



Das Original

... Die Zeitung aus dem Münsterland ...

Aus dem Münsterland

Die Pferdewelt blickt nach Warendorf

Wenn einmal im Jahr in Warendorf der Ausnahmezustand ausgerufen wird, alle Zimmer im Umkreis ausgebucht sind und sich die gesamte deutsche Reitsportelite die Klinke in die Hand gibt, dann findet garantiert das Bundeschampionat statt – ein Reitsportevent der Spitzenklasse, dass alle Blicke auf sich zieht.

In über 50 Prüfungen werden die besten Nachwuchspferde im Alter von drei bis sechs Jahren in den Disziplinen Dressur, Springen, Vielseitigkeit und Fahren ermittelt. 970 junge Talente waren dazu mit ihren Reitern, Züchtern, Pflegern und Fans aus ganz Deutschland angereist.

Die Tradition von Pferden im Münsterland ist lang – früher vor allem als Lasttier und Fortbewegungsmittel für den Menschen oder als Helfer in der Landwirtschaft eingesetzt, sind sie heute vor allem Sport- und Freizeitpartner. Sportpferde mit dem westfälischen Brandzeichen sind heute ein Exportschlager und in der ganzen Welt gefragt. Die Bundeschampionate, die seit 1994

jedes Jahr in Warendorf stattfinden, sind ein wichtiger Gradmesser für die Qualität deutscher Pferdezucht und finden auch international große Beachtung. Nicht ohne Grund – die Zuchtkriterien für westfälische Pferde sind extrem anspruchsvoll und blicken bereits auf eine lange Tradition zurück. Vierbeinige Münsterländer Originale verteidigen heute das Markenzeichen

Westfalen in der ganzen Welt. Eine Philosophie, die gut zu uns passt, wie wir finden, und Grund genug für uns, 2009 erstmalig die Bundeschampionate in Warendorf als Sponsor zu unterstützen.

Lesen Sie mehr über Pferde in Westfalen und das Engagement der Pott's Brauerei.

weiter ... Seite 2



Bundeschampion der 6-jährigen Springpferde: Rene Tebbel und Con Air über unserem Pott's Sprung!

Grußwort

Es ist mir eine große Freude, dass ich auf diesem Wege einem langjährigen Förderer des Pferdesports in unserer Region für sein großes Engagement danken kann.

Seit rund zwei Jahrzehnten unterstützt die Pott's Brauerei den hiesigen Pferdesport mit einem bemerkenswerten Konzept. Mit der Etablierung des Pott's Pokals vor fast 20 Jahren – einer vereinsbasierten Prüfungsserie im Vielseitigkeitssport auf der Ebene des Kreisreitverbandes Warendorf – werden gleich drei wichtige Aspekte unseres Sports gefördert.

Der Basissport in den Reitvereinen des Kreises Warendorf wird damit maßgeblich unterstützt. Nachhaltig gefördert wird auch der Gedanke des Mannschaftssports und des Zusammengehörigkeitsgefühls – ein Ziel, das in Zeiten einer immer stärker um sich greifenden Individualisierung gar nicht hoch genug eingeschätzt werden kann. Zudem fördert der Pokal einen der wichtigsten Grundgedanken unserer Ausbildungsphilosophie: der vielseitigen Grundausbildung von Reiter und Pferd. Wie richtig das Förderkonzept von Pott's ist, zeigen die Bundeschampionate in Warendorf, die ebenfalls von der Pott's Brauerei unterstützt werden.



Soenke Lauterbach

Seit Jahren treten hier immer wieder Reiter der Region in Erscheinung, die ihre ersten Erfahrungen im Rahmen des Pott's Pokals gemacht haben. Als wirklich „originell“ empfinde ich die Kampagne der Pott's Brauerei, die Münsterländer Originale vorstellt. Nicht nur der bekannte Züchter und „Pferdemann“ Theo Lohmann, sondern auch die übrigen Motive demonstrieren, dass sich die Philosophie der Pott's Brauerei und die Mentalität der Region in hervorragender Weise ergänzen.

**Ihr Soenke Lauterbach
Generalsekretär der Deutschen
Reiterlichen Vereinigung (FN)**

Leben und genießen

Mehr Mehrweg!

Für den Geschmack gibt es nichts Besseres – aber auch für unser Klima sind Mehrwegflaschen aus Glas unbestritten die beste Wahl.

Lebensmittelverpackungen aus Glas sind gesundheitlich völlig unbedenklich und gut für unsere Umwelt. Gemeinsam mit der Aktion „Erste Wahl: Regional“

sichert Mehrweg außerdem regionale Wirtschaftskreisläufe und damit Arbeitsplätze und spart durch kurze Transportwege viel Kohlendioxid, das hauptverantwortlich für den Klimawandel ist – eine sinnvolle Aktion, die wir als Brauerei gern unterstützen. Mehr Fakten dazu unter Leben und genießen.

weiter ... Seite 4

Marketing, Handel und Gastronomie

„Tu's, Haltern!“

Der TuS Haltern war Sprungbrett für vier hochkarätige Fußballtalente, die heute national und international erfolgreich sind.

Damit noch mehr junge Talente die Chance bekommen sich zu beweisen, startet Christoph Metzelder, bekannt durch die Deutsche Fußballnationalmannschaft und aktiv für

Real Madrid, jetzt eine große Ausbildungs- und Werbekampagne. Christoph Metzelder hat seine Wurzeln im Münsterland nicht vergessen und möchte etwas von dem zurückgeben, was er hier mitbekommen hat. Lesen Sie mehr über seine Aktion für den TuS Haltern und welche Rolle die Pott's Brauerei dabei spielt.

weiter ... Seite 6





Aus dem Münsterland



Masematte-Lexikon:

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

Wir alle haben schon mal gesagt: „Es meimelt ja schon wieder“, und nicht gewusst, dass wir damit in Masematte sagen, dass es schon wieder regnet. Auch der Ausdruck „Massel gehabt“ für „Glück gehabt“ ist fast jedem bekannt. Wenn am Sonntag die liebe Verwandtschaft anreist, sagen wir, die „Mischpoke“ ist mal wieder im Anmarsch. Wenn uns dann das „Muffensausen“ packt, würden wir uns am liebsten in die „Poofe“ verziehen. Und ohne „Moos“, sprich Geld, ist auch nichts los, aber dann können wir uns immer noch „ausklamüsern“, was sonst noch geht.

Das große Wörterbuch der Masematte: zu beziehen im Pott's Shop auf www.potts.de.

Von A wie ausgezeichnet bis W wie westfälisch

Fortsetzung von Seite 1

Weit über 30 000 Besucher – Bundeschampionat begeistert Reitsportfreunde

Als „Schaufenster der deutschen Pferdezucht“ wird das Warendorfer Bundeschampionat bezeichnet, und was dem Fachpublikum geboten wurde, wird diesem Anspruch auch gerecht.

Das große W mit der geschwungenen Krone darüber ist für unsere Heimat Markenzeichen und Aushängeschild zugleich. Gemeint ist das westfälische Brandzeichen, mit dem jedes eingetragene Fohlen aus dem gleichnamigen Zuchtgebiet im westfälischen Pferdestammbuch registriert wird. Viele Top-Sportpferde verschiedener Rassen in der ganzen Welt tragen heute schon dieses Qualitätsmerkmal.

Sicher erinnern Sie sich noch an Theo Lohmann mit Nobelstar, unserem Münsterländer Original von den Pott's Plakaten – er ge-

hört der aktuellen Körkommission für Reitpferde an und bestimmt maßgeblich mit, welcher Junghengst zukünftig seine Gene in der Zucht weitergeben darf. Aber auch die Stute spielt eine wich-

tige Rolle. Es muss einfach passen. Die Schwächen eines Elterntieres müssen durch den anderen Part ausgeglichen, Stärken durch gute Auswahl manifestiert werden. Das Münsterland ist eine

Pferdehochburg: wir haben in Warendorf das nordrhein-westfälische Landgestüt, die deutsche Reit- und Fahrschule und das Deutsche Olympiade-Komitee für Reiterei, kurz DOKR. Hier herrschen ideale Bedingungen, um die besten jungen Sportpferde verschiedener Zuchtverbände aus dem gesamten Bundesgebiet zu ermitteln. Drei westfälische Bundeschampions und 20 Platzierungen unter den besten fünf sind die Bilanz aus diesem Jahr. Und wir waren dabei – mit einem Pott's Sprung im Parcours (siehe Titelbild) und reichlich kühlem Bier und Gesaris Erfrischungsgetränken zum Anstoßen und Feiern.

Unser Fazit: Erstklassige Pferde, toller Sport, klasse Leute, super Stimmung – wir freuen uns schon auf das Bundeschampionat 2010.



Plakatmotiv Theo Lohmann und Nobelstar.

Qualität im Zeichen von Regionalität

Wir besinnen uns auf eine alte Grundregel

Man kann seine Adresse Mändern, seine Meinung und seinen Stil – aber niemals seine Vergangenheit, Erfahrungen und Erbanlagen. Geografischen, historischen und emotionalen Rückhalt bietet uns unsere Heimat.



Unsere schöne Heimat: das Münsterland.

Heimat – ein irgendwie verstaubter Begriff, der manchem ein komisches Gefühl im Bauch verursacht, weil er in der Geschichte zu Unrecht ideologisch missbraucht wurde. Aber kein Begriff beschreibt, besonders in Zeiten von Wertewandel und Wirtschaftskrise, so gut einen Gegenentwurf zu Internationalisierung und Anonymität. Kein anderer Begriff kann einem einen vertrauten Rückzugsort und eine wohlige Nische in immer frostigeren Zeiten bieten. Heimat ist gesellschaftsfähig geworden und auch in unserer Ess- und Trinkkultur wieder spürbar. Das Image unserer Esskultur lag lange am Boden. Wir erinnern uns an das Wirtshaussterben in den 80er- und 90er-Jahren. Tausende alte Wirtshäuser verwandelten sich in

die unverändert geliebten und geschätzten italienischen, mexikanischen oder chinesischen Restaurants, die perfekt unseren Hunger nach Exotik und unseren schnellen Zeitgeist bedienen.

Deutsches Essen dagegen wirkte langweilig und kalorienreich. Das aus dem Image-Tief regionaler Kost ein Hoch auf die deutsche Küche wurde, verdanken wir einer ganzen Reihe von Faktoren: Lebensmittelskandale, die unser Bedürfnis nach Sicherheit und Transparenz geweckt haben, der Aufschwung der Bio-Welle und unser gesteigertes Bewusstsein für gesunde, umweltverträgliche, nachvollziehbare und faire Lebensmittel. Kartoffeln sollen nicht vom anderen

Ende der Welt angeflogen kommen und Tomaten sollen auch wie solche schmecken.

Qualität ist das neue, alte Zauberwort. Was liegt also näher, als vor der eigenen Tür zu suchen. „Qualität, Saisonalität und Regionalität sind untrennbar miteinander verbunden“, damit rufen wir uns eine Grundregel ins Gedächtnis, die viele unserer europäischen Nachbarn nie vergessen haben. Die Pott's Brauerei fühlt sich diesen Werten verpflichtet. Besuchen Sie unsere gläserne Brauerei sowie die gläserne Bäckerei und Metzgerei und überzeugen Sie sich selbst vom Genuss unserer Spezialitäten im angeschlossenen Brauereigasthof Pott's Brau & Backhaus.

Vor 50 Jahren

600 Millionen Menschen verfolgen am Fernsehen die historischen Schritte eines Ur-Münsterländers

Dies ist ein kleiner Schritt für einen Menschen, aber ein riesiger Sprung für die Menschheit.

Vielleicht erinnern Sie sich noch an den 21. Juli 1969? An diesem Tag betrat zum allerersten Mal, 380 000 Kilometer entfernt von der Erde, ein Mensch den Mond. Den Namen dieses Astronauten, nämlich Neil Armstrong, kennt fast jedes Kind, aber kaum jemand weiß, dass dieser Mann Münsterländer Wurzeln hat. Der familiäre Ursprung von Neil liegt im kleinen Örtchen Ladbergen im Kreis Tecklenburg. Friedrich Kötter, Neils Urgroßvater, verließ 1864 sein Heimatdorf, um in Amerika sein Glück zu finden. Neil A. Armstrong, sein Urenkel, wurde am 5. August 1930 auf dem Hof Kötter-Korspeter zwischen Wapakoneta und Ladbergs Tochtergemeinde New Knoxville in Ohio geboren – und betrat 33 Jahre später als erster Mensch den Mond.

Diese ebenso umfassende wie imposante Familiengeschichte hat im Heimatmuseum von Ladbergen ihren festen Platz – ebenso wie ein Foto des strahlend lächelnden Neil Alden Armstrong im weißen Astronautenanzug.



So hätte es aussehen können, wenn Neil Armstrong sich bei seiner Mondlandung an seinen familiären Ursprung im Münsterland erinnert hätte.



Aus dem Münsterland



Narrentreff in WAF!

Das rauschende Fest der Hoheiten

Was am 11.11. startet, geht im Februar ins Finale: Mit dem Kreisprinzentreffen in Warendorf lassen mehrere Hundert Karnevalisten aus der Region traditionell die „tollen Tage“ ausklingen.

Jedes Jahr folgen mehr als zehn närrische Karnevalsgesellschaften mit ihren amtierenden Prinzen und Delegationen der Einladung der Tageszeitung „Die Glocke“ und stellen ein tolles und abwechslungsreiches Programm auf die Beine. Und wo im Münsterland gefeiert wird ist die Pott's Brauerei nicht weit: logisch, dass wir zusammen mit Radio WAF und der Sparkasse Münsterland Ost auch dieses Mal wieder als Unterstützer dabei sind, wenn „De Prinz(en) kütt“.



Aktion Pferdestärken

Echt stark – das Kaltblut Team Knoche aus Oelde



Ein starkes Gespann von einzigartiger Schönheit und Vielseitigkeit.

An dieser Stelle möchten wir Auns einmal ganz herzlich beim Zucht- und Fahrstall Knoche aus Oelde bedanken, das uns seit Jahren schon auf vielen Veranstaltungen mit wunderschönen Schaumummern seiner eindrucksvollen Kaltblutpferde unterstützt und begeistert. Unsere langjährige Zusammenarbeit geht weit über die regionale Aktion „Pferdestärken“, die wir jedes Jahr im August als Sponsor unterstützen, hinaus.

Die „Dicken“, wie sie oft genannt werden, sind wahre Kraftprotze und so vielseitig einsetzbar wie kaum ein anderes Pferd. Früher wurden sie im Münsterland für den Einsatz in der Landwirtschaft gezüchtet. Heute haben sie sich neben ihrer traditionellen Arbeit auch einen festen Platz als treue Freizeitpartner erobert.

Das Team Knoche setzt seine Kaltblüter sowohl im Turniersport als auch zur traditionellen

landwirtschaftlichen Arbeit ein. Holzrücken, Pflügen oder Getreide schneiden gehören beispielsweise zu ihren Aufgaben. Alle Pferde werden außerdem unter dem Sattel gearbeitet.

Neben den züchterischen Aktivitäten ist das Team Knoche unermüdlich im Einsatz, um national und international in Wettbewerben und auf Veranstaltungen die einzigartige Schönheit und Vielseitigkeit dieser ganz besonderen Pferde einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Und wenn Hanna, Herzog und Co. für die Pott's Brauerei im Einsatz sind, entstehen solche einzigartig schönen Bilder.



Jede Menge PS:
Das Team Knoche in Aktion.

Gewinner Radtouren

In unserer letzten Ausgabe haben wir Sie eingeladen, das Münsterland neu zu entdecken. Wir freuen uns, dass so viele unserer Einladung gefolgt sind und die richtige Lösungen für unser Gewinnspiel abgegeben haben.

Das Wochenende für zwei Personen im Pott's Bierzimmer des Beverland-Hotels in Ostbevern hat Wilfried Zimmermann aus Münster gewonnen. Alle anderen Gewinner wurden per E-Mail benachrichtigt. Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen viel Spaß mit unseren Pott's Preisen.

Unser Freizeittipp

Begleiten Sie uns zu schönen Burg- fräulein und tapferen Rittern

Freunde des Mittelalters dürfen sich freuen – zwischen dem 4. und 8. November 2009 ist es wieder so weit: Pott's historischer Jahrmarkt auf der Allerheiligenkirmes in Soest öffnet seine Tore.

Erleben Sie Gaukler, Feuerschlucker und andere Attraktionen, genießen Sie mittelalterliches Flair mit traditionellem Handwerk und einem unvergessliche Showprogramm: Sie erwartet eine faszinierende Reise durch die Welt von Fakir-, Entfesselungs- und Feuerkunst. Freuen Sie sich auf mittelalterliche Volksweisen, Pfaffenlieder, Sauf- und Rauflieder oder traditionelle musikalische Darbietungen von Orient bis Okzident. Auch für Ihr leibliches Wohl wird mit deftigen Speisen nach traditionellen Rezepten und Pott's Getränke Spezialitäten bestens gesorgt.

Wir sehen uns vom 4. bis 8. November 2009 auf der Allerheiligenkirmes in Soest!



Rainer Pott von der Mücke gestochen

Warum das einen Bericht wert ist? Weil es sich bei diesem Mückenstich nicht um einen banalen Insektenstich, sondern um eine ganz besondere Auszeichnung des bekannten Coerder Carnevals Clubs (CCC) handelt.

Fast immer, wenn die Coerder Karnevalisten einen bevorzugt münsterländischen Prominenten stachen, hatten sie ein Problem (chen) im Auge, zu dessen Bewältigung der Ordensträger etwas beitragen konnte. Warum die Mücke es auf Rainer Pott abgesehen hat? Das liegt wohl an dem ganz besonderen Münsterländer Blut, das in seinen Adern fließt, aber auch an den Verdiensten um das Brauwesen und den Münsterländer Karneval. „Wir sind sehr froh, mit Herrn Pott einen Menschen, kennen und schätzen gelernt zu haben, der authentisch das lebt, was er sagt und tut. Mit seiner gelebten Bodenständigkeit und dem eindeutigen Bekenntnis

zum Münsterland ist er als Mückenstichträger prädestiniert“, so der Präsident des CCC, Detlef Balzer. Rainer Pott schätzt am CCC, dessen Heimatliebe und das unermüdliche Engagement für das Vereinsleben und die Geselligkeit, ganz besonders auch für junge Menschen. Den Coerder Carnevals Club und die Pott's Brauerei verbindet außerdem noch ein weiteres gemeinsames Projekt: die Ordensserie „Mün-

terländer Originale“, die in diesem Jahr bereits in der dritten Version aufgelegt wird. Die Pott's Brauerei und der Coerder Carnevals Club – zwei, die gut zusammenpassen und deren Zusammenarbeit auf festen Beinen steht.

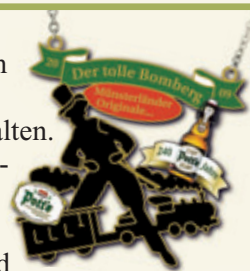
Als aktuellem Mückenstichträger obliegt Rainer Pott am 21. November in Bröker's Backsaal die Ehre, die Laudatio auf den



Mückenstichträger feiern alle gern, auch der aktuelle: Rainer Pott!

„Neuen“ im doppelten Sinne zu halten. In der kommenden närrischen Saison wird nämlich dem geborenen Coerder und frischgebackenen Münsteraner Oberbürgermeister Markus Lewe dieses besondere Amt zuteil.

Alle, die gerne feiern, sind beim CCC jederzeit herzlich willkommen. Da die Veranstaltungen immer schnell ausverkauft sind, ist eine frühzeitige Anmeldung mit einer kurzen E-Mail an geschaeftsstelle@cccuerdo.de allerdings sinnvoll. Die nächsten Termine sind: 21.11. Vorstellung des nächsten Mückenstichträgers, 12.12. Besuch vom Nikolaus beim CCC im Nobert-Freizeitheim und am 23.01.2010 die große Gala-Prunksitzung mit offizieller Verleihung des Mückenstichordens. Aktuelle Infos finden Sie unter www.cccuerdo.de.



und *Leben Genießen*

Klimaschutz? Na logisch!

Fortsetzung von Seite 1

Aktion „Mehrweg ist Klimaschutz“



MEHRWEG IST KLIMASCHUTZ

Hätten Sie es gewusst? Einwegverpackungen werden nach der Leerung geschreddert, eingeschmolzen, oft über sehr lange Entfernungen transportiert und am Ende zu Fleecepullovern oder Kunststoffteilen verarbeitet. Mehrwegverpackungen werden gründlich gereinigt und dann ihrer

ursprünglichen Bestimmung als Getränkeverpackung wiederzugeführt.

Was sich in dieser Beschreibung so einfach anhört, ist uns in Wirklichkeit oft nicht bewusst. Flaschen, die wir im Supermarkt für 25 Cent Pfand wieder abgeben, sind keine Mehrwegflaschen

und werden nach der Rückgabe rücksichtslos geschreddert. Experten haben ausgerechnet, dass wir jährlich 1,1 Millionen Tonnen CO₂ sparen könnten, wenn alle alkoholfreien Getränke in Mehrweg- statt in Einwegflaschen angeboten werden würden. Eine Zahl, die unvorstellbar hoch ist und uns zugunsten unseres Klimas dazu veranlassen sollte, nach Möglichkeit regionale Produkte in Mehrwegflaschen, bevorzugt in Glasflaschen, zu kaufen. Getränke aus Glasflaschen schmecken einfach besser und schützen das Klima – dem können wir nur zustimmen.

Unterstützen Sie die Aktion „Mehrweg ist Klimaschutz“, eine Initiative des Getränkefachhandels, privater Brauereien, Pro Mehrweg und der Deutschen Umwelthilfe, und setzen Sie in Zukunft vermehrt auf Mehrwegverpackungen.

Fünf Goldmedaillen für Pott's

„Monde Selection“ – Weltauswahl der Biere

Brauereiprofis, Chemieingenieure und Forscher probieren und testen, was das Zeug hält, ein internationales Qualitätsinstitut in Brüssel bewertet die eingereichten Artikel.

Pott's hat fünf Produkte ins Rennen geschickt, und alle fünf, – Pott's Landbier, Pott's Prinzipal, Pott's Pilsener, Pott's Weizen und Gesaris Wasser, – sind mit einer Goldmedaille ausgezeichnet worden. Keine andere deutsche Brauerei hat so viele Goldmedaillen bekommen, freut sich Jörg Pott, der bei der Preisverleihung in Venedig die Medaillen entgegennahm. Naturbelassene Biere mit besten Rohstoffen ge-

braut, das ist unser Geheimnis. Schön, dass diese Qualitätsmerkmale auch in der internationalen Bierszene Anerkennung finden.



Pott's mit „Tempo“ unterwegs

Mobile Küche mit historischem Charme



Komplett restauriert strahlt es in neuem Glanz und wird vom Brau & Backhaus auf Veranstaltungen genutzt – unser Pott's historisches Dreirad, genannt „Tempo“.

Der „Tempo“ ist mobile Küche mit Ofen, Grill und Kühlschränken und zugleich auch Verkaufsfläche. Die Seitenwände wurden – vergleichbar mit einem Zapfhänger – so umgebaut, dass sie

nun nach oben hochzuklappen sind. Wann immer Sie den „Tempo“ auf einer Veranstaltung entdecken, gibt es kalte Getränke von Pott's, warme Wurstbrötchen aus dem Ofen und Landbiergriller für den Verzehr vor Ort. Bei Veranstaltungen wie dem Oelder Bauernmarkt werden außerdem frische Brote aus der gläsernen Bäckerei im Pott's Brau & Backhaus, sowie Forthaus' Metzgereispezialitäten angeboten.

Promis bewaffnet mit Schürze und Tablett

Pott's erneut Sponsor für Promikellnern am Aasee

Neue Herausforderungen und jede Menge Spaß für einen guten Zweck – da ließen sich viele bekannte Gesichter aus der regionalen Promi- und Politikszene nicht lange bitten.

Am letzten Augustwochenende wurde mit dem Pott's Fassbieranstich das 7. Promikellnern am Aasee eröffnet. Wie immer, wenn Pott's Ehrenbraumeister und TV-Star Leonard Lansink alias Georg Wilsberg zugunsten der örtlichen Krebsberatungsstelle einlädt, konnte er auch dieses Mal auf ein ordentliches Team engagierter Freiwilliger zurückgreifen. Leckerer Pott's zapfen, Gläser jonglieren, jede Menge Fragen beantworten und zwischendurch unzählige Autogramme geben – Handgriffe, die Promis wie Marco de Angelis, Christiane Hagedorn, Michael Klimke, Titus Dittmann, unsere Bierkönigin Jessica I., die Comedians Ulrich Bärenfänger und Manuela Reiser, Jürgen Kehrer,

Hilla Stadtbäumer, Adam Riese, die Zwillinge und viele mehr, bewaffnet mit Schürze und Tablett, zu meistern hatten.

Außerdem war Wahlsonntag, und so erhielt dieses Promikellnern am Münsteraner Aasee eine ganz besondere Brisanz, lieferten sich doch die beiden Spitzenkandidaten für den Posten des Münsteraner Oberbürgermeisters, Wolf-

gang Heuer und Markus Lewe, auf ihnen unbekanntem Terrain einen spannenden Wettkampf um die Gunst der vielen Besucher. Wer am Ende die Nase vorn hatte? TV-Liebling Leonard Lansink und die Münsteraner Krebsberatungsstelle natürlich – schließlich kam am Ende wie immer eine ansehnliche Summe für einen guten Zweck zusammen.



Leonard Lansink genießt ein leckeres Pott's und die beiden OB-Kandidaten Wolfgang Heuer und Markus Lewe (links) können nur zuschauen.

Leben und Genießen



Bier braucht ein Forum, aber ohne Fachchinesisch!

Bier braucht nicht nur Heimat, wie es immer wieder heißt, Bier braucht auch ein Forum! Und das bietet nun ein neues unabhängiges Infomagazin mit dem Namen „Bier & Brauhaus“.

Vielleicht ist es dem ein oder anderen bereits bekannt, denn

Bierliebhaber aufgepasst:

seit der Erstausgabe Ende 2008 konnte bis heute bereits die vierte Ausgabe an einen ganz ansehnlichen Abonnentenstamm versendet werden. Der Herausgeber, Markus Harms, legt in allen Bereichen sehr viel Wert auf hohe Qualität. Das Magazin erscheint deshalb im modernen, praktischen Kompaktformat – attraktiv und lesefreundlich aufbereitet. Die Beiträge rund um die Themenwelt Bier und Braukultur sind sorgfältig recherchiert, abwechslungsreich, zeitlos interessant und doch immer aktuell. Bis dato gab es nichts Vergleichbares auf dem deutschen Markt.

Die Autoren sind oft Bierliebhaber aus den Regionen. Wichtig ist, dass den Lesern die Welt des Bieres und dessen Kultur in ihrer Vielseitigkeit und Klarheit ein Stückchen nähergebracht wird,

und zwar so, dass es jeder versteht – also ohne Fachchinesisch! Es wird ermutigt, auch beim Bier genauer hinzuschauen, die regionalen Besonderheiten zu kennen oder wiederzuentdecken.

Kurz gesagt wird ein Beitrag dazu geleistet, dass das Bier wieder das wird, was es mal war: eines der großartigsten und ältesten Produkte der Welt, das es in seiner regionalen Vielseitigkeit zu schätzen und zu erhalten bzw. wieder aufzubauen gilt.

Beispielhafte Artikel, kostenlose Probeausgabe, Abo-Bestellung und viele weitere Infos unter www.braupaul.de.

Exemplare auch erhältlich im Georg-Lechner-Biermuseum unserer Pott's Naturpark-Brauerei.

Leckeres Bierdessert

Pumpnickelcreme mit Landbierschaum

Schon oft haben wir von unserem typisch westfälischen Pumpnickel geschwärmt, schließlich ist es in unseren Gefilden fast jeder gern. Meistens eher deftig kombiniert, möchten wir es Ihnen heute in der Kombination mit unserem Landbier als leckeres Dessert schmackhaft machen. Rezept für 4 Personen.

Für die Creme: 1/2 Vanilleschote; 150 ml Milch; 2 Eier, davon das Eigelb; 150 g Zucker; 1 Prise Salz; 3 Blatt Gelatine; 15 g gehackte Mandeln; 1 EL Rosinen in Rum, püriert; 75 g Pumpnickel; 1 cl Rum; 150 ml Sahne

Für den Landbierschaum: 50 g Zucker; 1 Prise Salz; 200 ml Pott's Landbier; 4 Eier, davon das Eigelb; den Saft 1 Zitrone

alles durch ein Sieb passieren. Die gerösteten und gehackten Mandeln mit den pürierten Rumrosinen, dem fein gewürfelten Pumpnickel und dem Rum vorsichtig unter die Creme heben. Die Creme einige Stunden kalt stellen. Dann die steif geschlagene Sahne unterziehen und in Portionsschalen füllen. Für den Landbierschaum alle Zutaten verrühren und in heißem Wasser aufschlagen. Pumpnickelcreme mit dem Landbierschaum übergießen und mit den gerösteten Mandeln garnieren.

Zubereitungszeit
ca. 30 Minuten



Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Die beiden Eigelb mit Zucker und Salz zu festem Schaum aufschlagen und langsam die heiße Milch auf diese Eigelbmasse gießen. Die eingeweichte Gelatine in der heißen Masse auflösen und

Unsere Empfehlung

Altes Gasthaus Leve – Tradition und Gastlichkeit erster Güte

Schon seit 1607, lange bevor der Westfälische Friede geschlossen wurde, besteht das „Alte Gasthaus Leve“ und ist somit Münsters älteste Gaststätte.

Zunächst trug sie den Namen „In die drei Könige“, ab 1765 dann den Namen „Zum Cardinal“. Ausschlaggebend für den heutigen Namen ist der Erwerb der Gaststätte durch Johann Bernhard Leve aus Warendorf im Jahre 1805. Josef Horstmöller, aus einer alten westfälischen Hoteliersfamilie stammend, übernahm mit seiner Frau Thea 1936 das „Alte Gasthaus Leve“, das er kurze Zeit später als Eigentum erwarb.

Nach völliger Zerstörung durch Bomben 1941 wurde das „Alte Gasthaus Leve“ zwischen 1949 und 1961 wiederaufgebaut. Die münsterschen Architekten Dombaumeister Heinrich Benteler und Albert Wörmann bewiesen Feingefühl und lehnten sich beim



Gemütliche Atmosphäre!



Herzlich willkommen in westfälischer Gastlichkeit!

Wiederaufbau an den bewährten Typ der münsterschen Altbierküchen und Schenken an.

Josef Horstmöller ist die bis heute sehr reichhaltige Ausstattung des Hauses mit Delfter Kacheln, Ölgemälden, Kupferstichen und kostbarem alten Hausgerät zu verdanken. In der zweiten Generation führten Sohn Josef Horstmöller und Frau Ingeborg das Alte Gasthaus Leve. Seit 2005 hat Sohn Josef (III.) in alter Familientradition die Leitung übernommen.

Bis heute ist westfälische Gastlichkeit im „Alten Gasthaus Leve“

untrennbar verbunden mit dem guten Geschmack eines frisch gezapften Bieres und dem reichhaltigen Angebot an altmünsterschen und westfälischen Spezialitäten. Selbstverständlich gehört ein leckeres Pott's Weizen vom Fass zum Angebot, des Gasthauses, das, so Josef Horstmöller, von den Gästen besonders oft und gerne bestellt wird.

Wir empfehlen das „Alte Gasthaus Leve“, weil es der Familie Horstmöller zuverlässig gelingt, Leib und Seele ihrer Gäste in der gemütlichen Atmosphäre ursprünglicher westfälischer Gastlichkeit zu verwöhnen.

Pott's Blitz

Immer topaktuell informiert

Aktuelle Informationen rund um Neuigkeiten und Veranstaltungen aus Ihrer Pott's Naturpark-Brauerei finden Sie ab sofort unter www.potts.de in unserem neu gestalteten Bereich „Aktuelles“.

Hier finden Sie auch Pott's Blitz, unsere aktuelle Online-Fotoga-

lerie, den Veranstaltungskalender und natürlich auch die Möglichkeit, unseren Newsletter zu abonnieren. Bleiben Sie immer topaktuell über Ihre Lieblingsbrauerei informiert und schauen Sie einfach regelmäßig mal wieder unter www.potts.de vorbei, es gibt viel zu entdecken.





Marketing, Handel und Gastronomie



„Tu’s, Haltern!“

Christoph Metzelder und Pott’s unterstützen den TuS Haltern



Metzelder in heimatlicher Mission:
Förderer des TuS Haltern:

Seit letztem Jahr unterstützt sein Team um Christoph Metzelder, Verteidiger beim spanischen Spitzenklub Real Madrid, seinen Heimatverein TuS Haltern, der in den letzten Jahren mit den Metzelder-Brüdern, Benedikt Höwedes und Sergio Pinot vier erfolgreiche Fußballprofis hervorgebracht hat.

Die Verbesserung der Infrastruktur, der Ausbildungsqualität und Ausrüstung sowie Trainerschulungen sollen dazu beitragen, neue Talente für den Verein zu gewinnen und diese konsequent zu fördern. Auf dem Weg zum herausragenden Jugendstützpunkt startet Deutschlands derzeit erfolgreichste Talentschmiede jetzt eine große Werbe- und Sponsoringkampagne. Der Verein steht ab sofort unter dem Schlachtruf: „Tu’s, Haltern!“ Headlines wie „Aus Haltern nimmt man Souvenirs mit. Aber keine Punkte!“ verknüpfen Selbstbewusstsein mit den Besonderheiten der Seestadt am Rande des Münsterlands. In Haltern wird eine herausragende Basis für kommende Erfolge geschaffen. Dabei unterstützt die Pott’s Brauerei den TuS Haltern und hofft mit ihrem Engagement zu einer erfolgreichen Umsetzung des Projektes beizutragen. Und für alle Fans von Christoph Metzelder gibt es ein besonderes Bonbon: Im nächsten Jahr hat sich der Weltstar zu einer Autogrammstunde in der Pott’s Brauerei angemeldet. Alle Infos hierzu finden Sie rechtzeitig unter www.potts.de.

Die Besten der Besten

Die besten Biersommeliers kämpften im Oberallgäu um den Weltmeistertitel

Die Doemens-Akademie und der Verband der Biersommeliers hatte nach Sonthofen eingeladen, um den Besten unter ihnen zu finden. „Mit der Biersommelier-Weltmeisterschaft wollen wir verdeutlichen, welche Biervielfalt es weltweit zu entdecken und genießen gibt, und um der Öffentlichkeit Biervielfalt von ihrer schönsten und genussvollsten Seite zu zeigen“, erklärt Dr. Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer der Doemens-Akademie, die Zielsetzung der Veranstaltung.

Der Wettbewerb bestand aus einer schriftlichen Prüfung und mehreren äußerst anspruchsvollen Praxisteilen; so mussten bereits in der Vorrunde zehn verschiedene Biersorten erkannt und korrekt in die 45 zur Verfügung stehenden Kategorien eingeordnet werden. Nach der zweiten Vorrunde, in der jedem der insgesamt 48 Teilnehmer noch mal ein Bier vorgesetzt wurde, das erkannt, schriftlich beschrieben und der Jury fachgerecht präsentiert werden musste, standen die sechs Finalisten fest. Im

Finale schließlich bekamen die Teilnehmer ein ihnen unbekanntes Bier serviert, das sie der Jury formvollendet vorzustellen und unter den strengen Augen des Publikums im Saal zu präsentieren hatten.

Am Samstagabend stand dann endlich fest, an wen der erste Weltmeistertitel der Biersommeliers geht – der Inhaber des gleichnamigen Biergasthauses Karl Schiffner aus Österreich verdiente sich den Titel mit seiner exzellenten fachlich perfek-

ten und engagierten Bierverskostung. Vizeweltmeister wurde Sebastian Priller aus Augsburg, die Bronzemedaille ging an Stephan Stiegler aus München. Unser Pott’s Biersommelier Rainer Diekmann landete übrigens im guten Mittelfeld. Das Fazit für diese erste WM der Biersommeliers fällt gut aus. Die Veranstaltung war spannend und bewegte sich fachlich auf sehr hohem Niveau. Die Chance, seinen Titel zu verteidigen, bekommt der amtierende Weltmeister erst wieder in zwei Jahren 2011.

Wasser, Hopfen, Malz – und drei Hefearten machen Pott’s Biere so einzigartig!

Wir verraten Ihnen, wie kleine Organismen für großen Geschmack sorgen

Im Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 wird die Hefe nicht erwähnt, obwohl ohne Hefe das Brauen von Bier unmöglich ist. Dies wusste man schon im Mittelalter. Über die biologische Wirkungsweise der Hefe blieb man aber lange im Unklaren. Erst seit Mitte des 16. Jahrhunderts weiß man, wie Hefe wirkt, aber erst 1881 gelang Emil Christian Hansen die erste Reinzuchthefekultur. Zu seinem 100. Todestag widmen wir uns dem spannenden Thema Hefereinzucht. In Brauereien sind die kleinen Pilze schließlich für den charakteristischen Geschmack von größter Bedeutung.

Solange die Natur der Gärung nicht wissenschaftlich erschlossen war, nahm man an, der Alkohol sei in den Zutaten bereits vorhanden und werde durch den Brauvorgang nur aktiv. In der Luft von Backstuben sind reichlich Hefesporen zu finden, um eine kräftige Gärung zu bewirken. Es ist insofern kein Wunder, dass ausgerechnet die Bäcker oft auch die besten Brauer und diese beiden Handwerke oft zusammen anzutreffen waren. Und so galt lange: „Heute back’ ich, morgen brau’ ich, ...“.

Der Verlauf der Gärung war damals also oft ein Zufallsprodukt. Bekamen zu viele fremde Organismen die Oberhand, entstand ein ungenießbares Produkt. Es

war „Hopfen und Malz verloren“, wie es uns im bekannten Sprichwort überliefert ist. Erst Mitte des 16. Jahrhunderts fand man heraus, wie alkoholische Gärung funktioniert. Seitdem weiß man, dass die Hefe in Verbindung mit Zucker Alkohol entstehen lässt. Durch die Beigabe von Hefe wird der Malzzucker der Bierwürze in Alkohol, Kohlensäure und unzählige geschmacksprägende Gärungsnebenprodukte umgewandelt.

Heute wird die Hefe in Reinkulturen gezüchtet, das heißt man vermehrt gezielt nur die Stämme, die für den Gärprozess erwünscht sind.

Die Reinzucht von Bierhefe ist eine vergleichsweise junge Erfindung. Wir verdanken sie den Forschungen des französischen Wissenschaftlers und Pioniers auf dem Gebiet der Mikrobiologie Louis Pasteur (1822–1895) und vor allem dem dänischen Botaniker Emil Christian Hansen (1842–1909), der sich in seiner Arbeit in den

Carlsberg-Laboratorien in Kopenhagen mit der Bierhefe und ihrer Reinzucht beschäftigte.

Heute werden Hefekulturen meistens in bekannten Forschungsstätten wie der Technischen Universität München in Weihenstephan,

der Doemens-Fachakademie für Brauwesen und Getränketechnik in Gräfelfing bei München und der VLB, einem Institut der Technischen Universität in Berlin, gezüchtet.

Die Pott’s Brauerei verwendet drei verschiedene Hefestämme, was eine echte Besonderheit darstellt. Vielfach wird in Brauereien nur mit einem Hefestamm gearbeitet, weil der Aufwand wesentlich geringer ist, denn die Hefen müssen streng voneinander getrennt aufgezogen und gelagert werden.

Da die Hefen maßgeblich den Geschmack des Bieres durch Ausbildung unterschiedlicher Gärungsnebenprodukte beeinflussen, haben

wir uns – zugunsten des Geschmacks – für die aufwendigere Verwendung von drei unterschiedlichen Hefen entschieden, die unseren Pott’s Bieren ein sehr eigenes Geschmacksprofil verleihen.

Die Hefen werden mit Bierwürze in der Brauerei aufgezogen und vermehrt. Sind genug Hefezellen vorhanden, wird die Hefe zur Vergärung zugegeben. Damit setzt die Umwandlung des durch das Braumalz eingebrachten Zuckerspektrums zu Alkohol, Kohlensäure und vielen Gärungsnebenprodukten ein.

Je nach gewählter Hefe unterscheidet man untergäriges und obergäriges Bier. Zu den untergärigen Bieren zählen unser Landbier, Pott’s Prinzipal und Pott’s Pilsener. Im obergärigen Bereich ist das fruchtig-frische Pott’s Weizen zu Hause. Namensgebend für beide Gruppen ist, dass die obergärigen Hefen im Verlauf des Gärprozesses Sprossverbände bilden und an die Oberfläche des Jungbieres im Gärgefäß aufsteigen, während die untergärigen Hefen sich am Ende der Gärung auf dem Gefäßboden absetzen.

Nach jedem Gärvorgang, der Brauer spricht von „Führung“, wird die Hefe gewaschen und kühl aufbewahrt. Nach fünf bis sieben Führungen hat die Hefe in der Brauerei ausgedient.



Marketing, Handel und Gastronomie

Münsterländer lieben eben Leezen

Sparkassen Münsterland Giro mit Pott's



Von links: Spargelkönigin, Pott's Bierkönigin und Pflaumenkönigin.

Ein Großereignis im Münsterland ist der jährlich stattfindende Sparkassen Münsterland Giro, der sowohl die Profis als auch „Jedermänner“ durch große Teile des Kreises führt.

Rund 250 000 Zuschauer standen Anfang Oktober wieder an den Strecken und feuerten die Fahrer zu Höchstleistungen an. Seit diesem Jahr ist auch die Pott's Brauerei als Co-Sponsor dabei. So fand die letzte Pressekonferenz vor

dem Start bei Pott's statt. Auf dem Hindenburgplatz vor dem Schloss wurde 2009 erstmals die Aktion „Regionale Speisekarte – so schmeckt das Münsterland“ ins Leben gerufen. Hier bieten Gastronomen regional typische Gerichte und Köstlichkeiten mit Produkten aus der Region an. So wurde unserer Pott's Bierkönigin Jessica I. zusammen mit der amtierenden Spargelkönigin Anja I. und der Pflaumenkönigin Josefine I. die große Ehre zuteil, bei der Siegerehrung vor dem Münsteraner Schloss dabei zu sein. Am Ende stand als Überraschungssieger der Lette Aleksej Saramontins ganz oben auf dem Treppchen. Zweiter wurde der Niederländer Wouter Mol, Dritter der Franzose Thierry Hupond. Bester Deutscher beim Sparkassen Münsterland Giro wurde Dirk Müller auf Rang vier.

Pott's und die ASG

Eine starke Partnerschaft



Von links: Manager der ASG Dietmar Kupfernagel, ASG-Spieler Malte Schröder, Pott's Verkaufsleiter Guido Marquardt und Jörg Pott.

Bereits seit drei Jahren ist die Pott's Brauerei Partner der Ahlemer SG. Vor kurzem wurde die Zusammenarbeit mit dem Handball-Zweitligisten verlängert, denn Pott's und die ASG passen einfach perfekt zusammen.

Das gute Verhältnis zum Verein und zum Manager der ASG, Dietmar Kupfernagel, wurde be-

reits beim 240. Geburtstag von Pott's deutlich, als er gemeinsam mit einem Spieler zur Vorstellung der Trikotaktion in die Brauerei kam. Diese partnerschaftliche Zusammenarbeit wurde jetzt sogar erweitert, denn seit dieser Saison trägt die zweite Mannschaft der Ahlemer SG die Trikots mit dem „Münsterländer Original“-Slogan auf der Brust.

Gesaris Medium

Neu im Pott's Sortiment

Seit Mitte des Jahres 2009 haben wir das Gesaris-Sortiment erweitert. Neben unserem spritzigen Mineralwasser Classic ist nun auch eine Mediumvariante erhältlich.

Mit Gesaris Medium entsprechen wir dem Wunsch vieler Kunden nach einer kohlenstoffreduzierten Alternative. Das Eiszeitwasser der Gesaris Mineralquellen aus den unberührten Tiefen des münsterländischen Kreidebeckens ist auch hier das Geheimnis des einzigartig guten Geschmacks.



Beliebt wie nie – Pott's Weizen vom Fass

Kommentar unseres Braumeisters Peter Wienstroer zum Thema „Schlank-Keg“



Auch im Pott's Brau & Backhaus gibt es Weizen vom Fass:
Dennis Lütthoff und Braumeister Peter Wienstroer mit dem Schlank-Keg.

Unser Pott's Weizen vom Fass kommt sowohl bei den Gästen als auch bei den Gastronomen gut an. 2009 bereits dreimal so viel konsumiert wie 2005, belegen die Zahlen die Beliebtheit dieser Bierspezialität.

Die Gäste lieben Weizen vom Fass aufgrund seines einzigartig frischen Geschmacks. Dennoch wer-

den viele Weizenbiere in der Gastronomie noch immer aus der Flasche serviert. Um Flaschenbier zu konsumieren, braucht der Verbraucher jedoch keine Gaststätte aufzusuchen. Für den Gastronom hat unser Weizen aber noch einige andere Vorteile. Pott's Weizen liefern wir in einem speziellen Fass, genannt „Schlank-Keg“. Durch die hohe, schlanke Form bleibt die

typische Trübung des unfiltrierten Weizens bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums konstant. Das erste gezapfte Bier sieht deshalb genauso frisch und lecker aus wie das letzte und schmeckt natürlich auch so. Werden traditionelle Fässer für den Weizenausschank genutzt, neigen die letzten Liter im Fass dazu, beim Zapfen stark zu schäumen. Das Vollzapfen dauert übermäßig lange und das Weizen kommt schal zum Gast. Es tritt also genau das Gegenteil von dem ein, was der Gast vom Fassausschank erwartet. Durch die kleine Oberfläche unseres „Schlank-Kegs“ ist die Gefahr dieses Vorgangs, der als Aufkarbonisierung bezeichnet wird, wesentlich geringer und das Bier lässt sich vom ersten bis zum letzten Tropfen hervorragend zapfen – und zu guter Letzt ist auch nicht zu vernachlässigen, dass das 20-Liter-„Schlank-Keg“ ein wahres Raumparwunder ist, das leicht zwischen den anderen Fässern im Bierkeller Platz findet.

Pott's Trikotaktion geht weiter

Mannschaftstrikots zum Superpreis

Die im April 2009 gestartete Trikotpromotion von Pott's hat zu einer überwältigenden Resonanz geführt. Deshalb haben wir uns entschlossen, die Aktion noch bis Jahresende zu verlängern.

Nutzen auch Sie die Möglichkeit, sich 14 + 1 Markentrikots der Firma Hummel in unterschied-

lichen Farben zum Sonderpreis von 179,00 Euro zu sichern. Einfach die Bestellfunktion unter www.potts.de nutzen oder den Bestellschein auf unserem Flyer, der ebenfalls im Internet erhältlich ist, ausfüllen und abschicken. Bekennen Sie sich als Münsterländer Original und machen Sie mit bei unserer großen Pott's Trikotaktion!

Flyer mit Bestellschein finden Sie unter www.potts.de.



Und sonst?!



Bier des Monats

Pott's Prinzipal begeistert als besonderes Geschmackserlebnis

Unsere Bierspezialität Pott's Prinzipal wurde aktuell vom ProBier-Club, der mit über 5500 Mitgliedern als Deutschlands größte Konsumentenvereinigung gilt, zum „Bier des Monats Oktober 2009“ gewählt und ist nominiert für den Titel „Bier des Jahres“.

„Setzt die deutsche Getränkebranche, um besonders jüngere Zielgruppen zu ködern, auf süßliche Biermischgetränke in allen nur möglichen und unmöglichen Geschmacksrichtungen, so schlägt die westfälische Pott's Brauerei einen konsequenten, entgegengesetzten Weg ein: Die Handwerksbrauerei besinnt sich darauf, eine neue Bierspezialität nicht einfach durch Mischen ins Leben zu rufen, sondern nach traditionsreicher Braukunst und nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 zu kreieren. Herausgekommen ist ein Premium-Pilsener mit einem ganz eigenen Geschmacksprofil, das einen deutlichen Kontrast zum hopfenherben Pott's Pilsener darstellt“ – so beschreibt der ProBier-Club auf seiner eigenen Internetseite www.bierclub.de unser Pott's Prinzipal.

Bereits 2003 konnte unser Pott's Landbier die Mitglieder des Bierclubs überzeugen und wurde schließlich sogar zum „Bier des Jahres“ gekürt. Wir freuen uns sehr, dass unser Pott's Prinzipal die Bierliebhaber geschmacklich überzeugt und würden uns sehr freuen, wenn es sich in die Reihe der exzellenten Biere des Jahres einreihen kann.

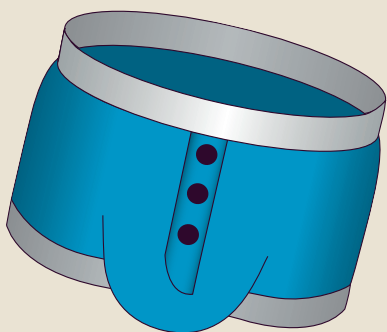


Frank Winkel (links) und Matthias Kliemt (rechts) vom Bierclub mit Jörg Pott (Mitte).

Kauft mehr „Schlüpper“!

Männerunterhosen gegen die Krise?

Sie fragen sich, was Männerunterhosen mit der Wirtschaftskrise zu tun haben? Viel mehr als wir alle denken. Ein Unternehmen der Unterwäschebranche bietet fünf Euro Rabatt auf jede neue Unterhose, wenn man dafür den alten abgenutzten Lappen auf den Tisch legt. Und wer glaubt, dass diese Firma nur darauf aus ist ihren Umsatz zu steigern, der irrt gewaltig.



Nach einer Theorie des Ex-Super-Notebankers Alan Greenspan schlägt die Krise erst dann voll zu, wenn Männer noch weniger Unterhosen kaufen als gewöhnlich, und im Normalfall tragen Männer ihre Unterhosen, bis sie auseinanderfallen und kaufen quasi keine. Laut einer repräsentativen Umfrage sinkt der Umsatz dieser Branche in der Krise noch mal um knapp drei Prozent.

Im Umkehrschluss heißt das: wenn es der Unterhosenbranche gelingt, den Verkauf wieder anzukurbeln, zeigt der wohl wich-

tigste Krisenindikator bald wieder nach oben. Angesichts der schlabberigen Wahrheit, der unzählige Frauen tagtäglich ausgesetzt sind, und der Theorie von Alan Greenspan, gibt es nur eine Lösung: Enteignet die Männer. Nehmt ihnen die „Schlüpper“ ab. Alle! Frauen, kauft neue Slips und bringt die Republik wieder auf Vordermann. Ihr werdet belohnt mit einem frischen Anblick im Schlafzimmer, und die Krise wäre endlich vom Tisch. Wenn Ihr diese Prozedur regelmäßig wiederholt, dann ist der Begriff Krise nie wieder ein Thema für uns – weder in den Hosen noch in der Wirtschaft.

Ihre Pott's-Momente



Die „Schtrandperlscher“ der TSG Münster.

Immer wieder bekommen wir Beiträge unserer engagierten Leser und Pott's-Liebhaber.

Diesmal erreichte uns eine schöne Momentaufnahme der Frauen-Beachhandballmannschaft der TSG Münster. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg und das immer ein kühles Pott's zum Anstoßen bereitsteht.

Pott's erleben

Interessante Veranstaltungen rund um die Pott's Brauerei:

Oktober 2009

17.–21.10.2009 – Fettmarkt in Warendorf
Warendorfer Vieh- und Pferdemarkt; Reit- und Springturnier auf den Lohwallwiesen
Trödelmarkt in der Innenstadt und historischer Traktor- und Landmaschinenmarkt

November 2009

04.–08.11.2009 – Pott's historischer Jahrmarkt mit mittelalterlichem Flair auf der Allerheiligenkirmes in Soest

13./14.11.2009 – Große Sportvereinsparty in der Franz-Arnold-Halle an der Pott's Brauerei in Oelde

April 2010

25.04.2010 – Deutsche Meisterschaften im Tractor Pulling in Füchtorf

Mai 2010

01.5.2010 – Eröffnung der Biergartensaison mit großem Biergartenfest vor der Pott's Brauerei in Oelde

Pott's Cup 2009

Vorhelm gewinnt das „Ü 32-Turnier“

Ende September war es wieder so weit: Die letzten vier Mannschaften spielten den dritten Platz und den Sieger des Pott's Cups 2009 aus.

Im Spiel um Platz drei traf der Vorjahressieger aus Warendorf auf die gastgebende Oelder Mannschaft. Die Finalsiege wurden in das Programm zu den Feierlichkeiten des 100-jährigen Oelder Fußballjubiläums eingebunden. Für tolle Stimmung abseits des Platzes sorgten die zahlreichen Fans der Mannschaften. Beim Spiel um den dritten Platz durften letztlich die Warendorfer jubeln, die das Spiel mit 2:0 für sich entscheiden konnten. Im Anschluss dann das große Finale! Dort stand dem Team aus Enniger die Mannschaft aus Vorhelm gegenüber. Die Vorhelmer waren schon im Vorjahr im Finale und gingen deshalb als Favorit ins Spiel. Die Zuschauer sahen ein flottes Spiel, welches verdeutlichte, dass diese Mannschaften zu Recht im Finale standen. Nachdem das Spiel eine Zeit lang noch keine Tendenz in Richtung eines Siegers

erkennen ließ, traf Vorhelm durch eine starke Einzelleistung zum 1:0. Die Ennigeraner gingen mit ihren Tormöglichkeiten zu fahrlässig um, und es fehlte hier und da auch das nötige Quäntchen Glück. So gelang Vorhelm durch zwei weitere schön herausgespielte Treffer schließlich ein ungefährdeter 3:0-Sieg. Feiern konnten nach dem Spiel aber alle bei der von Pott's unterstützten Party. Neben frisch gezapften Pott's Bierspezialitäten gab es zur Stärkung nach dem Spiel im Oelder Jahnstadion ein leckeres Buffet vom Brau & Backhaus.

Im Anschluss daran war es dann so weit: Alle vier Vereine konnten sich über eine von Marketingleiter Jörg Pott überreichte Fassbierspende freuen, sodass noch einmal lauter Jubel ertönte. „Wir haben tolle Spiele gesehen, einen großen Zuschauerauspruch gehabt und insgesamt ein wieder einmal von Edmund Dalecki top organisiertes Turnier erlebt“, zeigte sich Pott rundum zufrieden. Auch die Vereine zeigten sich begeistert und äußerten bereits ihre Vorfreude auf den Pott's Cup 2010.



Die Vorhelmer Mannschaft gewinnt den Pott's Pokal in 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
Foto · Film
E-Mail: info@gass.de
Internet: www.gass.de

Redaktion:

Jörg Pott,
B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv