



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Fußball-WM 2014 – ein guter Grund zu feiern

Die Aussichten für die kommenden Wochen könnten nicht besser sein – Sommer, Sonne und legendäre Fußballpartys mit Freunden unter freiem Himmel. Die Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien steht in den Startlöchern – am 12. Juni um 22.00 Uhr wird Gastgeber Brasilien seinen ersten Gegner Kroatien in São Paulo begrüßen. Deutschland trifft als erstes am 16. Juni in seinem Gruppenspiel auf Portugal. Wer nicht eine der vielen Fanmeilen in der Republik besuchen möchte, der feiert einfach zu Hause im Garten. Wir geben die besten Tipps, wie aus einer einfachen Gartenparty eine echte Legende wird.



Weltmeisterliches Zusammenspiel: ein frisches Pott's und der selbst gemachte Pott's Burger; das Rezept dazu finden Sie auf Seite 2

Einladung: Wer sich zu viele Gedanken macht, verpasst vielleicht die beste Gelegenheit, denn gerade in der Finalphase bleibt nicht viel Zeit zwischen den Spielen. Deshalb Handy raus und einfach schnell eine SMS an alle Freunde schicken. Für eine genaue Planung bittet man am besten um eine Rückantwort bis zu einem bestimmten Termin.

Vorbereitung: Auch wenn zu viel Aufwand die Freude verdirbt, etwas Vorbereitung muss sein. Deshalb am besten eine Ein-

kaufliste machen und rechtzeitig einkaufen gehen. Neben Essen und Getränken vergessen Sie nicht die passende Deko, oder legen Sie Fanartikel für Ihre Gäste wie Hawaiketten oder Schminke bereit, die man im Vorfeld überall im Einzelhandel kaufen kann.

Deko: Grüner Rasen, Flaggen, Nationalfarben, Trikots, Fußballer, Tipp-Kicker – einzeln oder in Kombination, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Als Tischdeko empfehlen wir Kunstrasen aus dem Baumarkt, der sich gut als Tischdecke oder Platzset zu-

schneiden lässt und ganz einfach, aber wirkungsvoll mit der Hilfe von einem weißen Edding in ein Fußballfeld verwandeln lässt.

Spielen: Um das Spiel noch spannender zu machen, lassen Sie doch jeden Ihrer Gäste vorher einen Tipp zum Spielergebnis abgeben und halten sie diese für alle sichtbar auf einer Tafel etc. fest. Für die- oder denjenigen, der am Ende richtig lag, gibt es dann einen Preis, z. B. eine Kiste Pott's, die Sie später gemeinsam leeren können.

weiter ... Seite 2

Leben und genießen

Soester Börde

Dass die Pott's Brauerei für die Region steht, ist nichts Neues – denn das Beste liegt meist direkt vor der Haustür!

Auch die Aufträge werden – sofern es geht – an Firmen aus der Region vergeben, um Arbeitsplätze vor Ort zu sichern.

Ein aktuelles Projekt ist die Wiederbelebung regionaler Braugerstenversorgung.

weiter ... Seite 5

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser, Liebe Freunde von Pott's,

wann haben Sie zuletzt „einsamige Schließfrüchte“ zu sich genommen? Falls Sie Weizenbier mögen, liegt das vermutlich noch gar nicht so lange zurück. Damit aus dem Weizen tatsächlich Bier wird, muss in jedem Sommer zunächst einmal in kurzer Frist erfolgreich geerntet werden: Groß ist die Freude bei den Landwirten, wenn alles reibungslos klappt und die gemeldete Schlechtwetterfront gerade noch ausbleibt. Der Lexion, unser leistungsstärkster Mähdrescher, erntet unter guten Bedingungen bis zu 70 Tonnen Weizen pro Stunde. Damit können immerhin schon rund 300.000 Liter Weizenbier gebraut werden. Es muss also niemand verdursten. Wir freuen uns sehr, jedes Jahr dabei



Cathrina Claas-Mühlhäuser, Vorsitzende des Claas-Aufsichtsrates

mithelfen zu können, dass bei Pott's Brauerei Weizen und Gerste niemals ausgehen!

Mit den besten Grüßen aus der Nachbarschaft
Cathrina Claas-Mühlhäuser

Marketing, Handel und Gastronomie

Modernste Technik

Neueste Küchentechnik unterstützt die Qualität des Speisenangebotes vom Pott's Brau & Backhaus.

Nach elf Jahren weiß der Metzgermeister und Geschäftsführer Friedhelm Forthaus, was seine Gäste von der Brauhausküche erwarten: Qualität, Preiswürdigkeit und Schnelligkeit. Zur Erfüllung dieser hohen Ansprüche war eine durchgehende technische Erneuerung erforderlich.

Um hier die richtigen Entscheidungen treffen zu können, hilft ein Erfahrungsaustausch mit Kollegen, erklärt Friedhelm Forthaus. So stand zunächst ein Besuch des „Elysée“-Hotels in Hamburg an. Im Gespräch mit

Küchendirektor Peter Sikorra entstanden die ersten Ideen. Weitere Ansätze erfolgten vom „Hotel zur Post“ in Egling und dem „Brauhaus Stephanus“ in Coesfeld.

Durch die neue Technik durften die bisher wichtigen Besuchsentscheidungen der Kunden von Pott's Brau & Backhaus wohl verbessert, aber nicht geschmälert werden. Zu den Weiterentwicklungen gehörte unter anderem eine vitaminschonendere und fettreduzierte Zubereitung ohne Geschmacksqualitätsverlust. Für feine Röstaromen und einen feinen Grillgeschmack steht jetzt ein neuer Lavasteingrill zur Verfügung.

weiter ... Seite 6



Aus dem Münsterland



Kurios

Ereignisse der WM

Vor Spielbeginn des WM-Finales 1930 zwischen Uruguay und Argentinien lässt Schiedsrichter John Landgenus alle 60.000 Zuschauer abtasten. 1.600 Revolver werden sichergestellt. Und damit es auch auf dem Spielfeld fair zugeht, wird eine Halbzeit mit einem uruguayischen und die andere Hälfte mit einem argentinischen Ball gespielt.

Wegen Meckerns sah Srečko Katanec bei der WM 1990 in Italien die Rote Karte. An und für sich nichts Ungewöhnliches, allerdings saß der jugoslawische Spieler auf der Reservebank.

Größte Sensation des Turniers 1950 war das Ergebnis des Spiels England gegen USA. Obwohl die Mannschaft von der Insel mit all ihren Stars antrat, musste sie sich gegen die Amateurfußballer aus den USA mit 0:1 geschlagen geben. Da es kaum Fernsehbilder gab, hielt die englische Presse das Telegramm mit dem Ergebnis für einen Tippfehler und macht daraus ein stolzes 10:1.

Indien qualifiziert sich für die WM 1950 in Brasilien, sagte aber später seine Teilnahme ab, da es den Fußballspielern nicht gestattet wurde, barfuß zu spielen.

1934 wird Österreichs Torwart samt Ball in den Händen vom Gegner hinter die Linie geschubst. Schiedsrichter Ivan Eklind pfeift zum 1:0 für Italien. Als der Ausgleich droht, kickt der Schiri den Ball höchstpersönlich ins Aus. Damit war Österreich ausgeschieden. Noch am Tag zuvor war Eklind bei Mussolini zu Gast.

Gesehen im Wirtschaftsspiegel

WM im Münsterland

Perfekte Fußballpartys mit Freunden



Am schönsten ist es doch, mit Freunden die Fußballabende zu verbringen

Fortsetzung von Seite 1

Kulinarisches: Sommer mit Freunden im Garten, da bietet sich etwas an, das gut vorbereitet und schnell auf dem Grill zubereitet werden kann. Genau richtig für die Halbzeitpause sind da unsere Pott's Weltmeisterburger, die nicht nur ein gutes Pott's als Zutat enthalten, sondern sich auch super mit unserem Landbier ergänzen. Die Zutaten zum Belegen der Burger können Sie bereits Stunden vor der Party waschen, zerkleinern und im Kühlschrank aufbewahren. Das Fleisch wird ebenfalls vorbereitet und dann frisch auf dem Grill zubereitet. Sie können Ihren Gästen die fertigen Burger servieren oder die Zutaten in Buffetform zum Selbstbelegen arrangieren. Die Burger lassen sich anschließend einfach aus der Hand essen, und man spart sich das Besteck.

Getränke: Eine Party ohne gut gekühltes Bier – geht gar nicht, oder? Am einfachsten kühlt man Getränke natürlich im Kühlschrank. Aber der Platz ist begrenzt, und auf einer Party sind kalte Erfrischungen gefragt. Was ist zu tun? Bewahren Sie Getränkevorräte von Anfang an möglichst kühl und dunkel auf, z. B. im Keller, so müssen Sie sie nicht unnötig weit herunterkühlen.

Eine große Wanne oder ein Fass mit kaltem Wasser und Chushed Ice (selbst machen oder im Einzelhandel kaufen) füllen, das Ganze im Schatten deponieren und die Flaschen hineinstellen, so werden ihre Getränke garantiert zu einer echten Erfrischung.

Musik: Jede WM hat ihre eigene Musik. Offiziell ist es 2014 der Song „We are one“ von Jennifer Lopez, dem US-Rapper Pitbull und der brasilianischen Sängerin Claudia Leitte – dass er sich auf den Fanmeilen auch durchsetzen wird, ist jedoch nicht gesagt. In den letzten Jahren waren es immer Ohrwürmer wie „54, 74, 90, 2010“ von den Sportfreunden Stiller oder Xavier Naidoo mit „Dieser Weg“, die bei den Fans hoch im Kurs standen: Speziell für die Spiele in Brasilien dürften heiße Rhythmen wie „Samba de Janeiro“ von Bellini oder „Waka Waka“ von Shakira wieder sehr gefragt sein. Für die Pause und die Party danach liegt man damit auf jeden Fall richtig.

Wir von Pott's freuen uns jedenfalls auf ein großartiges Weltfußballfest, wünschen Ihnen eine spannende WM-Zeit und einen grandiosen Fußballsommer 2014. Darauf stoßen wir an – Prost!

Brasilianisch hot!

Der Pott's Weltmeisterburger

Rezept für 6 Portionen:

- 600 g Rinderhackfleisch (am besten vom Fleischer vor Ort)
- 6 Burgerbrötchen
- 1 Zwiebel
- 3 Chilischoten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 kleine Dose Mais
- Pott's Landbier
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer aus der Pfeffermühle



Außerdem zum Belegen nach Wunsch:

Pepperoni aus dem Glas, Ketchup, Remoulade, Eisbergsalat, Tomaten, Gouda, Röstzwiebeln, Gewürzgurken

Zubereitung: Chilies, gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Oregano bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind, und abkühlen

lassen. Anschließend in einer großen Schüssel das Rinderhack mit der Mischung vermischen und das Ei und gerade soviel Bier (ca. 50 bis 100 ml) zugeben, dass die Mischung nicht zu flüssig wird. Gut vermengen, teilen und jede Portion zu einem flachen Burger formen. Auf einer Grillfolie von jeder Seite ca. acht Minuten grillen. Zum Schluss zusammen mit den gewünschten Zutaten im Burgerbrötchen servieren und genießen.

WM-Aktion

Das Pott's Deutsch-Landbier-Glas

Passend zur Fußball-Weltmeisterschaft hat die Pott's Brauerei ein Sonderglas entworfen. Genießen Sie jetzt Ihr Pott's Landbier auf ganz besondere Art.

Das neue Pott's Deutsch-Landbier-Glas verfügt über ein einzigartiges Design und steht auf besondere Weise für unser Land. Woraus könnte also zur WM das Pott's Landbier besser schmecken? Das Sonderglas in Form der bekannten Landbierstange hat ein Fassungsvermögen von 0,25 Liter und ist im Pott's Shop für 2,10 Euro zuzüglich Verpackung und Versand oder im Pott's Brau & Backhaus griffbereit. In teilnehmenden Getränkemärkten gibt es das Sonderglas im WM-Zeitraum zudem als Kasten-zugabe. Beim Kauf einer Kiste Pott's erhalten Sie – solange der Vorrat reicht – ein Designerglas gratis dazu.

„Da die Aktion bei unseren Partnern im Handel sehr gut angenommen worden ist, ist zu

erwarten, dass die Sondergläser schnell vergriffen sind“, meint Guido Marquardt, Geschäftsführer Vertrieb und Logistik der Pott's Brauerei.



Das Pott's Sonderglas zur Fußball-Weltmeisterschaft erhalten Sie im Pott's Brau & Backhaus oder unter www.potts-shop.de



Aus dem Münsterland



Der Pott's Pokal

Nachwuchsförderung für Vielseitigkeitsreiter



Der Pott's Pokal – seit 1991 eine Institution im Kreis Warendorf

Reiten und das Münsterland gehören zusammen wie Pott's und das Landbier. Von jeher genossen die Menschen den Blick vom Pferderücken und waren so auch in der Lage, lange Strecken schnell und querfeldein zurückzulegen. Geländereiten hat eine lange Tradition und darf wohl als eine der Königsdisziplinen der Reiterei betrachtet werden.

Bereits seit 1991 unterstützt Pott's regelmäßig die Nachwuchstreiter der Geländereiterei mit einem eigenen Pokal – dem Pott's Pokal. Ausgetragen wird der Cup verteilt auf gleich mehrere Veranstaltungen im Kreis Warendorf.

Den Auftakt machte in diesem Jahr die Prüfung in Westbevern vom 28. bis 30. März. Pro Jahr stehen fünf bis sechs Termine

im Kalender, pro Reiter fließen drei davon in die Wertung ein. Ziel der Aktion ist, das Geländereiten gerade auch für junge Reiter attraktiv zu machen und der heute oft sehr frühen Spezialisierung in Richtung Dressur oder Springen aktiv entgegenzuwirken. Ein vielseitiges Angebot besonders im Einsteigerbereich und der Spaß an der Sache stehen für die Organisatoren vom Kreisreiterverband in Warendorf im Mittelpunkt. Die bekannten Größen im Vielseitigkeitssport wie Frank Ostholt oder Ingrid Klimke sind deshalb nur mit ihren unerfahrenen Youngstern zugelassen.

Stehen am Finaltag die Sieger fest, wird einige Tage später gefeiert – auf dem Malzboden bei Pott's, natürlich als Gäste der Brauerei. Als Belohnung für eine gute Saison dürfen sich hier alle Platzierten zusammen mit Freunden und Angehörigen auf Leckeres aus dem Pott's Brau & Backhaus und natürlich aus der Brauerei freuen.

Grandioser Auftakt beim K&K Cup

Pott's ist neuer Partner

Unseren regelmäßigen Lesern wissen, Pferdesport ist für uns immer ein Thema, genau wie für die vielen Reiter, Züchter und Pferdefreunde bei uns im Münsterland. Und wenn das Stichwort „Bauernolympiade“ fällt, fällt auch bei vielen der sprichwörtliche Groschen. Der Jahresauftakt im großen Pferdesport in der Halle Münsterland findet seit diesem Jahr auch unter maßgeblicher Beteiligung der Pott's Brauerei statt.



Der gebürtige Warendorfer Christian Kukuk ist Bereiter im Stall Beerbaum und hier mit Carrico zu sehen

Seit Jahresbeginn sind wir offizieller Partner des K&K Cups und sorgen mit unseren Pott's Bierspezialitäten, Gesaris Mineralwasser und Erfrischungsgetränken für die notwendige Stärkung der rund 33.000 Gäste an fünf Veranstaltungstagen. Wir freuen uns sehr über diese Kooperation, die perfekt zu uns, unserem langjährigen Engagement im Pferdesport und zu einem echten Münsterländer Original wie dem K&K Cup passt.

Wie kaum eine andere Veranstaltung repräsentiert das Turnier, mit dem viel beachteten Mannschaftswettkampf des Kreisreiterverbandes Münster, das Münsterland weit über dessen Grenzen hinaus. Jede Menge hochkarätige Dressur- und Springprüfungen, eine großartige Hengstschau für alle Zuchtinteressierten, ein vielfältiges Messeangebot für alles rund ums Pferd und natürlich der Große Preis am Sonntagnachmittag, der mit einem Siegesritt der

Amazone Katrin Eckermann in diesem Jahr für eine echte Sensation sorgte, sind immer wieder echte Anziehungspunkte – genauso übrigens wie die großzügige Pott's Lounge in der Ausstellerhalle, in der an allen Tagen reger Betrieb herrschte und die vom ersten Moment an zum beliebten Treffpunkt für Teilnehmer und Gäste avancierte. Schon jetzt freuen wir uns auf ein Wiedersehen vom 7. bis 11. Januar 2015 in Münster.

Notti-Night 2014

Eine musikalische Revue



Solisten, Chöre und das große Sinfonieorchester der Musikschule Beckum-Warendorf unter der Leitung von Dr. Wolfgang König und Veronika te Reh bieten eine Zeitreise durch die Musik

Am Samstag, 28. Juni, ab 19.30 Uhr erstrahlt das Kulturgut in Oelde-Stromberg wieder in den Spotlights einer vergangenen Zeit. Diesmal werden die Gäste des ehemaligen Ritterguts musikalisch in die Goldenen 20er- und 30er-Jahre zurückversetzt.

Unter der künstlerischen Leitung von Dr. Wolfgang König und Veronika te Reh geben die Solisten Daniela Rothenburg und Thomas Schweins zusammen mit dem „Cross Over“-Chor und dem großen Unterhaltungsorchester der Musikschule Beckum-Warendorf Klassikern von Zarah Leander, Marlene Dietrich, den „Comedian Harmonists“ und vielen anderen ihre persönliche Note. Mit bekannten Schlägern, Charleston-, Foxtrott- und Jazzmelodien bietet diese „Notti-Night“ beste Unterhaltung und ein stimmungsvolles Feuerwerk mit Ohrwurmgarantie. Die Veranstaltung wird unterstützt von der Pott's Brauerei, die die Gäste an diesem Abend mit leckeren Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränken verwöhnen wird. Karten gibt es von 13 bis 26 Euro an den bekannten Vorverkaufsstellen oder ab 18 Uhr an der Abendkasse. Infos zu dieser und vielen weiteren Veranstaltungen finden Sie unter www.kulturgut-nottbeck.de.

Kutsche ohne Pferde

Einmalige Stadtrundfahrt in Münster

Auch wenn Hansjürgen Steins das Hufgetrappel von Pferden auf Kopfsteinpflaster eigentlich mag, mit Pferden kann der Wolbecker nicht viel anfangen. Sein Herz schlägt für Motoren und für alte Kutschen. Nichts läge also näher, als beides zusammenzubringen, und so erschien vor einigen Jahren die erste Motorkutsche in Münsters Straßenbild.



Dass, was Gottlieb Daimler bereits vor einigen Jahrzehnten vorgemacht hat, lässt Steins wieder aufleben. Die Deichsel des einem Linzer Jagdwagens nachempfundenen Fahrzeugs wurde entfernt, die Drehschemel-Lenkung übernommen und ein Motor eingebaut. Dieser hat rund 12 PS und läuft heute computergesteuert. Die Akkus verfügen über ein Batteriemanagement und liefern rund acht Stunden Energie, um abgasfrei und geräuschlos über das Kopfsteinpflaster zu fahren. Seine Kundschaft ist vielfältig – Touristen, fußmüde Shoppingbe-

geisterte, Hochzeitsgesellschaften und Betriebsausflügler nehmen gerne in den bequemen Polstern Platz und lassen sich bei einer der Touren Münsters schönste Seiten zeigen. Bei schlechtem Wetter wird einfach das Verdeck zugeklappt und eine warme Decke über die Knie gelegt. Und wer so liebevoll für seine Gäste sorgt, der hat auch etwas Leckeres zu trinken für ausgetrocknete Kehlen dabei – im „Prinzipal-Express“ gibt es natürlich ein Pott's Prinzipal. So lässt es sich herrlich dahingleiten. Infos und Buchung unter www.elektrokutsche-muenster.de.

Leben und Genießen

Pott's auf Tour

Auf den Spuren vom Knoter bis zum leistungsstärksten Mähdrescher der Welt



Vor dem gewaltigen Mähwerk des Lexion hatte das gesamte Pott's Team Platz

Wer hätte 1913 gedacht, dass ein Strohbinder der Grundstein für ein weltweit führendes Unternehmen für Landtechnik ist. Eindrucksvoll zeigt der Technoparc des westfälischen Unternehmens Claas auf mehr als 2.500 Quadratmetern, was sich aus dem einstigen Knoter entwickelt hat. Die Mitarbeiter der Pott's Brauerei warfen einen Blick auf 100 Jahre Firmengeschichte.

Die Reise begann im Kinosaal des Harsewinkeler Unternehmens. Bei der Filmvorführung

brach das Pott's Team in die Welt der Landwirtschaft auf und verfolgte den Weg von den Anfängen des Unternehmens über die gegenwärtige Produktpalette bis hin zu Zukunftsvisionen. Eindrucksvoll zeigten sich die gigantischen Landmaschinen in den angrenzenden Ausstellungsräumen, und die Mitarbeiter der Oelder Brauerei konnten sich live von den bis ins kleinste Detail durchdachten Treckern, Mähdreschern und Häckslern überzeugen. Bei der anschließenden Werksbesichtigung erhielt die Pott's Mannschaft einen Einblick

in die weltgrößte Produktionsstätte von Erntemaschinen. Intelligente Fertigungsabläufe und modernste Technik ermöglichen die Herstellung von individuell hergestellten Landmaschinen. Auch in Sachen Umweltschutz setzt Claas neue Maßstäbe.

Nach einem genussvollen Zwischenstopp im „Bauerncafé Buddenkotte“ in Füchtorf ging die Fahrt weiter zur Deutzer Motorsammlung.

Hier tauchte die Pott's Mannschaft in die historische Sammlung von Wenzel Heitmann ein und stieß zwischen alten Traktoren und Dampfmaschinen auf Kurioses aus der guten alten Zeit. Manch einer entdeckte Erinnerungen an seine Jugend wieder. Bei frisch gezapftem Pott's Bier, wie könnte es auch anders sein, und leckerem Essen ließen es die Entdecker der hoch entwickelten und historischen Landtechnik in gemütlicher Runde bei Wenzel und Annette Heitmann ausklingen.

Weitere Infos unter www.claas.com, www.deutzmotoren-heitmann.de und www.bauerncafe-buddenkotte.de

Pott's Gewinner jagen Mörder

Ein Krimiabend mit Leonard Lansink

Martin und Mecky Fluchtmann aus Ibbenbüren, die Gewinner der Pott's Blitz Kronenkorken-Jagd, machten sich auf ins Beverland, um den Mörder einer Kellerleiche zu ermitteln. Als Belohnung warteten ein Dinner im tollen Ambiente des Kaseinwerkes und ein Treffen mit Schauspieler Leonard Lansink.

Eine Leiche im Keller, jede Menge Blutspuren auf dem Gelände, ein Skelett im Kanalsystem, alte Fotos und Briefe mit versteckten Hinweisen – bei der Jagd auf den Mörder im renommierten „Landhotel Beverland“ bewiesen die Gewinner der Pott's Blitz Kronenkorken-Aktion wieder einmal ein glückliches Händchen. Bei dem unterhaltsamen Krimispiel entdeckten die Fluchtmanns mit vielen weiteren Gästen jede



Mecky und Martin Fluchtmann, die Gewinner der Pott's Blitz Kronenkorken-Jagd, freuten sich über den tollen Tag mit Wilsberg-Darsteller und Pott's Ehrenbraumeister Leonard Lansink

Menge Spuren und konnten am Ende den Täter stellen. Nach den erfolgreichen Ermittlungen durften die Fahnder im ehemaligen Kaseinwerk Platz nehmen und sich mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Zwischen den Gängen des Menüs erwartete die Gäste eine Lesung des bekannten Schauspielers Leonard Lansink, der die Besucher

mit seiner ausdrucksstarken Stimme und der Wilsberg-Kurzgeschichte „Nie wieder Wilsberg“ in seinen Bann zog. Am Ende des Abends gab es nur ein Ergebnis: Ein Krimidinner im „Landhotel Beverland“ mit dem sympathischen Schauspieler Leonard Lansink bleibt ein ganz besonderes Erlebnis.

www.beverland-resort.de

30 Jahre Plopp

Jubiläum für den Bügelverschluss

Es war das erste in NRW ge- braute Landbier überhaupt und ist bis heute DAS Münsterländer Original. Mit seinem besonders würzigen Geschmack hat das untergärig gebaute Bier mit seinem feinen, trockenen Aromaspiel und der feinen Hopfennote eine große Fangemeinde. Was das Landbier neben seinem einzigartigen Geschmack so besonders macht, ist der Bügelverschluss.

Seit 1984 füllen wir unser Aushängeschild für westfälische Braukunst in die charakteristischen Flaschen mit dem praktischen Verschluss. Früher wurden viele Flaschen mit dem Bügelverschluss verschlossen – je mehr jedoch die industrielle Abfüllung Einzug in die Brauereien hielt, desto mehr wichen die Bügelverschlussflaschen dem heute meistens genutzten Kronkorken, denn wenn Flasche und Bügelverschluss zusammenkommen, ist nach wie vor Handarbeit gefragt. Die Mitarbeiter der regionalen Behindertenwerkstatt Freckenhorster Werkstätten montieren für Pott's jährlich knapp zwei Millionen Verschlüsse an die

bauchigen Flaschen und sorgen damit dafür, dass unsere Kunden das ultimative Ploppen als Vorfreude auf echten Biergenuss erleben dürfen. Jedoch erfreuen sich unsere Bierflaschen mit Bügelverschluss nicht nur aus Nostalgiegründen großer Beliebtheit. Die Möglichkeit, die Flasche wieder zu schließen und das Bier dadurch, anders als beim Kronkorken, immer frisch zu halten, ist der entscheidende Vorteil, den Pott's Bierliebhaber nicht missen möchten. Wir gratulieren dem Pott's Landbier zu seinem Jubiläum und stoßen mit einem „Plopp“ darauf an.

30 Jahre Pott's Landbier mit dem erfrischenden Plopp



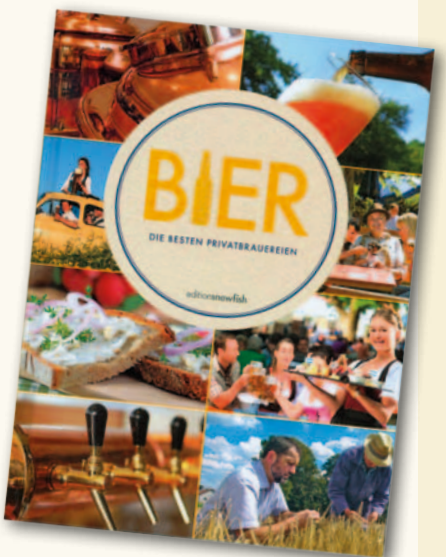
Klein, aber fein

Die besten Privatbrauereien

Brauereien, die heute noch Boder heute wieder nach alten Rezepten und höchsten Qualitätsmaßstäben ganz vorzügliches Bier brauen, sind in diesem Buch präsentiert. Diese Entdeckungsreise des Biers führt quer durch Deutschland, und schon beim Lesen bekommt man Lust darauf, die außergewöhnlichen Biere der vorgestellten Brauereien zu verkosten und zu genießen.

Die Säule, auf der das Renommee des deutschen Bieres seit jeher ruht, bilden die kleinen bis mittelständischen Privatbrauereien. Ihnen ist dieses Buch gewidmet. Gemeinsam ist ihnen, dass die Braumeister ihr Bier mit besten Zutaten und fast immer auf traditionelle Weise brauen, mit Engagement, Leidenschaft und hohem handwerklichem

Können. Das Reinheitsgebot von 1516 ist hier kein Thema, sondern Selbstverständlichkeit.



Ein Streifzug durch Deutschlands kleine bis mittelständische Privatbrauereien, ISBN 9783942431132, 29,90 Euro

und *Leben Genießen*

Soester Börde

Braugerste aus heimischer Erzeugung



Braumeister Peter Wienstroer, Landwirt Heinrich Albersmeier und Jörg Pott, Inhaber der Pott's Brauerei, freuen sich über das gemeinsame regionale Projekt

Fortsetzung von Seite 1

Von der Ernte 2013 sind 300 Tonnen Sommergerste zur Vermälzung für Pott's Brauerei in Oelde angekauft worden. Davon wurde bereits ca. die Hälfte zum Einbrauen der feinen Bierspezialitäten verbraucht. Aufgrund der guten Ergebnisse wurde schon jetzt eine Option auf weitere 300 Tonnen für die Ernte 2014 ausgesprochen. Diese Option wird wirksam, wenn die hohen Qualitätsanforderungen von Pott's Brauerei auch in der Ernte 2014 ihre Bestätigung finden. Die zur Verfügung stehenden 300 Tonnen aus heimatlichem Anbau machen ca. 25 Prozent des jährlichen Gesamtbedarfs für Pott's Brauerei aus.

Der Anbau zweizeiliger Sommergerste – der Braugerste – ist in den letzten Jahrzehnten in NRW nahezu zum Erliegen gekommen. Auslöser waren die verhältnismäßig geringen Hektarerträge und eine für den heimischen Landwirt weniger interessante Vermarktung gegenüber anderen Agrarerzeugnissen. Erst nach jahrelangen Bemühungen und der Bildung einer Wertegemeinschaft, bestehend aus interessierten Landwirten, der Mälzerei Durst in Castrop-Rauxel, der Pott's Brauerei in Oelde und einiger, leider weniger Brauerkollegen, ist eine zukunftsfähige Wiederbelebung des Braugerstenanbaus in Westfalen realistisch geworden. Der bekannte Landwirt Heinrich

Albersmeier aus Anröchte hat über Jahre im Braugerstenanbau Erfahrungen gesammelt, um eine hohe, stabile Qualität ernten zu können. Seine Erfahrungen hat er auch noch an ein paar Kollegen aus der Nähe weitergegeben, die sich erfolgreich am Braugerstenanbau beteiligen.

Das Entscheidende für die weitere positive Entwicklung sind die wechselseitigen Vorteile, eben eine echte Win-Win-Situation. Pott's Brauerei weiß die Qualität zu schätzen, kennt die Herkunft und kann hier seinen Einfluss vom Halm bis zum Glas dokumentieren. Der Vorteil für den Landwirt liegt in der Direktvermarktung an die Mälzerei. Hier ist es die Mälzerei Durst, die die Gerste ohne Zwischenhandelskosten direkt vom Landwirt bezieht. Trotz der Direktvermarktungsvorteile, die dem Landwirt zugutekommen, ist die heimische Braugerste noch etwas teurer als am freien Markt. Diese Differenz ist Pott's Brauerei für die genannten Vorteile bereit zu akzeptieren. Wegen der Fruchtfolge der Braugerste als Sommergetreide ist dies auch für den Naturschutz unserer Region positiv zu beurteilen, so Landwirt Heinrich Albersmeier.

Die Bevorzugung regionaler Versorgung und die Vergabe von Aufträgen in der Region ist für Brauereibesitzer Jörg Pott kein Lippenbekenntnis. „In den Unternehmensleitsätzen ist festgeschrieben, bis zu welchem prozentualen Mehrpreis einem Angebot aus der Region der Vorzug gegeben wird“, so Jörg Pott.

Pott's Barleywine

Der Aperitif aus Hopfen und Malz

Eine feurige Bernsteinfarbe findet sich im Glas. Der Geruch ist kräftig fruchtig und weckt Assoziationen an Erdbeeren, Vanille, Haselnuss und Zartbitterschokolade – schon beim ersten Eindruck spürt man die Besonderheit der neuen Schatzkammerspezialität, dem Pott's Barleywine.

Gleich beim Antrunk erfüllt ein breites Aromenspektrum den gesamten Mundraum. Der intensive, erwärmende Haupttrunk wird dominiert von einem vollmundigen Süßespiel, erinnernd an Honig und Schwarze Johannisbeeren. Im sanften Nachtrunk verliert sich die Süße, und ein leichter Barrique ist zu spüren, ausklingend in einer harmonisch eingebundenen Bittere. Der Pott's Barleywine ist zu genießen wie ein hochwertiger Wein oder Sherry. Doch im Unterschied zu diesen kommen durch den Einsatz von vier verschiedenen Malzsorten sowie einer Vergärung mit Bier- und Weinhefe eine Vielzahl mehr an sehr angenehmen, wohl

stimmenden Geschmackskomponenten zum Ausdruck. Gesteigert wird diese Aromenvielfalt durch die Reifung in Eichenholzfässern. Der Einsatz von amerikanischem Cascade-Hopfen verleiht der Jahrgangsspezialität eine ganz besondere Note.

Der Biertyp Barleywine stammt aus England und hat seinen Ursprung im 18./19. Jahrhundert, als die Kriege mit Frankreich den Import von Wein verhinderten. Alternativ kreierten die englischen Braumeister Bierspezialitäten mit hoher Stammwürze, kräftigem Alkoholgehalt und einem intensiven Süßespiel, um eine Assoziation zum Wein herzustellen.

Mit einem Alkoholgehalt von 9,4 Prozent und 33 Bittereinheiten reift der Pott's Barleywine in der Flasche nach wie ein guter Wein und kann über Jahre hinweg gelagert werden. Die in liebevoller Handarbeit hergestellte Spezialität ist auf etwas mehr als 7.000 Flaschen limitiert. Ein begleitendes Heftchen enthält alle Infos zum Produkt. Erhältlich ist die Jahrgangsspezialität zum



Ein genussvoller Aperitif oder auch Digestif ist die zweite Jahrgangsspezialität aus der Schatzkammer der Oelder Brauerei, der Pott's Barleywine

Preis von 17,69 Euro pro 0,66-Liter-Flasche im spezialisierten Fachhandel, im Pott's Brau & Backhaus oder unter www.potts-shop.de.

Craft-Biere

Vergangenheit trifft auf Innovationen

Immer mehr Craft-Biere halten Einzug in den Handel und in die Gastronomie. Aber was genau ist ein Craft-Bier? Einfach übersetzt handelt es sich um ein handwerklich gebrautes Bier. Doch es steckt viel mehr dahinter!

Jahrzehnte beherrschen die großen Braukonzerne den amerikanischen Biermarkt. Um möglichst viele Verbraucher anzusprechen, wird das Einheitsbier für den Massengeschmack gebraut. Was aufseiten der Konzerne sehr profitabel ist, ist aufseiten der Bierliebhaber sehr ernüchternd. Als sich auch die Einstellung der anderen Konsumenten veränderte, war plötzlich wieder Klasse statt Masse gefragt. Den Durst auf

Qualitätsbiere konnten die kleinen Brauereien, sogenannte Craft Breweries, stillen. Sie brauten auf traditionelle Weise und belebten alte Bierstile neu. Das Ergebnis waren und sind charaktervolle Craft-Biere. Hopfen, Malz und Hefe zeigen, welches Geschmacks-Erlebnis in ihnen verborgen ist. Man schmeckt die Leidenschaft der handwerklichen Bierbrauer, kombiniert mit unbegrenzter Experimentierfreudigkeit und einer feinen Auswahl an Rohstoffen.

Ein Trend, der in anderen Ländern nicht unbeobachtet blieb. Angekommen in Deutschland, zeigt sich auch hier die neue Lust auf Bier. Gefragt sind Biere mit eigenem Charakter, die sich von der Masse abheben. Aus alten Rezepturen, gepaart mit neuen Ideen, werden einzigartige handwerklich gebrauchte Biere, ohne dabei das Reinheitsgebot außer Acht zu lassen. So liegt trotz vieler Neuentwicklungen die Zukunft auch irgendwie in der Vergangenheit. Was für manch

eine Brauerei innovativ klingt, ist für die Brauer aus Oelde nichts Neues. Seit 1769 halten sie fest an der traditionellen handwerklichen Braukunst, setzen auf Innovationen, legen Wert auf höchste Qualität ihrer Rohstoffe und brauen Biere auf schonende, natürliche Art. So unterscheiden sich die charaktervollen Pott's Biere seit jeher von anderen Bieren. Um sich auf dem Segment der Craft-Biere weiterentwickeln zu können, wurde die Reifung in Eichenholzfässern wiederbelebt. So entstehen in der Pott's Schatzkammer Craft-Biere in kleinen limitierten Mengen.

Was für Craft-Biere gilt, sollte sich auch in den Brauereien widerspiegeln. Man braucht ein Gesicht in der Masse. Mit diesem Gedanken im Kopf legte Pott's bereits 1996 den Grundstein zu einer gläsernen Brauerei, die im Laufe der Zeit zu einer einzigartigen Erlebniswelt erweitert wurde und Besuchern auch ohne Voranmeldung frei zugänglich ist.



Großes Augenmerk wird auf die Qualität der Rohstoffe gelegt



Marketing, Handel und Gastronomie



Unsere Empfehlung

Das Oelder Brauhaus



Die Adresse für feine Küche und geschmackvolles Ambiente



Denise und Andre Milewski haben sich viel vorgenommen im neuen, alten „Oelder Brauhaus“. Seit Herbst letzten Jahres bereichern sie die Münsterländer Gastronomielandschaft als Pächter des renommierten Brauhauses in der Oelder Altstadt. Mit exzellentem Geschmack, jeder Menge Elan und genauso viel Liebe zum Detail stellten die beiden erfahrenen Gastronomen ein Konzept auf die Beine, das ihre Gäste begeistert.

Andre Milewski ist gelernter Koch und war jahrelang im „Heaven“ in Münster tätig. Denise ist Hotelfachfrau. Gemeinsam haben sie sich mit dem „Oelder Brauhaus“ einen Traum erfüllt. Deshalb liegen ihnen eine stets frische Küche, ein reibungs-

loser Ablauf und insbesondere das Wohl ihrer Gäste im stillvollen Ambiente des historischen Brauhauses besonders am Herzen. Andre ist der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln – vom Einkauf bis zur Verarbeitung – äußerst wichtig. Frische Zutaten, natürlich vornehmlich aus der Region, verfeinert mit Kräutern aus dem eigenen Garten, so wie beispielsweise die gebratene Maispoulardenbrust mit Thymianjus, Staudensellerie, Bärlauch und Kartoffelpüree, finden die Gäste auf der Speisekarte. Speziell für Gäste, die Lust auf exotische Köstlichkeiten haben, gibt es eigens Spezialitäten von der Karte für „Fremdgeher“ wie gelbes Thaicurry vom Rind oder Gambas. Richtig gefeiert werden kann im „Oelder Brauhaus“ natürlich auch – das

„Johanneszimmer“, der „Hopfensaal“ und die gute Stube bieten frisch renoviert und zum Teil mit aufwendigen Lichtkonzepten versehen, den passenden Rahmen für Geburtstage, Jubiläen und Hochzeiten von zehn bis 80 Personen. Ergänzt wird das Angebot der Milewskis mit Kochkursen, Frühstücksangeboten und Außenhaus-Veranstaltungen wie der Teilnahme am Event „Gaumenfreunde 2014“ in Münster am 22. August, initiiert von der Vereinigung „Maitres de la Table“. Zum Essen oder einfach so zum Genießen empfehlen die beiden ein gutes Pott's – am Stammhaus der Pott's Brauerei sitzt man hier nämlich an der Quelle und hat die Wahl zwischen einem feinerben Pott's Pilsener, dem malz-aromatischen Pott's Prinzipal, dem frisch-würzigen Pott's Landbier oder dem naturtrüben Pott's Weizen – alle frisch vom Fass. Wer jetzt Appetit auf einen Besuch im Oelder Brauhaus bekommen hat, der informiert sich einfach auf www.oelder-brauhaus.de, hier gibt es auch die aktuelle Speise- und Getränkekarte und Reservierungsinformationen, oder schauen Sie doch einfach mal auf ein leckeres Pott's Bier vorbei.

Münsterländer Wies'n

Oktoberfest und Tag der offenen Tür



Buntes Treiben herrscht auf der Pott's Münsterländer Wies'n

Es ist wieder so weit! Vom 19. bis zum 21. September findet rund um die Pott's Brauerei die Münsterländer Wies'n statt. Wir können uns also schon jetzt auf ein Wochenende mit viel Spaß freuen.

Alle zwei Jahre veranstaltet die Pott's Brauerei auf ihrem Gelände ein Brauereifest für Jung und Alt. Am Freitag- und Samstagabend heißt es wieder: Dirndl und Lederhosen aus dem Schrank und ab aufs Pott's Oktoberfest. Wie immer gibt es süßes Pott's Festbier inklusive Partystimmung und zünftiger Musik der Band „Aischzeit“. Wer also eine der begehrten Karten für das Fest in der Franz-Arnold-Halle ergattern möchte, macht sich am 14. Juni auf den Weg zum Vorverkauf in der Ver-

waltung der Oelder Brauerei. Später sind die Karten auch unter der Telefonnummer 02522/93320 erhältlich.

Der Familien-Sonntag am 21. September wartet mit vielen Attraktionen von historischen Traktoren und Landmaschinen über den Jazzfrühschoppen mit den „Bourbon Street Stompers“ bis hin zur Grillmeisterschaft, bei der die Grillteams um den Titel des besten Münsterländer Grillmeisters kämpfen. Selbstverständlich können Sie von der Besichtigungstribüne bei der Abfüllung der leckeren Pott's Biere zuschauen. Auch für die kleinen Besucher wird jede Menge geboten. Und damit kein Besucher hungern muss, verwöhnt Sie das ganze Wochenende das Pott's Brau & Backhaus mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Umbau in Rekordzeit – Friedhelm Forthaus im Interview

Pott's Brau & Backhaus jetzt mit neuer Küche

Fortsetzung von Seite 1

Herr Forthaus, neulich wurde im Brau & Backhaus wieder fleißig gehämmert, gebohrt und montiert. Was hat es damit auf sich?

In den letzten elf Jahren haben wir regelmäßig das Pott's Brau & Backhaus an die Anforderungen unserer Gäste angepasst, um Qualität, Service, Preiswürdigkeit und Schnelligkeit ständig zu verbessern. Jetzt war die Küche als unser besonderes Herzstück dran.

Was hat sich konkret verändert?

Nachdem wir uns mit den Küchenchefs mehrerer hochkarätiger Hotels wie dem „Elysée“-Hotel in Hamburg, dem „Hotel zur Post“ in Egling und dem „Brauhaus Stephanus“ in Coesfeld ausgetauscht haben, haben wir uns für zwei fast baugleiche Küchenzei-



Friedhelm Forthaus freut sich über den reibungslosen Ablauf des Umbaus; die neue Küchenlandschaft bietet viel Raum, um die Gäste zu verwöhnen.

len entschieden. So können wir sowohl dem durchschnittlichen als auch dem voll ausgelasteten Geschäft Rechnung tragen und ermöglichen unseren Köchen gleichzeitig eine gewohnte Arbeitsumgebung. Für eine noch vitaminschonendere und fettredu-

zierte Zubereitung haben wir auch in einige neue Elektrogeräte investiert. Ein anerkanntes Steakhaus hat den Lavasteingrill entwickelt, der unsere Gäste ab sofort mit feinen Röstaromen und noch mehr leckerem Grillgeschmack verwöhnen wird. Eine optimierte

Hygiene- und Reinigungsfreundlichkeit der neuen Küche sorgt für eine Entlastung der Mitarbeiter.

Das Brau & Backhaus war in der Umbauphase keinen einzigen Tag geschlossen? Wie haben Sie das geschafft?

Das verdanken wir einer detaillierten Planung und dem ausgezeichneten Engagement einiger örtlicher Handwerksbetriebe und meiner Mitarbeiter. Die bisherige Küche haben wir übergangsweise in der gläsernen Metzgerei aufgebaut. So konnten wir den Betrieb aufrechterhalten. Die Produktion der Fleisch- und Wurstwaren wurde auf nachts verlegt, sodass hier rund um die Uhr gearbeitet wurde. Innerhalb einer Woche war die neue Küche bezugsfertig – ein absolutes Rekordprojekt.

Und welches Resümee ziehen Sie jetzt nach ein paar Betriebswochen mit neuer Küche?

Die Umbauphase war ohne Zweifel stressig. Aber es hat alles optimal geklappt, die Handwerker haben Hand in Hand gearbeitet, und das Ergebnis überzeugt nicht nur mich und meine Mitarbeiter, auch die Resonanz der Gäste ist durchweg positiv. Eigentlich haben die Gäste kaum etwas vom Umbau mitgekriegt – und so sollte es auch sein. Für uns ist der Ablauf jedoch spürbar schneller, und wir können den hohen Anforderungen unserer Gäste was Qualität und Geschmack angeht, jetzt noch besser entsprechen. Ich würde es wieder machen. Bei den Handwerkern haben wir uns übrigens mit einem leckeren Steak vom neuen Lavasteingrill herzlich bedankt.

Jetzt anmelden

3. Münsterländer Grillmeisterschaft

Am Sonntag, 21. September, geht es bei der 3. Pott's Münsterländer Grillmeisterschaft heiß her. Wer mitmachen möchte, kann sich jetzt mit seinem Grillteam anmelden.



Wenn die Kohle glüht, geht's los. Die verschiedenen Grillteams müssen in drei Disziplinen zeigen, was sie aus den vorgegebenen Zutaten zaubern können. Dabei dürfen keine Töpfe und Pfannen verwendet werden. Die fertigen Gerichte werden von einer ausgesuchten Jury verkostet und bewertet. Wer nach allen Gängen die Nase vorn hat, wird zum 3. Münsterländer Grillmeister gekürt und darf Pokal und Preisgeld sein Eigen nennen. Zusätzlich gibt es in einer separaten Funwertung einen tollen Extrapreis zu gewinnen. Hierfür sind allerdings nicht die kulinarischen Köstlichkeiten vom Grill ausschlaggebend, sondern die beste Stimmung und das schönste Kostüm.

Wer Lust hat, sich dem heißen Wettkampf zu stellen, kann sich unter www.münsterländer-grillmeisterschaft.de anmelden. Mitmachen können Teams mit mindestens zwei bis höchstens sechs Personen. Die Startgebühr beträgt 100 Euro. Dafür stellt Ihnen das Pott's Brau & Backhaus einen Warenkorb mit frischen Zutaten für die einzelnen Disziplinen zur Verfügung, denn es geht nicht nur um die Wurst, sondern auch um Schweinefilet mit Beilage und ein leckeres Dessert, natürlich vom Grill. Weitere Infos wie Zeitplan der Grillmeisterschaft oder Regelwerk gibt es unter www.münsterländer-grillmeisterschaft.de

Pott's Promotion-Team

Pott's startet in die neue Saison

Seit 2011 erfrischt unser Promotion-Team die Sportler mit Pott's Weizen alkoholfrei. Auch 2014 können sich wieder zahlreiche Läufer und Triathleten auf den vitaminreichen Durstlöcher freuen.

In diesem Jahr geht ein siebenköpfiges Team an den Start, das die Sportler im Zielbereich mit unserem isotonischen Weizen alkoholfrei oder Pott's Blitz, dem alkoholfreien Weizenbier-Mix in den Sorten Holunder und Limette-Ingwer, versorgt.



Im Ziel angekommen, sorgen unter anderem Sandy, Levi und Sophie für die Erfrischung und Regeneration bei den Sportlern

Termine:
Oelder Triathlon (24.5.)
Oelder Citylauf und
Gewerbejußlauf (6./7.6.)
Münster-City-Triathlon (29.6.)
Sassenberger Triathlon (2.8.)
Bever-Lauf Ostbevern (9.8.)

Halbmarathon
Münster-Hiltrup (24.8.)
Warendorfer Emsseelauf (6.9.)
Ultraschwimmen Münster (7.9.)

Braukunst Live

Pott's Team besucht Craft Bier Festival

Fruchtige Aromen, ausgesuchte Hopfensorten, im Barriquefass gelagert – beim Bierfestival in München geht es um mehr als um typische Biersorten. Die „Braukunst Live“ zeigt das Ergebnis experimentierfreudiger, meist mittlerer und kleiner Brauereien: aromatische, innovative Bierspezialitäten, in kleinen Auflagen, handwerklich gebraut. Das Pott's Team testete sich durch die enorme Vielfalt der heimischen und internationalen Craft-Biere.



Sehr guten Zuspruch fand die „Brau Kunst Live“ Anfang 2014 in München

Aus Liebe zum Bier entwickeln immer mehr Bierbrauer neue, faszinierende Bierspezialitäten. Frank Michael Böer, Initiator des „Brau Kunst Live Festivals“, spricht von einer „Revolution in der Brauszene“. Das Thema Bier zeigt sich jünger und moderner als je zuvor und steht dennoch für Regionalität und Tradition. Bierbrauer, aber auch der Endverbraucher entdecken das Kultgetränk Bier ganz neu. Die „Brau Kunst Live“ ist ein wahres Mekka an neuen Trends und

ungewohnten Rezepturen. Zu Recht sind die kreativen Bierbrauer stolz auf ihre neu entwickelten Produkte und warten mit Kostproben von einzigartigen Bieren auf, die man so noch nie getrunken hat.

Unter den Bierbauern findet auf dem Festival ein reger Austausch statt, denn hier geht es nicht um Absatzzahlen sondern um Leidenschaft und Experimentierfreude. So ist es für die Brauer die Gelegenheit, Erfahrungen mit Kollegen auszutauschen oder

sich bei der „Brewers Association“, dem Dachverband der amerikanischen Craft-Brewer zu informieren. Auch das Pott's Team mit seinen Außendienst-Mitarbeitern probierte sich durch die neue Geschmacksvielfalt. Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, dann besuchen Sie doch die Finest Spirits & Beer vom 17. bis 19. Oktober in der Jahrhunderthalle Bochum. Dort werden ebenfalls zahlreiche Craft-Brewer mit ihren außergewöhnlichen Bierspezialitäten erwartet.



Das Pott's Team genoss das Wochenende in München nicht nur beim Besuch des Bierfestivals, sondern auch auf dem Viktualienmarkt und in der Münchener Traditions-gastronomie

Traumberuf gefunden

Biersommelier Martin Schütte

Historisch gesehen stammt der Beruf des Biersommeliers vom Mundschenk ab. Dieser war ursprünglich der Vorkoster am mittelalterlichen Hof und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen. Wer also könnte heute besser über das älteste Kultgetränk der Welt berichten.



Diplom-Biersommelier
Martin Schütte bei der Arbeit

In der Fachakademie Doemens in München und im Kiesbye's Bierkulturhaus in Obertrum bei Salzburg fand im April erneut die einzigartige Ausbildung zum Biersommelier statt. Zwei Wochen, in denen sich alles um Bier-typen, Bierregionen, Braumethoden bis hin zu sensorischen Besonderheiten, Trends und den richtigen Ausschank des Gerstensafts drehte. Einer der wissbegierigen Teilnehmer war Martin Schütte, Gebietsleiter Gastronomie der Pott's Brauerei. Mit bestandener Prüfung ist er als

Experte in Sachen Bier unterwegs, um die Kunden der Brauerei, Gastronomen und deren Gäste umfassend zu beraten. Ein wichtiger Teil der Aufgaben eines Biersommeliers klingt für viele wie ein Traumjob: Bier trinken und dafür bezahlt werden. Wenn gleich Martin Schütte bereits bei seiner Ausbildung eine stolze Zahl an Bieren probiert hat, geht es beim Biersommelier um viel

mehr. Neben der Verkostung verschiedenster Biere wie z. B. Lager, Trappisten oder Lambic, natürlich immer in kleinen Mengen, ist ebenso die Kenntnis über das Zusammenspiel zwischen Speisen und Biertyp wichtig. Nur so können der Geschmack des Essens und das Aroma des Bieres eine köstliche Allianz bilden. Auch langjährige Gastronomen sowie deren Gäste sind immer wieder aufs Neue erstaunt, was es da so alles zu wissen, sehen und schmecken gibt. „Leider greifen die meisten Menschen auf Marken zurück, die sie aus dem Fernsehen kennen, und verpassen somit die Vielfalt, die Bier zu bieten hat“, so Martin Schütte. „Kleinere Brauereien, wie die Pott's Brauerei, standardisieren ihre Biere nicht für den Verkauf und haben somit wesentlich charaktvollerere Biere im Angebot. Und mit dem Trend zu Craft-Bieren eröffnet sich eine ganz neue Genusswelt.“



Und sonst?!



Pott's intern

Und schon wieder dürfen wir zum Jubiläum gratulieren! Ebenso freuen wir uns über neue Mitarbeiter im Pott's Team.

Auf zehn Jahre Betriebszugehörigkeit schauen Nikolas Ramirez und Birgit Bahrke zurück. Am



Nikolas Ramirez

1. Januar gab Nikolas Ramirez in der Brauerei seinen Einstand, gefolgt von Birgit Bahrke am 16. Februar. Wir gratulieren den



Birgit Bahrke

beiden ganz herzlich und hoffen auf viele weitere gemeinsame Jahre.

Neu im Pott's Team dürfen wir Lukas Krotki begrüßen. Als Brauer sorgt er für leckere Müns-



Lukas Krotki

terländer Originale. Dass alles läuft, dafür sorgt Jürgen Köbke und unterstützt die Mitarbeiter der Betriebsbereitschaft.



Jürgen Köbke

Christian Schnieder findet man in der Abfüllung. Wir heißen alle neuen Mitarbeiter herzlich willkommen.



Christian Schnieder

Neuer Sportkatalog

Pott's Sportwelt geht in die zweite Runde

Die Pott's Sportwelt ist Ihr Shop für Sportbekleidung. Ob Tennis, Running oder Teamsport – hier finden Sie alles, was das Sportlerherz höherschlagen lässt. Entdecken Sie jetzt die neue Kollektion zu günstigen Preisen.

Ein wichtiger und nicht zu unterschätzender Bestandteil der Sportausrüstung ist die Bekleidung. Die verwendeten Materialien müssen genau den sportlichen Anforderungen angepasst sein. Jeder, der einmal eine Runde in atmungsaktiven Sportsachen gedreht hat, möchte diese

nicht mehr missen. Die Feuchtigkeit wird reguliert und eine stete Luftzirkulation ist gewährleistet. Moderne Kunstfasern halten den Körper trocken und schützen vor Kälte. Mit der optimalen Funktionskleidung haben Sie einfach mehr Spaß am Sport. Um gerade regionalen Team- und Einzelsportlern eine gute Ausrüstung zu bieten, hat die Pott's Brauerei 2012 in Zusammenarbeit mit Sport-Life die Pott's Sportwelt entwickelt. Hier werden hochwertige Sportartikel zu erschwinglichen Preisen angeboten. Das gesamte Sortiment besteht aus Top-Marken wie Erima,



Ab Ende Mai ist der neue Sportkatalog erhältlich

Puma oder Jako. Profitieren Sie von diesem Engagement und entdecken Sie die neuen Artikel in der Pott's Sportwelt.

Unter www.sport-life.de finden Sie die aktuellen Angebote. Stöbern Sie doch mal durch. Es lohnt sich.

Team-Angebot

Starten Sie in die neue Saison

Sie spielen Fußball oder Handball und sind auf der Suche nach einem neuen Trikot für Ihre Mannschaft? Dann auf in die Pott's Sportwelt!

Unter www.sport-life.de finden Sie tolle Angebote für Ihr Team. Komplette Mannschaftssets für diverse Sportarten sind hier verfügbar. Durch die freie Auswahl an Farben und Größen ist eine individuelle Anpassung möglich. Auch für Kinder hält die Pott's Sportwelt tolle Angebote bereit. Natürlich bieten wir diese mit unserem Gesar's Strudel als Aufdruck an.



Mit den Komplettssets von Pott's ist die ganze Mannschaft bestens für die neue Saison gerüstet



Die dritte Sprache unseres schönen Münsterlands lädt immer wieder zum Schmunzeln ein. Gefunden im großen Wörterbuch der Münsterschen Masematte „von achilen bis Zulemann“. Erhältlich unter www.potts-shop.de

Pott's erleben

Termine rund um die Pott's Brauerei:

24. Mai
Oldtimer-Rallye „Rund um Oelde“, Ziel ist an der Pott's Brauerei.

12. Juni bis 13. Juli
Public Viewing von ausgesuchten Spielen in der Arena Oelde, Vier-Jahreszeiten-Park

14. bis 15. Juni
14. Münster Classics, Oldtimer-rallye durchs Münsterland, Start und Ziel: Speicherstadt in Coerde.

27. bis 29. Juni
Größtes internationales Kulturfest in der Region – das Stadtfest Ahlen

28. Juni
Musikalische Revue der 1920er und 1930er, „Notti-Night“ auf Haus Nottbeck

25. Juli
„Cover-Night“, die Nacht des Schlagers auf der Waldbühne im Vier-Jahreszeiten-Park, Oelde

17. August
Renntag auf der Trabrennbahn in Drensteinfurt

7. September
12. Wilsberg-Promi-Kellnern mit Leonard Lansink zugunsten der Krebsberatungsstelle, Aaseeterassen Münster

13. bis 14. September
Pflaumenmarkt am zweiten Septemberwochenende im Burgdorf Stromberg

19. bis 21. September
Pott's Münsterländer Wies'n mit zünftigem Oktoberfest am Freitag und Samstag und Familientag mit der dritten Münsterländer Grillmeisterschaft am Sonntag, Gelände der Pott's Brauerei

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.gassner.de

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