

-Getränke-Newsletter online-

ein Email-Service mit tagesaktuellen Nachrichten aus der Getränke-Szene, ISSN 1612-6319 von infodienst.de. Nur eingetragene Premium-Mitglieder erhalten diese News! Ausgesuchte Nachrichten erscheinen **zeitversetzt** auf der **neu gestalteten**, offenen Website von www.infodienst.de und der App. Herausgeber und Redaktion: Herbert Latz-Weber (HLW).

Stichtag: 29.11.2017 Nr. 204

Die Schlagzeilen des Tages

- ++++ Bierabsatz im Oktoberplus
- ++++ Maisel & Friends und Mikkeller brauen gemeinsames Bier
- ++++ Bierige Weltpremiere
- ++++ Joh. Barth & Sohn für Nachhaltigkeitsprojekt ausgezeichnet
- ++++ Importpreise steigen
- ++++ Trendzutaten für 2018
- ++++ Handel investiert in Energieeffizienz
- ++++ SPI erzielt Siege im langwierigen Stolichnaya Markenstreit
- ++++ Krones gewinnt Energy Efficiency Award 2017
- ++++ Endrizzis Premium-Rotwein Gran Masetto wird zehn Jahre alt
- ++++ Vinissima fördert Nachwuchs
- ++++ Die „Moor-Birne“ von Scheibel erobert „Le Lion“
- ++++ Mercedes-Benz X-Klasse erhält fünf Sterne für Sicherheit
- ++++ Schwimmen mit Hoepfner im Europabad

Bitte beachten Sie auf infodienst.de die Direkt-Links der aktuellen Sponsoren:



Aktuelle Getränke-Nachrichten

++++ Bierabsatz im Oktoberplus



Deidesheim: Das Oktoberfest lässt grüßen, die Bierfässer leerten sich. Und Deutschlands Brauer konnten im Oktober ihren Bierabsatz steigern: um satte 5,3 Prozent auf 7.167.433 hl im Vergleich zum Vorjahresmonat. Gesamt betrachtet bleibt es in diesem Jahr aber mit rund 79,3 Mio. hl bei einem bislang aufgelaufenen Minus von -2,1% Prozent. Der steuerpflichtige Bierabsatz hat nach neuesten Zahlen Deutscher Brauer-Bund e.V., im Jahresverlauf 2017 (Januar bis Oktober) um 1,8 Prozent verloren, liegt bei nunmehr rund 65,13 Mio. hl. Im Oktober erreichte der Absatz 6,04 Mio. hl (+5,4 Prozent). Auch der Bierexport war im Monat Oktober positiv. Er erreichte plus 4,6 Prozent oder insgesamt 1.114.526 hl. Im

Jahresverlauf beträgt das Minus mit erreichten fast 14,07 Mio. HI allerdings noch - 3,7 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. Mit minus 1,4 Prozent liegen die Biermischgetränke bei gut 3,55 Mio. HI im Jahresverlauf 2017.

++++ Maisel & Friends und Mikkeller brauen gemeinsames Bier



Eine dänisch-deutsche Collaboration heißt Maikkell. Dabei handelt es sich um ein neues Bier, das Maisel & Friends zusammen mit Mikkeller Anfang Oktober im Warpigs Brewpub (Kopenhagen/Dänemark) gebraut haben. Der Name des Craftbiers setzt sich zusammen aus den beiden Brauereinamen MAIsel und miKKELLer. Wunsch der dänisch-deutschen Brauerfreunde war ein typisch deutsches Bier, das modern interpretiert und mit einer ordentlichen Portion Hopfen gestopft wird. Die Brauer waren sich schnell einig und entschlossen sich für ein New England Hefeweizen – ein Bierstilmix aus hellem bayrischen Weißbier und einem New England IPA. Insgesamt wurde vier Hopfensorten verwendet, die während des Brautages gemeinschaftlich ausgewählt wurden: Apollo, Amarillo, Simcoe und Ekuanot. Das typisch opale New England Hefeweizen mit 5,5 Vol.-% strahlt gelborange im Glas. Das limitierte Hefeweizen kann in der Mikkeller Bar (Berlin) und im Liebesbier (Bayreuth) frisch gezapft probiert werden.

++++ Bierige Weltpremiere



Eine Weltpremiere haben zwei nordirische „Start up“ im Blick, die dazu von der Ulster Bank in Belfast zusammengeführt wurden. Bierexporteur Ireland Craft Beers und das Technologieunternehmen arc-net haben gemeinsam eine neue Biermarke "down

stream" entwickelt, die erstmalig auf einer Blockchain-Plattform platziert wird. Verbrauchern soll so die vollständige Rückverfolgbarkeit der Inhaltsstoffe des Produkts von der Quelle aus zu ermöglichen. Käufer müssen lediglich einen QR-Smartcode auf dem Etikett des Bieres einscannen, um alles online zur Geschichte des Bieres zu erfahren. **Liam Brogan**, Mitbegründer und Direktor von Ireland Craft Beers: "Mehr denn je wollen die Verbraucher wissen, woher ihr Essen und Trinken kommt." Ireland Craft Beers vertreibt Craftbiere von der Insel Irland auch für den Export. Gebraut wird das neue Downstream IPL in Zusammenarbeit mit der Mourne Mountains Brewery.

++++ Joh. Barth & Sohn für Nachhaltigkeitsprojekt ausgezeichnet



Joh. Barth & Sohn aus Nürnberg, der führende Dienstleister rund um den Hopfen in Deutschland, hat einen weiteren konsequenten Schritt in der nachhaltigen Ausrichtung des Unternehmens getan. Im Rahmen der Mitgliedschaft im Umweltpakt Bayern hat Barth als eines von acht bayerischen Pilotbetrieben zusammen mit Experten in einem Pilotprojekt praxisorientierte Arbeitsmaterialien entwickelt. Für dieses Engagement wurde das Unternehmen jetzt im Bayerischen Umweltministerium ausgezeichnet. Das Projekt "Nachhaltige Lieferkette" unterstützt Unternehmen dabei, die Lieferketten ihrer Produkte und Rohstoffe zu beobachten und auf ihre Nachhaltigkeit (siehe auch www.barthhaasgroup.com/de/nachhaltigkeit) hin zu überprüfen.

++++ Importpreise steigen

Die Einfuhrpreise nach Deutschland waren im Oktober 2017 um 2,6 % höher als im Oktober 2016. Im September 2017 hatte die Jahresveränderungsrate + 3,0 % betragen, im August 2017 + 2,1 %. Wie das Statistische Bundesamt in Wiesbaden weiter mitteilt, stiegen die Importpreise im Oktober 2017 gegenüber September 2017 dabei um 0,6 %.

++++ Trendzutaten für 2018



Auf der FiE (Food ingredients Europe) diese Woche, hat die global führende Market Intelligence Agentur Mintel die neusten Trendzutaten, die 2018 im Auge behalten werden sollten, vorgestellt. Darunter auch einige, die für Getränke interessant sind. Neueste Forschung von Mintel zeigt, dass es europaweit generell große Lust an neuen Zutaten gibt. Ganze 14 Prozent aller Italiener, 38 Prozent der Polen, 35 Prozent der Deutschen und 21 Prozent der Spanier geben an, dass sie gerne mit Zutaten experimentieren. Vor dem Hintergrund dieser Verbrauchernachfrage verkündet Mintel die vier wesentlichen Zutaten, die 2018 im Scheinwerferlicht stehen werden: sibirischer Chagapilz, grünes Bananenmehl, Hanf und blaue Algen. Vor allem funktionelle Lebensmittel oder Getränke mit Antioxidantien sind angesagt. Der sibirischer Chagapilz ist beispielsweise als medizinisches Heilmittel bekannt, wird in der Regel zu einem feinen Pulver gemahlen und anschließend zu einem teeähnlichen Getränk gebraut. In letzter Zeit hat Chaga aber auch in kalten Getränken, Nahrungsmittelergänzungen und medizinischen Produkten Verwendung gefunden. Grünes Bananenmehl, dessen Nutzung in Lebensmitteln und Getränken laut GNPD in letzter Zeit stark wächst ist reich an resistenter Stärke und wird daher als ein Ballaststoffreiches, 'clean label' und getreidefreies Mehl gehandelt. Blaue Spirulina ist immer häufiger in kaltgepressten Säften zu finden. Von entspannendem Wasser zu Limonade mit Wackelpudding, all diese Produkte symbolisieren globale Lebensmittel- und Getränketrends für 2018 die Mintel vorhergesagt hat.

++++ Handel investiert in Energieeffizienz



Die Investitionen der Händler in Energieeffizienzmaßnahmen sind weiterhin auf einem hohen Level, so die aktuelle EHI-Studie „Energiemanagement im Einzelhandel 2017“. Vor allem die umsatzstarken

Filialisten haben dafür in den letzten fünf Jahren viel Geld in die Hand genommen. Bemerkbar macht sich das im konstant sinkenden Energieverbrauch, der aktuell bei 405 kWh/m² Vkf. pro Jahr im Bereich Food und bei 157 kWh/m² Vkf. pro Jahr im Bereich Nonfood liegt. Die durchschnittlichen Energiekosten liegen pro Jahr und Quadratmeter Verkaufsfläche im Food-Handel aktuell bei 55,24 Euro* und 28,95 Euro* im Nonfood-Handel (ohne Baumärkte). Sie machen damit einen Anteil von 1,6 Prozent (Food) bzw. von 1,3 Prozent (Nonfood) am Nettoumsatz aus. Der sinkende Verbrauch und die – durch die wachsende staatliche Abgabenlast – tendenziell steigenden Strompreise lassen allerdings keinen Rückschluss auf die Gesamtentwicklung der Energiekosten im Handel zu. Denn diese variieren aufgrund der Komplexität des Strommarktes stark von Händler zu Händler. Die vollständige Studie „Energiemanagement im Einzelhandel 2017“ erscheint im Dezember 2017. EHI-Mitglieder erhalten die Studie kostenlos.

++++ SPI erzielt Siege im langwierigen Stolichnaya Markenstreit



Drei Siege in drei Wochen auf drei Kontinenten für SPI. Der luxemburgisch-amerikanische Getränkehersteller SPI Group hat im Rechtsstreit mit dem russischen Staatsunternehmen Federal Treasury Enterprise Sojuzplodoimport (FKP oder FTE) drei Gerichtsverfahren für sich entscheiden können. In dem Rechtsstreit geht es um die Markenrechte der SPI Group an Stolichnaya, der meistkonsumierten Wodkamarke der Welt. In Deutschland ist die Marke Stolichnaya bei Simex in Jülich im Vertrieb. Die SPI Group erwartet weiterhin positive Resultate, da die Punkte der Anklage in den langen Verfahren keinen begründeten Anspruch haben. Der australische Gerichtshof traf eine als „außergewöhnlichen Schritt“ bezeichnete Entscheidung: Das Verfahren zwischen FKP und SPI ruhe bis auf Widerruf. Das Gericht entschied, die Russische Föderation sei der „eigentliche Kläger“ in dem Verfahren, welches nun ruhe bis die Russische Föderation Dokumente vorlege, die sie die vergangenen Jahre vorenthalten habe. Sollte die Russische Föderation die relevanten Dokumente nicht bis zum 30. November 2018 vorlegen, könne SPI das formale Einstellen des Verfahrens beantragen. Der Rechtsstreit reicht bereits zurück bis ins Jahr 2000. Stolichnaya Wodka (aus der Hauptstadt) geht bis auf das Jahr 1901 zurück als der Staat beschloss in Eigenregie qualitativ hochwertigere Wodkas zu produzieren.

++++ Krones gewinnt Energy Efficiency Award 2017



CO₂-neutrales Bier? Das mag im ersten Moment nach einer unrealistischen Wirtshausidee klingen. Doch die Krones AG meint das bierernst. Denn der Technologiekonzern aus der Oberpfalz hat einen ebenso detaillierten wie zukunftsweisenden Plan ausgetüftelt, mit dem sich eine energieautarke und CO₂-neutrale Brauerei auf die Beine stellen lässt. Das Forschungsprojekt „Brewery of the Future“ beschäftigt die Krones Entwickler bereits seit einigen Monaten. Im September dieses Jahres war das Konzept schließlich so weit ausgereift, dass es auf der Branchenleitmesse drinktec zum ersten Mal einer breiten und vor allen sehr interessierten Öffentlichkeit vorgestellt werden konnte. Beim Kongress der Deutschen Energie-Agentur (kurz: dena) wurde der „Brewery of the Future“ jetzt der Publikumspreis des Energy Efficiency Awards zuteil. Die praktische Umsetzung der energieautarken Brauerei erfolgt mittels mehrerer fein aufeinander abgestimmter Technologien, darunter eine neuentwickelte Abfülltechnik, die im Prozess benötigte Kühlenergie für Sekundärprozesse ermöglicht. Bei einem Produktionsvolumen von 2,6 Mio. HI Bier erzeugt die energieeffiziente Brauerei in Summe einen jährlichen Überschuss von 1.534 MWh Wärme sowie 1.066 MWh Strom, der sich an andere Abnehmer weiterverkaufen lässt.

++++ Endrizzis Premium-Rotwein Gran Masetto wird zehn Jahre alt



Als die **Familie Endrici** erstmals ihren Gran Masetto kelterte, hat so mancher die Idee des Teroldego mit „Appassimento“ hinterfragt. Seit 2003 keltert die Familie diesen Wein, der ausschließlich aus selektionierten Teroldego-Trauben gewonnen wird und seit zehn Jahren auf dem Markt ist. Die Familie hat dennoch immer an diesen Wein geglaubt. Im Jubiläumsjahr 2017 wurde bei einer internationalen Probe nun anlässlich des Meraner Weinfestival sein großes Reifepotential von Mastersommelier Alessandro Scorsone unter Beweis gestellt. Wein-Experten reisten aus ganz Europa dafür an. Hinter der Premium-Linie Masetto, bestehend aus Rot-, Weiß- und Schaumweinen, steht aber nicht nur kompromisslose Qualität, sondern vor allem auch eine geniale

Idee. An der Spitze findet man den Gran Masetto und seit zehn Jahren auf dem Markt. Dieser Wein sorgt regelmäßig mit vielen Auszeichnungen für Furore. Der edle Süßwein Masetto Dulcis sowie der Masetto Privé, ein Trentodoc pas dosé, der acht Jahre auf der Feinhefe reift, ergänzen die Spitze der Masetto-Linie. Eine Stufe darunter stehen zwei weitere spannende Weine: der Masetto Due, eine autochthone Rotwein Cuvée, die kein Holz gesehen hat und der Masetto Doré, ein im Barrique aus ungarischer Akazie ausgebauter Chardonnay. Den Einstieg in die Masetto-Linie bieten der Masetto Bianco und der Masetto Nero - Cuvées, die man jeden Tag genießen kann.

++++ Vinissima fördert Nachwuchs

Vinissima – Frauen & Wein e.V. hat sich seit der Gründung vor 25 Jahren die Förderung des weiblichen Nachwuchses in der Weinwirtschaft als ein wichtiges Vereinsziel gesetzt. Seither werden jedes Jahr Stipendien an junge erfolgreiche Frauen in der Weinbranche vergeben. So auch kürzlich geschehen bei den Absolventen des WSET (Wine & Spirit Education Trust) der Weinakademie. Hier überzeugte Corinna Schilling aus Ihringen in Baden als beste Absolventin die Jury mit einer herausragenden Abschlussarbeit und dem spannenden Thema »Bewässerung im Weinbau am Kaiserstuhl - Einfluss auf Terroir, Trauben- und Weinqualität«. Sie erhält ein Vinissima-Stipendium und die Möglichkeit ein Jahr lang kostenlos an allen internen Weiterbildungsveranstaltungen teilzunehmen. Erstmals wurde auch bei den weiblichen Absolventen 2017 des dualen Studiengangs Weinbau und Önologie am Weincampus Neustadt ein Förderpreis ausgeschrieben. Vera Magdalena Keller aus Göcklingen/Pfalz ging hier als beste Absolventin hervor und nahm die Urkunde im Rahmen der Feierlichkeiten im historischen Mußbacher Herrenhof entgegen.

++++ Die „Moor-Birne“ von Scheibel erobert „Le Lion“



Der Name des neuen Mix-Drinks: „MoBi Sour“. Der Erfinder: **Jörg Meyer** aus Hamburg, Besitzer „Le Lion“, der „Boilerman Bar“ und regelmäßig unter die Top 50 der besten Barkeeper der Welt gewählt. Der „Gin Basil Smash“, auch eine

Erfindung von Meyer, hat das mit seinem internationalen Siegeszug eindrucksvoll bewiesen. Vielleicht war es auch einfach an der Zeit, dass die von Genießern schon lange geschätzte „Moor-Birne“ auch in der Mixologen-Szene die Anerkennung erfährt, die sie verdient. Meyer: „Scheibels Moor-Birne bringt Tiefe neben der reinen Frucht. Und das ist wirklich gut.“ Sowas nennt man ein Erfolgsrezept. Hier das „MoBi Sour“-Rezept: 60 ml Scheibel Premium Moor-Birne aus der im Schwarzwald beheimateten Destille, 25 ml frischer Zitronensaft 15 ml Monin Rohrzucker shake, strain, serviert im Tumbler auf Eiswürfeln. Fazit: Edelbrände sind nicht nur pur ein Genuss, sie sind auch optimal für die Zubereitung von Cocktails geeignet.

++++ Mercedes-Benz X-Klasse erhält fünf Sterne für Sicherheit



Das praktische Beladewunder der neuen X-Klasse erhält beim unabhängigen Sicherheitstest „Euro NCAP-Test“ mit fünf Sternen die bestmögliche Bewertung. Der Pickup von Mercedes-Benz überzeugte unter anderem in den Kategorien Insassensicherheit und Assistenzsysteme. Serienmäßig an Bord der X-Klasse sind beispielsweise sieben Airbags oder Sicherheitshighlights wie der Aktive Brems-Assistent, der Spurhalte-Assistent und der Verkehrszeichen-Assistent. Hinzu kommen das Anhänger-Stabilitätsprogramm, das Reifendruckkontrollsystem, das Notrufsystem, Tempomat und LED-Scheinwerfer. Auf Wunsch sind zudem eine Rückfahrkamera oder eine 360-Grad-Kamera erhältlich. Die X-Klasse startet in Deutschland ab 37.294 Euro (inkl. 19 Prozent MwSt.) und ist seit November im Handel erhältlich. Derweil wurden in Zürich zum weltweit ersten Mal Online-Bestellungen mit Hilfe von Vans & Drones ausgeliefert. Gemeinsam mit den Partnern Matternet und siroop.ch führte Mercedes-Benz Vans ein einzigartiges Pilotprojekt zur Erprobung der On-Demand-Lieferung von E-Commerce-Bestellungen durch – mit großem Erfolg.

++++ Schwimmen mit Hoepfner im Europabad



Während es draußen langsam richtig winterlich wird, heißt es bei der Privatbrauerei Hoepfner aus Karlsruhe: „Pack die Badehose ein und genieße ein paar Stunden im Europabad Karlsruhe!“. Wer der warmen Jahreszeit nachtrauert hat jetzt eine Chance auf das richtige Sommerfeeling. Laut Bäderchef **Oliver Sternagel** und **Willy Schmidt**, Geschäftsführer der Privatbrauerei können bis zum 31. Januar Bade- und Hoepfner-Fans Logos des Europabades Karlsruhe sammeln, die sich im Innenteil von jedem 0,33 l Sixpack Hoepfner Pilsner und Grape befinden. Wer sechs der großen Sammellogos ausschneidet und an die Privatbrauerei schickt, erhält ein Zwei-Stunden-Ticket (ohne Sauna) im Wert von 11 Euro für das Europabad. Ob das Bier auch im Schwimmbad getrunken werden kann, ist nicht überliefert....

In diesem Sinne

Ihr



Herbert Latz-Weber

@HLW_Latz

Hinweis: Die bebilderte Internet-Ausgabe mit **Auszügen** des "*Getränke Newsletter online*" aus 47. Kw. 2017 finden Sie auf www.infodienst.de. Rund 4.400 Besucher im Durchschnitt pro Monat zählt die Website 2016 (Basis google analytics)!

Impressum:

Redaktion und Herausgeber Infodienst.de mit Bestandteil "Getränke-Newsletter online": Wirtschaftsredakteur **HERBERT LATZ-WEBER (Dipl.-Betriebswirt (FH))**,

Weinbergstr. 23 D- 67146 Deidesheim, Email: HLW-Journalist@t-online.de oder hlw@infodienst.de; Fon: +49(0)6326-989133 Mobil: 0177-2374800 Fax: +49(0)6326-989134, USt-IdNr.: DE167969210 Bankverbindung: BIC: GENODE61DUW; Konto-Nr. IBAN: DE86546912000113626607

Infodienst.de ist eine eingetragene Marke mit dem Bestandteil "Getränke-Newsletter online" ISSN 1612-6319.



PS: Infos: **Neue Newsletter-Bezieher sind sehr willkommen und überlebenswichtig für kleine online-Dienste!**

*****ANZEIGE*****



Hier könnte auch ihr Angebot/Gesuch stehen – z.B. [Ihr Link!](#)

[Neu:](#) Preis pro Woche ab 50 Euro netto!

Fragen Sie an unter Telefon 0177-2374800 oder HLW@infodienst.de

*****ANZEIGE*****

Zur Info: Werbemedium Infodienst.de

Auf der Website von infodienst.de können kostengünstig Sponsoren-Banner präsentiert werden. Näheres zum Thema Werbeplätze unter <http://www.infodienst.de/werbung-mediadaten> oder via Provider Terramedia GmbH, Kölner Str. 197, 50226 Frechen, Fon: +49(0) 22 34 - 99 66 0 Fax: +49(0) 22 34 - 99 66 33, Sitz der Gesellschaft ist Frechen; Handelsregister Köln B 42476 USt-IdNr.: DE188464335 Email: dk@terramedia.de oder hlw@infodienst.de.

Datenschutz Hinweis

Im Zuge der neuen Datenschutzbestimmungen auf EU- und Bundesebene möchten wir unsere Bezieher des Getränke Newsletters online als Teil von Infodienst.de

darüber informieren, dass Infodienst.de die Daten der einzelnen Mitglieder, die sich aus dem Bezug des Getränke-Newsletters online ergeben, im Rahmen der Zweckbestimmung erfasst, gespeichert, verarbeitet und genutzt, an Dritte übermittelt und gelöscht werden. Vorstehendes gilt als Benachrichtigung im Sinne des § 33 Absatz 1 Bundesdatenschutzgesetzes. Wir gehen davon aus, dass hierzu das Einverständnis eines jeden Bezieher besteht. Sollte dies nicht der Fall sein, bitten wir um eine entsprechende schriftliche Benachrichtigung. Darüber hinaus, gehen wir davon aus, dass auch hinsichtlich der Zusendung von Informationen durch Infodienst.de, wie beispielsweise Emails, das Einverständnis eines jeden Members besteht. Sollte dies nicht der Fall sein, bitten wir auch hier um eine entsprechende schriftliche Benachrichtigung bzw. Kündigung des Bezuges zum nächstmöglichen Termin.

Hinweis: Dieser Special-Service von Infodienst.de gilt nur für eingetragene User des Dienstes "Getränke-Newsletter online" (Jahresbezugspreis 190 Euro netto, Stand 1.1.2015). Der Newsletter startete im Jahr **1994** als Faxdienst. **Seit 01. Juli 1996** ist der Getränke-Newsletter online mit aktuellen, teilweise bebilderten News und Facts aus der Getränke-Szene im Internet und per Email verfügbar und feiert dieses Jahr sein 20jähriges Bestehen. Bezieher erhalten als Service wichtige Nachrichten der Branche per Email sowie als Bonus und nach Anmeldung Zugang zum Archiv im geschlossenen Benutzerbereich der Website [infodienst.de](http://www.infodienst.de). Das Archiv bietet Suchmöglichkeiten nach Stichworten. Der Newsletter erscheint tagesaktuell. Ausgesuchte News werden zeitversetzt auf der offenen Seite von [infodienst.de](http://www.infodienst.de) oder im geschlossenen Bereich veröffentlicht.

Weiterleitung und Verwertung der News der Redaktion sind ohne Zustimmung untersagt! Alle Beiträge dieses Newsletters sind urheberrechtlich geschützt. Wenn Sie die Inhalte für Ihre eigenen Marketing- oder Redaktionszwecke nutzen möchten, wenden Sie sich bitte an [Infodienst.de](http://www.infodienst.de). Bei Verwendung ist ein Quellenhinweis erforderlich! Der Email-Service "Getränke-Newsletter online" von [Infodienst.de](http://www.infodienst.de) enthält Fachinformationen, ist ein exklusiver Online-Zusatzdienst!

- Der "Getränke-Newsletter online" Email-Service ist Bestandteil von [Infodienst.de](http://www.infodienst.de). Abdruck, Weiterverwertung und Veröffentlichung aller Texte und Meldungen sowohl im Email-Service als auch im Internet ist nur gegen Zeilenhonorar und Quellenangabe -HLW-, Herbert Latz-Weber, Getränke-Newsletter online bzw. [Infodienst.de](http://www.infodienst.de) oder <http://www.infodienst.de> gestattet. Die Übernahme von Artikeln, Meldungen und Auszügen auch bei Nennung der Quelle erfordert die schriftliche Zustimmung der Redaktion. Beleg erbeten! Zuwiderhandlung wird verfolgt! Nachdruck und Weiterverwertung nur gegen Quellenangabe und Honorar!

- Die in dieser Email enthaltenen Informationen sind vertraulich und können von rechtlicher Bedeutung sein. Diese Email ist ausschließlich für den Adressaten bestimmt und jeglicher Zugriff oder Verwendung durch andere Personen ist nicht zulässig. Auch das Weiterleiten in einem eigenen Verteiler ist nicht genehmigt. Jegliche Veröffentlichung, Vervielfältigung, Verteilung oder sonstige in diesem

Zusammenhang stehende Handlung ist untersagt und unter Umständen ungesetzlich. Falls Sie diese Email irrtümlich erhalten haben, leiten Sie diese bitte weiter an: HLW-Journalist@t-online.de.

- Nur Bezieher des tagesaktuellen Email-Service "Getränke-Newsletter online" erhalten Zugang zum geschlossenen Benutzerbereich auf der Website www.infodienst.de. Dort stehen verschiedene Funktionen zur Verfügung wie das umfangreiche "Newsarchiv" (seit 1997!).

Wenn Sie keine weiteren Getränke-Nachrichten per Email wünschen, bitte Email mit Stichwort "*unsubscribe*" zurück an HLW-Journalist@t-online.de!