



Nr. 2 / 2008

Das Original

... Die Zeitung aus dem Münsterland ...

Leben und genießen

Echte Originale

Die Premiere war auch gleichzeitig die Taufe für ein neues, altes Original – zwei Traditionsveranstaltungen verschmelzen zum ersten Brau- und Dreschfest.

Das Gelände der Pott's Brauerei war Schauplatz für ein Riesenspektakel ganz im Zeichen Münsterländer Originale. Von der Vielzahl und Vielfältigkeit dieser ganz besonderen Spezies können Sie sich überzeugen. Unser Tipp: Für 2010 schon mal vormerken!

weiter ... Seite 5

Gastro- nomie und Handel

Biermenü als Event

Im Münsterland erfreut sich Bier nicht nur an der Theke, sondern auch zu Tisch größter Beliebtheit – schließlich hat Genuss bei uns schon eine lange Tradition.

Wie wäre es also, wenn Sie für Ihre Gäste ein stimmungsvolles Event für die kalte und dunkle Jahreszeit organisieren? Wir verraten Ihnen Tipps und Tricks, wie Sie den goldenen Gerstensaft zum Mittelpunkt Ihres kulinarischen Events machen.

weiter ... Seite 7

Trend trifft Tradition – zwei Münsterländer Originale



Die attraktive Dame von Oeding-Erdel trinkt gerne Alt Pott's Landbier

In den Metropolen zu Hause und dennoch mit beiden Beinen fest auf westfälischem Boden – das Unternehmen Oeding-Erdel ist, genau wie die Pott's Brauerei, eng mit dem Münsterland und dessen Menschen verbunden.

Menschlich, bodenständig und doch auch ziemlich unkonventionell kommt deshalb der aktuelle Katalog daher. „Jeder Moment des alltäglichen Lebens ist wertvoll“ – das ist die Aussage, die der aktuellen Kampagne zugrunde liegt. „Stimmt“, sagen wir von Pott's und sind stolz darauf, dass die attraktive junge Dame auf Seite 99 offensichtlich gerne unser Land-

bier trinkt. Die zehn vollformatigen Bilder, in Szene gesetzt von Fotograf Peter Wattendorf auf Schloß Wilkinghege, begleiten ein junges Paar durch den Alltag, immer ausgestattet mit exklusiven Schmuckstücken und Uhren aus der Oeding-Erdel-Kollektion. Wenn Oeding-Erdel die Gegenwart erforscht und in die Zukunft schaut, schweift der Blick nicht nur in der eigenen Branche. Trend-Scouting nennen das die einen, im Münsterland sagt man „über den Tellerrand schauen“, und Weitblick ist es allemal. Es geht darum, Signale aufzuspüren und Veränderungen zu fühlen – um sie dann umgehend für das eigene Unternehmen umzusetzen.

Umso wichtiger ist es, Wurzeln zu haben, wenn man von den Streifzügen in internationalen Designhauptstädten nach Hause zurückkehrt.

Dieser Ursprung liegt für Oeding-Erdel eindeutig im Münsterland – und genau das soll man, laut Thomas Oeding-Erdel, im Katalog auch spüren. Die Menschen und Gegebenheiten in Westfalen machen es einfach, die Akkus immer wieder aufzuladen, um offen zu sein für die Impulse aus den großen Metropolen der Welt. Unser Pott's Landbier wurde von Oeding-Erdel deshalb ganz bewusst als Symbol für den Ursprung des Unternehmens eingesetzt.

Dem Haus Oeding-Erdel ist mit diesem Katalog eine großartige Komposition aus modernem Lifestyle und einer guten Prise traditioneller westfälischer Bodenständigkeit gelungen. Das Blättern in dem hochwertigen Ringbuch mit der brillantengeschmückten gelben Quietscheente auf dem Cover macht richtig Spaß – und ein Schmuckstück ist der Katalog, ganz besonders für alle im Münsterland beheimateten Bücherregale, auf jeden Fall. Rein schauen lohnt sich! Ihr eigenes Exemplar erhalten Sie über www.oeding-erdel.de.

Ihr Original

Aus dem Münsterland

Aufs richtige Pferd gesetzt

Münsterland ist Pferdeland. Mehr Menschen als irgendwo anders in Deutschland ist das „Pferde-Gen“ hier schließlich schon in die Wiege gelegt.

Die deutsche Vielseitigkeitsmannschaft wurde in Hongkong

mit olympischem Gold geehrt, und zwei echte Münsterländer Originale waren maßgeblich daran beteiligt. Ingrid Klimke aus Münster und Frank Ostholt aus Warendorf, der anschließend auch noch den Titel des Deutschen Meisters holen konnte, ha-

ben aufs richtige Pferd gesetzt. Die ganze Erfolgsgeschichte und warum wir die beiden auf unserem Brau- und Dreschfest als Überraschungsgäste begrüßen durften, lesen Sie in unserer Rubrik „Aus dem Münsterland.“

weiter ... Seite 2

Grußwort



Ingrid Klimke

Liebe Leser, liebe Freunde Lder Pott's Brauerei, herzlich gern bin ich der Einladung der Familie Pott gefolgt, einen reiterlichen Gruß an Sie, die Leser des *Originals*, zu richten.

Im Münsterland geboren und aufgewachsen, sind mir die menschlichen und tierischen Originale dieser einzigartigen Region schließlich ganz besonders ans Herz gewachsen.

Für mich persönlich ist das Münsterland auch Mittelpunkt meiner Familiengeschichte – der Grundstein für die unvergesslichen Olympiaerfolge meines Vaters wurde schließlich hier gelegt.

Und hier begann auch meine eigene Olympiageschichte. Die Olympischen Spiele in Hongkong waren ein einzigartiges Erlebnis und sind sicher, neben den Spielen von Sydney und Athen, der Höhepunkt meiner bisherigen reiterlichen Karriere.

Zu Hause in Münster konnte ich zu jeder Zeit Motivation, Rat und Unterstützung für die Umsetzung meiner Pläne finden.

Bedanken möchte ich mich an dieser Stelle für das Engagement der Pott's Brauerei im Zeichen des Vielseitigkeitssports in Westfalen und wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen dieses *Originals*.

Ihre Ingrid Klimke



Aus dem Münsterland



Masematte-Lexikon:

Die Masematte ist neben Hochdeutsch und Plattdeutsch die dritte Sprache unserer Münsterland-Region.

„Wer juchelt so spät
durch die Meimelatur?
Was kneistern die Döppen,
ein Hacho nur.
In der Feme er fest
seinen Koten hält,
damit der Jöbst nicht
vom Zossen fällt.“

1. Strophe des Erlkönigs von
Johann Wolfgang von Goethe

durchklamüsern
(genau) besprechen

Vor 50 Jahren

Der Rohrbach-Mordfall ist Münsters bekanntester Mordfall

Im April 1958 richtete sich der Blick der deutschen Öffentlichkeit auf das Münsterland.

Ende der 50er-Jahre fand man im Aasee eine Leiche ohne Kopf. Die Richter schickten Maria Rohrbach, die Ehefrau, im April 1958 lebenslänglich ins Zuchthaus. Sie habe ihren Mann ermordet und den Kopf der Leiche im Küchenofen verbrannt, urteilte ein Gutachter.

Einige Monate später jedoch, im Sommer 1959, fand man den Kopf in einem ausgetrockneten Tümpel. Der Prozess wurde neu aufgerollt und Maria Rohrbach nach vier Jahren Zuchthaus freigesprochen. Der Schuldige wurde bis heute jedoch nie gefunden.

Noch heute gilt der Mordfall als Justizskandal, der seinerzeit bundesweit Schlagzeilen machte. Der Kriminalist, der als Sachverständiger fungierte, wollte vor allem sich selbst als Profi darstellen, der mit wissenschaftlicher Akribie einen Mordfall anhand einiger weniger Spuren zu lösen vermag.

Vielseitigkeitsreiter aus Münster und Warendorf lassen sich in Hongkong vergolden

Fortsetzung von Seite 1

Vor vier Jahren mussten sie die Medaillen wegen einer umstrittenen Schiedsrichterentscheidung im Päckchen nach Athen zurückschicken. Mit dem festen Vorsatz, sich diese Medaillen in Hongkong zurückzuholen, startete die deutsche Vielseitigkeitsmannschaft mit Hinrich Romeike, Frank Ostholt (Warendorf), Ingrid Klimke (Münster), Andreas Dibowski und Peter Thomsen Mitte Juli nach einwöchiger Quarantänezeit in Warendorf Richtung Hongkong.

Da die Olympiapferde von Athen alle verletzungs- oder altersbedingt nicht mehr in Hongkong starten konnten, mussten innerhalb von weniger als vier Jahren Nachwuchspferde aufgebaut und an große Aufgaben herangeführt werden.

Ob dieser Plan aufgeht, wussten Reiter, Pfleger und Angehörige allerdings noch nicht, als sie mit einer LKW-Ladung Ausrüstung und etlichen Zentnern heimischem Pferdefutter Ende Juli ihr Quartier in einem Jockeyclub inmitten der Hochhäuser Hongkongs bezogen. Gut, dass den zwei- und vierbeini-

gen Athleten noch fast zwei Wochen blieben, um sich vor dem Wettkampf an die abgaschwängerte Luft und den ohrenbetäubenden Lärm der chinesischen Metropole zu gewöhnen.

Der eigentliche Wettkampf, bestehend aus zwei Verfassungsprüfungen, Dressur, Geländeritt und Springen zog sich dann über fünf Tage hin. Nach einer eindrucksvollen Leistung im ersten Teilbereich, der Dressur, lag Deutschland bereits auf Platz 2.

Dann der beeindruckende Geländeparcours von 4560 m Länge gespickt mit 39 festen Sprüngen, die in einer Zeit von acht Minuten, das sind 570 m/Min bzw. gut 34 km/h, überwunden werden mussten. Den meisten von uns hätte allein der Anblick gereicht, um Gänsehaut und Bauchschmerzen zu bekommen.

Doch die deutschen Reiter meisterten die Aufgabe souverän. Nach dem Gelände hatte die deutsche Equipe bereits die Führung übernommen und konnte diese auch über das folgende Springen retten. Gold für Deutschland – diesmal in sicheren Händen!



Ingrid Klimke mit Abraxas im Olympia-Parcours

Das Tüpfelchen auf dem „i“ ist gewiss der Gesamtsieg von Hinrich „Hinni“ Romeike, der mit Marius auch die Einzelgoldmedaille mit nach Hause nehmen konnte und damit sein Ziel, sich die Medaille von Athen zurückzuholen, erreichte. Wir gratulieren dem gesamten Team ganz herzlich zu diesem grandiosen Erfolg!

Die Pott's Brauerei hat aufs richtige Pferd gesetzt und beteiligt sich seit mehr als 13 Jahren an der Förderung des Vielseitigkeitssports in Westfalen – denn sicher ist, dass nur solide Basisarbeit und die ständige Förderung junger zwei- und vierbeiniger Talente den Erfolg und den Nachwuchs für den Vielseitigkeitssport auf höchstem Niveau garantieren.

Golf auf der grünen Wiese

„NU GEIT LOS“

Und das ist wörtlich gemeint. Auf diesem Golfplatz ist Löwenzahn gern gesehen und außen herum verläuft ein kuhsicherer Zaun. Die Rede ist von Bauerngolf, einer Sportart, die das Zeug dazu hat, die neue Trendsportart im Münsterland zu werden.

Der Niederländer Peter Weenink, der sich selbst als Erfinder der Sportart bezeichnet, hat uns diesen Sport ins Münsterland gebracht – und das ist gut so. Bauerngolf erfreut sich so großer Beliebtheit, dass am 21. September bereits die ersten deutschen Meisterschaften in dieser vom ursprünglichen Golf abgewandelten Sportart auf dem Platz von Heinrich Wehling in Südlohn stattfinden konnten.

Für die Ausübung braucht man keine 20-teilige Golfausrüstung,



Hier wird mit ganzem Körpereinsatz gespielt

sondern nur einen Bauerngolfschläger, der aus einem an einen Stiel montierten Holzschuh besteht, und einen etwa handballgroßen Golfball. Ziel des Spiels ist es, den Ball nacheinander mit mög-

lichst wenigen Schlägen in die zehn Löcher, die aus eingebuddelten Eimern bestehen, zu schlagen. Damit der Ball nicht in kniehohem Gras versinkt, werden Kühe parallel als Platzwarte eingesetzt.

Was in Deutschland mit acht Plätzen noch in den Kinderschuhen steckt, kann in den Niederlanden schon als Breitensport bezeichnet werden.

Eine eigene Firma sorgt für die Herstellung der Schläger und Bälle, der Name „Bauerngolf“ ist geschützt, und neben mehr als 130 Plätzen und mehr als 500000 Spielern gibt es im Osten Hollands bereits eine eigene Bauerngolf-Liga. Bauerngolf ist gesund, preisgünstig und macht in den Teams von vier Personen ab 13 Jahren einfach ganz viel Spaß.

Mehr Infos finden Sie unter www.bauern-golf.de.

Unsere Bewertung: „Uneingeschränkt empfehlenswert!“



Aus dem Münsterland



Schwing die Hufe!

Drensteinfurter Renntag erweist sich als Publikumsmagnet

Die euphorischen Anfeuerungsrufe „Schwing die Hufe!“ vernimmt man häufig am Renntag in Drensteinfurt. Und hier bekommen sie eine ganz besondere Bedeutung.

Bei Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen waren Picknickdecken und Campingstühle häufig gesehene Begleiter der mehr als 8000 gut gelaunten Besucher.

Zu sehen gab es zunächst 26 Windhunde der Münsteraner und Düsseldorfer Windhundrennvereine, die einem „Hasen“ in Gestalt eines gelben Flatterbandes nachjagten. Hätten Sie gewusst, dass ein Windhund je nach Rasse auf kurzen Distanzen Geschwindigkeiten bis zu 80 km/h erreichen kann? Anders



Siegerehrung: 2. v. l. Besitzerin Tassia Gitschmann, 5. v. l. Fahrer Ralf Oppoli mit Goldmedaille, rechts daneben Pott's Verkaufsleiter Guido Marquardt und Vorsitzender des Rennvereins Drensteinfurt, Klaus Storck (mit Krawatte)

als in England, wo die Wiege des Windhundrennens steht,

wurde in Drensteinfurt dabei nicht gewettet.

Ganz anders sah das bei den Trabern aus. Viele Zuschauer waren sich sicher, den Gewinner jedes der zwölf Trabrennen schon im Voraus zu kennen, und so wurden die Schlangen vor den Wettbüros immer länger. Ob die Entscheidung aufgrund von Fachkenntnissen oder wegen der schönen Augen des jeweiligen Pferdes getroffen wurde bleibt dabei offen. Am Ende jedenfalls verkündeten die Verantwortlichen einen Wettumsatz von 118.896,50 Euro.

Im Namen der Pott's Brauerei überreichte Gesamtverkaufsleiter Guido Marquardt dem siegreichen Fahrer Ralf Oppoli, der mit „Port Crown“ ein Rennen für sich entscheiden konnte, den Ehrenpreis.

Einfach typisch!

Dem Münsterländer wird viel nachgesagt. Er sei stur und vielleicht auch ein wenig rau.

Macht man sich aber die Mühe und lernt die Münsterländer besser kennen, wird man eines Besseren belehrt. Sicherlich ist der Münsterländer ruhiger und bedächtiger als seine rheinischen Nachbarn. Man sagt, mit einem Münsterländer muss man einen Sack Salz zusammen essen, bevor man ihn zum Freund gewonnen hat; dann allerdings sind sie so treu wie nur Münsterländer treu sein können. Der Charakter dieser Menschen, denen ein besonderer Hang zur Spökenkiekerelei zugeschrieben wird, ist geprägt von der ruhigen, aber abwechslungsreichen Parklandschaft des Münsterlandes.

Sagen und Erzählungen

Mersche Tilbeck – eine mörderische Sage aus dem Münsterland

Damals, als der Landtag noch auf dem „Laerbrock“ (heute an der Straße Roxel – Schapdetten, am Abhang des Detter Berges) abgehalten wurde, war dies immer ein Anlass, bei dem ordentlich gefeiert und gezecht wurde. In Adams Hoek, einer alten Kneipe, wurde ausgelassen gesungen und getanzt. Landknechte, wüste Zecher mit roten glänzenden Gesichtern, standen und saßen um den Herd herum.

Die Mersche Tilbeck war der Sage nach eine füllige derbe Frau vom Hofe Schulze-Tilbeck und nicht ärmlich. Sie saß etwas abseits, hörte den wilden Gesängen zu, vergaß aber nicht, selber gut zu trinken.

Nachdem sie gegessen hatte, suchte sie ewig lange in ihrem Beutel, um die Zeche zu bezahlen. Man hörte es im Beutel kräftig klirren und die Mersche misshandelt brummen. Zwei Landknechte beobachteten sie hierbei, berieten sich und schlichen fort.

Auf dem Heimweg ging die Mersche wie so oft durch den Wald. Hier wurde sie aus einem Hinter-

halt überfallen und von den zwei Landknechten erschlagen. Die beiden Burschen suchten nach dem prall gefüllten Beutel im Kleid der Mersche. Als sie ihn fanden, waren es im Beutel, jedoch nur Schuhnägel, die so kräftig klirrten. Ein Meuchelmord für eine Handvoll alter Nägel!

Die Mörder wurden gefasst und vor dem Femgericht zum Tode am Galgen verurteilt. Der Galgen steht nicht mehr, jedoch erinnert uns auch heute noch ein moosbeflecktes Kreuz mit einer Inschrift an die Stelle, an der der Mord geschah.



Das steinerne Mordkreuz erinnert an die tragische Nacht, in der Mersche Tilbeck den Tod fand

Mitten aus dem Leben

Münsterländer Dönkes

Wer kennt sie nicht, unsere Münsterländer Dönkes? Kleine Geschichten, die das Leben schreibt und die uns herzlich lachen lassen – so wie dieses Erlebnis aus dem Alltag vom „Schoster Dickebacke“ und seinem Lehrling.

Für alle, die kein „Mönsterlänner Platt“ verstehen, nachfolgend die Übersetzung ins Hochdeutsche.

Die Verweßlunk

De Schoster Dickebacke, 'n Mann met 'n gefäörlick dicken Kopp un 'n fett Gesicht, sitt breed un ful ächter sinen Ladendisk.

Dao küemmt sin nie Liährjunge:

„Mester, wat sall ick daohn?“

„Aoch, stieg äs up de Ledder un stell de Kartons dao buowen alle in de Riege!“

Äs de Junge ferrig is: „Mester, wat sall ick nu daohn?“

„Aoch, dann gaoh äs in't Liäger un kehr al dat Papier binene un daoh't in'n Lumpensack!“

Äs he ferrig is:

„Mester, wat sall ick nu daohn?“

„Aoch, dumme Junge, gaoh nao buowen un haoll 'ne halwe Stunne dine blaute Mäse düör't Fenster!“ De Junge geiht laof.

Na 'ne halwe Stunne küemmt he wier: „Mester ick heff't daohn.“ „Wat häß du daohn?“

„Wat ji mi seggt heft.“

„Wat heff ick die seggt?“

„Ick soll 'n halwe Stunne de – de Mäse ut't Fenster heruthaollen.“

„Un dat häß du daohn, du äösige Junge?“

„Jau, Mester.“

„Un heff't dat Lüde seihn?“

„Jau, ale de viörbiquammen!“

„So? Un wat saggen se denn?“

„Guten Morgen, Herr Dickebacke!“

Die Verwechslung

Der Schuster Dickebacke, ein Mann mit auffällig breitem Kopf und pausbackigem Gesicht, sitzt faul hinter seiner Ladentheke. Da kommt sein neuer Lehrling rein: „Meister, was soll ich machen?“ „Ach, steig da auf die Leiter und stell die Kartons da oben in eine Reihe!“

Als der Junge fertig ist:

„Meister, was soll ich jetzt machen?“

„Ach, dann geh ins Lager und feg das ganze Papier zusammen und wirf es in den Lumpensack!“

Als er fertig ist:

„Und Meister, was soll ich jetzt machen?“

„Junge, du gehst mir auf die Nerven! Dann geh doch einfach nach oben, halt 'ne halbe Stunde deine nackte Kehrseite aus'm Fenster und lass mich in Ruhe!“

Der Junge geht raus.

Nach einer halben Stunde kommt er wieder:

„Meister, ich hab's getan.“

„Was hast du getan?“

„Na das, was Sie mir gesagt haben.“

„Und was hab ich dir gesagt?“

„Ich sollte doch eine halbe Stunde den Hintern aus dem Fenster raus halten.“

„Und das hast du getan, du dumme Junge?“

„Ja, Meister.“

„Und haben das die Leute gesehen?“

„Ja, alle die vorbei gekommen sind!“

„So? Und was haben sie gesagt?“

„Guten Morgen, Herr Dickebacke!“

Unser Tipp für alle, die daran interessiert sind, unser „Mönsterlänner Platt“ neu zu erlernen oder Altbekanntes aufzufrischen: Viele Volkshochschulen setzen sich für den Erhalt dieses Münsterländer Kulturgutes ein und bieten Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene an, oder schauen Sie im Buchhandel nach dem vielfältigen Angebot an Lern- und Nachschlagewerken.



Leben ^{und} Genießen



Damals in Westfalen

Als „Breifresser“ wurden die Münsterländer bezeichnet.

Fabio Chigi, Gesandter des Papstes Innozenz X. beim Friedenskongress in Münster, beklagte sich über den „scheußlichen Fraß“, den man ihm servierte. Hochgelobt hat er dagegen den westfälischen Schinken, der in fast jedem Haus im Rauchfang über dem offenen Herd hing. Fabio Chigi hielt sich von 1644 bis 1649 in Münster auf, wo er an den Verhandlungen zum Westfälischen Frieden als „Mediator“ (Vermittler) teilnahm. Er verfasste zahlreiche Gedichte, die einen lebendigen Eindruck vom Leben im Münsterland zu dieser Zeit vermitteln.



Fabio Chigi, später Alexander VII.

Pott's VIII. Bierkönigin gekrönt

Das Zepter der neuen westfälischen Bierkönigin liegt in der Hand von Jessica I. Hackl



Jessica I., Pott's VIII. westfälische Bierkönigin 2008

Die Gästeliste zur Krönung von Jessica I. war lang und vor allem hochkarätig.

Nur wenige können schließlich von sich behaupten, das jemals vor großem Publikum eine Lau-

datio von Landrat Dr. Olaf Gericke in Gedichtform auf sie gehalten wurde. Zu den ersten Gratulanten zählten neben Brauereichef Rainer Pott der Wilsberg-Schauspieler und Pott's Ehrenbraumeister Leonard Lansink sowie die in Hongkong mit Gold geehrten Vielseitigkeitsreiter Ingrid Klimke und Frank Ostholt.

Dr. Olaf Gericke ist sich sicher, mit Jessica die optimale Repräsentantin für die kommenden zwei Jahre gefunden zu haben.

Jessica, die neben ihren künftigen Pflichten als Repräsentantin der westfälischen Braukunst als Arbeitsvermittlerin tätig ist, bezeichnet sich selbst als Münsterländer Original und konnte schlussendlich alle Jurymitglieder von ihrem hoheitlichen Potenzial überzeugen.

Als echtes Münsterländer Original verkörpert Jessica I. Vielseitigkeit und Weltoffenheit mit Sinn für westfälische Traditionen.

Für ihre zweijährige Amtszeit wünschen wir Jessica viel Erfolg und unzählige spannende und erlebnisreiche Momente im Zeichen der Münsterländer Braukunst.

Abschied



Constanze I., Bierkönigin 2006

Kurz vor Abschluss ihrer Amtsperiode erreichte uns folgender Brief der VII. westfälischen Bierkönigin Constanze I., den wir Ihnen nicht vorhalten möchten.

Liebe Familie Pott, liebe Brauereimitarbeiter, liebe Münsterländer Originale,

als ich vor zweieinhalb Jahren mein Amt als Bierkönigin antrat, war ich mir nicht bewusst, welche schönen Ereignisse vor mir liegen würden. Nach dem tollen Auftakt des Brauereifestes und meiner Krönung durfte ich im Laufe meiner Amtszeit an vielen interessanten Veranstaltungen teilnehmen, bei denen ich auf unterschiedlichste Münsterländer Originale traf. Die Einführung des Premium Pilseners Prinzipal, der Oelder Gewerbejuxlauf und mein Fernschauftritt beim NRW-Duell sind nur einige wenige von vielen Ereignissen, die mir immer positiv in Erinnerung bleiben werden.

Ich bin mir sicher, gemeinsam mit den anderen Jurymitgliedern die passende VIII. Pott's westfälische Bierkönigin gefunden zu haben. Ihr wünsche ich eine ebenso spannende und erlebnisreiche Amtszeit!

Abschließend möchte ich mich bei Familie Pott, insbesondere Rainer Pott, für die stets freundliche Begleitung durch die vergangenen zweieinhalb Jahre herzlich bedanken.

Ein weiteres großes Dankeschön gilt allen Mitarbeitern der Brauerei, denn sie standen mir immer hilfsbereit zur Seite.

Ihnen allen wünsche ich weiterhin viel Spaß und verbleibe mit erfrischend natürlichen Grüßen

Pott's VII. westfälische Bierkönigin Constanze I.

Der Bierdeckel





Leben ^{und} Genießen



Die Premiere – 1. Brau- und Dreschfest

Fortsetzung von Seite 1

Ein Original gibt es immer nur einmal – könnte man meinen.

Ein Original unter Mitwirkung vieler Originale – so könnte man das erste gemeinsame Brau- und Dreschfest, das aus den beiden Traditionsfesten Brauereifestival und Dreschfest entstand, beschreiben. Zwei Tage lang war das Fest Schauplatz für ein Riesenspektakel rund um Menschen, Tiere, Technik und viele Attraktionen. Mehrere Tausend Besucher waren der Einladung gefolgt und feierten am ersten Septemberwochenende ein Riesenfest, das sich rund um Münsterländer Originale drehte. Original-Teamarbeit zeigten sowohl die vielen Vereine, die ein 2680 Liter fassendes Holzfass durch einen Parcours rollten, als auch die Heimatvereine, die demonstrierten, wie schweißtreibend die Ernte zu Großelterns Zeiten war. Hunde der Münsterländer Rassen trugen zur Schau, wie sie bis heute bei der Jagd behilflich sind.

Und sogar Maschinen können Originale aus dem Münsterland sein. Nachhaltig bewiesen wurde



Schweißtreibende Ernte wie zu Großvaters Zeiten – schön wars!

das durch die eindrucksvolle Ausstellung moderner und historischer Dampf- und Landmaschinen. An beiden Tagen konnten die Besucher, während der laufenden Abfüllung, interessante Einblicke in die hohe Kunst des Bierbrauens gewinnen und den unterhaltsamen Erklärungen der Braumeister lauschen.

Zum Schluss sei gesagt, dass die Legende von den Menschen im Münsterland, die beim Feiern eher

zurückhaltend seien, von den zahlreichen Bands, die an beiden Tagen für die richtige Partystimmung sorgten, sicher nicht bestätigt werden konnte. Allen Pott's-Mitarbeitern sei an dieser Stelle ganz herzlich für den großartigen persönlichen Einsatz gedankt. Jedes Münsterländer Original ist eben ein Unikat, und alle zusammen machen den ganz besonderen Charme des Münsterlandes aus.

Natürlich genießen

Frisches Mineralwasser – ein wahrer Jungbrunnen

Wasser ist eine farb- und geruchlose Flüssigkeit, aber sie spielt in unserem gesundheitsbewussten Leben eine Hauptrolle.

wasser macht also ganz einfach schön und lässt Sie fit und vital sein, unabhängig von Alter und Geschlecht.

Außerdem ist ein gutes Mineralwasser mit Eis oder Zitrone jederzeit eine leckere Erfrischung.

Immer mehr Menschen wissen um die Fitness-Bedeutung des prickelnden Nasses. Ein Glas Mineralwasser vor dem Frühstück belebt für den ganzen Tag und regt den Kreislauf an, Kohlensäure aktiviert zudem Atmung und Nervensystem. Ist der Kreislauf erst einmal in Schwung gebracht, geraten auch Magen und Darm in Bewegung. Wer zu wenig trinkt, merkt schnell, dass die Haut schlaff wird und sich Falten bilden. Kopfschmerzen entstehen. Die menschliche Haut benötigt viel Feuchtigkeit. Wenn Sie genug Mineralwasser trinken, reinigt das den Körper und lässt Sie strahlen. Mineral-



Kochen mit Bier

Lebkuchenauflauf in Biersabayon

Wer den berühmten Aachener Printenaufwurf kennt, der wird unsere westfälische Variante lieben – ideal zur Einstimmung auf die Advents- und Weihnachtszeit an kühlen Winterabenden.

Lebkuchenaufwurf: 140 g gemahlener Lebkuchen, 4 cl lauwarme Milch, 1 Messerspitze geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 80 g Kuvertüre, 4 Eigelb, 80 g Butter, 50 g Zucker, 60 g gehackte Nüsse, 4 Eiweiß

Biersabayon: 1 Eigelb, 2 cl Läuterzucker (1 Teil Zucker, 1 Teil Wasser), 4 cl Pott's Landbier, 1 TL Honig, 1 kleine Prise Zimt

1. Lebkuchenbrösel in Milch und Zitronenschale einweichen. Kuvertüre schmelzen.
2. Eigelb im heißen Wasser schaumig schlagen und Kuvertüre unterrühren. Mit den eingeweichten Lebkuchenbröseln vermengen.
3. Butter mit 40 g Zucker schau-

mig rühren und mit den Nüssen unter die Lebkuchenmasse heben.

4. Eiweiß mit 10 g Zucker zu festem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Auflaufmasse ziehen. In eine gefettete Auflaufform füllen und im heißen Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

5. Für das Biersabayon alle Zutaten im Wasserbad schaumig aufschlagen und über den Lebkuchenaufwurf verteilen.

Unser Tipp: Mit einem kühlen Pott's Landbier servieren.



Zwischen Himmel und Erde ...

... da schweben Münsterländer Originale

Und zwar nicht in einem Flugzeug auf dem Weg nach Mallorca, sondern am Arm eines riesigen Krans auf dem Brau- und Dreschfest in Oelde.

Mutig und schwindelfrei muss man schon sein, wenn man auf einem der zweiundzwanzig Sitze an der Himmelstafel Platz nimmt. Aber die Wagemutigkeit wird belohnt, wenn die Plattform vom 80-Tonnen-Kran auf eine Höhe von 50 Meter hochgezogen wird und man mit einem fesselnden Blick auf das Münsterland belohnt wird – und das ist längst nicht alles. Serviert werden in dieser luftigen Höhe kulinarische Köstlichkeiten aus der Küche des Sternekochs Jens Bomke aus Wadersloh. Die Speisen werden dabei nicht nur nach Qualität und Geschmack ausgewählt, sondern auch nach ihrer Höhentauglichkeit. Bis auf den Verlust einiger Papierservietten mussten deshalb keine weiteren Verluste beklagt werden.



Köstlichkeiten wie Buttermilchparfait mit Wildkräutern und glacierte Ochsenbäckchen auf Kartoffel-Kürbis-Salat wurden vom Gastronomieteam auf der langsam drehenden Plattform serviert. Hier kann man wortwörtlich von kulinarischen *Hochgenüssen* sprechen, die in Kombination mit einer herrlichen Aussicht dafür sorgen, dass das Himmelsmenü von „A“ wie „Aufstieg“ bis zu „Z“ wie

„Zwetschgenkomposition“ als Highlight empfunden wurde. Oelde zählt nach Dubai und Las Vegas zu einer Handvoll deutscher Städte an denen ein Himmelsmenü genossen werden konnte. Die Gewinner der Verlosung waren: Wolfgang Wingenroth aus Greven, Christian Berger aus Beckum, Sven Unnewisse aus Osnabrück und Marlen Hunken-schroer aus Oelde.

Handel und Gastronomie

Best Ager und Generation 50 plus



In der Getränkebranche, und speziell in der Braubranche, wird der demografische Wandel das Tagesgeschäft immer stärker beeinflussen. Aufgrund der steigenden Lebenserwartung und sinkender Geburtenraten wird der Anteil der über 60-Jährigen stetig steigen und der Anteil der 20-Jährigen dementsprechend sinken.

Best Ager? Generation 50 plus? Silver Surfer? Das sind Begriffe, die jeder im Zuge der Diskussion über die demografische Entwicklung schon mal gehört hat.

Sie sind wählerische Genießer mit ausgeprägtem Sinn für Gesundheit, Sicherheit, Bedienungs-freundlichkeit, Service und persönlichen Kontakt. Sie sind fit, mobil und weltoffen. Im Hinblick auf den Biermarkt lässt sich die ältere Zielgruppe deshalb als marken- und qualitätsbewusster kennzeichnen.

Durch den bevorstehenden demografischen Wandel wird allein der Bierverbrauch um schätzungsweise 2,5 Millionen Hektoliter im Jahr zurückgehen. Für das Marketing der Braubranche und in der Gastronomie bedeutet das, dass eine bislang eher vernachlässigte Zielgruppe zunehmend in den Fokus markenpolitischer Entscheidungen rücken muss. Der vorherrschende Jugendwahn muss sich zu einer Alterskultur entwickeln, um den höheren Erwartungen dieser Zielgruppe gerecht zu werden.



Ein Bier ist besser
als kein Bier.
Zwei Bier sind besser
als ein Bier.

Zehn Bier sind nicht
unbedingt besser als
neun Bier.

Preisentwicklung im 10-jährigen Vergleich

Bierpreise liegen deutlich unter der allgemeinen Teuerungsrate

Die generelle Preisentwicklung für Lebensmittel und Konsumgüter wird aktuell durch hohe Energiepreise und die Verteuerung landwirtschaftlicher Produkte geprägt.

Laut Statistischem Bundesamt hat sich der Preis für eine Flasche Bier in den letzten zehn Jahren deutschlandweit um durchschnittlich 10,4% erhöht. Diese Preisentwicklung liegt damit erheblich unter der Kostensteigerung für Energie und viele Konsumartikel.

Im Vergleichszeitraum sind die Kosten etwa für Heizöl um 115%, Diesel um 91%, Gas um 76% und Strom um 57% gestiegen. Der Preis für eine Eintrittskarte für ein Fußballspiel stieg um knapp 47% und der für Speisekartoffeln um knapp 32%. Interessant ist aber auch, dass es Bereiche gibt, die unseren Geldbeutel im Vergleich zum Zeitraum vor zehn Jahren jetzt entlasten. Günstiger geworden sind die Preise beispielsweise in den Bereichen Telekommunikation, Haushaltsgeräte und Kleidung.

Vier gewinnt

Die Einführung unseres Bio-Pilseners Kiepenkerl im 4er-Pack ist ein voller Erfolg

Daran anknüpfend bieten wir jetzt auch unsere Bierspezialitäten Prinzipal Premium Pilsener, Landbier, Weizen sowie die Biermischgetränke Leeze und Fez in der praktischen Verpackung an.

Mit der handlichen und attraktiven Verpackung gehen wir auf den demografischen Wandel und die sich daraus ergebende steigende Zahl von Single- und 2-Personen-Haushalten ein. Das feine 4er-Gebinde lädt zum Verkosten ein und ist leicht zu transportieren.

Besonders für den Lebensmittel-einzelhandel und Tankstellen sind die auffälligen und unverwechselbaren Gebinde ein

echter „Hingucker“ und können im Vergleich mit Kisten platzsparend und optisch ansprechend platziert werden.



Herr Lansink, fünf Pott's Prinzipal, bitte!

So oder so ähnlich lauteten die Bestellungen, die die Promikellner im Rahmen des 6. Promikellners zugunsten der Krebsberatung Münster entgegennehmen konnten.

Zusammen mit dem Schirmherren der Krebsberatungsstelle, und Pott's Ehrenbraumeister Leonard Lansink, der bereits zum 6. Mal dabei und sonst als kauziger Privatdetektiv Wilsberg unterwegs ist, sorgten u. a. die Gold-Reiterin Ingrid Klimke, die Stararchitektin Julia Bolles-Wilson, Sängerin Nicola Materne und Schriftstellerin Sandra Lüpkes für kalte Getränke am Münsteraner Kreativkai. Und bei der Versorgung der Promikellner an einem der Außenstände, kamen auch Ruprecht Polenz, Vorsitzender des ZDF-Fernseh Rates und der Bräu Rainer Pott ordentlich ins Schwitzen. Aber gerannt sind schließlich alle gerne. Immerhin galt es, den Spendenrekord vom Vorjahr in Höhe von 10000 € zu überbieten. Um die Organisationskosten zu-



Anstich mit Leonard Lansink und Rainer Pott Bild: Silvia Licht, ALL°Group

gunsten der Spendenhöhe so gering wie möglich zu halten, wurde die Veranstaltung erstmals an den Coconutbeach verlegt, wo auf teure Auto-Umleitungen und Toilettenhäuschen verzichtet werden konnte – und bei schlechtem Wetter hätten die Promis einfach im Heaven weiter servieren können. Das Programm für die vielen erlebnisdurstigen Besucher wurde abgerundet durch die Moderation von WDR-Moderator Matthias Bongard. Musikalische Schman-

kerl gab es von „Starlight Excess“; während die Comedytruppe von „Hammwanich“ dem Publikum mit ihrer Situationskomik wahre Lachsalven entlockte. Und mit guten Traditionen soll man auch nicht brechen – deshalb durfte dieses Mal eine Open-Air-Premiere nach Anbruch der Dunkelheit auch nicht fehlen: Die Vorführung von „Wilsberg – Jubiläum“, dem 25. Krimi aus der Reihe, machte als Highlight die Veranstaltung perfekt.

Große Flaschen
gibt es viele –

hier sind die sieben
Kleinen von Pott's.
Münsterländer
Originale...



www.potts.de



Gastronomie und Handel



Biermenü als kulinarisches Event

Fortsetzung von Seite 1

Beliebt und geschätzt ist Bier heute nicht nur an der Theke, sondern auch bei Tisch. Die Kochkunst mit den spritzigen Durstlöschern erlebt gerade eine echte Renaissance.

Warum führen Sie Ihre Gäste nicht mal mithilfe des goldenen Gerstensaftes in eine kulinarische Genusswelt, die komplett auf die Wertigkeit des Bieres abgestimmt ist? Als Darreichung zu speziellen Gerichten und Menüfolgen, die zudem mit Bier zubereitet werden, wird daraus ganz schnell ein stimmungsvolles Event für die kältere und dunklere Jahreszeit. Wir haben einige Vorschläge für Sie, wie man ein Biermenü als Event arrangiert:

Bier als Aperitif

Das klassische Aperitifbier ist Pils. Der hohe Anteil an Hopfen verleiht ihm das feinherbe Aroma und regt den Appetit an. Ebenfalls möglich ist Weißbier. Prickelndes Bier weckt die Lebensgeister und eröffnet fast wie Champagner ein Menü. Dabei ist es Ihnen überlassen, ob Sie Bier in der puren Variante oder als raffinierten Cocktail

anrichten. Empfehlen können wir den „Churchill“, bestehend aus Campari, der mit Pils aufgefüllt wird. Bieten Sie dem Gast kleine Gläser, damit genügend Platz für weitere Kostproben bleibt.

Bier zu Suppen/Vorspeisen

Der Sinn einer Vorspeise ist es, den ersten Heißhunger zu besänftigen und den Sinn für die kommenden Köstlichkeiten zu schärfen. Untergärige Leichtbiere sind die perfekten Begleiter für Salate und vegetarische Gerichte. Das schmackhafte Aroma des Gerstensaftes ist perfekt zum Verfeinern von Dressings, Saucen und Gemüse. Zu Blattsalaten mit Geflügel oder Fisch reicht man am besten alkoholfreie Biere.

Bier zu Hauptgerichten

Als Grundregel gilt: Je deftiger das Fleisch, desto kräftiger im Geschmack sollte die Biersorte sein. Liebhaber von Lamm- und Wildgerichten sind deshalb mit malzbetonten Bieren gut bedient. Zu leichten Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten passen Lager-/Hell- und Weißbier. Zu Braten- und Grillgerichten mit intensivem



Pott's Bierspezialitäten beliebt an Tisch und Tafel.

Aroma schmecken dunkle Biere wie Schwarzbier oder Rauchbier gut. Unser Tipp: Bratenfleisch wird durch Gerstensaftmarinade besonders zart.

Bier zum Dessert

Biere mit hoher Stammwürze und dezenter Malzsüße harmonisieren wunderbar mit süßen Desserts und Mehlspeisen, und Soufflés werden besonders locker,

wenn sie mit einem Schuss Bier angerührt werden. Wenn Sie zum Abschluss lieber Käse anbieten, empfehlen sich dazu Biere mit kräftigem, vollmundigem Aroma.

Bier als Digestif

Mit oder ohne klaren Schnaps rundet dunkles Bier das Biermenü ab – und diese Sorte kann dann auch getrost weitergetrunken werden.

Halloween – ein Fest mit Grusel-Atmosphäre

Stimmungsvolle Bewirtung von Gnomen, Kobolden und Gespenstern



Fröhlich-schaurige Feten mit Gruselatmosphäre Bild: S.Schnitz/www.pixelio.de

Halloween blickt auf eine lange Geschichte zurück. Vor rund 2500 Jahren wurde das Fest zu Ehren eines Todesfürsten von keltischen Druiden zum ersten Mal gefeiert. Seitdem hat Halloween einen Siegeszug um die Welt angetreten. Auch in Deutschland treiben in der Nacht vom 31. Oktober auf den 1. November viele Menschen als Geister, Dämonen und Gespenster verkleidet ihr Unwesen.

Die fantasievollen Kostüme in allerlei gruselerregenden Varianten dienten ursprünglich dazu, die Geister zu täuschen, damit sie die Menschen für ihresgleichen halten und sie in Ruhe lassen. In den vergangenen Jahren hat das fröhliche Spektakel immer mehr Menschen in seinen Bann gezogen, und das Verlangen nach fröhlich-schaurigen Feten mit Grusel-Atmosphäre ist enorm. Wenn Sie Halloween als Event in

Ihren Veranstaltungskalender integrieren möchten, können Sie das im Rahmen einer Aktionskarte, eines Halloween-Buffets oder als Partyveranstaltung organisieren. Werbung ist dafür unerlässlich und kann im Rahmen von Anzeigenschaltungen in Anzeigenblättern und Lokalzeitungen erfolgen. Sinnvoll ist es auch, Pressemeldungen an regionale Medien zu verschicken. Falls Sie eine Liste mit Stammkundenadressen führen, bietet es sich an, diese mit schriftlichen Einladungen zu bedenken – und vergessen Sie bitte nicht, Einleger für Ihre Speisekarten und Tischaufsteller zu gestalten.

Kulinarisch präsentiert sich Halloween traditionell mit würzigen Kürbisgerichten, angefangen von Kürbissuppe über Kürbisspieße bis hin zu Salaten mit frittiertem Kürbis. Dazu passen eine Kürbisbowle oder ein dunkles, kräftiges Bier.

Die Dekoration sollten Sie in den Farben Orange, Rot und Schwarz halten. Für die Begrüßung im Eingangsbereich können Sie eine dekorierte Schau-fensterpuppe oder einen stimmungsvoll beleuchteten Kürbis einsetzen. Ihre Gasträume „schmücken“ an diesem Abend Spinnweben aus der Sprühdose, Totenkopflaternen, Fledermäuse und Gruselmasken. Drehen Sie die Beleuchtung auf Sparflamme und stellen Sie ausgehöhlte Minikürbisse mit Teelichtern auf die Tische – schon ist für eine geisterhafte Stimmung gesorgt. Zum Schluss noch ein ganz besonderer Tipp, um bei Ihren Gästen dauerhaft in bester Erinnerung zu bleiben: Verschenken Sie doch mal ein kleines Gastgeschenk, beispielsweise einen kleinen Zierkürbis oder ein Buch mit Gruselgeschichten – inklusive Ihrer Visitenkarte versteht sich.

Pott's Kommentar

Bräu Rainer Pott über die gesellschaftliche Rolle der Kneipen

Die kleine Kneipe in unserer Straße – ein Loblied von Peter Alexander auf die Gastronomie als „das verlängerte Wohnzimmer“.

Der hohe gesellschaftliche Wert der Kneipe wird von vielen politisch Verantwortlichen weit unterschätzt. Die Kommunikation an der Theke ist Stressabbau vom Alltagsleben, menschlicher Kontakt und fördert das Lachen in einer überregulierten Gesellschaft, in der es nicht mehr so viel zu Lachen gibt.

Wenn der Staat meint, den angeblich so mündigen Bürger durch seine Regelungswut zu entmündigen, sind wir auf keinem guten Weg. Restriktionen gegen das Rauchen und den Alkoholgenuss (Wein, Spirituosen und Bier) hat es auch in der Vergangenheit wiederholt gegeben – teilweise mit katastrophalen Erfolgen wie der Entstehung der Mafia in den USA während der Prohibition.

Das eigentlich Schlimme ist, dass die Regierungsverantwortlichen unfähig sind, aus der Geschichte zu lernen. Als Beispiel möchte ich hier die Erkenntnisse von Cicero 55 v. Chr. anführen, als er sagte: „Die Arroganz der Behörden muss gemäßigt und kontrolliert werden.“



Kommunikation an der Theke sorgt für positive Stimmung



Und sonst?!



Pott's intern

Aus besonderen Anlässen stellen wir Ihnen hier zwei unserer Mitarbeiter vor:

Wir gratulieren unserem Brauer Bernhard Kemper zu seinem 40-jährigen Betriebsjubiläum. Er begann seine Tätigkeit bei Pott's am 1. August 1968.



Bernhard Kemper

Wir freuen uns, dass André Westermann nach seiner bestandenen Prüfung zum Diplom-Kaufmann unser Team als Vertriebs-Controller ergänzt.



André Westermann

Münster- land literarisch

So beschrieb Heine einem Freund die Münsterländer:

„Ein Volk, so fest, so treu, ganz ohne Gleißn und Prahlen. Sie fechten gut, sie trinken gut, und wenn sie die Hand reichen zum Freundschaftsbündnis, dann weinen sie, sind sentimentale Eichen.“

Heinrich Heine



Die Pott's- Ausbildungsinitiative

Interview mit dem Pott's-Auszubildenden Lutz Leiding

Seit August komplettiert er die Pott's-Mannschaft als Auszubildender für den Beruf des Industriekaufmanns. Dem Original verrät er einige interessante Fakten aus seinem beruflichen und privaten Leben.

Name:
Lutz Leiding

Alter:
19 Jahre

Dein Lieblingsgetränk?
Pott's Leeze

Trinkst Du auch andere Biersorten außer Pott's?
NEIN

Welche Lektüre liegt auf Deinem Nachttisch?
Sakrileg

Warum hast Du Dich für die Pott's Brauerei entschieden?
Weil mir mein Praktikum bei der Pott's Brauerei sehr gut gefallen hat.

Hast Du noch Erinnerungen, wann und wie Du zum ersten Mal mit der Pott's Brauerei in Berührung gekommen bist?
Durch die Einbindung in die Gastronomie (Tennisplatz) meiner Eltern habe ich die Spezialitäten von Pott's schon früh kennengelernt.

Was ist ein perfekter Tag für Dich?

Auf ein Turnier fahren und gutes Tennis spielen und abends noch schön chillen.

Stell Dir vor, Dein Chef möchte für drei Tage mit Dir die Rollen tauschen, was würdest Du tun?

Ich würde die eine oder andere VIP-Party besuchen, und ich würde Herrn Pott bitten, „Bügel fett“ zu besorgen (ein Insider, mit dem Azubis bei Pott's auf die Schuppe genommen werden).

Welche drei Dinge nimmst Du jeden Tag mit zur Arbeit?

iPod touch, meine Parkkarte für den Vier-Jahreszeiten-Park und die mit Liebe von meiner Mama gemachten Butterbrote. ;-)



Azubi Lutz Leiding

Pott's erleben

Interessante Veranstaltungen rund um die Pott's Brauerei

Oktober:
11.10. – Freckenhorster Herbst – Oktoberfest der Freiwilligen Feuerwehr Oelde in der Franz-Arnold-Halle

17.10. – Betriebssportparty in der Halle Münsterland

18.10. – Bullenball in der Halle Münsterland

18.–22.10. – Fettmarkt in Warendorf

31.10. – Oelde Live

November:
5.–9.11. – Allerheiligen Kirmes Soest

9.11. – Rund um den Paulusturm in Oelde-Stromberg

7./8.11 und 14./15.11. – Europas größte Kegelparty in der Halle Münsterland

Dezember:
6.12. – Doolao Dezember-Party in der Franz-Arnold-Halle

April 2009:
26.4.2009 – Deutsche Meisterschaften im Tractor Pulling Füchtorf

Moderne Mitarbeitermotivation

Freibier am Freitag

Unternehmen in Großbritannien und den USA haben bereits entdeckt, dass ein Freibier am Freitag oder ein vorgzogener Feierabend das Arbeitsklima verbessern können.

Eine große Unternehmensberatung hat herausgefunden, dass der Freitag von vielen Arbeitnehmern gerne genutzt wird, um für das bevorstehende Wochenende schon mal einen Gang runterschalten. Vorgeschobene Gründe wie Besprechungen, lange Arbeitsessen oder Arzttermine müssen dafür herhalten und kosten die Firmen viel Geld. Warum also nicht gleich den Freitag sinn-

voll nutzen, um das Betriebsklima zu verbessern oder Engagement und Loyalität zu steigern.

Lässt man seine Mitarbeiter freitags etwas eher gehen oder spendiert ihnen Pizza oder Bier, kann das wahre Wunder bewirken, und die Mitarbeiter fühlen sich motiviert, sich an anderen Tagen umso mehr reinzuhängen.



Pott's Cup 2008

Warendorfer SU siegreich

Zum 12. Mal trafen sich 33 Mannschaften aus dem Kreis Warendorf in der Altersklasse „Ü 32“ zum Pott's Cup.

Der Sieger des Pott's Cups ist automatisch Kreismeister und für die Westfalenmeisterschaft qualifiziert. Mit dem festen Vorsatz, für diese Ehre alles zu geben, standen sich Ende September die Warendorfer SU und Westfalia Vorhelm im Finale gegenüber. Nach einem packenden Fußballspiel fiel die Entscheidung zu-

gunsten der Warendorfer SU. Jeweils Dritte wurden die Mannschaften von TuS Wadersloh und Roland Beckum. Das Preisgeld wurde von allen Mannschaften zugunsten von zwei Vorhelmer Kindergärten gespendet. Dafür an dieser Stelle noch mal herzlichen Dank!



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
Foto · Film
E-Mail: info@gass.de
Internet: www.gass.de

Redaktion:
Jörg Pott,
Firma B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv