



# Das Original

... Die Zeitung aus dem Münsterland ...

## Aus dem Münsterland

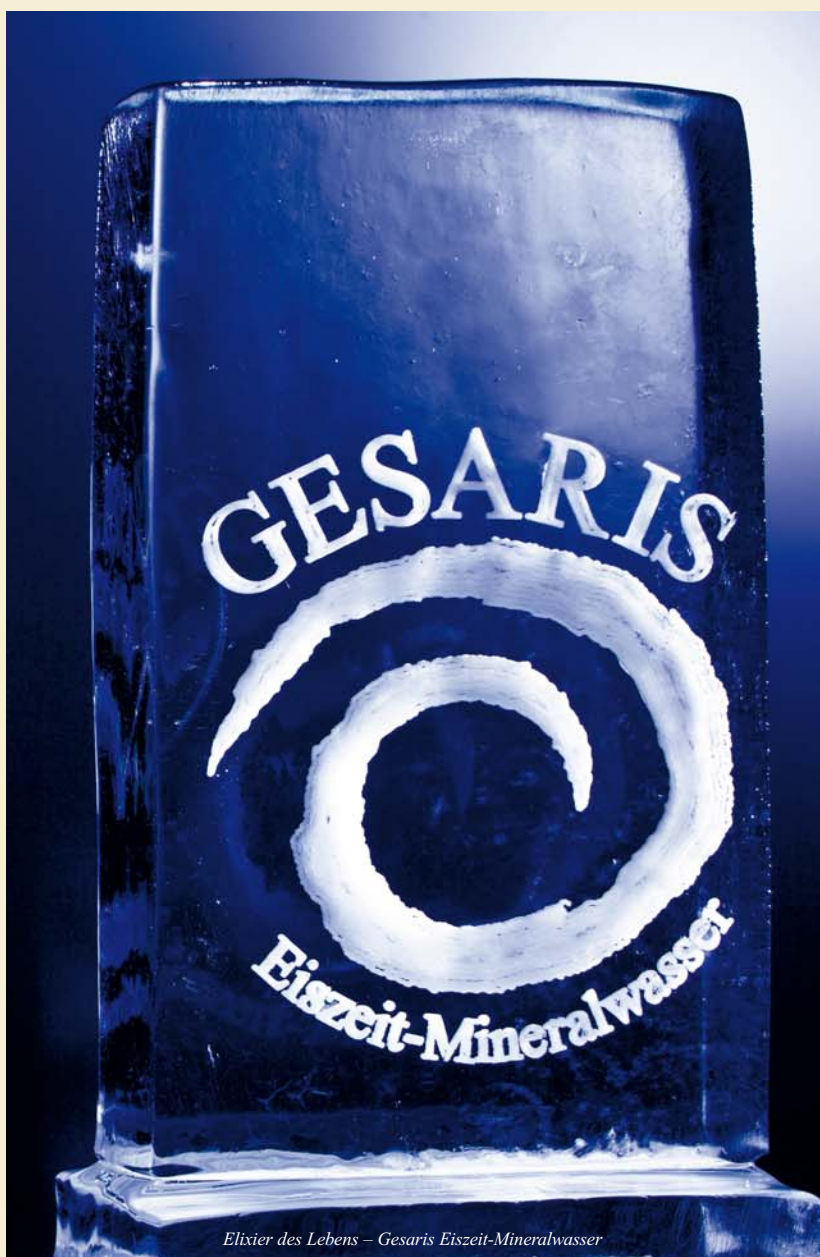
### Der Schatz im Münsterland

**K**lar, farblos, geruchlos, aber keineswegs geschmacklos – so präsentiert sich unser Elixier des Lebens.

Wasser begleitet uns täglich von morgens bis abends und es trägt maßgeblich dazu bei, dass wir uns fit, gesund und wohl fühlen, und sorgt zudem für so manches spritzige Freizeitvergnügen. Zugegeben, es ist schon eine ganze Weile her, dass die letzten Mammuts ihr Gras im Münsterland gezupft haben, und doch wissen wir eine ganze Menge über diese Epoche. Außerhalb unseres Blickfeldes, tief im Inneren der Erde und geschützt durch dicke Gesteinsschichten, sind sie zu finden, die Überbleibsel der letzten Eiszeit und wertvollen Schätze unserer Region.

Begleiten Sie uns auf eine spannende Reise in die Zeit, als die Küstenlinie noch im Sauerland lag und der Grundstein für unsere abwechslungsreiche Münsterländer Parklandschaft gelegt wurde. Warum wir im Münsterland deshalb eine ganz besondere Beziehung zu Wasser haben und welche Kostbarkeit sich da eigentlich mitten unter uns befindet, lesen Sie in unserer Rubrik „Aus dem Münsterland“.

weiter ... Seite 2



Elixier des Lebens – Gesaris Eiszeit-Mineralwasser

## Leben und genießen

### Tipps und Tricks mit Mineralwasser

**A**n jedem Sonntagmorgen Aduftet es im Pott's Brau & Backhaus lecker nach frischen Waffeln. Das Rezept, ganz traditionell nach Großmutter's Art, wird selbstverständlich mit Gesaris Eiszeit-Mineralwasser verfeinert.

Mineralwasser ist gut für unseren Körper. Stimmt. Allerdings gilt das nicht nur für den Konsum als Getränk. Mineralwasser kann nämlich noch viel mehr. Wir verraten Ihnen, warum Mineralwasser ein wahrer Alleskönner unter den Zutaten ist und warum es in

keiner Küche fehlen sollte. Das Waffelrezept zum Nachbacken und interessante Tipps und Tricks zum Backen, Kochen und Braten mit Mineralwasser finden Sie in unserer Rubrik „Leben und Genießen“.

weiter ... Seite 4

## Grußwort

**L**iebe Leserinnen und Leser, Liebe Freunde von Pott's,

ich freue mich sehr, Sie als IX. westfälische Bierkönigin der Pott's Brauerei in der aktuellen Ausgabe der Hauszeitschrift *Das Original* begrüßen zu dürfen.

Die ersten Stunden meiner Amtszeit auf der „Pott's Münsterländer Wies'n“ in und um die Brauerei habe ich sehr genossen. Ich danke allen, dass Sie mich so herzlich aufgenommen haben und bitte insbesondere diejenigen Akteure um Nachsicht, die ich nicht persönlich begrüßen konnte. Es war einfach zu viel los.

Als Bierkönigin repräsentiere ich des Deutschen liebstes Getränk, das Bier. Der anteilmäßig größte Bestandteil des Bieres ist das Wasser – und das steht in dieser Ausgabe im Mittelpunkt.

In Pott's Naturpark-Brauerei wird das Mineralwasser aus den Tiefen des Münsterlandes nämlich nicht nur zum Bierbrauen verwendet, sondern auch in seiner reinen Form als Gesaris Eiszeit-Mineralwasser in Flaschen gefüllt.



Charlene I.,  
Pott's IX. westfälische Bierkönigin

Gesaris hat über Jahrtausende das Beste aus der Natur aufgenommen, gibt es an Ihren Körper weiter und ist als natürliches Mineralwasser amtlich anerkannt. Mehr als 200 geologische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen hat es dafür erfolgreich durchlaufen.

Zu welch spannenden Erkenntnissen die Untersuchungen geführt haben – das und vieles mehr rund um Pott's und das Münsterland lesen Sie in dieser *Das Original*-Ausgabe.

Ihre Charlene I.,  
Pott's IX. westfälische Bierkönigin

## Marketing, Handel und Gastronomie

### Werbung muss (authentisch) sein

**V**on der Qualität unserer feinen Bier- und Getränkespezialitäten sind wir überzeugt, genauso wie die vielen Stammkunden und Gäste, die gerne mal ein leckeres Pott's genießen. Aber was kann man eigentlich tun, damit diese Gäste regelmäßig und gerne wieder kommen?

Das Geheimnis besteht in einer harmonischen Mischung aus Individualität, Persönlichkeit und positiver Außenwirkung. Wir laden Sie ein – werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen des neuen Gesaris Auftritts und erfahren Sie, wie man langfristig neue Stammkunden gewinnen kann.

weiter ... Seite 6/7









# Aus dem Münsterland



## Wir sagen „Danke“

**Nur mit den vielen Aktiven konnte die Pott's Wies'n so ein Erfolg werden.**

Die Pott's Wies'n zählt zweifelsohne zu den Höhepunkten in unserer Region. Der neue Titel Pott's Wies'n ist die Zusammenfassung von Pott's Brauereifest und dem Brau- und Dreschfest.

Die Stimmung war unbeschreiblich, und das eigens eingebraute Festbier hat dem Publikum sehr gemundet. Die vielen Programmpunkte rund um das Gelände der Pott's Brauerei haben der Veranstaltung einen einzigartigen Rahmen verliehen. Erste Punkte, die noch verbesserungswürdig sind, haben wir bereits diskutiert und freuen uns schon auf die nächste „Münsterländer Wies'n“, die als komplette 3-Tages-Veranstaltung mit der Krönung der X. Bierkönigin im 2-Jahres-Rhythmus 2012 stattfindet.

Wir vom Veranstaltungsteam und die Familie Pott möchten uns an dieser Stelle noch mal bei allen, die zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen haben, sehr herzlich bedanken und freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen.

## Das war die Pott's Münsterländer Wies'n 2010

**Unser Rückblick auf ein buntes Volksfest für die ganze Familie**



**Die zünftigste Wies'n-Stimmung diesseits des Weißwurstäquators haben wir versprochen, und die Besucher der Münsterländer Wies'n haben sie auch bekommen.**

Ein Brauereifest, wie es sein soll, bunt und abwechslungsreich, mit einem Programm für die ganze Familie – wir Westfalen haben wieder mal bewiesen, dass wir so richtig feiern können. Alle zwei Jahre steht das Gelände der Oelder Pott's Brauerei ganz im Zeichen westfälischer Tradition und Gastlichkeit, und in diesem Jahr erstmals auch unter dem Motto „Pott's Wies'n“. Bekanntes und Beliebtes aus den Vorjahren ist geblieben und neue, spannende Attraktionen haben den Weg ins Programm

gefunden. Den Auftakt am Freitagabend bildete ein zünftiges „Rocktoberfest“, bei dem die AC/DC-Coverband „Riff/Raff“ so richtig einheizte. Wenn Menschen in Lederhosen und Dirndl in einer aufwendig geschmückten Festhalle sitzen und zu zünftiger Musik der Band „Aischzeit“ bei leckerem Festbier, so wie es sich gehört, gefeiert wird, dann ist Oktoberfest im Münsterland – ein Fest, das freilich auch den notwendigen feierlichen Rahmen bietet, um als Höhepunkt des Abends Charlene I. als Pott's IX. westfälische Bierkönigin zu krönen.

Für einen guten Start in den traditionellen Brau- und Dreschfest-Sonntag sorgte ein Frühschoppen in der geschmückten Verladehalle bei musikalischer Untermalung

durch die Band „Biergart'n Bloss'n“. Rund um die Pott's Brauerei gab es den ganzen Tag für jeden etwas zu entdecken – historische Trecker und Landmaschinen, die Waldlehrschele der Jäger, eine Ausstellung des Kaninchen- und Geflügelzuchtvereins, Bull-Riding, Hopfenernte, Pflügen mit Kaltblütern, eine Hüpfburg, Hau den Lukas, Sepplhut-Werfen, Bierkrug-Schieben, Kuh-Melken und Wettnageln, ein Kinderkarussell und Stände mit süßen Leckereien boten ein abwechslungsreiches Programm für die ganze Familie. Dazu musizierten Spielmannszüge aus Oelde. Ab Mittag maßen sich Teams in der ersten Münsterländer Grillmeisterschaft. Bratwurst mit Beilage, Schweinefilet mit Beilage und ein leckeres Dessert vom Grill standen auf dem Programm. Aus den Händen der neuen Bierkönigin nahm schließlich das Team „BBQ Sportverein“ den Siegerepokal, einen Edelstahl-Grillwagen und Preisgeld in Höhe von 300 Euro entgegen. Die Teams „GourMonds“ und „Schleusenhexen“ sicherten sich die Plätze zwei und drei und damit zusätzlich zum Preisgeld einen Grillwagen bzw. einen Gasgrill. In der Fun-Wertung, bei der es um alle kulinarischen Zutaten für eine Grillparty ging, siegte das Team „GourMonds“.

Von sich selbst sagte Bauer Schulte Brömmelkamp, er spräche drei Fremdsprachen: Deutsch, Platt und über andere Leute – dass er besonders das letztgenannte in Perfektion beherrschte, bewies die Begeisterung des Publikums am Sonntagnachmittag. In seiner typischen blauen Arbeitsjoppe, mit rollendem „R“ und seinen charakteristischen Geschichten über Land und Leute in Kattenvenne traf er voll ins Schwarze. Bayrische Spezialitäten und das eigens gebraute Pott's Festbier garantierten den kulinarischen Genuss und rundeten das gesamte Wochenende ab. Wir möchten uns dem Fazit der meisten Besucher anschließen und sagen: Schön war's und wir freuen uns schon jetzt auf eine Neuauflage im Spätsommer 2012.



Hier war für jeden etwas dabei: abwechslungsreiches Programm auf den Pott's Wies'n.

## Königliches Interview

**Wir haben Charlene I., Pott's IX. westfälische Bierkönigin, zum Interview gebeten. Was für ein Mensch sich hinter der neuen Königlichen Hoheit verbirgt, lesen Sie hier:**

**Hallo Charlene, bitte stell Dich unseren Lesern doch einmal kurz vor ...**

Ich bin Charlene Jasper, 22 Jahre alt und studiere Rehabilitationswissenschaften an der Technischen Universität Dortmund. Ab jetzt bist Du eine Königliche Hoheit und repräsentierst die westfälische Braukunst weit über die Grenzen des Münsterlandes hinaus. Was war das für ein Gefühl, die Schärpe als Pott's Bierkönigin umgehängt zu bekommen?

Es war für mich ein ganz tolles Gefühl, und natürlich hat es mich auch mit Stolz erfüllt, dass ich

die Pott's Brauerei, meine Heimatbrauerei, von nun an repräsentieren darf.

**Welche Aufgaben hat man als Pott's Bierkönigin und warum hast Du Dich beworben?**

Ich bin ein sehr offener und herzlicher Mensch, der sehr gerne in Gesellschaft ist. Als Pott's Bierkönigin habe ich die ehrenvolle Aufgabe, die Pott's Brauerei und damit meine Heimat im und rund um das Münsterland zu repräsentieren. Ich bin sehr mit meiner Heimat verbunden. Als Repräsentantin der Brauerei möchte ich dieses Gefühl der Geselligkeit und Heimatverbundenheit mit anderen teilen. Zudem bin ich ein echtes Oelder Mädchen, also ein echtes Münsterländer Original.

**Kannst Du Dich noch an Dein erstes Pott's erinnern?**

Mein erstes Pott's trank ich auf



dem Pott's Brauereifest. Es war ein Pott's Leeze, und damals erfuhr ich auch, dass die Übersetzung aus der Münsterländer Masematte für Leeze „Fahrrad“ ist. **Womit verbringst Du Deine Zeit, wenn Du nicht als Bierkönigin unterwegs bist?**

Ich studiere Rehabilitationswissenschaften an der TU Dortmund und strebe das Lehramt für Förderschulen an. Daneben betreue ich ein Kind mit emotionalen Auffälligkeiten in einer integrativen Grundschule. In meiner Freizeit mache ich gerne Sport, vor allem in der Natur, reise sehr gerne, lese oder treffe mich mit Freunden.

**Was magst Du am Münsterland ganz besonders?**

Ich mag besonders die historischen Ortskerne. Schon immer war es ein Traum von mir, in einem alten Fachwerkhaus zu wohnen. Außerdem finde ich es sehr schön, dass das Münsterland noch sehr naturbelassen ist.

**Worauf freust Du Dich besonders in Deiner Amtszeit?**

Ich freue mich auf die vielen verschiedenen Eindrücke durch die unterschiedlichsten Menschen.

Ebenso bin ich sehr gespannt, welche Auftritte mich in meiner Amtszeit erwarten werden.

**Hast Du ein Lebensmotto?**

Das wahre Glück liegt in uns selbst.

**Welche Wünsche hast Du für die zwei Jahre Deiner Amtszeit?**

Ich freue mich auf zwei spannende und erlebnisreiche Jahre als Pott's IX. westfälische Bierkönigin und hoffe, dabei viele Menschen kennenzulernen, denen ich die Art der Münsterländer ein wenig näherbringen kann und um dabei auch von ihnen zu lernen.

**Vielen Dank Charlene I. für das nette Gespräch. Wir wünschen Dir für Deine Amtszeit alles Gute und viele schöne, interessante und innige Momente im Zeichen der Münsterländer Braukunst.**





# und Leben Genießen



## Eiszeitwassertag der Brauerfamilie Pott

### Spannender Einblick in die Tiefen des Münsterlandes

**Z**um Eiszeitwassertag hatte die Brauerfamilie Pott interessante Gäste in das Gesaris BrunnenKino eingeladen. Der Abend stand ganz im Zeichen von Gesaris Eiszeitwasser. Auch wenn dieses Wasser die Basis für die leckeren Pott's Bierspezialitäten ist, spielte Gerstensaft an diesem Tag ausnahmsweise einmal keine Rolle.

Zunächst referierte Kreisveterinärnärndirektor Dr. Andreas Witte, der auch für die Lebensmittelüberwachung zuständig ist, über das aufwendige Verfahren für die staatliche Genehmigung des neuen Gesaris Brunnens an der Naturpark-Brauerei. Vor der offiziellen Freigabe hat das Mineralwasser über 200 Untersuchungen durchlaufen müssen, erklärte Witte. Diese Qualitätsuntersuchungen werden durch Braumeister Peter Wienstroer und seinen Kollegen Dirk Terrahe im Labor der Pott's Brauerei regelmäßig fortgeführt. Zusätzlich werden die Messungen viermal im Jahr durch externe Kontrollen überprüft.

Die Gesaris Mineralwasserzone, die beim Rückzug der letzten Eiszeit vor 12 500 Jahren entstanden ist, liegt in 40 bis 90 m Tiefe unter Oelde. Sie ist Teil des Müns-



Vom einzigartigen Geschmack des Gesaris Eiszeit-Mineralwassers überzeugten sich Jörg Pott, Dipl.-Ing. Manfred Mödinger, Peter Wienstroer, Dipl.-Geologe Frank Schmidt und Dr. Andreas Witte (v. l. n. r.).

terländer Beckens, das heute das größte zusammenhängende Urwasserreservoir Europas bildet, informierte Dipl.-Geologe Frank Schmidt.

Der Wasserqualitätsforscher Manfred Mödinger überbrachte den Besuchern des Eiszeitwassertages die „Botschaft vom guten Wasser“. Der Vortrag umfasste nicht nur Aspekte rund um die Optimierung des körperlichen und geistigen Wohlbefindens durch Wasser, sondern auch die Beschreibung der Mineralien und des Geschmacks verschiedener Wässer. 75 % der Deutschen trinken zu wenig und liegen unter

der Mindestempfehlung Mödingers von 1,5 Litern pro Tag.

Fazit des Tages: Gesaris Eiszeit-Mineralwasser vereint Gesundheit Geschmack und Genuss. Die ursprüngliche Reinheit gepaart mit einer ausgewogenen Mineralisation sind Garant für den einzigartigen Geschmack von Gesaris Eiszeit-Mineralwasser. Davon konnten sich die Gäste bei einer abschließenden Wasserverkostung überzeugen. Gesaris Eiszeit-Mineralwasser wird als Classic und Medium exklusiv für die Gastronomie angeboten. Mehr unter [www.potts.de](http://www.potts.de) und unter [www.gesaris.de](http://www.gesaris.de)

## Premiere für Spezialitäten aus der Schatzkammer

### Amerikanisches Triple-Porter eingebracht

**N**achdem viele Amerikaner den einheitlichen und wenig intensiven Geschmack der Biere der Brau-Giganten wie Budweiser, Miller und Coors leid waren, entwickelte sich in den 1980er-Jahren eine mittelständische Brauereiszene mit dem Ziel, geschmacksintensive Biere mit größerer Vielfalt zu brauen.

Dazu gehört auch die an der Ostküste beheimatete Mittelstands-Brauerei Harpoon in Boston. Das bekannteste Bier von Harpoon ist das IPA (India Pale Ale), ein helles Ale, das schon im 18. Jahrhundert für die langen Schiffsreisen zu den indischen Kronkolonien gebraut wurde. Um die Tausende Meilen Seefahrt zu überstehen, wurden an die Haltbarkeit besondere Ansprüche gestellt. Deshalb musste es mit einem besonders hohem Gehalt an Alkohol und Hopfen gebraut werden, um die Umrundung von Afrika überstehen zu können.

In der Schatzkammer der Pott's Brauerei wurde jetzt eine ganz besondere Spezialität in Anlehnung an die Rezeptur des Harpoon-Brauereis eingebracht. Das Triple-Porter ist ein dunkler Apéritif mit einer

hohen Komplexität natürlicher Aromen. Es vereint den Geschmack dunkler Früchte, Lakritz, Malz und dunkler Schokolade, ohne dabei scharf oder herb zu sein. Eingebraut ist eine limitierte Menge von etwa 80 Hektolitern. Mit einer speziellen Hefe aus Amerika, Hopfen aus der Grafschaft Kent in England und feinsten deutschen Malzen ist ein echtes Unikat entstanden, dass es so in Deutschland sicher kein zweites Mal gibt.

Diese besondere Spezialität ist ab April 2011 in eigens hierfür entworfenen 0,66l Flaschen verfügbar. Schon in diesem Jahr wird es aber eine erste Verkostung geben, verspricht Marketingleiter Jörg Pott.



Pott's Schatzkammer

## Profis kochen auch „nur“ mit Wasser

### Luftig, locker, leicht – Mineralwasser ist in der Küche nicht mehr wegzudenken

Fortsetzung von Seite 1

**D**ass man mit Mineralwasser hervorragend kochen kann, ist nicht neu. Schon unsere Großeltern nutzten die prickelnden Eigenschaften, um beispielsweise Kuchenteig besonders locker zu bekommen. Zwischenzeitlich in Vergessenheit geraten, setzen auch die Köche des Pott's Brau & Backhauses beim Zubereiten ihrer Speisen auf Mineralwasser.

Der Einsatzbereich von Mineralwasser ist vielseitig – beispielsweise ist es ein hervorragendes Triebmittel, es kann Backpulver ersetzen und sorgt dafür, dass Kuchen- oder Backteig besonders



Foto: Günter Havlena, pixelio.de

luftig und locker wird. Denselben Effekt hat Wasser übrigens auch für Rührei oder Kartoffelpüree. Profiköche wissen längst: Gemüse behält seine kräftige Farbe, wenn es in Mineralwasser gegart wird, und auch die natürlichen Aromen werden zusätzlich unterstrichen. Durch den Einsatz von Mineralwasser bei der Zubereitung von Desserts lässt sich so manche

Kalorienbombe „entschärfen“, so Friedhelm Forthaus vom Brau & Backhaus. Magerquark, mit einem Schuss Mineralwasser angerührt, schmeckt locker und cremig wie Sahnequark. Auch Suppen wie die herzhaft-zwiebelige Suppe aus dem Pott's Brau & Backhaus gelingt mit Mineralwasser besonders gut. Ein guter Schuss Mineralwasser spart schließlich einen großen Teil

der Sahne ein – und kaum zu glauben, sogar beim Braten lassen sich mit Mineralwasser Fett und Kalorien sparen. In einer beschichteten Pfanne lassen sich Spiegeleier oder Reibekuchen hervorragend in einer guten Portion sprudelndem Mineralwasser zubereiten.

Unser Tipp für alle, die ab jetzt häufiger mit Mineralwasser kochen möchten: Mineralwasser ist nicht nur eine hervorragende Zutat für die locker-leichte Küche. Ein kühles Glas Gesaris Eiszeitwasser ist, abgesehen von einem frisch gezapften Pott's natürlich, auch ein optimales Getränk zum Essen, wenn es um Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden geht.

## Himmlisch unterwegs



Ein eindrucksvolles Bild – schade nur, dass die Flasche uns nicht auch noch ihr schönes Halsetikett zeigt.





# und Leben Genießen



## Wo Burgen im Wasser träumen

### Wasserschlösser im Münsterland

Die Perlen des Münsterlandes sind wohl unumstritten die vielen Burgen, Schlösser, Wassermühlen und großen Hofanlagen, die verträumt inmitten stiller Wasserflächen ruhen.

Mehr als 100 historische Gebäude, erbaut zwischen 1150 und 1650 und oft im jeweiligen Stil der Zeit immer wieder angepasst und umgebaut, gibt es davon entlang der 100-Schlösser-Route. Inmitten der weitläufigen und flachen Münsterländer Parklandschaft, die sich ganz ohne nennenswerte Erhebungen, Klippen und Felsen präsentiert, wurde der Natur ganz einfach nachgeholfen. In wochenlanger Arbeit wurden Erdhügel, sogenannte „Motten“, aufgeschüttet, die zusammen mit den umgebenden und oft sehr tiefen Gräften, sprich Wassergräben, eine wirkungsvolle Festung und damit Schutz vor Eindringlingen boten. Ursprünglich umgaben Gräften die Adelssitze zu Vertei-



Das Residenz-Wasserschloss in Raesfeld im Kreis Borken.

digungs-, aber auch zunehmend zu Repräsentationszwecken. Später wurden Gräften oft auch als Bestandteil der Gartengestaltung im Umfeld von Wasserschlossern umgenutzt oder fanden gleichzeitig Verwendung als Mühlenteich für die herrschaftliche Kornmühle. Möglich macht diese eindrucksvollen und zudem sehr wirkungsvollen Anlagen das

reichlich vorhandene Oberflächenwasser des Münsterlandes. Der hohe Grundwasserspiegel ist durch die nahezu undurchlässigen, hoch anstehenden Tonmergelschichten begründet. Jedes der 100 Wasserschlösser des Münsterlandes wartet mit einer eigenen jahrhundertealten Geschichte und Geschichten auf, die es von Ihnen zu erkunden gilt.

## Genau nach Ihrem Geschmack

### Frische Fleisch- und Wurstspezialitäten aus dem Pott's Brau & Backhaus

Sie lieben aromatischen Schinken, und beim Gedanken an eine herzhaft Münsterländer Mettwurst läuft Ihnen schon das Wasser im Mund zusammen? Dann geht es Ihnen wie uns, und Sie sollten unbedingt an der Fleisch- und Wursttheke im Pott's Brau & Backhaus vorbeischaun.

Hier finden Sie eine große Auswahl leckerer Fleischspezialitäten für die Bewirtung von Gästen, eine gesellige Grillparty oder einfach einen gemütlichen Abend zu Hause. Alle Erzeugnisse werden aus frischen Zutaten in traditioneller handwerklicher Produktion in der eigenen Metzgerei hergestellt und unterliegen höchsten Qualitätsansprüchen. Sie müssen nur noch entscheiden, ob Sie diese Leckereien direkt vor Ort im stimmungsvollen Ambiente des Brau & Backhauses verzehren möchten oder lieber zu Hause mit Familie und Freunden.

Wer kompetente Beratung, Top-Service und persönlichen Kontakt

sucht, der ist bei Metzgermeister Friedhelm Forthaus und seinem Team bestens beraten. Entspannt aussuchen, spontan probieren und mit einem guten Gefühl nach Hause gehen.

Nutzen Sie die Einkaufsmöglichkeiten im Pott's Brau & Backhaus, das täglich von 9.00 bis 21.00 Uhr geöffnet hat. Und wenn Sie jetzt so richtig auf den Geschmack gekommen sind, dann empfehlen wir Ihnen an dieser Stelle den hauseigenen Partyservice. Für

Familienfeste, Firmenfeiern oder Jubiläen jeder Art kommt das Team in und um Oelde mit allen Leckereien gern zu Ihnen nach Hause. Alle Informationen, Öffnungszeiten und Kontaktdaten von Pott's Brau & Backhaus finden Sie unter [www.potts.de](http://www.potts.de).

Und zum Schluss noch ein Tipp: Selbst wenn die Wurst auch ohne Brot schmeckt – ofenfrisches Brot aus dem eigenen Königswinterofen gibt es gleich neben der Fleischtheke im kleinen Brotladen.



Täglich frisch – Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der gläsernen Metzgerei.

## Waffeln nach Großmutter's Art

### Locker mit Mineralwasser zubereitet

Schon Großmutter wusste, wie man unter Zugabe von Mineralwasser einen unvergleichlich leckeren und dabei luftig-lockeren Waffelteig herstellt. Wir verraten Ihnen, wie Sie diese schnelle Leckerei ganz einfach nachbacken.

mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch zugeben. Danach das Mineralwasser unterrühren und vorsichtig das sehr steif geschlagene Eiweiß unterheben. Das Waffeleisen aufheizen, einfetten, den Teig einfüllen und die Waffeln goldgelb backen.

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Mehl, 250 g Butter, 500 ml kalte Milch, 6 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt), 150 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1/2 TL Backpulver, 250 ml Gesaris Mineralwasser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen, das Eigelb zugeben und verrühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Das Mehl mit dem Backpulver



Foto: Ulrike Schwenker, pixtitude

Mit Puderzucker bestreuen oder mit Sahne und Kirschen servieren.

## Gesaris Eiszeitwasser – Quelle der Erfrischung

### Eine wahre Köstlichkeit aus der Region



Seit ca. 12 500 Jahren lagert Sunser Gesaris Eiszeitwasser unter dem Münsterland. Gut geschützt von nahezu wasserundurchlässigen, oberflächennahen Tonmergelschichten liegen die Gesteinsschichten, die für die ausgewogene Mineralisierung verantwortlich sind.

Was erdgeschichtlich eine kurze Periode ist, war für die Aufnahme der Mineralien aus den Gesteinsschichten eine gute Zeitspanne und gleichzeitig Gewähr für eine optimale Anreicherung. Die wertvollen Mineralien machen Gesaris zu einer bekömmlichen Köstlichkeit und leisten einen wertvollen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Lebensweise. Schenken Sie sich ein Glas ein und drehen Sie das Glas langsam im Licht.

Sie werden einen wundervollen Glanz, eine Art silbernen Spiegel auf der Oberfläche entdecken. Die besondere Weichheit und Milde von Gesaris ist sofort spürbar.

Auf seinem Weg die Zunge entlang begleitet das Wasser eine ganz leichte Süße. Eine leicht mineralische Note führt das Wasser dann die Kehle hinunter. Das einsetzende wohlige und gleichzeitig so erfrischende Gefühl zeigt Ihnen, wie gut sich Ihr Körper nach dem Genuss von Gesaris fühlt. Egal ob Sie Gesaris besonders spritzig als Classic oder fein perlend als Medium lieben – mit dem Eiszeitwasser wählen Sie immer eine besonders reine, belebende Erfrischung. Mehr über Gesaris erfahren Sie im Internet unter [www.gesaris.de](http://www.gesaris.de).



## Ein besonderes Wasser verdient einen besonderen Auftritt

### Wie 12500 Jahre Geschichte erlebbar werden

Dass unser Gesaris Eiszeitwasser aus den Tiefen des Münsterländer Beckens etwas ganz Besonderes ist, haben wir Ihnen in dieser *Das Original*-Ausgabe schon ausreichend bewiesen. Als besonders qualitätsorientierte Menschen wollen wir im Münsterland ganz genau wissen, ob die Lebensmittel, die wir täglich zu uns nehmen, unseren Ansprüchen genügen. Ab sofort erfahren Sie alle Hintergrundinformationen rund um Gesaris Eiszeitwasser auch im Internet und in unserer neuen Produktbroschüre.

Über ein Wasser mit einer so langen Geschichte gibt es viel zu berichten. Wir haben mit Wissenschaftlern und Historikern gesprochen, Bücher gewälzt, das Internet auf den Kopf gestellt und sehr viel gelesen über die letzte Eiszeit, in der Gesaris entstanden ist, um es in unseren

Köpfen lebendig werden zu lassen. Besonders interessante Fakten rund um Gesaris möchten wir allen Interessierten in Form einer kleinen Infobroschüre weitergeben. Für die Titelseite der neuen



Gesaris Broschüre wurde deshalb in einen mächtigen Eisblock, der ganze 85 Kilogramm auf die Waage brachte, unser Gesaris Eiszeitlogo eingelassert. In einem professionellen Fotostudio wurde



Der Gesaris Internetauftritt ist ab sofort im „Netz“ und die neue Broschüre mit allen Infos rund um das Thema Gesaris Eiszeit-Mineralwasser ist jetzt erhältlich.

der Eiskoloss dann entsprechend ins richtige Licht gesetzt. Auf dem Titel der Broschüre hat man anschließend den Eindruck, als würde man die Kälte des Eises beim Darüberstreichen hautnah spüren können. Ergänzt mit vielen Hintergrundinfos über Ursprung, Gewinnung, Abfüllung, Qualität und Mineralisierung ist

daraus ein wertvoller Ratgeber für alle geworden, die mehr über unser Lebenselixier Wasser wissen wollen.

Für alle, die die Informationen lieber jederzeit im Internet lesen möchten, sind alle Fakten und Kontaktdaten auch online unter [www.gesaris.de](http://www.gesaris.de) zu finden. Viel Spaß beim Durchklicken!

## Vorhang auf und Bühne frei

### Gesaris BrunnenKino als Veranstaltungsort



Der neue 5er-BMW wurde der Öffentlichkeit im Gesaris BrunnenKino präsentiert.

Wilkening in Zusammenarbeit mit namhaften Filmemachern und Videotechnikern entwickelt – in einer 15-minütigen Komposition aus Bildern, Licht, Musik und einer 7m hohen Wasserinstallation, die aus 3500 Düsen Wasser herabrauschen lässt, ist hier für die Besucher die Faszination des Elements Wasser hautnah spürbar. Darüber hinaus gibt das BrunnenKino ausreichend Personen Raum und versprüht dabei Persönlichkeit.

Es gibt Präsentationen und Veranstaltungen, die einen ganz besonderen Rahmen, abseits von Standard und Massenevent, erfordern. Das, was als Idee begann, um die Faszination und Ausstrahlung von Wasser zu verdeutlichen und zu transportieren, ist längst Realität: das Gesaris BrunnenKino – ein besonderer Ort mit einzigartiger Atmosphäre.

Die Attraktion der Pott's Erlebnisbrauerei wurde von Heidrun

Dass die Entdeckung als perfekter Veranstaltungsort für ausgewählte Events nicht lange auf sich warten ließ, ist deshalb wohl keine Überraschung. So wurde vor Kurzem der neue 5er-BMW in einer spannenden Präsentation im Gesaris BrunnenKino der Öffentlichkeit präsentiert.

Wenn das Gesaris BrunnenKino auch für Ihre Veranstaltung der perfekte Ort wäre, können Sie Ihre Anfrage gerne an [info@potts.de](mailto:info@potts.de) senden.

## Kunst, Kultur und Live-Musik nach amerikanischem Vorbild

### Unsere Empfehlung: Das „Home of Blues“ in Lünen

Wer in gemütlicher Atmosphäre Kunst, Kultur und Musik genießen will, der kommt am „Home of Blues“ in Lünen nicht vorbei. Mike Grey hat sich mit dem „Home of Blues“ einen lang gehegten Traum erfüllt. Selbst Musiker, hat er in der Region einen Anlaufpunkt für Kunst und Kultur etabliert, in dem sowohl junge Talente als auch „alte Hasen“ live die Möglichkeit haben, ihr Publikum zu finden und zu begeistern.



Professionelle Bühnentechnik sorgt für erstklassigen Musikgenuss.

Erlaubt ist, was gefällt – auf der großen Bühne mit aufwendiger Licht- und Tonanlage gastieren deshalb fast wöchentlich bekannte Musiker und Nachwuchstalente. Besonders am Herzen liegt Mike Grey die Förderung von Kindern, so ist er beispielsweise vor Kurzem eine Kooperation mit der „RockSchool“ in Lünen eingegangen. Es ist wichtig, dass die jungen Künstler so früh wie möglich ihr Talent entfalten und das Selbstvertrauen bekommen, vor Publikum aufzutreten, so Mike Grey. Live, authentisch und publikumsnah sind die verschiedensten Acts, die hauptsächlich aus den Kategorien Rock, Jazz und Blues, aber auch anderen Richtungen kommen.

Bei so viel Nahrung für Kopf und Seele kommt natürlich auch das leibliche Wohl nicht zu kurz. Die Küche des „Home of Blues“ steht unter dem Motto „American Diner“, serviert werden leckere Burgerspezialitäten und Fischgerichte, aber auch die schmackhaften Schnitzelgerichte erfreuen sich bei den Gästen großer Be-



An der Theke kann man es sich bei einem kühlen Pott's gut gehen lassen.

liebtheit. Abgerundet wird der Abend im „Home of Blues“ gerne mit einem kühlen Pott's Landbier oder Pott's Weizen vom Fass.

Unser Fazit: unbedingt besuchen. Das Konzept des „Home of Blues“ finden wir großartig, denn Kultur wird erst dann lebendig und spannend, wenn es von Menschen für Menschen gemacht wird. Lassen Sie sich anstecken von dem Engagement, der Leidenschaft und der Begeisterung für Kultur und Gastronomie. Alle Termine und weitere Informationen zum HOB finden Sie unter [www.hob-luenen.de](http://www.hob-luenen.de).



## Wie aus Gästen Stammkunden werden

### Steigende Umsätze dank geschulter Mitarbeiter

Fortsetzung von Seite 1

**D**as Ziel eines jeden Gastromomen sind stabile, noch besser steigende Umsätze. Kundenbindung ist dabei das Schlüsselwort, dem eine ganz besondere Bedeutung zukommt. Die Akquise neuer Kunden ist im Gegensatz zum Ausbau des vorhandenen Kundenpotenzials aufwendig und somit teurer; was liegt also näher, als die Möglichkeiten, die die vorhandene Kundschaft bietet, besser auszuschöpfen.

Die Gastronomie lebt von und mit den Menschen – und hier liegt auch der Grundstein für den Erfolg. Sich mit den Wünschen der Kunden intensiv zu beschäftigen ist selbstverständlich und nicht neu. Selten jedoch wird diese komplexe Aufgabe konzeptionell und damit an der Wurzel angefasst. Oberstes Ziel muss es sein, sich ein konkretes Ziel zu setzen, beispielsweise die Häufigkeit der Besuche zu steigern oder die Weiterempfehlungsrates zu erhöhen. Dafür muss man den Gästen gute Gründe liefern und darf nicht auf kurzfristige Erfolge setzen. Der Gast, der sich mittags für das Tagesangebot mit einem Gesaris

entscheidet, kommt vielleicht schon am Abend mit Geschäftsfreunden wieder, die wiederum Ihr Lokal weiterempfehlen. Jeder Gast kann Multiplikator sein und sollte als solcher behandelt werden. Eine wichtige Funktion kommt dabei den Mitarbeitern zu – sie sind es, die eine persönliche Beziehung zum Gast aufbauen, individuelle Wünsche im Vorfeld errahnen und so entscheidend zum Wohlbefinden des Gastes beitragen. Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und Kompetenz liegen bei den Gästen nach wie vor hoch im Kurs und sollten eigentlich selbstverständlich sein. Seien Sie aufrichtig interessiert an Ihren Gästen und nehmen Sie sich Zeit für ein Gespräch: Was machen Ihre Gäste beruflich, wohin reisen sie am liebsten, was ist der Anlass für ihren Besuch, was vermissen sie vielleicht und auf was möchten sie nicht verzichten, wie stehen sie dazu, in Abständen über aktuelle Angebote informiert zu werden? Werten Sie die gesammelten Informationen regelmäßig aus und stimmen Sie Ihr Angebot auf Ihre Kunden ab, denn Individualität und Persönlichkeit kommen beim Gast an. Garantiert!

## Zurück auf die Schulbank

### Ausbildung zum Diplom-Wassersommelier

**E**in Sommelier war ursprünglich der Vorkoster am Hof und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen. Neben den bekannten Weinsommeliers sind heute auch Biersommeliers gefragte Leute. Die Schulung zum Wassersommelier jedoch ist weltweit noch einzigartig und findet an der international renommierten Doemens Akademie in Gräfelfing bei München statt.

Die Aufgabe eines geprüften Wassersommeliers besteht darin, in einem Restaurant die Gäste und den Inhaber über das Mineralwasserangebot des Hauses zu beraten und das passende Wasser zur gewählten Speise sowie zum auszuwählten Wein oder zum Kaffee auszuwählen. Darüber hinaus ist er verantwortlich für die perfekte Präsentation des Getränks beim Gast sowie für den Wasser-Ein-

kauf und für die Erstellung der Wasserkarte.

Neben der theoretischen Wissensvermittlung über die unterschiedlichsten Wässer und deren Eigenschaften stehen sensorische Praktika, Gruppenarbeiten und Exkursionen auf dem Lehrplan. Ganz bescheiden kommt es daher, das Wasser – farblos und geruchlos, aber bei genauer Untersuchung ausgestattet mit vielen charakteristischen Eigenschaften und Feinheiten. Diese zu unterscheiden, zu bewerten und die entsprechenden Empfehlungen den Gästen zu präsentieren, das ist Aufgabe eines Diplom-Wassersommeliers.

Klar, dass auch die Pott's Brauerei die Möglichkeit wahrnimmt, ihr Kompetenzzentrum weiter auszubauen und 2011 eine Mitarbeiterin zur Schulung nach München schickt. Über die Erfahrungen und Eindrücke, die sie von dort mitnehmen wird, halten wir Sie in einer der nächsten **Das Original**-Ausgaben auf dem Laufenden.



## Ab 2011 erhältlich

### Gesaris Eiszeit- Mineralwasser in der 0,66l Gourmetflasche

**A**ls konsequente Fortführung des Angebots in der 0,33l Gourmetflasche, ist Gesaris Eiszeitwasser in Kürze auch in der 0,66l Mehrwegglasflasche erhältlich.

Die Designflasche macht nicht nur als echter Hingucker auf jedem Tisch eine gute Figur, sondern erweist sich durch ihre besondere Form auch als besonders handfest und griffsicher. Die Grundpreisauszeichnung macht den Preisvergleich für Verbraucher transparenter, da jeweils der Preis pro Liter oder Kilogramm angegeben wird, und ermöglicht gleichzeitig individuelle Füllmengen. So war es möglich, eine ideale Füllmenge für die Gastronomie und die Optimierung für unsere Abfüllanlage gleichzeitig zu verwirklichen. Die neue 0,66l Flasche ist exklusiv nur für die Gastronomie sowie für Unternehmen und Behörden erhältlich und bietet durch die Individualität und Exklusivität einen großen Mehrwert.

Mit Gesaris Eiszeitwasser entscheiden Sie sich für ein schmackhaftes, bekömmliches und gesundes Produkt aus der Region. Gleichzeitig setzen Sie mit Gesaris Eiszeitwasser in der „Volumenflasche“ ein Zeichen von Individualität und bieten mit dem passenden Flaschenkühler ein optimales Gesamtpaket zum Essen, für Konferenzen oder als Begleitung zum Wein. Informationen und Bezugsquellen unter [www.gesaris.de](http://www.gesaris.de)



## Zusammenarbeit weiter ausgebaut

### Über unsere Projekte mit den Freckenhorster Werkstätten

**D**as charakteristische „Ploppen“ beim Öffnen der Pott's Bügelverschlussflaschen ist genauso praktisch wie ökologisch, aber eben auch aufwendig. Das Montieren der Bügel an die Flaschen kann nur in reiner Handarbeit erfolgen. Deshalb freuen wir uns sehr, dass uns zunehmend die behinderten Menschen der Freckenhorster Werkstätten tatkräftig unterstützen.

Industriebetrieb, Handwerksunternehmen, Bauernhof, Kreativwerkstatt und Arbeitgeber für Menschen mit Behinderungen im Kreis Warendorf – das alles und noch vieles mehr sind die Freckenhorster Werkstätten. Lassen Sie sich von unserer Vielfalt über-



raschen, so beschreiben es die Freckenhorster auf ihrer Internetseite. Genau diese Vielfalt und die mitreißende Lebensfreude der Behin-

derten macht die Zusammenarbeit für beide Seiten so interessant. Von April bis Anfang Oktober haben die Mitarbeiter dafür gesorgt,

neue Bügel auf neue Flaschen zu konfektionieren. Bei Altglas wurden in dieser Zeit mit einer speziellen Maschine Bügelspannkontrollen durchgeführt und gegebenenfalls defekte Gummischeiben gewechselt oder neue Bügel montiert. Ab November wird dann eine neue Außenstelle eröffnet, in der weiterhin Flaschen aus dem Mehrwegumlauf mit der Maschine zur Überprüfung des Bügelspanndruckes bearbeitet werden. Im kommenden Frühjahr geht es dann am Standort Pott's mit der Konfektionierung von neuen Flaschen weiter. Übrigens: Auch **Das Original**, das Sie gerade in den Händen halten, wird von den Mitarbeitern der Freckenhorster Werkstätten konfektioniert.





# Und sonst?!



## Pott's intern



Lydia Schröder



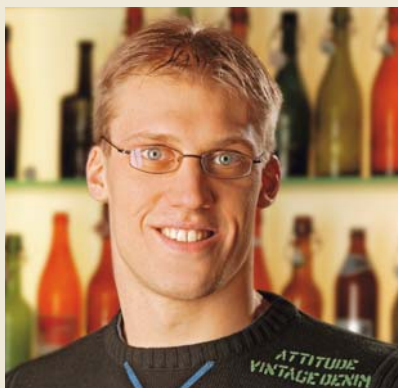
Petra Schulten

**D**rei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern möchten wir Danke sagen dafür, dass Sie uns bereits seit zehn Jahren auf unserem Weg begleiten. Weil Professionalität, Engagement und menschliche Stärke für uns keine Selbstverständlichkeit sind, gilt ihnen dafür unser besonderer Dank und unsere Anerkennung.

Den Anfang machte am 1. Juni 2010 Lydia Schröder. Am 1. Juli vollendete Petra Schulten zehn Jahre Pott's Betriebszugehörigkeit, und Anfang August vor zehn Jahren feierte Michael Töpsch seinen Einstand bei Pott's. André Westermann verlässt uns, um sich höheren Aufgaben zu stellen. Wir möchten uns für acht Jahre Vertrauen und Verbundenheit bedanken und wünschen ihm für seine Zukunft viel Erfolg und alles Gute.



Michael Töpsch



André Westermann

## Pott's jetzt auch bei Facebook

**F**reunde, Vereinsmitglieder, Arbeitskollegen, Nachbarn, alte Bekannte und andere Mitmenschen trifft man heute ganz einfach online, zum Austauschen, Diskutieren und Mitreden.

Regional, in ganz Deutschland und sogar weltweit über seine Lieblingsbrauerei auf dem Laufenden bleiben – möglich wird das über das Online-Portal Facebook. Und da, wo Menschen sich treffen, darf Pott's natürlich nicht fehlen. Ab sofort finden Sie daher unter [www.facebook.com/pottsbrauerei](http://www.facebook.com/pottsbrauerei) brandaktuelle Veranstaltungstipps, Fotos und interessante Neuigkeiten rund um die Pott's Brauerei. Also nichts wie rein ins Netz und Fan werden.



## Unser Angebot des Winters

### Gut angezogen mit dem Pott's Sweatshirt

**F**lauschig weich und kuschelig warm. Genau richtig für kühle Herbst- und Wintertage.

Das Pott's Sweatshirt können Sie ab sofort bis zum 31. März 2011 in den Größen S bis XXL unter [www.potts.de](http://www.potts.de) bestellen und sich zum Angebotspreis von 24,90 Euro statt 29,90 Euro sichern.



## Pott's erleben

**J**etzt schon mal vormerken – interessante Veranstaltungen und Termine rund um die Pott's Brauerei:

### November 2010:

3. bis 7. November  
Pott's Historischer Jahrmarkt auf der Allerheiligenkirmes in Soest

12. und 13. November  
Große Vereinsverkostungsparty in der Franz Arnold Halle in Oelde

### Dezember 2010:

4. Dezember  
Pott's Ehrenbraumeister Leonard Lansink (ZDF-Krimiserie „Wilsberg“) liest Jodocus Temme, Kulturgut Haus Nottbeck in Oelde

### April 2011:

30. April  
Frühlingslauf im Vier-Jahreszeiten-Park Oelde (mit Ausschank von Pott's Weizen alkoholfrei)

### Mai 2011:

1. Mai  
Großes Biergarteneröffnungsfest in und vor dem Pott's Brau & Backhaus

1. Mai  
Deutsche Meisterschaften im Tractor Pulling in Füchtorf

## Gemeinsam für die Vereine in der Region

### Pott's Trikot-Sponsoring geht in die nächste Runde



Holen Sie sich den Trikotflyer mit exklusiven Mannschaftsangeboten.

**N**utzen Sie jetzt die Möglichkeit, sich für Ihre ganze Mannschaft Hummel-Trikots und Zubehör zum Superpreis zu sichern.

Getreu dem Motto „Regional gute Wahl“ lebt die Pott's Brauerei von der Region und für die Region. Engagement für die Vereine in der Region wird bei Pott's großgeschrieben, die Brauerei unterstützt deshalb mit einem exklusiven Mannschaftsangebot die Vereine in der Region – bestellen Sie jetzt 14 Feldspieler- und ein Torwart-Trikot zum Vorteilspreis von 199 Euro und bekennen Sie sich ganz einfach als Münsterländer Original – in acht Farben in Markenqualität und mit großem Pott's Logo auf der Brust. Aufdruck von Spieler- und Vereinsnamen sind gegen Aufpreis möglich. Für Kinder sind die Trikots mit dem Logo der Gesaris Erfrischungsgetränke erhältlich. Alle Infos und Bestellformular unter [www.potts.de](http://www.potts.de).

## Masematte-Lexikon

**D**ie Masematte ist neben Hochdeutsch und Plattdeutsch die dritte Sprache unserer Münsterland-Region.

achilen - essen  
Achilebeis - Restaurant  
Tackoachile - Schnellimbiss  
schickern - trinken  
Schickerbeis - Wirtshaus

Kower/Kowerine - Wirt/Wirtin  
Kribbelpani - Mineralwasser  
schmusen - sagen, erzählen  
Wat schmust der Osnik? - Wie spät ist es?

## Abo



Die Zeitung aus dem Münsterland

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

Schicken Sie einfach eine E-Mail an [DasOriginal@potts.de](mailto:DasOriginal@potts.de) mit dem Stichwort „Abo **Das Original**“ und Ihrer Adresse.

Wir senden Ihnen in unserer Vertriebsregion 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](mailto:info@potts.de)  
Internet: [www.potts.de](http://www.potts.de)

**In Zusammenarbeit mit**  
B.C. Gassner GmbH & Co. KG  
Werbeagentur · Internet  
Foto · Film  
E-Mail: [info@gass.de](mailto:info@gass.de)  
Internet: [www.gass.de](http://www.gass.de)

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