



Nr. 1 / 2009

Das Original

... Die Zeitung aus dem Münsterland ...

Leben und genießen

Regionale Filmkunst

Sie hat den bekannten Max Söphüls Preis für das beste Drehbuch gewonnen. Und auch sonst ist ihr Film absolut sehenswert.

Die Rede ist von der Regisseurin Nana Neul und ihrem Film „Mein Freund aus Faro“, ein Film, der im Münsterland gedreht wurde. Warum die Wahl für den Drehort auf das Münsterland fiel und warum Frau Neul die Landwirte im Münsterland so mag lesen Sie in unserem ausführlichen Interview.

weiter ... Seite 4

Gastronomie und Handel

Hautnah dabei

Biersommelier – wohl einer der schönsten Berufe auf Gottes Erdboden.

So oder so ähnlich beginnt der Text des bekannten Biersommeliers Rainer Diekmann, der uns darin teilhaben lässt, wie er in seiner unvergleichlichen Art regionale Spezialitäten in fester und flüssiger Form verkostet. Was an einem Abend alles passiert, bis seine Gäste „satt und glücklich“ sind, erfahren Sie von Rainer Diekmann selbst.

weiter ... Seite 7

Aus dem Münsterland

Das Münsterland entdecken und gewinnen



Auch mit dem Auto lässt sich die Schönheit der Region entdecken

Schön ist's im Frühling und Sommer bei uns im Münsterland. Die Gärten und Parks der Bauernhöfe, Burgen und Schlösser erwachen aus ihrem Dornröschenschlaf, und es duftet nach Blumen, frischem Heu und Getreide. Die ersten Sonnenstrahlen erwärmen langsam die weitläufige Münsterländer Parklandschaft mit grünen Wiesen, auf denen Pferde und Rinder weiden. Jetzt kommt sie besonders gut zur Geltung und lädt zu Aktivitäten in der Natur ein.

Höchste Zeit, vor die Tür zu gehen und die schönsten Seiten des Münsterlandes in vollen Zügen zu genießen. Aktiv werden, Menschen treffen und mit Genuss entspannen ist die Devise, unter der auch dieses *Das Original* steht.

Wir möchten Sie einladen, unsere Region neu zu entdecken, und stellen Ihnen zwei entdeckungsreiche Touren im Kreis Warendorf vor. Starten Sie mit Familie, Freunden oder Vereinskollegen zu einem Ausflug im Umkreis von Ostbevern oder erkunden Sie die schöne Umgebung rund um Oelde. Egal, ob Sie mit dem Fahrrad, auf dem Pferd oder mit dem Auto unterwegs sind – seien Sie mal Tourist im eigenen Land und entdecken Sie die Schönheit des Münsterlandes ganz bewusst. Auf Ihrem Weg werden Ihnen garantiert auch einige Münsterländer Originale begegnen.

Und am Ziel, im Pott's Brau- & Backhaus oder im Hotel Beverland, können Sie bei einem kühlen Pott's Ihre historischen, witzigen oder spannenden Entdeckungen in fröhlicher Runde ganz gemütlich Revue passieren lassen.

Zum 240. Jubiläum der Pott's Brauerei haben wir uns dieses Mal etwas ganz Besonderes ausgedacht. Beantworten Sie Fragen zu den Stationen der vorgeschlagenen Routen und finden Sie das Lösungswort heraus. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir zwei Übernachtungen im Pott's-Bierzimmer des Beverland-Hotels (siehe Seite 3) und viele weitere tolle Preise rund um die Pott's Brauerei. Auf geht's zur großen Entdeckungstour im Münsterland mit Pott's, dem Münsterländer Original.

weiter ... Seite 2



Wir möchten Sie einladen, unsere Region neu zu entdecken! – Foto: MÜNSTERLAND e.V.

Grußwort

Liebe Lesern und Leser, liebe Freunde von Pott's, im Jahr unseres 240-jährigen Jubiläums freut es mich



Jörg Pott

sehr, Sie mit dem papiernen Mund unserer Zeitung *Das Original* begrüßen zu dürfen.

Nach Brauerlehre, Meisterschule und BWL-Studium bin ich nun für das Marketing der Brauerei verantwortlich und damit die 7. Generation der „Pötte“, die aktiv in die Geschicke unseres Familienunternehmens eingreift.

Ich kann mich noch gut daran erinnern, wie in der Vergangenheit in der Altstadt auf kleinstem Raum Bier gebraut, in die Pott's typischen Bügelverschlussflaschen gefüllt und an die durstigen Kehlen der Münsterländer Bevölkerung verkauft wurde.

Die Entwicklung zu der heute – in Europa einzigartigen – Erlebnisbrauerei durch meinen Vater macht mich stolz und ist sicher eine gute Basis für viele weitere Jahre original Münsterländer Bierspezialitäten aus dem Hause Pott.

Trotz Veränderungen ist die Brauerei ihren Werten immer treu geblieben. Bis heute sind wir eine familiäre, in der Region verwurzelte Brauerei. Bei aller Tradition schauen wir aber auch in die Zukunft, in der es auch 2009 viele spannende und genussvolle Dinge zu entdecken und „erschmecken“ gibt. Lassen Sie sich überraschen!

Und jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Entdeckungsreise durch unser *Das Original*.

Ihr Jörg Pott



Aus dem Münsterland



Entdecken Sie die Schönheit des Münsterlandes ganz bewusst

Fortsetzung von Seite 1

Das Münsterland entdecken und gewinnen – unser Titelthema in diesem Original.

Dazu beantworten Sie einfach die Fragen, tragen Sie die Lösung und Ihre Anschrift in die vorgesehenen Felder ein und geben Sie Ihren Gewinnabschnitt im Pott's Brau- und Backhaus oder an der Rezeption des Beverland-Hotes ab Sie können Ihre Daten auch über das Kontaktformular von www.potts.de schicken oder senden Sie den Teilnahmeabschnitt bitte ausreichend frankiert an die Pott's Brauerei, In der Geist 120, 59302 Oelde. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir folgende Preise:

- Ein Wochenende im Pott's-Bierzimmer im Beverland-Hotel
- 5 Pott's Polo-Shirts grün
- 5 Pott's T-Shirts grün
- 5 Gutscheine für jeweils eine Kiste Pott's Bier nach Wahl
- 5 Pott's Pakete mit Kartenspiel, Pott's CD und Schlüsselband

Tour rund um Oelde



1. Startpunkt der Tour ist die Pott's Brauerei (1), die Heimat natürlich erfrischender Biere.

Frage 1.1: Mit wie vielen ausgesuchten Malzsorten wird die bernsteinfarbene Bierspezialität Pott's Landbier gebraut?
A: Vier (L) B: fünf (P)

2. Nach einer schönen Tour über Ostenfelde, vorbei am Haus Geist (2), Ruine Nienburg (3) und Haus Keuschenburg (4) kommen Sie in den Ortskern von Oelde. In der Altstadtbrauerei (5) werden heute noch die Bierspezialitäten von Pott's, bis zum Gärprozess, gebraut. Die Sudkessel kann man auch von außen sehen.

Frage 2.1: Wie viele kupferne Sudgefäße sind zu sehen?
A: 2 (E) B: 4 (O)

Frage 2.2: Seit wann wird das Pott's Bier an dem neuen Standort, der Naturparkbrauerei, abgefüllt?

A: 1997 (E) B: 1985 (T)

3. Im Jahr 1864 heiratete Bernhard Pott Maria Christine Hartwig, die Erbtöchter der Brauerei, Brennerei und Gastwirtschaft „Hartwig.“ Sie brachte das heutige Oelder Brauhaus (6) am Markt mit in die Ehe ein.

Frage 3.1: Für welche Biersorte wird neben dem Oelder Brauhaus in Form eines Schriftzugs auf der Hauswand geworben?
A: Pott's Pils (Z)
B: Pott's Weizen (T)

8. Auch das Ziel Ihrer Tour rund um Oelde ist die Pott's Brauerei (1).

Frage 5.1: Wie lautet der Markenname der alkoholfreien Erfrischungsgetränke von Pott's?
A: Gesaris (E) B: FEZ (S)

Tour rund um Oelde

Name/Vorname

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

☐ Ja, ich will den Pott's Newsletter

Lösungswort:

Tour rund um Ostbevern

Name/Vorname

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

☐ Ja, ich will den Pott's Newsletter

Lösungswort:

Mitträtseln kann jeder ab 18 Jahren. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt und sind mit der Veröffentlichung ihrer Namen im nächsten Das Original einverstanden. Mitarbeiter der Pott's Brauerei und des Beverland-Hotes dürfen an dem Gewinnspiel leider nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmechluss ist der 31.08.2009.

1. Der erste Wegpunkt führt Sie zum Wasserschloss Loburg.

Frage 1.1: Wie lautet der Nachname der heutigen Besitzer?
A: Familie von Nagel (O)
B: Familie von Beverfoerde (B)

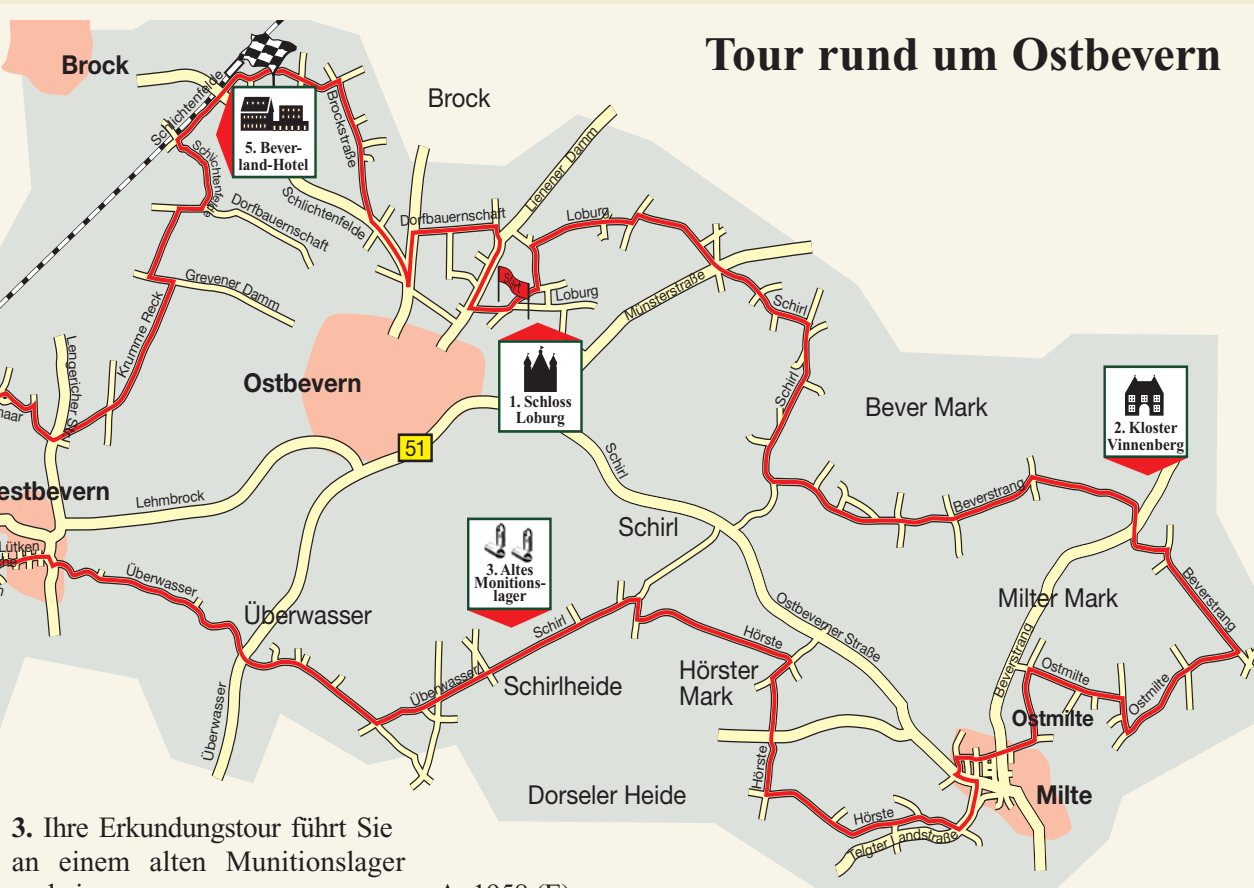
Frage 1.2: Welcher Baustil kennzeichnet die Loburg?
A: Barock (E)
B: Rokoko (S)

Frage 1.3: Wer lieferte die Pläne zum Bau des Schlosses?
A: Johann Fischer von Erlach (T)
B: Johann Conrad von Schlaun (V)

2. Der zweite Ort führt Sie zum Kloster Vinnenberg.

Frage 2.1: Welche Vornamen trugen die Brüder, die ihr Gut 1252 verkauften?
A: Berhard und Johann (E)
B: Clemens und Conrad (B)

Frage 2.2: Wen sahen die, im Streit liegenden Brüder der Legende nach, bei mondheiler Nacht im Gutshof?
A: Maria und Johannes (R)
B: Johannes und Paulus (E)



3. Ihre Erkundungstour führt Sie an einem alten Munitionslager vorbei.

Frage 3.1: Wer betrieb das Lager?
A: Bundeswehr (V)
B: US-Army (L)

4. Der vierte interessante Punkt auf Ihrer Tour ist Haus Langen, ein altes Rittergut mit Wassermühle.

Frage 4.1: Bis wann war hier die einstige Kornmühle in Betrieb?

A: 1958 (E)
B: Jahrhundertwende (L)

5. Der letzte Punkt der Tour führt Sie zum Beverland-Hotel.

Frage 5.1: Das Beverland-Hotel hat verschiedene Themenzimmer, in dem man beispielsweise in einem umgebauten Auto übernachten kann. Um was für ein Auto handelt es sich?

A: Trabant (R)
B: Mini Cooper (N)

Frage 5.2: Der Veranstaltungsort bietet neben Clubtouren, Vereinsfahrten und Betriebsfeiern auch Tagungen, Incentives und Teamtrainings. Wie viele Personen (ca.) können dort gleichzeitig tagen?
A: 100 (O) B: 200 (D)



Aus dem Münsterland



Damals im Münsterland

Wie hätten wir vor 240 Jahren gelebt?

Im Jahr 1769 wurde mit dem Erwerb der Landwirtschaft mit Brauerei und Bäckerei in der Oelder Innenstadt der Grundstein für die heutige Pott's Brauerei gelegt. Wir haben uns gefragt, wie sah das Leben im Münsterland damals aus und unter welchen Bedingungen hat Franz-Arnold Veltmann damals seine Existenz gegründet?

Wir blicken zurück in die Zeit um 1769 ...

Große Teile des Münsterlandes gehören zum Fürstbistum Münster unter der Regentschaft des Fürstbischofs Maximilian Friedrich, Reichsgraf von Königsegg-Rothenfels.

Das 18. Jahrhundert war – zumindest in unserem heutigen Bewusstsein – geprägt von fürstlicher Prachtentfaltung, sinnenfroher Kirchlichkeit, adeliger und bürgerlicher Kultur, Dichtkunst und Malerei. Musik und Philosophie standen in höchster Blüte und begründeten den Ruf der Deutschen als ein Volk der Dich-

ter und Denker. Schnell wird dabei vergessen, dass der Großteil des Volkes damals in bitterer Armut lebte.

Der Wohn- und der Arbeitsbereich waren im 18. Jahrhundert häufig noch nicht getrennt. Man wohnte zusammen, aß zusammen, arbeitete zusammen und feierte zusammen. Auf dem Land lebten häufig noch Mensch und Vieh zusammen in einem Raum. Romantische Gefühle hatten in diesem Leben keinen Platz.

Wollten die Eltern ihre Kinder zu einem Handwerker in die Lehre geben, mussten sie dafür bezahlen. Doch dazu fehlte denen, die kaum genug hatten, um sich satt zu essen und sich zu kleiden, das Geld. Bildung war im 18. Jahrhundert für das einfache Volk im Münsterland ein unerschwinglicher Luxus.

1763 geht der siebenjährige Krieg zu Ende. Das Münsterland liegt ausgesogen und teilweise verwüstet danieder. Plünderungen der Truppenverbände haben das Land vollständig verarmen lassen.

Für Kinder vom 5. bis zum 13. Lebensjahr gilt ab jetzt die Schulpflicht, dabei müssen für jedes Lesekind wöchentlich 6 Pfennig, für ein Schreibkind 8 Pfennig und für ein Rechenkind ein Groschen bezahlt werden. Ein Bergarbeiter verdiente trotz härtester Arbeit gerade knapp 100 Groschen im Monat. Im Winter müssen die Kinder Feuerholz in die Bauernschaftsschulen mitbringen.

1766 bringt einen sehr strengen Winter, die Flüsse des Münsterlandes frieren komplett zu. Für kleinere Handwerker, Dienstboten und die Armen der Stadt wird ein Verbot des Kaffee- und Teetrinkens wegen Verschwendung erlassen.

1769, das Gründungsjahr der Pott's Brauerei, ist gleichzeitig der Beginn der Epoche des „Sturm und Drang“.

1770 werden in der „Münsterschen Leibeigenschaftsordnung“ die gegenseitigen Pflichten und Rechte der Bauern und Grundherren geregelt. Die Reform des Festka-

lenders bestimmt, dass an Sonn- und Feiertagen keine Lustbarkeiten abgehalten werden dürfen und Kirchenfeiern auf die Sonntage verlegt werden müssen.

1772 wird für alle Orte des Hochstifts Münster angeordnet, einen Nachtwächter anzustellen. Die schlechten Ernten der Vorjahre haben zu dramatischen Anstiegen von Hunger, Bettelei und Kriminalität geführt.

1775 grassiert im Münsterland eine verheerende Viehseuche, die 90 Prozent des Hornviehbestandes verenden lässt.

Damals hat Franz-Arnold Veltmann vermutlich nicht geahnt, dass er zu jener Zeit den Grundstein für ein Unternehmen gelegt hat, das man deshalb 240 Jahre später wahrlich als ein Münsterländer Original bezeichnen kann.



Wohnraum in der Hofgruppe „Westmünsterländer Hof“ des LWL-Freilichtmuseums Detmold, Westfälisches Landesmuseum für Volkskunde

Masematte-Lexikon:

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

Alle rakawelen vom hamen schickern, lau vom Brand.

Man spricht vom vielen Trinken stets, doch nie vom vielen Durste.

Klammerschwoof – Tanz auf Tuchfühlung

Tintenmeimeler – Beamter

schucker – schön, hübsch, schick

Mischpoke – Verwandtschaft

Patte – Geldbörse

Leezenbahn – Radweg

Tackoachilekabache – Schnellimbissbude

Wie aus einer Ruine ein Schmuckstück wurde

Das Beverland-Hotel in Ostbevern

Die Geschichte beginnt mit einer Ruine und 75000 alten Autoreifen auf einem Grundstück in unmittelbarer Nähe des Bahnhofes von Ostbevern-Brock und einer außergewöhnlichen Idee.

Am Ende steht hier etwas, was einem Schloss nicht ganz unähnlich ist. Dazwischen liegt eine ganze Menge – zum Beispiel die Vision, größtes und sicher auch eins der interessantesten Hotels mit 4-Sterne-Auszeichnung im Kreis Warendorf zu werden. Diese Vision wird im Mai 2009 mit Fertigstellung des zweiten Bauabschnitts Wirklichkeit werden, denn dann werden die Gäste des Beverland-Hotels zwischen 62 verschiedenen Themenzimmern wählen können. Da gibt es beispielsweise das Prinzessin-Lillifee-Zimmer für kleine und große Prinzessinnen, das Mini-Cooper-Zimmer, in dem man ganz komfortabel in einem echten Mini

übernachten kann, und natürlich ein Pott's-Bierzimmer, in dem ein riesiges Bierfass mit integriertem Doppelbett das Herz jedes Bierliebhabers höherschlagen lässt. Spezialisiert hat sich Inhaber Dirk Boll auf die Rundumbetreuung von Gruppenevents. Egal ob Tagung, Seminar, Fortbildung, Teambuilding oder reine Fun-Veranstaltung, für das junge Team des Beverland-Hotels gilt: „Geht nicht gibt's nicht.“ Ausstattung, Atmosphäre und Service sowohl des Hotels als auch des angeschlossenen Restaurants „Kaseinwerk“ sind absolut beeindruckend, die Verbindung der ursprünglichen Fassade mit hochmodernen und alten Materialien ist wirklich gelungen. Neben der riesigen Auswahl aus dem Bausteinsystem an Ausflügen und Veranstaltungen für Gruppen in der Region verfügt das Beverland-Team auch über langjährige Kompetenzen für Teamtrainings. Und nicht zu vernachlässigen ist die stündliche



Panorama des Beverland-Hotels mit Kaseinwerk bei Nacht

Zugverbindung zwischen Münster und Osnabrück, über die das Beverland-Hotel und das Restaurant „Kaseinwerk“ mit wenigen Schritten erreichbar ist und Gäste aus dem Umland zu einem leckeren Essen in stylischer Atmosphäre oder für einen leckeren Brunch am Sonntag nach Ostbevern lockt. Unser Tipp, egal ob Sie privat leckere regionale Köstlichkeiten und ein kühles Pott's genießen möchten oder ein Firmen- oder Vereinsevent planen, das Beverland-Hotel ist „merkwürdig“ und reinschauen lohnt sich.

Mehr Informationen finden Sie unter www.hotel-beverland.de oder unter www.kaseinwerk.de



Doppelbett im Bierfass im Pott's-Bierzimmer



Leben ^{und} Genießen



Kino „Made im Münsterland“

Fortsetzung von Seite 1



Erst vor wenigen Wochen konnte die Regisseurin Nana Neul mit ihrem Film „Mein Freund aus Faro“ den im Rahmen des Max Ophüls Festivals vergebenen SR-ZDF-Drehbuchpreis 2008 entgegennehmen.

Der Film zeigt uns in eindrucksvollen Bildern, entstanden im Münsterland, die Geschichte der 14-jährigen Jenny, die sich nach einem Autounfall in den geheimnisvollen Miguel aus Portugal verliebt. Im Gegensatz zu Jenny erfährt der Zuschauer bald, dass sich hinter dem Namen Miguel ein waschechtes Mädchen mit dem Namen Mel verbirgt, und gerät schnell in den Strudel aus Verführung und Verwirrung der

Geschlechter. „Es geht um die Liebe, und die fällt dahin, wo es ihr gefällt. Man muss mutig sein, um sich ihr hinzugeben, denn sie verändert das Leben.“

Kurzbiografie

Nana Neul, geboren 1974 in Werther – Diplom der Audiovisuellen Medien an der Kunsthochschule für Medien in Köln im Bereich Film/Fernsehen – Stipendium/Diplom des Europäischen Filminstituts (EIKK) – seit 2001 freie Autorin/Regisseurin.

„Mein Freund aus Faro“ spielt im Münsterland. Wie sind Sie auf den Drehort gekommen?

Mein langjähriger Freund kommt gebürtig aus Greven. Seine Mutter lebt immer noch dort, und nach vielen Ausflügen in die Region fiel mir auf, dass die Nähe zum Flughafen, die langen geraden Straßen, der rote Backstein, das Hansaviertel in Greven, das perfekte Setting für meine Geschichte bieten.

In einer Szene trinken die Darsteller Pott's. Warum haben Sie sich für Pott's entschieden?

Ich muss zugeben, dass nicht ich die Entscheidung für Pott's getroffen habe, sondern mein Ausstattungsteam. Einer der Ausstatter kommt gebürtig aus Münster, und ich gehe davon aus, dass er selbst gerne Pott's trinkt. Außerdem gefielen uns die Form der Flaschen und das Design.

Welche ist Ihre Lieblingsszene im Film?

Die Szenen am Strand zwischen dem falschen Miguel und Jenny mag ich sehr. Aber meine Lieblingsszene ist die Gartenparty – vielleicht, weil da Pott's getrunken wird – und die anschließende Unterredung zwischen Mel und Nuno.

Sie haben auch das Drehbuch selbst geschrieben. Wie groß ist der Anteil autobiografischer Inhalte im Film?

In jedes meiner Drehbücher fließen eigene Erfahrungen ein. Fiktion und Realität vermischen sich, und es entstehen Charaktere, die jeder für sich Teile der eigenen Persönlichkeit enthalten. Vielleicht könnte man sagen, dass meine Protagonistin Mel und die junge Jenny beide Abspaltungen meines Selbst sind. Auf jeden Fall sind sie mir beide

sehr nah. Wie Jenny war ich als Teenager auf der Suche nach dem Besonderen, und wie Mel fühlte ich mich oft als Außenseiterin, was aber nie ein Problem für mich war. Ich glaube, ich genoss diesen Status sogar.

Auf DVD soll der Film voraussichtlich Mitte/Ende dieses Jahres erscheinen.



Die Lieblingsszene der Regisseurin: Gartenparty mit Pott's-Bier!

Himmlischer Genuss im Gabriel's

Gehobene Gastronomie mit regionalem Charakter



Der Erzengel Gabriel ist Namenspatron für ein neues gastronomisches Highlight in unserer Domstadt Münster – und nicht nur der Name verspricht himmlische Genüsse.

Das gesamte Interieur glänzt durch exklusive Oberflächen in Gold- und Brauntönen und bietet das perfekte Ambiente für ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis. Durch goldene Eingangstüren gelangen die Gäste in das 260 Quadratmeter große Restaurant, das Platz für 85 Gäste

bietet. Maßgefertigte Tische und Stühle aus Wengeholz und ein ausgefeiltes Licht- und Raumkonzept machen das Restaurant, das im Kaiserhof an der Bahnhofstraße untergebracht ist und vom Eigentümerhepaar des Kaiserhofes Peter und Anne Cremer geführt wird, zu einem echten Erlebnishighlight in Münsters Gastronomieszene.

Unter der Leitung von Küchenchef André Skupin und seinem Team wird „saisonale Küche mit frischen Produkten und regiona-

lem Einschlag“ auf die Teller der Gäste gezaubert.

Und selbst dieses Angebot weiß das Team des Gabriel's noch zu steigern. Im „Fine-Dining-Bereich“ mit Platz für 20 Personen werden besonders exklusive Köstlichkeiten gereicht und damit höchste kulinarische Genüsse befriedigt.

Kurz gesagt, mit Blick auf das aus 10000 Steinchen zusammengesetzte Mosaikbild des Erzengels Gabriel kann man im Gabriel's „essen und trinken wie im Himmel“, verspricht Chefkoch Skupin.

Mehr Informationen und Öffnungszeiten finden Sie unter www.kaiserhof-muenster.de



Schluss mit der Bescheidenheit

Münsterland als Marke



Hier wird für Iglo Spinat aus dem Münsterland geerntet

Die Bescheidenheit und Zurückhaltung der Münsterländer ist überregional bekannt. Aber gilt das auch für die Vorzüge des Münsterlandes?

Diese Frage sorgt immer wieder für Diskussionsstoff. Fragt man Menschen von auswärts, steht das Münsterland für die drei „PS“ Pferde, Pöttkestouren und Parklandschaften. Aber ist das wirklich alles? Nein. Das Münsterland hat so unendlich viel zu bieten. Die Menschen im Münsterland sind einzigartige, gastfreundliche und qualitätsbewusste Menschen. Unsere Region ist reich an Natur

und wir legen viel Wert auf unsere Umwelt. Wir sind attraktiver Wirtschaftsstandort, und Kultur und Geschichte werden bei uns ganz großgeschrieben. Das Münsterland als Marke zu verstehen, dieser Gedanke ist nicht neu und wird von international operierenden Unternehmen wie Iglo mit der Kampagne „Spinat aus dem Münsterland“ bereits mit großem Erfolg vorangetrieben.

Werfen wir also unsere Münsterländer Bescheidenheit endlich über Bord. Seien wir uns der Qualität unserer Region vollends bewusst und tragen dies mit Stolz nach außen.



Leben ^{und} Genießen



Weitaus mehr als nur ein Buch über Bier ...

... und ein Muss für jeden Bierfreund

Er entstammt einer Brauerfamilie, ist selbst gelernter Braumeister, lebt in einem Biermuseum und schläft in einem zum Bett umkonstruierten Bierfass. Die Rede ist von Georg Lechner, dem Autor des soeben erschienenen Buches „Lechner's Liste“.

„Ich bin total vernarrt in Bier, und bei mir kommt eben erst der Gerstensaft und dann lange nichts mehr“, gesteht der Lechner-Schorsch, wie er von allen genannt wird.

In einem halben Jahr unermüdlicher Arbeit entstand sein jüngstes Buch: „Lechner's Liste – Traditionelle Brauereien in Deutschland“, ein Buch über die Traditionsbrauereien in Deutschland – angefangen bei Kleinstbrauereien über mittelständische Betriebe bis hin zu den marktherrschenden Bierkonzernen. Im Rahmen von 761 Kurzporträts

von Brauereien im gesamten Bundesgebiet werden spannende Einblicke in die deutsche Bierszene geboten.

Ein solches Buch, das die Vielfalt des Bierlandes Deutschland verdeutlicht, und Lust darauf macht, sich auf die Spuren der traditionellen Braukunst in unserem Land zu begeben, hat es bislang nicht gegeben.

Klar, dass Georg Lechner als Leiter des nach ihm benannten Georg Lechner Biermuseums in der Pott's Brauerei besonders die kleinen und heimatischen Privatbrauereien unterstützt.

„Lechner's Liste“ ist ein Standardwerk für jeden Bierfreund und garantiert eine gelungene Geschenkidee für jeden Liebhaber traditionell gebrauter Biere.



„Lechners Liste – Traditionelle Brauereien in Deutschland“ umfasst 288 Seiten. Es ist illustriert mit 866 farbigen Bieretiketten und 66 Fotos im Format 23 x 30 cm. Der Preis für das Buch liegt bei 19,90 €. Es ist erhältlich über das Kontaktformular auf www.potts.de und über den Buchhandel.

Gläserne Bäckerei und Metzgerei

Pott's Erlebnisbrauerei wartet mit zwei neuen Highlights auf



Schauen Sie zu, wie Back- und Fleischwaren hergestellt werden

Schlemmen kann man im Brau- & Backhaus sowieso. Seit Anfang des Jahres kann man nun auch dem Konditormeister Hans-Werner Scholmann und Metzgermeister Friedhelm Forthaus und deren Mitarbeitern bei der Herstellung der leckeren regionalen Spezialitäten über die Schulter schauen.

Und im Anschluss können die ofenwarmen Backwaren und köstlichen Fleisch- und Wurstwaren direkt vor Ort gekauft oder verzehrt werden. Frischer geht es nicht.

Anfang des Jahres konnten nach einer kurzen, aber intensiven Umbauphase die gläserne Bäckerei und die gläserne Metzgerei eingeweiht werden. Damit hat die Oelder Pott's Brauerei ihre Erlebniswelt nach der gläsernen Brauerei, dem Georg Lechner Biermuseum und dem Gesaris BrunnenKino um zwei weitere Höhepunkte erweitert.

Bei den Gästen besonders beliebt sind die Themenabende wie das Münsterland-Bufferet am Dienstag, das Spanferkel-Bufferet am Don-

nerstag und das Fisch-Bufferet, das jeden Freitag stattfindet. Informationen dazu gibt es unter der Telefonnummer 025 22/9 37 70.

Die gläserne Bäckerei und die gläserne Metzgerei werden jedenfalls dafür sorgen, dass den Besuchern das Wasser im Mund zusammenläuft, da sind sich Konditormeister Hans-Werner Scholmann und Metzgermeister Friedhelm Forthaus sicher.

Das Team der Pott's Brauerei und des Brau- & Backhauses freut sich auf Ihren Besuch.



Hier duftet es köstlich!

Jeder Einzelne ist wichtig

Die Freckenhorster Werkstätten – unser zuverlässiger Partner

Montieren, löten, schweißen, schneiden, etikettieren, drucken, verpacken, versenden, disponieren, gärtnern ... – es gibt fast keine Dienstleistung, die von den 1300 Beschäftigten der Freckenhorster Werkstätten nicht zuverlässig und terminsicher umgesetzt wird.

Dabei ist jeder Einzelne wichtig. Jeder Einzelne hat ein Recht darauf, so angenommen zu werden, wie er ist; und jeder der behinderten Menschen findet in den Freckenhorster Werkstätten nach seinen persönlichen Fähigkeiten und Bedürfnissen individuelle Förderung, Pflege und Beratung.

Wie viele andere Unternehmen vertraut die Pott's Brauerei bereits seit Jahren auf die Arbeit der Freckenhorster Beschäftigten. So werden die charakteristischen Bügelverschlüsse, und das sind inklusive Fremdadfüllungen über 1,7 Millionen Stück im Jahr, am Standort Beckum an die Flaschen montiert. Auch die Konfektionierung verschiedener Werbemittel einschließlich dieses Pott's Originals werden von den Freckenhorster Werkstätten erledigt. Da-

bei sind immer wieder einzelne Beschäftigte im Rahmen eines ausgelagerten Arbeitsplatzes direkt auf dem Brauereigelände in Oelde tätig.

Wir wissen, dass berufstätig zu sein für die Beschäftigten die Gewissheit bedeutet, am Leben teilzuhaben und etwas Wertvolles und Anerkennenswertes zu leisten. Und gemeinsam mit den Freckenhorster Werkstätten können wir heute und in Zukunft einen wertvollen Beitrag zu diesem guten Gefühl leisten.



Unser Tipp

Literatur aus der Region

Seit über zehn Jahren erhebt die Kabarettistin, Sängerin und Autorin Usch Hollmann aus Rheine mit ihren Büchern und bei zahlreichen Live-Auftritten ein großes Publikum – und das nicht nur im Münsterland.



„Aber das wär' doch nicht nötig gewesen!“ lautet der Titel des aktuellen Buches von Usch Hollmann, in dem sie heitere Geschichten vom Feiern zum Besten gibt. Bekannt und berühmt geworden ist sie wohl mit ihrer Kultfigur „Lisbeth aus dem Münsterland“ und der dazugehörigen Buchreihe, „Hallo Anne, hier is Lisbeth“, „Wat is uns alles erspart geblieben“ und „Dat muss aber unter uns bleiben“. Charakteristisch für all ihre Bücher sind die präzise Beobachtung ihrer Umwelt und die messerscharfe Wahrnehmung der kleinen Eigenheiten und Marotten unserer lieben Mitmenschen.

Unser Fazit: Es ist einfach ein absolutes Vergnügen, Usch Hollmann zuzuhören und ihre Bücher zu lesen.

Handel und Gastronomie

Pflege, Reinigung und Wartung von Zapfanlagen und Gläsern



Laut DIN 6650-7, 6.4 heißt es: „Schankanlagen sind so zu reinigen, dass das Getränk nicht nachteilig beeinflusst wird.“

Diese Aussage klingt sehr offen und lässt viel Interpretationsspielraum zu. Um Ihren Gästen ein optimal gezapftes Bier mit einer schönen Blume präsentieren zu können, bedarf es aber einiger fachmännischer Handgriffe. Dipl.-Ing. Johannes Tippmann und Dr.-Ing. Heinz Dauth von der TU München geben in ihrem Bericht in der Fachzeitschrift „Brauwelt“ wichtige Erkenntnisse zu der Entwicklung seit Aufhebung der Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen im Juni 2005 wieder. Die Wissenschaftler fassen zusammen: „Auch wenn mittlerweile jeder Gastronom, Brauerei-Außendienstmitarbeiter, Schankanlagenbauer oder selbst ernannter Fachmann der Schankbierszene wissen sollte, dass ein frisch gezapftes und dem Biertrinker gepflegt und aufmerksam serviertes Fassbier ein Garant für höheren Bierumsatz darstellt, zeigt der besagte kritische Blick auf die Ist-Zustände leider immer noch ein anderes Bild.“

Folgende sinngemäß zusammengefasste Maßnahmen – die leider allzu oft missachtet werden – halten die beiden Autoren für selbstverständlich:

Es sollten für die Vor- und Nachspülung der Gläser zwei getrennte Becken bereit gehalten werden. Bitte verwenden Sie ausschließlich besonders geeignetes und für Biergläser zugelassenes Spülmittel ohne die bei allen gängigen Spülmitteln schaumvernichtenden Eigenschaften.

Gläserbürsten sollten sorgfältig behandelt und mit geeigneten Mitteln ebenfalls regelmäßig gereinigt werden.

Zapfhähne sollten in kurzen, regelmäßigen Abständen demontiert und gründlich durchgespült werden.

„Ebenso wichtig ist die regelmäßige Reinigungsreinigung. Die mitunter in der Gastronomie vorzufindenden Zustände sind Ergebnis einer unzureichenden Pflege, Reinigung und Wartung. Die Ursachen hierfür sind vielfältig.

Zum einen ist der Kenntnisstand vieler Gastronomen noch immer unzureichend. Und dies, obwohl ein sehr umfangreiches Informationsangebot vorgehalten wird. Zum anderen findet eine behördliche Kontrolle in diesen Bereichen nicht spürbar statt. So ist es den schwarzen Schafen unter den Gastwirten weiterhin möglich, sich an den Vorgaben vorbeizumogeln.“

Als Fazit ziehen die beiden: „Die schöne Idee von der Selbstverantwortung des Gastronomen stellt sich lediglich für diejenigen erfolgreich dar, welche die Herausforderung angenommen haben. Dies sind allerdings genau die Gastronomen, die auch vor der Einführung der neuen gesetzlichen Regelungen qualitativ hochwertige Arbeit ablieferten.“

(Auszug aus dem Bericht von Dipl.-Ing. Johannes Tippmann und Dr.-Ing. Heinz Dauth von der TU München, Brauwelt Nr. 39–40 [2008])

Grüne Woche mit Pott's

Pott's Prinzipal auf der Regionen-Party zum Abschluss der Grünen Woche

Das Land NRW wurde in Berlin durch die Region Lippe-Issel-Niederrhein vertreten. Für die Kommunen Hamminkeln, Hünxe, Raesfeld, Rees, Schermbeck und Wesel mit zusammen knapp 100.000 Einwohnern zeigten rund 350 Aktive aus verschiedenen Vereinen im Rahmen der Länderschau, was die Region zu bieten hat.

Auf dem Messestand, der eine breite Produktpalette vom touristischen Angebot der Region über Pralinen und Kornbrand bis hin zum münsterländischen Pott's Prinzipal bot, war die Pott's Brauerei mit von der Partie. Das Motto „Kurze Wege – langer Genuss“ und das damit verbundene Ziel der Vermarktung regionaler Produkte fand bei den Messebesuchern großen Anklang.

Und schließlich wurde auch auf der Dankeschön-Party in der NRW-Landesvertretung Freibier von der Pott's Brauerei ausgeteilt, was zur guten Stimmung noch beitrug.

„Eine tolle Party, ein süffiges Bier – alles, was das Herz begehrt“, war das Fazit der Akteure.

„Es macht Spaß, mit solchen Partnern zusammenzuarbeiten“,

freut sich der Erste Beigeordnete der Gemeinde Raesfeld, Andreas Grotendorst, über die unkomplizierte, nette Zusammenarbeit und dankt der Pott's Brauerei für ihre Unterstützung.



Die offiziellen Vertreter der Region „Lippe-Issel-Niederrhein“:
Oben von links: Dr. Bruno Ketteler, Holger Schlierf, Johannes Böckenhoff, Hubert Nießing, Ulrike Westkamp, Ernst-Christoph Grüter, Udo Rößing,
Unten Mitte: Andre Gülker

Spitzenbiere für die Spitzengastronomie

Bierspezialitäten als Zutaten höchster Kochkunst

Wir haben das Bewusstsein für regionale und saisonale Zutaten in der Kochkunst wiederentdeckt. Kein Wunder, denn die regionalen Produkte aus dem Münsterland erfüllen höchste Qualitätsansprüche und gelangen durch kurze Transportwege direkt auf unseren Tisch.

Das gilt auch für die Erzeugnisse der mittelständischen Brauereien in Deutschland. Die große Sortenvielfalt der Privatbrauereien in Verbindung mit höchster Qualität erfreut sich in den Küchen der Spitzengastronomie großer Beliebtheit. Viele Bierspezialitäten haben längst ihren festen Platz in den Rezeptbüchern der Starköche wie Tim Mälzer und Horst Lichter erobert. Die deutsche Küche ist heute feiner und konzentriert sich auf das Wesentliche, deshalb wird für die Verfeinerung von Fleisch- und Soßenspezialitäten

heute eher auf Bier statt auf Sahne und Co. zurückgegriffen.

Auch unsere Pott's-Bierspezialitäten wie das malzaromatische Pott's Prinzipal mit besonders hohem Stammwürzegehalt oder das Kiepenkerl Bio-Pilsener haben längst Einzug in die regionale Gastronomie gehalten – und das nicht nur in Glas oder Flasche.





Gastronomie und Handel



Ein Abend im Leben des Pott's-Biersommeliers Rainer Diekmann

Fortsetzung von Seite 1



Rainer Diekmann

Der Biersommelier: „Ich mag Bier gerne, weil es eine unfassbar herrliche Tradition hat, eine unglaubliche Vielfalt und weil es mir unvergleichlich gut schmeckt wie nichts anderes auf dieser Welt.“

Ich heiße Rainer Diekmann und habe das große Glück, Biersommelier sein zu dürfen. Damit kann man ohne Übertreibung festhalten, dass dies wohl einer der schönsten Berufe auf Gottes Erdboden ist. Meine Begeisterung für diese „Berufung“ als Biersommelier können Sie am besten verstehen, wenn Sie mich auf eine „Expedition ins Bierreich“ begleiten: 19:00 Uhr. Gasthof „Altes Dorf“

in Herten-Westerholt. Die ersten Gäste werden von der Inhaberfamilie Katja und Christian Lippemeier und Mitarbeiterinnen mit einem aromatischen Biercocktail begrüßt. Selbstverständlich heiße ich jeden Gast persönlich willkommen und stelle fest, dass alle die Last des Tages hinter sich gelassen haben und fröhlich der „bierigen“ Dinge harren, die da nun kommen.

Als alle Gäste anwesend sind, kann die Bier-Expedition beginnen. Zunächst erläutere ich die Idee von unserem Chef Rainer Pott, meinen Kollegen Manfred Klein und mich zur Biersommelier-Ausbildung zu schicken.

Nach einigen Anekdoten aus der praktischen Ausbildung (in der Akademie degustierten wir pro Tag ca. 60 verschiedene Biere) wirft ein Teilnehmer augenzwinkernd ein, dass seine Ehefrau ihm nie eine solche Bierauswahl an nur einem Tag genehmigen würde. Mit einem „Sei lieb und nett zu deinem Weib, dann stellt sie dir ein Bier bereit“ kann ich ihn beruhigen.

Nach einer kurzen Einweisung über „bierige“ Fachbegriffe komme ich zur Sache. Wir verkosten nun nacheinander sechs Biere, darauf abgestimmt genießen wir sechs verschiedene Gänge.

Über „Hausgemachtes Bauernbrot mit Griebenschmalz“ begleitet von Kölsch und dem Thema „Die Rohstoffe des Bieres“ tasten wir uns an einen „Rapunzelsalat mit Kartoffeldressing“, mit dem ein Pott's Weizen frisch vom Fass wunderbar harmoniert, begleitet von dem Thema „Die Geschichte des Bieres“.

Die Bierfreundinnen und Bierfreunde verkosten, genießen, schnuppern, schmunzeln, diskutieren und zeigen sich als echte Bierkenner, denn die Biertypen werden blind verkostet und sollen erraten werden, was einigen sichtlich zu schaffen – aber auch Spaß macht.

Zu einer herrlichen „Westfälischen Hochzeitssuppe“ genießen wir nun ein leckeres Export. Anschließend erleben wir einen Vortrag von Rainer Pott, der via Video das Sudhaus erläutert.

Den Hauptgang schon in der Nase, erfreuen wir uns an einigen Bier-Werbespots, welche den Gästen die Lachtränen kräftig in die Augen treiben.

Der aromatische „Jungschweinbraten in Landbier-Senfsauce“ dokumentiert eindrucksvoll, warum der Gasthof „Altes Dorf“ sich keine Sorgen machen muss – einfach sensationell zubereitet,

wunderbar zart, auf den Punkt gebraten. Ein vollendeter Genuss, begleitet von einem Pott's Prinzipal frisch vom Fass. Ich darf hier nun erwähnen, dass ich immer alle Gänge „mitgenießen“ darf – es ist zu schön, um wahr zu sein!

Über den Käse, den wir mit kräftigem Starkbier genießen, kommen wir über das „Bierstackeln“ (... eine „heiße“ Starkbiervedelung aus Österreich) nun zum eigens kreierten „Bieramisu“ von Christian Lippemeier, begleitet von Pott's Landbier frisch vom Fass.

Die Gäste sind „satt und glücklich“ – das kann man ohne Übertreibung so sagen. Nach einem kleinen „Schlussplädoyer“ gehe ich noch auf Bierkultur und Gesundheit ein.

Ich verteile die Urkunden an die tapferen „Bierkieser“, verabschiede mich und bedanke mich bei den Gästen, dass ich heute für Sie da sein durfte.

24.00 Uhr. Feierabend. Ich darf in Ruhe ein Bier trinken. Und bin dankbar.

„Bist du beim Bier, so bleibe dabei, die Frau schimpft um acht genau wie um drei.“

Pott's-Jubiläumsstiefel

Ab Mitte März zu jeder Kiste

Anlässlich des 240-jährigen Firmenjubiläums bedankt sich die Pott's Brauerei bei ihren treuen Kunden mit der Zugabe eines limitierten Jubiläumsstiefels.

Den kleinen Stiefel (0,25 l) gibt es ab Mitte März zu jedem Kasten Pott's-Bier im Handel.

Der hochwertige Ritzenhoff-Stiefel mit dem Emblem „240 Jahre Pott's Münsterländer Originale“ ist sicher etwas Besonderes, denn er sorgt neben der interessanten Optik auch für eine Menge Spaß, wenn daraus in geselliger Runde getrunken wird, so Verkaufsleiter Guido Marquardt.



Pott's Kommentar

Bräu R. Pott über die politische Bevormundung durch EU- und Bundespolitik



Guido Westerwelle war im Gespräch mit Bräu Rainer Pott

Die Finanzkrise und ein unerbittlicher Wettbewerb lassen den Mittelstand, dem Garanten unseres Sozialstaates, für Freude und Lachen leider immer weniger Zeit.

Zu allem Überfluss werden den Menschen die Lebensfreuden – der Genuss von Tabak, Bier und Wein – durch die EU- und Bundespolitik mit den durchgesetzten und den angesagten Beschränkungen mehr und mehr vermiest. Die große Mehrheit vernünftiger Konsumenten soll unter einer Minderheit von exzessiven Verbrauchern leiden, die überwiegend einem schwierigen sozialen Umfeld zuzuordnen sind.

Die permanente Entmündigung der „vernünftigen“ Mehrheit dürfen wir nicht hinnehmen, und wir sollten uns dagegen wehren. Wenn die Politiker den Finanzmarktmanagern mit der gleichen

Akribie auf die Finger geschaut hätten, wie sie es bei den genussvollen Lebensgewohnheiten der Bürger tun, dann wäre uns viel erspart geblieben.

Deshalb ist es an der Zeit, gegen diese Bevormundung aufzustehen und die Politiker vor Ort zu bitten, aufzupassen, dass sich nicht Gesetzes- und Verordnungsvorlagen an ihren eigenen freiheitlichen Interessen vorbeientwickeln können, sonst kann es unseren gewählten Vertretern passieren wie der bayerischen Landesregierung, den Hartlinern des Nichtraucherschutzgesetzes, die für ihr strenges Verbot vom Wahlvolk heftig abgestraft worden sind.

Hier hat unsere NRW-Landesregierung Gott sei Dank wesentlich mehr Vernunft und Weitsicht gezeigt.

Ende Januar 2009 hatte ich bei einem Gespräch auf Initiative des Verbandes Privater Brauereien die Gelegenheit, in der Parteizentrale der FDP in Berlin mit Herrn Guido Westerwelle und Herrn Professor Andreas Pinkwart sowie Herrn Detlef Parr zu sprechen. Der Parteivorsitzende der FDP, Herr Guido Westerwelle, ist wie die mittelständische Brauwirtschaft der Meinung, dass die gegebenen gesetzlichen Vorschriften ausreichen. Insbesondere das Jugendschutzgesetz muss

nur intensiver kontrolliert und durchgesetzt werden. Die von der Drogenbeauftragten der Bundesregierung, Frau Sabine Bätzing, angedachten Einschränkungen bei der Werbung und beim Sponsoring sowie eine Herabsetzung der 0,5 Promille-Grenze wurden von Herrn Westerwelle eindeutig abgelehnt.

Aktuell sind die Forderungen von Frau Bätzing moderater geworden. Offensichtlich ist sie bis zur bevorstehenden Bundestagswahl zurückgepfiffen worden. Trotzdem bleibt Wachsamkeit angesagt.

Ihr Rainer Pott



Und sonst?!



Pott's intern



Helge van Üüm

Drei unserer Mitarbeiter feiern in diesem Jahr ihre 10-jährige Betriebszugehörigkeit.

Helge van Üüm leitete den Jubiläumsreigen am 1. Februar ein.



Wladimir Tebelius

Am 1. März ist Wladimir Tebelius bereits ein ganzes Jahrzehnt für die Brauerei tätig und Rene Kokel blickt ab dem 1. April auf 10 Jahre Pott's zurück.

Wir gratulieren ganz herzlich zu diesem Jubiläum und freuen uns auf die nächsten 10 Jahre.



Rene Kokel

Ihre Pott's-Momente

Zugeschickt und abgedruckt



Katharina Breulich: „Eisgekühlt!“

Immer wieder erreichen uns Beiträge unserer engagierten Leser und Pott's-Liebhaber.

Egal ob witzige Geschichten oder stimmungsvolle Bilder – uns beweisen Ihre Einsendungen immer wieder, wie beliebt und bekannt unsere Pott's-Spezialitäten in der Region und sogar rund um den Globus sind.

Wir interessieren uns für die großen und kleinen Geschichten,

die Sie mit unseren Pott's Originalen erleben und honorieren interessante Beiträge mit einem kleinen Präsent.

In dieser Ausgabe möchten wir uns bei Katharina Breulich und Peter Stenkamp für ihre stimmungsvollen Bilder bedanken und unsere Leser ermuntern, uns Bilder ihrer ganz persönlichen Pott's-Momente zu schicken.



Peter Stenkamp:
„Sieger-Bier“ im Plöner See

Pott's Cup 2009

Der Pott's Cup geht in die 13. Runde

Insgesamt haben sich 31 Mannschaften für den Wettbewerb gemeldet, der im KO-Modus ausgespielt wird.

Viele Mannschaften kennen sich aus den vergangenen Jahren, sodass unter den Spielern ein freundschaftliches Verhältnis entstanden ist. Doch der Ehrgeiz auf dem Platz ist ungebrochen und jede Mannschaft gibt ihr bestes. Im letzten Jahr standen die Mann-

schaften aus Warendorf und Vorchheim im Finale, wobei Warendorf nach einem packenden Endspiel den Pokal mit nach Hause nahm.

Erster Spieltag ist dieses Jahr der 25. April. Weitere Spieltermine 2009 sind: 16.05., 20.06., 22.08. und das Endspiel am 19.09.

Die Pott's Brauerei wünscht allen teilnehmenden Mannschaften viel Erfolg beim Pott's Cup 2009!

Pott's erleben

Interessante Veranstaltungen rund um die Pott's Brauerei

April:

4.–5.4. – Offene Westfalen Dartmeisterschaft, Franz Arnold Halle, Pott's Brauerei

4.–5.4. – Leitmesse „pro“ für Agrar, Handwerk, Energie, Tourismus und Garten in Ahaus

12.4. – Osterfeuer an der Pott's Brauerei

25.–26.4. – Deutsche Meisterschaften im Tractor Pulling, Füchtorf

Mai:

23.5. – Oelder Triathlon

30.5. – Bezirkslandjugendparty, Franz Arnold Halle, Pott's Brauerei

Juni:

5.–6.6. – Oelder Citylauf und Gewerbejuxlauf

7.6. – Münster Classics Oldtimer-rundfahrt, Speicherstadt Münster

Oktober:

10.10. – Bullenball in der Halle Münsterland

Ganz schön sportlich

UBC Münster und Pott's Brauerei wollen hoch hinaus

Die Pott's Brauerei engagiert sich für den Universitäts-Basketball-Club der Uni Münster.

„Uns hat das Konzept des Vereins und die sportliche Ausrichtung überzeugt und wir hoffen, dass wir einen kleinen Teil zur Erfüllung der sportlichen Ziele beitragen können“, freut sich Pott's-Gesamtverkaufsleiter Guido Marquardt über das Engagement beim ambitionierten Basketball-Regionalligisten UBC Münster.

Die Brauerei unterstützt den Universitäts-Basketballverein Münster, der in erster Linie aus jungen Studenten besteht, seit

der Saison 2008/2009. Sportlich läuft es zurzeit richtig rund. Aktuell grüßt die Mannschaft als Tabellenführer der Regionalliga und hat den Aufstieg dicht vor Augen.

Es freut uns sehr, dass sich Pott's als regionale Heimatbrauerei zum UBC Münster bekennt. Ich bin mir sicher, dass wir in Zukunft eine sehr kooperative und konstruktive Zusammenarbeit führen werden“, so UBC-Manager Helge Stuckenholz.

Die Heimspieltermine und alles weitere Wissenswerte erfahren Sie unter www.ubc.ms



Die Basketballer des UBC sind größtenteils Studenten der Uni Münster

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,
B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv