mehrweg- und Kreislaufsystem mit Rücklaufquoten von nahezu 100 %. Damit landen die Flaschen weder in der Umwelt noch in den Weltmeeren. Zudem werden die bepfandeten Getränkeverpackungen der deutschen Mineralbrunnen, Glas und PET, nahezu vollständig wiederverwendet oder -verwertet. Das spart Ressourcen und verringert Emissionen. Jede Materialart hat ihre Vorteile. PET beispielsweise ist ein hochwertiger Rohstoff, der nahezu beliebig häufig wiederverwertbar ist. Mit zunehmenden Anteilen von Rezyklat in PET-Gebinden lassen sich effektiv CO₂-Emissionen reduzieren.

Durch Wassersprudler mit Kohlensäure versetztes Leitungswasser ist deutlich nachhaltiger als ein Mineralwasser, das Hunderte von Kilometern durch Deutschland transportiert wurde. Wie erklären Sie der an Umweltschutz interessierten Zielgruppe, dass sie trotzdem „echtes“ Mineralwasser konsumieren sollte?

Mineralwasser hat bereits heute einen der kleinsten CO₂-Fußabdrücke in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Gerechnet auf den durchschnittlichen CO₂-Fußabdruck der Menschen in Deutschland hat der jährliche Mineralwasser-Konsum einen Anteil von weniger als 0,25 % – und wir arbeiten daran, dass in der Gesamtheit der Fußabdruck noch kleiner wird. Die Branche hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 klimaneutral zu wirtschaften. Mineralwasser hat einiges zu bieten: ursprüngliche Reinheit, eine große Auswahl, eine einzigartige Geschmacksvielfalt und die individuelle Zusammensetzung mit Mineralstoffen für unterschiedliche Bedürfnisse.

An welcher Stelle könnte man die Öffentlichkeitsarbeit noch optimieren, um natürliches Mineralwasser genauso attraktiv zu machen wie große Softdrink-Marken?

Mineralwasser hat ein sehr attraktives Image und die Vorteile werden von den Konsument:innen wahrgenommen. Im AFG-Sektor ist Wasser das absatzstärkste Segment mit knapp 55 % Anteil an der Gesamtmenge. Verbraucher:innen können aus einem einzigartig vielfältigen Angebot von über 500 Quellen in Deutschland schöpfen. Es ist wirklich für alle etwas dabei: verschieden mineralisiert, mit wenig, viel oder ohne Kohlensäure. Aber so, wie die Welt um uns herum zunehmend vielfältiger und lauter wird, müssen wir uns anpassen und auch lauter werden und damit wahrnehmbar bleiben. In diesem Jahr werden wir erstmals den Tag des Mineralwassers am 7. Oktober 2022 begehen, an dem wir das Naturprodukt bundesweit mit verschiedenen Aktionen ins Licht rücken.

Wird das Nahrungsmittel Nummer Eins von den Konsument:innen unterschätzt oder ist allen klar, dass es sich tatsächlich um das „Superfood“ schlechthin handelt?

123 Liter Mineralwasser trinken die Menschen in Deutschland pro Kopf und pro Jahr.¹ Damit ist es der beliebteste Durstlöcher. Mineralwasser ist für über 90 % der Konsument:innen ein Baustein einer gesunden Ernährungs- und Lebensweise. Ich glaube jedoch auch, dass sich viele im Alltag selten Gedanken darüber machen, wie viel und was sie am Tag trinken. Mineralwasser ist definitiv das „Superfood“ und damit unverzichtbar für das tägliche Leben und eine bewusste Ernährung. Dies muss fest in den Köpfen der Kund:innen verankert werden.

In jedem Sommer stehen wir vor dem gleichen Problem: Mehrweg-Flaschen und Leerkästen sind Mangelware, die „überraschende“ Hitze im Juli und August lässt die Verbraucher:innen kistenweise Flaschen horten. Warum schaffen sich die Mineralbrunnen nicht einfach mehr Neugebinde an, statt immer wieder aufs Neue um die zeitnahe Rückgabe zu betteln?

Das Mehrwegsystem funktioniert sehr gut. Seinen Sinn und Zweck erfüllt es, wenn der Kreislauf in Schwung gehalten wird. Dazu sollte das Leergut zeitnah wieder zurückgebracht werden, und daran erinnern wir die Verbraucher:innen auch gerne in den Hochphasen im Sommer. Ziel von Mehrweg ist es, Rohstoffe, Ressourcen und Emissionen einsparen zu können. Auf einen Überhang an Gebinden zu setzen, die temporär nur im Sommer gebraucht würden, ist da nicht der richtige Weg.

¹ vgl. Website VDM (<https://www.vdm-bonn.de/>)



Immer wieder nehmen sich bekannte Fachmagazine Mineralwässer als Testobjekte vor. Wie kann es sein, dass trotz aller Vorschriften und Kontrollen immer wieder Wässer darunter sind, die den Vorgaben nicht genügen?

Aktuell hat Stiftung Warentest 32 Classic-Mineralwässer unter die Lupe genommen, 25 davon erhielten die Note „sehr gut“ oder „gut“. Das ist ein hervorragendes Ergebnis, welches bestätigt, dass sich die Verbraucher:innen jederzeit auf die hohe Qualität des Naturprodukts Mineralwasser verlassen können. Alle getesteten Mineralwässer sind mikrobiologisch einwandfrei und halten die strengen gesetzlichen Qualitätsvorgaben der Mineral- und Tafelwasserverordnung (MTVO) ein. Es kommt aber immer wieder vor, dass die Fachmagazine nach eigenen Maßstäben abwerten, selbst wenn gemessene Stoffwerte weit unterhalb der gesetzlich zulässigen Grenzwerte liegen, und damit als unbedenklich einzustufen sind. Das ist nicht gerechtfertigt und wird gegenüber den Verbraucher:innen aus unserer Sicht dramatisiert, um Aufmerksamkeit zu erregen.

Was ist Ihr persönliches Herzenthema, wenn wir von Mineralwasser und dem Verkauf desselben sprechen?

Ich bin im Ahrtal aufgewachsen und vor dem Studium habe ich eine Ausbildung bei Apollinaris in Bad Neuenahr absolviert – ich bin sozusagen mit dem Naturprodukt Mineralwasser groß geworden. Selten findet man ein Produkt mit so vielen positiven Eigenschaften. Ich möchte zum Erhalt dieses einmaligen Naturprodukts beitragen und es wieder stärker in die Wahrnehmung der Menschen rücken.

Herr Reichle,
wir bedanken uns
herzlich für das
Gespräch.





Wussten Sie eigentlich, dass Mineralwasser das gesündeste Nahrungsmittel überhaupt ist? Und auch das Wichtigste? Ohne Wasser können wir nicht überleben. Es wird allerdings oft und völlig zu Unrecht unterschätzt. Stillen Sie Ihren Wissensdurst über die wichtige Warengruppe in diesem Artikel und erfahren Sie, wie Sie mit den neuen Informationen mehr Umsatz generieren.

DAS ÄLTESTE SUPERFOOD DER WELT: MINERAL- WASSER!



Der Multi-Trend

Natürliches Mineralwasser ist das **Trend-Getränk schlechthin** und der Spitzenreiter unter den gesundheitsfördernden Produkten: Es ist retro. Es ist vielseitig. Es hat keine Kalorien, ist bio und vegan. Wenn es aus der Region und in Glasflaschen daherkommt, ist es sogar umweltfreundlich. Außerdem ist natürliches Mineralwasser eines der **am strengsten überwachten Lebensmittel** in Deutschland. Es benötigt sogar als einziges Nahrungsmittel eine amtliche Anerkennung, bevor es in Verkehr gebracht wird. Dafür muss es viele Tests und Analysen über sich ergehen lassen. Gesünder und sicherer geht es nicht!

Slowfood in unglaublicher Vielfalt

In Deutschland gibt es etwa 200 Mineralbrunnen, die sich aus über 500 Mineralquellen bedienen. Es sind mehr als 500 verschiedene Mineral- und 27 Heilwässer auf dem deutschen Markt erhältlich, bei denen die Kundschaft die Qual der Wahl hat. Diese **Vielfalt** ist deshalb so einzigartig, weil Deutschland von Nord bis Süd und von West nach Ost über unterschiedliche Böden und klimatische Bedingungen verfügt.

Es dauert manchmal **Jahrhunderte**, bis Regenwasser durch die verschiedenen Gesteinsschichten ins Erdinnere gelangt. Auf seinem Weg in die Tiefe wird es **gereinigt** und bis auf kleinste Partikel durchgesiebt. Je nachdem, wie lange dieser Prozess dauert und wie das Gestein beschaffen ist, lagern sich die im Regenwasser enthaltenen Stoffe ab. Gleichzeitig nimmt das Wasser **Spurenelemente** wie Eisen und Zink sowie Mineralstoffe wie Magnesium, Kalzium und Natrium auf.

Entscheidend für die Menge und Zusammensetzung der gebundenen Mineralstoffe sind außerdem die Fließgeschwindigkeit des Wassers und die Temperaturen. Vor allem in vulkanischen Regionen reichert sich das Superfood auch noch mit **Kohlensäure** an. So tief unter der Erdoberfläche ist es vor Verunreinigungen gut geschützt. Sammelt sich ein Wasservorkommen unter einer schützenden Deckschicht, kann es mithilfe von Pumpen an die Oberfläche **befördert und abgefüllt** werden.

Der individuelle Mix aus Mineralien und Spurenelementen prägt den charakteristischen Geschmack des Mineralwassers. Anders ausgedrückt: Die Natur drückt jedem der über 500 deutschen Mineralwässer **unterschiedliche Stempel** auf.

Stille Wasser sind tief: Die Vorlieben der Deutschen

Wasser ist die **bedeutendste Warengruppe** in einem Getränkemarkt. Die Kategorie ist für die Kundenbindung besonders wichtig, da die Kund:innen vor allem wegen der Deckung ihres Wasserbedarfs in den Markt kommen. Fast 80 % bevorzugen **Wasser mit Kohlensäure**, da dieses erfrischend und vitalisierend wirkt. Die Speichelproduktion wird angeregt und die Zunge von intensiven Aromen gereinigt. Die Entwicklung in diesem Segment ist allerdings **rückläufig** – zugunsten der stillen Alternativen.

Kund:innen achten beim Kauf von Mineralwasser zuerst auf den **CO₂-Gehalt** des Produktes. Daneben ist die Gebinde-Art ausschlaggebend. Die Marke spielt bei der Kaufentscheidung ebenfalls eine wichtige Rolle, denn die Wasserkäufer:innen sind sehr treu und bevorzugen **regionale Marken**.

Wasser-Elektrolyt-Haushalt

Als Wasser-Elektrolyt-Haushalt bezeichnet man alle Vorgänge und Regulationsmechanismen im menschlichen Körper, die die **Aufnahme und Abgabe von Wasser** steuern. Er bestimmt außerdem die Verteilung der aufgenommenen Flüssigkeiten und ist der öffentliche Nahverkehr im Menschen.

Neben Flüssigkeit benötigt der Körper auch **Mineralstoffe** wie Kalzium, Magnesium und Kalium, um Konzentrationsprobleme, Kopfschmerzen und weitere Symptome zu vermeiden. Der männliche Organismus besteht zu 60 % aus Wasser, der weibliche zu 50 %. Das meiste davon lagert sich **in den Muskeln** ab. Ungefähr **2,5 Liter Flüssigkeit** gibt der Körper pro Tag über Schweiß, Atemluft, Stuhl und Urin ab. Diese Menge muss sowohl über Getränke als auch über Speisen ausgeglichen werden.

Wussten Sie schon, dass man bereits ein Durstgefühl bekommt, wenn man **0,5 % seines Gewichts** an Wasser verloren hat? Bei normaler körperlicher Betätigung empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung zusätzlich zur Nahrung **1,2 bis 1,5 Liter** Flüssigkeitsaufnahme pro Tag. Bei stärkerer Belastung, beispielsweise Sport oder schwerer körperlicher Arbeit, ist es mindestens **ein Liter pro Tag mehr**. Noch ein Hinweis zu Diäten und Abnehm-Programmen: Wer sein Gewicht reduzieren möchte, sollte mehr trinken. Am besten einen Liter pro Tag zusätzlich.

Nicht jedes Getränk eignet sich zum Durstlöschen. Säfte, Softdrinks und Milch sind aufgrund der enthaltenen Süßungsmittel bzw. Kohlenhydrate **sehr nährstoffreich** und somit Dickmacher. Grüner und schwarzer Tee sowie Kaffee sind lecker und in der Regel zuckerfrei, aber aufgrund ihrer **Inhaltsstoffe** kein guter Flüssigkeitsersatz. **Gute Durstlöcher** sind Wasser sowie ungezuckerte Kräuter- und Früchtetees.

Jetzt wissen Sie mehr als die meisten Ihrer Kund:innen. Nutzen Sie dieses Wissen in einer **Beratung**! So sorgen Sie dafür, dass sich Ihre Kund:innen gut aufgehoben fühlen und gerne wiederkommen.



WASSERGATTUNGEN

1 Quellwasser

- Unterliegt der Mineral- und Tafelwasserverordnung (MTVO)
- Benötigt keine amtliche Anerkennung
- Herkunft: unterirdische Wasservorkommen
- Entzug von Eisen, Schwefel, Mangan, Arsen und Fluorid erlaubt
- Abfüllung am Quellort
- Menge an Mineralstoffen und Spurenelementen darf variieren

2 Natürliches Mineralwasser

- Unterliegt der MTVO
- Benötigt amtliche Anerkennung
- Herkunft: Tiefengrundwasser
- Entzug von CO₂, Schwefel, Mangan, Arsen und Eisen erlaubt
- Ist ursprünglich rein, Zusatz von CO₂ erlaubt
- Abfüllung am Quellort

3 Tafelwasser

- Unterliegt der MTVO/Trinkwasserverordnung
- Aufbereitetes Trinkwasser mit Zusatz von Mineralwasser, Natursole, Meerwasser, Natriumchlorid und Magnesiumchlorid erlaubt
- Benötigt keine amtliche Anerkennung
- Mineralstoff-, Vitamin- oder CO₂-Zusatz erlaubt
- Keine Bindung an bestimmte Quelle oder Ort

4 Heilwasser

- Unterliegt dem Arzneimittelgesetz
- Benötigt amtliche Anerkennung und Nachweis über die heilende, lindernde oder vorbeugende Wirkung
- Herkunft: unterirdisches Wasservorkommen
- Alle anderen Anforderungen wie bei natürlichem Mineralwasser

Was Heilwässer können

- Zähne schützen
- Sodbrennen reduzieren (bei einem Hydrocarbonatgehalt von mindestens 1.300 mg/l)
- Magensäure reduzieren
- Verdauung anregen (bei einem Sulfatgehalt ab 1.200 mg/l)
- Harnsteine und Harnwegsinfekte vermeiden
- Knochen stärken (bei einem Kalziumgehalt ab 250 mg/l)
- Mineralstoffmangel vermeiden
- Magnesiummangel vermeiden

Das Auge trinkt mit!

Wussten Sie schon, dass der Begriff „enteist“ bedeutet, dass dem Wasser Eisen entzogen wurde? So wird verhindert, dass sich nach dem Öffnen braun-rötliche Flocken im Wasser bilden.

DEN KUND:INNEN DAS WASSER REICHEN:

- Wie hoch soll der Kohlensäuregehalt sein?
- Wie stark ausgeprägt ist Ihre körperliche Aktivität?
- Haben Sie Beschwerden, Mangelerscheinungen oder Wünsche, was den Mineralstoffhaushalt betrifft?
- Wie ist Ihre Preisvorstellung?
- Bevorzugen Sie Glas- oder PET-Gebinde?

WAS FÜR WEN?

Magnesiumhaltiges Mineralwasser

Magnesium beeinflusst das Nervenkostüm positiv. Als magnesiumhaltig gilt ein Mineralwasser **ab 50 mg pro Liter**. Es fördert die Konzentration, Kreativität und Nervenstärke und ist besonders gut für Menschen mit stressigem Lebenswandel geeignet. Der Tagesbedarf an Magnesium beträgt bei Frauen 300 mg, bei Männern 350 mg.

Kalziumhaltiges Mineralwasser

Kalzium beeinflusst den Aufbau und den Erhalt der Zähne und Knochen positiv. Auch die Blutgerinnung wird unterstützt. Als kalziumhaltig gilt ein Mineralwasser **ab 150 mg pro Liter**. Es ist besonders gut für Kinder im Wachstum und gesundheitsbewusste Menschen geeignet. Der Tagesbedarf an Kalzium beträgt bei Kindern und Jugendlichen 1.200 mg, bei Erwachsenen 1.000 mg.

Natriumhaltiges Mineralwasser

Natrium wird beim Schwitzen aus dem Körper geschwemmt. Als natriumhaltig gilt ein Mineralwasser **ab 200 mg pro Liter**. Der Tagesbedarf an Natrium beträgt bei Erwachsenen 550 mg. Bei Schweißverlusten entsteht ein Mehrbedarf.

Mineralwasser für Genussfreudige

Menschen, die besonderen **Wert auf Genuss** legen, wählen das Mineralwasser dem Anlass entsprechend, sodass es die Speisen nicht überdeckt.

Leicht mineralisiertes Mineralwasser

Menschen ohne besondere körperliche und geistige Anstrengungen, die **Wert auf Entspannung** legen, bevorzugen Varianten, die nur leicht mineralisiert sind.



Christinen
Erfrischend du selbst!

Ihre Umsätze kommen in Höchstform!

- Leicht und wiederverschließbar für unterwegs
- Steigert Impulskäufe
- Ansprechendes, zielgruppenkonformes Produktkonzept

- Hergestellt mit natürlichem Mineralwasser und 6 Vitaminen
- Erfrischend sportlich in der Top-Geschmacksrichtung Grapefruit-Zitrone



Christinen
ISO SPORT
Grapefruit-Zitrone
Isotonisches Sportiv-Getränk
Kalorienarm
6% Fruchtgehalt e 0,5l

„TO GO“-GEBINDE

- Anzeige -
www.christinen.de

INFUSED WATER ODER DOCH NUR KALTER TEE?

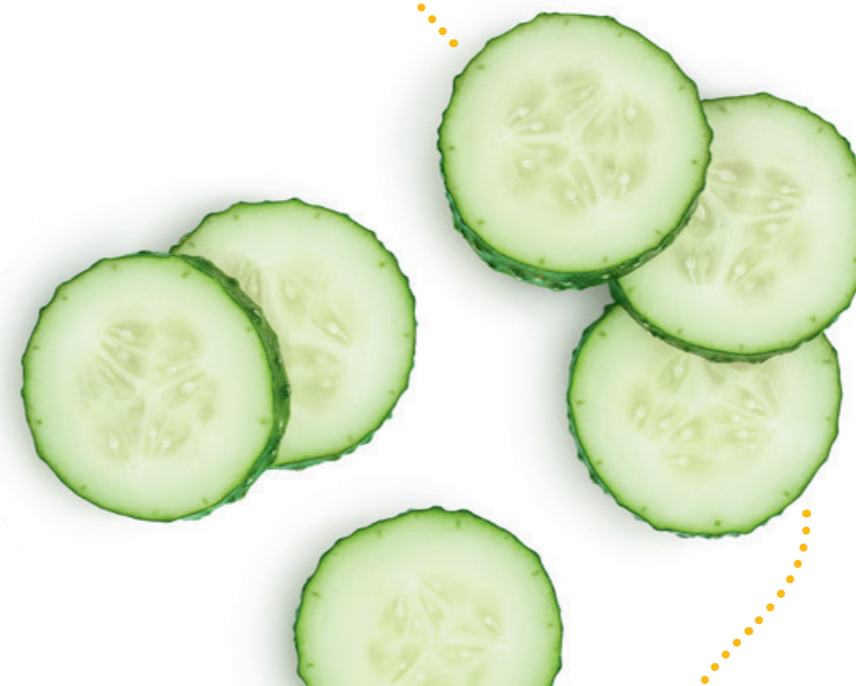
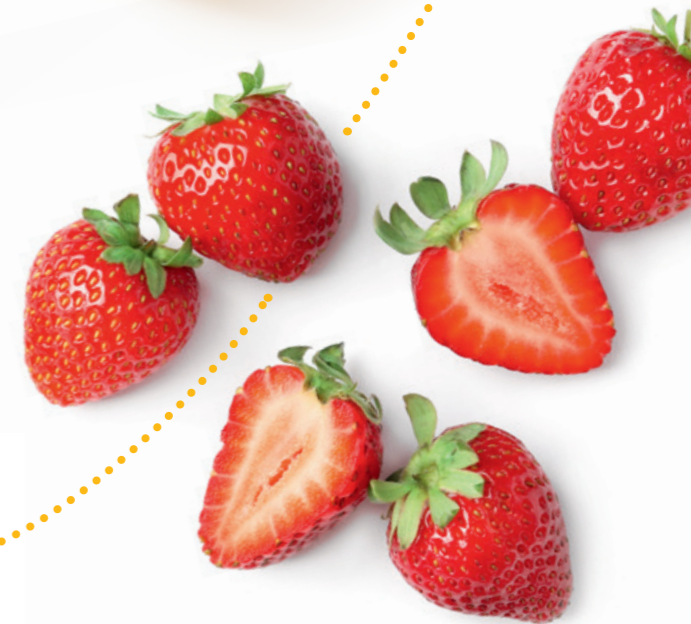
Aus den USA schwappen **Viele Trends** zu uns herüber und der eine oder andere bringt Leckeres mit sich: Muttis schlichte Kekse wurden zu reich verzierten Cookies, Haferflocken ließen unter dem Namen Oatmeal oder Porridge ihr staubiges Image hinter sich und wurden zu Frühstücks-Lieblingen. Etwas Ähnliches passiert seit einigen Jahren auch mit unserem herkömmlichen Wasser. Das, was unsere Oma wohl noch als kalt aufgegossenen Tee bezeichnet hätte, nennt man heute immer öfter Infused Water. Doch was versteht man eigentlich darunter?



„Infused“ bedeutet übersetzt „aufgegossen“ oder „durchgezogen“. Und genau das ist es auch schon: Mineralwasser werden frisches geschnittenes Obst, Gemüse und Kräuter hinzugefügt. Danach wird die Mischung für mindestens eine Stunde im Kühlschrank **kalt gestellt**, damit die Aromen und ätherischen Öle Zeit haben, vom Wasser aufgenommen zu werden. Im Gegensatz zu heiß aufgegossenen Getränken, wie z. B. Tee mit frischer Minze, dauert es bei gekühlten Erfrischungen etwas länger, bis sich die **Geschmacksstoffe** lösen.

Das aromatisierte Wasser ist nicht nur leckerer, es ist auch **kalorienarm und gesünder** als viele klassische Erfrischungsgetränke, da es weder Zucker noch künstlich hergestellte Süßungsmittel, Farbstoffe, Säuren oder andere Zusatzstoffe enthält.

Infused Water wird regelmäßig ein **positiver Effekt** für die Gesundheit zugeschrieben. Durch das zugesetzte Obst und Gemüse soll das Wasser einen Detox-Effekt, zusätzliche Energiekicks oder gar eine gesteigerte Fettverbrennung bewirken. Wir würden uns wohl alle wünschen, dass ein paar Erdbeeren und etwas Minze im Wasser all dies bewirken könnten, jedoch konnten in selbst gemachtem Infused Water diese Zusatzeffekte bisher nicht wissenschaftlich belegt werden. Wer jedoch durch die **Optik und den frischen Geschmack** motivierter ist, viel Wasser zu trinken, tut nachweislich etwas Gutes für seine Gesundheit.





Einen besonderen Frischekick bietet **Ingwer**. Klein geschnitten verleiht die Heilpflanze dem Wasser schon nach kurzer Zeit ihren typischen Geschmack, der durch gesunde **Scharfstoffe** wie Gingerole entsteht. Als sommerliche Kombinationen neben dem Klassiker Zitrone-Ingwer bieten sich auch Mischungen mit Gurke, Minze und frischen Beeren an. Der **Kreativität** sind hier keine Grenzen gesetzt!

Bei der Auswahl der Zutaten sollten Sie darauf achten, **Mineralwasser** statt Leitungswasser zu verwenden, da dieses dem Körper Mineralien zurückgibt, die zuvor ausgeschwitzt wurden. Außerdem sollten die Zutaten vor der Verarbeitung gründlich **gewaschen** werden.

Wenn beim Ingwer die Schale mitverwendet werden soll, greifen Sie am besten auf **Bio-Ingwer** zurück, um auf der sicheren Seite zu sein. Das fertige Wasser sollte **durchgehend gekühlt** und nicht länger als einen Tag aufbewahrt werden, da die Zutaten sonst verderben könnten. Einsatzbereit ist es aber schon nach einer Stunde im Kühlschrank.

Sie haben keine Lust, selbst zu schnippeln, und würden gerne ein fertiges Infused Water ausprobieren? Kein Problem! Insbesondere mit dem neuen Superfood Ingwer gibt es eine ganze Reihe von Optionen:

1. Voelkel natural Infused Water Orange Ingwer
2. Pfanner Pure Tea Ingwer
3. Gerolsteiner Kräuterwasser
4. hohes C Immun Water Ingwer Limette
5. RHODIUS Water Ein Hauch von Ingwer

Sie haben das verwendete Obst und Gemüse nicht direkt beim Trinken mitgegessen? Machen Sie einen leckeren Smoothie daraus!



ZURÜCK ZU DEN URSPRÜNGEN

Auszeit für Leib und Seele mit dem St. Primus Heilwasser

Zu Zeiten der alten Römer entdeckt und geschätzt, neben Gebeten als Heilmittel für die Erkrankten bekannt: Das St. Primus Heilwasser erfreut sich vieler Legenden. Fakt ist jedoch, dass das natürliche und reine Wasser aus der Adelholzener Primus Quelle das **körperliche Wohlbefinden unterstützt*** und das schon seit vielen Jahren. Die Quelle war im Jahr 1907 der Grundstein für den heutigen Mineralbrunnen, die Adelholzener Alpenquellen GmbH. Seither befindet sich die Quelle im Besitz der Kongregation der Barmherzigen Schwestern vom hl. Vinzenz von Paul. Als Erholungsort nutzten die Schwestern der Ordensgemeinschaft das Kurbad Adelholzen und schöpften Kraft an der Quelle. Damals wurde das St. Primus Heilwasser noch in aufwendiger Handarbeit von den Schwestern abgefüllt, heute gelangt es maschinell in die Flaschen. Nicht verändert haben sich mit nachhaltigem Handeln und dem Tragen **sozialer Verantwortung** jedoch die leitenden Werte des Unternehmens, die heute wichtiger sind denn je. Bewusster Konsum, der dem geistigen und körperlichen Wohlbefinden zuträglich ist, nimmt an Bedeutung zu. So werden mit den Erlösen des Unternehmens – nach Investition zur Erhaltung langfristiger Arbeitsplätze – die **sozialen Projekte** der Ordensgemeinschaft finanziert.

Mit der St. Primus Linie kommt Adelholzener dem Bedürfnis eines besonders sanften Lebensmittels nach: Neben dem St. Primus Heilwasser bietet der Mineralbrunnen inzwischen zwei St. Primus Mineralwässer an – die Sorte **Sanft** mit wenig Kohlensäure und die Sorte **Naturell** ohne Kohlensäure – und zwei Heimische Schorlen – St. Primus **Heimische Apfelschorle** und St. Primus **Heimische Rote Schorle**. Im teilbaren Träger gelangen die Produkte besonders einfach nach Hause – sowohl für den Familienvorrat als auch für den Single-Haushalt.

* Adelholzener St. Primus Heilwasser unterstützt natürlich die Verdauung. Mit wenig Kohlensäure versetzt. Traditionell angewendet zur Unterstützung der Funktion von Magen und Darm – zur Unterstützung der Harnausscheidung.
Gegenanzeigen: Nicht empfohlen bei Unverträglichkeit von großen Flüssigkeitsmengen bei schweren Herz-Kreislauf- und Nierenerkrankungen.



HAT JEMAND BOWLE GESAGT?

Bowle – das beliebte Getränk für Feste und Feiern. An den heißen Tagen des Jahres sehnen wir uns alle nach Erfrischung. Neben den bekannten Klassikern wie Mineralwasser oder Schorlen bieten sich auch Bowlen ideal als **Erfrischungsgetränk** an. Die Bowle ist ein kaltes, aromatisches Mischgetränk, das auf Basis von Wein oder Sekt gemischt wird. Der ideale Alkoholgehalt einer Bowle liegt **zwischen fünf und sechs Prozent**, wodurch sie sehr leicht und süffig ist. Es gibt aber natürlich auch eine Vielzahl an **alkoholfreien** Rezepten. Sie können den Sekt oder Wein z. B. gegen Saft oder Limonade austauschen. Wir haben drei leckere sommerliche Bowle-Rezepte zum Nachmachen für Sie herausgesucht:



Zutaten für 8 Personen:

- 1 große Wassermelone
- 2 Salatgurken
- 3 Limetten
- 150 ml Wodka
- 150 g Zucker

Erdbeer-Mojito-Bowle

Neben der Melone gibt es noch eine andere Frucht, die viele von Ihnen sicherlich direkt an den Sommer denken lassen: **die Erdbeere!** Auf vielen Sommerfesten ist die Bowle mit Erdbeeren sehr beliebt, da sie einfach und **schnell** gemacht ist: Wir präsentieren Ihnen die Erdbeer-Mojito-Bowle.

Zubereitung:

Legen Sie die Erdbeeren im Bowle-Gefäß mit Rum, Zucker, Limettensaft und Minze für 30 Minuten ein. Kurz vor dem Servieren geben Sie den Weißwein und das Mineralwasser hinzu. Wenn Sie lieber etwas mehr Schwips im Getränk mögen, können Sie das Mineralwasser auch weglassen und eine weitere Flasche Wein hinzufügen.

Zutaten für 8 Personen:

- 750 g Erdbeeren
- 75 ml weißer Rum
- 3 EL Zucker
- 4 EL Limettensaft
- 1 l Weißwein
- 0,75 l Mineralwasser
- Frische Pfefferminze

Die Bowle hat ihren Namen aufgrund des Gefäßes erhalten, in dem sie serviert wird. Das Getränk wird in einem schüsselartigen Glas serviert, das auf Englisch „bowl“ heißt. Während der 1950er bis 1970er Jahre erlangte die Bowle große Beliebtheit und ist seitdem als Partygetränk nicht mehr wegzudenken. Eine sehr beliebte Variante ist die auf Waldmeister basierende Maibowle – egal ob zum Anstoßen am 1. Mai oder zu anderen festlichen Gelegenheiten. Der Name „Maibowle“ kommt übrigens vom Waldmeister, da er in diesem Monat in Deutschland wächst.

Wassermelonen-Bowle

Die **Wassermelone** gehört einfach zum Sommer dazu, oder? Wir packen die wasserhaltige Frucht nun in den Mixer und füllen anschließend auf! Der passende Drink für den **perfekten** Sommerabend!

Zubereitung:

Schälen und würfeln Sie die Wassermelone in grobe Stücke. Legen Sie einige Würfel für die Garnitur zur Seite. Schneiden Sie eine halbe Gurke in Scheiben und legen Sie diese ebenfalls für die Garnitur zur Seite. Die restlichen Gurken schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Anschließend werden die Melonen- und Gurkenstücke püriert und durch ein Sieb gerieben. Pressen Sie die Limetten aus und geben Sie anschließend den Limettensaft, Wodka und Zucker hinzu und verrühren Sie alles. Anschließend stellen Sie die Bowle mindestens 30 Minuten kalt. Kurz vor dem Servieren geben Sie die Melonenstücke und Gurkenscheiben sowie die Eiswürfel hinzu.



Himbeerbowle

Auch für diejenigen, die die Bowle lieber **alkoholfrei** genießen möchten, haben wir einen Rezeptvorschlag. Wie wäre es mit einer leckeren Himbeerbowle?

Zubereitung:

Mischen Sie in dem Bowle-Gefäß die Himbeeren mit dem Sirup und lassen Sie die Früchte kurz ruhen. Anschließend geben Sie Cranberrynektar und die Minzblätter hinzu und füllen die Bowle mit Mineralwasser auf.

Zutaten für 8 Personen:

- 400 g tiefgekühlte Himbeeren
- 140 ml Holunderblütensirup
- 800 ml Cranberrynektar
- 800 ml Mineralwasser
- Frische Minzblätter



Frische-Tipp:

Bereiten Sie frische Früchte-Spieße vor und servieren Sie diese mit jedem Bowle-Glas. Das sieht nicht nur gut aus, sondern sorgt auch für einen frischen Geschmack.



Allgemein bietet sich für jede Frucht-Bowle an, diese über Nacht in Weißwein oder Sekt ruhen zu lassen. So können sich die Früchte mit Alkohol vollsaugen und entwickeln ein besonderes Aroma. Probieren Sie es doch mal aus!



- Anzeige -

DOPPIO PASSO

FÜR JEDEN ANLASS
DIE PERFEKTE WAHL



EINFACH GENIESSSEN

PRIMITIVO Die Doppio Passo Trauben werden zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet: ein Teil bei voller Traubenreife, der andere als spätere Ernte. So entsteht ein weicher und fülliger Wein mit Aromen von **Brombeeren, Kirschen und Waldfrüchten**.

ROSATO Für den Doppio Passo Rosato werden die Trauben schonend gepresst, was dem Wein eine elegante Farbe und ein außergewöhnliches Aroma mit intensiven Noten von **Brombeeren und Johannisbeeren** verleiht.

GRILLO Die Suche nach dem passenden Weißwein für Doppio Passo führte nach Sizilien, dem „Land der Sonne“. Der Wein ist beeindruckend frisch, angenehm fruchtig und überzeugt mit Aromen von **gelben Früchten und Zitrusnoten**.

WWW.DOPPIOPASSO.COM/DE

Woran denken Sie bei einem typisch portugiesischen Getränk? Portwein?! Richtig, aber Portugal hat viel mehr zu bieten. Werfen Sie mit uns einen Blick auf die landestypischen Getränke und erfahren Sie, was Sie als Spezialist:in wissen müssen.



TRAVEL & DRINK



Einst segelte Vasco da Gama um die Welt, um Neues zu entdecken. Heute ist es umgekehrt: Wir sind zu Gast in Portugal – „wo das Land endet und das Meer beginnt“ (Luís de Camões). Die Kombination aus fantastischen Küstenlandschaften, mildem Klima und sehenswerten Städten begeistert alle Touristen. Zu einem guten Urlaub gehören gutes Essen und Getränke, die man Schluck für Schluck genießt. Auch, wenn man wieder zu Hause und im Alltag angekommen ist.

Ginjinha – Kirsche ist Trumpf!

Ginjinha oder Ginja ist ein starker, bittersüßer **Sauerkirschlikör** aus der Region Lissabon. Obwohl er hierzulande nicht so bekannt ist, ist er doch ein Bestandteil der portugiesischen Kultur. Er zeichnet sich durch ein intensives Kirscharoma aus und wird in verschiedenen Ausprägungen angeboten: klassisch, mit Zimtnote oder mit Früchten.

Poncha da Madeira – auf die Gesundheit!

Poncha ist ein **Brand aus frischem Zuckerrohrsaft**, der traditionell mit Zitronensaft und Honig – manchmal auch mit Melasse oder Rohrzucker – versetzt wird. Er kommt auf max. 60 Vol.-%. Ihm werden sogar heilende Kräfte nachgesagt. Auf Madeira gibt es Bars, die sich ausschließlich auf dieses Getränk spezialisiert haben.

Wein – natürlich!

Portugal hat auch **einzigartige Weine** zu bieten, allen voran den fruchtig-spritzigen Vinho Verde aus leicht unterreifen grünen Trauben. Qualitätsweine kommen aus Anbaugebieten in allen Landesteilen. Die beliebtesten Rebsorten sind Alfrocheiro und Tinta Roriz.

Vinho Verde

1 DOC Vinho Verde
Vinho Regional Minho

Porto e Douro

3 DOC Douro/Porto
Vinho Regional Duriense

Bairrada

7 DOC Bairrada
Vinho Regional Beira Atlântico

Lisboa

9 DOC Encostas de Aire
10 DOC Óbidos
11 DOC Alenquer
12 DOC Arruda
13 DOC Torres Vedras
14 DOC Lourinhã
15 DOC Bucelas
16 DOC Carcavelos
17 DOC Colares
Vinho Regional Lisboa

Algarve

21 DOC Lagos
22 DOC Portimão
23 DOC Lagoa
24 DOC Tavira
Vinho Regional Algarve

Trás-os-Montes

2 DOC Trás-os-Montes
Vinho Regional Transmontano

Távora e Varosa

4 DOC Távora – Varosa
Vinho Regional Terras de Cister

Dão e Lafões

5 DOC Lafões
6 DOC Dão
Vinho Regional Terras do Dão

Beira Interior

8 DOC Beira Interior
Vinho Regional Terras da Beira

Tejo

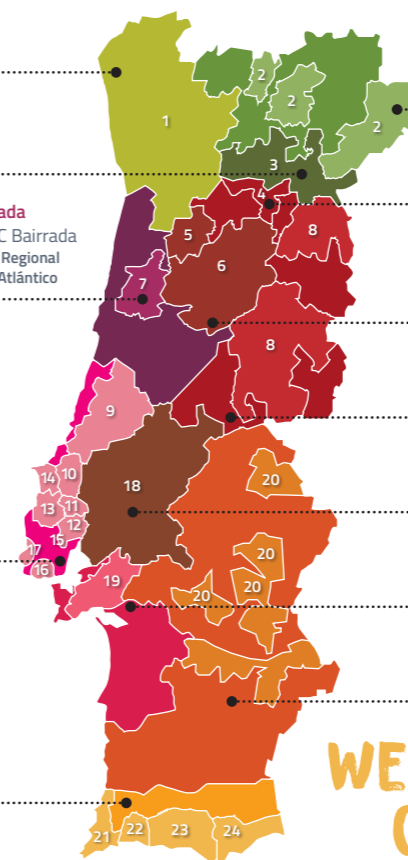
18 DOC do Tejo
Vinho Regional Tejo

Península de Setúbal

19 DOC Palmela e DOC Setúbal
Vinho Regional Península de Setúbal

Alentejo

20 DOC Alentejo
Vinho Regional Alentejano



WEINANBAUGEBIETE

Portwein – süß, der Portugiese!

Im Portugiesischen heißt er „Vinho do Porto“ oder „Port“: ein meist **roter Süßwein**. Sein Name leitet sich von der Hafenstadt Porto ab. Angebaut werden die Reben aber im **Douro-Tal**. Der Douro ist ein Fluss, der sich durch die Weinberge im Norden bis zum Atlantik schlängelt. Die Herstellungsweise des Portweins ähnelt der von klassischen Weinen – nur, dass beim Portwein durch Zugabe von Weinbrand die Gärung gestoppt wird. Dadurch ist er **süßer und stärker**. Lange Jahre war es still um ihn. Aber es hat sich vieles getan: Portwein wird heutzutage nicht nur gerne pur genossen, sondern auch als **„Portonic“**. Dieser Longdrink aus Portwein und Tonic ist der Cocktail für laue Sommernächte.

Die Portwein-Typen

Ruby: Das leuchtende Rubinrot hat dieser Art von Portwein seinen Namen gegeben. Rubys sind Cuvées aus verschiedenen Grundweinen die nur drei Jahre im Fass lagern. Sie sind fruchtig mit beerigen Noten.

Tawny: Tawnys sind ebenfalls Cuvées. Sie lagern allerdings drei bis fünf Jahre oder auch länger im Fass. Dadurch wird die Farbe eher Mahagoni bis bräunlich-rot. Auch die Süße wird intensiviert.

Vintage: Der edelste Tropfen unter den Portweinen. Etwa drei Mal pro Jahrzehnt wird eine besonders gute Weinlese zu Port verarbeitet. Die Produzenten können ihrem Port in diesen Fällen die Auszeichnung Vintage verleihen.

White Port und Rosé Port: Die aktuellen Trendsetter. Der Helle reift im Tank oder Holzfass und erhält so eine goldige Farbe. Seine rosa Verwandtschaft ist fruchtig süß und perfekt für die Zubereitung von kreativen Drinks geeignet.

Egal, ob Sie in den **bergigen Norden** des Landes fahren oder die **südliche Algarve** mit ihren großartigen Sandstränden bevorzugen: Portugal und seine Getränke sind immer eine Reise wert. Wer weiß, vielleicht sind auch Sie bald Stammgast, „wo das Land endet und das Meer beginnt“?



WHITLEY NEILL
HANDCRAFTED DRY GIN



WHITLEY NEILL
ORIGINAL GIN & TONIC

50 ml Whitley Neill Original Gin
Tonic Water
Eiswürfel
Zitrone

REISEBERICHT FINNLAND

Drei Monate und eine Cheerio Ausgabe später bin ich wieder zurück und das **Abenteuer Finnland** ist (leider) schon vorbei.

Was kann ich über Finnland sagen? Die Natur ist wunderschön. Während meines Aufenthaltes durfte ich sowohl vollkommene Dunkelheit mit viel Schnee als auch strahlende Helligkeit mit grünen Wiesen und Sonnenschein erleben. Ich kann verstehen, dass Finnland als **glücklichste Nation auf der Welt** gilt, denn die einzigartige Natur lädt zum Verweilen und Entspannen ein! Im Vergleich zu den Deutschen sind die Finnen sehr gelassen und wirken nicht so hektisch und gestresst.



UNSERE DUALE STUDENTIN VIVIANNE

Es heißt, dass die Finnen sehr zurückhaltend sind. Dies kann ich nur teilweise bestätigen, denn es kommt auf die Situation an, in der man auf einen Finnen trifft. Am Tag sind sie am liebsten unter sich und ruhiger, dafür am Abend und in der Nacht umso lauter und bunter. Sie feiern am liebsten zu bestimmten Mottos und das **mit reichlich Getränken**. Einige der typischen Getränke-Spezialitäten, die ich während meines Aufenthaltes natürlich probiert habe, haben wir Ihnen in der letzten Ausgabe vorgestellt.

Für mich persönlich haben nicht alle finnischen Getränke meinen Geschmack getroffen, aber ich bin dennoch froh, sie kennengelernt zu haben.

Das **Bier mit dem Bären** ist ein sehr herbes und starkes Bier, welches gewöhnungsbedürftig ist. Das Nationalgetränk **Salmiakki** empfehle ich jedem, der Fan von Lakritz ist. Allen anderen würde ich das Gegenstück **Lakka** ans Herz legen, welcher ein fruchtiger und leichter Likör ist. Ein Longdrink mit dem **Finlandia Wodka** ist ebenfalls ein Klassiker. Der Wodka lässt sich aufgrund seines milden Geschmacks auch optimal pur genießen!



Mein absoluter Geheimtipp und liebstes Getränk ist ein Shot bestehend aus einem Blaubeer-Likör und einer dünnen Schicht Schlagsahne. Diese Spezialität sollten Sie unbedingt probieren, wenn Sie Finnland besuchen!



Beste bayerische Braumeister-Qualität mit ERDINGER Brauhaus

BRAUTRADITION AUS LEIDENSCHAFT

ERDINGER kann auch Hellbier – schon seit über 30 Jahren braut die Privatbrauerei für die Stadt und die Region Erding bestes Hellbier. Jetzt bietet sie zum ersten Mal unter ihrem starken Markendach mit ERDINGER Brauhaus Helles und ERDINGER Brauhaus NaturRadler zwei untergärige Spezialitäten in ganz Deutschland an.

ERDINGER Brauhaus Helles hat alles, was ein echtes bayerisches Helles braucht: Es ist **herrlich süffig und harmonisch mild**. Ideal läuft es bei 8 °C. Das ist beste bayerische Braumeister-Qualität aus der Bierstadt Erding. Wer es zitronig-fruchtig frisch mag, wird sich in das ERDINGER Brauhaus NaturRadler verlieben. Der perfekte fifty-fifty-Mix aus fruchtig-frischer „Wild-Zitrone“ und süffigem Helles – das ERDINGER Brauhaus NaturRadler schmeckt einfach a bissel besser. Ob mit oder ohne Zitrone, für geschmackliche Kurzurlaube in Bayern braucht's weder Seen noch Kloster und auch keine Geschichten aus dem Biergarten. Nur die Biere von ERDINGER Brauhaus.

Mit seinen zwei herausragenden Spezialitäten, einem erfrischenden Markenauftritt und einer frechen Kommunikation mit Augenzwinkern setzt ERDINGER neue Impulse am Hellbier-Markt. Statt der branchenüblichen blauen Kästen sorgt der grüne ERDINGER Brauhaus-Kasten für die optische Differenzierung im Handel. Unsere Frische-Verliebten, **Kathi und Basti**, grüßen von den Flaschenetiketten – beim Helles gesellig in Tracht, beim NaturRadler natürlich und echt aus dem Zitronengarten. Auch auf Instagram (@erdinger.brauhaus) und der Homepage (www.erdinger-brauhaus.de) überzeugen Kathi und Basti Bierliebhaber:innen mit bayerischem Charme von ERDINGER Brauhaus NaturRadler und ERDINGER Brauhaus Helles.





Ein Jahr
nach der
Flutkatastrophe –
alles wieder
im Reinen?

WEINBAU IM AHRTAL

Über ein Jahr ist die **Flutkatastrophe** nun her. Ihre enorme Wucht überraschte die Bürger:innen und Verantwortlichen in Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz völlig. Der Deutsche Wetterdienst hatte bereits am Morgen des 14. Juli 2021 vor „**extremen Unwettern**“ gewarnt. Im Laufe des Tages wurden aus sonst ruhigen Flüssen reißende Gewässer, die Häuser überfluteten und mit sich rissen. **Über 180 Menschen** mussten ihr Leben lassen und Hunderte weitere wurden verletzt. Eine noch viel größere Anzahl an Menschen musste dabei zusehen, wie Wasser und Schlamm unerbittlich **alles zerstörten**, was ihnen lieb und teuer war. Schutt und Chaos blieben zurück. Als die ersten Helfer:innen von außerhalb zum Aufräumen und zur Hilfe anrückten, schlug die **Verzweiflung** der Menschen zum ersten Mal in eine kleine **Erleichterung und Dankbarkeit** um.

Die Unterstützung in den folgenden Tagen, Wochen und Monaten war überwältigend. Es wurden Spenden gesammelt, Aufräumaktionen gestartet und Schlafplätze angeboten.

Bereits am ersten Wochenende nach der Katastrophe kamen Winzer:innen aus den umliegenden Weinbauregionen zur Hilfe. Neben ihrer Arbeitskraft stellten sie **Maschinen und Geräte** zur Verfügung. Die Hochschule Geisenheim rief ihre ehemaligen Weinbau- bzw. Önologie-Student:innen dazu auf, ebenfalls in den Weinbergen, Kellern und Betrieben auszuhelfen. Zahlreiche Weinbauern und Weinbäuerinnen aus ganz Deutschland schnürten außerdem unter dem Label „**SolidAHRität**“ Pakete mit ihren eigenen Produkten zusammen, die im Handumdrehen vergriffen waren und deren Erlöse den Betroffenen zugutekamen.



Die Vinothek der Winzer-genossenschaft Dagernova stand fast bis zur Decke unter Wasser.

Hinzu kommt ein weiteres Problem: Die Winzer:innen sowie viele betroffene Anwohner:innen im Ahrtal fühlen sich von der Regierung **alleingelassen** und warten noch heute auf ihre Wiederaufbauhilfen. Ein Grund dafür ist ein **bürokratischer Wirrwarr**: Je nachdem, ob der Schaden an den Weinbauflächen selbst, an Gebäuden oder an Maschinen entstanden ist, müssen sich die Betroffenen an drei unterschiedliche Institutionen wenden. Es ist also ein **Kampf an mehreren Fronten**, den die Flutopfer führen müssen.

Grund genug, noch einmal genauer nachzufragen: Wie geht es den Betroffenen heute, **ein Jahr nach der Flutkatastrophe?**

Das cheerio-Team ist dazu ins Ahrtal gefahren und konnte mit **Mirco Burkardt** von der Winzergenossenschaft Mayschoß und **Vivien Greber** von der Winzergenossenschaft Dagernova sprechen.

Allein bis Januar 2022 konnten rund **70.000 Helfer:innen** gezählt werden. 50 kleine und große Busse waren als Shuttledienst im Dauereinsatz und legten **384.000 km** zurück, um die Menschen in die betroffenen Gebiete zu bringen. Doch das kleine Weinbaugbiet steht noch vor **weiteren Herausforderungen**.

Nur fünf der 65 Weinbaubetriebe wurden vom Hochwasser verschont. Insgesamt besitzt die Ahr **563 Hektar Rebfläche**, davon waren **60 Hektar, also knapp 11%**, von der Flutkatastrophe betroffen. Der Flächenverlust klingt zunächst nicht verheerend, doch schätzt der Winzerverband den gesamten finanziellen Verlust durch Schäden an Weinbergen, Weingütern und Maschinen auf eine Summe von über **200 Millionen Euro**. Selbst wenn die zerstörten Rebstöcke baldmöglichst ersetzt werden, vergehen **Jahre oder Jahrzehnte**, bis sie den gleichen Ertrag bringen wie ihre Vorgänger.



Der Weinkeller der Winzer-genossenschaft Dagernova. Die Fässer wurden in der Flut durch den Keller getragen und liegen seitdem unverändert.



Der Weinkeller der Winzer-genossenschaft Mayschoß stand komplett unter Wasser.



Herr Greber, vielen Dank, dass Sie uns für ein Interview zu Verfügung stehen. Die Flutkatastrophe vor einem Jahr hat viel zerstört. Können Sie abschätzen, wie viele Flaschen Wein bei Ihnen durch die Naturkatastrophe vernichtet wurden?

Vivien Greber: Durch die Flut wurden schätzungsweise **100.000 bis 120.000 Flaschen Wein** zerstört, welche durch das Wasser und den Schlamm nicht mehr zum Verzehr geeignet sind.

Welche Maschinen und Gerätschaften sind während der Flut bei den Mitgliedern der Winzergenossenschaft Dagernova verloren gegangen oder zerstört worden?

Vivien Greber: Wir waren **nicht so stark betroffen** wie beispielsweise die Winzergenossenschaft Mayschoß. Unsere Traubenannahmen und Keller sind glücklicherweise verschont geblieben. Allerdings wurden unter anderem die **Erntemaschinen** unserer Mitglieder stark geschädigt. Die Flut hat ihre Traktoren, Landmaschinen und Weinbergs-Raupen **mitgerissen oder zerstört**.

Haben Sie viele Hilfsangebote erhalten und konnten Sie diese auch annehmen?

Vivien Greber: Wir haben **enorm viel Hilfe** erfahren. Nicht nur Laien kamen zur Weinlese, sondern auch viele **Winzerkollegen und -kolleginnen** von Rhein, Mosel oder der Pfalz. Selbst ein paar Winzer:innen aus **Südafrika** sind extra an die Ahr gereist, um zu unterstützen. Wir haben die Helfer:innen entsprechend an unsere Mitglieder vermittelt – je nachdem, wo gerade am **nötigsten ihre Hilfe** gebraucht wurde.

Vivien Greber
Winzergenossenschaft
Dagernova



Benötigen Sie weiterhin finanzielle Unterstützung oder können die Menschen Ihnen besser anderweitig helfen?

Vivien Greber: Die Region lebt vom Tourismus. Daher ist es wichtig, dass die Menschen weiterhin **das Ahrtal besuchen** und uns Winzer und Winzerinnen sowie die Gastronomie und Hotellerie unterstützen.

Was würden Sie sich für die Zukunft wünschen?

Vivien Greber: Ein **flutkatastrophenfreies Ahrtal**. Dass uns die Leute weiterhin unterstützen, der **Wiederaufbau** schnell vorantreibt, der **Tourismus** zurückkehrt und die Leute **fleißig Ahrwein kaufen**.

Waren auch die Weinberge Ihrer Mitglieder betroffen? Falls ja, wie viele Hektar sind der Flut zum Opfer gefallen?

Mirco Burkardt: Ja, auch die Weinberge unserer Mitglieder waren von der Flut betroffen. In der Summe wurden **ca. 15 Hektar Anbaufläche** durch die Flut zerstört. Nach aktuellem Stand dürfen davon **5 bis 10 Hektar** nicht wieder bewirtschaftet werden, weil sie sich in den **überflutungsgefährdeten Gebieten** befinden.

Können Sie sagen, wie viel Schaden in Euro die Flutkatastrophe bei Ihnen in der Winzergenossenschaft Mayschoß angerichtet hat?

Mirco Burkardt: Nach aktuellen Schätzungen liegt der Schaden bei über **20 Millionen Euro**. Die Wiederaufbaukosten für die beiden Standorte Mayschoß und Walporzheim liegen aktuell bei etwa **29,5 Millionen Euro**.

Die Kosten für Altenahr können wir aktuell noch nicht beziffern. Sie liegen noch mal zusätzlich **zwischen fünf und sechs Millionen Euro**.

Hatten Sie die Möglichkeit, mit Ihrem Betrieb irgendwohin auszuweichen und weiter zu produzieren?

Mirco Burkardt: Wir konnten glücklicherweise die Traubenannahme und den Keller bis eine Woche vor der Lese wieder so herrichten, dass die **Weinlese wie gewohnt** stattfinden konnte. Die Verarbeitung der gelesenen Trauben war ebenfalls wieder möglich. Unser Lager wurde schwer getroffen, hier konnten wir glücklicherweise die abgefüllten Weine bei einer **befreundeten Spedition** unterbringen. Aber auch ansonsten war die **Hilfe sehr groß**. Wir hatten ebenfalls die Möglichkeit, den Wein in anderen Genossenschaften abzufüllen und in eigenen Fässern zu lagern. Die **Solidarität** war hier sehr groß und dafür bin ich sehr dankbar.

Ist die Unterstützung, die Sie vor einem Jahr erfahren haben, auch heute noch vorhanden?

Mirco Burkardt: Die Unterstützung ist inzwischen weniger geworden. Sie wird aber auch nicht mehr in dem Maße benötigt wie am Anfang. **Zur Weinlese** werden wir sicherlich noch einmal froh über freiwillige Helfer:innen und Material für den Wiederaufbau benötigt. Vor allem auch, um die Betriebe am Leben zu erhalten.

Wie sah es mit finanzieller Unterstützung bei Ihrer Genossenschaft aus?

Mirco Burkardt: Finanzielle Unterstützung war sehr schnell da. Die Versicherungen haben **sehr schnell** gearbeitet und die Gelder freigegeben. Bei den Spendengeldern läuft es sehr **schleppend**, da Unternehmen der Gesetzgebung nach keine Spendengelder empfangen dürfen. Durch den Flutwein bzw. „**SolidAHRitätswein**“ konnten unsere Mitglieder bereits Teile des Wiederaufbaus finanzieren. Wichtig wäre aber nun, die teilweise **eingefrorenen Gelder** schnellstmöglich freizugeben.

Benötigen Sie weiterhin finanzielle Unterstützung oder können die Menschen Ihnen besser anderweitig helfen?

Mirco Burkardt: Klar benötigen wir weiterhin finanzielle Unterstützung. Allerdings haben wir das Problem, dass wir diese **Spendengelder nicht abrufen können**. Deswegen hilft es uns im Moment mehr, wenn die Menschen zu uns ins Ahrtal kommen und **unsere Wein kaufen** und die wenigen verbliebenen Restaurants unterstützen. Das Ahrtal lebte bisher vom Tourismus und das soll auch in Zukunft weiterhin so sein.

Wie ist die Aussicht auf den 22er Jahrgang, Herr Burkardt?

Mirco Burkardt: Bisher sieht es nach einem **sehr guten Jahrgang** aus. Die Wetterbedingungen waren bisher ideal. Wir hoffen für die letzten Wochen auf weiterhin so gutes Wetter, damit wir **ideale Lesebedingungen** haben.

Vor welchen Herausforderungen stehen Sie in diesem Jahr bei der Weinlese?

Mirco Burkardt: Aktuell stehen wir vor drei Baustellen: Zum einen haben wir die **zerstörten Gebäude**, wie die Vinothek oder das Restaurant. Hier müssen wir, wie gesagt, abwarten, welche Summe wir von der Versicherung erhalten, bevor wir die Gebäude abreißen können. Des Weiteren steht bald die **Weinlese** an. Und drittens sind wir ja nicht nur geschäftlich betroffen, sondern auch privat. Viele unserer **Wohnhäuser** sind ebenfalls durch die Flut zerstört worden, sodass auch hier viel Arbeit ansteht.

Im letzten Jahr kamen viele Helfer:innen aus ganz Deutschland, um nicht nur bei den Aufräumarbeiten, sondern auch um bei der Weinlese zu unterstützen. Wird Ihnen die Erntehilfe in diesem Jahr ebenfalls wieder angeboten?

Mirco Burkardt: Ja. Es gibt ein **Onlineportal**, auf dem sich die Freiwilligen registrieren können. Diese Helfer:innen werden dann **je nach Bedarf** an die Winzer:innen vermittelt. Es sind auch viele Freiwillige aus dem letzten Jahr wieder dabei.

Wir bedanken
uns recht herzlich
bei Herrn Greber
und Herrn Burkardt
für die intensiven
Gespräche.



Mirco Burkardt
Winzergenossenschaft
Mayschoß

Herr Burkardt, auch Ihnen vielen Dank, dass Sie sich die Zeit für uns nehmen! Ein Jahr ist die Naturkatastrophe hier im Ahrtal nun her. Wie hat Sie die Flut getroffen?

Mirco Burkardt: Die Flutkatastrophe hat uns an allen drei Standorten der Winzergenossenschaft Mayschoß getroffen: **in Altenahr, in Mayschoß und in Walporzheim**.

In Altenahr wurde **alles zerstört**, die Vinothek, der Saal sowie das Restaurant. Nach aktuellem Stand wissen wir nicht, ob und in welchem Rahmen wir den Standort in Altenahr wieder aufbauen dürfen.

Unsere Zweigstelle Walporzheim hatte die **geringsten Schäden**. Hier beläuft sich der Sanierungsaufwand auf 1,5 Millionen Euro.

In Mayschoß wurden **alle Gebäudeteile** schwer beschädigt, mit Ausnahme der technischen Produktion, die nur leicht betroffen war und vor Beginn der Lese wieder aufgebaut werden konnte. Das Lager, die Vinothek und das Restaurant wurden so stark verwüstet, dass sie nur noch **abgerissen** werden können. Aktuell befinden wir uns, wie gesagt, bei den anderen Gebäudeteilen bereits im **Wiederaufbau**. Die Vinothek ist erst einmal in einen anderen Teil umgezogen und für die Verwaltung wurden **Container** errichtet.

Der Besuch im Ahrtal hat gezeigt, wie heftig die Auswirkungen dieser Jahrhundertflut noch heute sind. **Brachflächen** prägen das Bild, wo früher Wohn- und Wirtschaftsgebäude standen. Der **Wiederaufbau** geht an einigen Stellen sehr schnell, an anderen Stellen eher langsamer voran. Dass es an einigen Stellen eher langsamer voran geht, liegt vor allem an den **bürokratischen Hürden**. Für viele Menschen ist auch ein Jahr nach der Katastrophe noch nicht klar, **wie viel Geld** sie überhaupt für den Wiederaufbau erhalten. Nur die Minderheit der Betroffenen dort hatten ausreichende Gebäude – und Elementarversicherungen, sodass sie auf die **Spenden angewiesen** sind. Doch diese Spendengelder tatsächlich zu bekommen ist ein **langer, komplizierter Weg**. Was die Winzer:innen und die Menschen des Weinbaugebietes antreibt und optimistisch stimmt, ist die **Solidarität und Unterstützung** der Bevölkerung. Die Bewohner:innen dort sind zusammengewachsen, da alle ein ähnliches Schicksal teilen. Bis dort aber wieder Normalität herrschen wird, werden noch **Jahre vergehen**. Nicht nur deshalb ist es wichtig, dass den Geschädigten im Ahrtal auch **in Zukunft Unterstützung** angeboten wird. Egal, ob in finanzieller oder persönlicher Form.



Der ehemalige Partykeller von der Winzergenossenschaft Mayschoß.



Die Vinothek und das Restaurant der Winzergenossenschaft Mayschoß. Das Gebäude wird abgerissen.



Die Ahr – ein Jahr später



Gerolsteiner Erfrischungsgetränke:

NEUE STRUKTUR, NEUER LOOK

Gerolsteiner, in Deutschland Marktführer unter den Mineralwassermarken, will sich künftig im Geschäftsfeld Erfrischungsgetränke **breiter aufstellen** und setzt dabei sowohl auf Produkte als auch auf Verpackungen. Schlüsselgebilde sind für Gerolsteiner bei den Erfrischungsgetränken **0,75-Liter-Glas-Mehrweg** und **0,75-Liter-PET-Einweg**, da beide unterschiedliche Anlässe und Zielgruppen bedienen. Neben Neuheiten wie Gerolsteiner Tee, Gerolsteiner Leichte Schorle und Gerolsteiner Leichte Limo ist die Neustrukturierung des Sortiments ein wichtiger Schritt.

Neu eingeführt: Gerolsteiner Tee



Klassiker & Neuheiten: 13 Erfrischungen in PET-Einweg

Seit Mai präsentieren sich die Erfrischungsgetränke mit einem **aufgeräumten Portfolio**, das sich in die vier Produktbereiche Fruity Water (aktuell 3 Sorten), Schorle (aktuell 4 Sorten), Limonade (aktuell 4 Sorten) und Tee (aktuell 2 Sorten) untergliedert. Beliebte Klassiker finden sich darin genauso wie neue Konzepte. Ein **frisches Etikettendesign** erlaubt, schnell zu erkennen, zu welcher Kategorie das jeweilige Getränk gehört. Zeitgleich mit der Etiketten-Umstellung wurde das **Einweggebilde modernisiert**.

Erfrischungsgetränke in Glas-Mehrweg – im 6er-Kasten kombinierbar

Angesichts der wachsenden Popularität der Verpackungsvariante Glas hat Gerolsteiner, führender Anbieter für Mineralwasser in Glasflaschen, seit Juli 2021 auch fünf beliebte Erfrischungsgetränke in **0,75-Liter-Glas-Mehrweg** auf den Markt gebracht: Gerolsteiner Apfelschorle, Gerolsteiner Limo (Orange und Zitrone) sowie die kalorienarmen Erfrischungen Gerolsteiner Apfel-Zitrone und Gerolsteiner Zitrone. Im April kam neu Gerolsteiner Leichte Schorle Apfel-Johannisbeere hinzu. Die Sorten lassen sich im 6er-Kasten **nach Belieben kombinieren** und bequem transportieren.



Die Gerolsteiner Erfrischungsgetränke in Glas-Mehrweg

SOMMER AUF BALKONIEN



Sommer, Sonne, Urlaub?! Endlich!

Nach zwei Jahren Corona-Pandemie ist die **Reiselust** so groß wie lange nicht. Also den Koffer packen und ab zum Bahnhof oder Flughafen. Doch auch hier ist die Pandemie weiterhin spürbar, denn der lockdownbedingte **Stellenabbau** führt zu enormem Chaos, vor allem an den deutschen Flughäfen. Viele Flüge fallen ersatzlos aus und somit der Urlaub ins Wasser! Doch lassen Sie den Kopf nicht hängen, wir geben Ihnen Tipps, wie Sie im Handumdrehen Ihren **Balkon zur einem Urlaubsort** gestalten. Wer benötigt da noch die Costa Brava in Spanien, die Amalfi-Küste in Italien oder das Ferienhaus in Schweden?

Auf dem eigenen Balkon lässt es sich mindestens genauso gut entspannen wie am Strand. Sie wollen trotzdem nicht auf Wasser verzichten? Kühlen Sie sich mit einem **Fußbad** ab! Einfach eine Wanne, einen großen Topf oder ein Kinderplanschbecken aufstellen und mit Wasser befüllen. Für ein **warmes Bad**, welches übrigens auch gegen Schweißfüße hilft, geben Sie fünf Liter Wasser und 500 ml Apfelessig in Ihren Behälter. Baden Sie Ihre Füße 15 bis 20 Minuten darin! Wer ein **kalttes Fußbad** bevorzugt, der kann nach Belieben ätherische Öle hinzufügen. Wir empfehlen ein paar Tropfen Zitronen- und Rosmarinöl oder zur intensiven Entspannung Lavendel- oder Rosenöl.

Der perfekte Sommerdrink darf natürlich auch nicht fehlen!



- 60 ml Orangensaft
- 60 ml Ananassaft
- 10 ml Limettensaft
- 20 ml Grenadine-Sirup
- Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- Crushed Ice

Tropical Summer Dream

Tauchen Sie den Rand eines Glases **in Zucker**. Mischen Sie die **drei Säfte** zusammen und füllen das Zuckerrand-Glas mit **Crushed Ice** auf. Anschließend geben Sie die Saftmischung **hinzu**. Gießen Sie vorsichtig den **Grenadine-Sirup** über einen Löffel in das Glas und füllen Sie es langsam mit kohlensäurehaltigem **Mineralwasser** auf. Dann nach Bedarf mit Cocktailspieß dekorieren und voilà, fertig ist die sommerliche Erfrischung!

Unser Buchtipp

MAN VERGISST NICHT, WIE MAN SCHWIMMT
CHRISTIAN HUBER
ROMAN
dtv

Zu einem Strand- oder Pool-Tag gehört neben einem leckeren Drink auch ein gutes Buch! Wir empfehlen Ihnen: „**Man vergisst nicht, wie man schwimmt**“ von Christian Huber. Dieser Roman nimmt Sie mit viel Gefühl auf eine Reise in die Jugend. Pascal, genannt Krüger, kann den Sommer nicht genießen, als plötzlich ein geheimnisvolles Mädchen auftaucht und sie zusammen einen alles verändernden letzten Sommertag verbringen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß, Entspannung und Sonne bei Ihrem **Sommer auf Balkonien!**

SEIT 1803
Krombacher
NaturRadler

ZITRONIG. FRUCHTIG. FRISCH.

MIT NATURTRÜBEM ZITRONENSAFT. VERFEINERT MIT ORANGE & APFEL.





DIE NEUEN

Gehring Bunte Christinen Wellness Life Pfirsich Hanf

Die Kombination aus Grüntee, Hanfaufguss und Pfirsich in Verbindung mit natürlichem Mineralwasser sorgt für prickelnde Sommerstimmung. Mit nur 30 Kilokalorien auf 100 ml ist dieses Getränk nicht nur abwechslungsreich, sondern auch eine leichte Erfrischung für die sonnige Jahreszeit. Nun gibt es Christinen Wellness Life Pfirsich Hanf auch in der nachhaltigen 0,75-l-Blauglas-Mehrwegflasche.

12 x 0,75-l-MW-Glasflasche



Adelholzener Heimischer Rhabarber

Der innovative Impuls in der bestehenden, heimischen Produktlinie weiß sowohl durch das regionale und zeitgeistige Konzept als auch durch den erfrischenden Geschmack zu überzeugen.

0,5-l-MW-Glasflasche

Adelholzener Primella Zitrone und Orange

Die beiden fruchtig-frischen Limonaden mit Retro-Charme garantieren den perfekten Limonaden-Genussmoment – nicht nur an heißen Sommertagen.

0,5-l-MW-Glasflasche



Eckes Granini granini Schorle

Die naturtrüben und nachhaltigen Schorlen präsentieren sich schon länger in der stylischen 0,33-l-Longneck-Mehrweg-Glasflasche. Neben den Sorten Apfel und Rhabarber gibt es nun die prickelnde neue sortenreine Maracujaschorle – mit intensiv aromatischer Maracuja, tropischer Süße und der typisch fein-säuerlichen Note! Die Schorlen sind eine erfrischende Kombination aus prickelndem Wasser und der bekannten granini Fruchtqualität.

0,33-l-MW-Flasche,
24 x 0,33-l-MW-Kiste



Gerolsteiner Erfrischungen in der Longneck-Flasche

Seit März gibt es vier Neuheiten in der Longneck-Flasche: zwei Limos (Citrus-Minze, Orange-Passionsfrucht), eine sortenreine Elstar-Apfelschorle und das außergewöhnlich mineralstoffreiche Mineralwasser Ursprung.

24 x 0,33-l-Longneck-Glasflasche, MW



Gerolsteiner Tee

Gerolsteiner Tee wird nach dem Cold-Brew-Verfahren hergestellt, ist natürlich erfrischend und kalorienarm und enthält weniger Zucker als herkömmliche Eisteegetränke. Den Tee gibt es in den Sorten Zitrone und Pfirsich.

0,75-l-PET-EW-Flasche, Sixpacks

Gerolsteiner Leichte Schorle Apfel-Johannisbeere

Neu im Gerolsteiner Glas-Mehrweg-Sortiment: Die leichte Schorle sorgt mit 30 Prozent Frucht plus kohlenstoffhaltigem Gerolsteiner Mineralwasser für angenehm fruchtige, kalorienarme Erfrischung.

6 x 0,75-l-Glasflasche





Bundaberg

Bundaberg steht für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, gebraut nach traditioneller Rezeptur für Freunde des einzigartigen Geschmacks. Jetzt gibt es die Sorten Ginger Brew, Lemon Brew und Orange Brew im praktischen 4er-Pack.

4 x 0,33-l-MW-Flasche und Mix-Display

Karlsberg MiXery Iced Yellow

Den Energy-Kick mit Zitronen-Geschmack bekommen Sie ab sofort mit dem neuen MiXery Iced Yellow.

24 x 0,5-l-Dose DPG und Mix-Display



Coca-Cola Monster Khaotic, Reserve White Pineapple, Ultra Watermelon und Ultra Gold

Den erfolgreichen Monster Energy Klassiker gibt es nun in neuen Sorten. Leuchtendes Graffiti-Design, entworfen vom legendären Streetart Künstler RISK im angesagten Schmetterlingslook, ziert die neue Monster Energy Khaotic Dose. Der neue Energy-Drink schmeckt nach tropischer Zitrone.

Zwei Neuzugänge gibt es in der Core-Range mit den exotischen Sorten Wassermelone und Ananas. Full Sugar, full Flavor!

Der Hingucker in Gold ist der neue Monster Ultra Gold im exklusiven Design. Erfrischende Ananas sorgt für ein tropisch-fruchtiges Geschmackserlebnis. Die perfekte Ergänzung der Ultra-Range ohne Kalorien und ohne Zucker!

500-ml-Dose

Coca-Cola Fanta Exotic, Mango & Dragonfruit, Strawberry & Kiwi, Lemon & Elderflower

Fanta präsentiert die neuen exotischen Sorten in Dosen. Nun muss niemand mehr in den Urlaub fahren, um den exotischen Fruchtgeschmack von Orange, Pfirsich und Passionsfrucht erleben zu dürfen. Fanta Exotic schmeckt nach Tropen, Strand und Palmen!

Süß-säuerliche Fruchtaromen treffen in der neuen Fanta Mango & Dragonfruit aufeinander.

Nach guter Laune und nach Sommer schmeckt die neue Fanta Strawberry & Kiwi. Sie ist der ideale Mix aus vollmundig-süßem Erdbeergeschmack und dem exotischen Aroma der Kiwi.

Spritzig erfrischend ist auch die neue Fanta Lemon & Elderflower. Zitrone trifft auf die sommerliche Note der Holunderblüte. Die neue Sorte ist die perfekte Gönning in besonderen Momenten!

330-ml-Dose



Valensina HITCHCOCK Ingwer Shots

Die aktivierenden Shots mit bestem Bio-Ingwer sind die perfekte Kombination aus Schärfe und Genuss. Jetzt in den Sorten Grapefruit-Limette, Gelbe Maracuja-Acerola und Orange-Kurkuma.

0,5-l-Glasflasche, 6er-Tray, POS-Mix-Display

Valensina KIDS „Die Olchis“

Der fruchtig-frische „Apfel-Zitronen“-Fruchtmix besteht nur aus reinem Fruchtsaft und stillem Wasser, enthält keine künstlichen Aromen, keine Zuckerzusätze oder Süßungsmittel, keine Konservierungsstoffe und keine Farbstoffe. Der Clou: Auf der Verpackung der praktischen 0,33-l-Flaschen tummeln sich die bei den Kids beliebten Olchis.

0,33-l-PET-Flasche, 6er-Tray, POS-Mix-Schütte



riha WeserGold naturella Direktsaft Limette Bio

Das pure Geschmackserlebnis für alle, die es unverfälscht mögen: 100 % Saft aus frischen Früchten und reich an Vitamin C – in der kompakten 0,2-l-Glasflasche.

0,2-l-Glasflasche



riha WeserGold Zitronensaft

Der starke Direktsaft punktet mit 100 % Saft und seiner praktischen, glasfreien Verpackung.

1-l-Packung

riha WeserGold Durstlöcher

Durstlöcher rockt den Retro-Charme in vielen fruchtig süßen Sorten. Jetzt im 1-l-Elo-Pack in den Sorten Eistee Zitronen-Geschmack, Eistee Pfirsich-Geschmack, Multivitamin 12-Frucht, Wassermelonen-Geschmack, Blaubeer-Vanille und Saurer-Apfel-Geschmack.

1-l-Elopak





— THE ORIGINAL —
PEACHTREE



FIZZY PEACHTREE

4cl Peachtree
10cl Mineralwasser
Saft einer ¼ Limette

Den Saft der Limette in ein Peachtree- oder Weinglas füllen, Eis, Peachtree und das Mineralwasser hinzugeben. Leicht rühren und mit Limettenscheiben garnieren.



**Wein Wolf
Limoncello Di Capri**

Limoncello Di Capri verzichtet komplett auf die Zugabe von Aromen und Farbstoffen. Nur die hochwertigen Zitronen aus Sorrento werden verarbeitet. Pur, als Capri Tonic oder Capri Spritz ein Genuss!
0,7-l-Flasche, 6er-Karton



**Wein Wolf
Badel Slijovica**

Süße Bristrica-Pflaumen werden bei niedrigen Temperaturen vergoren, danach folgt die Destillation. Eine 12-monatige Reifung in slawonischen Eichenfässern gibt dem Destillat Körper, Farbe und Geschmack.
0,5-l-Flasche



**Wein Wolf
Select Aperitivo**

Durch 30 sorgfältig ausgewählte Botanicals, unter denen sich beispielsweise Wacholderbeeren und Rhabarberwurzeln befinden, bekommt der Select Aperitivo einen aromatischen und aufregenden Geschmack.
0,7-l-Flasche, 6er-Karton



**Rotkäppchen
Fruchtsecco Blaubeere**

Rotkäppchen Fruchtsecco Blaubeere ist ein fruchtig-herber Genuss mit dem Qualitätsversprechen der Marke Rotkäppchen. Die beliebte Wein-Cuvée von Rotkäppchen Sekt – verfeinert mit Blaubeersaft – ist ein prickelnder Genuss mit dem intensiven und aromatischen Geschmack der Blaubeere. Der harmonisch-fruchtige Duft in Verbindung mit einer herben Note bildet ein einzigartiges Geschmackserlebnis.
0,75-l-Flasche, 0,2-l-Flasche, POS-Mix-Display

**Rotkäppchen
Blanchet Jolie Rouge de France**

Blanchet Jolie Rouge de France (lieblich) ist eine harmonische Rotwein-Cuvée für alle Rotweinliebhaber:innen, die eine angenehme Süße schätzen. In der Nase und am Gaumen finden sich Noten von reifen Beeren und dezent würzige Aromen. Der unkomplizierte Wein ist der Allrounder, der pur, als Drink, zu herzhaften und süßen Gerichten und Snacks super passt sowie auch zum Backen und für Desserts eingesetzt werden kann.
0,75-l-Flasche, POS-Mix-Display



**Rotkäppchen
1112 Blanc de Blancs**

Diese erfrischende Cuvée aus weißen Rebsorten steht für unkomplizierten Trinkgenuss und begeistert mit fruchtigen Noten von Apfel und Pfirsich. Ein harmonischer Abgang macht Lust auf den nächsten Schluck.
0,75-l-Flasche, POS-Mix-Display





Der geschäftsführende Vorstand des BV GFGH, Dirk Reinsberg, kennt die **Sorgen der Branche**. Während der Lockdowns verzeichneten vor allem die Fachhändler:innen, die sich auf die Belieferung von Gastronomien und Großveranstaltungen spezialisiert haben, **große Umsatzeinbrüche**. Ohne finanzielle Hilfen hätten diese die Pandemie nicht überstanden. Jedoch konnten die Händler:innen mit angeschlossenen Getränkefachmärkten oder einem Streckengeschäft deutlich zulegen, da sich der Konsum in die **Privathaushalte** verlagert hat. Seit Anfang des Jahres hat sich die Situation allerdings gedreht: Durch die hohen **Kraftstoffpreise** werden gerade diese Händler:innen nun vor allem belastet. Dirk Reinsberg fordert daher Unterstützung seitens der Politik. Er hätte sich mehr als eine Anpassung der Energiesteuer gewünscht. Eine Art **Sonderentlastung** für den Gewerbediesel hätte die Unternehmen seiner Meinung nach deutlich mehr entlastet.

Aktuell sind die Kraftstoffpreise zwar wieder etwas gesunken, jedoch könnten erneute Preisexplosionen ganze Existenzen gefährden. Die Logistkdienstleistungen werden durch die steigenden Kraftstoffpreise **deutlich teurer**. Zudem heizt der Mangel an LKW-Fahrer:innen das Problem zusätzlich an. Der allgemeine **Personalmangel** wird zurzeit auch durch die Pandemie angefeuert, da die Krankenstände, wie in allen Branchen, enorm sind. Zusätzlich wirkt sich auch hier der Angriffskrieg auf die Ukraine aus, da viele osteuropäische Fahrer:innen fehlen.

Die Recruiting-Situation ist aktuell hart umkämpft. Der Vorstand des Bundesverbandes fordert daher auch seitens der Politik **Anreizsysteme**, um den Beruf LKW-Fahrer:in deutlich attraktiver zu gestalten. Die Anhebung des Mindestlohns im Oktober 2022 auf zwölf Euro ist zwar ein erster Schritt, allerdings reiche dies nicht aus.

Des Weiteren prognostiziert Dirk Reinsberg der Branche aber auch weiterhin unsichere Zeiten. Die entscheidende Stellschraube an der weiteren Entwicklung seien die **Energiekosten**. Er appelliert daher an die Politik, auch künftig kurzfristige Entlastungspakete für Verbraucher:innen und Unternehmen in die Wege zu leiten, falls weitere **Preissteigerungen** erfolgen sollten. Die Verbraucher:innen sparen in einer Krise zuerst an ihren Freizeitaktivitäten, wie zum Beispiel Restaurantbesuchen. Das würde wiederum zu **weniger Umsatz** im Streckengeschäft führen.

Aber auch der Handel muss akzeptieren, dass die Preise für Dienstleistungen und Waren **deutlich schwanken** können. Jahresgespräche, bei denen Preise für mehr als ein Jahr vereinbart werden, wird es deutlich weniger geben. Außerdem vermutet Reinsberg, dass **Preisgleitklauseln** Standard werden, sodass Preissteigerungen schneller weitergegeben werden können.

Der Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels hat die aktuelle Not der Branche erkannt und erarbeitet **Lösungskonzepte**, um die Händler:innen in dieser angespannten Situation mit all ihren Herausforderungen bestmöglich zu unterstützen.

<https://bv-gfgh.de/es-ist-ein-wirtschaftliches-fiasko-getraenke-news-sprach-mit-dirk-reinsberg/>
<https://bv-gfgh.de/schluesselfaktor-energiekosten/>



DIE AKTUELLEN HERAUSFORDERUNGEN DES GETRÄNKEFACHHANDELS

Deutschlands Getränkefachgroßhändler:innen stehen vor enormen **Herausforderungen**. Die andauernde Corona-Pandemie, Störungen der Lieferketten, fehlendes Personal und steigende Preise sind nur einige der Gründe. Seit Beginn des Angriffskrieges auf die Ukraine spitzt sich die Lage durch hohe Energie- und Kraftstoffpreise und verunsicherte Konsument:innen weiter zu.

Der **Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V. (BV GFGH)** ist seit über 120 Jahren ein starker Partner für Gastronomie, Handel und Industrie und setzt sich für deren politische und wirtschaftliche Interessen auf nationaler und europäischer Ebene ein. Zudem informiert er seine Mitglieder über branchenspezifische und arbeitsrechtliche Themen. Der Verband übernimmt außerdem logistische Dienstleistungen und sorgt dadurch für eine große Getränkevielfalt im Einzelhandel. Da er zur Bündelung der Leergutströme beiträgt, ist er ein elementarer Bestandteil des deutschen Mehrwegsystems. Rund **500 mittelständische Unternehmen** sind Mitglied beim Bundesverband.



- Anzeige -

MEHRWERT- STEUER- SENKUNG FÜR FRUCHTSÄFTE



Entlastung
für den
Geldbeutel?

Der Blick auf die Preisschilder an den Supermarktregalen lässt viele Verbraucher:innen zurzeit in eine Schockstarre fallen. Die Preise sind so hoch wie seit Langem nicht mehr. Grund hierfür ist die **hohe Inflation**, besonders seit Beginn des Angriffskrieges auf die Ukraine. Über 50 % der Haushalte in Deutschland mit einem Netto-Haushaltseinkommen unter 2.000 Euro sehen sich daher gezwungen, **weniger Lebensmittel** einzukaufen.¹

Seitens der Regierung und verschiedener Lebensmittelverbände gibt es einen anderen Vorschlag, um die höheren Beträge an der Supermarktkasse zu senken: Der Bundesagrarminister hat bereits im April eine **Streichung der Mehrwertsteuer** auf Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte vorgeschlagen. Dadurch würde der Geldbeutel entlastet und gleichzeitig eine gesunde Ernährung gefördert.

Der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie (VdF) schließt sich den Forderungen an und kritisiert zugleich, dass Frucht- und Gemüsesäfte laut dem Umsatzsteuergesetz generell noch nicht als pflanzliches Lebensmittel eingestuft werden. Frucht- und Gemüsesäfte gelten aktuell als **Getränke** und werden daher mit dem **Regelsteuersatz von 19 %** besteuert. Obst und Gemüse sind pflanzliche Lebensmittel und erhalten demnach den reduzierten Steuersatz von nur sieben Prozent.

Grund für die unterschiedlichen Steuersätze ist laut dem Steuergesetz die **Verarbeitung**. Das Pressen der Früchte zu einer Flüssigkeit ist in diesem Fall fatal und führt zu dem Regelsteuersatz. Wird das Obst und Gemüse jedoch nur gekocht und zu Smoothies püriert, fällt **nur der reduzierte** Mehrwertsteuersatz an. Getränke, egal ob alkoholfrei oder alkoholfaltig, werden seit dem Jahr 2007 mit dem Regelsteuersatz belegt.²



Mindestlohn steigt schneller!
Der Mindestlohn wurde nun schneller angehoben und steigt ab dem 1. Oktober 2022 von 10,45 Euro nochmal auf **zwölf Euro**. Ursprünglich war nur eine Erhöhung zum 01.07.2022 geplant. Die Steigerung bedeutet auch gute Nachrichten für Mini-Jobber, denn die Verdienstgrenze wurde ebenfalls angehoben: von 450 Euro auf 520 Euro.

¹ Vgl. Institut für Makroökonomie und Konjunkturforschung (IMK), Sebastian Dullien und Jan Behring, <https://www.wivo.de/politik/konjunktur/inflation-studie-deutsche-mit-weniger-einkommenschaeraken-lebensmittel-kaeufe-ein/28464626.html>.

² Vgl. Welt, Für welche Lebensmittel sieben Prozent gelten, 18.05.2007, <https://www.welt.de/wirtschaft/article880806/Fuer-welche-Lebensmittel-sieben-Prozent-gelten.html> [07.07.2022].

³ Vgl. Tagesschau: Inflation sinkt überraschend, 29.06.2022 <https://www.tagesschau.de/wirtschaft/inflationsrate-sinkt-101.html> [06.07.2022].

VALENSINA SETZT AUF GLAS-MEHRWEG(E)

Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Klimawandel gehören zu den bestimmenden Themen unserer Zeit, das zeigt sich nicht nur an zahllosen Veröffentlichungen zu der Materie, sondern auch daran, dass ein stetig wachsender Teil unserer Gesellschaft sein Leben in Richtung Nachhaltigkeit ausrichtet. Dass das Thema Nachhaltigkeit längst nichts mehr mit Verzicht oder schlechtem Gewissen zu tun hat, sondern **ästhetisch und genussorientiert** ist und sein kann, beweist Valensina mit seiner Glas-Mehrweg-Range. Für Glas spricht, dass eine Mehrweg-Glasflasche bis zu **40-mal** befüllt werden und im besten Fall ein Durchschnittsalter von etwa zehn Jahren erreichen kann, aber auch der unverfälschte reine Geschmack des Inhalts. Darüber hinaus ist Glas zu 100 Prozent wiederverwendbar, sodass **kein Downcycling** stattfindet. Denn es kann eingeschmolzen und zu einer neuen Glasflasche verarbeitet werden.

Sinnvoll und genial zugleich: **Das Mehrweg-System** für Fruchtsaft-Flaschen blickt auf eine 50-jährige Geschichte zurück und hat sich bewährt.

Für Safttrinker mit Stil sowie neue Genuss- und Einkaufserlebnisse mit gutem Gewissen gibt es von der Marke Valensina fünf der **beliebtesten Valensina Fruchtsäfte** in der Mehrweg-Glasflasche: Orange, Milde Orange, Multi, Milder Multi und Milder Apfel – naturtrüb.

Die köstlichen Fruchtsäfte punkten nicht nur durch einen Fruchtgehalt von **100 Prozent** und umweltschonende **Glasflaschen**, sondern machen durch die **Flaschenetiketten** mit individuellen Illustrationen sowie erfrischend unkonventionellen Sprüchen wie „An apple a day keeps bad vibes away“ oder „Born to be mild“ direkt gute Laune. Und sind zudem ein optisches Highlight auf dem Tisch. Damit zeigt die Marke, dass Nachhaltigkeit auch **bunt und fröhlich** sein kann. Wie auch sonst bei Valensina üblich, sind alle Säfte vegan und frei von Zuckerzusätzen und Süßungsmitteln.

Bunt,
farbenfroh und
mit glasklarer
Botschaft.

Bei Valensina steht der Fruchtgenuss im Vordergrund, deshalb wird auf jeglichen Zusatz von Konservierungsstoffen verzichtet. Mit dem Glas-Mehrweg-Sortiment möchte Valensina seinen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und zur Reduktion von Plastik leisten.





CHOCOMEL: „EIN ORIGINAL“ DER KULT-SCHOKODRINK AUS HOLLAND!

Wie macht Chocomel das nur?

Die Chocomel-DNA liegt **in der Rezeptur**: Sorgfältig ausgesuchte und exklusiv zusammengestellte Kakaosorten, raffiniert kombiniert mit einer Note Karamell, süßer Schokolade und feiner Milch – das ergibt die perfekte Kakao-Milch-Zucker-Balance! In einem aufwendigen Herstellungsverfahren werden Milch und Kakao besonders schonend verarbeitet. Heraus kommt die unvergleichliche Cremigkeit und der vollmundig runde Geschmack!

Auf die Schokolade kommt es an!

Qualität und Nachhaltigkeit sind für Chocomel gleichermaßen wichtig. Daher ist der Chocomel Kakao **Rainforest Alliance-zertifiziert**. Das Siegel steht für nachhaltigere landwirtschaftliche Anbaumethoden, die für eine bessere Zukunft für Mensch und Natur sorgen. Die Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen und Betriebe stehen darüber hinaus für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen, Ablehnung von Kinderarbeit und für den Schutz der Umwelt.



Chocomel ist die lebenslustige Marke – ein echtes Original für echte Originale!
Chocomel gibt es in den Niederlanden bereits seit 1932!

Das Kultgetränk aus Holland hat inzwischen auch in Deutschland unzählige Fans gewonnen:

- 75 % kennen Chocomel¹
- Der Marktanteil liegt bei 61 %²

Damit ist Chocomel vom „regionalen Nachbarn“ zur klaren **Nummer 1 bei Milchmischgetränken** in deutschen H-Regalen geworden!

Chocomel schmeckt zu Hause und unterwegs!

Für zu Hause darf es gerne die **1-Liter-Packung** sein, dann bekommen alle etwas ab. Für unterwegs gibt es die handliche **300-ml-PET-Flasche** mit praktischem Schraubverschluss – ideal, wenn man unterwegs Lust auf schokoladigen Genuss hat oder einfach ein bisschen Extra-Energie braucht! Die neue 300-ml-PET-Flasche besteht übrigens aus 100 % rPET³!

¹ MBI Dashboard, Global Brand, Feb. 2022. ² Nielsen MarketTrack: Milchmischgetränke, LEH+DM, Chocomel 1L UHT, Absatz/Umsatz 2019 vs. 2021. ³ Ohne Deckel und Sleeve.

Was ist Ihr Favorit?



Heiß oder kalt?

Gut, dass man sich nicht entscheiden muss. Heute so, morgen so! Gut gekühlt erfrischt Chocomel **im Sommer** auf schokoladige Art. **Im Winter** ist die heiße Variante unwiderstehlich. Vielleicht mit einer kleinen Sahnehaube? Tipps und Rezeptideen rund um Chocomel gibt es unter www.chocomel.de

Unvergleichlich lecker!



Artikel	NAN
Chocomel H-Kakao, 1 l	9875840
Chocomel H-Kakao, 300 ml PET	8746917

Alles ist leckerer mit 

HYDRIERT DURCH DEN SOMMER

Besonders im Sommer nehmen viele zu wenig Flüssigkeit zu sich.



Wir wissen alle, dass unser Körper **ausreichend Flüssigkeit** benötigt. Gerade im Sommer ist es wichtig, genug zu trinken. Doch warum ist das so? Was passiert mit unserem Körper, wenn wir nicht ausreichend Flüssigkeit zu uns nehmen, und welche **Getränke** eignen sich am besten, um den Flüssigkeitshaushalt nachhaltig zu decken? Diese und weitere Fragen beantworten wir Ihnen im folgenden Artikel.

Unser Körper scheidet am Tag über die Atmung, den Schweiß und den Urin rund zwei Liter Wasser aus. Verliert der Körper mehr Flüssigkeit, als er zu sich nimmt, können schwerwiegende Folgen auftreten. Eine **Dehydrierung** sorgt dafür, dass Giftstoffe im Körper bleiben. Zudem leidet der Transport von lebenswichtigen Nährstoffen unter einem Flüssigkeitsmangel. In Deutschland ist eine Dehydrierung **keine Seltenheit**.

Wasser – die Essenz des Lebens

Der menschliche Körper besteht je nach Alter zu **60 – 80 %** aus Wasser. Für die Stoffwechselprozesse des Körpers werden die darin gelösten **Elektrolyte** wie beispielsweise Kalzium, Magnesium oder Natrium benötigt.

Eine Dehydrierung kann anhand folgender Symptome erkannt werden:

- Durst
- Kopfschmerzen
- Schwindel
- Konzentrationsstörungen
- Verwirrtheit
- Müdigkeit
- Gliederschmerzen
- Trockene Schleimhäute
- Muskelkrämpfe
- Trockene Haut
- Herzrasen
- Frieren
- Dunkler Urin

Giftstoffe bleiben im Körper zurück

Wenn Sie **zu wenig Wasser** trinken, sinkt der Wasseranteil des Körpers und beeinträchtigt somit zunächst die Fließgeschwindigkeit des Blutes. Infolgedessen beginnt der Körper, mit dem verfügbaren Wasser zu haushalten. Dies führt dazu, dass Sie seltener die Toilette aufsuchen müssen und sich der Urin dunkel verfärbt. Der Grund liegt bei den Nieren, die weniger Wasser ausspülen und somit bleiben die **Giftstoffe** im Körper zurück. Bei einer leichten Dehydrierung hilft es Ihnen, einfach **mehr zu trinken**. Ein schwerer Flüssigkeitsmangel muss hingegen mittels einer **Infusion** behandelt werden.

Wie viel Wasser sollte man täglich trinken?

Ein Teil unseres täglichen Flüssigkeitsbedarfs wird über **feste Nahrung** gedeckt. Zudem hilft der Verzehr von viel Obst und Gemüse sehr, eine gewisse Grund-Wasserzufuhr zu erhalten. Grundsätzlich gilt als Faustregel, dass man täglich pro Kilogramm Körpergewicht **35 Milliliter Wasser** zu sich nehmen sollte. Auf **folgende Faktoren** sollten Sie achten: das Wetter, körperliche Anstrengung sowie das konsumierte Essen. Bei einer sehr salzhaltigen Mahlzeit benötigt der Körper mehr Flüssigkeit, genauso wie beim Sport.

Viele von Ihnen kennen das Problem vermutlich: Sie **vergessen** einfach zu trinken! Am Ende eines Arbeitstages schauen Sie sich Ihre Wasserflasche an und fragen sich, warum sie nur zur Hälfte geleert ist. Das kann auf Dauer zum Problem werden. Die Folgen und Symptome haben wir Ihnen bereits erklärt. Doch wie können Sie **vorbeugen**, falls Sie vergessen zu trinken? Wir haben wertvolle Tipps, damit Sie genügend Flüssigkeit zu sich nehmen:

Ernährungs-Tipps – wie Sie hydriert bleiben!

- Ungesüßte Tees zu sich nehmen
- Smoothies trinken
- Wasser mit Zitrusfrüchten, Kräutern oder Beeren verfeinern und trinken
- Obst oder Gemüse mit heißem Wasser aufgießen und trinken

Weitere Hilfsmittel

- Täglich benötigte Wassermenge am Morgen bereitstellen
- Wasserkonsum tracken
- Erinnerungen stellen (z. B. im Handy oder Erinnerungs-Apps installieren)

Probieren Sie die Tipps gerne aus! Ihr Körper wird es Ihnen danken!



BREWED TO TASTE BETTER

FAMILY OWNED FOR GENERATIONS



Bundaberg Ginger Brew – verfeinert mit Ingwer und einer angenehmen herbsüßen Note.

Bundaberg Lemon Brew – der spritzige Durstlöcher mit Eureka-Zitrone.

Bundaberg Blood Orange Brew – das ultimative Blutorange-Erlebnis für die Geschmacksnerven.

Bundaberg Brews: Gebraute Premium-Limonaden. Natürlich alkoholfrei. Bundaberg steht für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, gebraut nach traditioneller Rezeptur für Freunde des einzigartigen Geschmacks.

Pur oder gemixt: Alle drei Sorten eignen sich auch bestens zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.

- Anzeige -

COKE UND MUSIK

Das ist die beste Mischung für einen unvergesslichen Sommer!



Coke Studio, die neue **globale Musikplattform** von Coca-Cola, bietet aufstrebenden Talenten die Möglichkeit, weltweite Partnerschaften einzugehen und ein neues Publikum mit musikalischer Magie zu begeistern. Die Inhalte des Coke Studios können durch eine **On-Pack-Aktivierung** mittels aufgedrucktem QR-Code freigeschaltet werden. Es winken Ticketgewinne und andere tolle Preise für beliebte Festivals, denn das Coke Studio kommt in diesem Jahr als reale Erlebniswelt auch auf die größten europäischen und deutschen **Festivals** – mit exklusivem Content von bekannten und aufstrebenden nationalen sowie internationalen Künstlerinnen und Künstlern. Es ist ein Platz, um bei einer **eisgekühlten Coke** zusammenzukommen, kreativ zu sein, sich auszutauschen und auf den Festivals ist es auch der Ort mit dem besten Blick auf die Eventbühnen.



MIT MUSIK IST MEHR DRIN!



1 Scannen

QR-Code auf Aktionsprodukt oder an der Platzierung scannen

2 Mitmachen

Über die Coke App am Gewinnspiel teilnehmen

3 Gewinnen

Mit etwas Glück einen von vielen tollen Musik-Preisen gewinnen



HACKS FÜR IHREN INSEKTENFREIEN SOMMER

Wünschen Sie sich auch jedes Jahr aufs Neue einen insektenfreien Sommer?

Der Sommer ist endlich da. Wir genießen ihn mit Grillabenden, Gartenpartys, See-Tagen, Freibad-Besuchen oder mit einem leckeren Eis in der Hand. Doch einen summenden Beigeschmack haben wir bei allen Außenaktivitäten im Sommer: Insekten!

Die kleinen Tierchen sind sehr nützlich und unersetzlich in unseren Ökosystemen. Dennoch ist es äußerst lästig, wenn Sie während des Essens immer um einen herumschwirren. Wir geben Ihnen wertvolle Tipps, wie Sie Ihr Eis oder Ihre Grillwürstchen ohne hektisches Herumwedeln mit den Händen genießen können.



Kaffeesatz

Ein beliebter Tipp, um Insekten zu verjagen, ist **glimmender Kaffeesatz**. Benötigt werden lediglich etwas trockener Kaffeesatz oder ein Esslöffel frisches Kaffeepulver und eine kleine Schale. Der Kaffee wird für diesen Tipp in der **feuerfesten Schale** angezündet. Der glühende Kaffee bildet Rauch und dieser rettet Ihren Abend, indem er die Insekten vertreibt. Rauch signalisiert Insekten Gefahr, weshalb Sie auch alternativ wunderbar **Räucherstäbchen** verwenden können.



Zitrone und Gewürznelken

Insekten, vor allem Wespen, können Sie durch den Duft von **Gewürznelken** in Kombination mit **Zitronen** oder **alternativ Orangen** fernhalten. Die einfachste Variante und zugleich eine hübsche **Dekoration** für Ihren Balkon bietet eine Zitronenscheibe, welche mit Gewürznelken bespickt ist. Alternativ können die Schalen der Nelken mit ätherischem Zitronen- oder Orangenöl **beträufelt** werden.



Pflanzen

Einige Pflanzen helfen gegen verschiedene Insekten. Den Duft von **Lavendel**, **Minze** und **Zitronenmelisse** können Insekten nicht leiden. Unser Geheimtipp gegen Mücken sind Tomatnpflanzen. **Basilikum** hingegen wirkt abschreckend auf Wespen. Die perfekte Dekoration inklusive Insektenschutz bieten diese Pflanzen auf dem Tisch in einem Topf oder in einem Blumenbeet in der Nähe. Sobald der Lavendel in **voller Blüte** erstrahlt, kann er in kleine Sträuße gebunden und an beliebigen Plätzen aufgehängt werden. Auch zu einem Ausflug, wie zum Beispiel ein Picknick im Park, kann der **Strauß** mitgenommen werden. Der intensiv aromatische Duft des Lavendels, hält auch im **getrockneten** Zustand weiter an.



Ätherische Öle

Viele Insekten sind außerdem keine Fans von bestimmten **ätherischen Ölen**, wie beispielsweise Pfefferminze, Teebaumöl, Citronella oder Lavendel. Dementsprechend empfehlen wir Ihnen, in **Duftlampen** oder **Duftkerzen** zu investieren.



MUMM WIRD 100 JAHRE. FEIERN SIE MIT!



GEWINNEN SIE MIT CHEERIO UND



BROWN-FORMAN

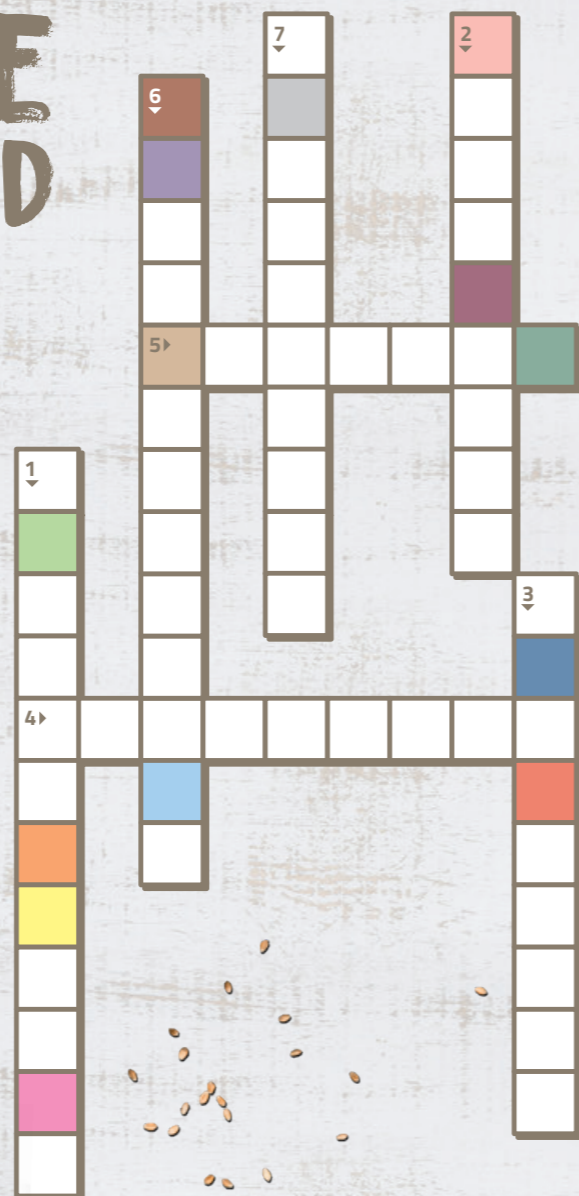
So geht's:

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück eine von zwei Eiswürfelmaschinen von Brown-Forman! Beantworten Sie die Rätselfragen und setzen Sie das Lösungswort zusammen.

Senden Sie eine E-Mail mit dem Lösungswort, Ihrem Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer an:

cheerio@fuer-sie-eg.de
Einsende-Stichwort: „Gewinnspiel“

Einsendeschluss: 15.09.2022



Eine von zwei Eiswürfelmaschinen

LÖSUNGSWORT:



1 Wie wird ein Flüssigkeitsmangel auch genannt?

2 Welche Gewürzpflanze schreckt Wespen ab?

3 Wie heißt das Nationalgetränk in Finnland, welches nach Lakritz schmeckt?

4 Wo werden die Reben für den Portwein aus Portugal angebaut?

5 Durch welches Getränk ist das Ahrtal besonders bekannt?

6 Was wird seitens des Verbandes der GFGH von der Politik gefordert?

7 Auf welches Getränk wird unter anderem der volle Mehrwertsteuersatz erhoben?

Um an dem Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie das Lösungswort mit Ihrem vollständigen Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer bis zum 15.09.2022 an die E-Mail-Adresse cheerio@fuer-sie-eg.de.

Unter den Teilnehmenden, die die richtige Antwort eingesandt haben, werden eine von zwei Eiswürfelmaschinen von Brown-Forman verlost.

Die Teilnahmebedingungen und Hinweise zum Datenschutz finden Sie auf Seite 50 dieser Ausgabe.

FRISCHE NEUIGKEITEN FÜR IHRE GÄSTE

Mit den Temperaturen steigt die Lust auf erfrischende Kaltgetränke. Wir, als einer der größten Fruchtsafthersteller Europas, halten für die kommende Saison vielversprechende Produktneuheiten und Gebindegrößen bereit, die den aktuellen Wünschen der Gäste entsprechen und neben den bewährten Klassikern für Abwechslung sorgen. Nicht nur zum Trinken, sondern auch zum Verfeinern in der Profiküche.

naturella: Große Bioqualität im kleinen Format

Gäste wollen unverfälschten, echten Geschmack: Bio ist und bleibt Trend. Unsere **naturella Direktsäfte** in den Sorten Zitrone und Limette erfüllen den Wunsch nach Genuss, Nachhaltigkeit und praktischer, kleiner Gebindegröße. Sie bestehen zu 100 % aus dem Saft frischer Früchte, sind damit reich an Vitamin C und werden in 0,2-l-Glasflaschen abgefüllt – perfekt zum Mixen, Kochen und Verfeinern.



WeserGold Zitronensaft: Glasfreies Multitalent

Für die besonderen Anforderungen der Gastronomie bieten wir mit dem **WeserGold Zitronensaft** einen vielseitigen Allrounder für die Großküche. Der Direktsaft begeistert Kund:innen durch hervorragenden Geschmack – in der stabilen **Kartonflasche**, die eine ideale Lösung ohne Glas, lichtundurchlässig und recyclefähig ist.

Durstlöcher: Vielseitiges Original für jeden Geschmack

Seit 30 Jahren ist **Durstlöcher** im praktischen 0,5-l-Pack die Kulterfrischung für zwischendurch und unterwegs. Regelmäßig und gerade wieder sorgen neue, fruchtige und überraschende Sorten für Abwechslung bei den überwiegend jungen und dynamischen Zielgruppen. **Der Clou:** Für den großen Durst werden die sechs verkaufstärksten Sorten ab sofort auch im 1-l-Elopak verkauft.



IMPRESSUM

Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Druckerei:

news-media e.K.
Brassertstraße 122, 45768 Marl

Redaktionsleitung:

Lena Stroyk (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Anzeigenteil:

Sonja Massafra (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Franziska Franke (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel von Seite 48 dieser Ausgabe:

Veranstalter: FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food, An der Münze 12 – 18, 50672 Köln.

Teilnehmen können Personen ab 18 Jahren mit einem Wohnsitz in Deutschland, ausgenommen Mitarbeitende des Veranstalters und der Brown-Forman Deutschland GmbH sowie jeweils deren Angehörige. Der Erwerb von Produkten oder Dienstleistungen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme. Das Gewinnspiel endet am 15.09.2022. Nach diesem Datum eingehende E-Mails werden nicht berücksichtigt.

Die Verlosung erfolgt bis zum 30.09.2022. Jeder Teilnehmende kann nur einen Preis gewinnen. Die Gewinner:innen werden per Post oder E-Mail benachrichtigt. Die Preise werden an die Gewinner:innen übersandt. Ein Tausch der Gewinne oder eine Auszahlung des Wertes in bar ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Daten der Teilnehmer:innen werden von der FÜR SIE eG nur für die Teilnahme am Gewinnspiel genutzt, die Daten der Gewinner:innen werden zwecks Gewinnversand an die Brown-Forman Deutschland GmbH übermittelt. Rechtsgrundlage: Art. 6 Abs. 1 b) DSGVO.

- Verantwortlicher im Sinne des Datenschutzes: FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food, An der Münze 12 – 18, 50672 Köln
- Bei Fragen zum Datenschutz wenden Sie sich bitte an: Frank Kemper FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food, An der Münze 12 – 18, 50668 Köln
- Ihre personenbezogenen Daten, Ihre E-Mail-Adresse, Anschrift, Telefonnummer und Ihr Name werden zur Durchführung des Gewinnspiels benötigt.
- Sie haben als betroffene Person das Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung, Widerspruch und Datenübertragbarkeit.
- Ausführliche Datenschutzhinweise finden Sie unter: www.fuer-sie-eg.de

- Anzeige -

LET'S MIX WHITE PEACH SPRITZ

JETZT DEN NEUEN FRUCHTIG-HERBEN APERITIF ENTDECKEN

WHITE PEACH SPRITZ

7 cl Mumm Rosé Dry
&
7 cl Schweppes White Peach





granini[®]

Zutat Zukunft

UNSER WEG
DER NACHHALTIGKEIT

PROBIER MAL NEUES!

granini Trinkgenuss GUAVE-DRACHENFRUCHT:

Exotisch neue
Fruchtkombination

NEU



granini SCHORLE

in drei naturtrüben
Sorten: Apfel,
Rhabarber und
Maracuja

**0,33l
MW**



VEGAN



OHNE KONSER-
VIERUNGSMITTEL*



OHNE
FARBSTOFFE*

*Bei Apfel & Rhabarber: Lt. Gesetz

