

Sommerliche

# Cocktails



Peaches Cream Mocktail. Foto: Weihenstephan

Joghurt, Quark, Kakao oder Milch schmecken nicht nur pur – aus ihnen lassen sich auch kreative Drinks zaubern.

## Blaubeer-Gurken-Mocktail

Zutaten:

- ½ Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 150 g Blaubeeren
- 250 ml Weihenstephan Haltbare Milch 3,5 % Fett
- 50 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % Fett
- 140 g Schlangengurke
- 2 Blätter marokkanische Minze

## Peaches Cream Mocktail

Zutaten:

- 1 Zitrone
- 4 EL brauner Zucker
- 4 EL Granatapfelkerne
- 12 Eiswürfel
- 420 g Dosenpfirsiche (Abtropfgewicht 280 g)
- 400 ml Weihenstephan Frische Milch 3,5 % Fett
- 3 EL Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste
- Minze

Blaubeer-Gurken-Mocktail. Foto: Weihenstephan

## ANDALÖ Spritz

Zutaten für 1 Person

- 4 cl ANDALÖ
- 6 cl Prosecco oder Sekt
- 1 Spritzer Soda
- 1 Orangenscheibe
- Eiswürfel



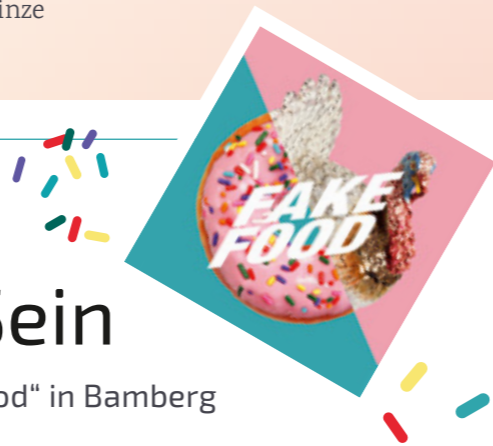
Genießer-Tipp

ANDALÖ Spritz. Foto: Waldemar Behn/ANDALÖ

Andalö, der beliebte Sanddornlikör aus dem hohen Norden, beschert uns beinahe unendlich viele Möglichkeiten das unvergleichliche Lebensgefühl der warmen Jahreszeit in vollen Zügen zu genießen. Egal ob pur, als Aperitif, Cocktail oder Longdrink, der unverwechselbare Geschmack begeistert Sanddorn-Liebhaber sowie Sanddorn-Entdecker gleichermaßen. Besonders in Kombination mit spritzigem Prosecco und einem Schuss Soda ist der nordische Aperitif Andalö Spritz mittlerweile ein Geheimtipp.

## Essen zwischen Schein und Sein

Ausstellung über „Fake Food“ in Bamberg



Wie „echt“ ist unser Essen? Und war es früher besser? Diesen Fragen geht die interaktive Ausstellung „Fake Food. Essen zwischen Schein und Sein“ im Alten Rathaus in Bamberg nach. Mit Installationen, Videos und Hörstationen sowie Porzellan und barocken Fayencen aus der Sammlung Ludwig werden vom 28. April bis zum 26. November 2023 verschiedene Arten gezeigt, auf die Essen „gefakt“ wird und wurde.

Im Zentrum der Ausstellung steht eine aufwendige Virtual Reality-Anwendung, die Gäste an eine prachtvoll

dekorierte Festtafel im Barock-Zeitalter versetzt. Zudem sind 50 sogenannte „Schaugerichte“ aus dem Bestand der Sammlung Ludwig zu sehen. Die aufwendig gestalteten und lebensecht wirkenden Porzellanstücke und Fayencen aus dem 18. Jahrhundert stellen Nahrungsmittel dar: damals seltene, exotische Oliven, appetitlich angerichtete Salatherzen mit Borretschblüten oder sogar einen imposanten Truthahn. Ein inklusives und methodisch abwechslungsreiches Bildungsprogramm ergänzt die vielseitige und anregende Ausstellung. Es gibt Führungen zu verschiedenen Themenbereichen und in verschiedenen Sprachen sowie eine Food Challenge für Schüler.

Foto + Quelle: Franken Tourismus

Alle Fotos: novaconcept schorsch GmbH



Druckerei novaconcept schorsch

## Kompetenz seit 90 Jahren

Vielleicht fragen Sie sich gerade, in welcher Ecke des (Aus-)Landes dieses Magazin hergestellt wurde. Der Weg ist kürzer, als Sie denken, denn wir lassen die LebensArt<sup>2</sup> schon immer in der Region produzieren – seit 2022 von der Druckerei novaconcept schorsch. Auf der Suche nach mehrWERT haben wir uns für die familiengeführte Kulmbacher Druckerei novaconcept schorsch entschieden, die innovative Printprodukte herstellt und dabei einen wesentlichen Beitrag zu einer umweltschonenden Kommunikation leistet.

den Dächern der beiden Druckerei-Gebäude wird mit Hilfe einer Photovoltaik-Anlage der eigene Strom gewonnen.

### Ein Familienunternehmen mit Tradition und Zukunftsvision

Was sich nach einem Unternehmen der Zukunft anhört, hatte seinen Ursprung bereits vor 90 Jahren. 1933 gründeten Willy Schorsch und seine Frau Emma Schorsch die Firma als Buchbinderei und Papierwarenhandlung. Seine Söhne Horst und Hans Schorsch



Corinna Schorsch  
Geschäftsführerin  
novaconcept schorsch GmbH

„Nachhaltigkeit bedeutet für mich ein positiver, andauernder Wandel zu einem umweltbewussten Leben und Wirtschaften“.

erklärt die Geschäftsführerin Corinna Schorsch. „Wir passen daher unsere Unternehmensprozesse kontinuierlich den ökologischen, sozialen und ökonomischen Anforderungen nachhaltigen Wirtschaftens an. Wir investieren in neue Maschinen, die nachweislich CO<sub>2</sub> einsparen. Wir optimieren Prozesse und reduzieren Energieeinsatz und Abfall.“ Auf

erweiterten das Geschäft um eine Offsetdruckerei. Unter der Leitung von Pit Schorsch entwickelte sich das Unternehmen zu einem hochmodernen, digitalen Dienstleister für Printprodukte. Heute führt seine Ehefrau Corinna Schorsch das Unternehmen und erweiterte das Spektrum an professionellen Offset- und Digitaldruckleistungen um Digitalisierungslösungen wie Print on Demand, Web2print, media Asset Management/Data Publishing.

„Und auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen ihren Beitrag zu unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Viele von ihnen begleiten uns schon lange und haben novaconcept schorsch zu dem gemacht, was es heute ist. Eine hochmoderne Familien-Druckerei mit einem klaren Bekenntnis zu unserer Umwelt, zu nachhaltig produzierten Produkten, verbunden mit einem hohen Service- und Qualitätsanspruch. Ich bin sehr stolz auf unser Team und freue mich auf noch viele spannende und erfolgreiche Jahre in der Druckerei“, schließt Corinna Schorsch.

Wir von der LebensArt<sup>2</sup> haben novaconcept schorsch als einen verlässlichen Partner kennengelernt, der unsere Wünsche gewissenhaft und kompetent umsetzt. Wir gratulieren dem Team ganz herzlich zum besonderen Jubiläum und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit. (md/ps)

novaconcept schorsch GmbH  
An der Weinbrücke 11  
95326 Kulmbach  
Tel. +49 (0) 9221.509 0  
www.novaconcept.de  
info@novaconcept.de



**Treffsichere Drucklösungen**

09221 509-0

novaconcept schorsch  
print-solutions  
www.novaconcept.de