



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Was für ein Genuss

Ein Coffee to go auf dem Weg zur Arbeit, neben dem Computer das Mittagessen hinunterschlingen, ein schnelles Feierabendbier mit den Kollegen, bevor man zum nächsten Termin weiter muss. Ist es einfach nicht mehr zeitgemäß, sich Zeit zum bewussten Genießen zu nehmen?

Mehr denn je sind Genussmomente in unserer schnelllebigen Zeit besonders wichtig! Gaumenfreuden, Ohrenschmaus, Wissensdurst und Erkenntnis hunger zeigen, wie elementar unsere Bedürfnisse nach Genuss sind oder kurz gesagt: Was dem einen sein Bier, ist dem anderen die Lösung einer komplexen mathematischen Aufgabe – beides kann Genuss und damit Lebensfreude sein. Wissenschaftler sind sich einig: Wer sich Genuss erlaubt, lebt gesünder. Und die gute Nachricht lautet: Genuss ist immer möglich. Man kann genießen lernen bzw. wieder lernen. Genuss ist eng mit Qualität verbunden, und er bedarf gar keiner großen Anstrengung,



Immer ein Genuss – Pott's Pilsener mit 100 Prozent Aromahopfen

denn unser Alltag ist eigentlich voll von Genussmomenten und sinnlichen Verführungen – wir müssen sie nur richtig nutzen. In dieser Ausgabe **Das Original** gehen wir spannenden Fragen rund um bewusstes Genießen nach und nutzen die gemütliche Herbst- und Winterzeit, um ausgiebig der westfälischen Gastlichkeit zu frönen.

Sich zu verwöhnen, gibt Kraft für den Alltag, deshalb laden wir Sie ein auf eine sinnliche Expedition ins Reich der kulinarischen Genüsse und Aromen und geben Ihnen wertvolle Tipps, wie es Ihnen gelingt, sich zum Beispiel mit einem leckeren Bier ganz einfach den Sinn für Qualität und Genuss zurückzuerobieren.

weiter ... Seite 2

Leben und genießen

Ausgezeichnet

Aus Tradition kommt bei der Pott's Brauerei nur das Beste in die Flasche. So hält die Brauerei daran fest, Biere naturbelassen zu brauen und nur ausgewählte Rohstoffe zu verwenden, auch wenn diese höhere Kosten verursachen. Die Oelder Brauerei mischt nicht mit beim Preiskampf, das billigste Bier in die Regale zu stellen auf Kosten der Qualität und letztendlich des Verbrauchers. Das reine, ausgewo-

gen mineralisierte Wasser aus den eiszeitlichen Tiefen des Münsterlandes, das für die Herstellung der Pott's Biere dient und als Gesaris Mineralwasser zur Abfüllung kommt, steht ebenfalls für die Grundsätze der Brauerei. In diesem Jahr gab es dafür nicht nur Anerkennung von Experten, auch der Verbraucher prämierte die hohe Qualität der Produkte.

weiter ... Seite 4 und 5



Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser,
Liebe Kunstfreunde,

2001 lernte ich bei den Vorbereitungen zur Landesgartenschau in Oelde Herrn Rainer Pott kennen. Ich war damals als künstlerischer Berater bestellt und wir besichtigten die von mir entworfenen Würfel an der A2.

Aus dieser ersten Begegnung an der Autobahn entstand eine langjährige Freundschaft. Herr Pott ist seit vielen Jahren Mitglied im Freundeskreis der Otmar Alt Stiftung, mit der wir Kunst und Kultur in der Region fördern. Bei den verschiedenen Veranstaltungen in der Stiftung – seien es Sommerfeste, Konzerte oder Ähnliches – hat ein kühles Pott's oftmals unsere Gäste erfreut.

Was die Brauerei und die Stiftung über ihre gemeinsame Heimat in Westfalen hinaus verbindet? „Der Traum, alle Menschen glücklich zu machen“ – das ist der Titel eines Buches, welches 2010 entstand. Inspiriert durch einen Besuch in der Brauerei machte ich mich ans Werk und malte zwölf Bilder rund um das Thema „Bier“. Zusammen mit einer Geschichte von Susanne Bieler und gestaltet von Gudrun Wirsieg entstand daraus dieses kleine Büchlein. Im Buch zieht Rainulf, Sohn eines Bierbrauers, hinaus in die Welt, angetrieben



Otmar Alt

von der Idee, ein Bier zu brauen, das alle Menschen glücklich macht. Und so ist es auch mit der Kunst: Sie soll die Menschen glücklich machen und Freude bereiten.

Im April dieses Jahres war dann der Schauspieler Leonard Lanskink bei uns in der Stiftung zu Gast. Der bekannte Wilsberg-Darsteller erhielt den Kulturpreis der Stiftung. Er ist aber nicht nur Schauspieler und karitativ außerordentlich engagiert, sondern auch Ehrenbraumeister der Pott's Brauerei. Und hier schließt sich der Kreis: Kunst, Kultur und gutes Bier – was braucht es mehr, um die Menschen glücklich zu machen?

Herzliche Grüße aus Hamm-Norddinker,
Otmar Alt

Marketing, Handel und Gastronomie

Königliche Familie

Seit dem Pott's Oktoberfestabend ist es offiziell – die XI. Pott's Bierkönigin heißt Natalie I. Hainz – und das Besondere ist, sie hat eine weitere königliche Hoheit zur Schwester: die frischgebackene Stromberger Pflau-

menkönigin Katharina I. Hainz. Wir haben uns mit den beiden getroffen und mal nachgefragt, wie sich das Leben in einer königlichen Familie über Nacht so verändert.

weiter ... Seite 7



Aus dem Münsterland



Genuss muss sein

Qualität mit allen Sinnen auskosten

Fortsetzung von Seite 1

Eine Umfrage hat ergeben, dass 43 Prozent der Deutschen nur so nebenbei genießen und dabei oft Genuss mit Konsum verwechseln, denn genießen bedeutet, bewusst auszuwählen, was einem guttut. Es bedeutet, sich Zeit zu nehmen und dafür alle Sinne zu gebrauchen. Ein Bier für Nachdenker, ein Bier für Genießer, ein Bier zum Teilen mit Freunden und eins, um in Erinnerungen zu schwelgen. Ein Bier, das mit seiner satten Bernsteinfarbe, cremefarbenem, feinporigem Schaum und vollmundigem Geschmack meine Sinne weckt – so oder so ähnlich haben Sie ein Bier noch nie gesehen, geschmeckt oder gefühlt? Dann wird es höchste Zeit, sich die Zeit zu nehmen.

Denn genießen gelingt meist nicht einfach nebenbei. Was es in erster Linie für wahren Genuss braucht, ist Zeit. Am sichersten sind Genussmomente, wenn man sie vorher plant, am wirkungsvollsten, wenn man spontan genießt und man einfach das Bedürfnis danach hat. Telefon und Handy abstellen, es sich am Lieblingsplatz gemütlich machen und den Genuss eines guten Stücks Schokolade oder eines kühlen Bieres in vollen Zügen auskosten. Vom Öffnen der Verpackung oder dem Geräusch beim Öffnen der Flasche bis zum satten Rauschen beim Eingießen ins Glas oder dem dumpfen Knacken beim Abbrechen des Riegels. Jetzt beurteilen wir Farbton, Farbtiefe, Klarheit und die Beschaffenheit der Schaumkrone. Unser Tastsinn kommt ins Spiel, wenn wir die Kühle des Glases oder die Oberfläche der Schokolade erspüren – aber auch, wenn wir den ersten Schluck nehmen und mit unseren ca. 6.000 Geschmacksknospen das Bier als weich, vollmundig, aromatisch, hopfenbetont, würzig, fruchtig usw. wahrnehmen. Unsere Geschmacksknospen sind allerdings nur in der Lage, fünf verschiedene Geschmacksrichtungen zu unterscheiden – süß, sauer, bitter, salzig und umami, was man als herzhaft betiteln kann, den Rest macht unser Geruchssinn. Sie werden dies deut-

lich merken, wenn Sie etwas verkosten und sich dabei die Nase zuhalten. Mit ein bisschen Übung werden Sie beim Bier drei verschiedene Geschmacksempfindungen unterscheiden können: Der erste Geschmackseindruck ist der Antrunk, er wird zunächst durch eine mehr oder weniger Vollmundigkeit geprägt. Für sie ist vorrangig der Stammwürzegehalt des Bieres verantwortlich. Wie frisch Sie das Bier wahrnehmen, bezeichnet die Reizenz. Sie ist einerseits abhängig vom Säuregehalt, spricht dem pH-Wert, und andererseits vom CO₂-Gehalt des Bieres. Der individuellen Bitterkeit, die vom Hopfen stammt, verdanken Sie den Nachtrunk, also den letzten Geschmackseindruck, den Sie beim Verkosten empfinden. Möchten Sie mehrere Biersorten oder Lebensmittel hintereinander verkosten, kauen Sie zwischendurch ein Stück Knäcke- oder Weißbrot zur Geschmacksneutralisierung und beginnen sie mit den hinsichtlich Geschmacksintensität vermutlich leichtesten Bieren und arbeiten Sie sich hin zu den intensiveren Sorten. Egal was zu Ihren ganz persönlichen kulinarischen Favoriten zählt: Mit dem bewussten Genießen ausgewählter, qualitativ hochwertiger Lebensmittel erhalten Sie die geschmackliche und kulturelle Vielfalt, die sich in regionaltypischen Lebensmitteln, Rezepten und Traditionen widerspiegelt. Handwerklich hergestellte Lebensmittel sind somit zukunftsweisend und nicht umsonst ein wahrer Genuss.

„Bier ist viel mehr als nur ein Strich auf dem Deckel“

Pott's Biersommeliers über den bewussten Biergenuss



Rainer Diekmann genießt den Duft von feinem Hopfen

Beide sind langjährige Pott's Mitarbeiter und erfahrene Biersommeliers, Rainer Diekmann sogar Gründungsmitglied des Verbandes der Biersommeliers. Heute verraten uns die beiden, warum man Bier ganz bewusst genießen sollte und welche einzigartige Geschmacksvielfalt es in Bier zu entdecken gibt.

In dieser Ausgabe Das Original möchten wir unseren Lesern das Thema „bewusstes Genießen“ näherbringen. Wie sieht für Sie persönlich echter Biergenuss aus?

Martin Schütte: Für mich bedeutet echter Biergenuss in erster Linie Geselligkeit, gepaart mit immer wieder neuen Geschmackserlebnissen. In fröhlicher Runde, am liebsten unter freiem Himmel, ein leckeres Pott's Weizen vom Fass zu genießen ist jedes Mal

aufs Neue ein Highlight und verschafft mir persönlich ein Stück Lebensfreude.

Rainer Diekmann: Ich trinke nach dem Sport gerne ein frisch gezapftes Pott's Pilsener in meinem Stammlokal. Hier gilt die alte Weisheit: „Der erste Zug – nie lang genug.“ Auf dieses erste Pils mit seinem feinporigen und sahnigen Schaum, dieser schönen eingebundenen Bittere in einem kühlen Glas, an dem die Perlen außen herunterlaufen – das ist für mich ein wahrhaftiger Biergenuss. Einfach wunderbar!

Jeder hat schon mal gehört oder selbst geschmeckt, dass Weine Aromen wie Johannisbeere, Lakritz, Veilchen oder Aprikose enthalten können. Kann man solche oder ähnliche Geschmacksvielfalt auch in Bieren entdecken?

Rainer Diekmann: Selbstverständlich – bei den traditionellen Bieren mit einer hohen „Drinkability“ duften und schmecken einige Weißbiere nach Banane, in Kölsch kann man manchmal ein Apfelaroma entdecken, in Altbier kaffeeartige Noten, ebenso wie in einigen Stouts oder Porterbieren. Nimmt man die neue Welt der „Craft-Biere“ dazu, können Dutzende Aromen und Gerüche dazukommen: Zitrone, Gletschereis, Johannisbeere, Melone, Birne, Erdbeere, Rosen, Nelken etc.

Martin Schütte: Viele Brauereien greifen aktuell traditionelle Bierstile wieder auf und interpretieren diese neu. So z. B. auch die Pott's Brauerei mit ihrem Barleywine. Wer hätte früher

gedacht, dass ein Bier Assoziationen an Honig, Schwarze Johannisbeeren, Vanille, Zartbitterschokolade oder Haselnuss wecken kann? Mit dem noch jungen, aber unaufhaltsamen Trend zu den sogenannten „Craft-Bieren“ haben die Handwerksbrauer dem Einheitsgeschmack „den Kampf angesagt“. Das Aromenspektrum kennt keinerlei Grenzen und eröffnet dem Verbraucher ganz neue Welten beim Biergenuss.

Was nehmen die Gäste einer Bierverkostung am Ende an neuen Erkenntnissen mit nach Hause?

Martin Schütte: Mein Ziel ist es, bei den Menschen Begeisterung für eins der ältesten Kulturgetränke der Welt zu entfachen. Biervielfalt und ein bewusster Umgang damit liegen mir ganz besonders am Herzen. Bei unseren „bierigen“ Events wollen wir den Gästen Bier in seiner ganzen Bandbreite präsentieren. Die Kombination von Bier und Speisen, die Geschichte des Bieres, Rohstoffe und Herstellung



Auch die Farbe des Bieres spielt für Martin Schütte eine große Rolle

des Bieres und beispielsweise Bier und Gesundheit sind wesentliche Themen unserer Biershows. Bier hat so viel zu bieten, daher wünsche ich mir, dass sich mehr und mehr Menschen von unserer Leidenschaft anstecken lassen.

Rainer Diekmann: Ich würde mir wünschen, dass die Gäste unserer „Expeditionen ins Bierreich“ zwei Gedanken mitnehmen: Zum Ersten harmonisieren verschiedene Bierstile wunderbar mit verschiedenen Speisen. Pott's Weizen kann man sehr gut zu verschiedenen Salatvariationen genießen. Ein leckeres Pott's Pilsener zum Hauptgang und ein Pott's Barleywine zum Dessert.

Und zweitens ist Bier ein wunderbares, traditionelles und vielfältiges Kulturgut mit einer mehr als 6.000 Jahre alten Geschichte. Es lohnt sich einfach, intensiv darüber zu reden, Geschichten zu erzählen, Anekdoten zum Besten zu geben. Kurz: „Bier ist etwas Gutes“. Ein „bewusster“ Umgang mit diesem Kulturgut sollte ebenfalls bei den Gästen ankommen.

In Deutschland gibt es zahlreiche Biersorten, alle hergestellt aus den natürlichen Inhaltsstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Trotzdem schmeckt jedes Bier anders. Woran liegt das?

Am Brauwasser – je nachdem, wie die Mineralisierung ist und welchen Härtegrad es hat, variiert der Geschmack.

Am Malz – die verwendete Menge, die Sorte des Getreides, die Anbauregion, der Prozess des Darrens und der Maischvorgang machen den Unterschied.

Am Hopfen – Sorte, Menge, Charakter, Anbaubereich und Bitterstoffgehalt sind entscheidend.

An der Hefe – welcher Hefestamm eingesetzt wird und wie der Gärprozess verläuft, beeinflusst das Endprodukt.

An der Brauerei – je nach Qualitätsanspruch, Sudverfahren, Lagerung und Abfüllung entstehen Biere mit unterschiedlichem Charakter.





Aus dem Münsterland



Märchenhafte Weihnachten

Der Weihnachtsmarkt mit dem einzigartigen Flair



Der Weihnachtsmarkt mit ganz besonderem Zauber – Schloss Raesfeld

Mitten im Naturpark Hohe Mark liegt das Wasserschloss Raesfeld mit einem Ambiente, das bereits ganzjährig einen Besuch wert ist. Ab dem 4. Dezember weht hier jedoch ein anderer Wind bzw. Duft – der von Zuckeräpfeln, gebrannten Mandeln, frisch gebackenem Brot, Lebkuchen und feinen Gewürzen. Dann bildet Schloss Raesfeld die einzigartige Kulisse für den Raesfelder Weihnachtsmarkt.

Mehr als 80 Buden bilden vier Tage lang den magischen Anziehungspunkt für Jung und Alt, und sogar das Christkind soll sich an den vielen Kunsthandwerkerstän-

den für seine Geschenke inspirieren lassen, sagt man in Raesfeld. Es ist schon ein besonderes Erlebnis, wenn die Dunkelheit über das Schloss hereinbricht und Gassen, Kapelle, Vorburg und den zu Stein gewordenen Trompetenstoß in romantisches Licht taucht. Zahlreiche Menschen schlendern über das Kopfsteinpflaster im Innenhof, Nasen und Wangen rot von der winterlichen Kälte und beeindruckt von dem vielen Dargebotenen. Das Angebot der Kunsthandwerker reicht von mundeblasenen Christbaumkugeln bis hin zu Goldschmiedekunst und modischen Kopfbedeckungen. Die Wege sind kurz, die Atmosphäre ent-

spannt, die Stimmung ausgelassen – an allen vier Tagen bieten die Verantwortlichen den Besuchern ein stimmungsvolles vorweihnachtliches Programm: Vom Sterndeuterturm ertönen Fanfarenklänge. Chöre und Musikgruppen bringen harmonische Adventsstimmung, Dudelsackklänge und ein Drehorgelspieler ergänzen das musikalische Programm. Für Kinder dreht ein Nostalgiekarussell seine Runden. Die Tiere der Weihnachtsnacht – Esel, Schafe und Ziegen – können gestreichelt werden. Abgerundet wird das Angebot durch die Adventsmarktgastronomie mit Raesfelder Eintopfgerichten, deren Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben werden, frischen Reibeplätzchen, Waffeln und mehr. Und wer dann noch zur neunten Abendstunde auf dem Markt weilt, wird den Nachtwächter erleben, wie dieser mit seiner markigen Stimme Künstlern und Händlern das Schließen der Marktstände gebietet und den Marktbesuchern einen guten Heimweg und den Frieden der Nacht wünscht. Und wem vom langen Stehen die Beine schwer geworden sind, kann auf ein leckeres Pott's in die Schlossgaststätte einkehren. www.restaurant-schloss-raesfeld.de

Telgte im Glanz der tausend Lichter

Eintauchen in mittelalterliches Leben

Der Lichter-Weihnachtsmarkt in Telgte wurde im Jahr 2012 zum schönsten mittelalterlichen Weihnachtsmarkt Deutschlands gewählt und belegte im Ranking der allgemeinen schönsten Weihnachtsmärkte Deutschlands den zweiten Platz. Grund genug, 2014 einen Besuch auf diesen verzaubernden Weihnachtsmarkt einzuplanen.

Die Besucher erleben auf dem Veranstaltungsgelände auf der Planwiese eine mittelalterliche Weihnachtswunderwelt in beispiellosem Ambiente und tauchen ein in eine Welt voll historischem Flair, lebendig gemacht durch zahlreiche Lagerfeuer und Fackeln sowie spezielle Speisen und Getränke aus vergangenen



Der „etwas andere Weihnachtsmarkt“ ist mittlerweile zum Publikumsmagnet für Jung und Alt geworden

Zeiten. Die Besucher erleben Gaukler, Jongleure und Musiker auf der großen Waldbühne. Kinder toben unter freiem Himmel oder lauschen im Märchenzelt fantastischen Geschichten aus dem Mittelalter. Kurzum: Der 6. Mittelalter-Lichter-Weihnachtsmarkt in Telgte ist eine echte Rarität im Land der deutschen Weihnachtsmärkte, eine eigene

Welt voll Atmosphäre und eine Veranstaltung, die in der oft hektischen Weihnachtszeit zum stimmungsvollen Ort für die ganze Familie avanciert. Geöffnet ist der Markt an allen vier Adventswochenenden: freitags von 15 bis 23 Uhr eintrittsfrei, samstags von 13 bis 23 Uhr Eintritt 5 Euro und sonntags von 11 bis 20 Uhr Eintritt 3 Euro, jeweils ab 16 Jahren.

Herzensangelegenheit

Horst Lichter zurück in Oelde



In der deutschen Fernsehlandschaft ist er genauso bekannt wie der sprichwörtliche bunte Hund – gemeint ist der Koch mit dem charakteristischen Schnauzer: Horst Lichter. Der Sympathieträger mit dem losen Mundwerk kommt zurück nach Oelde in die Franz-Arnold-Halle der Pott's Brauerei. Mit seinem mittlerweile vierten Bühnenprogramm wird er am Sonntag, 22. Februar 2015, auf seine gewohnt humorige Art erklären, was ihm eine echte „Herzensangelegenheit“ ist.

Erst im Januar 2014 wählte ihn das deutsche TV-Publikum zum besten Fernsehkoch und machte ihn damit zum Gewinner der Goldenen Kamera. Über 350.000

Zuschauer erlebten bereits den lustigsten Koch des Landes mit seiner gelungenen Mischung aus Kochen und spannenden Geschichten, die das Leben schreibt – und davon hat er wieder so einige im Gepäck. Wenn Horst Lichter anfängt zu erzählen, ist es so, als säße man mit ihm am Küchentisch. Humorvoll, aber auch sehr ernst, erzählt er von seinen Anfängen als Koch, seiner nicht ganz einfachen Zeit im Bergbau und lässt auch die Tiefpunkte seines Lebens nicht aus. Er erzählt von dem Tag, als Mick Jagger in seinem Restaurant saß und er den berühmten Gast nicht erkannte. So nachdenklich, aber auch lustig es in Horst Lichters Geschichten auch zugehen mag – eines darf natürlich nicht auf der Bühne fehlen: eine Küche und viele leckere Rezepte. Die cholesteringeschwängerten Gerichte sind wahrlich nichts für Vegetarier und Diätfanatiker, aber ein echter Genuss und charakteristisch für Horst Lichters Erfolg als Fernsehkoch. Am Ende des Abends werden alle Zuschauer auf ihre Kosten kommen, denn Horst Lichter sind vor allem die Menschen, die zu ihm kommen, eine echte Herzensangelegenheit. Tickets zur Show erhalten Sie unter www.eventim.de.

Reitroute

Quer durchs Münsterland

Seit diesem Jahr sind alle Teilabschnitte der mehr als 1.000 km langen Reitroute quer durch das Münsterland eröffnet und laden Sie zur Erkundung auf vier Hufen ein.



Reiten Sie gemütlich im Schritt und genießen Sie den Blick auf Felder, Wiesen und kleine Wälder, oder nutzen Sie die Möglichkeit, auf langen Wald- und Feldwegen flott im Trab oder Galopp unterwegs zu sein. Die neue Reitroute verbindet die Kreise Borken, Coesfeld, Recklinghausen, Steinfurt und Warendorf sowie die Stadt Münster miteinander. Charakteristisch für den Abschnitt Beelen, Ennigerloh, Oelde ist die Mittelgebirgslage. Mit ihren sanften Hügeln bieten die Hoester Berge und der Hohe

Hagen einen wunderbaren Blick in die Münsterländer Parklandschaft. Insgesamt 250 km Reitroutes werden dabei in sechs Rundkursen miteinander verbunden. Auf allen Routen erwarten Sie Rast- und Reitstationen mit gastronomischem Angebot sowie „pferdetaugliche“ Picknickplätze und Schutzhütten. Infos unter www.muensterland-reitroute.de.

Leben *und* Genießen

Pott's unterstützt Lunch Club

„Die Welt liegt in Kinderhänden ...“



Im Lunch Club können die Kinder ihre Zeit unbeschwert genießen

In Deutschland leben circa 18 Prozent aller Kinder unter der Armutsgrenze. Allein in Ahlen sind es 3.200 Kinder und Jugendliche, die aufgrund von sozialen Verhältnissen geringere Chancen auf eine hoffnungsvolle Zukunft haben.

Viele der betroffenen Kinder bekommen nicht einmal eine regelmäßige Mahlzeit. Dabei ist gerade eine ausgewogene Ernährung für die Entwicklung der Kinder unverzichtbar. Um den benachteiligten Kindern „vor unserer Haustür“ zu helfen, gründete Markus Möhl, Pfarrer der Evan-

gelischen Kirchengemeinde Ahlen mithilfe des LR Global Kids Fund den Lunch Club in Ahlen, einen Ort, an dem sich die kleinen Gäste wohlfühlen. Hier können sie gemeinsam Zeit verbringen und lernen oder an zahlreichen Aktivitäten wie Kinonachmittagen, Lesungen, Sport und Musizieren teilnehmen. Begleitet werden die Kinder von ehrenamtlichen Helfern und einer Sozialpädagogin. Sie nehmen sich Zeit und hören den Kindern zu.

Im Wichernhaus in Ahlen trifft man auf kindgerechte Räumlichkeiten und einen freundlich ein-

gerichteten Restaurantbereich. Hier erhalten die Kinder eine warme gesunde Mahlzeit, Grundvoraussetzung für konzentriertes und nachhaltiges Lernen. Die Kinder werden wie in einem richtigen Restaurant bedient. Durch die Spende der Pott's Brauerei – Gesaris Mineralwasser und Erfrischungsgetränke – wird das Konzept des Lunch Clubs zusätzlich unterstützt. Die reichhaltige und ausgewogene Mineralisierung des Gesaris Mineralwassers und die Verwendung von hochwertigen natürlichen Fruchtsüßen für die Produktion der Erfrischungsgetränke ergänzen die gesunde Ernährung und die Entwicklung der Kinder hervorragend. Zusätzlich stärkt die Verwendung von 0,33-l-Glasflaschen das Qualitätsbewusstsein der Kinder und Jugendlichen. So steht jedem Einzelnen sein Getränk zur Verfügung. Und im Gegensatz zu Plastikflaschen werden die Glasflaschen nicht achtlos weggeworfen, sondern werden dem Mehrwegsystem zugeführt.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann helfen Sie mit! www.lunch-club.de und www.lrgkf.com

Erster Craft Beer Award

Gold für Pott's Barleywine



Jörg Pott und Braumeister Peter Wienstroer zeigen ihre „goldene Belohnung“ für die Spezialität aus der Schatzkammer

Die Craft-Bier-Szene wächst drasant. Beinahe täglich kreieren die Braumeister neue Biere. Um der dynamischen Entwicklung der Szene um das Craft-Bier Rechnung zu tragen, hat der Meininger Verlag den ersten internationalen Craft Beer Award Deutschlands ins Leben gerufen.

Rund 250 verschiedene Bierprodukte hatten sich dem Urteil der Fachjury, die sich aus Biersommeliers, Braumeistern, Bierbotschaftern, Fachhändlern, Weinexperten und Fachjournalisten zusammensetzte, stellen. Jedes Bier wurde von einer Gruppe mit fünf bis sieben Juroren blind verkostet. Pott's Barleywine konnte die Jury in seiner Kategorie überzeugen und wurde mit der Goldmedaille ausgezeichnet. „Die Qualität der eingereichten Biere war extrem hoch. Das war Braukunst auf allerhöchstem Niveau“, so der Leiter des Craft Beer Award, Dirk Omlor. „Die Verkostung macht deutlich, dass Bier in der gleichen Liga spielen kann wie

Wein aus dem Premiumsegment“, erklärte Prof. Dr. Dominik Durner, Vorstand Meiningers International Craft Beer Award.

Da auch die Aromenvielfalt des Biers vergleichbar mit der des Weins ist, wurden die unterschiedlichen Biersorten in einem speziellen Verkostungsglas unter die Lupe genommen. Mit seiner Wölbung ähnlich einem Rotweinglas sorgte es für die optimale Entfaltung der besonderen Bieraromen. Um dem Label „Craft-Bier“ gerecht zu werden, zielte der Craft Beer Award auf eine unabhängige Beurteilung jedes einzelnen Bieres ab. Hierzu wurden die Biere individuell und auf Basis der Erfahrung des prüfenden Experten beurteilt, ohne es mit den anderen teilnehmenden Bieren zu vergleichen. So war eine gesamtheitliche Beurteilung der einzelnen Biere unabhängig von den anderen Bieren gewährleistet.

Weitere Infos: www.craft-beer-award.com

Bier des Monats

ProBier-Club kürt Pott's Weizen



Matthias Kliemt und Frank Winkel vom ProBier-Club überreichten Jörg Pott die Auszeichnung im Biermuseum der Brauerei. Das Bild zeigt Jörg Pott, Frank Winkel, Braumeister Peter Wienstroer, Guido Marquardt und Matthias Kliemt (v. l.)

Im September wurde das Pott's Weizen naturtrüb vom deutschlandweiten ProBier-Club zum Bier des Monats gewählt – für die Brauerei ein ganz besonderer Preis, denn hier zählt nicht die Stimme der Profis oder sensorische Messungen, sondern nur die Meinung der Verbraucher.

Der ProBier-Club wurde 1998 von Matthias Kliemt und Frank Winkel gegründet und zählt mitt-

lerweile über 6.000 Mitglieder. Bei der Aktion „Bier des Monats“ werden die Clubmitgliedern monatlich verschiedene Bierspezialitäten zugesandt. Der Fokus liegt hierbei auf Biere regionaler Brauereien. „Biervielfalt entsteht bei den kleinen, regionalen Brauereien wie der Pott's Brauerei“, so Matthias Kliemt, Gründer des ProBier-Clubs. „Große Brauereien denken hier profitabel und haben meist nur einen Bierstil für den Massenge-

schmack im Angebot.“ Nur traditionell handwerklich hergestellte Bierspezialitäten mit Charakter schaffen es ins ProBier-Paket. Die Mitglieder des Genießer-Clubs bewerten die verschiedenen Biere und wählen somit ihr „Bier des Monats“ aus. Im September fiel die Wahl auf Pott's Weizen naturtrüb. Damit ist die Bierspezialität aus dem Hause Pott gleichzeitig nominiert zum „Bier des Jahres“, dem sicher größten und wichtigsten Konsumentenpreis der Braubranche.

„Um Mitglied im ProBier-Club zu werden, ist kein großes Wissen erforderlich. Nur die Liebe zum Bier zählt“, erklärte Frank Winkel und fügt mit einem Lächeln hinzu: „Einige unserer Mitglieder besichtigen die Brauereien der ausgezeichneten Biere, um gleichzeitig Nachschub zu holen.“ www.probiere-club.de

Plötzlich steht Weihnachten vor der Tür. Die Suche nach einem originellen Geschenk beginnt. Keinesfalls langweilig ist der Pott's Barleywine – eine außergewöhnliche Bierspezialität, die höchsten Trinkgenuss verspricht. Durch die Reifung in Eichenholzfässern und durch die besonderen Hopfen- und Malzsorten bietet diese Jahrgangsbierspezialität ein breites Aromenspektrum, das selbst Bierkenner überrascht. Pott's Barleywine bietet sich auch als originelles Weihnachtsgeschenk für Kunden an. Erwerben können Sie den Pott's Barleywine vom 1. November bis zum 31. Dezember 2014 zum Aktionspreis von 14,90 Euro unter www.potts-shop.de oder im Pott's Brau & Backhaus.



Leben und Genießen

Höchste Auszeichnung

Qualitätssiegel zeichnet Gesaris Mineralwasser aus

Schenken Sie es ein und drehen Sie das Glas langsam im Licht. Sie werden einen wundervollen Glanz, eine Art silbernen Spiegel, auf der Oberfläche entdecken. – Das einzigartige Geschmackserlebnis des Gesaris Mineralwassers aus den eiszeitlichen Tiefen mit seiner besonderen Ausgewogenheit überzeugte auch die unabhängige Fachjury der „Monde Selection“.

Das Internationale Institut für Qualitätsselektionen „Monde Selection“ zeichnete alle drei Sorten Classic, Medium und Still mit Gold aus. Die hohe Auszeichnung bestätigte erneut die Güte und Reinheit des Mineralwassers aus der Pott's Brauerei. Die Balance der Mineralien prägt nicht nur den ursprünglich-erfrischenden Geschmack des Wassers, gleichzeitig leistet seine Ausgewogenheit einen wichtigen Beitrag, um Körper und Geist leistungsfähig und gesund zu erhalten.

„Insgesamt 3.200 Produkte aus 87 Ländern wurden in diesem Jahr von dem internationalen Institut in verschiedenen Kategorien getestet. So können wir stolz darauf sein, dass unser Gesaris Mineralwasser zum vierten Mal den ‚Gold Quality Award‘ erhielt“, erklärte Jörg Pott. „Die



Jörg Pott und Wassersommelière Christine Tüns freuen sich über die Auszeichnung von Gesaris Mineralwasser

Bewertung unabhängiger Institute gibt unseren Kunden die Sicherheit, welch großartiges Geschenk uns Mutter Natur am Standort von Pott's Brauerei zutage fördern lässt.“

Die Mineralwasserzuflüsse der Gesaris Quelle entspringen den Tiefen des Münsterschen Beckens, dem größten zusammenhängenden Urwasserreservoir Europas. Die nahezu wasserundurchlässige Sperrschicht, die im oberen Bereich des Einzugsgebietes eine Mächtigkeit von mehr als 10 m hat, schützt das Wasservorkommen vor dem Zufluss von belastetem Oberflächenwasser. Die wertvollen Mineralien, die das Gesaris Mineralwasser auf seiner langen Zeitreise aus den

Gesteinsschichten aufgenommen hat, machen es zu einer bekömmlichen Köstlichkeit und leisten einen wertvollen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Lebensweise. Gesaris Mineralwasser ist exklusiv in der Region und nur für die Gastronomie in der 0,33-l- und 0,66-l-Gourmet-Glasflasche erhältlich. Ergänzt wird das Gesaris Sortiment durch Apfelschorle, Orangenlimonade, Zitronenlimonade und Cola-Mix. Dass Wasser einen ganz besonderen Stellenwert in der Oelder Naturpark-Brauerei hat, zeigt das Gesaris BrunnenKino. Hier können Sie das kostbare Element Wasser hören, spüren, sehen, erleben.

www.gesaris.de

Wahre Münze

Vom Zahlungsmittel zum begehrten Sammlerobjekt

Was eigens für den Verzehr eines süffigen Bieres geprägt wurde, ist heute viel mehr als ein gutes Bier wert: Biermünzen und Biermarken.

Als im 17. Jahrhundert im Herzogtum Braunschweig-Wolfenbüttel der Preis für Bier auf viereinhalb Pfennig angehoben wurde und es keine halben Pfennigstücke gab, bekamen die Männer bei der Bezahlung ihres geselligen Bierchens schon mal Probleme. Nun – hatte man zwei Glas des leckeren Gerstensafts getrunken, war die Begleichung der Rechnung wieder einfach. Allerdings wurde es schon nach drei Bierchen wieder kompliziert. Doch anstatt den halben Pfennig als Trinkgeld zu sehen, wurde im Herzogtum Braunschweig-Wolfenbüttel und Lüneburg eigens eine Biermünze geprägt. Diese hatte exakt einen Wert von viereinhalb Pfennig und selbst nach mehreren Bieren konnte die Rechnung leicht beglichen werden.

Auch andernorts waren Biermarken als Zahlungsmittel sehr beliebt. So dienten sie in Unterfranken seit dem 19. Jahrhundert als Rechenhilfsmittel zwischen Bedienung und Wirt. Vor Schichtbeginn bekam die Kellne-

rin vom Wirt Biermarken ausgehändigt. Für jedes Bier, das die Bedienung an den Mann oder die Frau brachte, gab sie eine Marke an der Schänke wieder zurück. Am Ende des Abends wurde abgerechnet. Die fleißige Kellnerin bezahlte aus ihren Einnahmen den Wert der Biermarken, die sie beim Wirt hinterlegt hatte – übrigens eine Zahlungsmethode, die auch heute noch Anwendung findet wie zum Beispiel auf dem Münchner Oktoberfest.

Was einst Zahlungsmittel war, ist heute eine Rarität. So kann man ein besonders schönes Exemplar der Biermünze im Münzkabinett des Landesmuseums Hannover bewundern. Ein Besuch, der sich lohnt, denn die königliche Sammlung in Niedersachsens Museum erzählt so manche skurrile Geschichte aus dem Reich der Welfen.

Auch die Biermarken aus vergangenen Zeiten gelten heute als begehrte Sammlerobjekte.



Kulturpreis 2014

Leonard Lansink erhielt „Muse“ von Otmar Alt

In diesem Jahr durfte der Schauspieler Leonard Lansink den Kulturpreis der Otmar Alt Stiftung entgegennehmen. Damit würdigte die Stiftung nicht nur seinen Einsatz als schrulligen Privatdetektiv, sondern auch sein Engagement für die Krebsberatungsstelle in Münster.



Zahlreiche Gäste lauschten der Laudatio von Ina Paule Klink, die bereits seit 16 Jahren an der Seite von Wilsberg spielt. Als Mensch, der das Herz auf dem rechten Fleck trägt, spielte er seine Rolle mit so viel Echtheit und Spaß, dass der Zuschauer das spüre, schwärmte die Schauspielkollegin. Nach Überzeugung der

Jury verstehe Leonard Lansink es, der Filmfigur einen unverwechselbaren Charakter zu verleihen. Mit der Auszeichnung werde aber auch sein Einsatz für die Münsteraner Krebsberatungsstelle gewürdigt. Die „Muse“, die von Otmar Alt gestalteten Glasplastik, ist mit einem Preisgeld von 5.000 Euro dotiert. Den

Scheck reichte der Schauspieler gleich weiter an Gudrun Bruns von der Krebshilfe Münster.

Dafür, dass der kauzige Wilsberg einmal im Jahr beim Promikellnern zugunsten der Krebsberatungsstelle das Tablett mit leckerem Pott's Bier schwingt, hat der Schauspieler und Ehrenbraumeister der Pott's Brauerei eine ganz einfache Erklärung: „Auf der Blockflöte will mich nicht wirklich jemand hören.“ Unterstützt wird Leonard Lansink jedes Jahr von Schauspielkollegen, zahlreichen Prominenten und natürlich von Pott's. Ist doch Ehrensache!

Weitere Informationen finden Sie unter www.otmar-alt.de und www.krebsberatung-muenster.de

Frischer Wind

Berufsanfänger starten durch



Moritz Erdelt, Lukas Holtkötter und Milos Dzurnak sind die neuen Gesichter in der Pott's Brauerei

Am 1. August haben drei Berufsanfänger ihre Ausbildung bei der Pott's Brauerei begonnen. Nun heißt es für Moritz Erdelt (Industriekaufmann), Lukas Holtkötter (Brauer und Mälzer) und Milos Dzurnak (Anlagen- und Maschinenführer), neue Erfahrungen und Eindrücke sammeln. Die

Ausbildung junger Menschen liegt Jörg Pott, Inhaber der Brauerei, besonders am Herzen: „Uns ist es wichtig, dass die drei sich bei uns wohlfühlen, eine möglichst vielseitige Ausbildung erhalten und individuell gefördert werden.“ Gute Voraussetzung also für ihren weiteren Berufsweg!

Marketing, Handel und Gastronomie

Einweg oder Mehrweg

Mehrweg ist der Weg

Ob Glasflasche, Karton, Plastikflasche oder Dose, mit oder ohne Pfand – noch nie haben Getränkeverpackungen so viele Schlagzeilen verursacht wie in den letzten Jahren. Dabei stellt sich immer wieder heraus, wie schwierig es für Verbraucher ist, den Unterschied zwischen Einweg- und Mehrwegverpackungen zu erkennen.

Um dem zu begegnen, hat der Gesetzgeber jüngst eine bessere Kennzeichnungspflicht zur Unterscheidung von Mehrweg und Einweg beschlossen.

Im Jahr 2003 wurde durch die Verpackungsverordnung der Bepfandungsnachteil von Mehrweg durch das Pflichtpfand auf die Mehrzahl der Einweggetränkeverpackungen aufgehoben. Das Einwegpflichtpfand hat dazu geführt, dass das sogenannte Littering, die Vermüllung der Landschaft mit Einweggetränkeverpackungen, deutlich reduziert wurde. Das Ziel, Einweggetränkeverpackungen zugunsten der ökologisch vorteilhaften Mehrweggetränkeverpackungen deutlich zu reduzieren, hat leider nur beim Bier funktioniert, wo der Einweganteil von seinerzeit fast 50 Prozent auf ca. 10 Prozent zurückgegangen ist. Bei Mineralwasser ist der Einweganteil durch die unerwartete Preisoffensive der Discounter hingegen sogar noch größer geworden als vor dem Pflichtpfand. Dabei sind Einwegflaschen aus weichem Kunststoff nicht nur ökologisch ein Problem, sie ste-

hen auch immer wieder in Verdacht, Schadstoffe an die darin enthaltenen Getränke abzugeben. Mehrweg ist der Weg! Mehrwegglasflaschen werden zwischen 10 und 50 Mal gewaschen und wiederbefüllt. Einwegkunststoffflaschen hingegen werden gepresst und zur Weiterverarbeitung teilweise sogar bis nach China transportiert, um daraus mit hohem Energieeinsatz Stühle oder andere Gebrauchsartikel zu formen. Einweggetränkeverpackungen sind insgesamt unverändert das ökologische Schlusslicht.



Generell gilt: Mit Getränken aus Mehrwegflaschen, die in der eigenen Region abgefüllt werden, sind Sie aus Umweltsicht immer auf der richtigen Seite

Die besten Gastronomien

Münsterland geht aus!

Sie haben sie alle besucht, Sanonym getestet und kritisch bewertet – das Team von „Münsterland geht aus!“ präsentiert in der zweiten Ausgabe die besten Restaurationen aus der Region.

Voller Stolz hält André Milewski vom Oelder Brauhaus das Heft in der Hand. Er hat es mit seinen Kochkünsten auf Anhieb auf Platz drei der jungen und kreativen Küche geschafft. Auch das Pott's Brau & Backhaus mit seinem Frischekonzept

zählt neben dem „Warintharpa“ in Warendorf zu den Top Ten der Brauhäuser im Münsterland. Am besten gleich selber testen. www.ueberblick.de



Der idyllische „Brunnenhof“ in der Ried

Im schönen Naherholungsgebiet Ried, da wo das Münsterland nahtlos ins Ruhrgebiet übergeht, ist Familie Große-Streuer auf dem „Brunnenhof“ zuhause. Hier im Norden von Hersten ist die Welt noch in Ordnung – die abwechslungsreiche Landschaft, durchzogen von Feldern, Wiesen und kleinen Wäldern, lädt zum Wandern und Radfahren ein.

Zahlreiche Höfe mit alten Obstwiesen liegen verstreut zwischen Alleen, ausgedehnten Waldbereichen und extensiv genutzten Sumpflandschaften. Von zahlreichen Erholungsuchenden wird das Gebiet gerne besucht, um hier eine kleine Auszeit vom Alltag zu nehmen, die Seele baumeln zu lassen oder sich mit landwirtschaftlichen Produkten direkt vom Erzeuger einzudecken, so wie auf dem Hof der Familie Große-Streuer. Kartoffeln und Eier bildeten vor mehr als vierzig Jahren die Basis für den Hofladen, der heute mit Spargel und saisonalen Gemüsesorten, hofeigener Backstube und angeschlos-



Ist zu jeder Jahreszeit einen Ausflug wert – der „Brunnenhof“

senem Café und Restaurant ein Anziehungspunkt für Menschen von nah und fern geworden ist. Mit dem idyllischen und weitläufigen Gartencafé hat der „Brunnenhof“ in der Ried ein echtes Highlight zu bieten, das zahlreiche Ausflugsgäste in den warmen Sommermonaten gerne nutzen. Inmitten alten Baumbestandes finden dann bis zu 150 Personen Platz, um aus dem regionalen und saisonalen Speisen- und Getränkeangebot zu wählen. Den Große-Streuers sind Qualität, regionale Erzeugung und eigene Zubereitung äußerst

wichtig, deshalb ist die Karte mit sechs bis acht wechselnden Gerichten überschaubar, was der Kreativität der einzelnen Gerichte aber keinen Abbruch tut. Sonntags lockt das Gartencafé ab mittags mit leckeren Spezialitäten vom Grill. Besonders gemütlich wird es in den Herbst- und Wintermonaten im Hofcafé – hier werden die Gäste täglich (außer montags) zwischen 9 und 18 Uhr mit leckerem Frühstück, Mittagstisch, Kaffee, Kuchen und natürlich einem frisch gezapften Pott's verwöhnt. Alle Infos zum Angebot der Familie Große-Streuer auf dem „Brunnenhof“ gibt es online unter www.brunnenhof-ried.de.



Im Hofcafé lässt es sich herrlich schlemmen

Erfrischend anders

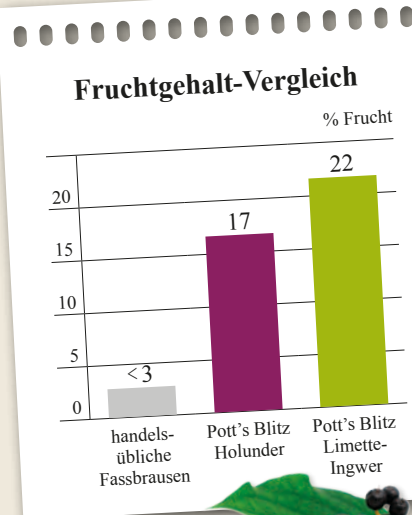
Alkoholfreies Weizenbier trifft auf Frucht

Pott's steht seit jeher für eigenständige, erfrischend-natürliche Bierspezialitäten. Dieser Philosophie ist man auch bei den alkoholfreien Getränken treu geblieben, denn mit Pott's Blitz wurde ein Produkt kreiert, welches den Fassbrausen zwar optisch ähnelt, inhaltlich aber völlig anders ist.

Während Fassbrause in der Regel aus einer Mischung von Malzextrakt und Limonade besteht oder als Grundlage ein alkoholfreies Pils dient, ist Pott's Blitz eine Komposition aus prickelnd-frischem alkoholfreiem Weizenbier und natürlichen Fruchtkomponenten. Trotz der höheren Kosten hat sich Pott's dafür entschieden, die Frucht- und Süßungswirkung durch einen hohen Fruchtsaftanteil auf natürliche Art und Weise zu erreichen und nicht durch die Zugabe von Aromen und Zucker. Pott's Blitz Weizenbier-Mix alkoholfrei ist eine Mischung aus

Pott's Weizen alkoholfrei als isotonischem Durstlöcher und einem Erfrischungsgetränk mit natürlichen Fruchtkomponenten. Wer also gerne alkoholfreies Weizenbier trinkt, wird Pott's Blitz lieben. Der alkoholfreie Weizenbier-Mix ist nicht nur die pure Erfrischung, sondern sorgt mit seinen natürlichen Zutaten

und dem hohen Fruchtgehalt auch für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Zusätzlich deckt bereits eine Flasche Pott's Blitz Limette-Ingwer 100 Prozent des täglichen Bedarfs an Vitamin C, Pott's Blitz Holunder immerhin 50 Prozent. Lassen Sie sich von der fruchtigen Frische von Pott's Blitz elektrisieren.



Marketing, Handel und Gastronomie

Im Interview mit den königlichen Schwestern

Pott's Bierkönigin und Stromberger Pflaumenkönigin

Fortsetzung von Seite 1

Natalie und Katharina – erst mal gratulieren wir euch beiden ganz herzlich zur Wahl zur XI. Pott's Bierkönigin und zur VI. Stromberger Pflaumenkönigin! Praktisch über Nacht seid ihr jetzt königlichen Geblüts – habt ihr das Ganze eigentlich schon richtig registriert?

Natalie und Katharina: Wir hatten schon vor den Krönungen ein paar Tage Zeit, um uns auf den Trubel vorzubereiten. Aufregend und ungewohnt ist es jetzt am Anfang aber schon noch.

Wie hat eure Familie darauf reagiert, plötzlich zwei Königinnen in der Familie zu haben?

Natalie und Katharina: Unsere Familie steht komplett hinter uns und ist stolz darauf, dass wir beide so ein Amt antreten dürfen.

Du, Katharina, absolvierst eine Ausbildung zur Industriekauffrau in der Pott's Brauerei und hast damit einen engen Bezug zum Bier. Hast du, Natalie, auch eine Affinität zu Pflaumen?



Steckbrief Pott's XI. Bierkönigin

Name: Natalie Hainz
Alter: 23 Jahre
Wohnort: Rheda-Wiedenbrück
(Studium in Köln)
Beruf: Studentin
Hobbys: Gesang, Sport

Natalie: Ich muss sagen, dass ich Pflaumen in allen Variationen sehr gerne mag, egal ob frisch vom Baum, als leckeren Kuchen oder eingemacht. Als westfälische Bierkönigin freue ich mich aber vor allem darauf, das Bier in seiner ganzen Vielfalt an Sorten und Geschmäckern noch näher kennenzulernen.

Was sind eure Aufgaben und wird es auch gemeinsame Auftritte von euch beiden geben? Worauf freut ihr euch besonders?

Natalie: Ich werde die Pott's Brauerei auf verschiedensten Veranstaltungen repräsentieren.

Worauf ich mich am meisten freue, kann ich noch gar nicht sagen, da gibt es einfach zu viel.

Katharina: Meine Aufgabe ist, für zwei Jahre die Stromberger Pflaume, aber auch die Stadt Stromberg zu repräsentieren. Ich werde auf verschiedensten Messen und Veranstaltungen auftreten wie z. B. bei der „Grünen Woche“ in Berlin. Am meisten freue ich mich, dass es einfach eine tolle Lebenserfahrung sein wird, aber auch viele neue Leute kennenzulernen. Wir hoffen natürlich, dass wir mal gemeinsame Auftritte haben, aber wissen tun wir es noch nicht.

Wenn ihr wie eine echte Königin regieren dürftet, was würdet ihr in unserer Heimat, dem Münsterland, bewahren, und gibt es etwas, das ihr verändern würdet?

Natalie und Katharina: Wir denken, es ist wichtig, die Kultur und die Natur zu erhalten und zu schützen. Dies sind Güter, die, wenn sie erst einmal verloren sind, nicht mehr wiederherstellbar sind. Man sollte jedoch in jeder Tradition offen für Veränderungen bleiben. Es ist nämlich wichtig, Tradition und Moderne miteinander zu verbinden, wo es Menschen hilft.

Was möchtet ihr unseren Lesern für eure Amtszeit mit auf den Weg geben? Welche Wünsche und Pläne habt ihr für diese Zeit?

Natalie: Ich wünsche mir eine ereignisreiche Zeit und hoffe, überall gerne empfangen zu werden. Ich hoffe, alles gut meistern zu können und auf viele nette Menschen zu treffen.

Katharina: Das wünsche ich mir auch. Im Großen und Ganzen aber hoffe ich einfach auf zwei wundervolle Jahre.

Vielen Dank für das sympathische Gespräch. Wir wünschen euch schon jetzt viel Spaß und wunderschöne Erlebnisse als echte Münsterländer Originale.



Steckbrief Strombergs VI. Pflaumenkönigin

Name: Katharina Hainz
Alter: 20 Jahre
Wohnort: Rheda-Wiedenbrück
Beruf: Ausbildung zur Industriekauffrau
Hobbies: reiten, singen

Pott's Münsterländer Wies'n

Zwischen Tradition und Moderne

Am frühen Morgen Entsetzen beim Pott's Team. Durch den starken Regen drohte alles ins Wasser zu fallen. Doch langsam klarte das Wetter auf, und die Pott's Wies'n startete in einen erlebnisreichen Sonntag.

Zur ersten Amtshandlung einer frisch gekürten Bierkönigin gehört ein ordentlicher Fassanstich. „Als hätte sie nie etwas anderes gemacht“, lobte Jörg Pott den gelungenen Auftakt der XI. westfälischen Bierkönigin Natalie I., und die Besucher konnten sich das süffige Pott's Münsterländer Festbier schmecken lassen. Bei frischem Kaffee und Kuchen aus dem Brau & Backhaus lauschten die Gäste in der geschmückten Verladehalle den Rhythmen der „Bourbon Street Stompers“. Auf dem Außengelände luden viele Attraktionen zum Zuschauen und Mitmachen ein. Die Heimatvereine Sünninghausen und



Die beiden ließen sich vom Trubel nicht aus der Ruhe bringen

Stromberg sowie die Treckerfreunde Vellern zeigten Handwerk und Landmaschinen aus vergangenen Tagen. Ein besonderes Erlebnis war die Ankunft des Erntewagens, gezogen von den edlen Kaltblütern von Bernie Knoche. Auch das Pflügen des Feldes mit den kraftvollen Tieren sorgte für Staunen bei den Zuschauern. Der moderne Mähdrescher der Firma Claas bildete einen gewaltigen

Kontrast zwischen damals und heute. Theo Steiling, selbst einmal Mitarbeiter der Firma Claas, führte anhand eines großen Modells vor, wie aus der Aussaat ein Brot wird. Und wer noch nicht wusste, wie das Bier in die Bügelflasche und anschließend in den Kasten kommt, konnte sich gleich in der laufenden Abfüllung schlau machen.

Nach so viel Wissenswertem tobten sich die kleinen Gäste auf der Hüpfburg aus. Sichtlich Spaß machte nicht nur den Kleinen das Bull-Riding. Eine Fahrt auf der historischen Dampfwalze oder dem modernen Kinder-Quad rundete das Angebot ab.

Neben den Leckereien von Pott's Brau & Backhaus boten die zwölf Teams der Grillmeisterschaft Köstlichkeiten zum Probieren an. Wer hier auf den Geschmack gekommen war, konnte sich beim angeschlossenen Grillmarkt mit köstlichen Barbecuesaucen und spezieller Grillkohle eindecken.

Oelder Citylauf

Pott's schrille Partymeile



In diesem Jahr stieß die „lebende Achterbahn“ mit Moderator Jürgen Bangert, bekannt als Elvis Eifel von Radio NRW, auf den Sieg an

Anfang Juni steht die Oelder Innenstadt ganz im Zeichen des Laufsports. Neben den internationalen Eiteläufers messen sich auch Hobbyläufer, Firmen, Kinder und Jugendliche miteinander. Krönender Abschluss des zweitägigen Citylaufs bildet eine bunte Parade kostümierter Teams.

Was vor einigen Jahren als Gewerbejuxlauf begann, entwickelte sich immer mehr zur schrillen Partymeile. Auf einer Strecke von 2.222 Metern, der Pott's Meile, spielen Schnelligkeit und Platzierung keine Rolle. Nur wer seiner Fantasie freien Lauf lässt, kann mit der originellsten Kostümierung oder mit seiner Darbietung punkten. „An erster Stelle steht der Spaß. Wer die Zuschauer am meisten begeistert, ergattert einen unserer Preise“, so Jörg Pott. Unter anderem gibt es auch Karten für das Pott's Oktoberfest zu gewinnen. Wer 2015 an den Start gehen möchte, findet alle Infos unter www.oeldercitylauf.de.



Spaß hatte auch die Jury beim Ermitteln der Gewinner



Und sonst?!



Pott's intern

Ob Jubiläum, Neuanfang oder Abschied – im Pott's Team gibt es jede Menge Neuigkeiten.

Anfangen möchten wir mit Martin Schütte. Er gehört bereits seit zehn Jahren zum Team. Begonnen hat er seine Laufbahn als In-



Martin Schütte

dustriekaufmann und bildete sich zum Getränkewirt und Diplom-Biersommelier weiter. Wir sagen Danke für so viel Einsatz. Begrüßen möchten wir Tobias Tittgen. Er unterstützt ab sofort die Betriebsbereitschaft.



Tobias Tittgen

Verabschieden müssen wir uns von Jonas Krebs. Nach seiner erfolgreichen Ausbildung zum Brauer und Mälzer hat er sich für die Meisterschule entschieden. Wir wünschen ihm viel Erfolg!



Jonas Krebs



„Reun, das is die Schmiege vom Obermacker!“

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

Pott's erleben

Termine rund um die Pott's Brauerei:

ab 28. November

Von freitags bis sonntags findet an allen vier Adventswochenenden auf den Planwiesen in Telgte der mittelalterliche Lichtermarkt statt.

4. bis 7. Dezember

Schloss Raesfeld bildet für vier Tage die Kulisse für einen märchenhaften Weihnachtsmarkt.

5. bis 7. Dezember

„Das gastliche Dorf“ in Delbrück verwandelt sich zur Adventszeit

in eine Heintzelmännchen-Werkstatt mit vielen handwerklich hergestellten Produkten.

7. bis 11. Januar 2015

Freunde des Pferdesports fiebern bereits jetzt dem renommierten Reitturnier „K&K Cup“ in der Halle Münsterland entgegen.

22. Februar 2015

Fernsehkoch Horst Lichter ist zu Gast in der Franz-Arnold-Halle der Pott's Brauerei.

21. März 2015

Ab 13.30 Uhr startet der 36. Burggrafenlauf in Stromberg.

Mit dem Leeze zu Besuch bei Pott's

Die Radsportfreunde Ahlen gibt es seit 1967. Der Verein hat sich mit Leib und Seele dem Amateur-Radsport verschrieben und sorgt immer wieder für Schlagzeilen.

Egal ob es um Siege oder gute Platzierungen geht, die Radsportfreunde zeigen Präsenz. In jedem Jahr richtet der Verein aufs Neue das Lambert-Gombert-Gedächtnisrennen und die Radtouristik aus. Auch das Pott's Leeze Juniorenteam, das qualitativ hochwertigen und vor allem fairen Radsport zeigt, steht mit seinen Erfolgen immer wieder im Fo-



Bei herrlichem Wetter übergaben die Radsportfreunde Jörg Pott das neue Trikot. Nach einer Erfrischung im Biergarten vom Pott's Brau & Backhaus ging es zurück nach Ahlen

kus. Seit Jahren unterstützt die Pott's Brauerei die Radsportfreunde aus Ahlen. So radelten die Mitglieder des Pott's Leeze Teams bei Jörg Pott vorbei, um sich persönlich bei ihm zu be-

danken. Im Gepäck hatten sie das neue Trikot der Mannschaft. Mit dem frischen Design und dem verbesserten Material steht neuen Erfolgen nichts mehr im Wege. www.rsfaehlen.de

Winter-Angebot

Kuschelig warm durch die kalte Zeit



Erhältlich ist der Fleece-Pullover von Pott's für nur 26,90 Euro unter www.potts-shop.de

Der schwarze Pott's Fleece-Pullover ist ein wahres Multitalent für jede Gelegenheit: leicht, weich, kuschelig, warm, und falls es mal regnet, trocknet das hochwertige Fleece schnell wieder. Vor kaltem Wind schützt der Kordelzug am Saum. Dieser kann individuell verstellt werden. Zusätzliches Plus sind die beiden seitlichen Eingriffstaschen, die mit einem Reißverschluss verschließbar sind. Mit der Bruststickerei „Pott's Münsterländer Original ...“ kennzeichnet sich der Träger als echtes Original. Erhältlich ist dieses unverzichtbare Basic von Pott's in den Größen S bis 4XL.

Mitmachen

... und gewinnen!

Im Buch von Otmar Alt zieht es Rainulf hinaus in die Welt, um ein Bier zu brauen, das alle Menschen glücklich macht. Wenn Sie mit auf die Reise gehen möchten, senden Sie einfach eine E-Mail mit dem Stichwort „Otmar Alt Büchlein“ an die Pott's Brauerei. Unter allen Einsendungen verlosen wir fünf Bücher.



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

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 Wissenswerte 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