



TADSENS GASTROKURIER

JAHRGANG IV · AUSGABE I · JANUAR 2019

Die Jubiläumsmesse



Der bekannte Kochprofi Mike Süßer ist nicht nur das neue „Gesicht“ der Nord Gastro, er wird auf der Messe auch in Aktion treten.

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

auch in diesem Jahr werden Sie in der Zusammenarbeit mit uns viele Highlights erwarten können. Gleich zu Beginn starten wir mit der Jubiläumsmesse in Husum, der 20. Nord Gastro & Hotel. Wenn wir zurückblicken, wie unser Vater damals gemeinsam mit der Familie Bast den Branchentreff in kleinem Rahmen ins Leben gerufen hat, so können wir stolz sein auf die Entwicklung und heutige Bedeutung dieser einstigen Hausmesse. Unsere Schimmelreiter-Spirituosen haben einen Relaunch erhalten und erstrahlen nun mit edlem Etikettendesign. Der Getränkebereich wurde auf der Messe flächenmäßig nochmals erweitert und auch attraktive Messeangebote warten wieder auf die Fachbesucher. Wir freuen uns auf zwei spannende Tage mit Ihnen.



In diesem Sinne. Herzlichst
Andreas & Henning Tadsen

NORD GASTRO HOTEL 11.-12.02.2019

Die Husumer Fachmesse Nord Gastro & Hotel wird in diesem Jahr 20 Jahre: Das soll mit vielen Sonderevents gebührend gefeiert werden. Und das zu Recht. War die Messe in ihren Anfängen mit etwa 30 Ausstellern noch eher ein Insidertipp, ist sie heute der Branchentreffpunkt schlechthin. Nicht nur alle namhaften Hersteller und Marken sind vertreten. Auch in den Terminkalendern der Gastronomen und Hoteliers sowie der Köche und Servicemitarbeiter ist sie ein fester Bestandteil.

Zur Eröffnung der Jubiläumsmesse wird Dr. Bernd Buchholz, Minister für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus

des Landes Schleswig-Holstein, erwartet, zum Thema „Tourismus im Land“ sprechen und auf einem Messerundgang das Gespräch mit den Ausstellern und Messebesuchern suchen. Darüber hinaus werden wieder zahlreiche Gäste aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft dabei sein. Besonders freut den Geschäftsführer der Messe Husum, Arne Petersen, dass der bekannte Star-Koch Mike Süßer die Nord Gastro & Hotel in diesem Jahr eröffnen wird.

Auch im Jubiläumsjahr wird mit über 5.000 Fachbesuchern gerechnet. Die Hallen mit einer Ausstellungsfläche von mehr als 10.000 Quadratmetern sind bereits seit Monaten ausgebucht. Gut 250 Aussteller werden neue Produkte und technische Innovationen aus ihrem Portfolio präsentieren und zum Ordern anbieten. Das Angebot reicht von der Großküchentechnik bis hin zu Top-on-Table-Produkten, Kassensystemen sowie Innen- und Raumausstattungen. Aber auch bei Finger Food sowie erlesenen Weinen und Spirituosen werden Trends aufgezeigt und Neues vorgestellt. So kann sich das Fachpublikum auf der bedeutendsten und beliebtesten Fachmesse nördlich der Elbe bestens auf die kommende Saison vorbereiten

20 Jahre Nord Gastro & Hotel sind ein 20-jähriges Erfolgsrezept. Grund

genug für Kristin Hultsch von der Projektleitung – gemeinsam mit den Ausstellern und Partnern der ersten Stunde, Getränke Tadsen, Firma Bast und Steuer Kälte-Klima-Großküchentechnik – noch einige Überraschungen im Ärmel zu haben. Doch noch wird nicht alles verraten – wer informiert bleiben möchte, schaut regelmäßig auf der Internetseite unter nordgastro-hotel.de vorbei.

Kein Geheimnis hingegen ist, dass es zum nunmehr dritten Mal nach der erfolgreichen Einführung 2017 die Newcomer-Area geben wird. Hier stellen kleine Start-ups ihre frischen Ideen und neuen Trends vor. Da der Gast mehr und mehr einen guten Wein liebt, werden auch dieses Mal im beliebten Weindorf besondere Tropfen in hoher Qualität aus den wichtigsten Weinbaugebieten Deutschlands und den Nachbarländern zu verkosten sein. Auch beim Bier tut sich so einiges. Weitere bekannte Brauereien kommen 2019 erstmalig nach Husum und feiern hier Standpremiere. Hochwertige Fachvorträge werden das Messeprogramm der zwei wichtigsten Tage für die Branche im Norden ergänzen.

Mehr Informationen, die Möglichkeit zur Anmeldung und Registrierung sowie zur Anforderung eines Messenotiziums gibt es auf der Homepage www.nordgastro-hotel.de.

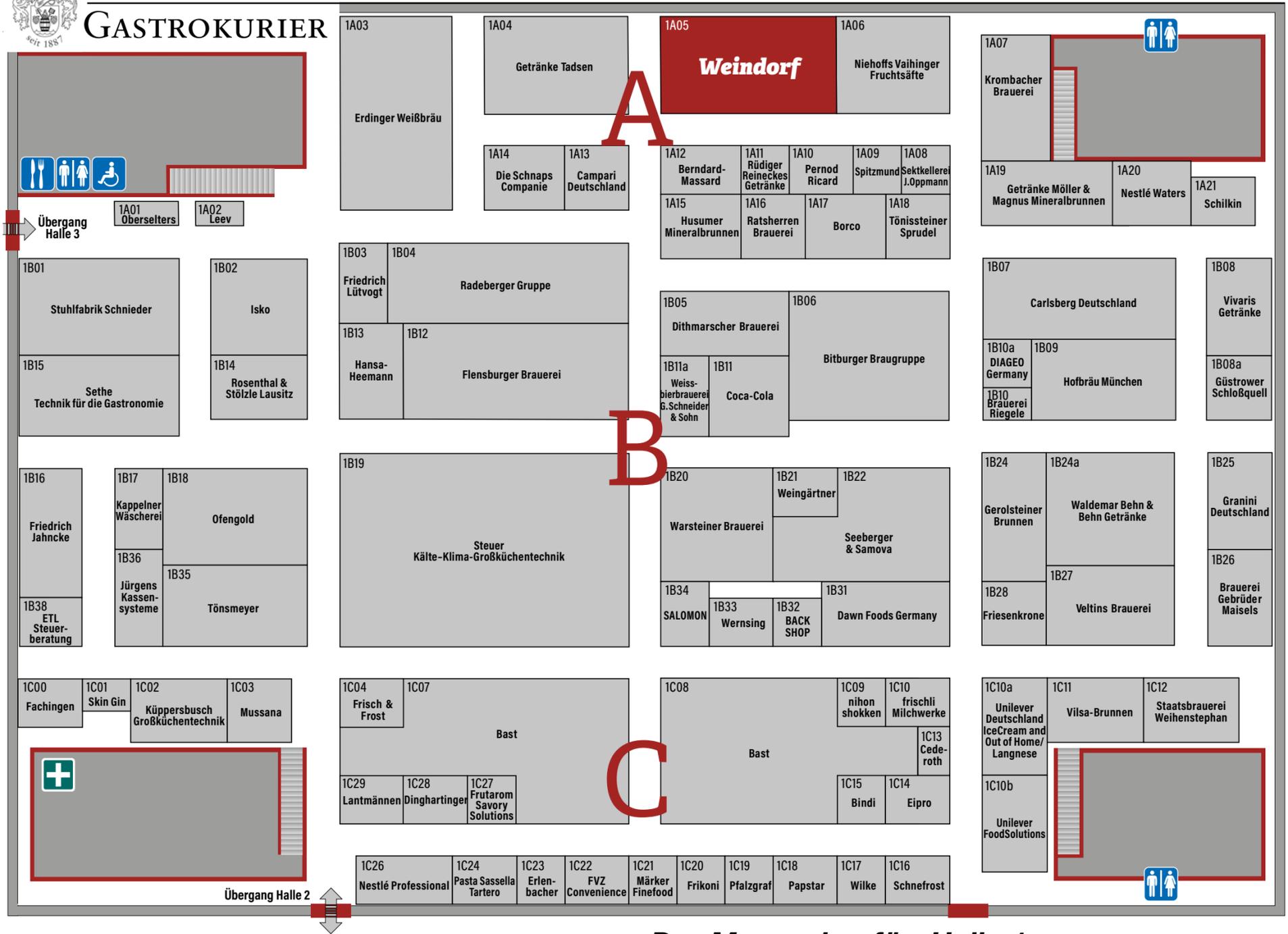


Auch dieses Jahr heißt es: Willkommen im Weindorf.



HOFBRÄU WINTERZWICKEL

Frisch vom Fass –
unfiltriert, malzaromatisch
und würzig!



Der Messeplan für Halle 1

Vielfalt wie noch nie

Dieses Jahr lohnt sich der Messebesuch ganz besonders. Mit noch mehr Ausstellern aus den verschiedenen Produktgruppen ist der Branchentreff interessanter denn je. Zahlreiche Aussteller sind das erste Mal dabei und freuen sich, Ihre Produkte vorstellen zu können. Allgemein wurde in den letzten Monaten

von den drei Partnern Bast, Steuer und Tadsen wieder ein komplett neues Bild der Messehalle 1 mit Ihren verschiedenen Ständen beplant. Alle drei werden an neuen Standorten zu finden sein – und das auch dieses Mal mit zahlreichen Firmen. Der Bereich Getränke wird erweitert und bietet eine Vielfalt wie nie zuvor.

Erdinger vergrößert die Standfläche

Im Herbst des letzten Jahres ging ein Staunen durch die Getränkebranche. Der Erdinger Weißbräu wird zukünftig nicht mehr an der Internorga in Hamburg teilnehmen. Im gleichen Zug vergrößert Erdinger die Standfläche auf der Nord Gastro deutlich.

Damit positioniert sich die nächste Brauerei klar auf der Husumer Messe und unterstreicht damit die Bedeutung dieses Branchentreffs. In der bayrischen Urweisse-Hütte werden die Gäste von Erdinger begrüßt und zur Verkostung der Produkte

eingeladen. Rouven Barz steht als zuständiger Gebietsverkaufsleiter und Ansprechpartner zur Verfügung und bespricht mit den Besuchern bei Interesse an den Produkten von Erdinger eine mögliche Zusammenarbeit.

Impressum:



Getränke Tadsen GmbH
Schule 3
25885 Oster-Ohrstedt
Telefon 04847 - 806 65-0
Telefax 04847 - 806 65-22
E-Mail: info@tadsen.de
www.tadsen.de

Niederlassungen
Bredstedt:
Telefon 0 46 71 - 93 21 90
Büsum:
Telefon 0 48 34 - 962 73 01
Föhr:
Telefon 0 46 81 - 44 55

Verantwortlich
Henning und
Andreas Tadsen,
Geschäftsführer
Gestaltung
Verlag Brinkmeier

Telefonische Bestellungen 04847 - 806 65-0 oder per E-Mail bestellung@tadsen.de



ERDINGER Weißbräu
gratuliert Getränke Tadsen
zum 20-jährigen Messejubiläum.

ERDINGER Urweisse
Von guter altbayrischer Art.



Es waren Karl-Peter Tadsen von Getränke Tadsen und Werner Bast vom Servicebund Bast, die einst zusammen mit der Messe Husum den Grundstein legten. Daraus entwickelt hat sich die bedeutendste Fachmesse im Norden. Zum 20. Mal findet die Nord Gastro & Hotel in diesem Jahr statt – und schon seit Monaten sind die Hallen mit gut 250 Ausstellern ausgebucht, werden wieder rund 5.000 Fachbesucher erwartet. Zur Jubiläumsmesse gibt es dann auch noch eine besondere Nachricht: Der bekannte Kochprofi Mike Süsner wird für drei Jahre das „Gesicht“ der Messe werden. Als Vortragsgast wird zudem Lebensmittelblogger und Foodaktivist Hendrik Haase einen Vortrag halten. Das Foto zeigt Henning und Andreas Tadsen mit ihrem Vater Karl-Peter Tadsen, Messechef Arne Petersen, Steffen Rehfeldt von der Firma Steuer sowie Werner Bast und seinen Sohn Tim Bast (v.li.):

Stachel Berry: 2+1-Aktion zum Saisonstart

Sind Ihre Kunden schon angestachelt?

2+1
Messe-Aktion
3 Kästen kaufen,
nur 2 bezahlen

Die erfrischend-saure
Bio-Stachelbeer-Schorle

Die beliebte Bio-Stachelbeerschorle Stachel Berry wird zur Messe mit einer lukrativen Aktion auf alle Kunden warten. Wer zwei Kästen kauft, erhält die dritte Kiste gratis. Damit wird mit der Stachel Berry die Saison eingeläutet – die Kunden können sich auch weiterhin auf fruchtig-saure Umsätze freuen. Die Aktion ist auf maximal 20 Kästen pro Objekt begrenzt. Anja Schaub vom Stachel Berry-Team

wartet am Stand von Tadsen auf bekannte und neue Interessenten. Neben dieser Messeaktion stehen verschiedene Werbematerialien wie Tischaufsteller und Poster zur Verfügung. Aber auch individuelle Werbemöglichkeiten für die jeweiligen Objekte werden gern besprochen und kreiert. Nutzen auch Sie die Chance mit dieser neuen Produktgruppe Ihre Gäste zu verzaubern.

Zum Jubiläum Standparty bei Tadsen

Auch Tadsen möchte gemeinsam mit seinen Kunden auf das 20-jährige Jubiläum der Nord Gastro & Hotel anstoßen und lädt zur Standparty am Messe-Montag ab 17 Uhr ein. Bei einem kühlen Getränk kann der erste Messetag auf diese Weise ausklingen. Begleitet wird die Standparty musikalisch von einer Live-Band, die für stimmungsvolle Unterhaltung sorgt. Die Nachbarn der Messestände von Erdinger, der Radeberger Gruppe und der „Schnaps Compagnie“ werden sich einbringen.

EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Schimmelreiter in neuem Design

Die erfolgreiche Gastronomiemarke der Schimmelreiter-Spirituosen erhält pünktlich zur Nord Gastro einen neuen Auftritt. Alle Etiketten wurden überarbeitet und präsentieren sich nun noch hochwertiger. „Wir wollen in diesem Jahr unsere Schimmelreiter-Familie in den Fokus unserer Aktivitäten stellen“ so Henning Tadsen. In Bezug auf Regionalität freut sich Tadsen mit der „Schnaps Compagnie“ in Niebüll einen Produzenten vor Ort und von der Küste zu haben. Neben den neuen Etiketten wird es für die Gastronomie eine

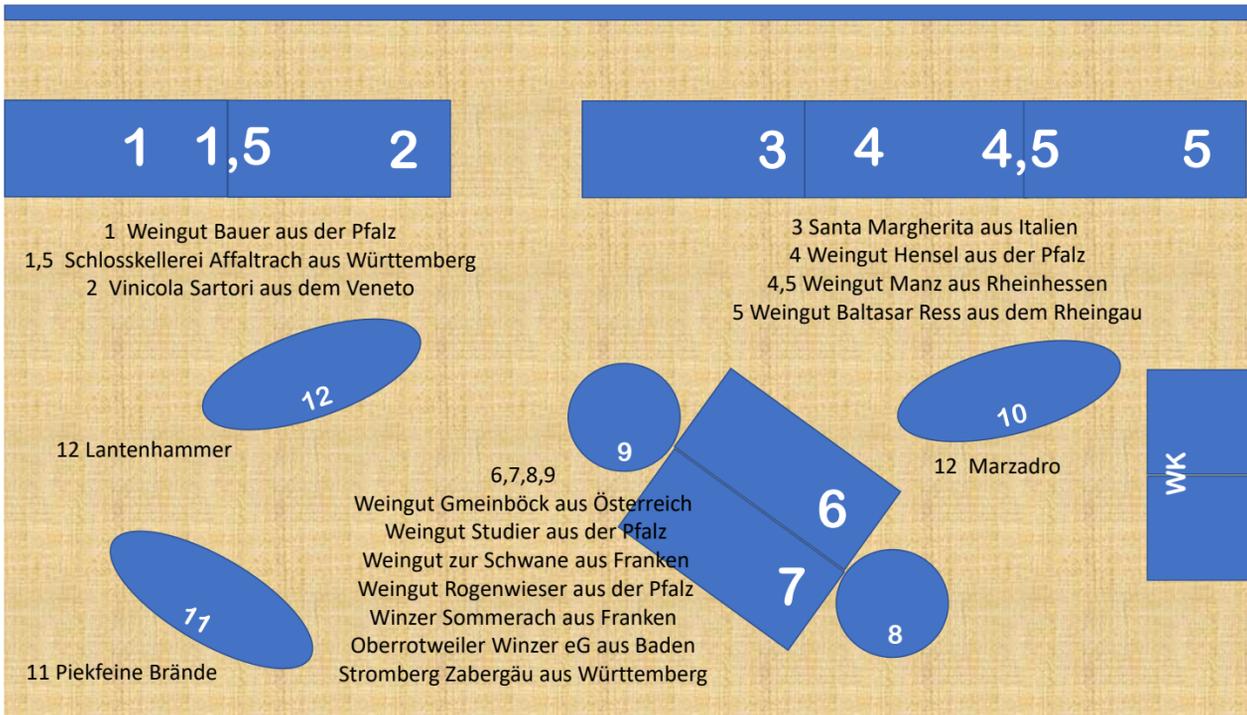
Spezialitäten-Karte geben, in der die sechs Produkte vorgestellt und friesische Heißgetränke wie der Pharisäer, die Tote Tante oder der Teepunsch angesprochen werden. Am Hausstand von Tadsen werden sowohl die Produkte als auch die Spezialitäten-Karte vorgestellt. Neben dem Aquavit und der Tante Ella werden zukünftig der Kôm und der Weinbrandverschnitt Gold sowie der Jamaica-Rum-Verschnitt und der lecker-karamellige Sahnebonscher im Sortiment verfügbar sein.

EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Sie haben drei
Freundschaftsanfragen.

Dithmarscher
... frisch von der Küste!

dithmarscher.de



Herzlich Willkommen im Weindorf

Links auf der Grafik können sie einen kleinen Überblick bekommen von den diesjährigen Partnern in unserem Weindorf auf der Nord Gastro. Die Winzer freuen sich auf Ihren Besuch. Auch im Jahr 2019 geht der Trend zu heimischen Weinen weiter. Die deutschen Winzer bekommen einen riesigen Zuspruch, was sich auch in unserem Sortiment widerspiegelt. Natürlich können wir auch die ganze Welt, aber mal ganz ehrlich: Muss ein Wein 8.000 Kilometer zurücklegen, um dann bei Ihnen im Glas zu landen? Wir glauben das nicht. Wenn es ein wenig

mehr Sonne und Power braucht, dann haben unsere Nachbarn die Antwort. Österreich, Italien, Frankreich, Spanien oder auch Portugal bringen hervorragende Weine auf den Markt. Schauen Sie vorbei und probieren Sie sich durchs Sortiment. Und wenn für Sie wirklich nichts dabei sein sollte, dann machen wir einen separaten Beratungstermin aus und schauen uns zusammen das komplette Weinangebot aus unserem Hause an.

*Ich freue mich auf Sie –
Lars Günther*

Tadsen zu Gast bei Ratsherrn

Im Januar diesen Jahres ist das Team von Tadsen einer Einladung der Ratsherrn-Brauerei in Hamburg gefolgt. Zahlreiche neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Team konnten erstmalig die Herstellung von Bier kennenlernen. „Für uns ist es wichtig, dass unsere Mitarbeiter die Nähe zu den Produkten, die wir vertreiben, auch einmal direkt vor Ort erfahren“ betont Andreas Tadsen, der die Verantwortung im Unternehmen für das Team

trägt. So konnten die Teilnehmer Eindrücke von den verschiedenen Bierarten gewinnen. Nach einer informativen Führung wurden bei der Verkostung die verschiedenen Biere vorgestellt – Ratsherrn ist im norddeutschen Raum Vorreiter, wenn es um das Thema Craft Beer geht. Mit seinem Sortiment ist Ratsherrn auch in diesem Jahr auf der Nord Gastro zu finden und steht für Fragen vor Ort zur Verfügung.



Scheckübergabe an die Seenotretter von der DGzRS

Jede Flasche zählt – durch den Verkauf der Deichlimo fördert Getränke Tadsen seit Jahren die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS), und zwar mit einem Cent pro verkaufter Flasche. Und das zahlt sich aus, denn eine beachtliche Summe kann auch auf der Jubiläumsmesse der Nord

Gastro & Hotel feierlich übergeben werden. Und das ist auch notwendig, denn die Seenotretter tragen sich ausschließlich aus Spendengeldern. Im Jahr 2018 wurden 356 in Seenot geratene Menschen gerettet. Insgesamt gab es 2.156 Einsätze. 180 Festangestellte, 800 freiwillige

Helfer und eine Flotte von 60 Seenotrettungskreuzern werden durch den Verkauf einer jeden Deichlimo unterstützt. Anlässlich dieser wichtigen Spendenaktion wird es in diesem Jahr ein Rückenetikett auf der Deichlimo geben, welches auch Ihre Gäste über diesen wohltätigen Zweck informiert.

RATSHERRN
HAMBURG

NEW ERA PILSENER
SO HAST DU PILSENER NOCH NICHT ERLEBT!

WWW.RATSHERRN.DE

Deichlimo

-ORANGE-
-ZITRONE-
-APFEL-
-HOLUNDER-



Schilkin hat's raus – Erfolg liegt in der Luft

Ein Traditions- und Spirituosenhaus wird zum Shootingstar der deutschen Spirituosenbranche. Mit seiner Kultmarke Berliner Luft startet das Familienunternehmen Schilkin voll durch und fliegt von einem Absatzrekord zum nächsten.

„Wer die bessere Luft hat, ist ja wohl klar, oder vielleicht doch nicht? Wir geben zu, der nicht ganz ernst gemeinte Vergleich hinkt etwas. Deshalb einigen wir uns hier auf Unentschieden. Jedenfalls sind wir sehr stolz darauf, Ihnen mit Berliner Luft in flüssiger Form den erfolgreichsten klaren Pfefferminzlikör des Landes, im schönsten Teil der Republik, anbieten zu können“, heißt es von dem Unternehmen.

Luftigkeit im Segment Pfefferminzlikör mit Lebensgefühl

Auf die massiv gestiegene Nachfrage reagieren die Berliner vor allem mit jeder Menge Innovationskraft. Hier stehen neben spektakulären Kooperationen vor allem die Entwicklung der Sorten und der Geschmacksvielfalt im Fokus. Dies erreichen die Herzblutunternehmer vor allem mit

dem Aufbau einer ganzen Luft-Familie. Nach dem erfolgreichen Redesign im Jahre 2014 ging es Schlag auf Schlag. Verfeinert mit Kakao und Sahne startete der Hauptstadtlikör in der Schoko-Variante ebenfalls 2014 gleich noch eine zweite Karriere. Er ist mittlerweile festes Mitglied der „Hall of Luft“. 2015 folgten dann die Geschmacksrichtungen Holunder, Bratapfel und eine „Strong“ genannte 40 Prozent-Version. Im Jahre 2016 gesellten sich Orange und Ananas-Cocos dazu. Die aktuellen Überflieger im Luft-Orchester sind zweifelsfrei die Glitter-Editionen. Nach der Erstauflage der „Glitter Nights“ 2017 legten die Spirituosenmacher 2018 mit „Glitter Kiss“ gleich noch einmal nach. Beide Sorten verkörpern konsequent die Idee einer jungen und urbanen Marke. 2018 durften ebenfalls noch „Bangarang“ und „Super Strong“ in die Startbox einrücken. Auf die Variante „Bangarang“ mit Energyflavor hätten nicht viele gewettet – und dennoch hat Schilkin das Produkt mit großem Erfolg platziert. „Super Strong“ mit 50 Prozent Alkoholanteil avanciert in der Zwischenzeit zum Mixhit bei vie-



len Barkeepern. Flankiert wird dieses Luftfeuerwerk von so außergewöhnlichen Ideen wie der sogenannten Kiez- und einer Undergroundedition.

Was gibt es Neues?

Ganz neu schickten die Berliner im Januar dieses Jahres eine exotische

Mischung aus Berliner Luft plus Chili, Kirsch und Schoko ins Rennen. Getauft wurde das jüngste Baby auf Chilleoké. Mit traditionell niedrigen 18 % vol. passt die klare Komposition sehr gut zum Wunsch vieler Kunden nach exklusiven Geschmackserlebnissen kombiniert mit moderatem

Alkoholgehalt. Der Likör überrascht mit einer wunderbar ausgewogenen Balance der Hauptzutaten. Hier lohnt sich ein Kauf zum Kennenlernen auf jeden Fall. Wir von Tadsens haben schon für Sie geordert! Bei uns im Angebot finden Sie neben dem Newcomer Chilleoké

und der klassischen Variante bereits die Geschmacksrichtungen Schoko, Bangarang und Holunder. Eine breite Auswahl seiner Spezialitäten, zu der unter anderem auch ein hervorragender Vodka gehört, präsentiert Schilkin auf der Fachmesse Nord Gastro & Hotel.

DER FRISCHE PFEFFERMINZLIKÖR

Chilleoké
Pfefferminzlikör
mit Chili · Kirsch · Schoko

NEU

exotisch, fruchtig

geheimnisvoll
DER FRISCHE PFEFFERMINZLIKÖR MIT FEURIGER
CHILI- UND FEINER SCHOKO-KIRSCH-NOTE.

SCHILKIN GmbH & Co. KG BERLIN • Alt-Kaulsdorf 1/11 Gutshof • 12621 Berlin • vertrieb@schilkin.de • Tel. 030 - 56 578 176 • Fax 030 - 56 578 200 • www.Berliner-Luft.berlin • www.SCHILKIN.de



Individuelle Holzschuhe und ein traditionelles Spezialgetränk

Friesengeist-Spezialgetränk steht diesmal im Mittelpunkt des Standes der Firma Behn. Natürlich findet man hier sowohl die Ansprechpartner von BEHN-Getränke als auch die des Spirituosenherstellers Waldemar Behn. Alle freuen sich auf die Fachbesucher! Aber auch diese dürfen sich freuen, denn sie haben die Chance, sich einen individuellen Friesengeist-Holzschuh mit ihrem eigenen Namen, dem Logo ihrer Gaststätte oder was ihnen auch immer einfällt individualisieren zu lassen. Vor Ort werden die Servier-Holzschuhe – entweder die großen für sechs Friesengeist-Gläser oder die kleinen für zwei – im wahrsten Sinne des Wortes „gebrandet“. Dazu gehört natürlich die ganze Friesengeist-Trinkeremonie, also einfüllen, anzünden, gemächlich brennen lassen und den Trinkspruch sprechen: „Wie Irrlicht im Moor – flackert's empor, löscht aus ..., trink aus ..., genieße leise auf echte Friesenweise – dem Friesen zur Ehr, vom Friesengeist mehr!"; die Flamme löschen und den Friesengeist genießen.

Aber natürlich wird am BEHN-Stand auch mit den neuen Sorten von Kleiner Feigling gefeiert, denn die Eventsaison kommt ebenso wie der Sommer. Die schönen Sommerabende werden mit Andalö, dem natürlich Aperitif-Liqueur auf der Basis des vitaminreichen Sanddorns, noch viel schöner – auszuprobieren auch schon im Februar direkt am BEHN-Stand auf der Nord Gastro. Die Cocktails probieren und dabei die Legende von Carl-Petter Andersson, dem Urheber dieses Likörs aus unserer Region, kennen lernen. Nutzen kann man auch das profunde Netzwerk des BEHN-Teams. Gern werden die persönlichen Kontakte zu allen wichtigen Getränkelieferanten hergestellt. Ebenso hören alle bei BEHN aufmerksam zu, wenn es um die Vermittlung von Gastronomieobjekten geht.

Es gibt also viele gute Gründe, zum BEHN-Stand auf die Nord Gastro nach Husum zu kommen: Brennender Friesengeist, gebrandete Holzschuhe, feierfreudiger Kleiner Feigling, erfrischender Andalö und wichtige Informationen aus dem Markt.



HAPPY SUNDOWN, HAPPY HOUR!



BESUCHEN SIE UNS AUF DER NORD GASTRO & HOTEL IN HUSUM. STAND-NR.: 1A06

JETZT NEU: die beiden **fruchtig-prickelnden Longdrinks** von Cocktail Plant.

Bellini Peach – ein sommerlicher Drink mit köstlichem Pfirsichgeschmack.
Und **Limonic** – ein erfrischender Mix aus sonnengereiften Limonen und einem Hauch Basilikumaroma.

Spritzige Klassiker: die beiden beliebten Longdrinks von Cocktail Plant, **Long Island Ice Tea** und **Moscow Mule**.

Sie haben Interesse? Sprechen Sie unsere Vertriebsmitarbeiter an.
Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH, Tel. 06841 105-1500, info@nvf-marken.de

**COCKTAIL
PLANT**

It's not a drink. It's a pleasure.

Ein „Verteiler“ mit Spielfreude

Die gesellige Runde in der Kneipe oder im Restaurant wird mit dem „Verteiler“ nun noch interessanter. Für die 2017 vorgestellte Spirituose hat man sich für Abende mit Freunden ein amüsantes Brettspiel einfallen lassen. Rouven Heylmann lädt auf der Nord Gastro am Stand der „Schnaps Company“ zu einer kleinen Runde „Verteiler“-Würfeln. Schnell erklärt und mit großem Spannungsfaktor vielleicht auch die richtige Unterhaltung für Ihr Gastronomieobjekt. Damit es nicht nur bei einer kleinen Spielrunde auf der Messe bleibt, erwartet Sie ein tolles Messeangebot inklusive dem Würfelspiel und Ausschankmöglichkeiten für den „Verteiler.“ Darf's noch eine Runde sein?



Cocktail Plant – it's not a drink, it's a pleasure

Cocktail Plant – das sind die beliebtesten Longdrinks und Cocktails als Premix in 0,2 l-Mehrwegflaschen aus Glas. Die fertig gemixten Cocktails, neue Longdrinks und alkoholfreien Drinks bieten mit 13 vielfältigen Sorten, neun Cocktails, drei davon alkoholfrei, und vier Longdrinks ein professionelles, umfangreiches Angebot: Ready to drink – überall und für jedermann. Sie sind nicht nur Drinks, sondern ein wahres Vergnügen.

Neuer Longdrink-Genuss für sonnige Umsätze!
Fruchtig-frische Neuheiten: Die bei-

den neuen Cocktail Plant-Longdrinks mit weniger Alkohol, der fruchtige Bellini Peach und der herb-frische Limonic sind die perfekte Begleitung zu jedem Anlass – ob Geburtstagsparty, Hochzeit, Picknick, Abifeier, Vernissage und vieles mehr. Spritzige Klassiker: Zwei beliebte Longdrinks, Long Island Ice Tea und Moscow Mule, runden das Angebot ab. Seit Januar zeigen sich diese vier in der attraktiven Longneck-Glasflasche mit Kronkorken. Damit bleibt die Kohlensäure stabil und garantiert prickelnden Genuss. Ob direkt aus der Mehrwegflasche oder

stilvoll auf Eis im passenden Glas, diese vier Longdrinks von Cocktail Plant steigern überall die Stimmung. Genau wie den Umsatz!

Cocktail Plant ist eine Marke der Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH

Die erstklassigen Säfte und Bar-Basics werden seit Jahren in der Premium-Gastronomie zum Mixen von Cocktails verwendet. Klar, dass auch die Drinks von Cocktail Plant nur aus besten Zutaten bestehen. Unter www.cocktail-plant.de gibt's weitere Informationen.

Ein gutes Jahr dank Trends und Vielfalt

Wie bereits in den Vorjahren, entwickelte sich die Flensburger Brauerei ebenfalls im Jahr 2018 besser als der Markt. Alle Zahlen, Daten und Fakten zur positiven Entwicklung des abgelaufenen Jahres werden von den zwei Geschäftsführern Andreas Tembrockhaus und Hans-Peter-Heyen am 31. Januar in der Jahres-Pressekonferenz vorgestellt und erläutert. Vorab kann aber jetzt schon festgestellt werden, dass der Erfolg auch auf einigen Trends beruht, die mit den regionalen und sehr individuellen Produkten bedient werden können. Daher wird das Thema am Stand auf der Nord Gastro & Hotel in diesem Jahr die „Vielfalt des Nordens“ sein.

Beim Trend zu alkoholfreien Getränken punktet die Flensburger Brauerei mit dem Radler alkoholfrei, den Fassbrausen Zitrone und Rhabarber-Erdbeer, dem Flensburger Malz und Flensburger Wasser. Alle Marken können Zuwächse verzeichnen. Außerdem wächst das Flensburger Frei kontinuierlich.

Ein weiterer Trend ist der zu den Keller- und Landbieren: Bereits seit 2007 bietet die Flensburger Brauerei ein ursprüngliches Kellerbier an. In den kühlen Lagerkellern in Seelenruhe gereift, verschafft es dem Genießer ein ganz ursprüngliches, malzaromatisches und vollmundiges Geschmackserlebnis. Das Flensburger Kellerbier ist unfiltriert und somit natürlich trüb. Proteine und Polyphenole bleiben im Bier erhalten und dienen außerdem als zusätzliche Geschmacksträger. Sie sorgen für

einen ausgewogenen und natürlichen Genuss. Gebraut wird das Kellerbier aus dem Hause Flensburger mit dem weichen, ursprünglichen und reinen Brauwasser aus der Flensburger Gletscherquelle sowie mit vermälzter Küstengerste aus Schleswig-Holstein. Um das Ursprüngliche zu erzielen, verbleibt ein gewisses Quantum an Hefe im naturtrüben Flensburger Kellerbier in Schwebe und prägt den charakteristischen Geschmack. Dieser entfaltet sich ideal in Kombination mit deftigen Gerichten wie Steckerübeneintöpfen, Brotzeiten, Süßkartoffelpommes, Wurstspezialitäten sowie Fisch- und Nudelgerichten.



Mit dem Beach-Trecker können pro Stunde 15.000 Quadratmeter Strand gereinigt werden.

Flensburger Brauerei startet dritte Strandreinigungssaison

Waren es anfangs 33 Millionen Quadratmeter, so sollen in diesem Jahr 46 Millionen Quadratmeter Strand gereinigt werden. Die Flensburger Brauerei startet 2019 zum dritten Mal ihre Strandreinigungsaktion und arbeitet in diesem Rahmen inzwischen mit 20 lokalen Tourismusorganisationen in ganz Schleswig-Holstein zusammen. „Nach anfänglicher Skepsis“, wie Unternehmenssprecherin Sara Sausmikat-Theilen sagt, doch jetzt seien alle dabei und immer mehr Einheimische und Urlauber würden davon profitieren.

Auch der firmeneigene Beach-Trecker steht den kooperierenden Tourismus-

organisationen wieder zur Verfügung. Pro Stunde ist dieser in der Lage 15.000 Quadratmeter Strand zu reinigen. Jeder Quadratmeter Strand entspricht einer Flens-Flasche mit Aktionsetikett. Aktionsetiketten werden von März bis Mai auf den 0,33-Liter-Flaschen Pilsener, Dunkel, Gold und Edles Helles sowie auf der 0,5-Liter-Flasche Pilsener eingesetzt. Kastenaufleger sind für den 20er 0,33-Liter-Kasten geplant. Hinweise auf die Strandreinigungsaktion sind außerdem auf den Sixpacks Pilsener und Edles Helles zu finden.

„Wir wollen mit dieser Aktion nicht irgendeinem Trend hinterherlaufen

oder einen höheren Absatz generieren. Uns geht es um einen sinnstiftenden Grundgedanken“, erklärt die Unternehmenssprecherin. Denn der Umweltgedanke nehme eine immer zentralere Rolle ein. „Gerade an unseren Stränden ist die Vermeidung von Müll so wichtig, da sie das Pfund sind, mit dem wir touristisch wuchern können“, erklärt sie. In diesem Zusammenhang verweist sie darauf, dass der Flensburger Brauerei der „Umweltpreis der Wirtschaft“ nicht von ungefähr zum dritten Mal verliehen wurde.

Der „Umweltpreis der Wirtschaft“ ging letztes Jahr an die Flensburger

Brauerei und die Wyker Dampfschiffs-Reederei Föhr-Amrum. Die Auszeichnung wird seit 1984 alljährlich verliehen und zählt zu den ältesten und renommiertesten ihrer Art in ganz Deutschland. „Die Flensburger Brauerei hat in neue Anlagen und neue Technologien investiert, durch die die Produktionsprozesse optimiert und die Energieeffizienz maßgeblich verbessert wurden. Das Unternehmen liefert so einen wichtigen Beitrag zur optimalen Ressourcennutzung und zur Ressourcenschonung“, hieß es 2018 in den Begründung für die Preisverleihung.

BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
DEUTSCHEN BRAUEREI
#FLENS

Die Vielfalt des Nordens.



Genuss erleben. Flensburger.



Tadsen baut Markt in Steinburg aus

Nach 33 Jahren weht in Glückstadt ein frischer Wind. Im Oktober 2018 haben die Brüder Olaf und Björn Heinrich das ehemalige Restaurant Kandelaber übernommen, um es nach einer Komplettsanierung mit dem Ehepaar Meike und Swen von

Lienen nach einer zweieinhalbmonatiger Umbauphase im Stil einer Fischlagerhalle zu eröffnen. Die Speisen auf der Speiserolle richten sich an Klein und Groß, sowohl beim Appetit als auch bei den Personen: Es gibt die Kleinigkeit für den Schiffs-

jugen genauso wie das Ausgefalle- ne für die Offiziere.

Was nun noch fehlte zum guten Essen waren die begleitenden Getränke in entsprechender Qualität. Durch den vorhandenen Betrieb zweier Gastronomie- beziehungsweise Schankbetriebe in Glückstadt hatte das Ehepaar von Lienen bereits einen kompetenten und starken Partner an seiner Seite. Somit war es für das Vierergespann der LOGGER-Kombüse klar, Getränke Tadsen wird auch in der neuen Gastronomie die Lieferung der Getränke übernehmen.

Wichtig war dem LOGGER-Team, dass neben den bekannten Marken auch Spezialitäten auf der Getränkekarte zu finden sind. So war es selbstverständlich, dass bei den Limonaden die Deichlimo von Getränke Tadsen nicht fehlen durfte. Und zwar in allen Geschmacksrichtungen von Zitrone, Orange, Holunder, Kola bis hin zur Apfelsftschorle. Ein Highlight ist zudem die Bio-Stachelbeerschorle Stachel Berry.

Die sechsstufige Schanksäule erlaubt auch bei den Bieren eine große Bandbreite an verschiedenen Fassbieren. So gibt es neben dem König Pilsener, Jever Pilsener, hellem Benediktiner Weizen, TH König Zwickel und Guinness auch ein regelmäßig wechselndes Aktionsbier.

Für die gesellige Bierrunde bietet die LOGGER-Kombüse zukünftig den Biermichel an, einen runden Tisch



für Gruppen bis zwölf Personen, an dem selbst gezapft werden kann. Die Weinkarte präsentiert dem Weinliebhaber eine vielfältige Auswahl an Weißweinen, Rosés und Rotweinen, die unter anderem von den Weingütern Manz, Bauer und Tesch kommen.

Für die passende Einleitung zu einem guten Essen sowie als perfekten Abschluss eines solchen stehen dem Gast verschiedene Arten von Apéritifs und Digestifs zur Verfügung. Natürlich geht ein gutes Getränk auch immer ohne ein Essen, deshalb dürfen auch Spirituosen nicht auf der Getränkekarte fehlen. Hier allen voran verschiedene Sorten an Whiskey und Gin.

Ihr Henning Tadsen



WAS FÜR EIN ABEND.
WAS FÜR EIN BIER.



Und jetzt ein König.

