



Das Original

... Die Zeitung aus dem Münsterland ...

Gastro- nomie und Handel

Aus der Region für die Region

Münsterländer Originale – „das ist für uns mehr als die Verpflichtung, die regionale Braukunst unserer Münsterländer Heimat zu pflegen. Es bedeutet für uns auch, Verantwortung für das Wohl unserer Region zu tragen“, erklärt Rainer Pott, Besitzer und Bräu der Oelder Pott's Brauerei.

Das beginnt damit, dass die Pott's Brauerei versucht, bevorzugt mit anderen Unternehmen aus dem Münsterland zusammenzuarbeiten. Denn schließlich heißt Verantwortung für die Region zu übernehmen, auch Arbeitsplätze in der Heimat zu sichern – und das nicht nur im eigenen Unternehmen, sondern auch bei Zulieferern und Dienstleistern im Münsterland.

weiter... Seite 7

Das Beste aus der Region

Münsterländer Originale halten zusammen



Lebendige Sprachpflege: das Museum für westfälische Literatur.

Wir haben schon besonders Glück gehabt, wir Münsterländer. Als der liebe Gott den Völkern dieser Erde ihr Zuhause gab, sind wir an einem der schönsten Flecken gelandet, den man sich nur denken kann.

Und das ist auch gut so. Schließlich liegt es in unserer Natur, unsere Heimat und ihre Traditionen zu pflegen. Darum widmen wir uns in dieser Ausgabe von „Das Original – Die Zeitung aus dem Münsterland“ ganz und gar unserer Region. Wir berichten über die lebendige Literaturszene unserer Heimat, in der junge Auto-

ren sich ihre eigenen Bühnen schaffen. In der aber auch alte Mundarten weiter gepflegt werden. Schließlich war das Münsteraner Platt bis vor rund 50 Jahren noch die meistgesprochene Sprache hierzulande und ist nach dem Hochdeutschen und der Münsteraner Masematte vielerorts noch heute lebendig. Darum werfen wir auch einen Blick hinter die Kulissen des Museums für westfälische Literatur.

Die Pflege unserer Region ist aber auch eine Frage der Verantwortung heimischer Unternehmen. Das nennt sich dann regionaler Warenkreislauf, und wie

so etwas im Einzelnen aussieht, verrät uns der Bräu der Oelder Pott's Brauerei, Rainer Pott.

Aus unserer schönen Heimat kommt übrigens nicht nur museumsreife Literatur und erfrischend natürliches Bier – auch die Wiege so manches Designerstücks steht im Münsterland. Wir schauen bei sieger design den Herren der schönen Dinge über die Schulter und lüften das Geheimnis, warum auch Sie vielleicht ein Stück Gestaltungskunst aus dem Münsterland im Hause haben könnten und vielleicht noch gar nichts davon wissen. Neugierig geworden? Dann viel Vergnügen beim Entdecken.

Ihr Original

Leben und genießen

Der Vielfalt zuliebe: Bierclubs

Des Deutschen liebste Kind gibt es viele. Dazu gehören Bier und Vereine. Da ist es kaum verwunderlich, dass sich ausgerechnet gesellige Bierfreunde zusammenfinden und ihrer Leidenschaft in organisierter Form frönen.

Leidenschaftliche Biertrinker haben sich in den vergangenen Jahren aufgemacht, gemeinsam die Vielfalt des deutschen Bieres zu bewahren. Und so verzeichnen die Bierclubs landauf, landab stetig steigende Mitgliederzahlen.

weiter... Seite 5

Grußwort



Christian Sieger

Liebe Leser, liebe Freunde von Pott's, von Herzen gerne trage ich mit einem Vorwort zum aktuellen Münsterländer „Original“ bei.

Zum einen, weil mir als alteingesessenem Münsterländer die hiesigen Originale sehr ans Herz gewachsen sind.

Zum anderen, weil man als Geschäftsführer einer internationalen Designagentur ganz besonders an Originalen hängt. Schließlich verursacht geistiger Diebstahl erhebliche Schäden, Raubkopien und Ideenklau sind an der Tagesordnung. Probleme, mit denen alle großen Marken heutzutage zu kämpfen haben und die sich regelmäßig in den Tagesnachrichten wiederfinden.

Glücklicherweise lassen sich manche Dinge einfach nicht kopieren. Zum Beispiel der unverfälscht kräftige und besonders würzige Geschmack eines Alt Pott's Landbieres am Abend. Als erstes Bier seiner Art in NRW ist und bleibt es ein wahres Original. Schön, wenn man ohne Furcht vor Fälschungen auf etwas so Ehrliches zurückgreifen kann. Genießen Sie auch das folgende, garantiert echte „Original“.

Ihr Christian Sieger

Aus dem Münsterland

Im Dienste der guten Sache



Beliebt: Leonard Lansink.

Leonard Lansink, erster westfälischer Ehrenbraumeister der Pott's Brauerei, kellnerte zugunsten der Krebsberatungsstelle des Tumor-Netzwerks im Münsterland e.V.

Fast ein kleines Jubiläum: Zum mittlerweile 5. Mal fand „Wilsbergs Promi-Kellnern“ statt. Der bekannte Darsteller des Münster-

länder ZDF-Privatdetektivs Wilsberg, Leonard Lansink, ist nicht nur der erste westfälische Ehrenbraumeister der Pott's Brauerei, sondern auch Schirmherr der Krebsberatungsstelle des Tumor-Netzwerks im Münsterland e.V. Mit dem Erlös der Veranstaltung wird die gemeinnützige Arbeit des Vereins für Familien und Betroffene unterstützt. weiter... Seite 2



Aus dem Münsterland



Museen im Münsterland

Haus Nottbeck

Literatur zu präsentieren und sie so zu zeigen, dass sie Menschen begeistert, ist keine einfache Aufgabe. Auch nicht, wenn es sich um Originale der westfälischen Literatur handelt wie Augustin Wibbelt und sein bekanntes „Pögsken“ oder den Warendorfer Schriftsteller Paul Schallück.

Doch es gibt seit sechs Jahren einen Ort im Münsterland, der diese literarischen Originale ausstellt und die Literatur der Region vorstellt. Aus einem komplett sanierten und denkmalgeschützten Anwesen mit idyllischer Parkanlage aus dem 14. Jahrhundert wurde das „Kulturgut Nottbeck“ im Oelder Ortsteil Stromberg.

Hier befindet sich das Westfälische Literaturmuseum. Herrschaftliches Flair und bäuerliches Ambiente, Geschichte und moderne Gestaltung – dafür stehen das Kulturgut, das Museum und die Literatur der Münsterländer Originale gleichermaßen. Die von Dr. Walter Gödden konzipierte Ausstellung nimmt



Das Literaturmuseum ist eine moderne „Wissenszentrale“.

den Besucher mit auf eine westfälische Zeitreise von den literarischen Anfängen bis zur Gegenwart. Man bekommt mit, wie Voltaire über Westfalen spottet, Annette von Droste Hülshoff schwärmt, Dramatiker Christian Dietrich Grabbe und Revolutionsdichter Ferdinand Freiligrath sich die Region zum Thema machen.

Immer wieder geht es um die Gesellschaft, die Politik und das Heimatbewusstsein. Auch die Kinder- und Jugendliteraturszene findet sich wieder. „Schloss-

gespenst trifft Straßengang“ im Gutshauskeller.

Das Museum soll vor allem eine moderne „Wissenszentrale“ sein, formulieren die Macher. Viele Recherchemöglichkeiten, Installationen und Inszenierungen setzen die westfälische Literatur ins rechte Licht. Ergänzt wird das Angebot auf dem historischen Boden mit Räumen für Musik, Lesungen, Ausstellungen und Theaterveranstaltungen draußen und drinnen.

Weitere Informationen unter www.kulturgut-nottbeck.de.

„Zu schade zum Wegtun“

Alte Hemden in neuem Glanz

Dass aus alten Oberhemden einmal echte Münsterländer Originale werden, davon musste Claudia Winkelkemper die Damen der Katholischen Frauengemeinschaft Deutschland im Bistum Münster erst einmal überzeugen.

„Alte Oberhemden sind schlicht und einfach zum Wegtun zu schade“, erklärt die gelernte Damenmaßschneiderin und Modedesignerin. Warum? Weil die Materialien gut sind, die Stoffe schön. Claudia Winkelkemper setzte sich also hin, entwarf Schnittmuster, und herausgekommen ist eine ganze Kollektion. Hergestellt wurde die einzig aus bereits getragenen Oberhemden. Was früher noch Herr Müller im Beruf getragen hat, ist jetzt Frau Meiers edler Freizeitdress zum Beispiel.

Eine ganze Kollektion ist mittlerweile entstanden. Unzählige, Hunderte, vielleicht bald Tausende Oberhemden sammeln sich bei



Recycling macht Freude.

Claudia Winkelkemper in der Garage. Sie schneiderte Schlafanzüge für Sommer- und Winterzeit, fertigte luftige Sommeroberteile für die Damen, Röcke, Hosenzüge, Blusen und, und, und.

Für die Herren gibt es Boxershorts in Hülle und Fülle. „Jedes Stück ist ein Einzelstück, denn jedes Hemd ist anders“, weiß Winkelkemper. Sie und die KFD sind überwältigt von dem Erfolg und hoffen auch weiterhin auf Zuspruch. Die original Münsterländer Kollektion kann für Mo-

denschauen ausgeliehen werden. Doch hinter dem zunächst spaßig klingenden Projekt steckt auch ein ernster Hintergrund.

Die Arbeit mit alten Hemden ist so konzipiert, dass sie auch von Behinderten erledigt werden kann. Auch könnte die Produktion der Kollektion „Adam für Eva“ Frauen den Einstieg ins Berufsleben erleichtern. Daher wünscht sich die Initiatorin weiterhin viele Hemdenspenden und viele Interessierte, die diese originellen Münsterländer Originale tragen möchten.

Informationen bei Claudia Winkelkemper, Tel. 025 22/62051.



Alte Oberhemden?

Im Dienste der guten Sache

Fortsetzung von Seite 1

Die Krebsberatungsstelle bietet krebskranken Menschen und deren Angehörigen vielseitige Unterstützung, Beratung und Begleitung an.



Für Kinder, die als Angehörige betroffen sind, gibt es ein spezielles Unterstützungsangebot. Wer sich über die Arbeit der Krebsberatungsstelle informieren möchte, erhält weitere Informationen unter der Telefonnummer 0251/523338 oder unter www.krebsberatung-muenster.de.

In diesem Jahr bewirtete Leonard Lansink mit angesehenen Münsteranern und seinen Kollegen aus dem Wilsberg-Krimi-Team die Gäste in und vor der Traditionsgaststätte „Bertlings“ am Drubbel. Die erfrischend natürlichen Bierspezialitäten und alkoholfreien Gesaris-Erfrischungsgetränke sponserte natürlich die Oelder Pott's Brauerei.



Prominent serviert:
Münsterländer Originale.

ZDF-Moderatorin Julia Tschakert führte das zahlreich erschienene Publikum gekonnt launig durch die Benefiz-Veranstaltung. Der Saxophonist Gregor Stenneken,

besser bekannt als Greg Oji, sorgte für die musikalische Unterhaltung, und auch die bekannte Band „Starlight Excess“ hielt für die anwesenden Musikfans einige Leckerbissen bereit.

Wilsberg-Freunde kamen an diesem Abend ganz besonders auf ihre Kosten, denn bei Anbruch der Dunkelheit fand zur Krönung der Veranstaltung die Freiluftpremiere des neuesten Wilsberg-Krimis statt.

Rainer Pott, Bräu und Inhaber der Pott's Brauerei, ließ es sich nicht nehmen, zusätzlich zum Sponsoring der Benefiz-Aktion gemeinsam mit Leonard Lansink von Krebsfällen betroffene Familien zum Ausflug nach Oelde einzuladen.

Während die Erwachsenen die Besichtigung der einzigen gläsernen Brauerei Europas, des Georg-Lechner-Biermuseums und des Gesaris BrunnenKinos sichtlich genossen, kamen die Kinder beim abwechslungsreichen Abenteuer- und Spielangebot des Oelder Vier-Jahreszeiten-Parks voll auf ihre Kosten.

Der erlebnisreiche Tag klang dann gemeinsam mit einem abendlichen Imbiss mit dem Wilsberg-Darsteller Leonard Lansink in Pott's Brau- & Backhaus aus.

Vor 50 Jahren aktuell

Original Filou

Rund ein halbes Jahrhundert ist es nun her, dass die wohl bekannteste Haartolle der Republik in Münster geboren wurde.

Die Rede ist natürlich von Götz Alsmann, Multitalent, Musiker, Entertainer, Moderator in Funk und Fernsehen und nicht zu vergessen: promovierter Musikwissenschaftler und seit dem Jahr 2000 Grimpreisträger für seine WDR-Sendung „Zimmer frei“.

Seine typische Frisur trägt er übrigens seit dem 15. Lebensjahr. Auf einem Plattencover der Band „Roxy Music“ trug der Musiker Bryan Ferry diese Frisur. Der hat zwischenzeitlich den Friseur gewechselt – Götz Alsmann ist seinem Stil über alle Jahre und Moden treu geblieben – ein echtes Original eben. Da können wir nur gratulieren und mit einem frischen Schluck der Pott's Münsterländer Originale anstoßen: Alles Gute zum Geburtstag!

Aus dem Münsterland

sieger design

Die Welt der schönen Dinge

Conmoto, Duravit, Ritzenhoff, United Labels oder Alape: diese Namen klingen. Sie klingen nach edel designten Gläsern, Micky-Maus-Geschirr und Badezimmerarmaturen und -accessoires. Nach Luxus und Qualität, nach Stil und Kultur.

Diese Namen vermitteln ein Gefühl von großer, weiter Welt und bis ins letzte Detail durchdach-

tem Design. Und das kommt aus dem Münsterland: Die kreativen Ideen entstehen in Sassenberg. Genauer gesagt an einem Ort, der mindestens ebenso ausgefallen gestaltet ist wie die Wasserhähne oder Elektrostecker der Auftraggeber. **sieger design**, die Firma von Designer Michael Sieger und Manager Christian Sieger, residiert auf Schloss Harkotten. Umfangreich sanierte Fami-

lie Sieger in den 80er-Jahren das Schloss und legte einen großen Skulpturengarten an. Bereits 1965 wurde das Unternehmen von Dieter Sieger gegründet; bis heute haben die beiden Söhne das Unternehmen endgültig auf internationalen Erfolgskurs gebracht. Stetiger Anspruch: komplette Dienstleistungen rund um die Entwicklung einer Marke, angefangen bei Produktdesign, Messe- und Hochbau, Grafikdesign bis hin zu Designmanagement, Marketing und PR.

Heute ist Sieger mit viel Mut zu Farbe, Form und Flair eine feste Größe in der Branche und erarbeitet im Münsterland Ideen für namhafte Kunden in der ganzen Welt.

Neben **sieger design** gibt es dort mittlerweile auch die Luxus-Design-Schmiede, die sich schlicht Sieger nennt. Hier entwarfen die kreativen Köpfe bereits fünf Luxus-Kollektionen: dabei sind eine Objektserie, Accessoires und Manschettenknöpfe für stilbewusste Männer, sachlich-geometrische Möbel und eine ausgefallene Porzellankollektion. Wohl die luxuriösesten und individuell inszeniertesten Münsterländer Originale.



Michael und Christian Sieger inmitten ihrer Schöpfungen.

Kultur im Münsterland

Die Literaturszene lebt –

von Poetry-Slams und Dönekes

In wenigen Minuten muss der Dichter auf der Bühne das Publikum im Saal für sich gewinnen. Dann unterbricht ein Moderator den Vortrag und das Publikum stimmt ab. Meist per Applaus.

Wer auftritt, weiß Anfangs niemand; die Autoren melden sich häufig erst an der Abendkasse an. Die Rede ist von so genannten Poetry-Slams – Dichterwettbewerben, in denen junge Autoren, Comedians oder auch Rapper auf der Bühne gegeneinander antreten und um die Gunst des Publikums streiten. Oft ist es der erste Auftritt für die Künstler, und oft kommen hier Geschichten, Gedichte und Gedanken zutage, die schon jahrelang im Verborgenen vor sich hin fristeten. Für viele ist es der erste Kontakt mit Gleichgesinnten und der Öffentlichkeit, manchmal auch mit Verlagen. Vor allem ist das Ganze ein Riesenvergnügen für die Zuschauer. Einer der bekanntesten Poetry-Slams des Münsterlandes findet übrigens regelmäßig jeden zweiten Montag im Monat im münsteraner „Cuba Nova“ statt. Mehr dazu im Internet unter www.TatWortimNetz.de.



Autorenpremiere beim TatWort.

Dass sich solche Dichterwettbewerbe immer größerer Beliebtheit erfreuen, ist kaum verwunderlich. Schließlich hat sich aus dem Münsterländer Platt sogar eine eigene Literaturform entwickelt: die Dönnkes oder auch Dönekes. Das sind kurze, humorvolle Erzählungen, die nicht zu ernst genommen werden wollen und darum wie ein Witz auf eine Pointe hinauslaufen.

Etwas länger, aber nicht selten genauso lustig sind übrigens auch die Aufführungen der Niederdeutschen Bühne in Münster und der unzähligen freien Theatergruppen, die regelmäßig in beinahe allen Gemeinden des Münsterlandes mit Stücken auf Münsterländer Platt auftreten.

Sagen und Erzählungen

Wie einst Bierqualität gemessen wurde.

Bereits vor dem deutschen Reinheitsgebot wurde die Qualität des Bieres getestet. Denn zu allen Zeiten schätzten die Menschen nicht einfach ein Bier, sondern immer schon war es das gute Bier, das seine Liebhaber erfreute.

Zwar gab es im 16. Jahrhundert weder Labore noch wissenschaftliche Messverfahren, und im Bier dieser Zeit fanden sich mitunter allerlei bedenkliche Zutaten. Vom Ruß im Dunkelbier über allerlei Kräuter bis hin zu Kreidemehl, mit dem sauer gewordenes Bier wieder genießbar gemacht werden sollte.

Das war, bevor Herzog Wilhelm IV. festlegte, dass nur Hopfen, Malz und Wasser zum Brauen des Bieres verwendet werden dürfen.

Schon damals hatten sich die mittelalterlichen Tester besondere Verfahren einfallen lassen, um die Güte und Qualität des Bieres zu prüfen. Als außerordentlich wirkungsvoll galt es dabei, eine Sitzbank mit Bier zu bestreichen. Auf dieser ließen sich die Biertester nieder und hatten dort drei volle Stunden auszuharren. Mit dem Ablauf der Zeit sprangen die ehrwürdigen Bierkontrolleure dann alle gleichzeitig auf – und wenn die Bank an ihren Hosenböden kleben blieb, galt die Prüfung als bestanden.



Bierprüfer gesucht!

Der Bierkrieg – oder wie es beinahe dazu gekommen wäre...

Bierernst hätte es werden können, als im 16. Jahrhundert die Magistrate von Münster, Hamm, Bielefeld und Minden die Ratsherren im benachbarten Dortmund aufforderten, den Bierexport in ihre Städte und Bezirke zu unterlassen.

Zu der Zeit gab es noch Hunderte regionale Brauer, die die Versorgung der Bevölkerung mit heimischem Bier sicherstellten. Auf die Massenprodukte der Dortmunder Großbrauereien konnte man schon damals gut verzichten. Doch alle Warnungen und öffentlichen Drohgebärden halfen nicht. Sogar als in einigen Städten die fremden Bierlieferungen öffentlich ausgeschüttet wurden, zeigten die Dortmunder sich unbeindruckt. So legten sich entlang der großen Transportwege Schüt-

zen auf die Lauer und schossen Löcher in die fremden Bierwagen. Das begann die Dortmunder nun tatsächlich zu ärgern. Denn treffsicher waren die Münsterländer – vor allem, wenn es um die Verteidigung ihres Bieres ging.

Ernst war es auch den Fuhrleuten, die um ihre Bezahlung bangten, wenn sie ohne Bier ihr Ziel erreichten. So wird berichtet, dass manche Schützen, die sich fassen ließen, in den auslaufenden Fässern noch rasch ersäuft wurden. Eines Tages wurde ein besonders erfolgreicher Schütze, Jochen Beutelmann aus Münster, von den Dortmundern gefasst. Er wurde zum Tode am Galgen verurteilt. Die Kunde drang über die Lande, und so zogen Truppen aus Münster, Bielefeld, Hamm und Minden

aus, den Bierschützen zu befreien. Einen Krieg wollten auch die Dortmunder nicht. Sie besannen sich auf eine List und hängten statt des Schützen einen Räuber, der sowieso zum Tode verurteilt war, an den Dortmunder Galgen. Dann zeigten sie den gegnerischen Truppen an, man wolle sich der Übermacht ergeben. Als der Parlamentär mit der weißen Fahne das Feldlager erreichte, staunten die wütenden Bierkrieger nicht schlecht. Es war niemand geringerer als Jochen Beutelmann.

Statt einer blutigen Schlacht wurde nun ein prächtiges Fest veranstaltet, denn mit den Dortmunder Brauereien wurde man sich nun auch einig – nach solch einem Husarenstück war der Streit endgültig vergessen.



Leben ^{und} Genießen



Das Beste bleibt im Bier

Naturbelassen dank modernster Technik

Das Besondere an den originalen Münsterländer Bierspezialitäten der Brauerfamilie Pott ist ihre Naturbelassenheit. Aber was heißt das eigentlich?

frenetisch gefeiert. Herkömmliche Filtrationsanlagen, wie sie in vielen Großbrauereien zum Einsatz kommen, arbeiten auf der Basis von Kieselgur, einem



Die besonders schonende Filtration erhält die wertvollen Inhaltsstoffe.

„Das Original – Die Zeitung aus dem Münsterland“ wirft einen Blick hinter die Kulissen.

Das Geheimnis der erfrischend natürlichen Biere liegt in der langen, frostigen Reifung und einer besonders schonenden Filtration, bei der die wertvollen geschmackstragenden und zugleich gesundheitlich positiven Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Schon seit dem Jahr 2004 nutzt die Münsterländer Handwerksbrauerei die bereits damals weltweit modernste und zugleich bierschonendste Filtrationsanlage nach dem Cross-flow-Prinzip. Diese wurde von Spezialunternehmen aus dem Münsterland in Zusammenarbeit mit der Brauerei eigens als Prototyp entwickelt. Dieser wurde von der Fachpresse

„scharfen“ fossilen Ablagerungsstoff, der wenig umweltfreundlich im Tagebau gewonnen wird. Dieser muss nach der Filtration aufwendig entsorgt werden. Das Cross-flow-System der Pott's Brauerei arbeitet mit extrem feinporenen Membranen. Diese halten selbst die winzigen Hefezellen auf rein mechanische Art und Weise zurück. Volle Filter werden dann einfach mit Reinigungswasser gegengeschwült (Cross-flow).

Das schont die Umwelt und ist zusammen mit der drei Wochen langen frostigen Reifung bei -1°C die wichtigste Voraussetzung, um natürlich gelassene Bierspezialitäten herzustellen. Erfrischend und ursprünglich im Geschmack und bekömmlich für Leib und Seele. Echte Münsterländer Originale eben.

Bierphilosophie

Dass ein gutes Bier in geselliger Runde gar trefflich zum Philosophieren über das Sein und die Welt einlädt, wissen wir nun ja zur Genüge.

Dass aber umgekehrt schon die alten griechischen Philosophen sich tiefsinnige Gedanken über das Wesen des Bieres machten, mag vielleicht so manchen Hobby-Philosophen noch überraschen – in der Redaktion von „Das Original – die Zeitung aus dem Münsterland“ wundert es

so recht niemanden. Schließlich wussten die klugen Männer der Antike ja auch bei anderen guten Dingen des Lebens genau, wovon sie sprachen.

So soll bereits der bekannte Philosoph Plutarch (46–128 n. Chr.) das Bier umfassend gelobt haben: „Bier ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien die Schmachhafteste, unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.“ Recht hatte er! Zum Wohle!

Bier hat's in sich

In Maßen genossen ist Bier gesund. Das belegen zahlreiche wissenschaftliche Studien.

Bier enthält gesundheitsfördernde Wirkstoffe, Mineralien und Vitamine. Sein natürliches Geheimnis liegt im Gerstenmalz. Dieses liefert leicht verdauliche Kohlenhydrate, aus denen der Körper schnell Energie gewinnen kann.

Vitamin B ist gut für die Haut, und die Mineralstoffe Magnesium und Kalium fördern die Muskeltätigkeit und die Funktion der Nervenzellen.

Bier hat's in sich.

1 Liter enthält:

- Magnesium
ca. 45 % des Tagesbedarfs eines Erwachsenen
- Vitamine
vor allem B-Vitamine und Niacin
- Kohlenhydrate
leicht verdaulich, schnelle Energiespender
- Kalium
ca. 20 % des Tagesbedarfs eines Erwachsenen

Bier ist natürlich reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Das bleibt unser Bier

Bieraufstand im englischen Lewes

Lewes in England ist wohl das, was man sich unter einer typischen englischen Kleinstadt vorstellt. Die Menschen kennen sich und freuen sich, wenn sie nach der Arbeit in ihren Pub gehen können und ein, zwei oder auch drei Biere genießen können.

Natürlich aus der alteingesessenen Brauerei des Ortes: Harveys. Da gehen die Einwohner von Lewes keine Kompromisse ein. Das bekam auch ein Brauereikonzern namens Greene King zu spüren, als er es wagte, die alteingesessene Brauerei aufzukaufen.

Ein Unding. Schon Hunderttausende Male ist genau dies andersorts passiert: Der Große schluckt den Kleinen. Und meist ist es so, dass die Menschen erst die Veränderung schlucken, dann das neue Bier. Nicht in Lewes. Gemeinsam formierten sich die Bewohner zum Sturmlauf gegen den

Brauereigiganten. Sie boykottierten ihr Lokal, in dem sie so gerne saßen, tranken, plauderten und aßen. Sie bestreikten ihren früheren Lebensmittelpunkt, fertigten Transparente an und überredeten sogar Touristen, woanders ihr Bier zu trinken. Sie kämpften für ihr „Zuhause“ und für ihr ureigenstes Bier.



Da hört der Spaß auf: Für Traditionen muss man manchmal kämpfen.

So geschah ein kleines Wunder: Die kleine Stadt Lewes und ihr noch kleinerer Pub setzten die Regeln der globalisierten Welt außer Kraft. Die Großbrauerei hat sich ergeben, und das Harveys-Bier lebt weiter. Wenn das kein Grund zum Feiern ist. Wohl bekomm's!

Immer diese Krisen ...

Mit Mut und Geschick durch die Wirren der Geschichte

Jetzt mal Hand aufs Herz: Hören sie noch wirklich hin, wenn in den Medien von neuesten Dopingandal, amerikanischen Finanzkrisen oder griechischen Feuerkatastrophen geredet wird?

Angesichts der schon fast alltäglichen Untergangsszenarien in Presse, Funk und Fernsehen haben wir einen Blick zurück in die Geschichte geworfen. Schließlich gibt es Krisen und Katastrophen solange wie die Menschheit, und offenbar ist es ja bisher irgendwie immer weitergegangen.

Ein wenig erstaunt stellten wir dabei fest, dass es häufig regionale Familienunternehmen waren, die über die Generationen und durch die Jahrhunderte allen Widrigkeiten trotzten und den Menschen in ihrer Heimat immer wieder ein Stück Dauerhaftigkeit und Sicherheit vermittelten.

So war der Brauereibetrieb der Vorfahren des Oelder Bräus Rainer Pott noch keine 25 Jahre im Besitz der Familie, als im Jahre 1800 alle Gebäude dem großen

Oelder Brand zum Opfer fielen. Statt den Betrieb aufzugeben, baute die zweite Generation ihn wieder auf und eröffnete im Dachstuhl der neu errichteten Brauereigebäude einen neuen großen Veranstaltungssaal, in dem sich für viele Jahre das gesellschaftliche Leben der Stadt abspielte.



Christina Pott-Feldmann trat mutig dem Militär entgegen.

Zum Ende des Ersten Weltkrieges im Jahre 1918 wollte gar das Militär das Sudhaus beschlagnahmen und aus Kupfer und Messing Geschosshülsen herstellen. Doch

Christina Pott-Feldmann, geb. Hartwig, stellte sich damals mutig und schützend vor die Gefäße. So etwas konnte es ja wohl nicht geben. Sie stellte die Soldaten vor die Wahl: „Entweder ihr nehmt beides mit, nämlich mich und die Sudgefäße, oder ihr lasst beides stehen.“ Das Militär nahm es nicht mit ihr auf und zog unverrichteter Dinge von dannen.

Als dann der berühmte „Schwarze Freitag“ und der Zweite Weltkrieg letztlich überstanden waren und die Besatzungstruppen abzogen, nahmen diese die Bierfässer der Brauerei mit. Nun konnte man brauen, aber das Bier nicht abfüllen. Kurzerhand verkaufte die Brauerei einen Teil ihrer Ländereien, schaffte neue Fässer an und sicherte so den Fortbestand des Unternehmens und die Versorgung des Münsterlandes mit erfrischend natürlichen Bierspezialitäten.

Und was ist die Moral von der Geschicht'? Hast du ein kaltes Pott's im Haus, juckt dich 'ne kleine Krise nicht! Na denn, zum Wohle!

Leben ^{und} Genießen

Der Vielfalt zuliebe: Bierclubs

Fortsetzung von Seite 1

Der Österreicher Bierclub BierIG plant jetzt sogar eine eigene Sendung über sein liebstes Thema. Das Bier TV wird wohl in der Alpenrepublik in Kürze auf Sendung gehen.

Die Verkostung gehört zu einem Bierclub wie die Kaninchenschau zum Zuchtverein. So auch bei der Kampagne für gutes Bier e.V. Die Truppe aus Hamburg lädt zweimal im Jahr zur bierigen Testparty ein, Testergebnisse gibt's auf der Homepage www.kgbier.de. Auch einen Überblick über die rund 1300 Brauereien in Deutschland kann man hier finden. Außerdem können Sie hier zehn goldene Regeln für ein gutes Bier nachlesen.

Einer der größten deutschen Bierclubs ist mit über 1300 Mitgliedern der Bierclub.de. Die bei-

den studierten Stadtplaner Frank Winkel und Matthias Kliemt haben mit dem Bierclub ihr Hobby zum Beruf gemacht. Seit her beschäftigen sie sich den ganzen



Tag mit den rund 5000 Bierspezialitäten aus Deutschland. Regel-

mäßig küren sie das Bier des Monats, versenden eine Kostprobe an ihre Mitglieder, die diese auf der Internetseite bewerten und daraus das Bier des Jahres wählen. Das will dann wohl was heißen, wenn man hier gewinnt. Denn rund 1000 Biere, so die beiden Experten, haben sie bereits probiert und sind immer wieder fasziniert, „wie man bei einheitlichem Reinheitsgebot so viele Geschmackstypen brauen kann.“

Alt Pott's Landbier wurde bereits im Jahre 2002 als Gewinner ausgezeichnet: „Diese einzigartige Bierspezialität wird in Anlehnung an eine alte Hausrezeptur gebraut – mit geröstetem Malz. Dies gibt dem Bier eine funkelnde Bernsteinfarbe und das herzhaft, deftige Aroma. Ein ganz besonderes Bier, würzig und bekömmlich.“

Das haben wir Münsterländer übrigens schon immer gewusst. Also wohl bekomm's !

Das Stacheln

Glühendes Eisen in kaltem Bier

Mit einem leisen Zischen taucht der glühende Stahl in das frisch gezapfte Bier. Ein wohliger Duft durchströmt den Raum, langsam wächst die Schaumkrone – und mit ihr der Genuss.

Die Rede ist vom Bierstacheln. Dieser alte Brauch der Schmiede wird bis heute in Oberbayern und Niederösterreich praktiziert. Die alten Schmiede tauchten seit jeher ihre glühenden Schürhaken ins Bier, um es als wärmendes Wintergetränk zu genießen.

Durch die Gluthitze karamellisiert der Restzucker im Bier und ein Teil der Kohlensäure entweicht. Die Schaumkrone wird feinporiger und der Geschmack des Bieres intensiver. Ein echtes Erlebnis. Wer das Stacheln erleben möchte, kann dies unter der fachkundigen Anleitung der ersten westfälischen Biersommeliers der Pott's Brauerei mit dem erfrischend na-



Alt Pott's Landbier eignet sich hervorragend zum Stacheln.

türlichen Alt Pott's Landbier tun. Weitere Informationen zu den Bierseminaren erhalten sie direkt von den Diplom-Biersommeliers Rainer Diekmann unter der Telefonnummer 0 25 22/9 33 23 50 oder Manfred Klein unter der Rufnummer 0 25 22/9 33 23 20.

Natürlich genießen

Aus dem Münsterland in alle Welt

Was für die Bayern die Brezel, ist für die Westfalen Pumpernickel. Das Brot ist ein echtes Münsterländer Original.



Exportschlager Pumpernickel

Seine Freunde findet die westfälische Spezialität in aller Welt. Sogar bis nach Australien wird die schwarze Köstlichkeit verschifft. „Urlauber und Auswanderer haben das schwarze Brot in der gesamten Welt bekannt gemacht“, erklärt Georg Spreitzenbarth. Er muss es wissen. Denn er ist Geschäftsführer der Wepu, der Westfälischen Pumpernickelfabrik in Ascheberg.

Erst kürzlich konnte das Unternehmen neue Liebhaber für den ursprünglich-kernigen Genuss des leicht süsslichen Brotes gewinnen:

Mit ihrem Bio-Pumpernickel beweisen die Ascheberger, wie gut sich traditionelle Produkte mit neuen Trends auf dem Markt vertragen. An dem Rezept selbst habe sich noch nie etwas geändert.

Seit jeher steht die dunkle Färbung für den Pumpernickel, der vielerorts auch Schwarzbrot genannt wird. Sie entsteht durch das lange Backen. Roggenschrot, Mehl und Wasser werden 22 Stunden bei 100 Grad gebacken.

Pumpernickel ist eben ein echter Münsterländer von Schrot und Korn. Über seine Bedeutung gibt es unzählige Theorien. Früher einmal soll Pumpernickel ein Schimpfwort gewesen sein, mancher vermutete gar, dass es „fuzender Nikolaus“ heißen sollte. Wohl wegen der verdauungsfördernden Reichhaltigkeit.

Seine Fans stört das alles wenig. Letztlich macht ja der ursprünglich gesunde Genuss ein echtes Münsterländer Original aus. Das schätzen dann auch die Australier. Wie die wohl Pumpernickel aussprechen?

Köstliches aus der Region

Schlemmen nach Brauherrenart

Das Pott's Brau- & Backhaus Team begrüßt einen neuen Küchenchef in seinen Reihen.

Der in der Steiermark (Österreich) geborene Toni Radl zaubert seit April 2007 in der Küche von Pott's Brau- & Backhaus täglich Frisches aus der Region aus dem original Königswinterer Steinbackofen.

Speisen aus der guten alten Bierküche werden in der nächsten Zeit wieder vermehrt ihren Weg auf die Karte des Münsterländer Braugasthofes finden. Kein Wunder, denn Küchenchef Radl hat



Friedhelm Forthaus und Toni Radl.

sein Handwerk im traditionsreichen Gösser Bräu in Graz gelernt. In vielen Lehr- und Wanderjahren war ein Highlight in seiner Karriere sicherlich die Zeit in der berühmten Weinstube „Maternus“, die sich als Prominentenlokal einen guten Namen machen konnte.

In Pott's Brau- & Backhaus kehrt er nun zu seinen gastronomischen Ursprüngen zurück. Schlemmen nach Brauherrenart heißt es hier, wenn er täglich frisch reichlich Herzhaftes zum Bier kredenzt. Na dann: guten Appetit.

Kochen mit Bier

„Münsterländer Bierschaumsüppchen“



Münsterländer Bierschaumsüppchen

Schneiden Sie ca. 40g Gemüsezwiebeln und rund 40g rohen geräucherten Schinken in 2 bis 3 mm große Würfel und dünsten diese in 20g Butter, bis die Zwiebelwürfel glasig sind.

Anschließend mit einem guten Schluck (ca. 0,3 l) Pott's Weizen-

bier ablöschen und zusammen mit etwa 0,3 l Fleischbrühe und etwa 100 ml Sahne auf mäßiger Flamme zum Kochen bringen. Zum Schluss mit ca. 20 g Mondamin binden und nach Belieben mit Pfeffer abschmecken. Mit Sahnehäubchen, Croutons und gehackter Petersilie servieren. Köstlich!

Der Kiepenkerl

So ursprünglich wie das Münsterland selbst

Die Kiepenkerle gehören ebenso zum Münsterland wie seine Originale. Als umherziehende Händler brachten sie in ihrer Kiepe, der Rückentrag aus Holz und Korbgeflecht, Geflügel, Eier und Milchprodukte von den Höfen in die Stadt.

Dort erwarben sie Salz, Tuch, Gewürze und andere Erzeugnisse und verkauften diese wiederum an die Bauern im Umland. Es versteht sich also von selbst, dass Kiepenkerle recht kernige Gesellen waren, der Natur verbunden und immer unterwegs.

Sie hinterließen ihre Spuren überall im Münsterland, von Nordwalde, wo der Kiepenkerlchor Liedgut auf Münsterländer Platt vorträgt, bis in den Kreis Coesfeld,

wo das Lokalradio den Namen des umtriebigen Burschen trägt. Im Kiepenkerlviertel in Münster hat man dem regionalen Volkshelden sogar ein Denkmal gesetzt.

Kein Wunder also, dass die Oelder Pott's Brauerei mit ihrem neuen Münsterländer Original, dem „Kiepenkerl Pilsener naturtrüb“, den reinen, unverfälschten Geschmack streng ökologisch hergestellter Rohstoffe anbietet. Das Brauwasser entspringt der Pott's Brauerei eigenen Josef Mineralquelle. Braugerste und Hopfen werden nach der BIO-EG-Öko-Verordnung angebaut, und auch der Verarbeitungsprozess in der Brauerei ist vollständig BIO-zertifiziert. Seine Naturtrübung bewahrt dem Kiepenkerl-Pilsener nicht nur die Ursprünglichkeit,



Der Kiepenkerl liebt sein BIO-Bier.

sondern auch einen angenehm vollmundigen Geschmack. Die Bügelverschlussflasche als ökologisch vorteilhafteste Verpackungsform rundet seinen ursprünglichen Charakter ab. Das hätte den Kiepenkerlen wohl gemundet. Zum Wohle!

Publikumsmagnet

Kunst und Kultur in Kneipen

Kneipen sind nur zum Biertrinken da? Schon lange nicht mehr. Findige Gastronomen locken ihre Gäste mit spannenden Erlebnisangeboten.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, und zahllose erfolgreiche Beispiele zeigen, wie man mit Sport, Kleinkunst und Kultur den Umsatz ankurbeln kann. Beispiel Fußball: Gemeinsames Freuen und Ärgern über Siege und Niederlagen ist in, nicht erst seit dem WM-Sommer 2006.

Auch Kultur macht Spaß und Kasse. Poetry-Slam heißt das Stichwort. Auf Deutsch: Dichterwettstreit. Laien-Schreiberlinge und solche, die einmal Profis werden wollen, treffen sich und treten mit ihren Werken gegeneinander an.

Nach wenigen Minuten bereits entscheidet das Publikum über Top oder Flop. Eine Riesengaudi – und mit der Stimmung steigt bekanntlich der Umsatz.

Längst ist der Thekenraum auch Galerie: Heimische Künstler nutzen die Plattform, um Werke auszustellen, in den Raum zu integrieren und sicherlich auch zu verkaufen. Die Gäste freuen sich über die wechselnden Dekorationen – bestimmt! Oder wie wär's einmal mit einem lockeren Konzert? Der „Pängel Anton“ im Ennigerloher Ortsteil Enniger macht's vor: Zum Bier gibt es dort mal Rockiges, mal Irisches, mal Leises, mal Lautes auf die Ohren. Sogar einen Musikerstammtisch hat das Lokal eingerichtet. Denn da hat man ja bekanntlich immer Durst.

Pott's Familientag 2007

Erholung und Information

Der Pott's Familientag hat auch in diesem Jahr wieder gehalten, was er versprochen hatte: Informationen für die Erwachsenen, Unterhaltung für die Kinder und für alle zusammen ein bunter Tag an der und um die Pott's Brauerei.

„Wir möchten Ihnen und Ihren Familien ein paar Stunden Entspannung vom Alltag bescheren“, hatte Brauerei-Chef Rainer Pott in der Einladung geschrieben, und darauf freuten sich die angereisten Kunden aus dem Handelsbereich.

Die Brauerei hatte ein buntes Bühnenprogramm organisiert: Clowns scherzten mit den frisch vor Ort geschminkten Kindern, während Roland Demleitner vom Verband privater Brauereien und Günther Gruder vom GFGH-Ver-

band die Händler zu zukunftsweisenden Fragestellungen informierten: „Hat der GFGH noch Produktberatungsfunktion oder ist er nur reiner Logistiker?“ und „Das Verhältnis GFGH – private Mittelstandsbrauereien“.



Das Kindertheater kam super an.

Abseits des Bühnenprogramms genossen die Besucher ein gemeinsames Mittagessen, lernten einander und auch die Brauerei näher kennen. Denn sowohl die Produktionsstätten als auch das BrunnenKino hatten für die Gäste geöffnet. Und zeitgleich fand im Oelder „Vier-Jahreszeiten-Park“ ein Variété-Festival mit Kunsthandwerkermarkt statt.

So war der Tag für die teilweise weit angereisten Händler und ihre Familien rundum, was Rainer Pott versprochen hatte: eine echte Erholung vom Alltag und ein informativer Blick hinter die Kulissen der Brauerei.



Gesi und Aris, die Maskottchen der Gesaris Erfrischungen, live erleben.

Original Gastro-Tipp

Spezialitäten à la carte

Sie sind die vernachlässigten Visitenkarten der Gastronomie: die Speisekarten.

Das Standardmodell ist aus Kunstleder, mit oder ohne Messingbeschlägen an den Ecken und mit Goldprägung auf dem Titel. Haben Sie auch? Schade!

Dabei ist die Speisekarte doch das Aushängeschild der Gastronomie. Jeder Gast nimmt sie in die Hand, schaut sie an und nimmt

diesen Eindruck mit. Hier einen guten Eindruck zu hinterlassen ist nicht nur wichtig, es ist sogar ganz einfach.

Eine selbst gedruckte Karte ist häufig nicht teurer als Kunstleder-mappen, macht aber in jedem Falle mehr her.

Einlegekarten mit saisonalen Spezialitäten wecken das besondere Interesse des

Gastes und zeigen: Hier kommt das Essen frisch auf den Tisch.



Auch eine besondere Form kann auf den besonderen Inhalt hinweisen. Die Pott's Brauerei hat darum eigens neue Bierkarten in Form eines historischen Bierfasses entwickelt, die vor dem Öffnen signalisieren: Hier erwartet den Gast etwas Besonderes. Und so ist es dann ja auch.

Genießer aus Berufung

Jahrestreffen der Diplom-Biersommeliers in Oelde

Einmal im Jahr trifft sich eine kleine, aber feine Runde ausgesuchter Bierkenner, um über die Feinheiten der Brauspezialitäten aus Hopfen und Malz zu fachsimpeln.

Regelmäßige Leser von *Das Original* ahnen es bereits: Die Rede ist von den Biersommeliers, genauer gesagt, vom Jahrestreffen des Verbandes der Diplom-Biersommeliers. Gastgeber war die Oelder Pott's Brauerei, und es versteht sich von selbst, dass die ersten westfälischen Biersommeliers Rainer Diekmann und

Manfred Klein ihren angereisten Expertenkollegen ein spannendes



Europas einzige gläserne Brauerei beeindruckte alle Biersommeliers.

Rahmenprogramm präsentieren konnten. Schließlich steht in Oelde Europas erste und einzige gläserne Brauerei, in der Besucher jederzeit und ohne Anmeldung

den Bauern bei der Arbeit über die Schulter schauen können.

Besonders beeindruckt waren die Biersommeliers übrigens vom Georg-Lechner-Biermuseum. Nicht nur die einmalige Sammlung brauwissenschaftlicher Bücher, historischer Bierkrüge und westfälischer Bieretiketten versetzte die Besucher in fasziniertes Staunen, auch über Georg Lechner selbst, den Museumsdirektor, der in einem Bierfass schläft, war das Urteil der Expertenrunde einstimmig: Absolut einmalig! (Anm. d. Redaktion: Recht haben Sie!)

Aus der Region für die Region

Fortsetzung von Seite 1

Was nützt es uns, wenn wir ein paar Euro sparen können mit einem Auftrag für einen Handwerker aus Süddeutschland, aber die Menschen in unserer Heimat kein Geld in der Tasche haben, um unser Bier zu trinken“, trifft der Oelder Bräu den Nagel auf den Kopf.

Der Erfolg gibt ihm recht. Seit vielen Jahren macht die Brauerei gute Erfahrungen mit ihren regionalen Partnern. Die Ent-

wicklung der Bierfiltrationsanlage der Brauerei erfolgte beispielsweise in Zusammenarbeit mit Spezialunternehmen für Filter- und Verfahrenstechnik aus dem Münsterland und setzte bei ihrer Einführung neue Maßstäbe in diesem Bereich. Die Fachpresse war voll des Lobes, und der Prototyp der Anlage in Oelde wurde damals zu einer Art Pilgerstätte für Braumeister. Letztere freuten sich nach der Besichtigung der Anlage immer ganz be-

sonders über einen extra scho-nend filtrierte Schluck der erfris-chend natürlichen Münsterländer Originale.

Auf die Heimat der Brauerfamilie Pott, das Münsterland, kommt es für die Pott's Brauerei bis heute ganz besonders an. Schließlich werden die erfrischend natürli-chen Bierspezialitäten nicht für lange Vertriebswege konserviert. Dem Geschmack zuliebe und letztlich auch zum Wohle der Um-welt. Die kurzen Vertriebswege im Münsterland bedeuten auch weniger CO₂- und Feinstaubbelas-tungen für die Umwelt.

Da ist es nur konsequent, dass die Oelder entgegen allen Trends seit Jahren ausschließlich auf das Mehrwegsystem mit beson-ders umweltfreundlichen Bügel-verschlussflaschen setzen. „Das bedeutet für uns auch den voll-ständigen Verzicht auf Kunststoff-flaschen und Dosen“, so Rainer Pott. Echte Münsterländer Ori-ginale gebe es nun mal nur in der echten Bügelverschlussflasche.

Recht hat er, denn neueste Um-weltschutzstudien belegen: Wer Mineralwasser und/oder Bier in PET-Plastikflaschen oder in der Dose kauft, der belastet das Kli-ma bis zu viermal so stark wie Käufer von regionalem Bier oder Mineralwasser in Glasmehrweg-flaschen.

Verantwortung für die Region tragen also auch wir Verbraucher. Und mal ganz ehrlich: Hat Ihnen aktiver Umweltschutz schon mal mehr Freude bereitet als mit einem erfrischend natürlichen Bier aus dem Münsterland? Na eben, wussten wir es doch!

Knigge aktuell

Jugendschutz in Kneipen

Im Frühjahr und Sommer gab es im Gaststättengewerbe vor allem ein Thema: Komasaufen bei Jugendlichen.

Immer mehr und immer jüngere Menschen tranken zu viel und zu Hochprozentiges – sogar mit tödlichem Ausgang. Doch mit den unschönen Szenen soll Schluss sein. Neue Richtlinien regeln das Ausgehen von jungen Menschen, der Jugendschutz wurde verstärkt.

Grundsätzlich haben die Gastro-nomen eine besondere Verantwor-tung, wenn sie Jugendliche bewir-ten. Jugendliche unter 16 Jahren dürfen sich nur dann länger in Gaststätten aufhalten, wenn sie bis 23 Uhr ein alkoholfreies Getränk oder eine Mahlzeit eingenommen haben. Jugendliche über 16 Jah-ren müssen Gaststätten oder Dis-

kotheiken bis 24 Uhr verlassen. Möchten sie dennoch länger blei-ben, müssten sie beispielsweise ihre Eltern mitbringen.

Der Verzehr von hochprozentigen Spirituosen ist laut Gesetz für Jugendliche gänzlich tabu. In Gaststätten dürfen frühestens 16-jährige höchstens Bier, Wein oder Sekt trinken. Ist man jün-ger, sollte man beim Kneipen-bummel Alkoholfreies trinken. Wichtig ist vor allem für die Wir-te, dass sie keinen Alkohol an erkennbar betrunkene Personen ausschenken. Ein Verstoß gegen die Regeln kann nicht nur ge-fährliche Folgen haben, sondern auch teuer werden: Bei einem Verstoß gegen das Alkohol- oder Spirituosenabgabegesetz drohen bis zu 50.000 Euro Bußgeld und Konzessionsentzug.

Der geheime Verführer

Glas überzeugt die Verbraucher

Ehrlich, transparent und wertig, so wirken Produkte in Glasverpackungen. Glas ist bei der Verpackung von Getränken eindeutig der Gipfel des Genusses.

Das belegen wissenschaftliche Untersuchungen. Dabei spielt es keine Rolle, ob wir Was-ser, Saft oder Bier zu uns nehmen. Glas ist unser Fa-vorit, wenn wir ein Getränk mit Genuss konsumieren wollen. Besonders eindeu-tig ist dabei die Werthal-tung weiblicher Konsumenten. Während Glas den Genuss eines Getränkes steigert,

wirken PET, Dose oder Karton geradezu genusshemmend.

Spannend ist übrigens, dass Dosen von jungen Men-schen, die mit dem Dosen-pfand groß geworden sind, als völlig unerwachsene Ge-tränkeverpackung wahrge-nommen wird. Hochwer-tigkeit und Genuss ver-tragen sich also nur mit Glasflaschen. Ist ja auch logisch. Oder haben Sie schon einmal eine von Pott's erfrischend natürli-chen Bierspezialitäten in der Dose (oder gar in der PET-Flasche) gesehen? Na also!



MEHRWEG IST KLIMASCHUTZ



Kaufen Sie Getränke in Mehrweg und verzichten Sie auf Einweg-Verpackungen

Weniger Klimakiller CO₂ – weniger Fernverkehr – weniger Abfall

Regionale Wirtschaftskreisläufe sichern zudem Arbeitsplätze in der Region



Auch wir Verbraucher tragen Verantwortung für unsere Heimat.

Original Gastro-Trend

Wodurch unterscheiden sich eigentlich die einzelnen Bierglasformen?

Gegen einen erfrischenden Schluck Bier direkt aus der Flasche haben wir ja nichts. Der wahre Genuss eines Frischgezapften entfaltet sich aber nun mal erst im richtigen Glas.

Davon gibt es beinahe so viele wie Bierspezialitäten. Denn für so viele unterschiedliche Bier-charaktere kann es gar keine ein-

heitliche Glasform geben. Bestimmte Gläser haben sich je-doch über die Jahre eingebürgert. Hopfige Spezialitäten schmecken einfach besser aus hohen, schlan-ken Gläsern. Die „blumig-ele-gante“ Form der Tulpe unterstützt die Schaumhaltbarkeit beim Pils, Kölsch und Alt trinkt man tradi-tionell aus Stange oder Becher, und Weizenbiergläser öffnen sich

stark nach oben, damit sich das typische Aroma gut entfaltet.

Zu besonderen Bieren je-doch wird häufig ein eige-nes Glas entwickelt, das optimal auf den Genuss der Brauspezialität abgestimmt wird. So auch für Pott's Prinzipal – Das Premium



Pilsener. Die bauchig-rundliche Form sei-nes edlen Pokals nimmt das einflie-ßende Bier ganz weich auf und ver-hindert ein zu star-kes Aufschäumen.

Der schmal ge-schwungene Ka-

min hält den Schaum besonders lange, stützt die leckere Krone und sammelt das aufsteigende Aroma. Durch das aristokratische Kugelelement im Stiel erhält das Glas einen tiefen Schwerpunkt und somit die solide Standfestig-keit, die einem Prinzipal ange-messen ist. So bereitet das Glas des Prinzipal wahrhaft fürst-lichen Genuss.



Und sonst?!



Sportlich

Pott's Mitarbeiter beim Tennis-Turnier erfolgreich!

6:4, 6:7 und 10:8 lautet die Siegbilanz des Pott's Doppels beim 27. Tennisturnier Industrie-, Handel- und Gewerbe des TC 1890



Siegreich mit Pott's.

Oelde. Manfred Klein und Roland Schöning setzten sich im „Alle gegen Alle“-System zuletzt erfolgreich gegen das SÖR Doppel Hubertus Heitfeld und Christofer Siebert durch. Wir gratulieren!

Nachwuchs-Original

Du machst eine Ausbildung bei der Brauerei? Bier trinken kannst du doch schon ...“, hört Niklas Kliewe immer wieder.

„Das Bier schmeckt ja auch echt gut“, schmunzelt der 19-Jährige dazu nur. Seit August 2006 ist der Fachabiturient Auszubildender der Industriekaufmann bei der Pott's Brauerei in Oelde. „Für diese Ausbildung habe ich mich ganz bewusst entschieden“, berichtet er. Denn hier hätte man schon als Auszubildender mit vielen verschiedenen Bereichen zu



Niklas Kliewe lernt sein Handwerk.

tun, und das Verhältnis untereinander sei richtig familiär. Von der Finanzbuchhaltung über das Marketing, die Logistik bis in die Zentrale reichen die Einblicke. „Das Schöne ist, dass man so viele Aufgaben bekommt“, freut sich der Neubeckumer, der auch schon bei Verkostungspartys und beim Brauerei-Fest half. „Das ist hier auf jeden Fall ein besonderer Ausbildungsplatz“.

Lebendige Originale – die Menschen auf den Pott's-Plakaten

Interview mit Pferdezüchter Theo Lohmann aus Sendenhorst

Theo Lohmann ist in Pferdezüchterkreisen des Münsterlandes durchaus seit Jahren bekannt. 14 Stuten, zehn junge Pferde und ein Dutzend Fohlen tummeln sich regelmäßig auf seinem Albersloher Hof.

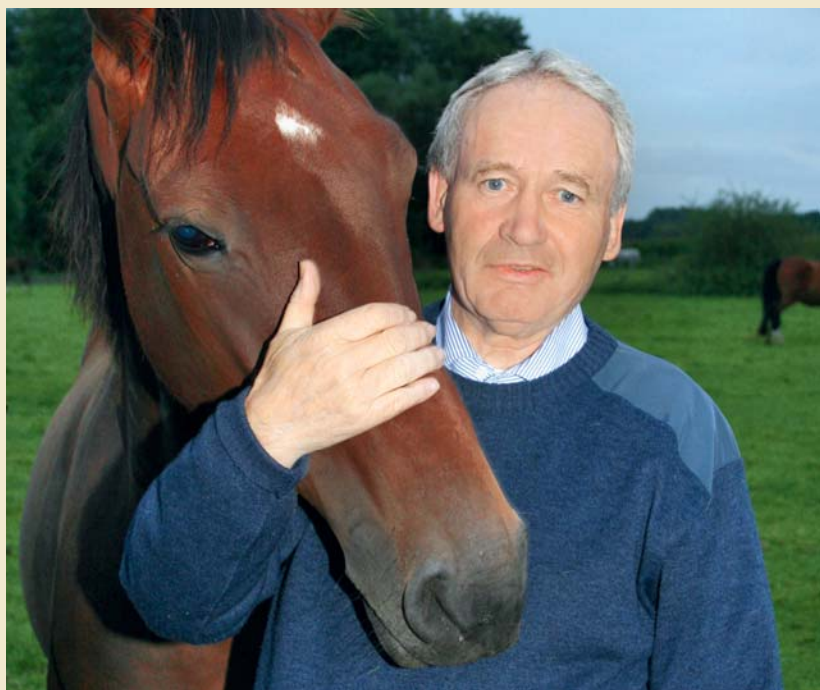
Doch die Pott's Brauerei machte ihn quasi über Nacht noch ein bisschen bekannter. Zusammen mit seinem Pferd Nobelstar posierte der heute 63-Jährige als eines von drei Kampagnenmotiven.

Das Original: Herr Lohmann, das Motiv mit Ihnen und einem auf dem Rücken liegenden Pony ist wohl mit Abstand das Unge-

wöhnlichste. Wie kam es dazu?

Theo Lohmann: Die Werbeagentur hatte in Frankreich ein Bild gesehen, auf dem ein Pferd auf dem Rücken liegend mit einem Bauern abgebildet war. Das war auch der Ursprung der Pott's-Kampagne. Die Agentur hat sich also auf die Suche nach einem Pferdezüchter gemacht, und da ich 2003 den Ramses-Preis für meine Zucht bekommen habe, kamen sie auf mich. Und ich habe schnell zugesagt, obwohl das Motiv sehr außergewöhnlich ist.

Das Original: Und wie haben Sie es geschafft, dass sich Ihr Pony Nobelstar auf den Rücken legt?



Pferdezüchter Theo Lohmann aus Sendenhorst.



Als Münsterländer Original ziert Theo Lohmann die Plakatwände.

Theo Lohmann: Das ist gar nicht so ungewöhnlich. Nobelstar sieht zwar aus wie ein Warmblutpferd, ist aber tatsächlich auch mit 1,48 Metern Stockmaß ein Pony. Und Ponys legen sich gerne auf den Rücken. Früher wurde das auch beim Landgestüt trainiert, und so habe ich dann mit Nobelstar auch geübt. Das linke Vorderbein habe ich hochgehoben, den Kopf in die entgegengesetzte Richtung gedreht – und schon lag das Pferd.

Das Original: Das klappte auch beim Fotoshooting direkt?

Theo Lohmann: Ja, man braucht schon einige Leute dazu, aber das Pferd ist von Natur aus ruhig, da ging das.

Das Original: Wie war die Resonanz in Züchterkreisen?

Theo Lohmann: Ich bin schon so lange mit der Pferdezucht verbunden, da kannten mich schon vorher so viele. Aber jetzt sind es noch mehr. Selbst bei Turnieren in Unna oder Soest sprechen mich die Leute darauf an, und als ich neulich auf dem Bundeschampionat in Warendorf war, hat sogar der Sprecher dort mich und mein Tier als „Münsterländer Original“ vorgestellt. Und meistens wollen sie dann alle mein Geheimnis wissen, wie ich es geschafft habe, das Pferd auf den Rücken zu drehen.

Das Original: Vielen Dank für das Gespräch.

Jeder zählt

Die Deutsche Knochenmarkspenderdatei

Der Kampf gegen die Leukämie hat einen Namen: Deutsche Knochenmarkspenderdatei.

Hier lassen sich alle Menschen, registrieren, die mit Hilfe der Stammzellen ihres Knochenmarkes leukämiekranken Menschen ein zweites Leben schenken wollen. Machen Sie mit und folgen Sie dem Beispiel von Bräu Rainer Pott - lassen sie sich typisieren. Informationen unter www.dkms.de.

Pott's erleben

Die Veranstaltungen in der Pott's Brauerei sind immer einen Ausflug wert.

Oktober

25.10. – Preisverleihung der Aktion Münsterland
26./27.10. – Vereins-Verkostungsparty der Pott's Brauerei

Dezember

31.12. – Red Bowl
Silvester-Party

Januar

06.01. – Neujahrskonzert der Stadt Oelde

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

www.gass.de 070700