



# TADSENS GASTROKURIER

JAHRGANG III · AUSGABE II · NOVEMBER 2018



Auch für den diesjährigen Praxistag liegen schon über 200 Anmeldungen vor.

## Für Gastgeber mit Leib und Seele

Bereits zum vierten Mal bildet der Husumer Praxistag am Dienstag, 6. November, 8 bis 17.30 Uhr, im NCC NordseeCongressCentrum Am Messeplatz 12-18 den innovativen Rahmen für den intensiven Know How- und Wissenstransfer in der Gastronomie und Hotellerie in Nordfriesland. Denn der morgige Gastgeber mit „Leib und Seele“ sein will, braucht die Bereitschaft zur Weiterentwicklung, persönlich und fachlich. Dies gilt für die Betreiber ebenso wie für die Führungskräfte und Mitarbeiter im Gastgewerbe, die dieses Event mittlerweile vielfach fest in ihren Terminkalendern verankern. Wie groß das Interesse an dem Praxistag ist, zeigen auch die über 200 Anmeldungen, die jetzt schon für das Event 2018 vorliegen.

Gemeinsam wird von den drei Partnern, der Getränke Tadsen GmbH mit Hauptsitz in Oster-Ohrstedt, dem Service-Bund-Unternehmen Bast in Tönning und der Steuer Kälte-Klima-Großküchen GmbH in Husum, wieder ein spannendes Programm geboten. Dabei steht das Motto „Zukunft erfolgreich gestalten“ für eine einzigartige Mischung aus außergewöhnlichen Vorträgen, Praxis-Workshops sowie begeisternden Diskussionen und Präsentationen. Fünf Praxisreferate von ausgewiesenen Branchenkennern zu Foodtrends und Themen wie Mitarbeiter-Führung und Online-Marketing sind allein der Besuch wert. Moderiert wird der Tag von Uwe Christiansen, dem bekannten Barbetreiber aus dem Hamburger

Szeneviertel St. Pauli. Als Podiumsgäste eingeladen wurden in diesem Jahr mehrere Betreiber von erfolgreichen Gastronomieobjekten an der Westküste. In den Pausen können sich die Teilnehmer nicht nur mit den Branchenkollegen austauschen, sondern werden auch verköstigt. Inklusiv der ganztägigen Verköstigung liegt die Teilnahmegebühr – gefördert von den drei Unternehmen, die diesen Tag organisieren – bei 79 Euro plus Mehrwertsteuer. Für jede weitere Person aus dem gleichen Betrieb muss netto nur 49 Euro gezahlt werden. Auch Interesse bekommen? Dann ganz schnell unter [www.husumer-praxistag.gastronomie.de](http://www.husumer-praxistag.gastronomie.de) eines der letzten Tickets bestellen.



Neben den interessanten Vorträgen und Workshops werden die Teilnehmer auch den ganzen Tag über verköstigt.

Liebe Leserinnen,  
liebe Leser,

was für ein Sommer, was für eine Saison! In diesem Jahr wurden wir mit schönem Wetter reichlich beschenkt. Unsere Feriengäste konnten unsere Heimat von ihrer schönsten Seite kennen lernen. Gleichzeitig war es für uns als Getränke-Fachgroßhändler aber auch eine große Herausforderung. Die Industrie hatte mit Leertgutproblemen zu kämpfen, waren verschiedene Marken und Artikel teilweise über Wochen nicht verfügbar. Hoffentlich hat der eine oder andere Hersteller daraus gelernt, rangieren Expansionspläne und Portfolio-Ausbau wieder weit hinter den Bestandskunden. Schließlich sind sie es, die den wichtigsten Teil unseres ganzen Handelns ausmachen!



In diesem Sinne und ganz herzlich,  
Andreas & Henning Tadsen

### Sie haben zwei Freundschaftsanfragen.



Dithmarscher  
... frisch von der Küste!



[dithmarscher.de](http://dithmarscher.de)



## „Gans“ besondere Austernfischer-Aktion

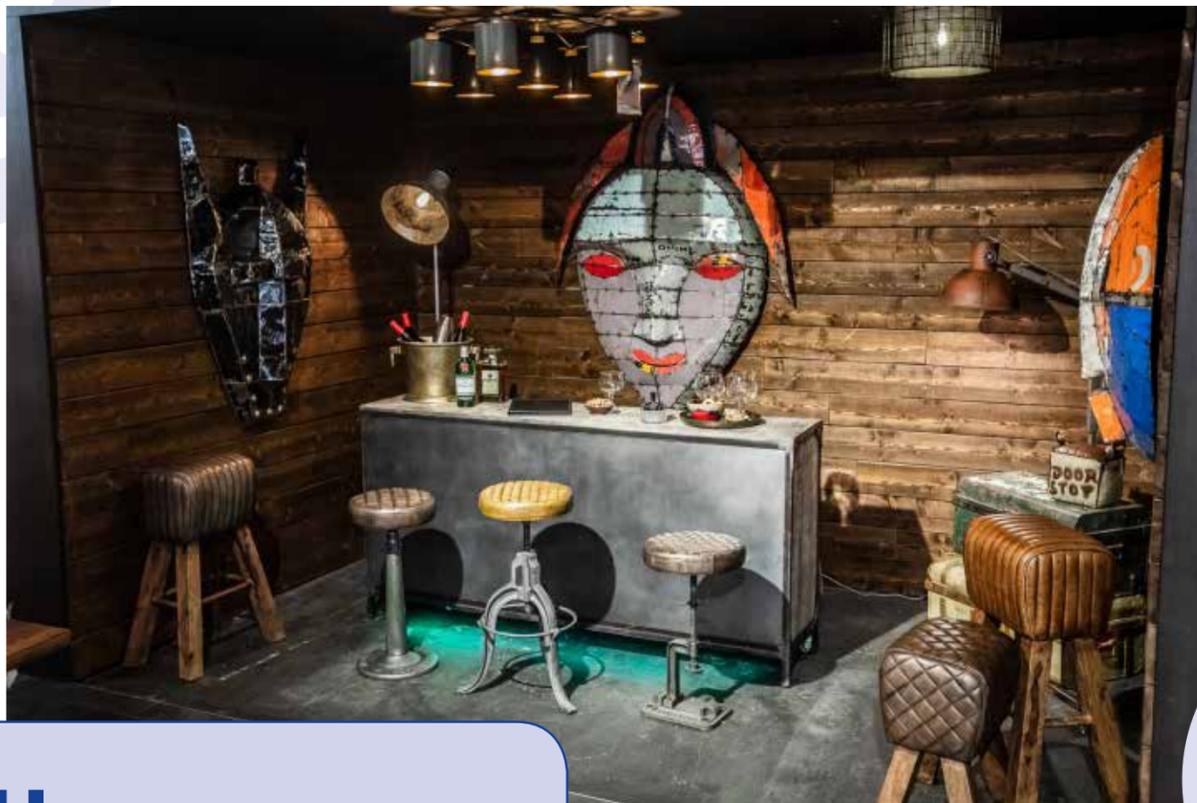
In diesem Jahr können sich die Gastronomiekunden zur Vorweihnachtszeit über eine „Gans“ besondere Aktion freuen. Da hat man sich bei Tadsen in Verbindung mit dem Austernfischer-Rotwein einmal etwas Spezielles einfallen lassen und dazu in der Nachbarschaft der Zentrale in Oster-Ohrstedt auch gleich noch den passenden Hofbesitzer dafür gefunden. Auf

diesem Biohof wurden in diesem Jahr 20 Gänse großgezogen, die nun Ende November geschlachtet und im Rahmen der Austernfischer-Aktion an die Kunden ausgeliefert werden. Beim Kauf von 90 Flaschen des Austernfischer-Rotweins bekommen Gastronomen eine frisch ausgenommene Gans mit einem Gewicht von 3,5 bis 4 Kilogramm als Zugabe. Die

Schlachtermine sind am 22. und 28. November, die Auslieferung erfolgt noch am selben Tag. Sollte die Aktion positiv aufgenommen werden, ist für das nächste Jahr schon eine ähnliche Aktion geplant. Bestellungen nimmt der Telefonverkauf gern unter der Rufnummer 04847/80665-0 jederzeit entgegen. Die Aktion läuft so lange der Vorrat reicht!



## Neue Trends ab sofort auch online



Neue Innovationen im Hause Tadsen: Mit einem Social-Media-Studio geht der Getränkefachgroßhändler neue Schritte und will auf diese Weise seinen Kunden neue Trends und neue Produkte auf einem modernen Weg näherbringen. Hierzu wird aktuell ein Videostudio in den Büroräumen in Oster-Ohrstedt eingerichtet. Industriepartner können dann zukünftig ihre neuen Produkte in einem Video kurz vorstellen. Außerdem sind weitere Themen wie neue Gesetzgebungen und Neuigkeiten aus der Welt der Getränke geplant. Tadsen möchte auch als Social-Media-Partner für seine Kunden aktiv sein. Die einzelnen Videos werden deshalb auf einem YouTube-Kanal veröffentlicht und mit der Facebookseite von Getränke Tadsen verknüpft.

Neueste Innovation im Hause Tadsen: Das Social-Media-Studio



## Husumer Gastronomie-Linie

Aufgrund der langjährigen und intensiven Zusammenarbeit zwischen dem Husumer Mineralbrunnen und der Getränke Tadsen GmbH hat sich der regionale Mineralwasserproduzent dazu entschieden, die Gastronomie-Linie ausschließlich über den Tadsen-Getränkefachgroßhandel vertreiben zu lassen. Die Lieferwege in die Gastronomie sind somit klar zu überblicken, es erfolgt

somit kein Abverkauf über den Lebensmitteleinzelhandel. In den letzten Jahren ist die Marke Husumer deutlich gewachsen und von der Gastronomie immer mehr angenommen worden. Die zwei Flaschengrößen 0,33 Liter und 0,75 Liter sind mit und ohne Kohlensäure erhältlich. Die 0,75-Liter-Flasche gibt es seit diesem Jahr auch in Medium.

### Impressum:



TADSEN

Getränke-Fachgroßhandel  
Sekt- & Weinhandelskontor

#### 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](mailto:bestellung@tadsen.de)

# Herzlich willkommen Upstalsboom Föhr!

Ende September war es endlich soweit, dass das Upstalsboom Wellness Resort Südstrand in Wyk auf Föhr nach mehrjähriger Bauphase seine Türen öffnen und dieses mit einem Grand Opening feiern konnte. Im Vorwege fand eine Soft-Opening-Phase statt, zu der Mitarbeiter mit ihren Angehörigen und Freunde des Hauses eingeladen worden waren. Das neue Föhr-Highlight wird geführt von Hotelleiter Hauke Petersen und seinen Stellvertretern Christian Bärwinkel und Patrick Lüders, der für den Food & Beverage-Bereich verantwortlich ist. Er setzt für die vier Gastronomie-teile des Hotels auf ein abwechslungsreiches Getränkesortiment, in der Strandbar „Sydbar“ ebenso wie im Hauptrestaurant „bi a wik“, der Hotelbar „hygge“ und dem Fine-Dining-Restaurant „biike“. Im Biersegment hat sich Patrick Lüders für die Veltins-Brauerei und „Maisels Weisse“ aus Bayreuth entschieden. Tadsens Deichlimos sind sowohl in der Gastronomie als auch in der Minibar auf den Zimmern vertreten. Vilsa begleitet das Hotelprojekt als Wasserpartner. Über 60 verschiedene Sorten Wein aus dem großen Tadsen-Sortiment befinden sich auf der Weinkarte, hier besonders hervorzuheben ist das Weingut Balthasar Röss, welches sich mit seinen drei „Ressi“-Weinen schon in der Soft-Opening-Phase als Liebling der Gäste etablierte. Das Upstalsboom Wellness Resort Südstrand verfügt über 144 Zimmer und Suiten sowie 23 Residenzen. Außerdem gehört zum Hotel ein 2000 Quadratmeter großer Wellnessbereich mit verschiedenen Angeboten und einem Innen- und Außenpool.



Henning Tadsen mit dem stellvertretenden Hoteldirektor Patrick Lüders, Christian Dopp von der Veltins-Brauerei und Marius Baumeister vom Weingut Balthasar Röss (v. li.)

## Neue Kunden auch in Dithmarschen

Das Restaurant und Café „Am Wasserturm“ in Heide, seit Jahren eine bekannte Adresse in der Gastronomieszene, wird ab sofort von Tadsen mit Getränken versorgt. Maan Charaf el Dine setzt damit auf den persönlichen Service, der durch das Auslieferungslager in Büsum garantiert ist. Mario Detjens als dort verantwortlicher Niederlassungsleiter ist begeistert von der steigenden Kundenzahl und dem persönlichen Kontakt zu allen. „Ohne ein derart motiviertes Team wie in unseren

Niederlassungen in Büsum und auf Föhr dürften wir wohl nicht so einen Zuspruch in der Kundschaft erlangen. Die pünktliche Auslieferung, eine gute Sortimentsauswahl und eben der gute Kundenkontakt sind die Basis für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit“, betont Henning Tadsen, der das Familienunternehmen zusammen mit seinem Bruder führt. Gemeinsam mit dem Team freut er sich über das Vertrauen, welches Maan Charaf el Dine Tadsen entgegengebracht hat. „Am Was-

serturm“ ist ein ganztägig geführtes Restaurant mit 170 Innen- und 60 Außenplätzen. Deutsche- und internationale Gerichte werden von der Küche täglich frisch zubereitet. Besonders beliebt sind die saisonalen Speisen aus der Region: So ist jetzt Kohlzeit! Der Patron des Hauses engagiert sich auch im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA. Als Schriftführer gehört er dem Ortsverband Büsum, Wesselburen und Umgebung an.



19015551605

## GEBRAUT MIT PURER LEIDENSCHAFT



PURE LEIDENSCHAFT. FRISCHES **VELTINS**



## Probhochzeit in der Festscheune

Auf dem Gutshof Bullerbü in Dithmarschen werden jedes Jahr zahlreiche Veranstaltungen ausgerichtet. Gastronom Ingmar Grotsch hat die gemütlich hergerichtete Festscheune zu einer bekannten Eventlocation aufgebaut. Schon jetzt finden sich für das Jahr 2019 kaum freie Termine im Kalender. Für die Hochzeitspaare findet im Februar eines jeden Jahres ein besonderes Event

statt – die sogenannte Probhochzeit. Sämtliche Brautpaare, die im kommenden Jahr einen Termin für ihre Feier auf Bullerbü fest gebucht haben, werden zu diesem Abend eingeladen. Die einzelnen Tische sind verschieden dekoriert, der Haus-DJ stellt sich vor und begleitet den Abend. Für das Menü holt sich Ingmar Grotsch einen Profi zur Unterstützung – das Landgasthaus

„Zum Dückerstiege“. Das Ehepaar Prüß informiert über die verschiedenen Menümöglichkeiten. Nicht zu vergessen ist der VW-Bus T1, der als Eisbar in der Scheune steht. „Die Probhochzeit ermöglicht es den Paaren, sich zusätzlich Anregungen zu holen, ob in Bezug auf die Menüs, Unterhaltung oder auch eine besondere Deko“, so Ingmar Grotsch.



Der Gutshof Bullerbü hat mittlerweile einen guten Namen als Eventlocation.



TRADITIONELLER GENUSS AUS KROMBACH

## Doppelter Weinumsatz im Rancho Grande

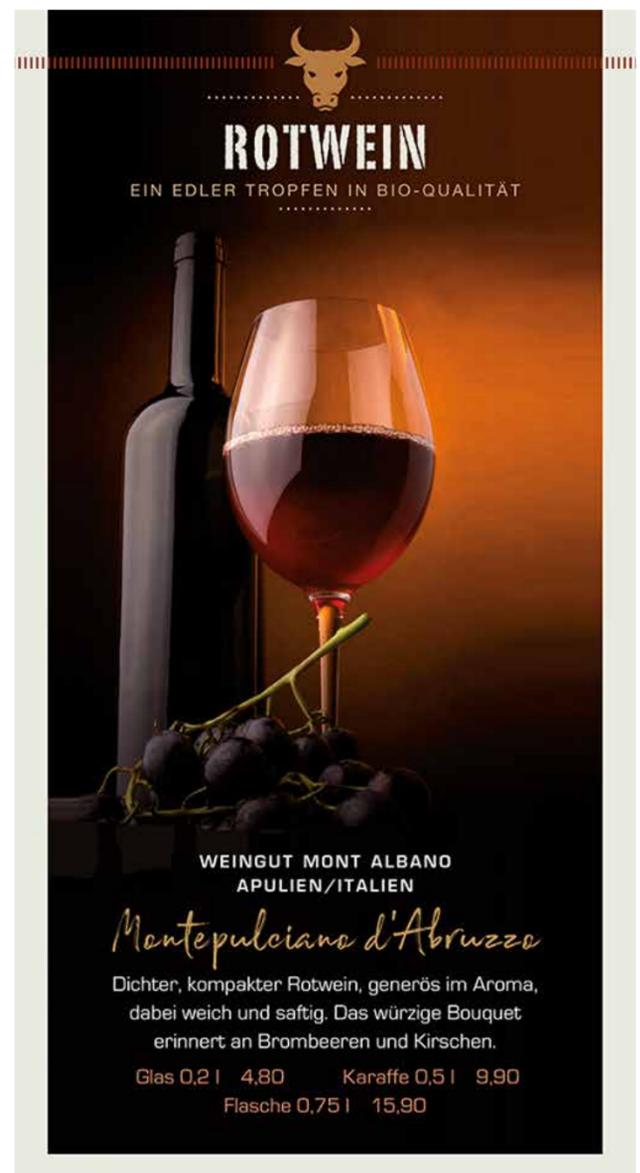


Eröffnung nahm sich Lars Günther die Zeit, um dem Serviceteam die neue Weinkarte zu erläutern. Das

hatte Wirkung: Auf Anhieb konnte der Weinumsatz mehr als verdoppelt werden.

Für das Serviceteam gab es von Lars Günther, Weinexperte im Hause Tadsen, eine kleine Weinkunde.

Das Steakhouse Rancho Grande in Heide wurde in den letzten Wochen komplett neu eingerichtet. Das Restaurant am Heider Marktplatz ist seit Jahren eine bekannte Adresse für leckere Fleischgerichte und wirkt im neuen Design sehr einladend und gemütlich. Seit der Wiedereröffnung hat sich Inhaber Milenko Saulic für die Versorgung mit Getränken aus dem Hause Tadsen entschieden. Im gleichen Zuge wurde auch eine komplett neue Weinkarte erstellt, die von Lars Günther, Weinfachberater bei Tadsen, passend zu den Fleischgerichten ausgearbeitet wurde. Nationale und internationale Weine befinden sich nun im Ausschank. Schwerpunkte sind Nord- und Südamerika, wobei es sich ebenfalls um die Herkunftsländer des Qualitätsfleisches im Rancho Grande handelt. Vor der



Der Hauswein im Rancho Grande

## Exklusiv vom Feinsten



# Starke Spirituosenpartner



Auch im Segment Spirituosen werden die Absätze in der Gastronomie immer bedeutender. Zum Anfang des Jahres konnte Tadsen mit Pernod-Ricard und Campari zwei starke Partner für sich gewinnen. Pernod-Ricard als Lieferant für die Marken Havana Club, Absolut Wodka, Ramazotti, Lillet und viele weitere sowie Campari Deutschland unter anderem mit Aperol, Campari und Averna. Diese zwei Spirituosengruppen gehören zu

den größten in Deutschland. Durch die Stärke konnten viele gemeinsame Aktivitäten umgesetzt werden. Neben der Ausstattung in Form von Markengläsern und Barmaterialien konnten auch finanzielle Unterstützungen zur Getränkekarte realisiert werden. Durch die gute Zusammenarbeit mit diesen Partnern wurde der Umsatz im Bereich Spirituosen bei Tadsen mehr als verdoppelt. Zu den Gründen dafür gehört die Preisbil-

dung. Sämtliche Spirituosen werden im Literbereich ausgeliefert und sind somit preislich attraktiver als im Lebensmitteleinzelhandel.

Zum Preisvorteil kommen die Rückvergütung und die ergänzenden Ausstattungen durch die Spirituosenfirma. Der Außendienst der Firma Tadsen steht bei Interesse jederzeit zur Verfügung und stellt ein individuelles Angebot zusammen.

## Seeberger als Kaffeepartner

Der Kaffee nach dem Essen führt zum zusätzlichen Umsatz, die Tasse Kaffee beim Frühstück während des Hotelbesuchs muss ein Highlight sein und zum kurzen Treffen mit Freunden in der Gastronomie gehört eine leckere Kaffeespezialität. Verschiedenste Formen des Kaffeekonsums sind heutzutage in der Gastronomie und Hotellerie möglich.

Doch eines vereint sie alle – die Qualität des Produktes! Der Gast ist bereit für einen guten Kaffee auch den entsprechenden Preis zu zahlen, fordert dann aber auch eine hochwertige Qualität zu erhalten. Seeberger gehört in diesem Segment zu den führenden Röstereien und liefert eine ausgezeichnete Bohnenqualität. Ein breites Sortiment ermöglicht der

Gastronomie alle Kaffeevarianten anbieten zu können. Im Bereich Tee hat Seeberger die bekannte Marke Samova im Angebot. Tadsen arbeitet schon seit Jahren mit Seeberger zusammen und freut sich über den Ausbau in diesem Bereich. Ebenso stehen verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten für eine neue Kaffeemaschine zur Verfügung.



# Ambee-Hygieneartikel für die Gastronomie



Ambee ist eine exklusive Hygienemarke mit einer umfangreichen Produktpalette, die in der Gastronomie benötigt wird. Ein ansprechendes Design der sanitären Anlagen ist heutzutage genauso wichtig wie das Ambiente des Gastraums. Der Kunde möchte sich auch auf den Toiletten wohlfühlen und diese mit einem guten Gefühl wieder verlassen. Deshalb sind unkomplizierte Seifen- und Handtuchspender von großem Wert. Ambee bietet diesen Service und hat für die Gastronomie ein System mit einfachstem Handling auf den Markt gebracht. In der Gastronomie stellt der Einsatz von Hygieneartikeln einen großen Kostenpunkt dar, weshalb der geregelte Verbrauch durch den Gast und ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis der Produkte enorm wichtig sind. Wie oft kommt es vor, dass bei vielen Spendern mehr Papier zum Trocknen der Hände entnommen wird, als man tatsächlich benötigt? Durch dieses Verhalten wird nicht

nur die Umwelt belastet, sondern auch der Geldbeutel. Nutzen Sie die Chance auf Ersparnis im Waschraum, lassen Sie sich die Produkte von Ambee vorstellen und vergleichen Sie

diesen Kostenpunkt mit ihrem aktuellen System. Weitere Informationen erhalten Sie auch unter [www.ambee-professional.de](http://www.ambee-professional.de)



**HOFBRÄU WINTERZWICKEL**

Frisch vom Fass –  
unfiltriert, malzaromatisch  
und würzig!



## Destillerie Lantenhammer am Schliersee

Immer wieder nehmen sich Andreas und Henning Tadsen Zeit dafür, sich einen Eindruck von den Erzeugern ihrer geführten Produkte zu

verschaffen. Im Sommer wurde die am Schliersee gelegene Destillerie Lantenhammer besucht, die zu den modernsten in ganz Europa gehört

und die Konsumenten mit ihrem vielfältigen Sortiment begeistert. Das Unternehmen wird mittlerweile in der dritten Generation geführt und

ist für seine Qualitäten sehr bekannt. Als Rohstoff werden nur die besten Früchte ausgewählt, dem Produkt für seine Reifung die benötigte Zeit

gegeben. Die Edelbrände erfreuen sich besonders in der Gastronomie großer Beliebtheit. Erst recht, wenn sie im handlichen 4er-Träger am

Tisch des Gastes serviert werden. Das Vertriebsteam von Tadsen stellt jederzeit gern das Sortiment in einem persönlichen Gespräch vor.

Henning (li.) und Andreas Tadsen verschaffen sich einen Eindruck von der Destillerie.

## Jetzt bei Tadsen im Team! Weingut Hensel



Tadsen hat Verstärkung aus der Pfalz bekommen. Aus Bad Dürkheim ist jetzt das Weingut Hensel mit an Bord gekommen. Lars Günther, der Weinexperte bei Tadsen, ist glücklich darüber, mit diesem Winzer jetzt gemeinsam in der Gastronomie und Hotellerie unterwegs sein zu dürfen. Schon seit über 300 Jahren besitzt die Familie Hensel Lagen in und um Bad Dürkheim. Seit 2011 leitet Thomas Hensel das pfälzische Weingut in Eigenregie. Eine selektive Lese und geduldige Arbeit im Keller bilden die Grundlage seiner außergewöhnlichen Weine; Qualität und Nachhaltigkeit stehen immer im Vordergrund. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Weingut befindet sich der Sportflugplatz Bad Dürkheim. Die Verbindung zum Fliegen ist daher auch ein Markenzeichen des Weinguts. Dies zeigt sich unter anderem

in der Namensgebung der Weine. Folgende trockene Weine aus der Serie Aufwind sind am Lager verfügbar: Die Weißweine Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Chardonnay und Grauer Burgunder, der Rotwein Cuvée sowie Cabernet und Merlot Rosé.

In Zusammenarbeit mit dem Weingut Schneider hat Thomas Hensel noch zwei weitere Weine aufgelegt. Die Serie Hensel und Gretel verbindet beide Weingüter und bringt jeweils das Beste in die Flasche. Hierbei handelt es sich um einen Rot- und einen Weißwein beispielsweise als ganz spannendes Thema für den geselligen Abend. Noch besser eignen beide Cuvéés als korrespondierende Weine zu den entsprechenden Speisen. Für nähere Informationen sprechen Sie uns bitte an.



## Glühwein – bloß welcher?

Winterzeit ist Glühweinzeit – mittlerweile ein riesiger Markt mit einer großen Produktpalette! Von günstig bis edel, Rot oder Weiß, mit und ohne Alkohol, aus dem Fass oder der Flasche. Für die Gastronomie und Weihnachtsmärkte oft nicht sehr einfach, sich zu entscheiden. Tadsen hat diesbezüglich ein klares Ziel – Qualität zum guten Preis mit einer ordentlichen Sortimentsauswahl. Mit der Firma Klindworth geht der Getränkefachgroßhändler seit Jahren einen gemeinsamen Weg und stattet die Gastronomie und Märkte mit den hochwertigen Heißgetränken aus. Für die 30-Liter-Fässer des roten Glühweins steht die benötigte Zapftechnik zur Verfügung. In der Flasche ist für die Winterlust auch der rote sowie ein weißer Glühwein verfügbar. In der alkoholfreien Variante gibt es den „Adams Apfel“ und „Glühwürmchen Kidz“. Genießer der Spezialitäten freuen sich auch über den Punsch Amaretto und Punsch Kirsche. Geschmacksproben können über den Telefonverkauf jederzeit angefordert

werden. Sie erreichen die Zentrale in Oster-Ohrstedt montags bis freitags von 7 bis 17.30 Uhr.



# Wieder ein gutes Jahr für die Flensburger Brauerei

Der Biermarkt in Deutschland stagniert: Nicht so bei der Flensburger Brauerei, die ihren Absatz in den letzten zehn Jahren um 50 Prozent steigern konnte und auch im Jahr 2018 eine weitere zweistellige Absatzsteigerung aller Sorten um 14 Prozent verzeichnete. Und dies trotz einiger vorübergehenden Lieferengpässe in diesem Jahrhundertsommer. Darüber hinaus stellte sich ebenfalls die Entwicklung in der Gastronomie als sehr positiv dar. Hier gab es beim Fassbierabsatz ein deutliches Plus von sieben Prozent. Bei allem Wachstum vergisst das Flensburger

Unternehmen die Umwelt nicht. Für das hohe Ökologie-Bewusstsein erhielt man erst jetzt im Kieler Schloss eine hohe Auszeichnung, und zwar den Umweltpreis der Studien- und Fördergesellschaft der Schleswig-Holsteinischen Wirtschaft.

## Flensburger Radler alkoholfrei

Das im März dieses Jahres eingeführte Radler alkoholfrei hat die Absatzerwartungen weit übertroffen und trägt zum guten Jahresergebnis der Flensburger Brauerei bei. So kann jetzt schon

gesagt werden, dass sich auch dieses Produkt fest im Markt etablieren wird. Von Kunden geschätzt wird der fruchtige, nicht so süße Geschmack, der besonders im heißen Sommer 2018 für Erfrischung gesorgt hat. Auch der geringe Zuckeranteil und die dementsprechend wenigen Kalorien treffen den Zeitgeist.

Weder die Flensburger Fassbrause Zitrone noch das alkoholhaltige Radler werden von dem neuen Radler alkoholfrei ersetzt. Alle drei Produkte funktionieren parallel und bedienen ihre ganz eigene Kundengruppe.



## Flensburger BrauArt, die besonderen Erlebnisse

Bierspezialitäten und Craftbiere bilden weiterhin ein Nischensegment. Was Kunden an BLONDE und DARK AMBER besonders schätzen, ist die gute sogenannte „Drinkability“.

Ein besonderes Erlebnis sind Verkostungen mit Biersommelier Matthias Kopp: Fein abgestimmt auf die BrauArt-Biere BLONDE und DARK AMBER servieren Gastronomen in ganz Schleswig-Holstein – und auch im Salon der Flensburger Brauerei – unterschiedlichste Mehr-Gänge-Menüs. Mit seiner unterhaltsamen, wissensreichen Art entführt Matthias Kopp die Gäste in die Geschmacksvielfalt der Biere.

Matthias Kopp: „Was macht eigentlich ein Biersommelier? Es gibt etwa 180 Bierstile auf der Welt – wie viele kennen wir in Deutschland? Bier hat mindestens genauso viele Aromen wie Wein, wenn nicht mehr. Wir Biersommeliers sind also diejenigen, die fundiert über Bier reden, aufklären und beraten. Die Wortwahl ist manchmal ganz lustig – da ist beispielsweise von ‚Retro nasalem Riechen‘ die Rede. Für mich ist auch ein hoher Entertainmentfaktor wichtig, wir sollen und wollen unterhalten. Wir geben dem hochwertigen Genussmittel Bier wieder den Stellenwert, den es verdient.“

Siehe auch <https://www.bier-faktur.de/>



Die Leidenschaft zum Bier: Bei Matthias Kopp springt der Funke über!

## BrauArt-Verkostungen im ganzen Land

Tore Weckwert, Außendienstmitarbeiter der Flensburger Brauerei, ist von diesem BrauArt-Abend immer noch begeistert: „Möllhagen war ein toller Erfolg. Es gab sogar Zwischenapplaus. Herr Neelsen möchte das im Januar unbedingt nochmal machen und hat die Entscheidung, zur Flensburger Brauerei zu wechseln, mehrmals vor den Gästen gelobt. Viele der

Gäste würden wiederkommen, wünschen sich solche Veranstaltungen öfter.“ Auch im „Eiderstedter Krog“, im „Hotel zur Treene“ in Schwabstedt, in „Peter's Pub“ in Dagebüll sowie im Restaurant „Pappardelle“ in Barmstedt begeisterte Biersommelier Matthias Kopp die Gäste anlässlich der BrauArt-Verkostungen.



## BrauArt-Abende in der Brauerei

BrauArt-Abende in der Brauerei finden mehrmals jährlich statt. Das „Food-Pairing“ ist dabei eine ganz neue Erfahrung: Wie sich die Aromen der Speisen und der Biere zueinander verändern, ist in diesem Rahmen einfach überraschend! Im Flensburger Salon serviert Christina Tiebel von den „Gau-menfreunden“ aus Westerholz

bei Langballig zum Beispiel Blättertarteletts mit Ziegenkäse und Preiselbeeren zum BLONDE sowie Waldbeerenmousse mit Schokokeks-Topping zum DARK AMBER. Im Hauptgang findet sich letzteres Bier auch im Gericht wieder: herzhaft-süßlicher Bier-Gulasch. Weitere Termine, Rezepte und Ideen gibt es unter [www.flens.de/brauart](http://www.flens.de/brauart) im Internet.

# Rückblick auf ein ganz besonderes Jahr



Mit der neuen Zentrale in Oster-Ohrstedt wurden die Weichen bei Tadsen auf Zukunft gestellt.

Liebe Partner der Gastronomie und Hotellerie, hinter uns liegt eine absolute Ausnahmesaison. Unternehmerisch gesehen, war das wohl eine der anspruchsvollsten der vergangenen Jahre. So sahen Sie sich vielen neuen Herausforderungen gegenüber, vieles wurde von Ihnen abverlangt, um alles zu bewältigen. Und wieder einmal ist es Ihnen gelungen, sich darauf einzustellen und die Nordseeküste auch in touristischer Hinsicht positiv zu repräsentieren. Schließlich sind es nicht zuletzt unsere Feriengäste, die zum Wirtschaftswachstum in Schleswig-Holstein maßgeblich beitragen. Und nach der stark verregneten Saison 2017 konnten diese ihren Urlaub in unserer Heimat dieses Jahr tatsächlich in vollen Zügen genießen – und zwar mit einem Flair wie sonst nur am Mittelmeer oder in anderen warmen Regionen. Und so sah ich fast nur glückliche Urlaubsfamilien, wo ich auch hinsah, wenn ich unterwegs war.

Das anhaltend gute Sommerwetter und die starke Auslastung der Unterkünfte führten aber auch zu Problemen. So konnten zahlreiche Industriepartner aufgrund von Leertgutengpässen ihre Produkte nicht mehr liefern. Dieses teilweise sogar über Wochen, was natürlich ärgerlich war. Wir werden die kommenden Jahresgespräche dazu nutzen, dieses Thema anzusprechen und nach Verbesserungen zu suchen. Einige Betriebe aus unserer Kundschaft hatten aber noch ganz andere Probleme. Hier ging es um den Mitarbeitermangel, der tatsächlich bis hin zur Einstellung des Geschäftsbetriebs führte. Dass keine Mitarbeiter zu finden sind, liegt unter anderem an dem fehlenden Wohnraum beziehungsweise den zu hohen Mietkosten in unseren Urlaubsregionen. Hier ist natürlich die Politik gefragt, dem mit Maßnahmen entgegenzuwirken. Aber auch ich mache mir natürlich Gedanken darüber und bin

jederzeit dazu bereit, mich mit Ihnen über dieses Thema auszutauschen. Gemeinsam finden wir womöglich Wege, wie wir die dringend benötigten Fachkräfte davon überzeugen können, im Bundesland mit den glücklichsten Menschen Deutschlands zu arbeiten.

Glücklich sind wir darüber, dass unsere Eigenmarken von Ihnen immer stärker angenommen werden. Das beweist, dass wir mit unserer Überzeugung, bei den verschiedenen

Marken auf Regionalität zu setzen, voll ins Schwarze getroffen haben. Auf zahlreichen Weinkarten ist unser Austernfischer zu finden, ob weiß, rot oder auch rosé. Die Deichlimo wächst stetig weiter und ist mittlerweile die stärkste Marke im Limonaden-Bereich unseres Unternehmens. Und auch Stachel Berry hat viele Fans gefunden und ist inzwischen ein besonderes Highlight für die Gäste in der Gastronomie. Nicht zu vergessen unsere Spirituosen-Familie Schimmelreiter, die durch ein beson-

deres Preis- und Qualitätsverhältnis überzeugt. Im nächsten Jahr sind weitere neue Produkteinführungen geplant. Diese stellen wir Ihnen dann auf der nächsten Nord Gastro & Hotel vor. Diese Messe ist der nicht mehr wegzudenkende Branchentreff ganz im Norden des Landes, der im nächsten Jahr am 11. und 12. Februar bereits sein 20-jähriges Bestehen feiert.

In unseren Urlaubsregionen wird auch in den nächsten Jahren mit

weiteren Zuwachsraten gerechnet. Durch den Umzug unseres Zentralstandorts nach Oster-Ohrstedt sind wir darauf eingestellt, Ihnen auch in Zukunft ein guter und leistungsstarker Partner sein zu können. Auch unsere Mitarbeiter sind motiviert und freuen sich darauf, mit einer zufriedenstellenden Dienstleistung an Ihrer Seite sein zu können. Wir freuen uns auf die kommenden Jahre mit Ihnen,

Ihr Henning Tadsen



*Anderes Bier?  
Keine Schanze!*

BIER AUS DEM HERZEN HAMBURGS JETZT  
AUCH IN SCHLESWIG-HOLSTEIN.

**RATSHERRN**  
HOPFEN, MALZ UND HAMBURG

www.ratsherrn.de  facebook.com/ratsherrn

## NordGastro feiert 20-jähriges Bestehen

Die Planungen für die kommende NordGastro & Hotel laufen wieder auf Hochtouren. Und das noch intensiver, denn im nächsten Jahr feiert die bedeutendste Gastro-Messe im Norden der Republik ihr 20-jähriges Bestehen. Schon jetzt sind alle Standflächen vergeben, zahlreiche Industriepartner haben sich mit ganz neuen Messständen angekündigt. Erdinger Weissbräu wird mit seiner gro-

ßen „Urweisse“-Hütte die Messehallen schmücken. Der Hausstand von Getränke Tadsen erfährt aufgrund des großen Besucherandrangs eine deutliche Vergrößerung. Viele Spirituosenpartner werden ihre Spezialitäten zur Verkostung anbieten. Die Gewinner sind erstmals direkt am Tadsen-Stand vertreten, um mit den Kunden ins Gespräch zu kommen. Ebenfalls ist eine große Jubiläumsparty geplant, zu der alle Besucher

der Messe herzlich eingeladen sind. Die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie bestätigt somit den Erfolg der letzten 20 Jahre und wird wieder mit den aktuellen Trends aus der Welt der Getränke und allen anderen Bereichen für die Gastronomie und Hotellerie ein Pflichttermin für die Branche sein. Notieren Sie sich schon jetzt den Termin: Wir treffen uns am 11. & 12. Februar 2019 in Husum!



Die Gewinner werden erstmalig direkt am Stand von Tadsen vertreten sein.