

2 ▪ Sommer 2024

CHEERIO

Das Getränkema­gazin



**Exklusiv bei uns
im Interview**

Susanne Rosin
Director Marketing & Business
Development bei Eggers &
Franke GmbH S. 10

Bonjour Paris!

Olympia 2024 S. 16

**Keine Angst vorm
unbekannten Helfer**

Der Einzug Künstlicher
Intelligenz S. 36

FÜRSIE

SO LEICHT KANN ERFRISCHUNG SEIN.

Die fruchtige, kalorienarme Erfrischung:
Adelholzener „Bleib in Form“.



JETZT IN
0,5l

CHEERIO GETRÄNKE- FREUNDE

Bild: karepa / www.adobestock.com



Ihr cheerio-Team

Liebe Getränkefans,

das Jahr 2024 ist und bleibt schweißtreibend. Mit großer Vorfreude präsentieren wir Ihnen eine weitere sportliche Ausgabe der cheerio, die ganz im Zeichen der bevorstehenden Olympischen Spiele in Paris steht.

Die französische Hauptstadt bereitet sich darauf vor, Athleten und Zuschauer aus aller Welt zu empfangen, und wir möchten Sie auf diese aufregende Reise mitnehmen. Auf den kommenden Seiten erwarten Sie alle wichtigen Fakten zu den Austragungsorten und spannende Hintergrundberichte zu den verschiedenen Disziplinen. Wir beleuchten nicht nur die Höhepunkte des olympischen Programms, sondern werfen auch einen Blick auf die paralympischen Wettkämpfe, die ebenso beeindruckende Leistungen versprechen.

Ganz im Sinne des Sportes liegt ein besonderer Fokus dieser Ausgabe auf dem oft unterschätzten, aber entscheidenden Thema des Flüssigkeitshaushalts. Wir untersuchen, wie die richtige Hydratation die Leistungsfähigkeit beeinflusst und welche Getränke Spitzensportler bevorzugen, um ihre Körper optimal zu versorgen.

Von der Vorbereitung der Athleten bis hin zu den Sehenswürdigkeiten von Paris – wir bieten Ihnen einen umfassenden Blick auf das, was uns in diesem Olympia-Sommer erwartet.

Außerdem beleuchten wir in der aktuellen Ausgabe das Thema Künstliche Intelligenz als Chance für den Arbeitsmarkt und somit auch für den Getränkemarkt.

Genießen Sie die Lektüre und freuen Sie sich mit uns auf unvergessliche sportliche Momente in der Stadt der Liebe!

Ihr cheerio-Team

Bild1

Bild1: Picsfive / www.gettyimages.com

WAS IST DRIN?



Bonjour Paris!

Olympia 2024 S. 16



Das Destillat der Piñas

Warenkunde Tequila

06

9 Fragen an Susanne Rosin

Director Marketing & Business Development
bei Eggers & Franke GmbH

10

Die 60er-Jahre

Von Optimisten und grenzenlosen Träumen

12

Bonjour Paris!

Olympia 2024

16

Travel and Drink

Frankreich

22

Bild: bizvector / www.adobestock.com

Keine Angst vorm unbekanntem Helfer

Der Einzug Künstlicher Intelligenz S. 36



Kraftspender für Sporteinheiten

Stark, stärker, isotonische Getränke! S. 30

Lifehacks

Regeneration nach dem Sport

26

Ein bitterer Beigeschmack

Nie mehr Frühstück mit Orangensaft?

28

Kraftspender für Sporteinheiten

Stark, stärker, isotonische Getränke!

30

Die Neuen

Frisches für Ihre Kundschaft

32

Keine Angst vorm unbekanntem Helfer

Der Einzug Künstlicher Intelligenz

36

Cannabis, die Kulturpflanze. Total (l)egal?

Eine Droge zum Trinken – kein Aprilscherz!

40

cheerio-Glosse

Setzen, 6!

42

Gewinnspiel

44

Impressum

46

Bild: photoschmidt / www.adobestock.com



Tequila ist im

Spirituosenbereich und in der
Barkultur nicht mehr wegzudenken –
egal ob pur mit Salz und Zitrone oder
gemischt in einem Cocktail.

Doch was genau ist Tequila und wie wird
er hergestellt? Und ist er nicht eigentlich
eine Mezcal-Art oder andersherum?
Wir erklären Ihnen in dieser Warenkunde
alles rund um den Agavenschnaps
und haben ein paar heiße Tipps
für Ihr Tequila-Regal.

Bild: Marcos / www.adobestock.com



DAS DESTILLAT DER PIÑAS

Vom heiligen Gärgetränk zum hochwertigen Agaven-Destillat

Um Ihnen die Geschichte und die Herstellung des uns heute bekannten Tequilas näherzubringen, reisen wir gemeinsam nach Mittelamerika – genauer gesagt nach **Mexiko**. Während im Süden zahlreiche Urwälder zu finden sind und ein tropisches, heißes Klima herrscht, gibt es im Norden kaum Niederschläge. Die Fauna dort besteht größtenteils aus Wüsten- und Steppenlandschaften.

Kakteen und Agaven benötigen wenig Wasser und finden dort deshalb beste Lebensbedingungen vor. Die Agave ist in Mexiko mit über 200 Arten zu finden. Rund 30 von ihnen eignen sich zur Herstellung von **Mezcal bzw. Tequila**.

Die Agave war schon für die Urbevölkerung Mexikos von großer Bedeutung. Kein Wunder, denn sie ist vielseitig zu nutzen. Die stabilen und **robusten Fasern der Blätter** wurden und werden auch heute noch zur Herstellung von Papier oder Textilien genutzt. Einige Agavenarten besitzen spitze Dornen, die als Waffe, Nadel oder auch als Angelhaken genutzt wurden.

Doch auch der **Saft der Agave** war und ist sehr kostbar. Für die indigene Bevölkerung gilt das sogenannte **Pulque** als heilig. Pulque ist ein Gärgetränk, welches aus fermentiertem Agavensaft entsteht.

Aufgrund seines Geschmacks sowie der besonderen Herkunft gilt das Getränk als mystisch und wird heute immer noch bei spirituellen Ritualen verwendet. Dadurch, dass es schnell verderblich ist, gibt es Pulque kaum außerhalb der Landesgrenzen. Mit der Eroberung Mexikos durch die Spanier im 16. Jahrhundert wurde festgestellt, dass man den Agavensaft auch **destillieren** kann. So wurde aus Pulque ein Getränk mit mehr Umdrehungen und längerer Haltbarkeit: **Mezcal bzw. Tequila**.

Doch wo genau liegt jetzt der Unterschied? Die Agavenart und der Herstellungsort sind die Schlüssel auf die Antwort zu dieser Frage. Die Agave **tequilana Weber Azul** mit ihren blauen Blättern ist – wie der Name schon verrät – die einzige Art, die für die Herstellung von Tequila verwendet werden darf. Im Vergleich zu anderen Agavenarten ist sie deutlich süßer und hat größere Blätter. Außerdem ist **Tequila ein geschützter Name**, der ausschließlich in den mexikanischen Bundesstaaten Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Tamaulipas und Nayarit hergestellt werden darf. Für die **Mezcal-Produktion** kommen also auch andere Agavenarten und Produktionsorte infrage.

Der Herstellungsprozess beginnt mit der **Ernte der Agaven**. Die Pflanze benötigt zwischen fünf und zwölf Jahren, um zu reifen. Das Herzstück der Pflanze – auch **Piña** genannt – wird in Steinöfen **gekocht**. Für Tequila werden meist oberirdische Öfen genutzt. Feuergruben – auch **Palenque** genannt – aus Vulkangestein kommen für die Mezcal-Produktion zum Einsatz, in denen die Piñas gegart werden.

Nach ein bis zwei Tagen ist die Frucht weich und kann geschreddert werden. Der süße Saft wird extrahiert und anschließend in Fermentationstanks überführt. Mithilfe von Hefe wird der Zucker in **Alkohol umgewandelt**. Die Destillierereien in Mexiko können für den Mezcal bzw. Tequila auch andere Zuckerarten wie z. B. Melasse oder Sirup aus Mais nutzen, die dann Teil des „**Mosto**“ (Most) sind. Wenn nur der Zucker der blauen Weber-Agave für die Würze verwendet wird, bezeichnet man das Destillat als „**Tequila 100 % Agave**“.

Daraufhin erfolgt die **Destillation** des Mosto in einer Kombination aus Säulen- und Pot-Stills. Tequila muss mindestens zwei Mal destilliert werden. Im ersten Schritt erhält man das „**Ordinario**“, ein trübes Destillat. Erst nach der zweiten Runde erhält man den klaren, silbernen Tequila, der anschließend abgefüllt oder gereift werden kann.

Bei der **Reifung** wird das Destillat in **Eichenfässer** abgefüllt und unterschiedlich lange verwahrt. Die meisten Tequilas werden in alten Bourbon-Fässern gelagert. Die Intensität und Vielfalt der Aromen, die in das Tequila-Destillat übergehen, hängen von mehreren Faktoren ab:

- der vorherige Inhalt des Fasses
- die Holzart, aus der das Behältnis gefertigt wurde
- die Größe des Gebindes
- die Dauer der Reifung des Tequilas

Diese Elemente beeinflussen maßgeblich, welche Geschmacksnuancen und in welcher Stärke sie sich im fertigen Tequila entfalten. Diese Faktoren bestimmen auch die Art des Mezcal bzw. Tequila.

In Mexiko beträgt der **Mindestalkoholgehalt** für Tequila zwischen 35 und 55 Vol.-%. Für den Export nach Europa muss Tequila einen Alkoholgehalt von mindestens 37,5 Vol.-% aufweisen.



Die Tequila-Arten

Blanco/Silver:

Ein junger, klarer Tequila, der meist direkt nach der Destillation abgefüllt wird. Der Geschmack ist frisch und würzig.

Joven/Gold:

Ein klarer Tequila, der maximal zwei Monate gelagert wurde.

Reposado:

Lagerung zwischen zwei und zwölf Monaten im Fass. Dadurch erhält er eine leicht gelb schimmernde Farbe und einen weichen Geschmack.

Añejo Tequila:

Der Tequila wird zwischen einem und drei Jahre im Holzfass gelagert. Dadurch erhält er eine tiefgoldene Farbe. Durch die lange Lagerung entfalten sich Geschmacksnuancen von Karamell und Holz.

Extra Añejo Tequila:

Diese Sorte gibt es erst seit 2006. Hiermit sind Tequilas gemeint, die länger als drei Jahre in Eichenholz-Fässern lagern. Die Farbe ist dunkel und der Geschmack sehr intensiv.

Für Mezcal gibt es nur drei Qualitätsstufen:

Joven, Reposado und Añejo. Diese sind jedoch identisch mit den oben stehenden.

Merkblatt

Alle Tequilas sind auch Mezcal, aber nicht alle Mezcal sind gleichzeitig auch Tequilas.

Tequila darf nur aus fünf Bundesstaaten Mexikos stammen.

Die Agave tequilana Weber Azul ist die einzige Agavenart, die für die Herstellung von Tequila verwendet werden darf.

Hier ist der Wurm drin!

Sie kennen sicherlich auch die **Legende** zum Wurm in Mezcal. Einige Hersteller versprechen durch die Zugabe des Wurms (eigentlich ist es die Raupenart Gusano) eine Intensivierung des Geschmacks. Die Raupenart lebt in den Agavenpflanzen, hat jedoch eigentlich nichts in einem Mezcal zu suchen. Diese „Schnaps-Idee“ wurde seit den 1940er Jahren als **Marketing-Gag** unter die Leute getragen. Angeblich erfand Jacobo Lozano Paéz diese Praxis, als seine Agaven von den Raupen befallen waren und den Geschmack seines Destillats veränderten. Er nutzte dies zu seinem Vorteil und fügte die neue „Würze“ einfach seinem Destillat hinzu.

Hut, Salz und Zitrone?

Vor allem **auf Partys** trinken hierzulande viele Menschen den Tequila mit dem Sombrero-Deckel in Verbindung mit Salz und Zitrone. Zuerst leckt man das Salz vom Handgelenk, dann trinkt man den Tequila und anschließend beißt man in eine Scheibe Zitrone. Ein bitterer Shot! **In Mexiko** hingegen genießt man Tequila und Mezcal ohne diese starken Begleiter. Das Destillat entfaltet sich am besten bei **Raumtemperatur**. Den Blanco trinkt die mexikanische Bevölkerung je nach Vorliebe häufig mit Eiswürfeln, da er so etwas milder wird. Das perfekte Glas ist ein **Caballito**, ein hohes Shotglas, mit ca. 6 cl Volumen.



In Deutschland erfreut sich der **Sierra Tequila** großer Beliebtheit und wird am häufigsten ausgeschenkt. Je nachdem, ob man die Sorte Silver oder Gold trinkt, unterscheiden sich auch die „Geschmacksverstärker“. Beim Silver wird auf Salz und Zitronen zurückgegriffen. Zum Tequila Gold werden Orangen und Zimt gereicht. Der Sierra Tequila ist ein Mix-Destillat. Das bedeutet, dass nicht ausschließlich Agavenzucker für die Herstellung verwendet wird, sondern auch kostengünstigere Zuckerarten wie z. B. Rohrzucker. Der Geschmack ist frisch und weich.

Bild 7

Ein weiterer Klassiker hierzulande ist der **José Cuervo Especial Tequila Gold** aus der Destillerie La Rojone in Mexiko. Sie zählt zu den ältesten des Landes. Der Tequila wird nach konventionellem Verfahren hergestellt. Die Lagerung findet in ausgesuchten Eichenfässern statt, die dem Tropfen ein weiches und süßes Aroma von Vanille verleihen. Die Farbe ist dunkel. Mit 38 Vol.-% trinkt man ihn am besten bei Zimmertemperatur, da sich so die Aromen am besten entfalten können. Alternativ gibt es ihn auch in der Silver-Variante.





Dieser Tequila ist ein echter Hingucker: **Der Volcán de Mi Tierra Añejo Cristalino**. Er kombiniert Añejo- und Extra-Añejo-Tequilas, die in alten Cognac- und Whisky-Fässern gereift sind. Besonders beeindruckend ist seine klare Farbe, die trotz der langen Reifung in Fässern nur ein leichtes Bronze-Schimmern aufweist. Man riecht kräftige Aromen von Eiche und Vanille und geschmacklich weist der Tequila eine Note von Karamell und Schokolade auf. Dieses Getränk sollte man am besten pur und optional mit Eiswürfeln genießen.

Die Marke **Don Julio** ist Tequila-Liebhabenden ebenfalls ein Begriff. Der Tequila wird zu 100 % aus den Früchten der blauen Agave hergestellt. Don Julio ist ein sehr hochwertiges Destillat in verschiedenen Reifeabstufungen. Es gibt ihn als Blanco, Reposado oder Añejo. Ein besonderer Hingucker ist der Don Julio 1942 Añejo, welcher durch seine besondere Flaschenform heraussteicht. Dieser Tequila wurde für 2,5 Jahre im Eichenfass gelagert und schimmert dadurch leicht goldfarben. Geschmacklich überzeugt er durch Vanille, Eiche und geröstete Agave.

Der **Patron Silver Tequila** aus Jalisco besteht zu 100 % aus der blauen Weber-Agave und ist mit 40 Vol.-% etwas stärker. Im Geschmack treten leichte Noten von Grapefruit und Limette sowie der Agave selbst auf.

Falls Ihre Kundschaft es etwas stärker mag, empfehlen wir Ihnen den **Mezcal San Cosme**. Die Blanco-Version besticht durch einen rauchigen Duft, begleitet von Noten von Karamell, Holz und Erde. Geschmacklich ist er angenehm rauchig und warm. Die Blanco-Variante hat einen Alkoholgehalt von 40 Vol.-%. Die **Artensano Edition 4** hat es noch etwas stärker in sich. Mit 51 Vol.-% ist dieser Mezcal, welcher aus der Agave Espadin im Bundesstaat Oaxaca hergestellt wird, noch intensiver. Geschmacklich steht ein würziger sowie fruchtig-frischer Charakter im Vordergrund.

Nun kennen Sie die Unterschiede zwischen Mezcal und Tequila.

Probieren Sie sich am besten durch die verschiedenen Marken und Sorten und finden Sie so Ihr Lieblings-Agaven-Destillat sowie das Ihrer Kundschaft! Egal ob pur, mit Eis, Wurm oder ganz klassisch mit Salz und Zitrone – salud!



9 FRAGEN

AN SUSANNE ROSIN

Eggers & Franke zählt zu Deutschlands bedeutendsten Wein- und Spirituosenimporteuren. Das über 200 Jahre alte Familienunternehmen mit Sitz in Bremen legt seit seiner Gründung Wert auf Qualität und ein abgerundetes Markenportfolio. Susanne Rosin, Director Marketing & Business Development, stand uns Rede und Antwort in einer bewegten Zeit.



Susanne Rosin
Director Marketing &
Business Development
bei Eggers & Franke GmbH

Der Spirituosenmarkt zeigt sich im Vergleich zu anderen Getränke-Warengruppen relativ robust. Wie nehmen Sie die aktuelle Stimmung wahr? Welchen Trend sehen Sie im laufenden und in den kommenden Jahren?

Der Spirituosenmarkt ist seit vielen Jahren insgesamt **sehr stabil**, die Schwankungen nach oben oder nach unten spielen sich in einem kleinen Rahmen ab.

Seit Kurzem hält auch im Spirituosenmarkt der **Lifestyle** Einzug. Entsprechend sind leichtere Spirituosen und Liköre im Aufwind – diese auch mehr und mehr als Ready-to-Drink-Varianten. Auch Aperitifs stehen weiterhin hoch in der Gunst der Verbraucher, vor allem als vielseitiger Spritz.

Auch **Premium** ist weiterhin ein großes Thema, wenn auch nicht mehr ganz so stark wie in den Jahren zuvor. Gleichzeitig schätzen Verbraucher authentische Marken mit einer starken Story. Dafür sind sie dann auch bereit, den einen oder anderen Euro mehr zu bezahlen.

Welche Spirituose ist aus Ihrer Sicht besonders erfolgversprechend? Was möchten die Konsumierenden in den Jahren 2025 und 2026 in ihren Gläsern haben?

Wir sehen besonders viel Potenzial in **Tequila**. Besonders weil Tequila in Deutschland aktuell noch nicht wirklich als Premium-Spirituose verstanden wird. Fast jeder kennt ihn – aber eben als Shot mit Salz und Zitrone oder Zimt und Orange. Mit **Jose Cuervo** und **1800 Tequila** positionieren wir uns ganz deutlich im Premium-Bereich und bedienen so den Wunsch der Konsumierenden nach einer hochwertigen Spirituose, die sich sowohl pur genießen lässt als auch für neue geschmackvolle Noten in spannenden Longdrink- oder Cocktailkreationen.

Gleichermaßen sind Spritz-Getränke voll im Trend. Mit **CANONITA de Mallorca** haben wir seit letztem Jahr einen hochwertigen Aperitif im Bereich Low Alcohol im Portfolio.

Schauen wir uns die Warengruppe Tequila etwas näher an. Hier werden wir mit den oben genannten beiden Marken bei Ihnen fündig. Was sind die Besonderheiten dieser beiden Marken?

Weltweit ist Jose Cuervo die **meistverkaufte Tequila-Marke**. Und auch in Deutschland entwickelt sich die Marke sehr gut. Mit einem stetigen Wachstum über die vergangenen Jahre ist Jose Cuervo aktuell die Nr.-2-Tequila-Marke in Deutschland. Das liegt unter anderem an ihrem breit aufgestellten Portfolio – mit **Jose Cuervo Especial** und **Traditional** erreichen wir sehr gut eine jüngere Zielgruppe, da sich die beiden Qualitäten ideal als klassischer Shot oder in sommerlichen Longdrinks einsetzen lassen. Für die Liebhaber mexikanischer Traditionen mit hohem Qualitätsanspruch bieten wir darüber hinaus das aus 100 Prozent feinsten Agave hergestellte **Reserva-de-La-Familia-Sortiment**.

Auch 1800 Tequila schneidet sehr gut ab: Die Marke ist aktuell die **am schnellsten wachsende** Spirituosen-Marke weltweit und die am häufigsten ausgezeichnete Tequila-Familie. Das allein spricht schon für das Produkt, wie wir finden. Das Einzigartige ist aber auch einfach der Geschmack. Und der Grund dafür liegt in der Erfahrung, die in 1800 Tequila steckt und die für Produkte von herausragender Qualität sorgt. Die Jahrhunderte an Geschichte, Tradition und Wissen kann man schmecken. Immerhin wird 1800 Tequila noch heute nach der **Originalrezeptur** der ersten Generation der Tequila-Destillateure des Unternehmens hergestellt. Und das seit mittlerweile über 200 Jahren.

Für Tequila gibt es zwar strenge Vorgaben bezüglich des Herkunftsortes und der verwendeten Agavenart, aber gibt es dennoch weitere Kriterien, nach denen Sie die Zutaten auswählen?

Bei 1800 Tequila fließt in jeden Schritt der Herstellung die jahrhundertelange Erfahrung ein, die das bestmögliche Ergebnis garantiert: Die Produkte werden ausschließlich aus **blauen Weber-Agaven** hergestellt, deren Herzen, **die Piñas**, noch immer in traditioneller Handarbeit von unseren erfahrenen **Jimadores**, den Agaven-Bauern, auf dem Höhepunkt der Reife geerntet werden. Die Pflanzen werden hoch über dem Meer in mineralreichen roten Lehmböden im Hochland angebaut und blühen nur einmal in ihrem Leben – bis zur Reife vergehen **etwa acht Jahre**. Die kostbaren Agaven-Heerden werden dann für einen weicheren Geschmack zweifach destilliert und – je nach Sorte – in Eichenfässern gereift. Am Ende ist es aber das Zusammenspiel aller Komponenten, das für den ganz besonderen Geschmacksmoment sorgt.

Wie begegnet Ihr Unternehmen dem Trend zu alkoholfreien Spirituosen-Alternativen? Welchen Stellenwert hat das Virgin-Sortiment bei Eggers & Franke? Könnten Sie sich in Zukunft auch alkoholfreien Tequila in Ihrem Portfolio vorstellen?

Für uns als Unternehmen sind alkoholfreie Alternativen ein **großer Wachstumsmarkt**. Im Schaumweinmarkt ist Alkoholfrei bereits als etabliert zu bezeichnen, im Weinmarkt zeigt Alkoholfrei eine hohe Dynamik – wenn auch noch auf niedrigem Niveau mit nach wie vor unter einem Prozent Marktanteil – und im Bereich der Spirituosen steckt Alkoholfrei noch **in den Kinderschuhen**. Als Marken- und Marktmacher haben wir aber auch diesen Bereich sehr eng im Blick und werden uns entsprechend aufstellen.

Die Flächen in den GAMs sind von zahlreichen Herstellern und Marken hart umkämpft. Warum sollte ein Getränkefachmarkt die Premium-Tequila-Marken aus Ihrem Portfolio listen?

Das Interesse an Premium-Tequila boomt derzeit und wir bieten mit unseren Agaven-Spirituosen **eines der interessantesten Portfolios** weltweit. Zudem steht dieses Portfolio für eine jahrhundertalte Tradition und Expertise in der Tequila-Produktion.

Natürlich unterstützen wir die Spirituosen auch mit attraktiven **Marketing-Tools**: Als eine der wichtigsten Marken in unserem Portfolio spielen wir Jose Cuervo über alle Kanäle, um die Aufmerksamkeit zu steigern. Und auch für 1800 Tequila sind in diesem Jahr spannende Maßnahmen geplant, um die Verbraucher auf die Kategorie Tequila und die Marke im Besonderen aufmerksam zu machen und ihnen die Spirituose auch als Premium-Spirituose näherzubringen.

Seit einiger Zeit befindet sich das Ready-to-Drink-Segment im enormen Wachstum. Wie sehen Sie diesen Trend und planen Sie hier neue Produkte?

RTD ist über alle unsere Kategorien hinweg – Schaumwein, Wein und Spirituose – ein **stark wachsendes Feld**. Diese Entwicklung haben wir sehr eng im Blick und werden unser Sortiment auch dahingehend überprüfen. Mit **Sprizzerò** haben wir hier eine starke Marke, die wir künftig ausbauen möchten.

Sie sind ein traditionsreiches Familienunternehmen. Inwieweit werden Sie durch Ihre Werte bei Entscheidungen in Ihrem unternehmerischen Alltag beeinflusst?

Für uns als Familienunternehmen sind Werte ein sehr wichtiger Faktor – sowohl in der täglichen Arbeit als auch in der Ansprache neuer Mitarbeitender. Als Unternehmensgruppe haben wir drei klare Werte definiert, die für uns handlungsleitend sind: **respektvoll, fokussiert und gestaltend**. Diese Werte liegen bewusst im Spannungsfeld zwischen Realität und Anspruch. Auf der einen Seite machen uns diese drei Werte als Unternehmen bereits aus, auf der anderen Seite sind sie aber auch ein Zielbild, das wir gemeinsam erreichen möchten. Durch unterschiedliche Maßnahmen unterstützt, möchten wir diese Werte Schritt für Schritt in unserem Arbeitsalltag verankern und zur gelebten Realität werden lassen.

Zum Abschluss noch eine private Frage: Ein lauer Sommerabend, Freunde und Familie sind zu Besuch. Für welchen Tequila würden Sie sich entscheiden? Und servieren Sie ihn pur oder gemischt?

Für gute Freunde und einen entspannten Abend ist natürlich eine **Paloma** immer eine gute Wahl. Der Drink ist einfach zuzubereiten, sieht super aus und ist mit seiner Geschmackskombination aus Süße, Säure und einem Hauch von Bitter perfekt für laue Sommerabende geeignet. Hier wäre mein Favorit der **1800 Blanco**.

Vielen Dank für das Interview!

Wir schreiben die 60er-Jahre und die Welt ist in Aufruhr. In Vietnam tobt der Krieg, Martin Luther King und John F. Kennedy werden ermordet, Studierende gehen auf die Barrikaden und fordern Frieden. Die Flower-Power-Bewegung ist im Aufschwung und Jimi Hendrix vereint die Menge auf dem Woodstock-Festival mit der US-Nationalhymne „The Star Spangled Banner“. In Westdeutschland endet nicht nur die Ära Adenauer. Während die erste Große Koalition der Bundesregierung in Kraft tritt, wird in Ostdeutschland der Grundstein für die Berliner Mauer gelegt.



DIE 60ER-JAHRE:

VON OPTIMISMUS UND GRENZENLOSEN TRÄUMEN

Die Bundesrepublik blickt geschockt auf die Entwicklungen in der DDR, es weht ein Wind der Veränderung durch die westliche Welt. Der Ende der 50er-Jahre entstandene Wunsch nach einem **gesellschaftlichen Umbruch** wird immer stärker. Die Welle erfasst auch die BRD und althergebrachte Werte und Traditionen werden rigoros infrage gestellt. Die Möglichkeiten für Fortschritt und Entwicklung erscheinen grenzenlos. Die Bundesrepublik erlebt einen Aufschwung, bei dem das Motto **„höher, schneller, weiter“** im Mittelpunkt aller Bemühungen steht. Selbst der Weltraum scheint auf einmal zum Greifen nah. Juri Gagarin fliegt als erster Mensch ins All, die Apollo 11 landet auf dem Mond und Boeing ermöglicht mit dem Bau des ersten Jumbo-Jets auch Privatpersonen einen Flug in den Himmel. Die westliche Welt erscheint frei und voller Chancen!

Wohnungsbau, Verkehr, Tourismus und Konsum lassen die Wirtschaft der Republik **boomen**. Doch es fehlt an Arbeitskräften, sodass nach dem erfolgreichen Anwerben italienischer **Gastarbeiter und Gastarbeiterinnen** 1955 entsprechende Abkommen mit sieben weiteren Staaten geschlossen werden.

Mit im Gepäck haben die Gastarbeitenden ihre regionale Küche. Der deutsche Speiseplan war bis dahin von Kartoffeln, Fleisch, Kohlgemüse und Rüben geprägt, südeuropäische Grundnahrungsmittel wie Olivenöl, Nudeln, mediterranes Gemüse oder Knoblauch sind kaum zu finden. Durch die **neuen kulturellen Einflüsse** und den Reiseboom nach Südeuropa lernen immer mehr Deutsche neue Speisen und Getränke kennen. Italienische, spanische oder griechische Gerichte gelten innerhalb kürzester Zeit als **exotisch, weltoffen und modern**. Doch Čevapčići, Pizza, Campari und Sliwowitz werden nicht nur beim neu eröffneten italienischen Restaurant oder im Balkan-Grill genossen, auch Frauenzeitschriften und Kochbücher greifen den Trend auf, um der „Frau von Welt“ zu Hause die Möglichkeit zu geben, die **trendigen Gerichte** für ihre Familie und Freunde zu kochen.



Bild: Gomez / www.adobeStock.com

Die bis dahin geltenden **Geschlechterrollen** verschwimmen nach und nach. Die Diskussion über die Bildung von Frauen und die Erfindung der **Antibabypille** ebnen den Weg für eine weitere Welle der Emanzipation. Ausbildung und Berufswahl werden Thema bei der Lebensplanung aller Geschlechter. Die Zeit für die Haushaltsführung wird dadurch knapper, sodass die zunehmende **Technisierung** durch Mixer, Toaster und Co. sowie der Boom von Fertigprodukten genau zur richtigen Zeit kommen.

Neben den schnell gemachten Klassikern wie „Fliegenpilzen“ aus Ei, Tomate und Mayonnaise, Nudelsalaten mit Miracel Whip, Kalter Hund oder Herrencreme erleichtern die neuen Produkte von Maggi, Dr. Oetker und Co. den Alltag ungemein. Die Liste der **Helferlein** wird immer länger und reicht von zeitsparender Tiefkühlkost über Sahnesteif und Dauerbackhefe bis hin zu Dosenravioli und Tütensuppe.

Während das Herrengedeck oder Asbach und Mariacron als „klare Braune“ noch immer hoch im Kurs stehen, ist auch eine neue Spirituose auf dem Vormarsch gen Westen: **der Wodka**. Durch seinen neutraleren Geschmack gewinnt er schnell an Beliebtheit und verdrängt die bisherigen charakterstarken Mix-Spirituosen wie Whiskey, Gin und Weinbrand. Seine Leichtigkeit und die exotische Anmutung passen perfekt zum Zeitgeist.



Bild: Jullians / www.adobeStock.com

WIR HABEN DIE PASSENDEN GETRÄNKE-REZEPTE FÜR SIE, DAMIT SIE SICH IN DIE ZEIT DES OPTIMISMUS ZURÜCKVERSETZEN KÖNNEN.



Bild: Dmytro Duda / www.gettyimages.com

Sie benötigen:

- Glas: Bowle-Service
- 1 Glas Sauerkirschen
- 750 ml Bitter Lemon
- 350 ml Wodka

Wodka-Bowle

Die Bowle bleibt nach ihrem Boom in den 50ern weiterhin ein beliebtes Party-Getränk, das nun in neuen Varianten mit Wodka zubereitet wird.

Zubereitung:

Die Sauerkirschen zusammen mit der Hälfte des Safts ca. 12 Stunden im Wodka einlegen. Kurz vor dem Servieren mit dem gut gekühlten Bitter Lemon auffüllen. Bei Bedarf den Rest des Kirschsafts hinzugeben.

Adonis

Dieser Aperitif-Cocktail gehört zu den ersten Drinks der US-Cocktailgeschichte und erlebte aufgrund seiner zum Zeitgefühl passenden Leichtigkeit eine Renaissance in den 60er-Jahren.

Zubereitung:

Sherry, Vermouth und den Bitters gut gekühlt in einem Rührglas vermischen und in eine Sektschale abgießen. Eine Zitronenschale abspritzen und mit in das Glas geben.



Bild: Sph / www.adobestock.com

Sie benötigen:

- Glas: Sektschale
- 40 ml Fino Sherry
- 20 ml Vermouth Rosso
- 2 Spritzer Orange Bitters
- Eiswürfel
- Garnitur: Bio-Zitronenschale

Sie benötigen:

- Glas: Sektschale
- 30 ml Galliano Vanilla
- 30 ml Crème de Cacao weiß
- 30 ml Sahne
- Eiswürfel



Bild: Brent Hofacker / www.adobestock.com

Golden Cadillac

Bei diesem Cocktail handelt es sich um einen cremigen Gaumenschmeichler, der in den 60er-Jahren gemeinsam mit dem Golden Dream für die Markteinführung des Galliano erfunden wurde.

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker geben und gut schütteln. In eine Sektschale abgießen.

Tom Collins

Der Tom Collins wurde bereits Mitte des 19. Jahrhunderts erfunden, erfreute sich jedoch auch noch Anfang der 60er-Jahre großer Beliebtheit. Durch die neue Trend-Spirituose Wodka und das Aufkommen von Blendern und Co. geriet er allerdings etwas in Vergessenheit.

Zubereitung:

Ein Highball-Glas mit Eis füllen und anschließend Gin, Zitronensaft und Zuckersirup mit Eiswürfeln in einem Shaker schütteln. Den Inhalt des Shakers in das Glas abgießen. Mit Sodawasser auffüllen und mit der Zitronenspalte garnieren.



Bild: Magjurg / www.adobestock.com

Sie benötigen:

- Glas: Highball
- 50 ml Gin
- 25 ml Zitronensaft
- 15 ml Zuckersirup
- Soda zum Auffüllen
- Eiswürfel
- Garnitur: Zitronenspalte

Jetzt
probieren!

- Anzeige -

Erfrischend herb im Geschmack.

NEU
jetzt als 0,5-l Dose
erhältlich!



Bitte ein Bit



Es wird sportlich dieses Jahr! Ein Sport-Großevent in Europa jagt das nächste! Während gerade die Fußball-Europameisterschaft in Deutschland zu Ende gegangen ist, werden am 26.07.2024 im Nachbarland Frankreich die Olympischen Spiele eröffnet. Kennen Sie alle Sportarten, in denen um die Medaille gekämpft wird? Und was hat es mit dem Olympischen Feuer auf sich? Wir verraten es Ihnen und versorgen Sie darüber hinaus mit allen wichtigen Fakten!

BONJOUR PARIS! OLYMPIA 2024

Die Geschichte um Olympia

Die erste Auflage des Wettkampfs in der Neuzeit war **1896**. Der Franzose **Pierre de Coubertin** belebte die Olympischen Spiele in Athen wieder. Vorbild waren und sind auch heute noch die Spiele im **antiken Olympia** auf der griechischen Halbinsel Peloponnes. Früher fanden sie zu Ehren des höchsten Gottes Zeus und als Zeichen des Friedens statt. Teilnehmen durften **nur Männer**, die in Griechenland geboren wurden und unverheiratet waren. Sie kämpften nackt.

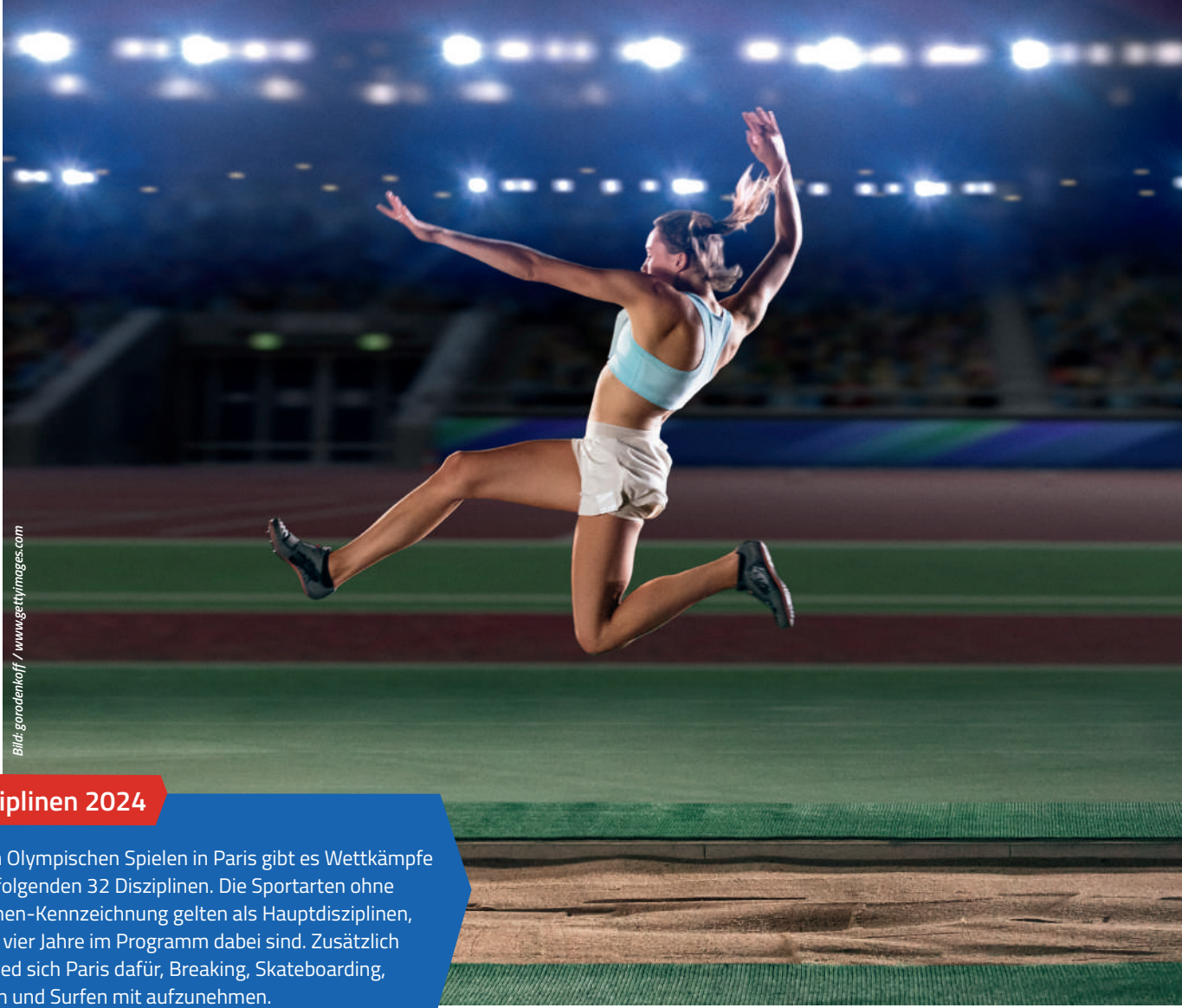
Letzteres ist seit der Wiedergeburt der Spiele nicht mehr der Fall. In Athen traten im späten 19. Jahrhundert Männer in insgesamt neun Sportarten an. Ziel von de Coubertin war es, dass die Nationen die **friedliche, sportliche Auseinandersetzung** suchen, statt sich zu bekriegen. Seitdem wird der internationale Sportwettkampf alle vier Jahre in verschiedenen Ländern ausgetragen. Der vierjährige Zyklus, **eine Olympiade**, ist der Namensgeber der Spiele. Doch dieses Intervall konnte nicht immer eingehalten werden, denn der Erste und Zweite Weltkrieg führten dazu, dass de Coubertin's Plan nicht aufging und die Wettkämpfe abgesagt werden mussten.

Die Disziplinen, bei denen **seit 1922 auch Frauen** antreten dürfen, waren beispielsweise Fechten, Turnen, Leichtathletik oder Schwimmen. Im Laufe der Zeit kamen neue Sportarten als olympische Disziplin hinzu, einige von ihnen verschwanden aber auch wieder.

Zu den **skurrilsten „Sportarten“**, die jemals Teil von Olympia waren, zählt zweifellos das Tabak-Weitspucken. Im Jahr 1904 wurde diese Disziplin erstmals aufgenommen. Allerdings wurde sie nicht lange verfolgt – wahrscheinlich auch aus gesundheitlichen Aspekten. Im gleichen Jahr war auch ein beliebtes Kindergeburtstagspiel Teil der Wettkämpfe: Sackhüpfen. Im Jahr 1900 gab es für das Taubenschießen eine Premiere bei Olympia. Über 300 Tauben wurden dabei vom Himmel geholt. Der Protest von Tierschutzvereinen ließ hier nicht lange auf sich warten und die Disziplin schaffte es nicht über ihre Premiere hinaus.



Bild: Andreas / www.adobestock.com



Die Disziplinen 2024

Bei den Olympischen Spielen in Paris gibt es Wettkämpfe in den folgenden 32 Disziplinen. Die Sportarten ohne Sternchen-Kennzeichnung gelten als Hauptdisziplinen, die alle vier Jahre im Programm dabei sind. Zusätzlich entschied sich Paris dafür, Breaking, Skateboarding, Klettern und Surfen mit aufzunehmen.

							
Badminton	Bogenschießen	Boxen	Breaking*	Basketball ¹	Fechten	Mod. Fünfkampf	Fußball
							
Gewichtheben	Golf	Handball	Hockey	Judo	Kanusport ²	Klettern*	Leichtathletik
							
Pferdesport ³	Radsport ⁴	Ringen ⁵	Rudern	Rugby ⁶	Schießen	Segeln	Skateboarding*
							
Surfen*	Taekwondo	Tennis	Tischtennis	Triathlon	Turnen ⁷	Volleyball ⁸	Wassersport ⁹

¹ 3 x 3, Basketball ² Kanu-Rennsport, Kanu-Slalom ³ Vielseitigkeitsreiten, Dressurreiten, Springreiten ⁴ BMX Freestyle, BMX Race, Straßenradsport, Bahnrad ⁵ Griechisch-römisches Ringen, Freistil-Ringen ⁶ 7er-Rugby ⁷ Geräteturnen, Rhythmische Sportgymnastik, Trampolinturnen ⁸ Beachvolleyball, Volleyball ⁹ Schwimmen, Freiwasserschwimmen, Wasserspringen, Wasserball, Synchronschwimmen

Sommer- vs. Winterspiele

Erinnern Sie sich auch noch an die Schlagzeilen der Olympischen Winterspiele vor zwei Jahren in Peking? Künstliche Ski-Pisten, Missachtung der Menschenrechte und fragwürdige Corona-Schutz-Regeln. Olympia steht leider auch zwischendurch mal für **negative Schlagzeilen**.

Bei den **Winterspielen** wird ebenfalls alle vier Jahre, jedoch um zwei Jahre versetzt, in Sportarten wie Biathlon, Eislauf, Rodeln oder auch Eishockey um die Medaille gekämpft. Der Austragungsort der Winterolympiade 2026 ist Italien.



Das Olympische Feuer

Das Olympische Feuer ist neben den fünf ineinander verschlungenen Ringen ein weiteres Symbol der Spiele, das seine Wurzeln natürlich in der Antike hat. Mit dem Feuer wurden einerseits die Spiele angekündigt, andererseits war dies auch der Aufruf, kriegerische Tätigkeiten zu unterbinden, damit Athleten und Zuschauende gefahrlos nach Olympia reisen konnten. Es ist ein Zeichen des Friedens.

Diese Bedeutung wird dem olympischen Feuer auch heute noch zugesprochen. Es wird mit einer vom Sonnenlicht entzündeten Fackel durch verschiedene Länder bis zur Eröffnungszeremonie im Gastgeberland getragen. Der Transport der Fackel erfolgt größtenteils zu Fuß. Es sind aber auch Transportmittel wie Pferde, Autos oder Fahrräder zugelassen. Wichtig ist, dass die Flamme während des Fackellaufes nicht erlischt. Anderenfalls müsste sie – streng genommen – erneut in Olympia entfacht werden. Höhepunkt des Fackellaufes ist die Eröffnungszeremonie der Olympischen Spiele, bei der meist ein prominenter Sportler mit der Fackel in das Stadion einläuft.

In diesem Jahr jedoch wird der feierliche Start nicht im Stadion erfolgen, sondern die nationalen Delegationen fahren in Booten über die Seine und schreiten anschließend über die Champs-Élysées zum Place de la Concorde, auf dem die Eröffnungsfeier stattfindet.



Bild: Cultura Motion / www.shutterstock.com



Bild: Mirador / www.adobe.com

Die olympischen Fakten

Die Eröffnung der diesjährigen Spiele findet am **26. Juli** statt. Es wird mit rund 300.000 Zuschauenden gerechnet. Anschließend wird bis zum **11. August** in den 32 Sportarten um über 300 Medaillen gekämpft. Im Handball, Fußball und 7er-Rugby startet das Turnier bereits zwei Tage vor der offiziellen Eröffnung. Aufgrund des engen Zeitplans müssen hier bereits **vorab Vorrundenspiele** absolviert werden. Es werden lange Tage für die Sporttreibenden und die Fans. Die ersten Wettkämpfe starten bereits morgens in aller Frühe und einige enden erst gegen Mitternacht.

Dadurch, dass **Paris schon zwei Mal Gastgeber** der Olympischen Spiele war, waren nur wenige Neubauten von Stadien nötig. Die Umweltbilanz wird also zumindest in diesem Punkt deutlich verbessert. Die La Chapelle Arena, in der Badminton und Sportgymnastik ausgeübt werden können, sowie das Aquatics Centre, in dem Wettkämpfe wie Wasserspringen und Wasserball abgehalten werden, sind die beiden großen Neubauten in Paris.

Ansonsten findet im Schatten des Eiffelturms beispielsweise Beachvolleyball statt, im Grand Palais wird Taekwondo und Fechten ausgeübt. Doch auch Orte außerhalb von Paris sind Sportstätten der Spiele. In Marseille wird gesegelt, in Lille findet Handball statt und am Schloss Versailles wird um die Medaille geritten. Die Fußballspiele finden auch in den Stadien von Lyon, Marseille, Bordeaux, Nizza, Saint-Étienne und Nantes statt.

Insgesamt sollen **über 10.000 Teilnehmende** in den Spielen für ihre Mannschaft um Medaillen kämpfen. Sie alle quartieren sich im olympischen Dorf, nordwestlich des Stadtzentrums von Paris, ein.

Vor der Teilnahme stand jedoch in allen Disziplinen die **Qualifikationsphase** an. Die Art der Qualifikation hängt von der Sportart ab. Bei den Mannschaftssportarten beispielsweise wird auf die Leistungen in vorhergehenden Wettbewerben geschaut. Das können Weltmeisterschaften oder andere globale und nationale Turniere sein. Jedes Land hat sein eigenes **Nationales Olympisches Komitee (NOK)**, welches die Athletinnen und Athleten auswählt und dem **Internationalen Olympischen Komitee (IOC)** vorgeschlägt. Dieses kann die Nominierungen ablehnen oder ihnen zustimmen. Die ausgewählten Teilnehmenden sind dazu verpflichtet, sich an die **Olympische Charta** des IOC zu halten. In dieser sind unter anderem die Verhaltensregeln zum Anti-Doping-Kodex niedergeschrieben.

Die fünf Ringe als Symbol von Olympia

Sie kennen die fünf Ringe als Zeichen von Olympia sicherlich?! Die Ringe haben die Farben Grün, Blau, Rot, Gelb und Schwarz. Jeder Ring ist mit den anderen verschlungen. Die Grundidee vom Gründer der Spiele der Neuzeit, de Coubertin, war die Symbolisierung der Verbundenheit der fünf Kontinente der Welt zueinander. Immer wieder gab es Rassismus-Vorwürfe, da der schwarze Ring ursprünglich für den Kontinent Afrika stehen sollte. Die Farbzuordnung wurde deshalb aus dem offiziellen Handbuch für Olympia entfernt. Stattdessen brachte er die sechste Farbe Weiß (Hintergrund, auf dem die Ringe liegen) ins Spiel. Denn diese sechs Farben spiegeln sich in allen Länderflaggen der Welt wider und symbolisieren somit die Einheit aller Nationen bei den Spielen.



Bild: lenokta / www.123rf.com



Bild: Marcos / www.adabestock.com

Paralympics

Wenn die Sieger der Olympischen Spiele bereits feststehen, treten im Anschluss Sportlerinnen und Sportler mit Beeinträchtigungen bei den Paralympics an. Im Jahr **1960** fanden die ersten paralympischen Spiele in Rom statt. Über 400 Teilnehmende mit verschiedenen körperlichen Einschränkungen kämpften in acht Sportarten. In diesem Jahr finden die Paralympics **vom 28. August bis zum 8. September** ebenfalls in Paris statt. Die Disziplinen orientieren sich an denen der Olympischen Spiele. So werden z. B. im Paraschwimmen, Rollstuhlbasketball, Rollstuhlrugby oder im Sitzvolleyball um die Medaillen gespielt. Die Paralympics sollen die **Inklusion** fördern und ein starkes Zeichen dafür sein, dass Sport auch Barrieren überwinden kann.



Bild: Hina / www.adabestock.com



Bild: Davide Angelini / www.adabestock.com

Auf einen fairen und sportlichen Sommer! Einen Tipp für die passende flüssige Begleitung während des Zuschauens der olympischen Wettkämpfe geben wir Ihnen in unserer Rubrik Travel & Drink in dieser Ausgabe.

DER FRUCHTIGSTE

EISTEE

KOMMT VON VALENSINA

Vier Sorten mit extrahohem Fruchtgehalt in bewährter Valensina Qualität

Eistee ist aktuell das Trendgetränk für die junge Zielgruppe. Passend zur Kernkompetenz hat der Fruchtsaft-Experte **Valensina** einen Eistee mit **fünf Prozent Fruchtgehalt** in jeder Sorte auf den Markt gebracht – was nicht besonders viel klingt, aber der **Valensina IceTea** ist damit der fruchtige Spitzenreiter unter den Eistees. Jung, fruchtig, wild ist das Motto von IceTea in den Sorten **Peach, Lemon, Cherry** und der kalorienreduzierten Sorte **Peach Zero**, der mit einem knallig-bunten Design auffällt. Der enthaltene Schwarztee sorgt für einen fruchtigen Energieboost und hält länger wach.

Egal ob für den Sommerabend mit Freunden oder die nächste Game Night, für zu Hause oder unterwegs: **Valensina IceTea** bereichert jede Lebenslage, sowohl in der 1-l- als auch in der 500-ml-PET-Flasche.



JUNG,
FRUCHTIG,
WILD,
NEU!



Extravagante Mode, lavendelblaue Landschaften, Baguette und Rotwein gehören zu Frankreich wie das Schnitzel zu Deutschland. Aber unser Nachbarland ist natürlich facettenreicher. Entdecken Sie gemeinsam mit uns regionale Getränke und Wissenswertes zu Land und Leuten – weitab von altbekannten Klischees.



Bild: yanadjan / www.adobestock.com



TRAVEL & DRINK FRANKREICH



 **Bonjour, Paris! Vous désirez?**

 **Hallo, Paris! Was darf es denn sein?**

Schon bevor die ersten Medaillen in „La République française“ verliehen werden, **deckt sich Ihre Kundschaft mit Getränken ein.** Falls es zur Einstimmung auf das Großevent landestypische Getränke sein sollen: Kein Problem – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Frankreichs Getränkekarten sind neben landesweit beliebten Produkten auch geprägt von zahlreichen Spezialitäten, die sich von Region zu Region unterscheiden. Denn bei **Champagner, Crémant und Bordeaux** ist noch lange nicht Schluss. In der Warengruppe Wein erfreuen sich die Rebsorten **Chardonnay, Merlot und Syrah** flächendeckend einer hohen Nachfrage. Im gesamten Land liebt man außerdem **Grenadine und Pfefferminzsirup**. Und auch Klassiker wie **Cognac, Armagnac, Calvados und Pastis** findet man in gut sortierten Barschränken.

Seit einigen Jahren befindet sich ein weiteres Produkt auf der Überholspur und lässt die althergebrachten Schätzchen alt aussehen: **Bier!** Im ganzen Land greifen Verbrauchende immer öfter zu Pils, Lager und Co. Vor allem die Jüngeren ziehen heutzutage ein „kühles Blondes“ einem kräftigen Rotwein vor, dessen Marktanteile stetig sinken. Am liebsten wird Bier mit einem bitteren Orangenlikör, dem sogenannten **Picon, oder Grenadine** aufgepeppt.

 **Le nord sauvage**

 **Der wilde Norden**

Unsere Reise startet im Norden Frankreichs. Dort trifft man auf ein raues Klima. Der Ärmelkanal und der Atlantik sorgen an den felsigen Küstenstreifen für starken Wind und hohe Wellen. Die geschichtsträchtigen Regionen **Hauts-de-France, Normandie und Bretagne** haben Urlaubern eine Menge zu bieten: unberührte Natur, Jahrhunderte alte Sehenswürdigkeiten und viel Geschichte.

Die Auswahl an Schmankerln ist groß, denn nicht umsonst trägt Nordfrankreich seit 2023 die Auszeichnung „Europäische Region der Gastronomie“. Speisen werden hier gerne mit Bier verfeinert. Äpfel sind neben Hopfen ebenfalls eine beliebte Basis für Speisen und Getränke-Spezialitäten. Neben **Cidre** (Apfelschaumwein) und **Lambig** (Apfelspirituose) beleben der **Couchen** (Met aus vergorenem Honig) und **Kir Breton** (Mischgetränk aus Cidre und Crème de Cassis) die Durstigen.



Bild: JFL Photography / www.adobestock.com



🇫🇷 Rien de nouveau en Occident

🇩🇪 Im Westen nichts Neues

Weiter geht die Reise gen Westen. **Pays de la Loire** (Westliches Loiretal) und **Nouvelle-Aquitaine** (Aquitanien) sind die Ziele vieler Reisender. Hier ist aufgrund des Klimas besonders Sport angesagt. An den kilometerlangen Stränden wird gesurft; auf den Gipfeln der Pyrenäen Ski gefahren.

In den Hochgebirgsalmen Frankreichs blüht im Sommer der gelbe Enzian, aus dem der **Aperitif Suze** hergestellt wird.

Ein weiterer Aperitif aus den Alpen ist der **Kir Alpin**, der aus Holunderblütensirup, Sekt und frischer Minze besteht und gerne zum Après-Ski oder nach einer langen Bergwanderung getrunken wird.

Die Hauptstadt von Aquitanien ist **Bordeaux**, die Wiege einer der bekanntesten Rebsorten der Welt. Und auch entlang der Loire ist **Wein** ein großes Thema. Das feucht-milde Atlantikklima sorgt für eine besondere Weißwein-Spezialität, den **Muscadet** (hier speziell Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie). Dieser eignet sich hervorragend als Begleiter zu Schalentieren und Austern.



Bild: OceanProfil / www.adobestock.com

🇫🇷 Le soleil se lève du côté est

🇩🇪 Im Osten geht die Sonne auf

Schlagen wir einen Bogen in Richtung Osten. Dort finden wir u. a. das **Elsass** (franz. Alsace) und **Lothringen** (franz. Lorraine), die sich beide in der Region **Grand Est** befinden. Das weltbekannte Weinanbaugebiet **Champagne** befindet sich ebenfalls in dieser Region. Südlich von ihm liegt die Region **Bourgogne-Franche-Comté** (Burgund), die durch den traditionellen Weinbau geprägt ist.

Die östlichen Regionen Frankreichs sind auch für ihre Flüsse berühmt: Rhône, Ardeche, Loire und die Mosel schlängeln sich durch die Landschaften und sind Paradiese für Menschen, die gerne Kanu fahren. Zu den obligatorischen Flammkuchen trinkt man einen regionalen Weißwein, z. B. **Riesling**, oder **Crémant d'Alsace**. Alternativ darf es auch ein **herbes Pils** sein. An der Ardèche trinkt man traditionsgemäß den **Castagnou**, einen Kir aus Weißwein und **Kastanienlikör**, denn den Fluss säumen seit Jahrhunderten Kastanienbäume. **Myro**, eine Mischung aus Heidelbeerlikör (Crème de myrtille) und **Weiß- oder Roséwein**, ist ebenfalls ein Klassiker der Gegend.



Bild: Hesam Wide Shot / www.adobestock.com

🇫🇷 Du Sud: La tradition rencontre la modernité

🇩🇪 Süden: Tradition trifft Moderne

Mediterranes Klima, Sonne, Berge: Im Süden Frankreichs kann man die Seele besonders gut baumeln lassen. Zerklüftete Schluchten, lange Sandstrände und eine einzigartige Fauna prägen die Regionen **Provence-Alpes-Côte d'Azur** und **Okzitanien** (franz. Occitanie). So einmalig wie die Natur, so vielfältig die Getränke-Spezialitäten in den an das Mittelmeer grenzende Gebieten.

Je weiter südlich man sich in La France bewegt, desto häufiger findet man die Tradition des **Apéro** vor. Als Einstimmung auf das Essen – egal ob mittags oder abends – genehmigen sich die Einwohner Frankreichs gern einen sinnlichen Aperitif. Oft ist **Wermut** Bestandteil der Drinks, denn dieser wird von der Bevölkerung sehr geliebt. Mal **mit Gin als Longdrink**, mal pur auf Eis mit Zitrone – Wermut ist sehr vielseitig einsetzbar.



Bild: netty / www.adobestock.com



Was blüht in den französischen Alpen „Blau, blau, blau ...“? Der Enzian. Dieser ist Haupt-Rohstoff für den regionalen **Hit Suze**. **Génépi** nennt sich ein viel getrunkenener Kräuterlikör, der sich durch sein herbes Beifuß-Aroma auszeichnet.

In der Region **Pyrénées-Orientales** wird ein Hauptaugenmerk auf Süß- und Wermutweine gelegt. Sie heißen **Byrrh, Muscat, Banyuls und Maury**. Diese unterscheiden sich durch verwendete Rebsorten, Farben, Herstellungsverfahren und Lagerung. Daher ist die Auswahl an diesen etwas speziellen, natursüßen Tropfen groß.

Pastis, die bekannte Anisspirituose, ist in der Provence der Top-seller in den Supermärkten, Bars und Restaurants. Je südlicher man sich in Frankreich befindet, desto höher wird auch der Pastis-Anteil in den Drinks. Man mischt ihn vorzugsweise **mit Wasser, Pfefferminzsirup** („Perroquet“) oder **Grenadine** („Tomate“). Außerdem erfrischen an lauen Sommerabenden **Roséwein** – pur oder als Schorle – und **Pfirsichwein** die Einheimischen und Touristen.

Im Département **Aude** mag man neben **Wermut** besonders **Blanquette**, der Sage nach die Mutter des Champagners, einen Schaumwein. Beim **Hydrocras** handelt es sich um einen Honigwein, der in der Gegend ebenfalls gerne genossen wird.

Im **Languedoc** trinkt man gerne **Cartagène**, eine Mischung aus frischem Traubenmost und Weinbrand.

Auf der **Insel Korsika** bestellt man sich mit Vorliebe einen auf Weinbasis hergestellten **Cap Corse**, der auf in Alkohol und Chinarinde eingelegte Orangen basiert, oder eine **Pietra**, ein korsisches Kastanienbier.



🇫🇷 Régions du centre de la France

🇩🇪 Frankreichs zentrale Regionen

In Paris und Umland, der Region **Ile-de-France**, sind neben den oben erwähnten Klassikern vor allem zwei „Spezialitäten“ en vogue: Wer besonders hip sein möchte, trinkt entweder **La Piscine**, ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas Champagner (mancherorts auch ein Rosé) oder **alkoholfreie Getränke**.

Im **Loiretal** (franz. Centre-Val de Loire) stößt man gerne mit **(Schaum-)Weinen** regionaler Winzer an.

Leider geht unsere gemeinsame Reise durch Frankreich nun zu Ende, aber Ihr Getränkewissen ist jetzt medaillenverdächtig. Stoßen Sie mit uns auf Gold, Silber und Bronze an. **Santé!**

Text: BV

🇫🇷 6 Faits sur la France

🇩🇪 6 Fakten über Frankreich

Fläche

632.734 m²,
größtes Land der EU

Regionen

18 insgesamt,
davon 13 in Europa
(Metropolitan-
Frankreich),
5 Überseegebiete

Haupthandelspartner

Import & Export
Deutschland

Landesküche

Immaterielles
UNESCO
Weltkulturerbe
seit 2021

Einwohner

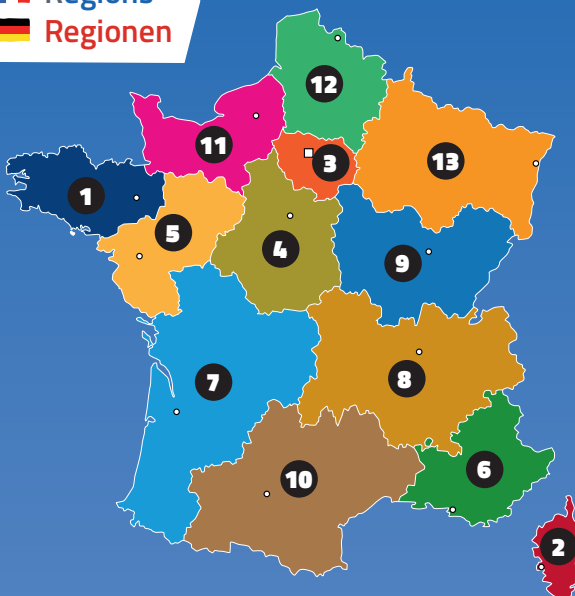
68.373.433,
zweitgrößtes
Land der EU

Geschichte

bewegt,
von Königen,
Kaisern und
Revolutionen
geprägt

🇫🇷 Régions

🇩🇪 Regionen



- 1** Bretagne
Hauptstadt Rennes
- 2** Corse
Hauptstadt Ajaccio
- 3** Ile-de-France
Hauptstadt Paris
- 4** Centre-Val de Loire
Hauptstadt Orléans
- 5** Pays de la Loire
Hauptstadt Nantes
- 6** Provence-Alpes-Côte d'Azur
Hauptstadt Marseille
- 7** Nouvelle-Aquitaine
Hauptstadt Bordeaux
- 8** Auvergne-Rhône-Alpes
Hauptstadt Lyon
- 9** Bourgogne-Franche-Comté
Hauptstadt Dijon
- 10** Occitanie
Hauptstadt Toulouse
- 11** Normandie
Hauptstadt Rouen
- 12** Hauts-de-France
Hauptstadt Lille
- 13** Grand Est
Hauptstadt Straßburg

DÜRFEN WIR VORSTELLEN: DER NEUE STAR IM REGAL!



Lecker zu
Fisch & Meeresfrüchten,
Hähnchenfleisch,
mildem Käse oder
reichhaltigem Kuchen.
Optimale
Trinktemperatur:
3 – 5 °C.

■ ■ Style de vie léger à la française ■ ■ Leichter französischer Lifestyle

Ganz gleich ob Frankreich oder Deutschland: Internationale Biere liegen voll im Trend. Täglich füllen sich die Regale mit neuen Bieren aus Italien, Spanien etc., aber alle diese Biere sind überwiegend Lager-Biere und damit geschmacklich recht austauschbar. Das Unternehmen **Carlsberg** hat dies erkannt und ermöglicht Konsumenten und Konsumentinnen mit seinem **1664 Blanc** ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Das frische Lifestyle-Bier 1664 Blanc ist ein **naturtrübes, mildes Witbier** mit überraschender Citrus-Note, einem Hauch von Gewürzen und nur 5 Vol.-%. Charakteristisch sind die helle, naturtrübe Farbe, der schlanke Körper, die Spritzigkeit sowie die Beigabe von Orangenschalen und Koriander während des Brauprozesses.

Seit 1664 als Brauerei im Elsass und seit 2008 als französische Tochtergesellschaft der Carlsberg Gruppe arbeitet **die Brauerei Kronenbourg** seit mehr als 350 Jahren mit Leidenschaft daran, die Braukunst für den Genuss von Bierfans zu perfektionieren. Kronenbourg ist die bekannteste Biermarke Frankreichs und die Brauerei in Obernai die größte Braustätte im Land.



LIFEHACKS

Regeneration nach dem Sport

Der Sommer 2024 ist von sportlichen Highlights wie der Fußball-Europameisterschaft und den Olympischen Spielen geprägt. Daher wächst auch bei vielen der Ehrgeiz. Sportlich aktive Menschen werden zu neuen Höchstleistungen inspiriert und Sportmuffel geben ihm vielleicht wieder eine Chance.

So oder so: Die Hauptsache ist, in Bewegung zu bleiben! So wichtig wie das Training selbst ist die richtige Regeneration danach.

Ein Zusammenspiel aus aktiver und passiver Erholung stärkt die Muskeln, fördert die Durchblutung und beugt Muskelkater vor.

SO VERWÖHNEN SIE IHREN KÖRPER NACH EINER ANSTRENGENDEN TRAININGSEINHEIT:

COOL-DOWN

Das Cool-down ist das Gegenstück zum Aufwärmen. Während das Warm-up den Körper auf die Sporteinheit vorbereitet, leitet das Cool-down deren Ende ein. Lockeres Auslaufen in den letzten Minuten des Trainings hilft beispielsweise dabei, den Körper abzukühlen, die Muskulatur zu lockern sowie Ablagerungen aus den Muskeln abzutransportieren. Diese Form der aktiven Regeneration führt zu besseren Trainingsergebnissen und beugt Verletzungen vor.

STRETCHING

Ein gezieltes Dehnprogramm löst Verspannungen und fördert die Durchblutung sowie den Nährstofffluss zu den Muskeln. Wichtig ist, nicht zu übertreiben und jede Position für 20 bis maximal 30 Sekunden zu halten. Regelmäßiges Dehnen nach dem Training unterstützt die Muskelregeneration und steigert die Flexibilität und Beweglichkeit des Körpers.

ERNÄHRUNG

Nach einem intensiven Training benötigt der Körper Nährstoffe zum Auffüllen der Energiereserven und zur Muskelregeneration. Kohlenhydrate und Proteine sind jetzt besonders wichtig, idealerweise in einem Verhältnis von drei zu eins.¹ Leicht verdauliche Lebensmittel wie Süßkartoffeln, Quinoa, Eier und Hüttenkäse eignen sich optimal und sollten bestenfalls 45 Minuten nach dem Training eingenommen werden.²

EXTRA-TIPP FÜR SPORTSKANONEN

Magnesium unterstützt bei der Regeneration und Muskelentspannung. Die empfohlene Tagesdosis liegt für Erwachsene bei 300 bis 400 mg, wobei sportlich Aktive oft einen höheren Bedarf haben, abhängig von Trainingsintensität und Schweißverlust.³

FLÜSSIGKEIT

Der hohe Flüssigkeitsverlust beim Sport sollte durch ausreichendes Trinken von Wasser oder isotonischen Getränken ausgeglichen werden. Denken Sie besonders an heißen Tagen daran, viel zu trinken, um nicht zu dehydrieren.

WECHSELSPIEL VON WARM UND KALT

Wechselduschen, Saunabesuche oder Eisbäder fördern die Muskelregeneration effektiv, indem sie die Durchblutung anregen und den Stoffwechsel beschleunigen. Dies hilft auch, lästigem Muskelkater vorzubeugen.

MASSAGE

Massagen lockern verkrampfte Muskelpartien und fördern die Regeneration des Bewegungsapparates. Sie verbessern die Durchblutung, wodurch Nährstoffe und Sauerstoff besser in die Zellen gelangen und der Stoffwechsel angeregt wird. Dadurch können das Schmerzempfinden reduziert und Verspannungen gelöst werden.

SCHLAF

Schlaf ist der stille Champion der Regeneration nach dem Sport. Sieben bis acht Stunden Schlaf pro Nacht ermöglichen dem Körper, Schäden zu reparieren und die Muskeln zu stärken.

„Muskeln wachsen in der Pause“ ist einer der wichtigsten Leitsätze von Sporttreibenden.

¹ Poole C, Wilborn C, Taylor L, Kerksick C. The role of post-exercise nutrient administration on muscle protein synthesis and glycogen synthesis. *J Sports Sci Med.* 2010 Sep 1;9(3):354-63. PMID: 24149627; PMCID: PMC3761704.

² Tipton KD, Rasmussen BB, Miller SL, Wolf SE, Owens-Stovall SK, Petrini BE, Wolfe RR. Timing of amino acid-carbohydrate ingestion alters anabolic response of muscle to resistance exercise. *Am J Physiol Endocrinol Metab.* 2001 Aug;281(2):E197-206. doi: 10.1152/ajpendo.2001.281.2.E197. PMID: 11440894.

³ Abgerufen am 03.06.2024, <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/magnesium/>.

Text: EP

- Anzeige -

Dein neues Plus im Sortiment

www.5-0-original.de/#fiesta-bier



Fruchtig-herber Biermix
mit einem Hauch von
tropischen Früchten.

Jetzt auch im
6x0,33l Sixpack!

Nie mehr Frühstück mit Orangensaft?

Dies könnte für viele Menschen auf der Welt bittere Realität werden. Die globale Orangenproduktion ist in eine Krise geraten. Die begehrte Zitrusfrucht ist von einem akuten und historischen Rohstoffmangel betroffen. Das führt zu steigenden Preisen – und damit wird der Lieblingsaft der Deutschen zu einem Luxusgut.

EIN BITTERER BEIßGESCHMACK

Wo sind die Orangen hin?

Es ist schon lange kein Geheimnis mehr, dass der **Klimawandel** in vollem Gange ist. Extremwetterereignisse wie Überschwemmungen, Dürren und hohe Temperaturen haben in den letzten Jahren dramatisch zugenommen und stellen eine wachsende Bedrohung für Plantagen und landwirtschaftliche Betriebe dar.

Diese Auswirkungen machen sich auch bei der Orangenproduktion bemerkbar. Nicht nur die wichtigsten europäischen Produzenten Spanien und Griechenland sind von **Ernteeinbußen** betroffen – auch der weltgrößte Produzent Brasilien musste in den letzten Jahren einstecken. Die niedrigen Erträge in Südamerika sind für Europa besonders problematisch, da **90 Prozent** des importierten Konzentrats aus Brasilien stammen.¹

Neues Erntejahr, bessere Voraussetzungen?

Der Preis für Orangensaft-Konzentrat liegt seit Dezember 2023 bei etwa 5.500 € pro Tonne für Lieferungen nach Europa.² In Deutschland knackte der Endverbraucher-Literpreis für Orangensaft die 2-€-Marke, nachdem er 2022 bei rund 1,30 € lag.³ Das entspricht einem **Anstieg von rund 50 Prozent**. Da die Lagerbestände erschöpft sind, gehen Fachleute davon aus, dass die Preise für Orangen noch weiter steigen werden. Auch das kommende Erntejahr wird wahrscheinlich keine Entlastung bringen. Das US-amerikanische Landwirtschaftsministerium (USDA) geht davon aus, dass 2023/24 weltweit **1.498 Mio. Tonnen** Orangensaft hergestellt werden. Dies entspricht zwar einem Plus von **1,2 Prozent** im Vergleich zum Vorjahr, jedoch liegen auch diese Prognosen noch **11 Prozent** unter den Werten von 2021/22.² Das knappe Angebot lenkt die Nachfrage auf andere Früchte. Das klingt im ersten Moment nach einer Alternative, doch treibt der Mangel an Orangen gleichzeitig die Preise für andere Konzentrate aus Trauben und Äpfel durch die steigende Nachfrage in die Höhe.

Der EU-Großhandelspreis für **frische Orangen** hingegen sinkt seit drei Monaten, da Ägypten große Mengen anbietet. Im Januar lag der Kurs bei 85 Euro pro 100 kg. Im Vorjahresvergleich bedeutet dies jedoch immer noch eine **Preissteigerung von 25 Prozent**.²

Warum können die frischen Orangen nicht für Saft-Konzentrat genutzt werden?

Derzeit gibt es einige Faktoren, welche die Verfügbarkeit und Preise für Orangensaft-Konzentrat stark beeinflussen:

- Die **Gelbe Drachenkrankheit** hat in den letzten Jahren die Orangenproduktion in wichtigen Anbaugebieten wie Florida und Spanien reduziert. Diese bakterielle Infektion macht die Orangen bitter und unbrauchbar für die Saftproduktion.
- Steigende Temperaturen durch den **Klimawandel** führen dazu, dass Orangen anfälliger für Krankheiten sind und an Qualität verlieren. **Extremwetterereignisse** wie Dürren und Überschwemmungen zerstören ganze Plantagen und reduzieren die Ernte.
- Die **hohe Nachfrage** führt zu knappen Beständen. Dadurch stehen weniger Orangen für die Produktion von Saft-Konzentraten zur Verfügung. Dies treibt die Preise in die Höhe.

Aufgrund dieser Faktoren warnt die deutsche Fruchtsaftindustrie vor einer **drohenden Versorgungslücke** und deutlichen Preiserhöhungen für Orangen, sollten 2024 keine Rekordernten eingefahren werden.⁴ Müssen wir in Zukunft also ganz auf den gelben Munttermacher am Frühstückstisch verzichten? **Es bleibt spannend**. Es liegt auch an der Weltbevölkerung, die äußeren Faktoren und die Entwicklungen im Klimawandel zu beeinflussen. Die Situation ist nach wie vor unbefriedigend.

¹ Vgl. Capital, Leon Berent, Warum Orangen so teuer sind wie seit 1966 nicht mehr, 24.01.2024.

² Vgl. IHS Markt.

³ Vgl. Statistisches Bundesamt.

⁴ Vgl. Tagesschau, Orangensaft wird immer teurer, 17.05.2024.

ENTDECKE DIE VIELFALT VON VOLVIC



*Deckel, Etikett und Umverpackung ausgenommen.



Bild: Davide Angelini / www.aclabstock.com

KRAFT- SPENDER FÜR SPORTEINHEITEN

Ob beim Joggen, Radfahren oder einer intensiven Trainingseinheit im Fitnessstudio – körperliche Aktivitäten führen unweigerlich zu Flüssigkeits- und Elektrolytverlust. Um Leistungseinbußen und gesundheitlichen Risiken vorzubeugen, ist es für Sporttreibende wichtig, diesen Verlust auszugleichen. Hier kommen isotonische Getränke ins Spiel – die perfekte Lösung für aktive Menschen. Doch was macht sie so besonders?

Stark, stärker, isotonische Getränke!

Die Bedeutung von Fitness und Gesundheit nimmt in unserer schnelllebigen Welt stetig zu. Daher haben sich isotonische Getränke zu einer **unverzichtbaren Produktkategorie** in Getränkemarkt entwickelt. Kein Wunder, denn sie bieten aktiven Menschen zahlreiche Vorteile.

Während einer Trainingseinheit verliert der Körper große Mengen an **Flüssigkeit und Elektrolyten** in Form von Schweiß. Hier helfen isotonische Getränke, die einer Dehydrierung, Erschöpfung und Beeinträchtigung der Leistungsfähigkeit entgegenwirken können. Die Mischung aus Kohlenhydraten, Mineralstoffen und Elektrolyten wie Natrium, Kalium und Magnesium unterstützt die Aufrechterhaltung von **Ausdauer und Konzentration**. Darüber hinaus haben isotonische Getränke einen erfrischenden Geschmack, der den Durst löscht und den Körper kühlt, was sie besonders in den Sommermonaten beliebt macht. Außerdem bringen sie durch den Erhalt von Zucker einen ordentlichen **Energieschub**.



Der Sportliche

Kraftspender für Körper und Seele – diese Bezeichnung trifft den Kern isotonischer Getränke perfekt. Ein Pionier für diese Erforschungen ist das Unternehmen **Gehring-Bunte**. Der Hersteller liefert das Gesamtpaket und ist aus Getränkemarkten nicht mehr wegzudenken. Das Produkt – **Christinen ISO SPORT Grapefruit-Zitrone** – ist nicht nur kalorienarm, sondern sorgt für die optimale Abkühlung und Stärkung nach dem Sport. Das natürliche Mineralwasser wirkt dabei belebend für Körper und Geist. Hiermit sorgt Gehring-Bunte für eine **ideale Nährstoffversorgung** von Elektrolyten und Vitaminen, welche für aktive Menschen und Sporttreibende wie die Faust aufs Auge passt.

Egal ob für Profis, Amateure oder Bewegungshungrige – isotonische Getränke sind unverzichtbare Wegbegleiter. Diese Produkte decken aufgrund ihrer Vielseitigkeit den **Bedarf Ihrer Kundschaft** ab. Darüber hinaus ergänzen Sie Ihre Regale nicht nur mit leckeren Durstlöschern, sondern Sie kommen auch der **wachsenden Nachfrage** nach isotonischen Getränken nach. Überzeugen Sie sich selbst und machen Sie Ihre Kundschaft glücklich!

Text: ADS

Was bedeutet isotonisch?

Das Wort „isotonisch“ setzt sich aus den beiden Wörtern „isos“ (gleich) und „tonos“ (Spannung) zusammen und kann mit „gleiche Spannung“ oder „gleicher Druck“ übersetzt werden.

Das bedeutet, dass in einem isotonischen Getränk die gleiche Konzentration an Mineralstoffen, Zucker und Vitaminen enthalten ist wie in unserem Blut.



DIE NEUEN

riha WeserGold Durstlöscher

Klassisch, exotisch oder geheimnisvoll? Durstlöscher – das beliebte Erfrischungsgetränk zum Chillen, Gamen oder zum Döner. Jetzt neu in den Sorten Mystery, Tropical, Pfirsich Zero und Zitrone Zero.

0,5-l-EW-Karton



Danone Waters Volvic Vitamin+

Volvic Vitamin+ ist ein natürliches Mineralwasser mit Vitaminen und Magnesium, welches seit April 2024 in den drei Sorten Active, Recharge und Awake erhältlich ist. Alle Volvic Vitamin+ Produkte kommen ohne Zucker und ohne Konservierungsstoffe aus und versprechen ein tolles Geschmackserlebnis. Durch das enthaltene Magnesium und die Vitamine bieten sie funktionale Vorteile.

0,75-l-EW-Flasche



Danone Waters Volvic Multifrukt

Wenn Multitasking zu viel ist, versuchen Sie es mal mit Multifrukt! Volvic Juicy Multifrukt mit leckeren Früchten und Karotte macht jede Aufgabe zum Kinderspiel. Lassen Sie es sich schmecken!

1-l-EW-Flasche



Danone Waters Volvic Bio Früchtetee

Rot wie die Liebe & fruchtig-erfrischend: Erfrischungsgetränk mit Früchtetee-Aufguss und Rote-Früchte-Geschmack. Mit jedem neuen Schluck Volvic Bio Früchtetee wird man sich mehr und mehr in ihn verlieben: Genießen Sie Volvic natürliches Mineralwasser mit leckerem Früchtetee-Aufguss aus Apfel, Hibiskus und Hagebutte! Alles ganz ohne Kalorien und Zucker in Bio-Qualität.

0,75-l-EW-Flasche



Valensina SaftLimo

Fruchtiger Geschmack trifft auf prickelnde Erfrischung! Die SaftLimo von Valensina punktet mit einem extrahohen Fruchtanteil bei gleichzeitig weniger zugesetztem Zucker als bei vergleichbaren Limonaden. Das Sortiment startet mit den beliebten klassischen Limonadensorten Orange (17 % Fruchtgehalt) und Zitrone (10 % Fruchtgehalt) sowie der fruchtig-herben Pink Grapefruit (20 % Fruchtgehalt). Ab August folgen die zwei zuckerreduzierten Sorten Orange und Zitrone-Yuzu.

6 x 0,75-l-PET-EW-Flasche,
POS-Mix-Display

Valensina KIDS Die Schlümpfe Apfel-Zitrone

Die perfekte Mischung aus dem Saft sonnenreifer Früchte und Wasser macht den Apfel-Zitronen-Saft besonders lecker! Begleitet von den fröhlichen Schlümpfen in der praktischen 0,33-l-Flasche mit wiederverschließbarem Sportschap und für zuhause in der 1-l-Flasche. Natürlich lecker und perfekt für jedes Abenteuer!

6 x 0,33-l- & 6 x 1-l-PET-EW-Flasche,
POS-Mix-Display



- Anzeige -

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.



Hövelmann Sinalco

Sinalco steht für erfrischende Vielfalt – genau wie die neuen Longneck-Produkte! Formvollendeter Geschmack in sechs prickelnden Sorten: Die beliebten Klassiker Sinalco Orange, Sinalco Cola, Sinalco Cola Mix und Sinalco Cola ohne Zucker sowie unsere leichten Limos in den fruchtigen Geschmacksorten Apfel-Kirsche und Pfirsich-Zitrone in 24 x 0,33 Liter.

24 x 0,33-l-Longneck-Flasche



Hövelmann Urquell Bio-Mineralwasser

Jetzt gibt es Urquell Bio-Mineralwasser „leicht perlend“ und „still“ auch in der gefragten 0,33-l-Glas-Mehrweg-Longneck-Flasche. Die neue kalorienfreie Sorte „Lemon“ – ohne Zucker und ohne Süßungsmittel – gibt es ausschließlich in der 0,33-l-Glas-Mehrweg-Longneck-Flasche. Mit einem Hauch natürlichem Zitronengeschmack bietet sie leckeren Geschmack in 100 % Bio-Qualität. Die praktische kleine Gebindegröße ist wirklich ideal für kleine Pausen oder wenn Besuch vorbeikommt.

24 x 0,33-l-Longneck-Flasche

Eggers & Franke Doppio Passo Alternativa Bianco alkoholfrei

Doppio Passo Alternativa Bianco überzeugt als alkoholfreie Alternative durch sein besonders lebendiges und vollmundiges Aroma mit Noten von tropischen Früchten. Seine süditalienische Eleganz und sein frischer aromatischer Charakter verbinden sich mit unbeschwertem Trinkvergnügen.

Fülle, Intensität und Charakter sind längst zum Markenzeichen des Doppio Passo Primitivos geworden, der mit diesen Eigenschaften Freunde auf der ganzen Welt gefunden hat. Der Erfolg des Primitivos hat das Unternehmen dazu inspiriert, weitere Weine zu kreieren, die ebenso vielseitig sind und zu verschiedenen Anlässen passen.

6 x 0,75-l-Flasche



Henkel Mionetto Aperitivo 11 Vol.-%

Erleben Sie das einzigartige Vergnügen eines typisch venezianischen Rituals, das nur Mionetto Aperitivo mit dem feinen Geschmack von Bitterorange und 100 % natürlichen Aromen liefern kann.

0,5-l-Glasflasche



Henkel Mionetto Aperitivo Alkoholfrei

Mionetto Aperitivo liefert mit Mionetto 0,0 % den exzellenten Genuss eines Premium-Spritz mit feinem Geschmack von Bitterorange und ist jederzeit und überall ohne Alkohol genießbar!

0,5-l-Glasflasche



NICE

Egal ob unterwegs, für die Erfrischung zwischendurch oder im Vorratssack für die ganze Familie:

Marktführer Pfanner Eistee ist der ideale Begleiter für jede Gelegenheit! Erhältlich in verschiedenen Sorten und Füllmengen.



Weitere Informationen & Kontakt unter:
office.deutschland@pfanner.com

KEINE ANGST VORM UNBEKANNTEN HELFER



ChatGPT
war gerade einmal
19 Tage alt, da nutzten die App
bereits 100 Millionen Menschen.
Eine unfassbare Zahl.

Allein diese zeigt uns die Relevanz
des Themas Künstliche Intelligenz auf.
Doch so faszinierend KI auch ist, viele
Personen begegnen ihr – vor allem
in Bezug auf den Einfluss, den sie
auf den Arbeitsmarkt nimmt –
mit Misstrauen.
Zu Recht?

Wir nehmen den **Einzug Künstlicher Intelligenz** in unser Leben als große Unbekannte wahr – vergleichbar mit einem Blick in die unendlichen Weiten des Weltalls. Und genau das macht auch **Angst**. Oder zumindest flößt es uns Respekt ein, weil man die Grenzenlosigkeit mit all ihren Konsequenzen nicht (be-)greifen kann.



Eins ist sicher: Ihr Job wird sich durch KI verändern!

Man erhält jederzeit eine konkrete Antwort auf eine Frage, hat immer Zugriff auf eine riesige Menge an Informationen und bekommt Ratschläge für alle Lebenslagen – sei es der Schulaufsatz oder bestimmte Kochrezepte, die zum Kühlschranksinhalt passen. **Doch KI ist noch so viel mehr.** Im Berufsalltag begegnet sie uns (oftmals unbemerkt) an vielen Stellen. Sie bietet dem Einzelhandel viele Chancen, seine Kundschaft besser zu verstehen, indem zum Beispiel Laufwege im Markt verfolgt und das Interesse an bestimmten Produkten ermittelt werden. Denn nur diejenigen, die ihre Kundschaft genau kennen, können die Werbemaßnahmen individuell auf sie abstimmen und so die Umsätze steigern.

Bereits in wenigen Jahren wird **jeder Job** vom Einsatz Künstlicher Intelligenz betroffen sein – hier sind sich die Fachleute einig. Aufgabenprofile werden sich verändern, einige Tätigkeitsbereiche werden ersetzt oder fallen weg.

Eine Studie des Instituts für Arbeitsmarkt- und Berufsforschung (IAB) hat offenbart, dass Berufe im Handel – also auch Ihrer – **besonders betroffen** sein werden. Automatisierte Kassensysteme, autonome Lieferfahrzeuge wie Drohnen oder Roboter, Chatbots für den Kundenservice und KI-gesteuerte Lagerverwaltungssysteme sind nur einige der Technologien, die Ihre berufliche Welt beeinflussen werden.

¹ Shinde, S. (2024, April 9). Wenn Kollege Computer übernimmt. Lebensmittel Zeitung. <https://www.lebensmittelzeitung.net/tech-logistik/nachrichten/kuenstliche-intelligenz-wenn-kollege-computer-uebernimmt-177046>

Kundenbindung: Zeit für ein Schwätzchen?

Noch können wir nicht alle Auswirkungen der neuen Technologien auf unsere Tätigkeit exakt vorhersehen. Wichtig ist jedoch, sich der **Möglichkeiten und Chancen**, die die Anwendungen bieten, zu öffnen und das Angebot stets im Auge zu behalten. Nicht alles, was möglich ist, ist auch empfehlenswert. Kurzum: Informieren Sie sich, wägen Sie ab, seien Sie aufgeschlossen und gleichzeitig kritisch.

97 % der Shopper kaufen ihre Getränke lieber im Getränkefachmarkt als online. Die Hauptgründe dafür sind die **persönliche Beratung und die Auswahl** der Angebote. Gerade im Verkauf kann die Technik den Menschen nicht zu 100 % verdrängen, denn einige Tätigkeitsbereiche sind auf die soziale Intelligenz des Personals angewiesen.

Einen Roboter kann man zwar heute schon so programmieren, dass er anhand von Blickrichtung, Stimme, Sprache, Mimik und Gestik erkennt, in welcher emotionalen Lage das Gegenüber sich

befindet. Letztendlich ist es aber der (gut ausgebildete) Mitarbeiter, der durch eine **empathische Beratung** den Unterschied macht.

Es spricht nichts dagegen, dass ein Roboter die Regale und Palettenflächen befüllt oder ein supermodernes Kassensystem die Kassiertätigkeit ersetzt. So kann sich der Mitarbeitende im Markt den Fragen der Kundschaft widmen, sich Zeit für eine Beratung nehmen oder den Einkauf zum Auto schieben und einladen. Der Aufbau einer **persönlichen Bindung** lässt Kundschaft zu Stammkundschaft werden. Langfristig führt dies zu einer Steigerung der Umsätze.

Ein weiteres Pro-KI-Argument ist der **Fachkräftemangel**. Die hier beschriebenen Lösungen können auch den Ausfall von Kollegen kompensieren und für das Überleben des Getränkefachmarktes sorgen. Denn die Gefahr, einen Shop schließen zu müssen, weil Personal fehlt, kann so reduziert werden.

Text: BV



Fazit:

Begreifen wir KI als Chance –
nicht als Bedrohung!
Wir müssen nur dazu bereit sein,
die unweigerlichen
Änderungen anzunehmen
und uns darauf einzulassen.

„Viel zu lernen
du noch hast,
kleiner Mensch!“³

² Sobbe, C. (2024, April 11). Was und warum Verbraucher stationär einkaufen. Lebensmittel Zeitung. [https://www.lebensmittelzeitung.net/handel/nachrichten/shopping-studie-was-und-warum-verbraucher-stationaer-einkaufen-177120#:~:text=Gefragt%20nach%20den%20Gr%C3%BCnden%20f%C3%BCr,%2DErgebnis%20\(36%20Prozent\).](https://www.lebensmittelzeitung.net/handel/nachrichten/shopping-studie-was-und-warum-verbraucher-stationaer-einkaufen-177120#:~:text=Gefragt%20nach%20den%20Gr%C3%BCnden%20f%C3%BCr,%2DErgebnis%20(36%20Prozent).)

³ Ein leicht abgewandeltes Zitat von Meister Yoda (Star Wars)

WHITE PEACH SPRITZ

Vom vollen Geschmack reifer Pfirsiche über feine Noten von Kirsch- und Orchideenblüte bis zum edlen, lieblichen weißen Tee bietet Schweppes White Peach eine Komplexität, die es erlaubt, besonders vielfältig Drinks zu mixen. Fruchtig und nur leicht süß, angenehm herb im Geschmack. Eine kleine Zeremonie im Glas, zu jedem Anlass. Zum Beispiel im Mix mit Freixenet Carta Medium Dry als White Peach Spritz! Der fruchtig-herbe Aperitif für besondere Momente.



Für ein Glas benötigen Sie:

- 7 cl Freixenet Carta Medium Dry
- 7 cl Schweppes White Peach
- 1 Pfirsichspalte

Zubereitung:

- Beide Zutaten (gut gekühlt oder auf Eis) in ein Sektglas geben und mit einer Pfirsichspalte garnieren. Optional kann der Drink noch mit 2 cl Pfirsichnektar verfeinert werden.



CANNABIS,

DIE KULTURPFLANZE. TOTAL (L)EGAL?

Seit dem 1. April 2024 ist der Cannabis-Konsum für Erwachsene in Deutschland legal. Die Teillegalisierung soll den Schwarzmarkt und die damit verbundene organisierte Kriminalität eindämmen. Doch die jahrtausendealte Nutzpflanze, die viele Menschen hauptsächlich als Droge kennen, kann weitaus mehr, als einen nur berauschen. Insbesondere der weibliche Hanf enthält den berauschenden Inhaltsstoff **THC (Tetrahydrocannabinol)** – vorkommend in den Blättern und Blüten. Er wird für die Produktion von **Rauschmitteln** (Marihuana und Haschisch) verwendet. THC beeinflusst das zentrale Nervensystem des Menschen. Zustände von Angst, Verlust über Euphorie bis hin zur Beruhigung können hervorgerufen werden.

Industriehanf hingegen verursacht keine berauschende Wirkung, weswegen die Bestandteile nach der Ernte u. a. zu **Lebensmitteln, Kosmetik oder Baustoffen** weiterverarbeitet werden. Es werden aus den Fasern der Stängel unter anderem Dämmstoffe, Seile, Textilien oder Papier erzeugt. Aus den Samen lässt sich beispielsweise Speiseöl gewinnen. Auch im **Kosmetikbereich** gibt es zahlreiche Salben, Cremes, Shampoos und weitere Pflegeprodukte, die unter anderem aus Hanfsamen bestehen.

Eine Droge zum Trinken?

Das Getränkeangebot mit **Nutzhanf** als Bestandteil wird immer größer in Deutschland. Primär liegt der Fokus auf der individuellen Geschmacksnote. Hanf **aromatisiert** jedoch nicht nur, sondern sorgt auch für ein **entspannendes Wohlgefühl**. Dieses kann durch enthaltenes **CBD (Cannabidiol)**, ebenfalls ein Wirkstoff der Hanfpflanze, ausgelöst werden. CBD hat im Gegensatz zu THC jedoch **keine berauschende Wirkung**.

Je nach Getränk können Blüten, Blätter oder Samen der Pflanze verwendet werden. In Deutschland findet man bereits Soft- und Energydrinks, aber auch Bitterlimonaden mit entsprechender Geschmacksnote in den **Getränkeregalen**. Besonders beliebt ist Eistee. Dieser wird beispielsweise mit süßem Hanfblütensirup verfeinert. So erhält das Getränk ein besonderes, einzigartiges Aroma. Eistee passt zu jeder Tageszeit und ist besonders an heißen Sommertagen eine tolle Erfrischung. Abschalten und genießen, **ohne high zu werden** – probieren Sie Hanf-Eistee doch einmal selbst aus!

Wussten Sie schon?

THC wird auch vermehrt als **Arzneimittel** eingesetzt, um Schmerzen zu lindern. Die Pflanze ist zudem in der Naturmedizin beliebt. So wird sie beispielsweise als Heilmittel in Form von Tee getrunken, welcher ebenfalls aus den Blüten hergestellt wird. **Der THC-Gehalt** der Produkte darf jedoch **nicht über 0,2 %** liegen, da sie ansonsten in die Kategorie **Betäubungsmittel** eingestuft werden.

Pfirsich-Hanf-Eistee

Zubereitung:

Die Pfirsiche waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Fruchtstücke in einem Kochtopf mit 200 ml Wasser zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Währenddessen die Hanfsamen mit 500 ml kochendem Wasser aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Hanftee abgießen, Zitronensaft hinzugeben und ebenfalls abkühlen lassen. Zuletzt Hanftee und Pfirsichsaft vermischen und eiskalt servieren.

Zutaten:

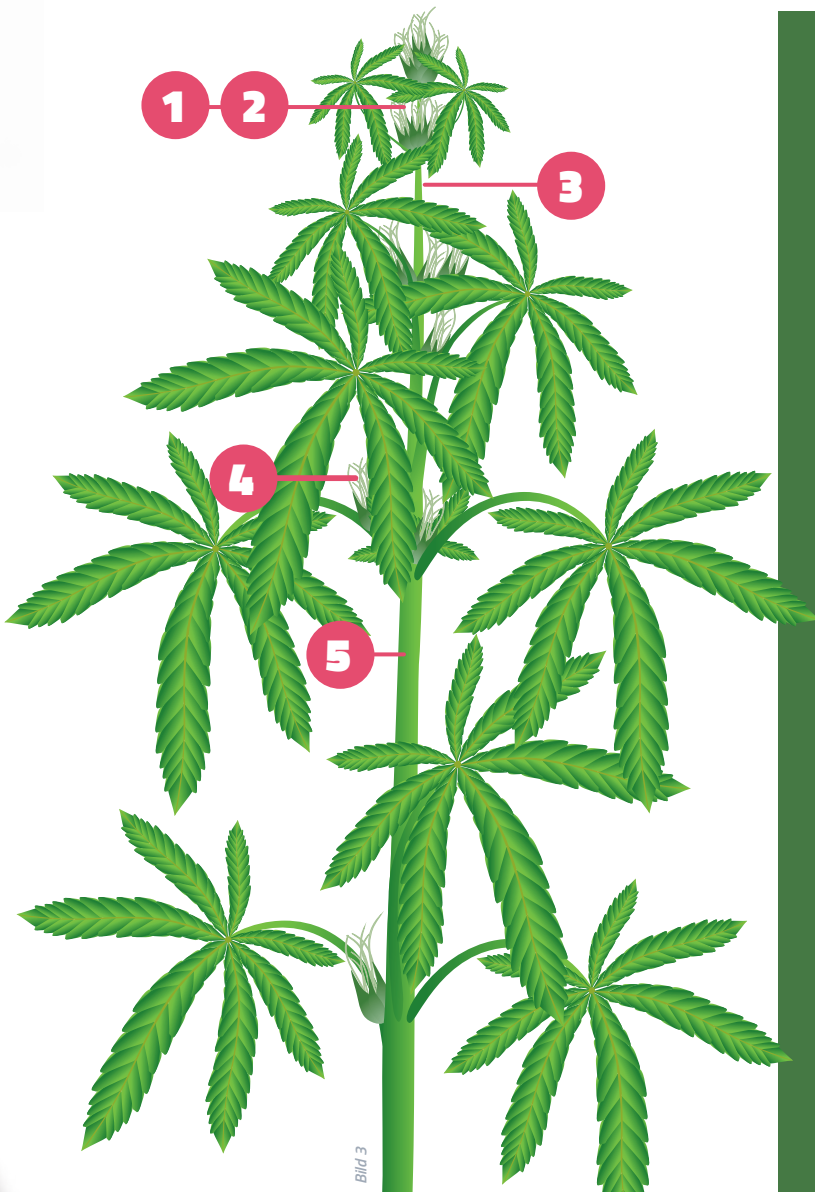
- 4 (Bio-)Pfirsiche
- 1 EL Zitronensaft
- 3–5 g Hanfsamen



Das Anreichern alkoholischer Getränke mit Hanf gewinnt ebenfalls zunehmend an Bedeutung: von Met über Biermischgetränke (Hanfblütenbier, Hanfblättermix und grünes Bier mit Cannabis-Geschmack) bis hin zu hochprozentigen Spirituosen wie Wodka, Gin und Rum – hier bleibt nichts dem Zufall überlassen. Deutsche Brauereien und Brennereien springen allerdings nur zögerlich auf den Hanf-Zug auf, noch ist der Ruf der Zutat von vielen **Vorurteilen und Unsicherheiten** geprägt.

Wir sind gespannt, welche Getränke und Lebensmittel in Zukunft ebenfalls mit dem Hanf-Geschmack in die Märkte kommen. Probieren Sie die Produkte doch selbst mal aus und beraten Sie Ihre Kundschaft als **Fachperson für trendige Getränke!**

Text: CS



UNTERSCHIEDUNG MÄNNLICHE UND WEIBLICHE PFLANZE



männlich



weiblich

VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN VON FASERHANF*

- 1 Samen:**
Nahrungsmittel, Kosmetikprodukte
- 2 Samenreste:**
Tierfutter
- 3 Fasern:**
Dämmstoffe, Kleider, Papier, Kunststoff
- 4 Blätter und Blüten:**
Medikamente, Aroma für Lebensmittel, Geruchsstoff in Waschmitteln und Parfums
- 5 Schäben (Reste der verholzter Pflanzenteile):**
Bau- und Brennstoff, Streu für Stall und Käfig

* Weniger als 0,3 Prozent THC. Quelle: Nova Institut Uni Reutlingen

SETZEN, 6!

In der Vergangenheit wurden Fehler gemacht. Wenn Deutschland nicht sofort damit beginnt, Konsequenzen aus der Bildungskatastrophe zu ziehen, wird die einst wegweisende Nation sitzenbleiben: Setzen, 6!

Wäre unser Land ein Schulkind, würde es nicht versetzt. Mangelhafte Leistungen in den Hauptfächern – mit Tendenz zu einem „Ungenügend“. Sie fragen sich vielleicht ebenso wie ich, wo uns das alles noch hinführen wird. Bereits seit Jahren weisen Branchenkenner wie Dirk Reinsberg, Geschäftsführender Vorstand beim Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V., und Walter Steffens, Vorstand der FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG, auf die **angespannte Situation** in der Getränke Logistik und in Getränkefachmärkten hin. Vor allem mangelt es an LKW-Lenkenden oder Menschen, die in der Leergutsortierung oder GAMs tätig sind. Von fundierter Kundenberatung und ansprechenden Produktplatzierungen mal ganz zu schweigen. Aufgrund **fehlenden Nachwuchses** und einer insgesamt geringer werdenden Anzahl an Personen, die leistungswillig sind, spitzt sich die Lage weiter zu. **Diejenigen, die da sind, müssen immer mehr leisten.**



Birgit Vehovec
Redakteurin



Warum gibt es nur noch so wenige Fleißbienen? Es bestehen mehrere Problemfelder:

- 1** Der demografische Wandel sorgt dafür, dass die Zahl an zur Verfügung stehenden Arbeitskräften stetig sinkt. Diese Tatsache allein kann aber die Situation nicht erklären.
- 2** Arbeit muss sich lohnen. Sonst steht kein Mensch von der Couch auf. Ein fairer Verdienst ist in der Branche nur bedingt Standard – kommt darauf an, wen man fragt: Arbeitgebende oder Arbeitnehmende.
- 3** Arbeit muss einen Mehrwert bieten. Nicht nur finanziell. Doch was muss außer einem attraktiven Gehalt getan werden, um nachhaltig Menschen zu begeistern und sie vor allem zum Durchhalten zu motivieren?

Nehmen wir als **Beispiel Kraftfahrende** im Getränkefachgroßhandel. Es ist eigentlich ein toller Job: Man darf einen großen LKW steuern, muss nicht – wie andere Personen in der Logistik-Branche – tagelang Fernziele anfahren und notgedrungen auf der Raststätte seinen Feierabend antreten. Ein weiteres Beispiel ist die Arbeit in einem Getränkefachmarkt: Ist es für einen Mitarbeitenden nicht erfüllend, der Kundschaft seine Dienste anzubieten und seinen Tag in einem modernen und mit einem wunderbaren Sortiment bestückten Getränkemarkt zu verbringen? **Was ist es also, das Menschen vom Sofa zieht?**

Fußball-Freikarten? Könnte man arrangieren. Vermittlung von Fachkenntnissen als **Goodie?** Gibt es z. B. in der **GETRÄNKESCHULE** der **GETRÄNKEKÖNNER**. Deutschkurse mit Fachvokabular für Eingewanderte oder flexiblere Arbeitszeiten? Könnte man auch organisieren. Und Anerkennung durch die Gesellschaft gibt's umsonst dazu. Oder doch nicht?

Wieso tut sich Deutschland so schwer? Ich weiß es nicht. Sicher ist nur: Obwohl das Schulkind Germany versetzungsgefährdet ist, haben die Eltern den Erziehungsauftrag abgegeben. Bedenklich.

DAS TRENDGETRÄNK DES SOMMERS: LIMONCELLO SPRITZ



Limoncello Spritz gewinnt in Deutschland an **Beliebtheit**.¹ Inspiriert von den sonnenverwöhnten Landschaften und traditionellen Aromen Italiens treffen in diesem Cocktail Limoncello und Prosecco aufeinander.

Limoncello Spritz ist mehr als ein Getränk. Er ist eine Hommage an die lebendige **Atmosphäre Italiens**, wo laue Sommerabende, gute Gesellschaft und exzellente Drinks Hand in Hand gehen. Mit seiner zartgelben Farbe und dem Aroma von Zitronen ist er ideal für ein Treffen in netter Gesellschaft oder als erfrischender Aperitif.

Henkel Freixenet bietet mit **Mionetto Prosecco** und **Villa Massa Limoncello** die optimalen Produkte für diesen sommerlichen Genuss.

Rezept für den italienischen Sommergenuss

3 bis 4 Eiswürfel in ein Glas geben und mit 30 ml Villa Massa Limoncello, 90 ml Mionetto Prosecco Treviso Brut und 30 ml Sodawasser aufgießen. Zum Schluss Zitronenscheiben und Basilikumblätter hinzufügen und umrühren.

Villa Massa Limoncello

Villa Massa Limoncello verwendet ausschließlich die Schale der (g.g.A.) „Ovale di Sorrento“-Zitronen. Sie zeichnen sich durch besonders dichte, duftende Schalen aus, die reich an ätherischen Ölen sind. Auf den Einsatz zusätzlicher Aromen und Farbstoffe wird bei der Produktion verzichtet.² Villa Massa steht für italienische Leichtigkeit, liebevolle Handarbeit und Familientradition seit 1890.

Mionetto Prosecco

Erfrischend italienisch, sinnlich und hochwertig – Mionetto ist der Inbegriff von Prosecco. Die feinen Frizzanti und Spumanti stammen aus Valdobbiadene im norditalienischen Prosecco-Anbaugebiet Veneto. Das vielfältige Sortiment zeichnet sich durch stets beste handwerkliche Tradition, erstklassigen Geschmack und ein frisches Design aus.



¹ IWSR, Prosecco, Limoncello; Brands international, Absatzranking in T 1/1, 2022.

² Gesetzliche Vorgabe für „Liquore di Limone di Sorrento“.

GEWINNEN SIE MIT CHEERIO UND KARLSBERG!

So geht's:

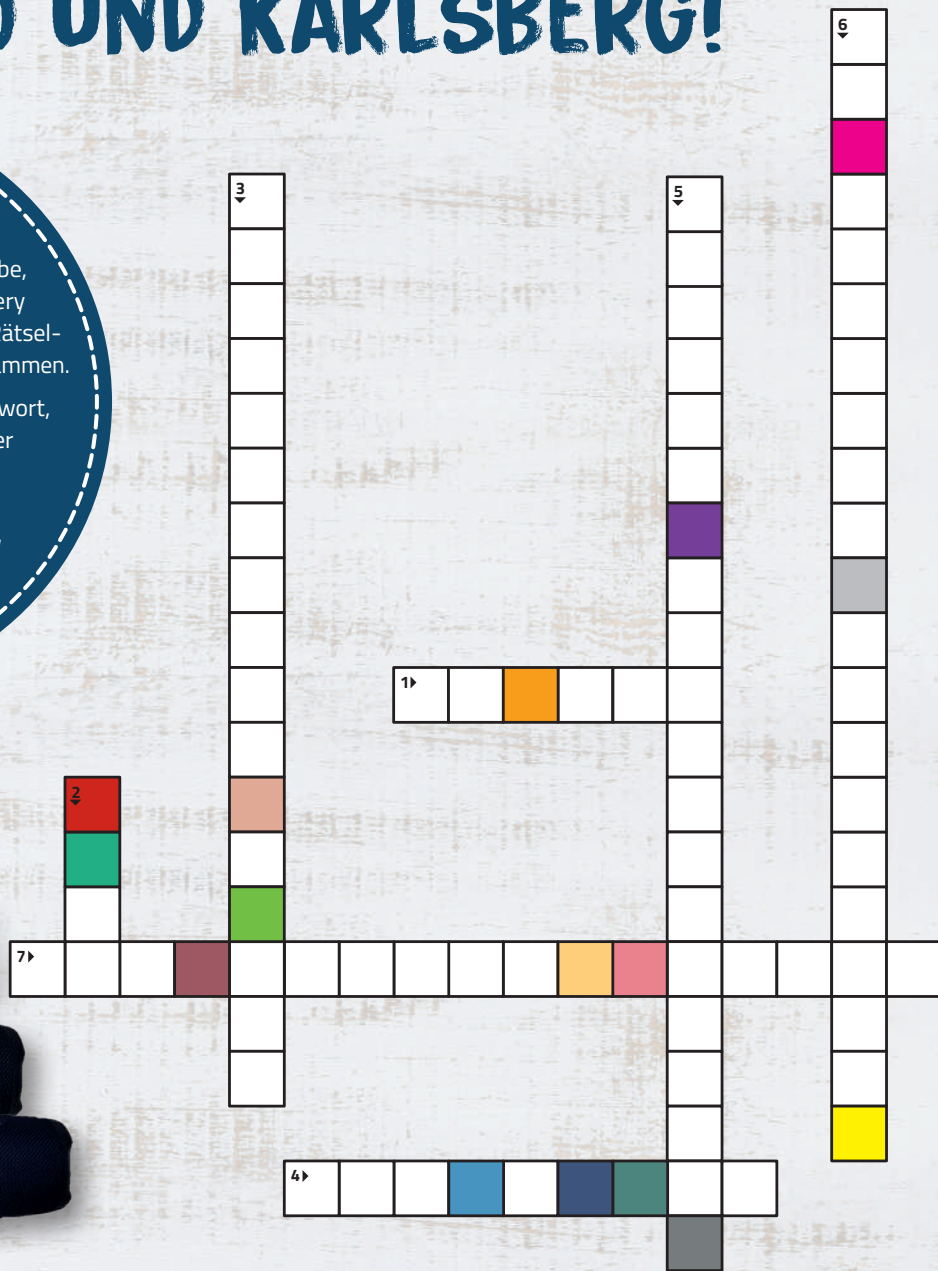
Rätseln Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück eine MiXery Dartscheibe, eine MiXery Powerbank oder eine MiXery JBL PartyBox! Beantworten Sie dafür die Rätsel-fragen und setzen Sie das Lösungswort zusammen.

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:
15.08.2024



- 1 Wie heißt die Raupenart, die als Geschmacksverstärker einigen Mezcals zugegeben wird?
- 2 Wie wird das Herzstück der Agaven-Pflanze auch genannt?
- 3 Wie heißt eine skurrile Sportart, die 1904 zum ersten Mal Teil von Olympia war?
- 4 Was soll durch die Paralympics gefördert werden?

- 5 Wie bezeichnet man den berauschenden Inhaltsstoff im weiblichen Hanf?
- 6 Mit welchem Getränk können Menschen den Nährwertverlust beim Sport wieder ausgleichen?
- 7 Welchem Problem kann eine KI in Zukunft entgegenwirken?

Lösungswort



Die Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel finden Sie auf Seite 46 dieser Ausgabe!



Aus der Tiefe kommt die Reinheit

**Rheinfels
Quelle**
Seit 25.000 Jahren.
Vom Ursprung
her vollkommen
rein



Rheinfels Quelle Mineralwasser ist vom Ursprung her vollkommen rein

Seit 25.000 Jahren hat sich Rheinfels Quelle diese Natürlichkeit bewahrt. Das Quellvorkommen befindet sich in der Rheinaue in Walsum. Dort ist es durch 150 Meter dicke Tonschichten in 300 Metern Tiefe besonders gut geschützt. Das natürliche Mineralwasser Rheinfels Quelle ist reiner Genuss für die tägliche Erfrischung.

Die Heimat von Rheinfels Quelle

RheinfelsQuellen ist es von jeher ein besonderes Anliegen, die Produktion so zu gestalten, dass die Umwelt und ihre natürlichen Ressourcen geschont werden. Für eine lebenswerte Gegenwart – und Zukunft. Rheinfels Quelle wird quellschonend gefördert. Außerdem engagiert sich das Unternehmen schon seit Jahrzehnten gemeinsam mit



dem BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz) hier mit nachhaltigen Naturschutzmaßnahmen.



Schmeckt ausgezeichnet

Immer wieder erhält Rheinfels Quelle Spitzenbewertungen von Öko-Test und Stiftung Warentest für seine herausragende Qualität und Reinheit. Regelmäßige Kontrollen bestätigen zudem, dass jede Flasche Rheinfels Quelle höchsten Qualitätsstandards entspricht.

Erfrischende Sorten

Rheinfels Quelle gibt es in den unterschiedlichen Sorten Klassik, Medium, Sanft und Naturelle sowie auch als prickelnde Mineralwässer mit Geschmack wie zum Beispiel Rheinfels Quelle Lemon und Limette-Minze.



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 Strozyk (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 Karlsberg Connect & Sales GmbH sowie jeweils deren Angehörige.

Der Erwerb von Produkten oder Dienstleistungen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme. Das Gewinnspiel endet am 15.08.2024. Nach diesem Datum eingehende E-Mails werden nicht berücksichtigt. Die Verlosung erfolgt bis zum 31.08.2024. Jeder Teilnehmende kann nur einen Preis gewinnen. Die Gewinnenden werden per Post oder E-Mail benachrichtigt. Die Preise werden an die Gewinnenden übersandt. Ein Tausch der Gewinne oder eine Auszahlung des Wertes in bar ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Daten der Teilnehmenden werden von der FÜR SIE eG nur für die Teilnahme am Gewinnspiel genutzt, die Daten

der Gewinnenden werden zwecks Gewinnversand an die Karlsberg Connect & Sales 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: datenschutzbeauftragter@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



HOFBRÄUHAUS HELL

VOLLMUNDIG, SÜFFIG UND AUSGEWOGEN IM GESCHMACK!

Hofbräuhaus Hell
in der 0,5l und 0,33l
Flasche erhältlich!



20 x 0,5l

20 x 0,33l



BEREIT FÜR DEN SOMMER? JETZT GENIEßEN!

