

# Aclewe Werbeagentur Köln. Identität, Kommunikation, Digital.

Stand:  
April 2020

Projekte  
Gourmondo

# Das Auge isst mit

Magazin für Online-  
Feinkosthändler Gourmondo



Stand:  
April 2020

Projekte  
Gourmondo

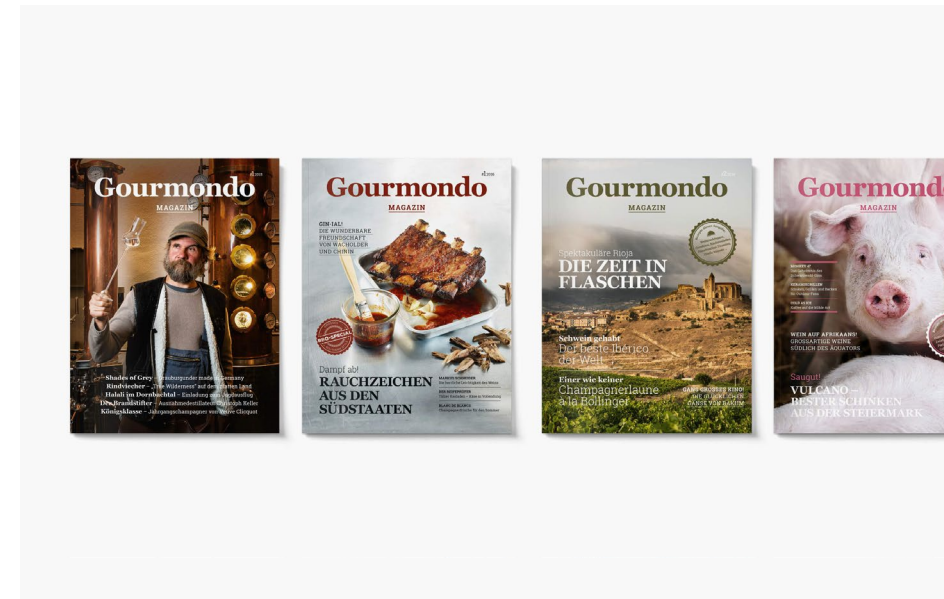
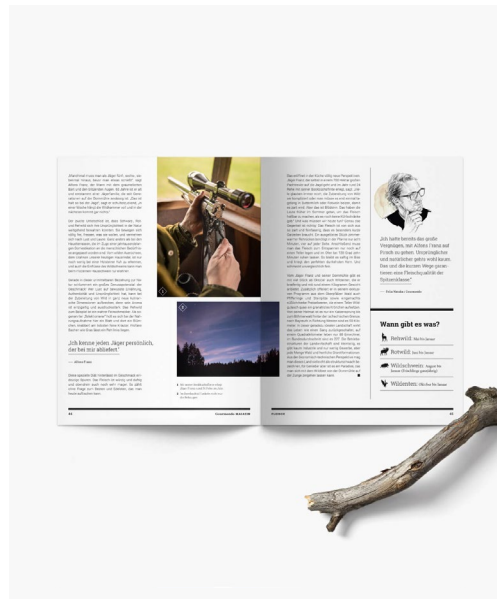


**Kunde:**  
Gourmondo

**Zeitraum:**  
2015 bis 2018

**Leistungen:**  
- Konzeption  
- Corporate Publishing  
- Text

Das im Auftrag der CPA! Communications- und Projektagentur aus Wiesbaden von uns entwickelte Magazin dient als Komplementärmedium des Online-Angebots und setzt dort an, wo das sachlich-nüchtere Angebot des Webshops aufhört. Es lädt zum Verweilen ein, soll inspirieren und zum Besuch des Shops animieren.





### Madame Clicquot Mutter Vintage



**D**ie Welt der Champagner hat sich im Laufe der Jahrhunderte verändert. Einmalige Ereignisse haben neue Herausforderungen mit sich gebracht, während andere es in einem stilleren, langsameren Tempo verändert haben. In der Welt der Champagner sind diese Veränderungen nicht nur ein Prozess, sondern ein Kunstwerk, das sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt hat.

**Erst durch den Erfindungsgeist von Madame Clicquot entstand das Verfahren, die Hefe durch das sogenannte Abblättern aus der Flasche zu entfernen.**

**Vintage 2004**  
Anf. 04. 2004/2005  
In der Champagne ist das Jahr 2004 ein Jahr der Reife. Die Reife ist ein Jahr der Reife. Die Reife ist ein Jahr der Reife.

**Vintage Rosé 2004**  
Anf. 04. 2004/2005  
Die Reife ist ein Jahr der Reife. Die Reife ist ein Jahr der Reife. Die Reife ist ein Jahr der Reife.

**Vintage Rich 2004**  
Anf. 04. 2004/2005  
Die Reife ist ein Jahr der Reife. Die Reife ist ein Jahr der Reife. Die Reife ist ein Jahr der Reife.

### Frisch gepresst THE BATTLE

**TEXT — IMES SOBER**

Etwas frisch Geprägtes zum Frühstück ist einfach großartig — finden Sie nicht auch? Doch ich spreche hier nicht von Orange, Grapefruit & Co, sondern vom richtig guten Zeug — Kaffee



**D**ie Erfindung der French Press oder Kaffeebrühmaschine verdankt wir, übrigens dem Zufall. Ein Ingenieur hat im 19. Jahrhundert eine einfache Idee entwickelt, einen Kaffee zusammen mit Wasser aufzubereiten — wie damals üblich war. Zu Hause in der Küche, bevor es in die Kaffeehäuser und in die Kaffeehäuser kam, wo es heute noch zu finden ist.

### VS.

**Die Wasser Temperatur sollte bei 90 bis 94 °C liegen, so können sich die Aromen des Kaffees beim Pressen am besten entfalten.**

— von Sören Glasow



### Rezept Beef Brisket

**Zutaten**

- 1 kg Beef Brisket
- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Rotwein
- 1 Liter Brühe
- 1 Liter Öl
- 1 Liter Salz
- 1 Liter Pfeffer
- 1 Liter Knoblauch
- 1 Liter Zwiebeln

**Zubereitung**

- Das Fleisch in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Fleisch in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Fleisch in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Fleisch in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.

### Rezept Memphis Memphis

**Zutaten**

- 1 kg Memphis Memphis
- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Rotwein
- 1 Liter Brühe
- 1 Liter Öl
- 1 Liter Salz
- 1 Liter Pfeffer
- 1 Liter Knoblauch
- 1 Liter Zwiebeln

**Zubereitung**

- Das Fleisch in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Fleisch in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Fleisch in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Fleisch in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.

### en haben hat, gro und gerade ind ist!

**WEIN**

Markus Schneider



### Markus Schneider — VOM TÄPPEREN SCHNEIDERWEIN

**TEXT — GÖRGEN/LANGE FOTO — TINA VOLZ**

Markus Schneider, Jahrgang 1975, Weinproduzent in Oberbayern. Er ist ein Mann, der seinen Wein anders anbaut. Er ist ein Mann, der seinen Wein anders anbaut.




### Wir empfehlen ...

**Keta-Lachs-Kaviar**  
AKI Prunier  
Anf. Nr. 200002000

**Malossi-Kaviar 50 Gramm**  
AKI Prunier  
Anf. Nr. 200000000

**Löffelstör-Kaviar Wildfang**  
AKI Prunier  
Anf. Nr. 200000000

**Kaviar Heritage**  
AKI Prunier  
Anf. Nr. 200000000



### Rezept Blinis

**Zutaten**

- 1 Teller Mehl
- 1 Teller Wasser
- 1 Teller Salz
- 1 Teller Pfeffer
- 1 Teller Knoblauch
- 1 Teller Zwiebeln

**Zubereitung**

- Das Mehl in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Mehl in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Mehl in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Mehl in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.



### Rezept Blinis

**Zutaten**

- 1 Teller Mehl
- 1 Teller Wasser
- 1 Teller Salz
- 1 Teller Pfeffer
- 1 Teller Knoblauch
- 1 Teller Zwiebeln

**Zubereitung**

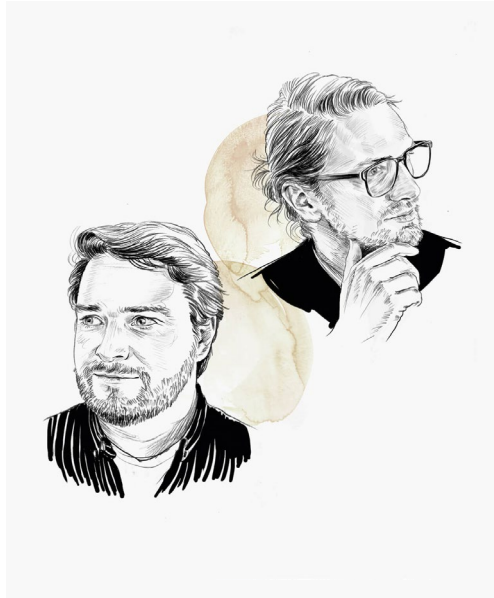
- Das Mehl in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Mehl in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Mehl in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.
- Das Mehl in den Bräter geben und mit Wasser bedecken.

# Bon Appetit

Präsentiert werden Produkte, kulinarische Empfehlungen sowie Neuheiten und internationale Food-Trends. Das Gourmondo Magazin präsentiert sich dabei modern, klar und authentisch. Schwerpunkte und Titelthemen werden von der Saison bestimmt, die Rubriken orientieren sich thematisch am Sortiment des Online-Shops.

# Das Auge isst mit.

Das Gourmondo Magazin präsentiert sich modern und authentisch. Die Titelthemen und Schwerpunkte werden von der Saison bestimmt, die Rubriken orientieren sich thematisch am Sortiment des Online-Shops. Neben Empfehlungen, Interviews und Rezepten werden Geschichten erzählt, die Gourmondo Mitarbeiter bei ihrer täglichen Suche nach besonderen und außergewöhnlichen Genüssen erleben. Über Aussteiger, Winzer, Raubeine, Feingeister und moderne Traditionalisten.



**The Duke Munich Dry Gin**  
**In München steht ein Hinterhof**

TEXT — ROLF KLEIN  
FOTO — FRIEDRICH DAUBENROCKER



Manchmal können es Daniel Schöneck und Maximilian Schauerer auch nicht lassen: 2007 erfindet aus einer Gin-Liebe heraus von dem Hoster 'Das Sortiment' ein eigenes Gin zu kreieren. Der Filmmacher steht 'The Duke' und der Pharma-Geistliche wachen 'nicht' vor dem Destillieren, klassische Cocktailsinger aber: Heute haben sie zwei Dutzend Mitarbeiter und sind Chef und Cook in München bei München. Eine ehemalige Kaffeehauskette zu betreiben, ein einsteiger Schenkerbau im Industrie- und die 19. Jahrhunderts mit sechs Meter hohen Decken. Dort kommt eine BrandDestillier mit gelbes. Die Idee: hier, denn in der Bayer Straße ist es einfach zu sein, um Besuchergruppen zu empfangen. Das Interesse ist gering, Gin ist ja seit einigen Jahren in aller Munde. Sie gehen in die Stadt in ein Hinterhof gebaut, angefüllt, erkältet und verändert, aber auf kleinen Fliesen und mit dem, was man 'arabes Chai' nennen könnte.

„Wir hatten das Glück, schon ganz am Anfang der Gin-Ära mit dabei zu sein“, erzählt Maximilian Schauerer. „Wir hatten für uns schon auch in Anspruch, Pläne gemacht zu sein.“ Gebaut haben sie für Handwerk durch „Jahreszeit“ für eine lange Zeit, die sie gar keine Zeit mehr. Die Aufgaben kamen: „Wir haben uns mit dem Oberbürger und der Stadt nach dem Leitbild gemacht.“ Es dauerte eine Weile, bis man die Flaschen heraus hat.“ Der kleine Kessel aus dem Hobbybereich“ wurde nach der Saison ganz oder gar nicht schon 2008 durch eine professionelle, handgemachte „Lupulin-Brennvorrichtung“ mit 150 Liter Fassungsvermögen ersetzt, die von einer traditionellen Kupferkessel bei 100 Grad maligefähig wurde und zwischen in Schichten abläuft. Der personalisierte Brennvorgang River Lodge für einen best. Kessel, er ist immer noch in Betrieb.

„Für mich ein kleines Wunder, wie in einem winzigen Innenstadtladenlokal mit Kriechkeller diese hervorragende Qualität erreicht wird.“

— Daniel Schauerer / Maximilian Schauerer

SPRITGOTTEN 71



Salami statt  
**AUF DIE PELLE GERÜCKT**

TEXT — FRIEDRICH DAUBENROCKER  
FOTO — FRIEDRICH DAUBENROCKER



Manchmal können es Daniel Schöneck und Maximilian Schauerer auch nicht lassen: 2007 erfindet aus einer Gin-Liebe heraus von dem Hoster 'Das Sortiment' ein eigenes Gin zu kreieren. Der Filmmacher steht 'The Duke' und der Pharma-Geistliche wachen 'nicht' vor dem Destillieren, klassische Cocktailsinger aber: Heute haben sie zwei Dutzend Mitarbeiter und sind Chef und Cook in München bei München. Eine ehemalige Kaffeehauskette zu betreiben, ein einsteiger Schenkerbau im Industrie- und die 19. Jahrhunderts mit sechs Meter hohen Decken. Dort kommt eine BrandDestillier mit gelbes. Die Idee: hier, denn in der Bayer Straße ist es einfach zu sein, um Besuchergruppen zu empfangen. Das Interesse ist gering, Gin ist ja seit einigen Jahren in aller Munde. Sie gehen in die Stadt in ein Hinterhof gebaut, angefüllt, erkältet und verändert, aber auf kleinen Fliesen und mit dem, was man 'arabes Chai' nennen könnte.

„Wir hatten das Glück, schon ganz am Anfang der Gin-Ära mit dabei zu sein“, erzählt Maximilian Schauerer. „Wir hatten für uns schon auch in Anspruch, Pläne gemacht zu sein.“ Gebaut haben sie für Handwerk durch „Jahreszeit“ für eine lange Zeit, die sie gar keine Zeit mehr. Die Aufgaben kamen: „Wir haben uns mit dem Oberbürger und der Stadt nach dem Leitbild gemacht.“ Es dauerte eine Weile, bis man die Flaschen heraus hat.“ Der kleine Kessel aus dem Hobbybereich“ wurde nach der Saison ganz oder gar nicht schon 2008 durch eine professionelle, handgemachte „Lupulin-Brennvorrichtung“ mit 150 Liter Fassungsvermögen ersetzt, die von einer traditionellen Kupferkessel bei 100 Grad maligefähig wurde und zwischen in Schichten abläuft. Der personalisierte Brennvorgang River Lodge für einen best. Kessel, er ist immer noch in Betrieb.

SPRITGOTTEN 71



Stand:  
April 2020

Projekte  
Gourmondo

## Gourmondo

Das Gourmondo Magazin wurde realisiert im Auftrag der CPA! Communications- und Projektagentur, Ideengeber und Entwickler des redaktionellen Konzepts. Die Wiesbadener sind seit mehr als 20 Jahren eine der ersten Adressen für Handel, Industrie, Produzenten und Gastronomie, wenn es um die Strategieentwicklung und Beratung im Spannungsfeld Essen, Trinken und Genuss geht. Gourmondo ist der führende deutsche Online-Händler für Feinkost, Wein, Delikatessen und frische Produkte aus aller Welt. Der 2002 gegründete Online-Shop bietet über 17.000 Artikel, darunter immer mehr Bio- und Frischeartikel.

# Gourmondo

Sie möchten mehr über dieses Projekt und die Arbeit von Aclewe erfahren? Sie suchen einen Partner, der mehr bietet, als das Immergleiche? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder eine Mail. Und auf herausfordernde Aufgaben.

**E-Mail: [anfrage@aclewe.de](mailto:anfrage@aclewe.de)**

**Telefon: +49 221 913936 30**

Aclewe GmbH Werbeagentur  
Marzellenstraße 43b  
50668 Köln