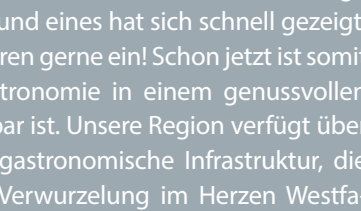
AUSGABE 1|2021

WGS. EXPRESS

EIN WORT VORAB

Die Türen der Gastronomie sind inzwischen einige Wochen geöffnet und eines hat sich schnell gezeigt: Die Menschen kehren gerne ein! Schon jetzt ist somit klar, dass die Gastronomie in einem genussvollen Leben unverzichtbar ist. Unsere Region verfügt über eine grundsolide gastronomische Infrastruktur, die dank ihrer tiefen Verwurzelung im Herzen Westfalens auf eine schnelle Rückkehr zur angestammten Performance hoffen darf. Der WGS hat sich bereits für die zweite Jahreshälfte mit noch mehr Kundenorientierung aufgestellt. Wohl wissend, dass wir gerade dabei sind, eine historische Krise hinter uns zu bringen, über die noch Generationen sprechen werden. Aber gerade das motiviert. Lassen Sie uns gemeinsam die Krise zu einer neuen Chance machen. Und tatsächlich ist vielerorts der Aufbruch so spürbar wie nie zuvor. Unsere Gastronomie besitzt seit jeher Steherqualitäten und diese lassen sich trotz aller Probleme im Alltag jetzt vollends ausspielen. Auf eines dürfen wir uns dabei freuen: Die Menschen haben richtig Lust, wieder zusammen zu sein – miteinander zu speisen, sich gegenseitig zuzuprosten. Wo kann man all das besser erleben als in der Gastronomie und dann im Spätsommer auf wiederkehrenden Festen? Dieses über viele Monate zwangsläufig entbehrte Lebensgefühl wird die erkennbar nach und nach auslaufende Pandemie mittelfristig vergessen machen. Vielleicht noch nicht in Gänze, aber dennoch spürbar und lebensbejahend! Mit gemeinsamer Kraft und Stärke wird es uns gelingen, die Menschen weiter zu motivieren, um sie in unsere Biergärten und Gaststuben zurückzuführen. Die ersten Signale wirken wie ein Lockruf: Die offenen Türen sind zurück – die Gäste werden kommen!
Und nun wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre von WGS-Express – Ihr Bastian Struwe



Neubeginn nach Corona

Mit dem Re-Start der Gastronomie nahm auch das Kerngeschäft des WGS als Getränkefachgroßhandel und Servicedienstleister für die Gastro-Branche wieder Fahrt auf.

RE-START NACH DEM LOCKDOWN: GASTRONOMEN SCHAUEN OPTIMISTISCH NACH VORN

Endlich! Die Gastronomie und Hotellerie hat ihre Türen wieder geöffnet und Gäste nehmen das Angebot dankend an. WGS-Express hat mit einigen WGS-Kunden in der Region gesprochen und um eine aktuelle Einschätzung gebeten.

3 AKTUELLE MEINUNGEN

Der Gasthof Schütte in Schmallenberg-Oberkirchen hat seit dem 10. Juni wieder geöffnet – den Innen- und Außenbereich. Zwar alles noch mit Abstand, aber die Auslastung liegt bei rund 95 %. Inhaber Karl-Anton Schütte ist zufrieden. „Die Stimmung bei den Gästen ist gut und sie akzeptieren es, dass weiterhin Regeln notwendig sind." Es habe anfangs bei den Gästen teilweise Unklarheiten darüber gegeben, in welchen Gruppengrößen und Zusammensetzungen Tische belegt werden können. Diese konnten aber zumeist schnell ausgeräumt werden. „Die Menschen sind einfach sehr dankbar, dass sie wieder was unternehmen können, einfach rausgehen und genießen dürfen", so die Einschätzung des Gastronomen. Durch die Abstandsregeln können von sonst mehr als 350 Plätzen aktuell nur 150 Plätze belegt werden. „Im Restaurant haben unsere Hausgäste dann Vorrang, deswegen sind wir noch etwas eingeschränkt, was Reservierungen oder auch Veranstaltungen angeht. Trotzdem blicken wir jetzt nach vorn und geben Gas!" Aber auch während des Lockdowns war im Gasthof Schütte kein Stillstand angesagt. Zu den Feiertagen wurde mit „Schütte to go" ein Außer-Haus-Verkauf angeboten. Außerdem hat der Gastronom Reparaturen und kleinere Renovierungen vorgenommen. Aus seiner Sicht waren die Perspektiven gegenüber möglichen Öffnungen lange Zeit zu unsicher für größere Modernisierungen. „Wir wollten jederzeit bereit sein, wenn es wieder losgeht. Das wäre nicht möglich, wenn wir größere Handwerksprojekte begonnen hätten."

→ *Fortsetzung auf Seite 2*

GASTRONOMIE IN BEWEGUNG – UNSERE THEMEN

OFFENAUSSCHANK

Ein perfekt gezapftes Bier wissen Gäste zu schätzen – so gelingt der Ausschank.
Seite 2

WEICHEN GESTELLT

Der Westfälische Gastronomie-Service hat das Vertriebsteam neu organisiert.
Seite 6

GASTRONOMIEPORTRÄT

Familie Hesse betreibt seit über 50 Jahren den Lindenhof in Eversberg.
Seite 10

Fortsetzung von Seite 1

Auch Andreas Deimann vom Hotel Störmann und vom Hotel Deimann in Schmallenberg begrüßt seit Anfang Juni wieder Gäste und Touristen: „Die Menschen wollen rausgehen, Bier trinken, Essen gehen. Unsere Terrasse ist gut belegt, aber wir sind noch nicht wieder da, wo wir vor der Pandemie waren." Die ersten Feriengäste seien bereits in die Hotels gekommen. „Man merkt einfach, dass die Leute nach so langer Zeit auch Urlaub machen wollen – viele innerhalb Deutschlands. Allerdings hören wir oftmals, dass sie zuerst ihre Impfung abwarten wollen. Die Testungen sind hilfreich, aber für viele eine zusätzliche Hürde." Zusätzlich seien die Kapazitäten im Restaurant wegen der Abstandsvorschriften begrenzter als sonst, sodass nicht alles ausgeschöpft werden könne. „Hotelgäste haben Vorrang gegenüber Restaurantbesuchern, sodass wir bei Reservierungen von größeren Gruppen eher zurückhaltend sind. Trotzdem schauen wir nach vorn. Wir sind verhalten optimistisch und hoffen, dass sich die Entwicklungen 2020 in diesem Herbst nicht wiederholen." Andreas Deimann appelliert, dass alles dafür getan werden müsse, dass die Gastronomie und Hotellerie nicht wieder schließen muss und wünscht sich auch bessere Vorkehrungen seitens der Politik. „Ich denke, dass der Sommer halbwegs normal werden kann, wir brauchen aber noch Geduld."

Mit Herzblut und Optimismus empfängt auch Horst Hertel-Becker wieder Gäste im Hotel und Restaurant Dammühle in Marburg/Wehrshausen. „Es ist schön, dass alle Mitarbeiter noch da sind. Wir haben die Zeit des Lockdowns zum Renovieren genutzt und unsere Gäste nehmen es freudig wahr, dass sie wieder zu uns kommen dürfen!", fasst Horst Hertel-Becker zusammen. Die finanziellen Hilfen der Bundesregierung seien bis Dezember gut, aber die Zeit bis Mai sei hart gewesen. Dass es in den ersten Wochen zum Neustart der Gastronomie dann noch durchgeregnet hat, war ein zusätzlicher Einschnitt. „Wir freuen uns aber mit unseren Gästen, dass es endlich bergauf geht. Wir schauen positiv und zufrieden nach vorn."

Nie zuvor erlebte die Gastronomie solche Einschnitte wie mit dem Pandemiebeginn im Frühjahr letzten Jahres. Dass der zweite Lockdown ab November 2020 noch viel einschneidender werden sollte, das hatte sich zu dem Zeitpunkt noch niemand vorstellen können. Immerhin sieben Monate lang waren die Türen der Gastronomen geschlossen, was sich auch im Geschäft des Westfälischen Gastronomie-Service (WGS) widergespiegelt hat. „Unsere Kunden mussten in der Pandemie viel einstecken und aushalten. Wir als WGS haben von Beginn an versucht, unseren mehr als 2.000 Kunden hilfreich und beratend zur Seite zu stehen und werden das auch weiterhin tun", so Bastian Struwe, Vertriebsdirektor WGS. Inzwischen haben das Kerngeschäft als Getränkefachgroßhandel, aber auch alle anderen Dienstleistungsbereiche der WGS wieder an Fahrt gewonnen.

SO LÄUFT'S AM HAHN
SORGLOS ZAPFEN UND BEWIRTEN

Ein frisch gezapftes Pils vom Fass gehört in der Gastronomie einfach dazu und wird von den Gästen geschätzt. Nach den langen Monaten des Stillstandes ist die Freude bei den Menschen umso größer, das zeigt eine aktuelle Dimap-Umfrage im Auftrag der Brauerei C. & A. VELTINS. Demnach freut sich jeder Zweite auf ein frisch Gezapftes. Und trotz aller Vorfreude und zugleich Selbstverständlichkeit, gibt es doch ein paar Regeln sowie Tipps und Tricks für den sorglosen und perfekten Offenausschank in der Gastronomie. Als Fachbetrieb für den Getränkefachgroßhandel und Schanktechnik ist der Westfälische Gastronomie-Service hier der richtige Ansprechpartner.

„Die Grundvoraussetzung für den perfekten Offenausschank fängt schon bei der Anlagenkonzeption an. Die Bierdruckanlage sollte am besten vom Fachmann konzipiert und installiert werden", sagt Sebastian Staat, Diplom-Braumeister und bei dem WGS verantwortlich für Schankanlagenplanung und -realisierung. „Dabei sollte auch direkt ein Kühlkonzept erstellt werden." Ein qualitätsvolles Produkt, wie Fassbier muss auch qualitätsvoll und optimal serviert werden. Es sind viele kleine Stellschrauben zu berücksichtigen. Jedes einzelne Bauteil der Anlage spielt eine Rolle: Zapfköpfe und Zapfhahn, die Länge der Leitung von der Kühlung bis zum Hahn, aber auch die richtige Anlagen- und Gläserhygiene, Temperatur und CO_2-Druck sowie der richtige Umgang aller Beteiligten mit der Schankanlage. All das gilt es bei der Neuinstallation einer Anlage ebenso zu berücksichtigen wie beim Umbau. Und auch danach kann es immer mal wieder vorkommen, dass neue Fragen rund um den Offenausschank aufkommen. Sebastian Staat: „Wir helfen hier gern weiter und stehen mit Rat und Tat zur Seite."

Einige Gastronomiekunden haben die Zeit des Lockdowns gar für Umbaumaßnahmen und Erneuerungen von Schankanlagen genutzt. Hier konnte der WGS hilfreiche Unterstützung leisten. Die Gastronomiepartner des WGS wissen um die Bedeutung von frisch gezapftem Bier. So gilt es gerade dann, wenn eine Anlage in die Jahre gekommen ist, entsprechend nachzujustieren. „Sollten verschiedene Bierstile, wie Pils und Weizenbier im Offenausschank angeboten werden, gibt es nochmal weitere Anforderungen zu berücksichtigen", so der Diplom-Braumeister. „Und wenn mit der Anlage alles stimmt, kann es mit dem Zapfen losgehen. Der erfahrene Gastwirt kennt die richtigen Handgriffe aus dem Effeff: Bierglas mit frischem kalten Wasser ausspülen, Glas schräg unter den Zapfhahn halten, Zapfhahn vollständig öffnen und das Bier an der Glaswand entlanggleiten lassen. Etwa bis zur Hälfte füllen, Glas absetzen und kurz ruhen lassen. Anschließend nachzapfen und den Zapfhahn nicht ins Bier eintauchen. Nochmals kurz warten und dann durch schnelles Öffnen und Schließen des Zapfhahns die Schaumkrone auf das Bier setzen." So kommt man in maximal drei Minuten zum perfekt gezapften Bier – das wissen auch die Gäste in der Gastronomie zu schätzen. Natürlich gibt es auch ein paar Aspekte, die man möglichst vermeiden sollte. Dazu gehört zum Beispiel das Vorzapfen von mehreren Gläsern oder gar das Zusammenschütten zweier halbvoller Gläser.

PERFEKTER OFFENAUSSCHANK AUF EINEN BLICK:

- Eine vom Fachmann konzeptionierte und installierte Bierdruckanlage.
- Vermeidung von zu großen Differenzen zwischen Betriebs- und Sättigungsdruck des Bieres, da der Betriebsdruck idealerweise so nahe wie möglich am Sättigungsdruck liegt.
- Erhaltung des von der Brauerei festgelegten CO_2-Gehalts des Bieres bis ins Glas.
- Ein vom Fachmann konzeptioniertes Kühlkonzept (Theke / Kühlhaus).
- Möglichst gleichmäßige Lagertemperatur.
- Ausreichende Durchkühlung des Bieres.
- Verwendung sauberer Ausrüstung wie: Zapfkopf, Bierleitung, Bierhahn und Bierglas.
- Desinfizieren von Zapfkopf und Fitting vor dem Anschlagen.

PERFEKTER AUSSCHANK MIT OPTIMALER GLÄSERPFLEGE

Egal ob in der Gastronomie oder bei Veranstaltungen: Es hat sich nichts geändert, denn zu einem gezapften Bier – und selbstverständlich auch zu jedem anderen Getränk – gehört ein sauberes und optisch einwandfreies Glas. So ist nicht nur der Genuss, sondern auch die Gesundheit gewährleistet. Das richtige Spülen der Gläser macht Gastronomen, Veranstalter und Gäste sorglos, es beugt Viren und andere Erregern vor. Das gilt sowohl für Spülmaschinen als auch für die richtige manuelle Gläserreinigung.

Gerade beim Bier, gibt es aber noch ein paar Tipps, die man beherzigen sollte: Um eine feinporige Schaumkrone

zu erreichen, sollten Biergläser von Hand möglichst mit handwarmen Wasser oder mit einer Gläserspülmaschine und speziellen Gläserspülmitteln gespült werden, die zur Reinigung von Biergläsern geeignet sind. Diese im Fachhandel erhältlichen Spezialreinigungsmittel haben keinerlei negative Auswirkungen auf die Haltbarkeit des Bierschaums. Haushaltspülmittel sind nicht dazu geeignet Biergläser zu reinigen, sie enthalten schaumzerstörende Tenside, die nicht ausreichend ausgespült werden können.

Bei Auftreten einer Schlierenbildung ist die Konzentration des Spülmittels oder die Wasserhärte zu kontrollieren. Nach der Reinigung sollte man Biergläser lediglich mit der Mündung nach unten abtropfen lassen, da beim Abtrocknen mit einem Geschirrtuch oder ähnlichen beispielsweise Textilfasern im Glasinneren haften bleiben können. Die Textilfasern führen zu unerwünschter, vorzeitiger Kohlesäureentbindung und verschlechtern die Haltbarkeit des Bierschaumes. Der größte Vorteil einer Gläserspülmaschine ist die hohe Temperatur. Sie führt in der Regel zum besten Ergebnis, wenn mit Temperaturen von über 65 Grad gereinigt/getrocknet wird und Herstellerangaben berücksichtigt werden.

Sebastian Staat, Schankanlagenplanung und -realisierung

TIPPS VOM FACHMANN

Sebastian Staat, Diplombraumeister, ist beim WGS zuständig für die Bereiche Schankanlagenplanung und -realisierung sowie Tankbieranlagenplanung, -bau und Tankbierbelieferung. Bier vom Fass ist somit sein Fachgebiet. Im Gespräch mit WGS-Express fasst er die wichtigsten Tipps zusammen.

In kurzen Worten: Was braucht es für das perfekt gezapfte Bier?
Die Kunst des perfekten Offenausschanks ist es, während eines zügigen Zapfvorgangs von maximal drei Minuten, möglichst wenig biereigenes CO_2 zu verlieren und dem Bier trotzdem eine feinporige Schaumkrone aufzusetzen.

Manche Gastronomen bieten ihren Gästen verschiedene Biere vom Fass an. Gibt es hier Unterschiede zu beachten?
Ja, es gibt Unterschiede. Nehmen wir zum Beispiel das Pils, ein frisches VELTINS, und ein Weizen, Maisel's Weisse. Das Pils ist ein untergäriger Bierstil, das Weizen ist obergäriges Bier. Diese beiden Bierstile haben unterschiedliche CO_2-Gehalte, sodass sich auch Sättigungs- und Betriebsdrücke unterscheiden. Unter Berücksichtigung dieser Gegenseiten ist es möglich, beide Bierstile nebeneinander auszuschenken. Hinzu kommt, dass die Bierstile natürlich auch in verschiedenen Gläsern serviert werden.

Das klingt sehr technisch. Welchen Tipp können Sie Gastronomen geben?
Die meisten Gastronomen sind mit der Materie vertraut, wissen wie man zapft. Und wenn es trotzdem Fragen gibt, oder Hilfe benötigt wird, steht der WGS gern beratend zur Seite. Ein Anruf genügt!

Arno Blessenohl, Getränkeschankanlagen Service

UMGANG MIT SCHANKANLAGEN

Inzwischen ist die Gastronomie wieder geöffnet. Die Standards in der Lebensmittelhygiene sind sehr hoch – das wissen die WGS-Kunden. Der WGS Getränkeschankanlagen Service ist da der richtige Fachbetrieb, um die Anlage wieder vollständig in Betrieb zunehmen. So bleibt nichts auf der Strecke und der Gastronom kann sich um andere Dinge in seinem Betrieb kümmern. Der WGS Getränkeschankanlagen Service ist also Profi, wenn es um Reinigung, Wartung sowie In- und Außerbetriebnahme von Schankanlagen geht. Jede Anlage ist anders und je nach Art des Getränks, das über die Anlage ausgeschenkt wird, gibt es natürlich auch andere Leitlinien. Daher ist es empfehlenswert einen Fachmann zur Rate zu ziehen, damit nichts in Vergessenheit gerät.

Die regelmäßige Wartung und Reinigung von Schankanlagen ist für den Ausschank verständlicherweise unerlässlich, ansonsten kann es zu Verkeimungen sowie Ablagerungen kommen. Das macht zum einen die spätere Reinigung um einiges aufwendiger und kann im schlimmsten Fall dazu führen, dass Leitungssysteme ausgetauscht werden müssen. Grundsätzlich ist das Thema Schankanlagen ein sensibles und zeitintensives, deswegen ist es empfehlenswert einen Fachbetrieb mit der regelmäßigen Reinigung zu beauftragen.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER & REDAKTION:
WGS Westfälischer Gastronomie Service GmbH & Co. KG
Ulmenweg 3
57392 Schmallenberg
Fon: 02974 9636-0
Fax: 02974 9636-40
Mail: info@w-gs.de

BILDNACHWEIS:
PlanBar Architektur Sundern, AdobeStock, Maximare Hamm, Hagleitner Hygiene, ProOlio, VELTINS, Boris Golz, Feinbrennerei Sasse, WGS, Schützenverein Affeln, Hotel Klaukenhof, Heimathafen Grote, Romantik Berghotel Astenkrone, Adventure Golf Winterberg, Landgasthaus Schlotmann, Feuer- und Rettungswache Beckum, Antoniushütte, Hotel & Restaurant, Zur schönen Aussicht, Das Fischlokal II, Parkhotel Bad Sassendorf, FSV Werdohl e.V., Lindenhof Eversberg, Winzerhof Ebringen, PeterKuehn, Rauch Fruchtsäfte, Pia Mertens, Profil Studio, Deutscher Brauer-Bund, Gasthof Schütte, Hotel Deimann, Hotel und Restaurant Dammühle, Seeberger

LAYOUT:
Melchers Kommunikation GmbH & Co. KG, Dortmund

DRUCK:
becker druck, F. W. Becker GmbH, Arnsberg

AUSGABE: 1/2021

WGS Zusatzsortiment

VOM HYGIENEKONZEPT BIS ZUM SPEISEÖL: DER WGS BIETET SERVICE AUS EINER HAND

Zum Portfolio von Hagleitner gehört unter anderem ein innovatives Dosiersystem für professionelle Spülmaschinen.

Mit einem speziellen Reiniger ist die Fleckenentfernung und hygienische Sauberkeit von Tischwäsche und anderen Textilien in der Gastronomie kein Problem mehr.

Als Partner der Gastronomie bietet der Westfälische Gastronomie-Service als Verleger ein breites Getränkesortiment mit verschiedenen Bieren, Weinen, Spirituosen, aber auch sämtlichen alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Wasser und Säften. Darüber hinaus gibt es im Angebot auch ein Zusatzsortiment, das gerade in den vergangenen Jahren nochmals erweitert wurde. Dazu gehört nicht nur alles rund um Kaffee und Heißgetränke, sondern auch Hygieneartikel für den Küchen- und Thekenbereich sowie Sanitärräume. Ganz neu gelistet wurde ein ausgewähltes Repertoire an Speise- und Frittierölen der Marke ProOlio, die ganz bequem bei dem WGS mitbestellt werden können. Die jeweiligen Ansprechpartner stehen bei Fragen zur Verfügung und beraten gerne individuell.

Eine saubere Lösung

Das Thema Hygiene ist in der Gastronomie schon immer wichtig gewesen, hat in den vergangenen Monaten aber zusätzlich an Bedeutung gewonnen und eine starke Fokussierung bekommen. Noch nie waren das Hygienesegment und dazu passende Konzepte wichtiger als jetzt. Aus diesem Grund arbeitet der WGS mit Qualitäts-Partnern wie „Hagleitner" zusammen, dessen Hauptsitz sich im österreichischen Zell am See befindet. An diesem Ort werden Produkte selbst entwickelt und produziert. In Österreich ist Hagleitner bereits Marktführer und wird auch in Deutschland immer präsenter.

Egal ob Spülmaschinenreiniger, Objektreinigung, Wäsche, Waschraum und Desinfektion – Hagleitner hat für jede Disziplin der Hygiene eine Lösung. Durch die enge Kooperation hilft der WGS seinen Kunden eigene und passgenaue Hygienekonzepte zu entwickeln. Insbesondere im Hinblick auf einen sorglosen Gastronomiebetrieb und Veranstaltungsmöglichkeiten sollten vorgegebene Maßnahmen und Vorschriften frühzeitig eingeplant und umgesetzt werden. Weiterhin kann ein neues Hygienekonzept durch einen einheitlichen und organisierten Ablauf im Betrieb eine Effizienzsteigerung und im weiteren Schritt sogar Einsparungen mit sich bringen: „Hier bieten wir unseren Kunden gern eine kostenfreie Spülkostenanalyse an, um mögliche Kosteneinsparpotentiale zu identifizieren. Darüber hinaus ist auch ein kostenloser Test von Anlagen möglich", sagt Vertriebsdirektor Bastian Struwe.

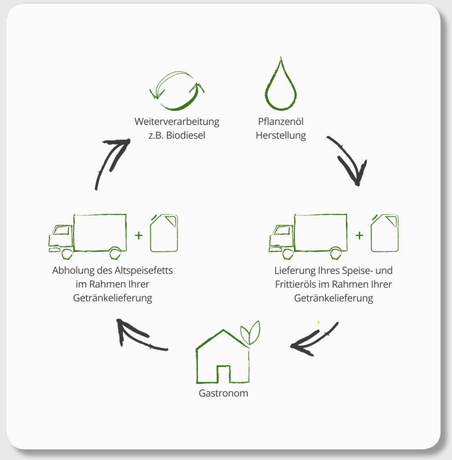
Inzwischen setzen schon einige WGS-Kunden auf das Sortiment von Hagleitner. Sowohl Restaurants als auch Hotels und Freizeitanlagen gehören zu den zufriedenen Nutzern der österreichischen Markenartikel.

Neu im Sortiment

Ganz neu im WGS-Zusatzsortiment sind die Produkte der Firma „ProOlio", die hochwertige und qualitätsvolle Speise- und Frittieröl mit längerer Standzeit entwickelt hat. „Es lohnt sich in der Restaurant-Küche auf ProOlio zu setzen. Auch hier können im Rahmen eines Konzepts Kosten gesenkt werden", so Bastian Struwe. Die Nutzung von ProOlio Produkten verspricht viele Vorteile für den gastronomischen Alltag. Angefangen bei der Qualität des Produktes selbst: Die Öle von ProOlio sind alle rein pflanzlich und weitgehend palmfrei. Zusätzlich verzichtet der Hersteller auf den Zusatzstoff „E900". Durch eine optimierte Wärmeübertragung gelingt es zehn bis 15 Prozent der Frittierzeit einzusparen – und das ganz ohne Qualitätsverluste.

Als Fachgroßhändler bietet der WGS nicht nur die Lieferung von Ölen an, sondern auch die Rücknahme von Altfett, sodass ein perfekter Kreislauf entsteht. Dieser Service ist im Grunde ganz einfach: Das ausgewählte Öl bei der Auftragsannahme des WGS bestellen und der Rest geht ganz von selbst. Im Rahmen einer Test- und Probieraktion können sich die Kunden selbst überzeugen. Bei Fragen dazu stehen die Außendienstmitarbeiter zur Verfügung.

ProOlio
Speise- und Frittieröle



Spirituosen

FEINBRENNEREI SASSE: SOMMERLICHER APERITIF AUS DEM MÜNSTERLAND

Die Feinbrennerei Sasse aus dem Münsterland ist bekannt für hochwertige Korn-Kreationen und bietet darüber hinaus eine erfrischend-fruchtigen Sommeraperitif an: Den Münsterländer Aperitif Amérie – fruchtiger Himbeergeist, der besonders jetzt im Sommer für herrliche Erfrischung in der Außengastronomie sorgt. Und Qualität wird bei der Feinbrennerei Sasse großgeschrieben: „Ökologisches Getreide aus dem Münsterland, frisch gepflückte Himbeeren vom Hof Grothues-Potthoff in Senden und dazu noch handverlesene, fruchtige Walderdbeeren: Beste unbehandelte Zutaten, die wir in der Feinbrennerei Sasse zu einer ganz besonderen Likörspezialität verbinden." Genau darum erfreut sich der Amérie immer größer werdender Beliebtheit. Serviert wird die Likörspezialität am besten im Rotweinglas, mit drei Eiswürfeln, frischer Minze und einem zum Amérie passenden Chardonnay Sekt.

Seit einiger Zeit ist die Feinbrennerei Sasse auch Partner des Westfälischen Gastronomie-Service. Dieser bietet seinen Kunden neben dem fruchtigen Sommeraperitif auch zahlreiche Kornspezialitäten aus dem Haus der Münsterländer Feinbrennerei an. Die Destillerie aus Schöppingen hat den Anspruch, dem klassischen, deutschen Korn wieder den Status einer hochwertigen Spirituose zu verleihen, die auch international Beachtung findet: Mit viel Ruhe und Geduld reifen die Destillate und besonders der Lagerkorn® zu geschmacklich einzigartigen Bränden. „Darüber hinaus legen wir viel Wert auf beste Rohstoffe und brennen von Hand in traditionellen Stills. Wir waren die erste Destillerie, die diesen Weg gegangen ist", beschreibt sich die Feinbrennerei. „Das macht uns stolz und verpflichtet uns, auch weiterhin besondere Produkte zu erschaffen."

SASSE
feinbrennerei

Kaffeespezialitäten

RÖSTEREI MIT LANGER TRADITION

PERFEKTER KAFFEEGENUSS FÜR JEDEN ANLASS

Kaffee ist nicht gleich Kaffee – sowohl der Rohstoff als auch die Röstung sind wichtige Faktoren. Darum bietet der WGS seinen Kunden die Kaffeespezialitäten aus dem Hause Seeberger an. So können die Kunden in der Gastronomie mit echtem Spitzenkaffee verwöhnt werden: Egal, ob als Espresso, Cappuccino oder klassischer Filterkaffee – mit einer hochwertigen Röstung als Grundlage ist man als Gastronom immer gut beraten.

Der WGS-Partner Seeberger hat eine lange Tradition und damit viel Erfahrung, wie eine harmonisch abgerundete Röstung sein muss. „Der perfekte Röstgrad entscheidet über die optimale Balance und die volle Entfaltung der Aromen", heißt es bei Seeberger. „Die langjährige Erfahrung, ausgeprägte Sensorik und große Leidenschaft unserer Röstmeister gewährleisten unsere beständige Seeberger Qualität. Denn durch Handwerk, Wissen, Können und Begeisterung entsteht aus besten Rohwaren unsere einzigartige Sortenvielfalt für echte Genussmomente."

Die Vertriebsmitarbeiter sind nicht nur die richtigen Ansprechpartner für das Kaffeesortiment des WGS, sondern darüber hinaus auch als Barista geschult. „So können wir auch im Kaffeebereich ganz individuell beraten, welches Produkt am besten zum jeweiligen Gastronomiekonzept passt", sagt Vertriebsdirektor Bastian Struwe. Ganz gleich, ob Café, Restaurant, oder Bar – in nahezu jedem Lokal gehört eine Auswahl an Heißgetränken heute einfach dazu. Wie groß das Angebot auf der Karte sein sollte, kann ganz individuell entschieden werden.

WGS Vertrieb

WEICHEN GESTELLT

SPEZIALISIERTES VERTRIEBSTEAM SCHAFFT MEHR KUNDENKOMPETENTE BETREUUNG

Der Westfälische Gastronomie-Service ist gewachsen – mit dem Markt und seinen Anforderungen. Aus diesem Grund wurde in den letzten Monaten das Vertriebsteam des WGS organisatorisch neu aufgestellt. „Die Neuorganisation unseres Vertriebs ist wegen des gewachsenen Kundenstamms und der steigenden Anforderungen notwendig geworden. Es freut uns, dass wir damit nun noch besser auf unsere Kunden eingehen können", sagt Vertriebsdirektor Bastian Struwe.

Das neue, achtköpfige Team wurde speziell an die Anforderungen der Kunden adaptiert, sodass die Vertriebsmitarbeiter nicht mehr rein regional, sondern sogar teilweise branchenabhängig, beispielsweise für Gastronomen, Vereine, Verleger tätig sind. Somit hat jeder Kunde einen individuellen Ansprechpartner, der einerseits die Anforderungen des jeweiligen Geschäftsbereichs kennt und andererseits mit den Bedürfnissen und Spezifikationen seiner Kunden vertraut ist. Bastian Struwe: „Es hat sich herauskristallisiert, dass wir so nochmal viel näher am Kunden selbst dran sind. Während wir Restaurantbetreiber über unsere hochwertigen Speise- & Frittieröle informieren oder zu neuen Gebindeformen beraten, entwickeln wir sowohl in der Hotellerie als auch im Vereinswesen gemeinsam Hygienekonzepte mit passenden Produkten aus unserem Sortiment."

> **„Es freut uns, dass wir mit der vertrieblichen Neuorganisation noch besser auf unsere Kunden eingehen können."**
> Bastian Struwe, WGS-Vertriebsdirektor

Seien es eine individuelle Beratung zur passenden Getränkeauswahl oder Fragen zu marktführenden Trends. Die Vertriebler stehen vom ersten Kontakt an Rede und Antwort und können damit den Kunden kompetentes gastronomisches Know-how mit auf den Weg geben.

Grundsätzlich steht der WGS-Vertrieb all seinen Kunden partnerschaftlich und beratend zur Seite. Bei jeglichen Fragen zur Getränkeauswahl, rund um das Thema Kaffee, aber auch Speiseöle und Hygienesortimente können die jeweiligen Ansprechpartner weiterhelfen. Wenn zu einem speziellen Getränkesortiment eine gesonderte Beratung gewünscht ist, steht hier zum Beispiel für das Thema Wein, Sekt und Spirituosen ein Weinfachberater zur Verfügung. Als kompetenter Dienstleister erarbeitet der WGS gemeinsam mit den Gastronomen innovative Ideen und kreative Lösungen für dessen Geschäftserfolg. Basis für die Erstellung von maßgeschneiderten Weinkonzepten sind hier stets die Wünsche und Anforderungen der Gäste. Ziel ist es, mit den Gastronomen ein auf ihr Haus abgestimmtes, überzeugendes und trendaktuelles Weinangebot zusammenzustellen. Ein Weinangebot, das den Gästen einen Mehrwert durch Erlebnis und Emotion bietet.

„Der WGS und besonders die Gastronomiekunden wissen um die immer anspruchsvoller werdenden Gäste. Dies erfordert eine ständige Anpassung des Getränkefachgroßhandels und seiner Dienstleistungen, um gemeinsam mit dem Kunden das richtige Konzept, die richtigen Getränke und den richtigen Service anbieten zu können. Der Westfälische Gastronomie-Service sieht dies als eines seiner Kernkompetenzen", so Bastian Struwe.

Die Außendienstmitarbeiter entwickeln mithilfe einer Standort-, einer Zielgruppen- sowie einer wirtschaftlichen Analyse ein individuelles Konzept für jede Gastronomie.

Die Beratungsleistung findet von der ersten Idee bis hin zur Umsetzung fachlich und kompetent statt. Gemeinsam mit dem Kunden werden die Anforderungen an das Konzept erörtert und gemeinsam mit erfahrenen Kooperationspartnern ein Impulspapier entwickelt.

STANDORT BAD FREDEBURG (v.l.)
- Dirk Meinecke | *Gebietsverkaufsleiter*
- Michael Schöllmann | *Verkaufsleiter*
- Felix von Heydebrand | *Verkaufsberater*

STANDORT USSELN (v.l.)
- Horst Wenzel | *Verkaufsleiter*
- Dan Köhler | *Gebietsverkaufsleiter / Weinfachberater*

STANDORT BAD SASSENDORF (v.l.)
- Jürgen Fritz | *Verkaufsberater*
- Bastian Struwe | *Vertriebsdirektor WGS (alle Standorte)*
- Stefan Vogel | *Gebietsverkaufsleiter*

FACHLICHES KNOWHOW ZU WEIN UND SEKT

Gerade das Thema Wein und Sekt ist hinsichtlich der Auswahl und Abstimmung auf die Speisekarte ein sehr komplexes Thema, sodass diese Sparte nochmal gesondert betreut wird. Andreas Schmahl ist hier als Verkaufsleiter der richtige Ansprechpartner. Als Weinfachwirt hat er das fachliche Knowhow rund um das Thema Wein, Sekt und ausgesuchte Spirituosen. Fachkompetenz und Freude an den Produkten sind Basis seines Erfolgsrezeptes, wenn er die Weine aus dem WGS-Winzerangebot vorstellt. Zum kostenfreien Service zählt die individuelle Empfehlung analog zur Speisekarte und saisonalen Gerichten.

Andreas Schmahl, Verkausleiter Wein/Sekt

WGS Sonderaktion

WGS macht's möglich:

MIT DEM SCHÜTZENPROST OPTIMISMUS SCHENKEN

Die Konfektionierung des VELTINS-Schützenprost 2021 hat in diesem Jahr der WGS übernommen: Kartonagen mussten gefaltet und mit Inhalt gefüllt werden. Anschließend ging es ans sichere Verpacken für den Transport.

Hilfe, wo Hilfe gebraucht wird – die WGS sorgt dafür! Damit die Traditionsvereine im heimischen Schützenwesen und ihre aktiven Mitglieder nicht auf eine Festerinnerung verzichten müssen, wurde in diesem Sommer das VELTINS-Schützenprost verteilt. Die Begeisterung in den Schützenvereinen und -bruderschaften war natürlich groß!

Die Auswirkungen der Pandemie haben auch für den Westfälischen Gastronomie-Service Herausforderungen mit sich gebracht. Jedoch wurden die gegebenen Herausforderungen als Chancen für andere, lokale Projekte genutzt, um auch in der Krise Optimismus und Freude zu verbreiten und an der Seite der Kunden zu stehen. Großveranstaltungen wie zu Vor-Pandemiezeiten sind bislang auch für das Jahr 2021 noch nicht in Sicht.

Alles drin – der VELTINS-Schützenprost ist gepackt!

Dazu zählen gerade in der hiesigen Region die traditionellen Schützenfeste. Gerade die Schützenvereine und -bruderschaften im Sauerland und Kreis Soest zählen zum Kundenstamm des WGS – der erneute Ausfall der Saison zwingt die Vereine, weiter auszuharren und das Schützenwesen trotzdem in den Orten zu repräsentieren.

Die Brauerei C. & A. VELTINS hat dazu das Schützenprost ins Leben gerufen, das in diesem Jahr – nochmals attraktiver gestaltet – einen positiven und sympathischen Gruß an die Schützen sendet. Im Rahmen dieser Aktion engagiert sich auch der WGS und hat als Dienstleister die Konfektionierung sowie die logistische Organisation übernommen. „Das Schützenprost signalisiert Positivität und schenkt auch in diesem Jahr Hoffnung. Es ist sozusagen eine Hommage an das Schützenwesen und an das ehrenamtliche Engagement. „Für uns war es daher selbstverständlich, bei der Umsetzung der Aktion behilflich zu sein", sagt Bastian Struwe, Vertriebsdirektor WGS.

> **„Optimismus trägt Menschen durch schwere Situationen. Aus diesem Grund hat der WGS die durch die Pandemie entstandenen, zeitlichen Kapazitäten als Chance für lokale Projekte genutzt."**
> Bastian Struwe, Vertriebsdirektor Westfälischer Gastronomie-Service

Die Verpackung der einzelnen Komponenten und den Versand des Schützenprosts haben die Mitarbeiter des WGS übernommen. Von den Lageristen bis zu den Auslieferungsfahrern wird mit vollem Einsatz, in Hochtouren daran gearbeitet, den Schützen pünktlich zur Schützenfestsaison ein Zeichen der Dankbarkeit zukommen zu lassen. Dieses Zeichen erreicht im Hochsauerlandkreis und darüber hinaus rund 170 Bruderschaften und Vereine.

Das Schützenprost 2021 besteht aus einem VELTINS-Exklusivpokal mit Schützen-Sonderdruck, einer Flasche VELTINS Pilsener und einem exklusiven Schützenprost-Pin. Dabei liegt die Verteilung innerhalb der Orte natürlich in der Obhut der engagierten Vereine, um den jeweils notwendigen Distanzregeln Rechnung zu tragen.

Eine weitere Aktion, die der WGS in den vergangenen Monaten unterstützt hat, ist die Pülleken-Aktion der Brauerei C. & A. VELTINS. Hierbei versandte der WGS Pülleken-Samplings an Gastronomen mit Außer-Haus-Verkauf. Auch hier hat der WGS die Initiative ergriffen, um die Logistik passgenau auszurichten. Die positiven Reaktionen und Resonanzen seitens der Vereine und Kunden, stärken die Aussagekraft der Aktionen „Es erfreut unser Team, dass wir die Zeiten des Lockdowns mit derartigen Aktionen kompensieren konnten und unseren Partnern ein Zeichen der Unterstützung und Wertschätzung geben konnten", so Bastian Struwe.

In Zusammenarbeit mit der Brauerei C. & A. VELTINS, drückt der WGS aus, dass insbesondere in schwierigen Zeiten die Partnerschaft bestärkt wird. Erwartungsvoll und voller Vorfreude blickt das gesamte Team des WGS auf das Jahr 2022, in dem hoffentlich der Geselligkeit auf Festen und in der Gastronomie nichts mehr im Wege steht.

Neue Gastronomiepartner

HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 2012 wird alle zwei Jahre das **Dorffest der Feuerwehr Beckum** von frischem VELTINS begleitet, das nun vom WGS geliefert wird.

Münsterweg 11 | 59269 Beckum
www.feuerwehr-beckum.chayns.net

Das **Landgasthaus Schlotmann** bietet Platz für allerlei Festlichkeiten mit bis zu 170 Personen. Neben einem Festsaal und dem Restaurant ist der Biergarten ein Wohlfühlort im Freien.

Schulstraße 24 | 59514 Welver
www.haus-schlotmann.de

Entspannen im Wellness- oder Saunabereich oder Action mit zwei Erlebnisrutschen und einem Wellen- und Erlebnisbecken? Das **Maximare** in Hamm kann beides!

Jürgen-Graef-Allee 2 | 59065 Hamm
www.maximare.com

Das **Parkhotel** in Bad Sassendorf bietet drei verschiedene Restaurants mit ausgewählten Speisen und Getränken.

Kaiserstraße 19 | 59505 Bad Sassendorf
www.parkhotel-bad-sassendorf.de

Familie Nadarevic bringt mit ihrem Restaurant **Zur schönen Aussicht** Berghüttenromantik nach Fröndenberg und bietet ausgewählte Spezialitäten aus Deutschland, Österreich, Italien, vom Balkan und der Schweiz an.

Auf dem Krittenschlag 28 |58730 Fröndenberg
www.hohenheide.de

Zusätzlich zu ihren **Fischlokalen** in Bönen und Werl betreiben Christiane und Volker Damm vor ihren Lokalen jeweils einen Backfisch-Imbiss. Dieser ermöglicht Fischgenuss to go.

Westönner Bundesstr. 36 | 59457 Werl
www.dasfischlokal1.godaddysites.com

In Balve-Eisborn, mitten in der Natur, begrüßt Familie Spiekermann-Aengenheyster und ihr Team ihre Gäste im **4-Sterne-Superior-Hotel und Restaurant Antoniushütte**.

Eisborner Dorfstr. 10 | 58802 Balve-Eisborn
www.hotel-antoniushuette.de

Die **Adventure Golf Anlage** im alten Sportplatz Grönebach/Hildfeld in Winterberg beinhaltet 18 Bahnen auf insgesamt 15.000 Quadratmetern Fläche. Hier gibt es viel Spaß für Jung und Alt.

Am Sportplatz 4 | 59955 Winterberg
www.adventuregolf-winterberg.de

Der Fußballlandesligist FSV Werdohl versorgt das **Stadion Riesei** mit Getränken des WGS.

Carl-Diem-Straße 25 | 58791 Werdohl
www.fsv-werdohl.de

Melanie und Jörg Templin begrüßen ihre Gäste im **Romantik Berghotel Astenkrone** in Winterberg mit der Philosophie: regional, saisonal, nachhaltig, bio.

Astenstraße 24 | 59955 Winterberg
www.astenkrone.de

Eingebettet in die Sauerländer Wälder bietet Familie Remmel ihren Gästen im **Hotel Klaukenhof** ein ausgezeichnetes Angebotsspektrum an, das Lust aufs Land macht.

Hammecketal 4 | 57368 Lennestadt-Burbecke
www.klaukenhof.de

Das vielfältige Angebot des **Heimathafens** kann an sonnigen Tagen ebenfalls auf einer großen Terrasse serviert werden. Vom Frühstück bis hin zum Feierabendcocktail verspricht das Lokal Genuss und einen wundervollen Blick auf den Sorpesee.

Seestraße 5 | 59846 Sundern
www.heimathafen-grote.de

WESTFÄLISCHER GASTRONOMIE SERVICE
Ulmenweg 3 • 57392 Schmallenberg

WESTFÄLISCHER GASTRONOMIE SERVICE
Lohrbusch 2 • 59505 Bad Sassendorf

STANDORT WILLINGEN-USSELN • H.O. JÄGER
Zum Ohl 2 • 34508 Willingen-Usseln

WGS Gastronomieporträt

FAMILIE HESSE FEIERT 50 JAHRE LINDENHOF IN EVERSBERG

WIE GASTRONOMIE MIT KONTINUITÄT UND SINN FÜR QUALITÄT PUNKTEN KANN

Schon über 50 Jahre betreibt Familie Hesse den Lindenhof Eversberg, dessen Name von den beiden Linden, die vor der Tür stehen, abgeleitet wurde. In den vergangenen Jahren hat die Familie das Gebäude nach und nach von außen und innen modernisiert.

Inmitten der Idylle des kleinen Bergdorfs Meschede-Eversberg liegt der Lindenhof. Seit über 50 Jahren betreibt die Familie Hesse in inzwischen zweiter Generation den Gastronomiebetrieb. Wo bis 1969 noch Landwirtschaft betrieben wurde, eröffnete Marilies Hesse im Jahr 1970 mit ihrer Familie den Lindenhof. Es gab einige wenige Fremdenzimmer und eine kleine Gaststätte mit gutbürgerlicher Küche.

Heute blickt die Familie Hesse auf mehr als 50 Jahre erfolgreiche Gastronomie mit stetiger Weiterentwicklung zurück. Dieses Jubiläum sollte 2020 groß gefeiert werden, wurde aber aufgrund der Corona-Situation vorerst verschoben. „Aufgeschoben ist nicht aufgehoben", sagt Familie Hesse. Statt zu feiern, hat die Familie in den vergangenen Monaten die Terrasse umgebaut und vergrößert. „Durch die neue Gestaltung und neues Mobiliar können wir nun flexibler reagieren und uns den Gästen anpassen." Außerdem gab es jede Woche eine wechselnde Außer-Haus-Karte. „Unsere Kunden haben super mitgemacht und uns gut unterstützt. Trotzdem ist die Freude auf den normalen Gastronomiebetrieb natürlich riesig."

Einladend: Das Kaminzimmer bietet eine moderne und gemütliche Atmosphäre.

Doch auch in dem halben Jahrhundert zuvor hat sich natürlich einiges verändert. Unter anderem sind Sohn André und dessen Frau Constanze in den Familienbetrieb eingestiegen, sodass demnächst ein Generationenwechsel ansteht. „Wir sind stolz auf das, was wir geschafft haben. Auch wenn es lange dauert, bis man sich einen guten Ruf aufgebaut hat", sagt André Hesse. 1993 war er in die Ausbildung zum Koch gegangen und hat danach in mehreren Restaurants gearbeitet, bis er schließlich im Familienbetrieb die Küchenführung übernahm.

> **„Wir sind stolz auf das, was wir geschafft haben". Auch wenn es lange dauert, bis man einen guten Ruf aufgebaut hat."**
> André Hesse, Inhaber des Lindenhofs

In den vergangenen Jahren wurde der Lindenhof sukzessive und mit viel Eigenleistung der gesamten Familie modernisiert. 2001 wurde das Restaurant gebaut, nur wenige Jahre später sind alle elf Zimmer renoviert und mit einem eigenen Bad ausgestattet worden. „Seit etwa sechs Jahren haben wir drei Sterne im Hotelbereich", sagt Conny Hesse, die für die Hotellerie und den Service zuständig ist. 2013 ist die gesamte Küche umgebaut und erneuert worden. Nur wenige Jahre später, 2016, wurde die Gaststätte mit dem Thekenbereich modernisiert. Mit der Umgestaltung des Gastraumes hat die Familie Hesse auch die bis dahin angestammte Biermarke gewechselt und führt seitdem frisches VELTINS und Grevensteiner am Hahn. Mit diesem Wechsel begann auch die Zusammenarbeit mit dem Westfälischen Gastronomie-Service. Doch mit all den weichenstellenden Erneuerungen sollte noch nicht Schluss sein. Erst 2019 wurde das Kaminzimmer renoviert. Hier frühstücken morgens die Hotelgäste, darüber hinaus sind hier kleinere Versammlungen möglich. 2020 arbeitete die Familie an einem Wellnessbereich, der direkt von den Zimmern aus erreichbar ist.

Rund 100 Plätze bietet der Lindenhof, der einen besonderen Fokus auf das à la Carte Geschäft legt. „Etwa sechs Mal im Jahr erneuern wir die Karte vollständig. Hinzukommen aber auch immer saisonale Karten oder Tagesempfehlungen", beschreibt André Hesse seine Küche. „Außerdem bieten wir auch immer Wildgerichte an. Wir haben ein eigenes Wildgatter mit Sika-Wild. Reh und Wildschwein beziehen wir bei einem befreundeten Jäger." Die Qualität von Lebensmitteln und Service stehen im Lindenhof im Vordergrund, ebenso wie die familiäre Atmosphäre und viele persönliche Details – zum Beispiel schreibe Conny Hesse die Speisekarte immer mit der Hand. Neben dem Getränkesortiment bezieht der Lindenhof auch das Hygienesortiment von dem WGS. Zusätzlich wurde vor einiger Zeit gemeinsam mit Andreas Schmahl, Vertriebsleiter Wein/Sekt bei dem WGS, eine Weinkarte erarbeitet. „Die Zusammenarbeit mit dem WGS ist sehr vertrauensvoll und die Dienstleistungen laufen zuverlässig", sind André und Conny Hesse überzeugt.

Neben den zwei Generationen Marilies und Willi Hesse sowie André und Conny Hesse steht manchmal sogar schon die dritte Generation, die beiden Kinder Charlotte und Justus, in den Startlöchern. „Aktuell möchte Justus auch noch Koch werden", freuen sich die Eltern. Doch bis dahin dauert es noch etwas.

Ein echter Familienbetrieb: Mit André und Conny, Marilies und Willi Hesse (v. l.) und den Kindern Justus und Charlotte stehen drei Generationen hinter dem Gastronomiebetrieb in Eversberg.

LINDENHOF

Hotel Lindenhof Eversberg
Familie Hesse
Mittelstrasse 15
59872 Meschede-Eversberg
Telefon: 0291 51170
E-Mail: info@lindenhof-eversberg.de
Internet: www.lindenhof-eversberg.de

Weingutporträt

Die 716er Weinreihe des Winzerhofs Ebringen ist von den Anfängen des örtlichen Weinbaus inspiriert.

WINZERHOF EBRINGEN

HOCHWERTIGE TROPFEN MIT REGIONALTYPISCHEM CHARAKTER

Die Weinbaugemeinde Ebringen liegt fünf Kilometer südlich von Freiburg im Breisgau im nördlichen Markgräflerland / Baden. Die Weinberge befinden sich an den Ausläufern eines Schwarzwaldvorberges und bieten – dank eines Taleinschnittes nach Osten – neben den klassischen Westlagen auch Spitzenlagen mit Orientierung nach Süden. Weinbau wurde hier schon 716 n. Chr. urkundlich erwähnt. Seit Generationen leben die Menschen mit dem Wein und für den Wein und erzeugen jedes Jahr viele Spezialitäten, trockene Premiumweine sowie süße Spätlesen.

Der Winzerhof Ebringen, gegründet 1951, wird in dritter Generation vom derzeitigen Kellermeister Klaus Ruh – selbst Winzer – geführt. Mit viel Liebe und Sorgfalt setzen sich die Winzerfamilien für die naturnahe Pflege ihrer Weinberge ein. Dabei verlassen sie sich nicht allein auf das überlieferte Wissen ihrer Väter, sondern sind offen für neue Wege, die der Sicherung optimaler Qualität dienen. Das lückenlose Qualitätsmanagement unter der Leitung von Klaus Ruh, das bei der Kultivierung der Trauben im Weinberg beginnt und dank der Erfahrung des Kellermeisters im Weinausbau fortgesetzt wird, hat in Ebringen Tradition – die beste Grundlage für hochwertige Tropfen mit regionaltypischem Charakter.

Dank der optimalen Ausrichtung der Ebringer Weinberge nach Süden können wir Jahr für Jahr Trauben von sehr hoher Qualität ernten, die als Grundlage für unsere hochwertigen Weine dienen. Die Arbeit im Weinberg beginnt mit der Festlegung der Höchstmengen für Trauben, die in jedem Jahr erzeugt werden sollen. Aufgrund seiner Erfahrung weiß jeder Winzer, wie er die Reben schneiden muss, um die Traubenqualität zu sichern und den Arbeitsaufwand für Ertragsregulierungsmaßnahmen zu minimieren. Beim Pflanzenschutz wird der Winzer von den Verantwortlichen des Winzerhofs das ganze Jahr über unterstützt. Permanente Ausdünnung ist Pflicht und Traubenteilen gängige Praxis.

716ER WEINE

Der Weinbau in Ebringen hat eine überaus reiche und lange Tradition. Die erste urkundliche Erwähnung findet sich schon im Jahr 716, als ein Ebringer Weinberg an das Kloster St. Gallen übertragen wurde. Der durch das milde Klima, die Lage sowie den Boden hochwertige Wein war der berühmten Abtei sicher sehr willkommen. Ebringen kann somit auf 1300 Jahre Weinbau blicken. „Wir sind nicht nur stolz, eine der ältesten Winzergemeinden im deutschen Südwesten zu sein. Von hier gingen auch entscheidende Impulse für die spätere Entwicklung der Weinbauregion Markgräflerland und Breisgau aus. Als Hommage an unsere Ursprünge haben wir unsere jüngste Weinlinie ausgebaut: Frisch, lebendig, charaktervoll mit klarem Bekenntnis zur Herkunft – unsere 716.", so Kellermeister Klaus Ruh.

Inspiriert von den Anfängen präsentiert sich die 716er Weine reduziert auf das Wesentliche mit zeitgemäß frischer Note. Die handverlesenen Trauben dafür stammen aus ausgewählten Reblagen, die naturnah bewirtschaftet und schonend mit limitierten Erträgen geerntet werden. Die junge Weinlinie, zu der die typischen heimischen Sorten Gutedel, Grau-, Weißburgunder, Chardonnay und auch Rosé sowie Spätburgunder zählen, vereint in sich die Qualitäten eines hochwertigen Kabinetts- und eines Gutswein. „Genießen Sie lebendige Ebringer Weinkultur, die Herkunft und Zukunft auf perfekte Weise verbindet", so Klaus Ruh.

Weitere Weine von Ebringen finden Sie in unserem aktuellen WGS Weinkatalog.

Dank der optimalen Ausrichtung der Ebringer Weinberge nach Süden haben die Winzer beste Voraussetzungen für eine hohe Qualität der Trauben.

Interview mit Thomas Blankenberg

RAUCH BIETET EIN FRUCHTIGES ANGEBOT FÜR DIE GASTRONOMIE

Thomas Blankenberg
Nat. Vertriebsdirektor Handel & Gastronomie

Was bedeutet für Sie die Präsenz Ihrer Produkte in der sauerländischen Gastronomie?
Wir sind sehr glücklich in so einer schönen und starken Region wie dem Sauerland mit unserer Marke „Franz Josef Rauch“ vertreten zu sein. Das Sauerland passt perfekt zu unserer Marke, denn auf der einen Seite ist die Region bekannt für ihre erfolgreichen Familienunternehmen, so wie wir eines sind, auf der anderen Seite ist hier der Tourismus stark verankert. Ein Bereich, in dem wir groß geworden sind.

Die sauerländische Gastronomie ist eine sehr starke, denn die Menschen, die Kultur und die traditionellen Feste, die an fast jedem Ort gefeiert werden, sind wirklich einzigartig. Deshalb freuen wir uns heute schon darauf, ein fixer Teil dieser Gastronomie zu werden.

Vor welchen Herausforderungen steht Ihre Marke im Markt?
Gerade in den jetzigen, turbulenten Zeiten wo nicht nur die Rahmenbedingungen sich ständig ändern, sondern auch die Anforderungen der Gastronomen und die Ansprüche der Gäste, gilt es einmal mehr sich permanent anzupassen und innovativ zu sein.

Unsere BIO-Schorlen (Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere und Rhabarber naturtrüb) mit leichter Kohlensäure, die wir vor dem Corona-Jahr lanciert haben, entsprechen genau dem Trend nach einfachen und natürlichen Bio-Produkten, mit Sorten, die jeder aus Omas Garten kennt.

Unsere bei Jugendlichen überaus beliebten Eistees bekommen auch frischen Zuwachs: Eistee Granatapfel mit frisch gebrühtem Schwarztee und echtem Granatapfelsaft in der kultigen 0,33l-Longneck-Flasche. Perfekt für den Sommer, bei Events und in der Außengastronomie.

Alle unsere Gastronomie-Produkte sind übrigens vegan zertifiziert. Ein Trend, der auch nach Jahren noch anhält.

Sie bieten eine große Vielfalt an natürlichen Säften an, die sich im Sortiment des WGS wiederfinden. Wie garantieren Sie die Frische und die hohe Qualität eines jeden Produktes?
Hier spielen viele verschiedene Faktoren eine besondere Rolle. Worin sich Rauch von den meisten Fruchtsaftunternehmen vor allem unterscheidet ist unsere eigene Fruchtverarbeitung. So haben wir von der Frucht bis zum Saft alles in einer Hand und wissen so sehr genau, was in unseren Produkten steckt. Die Erfahrung aus einem ganzen Jahrhundert ist natürlich auch kein Nachteil, um den Anspruch an höchste Qualität stets erfüllen zu können.

Aktuell sind wir gemeinsam mit unseren Partnern im Getränkefachhandel mit Hochdruck daran, unsere Kunden mit frischen Produkten für eine hoffentlich tolle Sommersaison zu beliefern.

Die Wertschätzung natürlicher Produkte wächst ständig. Welchen Stellenwert hat für Sie als Global Player das Thema „Nachhaltigkeit“?
Nachhaltigkeit spielt für uns in jeder Hinsicht eine besonders wichtige und zunehmende Rolle: von der Produktion über den Inhalt bis hin zur Verpackung.

Unsere Gastronomie-Produkte sind nicht nur vegan zertifiziert, wir bieten auch Bio- und Fairtrade zertifizierte Fruchtsäfte an. Unsere neuen, aber auch bestehenden Rezepturen werden laufend einem Check unterzogen, um möglichst natürliche und zuckerreduzierte Getränke anbieten zu können.

Besonders im Fokus sind derzeit unsere Verpackungen. Dort setzen wir auf Mehrweg-Glasflaschen. Das ist für uns ein größerer Aufwand, den wir aber im Sinne der Nachhaltigkeit gerne auf uns nehmen. Dort, wo Glas nicht eingesetzt werden kann, setzen wir auf umweltfreundliche Tetra Packs und auf recycelte PET- Flaschen.

Was stellen Sie sich in Zukunft für die Zusammenarbeit mit dem WGS vor?
Wir sind froh, mit dem WGS einen starken Partner mit einem großen Vertriebsnetz an unserer Seite zu haben. Die Zusammenarbeit ist für beide Unternehmen und für die Kunden ein großer Mehrwert.

Wir möchten mit dem WGS einen langfristigen und vor allem einen nachhaltigen, partnerschaftlichen Weg gehen. Daher freuen wir uns sehr auf die Zusammenarbeit!

Gewinnspiel

JETZT MITMACHEN: GEWINNEN MIT WGS!

Der Aperitif „Amérie“ ist perfekt für den Sommer. Wie serviert man den Klassiker am besten?

- **A** Mit Chardonnay-Sekt und frischer Minze
- **B** Mit Rotwein und frischem Rosmarin
- **C** Mit Weißwein und Zitronenmelisse

5x
Professionelle Schankanlagenreinigung / Hygienecheck

5x
ProOlio Speise- und Frittieröl Probepakete

5x
Hochwertige, sensorgesteuerte Desinfektionsmittelsäule

1x
Piaggio Ape zur Leihe für ein Sommerfest

www.w-gs/gewinnspiel

Scannen Sie den QR-Code und füllen Sie den Online-Gewinnbogen vollständig aus.
Teilnahmeschluss ist der 31.09.2021. Jeder vollständig ausgefüllte Online-Bogen nimmt an der Verlosung teil. Ihre Daten werden für die Durchführung des Gewinnspiels genutzt und anschließend gelöscht. Rechtsgrundlage ist Art. 6 (1) lit. b) DSGVO. Wir weisen Sie auf Ihre Rechte gem. Art 15ff DSGVO und Ihr Beschwerderecht gem. Art. 77 DSGVO hin. Verantwortlicher ist der Westfälische Gastronomie Service, Ulmenweg 3, 57392 Schmallenberg. Im Übrigen verweisen wir auf unsere Datenschutzhinweise unter www.w-gs.de. Mitmachen kann jeder ab 18 Jahren, der über eine aktuelle WGS-Kundennummer verfügt. Das Los entscheidet. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

WGS. Westfälischer Gastronomie Service

WESTFÄLISCHER GASTRONOMIE SERVICE
Ulmenweg 3 • 57392 Schmallenberg
Tel. 02974 9636-0 • Fax 02974 9636-40
E-Mail: info@w-gs.de

WGS. Westfälischer Gastronomie Service

WESTFÄLISCHER GASTRONOMIE SERVICE
Lohrbusch 2 • 59505 Bad Sassendorf
Tel. 02927 91935-0 • Fax 02927 91935-22
E-Mail: infobadsassendorf@w-gs.de

GETRÄNKE H.O. JÄGER

STANDORT WILLINGEN-USSELN • H.O. JÄGER
Zum Ohl 2 • 34508 Willingen-Usseln
Tel. 05632 6655 • Fax: 05632 4118
E-Mail: info@getraenke-jaeger.de