

1 ▪ Frühling 2023

CHEERIO

Das Getränkema­gazin



**Exklusiv bei uns
im Interview**

Paul Bethke
Geschäftsführer
Lemonaid Beverages S. 10

Mate & Friends

Die Energiebooster S. 22

Kein Kavali­ersdelikt!

Eine Kampf­ansage an den
Pfandbetrug S. 34

FÜRSIE

**DEN
MOMENT GENIEßEN.
AM BESTEN MIT EUCH.**



NEU

NEU



Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG,
Vulkanring, 54567 Gerolstein, Telefon: (06591) 14-0
www.gerolsteiner.de



Erhältlich im 24 x 0,33l Kasten



CHEERIO GETRÄNKE- FREUNDE

Bild: master1305 / www.adobe.com



Redaktionsteam

Liebe Leser:innen,

das Jahr 2023 steht für Aufbruch, innovative Ideen und das Abschütteln der trüben Stimmung der letzten drei Jahre. Wir blicken gemeinsam nach vorn und freuen uns auf einen unbeschwerten Sommer – auch wenn im Hintergrund vieles noch nicht perfekt läuft und dem Handel einige Umbrüche bevorstehen.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen spannende Getränke vor, beleuchten neue Herstellungsmethoden und werfen einen Blick auf alles, was die Getränkebranche bewegt. Kurzum: Wir versorgen Sie mit Wissen, das Sie als Expert:innen täglich benötigen.

Schauen Sie mit uns zusammen auf die Aperitif-Trends des Jahres und erfahren Sie, warum sich Mate-Tee positiv auf Ihr körperliches Wohlbefinden auswirkt. Außerdem erklären wir Ihnen, welche Änderungen auf Sie und Ihre Pfandautomaten zukommen.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr cheerio-Team

Bild1

Bild1: Picsfive / www.gettyimages.com

WAS IST DRIN?

Bild: Michael Eichhammer / www.wadobestock.com



Kein Kavaliersdelikt!
Eine Kampfansage an den Pfandbetrug
S. 34

Interview mit Paul Bethke
Geschäftsführer
Lemonaid Beverages S. 10



Bild: HBS / www.wadobestock.com

Mate & Friends
Die Energiebooster S. 22



Limonade Die süße Versuchung	06	Mate & Friends Die Energiebooster	22	Kein Kavaliersdelikt! Eine Kampfansage an den Pfandbetrug	34
Interview mit Paul Bethke Geschäftsführer Lemonaid Beverages	10	Die Neuen Frisches für Ihre Kund:innen	24	In der Ruhe liegt die Kraft Psychische Gesundheit	36
Glanz, Glamour und Gloria Die „Goldenen Zwanziger“	14	Aperitif-Trends 2023 Neue Aperitif-Ideen	28	Lifehacks: Anti-Kater-Stimmung Vermeiden Sie klassische Fehler	38
Die Spirituosenbranche erfindet sich neu Ausgefallene Zutaten, neue Herstellungsweisen	18	Einfach plastikfrei? Das Problem mit den Kunststoffen	30	Ladenbau-Knigge Teil 2 Fünf wertvolle Tipps für die Ladengestaltung	40
Travel & Drink Chile und Peru	20	Wir eröffnen die Grill-Saison Die perfekte Grillsauce!	32	Handzettel: Digital oder analog? Der digitale Handzettel auf dem Vormarsch	42
				Gewinnspiel	44
				Impressum	46



Bild: Jacob Lund / www.adobe.com

LIMONADE

DIE SÜßRE VERSUCHUNG

Neben Bier und Wasser zählen Limonaden zu den präsentesten Warengruppen im Getränkefachmarkt. Der Begriff leitet sich vom italienischen Begriff „Limonata“ ab und bezeichnete ursprünglich eine von Hand hergestellte Mischung aus Zitronensaft und Wasser.

Die maschinelle Produktion von Softdrinks begann in Deutschland im Jahr 1902, als Franz Hartmann in Dresden die „Bilz-Brause“ erfand. Nach einigen Geschäftsjahren gründete er 1905 die Firma Sinalco, die bis heute die ebenfalls in „Sinalco“ umbenannte „Bilz-Brause“ vermarktet.

Der Name Sinalco leitet sich vom lateinischen Begriff „sine alcohol“ ab, der „ohne Alkohol“ bedeutet.

Seit Anfang des 20. Jahrhunderts hat sich in der **Limonaden-Herstellung** allerdings viel getan. Die gern von der Werbung genutzte romantische Vorstellung von einer Bauernhof-Küche, in der eine Frau frisch ausgepressten Fruchtsaft als Grundlage für eine Limonade nimmt, Wasser hinzugibt und das Gemisch dann mit ein paar Zitronenmelisse-Blättern verziert, ist von der Wirklichkeit weit entfernt.

Bei den meisten Limonaden-Produzent:innen werden heutzutage keine Früchte mehr vor Ort verarbeitet, sondern nur **vorgefertigte Grundstoffe** mit Wasser und Zucker gemischt. Es handelt sich um sogenannte geschmacksgebende Inhaltsstoffe, welche bei darauf spezialisierten Konzentrat-hersteller:innen eingekauft werden. Hier sprechen wir von Fruchtkonzentrat, Vitaminmischungen, natürlichen Aromen, Koffein, Stabilisatoren oder Säuerungsmitteln. Auch die Süßungsmittel, also Zucker oder Süß- bzw. Zuckeraustauschstoffe, Ascorbinsäure, Zitronen- und Kohlensäure werden in Edelstahlbehältern in die Abfüllbetriebe geliefert.

Alle Zutaten für die Limonade werden mit etwas Wasser zu einem Halbfertigprodukt, dem **Sirup**, vermischt. Dieser wird durch eine Leitung zum Mixer der Abfüllanlage befördert. Dort wird der Sirup mit Wasser und Kohlensäure gemischt. Das Endprodukt wird dann in PET- oder Glasflaschen bzw. Dosen abgefüllt.



Bild 1

Softdrinks – Bunte Dickmacher?!

Ein Glas Cola hat ungefähr 150 Kalorien. Das sind etwa sechs Prozent des Kalorienbedarfs eines Mannes zwischen 25 und 51 Jahren. Allzu viel sollte man also nicht davon trinken. Nun denken Sie sich vielleicht: Dann steige ich einfach auf Light-Produkte um.

Aber Vorsicht: Ganz so einfach ist es nicht!

Süßstoffe bzw. sogenannte Zuckeraustauschstoffe haben eine hohe Süßkraft, doch der Körper kann sie nicht verwerten und ignoriert sie gewissermaßen. Allerdings ist Süßstoff dadurch **nicht gesünder als Zucker**, er schadet nur weniger offensichtlich. Die Konsument:innen wiegen sich in Sicherheit, wenn sie zum Beispiel von klassischer Fanta auf Fanta Zero umsteigen. Sie denken, dass sie sich im Vergleich zur normalen Variante etwas Gutes tun und mehr davon zu sich nehmen können. Studien haben jedoch gezeigt, dass auch beim Konsum von süßstoffhaltigen Erfrischungsgetränken eine **Gewichtszunahme** zu merken ist, wenn auch nicht so stark wie bei zuckerhaltigen Softdrinks.¹ Auch der Darm leidet nachweislich unter einer regelmäßigen Süßstoffzufuhr. Daher können auch die Zuckeraustauschstoffe zu Diabetes, Übergewicht und Krebs führen. Gleichzeitig greifen **Zucker und Süßstoff**, aber auch die zugesetzte **Zitronensäure** die Zähne an. Insbesondere bei Kindern und Jugendlichen sollten Eltern also **auf die Menge achten**. Doch nicht nur Zucker, Süßstoff und Zitronensäure tun dem Körper nicht gut.



Bild 2

In den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke ist vorgeschrieben, dass Produkte, die als Limonade deklariert sind, mindestens sieben Gewichtsprozent Zucker oder Süßstoff enthalten müssen.



¹ Meghan B. Azad, Ahmed M. Abou-Setta, Bhupendrasinh F. Chauhan, Rasheda Rabbani, Justin Lys, Leslie Copstein, Amrinder Mann, Maya M. Jeyaraman, Ashleigh E. Reid, Michelle Fiander, Dylan S. MacKay, Jon McGavock, Brandy Wicklow and Ryan Zarychanski (2017, 17. Juli). Nonnutritive sweeteners and cardiometabolic health: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials and prospective cohort studies. Canadian Medicine Association Journal.

Bild: www.adobe.com

Bild 1: Yel Studio / www.adobe.com, Bild 2: Pixel-Shot / www.adobe.com

Koffein hat eine anregende Wirkung, kurzfristig hilft es, die Leistung zu steigern. Bei zu hohem Konsum kann Koffein jedoch zu Nervosität, Schlafstörungen oder Kopfschmerzen führen. Daher sollten sich Kinder, schwangere Frauen und Menschen, die empfindlich auf diesen Stoff reagieren, bei koffeinhaltigen Getränken zurückhalten bzw. ganz darauf verzichten. Um ihnen die Auswahl der richtigen Erfrischung zu erleichtern, gilt für koffeinhaltige Getränke eine Kennzeichnungspflicht:

Bei Getränken mit einem Koffeingehalt ab 150 Milligramm pro Liter muss der Hinweis **„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“** auf dem Etikett stehen, gefolgt von der Angabe des tatsächlichen Koffeingehaltes pro 100 Milliliter. Ausgenommen von der Pflichtinformation sind Getränke auf Basis von Kaffee oder Tee, sofern ihre Bezeichnung den Begriff Kaffee beziehungsweise Tee enthält.



Ein weiterer „Buhmann“ ist das in Cola-Getränken und Energydrinks enthaltene **Phosphat**. Es schadet nachweislich den Knochen und kann Osteoporose, also Knochenschwund, verursachen. Phosphat verdrängt das Calcium aus den Knochen und macht sie anfälliger für Brüche. Insbesondere Kinder und Jugendliche sollten daher optimalerweise **sehr wenige oder keine** Erfrischungsgetränke mit diesem Inhaltsstoff zu sich nehmen.

Doch wie vereinbaren wir diese Empfehlung mit dem Verkauf von Umsatzbringern wie Coca-Cola und Red Bull? Diese aus dem Sortiment zu nehmen ist **unrealistisch** und betriebswirtschaftlicher Unsinn. Vielmehr geht es darum, das Bewusstsein dafür zu wecken, dass regelmäßiger Konsum von stark zucker- oder süßstoffhaltigen Getränken dem Körper Schaden zufügt.

Die richtige **Sortimentssteuerung** kann dazu beitragen, dass die gesundheitsbewussten Kund:innen – und die werden immer mehr – zu gesünderen Alternativen greifen. Dies kann z. B. durch eine vermehrte Listung von **Bio-Limonaden** oder **Softdrinks ohne Zusatzstoffe** geschehen.

BIO



Aber auch darüber hinaus kommt bei der Sortimentsgestaltung zunehmend Leben ins Limo-Regal. Dies sind die wichtigsten Trends, die Sie im Blick behalten sollten:

Alles Bio!

Eigentlich kann kaum noch von einem Trend gesprochen werden: Die **Umsatzzuwächse** bei Bio-Artikeln in Getränkefachmärkten liegen seit Jahren im hohen zweistelligen Bereich. Mit ihnen steigt entsprechend auch der Anteil von Bio-Produkten innerhalb ihrer jeweiligen Warengruppe. Bekannte Marken in diesem Bereich sind z. B. **Neumarkter Lammsbräu, Voelkel, BioZisch, Lemonaid** und natürlich **Bionade**.

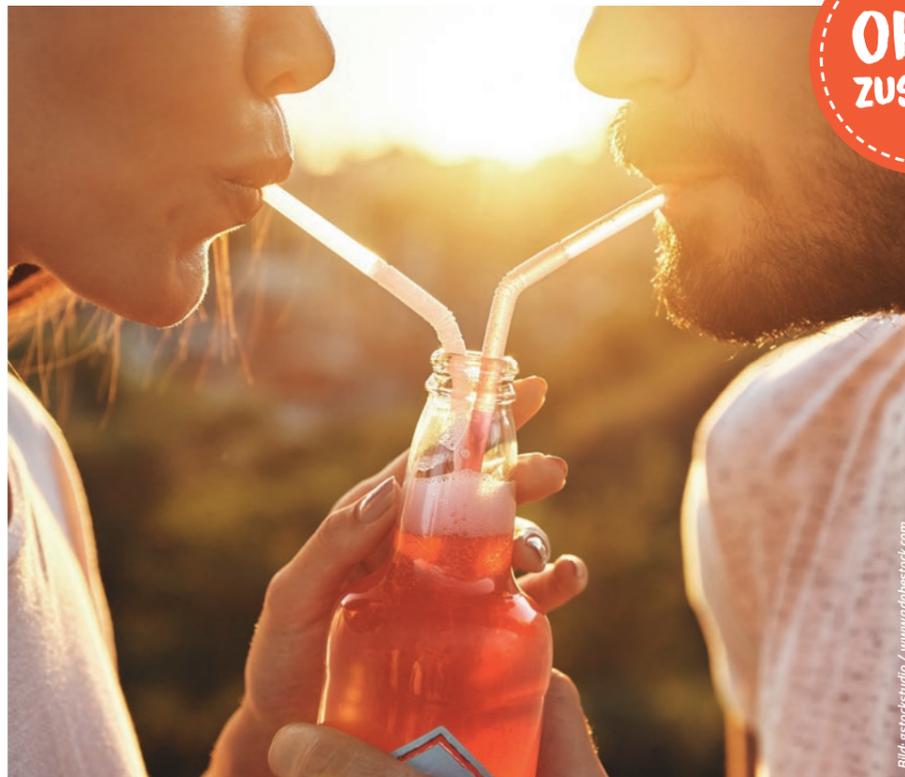
Oder doch vegan?

Der vegane Lebensstil ist hip. Sind Erfrischungsgetränke nicht sowieso schon frei von tierischen Zusätzen? Die meisten sicherlich, aber es gibt auch Ausnahmen: In Limonaden finden sich auf der Zutatenliste bisweilen Inhaltsstoffe wie **Molkenpulver** oder sie wurden mit **Gelatine** geklärt. Weil das im Herstellungsprozess passiert und am Ende nicht dem fertigen Produkt zugesetzt wird, müssen die Hersteller dies auf dem Etikett nicht angeben. Achten Sie daher auf Kennzeichnung wie das gelbe V-Label. Vegane Limos sind z. B. **Coca-Cola, Pepsi, Djahé, Proviant** und **fritz-kola**.

VEGAN



OHNE ZUSÄTZE



Nachhaltig und umweltschonend:

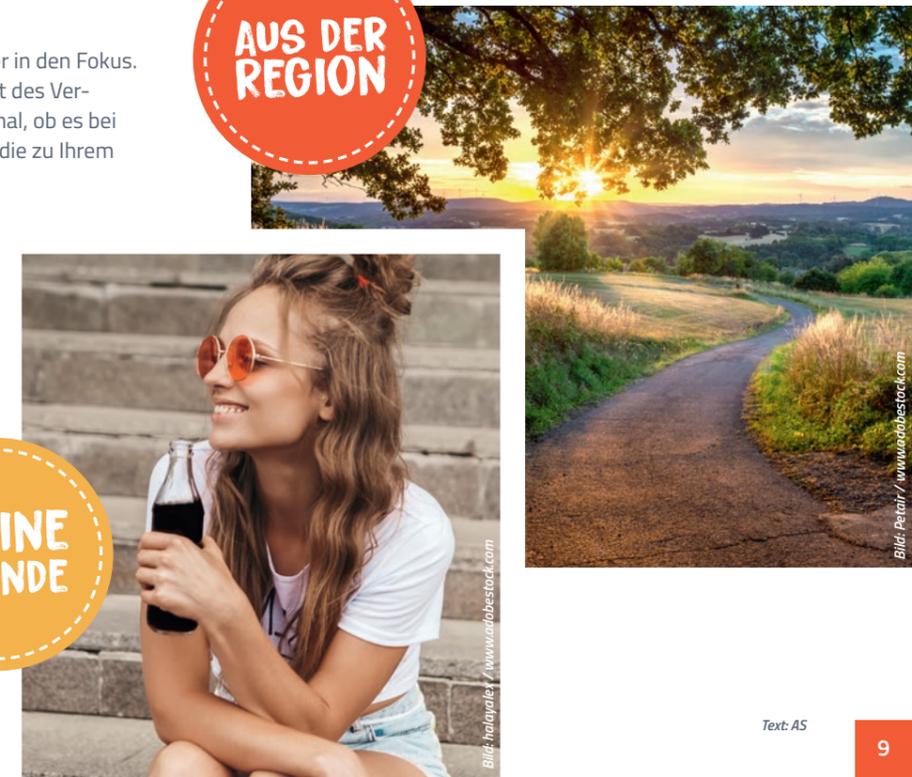
Der ökologische Fußabdruck rückt ebenfalls weiter in den Fokus. Hier spielen z. B. lange Transportwege oder die Art des Verpackungsmaterials eine Rolle. Schauen Sie doch mal, ob es bei Ihnen nicht eine leckere **regionale Limonade** gibt, die zu Ihrem Sortiment passt.

Kleinere Gebindegrößen:

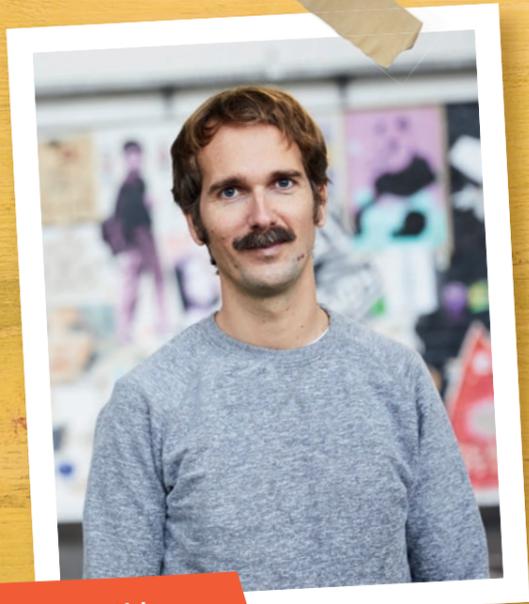
Immer mehr Menschen sind in ihrer Freizeit aktiv und benötigen dafür **kleinere Gebindeeinheiten** bei Cola und Co. Der Getränkekonsum „für unterwegs“ steigt seit Jahren. Vorrangig sind es die etwas leichteren PET-Flaschen, die gekauft werden. Für unterwegs eignet sich nun mal die leichte Variante eher als Glas, das auch schneller kaputt geht. Diese Entwicklung sollten Sie nicht verpassen und eine entsprechende Auswahl an Kleingebinden in gekühlter und ungekühlter Form anbieten.

KLEINE GEBINDE

AUS DER REGION



8 FRAGEN AN PAUL BETHKE



Paul Bethke
Geschäftsführer
Lemonaid Beverages

Herr Bethke, vielen Dank, dass Sie sich Zeit für dieses Interview genommen haben. Ihre Marken Lemonaid und ChariTea zählen in vielen Getränkeshops und Supermärkten mittlerweile zum Standardsortiment. Wie hat alles angefangen?

Ich wollte **sozial nachhaltige Projekte** fördern, ohne selbst Spenden sammeln zu müssen oder Teil einer Regierungsorganisation zu werden. Unsere Bio-Fairtrade-zertifizierten Getränke tun genau dies. Mit jeder verkauften Flasche unterstützen die Kund:innen über die Biolandwirtschaft hinaus **gemeinnützige Projekte**. Glücklicherweise konnten wir mit diesem Ansatz auch viele Menschen begeistern – damals aus unserer WG-Küche heraus. Ausgeliefert haben wir die Ware mit dem Kombi meiner Eltern.

Der Konsum von Softgetränken ist in Deutschland seit Jahren stabil. Welche Entwicklungsfelder sehen Sie im Bereich Limonaden?

Getränke sind bei uns weiterhin sehr **zuckerhaltig** und selten in Bioqualität erhältlich, obwohl gesündere Ernährung immer wichtiger wird. Hier reagiert die Industrie sehr langsam und wirft kleinen Unternehmen wie uns sogar vor, **zu wenig Zucker** zu nutzen.

Limonade ist vor allem ein Produkt für Kinder und Jugendliche. Die Aufmachung der Lemonaid Produkte zielt jedoch auf reifere Konsument:innen ab. Warum sprechen Ihre Produkte nicht gezielt jüngere Altersgruppen an?

Erwachsene nehmen vermehrt Abstand von süßen, ungesunden Getränken. Kinder lieben das Süße – solange sie es aufgetischt bekommen. Wir wollten nun zunächst den Erwachsenen zeigen, dass unser **ChariTea** zwar Eistee ist, sich aber von den etablierten Marken unterscheidet. Wir nutzen direkt aufgebrihten Bio- und Demeter-Tee und fügen **keinerlei Zucker** hinzu. Mittelfristig werden wir über die Eltern auch für Kinder eine **Alternative**. Davon abgesehen würde ich mich unwohl damit fühlen, Limonaden und Eistees an Kinder zu vermarkten.

Im Gegensatz zu vielen konkurrierenden Unternehmen kommen bei Ihnen nur Direktsaft, frisch gebrühter Tee und ein wenig Süße in Form von Rohrzucker, Agavendicksaft oder Honig in die Flasche. Chemische Zusätze, Aromen, Extrakte oder Konzentrate sind tabu. Warum ist Ihnen das so wichtig und worin liegen die Nachteile konventionell hergestellter Limonade?

Die meisten Hersteller:innen in Deutschland verwenden für ihre Limonaden und Eistees Industrie-Sirup. Der Sirup wird einfach mit Wasser aufgegossen und fertig ist das Markenprodukt. Leider sind die Herstellung und die Zutatenliste des Sirups oft **nicht transparent**. Ich finde diese Tatsache abschreckend und wollte eine gesündere und transparentere Alternative anbieten. Ein Produkt, das gemeinnützige Projekte fördert, aber auch auf Produktseite eine klare Botschaft hat: **Nachhaltigkeit und Natürlichkeit**. Lemonaid und ChariTea kann sich jeder selbst machen, mit frischen Zutaten. Zum Glück. Auf Straßenfesten und Festivals bauen wir sogar regelmäßig Lemonaid Selbstermachstationen auf. Schlicht, damit die potenziellen Kunden sehen, wie einfach eine gesündere Alternative sein kann.

Insbesondere das Thema Zucker scheint viel Diskussionsstoff zu bieten. Verbraucherschützer:innen haben mehrfach den geringen Zuckergehalt in Ihren Limonaden bemängelt. Aus gesundheitlicher Sicht ein absoluter Irrsinn. Sollte Ihrer Meinung nach auch in Deutschland eine Zuckersteuer eingeführt werden, um Adipositas und Co. entgegenzuwirken?

Ja, uns ist schon Absurdes widerfahren. Unverständlich, dass der **Verbraucherschutz** uns abmahnt, weil wir zu wenig Zucker einsetzen. Die Bundesregierung hat bisher auf Freiwilligkeit bei der Zuckerreduktion gesetzt. Die jüngsten Studien¹ belegen, dass der Plan nicht aufgegangen ist. Die durchschnittliche Zuckerreduktion bei Getränken liegt weit **unter den erwünschten Zielen**, denn Zucker ist ein wichtiger Geschmacksverstärker. Ja, ich bin Befürworter der **Zuckersteuer**. Anders wird es leider nicht gehen. Und die Erfolge in anderen Ländern sprechen für sich.

Man sollte meinen, dass Unternehmen, die sich durch soziales Engagement auszeichnen, vom Staat gern gesehene Sparringspartner:innen im Kampf gegen Armut und schlechte Umwelt- und Handelsbedingungen sind. Leider werden Sie trotz Ihrer Bemühungen bei manchen Projekten von der Politik ausgebremst. Wie gehen Sie mit diesen Hindernissen um? Ist Aufgeben eine Option?

Nein. **Aufgeben ist keine Option**. Seit 2009 beweisen wir, dass es möglich ist, eine nachhaltige Alternative zu schaffen. Unsere Produkte sind zu 100 % Bio- und Fairtrade-zertifiziert und mit jedem gekauften Produkt unterstützen wir zusätzlich gemeinnützige Projekte. Wir sind zum **Vorbild** für viele andere Hersteller:innen geworden. Außerdem sind wir komplett in Gründerhand. Und damit in jeder Entscheidung frei. Zur Politik: Die Regularien sind oft **sehr veraltet** und halten mit heutigen Bedarfen schlicht nicht Schritt.

¹ Deutsche Allianz Nichtübertragbare Krankheiten (2023, 21. Februar). Studie: Zuckerreduktion bei Softdrinks kommt nicht voran – Reduktionsprogramm der Bundesregierung unzureichend

Der Slogan „Trinken hilft“ ist bei Ihnen Programm. Auf Ihrem Internetauftritt fehlt kein Schlagwort in Sachen Nachhaltigkeit und Respekt. Ist das nicht ein bisschen dick aufgetragen? Schließlich kommen die Früchte in Ihren Limonaden auch aus Übersee.

Ich glaube, wir haben nie sonderlich dick aufgetragen. Viele wissen bis heute gar nicht, was wir genau tun und kaufen unsere Produkte, weil sie gut sind. Wir wollen über das Produkt überzeugen und erst dann unseren Hintergrund kommunizieren.

Zum Transport einiger Zutaten: Da haben Sie natürlich recht. Aber wollen wir dann auch die Banane aus den Supermärkten verbannen? Wir bieten ein Bioprodukt aus regionaler Herstellung in einer Mehrwegverpackung an und unterstützen zusätzlich gemeinnützige Projekte. Aber ja, wir verkaufen über die Getränke Früchte wie Mangos und Passionsfrüchte, die es regional nicht gibt. Das kann man natürlich kritisieren.

Wie die Namen Lemonaid und ChariTea schon andeuten, spendet Ihr Unternehmen pro verkauftem Produkt einen Betrag an die Entwicklungshilfe. So konnten schon 50 Projekte in sieben Ländern unterstützt werden. Nach welchen Kriterien wählen Sie die Initiativen aus?

Wir unterstützen mit jedem verkauftem Produkt gemeinnützige Projekte. Ich bin von all den verschiedenen Partner:innen des Lemonaid & ChariTea e.V., wirklich begeistert. Im Kern geht es bei der Großzahl der Projekte um die Förderung wirtschaftlicher Unabhängigkeit. Ob es der Bio-Landwirtschaftsinkubator in Südafrika, die Töpferei für marginalisierte Randgruppen in Ruanda oder das Kerzenprojekt für Menschen niedriger Kasten in Indien ist – alles wundervolle und wichtige Arbeit.

Was tun Sie in Ihrer Freizeit? Unterstützen Sie Umweltorganisationen? Fahren Sie viel Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln?

Ich halte das Leben weiterhin für ein Wunder. Hiermit versuche ich mich – so viel es nur geht – zu befassen. Ob über Bücher, Dokumentationen oder Vorträge. Ich habe außerdem eine kleine Familie, die mich positiv einspannt. Wenn dann noch Zeit bleibt, schmeiße ich mich zum Surfen in die Wellen. Da ich einen Großteil meiner Zeit in Sri Lanka lebe, ist das gut möglich.

Ja, ich unterstütze auch die Arbeit anderer Organisationen aus den unterschiedlichsten Bereichen. Wenn ich in Hamburg bin, fahre ich meist Fahrrad. Das vermisse ich hier in Sri Lanka etwas. Von einem Radweg wäre nur zu träumen. Dafür ist hier alles unverpackt. Zum Glück.

Vielen Dank für das Interview!

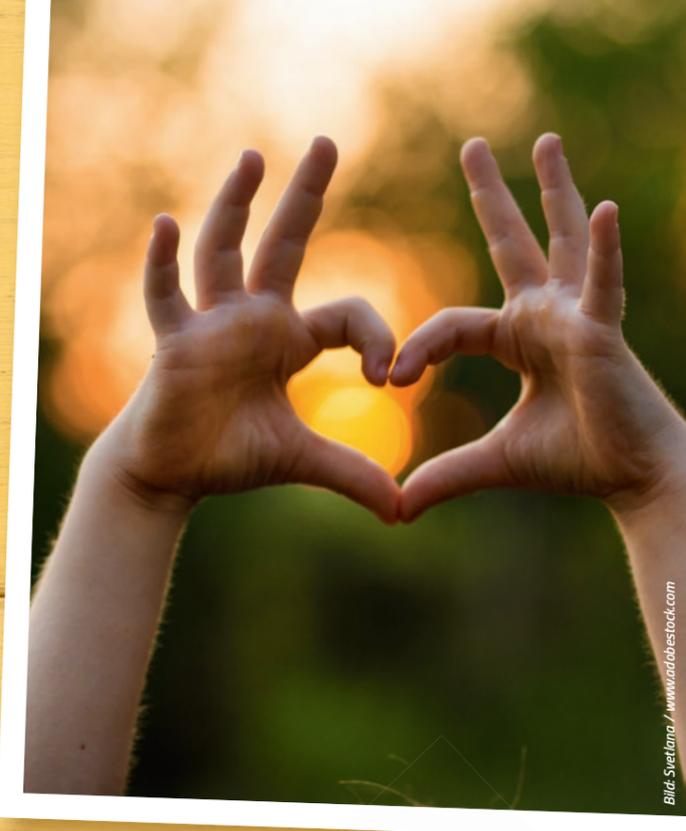


Bild: Svetlana / www.adobestock.com



Bild: Syda Productions / www.adobestock.com



Bild 1



ChariTea black

Schwarzer Tee mit Zitrone, biologisch angebaut und frisch aufgebrüht



ChariTea red

Rooibos-Tee mit Passionsfrucht, biologisch angebaut und frisch aufgebrüht



Bild 2



Bild 2



Bild 3

Bild 1 + 2: banbaz / www.adobestock.com, Bild 3: Pixel-Shot / www.adobestock.com

Die „Goldenen Zwanziger“. Bei diesem Begriff haben die meisten von uns sofort ein bestimmtes Bild im Kopf. Wohl kaum eine Epoche ist so verrucht und sagenumwoben wie diese Zeit. Wie war es, in diesem Jahrzehnt zu leben?

GLANZ, GLAMOUR UND GLORIA



Bild: igorbash / www.artbestock.com

1924: Der erste Weltkrieg ist seit sechs Jahren endlich zu Ende. Der Schock über die hohen Reparationszahlungen des Vertrags von Versailles ist verarbeitet. Das angespannte Verhältnis zwischen Deutschland und Frankreich beruhigt sich. Die Einführung der Rentenmark beendet endlich die Inflation und die anhaltende Hungersnot. Die deutsche Wirtschaft beginnt sich zu erholen und die Zukunft erscheint endlich wieder **rosig und frei**.

Selbst im Straßenbild wird die neue Freiheit sichtbar. Während in der Herrenmode nach wie vor streng zurückgehaltene Frisuren und klassische, dunkle Anzüge vorherrschen, gibt es bei den Damen nur noch ein Motto: **Schockieren!** Die Zeit der langen Kleider, engen Korsetts und fest hochgesteckten Haare ist vorbei. Die moderne Frau zeigt sich unabhängig und mutig. Gegen den Widerstand vieler Eltern sind nun schwingende Bubikopf-Frisuren, Kleider mit zierlichen Spagettiträgern und knielange Cocktail-Kleider an der Tagesordnung. Die eine oder andere wagt sich sogar an eine Hose oder gar einen kompletten Anzug. Für den besonderen Glamour am Abend sorgen diverse Perlenketten, Boas und Stirnbänder. **Je auffälliger, desto besser.**

Nicht nur bei der Kleiderwahl verändern sich die Geschlechterrollen drastisch: Mit Gründung der **Weimarer Republik** wird das Frauenwahlrecht eingeführt und auch im Berufsleben werden sie zunehmend anerkannt. Nachdem Frauen in den Kriegsjahren die Arbeitskraft der Männer ersetzen mussten, behaupten sie sich auch weiterhin und sind z. B. als Stenotypistin tätig.

Neue Freiheiten gab es nicht nur in Bezug auf die Geschlechterrollen und die Kleidung: Ein wichtiger Aspekt, der insbesondere im Nachtleben zum Tragen kam, war die sexuelle Freiheit. Frauen wie die Tänzerin Josephine Baker lebten öffentlich ihre **Bisexualität** aus. Auch die Homosexualität wurde durch die Gründung des Bundes für **Menschenrecht (1920)** und durch eine Vielzahl von Lokalen für ein **homosexuelles Publikum enttabuisiert**.

Nicht für alle bestanden die 20er-Jahre nur aus Glanz und Gloria. Die gesellschaftlichen Umbrüche fanden vor allem in den Großstädten statt. Im Umland blieb es häufig bei den veralteten und rückständigen Strukturen. Zudem konnten die Arbeitslosenzahlen in der Republik nie unter eine Million gesenkt werden, sodass Armut auch in Zeiten des wirtschaftlichen Aufschwungs ein großes (politisches) Thema war.

Aber auch in allen anderen Lebensbereichen drängen die Menschen darauf, althergebrachte Prinzipien über Bord zu werfen und die Gesellschaft neu zu erfinden. Es herrscht ein **Gefühl des Aufbruchs und der Hoffnung**, das dazu führt, dass nicht nur in Deutschland, sondern in allen europäischen Großstädten das Leben wie ein endloses Fest zelebriert wird.

Vergnügen, Dekadenz und Experimentierfreude

Insbesondere Städte wie Berlin, Paris oder London strahlen eine magische Anziehungskraft aus. Während in den USA die Prohibition vorherrscht, sind im Europa der 20er-Jahre **Eskapaden und Glamour** an der Tagesordnung. Ganze Generationen von Künstler:innen, Musiker:innen und Schriftsteller:innen emigrieren von den USA nach Europa. Zu ihnen zählen Hemingway, F. Scott Fitzgerald und die afro-amerikanische Tänzerin Josephine Baker. Sie alle haben nur ein Ziel: ihre künstlerische, soziale und sexuelle Freiheit in vollen Zügen zu genießen.

Dazu bietet sich reichlich Gelegenheit. In Berlin beheimatet der Broadway unzählige **Bars, Nachtclubs, russische Teestuben, neue Ballhäuser und Lichtspielhäuser**. Einige von ihnen, wie das Moka Efti oder das Babylon, sind so bekannt und sagenumwoben, dass sie uns heute noch ein Begriff sind. Zeitgleich touren diverse Showgruppen wie die britischen „Thriller Girls“ durch Europa. Sie und eine Vielzahl von Varietés wie das Moulin Rouge zeigen so wilde und laszive Programme, dass sie weltweit für Aufregung sorgen.

Obwohl der Konsum von Genussmitteln wie Tabak und Alkohol von der Politik der Weimarer Republik moralisch und sittlich verurteilt sowie mit hohen Steuern bestraft wird, spielen **Rauschmittel** eine wichtige Rolle. Insbesondere eine, eigentlich als Schmerzmittel entwickelte Substanz wird in allen Gesellschaftsschichten großzügig konsumiert: Kokain. Im Ersten Weltkrieg wurde die Droge gezielt eingesetzt, um Soldaten die Entbehrungen vergessen zu lassen. Ehemalige Soldaten und Militärärzte erkennen nach Kriegsende ihre Chance und eröffnen einen regen Schwarzmarkthandel mit den Kokain-Beständen der Sanitätsdepots der Kaiserlichen Armee. Sie beliefern die Berliner Bars und Clubs und sorgen mit dafür, dass **Kokain als absolute Mode-droge** die Euphorie und Ektase der Zeit noch weiter anheizt.

Doch all der Glamour und die Extravaganz finden am 25. Oktober 1929, am sogenannten **„Schwarzen Freitag“** ein jähes Ende. Die Börsenkurse stürzen dramatisch ab und reißen die Weltwirtschaft mit sich in den Abgrund. Auf schillernde Nächte folgen nun Schulden, Arbeitslosigkeit und eine politische Abwärtsspirale in Richtung Nationalsozialismus. **Das Ende einer Ära.**



Bild: igorbash / www.artbestock.com

Sie wollen geschmacklich eine Reise in die 20er-Jahre machen und sich so fühlen wie F. Scott Fitzgerald, als er „The Great Gatsby“ geschrieben hat? Dann probieren Sie doch mal einige der folgenden Rezepte aus:



Bild: Mayra/istudio / www.adobestock.com

Für 1 Sidecar:

- 40 ml Cognac
- 30 ml Triple Sec
- 20 ml Zitronensaft
- 1 Bio-Zitrone

Sidecar

Der Sidecar ist eine der **berühmtesten Kreationen der 20er-Jahre**. Es ist unklar, ob der Drink im Londoner Buck's Club oder in Harry's New York Bar in Paris entstand. Als Inspiration für den Namen soll allerdings ein Offizier gedient haben, der sich immer im Beiwagen eines Motorrads zu eben dieser Pariser Bar fahren ließ.

Zubereitung:

Geben Sie Cognac, Triple Sec und Zitronensaft zusammen mit einigen Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie diesen kräftig. Seihen Sie das Getränk in ein Glas ab. Am besten eignet sich eine Coupette. Garnieren Sie das Glas mit einer Zitronenzeste.

French 75

Der French 75 ist eine elegante Mischung aus Gin, Champagner und Zitrone und eine **Schwester des Tom Collins**, der sich in der 20ern ebenfalls großer Beliebtheit erfreute. Angeblich wurde der Cocktail nach einem französischen Feldgeschütz aus dem Ersten Weltkrieg benannt.

Zubereitung:

Schütteln Sie den Gin, Zitronensaft und Zuckersirup mit etwas Eis kräftig in einem Shaker. Anschließend seihen Sie das Getränk in ein Glas ab. Am besten eignet sich dafür eine Coupette. Garnieren Sie es anschließend mit einer Zitronenzeste.

Für 1 French 75:

- 45 ml Gin
- 30 ml Zitronensaft
- 10 ml Zuckersirup
- Champagner
- 1 Bio-Zitrone



Bild: Brent Hoffer / www.adobestock.com

Text: AS

White Lady

Wie bei fast allen Cocktails aus längst vergangenen Jahrzehnten ist nicht zu 100 % klar, wer ihn zuerst gemixt hat. Die White Lady stammt aber sehr wahrscheinlich auch aus **Harry's New York Bar in Paris** und wurde dort von ihrem berühmten Barkeeper Harry McElhone zusammengestellt.

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten zusammen mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Seihen Sie das Getränk anschließend in ein Glas ab. Am besten eignet sich ein Cocktailspitz.



Bild: Elberio Villanar / www.adobestock.com

Für 1 White Lady:

- 50 ml Gin
- 25 ml Triple Sec
- 25 ml Zitronensaft
- 1 Eiweiß



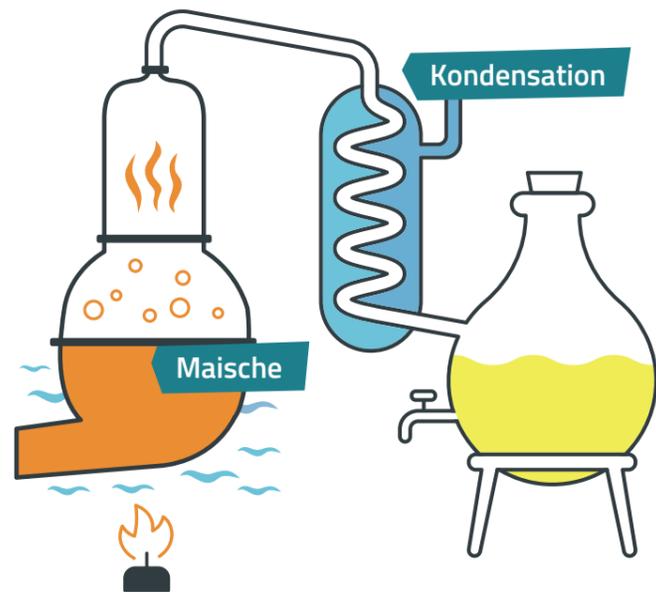
Bild: Igarbosh / www.adobestock.com



Ausgefallene Zutaten und neue Herstellungsweisen

In der vergangenen **cheerio-Ausgabe** haben wir mit Ihnen zusammen in die Glaskugel geschaut und über die Getränketrends 2023 philosophiert. Welche Produkte werden uns in diesem Jahr aus dem Regal entgegenlächeln und wie werden sie hergestellt? Ein Trend, den wir erkennen konnten, ist die zum Teil neue Herstellungsweise von Spirituosen. **Hersteller:innen** verwenden zunehmend ausgefallene und unbekannte Zutaten und lösen sich von den traditionellen Produktionsverfahren. Dies schauen wir uns etwas näher an und stellen Ihnen einige Innovationen vor.

DIE SPIRITUOSENBRANCHE ERFINDET SICH NEU



Die traditionelle Destillation

Alkoholische Getränke werden traditionell durch Gärung gewonnen und häufig im weiteren Verlauf mittels einer Destillation veredelt. Dabei wird zunächst aus einem Grundstoff wie Obst oder Getreide, zum Beispiel durch die Zugabe von Hefe, eine Maische hergestellt. Diese wird über unterschiedlich lange Zeiträume vergoren. Dabei entstehen Alkohol und/oder Zucker. Der Alkohol wäre in dieser Form jedoch nicht trinkbar, daher muss er mithilfe der Destillation optimiert werden. Ihm wird im wahrsten Sinne des Wortes der Boden unter den Füßen heißgemacht. Der genießbare Ethylalkohol wird dabei aufgefangen, während der giftige Methylalkohol ausgeschieden wird. Die abschließende Lagerung gibt dem guten Tropfen den letzten Feinschliff. **Vier Komponenten** sind also dafür maßgeblich, ob ein Brand oder Geist bei der Herstellung herauskommt oder ob es ein Obstler, Whisky oder Weinbrand wird.

Innovationen stehen im Fokus!

Viele Unternehmen verändern ihren Herstellungsprozess, um **neue Produkte zu erschaffen**. Abgewandelte Rituale und neue Zutaten verleihen den Destillaten andere Aromen. So ist es zum Beispiel üblich, dass Whisky in ehemaligen Bourbon- oder Sherry-Fässern gereift wird. Inzwischen werden zusätzlich Vorgänger wie alte Bier- oder Tequilafässer für den Reifeprozess genutzt. Auch werden bei der Herstellung der Destillate der Umweltschutz und Nachhaltigkeitsaspekte immer relevanter.

Wir stellen Ihnen im Folgenden einige spannende Beispiele vor: Die **dänische Brennerei Stauning** experimentiert mit außergewöhnlichen Fässern und innovativen Zutaten. Der Stauning Bastard wird ausschließlich mit lokal geerntetem Getreide, wie Gerste und Roggen, produziert. Nach der Lagerung in traditionellen Eichenfässern erfolgt das Finish in mexikanischen Mezcal (Tequila)-Fässern. Dadurch entfaltet der Whisky eine sanfte und zugleich exotische Note.

Die **australische Destillerie Starward** nutzt für den gleichnamigen Whisky Ingwer-Bier-Fässer. Der Whisky riecht nach Ingwer, Orange und einem Hauch Zartbitterschokolade. Sein Geschmack ist kräftig würzig und zugleich süß.

Anders als beim Whisky wird Gin normalerweise nicht in Fässern gelagert, sondern entfaltet seinen Geschmack durch Zutaten wie Beeren, Gewürze und Kräuter. Doch auch hier werden die Hersteller:innen zunehmend experimentell und bauen eine Lagerung in den Herstellungsprozess des Gins ein. **Eine Sauerländer Edelbrennerei bietet seit Neuestem den HerGinG an**. Die Besonderheit an diesem Destillat ist, dass nur Wacholderbeeren in Bioqualität verwendet werden. Außerdem wird er in Fässern gereift, in denen sich zuvor Heringe befanden. Das entstehende Aroma ist jedoch nicht fischig, sondern angenehm salzig-maritim. Die Spirituose hat zudem eine schöne goldene Farbe.

Innovativ und exotisch schmeckt auch die **Mademoiselle Kokou aus Stuttgart**. Die Kokosnuss-Spirituose wird aus dem Fruchtfleisch der Nuss gewonnen. Hinterher wird das Destillat mit Kokosraspeln verfeinert. Und das war's! Ohne Zusätze, eine Spirituose aus reinen Zutaten mit einer kantigen Note.



Ohne Umdrehungen

Auch alkoholfreie „Spirituosen“ sind seit einigen Jahren stark im Kommen und finden immer mehr Abnehmer:innen. Die Marke **UNDONE der Hamburger Destillerie Cranehouse** bietet unter anderem Destillate ohne Umdrehungen an. Dazu wird Gin oder Rum auf ganz normalem Weg destilliert. Dann wird der Alkohol wieder entzogen und die entstandene Leere mit natürlichen Aromen aufgefüllt. Nicht-alkoholische, fermentierte Säfte dienen als Grundlage für die Bitterlikör- und Wermut-Alternativen. Anschließend werden nur natürliche Aromen wie Wacholder oder Zitrone hinzugefügt, die die Geschmacksintensität abrunden.

Die **Rheinland Distillers aus Bonn** sind mit ihrem **Siegfried Gin** oder dem **Gin mit nur halber Umdrehung Siegfried Easy** schon etwas länger auf dem Markt. Das Unternehmen bietet jedoch auch gänzlich alkoholfreie „Gins“ an. Den Siegfried Wonderleaf kennen Sie sicherlich schon. **Ganz neu ist die Sorte Rosé**. Wacholder sorgt für die Gin-Note, Hibiskus und Himbeere verleihen ihm hinterher die rötliche Farbe und den fruchtigen und zugleich milden Geschmack.

Wie Sie bemerkt haben, sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die Hersteller:innen testen immer wieder andere Verfahren mit individuellen Zutaten aus, um innovative Produkte mit neuen Geschmacksrichtungen zu entwickeln. Genau diese **Experimentierfreude** mögen wir – und sind genauso gespannt wie Sie, was uns in diesem Jahr noch serviert wird.



Ihnen ist nach Erholung zumute? Dann lohnt sich eine Reise in die südamerikanischen Länder Peru und Chile. Die kulinarischen Spezialitäten der Nationen, die atemberaubenden Sehenswürdigkeiten und die wunderschöne Natur locken jährlich zahlreiche Touristen an, die sich dort auf eine idyllische Wohlfühlreise freuen.



TRAVEL & DRINK CHILE UND PERU

Was können Sie entdecken?

Chile ist ein Land der Extreme. Im Norden können Sie in mehreren Nationalparks die Wüste von ihrer schönsten Seite entdecken. 5.000 km entfernt liegt die südlichste (Klein-)Stadt der Welt – **Puerto Williams**. Von hier aus starten die Reisen in das chilenische Antarktis-Territorium.

In der Mitte des Landes begeistern Sehenswürdigkeiten wie der **Torres del Paine Nationalpark**. Die Wanderung durch den Park verzaubert jährlich über 100.000 naturbegeisterte Tourist:innen. Der spektakuläre Nationalpark überzeugt und begeistert mit seinen grollenden Gletschern, hochstehenden Granit-Gipfeln sowie kristallklaren Seen und Lagunen. Ihnen ist mehr nach Erholung zumute? Die finden Sie in kleinen Städten wie z. B. **Valparaíso**, das mit seinen vielen bunten Häusern direkt am Meer liegt.

Im Nachbarland Peru können Sie flauschige Alpakas beim Aufstieg zum Weltkulturerbe **Machu Picchu** streicheln. Fast genauso spektakulär wie die Ruinen selbst ist die beeindruckende Kulisse der steilen und häufig von Wolken bedeckten Bergwelt. Die Aussicht dabei ist atemberaubend, da Sie einen unvergesslichen Blick auf die ehemalige Stadt der Inka haben.

Nach Ihrem Ausflug zu der gut erhaltenen Ruinenstadt haben Sie sich etwas Entspannung verdient. Spazieren Sie durch die verwinkelten Straßen der ehemaligen **Inka-Hauptstadt Cusco** und lassen Sie den Tag mit einem Pisco Sour in einer der vielen gemütlichen Bars ausklingen.

Zubereitung:

Schneiden Sie die Limetten in zwei Hälften und pressen Sie den Saft aus. 30 ml Limettensaft entspricht ungefähr einer Limette. Im nächsten Schritt geben Sie den Pisco, Limettensaft, Zuckersirup und das Eiweiß in einen Cocktailshaker. Danach fügen Sie eine Handvoll Eiszubereitung hinzu und schütteln den Inhalt kräftig für mindestens 30 Sekunden. Anschließend schenken Sie die Flüssigkeit in eine Coupette oder alternativ in ein Weißweinglas ein. Zum Schluss geben Sie ein paar Spritzer des Angostura Bitters auf den Eiweiß-Schaum. So verleihen Sie dem Pisco Sour einen herrlichen, würzigen Geschmack. **Cheers!**

Traditionelles Pisco-Sour-Rezept

Zutaten für 4 Gläser:

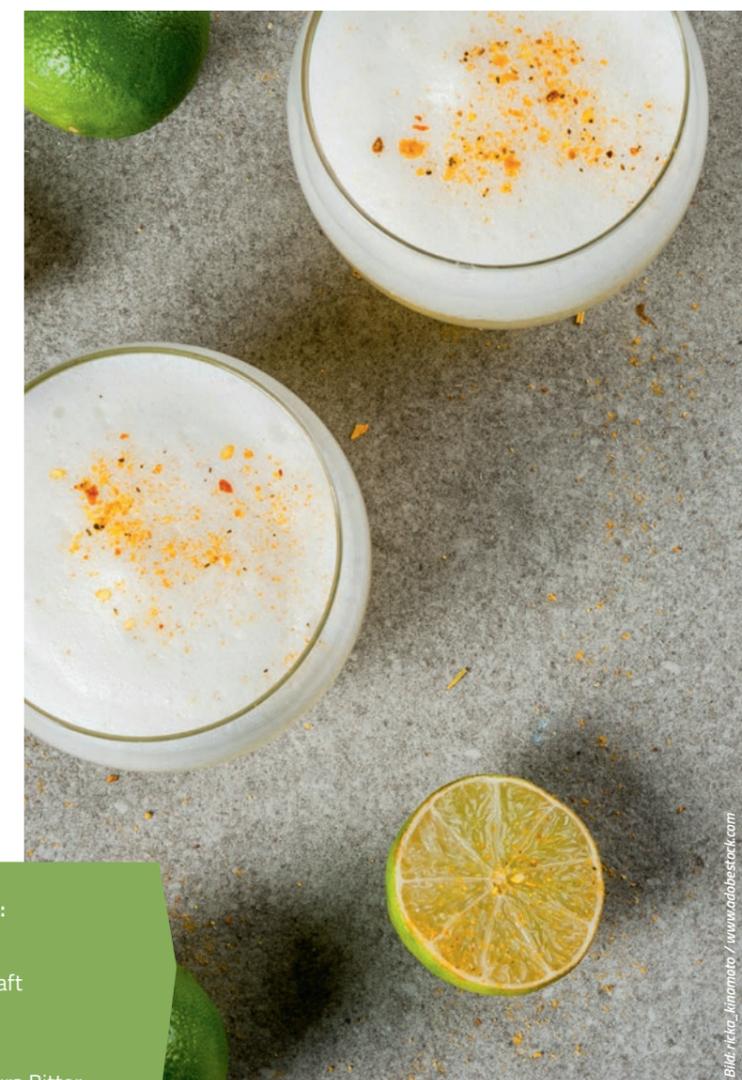
- 240 ml Pisco
- 120 ml Limettensaft
- 80 ml Zuckersirup
- 70 ml Eiweiß
- 4 Spritzer Angostura Bitter (Bitterlikör aus Bitterorange)

Das peruanische und chilenische Nationalgetränk

Der **Pisco** zählt absolut und unangefochten zu den Lieblingsgetränken in Peru und Chile. Die Spirituose begeistert geschmacklich nicht nur die Einheimischen, sondern auch Tourist:innen.

Pisco ist ein **Destillat aus Traubenmost** und sowohl in Peru als auch in Chile beheimatet. Aus dem Most von circa sechs bis sieben Kilogramm Trauben wird etwa ein Liter Pisco gebrannt. Das Getränk kann pur getrunken werden, jedoch wird es in der Regel eher in Longdrinks und Cocktails verwendet. Das Destillat ist meist klar und recht kräftig. Pisco ruht in der Regel drei Monate in einem Glas- oder Stahlbehälter und hat einen Alkoholgehalt von 38 bis 48 Vol.-%.

Die wohl beliebteste Art, Pisco zu trinken, ist der **Pisco Sour**. Der Longdrink zeichnet sich durch ein **herrliches Geschmacks-spiel aus säuerlichen und süßen Tönen** aus. Er ist ein traditioneller Aperitif, welcher mittlerweile auch in Europa gerne getrunken wird. Der Pisco Sour besteht aus Pisco, frischem Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß und Angostura Bitter. Zur Erfrischung schwimmen Eiszubereitung in dem leckeren Mix.





Eine aus Südamerika stammende Teesorte ist mittlerweile weltweit bekannt und zählt auch hierzulande zu den absoluten Trend-Getränken. Die Rede ist von Mate! Entdeckt wurde er vom indianischen Stamm Guarani im Jahr 3000 v. Chr. Er wird aus einer Stechpalme, dem Mate-Strauch bzw. auch Mate-Baum, gewonnen und gilt in vielen südamerikanischen Ländern seit Jahrhunderten als Nationalgetränk. Besonders in Brasilien, Argentinien, Paraguay und Uruguay ist dieser Tee weit verbreitet. Der Geschmack ist für die meisten Menschen gewöhnungsbedürftig, da das warme Getränk bitter ist. Wer es süßer mag, gibt ganz einfach Honig oder Zucker dazu.

MATE & FRIENDS

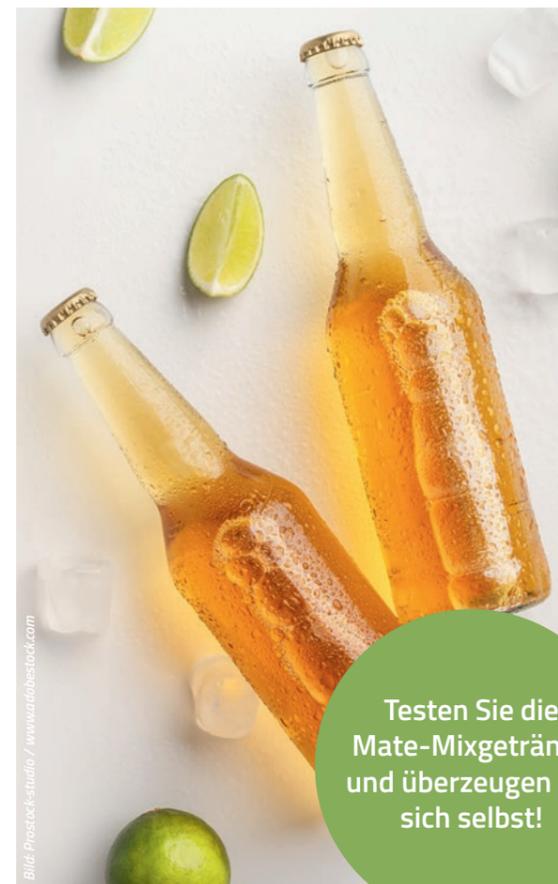
DIE ENERGIEBOOSTER

Was macht Mate so besonders?

Mate ist einer der nahrhaftesten Tees weltweit. Er hat einen positiven Einfluss auf die physische und mentale Gesundheit des Menschen. Andere Energy-Getränke weisen einen sehr hohen Koffeingehalt auf, sodass ein übermäßiger Konsum z. B. für Schlaflosigkeit, Herzrasen und innere Unruhe sorgen kann. Der Clou an Mate ist, dass der **Schlafrythmus** nicht gestört wird. Das Koffein wird langsam und sanft an den Körper abgegeben, sodass das Getränk **stimulierend** wirkt.

Wie Mate Sie sportlich fit hält

Besonders effektiv ist Mate bei **sportlichen Aktivitäten**. Er verbessert die Konzentration und steigert die Energie vor den Übungen. Zudem verstoffwechselt der Körper mithilfe des Getränks die Kohlenhydrate während des Trainings effektiver. Das führt zu einer erhöhten körperlichen **Ausdauer** und weniger Erschöpfung, sodass Sportler:innen mit der Zeit leistungsstärker werden. Nach der Einheit wirkt Mate zudem **entzündungshemmend**.



Testen Sie die Mate-Mixgetränke und überzeugen Sie sich selbst!

Welche Mate-Sorten gibt es?

Neben den traditionellen und geschmacklich eher speziellen Mate-Tees haben Marken wie **Club Mate**, **fritz-mate**, **Mio Mio** oder **ChariTea** den Markt mit ihren Mate-Eistees in den letzten Jahren im Sturm erobert. Seit Kurzem gibt es nun erneut Bewegung in diesem Segment: Mate-Eistee wird zunehmend zu einem Mixgetränk.

Mate-Mixgetränke – ein neuer Trend?

Die Getränkebranche ist vielfältig und bunt. Das Angebot bedient alle Geschmäcker, jedoch offenbaren sich stetig neue Trends. Mate-Mixgetränke sind seit Jahren fester Bestandteil der deutschen Barkultur. Die neue Geschmacksvariante **Sekt-Mate** rückt dabei bei vielen Konsument:innen in den Fokus. Grund dafür ist der erfrischende und leckere Geschmack. Probieren Sie den erfrischenden Mix doch mal selbst! Vielleicht an einem warmen Frühlingstag?!

Der Trend der Mate-Mixgetränke wird durch neue Geschmacksrichtungen erkennbar: Die Marke **Matrosé & Matee** bietet z. B. fruchtig-frische **Bio-Weinschorlen** aus Mate-Tee und Roséwein. Für Partygänger:innen produziert das Berliner Unternehmen **Frau Mate** die passenden Ready-to-drink-Getränke: die Klassiker **Wodka-Mate** und **Gin-Mate** sowie das neue Trendgetränk **Secco-Mate**.

Sekt-Mate

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Flaschen Sekt (rosé oder weiß)
- Etwas Mate-Eistee
- Eiswürfel

Zubereitung:

- Geben Sie Eiswürfel in vier Gläser und gießen Sie Sekt (2 Teile) und Mate-Tee (3 Teile) Ihrer Wahl ein.
- Zum Schluss verrühren Sie mit einem Strohhalm die Mischung und fertig sind die Cocktails für Ihren Abend mit Freund:innen.





DIE NEUEN



beckers bester „Mickey & Friends“ – Mehrfruchtsaftgetränke

Die becker's bester „Mickey & Friends“-Edition ist ab sofort in drei Geschmacksrichtungen erhältlich: Apfel-Traube-Kirsche, Apfel-Banane-Mango und Milder Multi. Das Besondere: sechs lustige Sammelmotive für Kinder!

0,33 l-Tetra-Pak (EW-Karton), 12er-Trays und POS-Mix-Display



Gerolsteiner „Durstgriller“

Die beiden innovativen Erfrischungen Gerolsteiner Grilled Lemon Rosemary und Gerolsteiner Grilled Watermelon Mint greifen den BBQ-Trend zu gegrillten Früchten auf. Typisch ist ihre leicht karamellierte Geschmacksnote.

24 x 0,33-l-Longneck-Glas-MW-Flasche



Gerolsteiner Tee Limette Minze

Die Limited Edition Gerolsteiner Schwarztee Limette Minze, hergestellt im Cold Brew-Verfahren, ist natürlich erfrischend, kalorienarm und enthält weniger Zucker als herkömmliche Eistegetränke.

6 x 0,75-l-PET-EW-Flasche



Red Bull Summer Edition Juneberry

Jetzt sind die Beeren los: Denn die neue Red Bull Summer Edition ist erhältlich – und kombiniert diesmal die Flügel von Red Bull mit dem Geschmack von Juneberry.

0,25-l-EW-Dose



CREW Republic Drunken Sailor – IPA

Das World's Best IPA 2020! Vollmundig mit einer aufregenden Hopfenaromatik. Intensiv, aber rund und natürlich streng nach deutschem Reinheitsgebot!

0,33-l-MW-Euroflasche / 6 x 4 x 0,33-l-MW-Glasflasche

CREW Republic – Local Hero – Modern Hell

Das Helle neu definiert. Strohhell, weich und rund. Frisches Helles und mit besonderem Twist durch die späte Gabe traditioneller Hopfensorten. Viel Aroma ohne Bitterstoffe!

0,33-l-MW-Euroflasche / 6 x 4 x 0,33-l-MW-Glasflasche



Bitburger 0,0% Herb Alkoholfrei

Bitburger 0,0% Herb, die jüngste Erweiterung der alkoholfreien Bitburger Produktlinie, kommt in zwei weiteren Gebinden in den Handel. Seit Februar ist die 0,5-Liter-Flasche erhältlich, im April folgt die beliebte Stubbi-Flasche.

20 x 0,33-l-MW-Flasche / 20 x 0,5-l-MW-Flasche

Karlsberg MiXery Iced Yellow

MiXery kommt 2023 mit neuem Look und neuen Artikeln. Ab Mai wird MiXery Iced Yellow auch im Mehrweg-Gebinde erhältlich sein. 6 x 0,33-l-MW-Flasche, Dose und Mix-Displays



Karlsberg MiXery Iced Purple

Die erfolgreiche MiXery Energy-Range wird erweitert: MiXery Iced Purple ergänzt das Sortiment mit fruchtigem Heidelberggeschmack und 5 Vol.-% Alkohol.

6 x 0,33-l-MW-Flasche, Dose und Mix-Displays



Henkell Gorbatschow Mixed Energy RTD 10 Vol.-%

Gorbatschow Mixed Energy ist der Party-Klassiker aus der Dose. Er verbindet den Geschmack von Energy mit der hohen Qualität des Marktführers Wodka Gorbatschow. Typischer Geschmack nach Energy, angenehm prickelnd und erfrischend.

0,33-l-EW-Dose

Henkell Fürst von Metternich Deutscher Qualitätswein Riesling Rheingau & Spätburgunder Rosé Rheinhessen

Die neue Fürst von Metternich Wein-Linie ist von erlesener Qualität: frisch, ausgewogen und mit einem spannenden Spiel von Frucht & Mineralität. Mit ihrer fürstlichen Herkunft adelt sie besondere Momente mit einzigartigem Genuss.

0,75-l-Glasflasche



Oatly Haferdrink Voll und Fettarm 1 L

Neben der beliebtesten pflanzlichen Milchalternative Deutschlands, der Oatly Hafer Barista Edition, gibt es nun zwei Neuheiten von Oatly, die nicht nur im Kaffee auf voller Linie überzeugen. Sie wurden speziell dafür hergestellt, dass sie genau wie Kuhmilch eingesetzt werden können, z. B. als purer Genuss oder im Müsli.

1-l-Tetra-Pak

Oatly Haferdrink „No“ Sugars 1 L

Der neue Haferdrink „No“ Sugars glänzt mit null Gramm Zucker und ist genau der richtige für alle Haferlover, die einen weniger süß schmeckenden Haferdrink bevorzugen.

1-l-Tetra-Pak



Pringles Chilli & Lime

Rauchige Chili-Schärfe trifft auf saftige Limetten-Noten. Chili & Lime ist die brandheiße Produkterweiterung im SIZZL'N Sortiment. Für alle, die Schärfe lieben.

19 x 180-g-Dose



- Anzeige -

APERITIF-TRENDS 2023



Er ist nicht mehr wegzudenken: der Aperitif! Er läutet einen gemütlichen Abend mit Freund:innen, aber auch große Veranstaltungen ein. Die Wartezeit vor dem Essen wird verkürzt, der Appetit wird durch den meist herben oder bitteren Geschmack angeregt und das Eis zwischen den Gästen gebrochen. Die klassischen Aperitifs in Deutschland sind Schaumweine wie Prosecco, Sekt oder Champagner. Auch der typische Mimosa, also Sekt mit Orangensaft, geht zwar immer, ist jedoch auf Dauer etwas langweilig. Wir stellen Ihnen neue Aperitif-Ideen vor, welche einen interessanten Beginn des Abends versprechen! In diesem Sinne: Cin Cin!

Auf einen Aperitivo mit Mionetto Prosecco!

Die Gewohnheit, sich am späten Nachmittag oder frühen Abend mit Freund:innen zu treffen, Drinks zu genießen und dazu Häppchen wie Oliven, Chips oder Nüsse zu reichen, wird in Italien als „Aperitivo“ bezeichnet. Sie ist ein fester Bestandteil der italienischen Kultur und wird von Jung und Alt gelebt. Diese Augenblicke stehen für ein unvergleichliches Lebensgefühl und puren italienischen Lifestyle – „La Dolce Vita“.

La Dolce Vita hat durchaus auch in Deutschland Potenzial. Mit wenigen Zutaten und einer simplen Zubereitung können Sie sich einen perfekten **italienischen Aperitivo-Moment** nach Hause holen. Pur oder als Mixgetränk ist **Mionetto Prosecco** der perfekte Begleiter für Ihren Feierabend. Die weltweit meistverkaufte Prosecco-Marke vereint den frischen Geschmack des Proseccos aus dem norditalienischen Anbaugebiet Veneto mit dem modernen, pulsierenden Lebensstil der italienischen Metropolen – **hochwertig und sinnlich**. Fruchtbige Komponenten und frische Kräuter unterstreichen das Aromenspiel des Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Brut.

Für ein Glas Campari Spritz (200 ml) benötigen Sie:

- 120 ml Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Brut
- 80 ml Campari
- Sodawasser
- Eiswürfel
- 1 Bio-Orange

Zubereitung:
Geben Sie Campari und Mionetto Prosecco mit einem Spritzer Sodawasser in ein Aperitifglas und vermengen Sie alles mit Eiswürfeln. Nach Belieben können Sie das Glas mit einer Orangenscheibe garnieren.



Martini is back!

Die 90er Jahre erleben ein Revival – auch im Getränkebereich. Und auch der König der Cocktails kämpft sich wieder an die Spitze und erfreut sich großer Beliebtheit. Die Rede ist vom **Martini!**



Für ein Glas Apple Martini benötigen Sie:

- ¼ Apfel
- 6 cl Wodka
- 1,5 cl Calvados
- 1,5 cl Cointreau
- 1 TL Zucker
- 1 TL Wasser
- Eiswürfel
- 1 Bio-Zitrone



Wermut tut mehr gut!

Kennen Sie schon **Wermut Tonic?** Diese Trendvariante macht dem klassischen Gin Tonic starke Konkurrenz. Bei Wermut handelt es sich um einen mit Kräutern, Früchten und Gewürzen aromatisierten und aufgespritzten Wein. Durch den bittersüßen Geschmack eignet er sich hervorragend, um Ihre Gäste auf den Abend einzustimmen.

Zubereitung:

Geben Sie die Eiswürfel in ein Glas und füllen Sie dieses mit Wermut Rosé, Wasser und Tonicwater auf. Anschließend garnieren Sie das Glas mit einer Orangen- oder Zitronenzeste. Optional können Sie auch einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen, wenn Sie Ihr Getränk etwas saurer mögen.

Das brauchen Sie für einen klassischen Dry Martini:

- 6 cl Schloss Gin
- 1 cl Wermut
- Grüne Olive mit Stein



Die bekannteste Variante des Shortdrinks ist der klassische Dry Martini, aber vor allem der **Apple Martini** liegt wieder im Trend:

Zubereitung Apple Martini:

Zunächst vermischen Sie das Wasser und den Zucker in einem Topf und erwärmen die Masse zu einem Sirup. Im Anschluss stellen Sie den Topf beiseite und lassen die Masse abkühlen. Geben Sie ¼ des Apfels in einen Cocktailshaker und zerdrücken Sie ihn mit einem Holzlöffel. Anschließend fügen Sie den Wodka, Calvados, Cointreau und den Zuckersirup mit einigen Eiswürfeln hinzu und schütteln kräftig. Vor dem Servieren mit der Zitronenzeste dekorieren.

Für ein Glas Wermut Tonic benötigen Sie:

- 50 ml Wermut Rosé
- 100 ml Tonicwater
- 100 ml Wasser
- Eiswürfel
- 1 Bio-Orange oder Bio-Zitrone



Spritz ohne Sprit mit Freixenet Alcohol Free 0,0 %

Natürlich dürfen auch die Gäste nicht vergessen werden, die auf Alkohol verzichten. Der **Orangen-Rosmarin-Spritz** mit dem alkoholfreien Sekt Freixenet Alcohol Free 0,0 % ist da genau der richtige Aperitif.

Zubereitung:

Geben Sie die Eiswürfel, den Orangensirup und den Freixenet Alcohol Free 0,0 % in ein Glas. Anschließend füllen Sie das Glas mit dem Mineralwasser und einem Schuss Zitronensaft auf. Vor dem Servieren garnieren Sie den Drink mit einem Zweig Rosmarin und einer Orangenschale.

Für ein Glas Orangen-Rosmarin-Spritz benötigen Sie:

- 20 ml Orangensirup
- 100 ml Freixenet Alcohol Free 0,0 %
- 50 ml Mineralwasser
- Zitronensaft
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bio-Orange



EINFACH PLASTIKFREI?

Eine Welt ohne Kunststoff und Plastik wünschen wir uns alle, denn sie werden leider zu einem immer größeren Problem. Nach und nach greifen die von der EU beschlossenen **Gesetzesänderungen** zur Vermeidung von Plastikmüll auch in Deutschland. Ein weiterer Meilenstein zur Schonung der Umwelt ist zu Jahresbeginn in Kraft getreten. Wir erklären Ihnen das Problem von Kunststoffen und wie Sie auch in Ihrem Getränkemarkt darauf verzichten können.

Kunststoffe scheinen auf den ersten Blick sehr **viele positive Eigenschaften** zu besitzen. Sie sind leicht, verbrauchen wenige Rohstoffe, lassen sich optimal verbiegen und sind vielseitig einsetzbar. Daher ist es nicht verwunderlich, dass viele Hersteller:innen – egal aus welcher Branche – Kunststoffe für ihre Produkte nutzen. Ob Spielzeug, Kleidung oder Verpackungsmaterialien – in all diesen Artikeln stecken Kunststoffe. Doch wenn wir genauer hinsehen, **überwiegen die Nachteile** dieser Stoffe. Sie landen häufig in der Umwelt, in der sie sich, wenn überhaupt, nur sehr langsam zersetzen. Vor allem der Verpackungsmüll macht der Natur und damit auch den Tieren und uns Menschen zu schaffen. In Deutschland liegt der Verpackungsabfall pro Jahr bei rund 40 kg pro Kopf – und damit deutlich höher als im EU-Durchschnitt.¹ Um Herr über diese Zahl zu werden, wurde 2019 die **Single-Use-Plastics-Richtlinie** seitens der Europäischen Union eingeführt. Diese Richtlinie ist die Grundlage für das Verpackungsgesetz in Deutschland.

Das Gesetz soll Verpackungsabfälle und deren Auswirkungen auf die Umwelt verringern bzw. vermeiden. Dazu wurde in der Vergangenheit schon ein **Verbot für das Inverkehrbringen von Plastik-Einwegartikeln** eingeführt. Davon betroffen sind unter anderem Besteck, Teller oder Trinkhalme. Seit 2022 gilt auch die **Einweg-Pfandpflicht** auf Fruchtsäfte und Nektare.

Wie sieht es in Ihrem Getränkemarkt aus? Verkaufen Sie noch Plastik-Einwegartikel? Mittlerweile gibt es sehr umweltfreundliche Alternativen:

- Trinkhalme und Rührstäbchen aus Glas oder Bambus
- Becher aus Maisstärke
- Teller aus Agrarresten
- Geschirr aus Palmblättern, Holz oder Zuckerrohr
- Einkaufstaschen aus Papier oder Baumwolle

Ein weiterer Meilenstein ist geschafft

Am 1. Januar 2023 ist ein weiterer Meilenstein im Kampf gegen Verpackungsabfälle in Kraft getreten, denn seit diesem Jahr müssen Gastronomiebetriebe sowie Supermärkte ihren Kund:innen auch **Mehrwegbehältnisse** für das Essen außer Haus anbieten. Was beim Kaffee-to-go-Becher schon längst etabliert ist, gilt nun auch für die Pizzaschachtel oder die Salatschale aus Plastik zum Mitnehmen. Grundsätzlich gilt diese Regelung für Betriebe ab fünf Mitarbeitenden und mehr als 80 m² Fläche. Ob sie die To-go-Behältnisse selbst beschaffen oder an einem Pool-Mehrwegsystem teilnehmen, bleibt den Betrieben selbst überlassen. Auf Mehrwegverpackungen dürfen sie einen **Pfandbetrag** erheben. Allerdings ist es verboten, Speisen und Getränke in Mehrwegbehältern teurer anzubieten.

Im Gegenzug dürfen Lebensmittel in Einwegverpackungen **nicht vergünstigt** an die Verbraucher:innen abgegeben werden.

Aktuell setzen viele Betriebe noch auf eigene Lösungen, das heißt sie schaffen sich **eigene Behältnisse** und eigenes Geschirr zum Mitnehmen an und verlangen dafür bei der Ausgabe einen Pfandbetrag. Es gibt jedoch auch regionale und überregionale **Poolssysteme**. Bei dieser Variante schließen sich mehrere Betriebe zusammen und kaufen das gleiche Mehrweggeschirr. Dieser Zusammenschluss bietet den Kund:innen den Vorteil, dass sie die Mehrwegbehältnisse auch in anderen teilnehmenden Betrieben wieder abgeben können und dort ihren Pfandbetrag zurückerhalten.

Weitere Änderungen in den kommenden Jahren

Ab 2024 wird auch für Milch- und Molkereiprodukte in Einwegverpackungen ein **Pfandbetrag** fällig. Außerdem liegt der vorgegebene **Rezyklatanteil** in Plastikflaschen ab 2025 bei mindestens 25 % und ab 2030 sogar bei mindestens 30 % liegen. So soll sichergestellt werden, dass eine große Menge altes Plastik für die Herstellung neuer Flaschen verwendet wird. Die Hersteller:innen können selbst entscheiden, ob sie diese **Quote pro Flasche** oder über **ein Jahr verteilt** in Bezug auf ihre gesamte Flaschenproduktion erfüllen möchten. Die Quote bezieht sich auf das Gewicht der Flaschen inklusive Verschluss und Etikett.

Apropos Deckel: Haben Sie vielleicht auch schon die neuen Deckel an einigen Plastikflaschen entdeckt? Diese lassen sich nicht mehr komplett abschrauben, sondern bleiben an den Gewinden hängen. Für uns unpraktisch beim Trinken, für die Umwelt ein Segen. Denn auch diese Regelung ist Bestandteil des Verpackungsgesetzes. Das **Lose-Deckel-Verbot** gilt zwar offiziell erst ab Juli 2024, jedoch stellen jetzt schon viele Hersteller:innen auf die „Tethered Caps“ um.

Von einer plastikfreien Welt sind wir aktuell noch weit entfernt. Jedoch ist das **Verpackungsgesetz** ein wichtiger Schritt in eine umweltfreundliche Zukunft.

Grundsätzlich gelten Mehrwegflaschen aus Glas oder Kunststoff als deutlich umweltfreundlicher als Einwegflaschen. Mehrwegflaschen aus Glas können bis zu 50 Mal wiederbefüllt werden – PET-Mehrwegflaschen durchlaufen ca. 25 bis 30 Mal den Kreislauf.² Wenn Sie Mehrweg-Getränke aus Ihrer Region beschaffen, handeln Sie vorbildlich! Einwegflaschen werden zwar recycelt, allerdings ist der Prozess trotzdem belastend für die Umwelt.

¹ Vgl. Eurostat, 26. Oktober 2022, Plastikverpackungsabfall in ausgewählten EU-Ländern je Einwohner in den Jahren 2019 und 2020 (in Kilogramm) [02.03.2023] [https://de.statista.com/statistik/daten/studie/786353/umfrage/plastikverpackungsabfall-in-ausgewaehlten-eu-laendern-je-einwohner/].

² Vgl. Verbraucherzentrale NRW, 19. Januar 2023; Mehrweg oder Einweg: Unterschiede und Regeln bei Getränken [02.03.2023].

Text: AST

Neu!

- Anzeige -

Disney
MICKEY
AND FRIENDS

Kinder-Mehrfruchtsaftgetränke

aus Fruchtsaftkonzentrat ♥ Ohne Zuckerzusatz ♥ Fruchtgehalt: 65%



mein
beckers
bester
natürlich für mich



DURCH KOMPENSATION



© Disney

Bild 1: Olga Mitsava / www.adobestock.com, Bild Hintergrund: oatawa / www.adobestock.com

WIR ERÖFFNEN DIE GRILL-SAISON!

So langsam kehrt der Sommer zurück und die Vorfreude auf lange Grillabende mit Freund:innen im Garten wird immer größer. Damit Sie in diesem Jahr nicht immer auf die gleichen zwei Marinaden zurückgreifen müssen, haben wir spannende, zum Teil alkoholhaltige Soßenrezepte und wissenswerte Informationen für Sie zusammengefasst.

Wofür sind Marinaden gut?

Früher wurden Lebensmittel, vor allem Fleisch, in Soßen und Marinaden eingelegt, um die Haltbarkeit zu verlängern. Heutzutage werden rohe Lebensmittel in würzige Flüssigkeiten eingelegt, um ihnen **mehr Geschmack** zu verleihen. Besonders Fleisch und Fisch bekommen durch eine gute Marinade den richtigen Pfiff und bleiben saftig und zart. Natürlich können auch vegetarische Alternativen wie Tofu, Käse oder Gemüse eingelegt werden.

Die richtige Zubereitung

Das Grillgut wird wie gewohnt vorbereitet, indem es gewaschen oder geputzt wird. Anschließend wird es **vollständig mit der Marinade bedeckt**. Ist die Hälfte der Ziehzeit abgelaufen, wenden Sie die Lebensmittel. Leicht verderbliche Lebensmittel ziehen am besten im Kühlschrank, damit die **Kühlkette** nicht unterbrochen wird.

Für das Marinieren eignet sich am besten eine luftdicht verschließbare **Glas- oder Plastikschüssel**. Besonders platzsparend ist zwar ein Gefrierbeutel, der kann aber aufgrund der Öle schlecht gereinigt und nicht wiederverwendet werden. Eine Schüssel aus Metall eignet sich zum Marinieren nicht, da das Metall mit der Säure reagiert und sich somit der Geschmack der Lebensmittel verändert.

Woraus bestehen Marinaden?

Grundsätzlich bestehen Marinaden aus drei Grundkomponenten: **Öl, Säure und Gewürzen**. Diese haben eine positive Wirkung auf die Lebensmittel, denn Säure, wie Zitronensaft, sorgt zum Beispiel beim Fleisch dafür, dass es locker und zart wird. Durch das Öl wird verhindert, dass die Lebensmittel beim Grillen am Rost kleben. Die Gewürze verleihen Geschmack und können nach Lust und Laune variiert werden. Außerdem können die Marinaden zusätzlich noch mit alkoholhaltigen oder alkoholfreien Getränken verfeinert werden. So bekommt Ihr Grillgut einen besonderen Geschmack.

Welche Marinaden gibt es?

Die Auswahl an Marinaden ist riesig, da sie individuell verändert werden können. Grundsätzlich lassen sie sich in fünf Kategorien einteilen. Es gibt die **Ölmarinaden**, die auf der Basis von hitzebeständigen Ölen, wie zum Beispiel Sonnenblumen- oder Rapsöl, zubereitet werden. Sie haben den Vorteil, dass der Rauchpunkt höher ist und sie nicht so schnell verbrennen. **Saure Marinaden** enthalten neben dem Öl auch Essig oder Zitronensaft. Kombinieren Sie Ihre Marinade mit Alkohol, wird sie generell der sauren Marinade zugeordnet, auch wenn der Geschmack des Getränks süß ist. Diese Marinade eignet sich besonders gut für sehr zartes Fleisch oder Fisch. Des Weiteren gibt es **süße Marinaden**, die zum Beispiel mit Honig zubereitet werden. In Kombination mit würzigen Zutaten entsteht ein Kontrast und die Aromen kommen noch mehr heraus. Marinaden mit Joghurt, Ketchup oder Senf werden den **cremigen Marinaden** zugeordnet und dienen als Geschmacksträger. Zuletzt gibt es die **Trockenmarinaden**, wobei auf die flüssige Basis verzichtet wird und nur frische oder getrocknete Kräuter verwendet werden. Wir stellen Ihnen auf der nächsten Seite drei **Rezeptvorschläge** vor, die Sie ganz leicht nachmachen können!

Tipps:

Schnippeln

Wenn Sie das Grillgut klein schneiden, hat es mehr Oberfläche, sodass die Marinade besser aufgenommen werden kann. So können der Geschmack intensiviert und die Ziehzeit verkürzt werden.

Salzen

Beachten Sie, dass Sie Salz erst kurz vor oder nach dem Grillen auf die Lebensmittel geben. Salz entzieht ihnen das Wasser, was dem Röstaroma schadet.

Faustregel Ziehzeit

Jedes Lebensmittel benötigt unterschiedlich lange, um die Marinade aufzunehmen. Wir haben die optimale Zeit für Sie zusammengefasst, an der Sie sich orientieren können:

- Rind: 12 Stunden
- Geflügel/Lamm/Schwein: 4 – 6 Stunden
- Fisch/Meeresfrüchte: 30 Minuten
- Gemüse: Keine

Die klassische alkoholhaltige Marinade ist die **Biermarinade**.

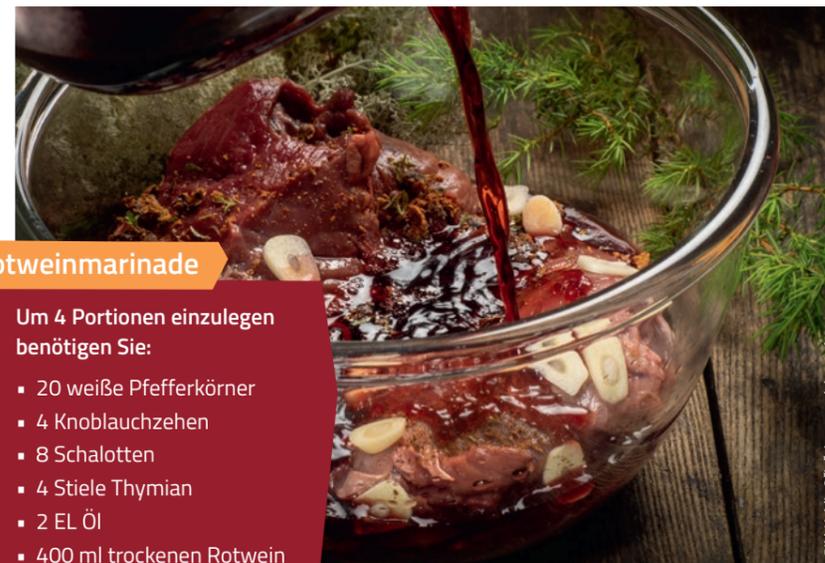
Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in eine verschließbare Schüssel und verrühren Sie alles gut. Anschließend legen Sie die Lebensmittel dort ein.

Biermarinade

Um 4 Portionen einzulegen benötigen Sie:

- 330 ml Bier (Lieblingsbier)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Senfkörner
- Petersilie
- 1 TL Thymian
- Weißen und schwarzen Pfeffer



Rotweinmarinade

Um 4 Portionen einzulegen benötigen Sie:

- 20 weiße Pfefferkörner
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Schalotten
- 4 Stiele Thymian
- 2 EL Öl
- 400 ml trockenen Rotwein

Für Rindfleisch eignet sich besonders gut eine **Rotweinmarinade**.

Zubereitung:

Zerstoßen Sie die Pfefferkörner und schneiden Sie die Knoblauchzehen und Schalotten klein. Geben Sie die Gewürze und Schalotten in eine verschließbare Schüssel. Verrühren Sie hinterher alles mit dem Rotwein und dem Öl. Anschließend legen Sie die Lebensmittel ein und lassen alles über Nacht im Kühlschrank einziehen.



Honig-Senf-Marinade

Um 4 Portionen einzulegen benötigen Sie:

- 4 EL Öl
- 8 EL Whiskey
- 4 EL Senf
- 4 EL Mango- oder Pflaumenchutney
- 4 EL Honig
- 8 EL Sojasauce
- Pfeffer sowie weitere Gewürze nach Belieben

Die **Honig-Senf-Marinade** ist auch eine sehr beliebte Marinade. Haben Sie diese schon mal in Kombination mit Whiskey ausprobiert?

Zubereitung:

Verrühren Sie alle Zutaten gut in einer Schüssel, sodass keine Klumpen entstehen. Anschließend geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel und lassen alles durchziehen.

Auf die Grillzangen, fertig, los!

Nun kennen Sie alle wichtigen Fakten zu Marinaden und können als Marinaden-Profi die Grillzange schwingen. Wir wünschen Ihnen einen geschmackvollen Start in die Grill-Saison!

Eine Kampfansage an den Pfandbetrug

Allein im Jahr 2022 wurden durch Pfandbetrug mehrere Millionen Euro erbeutet. Die Tricks werden dabei immer dreister und die dadurch entstehenden Schäden immer größer.



Bild: Michael Eichhammer / www.wadobestock.com

KEIN KAVALIERS-DELIKAT!

In den Anfangszeiten des Einwegpfands entwickelten insbesondere die Kund:innen äußerst erfinderische und teilweise kuriose Strategien, um an zusätzliches Kleingeld zu kommen. Heutzutage ist es aber nur noch in Ausnahmefällen die Kundschaft, die mit dem Angeltrick, bedruckten Klopapierrollen oder selbst gemalten Strichcodes versucht, die Automaten auszutricksen. Mittlerweile sind es vielmehr die Personen im direkten Umfeld der Getränkefach- und Lebensmittelmärkte, die gezielte Manipulationen vornehmen. Durch den freien Zugang zu den Geräten haben sie ganz andere Möglichkeiten und verändern z. B. die Software des Pfandautomaten oder des Kassensystems. Die so entstehenden Schäden sind um ein Vielfaches höher und gehen in die Millionen.

Der Kreativität scheinen keine Grenzen gesetzt zu sein, wenn es darum geht, auf illegalem Weg zu Geld zu kommen. Um dem Problem Herr zu werden, werden die Sicherheitsstandards der Pfandautomaten stetig verbessert.

Wer ist die DPG (Deutsche Pfandsystem GmbH)?

Die Deutsche Pfandsystem GmbH wurde im Juni 2005 mit Sitz in Berlin gegründet. Ihre Aufgabe ist es, die Rahmenbedingungen für einen verlässlichen Betrieb des deutschen Einwegpfandsystems zu gewährleisten und alle Systembeteiligten bei der Erfüllung ihrer gesetzlich vorgeschriebenen Pfandpflichten zu unterstützen. Hierzu zählen unter anderem die Überwachung des Regelwerks sowie die Erteilung von DPG-Zertifikaten und Lizenzen für die Verwendung des geschützten Logos.



Umstellung der Sicherheitsstandards von Pfandrücknahmeautomaten

Um Pfandbetrug in Zukunft endgültig einen Riegel vorzuschieben, hat die DPG beschlossen, die Standards flächendeckend zu erhöhen, um die Sicherheit für alle Systemteilnehmer:innen weiterhin zu gewährleisten. Zu diesem Zweck hat sie in den vergangenen Jahren neue sicherheitstechnische und organisatorische Anforderungen für die Einwegpfand-Automaten entwickelt, die seit 2015 nach und nach umgesetzt werden.

Teil des neuen Konzepts ist, dass ab dem 01.06.2024 keine Pfandautomaten mehr betrieben werden dürfen, die nicht über die neuen Sicherheitsstandards verfügen.

Welche Geräte sind betroffen?

Alle bestehenden Geräte, die ab dem 01.06.2016 bei Automatenhersteller:innen gekauft und installiert wurden, sind bereits mit dem höchsten aktuellen Standard ausgestattet. Alle Einwegpfand-Automaten, die vor dem 01.06.2016 installiert und in Betrieb genommen wurden, entsprechen dem alten Sicherheitsstandard.

Bei Geräten mit dem alten Sicherheitsstandard besteht zwingend Handlungsbedarf!

Wenn Sie einen gebrauchten Automaten gekauft haben, besteht die Möglichkeit, dass dieser noch nicht nachgerüstet ist.

Option 1:

Kostenpflichtige Nachrüstung der bestehenden Anlage bis zum 31.05.2024

Option 2:

Kostenpflichtiger Austausch der bestehenden Anlage bis zum 31.05.2024

Je nach Gerätetyp kann es Kriterien geben, die eine Nachrüstung nicht zulassen. Der nachträgliche Einbau neuer Sicherheitsmerkmale kann z. B. zu Problemen wie einer erhöhten Anfälligkeit des Systems oder erhöhten Betriebskosten durch einen gesteigerten Personalbedarf führen.

Bei Interesse können die Hersteller:innen anhand der Seriennummer überprüfen, welche Möglichkeiten bei Ihren Automaten bestehen.

Text: AS

MIT DEM ENERGY-KICK INS FRÜHJAHR.

MIXERY ERWEITERT MIT NEUEN SORTEN- UND GEBINDEVARIATIONEN DIE ENERGY RANGE UND SORGT SO FÜR ZUSÄTZLICHE KAUFANREIZE.

- ✗ Iced Purple – Mit fruchtigem Heidelbeergeschmack ergänzt der Newcomer die Energy-Range!
- ✗ Alle Sorten nun auch im Sixpack erhältlich. Für noch mehr Visibilität am POS!



IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Sie ist für alle lebenswichtig, doch ihr wird zu wenig Aufmerksamkeit gewidmet: die psychische Gesundheit. Es gibt Höhen und Tiefen im Leben. Besonders Probleme und Krisen beeinträchtigen das psychische Wohlbefinden negativ. Doch leider lassen sich diese Phasen in unserem Alltag nicht gänzlich umgehen.

Die psychische Gesundheit setzt drei Faktoren voraus:

Lebensqualität, Leistungsfähigkeit und soziale Teilhabe.

Die psychische Gesundheit ist eine Art Idealzustand, in dem ein Mensch mit Belastungen und Stress gut zurechtkommt. Man fühlt sich seelisch und geistig wohl. Beeinträchtigungen des mentalen Wohlbefindens sind jedoch weit verbreitet und reichen von leichten Einschränkungen bis hin zu schweren **psychischen Störungen**. Gerät die Gesundheit aus dem Gleichgewicht, werden Betroffene bei Problemen leichter aus der Bahn geworfen und fühlen sich schnell überfordert.

Mögliche Symptome, die auf eine psychische Erkrankung hinweisen können:

- Schlafstörungen
- Angstzustände
- Stimmungsschwankungen ohne erkennbaren Grund
- Wahnvorstellungen oder Halluzinationen
- Suchterkrankungen
- Gedächtnisstörungen
- Übermäßige Feindseligkeit und Wut
- Suizidgedanken

Welche Faktoren beeinflussen die psychische Gesundheit?

Das mentale Wohlbefinden wird im Alltag stark beansprucht. Positive und negative Gefühle müssen verarbeitet werden. Je nachdem, wie groß die **Widerstandskraft** bei den Betroffenen ist, können Stresssituationen besser oder schlechter bewältigt werden. Faktoren, die diese geistige Strapazierfähigkeit verringern, sind z. B. **fehlendes Selbstvertrauen, soziale Unsicherheiten oder Suchtverhalten** (Alkohol-, Drogen- und Medikamentenmissbrauch). Zudem reagieren sensible Menschen gefühlvoller und emotionaler als ihre kernigeren Artgenossen und können dadurch Belastungen schlechter abwehren. Die Fähigkeit, das eigene Verhalten richtig einzuschätzen, mit den Eigenarten anderer gelassen umzugehen oder auch Konflikte souverän zu lösen, kann helfen, **Krisen zu überstehen**.

Kleine Schritte, große Wirkung!

Sie können mit einer **achtsamen Lebensweise** Ihre körperliche und psychische Gesundheit nachhaltig stärken. Achten Sie auf Ihre **Work-Life-Balance**. Neben der Arbeit sollten Sie **soziale Kontakte** knüpfen und diese Beziehungen pflegen. So erfahren Sie Liebe, Unterstützung und gegenseitiges Vertrauen.

Bewegung und **sportliche Aktivitäten** führen zu Stressabbau und einem besserem seelischen Gleichgewicht. Dadurch stärken Sie nicht nur Ihre mentale Gesundheit, sondern auch Ihr Immunsystem.

Entspannungsübungen wie Yoga und Meditation schaffen innere Ruhe und Ausgeglichenheit. Wertschätzen Sie sich und nehmen Sie sich Zeit – für sich selbst. Ihr Körper wird es Ihnen danken. Dadurch verbessern Sie Ihre Selbstwahrnehmung.

Gehen Sie auch offen mit Ihren Problemen um. Das ist kein Zeichen von Hilflosigkeit und Schwäche, sondern beweist **Entschlossenheit und Stärke**. Beratungsstellen unterstützen Sie in vielen Lebenssituationen, damit Sie mit Konflikten souverän umgehen können.

Folgende Tipps fördern Ihre Gesundheit:

- Ausreichend Schlaf
- Meditation und Yoga
- Viel Gemüse und Obst essen
- Fast Food vermeiden
- Mentales Training, z. B. für die Stärkung der Belastbarkeit
- Warnsignale beachten
- Eigene Bedürfnisse wahrnehmen

Seien Sie aktiv und fördern Sie so Ihre Gesundheit!

LIFE HACKS

ANTI-KATER-STIMMUNG



Bild: Alifca Productions / www.dadbestock.com

Marie ist am Samstagabend auf die Geburtstagsfeier ihrer besten Freundin Hannah eingeladen. Deswegen fährt sie am Samstagnachmittag noch schnell in die Stadt, um ein Geschenk zu besorgen. Anschließend bummelt sie noch etwas in den Läden und vergisst dabei völlig die Zeit – **und etwas zu essen!** Da die Party schon in einer Stunde startet, muss sie jetzt schnell nach Hause und sich für die Feier fertig machen. Dort angekommen, erhält sie zur Begrüßung erstmal einen **Schnaps** und einen **Aperitif** von ihrer Freundin Hannah. Anschließend kommt ihr Freund Lukas auf Marie zu und fragt, ob sie zusammen eine **Zigarette** rauchen wollen. Es bleibt jedoch nicht bei einer Zigarette. Daraufhin stoßen die beiden mit einem weiteren Schnaps auf Hannah an. Da sie den Geschmack von **Korn** nicht so gerne mag, spült sie diesen direkt mit einem **Bier** runter.

Bei Marie kommt so langsam ein Hungergefühl auf, da sie den ganzen Tag noch nicht viel **gegessen** hat. Zum Glück hat Hannah für ausreichend Snacks, wie Gummibärchen und Chips, gesorgt. Marie greift ordentlich zu. Anschließend bedankt sich Hannah nochmals bei Marie für das großartige Geschenk. Sie stoßen erneut mit **Korn** an. Also muss nochmal **Bier** zum Runterspülen hinterher, denkt sich Marie im Anschluss. Da es schon spät ist, macht sie sich auf den Heimweg und raucht noch eine **Abschieds-zigarette** mit Lukas. Als sie dann im Bett liegt, dreht sich plötzlich alles. Am nächsten Morgen erwacht sie mit einem ordentlichen **Schädel**. Sie macht sich zwei Tassen **Kaffee** und nimmt eine **Kopfschmerztablette**. Weil sie sich so schlapp fühlt, sagt sie ihre Verabredung für den Tag ab und bleibt den ganzen Tag im Bett.

Sind wir nicht alle manchmal Marie?

Viele von uns leiden nach einem geselligen Abend am nächsten Tag oft an den Folgen des Alkoholkonsums. Doch wenn Sie klassische Fehler, wie Marie sie gemacht hat, vermeiden, wird ein Kater in Zukunft kein Problem mehr für Sie sein!

1

Essen ist die Devise!

Der erste Fehler von Marie war, dass sie einen leeren Magen hatte, bevor sie Alkohol zu sich genommen hat. Eiweiß- und fettreiche Speisen bleiben lange im Magen und sorgen dafür, dass der Alkoholspiegel im Blut nicht so stark ansteigt. Süßigkeiten bewirken allerdings das Gegenteil. Sie entziehen dem Körper Wasser und der Alkohol gelangt schneller ins Blut.

2

Nicht alles durcheinander!

Marie hat auf der Geburtstagsparty viele Getränke (Aperitif, Schnaps und Bier) durcheinandergetrunken. Sie hätte bei einem Getränk bleiben sollen. Wir empfehlen Ihnen, sich am Anfang auf eine Sorte Alkohol festzulegen und zwischendurch auch immer wieder ein Glas Wasser zu trinken. Wasser verhindert die Austrocknung des Körpers und hält den Kreislauf in Schwung. Vor dem Schlafengehen sollten Sie ebenfalls ausreichend Wasser trinken!

3

Finger weg von den Glimmstängeln!

Fehler Nummer drei sind die vielen Zigaretten, welche Marie geraucht hat. Sie verstärken den Effekt des Katers. Zigaretten entziehen dem Körper Sauerstoff und Vitamine und sind so oder so gesundheitsschädlich!

Tipp

Falls die Sonne scheint, tragen Sie unbedingt eine Sonnenbrille, damit die Einstrahlung Ihre Kopfschmerzen nicht verschlimmert. Auf die Einnahme von Schmerzmitteln sollten Sie möglichst verzichten, da diese Nebenwirkungen verursachen können. Reiben Sie sich stattdessen etwas Pfefferminzöl auf die Stirn. Es sorgt dafür, dass die Kopfhaut besser durchblutet wird und entspannt die Muskulatur.

4

Kräuter statt Bohnen!

Wenn das alles nichts genützt hat und Sie am nächsten Tag trotzdem mit einem Kater aufwachen, greifen Sie nicht gleich zur Kaffeedose! Kaffee ist für viele Menschen zwar ein Wachmacher, jedoch hat er in diesem Zusammenhang einen aufputschenden Effekt und verstärkt eventuelles Herzrasen. Wasser und Kräutertees helfen stattdessen bei der Entgiftung. Prost!

5

Die wichtigste Mahlzeit des Tages!

Ein reichhaltiges Frühstück wie Rührei, Laugnbrezeln, Obst und Gemüse munden nach einem alkoholreichen Abend genauso wie eine Pizza. Wenn Sie fett- und eiweißhaltige Speisen zu sich nehmen, wird damit der Mineralhaushalt wieder aufgefüllt.

6

Überwindung ist angesagt!

Es klingt furchtbar, ist allerdings sehr effektiv: eine kalte Dusche (oder für Warmduscher eine lauwarme). So starten Sie frisch in den Tag und lassen die Party-Nebenwirkungen links liegen.

7

Bewegen statt gammeln!

Anders als Marie sollten Sie sich am Tag danach bewegen. Aktivitäten an der frischen Luft regen den Kreislauf an und lassen das Blut munter durch den Körper rauschen. Anschließend fühlen Sie sich deutlich fitter!

Bild: i-nangit19 / www.dadbestock.com

LADENBAU-KNIGGE

TEIL 2

Kundenneugewinnung sowie -bindung ist für jeden Getränkemarkt essenziell. Die Optik und der Aufbau eines Marktes spielen neben der Höflichkeit der Mitarbeiter:innen und dem Sortiment eine große Rolle. In der letzten Ausgabe haben wir Ihnen bereits fünf wertvolle Tipps mitgegeben, wie Sie Ihren Getränkemarkt ansprechend gestalten können. Nun haben wir fünf weitere Anregungen für Sie.

1

Neben einer guten Belichtung sorgt auch eine moderne und einheitliche Regalierung dafür, dass die Waren von den Kund:innen besser wahrgenommen werden können. Achten Sie darauf, dass die Höhe der Regale maximal 1,80 m beträgt, sodass auch kleinere Personen die Chance haben, an die oberste Ware zu gelangen.



2

Um die Verweildauer der Kund:innen und das Einkaufserlebnis im Markt zu erhöhen, bietet es sich an, Verköstigungstische und/oder Sitzgruppen mit Informationsmaterialien aufzustellen. Ihre Kund:innen werden so auf neue Produkte oder aktuelle Angebote aufmerksam und können sich im besten Fall direkt von dem Geschmack überzeugen.



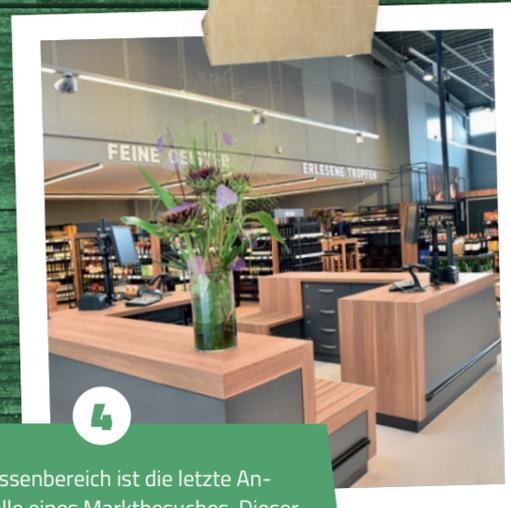
3

Die Weinabteilung in Ihrem Markt kann mit einer Vinothek aufgewertet werden. Hier können Sie professionelle Weinverköstigungen und -beratungen anbieten. Haben Sie schon mal darüber nachgedacht, produktbezogene Tastings zu veranstalten? So werden viele bestehende, aber auch neue Kund:innen in Ihren Markt gelockt.



4

Der Kassenbereich ist die letzte Anlaufstelle eines Marktbesuches. Dieser sollte nicht weniger Aufmerksamkeit erhalten als der Rest Ihres Marktes. Achten Sie darauf, dass die Regale an der Kasse eine maximale Höhe von 1,20 m nicht überschreiten. So haben Sie Ihren Kund:innen einen guten Blick auf die Kassenzone, zum anderen können Sie als Verkäufer:in das Marktgeschehen beobachten.



5

In vielen Getränkemarkten werden Tabakwaren im Kassenbereich angeboten. Auch dieses Segment kann durch eine ansprechende Platzierung mehr Umsatz generieren. Eine aufgeräumte und strukturierte Anordnung sowie der gesicherte Verkauf der Tabakwaren sollten zu jeder Zeit gesichert sein. Eine schöne Variante zur Präsentation von Tabakwaren ist zum Beispiel eine Smokythek.



Text: VB



Echt. Lecker.

#ERFRISCHEND DUSSELBST



HANDZETTEL: DIGITAL ODER ANALOG?

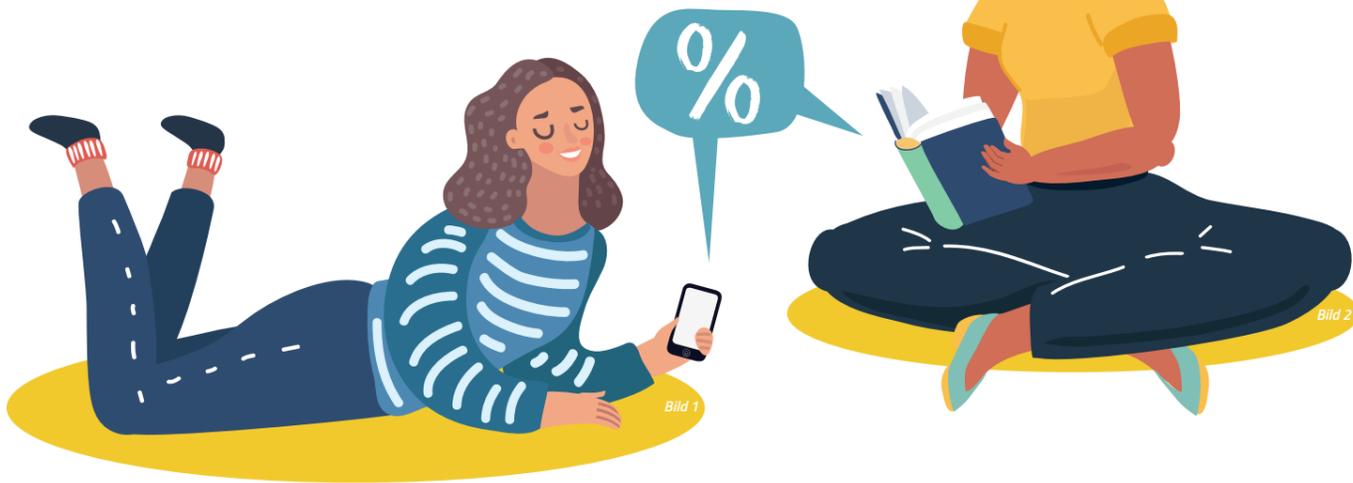


Bild 1

Bild 2

Der digitale Handzettel auf dem Vormarsch

Durchstöbern Sie am Wochenende auch gerne die Angebots-Handzettel der Discounter, Supermärkte, Drogeriemärkte sowie Getränkemarkte und planen Ihre Einkäufe für die kommende Woche? Gerade in Zeiten von deutlich gestiegenen Preisen helfen die Prospekte, sich einen **Überblick** über die besten Angebote zu verschaffen. Laut der Verbrauchs- und Medienanalyse 2022 lesen knapp **22 Prozent** der Menschen ab 14 Jahren in Deutschland die Beilagen und Prospekte einmal pro Woche. Etwa **13 Prozent** der Befragten gaben an, diese Medien mehrmals pro Woche zu durchforsten und nur 14 Prozent lesen die Prospekte selten oder nie.¹

Die Reichweite der Handzettel ist also groß. Doch warum werfen immer mehr Unternehmen den Print-Handzettel aus ihrem Marketing-Mix? Aus dem gleichen Grund, weshalb Sie sie lesen: **Um zu sparen!** Die Papier- und Verteilkosten sind im vergangenen Jahr genauso wie die Lebensmittelpreise deutlich gestiegen.

Ein weiterer Grund ist der **Umweltschutz**, da weniger Ressourcen verbraucht werden. Weil die Handzettel eine kurze Laufzeit haben und die Print-Versionen nach dem Lesen in der Papiertonne landen, können viele Tonnen Müll eingespart werden. Stattdessen gibt es die Prospekte immer häufiger **online**.



Bild 5

Bild 6

Vorteile für alle Beteiligten

Der Abschied vom Papier hat auch noch weitere Vorteile als nur den, die Kassen und die Umwelt zu schonen. Für die Kund:innen hat der digitale Handzettel den klaren Mehrwert, dass er auf **allen Endgeräten zu jeder Zeit an jedem Ort** verfügbar ist. Gleichzeitig können mit erweiterten Funktionen und Apps Produkte **gefiltert, favorisiert** und sogar automatisch einer Einkaufsliste hinzugefügt werden. Auch **ergänzende Informationen** zum Produkt selbst sowie Links zum **Online-Shop** der Anbieter:innen können integriert werden.

Davon profitieren auch die Händler:innen, denn die Leser:innen landen **mit nur einem Klick** direkt auf deren Webseite. Die **Reichweite** ist viel größer als bei den Druckversionen, denn digital können auch diejenigen erreicht werden, die diese nicht lesen oder in keinem Verteilgebiet liegen.

Die Anbieter:innen haben die Möglichkeit, ihre Aktionen gezielter und **individueller** zu gestalten, denn digital können sie ihre Angebote zum Beispiel nach Regionen ausspielen. So sehen die potenziellen Käufer:innen nur das, was sie wirklich interessiert und die Interaktionen können hinterher gemessen werden. Dies hat den Vorteil, dass **Streuverluste reduziert** und die Aktionen wirklich sichtbar werden.



Bild 3



Bild 4

Aber Vorsicht!

Der digitale Handzettel birgt auch Risiken! Eine aktuelle Studie des deutschen Marktforschungsinstituts GfK zeigt, dass vor allem in der heutigen Zeit die Bedeutung von Angeboten enorm groß ist und sogar wächst. **Knapp die Hälfte** der 1.500 Befragten informiert sich über diese bei ihrem Händler sowohl online als auch offline. Etwa **ein Drittel** der Befragten liebt die Papierversion des Handzettels, während nur fünf Prozent angeben, dass sie sich ausschließlich online über Angebote informieren.² Sie als Händler:in laufen Gefahr, Kund:innen zu verlieren, wenn Sie ausschließlich auf die digitale Alternative setzen.

Unser Fazit:

Der digitale Handzettel allein reicht im Moment noch nicht aus. Es muss eine Verknüpfung von digitalen Lösungen und analogen Handzetteln her. Wer ist Ihre Zielgruppe und erreichen Sie diese auch digital? Diese Frage sollten Sie sich am Anfang Ihrer Planung stellen! Ihre Kundschaft muss und sollte transparent darüber informiert werden, wo und wie sie zukünftig Ihren Handzettel finden kann. Die digitalen Lösungen müssen übersichtlich und nutzerfreundlich sein, damit sie als Alternative zum gedruckten Handzettel in Anspruch genommen werden. Vergessen Sie außerdem nicht festzulegen, wie Ihre Kundschaft regelmäßig an Ihre Angebote erinnert wird. Der Print-Handzettel landet automatisch in den Briefkästen der Menschen. Für die digitalen Versionen können Erinnerungen online per E-Mail versendet werden. Anderenfalls könnten auch Push-Benachrichtigungen in Apps die Interessierten zukünftig daran erinnern, den Handzettel online zu durchstöbern. Ein kompletter Wechsel zu digitalen Prospekten muss also wohl überlegt und sorgfältig geplant sein.

¹ Vgl. Verbrauchs- und Medienanalyse – VuMA 2022; Bevölkerung in Deutschland nach Häufigkeit des Lesens von Prospekten oder Handzetteln aus dem Briefkasten von 2018 bis 2021 (Stand November 2022) [24.02.2023].

² Vgl. Klöpsch, Susanne: Den Ausstieg gut vorbereiten (Stand: 17.02.2023); <https://lebensmittelpraxis.de/zentrale-management/36056-gfk-studie-zum-handzettel-den-ausstieg-gut-vorbereiten.html> [24.02.2023].

GEWINNEN SIE MIT CHEERIO UND



So geht's:

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück eines von vielen Vitavate Trays! 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:
31.05.2023



Eines von vielen Vitavate Trays zu gewinnen!

- 1 Welche Zutat wird heute bei den meisten Limonaden-Produzierenden nicht mehr vor Ort verarbeitet?
- 2 Was soll mit der Umstellung der Sicherheitsstandards von Pfandrücknahmeautomaten vor allem verhindert werden?
- 3 Was wird unter anderem mit Verköstigungstischen in Ihrem Markt erhöht?
- 4 Gegen was hilft eine kalte Dusche?
- 5 Was wird mit Mate-Tee nicht gestört?
- 6 Was verändern viele Produzenten aktuell oft, um innovative und neue Produkte zu erhalten?
- 7 Wie heißt das peruanische und chilenische Nationalgetränk?
- 8 Was ist ein umweltfreundliches Alternativmaterial für Einweg-Geschirr?

LÖSUNGSWORT:



Um an dem Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie das Lösungswort mit Ihrem vollständigen Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer bis zum 31.05.2023 an die E-Mail-Adresse cheerio@fuer-sie-eg.de. Alle Teilnehmenden, die die richtige Antwort eingesandt haben, haben die Chance auf ein Vitavate Tray. Die Teilnahmebedingungen und Hinweise zum Datenschutz finden Sie auf Seite 46 dieser Ausgabe.

BESTE BAYERISCHE BRAUMEISTER-QUALITÄT

ERDINGER Brauhaus ist mehr als eine Marke. Der Name steht für die **große Hellbier-Tradition** der Bierstadt Erding. Hier wird seit Jahrhunderten die Leidenschaft für Bier gelebt. Im 17. Jahrhundert hat es gar geheißt: „Traunstein und Erding, Vilshofen und Schärding sind in Bayern der Orte vier, wo man braut das beste Bier.“ So ist es und so bleibt es in Erding: **Qualität ohne Kompromisse!** Seit jeher brauen die ERDINGER Braumeister nur mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, höchstem Können und größter Leidenschaft. Ganz klar, dass die ERDINGER Braumeister-Qualität auch beim **Hellen** und dem **NaturRadler** allerbeste Priorität genießt!



Beim ERDINGER Brauhaus **Hellen** zeigt sich Bayerns große Brautradition von ihrer besten Seite: Süffig, frisch und harmonisch-mild ist jeder Schluck ein wahrer Genuss. Denn die Braumeister lassen ihm genau die Zeit, die es braucht, um alle Aromen perfekt zu entfalten. Aus Liebe zum Bier.

Die vollkommene Balance zwischen herrlich süffigem Hellbier aus Erding und feinen Zitronennoten zeichnen das ERDINGER Brauhaus **NaturRadler** aus. Fruchtig, erfrischend und einfach a bisserl besser. Ideal läuft das NaturRadler bei 6 °C. Dann erreicht es beim Zischometer auch den absoluten Frische-Highscore.

Geschmacklich unwiderstehlich und auch noch Eyecatcher im Hellbier-Segment! Mit seinen **grünen Kästen** hebt sich ERDINGER Brauhaus im Handel von dem branchenüblichen blauen Hellbier-Kästen-Wald deutlich ab. Auch die Sixpacks fallen sofort auf. Die Brauhaus-Testimonials **Kathi und Basti** ziehen alle Blicke der Bierliebhaber:innen auf die untergärigen Spezialitäten von ERDINGER. Da ist der Griff zum perfekten Hellbier-Genuss aus der Bierstadt Erding nahezu sicher.

www.erdinger-brauhaus.de





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:

Birgit Vehovec (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

Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel von Seite 44 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 UniBev GmbH sowie jeweils deren Angehörige. Der Erwerb von Produkten oder Dienstleistungen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme. Das Gewinnspiel endet am 31.05.2023. Nach diesem Datum eingehende E-Mails werden nicht berücksichtigt.

Die Verlosung erfolgt bis zum 30.06.2023. 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 UniBev 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, 50668 Köln.
- Bei Fragen zum Datenschutz wenden Sie sich bitte an: datschutzbeauftragter@fuer-sie-eg.de
- 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

BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN SOMMER.

MIT DEM GESCHMACK VON JUNE BERRY.



Red Bull

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.

CREW Republic

REVOLUTIONARY BEER FROM GERMANY



VIELFACH AUSGEZEICHNETE BIER SPEZIALITÄTEN



HOHE DRINKABILITY



HERAUSRAGENDER GESCHMACK



Mario & Timm, zwei Freunde und Arbeitskollegen, waren mit ihren Jobs unzufrieden und nahmen sich 2010 eine Auszeit, um die Welt zu bereisen.

In Australien hat Timm Biere probiert, die ihn umgehauen haben. In Colorado bestellte Mario „ein Bier“ und bekam eine Offenbarung serviert. Und sie fragten sich: Warum gibt es solche Biere nicht in Deutschland?

Sie kehrten nach Hause zurück, aber nicht an ihren Arbeitsplatz. Stattdessen gründeten sie ihre eigene Craft Brauerei: die CREW Republic. Sie wussten, dass die Revolution kommen würde, und diese wollten sie anführen! Join the Revolution!

*Cheers,
Mario & Timm*



HIER ZUM CREW IMAGE CLIP