



Das Original

... Die Zeitung aus dem Münsterland ...

Neues aus dem Münsterland

„Vieles neu und alles beim Alten“, so geht *Das Original* an den Start.

Menschen und Geschichten, Historisches und Aktuelles, Veranstaltungen, Ausflugstipps und vieles mehr stehen künftig im Mittelpunkt unserer Berichte und Geschichten, wenn wir zweimal jährlich auf den Pfaden des Münsterlandes wandeln. Als einzige Brauereizeitung der Region fühlen wir uns dem Leben und den Wurzeln unserer Heimat besonders verbunden.

Das Original widmet sich getreu dem Slogan der Oelder Pott's Brauerei den wahren Originalen des Münsterlandes, die mit ihrer Einmaligkeit und ihren liebenswerten Eigenarten unsere Heimat prägen.

Wissenswertes und Kurioses wird *Das Original* zu Tage fördern, von interessanten Menschen und Bräuchen erzählen und Sie mit spannenden Freizeittipps auf die schönsten Seiten des Münsterlandes aufmerksam machen – immer

unterhaltsam und anregend, manchmal vielleicht auch lehrreich. Kurz gesagt: Lebensart, Kultur und Freizeit aus der Region und für die Region.

Das Original knüpft auch an die Traditionen der Pott's-Zeitungen „Gastro-Report“ und „Gastro-Impulse“ an und widmet Gastronomie und Handel ein eigenes Ressort. Dabei stehen natürlich Themen rund um die Pott's Brauerei, das Gastgewerbe und den Getränkehandel im Mittelpunkt – vor allem natür-

lich: des deutschen liebsten Getränk.

Haben auch Sie interessante Themen, Fotos oder Berichte? Dann lassen Sie uns teilhaben an den Geschichten, die unsere Heimat schreibt. Per Post oder über das Internet erreichen Sie die *Original*-Redaktion das ganze Jahr über. Wir freuen uns über jede Anregung. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude mit der Zeitung aus dem Münsterland.

Ihr Original

Grußwort

Pott's – das Bier von hier!



Landrat Dr. W. Kirsch

Im Kreis Warendorf sind wir stolz auf so traditionsbewusste Unternehmen wie die Oelder Pott's Brauerei, die in ihrer fast 250-jährigen Geschichte noch nie so erfolgreich wie heute war! Das liegt natürlich in erster Linie an der hervorragenden Qualität der Bierspezialitäten, die sich längst weit über die Grenzen Westfalens hinaus einen Namen gemacht haben.

Insbesondere die Oelder wissen aber auch das gesellschaftliche Engagement von Brauereichef Rainer Pott zu schätzen. So setzte sich der diplomierte Braumeister ganz entscheidend dafür ein, dass die Landesgartenschau im Jahr 2001 in Oelde mehr als zwei Millionen Besucher anlockte und damit zur erfolgreichsten aller Zeiten wurde. Mit dem „Brau & Backhaus“, in unmittelbarer Nachbarschaft zum Landesgartenschau Gelände und zur Auto-bahn 2 gelegen, hat er ein beliebtes gastronomisches Ziel geschaffen und zudem mit dem dort integrierten Georg-Lechner-Biermuseum der Stadt einen weiteren kulturellen und touristischen Höhepunkt beschert. Dieses lädt viele Auswärtige zum Verweilen ein, die sonst an Oelde und dem Kreis Warendorf vielleicht vorbeigefahren wären. Für Pott's werbe ich gern, auch bei Gästen aus anderen Kreisen, aber noch lieber genieße ich es selbst.

Dr. Wolfgang Kirsch

Leben und Genießen

Bier-sommeliers

Etwa 5000 Bierkreationen gibt es derzeit in Deutschland: stark oder herb, von hellem Gelb bis zu sattem Braun.

Unzählige Biersorten werden angeboten, von Pilsener und Landbier über Hefeweizen bis hin zu Alt- und Bockbieren. Zwar sind alle von einer weißen Schaumkrone bedeckt und werden ausschließlich aus Hopfen, Malz und Wasser gebraut, doch jedes Bier hat seine Besonderheiten und Geheimnisse. Diese zu kennen ist die Aufgabe eines Biersommeliers. In Deutschland noch relativ selten, arbeiten zwei der wenigen Auserwählten in der Pott's Brauerei Oelde – als einzige im Münsterland.

weiter ... Seite 5

Aus dem Münsterland Hymne für die Heimat



Münsterländer Originale
Der Münsterland-Song mit den Münsterländern und dem Pott's-Brauerei-Chor

„Münsterländer Originale“ verspricht Stimmung!

Es ist vollbracht! Der neue Münsterland-Song ist fertig. Anlässlich des 15-jährigen Bestehens der Aktion Münster-

land wurde im Allwetterzoo Münster der Titel „Münsterländer Originale“ dem begeisterten Premierenpublikum live vorgestellt.

weiter ... Seite 2

Gastro-nomie und Handel

WM 2006 live im TV übertragen

Die Fußball-Weltmeisterschaft rückt näher ...

... und sicher haben Sie auch schon darüber nachgedacht, einige oder alle Spiele mit Ihren Gästen in Ihrer Gastronomie live im Fernsehen oder sogar auf einer Leinwand anzusehen. Gemeinsam macht Fußball einfach mehr Spaß und man kann das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden. Das ist sicher eine gute Sache und auch ganz unproblematisch, wenn man einige kleine – aber wichtige – Regeln beachtet.

weiter ... Seite 7



Aus dem Münsterland



Hymne für die Heimat

Fortsetzung von Seite 1

„Es ist eine Hymne an unsere Heimat und die hier lebenden Menschen“, erläutert Rainer Pott, Initiator und Förderer des Projektes.

„Entstanden ist die Idee bei einem Motivationstraining der Brauerei. Als die Mitarbeiter ihr Pott's-Lied auf CD verewigten und mit großer Begeisterung bei der Sache waren, dachten wir, dass wäre doch auch eine tolle Sache für das ganze Münsterland“, so Rainer Pott.

Was folgte, ist schon fast rekordverdächtig. Kurzerhand wurde der Text umgeschrieben und im Studio von der Band „Die Münsterländer“ vertont.

Auf dem Pott's Brauereifest 2005 wurden Liederzettel verteilt, und schon stimmten hunderte begeisterte Gäste ein. Dieser Mitschnitt wurde der Studioversion untergemischt. „Das Ergebnis kann sich wirklich hören lassen – ein echter Partyknaller und einfach rund-

um gelungen“, freuen sich die Initiatoren der Pott's Brauerei. Die CD gibt es bei ausgewählten Filialen der Sparkasse Münsterland-Ost und im Internetshop der Pott's Brauerei unter www.potts.de für sechs Euro zu kaufen. Wer vorab hineinhören möchte, kann dies auf der Internetseite der Brauerei.

50 Cent pro CD kommen übrigens dem Münsteraner Allwetterzoo zugute – Münsterländer Originale halten eben zusammen.



Nicht nur die beiden „Dülmener Ponys“ hatten Spaß bei der Vorstellung der neuen CD, sondern auch Pott's VI. Westfälische Bierkönigin Anke I., Zoodirektor Jörg Adler, Pott's-Marketingleiter Dietmar Große Westerloh, die Band „Die Münsterländer“ sowie Tierpfleger des Allwetterzoos Münster.

»Ich brauche einen Partner, der mir erst einmal zuhört.«

 Sparkasse
Münsterland Ost

Verdienste um das Münsterland

Pott's Brauerei stiftet Orden für besondere Leistungen

Überall im Münsterland bemühen sich Menschen um die Bewahrung unserer Traditionen, der Natur und des menschlichen Miteinanders – im Großen wie im Kleinen.

Besonders eindrucksvoll konnten wir Münsterländer all die großen Leistungen im vergangen Dezember erleben, als kurz vor Weihnachten der Winter einige Teile der Region fest im Griff hatte und sogar die Stromversorgung zeitweilig zusammenbrach. Sofort waren die vielen freiwilligen Helfer zur Stelle.

Es sind aber vor allem auch die vielen kleinen Verdienste und Engagements, die im Stillen und wie selbstverständlich passieren,

die unser Münsterland so lebenswert machen. „Diesen Menschen, Verbänden und Institutionen wollen wir einen Orden widmen und stellvertretend für alle Münsterländer Danke sagen“, erklärt Brauereibesitzer Rainer Pott sein Anliegen. „Als regional verwurzeltes Unternehmen liegt uns das Wohl unserer schönen Heimat natürlich besonders am Herzen. Und wir wissen – damit sind wir nicht alleine.“

Der Orden soll im Herbst 2006 zum ersten Mal verliehen werden und danach regelmäßig verdienstvolle Münsterländer ehren.

Das Original wird diese Aktion weiter begleiten.

Helden des Münsterlandes

Zur Seligsprechung des Kardinals von Galen (1878–1946)

Kardinal Clemens August Graf von Galen (1878–1946) wurde am 9. Oktober 2005 in Rom selig gesprochen. Die Feierlichkeiten fanden in der Peterskirche im Vatikan statt, und auch in Münster wurde gefeiert.

In einer Dankesmesse würdigte Bischof Lettmann das Vorbild von Galen: „Er hat den Menschen als Ebenbild Gottes erkannt und damit auch seine Würde und sein Recht auf Leben.“

Anschließend wurde in der Domkammer des St.-Paulus-Domes zu Münster eine Ausstellung zum Leben und Wirken des Kardinals eröffnet.

In seiner Festrede betonte NRW-Ministerpräsident Jürgen Rüttgers, „der Löwe von Münster“ sei auch für ihn heute ein Vorbild in seinem Einsatz für das Leben.

Kardinal von Galen hatte diesen Beinamen im Volksmund erhalten, weil er sich in seinen Predigten als Bischof von Münster von 1933 an öffentlich gegen die Ermordung von Kranken und Behinderten ausgesprochen hatte.

Er gilt darum bis heute als eine der Symbolfiguren des Widerstandes gegen den Nationalsozialismus.



Aus dem Münsterland



Kinodreh im Münsterland

„Camping de luxe“

Unter diesem Titel fanden im August die Dreharbeiten zu einem besonderen Kinofilm-Projekt im Münsterland statt.

Der Film soll im nächsten Sommer bundesweit in die Kinos kommen, und so viel darf verraten werden: Die heitere Liebeskomödie wurde in Ladbergen und Münster gedreht – mitten in unserer schönen münsterländischen Heimat.

Dabei sollte alles so authentisch sein wie irgend möglich. Mit dabei sind also nicht nur original Münsterländer Schauspieler, sondern natürlich auch Pott's – das Münsterländer Original.



Ein Filmdreh ist Teamarbeit

Die Münsteraner Filmgesellschaft Netz/Werk/Film war durch die neuen Werbeplakate der Pott's Brauerei auf die „Münsterländer Originale“ auf-



Dreharbeiten am Badesee

merksam geworden und „gleich begeistert“, berichtet Co-Produzent Florian Gottschick. „Uns war es wichtig, die Echtheit der Aufnahmen im Verhältnis zur Geschichte des Films und zu den Drehorten zu sehen.“

Es versteht sich von selbst, dass die Pott's Brauerei dieses Projekt unterstützt und fördert.

„Es gibt viele Parallelen zwischen dem Film und der Realität hier im Münsterland, und es ist ebenso typisch wie authentisch, dass die Menschen aus dem Münsterland im Film auch Münsterländer Bier genießen. Das alles passt so gut zusammen, da müssen wir Münsterländer einfach zusammenstehen“, freut sich auch Bräurainer Pott. „Auf den fertigen Film sind wir alle schon total gespannt.“

Museen im Münsterland

Rock'n'Pop in Gronau

Münsterland – das Land der Museen, Burgen und Schlösser. Allerlei Sehenswertes aus der guten, alten Zeit und manch Originelles aus der Gegenwart gibt es zu bestaunen.

Ein einzigartiges Original und immer einen Ausflug wert, ist das „rock'n'popmuseum“ in Gronau am nordwestlichen Rand des Münsterlandes. Das Museum erzählt die Geschichte der Popmusik im 20. Jahrhundert. Dabei gibt es weit mehr zu entdecken als die original Erinnerungsstücke berühmter Musiker.

„Musikgeschichte mit allen Sinnen erleben“ können große und kleine Gäste. Dazu werden Stars lebensgroß projiziert, Klangkorridore eröffnet und Tondokumente der Vergangenheit wiederbelebt.

Weil er eines der berühmtesten Kinder der Stadt Gronau ist und das Museum auch ein bisschen seine Idee war, wurde der Platz vor dem Museum übrigens umgetauft: Udo Lindenberg spielte anlässlich der Museumseröffnung im Juli 2004 das Eröffnungskonzert auf „seinem“ Platz.



Das „rock'n'popmuseum“ in Gronau

Masematte

Die Masematte ist die dritte Sprache unserer Münsterland-Region.

Entstanden im 19. Jahrhundert, wurde sie ursprünglich beim Handel und Geschäft sowie in Kneipen verwendet, aber sie galt auch als eine Art Geheimsprache.

Masematte-Sprüche:

„Alle rakawelen von hamen schickern, lau von brand.“

„Man spricht vom vielem Trinken stehts, doch nie vom vielen Durste.“

...

„Besser sone kacheline inne fehmen als son schummen geier aufm beis.“

„Besser ein Spatz in der Hand, als eine Taube auf dem Dach.“

...

„Brand haut plete beim schickern.“

„Durst verschwindet beim Trinken.“

Vereins- jubiläen

An dieser Stelle möchten wir zukünftig einen kleinen Überblick über bevorstehende Vereinsjubiläen geben.

Die Pott's Brauerei engagiert sich aktiv in der Förderung und im Sponsoring von Vereinen im Münsterland.

Darum veröffentlicht **Das Original** regelmäßig die großen runden Vereinsjubiläen der Region in dieser Rubrik.

Begeht auch Ihr Verein in diesem Jahr ein großes Jubiläum? Dann schreiben Sie uns.

Sagen und Erzählungen

„Der tolle Bomberg“ hält das Münsterland in Atem

Unzählige Sagen und Erzählungen ranken sich um den Baron Gisbert Freiherr von Romberg (1839–1897) aus Buldern, auch „Der tolle Bomberg“ genannt. Mit tollkühnen Streichen, seinem derben Lebenswandel und einem gehörigen Maß an Respektlosigkeit gegen Adel und Ämter sorgte der Baron beim Volke stets für großes Gelächter.

Zum Beispiel, wenn er jedes Mal, wenn der Zug von Münster

ins Ruhrgebiet am heutigen Buldern vorbeifuhr, die Notbremse zog. Dann soll er dem Schaffner jedesmal recht selbstverständlich die fällige Strafe gezahlt haben und dann pfeifend über die Felder zum Schlosse nach Hause gegangen sein.

Buldern hatte nämlich noch keine eigene Bahnstation. So etwas gab es damals nur in großen Städten, und der nächste planmäßige Halt, in Dülmen, war dem „tollen Bomberg“ wohl viel zu weit.

Das gab natürlich viel Aufregung bei der Eisenbahndirektion, und sogar die Zeitungen berichteten darüber. Doch recht zu helfen wusste man sich nicht.

Die Strafgelder soll der Baron stets mit dem Satze begleitet haben: „Woll'n mal sehen, wer das länger durchhält.“

Beim Volke wiederum fand der Baron viele Freunde durch diese „Abkürzung“. Es sollen sogar so manche Zeitgenossen ihre Reisepläne nach den Zugfahrten

des „tollen Bomberg“ gerichtet haben, erzählt man sich so.

Als „Der tolle Bomberg“ schließlich den Zug gar im Beisein des Herzogs anhielt, wie man munkelte, um auf freier Strecke seine Notdurft zu verrichten, war das Maß endlich voll.

Auf Betreiben des Herzogs bekam Buldern seine eigene Bahnstation – die kleinste des ganzen Landes. Fahrgäste soll man hier jedoch eher selten zu Gesicht bekommen haben.



Leben ^{und} Genießen

Königliche Hoheit gesucht

Noch bis Ende Februar können sich Kandidatinnen ab 18 Jahren um das Amt der VII. Westfälischen Bierkönigin bewerben.

Derzeit vertritt noch Anke I. aus Drensteinfurt die westfälische

Brauereikultur. Nach zweijähriger Amtszeit wird es nun Zeit, das Zepter weiterzugeben.

Zum bevorstehenden Brauerei-Festival der Pott's Brauerei vom 7. bis zum 10. April soll die Nachfolgerin feststehen.



Pott's VI. Westfälische Bierkönigin Anke I.

Kochen mit Bier

Heute: Bier-Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Schweinenacken in Würfeln von 2 cm
 - 400 g Gemüsezwiebeln in Scheiben
 - 150 g Tomatenmark
 - 400 g rote und grüne Paprikaschoten in Würfel geschnitten
 - 150 g Crème fraîche
 - 100 g Schweineschmalz
 - 0,6 Liter Pott's Pilsener
 - 1 Zitrone
 - 3 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, gemahlener Kümmel nach Geschmack, Mondamin

Zubereitung:

Das Schweineschmalz im Bräter erhitzen und den in Würfel

geschnittenen Schweinenacken darin anbraten. Die Zwiebeln, das Tomatenmark und die Gewürze – aber noch kein Salz – dazugeben.

Mit Pott's Pilsener ablöschen, Lorbeerblätter und Zitrone dazugeben und etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Anschließend die gewürfelten Paprikaschoten zugeben, kurz aufkochen lassen und mit Crème fraîche und Salz abschmecken.

Anbinden und mit etwas Pott's Pilsener anrühren und in den Bräter geben.

Originale unter sich

Fußball im Münsterland

In wenigen Wochen ist es soweit: „Die Welt zu Gast bei Freunden“ lautet der offizielle Slogan der FIFA-Fußball-Weltmeisterschaft 2006, und langsam, aber sicher wirft die WM ihre Schatten für jeden sichtbar bis ins Münsterland.

Mit den beiden Spielorten Dortmund und Gelsenkirchen vor unserer Tür greift das WM-Fieber immer weiter um sich. Radio und Fernsehen, Zeitungen und Plakate künden von dem deutschen Großereignis 2006, und auch das Münsterland ist bereits bestens gerüstet.

Fanreisen zu den Spielen werden organisiert, Gaststätten und Kneipen wollen die Spiele live zeigen, und in etlichen Städten und Gemeinden wird es öffentliche Übertragungen auf Großleinwänden geben.

Mehrere Sporthotels aus der Region haben sich als Mannschaftsquartiere beworben und werden dabei von den Gemeinden nach Kräften unterstützt. Kein Wunder, denn NRW ist das fußballbegeistertste Bundesland in Deutschland. Rund ein Viertel aller deutschen DFB-

Mitglieder lebt hier, und mit Köln, Gelsenkirchen und Dortmund liegt genau ein Viertel aller WM-Spielstätten in NRW. Das Münsterland ist da keine Ausnahme, und so hinterlässt die WM-Begeisterung selbstverständlich schon in der ersten Ausgabe des **Originals** ihre deutlich sichtbaren Spuren.

Beim Stöbern in den Archiven der Pott's Brauerei fanden wir ein echtes deutsches Fußballoriginal.

Der legendäre Fritz Walter, unvergessener Kapitän der deutschen Fußball-Nationalmannschaft schlechthin, begleitete 1982 persönlich das WM-Preis-ausschreiben der Pott's Brauerei.

Echte Originale finden nun mal immer zueinander, und vielleicht ist das ja auch ein gutes Zeichen für die kommende WM und „Die Zeitung aus dem Münsterland“.

Wir bleiben für Sie am Ball.



Der legendäre Fritz Walter zu Besuch im Münsterland: v. l. Dipl.-Braumeister Rainer Pott in jungen Jahren mit Fritz Walter

Die WM rückt näher

Die Region erblüht

Ein ganz besonderes Willkommen für die Fußballer aus aller Welt hat sich die Westmünsterländer Gemeinde Velen einfallen lassen.

Bereits ein Jahr vor der Weltmeisterschaft erblühte ein ganzer Kreisverkehr als farbenfrohes WM-Logo.

Das Sport-Schloss Velen gehört nämlich zu den 100 möglichen Mannschaftsquartieren der Fußball-Weltmeisterschaft 2006.

Das Original wünscht viel Glück!



Wunderschön erblüht das WM-Logo im Kreisverkehr von Velen



Leben ^{und} Genießen



Kulinarische Traditionen

Essbares Original

Struwen – ein echtes Münsterländer Original. Viele kennen ihn und viele verbinden ein Stück Heimat mit ihm.

Struwen wird im Münsterland traditionell am Karfreitag zubereitet. Aber warum eigentlich?

Ist Struwen nicht viel zu lecker, um an diesem hohen Kirchenfeiertag und Höhepunkt der Fastenzeit gegessen zu werden? Das mag stimmen, denn der Struwen hat beinahe so viele Spielarten wie das Münsterland selbst, und mit Früchten, mit Kompott oder in Zucker und Zimt gewendet ist er eine süße Versuchung.

In seiner traditionellen Erscheinungsweise als echte Fastenspeise ist der Struwen jedoch sehr trocken und wird zu einer Bier- oder Mehlsuppe gereicht. Das ist sicher immer noch ein schmackhafter Abschluss der Fastenzeit – von einer „süßen Versuchung“ mag man aber bestimmt nicht sprechen.

Struwen-Rezept

Zutaten:

500 g Mehl, $\frac{3}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ l Milch, 40 g Hefe, 2 EL Zucker, 3 Eier, 1 TL Salz, 30 g Butter, 125 g Rosinen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel füllen, die Hefe darüber bröckeln, Zucker und etwas Milch (lauwarm) zugeben.

Wenn die Hefe aufgegangen ist, die restlichen Zutaten (Butter flüssig) zugeben und gut verkneten.

Milch in Portionen zugeben, bis ein flüssiger Pfannkuchenteig entsteht.

Zirka 1 Stunde aufgehen lassen und in der Pfanne kleine runde Fladen backen. Fertig!

Biersommeliers

Fortsetzung von Seite 1

Gastronomie-Verkaufsleiter Rainer Diekmann und Gastronomie-Berater Manfred Klein haben eine zweiwöchige Ausbildung absolviert und dürfen nun den Titel Diplom-Biersommelier tragen.

Auch die rechtlichen Bestimmungen rund ums Bier waren ein Thema. Für die zukünftigen Bierexperten war es außerdem wichtig, ihren Geschmacks- und Geruchssinn zu schulen.



Die Teilnehmer der Ausbildung zum Diplom-Biersommeliers

Sie sind jetzt offiziell echte Bierkenner, wissen um die brautechnischen Besonderheiten vieler Biere und auch, wodurch sich der unverwechselbare Geschmack eines Bieres auszeichnet.

Im österreichischen Obertrum haben sich die beiden Pott's-Mitarbeiter und vierzehn andere Kursteilnehmer ausführlich mit dem Gerstensaft beschäftigt.

Die Sommeliers wurden während ihrer Ausbildung zu Spezialisten für die Ausschanktechnik.

Am Ende stand eine Hauptprüfung, die die zwei Mitarbeiter der Pott's Brauerei mit ausgezeichnetem Erfolg abschlossen.

Auch wenn Biersommeliers in ganz Deutschland noch selten sind, werden sie für die Gastronomie immer wichtiger. Weil das Bier derzeit eine Renaissance erlebt, müssen sich Brauereien und Gastronomen neuen Anforderungen stellen. Mit der zunehmenden Konzentration des deutschen Bier-

marktes kommt es in Deutschland zu einer Vereinheitlichung des Biergeschmacks. Um die verschiedenen Geschmäcker, egal ob an der Küste oder in den Alpen, befriedigen zu können, werden nationale Biermarken geschmacklich angeglichen.

Doch es gibt auch Entwicklungen gegen diesen Trend: Regionale Brauereien wie die Pott's Brauerei in Oelde setzen verstärkt darauf, einheimische Bierspezialitäten mit heimatverbundenen Geschmacksakzenten zu vertreiben.



Die Biersommeliers lernen, die Ausprägungen verschiedenster Biere zu bestimmen

Den Sommeliers als Bierexperten kommt dabei eine beratende Aufgabe zu. Sie arbeiten für die Brauereien und mit den Gastronomiekunden zusammen. Die Sommeliers beraten die Gastronomiekunden, wenn es um die wesentlichen Unterschiede der einzelnen Biersorten geht. Nur so können die Gastronomen ihren Kunden die speziellen Charaktermerkmale nahe bringen, welche die Biere im Besonderen auszeichnen.

Lieblingsgetränke

Kaffeegenuss hat Tradition

Zwei Lieblingsgetränke haben die Deutschen, sagt man. Eines sollte nicht zu warm, das andere nicht zu kalt genossen werden.

Während das Bier hierzulande eine lange Tradition hat, eroberte der Kaffee, der Deutschen liebstes Heißgetränk, erst im 18. Jahrhundert die Herzen breiter Bevölkerungsschichten – bis zum Beginn des 18. Jahrhunderts war die exotische Spezialität nämlich der reichen Oberschicht vorbehalten.

Dabei wurde und wird hier im Münsterland alles hergestellt, was für die Zubereitung und den Genuss des anregenden Getränkes notwendig ist: Kaffeemühlen und Röster, Kaffeemaschinen, Filter und Geschirr. Die traditionellen Handwerksbetriebe des Münsterlandes brachten bereits früh wahre Kunstwerke der Kaffeekultur hervor. So verwundert es nicht, dass die Revolutionierung der Kaffeezubereitung, die Erfindung des Kaffeefilters, 1908 im nahegelegenen Minden ihren Ursprung hatte. Das Stadtmuseum in Lünen beherbergt bis heute eine ansehnliche Sammlung historischer Sammlerstücke.

Wussten Sie übrigens, dass der Kaffee um 1780 in Deutschland für erhebliche Unruhen sorgte und sogar schon einmal verboten war? Friedrich der Große hatte nämlich die Kaffeekaffeebegeisterung seiner Untertanen als Geldquelle entdeckt und monopolisierte den Import und das Rösten. Friedrich Wilhelm, Bischof von Hildesheim, verbot 1768 den Besitz und Konsum von Kaffee und das Kaffeegeschirr gleich mit. Sowohl das staatliche Kaffeemonopol als auch das Kaffeeverbot wurden jedoch schnell wieder aufgehoben – sie ließen sich schlicht nicht durchsetzen.

37 Jahre Brauerei-Festival

Vom 7. bis zum 10. April heißt es wieder „Gute Laune, guter Rhythmus, gutes Pott's“.

Das Münsterland feiert sein Brauereifest! Mit neuem Programm startet dieses Münsterländer Original am Freitagnachmittag und begeistert mit einem abwechslungsreichen Festprogramm im Festzelt sowie

auf der Frühjahrskirmes Groß und Klein bis zum Montagabend.

Ein besonderer Höhepunkt ist die Krönung der VII. Westfälischen Bierkönigin. So viel steht fest: Sie wird der amtierenden Bierkönigin Anke I. aus Drensteinfurt sicherlich würdig nachfolgen.



Deutsche Meisterschaft der Servicefachkräfte

Fußball bei Tisch

Einen überragenden zweiten Platz belegte Marion Schürkamp aus dem Osnabrücker Land bei der hart umkämpften fünften Deutschen Meisterschaft der Servicefachkräfte.

Unter dem Motto „Fußball-WM 2006“ deckte die Oberkellnerin und Küchenmeisterin des Hotel-Restaurants „Bergeshöhe“ in Mettingen zunächst einen Tisch für sechs Personen und servierte anschließend ein Vier-Gänge-Menü.

Als Vorspeise gab es Nordseekrabben, die nach einem eigenen Rezept zubereitet wurden.



So präsentierte sich der „Siegertisch“ von Marion Schürkamp bei der Deutschen Meisterschaft

Daran schloss sich eine Suppe an, deren Hauptbestandteil Bärlauch sein musste, so die Vorgabe der Jury.

Das Hauptgericht, der Kaninchenrücken, musste sogar direkt am Platz des Gastes zubereitet werden. Die Beilage, Kartoffeln oder Reis, konnte von den Teilnehmern frei gewählt werden.

Zum Dessert hatten die Restaurant- und Hotelfachkräfte eine Sabayonne nach eigenem Rezept herzustellen. Abschließend mussten die Teilnehmer des Wettbewerbs ihren Gästen Käse, Digestifs und Zigarren am Tisch anbieten.

Marion Schürkamp meisterte alle Aufgaben mit Bravour. Kein Wunder, denn im Hotel-Restaurant „Bergeshöhe“ im Osnabrücker Land wird der Service seit jeher groß geschrieben.

Rustikales Ambiente, Hotelzimmer mit hochwertiger Ausstattung sowie eine gutbürgerliche Küche in einem exklusiven



Im Hotel-Restaurant „Bergeshöhe“ freut sich die gesamte Belegschaft

Umfeld zeichnen das Hotel-Restaurant aus. Traditionelles Ambiente und eine regional verwurzelte Küche haben dem Hotel bereits drei Sterne eingebracht. Fantasiervolle Tischdekorationen und perfekter Service am Gast sind für die Belegschaft da ganz selbstverständlich.

Dass hier auch Pott's feine Bierspezialitäten ausgeschenkt werden, versteht sich von selbst.

Knigge original

Die Zeiten ändern sich

Gutes Benehmen steht so hoch im Kurs wie viele Jahre nicht. Saloppe Umgangsformen gelten längst nicht mehr als „Lässigkeit“, sondern werden wieder als das verstanden, was sie wirklich sind: Nachlässigkeit und Unaufmerksamkeit. Das gilt selbstverständlich in besonderem Maße in der Gastronomie.

Gutes Benehmen ist und bleibt mit einem Namen verbunden wie mit keinem zweiten: Adolph Freiherr von Knigge. Umgangssprachlich kurz „der Knigge“ genannt, gilt sein Buch „Über den Umgang mit Menschen“ bis heute als Standardwerk des gepflegten gesellschaftlichen Miteinanders – auch wenn es kaum jemand wirklich gelesen hat.

Was ist heute zeitgemäß, was gilt als veraltet? Knigge original sorgt für Aufklärung und erinnert an so manche gute Sitte, die vielleicht ein wenig in Vergessenheit geraten ist, denn gutes Benehmen ist nicht nur ganz einfach, es ist auch die beste Visitenkarte, die Sie bei Ihrem Gast abgeben können.

Am Beginn jedes Gastronomiebesuchs steht der Weg zu Platz. Darum erzählt unser erster kurzer Ausflug in die Welt der Etikette von Türen und Treppen.

Das Türeinaufhalten ist eine Höflichkeit, die nie aus der Mode kommt. Wer hier schnell zur Stelle ist, hat seinen ersten guten Eindruck bereits gemacht. Doch wie geht es nun weiter? Den Gast zum Platz führen? Dem Gast den Vortritt lassen? Beides richtig! Grundsätzlich hat der Gast den Vortritt. Führt der Weg zum Platz weiter als ein paar Schritte durch den Raum oder sogar aus dem Sichtfeld heraus, ist es Sache des aufmerksamen Kellners, mit einer höflichen Bemerkung voranzugehen. „Mit Ihrer Erlaubnis gehe ich voran und führe Sie zu Ihrem Platz!“ Wer sollte etwas dagegen haben?

Führt der Weg über eine Treppe, galt es früher als unschicklich, wenn der Mann hinter der Dame ging. Er hätte so einen Blick auf ihre Beine werfen können. Heute gilt generell: Der Stärkere geht immer unten – für den Fall des Falles ...

Jubiläen

150 Jahre Jubiläen der "Kiepe"

Das Restaurant "Kiepe" in Münster-Wolbeck konnte jüngst auf mehrere Jubiläen voller Stolz zurückblicken.

10 Jahre Pott's Pilsener im Ausschank, 15 Jahre unter Führung von Guido Huckschlag, 25 Jahre beherbergt das Gebäude eine Gastronomie und vor über 100 Jahren wurde das Gebäude erbaut.

Die Pott's Brauerei gratuliert der Familie Huckschlag zu dieser Reihe Jubiläen und freut sich auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit.

Vier von fünfhundert

Konzerne dominieren die deutsche Brauereilandschaft

Haben Sie gewusst, dass es um das Jahr 1880 im Münsterland rund 500 Brauereien gegeben hat?

Heute sind noch vier Brauereien in der Region in Privatbesitz.

In Oelde ist das die Pott's Brauerei, in Beckum die Brauerei Stiefel-Jürgens, in Burgsteinfurt die Rolinck-Brauerei, und in Münster ist die Brauerei Pinkus unabhängig geblieben.

Wer danach gesucht hat, kann dies im Georg-Lechner-Biermuseum in Oelde mit vielen Abbildungen nachlesen.

Der deutsche Biermarkt wird heute überwiegend und maßgeblich von internationalen Konzernen bestimmt.

So gehören Wernesgrüner, König Pilsener, Licher und Köstritzer alle zum Hause Bitburger.

Zur Oetker-Gruppe gehören heute Radeberger, Binding, Henniger, Brinkhoff (ehemals Dortmunder Union), DAB, Berliner Kindl, Schultheiss (heute Berliner Pilsener), Krositzer, Reudnitz, Stuttgarter Hofbräu, Tucher, Allgäuer Brauhaus, Sailer Bräu, Brauerei Schlösser, Jever und der Kölner Verbund.

Paulaner, Hacker Pschorr, Kulmbacher, Braustolz, Karlsberg, Königsbacher, Sternquell Plauen, Herrnbräu, Fürstenberg, Schlegel Privat, Hoepfner und die Würzburger Gruppe sind Marken der holländischen Brauerei Heineken.

Zu Carlsberg, Dänemark, gehören augenblicklich Holsten, Brauerei Lübz, Feldschlösschen Dresden, Landskron Görlitz, Hannen, Gatzweiler.

InBev, Belgien, bestimmt heute über das Geschick der Brauereien Gilde, Wolters, Hasseröder, Franziskaner, Becks, Diebels, Spaten, Löwenbräu, Dinkelacker, Schwabenbräu, Mauritius Zwickau.

Die Zukunft der Brauereien liegt heute maßgeblich in der Hand der Verbraucher und Gastronomen, die den traditionellen Privatbrauereien der Region den Rücken stärken und sich zu den Bieren ihrer Heimat bekennen.



Die Pott's Brauerei in Oelde – eine der letzten Privatbrauereien im Münsterland

Fernsehübertragungen der Fußball-Weltmeisterschaft 2006

Fortsetzung von Seite 1

Die FIFA hat die Rechte an den Fußballspielen der WM 2006 exklusiv in die Hände der Firma Infront Sports & Media AG gelegt.

Diese regelt weltweit die Vergabe von Übertragungsrechten und Vorführungslicenzen für kommerzielle und öffentliche Veranstaltungen.

Dabei gilt: Die öffentliche Übertragung der WM-Spiele über Fernseher, Großbildschirme und Leinwände ist grundsätzlich gebührenfrei – solange es sich nicht um eine „kommerzielle Veranstaltung“ handelt. Für eine solche würden Lizenzgebühren fällig, die individuell bei Infront (www.infrontsports.com) erfragt werden können.

Damit stellt sich die entscheidende Frage: Was unterscheidet eine lizenzpflichtige, kommerzielle Veranstaltung von einer lizenzfreien und damit kostenfreien Vorführung?

Zuerst einmal darf auf lizenzfreien Veranstaltungen kein direkter Eintritt verlangt werden und auch keine Verzehrpflicht bestehen. Diese würde als indirekter Eintritt gelten. Eine Erhöhung der Preise für die

angebotenen Speisen und Getränke in einem angemessenen Rahmen ist jedoch erlaubt.

Auch die Größe und Anzahl der Fernseher, Leinwände oder sonstigen Vorführgeräte spielt für die Einstufung kommerziell/nichtkommerziell keine Rolle.

Wichtig ist weiterhin die Frage der Sponsoren. So dürfen zur gesamten WM oder auch zu einer einzelnen Veranstaltung keine zusätzlichen Sponsoren oder Werbepartner eingebunden werden, sonst gilt die Veranstaltung als lizenzpflichtig. Dauerpräsenste Partner wie Brauereien bleiben hiervon aber unberührt. Ohne Zusatzwerbung und Sponsoren dürfen Sie also alle Spiele öffentlich zeigen, solange Sie keinen Eintritt nehmen und der ein oder andere Gast auf den Verzehr verzichten darf, wenn er das denn will. Aber mal ehrlich, haben Sie schon einmal ein Fußballspiel in Gesellschaft ohne ein einziges Getränk gesehen?

Unabhängig von den Übertragungsrechten und der Fußball-Weltmeisterschaft muss natürlich jedes Vorführgerät bei der GEZ (www.gez.de) angemeldet

sein. Wer schon einen Fernseher in der Gaststube stehen hat, ist natürlich auch bei der WM schon angemeldet. Für jedes zusätzliche Gerät oder wenn Sie nur für die Weltmeisterschaft einen Fernseher oder eine Leinwand aufstellen, bietet die GEZ Paketpreise an, die bei ungefähr 34,- Euro für zwei Monate pro Gerät liegen.

Die Verwertungsgesellschaft für Musik GEMA (www.gema.de) erhebt Gebühren bei der öffentlichen Vorführung der WM-Spiele, weil die Musikbeiträge, die rund um die Spiele gesendet werden, urheberrechtlich geschützt sind. Die Gebührenhöhe wird individuell berechnet, und auch hier gibt es für Verbandsmitglieder spezielle WM-Angebote.

Wenn alle rechtlichen Voraussetzungen erfüllt sind, stellt sich nicht zuletzt die Frage nach dem Programmangebot. Frei zu empfangen sind acht Spiele der WM über den Sender RTL, und weitere 48 WM-Spiele werden von ARD und ZDF übertragen. Wer alle Wettbewerbe der WM live übertragen möchte, kommt an einem Premiere-Paket nicht vorbei, denn nur hier werden alle 64 Spiele live gezeigt.

Gesaris

Aus den Tiefen des Münsterlandes

Im Frühjahr/Sommer 2006 soll das Mineralwasser aus den Tiefen des Münsterschen Kreidebeckens, dem größten zusammenhängenden Wasserreservoir Europas, aus den Pott's Josef Quellen in Oelde gefördert und nun auch in 0,5-l-Bügelverschlussflaschen abgefüllt werden.

Mineralwasser und Apfelschorle bilden den Schwerpunkt des neuen 0,5-l-Gebindes. Weitere Geschmacksrichtungen für die Bügelverschlussflaschen sind in Planung.

Bislang kann man Gesaris nur aus der 0,33-l-Flasche genießen – ab dem Frühjahr auch aus der neuen 0,5-l-Flasche.



WM-News

Nachtschicht im Biergarten

Biergärten und Straßenrestaurants dürfen seit Januar 2006 eine Stunde länger als bisher öffnen – bis 23 Uhr.

Darüber hinaus empfiehlt das NRW-Wirtschaftsministerium den Kommunen sogar, eine einheitliche Öffnungszeit bis 24 Uhr zu ermöglichen.

Mit der Verlängerung der Öffnungszeiten will NRW den veränderten Lebensgewohnheiten der Bürger Rechnung tragen.

Zum Schutze der Anwohner sollen einheitliche Regelungen zu Lärmschutz und dem maximal erlaubten Lärmpegel erlassen werden.

Während der Fußball-WM 2006 sollen landesweit Ausnahmeregelungen sogar eine Öffnung bis 5 Uhr früh ermöglichen. Damit sollen neben den NRW-Austragungsorten auch die Städte und Gastronomen gefördert werden, die die WM-Spiele auf Großbildleinwänden übertragen.

VKF-Aktion – Die Gewinner

Erfolgreiche Weihnachtsaktion

Ein voller Erfolg war die vergangene Weihnachts-Verkaufsförderungsaktion „Weihnachten mit Münsterländer Originalen“.

Hunderte begeisterte Kunden in Westfalen füllten fleißig die Teilnahmekarten aus. Hierbei galt es, einen möglichst fantasievollen und originellen Wunsch für sich selbst oder andere aufzuschreiben.

Was hierbei herausgekommen ist, verwunderte selbst Rainer Pott: „Schön zu sehen, wie herzlich viele Wünsche waren. Das



zeigt eindeutig, dass zu Weihnachten die westfälischen Herzen noch herzlicher schlagen.“

Gewonnen haben:

Florian Wessels aus Stadtlohn Wunsch: Eine Pott's-Party für die Freiwillige Feuerwehr Stadtlohn, die sich beim Schneechaos Ende 2005 aufopferungsvoll um die betroffenen Menschen im Westmünsterland gekümmert hat.

Birgit Frenser aus Herzebrock Wunsch: Sie würde es einem 12-jährigen Mädchen, das seine Mutter vergangenes Jahr verloren hat, gerne ermöglichen, auf der Insel Neuwerk zu versuchen, über sein Schicksal hinwegzukommen.

Stefan Alsdorf aus Werl Wunsch: Eine Spende an die Aktion „Lichtblicke“ – weil Menschen Hoffnung brauchen.



Die Wünsche werden alsbald erfüllt. **Das Original** wird selbstverständlich berichten.

Allen Gewinnern einen herzlichen Glückwunsch!



Und sonst?!



Experten in Sachen Bier

Interview mit Rainer Diekmann und Manfred Klein, Diplom-Biersommeliers

Das Original: Wie wird man Biersommelier? Wie können wir uns Ihre Ausbildung vorstellen?

R. Diekmann: Es ist eine zweiwöchige Ausbildung in der Brauer-Akademie Doemens (gegr. 1895) in München und in der Genuss-Akademie am Mattsee in Österreich.

M. Klein: Ziel der Ausbildung ist die Vermittlung von Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichem Niveau, das die geprüften Sommeliers befähigt, sowohl den Kunden einer Brauerei, den Einkäufer als auch den Gast und den Gastronom zu beraten.

R. Diekmann: Der praktische Teil beinhaltet dann die sehr intensiven Verkostungen der verschiedensten Biere aus ganz Europa, mit einem Schwerpunkt auf die deutschen Biere.

Das Original: In welcher Form haben Sie Ihre Qualifikation unter Beweis gestellt?

R. Diekmann: Es gab zwei praktische Prüfungen, bei denen die sensorischen Fähigkeiten unter Beweis gestellt werden mussten, und eine theoretische Prüfung. Die Gesamtleistung wurde dann mit einer Diplom-Urkunde gewürdigt!

M. Klein: Bei der sensorischen



Rainer Diekmann

Prüfung mussten acht verschiedene Biertypen und sechs Fehlgeschmäcker erkannt werden. Des Weiteren wurden die erworbenen Kenntnisse in den Bereichen „Bier und Gesundheit“, „Kochen mit Bier“, „Beratung des Gastes in der Gastronomie“ und „Bierwissen allgemein“, hier im Besonderen die „Bierpflege“, hinterfragt.

Das Original: Wie haben Sie persönlich den Kurs erlebt?

R. Diekmann: Wenn es um ein so emotionales Thema wie „Alles Schöne rund ums Bier“ geht, dann kann es nicht immer ernst zugehen! Die Atmosphäre war toll, sehr konzentriert und heiter.



Manfred Klein

M. Klein: Der Kurs hat sehr viel Spaß gemacht. Im Besonderen hat mir die Vielschichtigkeit der Teilnehmer gefallen: Brauereibesitzer, Hopfenbauern, Gastronomen und Vertriebsmitarbeiter von Brauereien. Besonders ist mir aufgefallen, dass die Ausbilder sehr „Bier-tolerant“ waren. Bisher gab es für mich nur das Reinheitsgebot. Gelernt habe ich, dass es sich lohnt, sich in der Welt des Bieres umzuschauen. Bei diesem Thema geht es natürlich nicht immer bierernst zu. Mir ist aufgefallen, dass beim freiwilligen Unterricht ab 20.00 Uhr vor der Theke jeder noch mal zur Höchstform aufgelaufen ist.

Das Original: Wie sieht Ihr Alltag als Biersommelier aus?

R. Diekmann: Wir versuchen aktuell in der guten Gastronomie „bierige Abende“ zu gestalten. Das sieht so aus, dass wir mit dem Wirt zusammen ein „bierig“ orientiertes Menü zusammenstellen und dieses dann an einem Abend einer Gästegruppe (ca. 50 bis 70 Personen) präsentieren. In einer lockeren Atmosphäre werden dann dazu verschiedene Biere präsentiert in Verbindung mit „schönen Geschichten rund ums Bier“.

Das Original: Und wie reagiert Ihr privates Umfeld?

R. Diekmann: Der Titel hat zur Zeit natürlich noch etwas Neues. Insgesamt ist das Interesse wirklich sehr hoch.

M. Klein: Ich werde auf jeder Party auf das Thema angesprochen, und wir unterhalten uns angeregt über das Thema Bier. Auch gehöre ich einem privaten Kochclub an. Bisher wurde nur über das Thema Wein gesprochen. Nun kommt positiv die Variante Bier hinzu. Besonders Frauen interessieren sich für besondere Geschmacksrichtungen.

Das Original: Vielen Dank für das Gespräch!

Brauerei- besichtigung

Das Pott's „Brau & Backhaus“ bietet verschiedene Erlebnistouren an – jede unter einem besonderen Motto, alle mit einer Führung durch die Brauerei und das Biermuseum.

Beim „Brauherrenschmaus“ können die Teilnehmer alle Produkte der Brauerei probieren und selbst zapfen. Dazu gibt es anschließend am Buffet eine deftige Stärkung.

Auch die „Brau & Backtour“ wartet mit einer Überraschung auf die Besucher: eigenes Landbrot backen. Nach der Besichtigung sind Sie zu einer reichhaltigen Brotzeit eingeladen.

„Tischlein deck dich“ ist sicher das Richtige für unsere Senioren-Bierfreunde. Nach der Führung gibt es eine westfälische Brotzeit, zu der neben deftigen Speisen auch Waffeln und Kaffee gereicht werden.

Für die jüngeren Bierfreunde: U25-Party – „Das fezt“. Nach der Besichtigung geht es in die Bierhalle der Altstadt-Brauerei in Oelde, wo ein DJ den Gästen einheizt.

3. -Tour

Über 5000 Euro für den guten Zweck

Das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden und noch eine gute Tat vollbringen – diesem Motto kamen bei der vergangenen 3. Pott's Leeze-Tour mit dem heimischen T-Mobile Team Radsportprofi Rolf Aldag, einem wahren Münsterländer Original, über 300 begeisterte Hobby-Rennradfahrer nach.

Zusammen mit dem Radsportverein „Schwalbe“ Oelde und Radio WAF organisierte die Pott's Brauerei diese Trainingsausfahrt, verbunden mit einem attraktiven Rahmenprogramm.



Scheckübergabe in Freckenhorst

Hierbei konnten durch Versteigerungen, Startgebühren und kleineren Wettbewerben über 5000 Euro zugunsten des Fördervereins der Freckenhorster Werkstätten, einer Einrichtung für körperlich und geistig behinderte Mitmenschen, aufgebracht werden.

Am 29. April findet zu Ehren der Verabschiedung von Rolf Aldag aus dem aktiven Profileben eine Pott's Leeze-Tour SPEZIAL statt.

Im August folgt die vierte Auflage der Pott's Leeze-Tour.



Landrat Dr. Kirsch genoss die Tandemfahrt mit Rolf Aldag



Die Zeitung aus
dem Münsterland

Sie haben **Das Original** selbst nicht zugestellt bekommen?

Schicken Sie einfach eine E-Mail an info@potts.de mit dem Stichwort „Abo **Das Original**“ und Ihrer Adresse.

Wir senden Ihnen gerne in Folge kostenlos die neuen Ausgaben zu.

Impressum

Pott's Brauerei GmbH
In der Geist 120
59302 Oelde
Tel. 0 25 22/9 33 20
Fax 0 25 22/9 33 22 80
E-Mail: info@potts.de
Internet: www.potts.de

In Zusammenarbeit
mit B.C. Gassner
Werbeagentur, Internet
und Fotostudio
E-Mail: info@gass.de
Internet: www.gass.de

Redaktion:
Rainer Pott,
Dietmar Große Westerloh,
Firma B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv