



Das Original

... Die Zeitung aus dem Münsterland ...

Gastro- nomie und Handel

Bierige Bildung

„Von Bier versteh ich was, da bin ich Experte.“ Diesen Satz hat wohl jeder Wirt schon ein- oder zweimal an seinem Tresen gehört, schließlich ist jeder Bierliebhaber, der etwas auf sich hält, stolz auf seinen guten Geschmack. Und das sollte er auch sein.

Doch das älteste Kulturgetränk der Menschheit hält noch so manche Überraschung bereit, weiß Rainer Diekmann, Diplom-Biersommelier der Oelder Pott's Brauerei zu berichten.

weiter ... Seite 6

Leben und genießen

Braumeister Wilsberg

Der Titel „Erster Westfälischer Ehrenbraumeister“ ist wirklich absolut einmalig. Wer könnte einen solchen Titel wohl verdienen?

Westfale sollte er sein, das Münsterländer Bier zu schätzen wissen, sicher, einen gewissen Bekanntheitsgrad haben und in jedem Fall sozial engagiert sein – Eigenschaften, die Schauspieler-Original Leonard Lansink nicht nur in seiner Rolle als ZDF-Fernsehdetektiv Wilsberg verkörpert.

weiter ... Seite 5

Leezeland



Bei der Pott's Leeze-Tour treten Profis und Hobbyradler in die Pedale

Unsere grüne Heimat ist eine der schönsten Radregionen überhaupt. Das ist kaum zu übersehen und über die Grenzen des Münsterlandes hinaus bekannt.

Vor allem dank der zahlreichen Veranstaltungen, die in der warmen Jahreszeit Radprofis und fahrradbegeisterte Münsterländer in jedem Alter vor die Türe locken. Ob bei der sonntäglichen Pädkestour, dem wohl längsten Sattelfest der Region von Hamm nach Soest oder dem traditionellen Münsterland Giro – der Sommer steht ganz im Zeichen der Leeze.

Da dürfen natürlich **Das Original**, die Zeitung aus dem Münsterland, und die Münsterländer Originale aus der Pott's Brauerei nicht fehlen, denn Rad fahren macht ja bekanntlich durstig, und die Oelder sind immerhin schon seit 1769 auf das Löschen eines ordentlichen Brandes spezialisiert – übrigens nicht nur mit dem Münsterländer Radler Leeze. Da ist es nicht weiter verwunderlich, dass die Brauerei seit kurzem offiziell beurkundeter

„Partner der Feuerwehr“ ist. Das ist doch gleich doppelt beruhigend, finden Sie nicht auch?

Wussten Sie eigentlich, wie das Radler zu seinem Namen gekommen ist? Wir sind der Reifenspur des wohl traditionellsten Bier-Mischgetränkes zu seinen Ursprüngen gefolgt und haben dabei Erstaunliches herausgefunden: Ausgerechnet in Bayern ist nämlich mal das Bier knapp geworden. Wer hätte das gedacht?

Bei dieser Gelegenheit haben wir dann gleich noch herausgefunden, dass „Radlern“ viel besser für die Gesundheit ist, als wir sowieso schon immer ahnten, denn ausgerechnet der bierige Radler-Rohstoff Hopfen wurde jüngst zur Arzneimittelpflanze 2007 gekürt. Wenn das kein Grund zum Feiern ist!

Zumal die Oelder Pott's Brauerei als eine der letzten Brauereien noch bis heute mit der vollen echten Hopfendolde und nicht mit Hopfenextrakt braut. Darauf haben wir in der Redaktion natürlich gleich noch einmal angestoßen. Auf die Gesundheit!

Ihr Original

Grußwort

Liebe Leser, liebe Freunde von Pott's, als die Familie Pott mich bat, ein Grußwort für **Das Original** zu verfassen, war das für mich natürlich Ehrensache.

Schließlich fühle ich mich als alter Westfale und Wilsberg-Darsteller eng dem Münsterland und seinen „Originalen“ verbunden.

Außerdem hat die Pott's Brauerei nun ein weiteres Spitzenbier im Programm, das ich an dieser Stelle wirklich allen empfehlen möchte. Das Pott's Prinzipal ist ganz nach meinem Geschmack. Süffig-herb, erfrischend natürlich.

Was gibt es also Schöneres als einen anstrengenden Drehtag mit einem frisch Gezapften ausklingen zu lassen.

Das ich jetzt auch noch zum Westfälischen Ehrenbraumeister er-



Leonard Lansink

nannt wurde, freut mich als Bierliebhaber natürlich ganz besonders. In diesem Sinne – ein Prost auf das Münsterland und seine „Originalen“.

Ihr Leonard Lansink

Aus dem Münsterland

Beim Radball geht's rund



Körperbeherrschung und Balance sind beim Radball gefragt

Entweder fahren die Menschen Rad oder sie spielen Fußball. Oder?

Nicht unbedingt, finden Herbert Overbeck und Jürgen Lauenstein aus Oelde. Sie gehören zum RSV Schwalbe Oelde. Und der ist mit 160 Mitgliedern der drittgrößte Radsportverein in Nord-Westfalen und steht derzeit in der Landesliga ganz oben. Die Regeln des Spiels sind denkbar einfach: Das Runde muss ins Eckige, ein zwei mal zwei Meter großes Tor. Was hier so einfach klingt, braucht viel Training auf einem Rad, auf dem niemand eine Radtour überstehen würde.

weiter ... Seite 2



Aus dem Münsterland

Sagen und Erzählungen

Der listige Mönch

Der Franziskanermönch Pater Guandian soll ein originales Schlitzohr gewesen sein.

Als sein armes Kloster dereinst die notwendigen Gelder für das so dringend benötigte Bauholz nicht aufbringen konnte, bat der gewitzte Geistliche ausgerechnet den Freiherrn von Boeselager um Hilfe, als er diesen bei der Jagd im Walde antraf.

Dabei galt ja ausgerechnet der Fürst landauf, landab als geizig. Einem frommen Manne wie Pater Guandian sein Begehrt offen ausschlagen wollte der Freiherr dann aber auch nicht. Darum besann er sich auf eine List und lud den Pater zur Jagd ein. Der Fürst versprach ihm, jeden erzielten Treffer für das Kloster behalten zu dürfen – wohl wissend,

dass ein Pater im Beten weit besser denn im Schießen geübt ist. Seine Rechnung hatte er aber ohne den findigen Franziskaner gemacht. Der ließ sich nämlich nicht lange bitten. Er legte an und schoss sogleich eifrig um sich.

Der Jagdgesellschaft des Fürsten wurde schier angst und bange. So etwas hatte man noch nicht erlebt. Als sich dann aber der Pulverdampf gelegt hatte, wunderte sich der Fürst nicht schlecht. Waren doch alle umstehenden Eichen – groß, stattlich und kaum zu verfehlen – bestens getroffen. Der überlistete Freiherr musste Wort halten und die Bäume fällen lassen. Ein Teil des Holzes soll noch heute im Chorgestühl der St.-Agnes-Kirche zu Hamm zu finden sein.

(Erzählt nach einem Bericht unseres Lesers U. Kunz)

Original Radmuseum

Letzte Heimat für alte Leezen

Für gewöhnlich hat jeder Freizeitradler einen Drahtesel in der Garage, vielleicht auch mal zwei.

Bernhard Westermeier aus Salzkotten (Scharmede) nennt gleich 320 Leezen sein Eigen. Das dürfte wohl ein Münsterländer sein. Dabei sammelt er seit neun Jahren Fahrräder, akribisch nach Baujahr und Hersteller geordnet, auf dem großen, alten Strohhof seines Bauernhofes.



320 Leezen und ein stolzes Original

Angefangen hat die Sammel Leidenschaft mit einem Wettbewerb, bei dem der Besitzer des ältesten Rades ein nagelneues bekam. Bernhard Westermeiers Rad anno 1910 konnte damals niemand schlagen. Und weil er von halben Sachen noch nie viel hielt, kaufte er die anderen alten Räder gleich dazu.

Seitdem ist kein Drahtesel vor dem 63-Jährigen sicher, wenn

es nur zwischen 1910 und 1960 gebaut wurde und mit einem Firmenemblem versehen ist: „Andere Räder sammle ich nicht.“ Triepad, Dürkopp oder NSU, traditionsreiche Radhersteller haben bei Westermeiers eine letzte Heimat gefunden, und zahlreiche Besucher haben seine Sammlung schon bestaunt und seinen Erläuterungen zur Radgeschichte gelauscht.

Ein letztes Problem plagt Bernhard Westermeier allerdings: Auf den Dachböden des Münsterlandes schlummern immer weniger nostalgische Räder. Aber er hat vorgesorgt. Auf einem anderen Dachboden stehen bereits 50 Milchkannen, historische Haushaltsgeräte, Pferdegeschirre und historische Feldmaschinen. Auch diese Sammlungen sollen wachsen und wachsen.

Informationen unter: www.fahrradmuseum-westermeier.de oder Telefon 0 52 58/62 57.



Traditionelle Radmarken unter sich

Beim Radball geht's rund

Fortsetzung von Seite 1

Die Lenker sehen aus wie zwei große Hörner, und der Sattel ist an der Stelle des Gepäckträgers zu finden.

Das alles dient der Stabilität, der Technik und letztlich natürlich dem Toreschießen, wie uns Herbert Overbeck erklärt. „Vor, zurück, seitwärts, aufwärts und Stillstand, all diese Radball-Gangarten sind möglich.“ Wenn alles gut läuft und wenn die Spieler den richtigen Zeitpunkt erwischen, eben passend auf dem Rad stehen und dann noch mit einer schnellen Bewegung des Lenkers den Ball richtig treffen, dann landet der Ball im Tor des Gegners – oder der Spieler auf der Nase, möchte man vermuten, denn zu Beginn jeder Radballkarriere müssen die Sportler erst



Rad-Akrobatik auf engstem Raum – hier sind schnelle Reaktionen gefragt

mal neu Rad fahren lernen – auf Spezialrädern mit Direktantrieb und ohne den gewohnten Freilauf. Diese ermöglichen waghalsige Manöver wie „Lenker-Loslassen“, „Superbremsung“ und „Rückwärtshoppeln“. Mühsam erlernen die Neulinge die Techniken, an denen die vereins-eigenen Originale Lauenstein und Overbeck immer noch feilen. Jede Woche perfektionieren sie ihr Spiel im Kampf zwei gegen zwei um Pokale und Meisterschaften. Seit über 30 Jahren.

Zweimal sieben Minuten dauert ein Spiel. Was auf den ersten Blick recht übersichtlich aussieht, schlägt ganz schön auf die

Kondition. Absteigen kann man bei einer Radtour, aber nicht während eines Spiels. Das kostet wertvolle Zeit, denn zur Strafe müssen die Spieler zur Torauslinie fahren und von dort aus neu in das Spielgeschehen starten. Vielmehr geht es um Radbeherrschung mit Kraft und Köpfchen.

Die beiden Oelder sind sportliche Vorbilder in einem der wenigen Radballvereine im Münsterland. Der Nachwuchs liegt ihnen besonders am Herzen. Beinahe jeder ist willkommen, denn Frauen dürfen beim Zweier-Radball leider nicht mitspielen. Schade! Mehr Informationen unter: www.rsv-schwalbe-oelde.de



Pott's sponsert den Oelder Radball

Masematte-Lexikon

Die Masematte stammt aus dem 19. Jahrhundert und wird auch als dritte Sprache unserer Münsterland-Region bezeichnet.

Leeze
Fahrrad

„Mit dem Dohling in de Fehme teilacht man durch die Bendine.“

Mit dem Hute in der Hand kommt man durchs ganze Land.

Fez
Spaß

Quizfrage: Was bedeutet das Wort **urwaldmaggi**?

Die Auflösung finden Sie in der nächsten Ausgabe von **Das Original**.

Leeze-Navigation

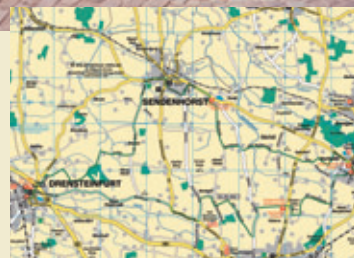
Immer der Nase nach

GPS für das Fahrrad? Per Satelliten-Navigation durch das Münsterland? Alles Quatsch?

Weit gefehlt. Wenn Sie möchten, ist das sogar ganz leicht: Begeisterte Tourenfahrer finden im Internet unter www.gps-tour.info unzählige Radwandertouren für mobile GPS-Geräte – natürlich nicht nur für das Münsterland.

Die freie und kostenlose Touren-Tauschbörse von Radfans für Radfans lebt vom Mitmachen und den neuen Touren, die jeder dort veröffentlichen kann.

Wer es lieber traditionell mag, findet klassische Radtouren mit Wegbeschreibung und Karten-ausschnitten unter www.potts.de.





Aus dem Münsterland

Leeze de luxe

Bike-Design auf Weltniveau

Wenn Egon Rahe aus Harsewinkel auf sein Lieblingsfahrrad steigt, dann sieht das einfach edel aus.

Der Lenker ist vergoldet, edle Schwünge zieren den Rahmen, der Sattel ist aus echtem Leder und die Schutzbleche sind aus speziell behandeltem Holz.

Edlere Fahrräder als die, die in Egon Rahes Geschäft stehen, sind schwer zu finden. Exklusiv, exklusiver, am exklusivsten – die Superlative kennen bei Rahes in Harsewinkel keine Grenzen.

Zwar bieten sie in ihrem edlen Radgeschäft auch alltagstaugliche Leezen an, leidenschaftlich verschrieben haben sich Egon und Brigitte Rahe aber seit über 20 Jahren einmaligen Nobelrädern.

„Alle Räder, die wir anbieten, sind Einzelstücke, Exklusiv-Fahrräder und in Handarbeit gefertigt“, erklärt der gelernte Zweiradmechaniker Rahe.



Egon Rahe im Fahrrad-Paradies

Aneinanderreihungen von Serienprodukten sind ihm ein Graus, Rahe baut auf ein Gesamtkonzept, ein harmonisches Miteinander von Rahmen, Farbe, Zubehör und Material. „Die Preise liegen bei 2000 Euro und aufwärts, da greifen Menschen zu, die sonst alles haben.“

Schaut man auf Egon Rahes alltägliche Materialliste, dann wird der Fahrraddesigner seinem Anspruch auf Exklusivität mehr als gerecht. Hölzerne Gepäckträger und Kettenschutz, gedrechselte Scheinwerfer und Holzhandgriffe, Messing, Kupfer, ganze Fahrräder aus 24 Karat Gold, wenn gewünscht auch mit Edelsteinen, Diamanten und Brillanten besetzt. Luxus pur.

In Deutschland, Europa, den arabischen Ländern und der ganzen Welt wohnen Rahes Kunden. Und egal, ob klassisches, edles oder sportliches Design: alltagstauglich sind seine Räder alle.

Daheim in Harsewinkel schnappt sich Egon Rahe gerne ein Pedersen-Rad mit goldenem Lenker, hohem Rahmen und auf Schnüren befestigtem Leder-sattel.

Für anspruchsvolles Radfahren gibt es, so der Designer, eben nur eine Lösung – und die heißt Originalität. Recht hat er – ein echtes Münsterländer Original eben.

Von Braumeistern und Brandmeistern

Partner der Feuerwehr

Das Förderschild in leuchtendem Rot und die Urkunde „Partner der Feuerwehr“ des Landesfeuerwehrverbandes NRW überreichte Präsident Walter Jonas (Königswinter) während der Vorstandssitzung in Oelde an Bräu Rainer Pott.

In seiner Laudatio hob Jonas das besonders gute Verhältnis und das besondere Engagement der Naturpark-Brauerei zur Feuerwehr hervor. Und dabei ging es zuerst einmal gar nicht um Pott's erfrischend natürliche Biere.

Anlässlich des 125-jährigen Jubiläums der Freiwilligen Feuerwehr Oelde hatte die Oelder Wehr die Ausrichtung des Leistungsnachweises aller Feuerwehren des Kreises Warendorf übernommen.

Was bot sich für diese Großveranstaltung, in der mehr als 1000 Feuerwehrleute ihren Leistungsnachweis absolvierten, besser an, als das Gelände rund um die Brauerei. Bereits beim ersten Vorgespräch sicherte Rainer Pott spontan das Brauereigelände mit dem Festplatz und die notwendige Logistik seines Hauses zu. „Das war selbstverständlich“, freute sich der Bräu.

So bewiesen im letzten Jahr insgesamt 103 Löschgruppen, tatkräftig unterstützt von THW-Helfern, dass sie in der Lage sind, einen Löschangriff vorzutragen, Erste Hilfe zu leisten, fachmän-



Braumeister und Brandmeister strahlend vereint

nische Knoten und Stiche beherrschen und sportlich absolut fit sind. Nach dem unvermeidlichen theoretischen Teil stand dann anschließend bis zum Abend die Kameradschaft im Mittelpunkt. Im Festzelt der Brauerei war es Zeit für anregende Gespräche und ausgiebige Fachsimpeleien.

So viel Engagement hatte die Pott's Brauerei übrigens auch bereits bei der Fußball-WM im letzten Jahr gezeigt. Am 20. Juli 2006, beim WM-Spiel England gegen Schweden, stellte auch der Kreis Warendorf einen rettungsdienstlichen Behandlungsplatz bereit.

Rettungsdienste, Feuerwehren, DRK, Malteser Hilfsdienst und Ärzte aus dem Kreis Warendorf trainierten das perfekte Zusammenspiel rund um das 2000 m²

große „Hilfskrankenhaus“ auf dem Gelände der Brauerei. Übrigens wirklich erfolgreich: Der BHP Warendorf war bei der letzten Vollübung nach 30 Minuten so weit einsatzbereit, dass er die ersten Patienten hätte aufnehmen können. Bei drei weiteren WM-Spielen in Dortmund und Gelsenkirchen stand die Warendorfer Einheit in Bereitschaft. Wenn diese Einheit aufgefördert worden wäre, hätten sich 42 Einsatzfahrzeuge auf den Weg zu Pott's gemacht, um von dort gemeinsam in den Einsatz zu fahren. Das war glücklicherweise und dank der guten WM-Stimmung in Deutschland nicht erforderlich.

Mit der Auszeichnung und dem für jedermann sichtbaren Hinweis „Hier ist ein Partner der Feuerwehr“ zeigten die Feuerwehren so ihren Dank.

Vor 50 Jahren

Der Leeze-Papst

Stellen Sie sich einmal den Papst auf einem Fahrrad vor. Das finden Sie schwierig?

Dabei soll das vor rund 50 Jahren für unseren Papst Benedikt den XVI. ganz alltäglich gewesen sein. 1963 bis 1966 lehrte er nämlich als Theologieprofessor Josef Ratzinger in Münster. Zu dieser Zeit soll er regelmäßig mit einer von seinen Studenten eigens erstellten Leeze durch Münster geradelt sein. So jedenfalls erzählen diese es bis heute.

Hängematten und Bananensättel auf zwei Rädern

Was haben Holland, Dänemark und die amerikanische Westküste gemeinsam?

Hier wurden echte Kulträder geboren, deren Besitzer niemals auf einen anderen Sattel steigen würden. Nur: Was steckt eigentlich hinter dem Kult?

An der amerikanischen Westküste entstand in den 1960er Jahren der wohl bekannteste Fahrradkult: das Bonanzrad. Sein langer „Bananensattel“ mit Lehne, die kleinen 20“-Räder und der lange Hirschgeweih-Lenker erinnern an einen kleinen Chopper.

Ähnlich ausgeprägt wie bei diesen Motorrädern ist auch die Leidenschaft ihrer Besitzer, wenn es um die Individualität ihrer Zweiräder geht. Mit unzähligen Wimpeln, Lampen, Reflektoren, Spielkarten und Bierdeckeln in den Speichen und natürlich dem unvermeidlichen Fuchsschwanz bauten auch in Deutschland unzählige Jugendliche ihre Leeze zum Kunstwerk um. Nicht selten zahlen Liebhaber bis heute stolze Summen für original Bonanzräder.

Der Däne Mikael Pedersen schuf in den letzten Jahren des 19. Jahrhunderts einen echten Klassiker:

das Pedersen-Rad. Mit seinem frei schwingenden, hängemattenartigen Sattel und dem unverwechselbaren Dreiecksrahmen stellte das Pedersen-Rad die damalige Fahrradtechnik auf den Kopf: nur knappe 5 kg Gewicht und ein Sitzkomfort, der seinen Anhängern bis heute als unerreicht gilt. Ein echter Pedersen-Fan würde niemals auf einen anderen Sattel steigen.

Das Hollandrad ist technisch gesehen übrigens ein ziemlich normales Tourenrad. Einzig die aufrechte Sitzposition und der vollständig verkleidete Ketten-



Das Pedersen-Tandem

kasten unterscheiden es heute noch von anderen Radtypen. Das tut seiner Beliebtheit natürlich keinerlei Abbruch.

Und das ist auch gut so...



Leben ^{und} Genießen

Hopfenspargel-Cremesuppe

Eine besondere Delikatesse für Kenner hat im April für nur drei Wochen Saison: Der Hopfenspargel eignet sich perfekt für feine Cremesuppen.

Für 4 Portionen benötigen Sie etwa 150 g junge Hopfentriebe, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3/4 l Geflügelbrühe, 1/4 l Sahne, Butter und 0,3 l Pott's Weizenbier.

Schwitzen Sie die gehackten Zwiebeln leicht an und geben Sie dann den Hopfenspargel dazu. Kurz dünsten, mit Brühe aufgießen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Geben Sie die Sahne hinzu, schmecken Sie die Suppe kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Pott's Weizenbier ab und servieren Sie alles mit frischen Hopfenspargelstücken und gehackten Kräutern.

Partyhilfe

Feste feiern mit dem Festplaner

Tatkräftige Unterstützung rund um private Partys oder Firmen-events verspricht der Partyplaner.



Unter www.partyplaner.de präsentieren sich Künstler, Gastronomen und Dienstleister aus ganz Deutschland – und natürlich auch aus dem Münsterland.

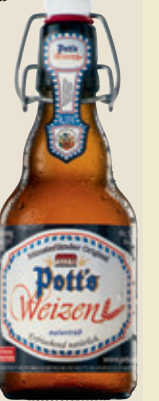
Münsterländer Weizenbier

Weizenbier aus dem Münsterland? Ja, natürlich!

Das Weizenbier kann auch im Münsterland auf eine sehr lange Tradition zurückblicken. Wissenschaftlich dokumentiert, wird bereits im 15. Jahrhundert in unserer münsterländischen Heimat von Bieren berichtet, die mit Weizenmalz eingebracht wurden. Auch die Domherren zu Münster daselbst haben damals ein Weizenbier für ihren Bedarf einbrauen lassen. Biere mit Weizenmalz wurden damals als Luxusbiere bezeichnet.

Die Pott's Brauerei hat die heimatische Weizenbraukunst wieder aufleben lassen und ein echtes „Münsterländer Original“ geschaffen: prickelnd durch die feingelöste natürliche Gärungskohlensäure, fruchtig mit einem durch die obergärige Spezialhefe geprägten leichten Bananenaroma.

Genau richtig also, um gebührend auf die warme Jahreszeit anzustoßen.



Kulinarische Tradition

Hopfenspargel ist eine köstliche Rarität

Hopfen zählt zu den Grundbestandteilen unseres deutschen Bieres. Aber auch eine zweite, weniger bekannte Delikatesse bringt die Hopfenpflanze hervor: den Hopfenspargel.

So bezeichnen Kenner die ganz jungen Sprossen, die im Frühjahr aus den Wurzelstöcken austreiben. Ähnlich unserem traditionellen Spargel werden sie geerntet, kurz bevor die Sprossen die Erdoberfläche durchstoßen.

Besonders gut schmecken natürlich – wen wundert es – all jene Gerichte, die mit einer wohldosierten Menge Bier abgeschmeckt werden. Rohe Sprossen in Biermarinade, Sprossengemüse in Bierjus, Sprossen im Bierteig oder Biersuppe mit Hopfensprossen – ein Paradies für echte Kenner. Und so wie vor allem bierige Rezepte dem Aroma des jungen Hopfens schmeicheln, gehört dazu einfach ein frisches Bier.

Leider sind Klima und Bodenverhältnisse in Westfalen nicht ganz optimal für den Hopfen, und so findet man in unserer schönen Heimat keinen kommerziellen Hopfenanbau. Den köstlichen Hopfenspargel bekommen Sie daher bei uns fast ausschließlich in Feinkostläden oder in der gehobenen Gastronomie.

Einen Einblick in den Hopfenanbau können Sie dagegen direkt bei uns in Oelde werfen: Der Hopfengarten der Pott's Erlebnis-Brauerei ist der einzige im ganzen Münsterland.



Der einzige Hopfengarten im Münsterland liegt in Oelde



Die besonders feinen Hopfensprossen sind eine Delikatesse

Diese besonders feinen Triebe haben nur ungefähr drei Wochen lang Saison – je nach Witterung meistens im April. Bis zu einer Stunde dauert die Ernte von lediglich einem Kilogramm, und besonders feine Hopfensprossen können heute im Feinkosthandel bis zu 100,- Euro je Kilogramm kosten. Und das nicht ohne Grund: Anders als der uns bekannte Spargel hiesiger Breiten muss der besonders zarte Hopfenspargel nicht geschält werden. Die sechs bis acht Zentimeter langen und nur wenige Millimeter dünnen Sprossen werden vor der Zubereitung lediglich gründlich gewaschen. Die Variationsmöglichkeiten der Zubereitung sind nahezu grenzenlos.

Das grüne Gold des Südens

Nur bester Hallertauer Hopfen aus der Holledau genügt den hohen Ansprüchen unseres Braumeisters. Hört sich gut an, nicht? Aber wo ist eigentlich die Holledau, und wie geht das mit dem Hopfen?

Zeit für **Das Original**, einen Blick über die Grenzen unserer schönen Heimat hinaus zu werfen bis nach Bayern: dort, zwischen Ingolstadt und Freising, liegt das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt.

Dreimal so groß wie unsere Heimat, könnte die Holledau beinahe die Schwester unseres schönen Münsterlandes sein. Das Land ist weit, grün und eher flach als bergig. Die Bewohner sind urtypisch und zu Recht stolz auf ihre Heimat und ihre Tradition.

Der Hopfen ist allgegenwärtig. In der Reifezeit rankt er sich an Stangen und Seilen hoch über den Boden auf. Der Anbau ist bis heute echtes Handwerk. Besonders das Spannen der Drähte im Februar ist ein richtiger Knochenjob. In rund sieben bis neun Metern Höhe werden die Drahtseile von Hand aufgespannt – bei Wind und Wetter.

Auch das sogenannte Anleiten des Hopfens im Frühjahr ist mühsam. Die rund 60 Triebe einer Pflanze werden auf 2 bis 3 Triebe beschnitten und dann einzeln an

die Stangen angelegt und im Uhrzeigersinn um den Draht gewunden. Die Stauden müssen in den ersten Wochen nahezu täglich kontrolliert werden, bis die Ranken festen Halt haben.

Kein Wunder also, dass die Holledauer nach der harten Arbeit auch die guten Seiten des Lebens zu schätzen wissen.

Im Frühjahr genießt man in der Holledau traditionell den frischen Hopfenspargel. Feinschmeckerwochen finden dann in beinahe jeder Gemeinde statt. Die Zubereitungsvariationen der wiederentdeckten Delikatesse sind grenzenlos. Ob als klassische Cremesuppe, mit Schinken



Die prächtigen Hopfenreben bestimmen die Landschaft der Holledau

und heller Soße, in feinen Salaten oder auch zu deftiger bajuwarischer Küche sind die jungen Triebe ein Hochgenuss. Kaum zu glauben, dass dieses Geschenk der Natur vor langer Zeit einmal als „Armeleuteessen“ galt.

Mit der Ernte kommt dann in der Holledau die Zeit der prächtigen Hopfenfeste. Natürlich darf dabei eine präsentable Königin nicht fehlen. Sogar ein eigenes Hopfenmuseum haben die Hallertauer sich errichtet. Hier erfährt der Besucher aus dem Münsterland dann wirklich alles rund um das grüne Gold der Holledau.

Wem der Weg nach Bayern zu weit ist, der kann sich im Hopfengarten der Pott's Brauerei ein Bild von der einzigen Hopfenzucht im Münsterland machen und natürlich im Georg-Lechner-Biermuseum erleben, wozu die Holledauer die schöne Mühsal des Hopfenanbaus auf sich nehmen. Prost.



Das Hallertauer Hopfenmuseum zeigt den Hopfen von allen Seiten

Leben ^{und} Genießen

Braumeister Wilsberg

Fortsetzung von Seite 1

Seit Mitte April ist Leonard Lansink nun der erste Westfälische Ehrenbraumeister. Auf dem Brauereifest in Oelde wurde ihm diese Würde übertragen.

mit Bier in Kontakt gekommen ist, wie er vor Hunderten Festbesuchern verriet: „Früher musste ich meinen Großvater immer aus der Kneipe abholen, da habe ich Bier schätzen gelernt.“



R. Pott, L. Lansink, Constanze I. Sommer und Minister Uhlenberg

Schirmherrin der Verleihung war Angelika Rüttgers, Ehefrau des nordrhein-westfälischen Ministerpräsidenten. Der NRW-Landwirtschaftsminister Eckhard Uhlenberg sprach die Laudatio: „Sie sind ein ausgezeichnete Botschafter für das Münsterland“, lobte der Minister den Schauspieler, der in den vergangenen Jahren zu einem der populärsten Münsterländer Originale geworden ist.

Der 51-jährige Leonard Lansink, gebürtiger Hammer, wäre nach eigenem Bekunden „zwar lieber Bierkönigin geworden“, nahm aber die Auszeichnung sichtlich bewegt entgegen, vor allem, weil er schon früh in seinem Leben

Und wie, das zeigte er im Laufe des Abends, denn er genoss zusammen mit Brauereichef Rainer Pott und Bierkönigin Constanze I. Sommer den Auftakt des 38. Brauereifestes gemeinsam mit den begeisterten Besuchern. Dazu gehörte neben den zahlreichen musikalischen Höhepunkten, für die am Wochenende Kapellen und Top-40-Bands sorgten, auch das Armbrustschießen. Für die Festbesucher ging es um Biermarken, für Ehrengäste und Pott's Mitarbeiter um eine Frage der Ehre. Bierkönigin Constanze machte ihre Sache als passionierte Jagdscheinbesitzerin erwartungsgemäß hervorragend. Mit großartigen 27 Punkten ging schließlich Melanie Quednau als Siegerin aus dem Wettkampf der Mitarbeiter hervor.

Das 38. Brauereifest 2007 wird wohl als eines der heißesten in die Geschichte der Brauerei eingehen. Mitten im April kratzten die Temperaturen an der 30-Grad-Marke, und so spürte man bis in die Nachtstunden mediterrane Ausgelassenheit in und um das Festzelt. Die Besucher genossen den Rummel sichtlich. Hubschrauberrundflüge, Zuckerwatte und ein überdimensionaler Eisbär „Knut“ als Tombola-hauptgewinn ließen nicht nur Kinderaugen funkeln.



Kinderglück auf dem 38. Brauereifest

Hinter den Kulissen

Party im Blut – die Band „Sunrise“ beim 38. Brauereifest

Freie Wochenenden, die kennen Andreas Köster und seine Freunde eigentlich nicht. Und doch machen sie das, was die Menschen mit freien Wochenenden so machen: sie feiern auf den Partys im Münsterland.

Wie das geht? Ganz einfach: Andreas Köster und Co. stehen nicht vor, sondern auf der Bühne. Mit ihrer Band „Sunrise“ touren sie schon seit über 25 Jahren durch die Lande. Echte Profis eben, die zuerst auf der Neuen Deutschen Welle surften und dann mit 90er-Jahre-Pop feierten. Heute sehen sie das alles nicht mehr so eng. „Die Hauptsache ist doch, das Publikum hat Spaß dabei, dann geht auch bei uns die Party ab. Das ist einfach ein gutes Gefühl, wenn du da auf der Bühne stehst und vor dir tobt die Menge.“

„Klar, wir sorgen professionell für gute Laune, aber wir haben einfach so viel Party im Blut, irgendwo müssen wir ja hin damit“, grinst Andreas Köster, der Gitarrist der sechsköpfigen Truppe.

Besonders in den ersten 15 Jahren spielte „Sunrise“ über 100-mal im Jahr. „Das war manchmal ganz schön hart – aber auch immer ganz schön aufregend“, meint



Live zu spielen ist auch mit 25 Jahren Bühnenerfahrung einfach das Größte

Köster heute. Mittlerweile spielen „Sunrise“ nicht mehr als einen Auftritt am Wochenende. Heute steht der eigene Spaß wohl deutlich weiter im Vordergrund, und das merkt man – so wie beim Pott's Brauereifest. „Hierher kommen wir einfach gerne, weil die Stimmung immer gut ist“, sagt die Band fröhlich.

Vieles hat sich geändert in 25 Jahren „Sunrise“. Immer wieder vor einem neuen Publikum, immer wieder in neuen Orten. Einige Bandmitglieder kamen, andere gingen. Doch eines bleibt immer gleich: Wenn die Lichter ausgehen und das Equipment schon im LKW verstaut ist,

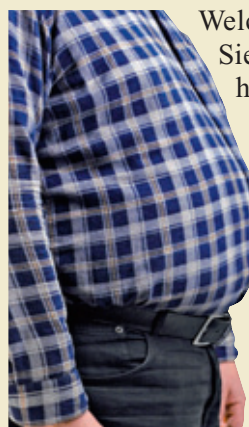
schnappen sich die Musiker einen Kaffee oder ein kühles Bier und fahren müde und glücklich im Sonnenaufgang nach Hause.



Gute Laune kann man nicht lernen, man muss sie im Blut haben

Bier ist gut für die Bikinifigur

Der Sommer steht vor der Tür und mit ihm die alljährliche Frage: Wie sieht es aus mit der Bikinifigur? Waschbrettbauch oder eher Waschbärbauch?



Milchtrinker...

nießen. Diese haben nämlich von Hause aus viel weniger Kalorien als Sie erwarten werden und erst recht als viele andere Getränke des täglichen Konsums. Sie werden überrascht sein. Vor allem die Bier-Mixgetränke Leeze und FeZ sind dank ihrer geringen Brennwerte übrigens sogar für Diabetiker geeignet. Ihr Geheimnis liegt in der speziellen Fruchtsüße aus Urwaldfrüchten. So sind sie kalorienarm bei vollem Geschmack.

Getränke-Brennwerte

Rotwein: 72 kcal/100 ml
Multisaft: 50 kcal/100 ml
Apfelsaft: 46 kcal/100 ml
Milch: 46 kcal/100 ml

Pott's Weizen: 42 kcal/100 ml
Pott's Pilsener: 39 kcal/100 ml
Alt Pott's Landbier: 38 kcal/100 ml
Weinschorle: 36 kcal/100 ml
Pott's FeZ: 25 kcal/100 ml
Pott's Leeze: 21 kcal/100 ml

Alle Angaben sind Durchschnittswerte, die so natürlichen Schwankungen unterliegen. Die Angaben zu den Getränken, die nicht von der Pott's Brauerei vertrieben werden, sind produktspezifische Durchschnittswerte.



oder Biertrinkerin?

Bierige Bildung

Fortsetzung von Seite 1

Gemeinsam mit seinem Kollegen Manfred Klein lädt der Verkaufsleiter des Fassbier-Bereiches der Pott's Brauerei interessierte Gastronomen und alle Bierliebhaber Westfalens zu bierigen, aber bestimmt nicht bierernsten Seminaren rund um des Deutschen liebstes Getränk ein – selbstverständlich immer inklusive einer fachkundig begleiteten Bierverkostung.

Über 5000 Biersorten alleine aus Deutschland, eine Kulturgeschichte, die bis ins alte Ägypten zurückreicht und natürlich die unerschöpfliche geschmackliche Vielfalt des Bieres bieten den Biersommeliers reichlich Unterhaltsames und Wissenswertes zu berichten. Humorvoll und kompetent entführen die diplomierten Bierexperten ihre Seminarteilnehmer etwa auf eine „Expedition ins Bierreich“.

Dass auf einer solchen Entdeckungsreise nicht nur vom Bier gesprochen wird, liegt nahe. Der Mensch lernt schließlich durch das Ausprobieren am besten, und den Biersommeliers liegen ihre Themen wirklich am Herzen. Denn: „Bier ist nicht gleich Bier. Wer sich auf die Vielfalt einlässt, merkt schnell, wie groß die Unterschiede sind.“

Darum bietet Rainer Diekmann seine Seminare sowohl für Bierliebhaber als auch zur Weiterbildung in der Gastronomie an.

Der Fokus dieser Bierkulinarien liegt auf dem Zusammenspiel von Bier und Speisen. Als Aperitif bietet sich beispielsweise ein perlendes Weizenbier geradezu an, zu zarten Fleischsorten oder Meeresfrüchten passt gut ein untergäriges Leichtbier.

Die Bierexperten der Pott's Brauerei arbeiten sogar schon an Bierkarten, die Gäste und Wirte bei der Auswahl des passenden Bieres zum Essen unterstützen,



Auch bei der Presse kommen die Bierseminare gut an

wie es bei Wein bereits üblich ist, denn noch viel zu oft hören sie in der Gastronomie die Frage: Welches Bier passt zu welchem Essen? „Der Biersommelier ist eben mehr als ein Prediger für Biervielfalt, er berät den Gastronom“, erklärt Rainer Diekmann.

Eine besondere Kostprobe seines Könnens gab der diplomierte Biersommelier übrigens am 23. April – anlässlich des Tags des deutschen Bieres. Gemeinsam mit Spitzenkoch Andreas Hinkerohe und Pott's siebter westfälischer Bierkönigin Constanze I. zelebrierte er in der Pott's Brauerei ein Biermenü, das selbst Kenner ins Schwärmen brachte.

Kein Wunder, denn Andreas Hinkerohe ist der Chefkoch des Vier-Sternigen Gerry Weber Sportpark Hotels im westfälischen Halle, ist Kochbuchautor mit eigener Radiosendung und erfahren im Verwöhnen prominenter Gaumen von Boris Becker über Michael Schumacher bis hin zu Veronica Ferres. Dabei ist er stets ein bodenständiger westfälischer Küchenmeister geblieben – wenn auch ein besonders guter. Vor den Augen der Gäste bereitete Andreas Hinkerohe eine vollständige Menüfolge auf Bierbasis zu.



R. Diekmann und M. Klein sind die ersten westfälischen Biersommeliers

Passend zur Saison durfte dabei der frisch geerntete Hopfenspargel aus dem Pott's-eigenen Hopfen-



Die Expedition ins Bierreich

garten selbstverständlich nicht fehlen – ein hierzulande wirklich seltener Genuss. Umso mehr freut sich Spitzenkoch Hinkerohe: „Pott's Prinzipal eignet sich vorzüglich für die anspruchsvolle Küche – zum Kochen wie zum Trinken.“

Zu jedem Gang hatte Rainer Diekmann das passende Bier gefunden und ließ es sich – zusätzlich beflügelt von des Meisters Kochkunst – nicht nehmen, seine Gäste mit glühender Leidenschaft für jedes einzelne zu begeistern, getreu dem Titel der Veranstaltung: „Kochen mit Bier – Bier kocht.“ Und die Stimmung tat es auch.

Treibstoff für jovle Radler

Rad fahren macht durstig, so viel ist klar.

Dafür gibt es aber eine erfrischend natürliche Lösung:

Pott's Leeze (Münsterländer Masematte für Fahrrad) mit 50 % feinherbem Pott's Pils und 50 % erfrischender Zitronenlimonade und Pott's FeZ (Masematte für Spaß) mit 60 % Alt Pott's Landbier und 40 % koffeinhaltiger Cola sind die original Münsterländer Bier-Mixgetränke.

Natürlich kalorienarm bei vollem Geschmack – mit der speziellen Frucht-süße aus Urwaldfrüchten.



Woher kommt eigentlich das Radler?

oder: Wie den Bayern auf einmal das Bier knapp wurde

Man mag es kaum glauben, aber den bekanntesten Leeze-Treibstoff haben (leider) nicht die fahrradbegeisterten Münsterländer erfunden, sondern ausgerechnet die Bayern – mangels Bier.

Es soll nämlich um 1922 gewesen sein, als dem Wirt der Kugler-Alm in Oberhaching bei München das Bier in seinem Radfahrer-Ausflugslokal knapp wurde. Kaum vorstellbar, aber wahrscheinlich wahr. Kurzerhand streckte der findige Wirt das Bier zur Hälfte mit Zitronenlimonade und servierte es seinen erstaunten

Gästen als Radlermaß. Man muss sich eben zu helfen wissen.



Hauptsache, genug Bier an Bord

Partner-suche

Ihr Platz auf der Radwanderkarte

Radeln macht durstig, und welcher Gastronom freut sich nicht über eine muntere Schar zweirädriger Ausflügler.

Darum sucht die Pott's Brauerei engagierte Gastronomen entlang der Münsterländer Radwanderwege, die ihren Standort künftig gerne auf den neuen Radtourenkarten der Brauerei verzeichnet sehen möchten. Die Karten und Tourenpläne sind im Internet unter www.potts.de zu finden und werden in Kürze aktualisiert. Weitere Informationen gibt die Brauerei unter der Rufnummer 0 25 22/93 32-360.

Schanktipps vom Biersommelier

Ein perfekt gezapftes Bier macht Gästen Freude

Ein gutes Pils dauert sieben Minuten? Völlig falsch, weiß Biersommelier Manfred Klein.

In sieben Minuten verliert das Bier bereits einen nennenswerten Anteil seiner prickelnd-frischen Kohlensäure und beginnt sich zu erwärmen. Kurz gesagt: es wird schal. Exakt 5,8°C ist die optimale Trink- und Serviertemperatur für ein gut gezapftes Bier, und dieses sollte binnen drei Minuten vor dem Gast stehen, weiß der Experte.

Ein absoluter Qualitätskiller ist übrigens auch das leider immer noch weit verbreitete Zusammenschütten aus zwei Gläsern. Ebenso wie das Aufzapfen eines halbvollen Glases sollte es in der Gastronomie absolut tabu sein. Ihr Gast wird es Ihnen danken.

Wenig Freude macht dem Gast auch eine lieblos gezapfte Schaumkrone. Instabiler oder ungleichmäßiger Schaum liegt oft am falschen Reinigungsmittel für die Gläser. Verwenden Sie bitte auf keinen Fall haushaltsübliche Spülmittel, sie lassen der Krönung des Glases einfach keine Chance.

Ein perfekt gezapftes Bier ist kein Geheimnis: Es beginnt mit dem Nachspülen des Glases mit klarem, kaltem Wasser unmittelbar vor dem Zapfen. Das Glas sollte dann schräg unter die Zapfanlage gehalten werden, damit das Bier so an der Glaswand herunterlaufen kann und seine Kohlensäure erhalten bleibt. Ist das Glas zu zwei Drittel gefüllt, kurz abstellen, pausieren und schließlich vollzapfen. Fertig.

Hierbei sollten Sie den Hahn nicht ins Bier tauchen lassen, sonst entweicht zuviel Kohlensäure. So erhalten Sie in zwei Minuten ein perfekt gezapftes Bier. Und so kommt es dann auch bei dem Gast an.



Frisch gezapft ein Genuss

Fürstlicher Genuss

Pott's Prinzipal im Expertentest

Die Braumeister-Akademie Doemens in München-Gräfelfing, Ausbildungsakademie der westfälischen Biersommeliers, hat Pott's Prinzipal einem Geschmackstest unterzogen.



Dr. Wolfgang Stempf

Das Urteil des Akademiegeschäftsführers Dr. Wolfgang Stempf ist eindeutig: Pott's Prinzipal präsentiert sich in einem glänzenden Goldton mit weichen, sahnig-unterlegten Geschmacksnoten und einer dezent floralen Hopfenbittere, im Ausklang rund und harmonisch – ein wahrlich fürstlicher Genuss.



Mit Pott's Prinzipal kann der Sommer kommen

Hopfen oder Hopfenextrakt?

Mehr als eine Frage des Geschmacks

Hopfen und Malz, Gott erhalt's, sagt das alte Sprichwort, denn außer diesen beiden Geschenken der Natur hat im Wasser eines Braumeisters seit 1516 nichts anderes etwas verloren. So viel ist sicher. Ganz sicher?

Dann werfen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf einmal einen genauen Blick auf die Etiketten verschiedener Biermarken. Dort sind die Inhaltsstoffe genau aufgeführt.

Hopfen wird heute von immer mehr, vor allem industriell pro-

duzierenden, Brauereien durch Hopfenextrakt ergänzt oder ersetzt. Bei der Herstellung dieser Hopfenauszüge wird der Hopfen erst klein gemahlen und dann unter Hochdruck in flüssiger Kohlensäure gelöst. Wenn sich dieses CO₂ schließlich bei nachlassendem Druck verflüchtigt, kann das Hopfenextrakt abgeschieden und zum Brauen verwendet werden.

Als traditionelle Handwerksbrauerei verzichtet Pott's bewusst auf den Einsatz von Extrakten. Neben dem Braumalz ist ja schließlich vor allem der Hopfen für den vollen Geschmack und die gute Bekömmlichkeit des Bieres verantwortlich.

Darum hat die Brauerfamilie Pott festgeschrieben, ihre feinen Bierspezialitäten ausschließlich „erfrischend natürlich“ zu brauen.

Durch die besonders schonende Filtration, die lange frostige Reifung und bis heute mit „echtem“ Hopfen gebraut, weisen Pott's Biere so ein Mehr an Geschmack und auch ein Mehr an natürlichen Inhaltsstoffen auf – echte Münsterländer Originale eben.



Feine Hopfendolden

Hopfen ist die Arzneipflanze 2007

Der Bierrohstoff im Fokus der Medizin

Der Hopfen rückt immer mehr ins Zentrum der Erforschung der positiven gesundheitlichen Auswirkungen von Bier.

Wir haben es ja schon immer gewusst und auch durch zahlreiche wissenschaftliche Studien bestätigt bekommen: Der maßvolle Genuss (Anmerkung der Redaktion: Die Maß muss also voll sein, alles andere ist Schankbetrug.) eines naturbelassenen Bieres ist gesund.

Dass einem unserer wichtigsten Rohstoffe nun aber solche Ehre zuteil wurde, konnten auch wir nicht ahnen: Der Hopfen wurde zur Arzneimittelpflanze 2007 gekürt.



Natürliche Heilstoffe rücken verstärkt in den Blick der Forschung

Mit der Verbreitung und Wiederentdeckung rein pflanzlicher

Medikamente in der Medizin hat sich vor allem der Einsatz von Hopfen in der Kombination mit Baldrian als hilfreich bei Unruhezuständen und Einschlafstörungen erwiesen, berichtet der Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde der Universität Würzburg. Dieser vergibt seit 1999 den Titel „Arzneipflanze des Jahres“. Hopfen verfügt außerdem über einen hohen Anteil sogenannter „Polyphenole“, die im Körper freie Radikale einfangen, Entzündungen hemmen und sogar Krebs vorbeugen können. Er enthält sogar eine besondere Gruppe der Polyphenole: die Flavonoide. Diese sind gut wasserlöslich und gehen darum nahezu vollständig ins Bier über. Neuere Untersuchungen weisen darauf hin, dass sie hier nicht nur gesundheitlich positiv wirken, sondern auch besonders den guten Geschmack des Bieres, seine feinbittere Note, fördern.

Auch im Bereich der Osteoporoseforschung ist die Wissenschaft in den letzten Jahren auf die Bestandteile des Hopfens aufmerksam geworden. Diese wirken sich positiv auf die Knochendichte aus und scheinen geschwächte Knochen sogar stärken zu können.

In Japan sind erste Präparate bereits zum Patent angemeldet worden. Besser kann man die gesundheitsfördernde Wirkung des Bieres wohl kaum untermauern.

Die Pott's Brauerei fördert die gesundheitlich positiven Auswirkungen seiner Biere ja bereits seit vielen Jahren. Durch die besonders schonende Filtration und die lange frostige Reifung bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe mitsamt ihren gesundheitsfördernden Wirkungen erhalten – frei nach dem Motto: „Das ist genau das, was der Arzt mir verordnet hat – prost.“



Weiterführende Informationen rund um die Arzneipflanze Hopfen



Und sonst?!



Karneval in Münster

Helau! Hurra!

Wieder schwang in der Fünften Jahreszeit der närrische Prinz Karneval sein mit bunten Bändern geschmücktes Zepter über die fasnachtsfrohe Hauptstadt Münster, die es in der vielhundertjährigen Geschichte erlernt hat, den Karneval zu feiern.

Vor dem Kriege, das mussten selbst die Rheinländer zugeben, hatte der münsterische Karneval einen ganz besonderen Ruf, der weit über Westfalens Grenzen gedungen war und mit jedem Rosenmontagsumzug zahllose Fremde aus allen Richtungen nach Münster brachte.

Jährliche Gemeinschaftssitzungen mit der Großen Kölner KG unter ihrem Präsidenten Fritz Maas und der KG Freudenthal mit Pinkus Müller waren Sitzungsglanzpunkte. Fraglos hatte schon damals der münsterische Karneval eine eigene, gemütliche Note, ein gewisses Etwas, das ihn deutlich vom rheinischen Karneval abhob.

Um dieses gewisse Etwas beizubehalten, gründete sich damals der Bürgerausschuss zur Förderung des münsterischen Karnevals. In der alten Braukneipe „Lepper’s in Hals – Sängerklause Eichel“ trafen sie sich, die vielen münsterischen Originale als Stammgäste. Es waren die Besten, die mit Mutterwitz den Humor unters Volk brachten.

Wenn das auf den Gründer der Karnevalsgesellschaft Paolbürger, Willy Eichel, bis zum Jahre 1995 eine der großen im Deutschen Karneval, abfärbte, war das in den Genen seiner Großmutter Sofia Lepper, einem echten münsterischen Original, zu suchen. Sie verabreichte ihm schon als Kind die Fröhlichkeit mit der Muttermilch. Die Stadt Münster verdankt ihm unter anderem das erste Karnevalsmuseum in Westfalen mit vielen Raritäten aus ganz Deutschland.

Gewiss, der Karneval in Köln, Düsseldorf und Mainz mag spritziger, leichtlebiger und rauschender sein, aber gemütlicher kann und konnte es vor dem Kriege nirgendwo anders zugehen als in Münster.

Lebendige Originale – die Menschen auf den Pott’s Plakaten

Interview mit Schweinezüchter Heinz Lütke Haarmann

Heinz Lütke Haarmann ist gemeinsam mit seinem Sohn auf seinem Albersloher Hof Herr über 150 Sauen und 600 Mastschweine.

Lütke Haarmann ist noch mehr, nämlich Werbeträger der Pott’s Brauerei. Zusammen mit seiner Prachtsau Rosalie zierte er Plakate und Bierdeckel der Brauerei.

Das Original: Wie kommt ein Schweinebauer auf eine Plakatwand?

Heinz Lütke Haarmann: Ich hätte nicht gedacht, dass mir das mal passiert. Eigentlich wurde mein Sohn angesprochen, weil bekannt ist, dass wir viele Sauen haben. Aber dann wollten die Macher doch, dass ich fotografiert werde.

Das Original: Und Sie haben sofort zugesagt?

Heinz Lütke Haarmann: Naja, ein bisschen überlegen musste ich schon. Mit Schlipps neben dem Schwein zu stehen war mir erst fremd, so geht man doch nicht in den Stall. Dann habe ich den Spaß gerne mitgemacht. Es ist ja nicht nur Werbung für Pott’s, sondern auch Werbung für die Landwirtschaft.

Das Original: Dann haben Sie Ihre Sau auf einen Hänger ge-



Schweinezüchter Heinz Lütke Haarmann

laden und sind zu einem Fotostudio gefahren?

Heinz Lütke Haarmann: Nein, das Studio wurde bei uns in der

Scheune aufgebaut. Zu der Zeit durften wir die Schweine nicht transportieren, also mussten auch die anderen Motive, das Pferd und der Bulle, zu uns gefahren werden. Dann waren da neben dem Foto-Team noch Nachbarn und Bekannte auf dem Hof – da war viel los. Ich hätte nie gedacht, dass das so aufwendig ist.

Das Original: Und wie hat sich Ihre Prachtsau Rosalie geschlagen?

Heinz Lütke Haarmann: Eigentlich haben die Sauen hier nur Nummern, keine Namen. Der ist erst während des Fotografierens entstanden. Sie hat es wohl ganz gut gemacht. Im Gegensatz zu dem Bullen, der oft auf Schauen ist, hatte sie keine Übung.

Das Original: Wie war die Resonanz auf Plakate und Bierdeckel mit Ihnen?

Heinz Lütke Haarmann: Das ist wirklich erstaunlich, wer einen da alles erkennt. Der vorerst letzte Anruf kam erst am Rosenmontag. Da rief eine Gruppe an, die in einer Kneipe saß, den Bierdeckel entdeckte und eine Wette darüber abgeschlossen hatte, ob die Sau wohl mehr oder weniger als 250 Kilogramm wiege. Es waren mehr.

Das Original: Vielen Dank für das Gespräch!

Pott’s erleben

Veranstaltungen rund um die Pott’s Brauerei sind immer einen Ausflug wert. Vielleicht sogar mit der Leeze?

Juni

02./03.06. – Konzertabend des Musikvereins Oelde

08.06. – Soli Tour

17.06. – Pott’s Händlerfamilientag

Juli

22.07. – Trödel- und Antikmarkt

August

18./19.08. – Mazda-MX5-Treffen

September

30.09. – Trödel- und Antikmarkt

Oktober

07.10. – NRW-Kart-Cup 2007

Zwei besondere Highlights des Münsterländer Leeze-Sommers werden bestimmt:

22. Juli – Das Sattelfest von Hamm nach Soest: 40 autofreie Kilometer mit buntem Rahmenprogramm

3. Oktober – Der traditionelle Münsterland Giro: Die Weltelite des Radsports zu Gast im Münsterland. Inklusive Jedermannsrennen.

5. Pott’s Leeze-Tour

Den Termin für die alljährliche Pott’s Leeze-Tour geben wir in Kürze unter www.potts-leeze.de bekannt.

Abo



Die Zeitung aus
dem Münsterland

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

Schicken Sie einfach eine E-Mail an DasOriginal@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 GmbH & Co. KG
Werbeagentur, Internet
und Fotostudio
E-Mail: info@gass.de
Internet: www.gass.de

Redaktion:

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