



Belieferung von
Handel
und Gastronomie

Präsentservice,
auch Versand
an Ihre
Empfänger

Veranstaltungen



Neu im Sortiment:
Schwarzer Abt®



Werksverkauf
Di 11:00 – 16:00 Uhr
Karl-Schmidt-Straße 13b

Abtshof
Magdeburg GmbH
Brauereistraße 2
39104 Magdeburg
0391/40515-0
info@abtshof.de



www.abtshof.de



Foto: Karoline Klimek

Die grüne Fee schwimmt durch das Land

Der von Mythen umrankte Absinth verzauberte schon vor 150 Jahren Künstler und Intellektuelle / Nach einem jahrelangen Verbot erobert der Trank heute von Magdeburg aus ganz Deutschland

„Die Grüne Fee ist der Zauberkranke, der dem Leben seine feierliche Färbung gibt und seine dunklen Tiefen aufhellt“, schwärmte der französische Dichter Charles Baudelaire einst vom Absinth. Auch Künstlerkollegen wie Paul Gauguin, Vincent van Gogh, Ernest Hemingway, Oscar Wilde oder Henri de Toulouse-Lautrec waren von dem grünen Getränk und seiner magischen und die Kreativität befördernden Wirkung angetan. Wie Letzterer sich der halluzinogenen Wirkung hingeeben haben könnte, wird im bildgewaltigen Film-Musical „Moulin Rouge“

erahnbar, in dem Sängerin Kylie Minogue als verführerische Grüne Fee, die man beim Konsum von Absinth angeblich zu sehen bekommt, die Künstlergruppe umschwimmt. Bei dieser bewusstseinsweiternden Wirkung ist es kein Wunder, dass der im 18. Jahrhundert in der Schweiz erfundene Absinth im 19. Jahrhundert seinen Siegeszug in der Künstlerhochburg Frankreich antrat. Zwischenzeitlich in vielen Teilen Europas verboten – sei es wegen der nachgesagten gesundheitlichen Schäden oder der angeblich unter Absinth-Einfluss aus-

geübten Morde – ist das von Mythen umrankte Getränk seit den 1990er Jahren wieder erhältlich und entwickelte sich zum Modegetränk. Als eines der ersten Unternehmen in Deutschland begann der Abtshof Magdeburg mit der erneuten Produktion und somit der Wiederbelebung der Spirituose. Mit dem Absinth 66 hat das Unternehmen eine Marke geschaffen, die Menschen im ganzen Land begeistert. Das Produkt aus Sachsen-Anhalt ist mit deutlichem Abstand Marktführer in Deutschland. „Was für den Engländer die ‚Tea-Time‘ ist, war für den

Franzosen die ‚Grüne Stunde‘. Vor fast 150 Jahren trafen sich die Künstler in geselliger Runde und haben danach tatsächlich, durch den Konsum von Absinth inspiriert, ihre Meisterwerke geschaffen“, verdeutlicht Helmut Mager, zuständig für Marketing und Vertrieb bei der Abtshof Magdeburg GmbH. „Unter anderem dieser Mythos ist es, der den Absinth auch heute noch zu einem Verkaufsschlager macht.“ Dabei lässt der Absinth 66 alle Konkurrenzprodukte weit hinter sich – und das nicht nur beim Blick auf die Verkaufszahlen. „Um das Vertrauen der Kunden weiterhin zu halten, nehmen wir auch an Spirituosenwettbewerben teil und messen uns mit den Besten der Branche. 2016 hat unser Produkt beim Internationaler Spirituosen Wettbewerb als einziger Absinth das Prädikat ‚Großes Gold‘ erhalten und darf sich zudem über den Titel ‚Aromatische Spirituose des Jahres‘ freuen“, erzählt Helmut Mager voller Stolz. Klassische Geschmackskomponenten wie Wermut, Anis, Fenchel, Melisse und Koriander verleihen der mehrfach ausgezeichneten Premiumspirituose eine unnachahmliche Note. Neben dem Geschmack überzeugt

auch die Optik: Markenzeichen ist die auffällige Apothekerflasche mit der individuellen Reliefprägung. Während der Abfüllprozess vollautomatisiert ist, wird die Flasche in der Spezialitätenmanufaktur noch in aufwändiger Handarbeit etikettiert und verplombt. Wer Absinth 66 kauft, erwirbt demnach eine standardisierte Qualität und gleichzeitig ein Unikat.

„Absinth wird nicht nur getrunken, er wird zelebriert“, erklärt Helmut Mager. „Das am stärksten verbreitete Ritual stammt aus Böhmen. Hierbei werden ein bis zwei Stücke Würfelzucker auf einen auf dem Glas arrangierten Speziallöffel gelegt, mit Absinth übergossen und angezündet. Der geschmolzene Zucker tropft in das Glas und verleiht dem Getränk eine schmackhafte Karamellnote. Anschließend wird es mit Eiswasser aufgegossen.“ Zudem hat der Abtshof einige Rezepte entwickelt, die den Absinth neu erlebbar machen. „Der Passion 66 ist in Magdeburg schon sehr bekannt“, betont der Marketingverantwortliche. „Dabei kombiniert man den grünen Klassiker mit Passionsfrucht- oder Maracujanektar sowie Karamellsirup. Letzterer imi-

tiert den geschmolzenen Zucker des eigentlichen Rituals und die fruchtige Note wirkt sehr erfrischend.“ Auch den Tiger Eye 66 (mit Pfefferminzlikör, Cola und Zitronensaft) oder den Hot Green Fairy (mit doppeltem Espresso und braunem Zucker) empfiehlt der Spirituosenexperte. Für Abwechslung auf dem Tisch sorgen aber auch die fertig zu kaufenden Varianten des Absinth 66. Die gelbe Variante überzeugt mit einem feinen Vanillearoma, der rote Absinth 66 ist mit der südameri-

kanischen Hülsenfrucht Tonka versetzt. Diese gilt nicht nur als erotisierend, sondern besticht auch durch die einzigartige Verbindung aus Vanille-, Rum- und Zimtaroma und Heublumenduft.

„Der Absinth 66 ist das wichtigste Produkt unseres Hauses. Aber wir produzieren auch weitere Kräuter-Spirituosen, Liköre, Wodka und Klare Spirituosen und Weinbrand“, zählt Helmut Mager auf. Anlässlich des Reformationsjubiläums wurde Anfang Januar auf der Grünen Woche in -->



LUU

Chinesisches Spezialitäten-Restaurant

歡迎光臨

Herzlich Willkommen

zur Asiatischen Lebensart mit kulinarischen Spezialitäten aus dem Reich der Mitte, zu Familien- oder Firmenfeiern



Genießen Sie den Chinesischen Feuertopf – zu zweit oder in geselliger Runde dienstags und donnerstags mit Vorbestellung



Magdeburger Str. 20 c • 39175 Menz
Tel.: 039292 – 2437 • www.mister-luu.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Ruhetag
Di. - Fr. 11.30 - 14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr
Sa. - So. 11.30 - 23.00 Uhr

Foto: Karoline Klimek



Berlin der „Luthertrunk“ als neuestes Produkt vorgestellt. „Der mild-feinherbe Kräutertlikör mit malziger Note, die an Luthers Vorliebe für Bier angelehnt ist, wurde von den Verbrauchern und dem Handel auf der Fachmesse begeistert angenommen“, freut sich der Vertriebsverantwortliche. Bereits etabliert hat sich der Aechter Brocken-Kräuter-Liqueur, der ebenso wie der Brockenblick auf die Harzregion zugeschnitten ist. „Der

Verbraucher ist sehr heimatverbunden, und auch der Handel setzt auf Regionalität. Mit diesen beiden Produkten greifen wir diese Vorlieben auf, indem wir ausschließlich Kräuter verwenden, die in der Region vorkommen. Der Harz mit seiner ausgiebigen Natur bietet hier eine große Vielfalt.“ Ergänzt wird das Angebot des Abtshofs unter anderem mit dem Festtags-Kräuter in edler Geschenkpackung und vier Vari-

anten der Sauren Fröchtchen. Sogar ein kosherer Vodka ist im Programm. „Die Familie Nissenbaum, die den Abtshof 1992 nach der 40-jährigen Planwirtschaft zu DDR-Zeiten als Privatbetrieb übernommen hat, ist jüdisch-polnischer Herkunft. Mit diesem Produkt zollen die Eigentümer ihrer Heimat Tribut“, beleuchtet Helmut Mager die Hintergründe. Schließlich haben bei dem 1924 gegründeten Abtshof Traditionen einen sehr großen Stellenwert. „Wir tragen sogar noch die Weintrauben in unserem Logo, da die Weinproduktion einst das Herzstück des Unternehmens war. Als der Abtshof auf dem Gelände der ehemaligen Buckauer Dampfbierbrauerei ‚Reichardt & Schneidewin‘ gegründet wurde, diente er als Zweigstelle des Weinguts

‚Marienhof‘. In riesigen Tankwaggons kamen damals die Weine von der Mosel an die Elbe und wurden in Magdeburg abgefüllt und von hier aus vertrieben.“

Heute wird im Abtshof kein Wein mehr verarbeitet. Die alten Fässer dienen jedoch noch als Reifeort der Kräutertliköre. Wer jetzt neugierig geworden ist, kann sich auch selbst ein Bild vom Abtshof machen. Das Unternehmen lädt regelmäßig zu Besichtigungen der Produktionsstätte ein. Angebote wie die Nachttaschenlampenführung, die Grüne Stunde oder der Genussabend sind ebenso beliebt wie verschiedene Führungen mit anschließender Verkostung. Einen Überblick über die Veranstaltungen gibt es unter www.abtshof-besuchen.de.



Qualität. Sicherheit. Kompetenz.

WERKSTATT DES VERTRAUENS 2017
ausgewählt vom Autofahrer

Urkunde

Car Service Baum
in 39418 Staßfurt

wurde vom Kunden zur Werkstatt des Vertrauens gewählt!

Vielen Dank für ihr Vertrauen – wir sind für sie da!

Wir sagen **Danke** an all unsere Kunden, die uns zur Werkstatt des Vertrauens 2017 gewählt haben.

Die Werkstatt Ihres Vertrauens 2017

Car Service Baum

Am Steinbruch 3 • 39418 Staßfurt • ☎ 0 39 25-93 02 80

Eine Werkstatt – alle Marken

Bosch Car Service
... alles, gut, günstig



www.bosch-service.de

carservice-baum@web.de

Passion 66:



- ✓ 2cl Absinth 66
- ✓ 16-18cl Passionsfruchtnektar oder Maracujasaft
- ✓ Eiswürfel

Eiswürfel, Absinth 66 und Fruchtsaft in einem Shaker kräftig schütteln und mit Karamellsirup verfeinern. Anschließend durch ein Sieb in ein Longdrinkglas abseihen.

Tiger Eye 66

- ✓ 2cl Absinth 66
- ✓ 2cl Pfefferminzlikör
- ✓ 1cl gepresster Zitronens.
- ✓ Cola
- ✓ Eiswürfel

Absinth 66 und Pfefferminzlikör in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben, mit Cola auffüllen und einen Spritzer Zitronensaft dazu geben. Gefährlich und doch so verführerisch.



Fotos (2): Abtshof