



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Ein bisschen wie Urlaub

Sechs Uhr an einem Samstagmorgen. Dann, wenn sich viele an ihrem freien Tag noch einmal im Bett umdrehen, herrscht auf dem Münsteraner Domplatz die Ruhe vor dem Sturm. Im Schatten des Doms bereiten sich rund 120 Marktbesucher seit den frühen Morgenstunden auf einen langen turbulenten Markttag vor. Seit 5.00 Uhr werden Verkaufswagen rangiert, Stände aufgebaut und jede Menge Ware platziert. Ab kurz nach sechs bummeln die ersten Frühaufsteher gemütlich durch die noch leeren Gassen, verschaffen sich einen Überblick über das vielfältige Angebot an Obst, Gemüse, Backwaren, Fleisch und Blumen oder beginnen den Tag mit einem Kaffee und belegten Brötchen in einer der geschützten Domnischen.



Jeden Mittwoch und Samstag herrscht buntes Treiben auf dem Domplatz

Ist der Markt später erst in vollem Gang, schlendern an einem Samstag rund 25.000 Menschen an den bunten Marktstände entlang. An einem durchschnittlichen Mittwoch sind es immerhin noch beachtliche 15.000. Am späten Vormittag, wenn die Geschäfte auf dem Prinzipalmarkt öffnen, herrscht dann bis zum frühen Nachmittag ein buntes Treiben auf dem Markt. Hier duftet es verführerisch nach frischen Waffeln, dort laden frische Reibepfätzchen die hungrigen Marktbe-

sucher zu einer Shoppingpause ein. Die Anbieter in den Domnischen, die streng genommen einen Markt für sich bilden und auch die Standgebühren an den Bischof abführen, präsentieren auch Schmuck, Textilien und andere Nichtlebensmittel. Wer bei diesem Angebot richtig zugeschlagen hat, der kann seit Anfang des Jahres zum Entspannen oder Weitershoppens seine Einkäufe ganz bequem im neuen Tassenwagen deponieren. Angebot und Service stimmen hier und eines ist mal ganz sicher: die

Münsteraner lieben ihren Wochenmarkt. Egal wen man fragt, die besondere Atmosphäre findet immer wieder Erwähnung. Der Dom, das besondere Licht, die Stimmung – bunt, lebendig und familiär sind die meistgebrauchten Attribute. Eines sollte man jedoch unbedingt mitbringen, wenn man zum Münsteraner Wochenmarkt kommt: Zeit! Hier ein „Hallo“, dort ein „Wie geht's?“ oder ein lebhafter Austausch über das beste Kirschkuchenrezept – so entwickelt sich fast auf Schritt und Tritt ein kurzes Gespräch, ein Lachen, ein Händeschütteln. Man spürt, wie wichtig es sowohl Marktleuten als auch Kunden ist, dass bei all dem Einkaufen auch das persönliche Gespräch nicht zu kurz kommt. Auf dem Markt finden wir Menschen, die bereits auf mehrere Jahrzehnte Marktgeschehen zurückblicken können, und Menschen, die erst seit ein paar Monaten ihr Angebot hier präsentieren. Kommen Sie mit und begleiten Sie uns auf einem Bummel über den Domplatz. Wir gehen am Stand von Antonius Holkenbrink vorbei, der bereits seit mehr als 45 Jahren sein Obst und Gemüse auf dem Markt verkauft und machen uns Appetit auf edles Fleisch, das von den beiden Jungunternehmern Simon Schröder und Philipp Burkert seit Mai auf dem Wochenmarkt angeboten wird.

weiter ... Seite 2

Leben und genießen

Dem Geheimnis auf der Spur

Es wurde getüftelt, probiert, getestet. Jetzt ist es soweit: der neue Sud ist gebraut und in der Schatzkammer eingelagert.

Die Schatzkammer der Pott's Brauerei bewahrt ganz besondere Spezialitäten. Einzigartig im Geschmack und mit höherem

Alkoholgehalt. Wir warten gespannt auf die neue Sorte aus dem Hause Pott.

weiter ... Seite 5

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser des Pott's-Magazins,



Bauer Heinrich Schulte-Brömmelkamp aus Kattenvenne

als ich neulich gefragt wurde, ob ich in dieser Ausgabe des Originals ein Grußwort an die Leser richten würde, musste ich nicht lange überlegen. Als Bauer Heinrich Schulte-Brömmelkamp war ich zunächst im Radio bekannt. Mittlerweile verlasse ich meinen Bauernhof in Kattenvenne regelmäßig für Auftritte als Standup-Comedian und bin über die Grenzen der Region als echtes Münsterländer Original bekannt. Die Pott's-Brauerei ist mir von vielen meiner Vorstellungen – ob in dem Braugasthof Pott's Brau & Backhaus oder auf dem Brauereifest – bestens bekannt. Außerdem verstecke ich auch in meinem Kattenvenner Keller eigentlich immer eine Kiste Pott's Landbier vor meiner Frau Erna – beim Teilen hört der Spaß auch für mich nämlich auf. In meiner Rolle als Münsterländer Original war ich in diesem Sommer mehrfach in der Region unterwegs, um im Auftrag der Pott's Brauerei „den einen“ Menschen zu finden, der dem Münsterland ein Gesicht gibt. Dabei habe ich mich oft an den Satz eines schlauen Menschen erinnert, der vor vielen Jahren sagte: „Es gibt

keine Region in Deutschland, die sich so stark mit ihrem Oberzentrum identifiziert wie das Münsterland!“ Natürlich, Münster ist Namensgeber für die Region Münsterland, die sich von Oelde bis Bocholt erstreckt, von Ascheberg bis Hopsten. Die Gegend hat vielerlei Schönes zu bieten: Hengstparade, Fahrradtouren, Prinzipalmarkt, Freilichtbühne Tecklenburg, Schützenfeste ... – in einem Zuge kann man hier auch die Pott's Brauerei als „Münsterländer Original“ bezeichnen. In diesem Sinne: „Hopfen und Malz, Pott's erhalt's!“

Herzlichst, Ihr Heinrich Schulte-Brömmelkamp

Marketing, Handel und Gastronomie

Das Münsterland zeigt Gesicht

Bei der Fotoaktion der Pott's Brauerei gaben die Teilnehmer dem Münsterland ein Gesicht und zeigten durch ihre vielfältigen Einsendungen den Ideenreichtum, der in unserer Region steckt.

Beim Pott's Oktoberfest wurden die Gewinner der Fotoaktion prämiert. René Berndt freute sich über seinen ersten Platz und somit 3 Jahre lang jede Woche eine Kiste Pott's Landbier.

weiter ... Seite 7



Aus dem Münsterland



Urgestein

Antonius Holkenbrink erzählt



Antonius Holkebrink ist bereits 45 Jahre Marktbeshicker auf dem Domplatz

Fortsetzung von Seite 1

Ende der 60er Jahre war es, als Antonius Holkenbrink zum ersten Mal auf dem Münsteraner Wochenmarkt stand, um seine Kartoffeln zu verkaufen. „In wirtschaftlich schwierigen Zeiten entstehen oft die besten Ideen“, sagt er heute und fügt hinzu: „aber hart war es trotzdem oft.“

An Markttagen steht er um 3:30 Uhr auf, packt seine Waren und macht sich auf den Weg von seinem landwirtschaftlichen Betrieb in Ostbevern nach Münster. Wer hier bestehen will, der muss im wahrsten Sinne des Wortes „Stehvermögen“ beweisen, ist er sicher. Die Kunden wollen sich auf den Händler ihres Vertrauens verlassen können – und dazu gehört es, auch im Winter hier zu stehen oder an einem Brückentag, den andere nutzen, um auf der faulen Haut zu liegen. „In meiner Zeit auf dem Markt habe ich leider einige kommen und gehen sehen“, bedauert er. Manche unterschätzen die Arbeit, die damit verbunden ist. Neben dem Verkauf auf dem Markt wartet ja auch daheim noch jede Menge Arbeit. Felder müssen bestellt werden, Kartoffeln, Obst und Gemüse gepflegt und geerntet werden, Nachschub muss organisiert werden. Ohne die Unterstützung seiner Frau wäre es nicht gegangen, so der Senior, und dafür ist er dankbar. Heute unterstützt ihn sein Sohn tatkräftig und in den Ferien sind auch seine Enkel schon ganz heiß darauf, den Opa auf den Markt zu begleiten. „Mein Beruf als Landwirt hat viele schöne Seiten und die Zeit auf dem Markt möchte

ich nicht missen“, beteuert er und kann sich noch gut daran erinnern, wie die Bauern in den 60er Jahren mit Traktoren oder teilweise noch mit dem Pferdefuhrwerk auf den Domplatz kamen, um im Herbst Kartoffeln und Äpfel zu verkaufen. Ein einfacher Tisch, vielleicht mit einem Schirm, so haben viele damals angefangen. Heute sind die Stände größer, moderner und schnell mit ein paar Handgriffen auf- und abgebaut. Auch das Sortiment auf dem Markt ist viel umfangreicher und umfasst heute auch exotische Früchte wie Bananen, Ananas und Mangos. Die Holkenbrinks bieten heute mehr als zwanzig Sorten Kartoffeln aus eigener Produktion an, ergänzt wird das Angebot mit allem, was der eigene Betrieb an Obst und Gemüse hergibt, plus einige Waren, die von festen Lieferanten aus der Region zugekauft werden. „Was geblieben ist und mich jede Woche wieder hierherzieht, ist das Wissen darum, etwas Sinnvolles zu tun“, so Antonius Holkenbrink: „Produktion und Verkauf in der Region, ohne Zwischenhändler, ohne lange Anfahrtswege und mit direktem Kontakt zu den Kunden. Das Geld, das wir hier verdienen, investieren auch wir wieder am liebsten in der Region, beim Handwerker oder beim Metzger im Ort.“ Auffällig ist, dass die beiden Holkenbrinks fast alle ihre Kunden beim Namen kennen. Und diese Stammkundschaft haben sie sich hart erarbeitet. „Wenn Angebot, Service und Beratung stimmen, dann stehen die Chancen gut, dass es klappt“, resümiert der Senior und wünscht sich, dass es einfach noch ein bisschen so weitergeht.

Herausforderung angenommen

Simon Schröder und Philipp Burkert sind „Die Neuen“

Sie sind mit Ihrem Stand für edle Fleischsorten erst seit einigen Monaten auf dem Münsteraner Wochenmarkt. Was hat Sie dazu bewogen, diesen Schritt zu gehen?

Mein Kompagnon Simon Schröder und ich haben uns vorgenommen, auf guten Wochenmärkten unsere Idee, edles Fleisch direkt am Kunden anzubieten, zu verbreiten. Da wir im Ruhrgebiet angefangen haben, aber selbst aus dem schönen Lüdinghausen stammen, wollten wir unbedingt auf den Domplatz, einen der schönsten und vielfältigsten Wochenmärkte Deutschlands. Es war schwer, einen so begehrten Platz zu ergattern, aber wir haben es geschafft.

Sie haben sich auf besonders edles Fleisch wie Kalb und Wild aus dem Münsterland und andere feine Leckereien spezialisiert. Sind die Münsteraner Kunden besonders qualitätsbewusst oder einfach echte Feinschmecker?

Die Münsteraner sind sowohl qualitätsbewusst als auch Feinschmecker. Ich denke dass in jedem Feinschmecker auch ein



Philipp Burkert bietet den Besuchern des Münsteraner Wochenmarktes edle Fleischsorten

Riecher für Qualität steckt. Wir selber achten sehr auf Qualität und sind gleichzeitig begeisterte Hobbyköche, lieben also den feinen Geschmack und haben unsere Philosophie zum Beruf gemacht „aus Überzeugung für edles Fleisch“.

Worauf legen Ihre Kunden besonderen Wert?

Auf Qualität und Frische und das diese konstant gleich bleibt. Aus-

serdem auf eine persönliche Beratung und auch auf Zubereitungstipps – Freundlichkeit und zuvorkommende Behandlung natürlich nicht hinten angestellt.

Welche Rolle spielen der persönliche Kontakt und Beratung für ihre Kunden?

Es ist eine personenbezogene Branche. Nicht umsonst heißt es „Metzger meines Vertrauens“. Man geht ja auf den Markt, um eine vernünftige Beratung zu bekommen, und glauben Sie mir, die bekommen Sie auf jeden Fall. Wir als Fleischermeister und Hotelfachleute geben unser Wissen und unsere Erfahrungen gerne weiter.

Was wünschen Sie sich für Ihre Zukunft auf dem Münsteraner Wochenmarkt?

Gute Geschäfte, nette Kunden und eine schöne Zeit mit Marktkollegen und meinen Kunden.

Das Original dankt Philipp Burkert herzlich für das Interview und schließt sich den Wünschen für alle Marktbeshicker des Münsteraner Wochenmarktes an.

Weihnachtsmarkt im Gastlichen Dorf

Märchenhaft schön



Ein buntes Angebot erwartet die Besucher der Heinzelmännchen-Werkstatt

Vom 6. bis zum 8. Dezember verwandelt sich das Gastliche Dorf in Delbrück in eine Heinzelmännchen-Werkstatt. Überall können dann die sonst so scheuen Heinzelmännchen bei der Arbeit beobachtet werden. Handwerklich hergestellte Artikel oder besondere ausgewählten Produkte, selbst gebackenes Gebäck, Marzipanfiguren, Baumkuchen, individuelle Hexenhäuser und vieles mehr sind im Angebot der Aussteller zu finden.

An allen drei Tagen ist ein Pupp doktor vor Ort. Für die kleinen Gäste wird eine Bastelwerkstatt eingerichtet, die zu kreativen Ideen inspiriert. Im Märchenwald werden Rotkäppchen, der Froschkönig, Schneewittchen und die sieben Zwerge zu sehen sein. Und natürlich sind auch Hänsel und Gretel dabei. Freitag und Samstag wird das Hänsel- und Gretelspiel um 15 Uhr und Sonntag um 14 Uhr und 16 Uhr aufgeführt. Das Backhaus verwandelt sich dafür, wie jedes Jahr, in ein Lebkuchenhaus. Auf der märchenhaften Livebühne wird an allen drei Tagen ein abwechslungsreiches Programm für Jung und Alt geboten und stimmt auf die Weihnachtszeit ein. Täglich werden am Eingang Goldtaler für jeden Besucher verteilt mit der Chance, tolle Überraschungen aus dem Gastlichen Dorf zu gewinnen. Für das leibliche Wohl ist natürlich sowohl

drinnen in den Häusern wie auch draußen gesorgt. Samstag und Sonntag wird ein westfälisches Frühstücksbuffet ab 9.30 Uhr angeboten. Geöffnet hat der Markt am Freitag von 13–19 Uhr, Samstag und Sonntag von 11–19 Uhr. Erwachsene zahlen 3 Euro, für Kinder ist der Eintritt zum Markt kostenlos.

www.das-gastliche-dorf.de



Für eine besonders schöne Atmosphäre sorgt der „Puderzucker“ der Heinzelmännchen



Aus dem Münsterland



Pflaumenmarkt

Vielseitig, blau und ganz schön fruchtig



NRW-Landwirtschaftsminister Johannes Remmel lobte das Engagement der Stromberger Landwirte

Als lecker und berühmt gilt sie längst über die Grenzen der Region hinaus: die Stromberger Pflaume. Die Rolle als Mittelpunkt des Stromberger Pflaumenmarktes am zweiten Septemberwochenende steht ihr deshalb außerordentlich gut.

Viele kamen in diesem Jahr in den idyllischen Ortsteil von Oelde, um gleich drei Ereignisse zu feiern: das 10. Marktjubiläum, das fünfjährige Bestehen der Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V. und den Besuch von Johannes Remmel. Der NRW-Landwirtschaftsminister war der Einladung gerne gefolgt und unterstrich in seiner Rede auf der Bühne am Marktplatz die große wirtschaftliche, ökologische und soziale Bedeutung der Landwirtschaft für die positive Weiterentwicklung ländlicher Räume. Stromberg ist nicht nur ein ganzjähriger Anziehungspunkt für Menschen, die die einzigartige Landschaft mit ihren sanften Hügeln genießen möchten, es ist auch berühmt für seine mehr als 15.000 Pflaumen- und Zwetschgenbäume. Ganz pur oder veredelt zu Pfannkuchen, Brot, Schnaps, Likör, Wein, Eis und sogar in Form einer Pflaumenbratwurst wurden die Früchte auf dem Stromberger Marktplatz zum Probieren und Mitnehmen angeboten. Die Stromberger Brennerei Druffel bietet mit ihrem Prum sogar einen weltweit einzigartigen Pflaumenwhisky an. Dass die Früchte in Stromberg so besonders lecker sind, wird übrigens darauf zurückgeführt, dass sie auf dem mergelhaltigen Boden, durch das Klima und die schützende Hanglage der münsterländischen Bucht prächtig gedeihen und dadurch ihren aromatischen Geschmack entwickeln.

Wer mehr über Geschmack und Herkunft wissen möchte, empfehlen wir den Besuch der neuen Internetseite der Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume www.stromberger-pflaume.de, die neben vielen Infos rund um die Pflaume auch leckere Rezepte aus und mit Pflaumen zum Download anbietet. Oder planen Sie schon jetzt am zweiten Septemberwochenende 2014 den Besuch des Stromberger Pflaumenmarktes ein. Mehr als vierzig Stände, Livemusik und die Stromberger Pflaumenkönigin warten auch dann wieder darauf, gemeinsam mit Ihnen ein lebendiges Fest rund um die süßen blauen Fruchttchen zu feiern.

menbratwurst wurden die Früchte auf dem Stromberger Marktplatz zum Probieren und Mitnehmen angeboten. Die Stromberger Brennerei Druffel bietet mit ihrem Prum sogar einen weltweit einzigartigen Pflaumenwhisky an. Dass die Früchte in Stromberg so besonders lecker sind, wird übrigens darauf zurückgeführt, dass sie auf dem mergelhaltigen Boden, durch das Klima und die schützende Hanglage der münsterländischen Bucht prächtig gedeihen und dadurch ihren aromatischen Geschmack entwickeln.



Neben dem bunten Bühnenprogramm warteten jede Menge Leckereien aus der Pflaume auf die Besucher

10 Jahre Biermuseum

Lebenslange Sammelleidenschaft

Er ist schon ein echtes Original. Er wohnt im Museum und schläft im Bierfass: der Lechner-Schorsch. In diesem Jahr feierte der gefragte Bierexperte Georg Lechner seinen 60. Geburtstag und zehn Jahre Brauereimuseum.

Als Spross einer Braufamilie lernte der gebürtige Franke das Bierbrauen von der Pike auf. Schon als kleiner Junge war Georg Lechner in der Brauerei seines Vaters, der Lechner Bräu, unterwegs und sortierte beim Abladen des Leerguts die Flaschen mit den verschiedensten Bieretiketten aus. Vorsichtig löste der kleine Schorsch die Etiketten in der Badewanne ab und klebte sie fein säuberlich ein. Der Beginn einer großen Leidenschaft.

Doch wohin mit all den Schätzen westdeutscher Brautradition? Ein Gespräch zwischen Georg Lechner und Rainer Pott brachte die Lösung: das Georg-Lechner-Biermuseum – gebaut von und an Pott's Naturparkbrauerei. Die Bedingung Lechners, im Museum zu wohnen, war schnell umgesetzt. So wurden ein riesiges



Museumsleiter als „Ich-AG“, Sammler, Bierexperte, Brauereiführer ..., ein echter Tausendsassa: Georg Lechner

Holzfass zum Bett und ein aufgesägter Läuter-Bottich mit kleinen Fässern als Sitzgelegenheit zum Wohnzimmer. Eine Hängelampe aus 116 Bierflaschen thront über der weltweit größten Sammlung westdeutscher Etiketten, historischer Brauereikrüge, Bierflaschen, Emailleschilder und sämtlicher Ausgaben einer Brauereifachzeitschrift ab dem Jahr 1884. Das originale Sudhaus aus dem Jahre 1900 kann durch eine

Transmission zum Leben erweckt werden. Die aufwendig rekonstruierte Darstellung von über 500 ehemaligen Brauereien aus Westfalen zeigt die Geschichte des hiesigen Brauereiwesens. Und mitten drin das lebendige Bierlexikon Georg Lechner. Auf einer Gesamtfläche von über 300 qm auf mehreren Ebenen lässt das Georg-Lechner-Biermuseum seit 2003 keine Fragen zum Gerstensaft offen.

Immer neue Schätze finden ihren Weg ins Oelder Museum. Denn Georg Lechners Leidenschaft ist und bleibt das Bier. So heißt es oft: „Ach schau, der Lechner kommt!“ Und schon wieder wechselt ein Fundstück westdeutscher Brautradition den Besitzer. Die laufende Vervollständigung der Sammlung und die Recherchen über die Brauwirtschaft haben den Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) veranlasst, die Ausstellung als eingetragenes Museum aufzunehmen.

Einblick in die bierige Welt des Lechner-Schorsch erhalten Sie täglich von 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr. Infos unter www.potts.de

Was für ein Abend

Pferdenacht in Warendorf



Ein Höhepunkt der Nacht: das spanische Straßentheater

Da hat wieder einmal alles gepasst. Wetter, Ambiente, Entertainment – alles war auf den Punkt perfekt organisiert. Als Besucher der langen Nacht der Pferde fühlte man sich vom ersten Moment an willkommen in Warendorf. Die Kaufleute hatten ihren Gästen den roten Teppich ausgerollt und ihre Schaufenster pferdegemäß dekoriert. Die gesamte Innenstadt war stimmungsvoll illuminiert und verführte an zahlreichen Stellen zum Schauen, Zuhören und Verweilen.

Bei hochsommerlichen Temperaturen waren die erfrischenden Pott's Biere besonders beliebt. Auch wenn Warendorf eigentlich immer Deutschlands Pferdestadt Nummer eins ist und bleibt, gab es für die Warendorfer Pferdenacht doch einen ganz besonderen Anlass. Das Finale des Bundeschampionats stand vor der Tür und Warendorf war wieder einmal gefragt, seine Gastfreundschaft unter Beweis zu stellen. Dass das gelungen ist, zeigen die vielen tausend Besucher, die bis spät in die Nacht auf den Plätzen und in den historischen Gassen gefeiert und geshopppt haben. Ein echter Hingucker und wie gemacht für die Pferdenacht in der Reiterstadt waren die Auftritte der spanischen Straßentheatergruppe „Tutatis“ mit ihrem Programm „Horses from Menorca“. Außerdem stemmten an diesem Abend Männer Bierkrüge und hangelten sich über ein vermeint-

liches Haifischbecken, andere lauschten am Modegeschäft Ebberts den Klängen der Sopranistin Kirsten Borchard. Auf der Pott's-Bühne heizten „The Urban Turbans“ den Zuschauern richtig ein. Heinrich Schulte-Brömmelkamp ist nicht nur für das Grußwort dieses Originals verantwortlich, sondern auch für legendären Humor aus Kattenvenne, was er auf der Schaubühne der Brauerei unter Beweis stellte. Die besondere Mischung aus Sport, Musik, Shoppingvergnügen und Partystimmung hat den Warendorfern und ihren internationalen Gästen wieder einmal ein einzigartiges Wochenende im Zeichen der Pferde bereitet.

Fest steht schon jetzt, dass die Pferdenacht auch 2014 wieder fester Programmpunkt im Warendorfer Veranstaltungskalender sein wird und vom 5. bis zum 7. September 2014 zahlreiche Pferdefreunde in ihren Bann zieht.

Leben und Genießen

Schauraum

Die Nacht der Museen



Ein gelungener Abend – die Nacht des Geomuseums

Jedes Jahr im Spätsommer lädt Münsters Museumslandschaft zu einem bunten Mix aus Kunst, Kultur und Lebensart. Beim „Schauraum“ reicht das Angebot von der Antike bis zur Alltagskultur, von der klassischen Moderne bis zur Gegenwartskunst.

Ob zeitgenössisch, politisch, klassisch oder experimentell – der „Schauraum“ zeigt, wie vielseitig Münsters Museumswelt ist. Mehrere Tage lang erwarten den Besucher an verschiedenen Orten der Stadt Illuminationen, Ausstellungen, Lounges, Live-Musik und eine abwechslungsreiche Gastronomie. Als Höhepunkt stehen bei der „Nacht der Museen“ von 16 Uhr bis Mitternacht die Türen von zahlreichen Museen und Galerien offen und laden zu

kostenlosen Streifzügen durch die Ausstellungen ein. In diesem Jahr gehörte das im Bau befindliche Geomuseum in unmittelbarer Nähe des Doms, zu den ausgewählten Plätzen der Stadt. Im Hof des barocken Gebäudes der Landsberg'schen Kurie erzeugte die stimmungsvolle Beleuchtung eine ganz besondere Atmosphäre. Im Verlauf des Abends tummelten sich rund 5.000 Besucher im Geomuseum. Viele nahmen an der Baustellenführung teil und informierten sich am Modell und den Bauplänen über die zukünftige Dauerausstellung. Das bereitgestellte Münstermodell im Maßstab 1:500 ermöglichte den Blick auf Münster aus der Vogelperspektive. Im Anschluss konnten die Besucher des Museums Pott's feine Biere und Grillwürstchen genießen.

Stippvisite

Ursula von der Leyen zu Gast



Friedhelm Forthaus, Jörg und Rainer Pott freuten sich über den Besuch von Ursula von der Leyen

Hungrig kam die CDU Politikerin zum Pott's Brau & Backhaus und stärkte sich mit den Spezialitäten des Münsterländer Brauereigasthofes. Da sie aber dienstlich unterwegs war, verzichtete sie schweren Herzens auf die leckeren Biere der Brauerei.

Ursula von der Leyen ist seit November 2009 Bundesministe-

rin für Arbeit und Soziales und Mitglied des Bundestages. Die sympathische 55-Jährige machte einen kurzen Zwischenstopp in Oelde und ließ es sich nicht nehmen, in der Brauerei vorbeizuschauen. Wenn sie nicht im Amt und somit in Berlin ist, verbringt die siebenfache Mutter ihre Zeit gern auf dem Land. Wir haben uns sehr über ihren Besuch gefreut.

Wirtefest Westmünsterland

Wirt gewinnt „Expedition ins Bierreich“

Einmal im Jahr kommen die Wirte des Westmünsterlandes zusammen, um sich mit Kollegen und Zulieferern auszutauschen. Zu diesem Anlass verlost die Pott's Brauerei einen Abend mit Diplom-Biersommelier Rainer Diekmann, der die Gäste des Gewinners auf eine kleine Reise in die Welt der Biere mitnimmt.



Lisa-Marie und Stefan Verst besprechen mit Biersommelier Rainer Diekmann das 6-Gänge-Menü für die Reise in die Bierwelt

Hier trifft man sich. Ob Gronau, Coesfeld oder Ahaus, zum Wirtefest des Westmünsterlandes kommen rund 600 Mitarbeiter aller gastgewerblichen Betriebe aus der Region, um miteinander zu feiern. Beim frisch gezapften Pott's Bier lassen sich hervorragend Neuigkeiten austauschen. In diesem Jahr dürfte sich eines schnell herumsprechen: Der Gewinner der Pott's-Verlosung steht fest. Familie Verst aus Gronau-Epe darf sich mit seinen Gästen auf einen Abend mit Diplom-Biersommelier Rainer Diekmann freuen. Mit viel Witz entführt er die Gäste des Restaurants Verst auf eine „Expedition ins Bierreich“ und zeigt ihnen die Vielfalt des Gerstensaftes. Worin liegen die Unterschiede der einzelnen Biersorten? Was heißt obergärig oder untergärig? Wa-

rum ist das eine Bier gold-gelb und das andere wiederum bernstein-dunkel? Diesen und weiteren Fragen wird auf den Grund gegangen. Dass es hierbei nicht beim trockenen, theoretischen Teil bleibt, verspricht die Verkostung völlig unterschiedlicher Biertypen – schließlich soll die Gaumenfreude nicht zu kurz kommen. Und das wird wahrlich nicht passieren, wird doch die Bierreise vom frisch zubereiteten 6-Gänge-Menü von Stefan Verst begleitet. Zusammen mit dem Biersommelier haben Lisa-Marie und Stefan Verst ein spannendes Menü zusammengestellt. „Das höchste Gut deutscher Speisen liegt in ihrer Regionalität und Tradition“, so Stefan Verst. In seinem Hotel-Restaurant wird die westfälische Küche modern interpretiert. So verspricht der

Abend Genuss pur bei bester Unterhaltung.

Das Original wünscht Familie Verst und ihren Gästen eine spannende Reise und viel Spaß.



Bei der „Expedition ins Bierreich“ werden neben den klassischen Sorten wie Pilsener oder Weißbier auch Rauchbier, Trappistenbier oder holzfassgereiftes Starkbier verkostet

Uruk – 5000 Jahre Mega-City

Wolkenkratzer und Bier

Sie bauten Wolkenkratzer aus Lehm, erfanden die Keilschrift und brauten Bier! Die Stadt Uruk im heutigen Süd-Irak war vor 5000 Jahren die erste Großstadt der Welt. Erstmals präsentiert eine Ausstellung die Ergebnisse der vor 100 Jahren begonnenen deutschen Ausgrabungen und veranschaulicht das Leben in der mesopotamischen Metropole.

Bereits vor mehr als 5000 Jahren wurde in Uruk nicht nur die Schrift erfunden, sondern die Basis für unser heutiges städtisches Leben gelegt. 40.000 bis 50.000 Menschen lebten in der Stadt zwischen Euphrat und Tigris. Es gab ein ausgeklügeltes Wirtschafts- und Verwaltungssystem sowie Handelsbeziehungen bis in weit entfernte Regionen. Zu er-



Eines der wertvollen Fundstücke aus der Mega-City: in einem Gefäß liegt die Statuette eines Priesterfürsten aus Uruk

sten Mal veranschaulicht eine Ausstellung durch moderne 3D-Rekonstruktionen die monumentalen Bauwerke der antiken Hochkultur. Zahlreiche archäologische

Funde von Alltagsgegenständen ermöglichen den Einblick in das Leben der damaligen Großstadtbewohner. Guterhaltene Tontafeln wie eine lexikalische Liste von 58 Schweinebezeichnungen und alte Abrechnungen über Getreidepreise erzählen über das fortschrittliche Leben in der City. Andere Schriftzeugnisse auf Ton erhalten die Zutaten zur Bierherstellung und zeigen, dass bereits die Bewohner Uruks wussten, wie gut der Gerstensaft schmeckt. Über 400.000 Besucher haben die Sonderausstellung Uruk in Berlin gesehen. Ab dem 3. November zieht die Ausstellung weiter in das LWL-Museum für Archäologie in Herne und lädt zu einem Spaziergang durch die erste Großstadt der Welt ein. Weitere Infos finden Sie unter www.lwl-landesmuseum-herne.de



und Leben Genießen

In cerevisia veritas

Von der Diskriminierung der Biertrinker

Weintrinken wird zur Kulturleistung verklärt. Und Biertrinker diskriminiert man. „Das muss aufhören!“, meint Barbara Höfler:

„In Frankreich gibt es bekanntlich kein Bier. Es gibt nur etwas Bierähnliches, farblich ansprechend, geschmacklich Evian mit Bierfahne, preislich völlig inakzeptabel. Man muss nicht aus Bayern stammen, um nach dem ersten Schluck so eines ‚Bieres‘ den Glauben an die Selbstregulierungskraft des Marktes zu verlieren. Hier hätte der Staat längst eingreifen müssen, alleine schaffen es die französischen Brauer nicht. Und tatsächlich, es tut sich was, es kommt die Biersteuererhöhung um 160 Prozent! Das ganze Ausmaß dieser Tragödie wird aber erst sichtbar werden, wenn der trockengelegte Biertrinker an der Bar auf einen Weintrinker trifft. Denn plant Frankreich, das Land der Idee von Gleichheit und Brüderlichkeit, etwa auch den Mouton-Rothschild zu verteuern, den Haut-Brion und den Margaux? Die Antwort lautet: nein, nein und nein. Das Rebengesöff soll weiter gleich viel kosten. Geschröpft wird nur, wer Bier trinkt.

So geht das schon seit dem Mittelalter, seit dem ersten erhobenen Bier-Zoll. Die Weinkultur wird währenddessen betüddelt, wo es nur geht. Was soll das Protektorat? Sind Malz und Hopfen minderwertiger als Trauben? Ach was! Trauben wachsen fast überall, der kostbare Hopfen hingegen nur in ganz wenigen Gebieten weltweit. Kann Wein auf eine längere Kulturgeschichte zurückblicken? Sicher nicht auf eine vielfältigere: 3000 vor Christus gab es in Mesopotamien schon zwanzig Biersorten. Bleiben die Gerüche, wonach Weintrinker gesünder leben und außerdem intelligenter sind. So schlau aber offenbar doch nicht, dass sie den Unterschied zwischen dem Einfluss der Gene und dem des täglichen Getränkes einsehen. Man kann es drehen und wenden, wie man will. Die Unantastbarkeit des Weines gründet allein auf dem Selbstbewusstsein seiner Trinker. Gerade zu den Feiertagen, der traditionellen Hochzeit des Weinkonsums, braucht man zum Entrecote nur ein Bier zu bestellen,

schon hat man der Tischgesellschaft die Stimmung versaut. Kein Grande Garrigue Vacqueyras der Domaine Grand Veneur? Als ob ein frisch gezapftes Bier mit hellgoldenem, tief reinem Glanz und appetitlicher Frische unter der feinporigen Schaumkrone nicht feierlich genug wäre! Umgekehrt gibt es keinen einzigen Biertrinker, der einen Weintrinker schief anschauen würde, wenn der sich Wein statt Bier bestellt. Es muss ja schließlich jeder selber wissen, ob er am nächsten Tag verkatert sein will. Die Qualität eines guten Bieres jedenfalls sichert schon seit Jahrhunderten vielerorten ein Reinheitsgebot. Beim Wein dagegen ist überhaupt nichts sicher. Doch bleiben wir fair. Der letzte Riesen-Weinskandal ist ja bereits fünf Jahr her (Italien 2008 – 70 Millionen Liter, Düngemittel, Salzsäure, krebserregend). Das Hauptübel allen Weins ist ohnehin ein anderes: er macht einfach zu schnell betrunken. Bei 13 Prozent Alkohol reicht eine Flasche pro Kopf, alles darüber hinaus führt in die Katastrophe. Wohin also mit dem Schluckreflex, der sich bei geselligen Menschen nun mal einstellt, wenn zwei oder mehr zusammensitzen? Hier gibt es zwei Lösungsansätze: Weintrinker A litert Wein runter wie Bier und braucht deswegen früh ein Taxi. Weintrinker B behauptet Genusstrinker zu sein und nippt nur alle halbe Stunde vom Glas. Beide sind sehr ungesellig.



In Deutschland gibt es eine Biersteuer, jedoch keine Weinsteuer

Aber es gibt noch einen Mischtyp, der alles in den Schatten stellt: den Weinkenner. Der Weinkenner trinkt wie ein Fass, beharrt aber darauf, Genießer zu sein. Die Zeit von Schluck zu Schluck überbrückt er mit Weinwissen. Jeden Erdkrümel schmeckt er im Vacqueyras. Beerenkompott in der Nase, Aprikose und Bleistift, eine Staffelei Seidentücher im Eingang. Abgang muskulös. Es ist durchaus so, dass der Biertrinker mindestens genauso über die Feinheiten der Braukultur parlieren könnte. Er tut es aber nicht, weil er lieber trinkt, als übers Trinken zu reden und weil Bier kühl getrunken werden will, nicht handwarm. Außer geballter Adjektive erspart ihm sein Getränk auch esoterische Accessoires wie Dekanter, Kapselschneider, Restweinbehälter, Korkenhalter, Robert-Parker-Fibeln und Weinmagazine.

In die Ferien kann er fahren, wohin er möchte (außer nach Frankreich), und muss dabei nicht wie ein Getriebener nach einem Geheimtipp-Winzer suchen, den außer ihm kein Schwein kennt. An den Biertrinkern liegt es jedenfalls nicht, dass halb Südfrankreich heute aus Weingütern besteht, die in Wahrheit Pensionen mit Ausschank für Weintouristen sind.

Der Biertrinker nämlich trinkt sein Bier. Eines nach dem anderen. Ohne Leistungsdruck, ohne Gefasel, ohne Angeberei. Eltern sollten froh sein, wenn ihre Kinder solch gemütliche Menschen werden und möglichst spät oder nie mit Wein anfangen. Gerade darin liegt nun der härteste Schlag des französischen Biersteuer-Dolchstoßes: Bier, sagen sie, sei die Einstiegsdroge der Jugendlichen. Eine Verteuerung schütze sie, verhindere das Schlimmste, heißt es.

Dieses Land jedoch will im Klartext, dass seine Jugend direkt mit dem Vacqueyras der Domaine Grand Veneur ins Saufen einsteigt und so eine Bindung zum Wein eingeht, zwischen die zeitlebens kein Bier mehr passt. Hier wird Widerstand aber zur Pflicht. Denn in welcher Gesellschaft wollen wir morgen leben? In der von Wein- oder von Biertrinkern? Eben deshalb muss die Devise sein: Wein besteuern, Bier subventionieren.“

Bier Deluxe

Starke Biere



Braumeister Peter Wienstroer nimmt die erste Probe in der Pott's Schatzkammer

Fortsetzung von Seite 1

Wasser, Hopfen und Malz – mehr Zutaten sind nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 zum Bierbrauen nicht erlaubt. Eindrucksvoll zeigt die Pott's Brauerei, welche Geschmacksvielfalt aus diesen drei Komponenten hervorgehen kann.

Neben den charaktervollen Biersorten der Pott's Brauerei, die sich ohnehin stark von der Massenware unterscheiden, geht der Trend hin zu charakterstarken Bieren in kleinen Auflagen. Hier setzt Braumeister Peter Wienstroer in erster Linie auf besondere Hopfen- und Malzsorten sowie auf spezielle Brauverfahren und Holzfasslagerung. So entstehen edle Gourmet-Biere. Nach der ersten Jahrgangsspezialität, dem Pott's Triple-Porter, entwickelte Peter Wienstroer jetzt eine neue Kreation. In Zusammenarbeit mit der Mälzerei Weyermann

wählte er vier verschiedene Malzsorten aus. Drei spezielle Hopfensorten und zwei verschiedene Hefestämme bilden weitere Komponenten. Nach mehreren Gärungsprozessen und Lagerungen mit den unterschiedlichen Hefesorten folgt die Abfüllung in die Eichenholzfässer der Pott's Schatzkammer. Diese spezielle Lagerung sorgt für zusätzliche natürliche Geschmacksstoffe im Edel-Bier. Da der Alkoholgehalt bei ca. 8 bis 10 % Vol. liegen wird, ist auch die Stammwürze dementsprechend höher. Wir sind gespannt auf eine weitere Spezialität aus dem Hause Pott. Eines steht bereits jetzt schon fest: Das einzigartige Bier wird mit seinem Geschmack den Gaumen der Bierliebhaber erfreuen. Voraussichtlich wird die neue Spezialität ab November in spezialisierten Fachhandel und unter www.pottshop.de erhältlich sein – zum eigenen Genuss oder als außergewöhnliches Präsent, um Freunden eine Freude zu machen.

Durchstarten

Erstklassige Leute für Spitzenprodukte

Als erfolgreiches Familienunternehmen setzt die Pott's Brauerei besonders auf junge Nachwuchskräfte.

Deshalb bieten die Oelder Brauerei und der angeschlossene Braugasthof jungen Talenten attraktive Ausbildungsplätze. „Wir suchen Menschen, die sich wirklich für ihren Beruf begeistern“, erklärt Jörg Pott, Geschäftsführer der Brauerei. „Wer sich also für einen

unserer Ausbildungsplätze interessiert, der kann sich gern bewerben. Unser Ziel ist es, dass sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei uns wohlfühlen und mit Spaß bei der Arbeit sind.“ Das Pott's Team nimmt für folgende Ausbildungsberufe Bewerbungen entgegen: Brauer und Mälzer/in, Industriekaufmann/-frau, Maschinen- und Anlagenführer/in, Restaurantfachmann/-frau, Fleischer/in und Koch/Köchin.

Marketing, Handel und Gastronomie

Endspurt

Die Jagd geht in die letzte Runde



Zu den wohl besten Jägern zählte Egbert A. Neben zwei Weber Grills durfte er auch eine Eintrittskarte für den Zoo sein Eigen nennen

Die Pott's Blitz Kronenkorken-Jagd nach Traumgewinnen geht weiter. Unter den Aktionskronenkorken von dem frischen Weizen-Mix alkoholfrei ist schon manch ein Gewinn aufgespürt worden. Doch auch weiterhin gibt es prickelnde Gewinne zu entdecken.

Ob exklusive VIP-Treffen mit Leonard Lansink, bekannt aus der ZDF-Krimiserie Wilsberg, inklusive Krimidinner, Apple iPads, Samsung LED-Fernseher, Weber Grills oder Digitalkameras, viele Gewinne sind schon von eifrigen Jägern aufgespürt worden. Und noch immer warten hochwertige Gewinne wie zum Beispiel ein Peugeot Motorroller auf ihren Entdecker. Noch bis Ende dieses Jahres können die Gewinncodes eingelöst werden. Wir wünschen weiterhin viel Spaß und vor allem ein gutes Gefühl beim Auflesen der Gewinne. Vielleicht sehen wir uns bald in der Pott's Brauerei und dürfen Ihnen einen der tollen Preise überreichen. Weitere Informationen zur Aktion finden Sie im Internet unter www.potts-blitz.de



Braugasthöfe

Gasthöfe mit Charme

Chris Meier nimmt Sie mit auf eine Reise zu ausgewählten Braugasthöfen, die sich durch ihr Bier, ihre Gastlichkeit und einen ganz besonderen Charme auszeichnen. Hier lässt sich vorzüglich essen und trinken.

Kleine, individuelle Hausbrauereien schaffen es durch die besondere Qualität und den eigenständigen Charakter ihrer Biere, sich erfolgreich neben dem Einerlei der Bierkonzern-Angebote in den Supermärkten zu behaupten. Denn immer mehr Menschen wissen ein handwerklich hergestelltes Bier mit seinem unverwechselbaren Geschmack zu schätzen. Chris Meier stellt in seinem Buch nicht nur die unterschiedlichen Biersorten der Privatbrauereien, sondern auch die angeschlossenen Brauereigasthöfe und die Menschen vor, die

hinter Brauerei, Gasthof und den geschmackvollen Produkten stehen. Der erfolgreiche Foodfotograf und Autor genießt mit großem Vergnügen die Vielfalt des Gerstensafts, zumal er selbst aus einer Familie mit alter Brautradition stammt. Und er liebt eine ehrliche Küche mit regionalen Spezialitäten.



Erschienen im Hädecke Verlag

Unsere Empfehlung

Waldschänke in Emsdetten



Im gemütlichen Biergarten lassen sich die Gäste der Waldschänke gern von Elke und Michael Visse verwöhnen

Einen kulinarischen Abstecher in die „gute alte Zeit“ erwartet die Gäste der Waldschänke in Emsdetten. Das Landhaus mit seinem wunderschönen Biergarten und den liebevoll eingerichteten Räumlichkeiten ist längst über die Grenzen der Region bekannt. Und das hat gute Gründe: Die Gäste der Waldschänke schätzen und lieben vor allem die Verbindung aus Gasthof und Metzgerei.

Denn die Vielfalt der hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten nach alten überlieferten Rezepten ist einfach legendär. So

werden in der Waldschänke unter anderen neben einer großen Auswahl an Wurstspezialitäten wie Leberwurst, Hausmachermettwurst, -rotwurst und -blutwurst auch Sülze der Spitzenklasse, luftgetrockneter Land- und Kernschinken sowie Hausmacherbraten und Backschinken angeboten und frisch an den Tisch serviert. Alle Erzeugnisse werden aus frischen Zutaten in handwerklicher Tradition hergestellt und unterliegen höchsten Qualitätsansprüchen. Darüber hinaus lässt sich das Ehepaar Visse immer wieder neue Angebote und Aktionen einfallen, um die Gäste der Waldschänke zu verwöhnen und zu

unterhalten. Ein wahrer Publikums-magnet ist das Gutsherrenfrühstücksbuffet an allen Samstagen, Sonntagen und Feiertagen, welches eine riesige Auswahl an exklusiv hergestellten Brotsorten wie z. B. Bauernstuten, Rosinenbrot und Landbrötchen, serviert mit frischesten Beilagen, bereithält. Hier kann nach Herzenslust geschlemmt und geklönt werden. Wer lieber die gemütlichen Abendstunden im rustikalen Ambiente der Waldschänke verbringt, dem sei das große Schnitzelbuffet am Freitagabend oder das Backschinken- und Spanferkelbuffet am Samstagabend jeweils ab 18.00 Uhr wärmstens ans Herz gelegt. Und ab Oktober werden in der Waldschänke ganz traditionell die Schlachtfestwochen mit ganz besonderen Angeboten gefeiert. Auch für Familienfeste, Firmenfeiern oder Jubiläen jeder Art bietet die Waldschänke mit ihren großzügigen Räumlichkeiten das passende Ambiente. Öffnungszeiten sowie Informationen zu aktuellen Angeboten und Events finden Interessierte unter www.waldschänkeemsdetten-hofcafe.de

Hopfen, Malz und gutes Essen

Braukultur und Gastlichkeit



Pott's Brau & Backhaus zählt zu den schönsten privaten Braugasthöfen

Seit jeher sind die Brauer ein geselliges Völkchen. In alten Tagen war ihre gute Stube der Treffpunkt für fröhliche Runden. Bei selbstgebrautem Bier und leckerem Essen ließ es sich herrlich entspannen. 1978 schlossen sich die privaten Braugasthöfe zusammen, um die traditionelle Rolle der Braugasthöfe zu erhalten. Inzwischen zählen 70 Mitglieder zu der Kooperation.

Insgesamt stehen Bierliebhabern 330 Sorten Bier in über 60 verschiedenen Orten in Deutschland, Österreich, Dänemark, Südtirol und der Schweiz zur Verfügung. Hier lebt die Kultur der Gastlichkeit und des Bier-Brauens wie eh und je. Mit ihrer Region fest verbunden, sind die Braugasthöfe für die Menschen, die das Bier ihrer Brauerei trinken, ein Ort der Begegnung und freundlicher Gastlichkeit. Die

Regionalität spiegelt sich auch in der Küche wider. So überzeugt das Pott's Brau & Backhaus mit gutbürgerliche Küche und seinem Frischekonzept: Brot aus der eigenen Bäckerei, Fleisch aus der eigenen Metzgerei, saisonales Gemüse und Salat vom Bauern nebenan, dazu die frisch gezapften Pott's Biere, die nur wenige Meter von der Gaststube entfernt heranreifen. Frischer geht es nicht. Erleben Sie die Vielfältigkeit der Bierspezialitäten und entdecken die unterschiedlichen Gasthöfe. Die privaten Braugasthöfe heißen Sie recht herzlich willkommen. Im jährlich erscheinenden „Private Braugasthof-Führer“ oder auf www.braugasthoefe.de finden Sie Ihren Braugasthof in der Nähe. Oder brechen Sie auf zu einer unvergesslichen Bierreise, denn auch Wohnmobile sind willkommen!

Marketing, Handel und Gastronomie

Gewinner prämiert

Fotos zeigen Münsterländer Originale

Fortsetzung von Seite 1

Was macht dich zum Münsterländer Original? Diese Frage stellten sich die Teilnehmer der Fotoaktion „Gib dem Münsterland ein Gesicht“ und zeigten mit ihren Einsendungen, wie vielseitig die Münsterländer sind.

Viele Hobbyfotografen und Foto-begeisterte ließen bei der Aktion ihrer Kreativität freien Lauf und zeigten sich als „Münsterländer Originale“. Heraus kamen die unterschiedlichsten Motive. Dies machte es der Jury, bestehend aus Pott's X. westfälischer Bierkönigin Verena I., Bauer Schulte-Brömmelkamp, Volker Hörning und Frank Haberstroh von Radio WAF nicht leicht, unter den zuvor per Online-Voting ermittelten „Top-Ten“ die Sieger auszuwählen. Jetzt stehen sie fest. So freut sich der Erstplatzierte René Berndt nun drei Jahre lang jede Woche über eine Kiste Pott's Landbier. Lena Grunwald zeigte sich glücklich über Platz zwei, der ihr 500 Euro einbrachte.



Die Freude war groß: Auf dem Pott's Oktoberfest nahmen die Gewinner der Fotoaktion ihre Preise aus den Händen der Bierkönigin entgegen

Platz drei und somit 250 Euro gingen an Sebastian Sperl. Und was lag näher, als die Preise auf dem Pott's Oktoberfest aus den Händen der westfälischen Bierkönigin in Empfang zu nehmen – lud dieses doch gleich ein, seinen Sieg gebührend zu feiern. Während des ganzen Festes konnten alle Besucher die Siegerfotos der Aktion auf einer Leinwand in Augenschein nehmen.

Doch nicht nur die Gewinner der Fotoaktion konnten sich freuen.

Als Dankeschön für die tollen Einsendungen entschied Jörg Pott kurzerhand, allen Teilnehmern der Aktion einen Gutschein in Höhe von 10 Euro für das Brau & Backhaus zukommen zu lassen. Weitere Preise aus dem Pott's Shop im Gesamtwert von 500 Euro wurden unter allen Einsendern und Voting-Teilnehmern verlost.

Weitere Infos zur Aktion und die Siegerfotos finden Sie unter www.münsterländer-originale.de

Pott's überreicht Spendenscheck

Fotoaktion erzielt tolles Spendenergebnis

Die Pott's Brauerei steht für regionale Verbundenheit und engagiert sich intensiv für unsere Münsterländer Heimat. Mit der Fotoaktion „Gib dem Münsterland ein Gesicht“ zeigte die Oelder Brauerei einmal mehr, wie wichtig ihr die Region ist.

Für jede gekaufte Kiste Landbier sind im Aktionszeitraum 10 Cent den Freckenhorster Werkstätten zugute gekommen. 93.786 Kisten Landbier wurden in dieser Zeit abgesetzt, so dass Brauereinhaber Jörg Pott einen Spendenscheck über 9.378,60 Euro an Franz-Josef Harbaum, Vorsitzender des Fördervereins der Freckenhorster Werkstätten, überreichen konnte. „Mit dem Geld können wir eine Menge für die Werkstätten tun und die Bereiche Therapie, Kreativität und Seniorenbetreuung weiter unterstützen“, freute sich der ehemalige Landrat Harbaum. Auch Antonius



Franz-Herbert Loddenkemper und Antonius Wolters freuten sich über die Übergabe des Spendenschecks in Höhe von 9.378,60 Euro von Jörg Pott an Franz-Josef Harbaum, Vorsitzender des Fördervereins der Freckenhorster Werkstätten (v.l.)

Wolters, Geschäftsführer der Freckenhorster Werkstätten, zeigte sich glücklich und lobte das Engagement des Fördervereins sowie der Brauerfamilie Pott. „Wir

freuen uns, dass wir die Freckenhorster Werkstätten unterstützen und somit Menschen mit Behinderung unter die Arme greifen können“, so Jörg Pott.

Das Fernsehen zu Gast

Die ARD stellt Pott's Brauereigasthof vor



Kameramann André Knauer setzte Konditormeister Hans-Werner Scholmann beim Backen seiner Landbierbrot im Holzofen in Szene

Für die Reihe „Brauereigasthöfe“ der Sendung „ARD-Buffer“ ging der Kameramann André Knauer auf eine Reise quer durch Deutschland. Der Weg führte ihn nach Oelde in das Pott's Brau & Backhaus.

Die ARD drehte eine Sendereihe über die schönsten Brauereigasthöfe in Deutschland. Neben dem kulinarischen Schwerpunkt der Sendung spielen auch die Bierspezialitäten und die Besonderheiten der Brauereigasthöfe eine wesentliche Rolle. Was lag also näher, als bei Pott's einen Blick hinter die Kulissen zu werfen, strotzt die Oelder Brauerei doch vor interessanten Schauplätzen: ob Sudhaus, Schatzkammer, Bä-

ckerei und Metzgerei oder Brunnenkino und Biermuseum bis hin zum Gastraum des Münsterländers Brauereigasthofes. Einen ganzen Tag wurde fleißig gefilmt und alles ins rechte Licht gerückt. Als Interviewpartner stellten sich gerne Jörg Pott, der kurz den Werdegang der Brauerei erklärte, sowie Georg Lechner, Leiter und Bewohner des Biermuseums, zur Verfügung. Zum Schluss standen die leckeren Buffets vom Brau & Backhaus auf dem Programm und wurden von der Kamera schmackhaft festgehalten.

Den Bericht von Werner Teufl und André Knauer können Sie sich unter www.swr.de/buffet/landgasthoefe anschauen.

Jetzt regierst du!

Pott's sucht dich!

Im September 2014 endet die Amtszeit von Verena I. als X. westfälische Bierkönigin. Bis dahin soll die Nachfolgerin gefunden sein, die als Repräsentantin die westfälische Braukunst vertritt.

Möchtest du die westfälische Bierwelt regieren? Dann bewirb dich jetzt! Alle Frauen zwischen 18 und 35 Jahre, die aus Westfalen stammen und natürlich gerne Bier genießen, können mitmachen. Neben Auftritten bei hochrangigen Veranstaltungen zählten auch Fernsehauftritte, Radio- und Zeitungsinterviews zu den bisherigen Aufgaben der Bierkönigin.

„Man trifft immer wieder auf interessante Menschen“, so die amtierende Bierkönigin Verena I. Falls du Lust hast, die königliche Arbeit für zwei Jahre zu übernehmen, sende eine E-Mail mit Lebenslauf und Foto an info@potts.de. Aus allen Bewerberinnen wählt eine Jury, bestehend aus Landrat, Bürgermeister und Vertretern der Medien, die nächste Königin aus.

X. westfälische Bierkönigin Verena I. auf dem Pott's Oktoberfest



Erfrischend natürlich. Pott's.



Und sonst?!



Pott's intern

Wir dürfen gratulieren: Rainer Pott, Seniorchef der Pott's Brauerei, feiert Jubiläum. Und eine neue Mitarbeiterin bereichert das Pott's Team.

Vor 45 Jahre übernahm Rainer Pott die Brauerei von seinen Eltern und führte sie seitdem erfolgreich weiter. Inzwischen hat sein Sohn Jörg Pott die Leitung übernommen. Nichtsdestotrotz lässt es sich Rainer Pott nicht nehmen, hier und da wieder vorbeizuschauen, um langjährige Kunden zu begrüßen oder ab und zu seinem Junior mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Wir sagen ein herzliches Dankeschön für 45 Jahre voller Leidenschaft und Herz für die Brauerei.



Rainer Pott



Eugenie Eller

Begrüßen dürfen wir in unserem Team Eugenie Eller. Sie ist in der Logistik untergekommen und hilft dem Versand bei der Organisation der Bestellungen. Wir

wünschen ihr einen guten Start und heißen sie recht herzlich in der Pott's Brauerei willkommen.

Zum Schluss

Neueröffnung zweier Traditionshäuser

Neben dem Ackerbürgerhaus in Beckum öffnet das Oelder Brauhaus am Marktplatz unter neuer Regie seine Pforten.

Seit Juli lädt das Ackerbürgerhaus mitten im Herzen von Beckum wieder ein, Platz zu nehmen. In gemütlicher Atmosphäre können sich die Gäste mit tradi-

tionellen Speisen und saisonaler Frische verwöhnen lassen. www.topp-ackerbürgerhaus.de
Im neuen Gewand zeigt sich ab November das Oelder Brauhaus. Wir dürfen gespannt sein auf leckere Gerichte von André Milewski, der bisher als Chefkoch die Gäste des Heaven in Münster verwöhnt hat. www.oelder-brauhaus.de

Pott's erleben

Interessante Veranstaltungen und Termine rund um die Pott's Brauerei:

6. bis 10. November 2013

Im Zentrum der Allerheiligenkirmes Soest findet „Pott's Historischer Jahrmarkt“ in der male- rischen Altstadt statt.

20. Dezember 2013 bis 12. Januar 2014

Das Parkfestival „Der Winter“ wartet mit einem tollen Eisvergnügen auf. Im Vier-Jahreszeiten-Park Oelde können sich Freunde des Schlittschuhsports auf 500 qm Eisfläche freuen.

27. Februar und 2. März 2014

Der SK Helau Sünninghausen lädt zur Weiberfastnacht-Party im Festzelt auf dem Dorfplatz in Oelde-Sünninghausen. Am Sonntag können alle Narren den Umzug durch die Straßen verfolgen.

16. März 2014

Stöbern, ratschen, Schnäppchen machen: Das können Sie auf dem beliebten Rappelkisten-Flohmarkt in der Franz-Arnold-Halle der Pott's Brauerei. Wie immer wird der Erlös aus den Verkäufen für einen guten Zweck gespendet.

20. April 2014

Ein schöner Brauch ist das Osterfeuer der Kolpingfamilie Oelde. Am Ostersonntag wird das Feuer auf dem Schotterrasen der Pott's Brauerei angezündet.

26. bis 27. April 2014

Bei den Deutschen Meisterschaften im Tractor Pulling heulen die starken Motoren in Füchtorf auf.

1. Mai 2014

Das Biergartenfest lockt die Ausflügler mit leckeren Schma- kerln vom Pott's Brau & Backhaus, Musik und frisch gezapftem Pott's Bier zur Brauerei.

Double Ultra Triathlon

Warendorfer Triathlet startete für die Aktion Kleiner Prinz

Zum ersten Mal fand in Emsdetten ein Double Ultra Triathlon statt. Für alle Teilnehmer hieß es: 7,6 km schwimmen, 360 km mit dem Rennrad bewältigen und anschließend noch 84 km laufen. Alles nonstop.

Am Start des Wettkampfes: der Warendorfer Volker Meyer-Carlstädt. Trotz nicht ganz optimaler Vorbereitungen strebte der Athlet eine Endzeit um die 30 Stunden an. Zur Unterstützung brachte er seine Freunde mit, die Essen und Getränke anreichten, ihm beim Wechsel von Kleidung halfen und ihn motivierten, wenn es nicht gut lief. Dies war auch bitter nötig, denn nach der Schwimm- und Rad-Disziplin versagte plötzlich die Technik



Viola Mussaeus und Volker Meyer-Carlstädt freuen sich über die Spende zugunsten der Aktion Kleiner Prinz

und eine Zeitmessung war nicht mehr möglich. Nach über 20 Stunden wurde das Rennen offiziell abgebrochen. Doch viele Athleten bewiesen Sportsgeist und entschieden sich, den Wettkampf, basierend auf GPS-Daten, Hochrechnungen und Schätzungen, unter inoffiziellen Bedingungen zu Ende zu bringen. Die Zuschauer zollten den Sportlern dafür auf ihren letzten Kilometern durch Klatschen und Anfeuern großen Respekt.

Doch einen Helden gab es schon vor Rennbeginn: Volker Meyer-Carlstädt. Denn für die Präsentation des Pott's-Logos auf seinem Trikot, spendete die Oelder Brauerei 500 Euro für die Aktion Kleiner Prinz. Hierüber freute sich die Vorsitzende der Aktion, Viola Mussaeus, sehr.

Steckno

Lustiger Würfelspaß für Groß und Klein

Ob zuhause mit der Familie oder als Partyspiel – Steckno bringt Fez an den Tisch.

Sind die Steckhölzchen an die Mitspieler verteilt, wird im Uhr-

zeigersinn gewürfelt. Jeder Spieler hat max. drei Würfe, muss jedoch mind. einmal würfeln. Bei der gewürfelten Zahl 6 kann ein Steckhölzchen in das Loch mit der Nummer 6 geworfen werden,

es landet in der Dose. Bei allen anderen Zahlen muss bei bereits belegten Feldern das Steckhölzchen aufgenommen werden, während man bei einem freien Feld ein Hölzchen aus seinem Vorrat in das entsprechende Feld stecken kann. Gewonnen hat der Spieler, der als Erster keine Steckhölzchen mehr besitzt. Gefertigt wurde das Spiel in den Freckenhorster Werkstätten. Somit unterstützen Sie mit jedem Kauf die Behindertenwerkstätte.



Das unterhaltsame Steckspiel ist für nur 8,90 Euro unter www.potts-shop.de erhältlich

Abo



Die Zeitung aus dem Münsterland

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

Dann schauen Sie doch mal im Internet unter www.potts.de oder www.potts-mobile.de vorbei. Hier finden Sie neben allen Ausgaben von **Das Original** auch aktuelle Informationen und Wissenswertes über die Pott's Brauerei und die Pott's Bierspezialitäten.

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
Internet: www.gass.de

Redaktion:

Karin Otte-Hennek
B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv