



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Da können Sie was erleben

Ein lauschiger Sitzplatz unter alten Linden, ein Eisbecher mit frischen Erdbeeren oder ein gut gekühltes Getränk vor sich und Kinderlachen im Hintergrund ... Na, haben Sie auch Lust, den Sommer im Münsterland zu erleben? Dann geht es Ihnen wie uns: Wir haben uns einige Erlebnishöfe und Hofcafés der Region angeschaut, und das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen.

Die Münsterländer haben einiges zu bieten, wenn es um ein erlebnisreiches Freizeitprogramm für die ganze Familie geht. Schon die landschaftliche Schönheit des Münsterlandes ist dabei ein wichtiger Faktor, schließlich ist der Weg das Ziel. Fast alle Höfe



Hier lernen Kinder schon früh den respektvollen Umgang mit Tieren



„Bitte anfassen!“ – heißt es auf den Erlebnishöfen im Münsterland

lassen sich wunderbar per Fahrrad oder zu Fuß erreichen und bieten für eine entspannende Rast ein kulinarisches Angebot, meistens aus eigener Herstellung. Angekommen, eröffnet sich den Gästen eine eigene Welt abseits von Stress, Hektik und Arbeit, in der sie eintauchen können in ein Milieu, das geprägt ist von besonderen Begegnungen mit Menschen, Tieren und Natur. Entspannen, genießen, toben, lernen oder ausprobieren – all das ist hier möglich.

Ganz individuell und mit viel Liebe zum Detail sind so Ange-

bote entstanden, die Jung und Alt in ihren Bann ziehen. So öffnen die Betreiber gerne ihre Ställe und Gärten für interessierte Besucher, zeigen, was und wie produziert wird und welche Philosophie hinter den hofeigenen Produkten steht. Und das ist noch lange nicht alles. Was Erlebnishöfe im Münsterland alles zu bieten haben – wir zeigen es Ihnen in der Rubrik „Aus dem Münsterland“. Dort finden Sie auch Tipps und Adressen für Ihren nächsten Ausflug.

weiter ... Seite 2

Leben und genießen

Wagyurindfleisch

Wenn man am Hof Holtmann in Albachten im wunderschönen Münsterland vorbeikommt, mag manch einer denken, dass dort ganz gewöhnliche Rinder auf der Wiese grasen. Doch weit gefehlt. Hier trifft man auf die wohl teuerste Rinderrasse der Welt, das Wagyrind.

Viele haben sicherlich schon vom sagenumwobenen, sündhaft teuren Rind aus Japan gehört, welches dort von Hand massiert und mit Reiswein gefüttert wird. Hierzulande gibt es nur wenige Züchter, die diese edlen Tiere halten. Bei Familie Holtmann verbringen die Wagyrinder ihre

Zeit auf den saftigen Weiden oder im großen Offenstall mit extra Bewegungsfreiheit, mit Strohteppich statt Spaltenboden und beheizbaren Tränken. Auf Wunsch wird das Rind sogar an einer vollautomatischen Rollbürste massiert.

weiter ... Seite 5

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser, Liebe Pott's Freunde,

als Spross zweier Gastronomie-Dynastien, einmal die Strombergs aus Waltrop, zum anderen die Familie meiner Mutter, die Feldmanns aus Münster, fließt ja schon von Geburt an „kulinarisches Regional-Blut“ durch meine Adern, wollte ich doch auch von klein auf nie etwas anders werden als Koch.

Mit echter Leidenschaft und Begeisterung für die Menschen hier, für die enorme Produktvielfalt der Region und das nachhaltige Gedankengut, vermehrt und bevorzugt mit hiesigen Produkten zu arbeiten, sowohl kreativ als auch traditionell zu kochen und für den Qualitätsanspruch, dass man Gastgeber aus Überzeugung und mit Herz ist und seinen Gästen nur das Beste serviert, komme ich immer wieder extrem gerne von meinen vielen Reisen rund um den Globus heim.

Und hier zuhause riecht und schmeckt es so unverwechselbar herrlich nach der Verbindung von Tradition und Moderne, hier gibt es eine Wertschätzung für ehrliche, gute Küche, hier jagt man nicht jedem Trend hinterher, sondern lebt bewusst den Dreiklang Regionalität, Qualität, Herzlichkeit und gibt diesen



Sternkoch und Koch der Deutschen Fußballnationalmannschaft: Holger Stromberg

in den Gasthäusern und Landgasthöfen mit Überzeugung an die nächste Generation weiter. So wie in meinem Elternhaus, dem Gasthaus* Stromberg, das sich ebenfalls dem Wandel der Zeit gestellt hat, und dabei doch stets seinen Herzschlag bewahrt: Immer innovativ, immer irgendwie anders, aber stets die sprichwörtliche Gastlichkeit im Herzen Westfalens.

In diesem Sinne, mit herzlichen Grüßen
Ihr Holger Stromberg

Marketing, Handel und Gastronomie

Pott's Oktoberfest

Alle Jahre wieder findet das Pott's Oktoberfest in der Franz-Arnold-Halle der Brauerei statt. Zu diesem Zeck wird die Lagerhalle der Brauerei ausgeräumt und festlich geschmückt. Ein Aufwand, der sich lohnt – das

finden auch die über 2.000 Fans des weiß-blauen Fests aus nah und fern. Bereits im Juni beginnt der offizielle Vorverkauf der Eintrittskarten.

weiter ... Seite 6



Aus dem Münsterland



Du und Du mit Schwein, Pferd und Kuh

Erlebnissbauernhöfe machen nicht nur Kinderträume wahr

Fortsetzung von Seite 1

Sie haben ganz spontan Lust, sein paar entspannte Stunden zu erleben, möchten nicht weit fahren und müssen ganz verschiedene Interessen unter einen Hut bekommen? – Dann nichts wie los zu einem der wunderschönen Erlebnissbauernhöfe im Münsterland.

Ob Gemüse, Obst, Fleisch oder Hochprozentiges: Auf fast allen Höfen entstehen hochwertige Lebensmittel, die zu leckeren Gerichten und Snacks verarbeitet werden und zum Schlemmen und Genießen einladen. Im idyllischen Ambiente eines Landcafés oder unter alten Bäumen im Biergarten schmecken die feldfrischen Erdbeeren schließlich umso besser. Ist der Eisbecher erst einmal verputzt, gibt es für die Kinder überall ein vielseitiges Angebot zum Toben und Entdecken. Ein Abenteuerspielplatz im Heu, großzügige Flächen zum Kettcarfahren oder Tischtennisplatten sorgen dafür, dass Kinder richtig Gas geben können, während die Erwachsenen Zeit zum Relaxen haben. Und was wäre ein Bauernhof ohne Tiere? Ein Streichelzoo wie auf dem Ferien-

hof Laurenz in Gronau bietet Kindern die Möglichkeit, hautnah in Kontakt mit den vierbeinigen Bewohnern der Höfe zu kommen. Gerne sind die Landwirte auch bereit, die Kinder mit in den Stall zu nehmen – hier dürfen sie bei der täglichen Arbeit wie Ausmisten, Einstreuen und Füttern über die Schulter schauen oder sogar selbst aktiv werden. In den Obst- und Gemüsegärten der Höfe lernen die Kinder Spannendes über die Arbeit der Bienen und das Ernten und Verarbeiten der reifen Früchte dazu und sehen die Frühstücksmarmelade anschließend mit anderen Augen. Auf einzelnen Höfen kann man wahlweise eines der geschmackvoll eingerichteten Zimmer mieten oder sogar im Heu übernachten. Am nächsten Morgen gibt es frische Milch, Eier und Aufschnitt aus hofeigener Produktion – frischer und leckerer geht es nicht. Aber auch wenn man den Kinderschuhen bereits länger entwachsen ist, ist ein Erlebnissbauernhof in der Region eine Reise wert. Viele Höfe bieten die Gelegenheit, Geburtstage, Hochzeiten und andere Familienfeiern auszurichten und das stilvolle Ambiente sowie die regionalen Spezialitäten für ein gelun-

genes Fest zu nutzen. Auf dem Mühlenhof in Münster kann man hautnah erleben, wie das Leben der Münsterländer vor ein paar Jahrhunderten aussah, und die Originalbauten inklusive Einrichtung aus dem 16. bis 19. Jahrhundert besichtigen. Die Münsterländer Parklandschaft im Umland lässt sich ganz bequem vom Planwagen oder dem Oldtimer-Trecker, wie auf dem Hof Schulze Rötering in Ahlen angeboten, bestaunen. Unser Fazit: Wir sind beeindruckt von der Kreativität und Gastfreundschaft der Landwirte und Hofbetreiber, die jeweils ein individuelles Programm für Jung und Alt auf die Beine stellen, und empfehlen, die kommenden Monate unbedingt einen Abstecher auf den wunderschönen Erlebnissbauernhöfen der Region einzuplanen.

Ausflugstipps sowie Adressen von Erlebnishöfen, Cafés und Hofläden finden Sie auch unter www.muensterland-tourismus.de oder www.muensterland.de.



Gutshof Schulze Althoff in Schöppingen

Ein Kinder- und Naturparadies inmitten der idyllischen Münsterländer Parklandschaft. Kettcar oder Trampeltrecker fahren auf dem Hof, Ponyreiten auf Max und Moritz, im Stall oder auf dem Feld helfen, mit den Katzen, Hunden oder dem Pony spielen, mit dem Bauer Traktorfahren und noch vieles mehr! In der Pferde- und Kleintierwiese finden Kinder jederzeit Beschäftigung und zusammen mit den Rasenflächen reichlich Platz zum Spielen. Der seit Jahrhunderten in Familienbesitz bewirtschaftete Gutshof bietet heute 4- bis 5-Sterne-Wohnungen, Pensionszimmer und einen kleinen Campingplatz. Mehr Wissenswertes finden Sie unter www.schulzealthoff.de.



Landcafé und Hofladen Schulze Rötering in Ahlen

Der historische Gräftenhof am Werse Rad Weg bietet Kindern jede Menge Platz zum Spielen und Toben. Im Landcafé mit großem Biergarten werden kulinarische Leckereien wie Spargel und Erdbeeren aus eigener Produktion serviert. Erwachsene haben die Möglichkeit, sich einen Oldtimer-Trecker für eine Fahrt ins Grüne zu mieten oder die neue Brennerei zu besichtigen. Großes Pfingstfest und Weihnachtsmarkt. Alle Informationen und Öffnungszeiten sind hier unter www.schulze-roetering.de zu finden.

Ferienhof und Heuhotel Laurenz in Gronau

Auf dem Hof duftet es nach frischem Heu und frischer Waldluft. Sie hören Vögel zwitschern, Schafe blöken und Pferde wiehern. Die vielfältigen Aktivitäten aus dem großen Ferienhof-Angebot sorgen für die schönsten Ferienerlebnisse auf dem Hof oder in der attraktiven Umgebung. Hier finden Sie Ruhe und Entspannung. Gerne verwöhnt Sie die Familie Laurenz mit Köstlichkeiten wie selbst gebackenem Brot und frischen Eiern von den hofeigenen Hühnern.
www.ferienhof-laurenz.de · www.restaurant-laurenz.de



Hof Heseke, Fleischerei und Bauerncafé in Warendorf

Mit Bauerncafé, Bauerngarten und Biergarten für mehr als 150 Gäste. Kinder erleben hier die Welt der Bauernhoftiere und der Landwirtschaft mit Spaß und Spiel. Im Sommer ist vom 1. Mai bis Ende Oktober die große Strohburg aufgebaut, über Winter steht die kleine Strohburg zur Verfügung. Samstags und sonntags ab 16.45 Uhr werden zusammen mit „Bauer Felix“ die unterschiedlichen großen und kleinen Tiere gefüttert und gestreichelt. Mehr erfahren Sie unter www.hofheseke.de.

Mühlenhofmuseum Münster

Auf dem rund fünf Hektar großen Gelände erwarten die Besucher an die 30 große und kleine Bauwerke aus dem 16. bis 19. Jahrhundert. Überwiegend handelt es sich um Originalbauten. Hier kann man das Leben der Menschen im früheren Münsterland anschaulich erfahren und mit allen Sinnen erleben: am Herdfeuer im Gräftenhof des Großbauern, im rauchdurchzogenen Mühlenhaus, in der einklassigen Landschule, im Dorfladen oder in den Handwerkerhäusern. Mehr erfahren Sie unter www.muehlenhof-muenster.org.

Erlebnissbauernhof Sprikeltrix in Erwitte

Dieser Hof ist nicht nur für Kleine ein Paradies. Hier ist Raum für kreative Ideen: ob Feiern im rustikalen Blockhaus oder auf dem weitläufigen Gelände mitten in der freien Natur, dazu ein großes Spiel- und Spaßprogramm und leckere Hausmacherspezialitäten wie ein rustikales Buffet oder Großmutter's Streuselkuchen. Und das Beste: Bis hin zur Musik wird alles für Sie und Ihre Veranstaltung geplant.
www.sprikeltrix.de
www.facebook.com/BauerRudi.Sprikeltrix





Aus dem Münsterland



Seltene Spezialitäten wiederentdeckt

Regionale Erzeugung ist Trend

Wenn Köche und Erzeuger sich zusammentun, dann kann nur Gutes dabei herauskommen. Spannende Gerichte und Kreationen mit Rohstoffen aus der Region – ohne Umwege, ohne Frischeverlust, dafür mit erstklassigem Geschmack und in exzellenter Qualität. In dem Projekt „Regionale Speisekarte – so schmeckt das Münsterland“ haben sich Menschen zusammengefunden, die genau das als ihre Berufung sehen – regionale Erzeugung und Vernetzung, um die gesteigerte Nachfrage ihrer Kunden nach regional und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln zu befriedigen.

So werden bei uns in der Region bereits zahlreiche alte, zum Teil fast vergessene Obst- und Gemüsesorten wieder angebaut und die Kunden mit besonders aromatischem Geschmack belohnt. Die Erzeuger gehen aber auch ganz neue Wege und versuchen Köchen und Gästen ganz neue Geschmackserlebnisse vor der eigenen Tür zu bieten. So züchtet Markus Lanfer aus Gescher Hochmooraner Moorschnucken. Diese sehr kleine hornlose Landschaftsrasse eignet sich wegen ihrer schonenden Trittwirkung,



Auf den Feldern von Hof Stertmann wachsen 150 verschiedene Kürbisarten

dem breiten Futteraufnahme-spektrum und dem stark selektierenden Fressverhalten vorzüglich für den Einsatz in der Landschaftspflege und leistet so einen Beitrag zur Erhaltung des Hochmooraner Moorgebietes. Das Fleisch der Schafe bietet der Züchter Köchen in der Region zur Weiterverarbeitung an. In Neuenkirchen widmet sich die Familie Engeler und in Haltern die Familie Schmöing mit großer Leidenschaft der Zucht von Edelpilzen wie Morcheln, Igelstachelbart, Limonen-, Austern- und Kräuterseitlingen, Shiitake-, Toskanapilzen und anderen, die auf dem Münsteraner Wochenmarkt angeboten werden oder den direkten Weg in gastronomische

Betriebe finden. Sagenhafte 150 Kürbissorten in allen Formen und Farben wachsen ab Mitte Mai auf dem Hof der Familie Stertmann in Münster-Nienberge und überraschen die Kunden mit einer enormen Farben- und Formenvielfalt. Sowohl Privatkunden als auch Restaurants haben dieses Gemüse in den letzten Jahren wiederentdeckt, denn es gibt wohl kein weiteres Gemüse, was sich so vielseitig verwenden und braten, grillen, dünsten, überbacken, kochen, backen und einlegen lässt. Uns jedenfalls gefällt dieser Trend zur regionalen Erzeugung und Verarbeitung, und wir hoffen auf viele Interessenten, Nachahmer und Verbreiter dieser wunderbaren Ideen.

Münsterland-Sternlauf

Auf der Strecke für krebskranke Kinder

Im August ist es wieder so weit: Der „Verein Läuferherz e.V.“ führt die Läufer erneut für einen guten Zweck durch das Münsterland.

Rheine, Stadtlohn, Hamm, Lippetal und Liesborn – aus fünf verschiedenen Richtungen gehen am 1. August ab 9 Uhr wohl wieder über 300 Sportler an den Start. Alle haben ein gemeinsames Ziel: mit dem Sternlauf nach Münster den an Krebs erkrankten Jungen und Mädchen ihren Aufenthalt im Uniklinikum zu erleichtern. Bei dem Münsterländer Spendenlauf können die Läufer zwischen unterschiedlichen Etappen wählen. Das Tempo bestimmen die Sportler selbst, ebenso die „Startgebühr“. Mit den Spenden der Teilnehmer



Auf der letzten Etappe dabei:
Prof. Jürgens, Leiter der
Kinderonkologie am UKM

zwischen fünf und fünfzig Euro konnten im vergangenen Jahr über 8.000 Euro an die Krebs-hilfe übergeben werden. Damit zeigen die „Läuferherzen“, dass die Menschen im Münsterland zusammenhalten, so Schirmherr und Regierungspräsident a. D. Dr. Peter Paziorek.

Zu den diesjährigen Startern gehört laut Organisationsleiter Jürgen Jendreizik auch Frank Pachura. Der Ultraläufer aus Welter hat bereits mit Joey Kelly an dem bisher längsten Wüstenlauf der Welt über 441 Kilometer quer durch die Wildnis in Namibia teilgenommen und ist seit Jahren auf zahlreichen Laufveranstaltungen präsent.

www.muensterland-sternlauf.de



Im vergangenen Jahr waren über 300 Läufer auf der Strecke unterwegs und wurden bei den Zwischenstopps von Pott's erfrischt

App aufs Rad

Mit neuer Tourenplaner-App das Münsterland erfahren

Zugegeben, dass wir im Münsterland oft und gerne das Rad nutzen, ist nicht neu. Dass es aber jedes Jahr auch mehr Radtouristen in die Region lockt und das Münsterland damit deutschlandweit erstmals unter die Top 4 geklettert ist, das ist schon eine Meldung wert.

Laut einer Studie des Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Clubs belegt das Münsterland in Sachen Beliebtheit aktuell den vierten Rang von 135 genannten Radregionen – und ist damit innerhalb eines Jahres um fünf Plätze nach oben geklettert. Beliebter sind nur Bayern, der Bodensee und Mecklenburg-Vorpommern. Knapp 150.000 Rad-



Mit der neuen App lassen sich leicht Touren planen und die passenden Orte für eine Pause finden

touristen planen in diesem Jahr eine Radtour mit mindestens drei Übernachtungen durch das Münsterland. Viele davon werden für ihre Tour die neue Tourenplaner-App nutzen, die seit Kurzem kostenlos im Google Play oder App Store erhältlich ist. Nutzer wählen dabei ganz einfach zwischen Premiumtouren wie der 100-Schlösser-Route oder der agri-cultura-Route oder planen ihre Tour unter Angabe von End- und Zwischenzielen selbst. Natürlich können die Touren auch gespeichert und zu einem späteren Zeitpunkt abgerufen werden. Außerdem bietet die App eine Veranstaltungssuche sowie Informationen zu speziellen Orten aus den Bereichen Kultur, Freizeit, Bauwerke etc. im Umkreis der geplanten Tour. Also – unser Tipp: Ab aufs Rad und die ersten warmen Sonnenstrahlen ins Gesicht scheinen lassen. Mit der neuen Tourenplaner-App vom Münsterland e.V., die auch online unter www.tourenplaner-muensterland.de genutzt werden kann, entdecken Sie das Münsterland noch einmal neu und vielleicht auch Ihren neuen Lieblingsplatz an Werse, Ems und Co.

Patentier

Neues Familienmitglied

Der Allwetterzoo hat rund 3.000 Tiere. Und all diese gefiederten, geschuppten oder bepelzten, unauffälligen oder prächtigen, fliegenden, tauchenden oder schwimmenden, schnell laufenden oder langsam kriechenden Zoobewohner warten darauf, einen Paten zu finden.

Mit den tierischen Münsterländer Originalen wirbt die Pott's Brauerei und zeigt damit die Verbundenheit mit der Region und der Natur. Durch die gute Kooperation mit dem Zoo Münster sah es die Brauerei als selbstverständlich an, den Zoo und seine Bewohner zu unterstützen. Was lag da näher, als eine Patenschaft zu übernehmen. Die Wahl fiel auf die Löwen-



Das „Patenkind“ der Pott's
Brauerei in seinem Freigehege:
Löwin Tahama

dame Tahama. Sie ist das einzige weibliche Jungtier, das noch mit seinen Eltern im Zoo lebt. Besuchen Sie doch mal Tahama oder werden selbst Pate eines der vielen Zoobewohner. Infos unter www.allwetterzoo.de

Leben und Genießen

Erdverbunden

Neue Ausstellung von Walter Jasper



Walter Jasper vor einem seiner Werke an der Pott's Brauerei

Am 9. Juni jährt sich der Geburtstag von Walter Jasper zum 75. Mal. Für den 1940 in Ennigerloh geborenen Künstler und gelernten Dekorationsmaler ein Grund mehr, seine neuesten Arbeiten im Stadtmuseum Beckum vor großem Publikum zu zeigen.

Als Haus- und Hofmaler ist Walter Jasper seit mehr als vier-

zig Jahren fest mit der Brauerfamilie Pott verbunden und in dieser Funktion für alle in und an der Brauerei zu sehenden Schriften und Dekore verantwortlich. Großen Wert legt der Künstler auf seinen handwerklichen Hintergrund, den er von seinem Vater, einem Malermeister in die Wiege gelegt bekam. Zunächst trat Walter Jasper als Dekorations- und Schriftenma-

ler in die Fußstapfen seines Vaters, bevor er nach mehr als zehn Jahren Berufstätigkeit die Kunst für sich entdeckte. An der Fachhochschule in Münster sammelte er Erfahrungen in verschiedenen Bereichen der Kunst und widmet sich seitdem vor allem der Gestaltung von Bildern und Skulpturen, inspiriert von der Natur. Aus unterschiedlichen Erden entstanden so die Werke für seine neue Ausstellung mit dem Namen „erdverbunden“, die vom 10. Mai bis zum 28. Juni im Stadtmuseum Beckum anlässlich des 75. Geburtstages des Künstlers am 9. Juni zu sehen sein wird. Unter anderem präsentiert Walter Jasper dann seine „Wandbilder“, die aus verschiedenen Blickwinkeln betrachtet immer wieder neue Seherlebnisse bieten. Wir empfehlen: Hingehen und die Werke dieses faszinierenden Künstlers und echten Münsterländer Originals mit allen Sinnen genießen. Alle Infos und Öffnungszeiten gibt es im Bereich Kultur/Stadtmuseum unter www.beckum.de.

Vorkoster

Wasser auf dem Prüfstand



Im großen Test: Björn Freitag und Wassersommelière Christine Tüns

Mineralwasser, Quellwasser, Heilwasser, Tafelwasser, Leitungswasser: Wo liegen die Unterschiede? Was sind die Besonderheiten? Welche Eigenschaften haben die Wässer? – „Der Vorkoster“ Björn Freitag ging den Fragen nach.

Wasser, wohin man sieht! Das Angebot im Supermarkt ist riesengroß. Rund 500 Mineral- und

Heilwässer gibt es in Deutschland zu kaufen. Aber ist Wasser gleich Wasser? Wo liegen die Unterschiede, und welches ist besser? – Um diesen Fragen auf den Grund zu gehen, wurde Wassersommelière Christine Tüns von der Pott's Brauerei als Expertin für Mineralwasser von Sternekoch Björn Freitag zu seiner Fernsehsendung „Der Vorkoster“ eingeladen. Die Dreharbeiten fanden auf einem

Hausboot in Köln statt. In passender Atmosphäre wurde direkt auf dem Rhein diskutiert, probiert und getestet.

Auch eingeladene Testpersonen durften ihren Geschmackssinn erproben. Sie sollten in einer Blindverkostung herausfinden, ob das Mineralwasser aus einer Glasflasche, aus PET oder aus einer Kartonverpackung stammt. Ebenso, ob man schmecken kann, ob es sich um Leitungswasser oder um Luxuswasser handelt. Die Ergebnisse stellten sich als sehr interessant heraus – mehr wird an dieser Stelle nicht verraten! Schauen Sie doch mal beim „Vorkoster“ rein. Die Sendung zum Thema Wasser wird voraussichtlich im Juni im WDR Fernsehen ausgestrahlt. Neben dem spannenden Resümee können Sie sehen, dass auch ein Sternekoch nur mit Wasser kocht. Björn Freitag verrät überraschende Rezepte mit Wasser als besonderer Zutat.

Fundsache

170 Jahre altes Bier nachgebraut

Eine leicht rosige Geruchsnote, etwas weniger Alkohol und unangenehm bitter für den heutigen Geschmack – so soll das Bier gewesen sein, das unsere Vorfahren tranken. Zu diesem Ergebnis kommen die Wissenschaftler, die das Rezept für ein 170 Jahre altes Bier rekonstruierten.



Gut verschlossen lagerten die Bierflaschen rund 170 Jahre auf dem Meeresgrund

Bereits Anfang 2011 berichteten wir über den erstaunlichen Fund, den Taucher in einem vor den finnischen Ålandinseln gesunkenen Handelsschiff aus dem frühen 19. Jahrhundert machten. Neben zahlreichen Champagnerflaschen entdeckten sie sehr gut erhaltene Flaschen Bier. Besonders auch, weil sich das Bier in Flaschen befand, denn zur damaligen Zeit wurde das Bier gewöhnlich in Fässern abgefüllt und transportiert. Doch leider mussten die Forscher nach einem Selbstversuch feststellen, dass das Bier nicht mehr genießbar war. Doch obwohl in die Flaschen Salzwasser gelangt ist, konnten Wissenschaftler aus Finnland und Deutschland die genauen Zutaten analysieren. So stellte Thomas Hofmann vom Lehrstuhl für Lebensmittelchemie fest, dass das Bier von 1840 mit betasäurereichen Hopfensorten

gebraut wurde und somit anders bitter als heutiges Bier war, denn bei modernen Sorten stehen die Alphasäuren im Vordergrund. Die hefeabhängigen Geschmacksnoten dagegen unterschieden sich kaum von heutigen Sorten. Die finnische Brauerei Stallhagen braute das Bier nach der rekonstruierten Rezeptur neu und füllte die ersten 120.000 Flaschen ab. Zudem gibt es weitere 1.000 handgefertigte Flaschen, gefüllt mit „Stallhagen 1843“. Eine dieser handgefertigten Flaschen erzielte auf einer Versteigerung 850 Euro!

Biercocktail

Gut gemixt – Sangbiera

Sie sind fruchtig oder bitter, geschüttelt oder gerührt, mit oder ohne Alkohol – Cocktails mit Bier. Mit seinen ausgeprägten Profilen gibt Bier als Filler den Cocktails das Erfrischende und zudem ganz überraschende Geschmacksnoten.

Biercocktails liegen im Trend. Pilsener, Weizen und Co. kombiniert mit verschiedenen Zutaten bieten unendlich viele Ideen für erfrischende Cocktails. Unsere Biersommeliers haben für Sie gemixt und reichlich probiert. An dieser Stelle verrät uns Martin Schütte, Diplom-Biersommelier bei der Pott's Brauerei, sein Rezept für einen prickelnden Sommergenuss – Sangbiera: Zutaten: 0,7 l trockenen Weißwein, 0,7 l Sekt, 350 ml Orangen-

saft, 1 Flasche Gesaris Zitrone, 2 Flaschen Pott's Weizen, 4 bis 6 cl Cointreau, 4 bis 6 cl Bols Banana und 4 bis 6 cl Likör 43 Gekühlte Zutaten in einer Karaffe mischen und nach Belieben mit frischen Früchten verfeinern. Martins Frischetipp: Himbeeren einfrieren und kurz vor dem Servieren in die Gläser füllen.



Erfrischend fruchtig: Sangbiera mit Pott's Weizen

Leben und Genießen

Erste Wagyrinder-Auktion Europas in Münster

Luxusrinder unter dem Hammer

Fortsetzung von Seite 1

Wagyu, was?, werden Sie vielleicht fragen. Wenn wir stattdessen Koberind sagen, wissen schon einige mehr Bescheid. Wagyu bedeutet ganz einfach „japanisches Rind“, in Teilen Japans hingegen sind die Tiere als Koberinder bekannt, dürfen aber nur dort so genannt und keinesfalls exportiert werden. In den 90er-Jahren gelang es jedoch einigen anglo-amerikanischen Züchtern, einige dieser edlen Tiere in ihre Hände zu bekommen und so entstand auch außerhalb Japans eine bis heute sehr überschaubare Population – der Grund, warum Wagyu-fleisch in Deutschland eine echte Rarität ist.

Sogar echten Fleischkennern und -liebhabern ist es meist nur durch Hörensagen bekannt, schließlich gilt es als das beste und hochwertigste Fleisch der Welt und ist damit entsprechend kostspielig. Ein Filet schlägt derzeit mit 250 Euro das Kilo zu Buche. Roastbeef und Rib Eye sind für 170 Euro zu haben. Trotzdem steigt die Nachfrage nach dem edlen Fleisch stetig. Besonders Köche schätzen seine besondere Maserung mit feinsten Fettstreifen, die dem Fleisch ein besonderes Aussehen und natürlich auch einen besonders saftigen, zarten, buttertrig-nussigen Geschmack ver-



Sichtlich wohl fühlen sich die Tiere auf den Wiesen der Familie Holtmann

leihen. Auf dem Hof Holtmann in Münster-Albachten zogen vor rund sechs Jahren die ersten Wagyrinder ein. Reinhard Holtmann hatte in einer Fernsehdokumentation davon gehört und den Gedanken an eine eigene Herde seitdem nie mehr vergessen. Im Laufe der letzten Jahre wurde daraus Realität und mit viel Herzblut und Unterstützung der gesamten Familie eine eigene Zucht aufgebaut. Die Tiere, von denen in Deutschland nur ganze 600 zu Hause sind, leben bei den Holtmanns unter echten Luxusbedingungen mit ganzjährigem Weidegang, Musikbeschallung und Massagebürsten im Stall. Am 11. und 12. September plant die Familie nun ein ganz besonderes Event – die erste Wagyrinder-Auktion Europas, bei der 40 bis 60 Tiere den Besitzer wechseln sollen. Mit Beteiligung verschiedener Gäste wie dem Sternekoch Holger Stromberg,

vielen bekannt als Koch der Deutschen Fußballnationalmannschaft, TV-Koch Björn Freitag aus Dorsten und Harry Wijnvoord als Moderator soll den Interessierten das Kochen mit Wagyu-fleisch schmackhaft gemacht werden. Ein Schweizer Auktionator kümmert sich um die Versteigerung der wertvollen Zucht-tiere. Rund um die Auktion sind weitere Aktionen wie eine Agrar- und Food-Ausstellung sowie ein Züchterabend geplant. Interessierte sind herzlich willkommen.

Mehr Infos finden Sie unter www.wagyu-muensterland.de.



Die besondere Maserung macht das Fleisch so einzigartig

Hausgemachte Frische

Unverwechselbarer Geschmack aus Tradition

Die gläserne Metzgerei vom Pott's Brau & Backhaus steht für eine Vielfalt hausgemachter Wurst- und Fleischspezialitäten. Bestes ausgesuchtes und gesundes Fleisch ist die wichtigste Voraussetzung für das Brauhaus, leckere Gerichte daraus zu kreieren.

Die Küche im Pott's Brau & Backhaus offeriert ein breites Spektrum frisch zubereiteter Speisen. Besonders beliebt bei den Gästen sind die reichhaltigen Buffets. Hier können Sie nach Her-

zenslust von den frisch an der Kochstation zubereiteten Spezialitäten kosten. Jeden Dienstag wartet das Münsterland-Buffer mit Bratleberwurst, Bierhaxen, Spießbraten, Medaillons im Malzmantel und vielem mehr aus der Region auf Sie. Beim Spanferkel-Buffer am Donnerstag ist der Name Programm. Das Spanferkel wird im holzbefeuerten Steinbackofen knusprig gegart und mit den vielen leckeren Beilagen aufgetischt. Freitags entsteht an der Live-Kochstation ein vielfältiges Buffet aus Neptuns Reich mit einer gro-

ßen wechselnden Auswahl an verschiedenen Fischfilets sowie Schalen- und Krustentieren. Leckere Saucen und Beilagen runden das Angebot ab. Beim Sonntags-Frühstücksbuffet kommen verschiedene Wurstsorten und frisch gebackenes Brot aus der hauseigenen gläsernen Metzgerei und Bäckerei auf den Tisch. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt verwöhnen und entdecken Sie die gläsernen Produktionsräume im Brau & Backhaus sowie der frei zugänglichen Brauerei. www.brau-backhaus.de

Feinschliff

Sortenvielfalt mit nur zwei Verfahren

Einfach gesagt gibt es nur zwei verschiedene Arten, Bier herzustellen – obergärig und untergärig. Doch laut Brauereiverbänden blickt Deutschland auf über 5.000 Biersorten. Besonders Biere der mittelständischen Brauereien haben meist ihren ganz eigenen Geschmack. Woher kommt der Unterschied also?

Dass es obergärige und untergärige Biere gibt, ist wohl hinlänglich bekannt. Der Unterschied liegt im Gärverhalten der Hefe. Hefe – das sind mikroskopisch kleine Einzeller, die fast überall in der Natur vorkommen. Bei der Herstellung von obergärigen Bieren wie dem Pott's Weizen bildet die Hefe während der Gärung zusammenhängende Verbände. Diese Hefekolonien steigen durch die Kohlensäure an die Oberfläche – daher der Name. Die Vergärung mit obergäriger Hefe läuft bei Temperaturen von 15 bis 20 Grad ab und dauert rund vier bis sechs Tage. Untergärige Hefe lässt sich bei Temperaturen von 4 bis 10 Grad mit sechs bis acht Tagen Hauptgärung etwas mehr Zeit. Sie bildet keine Verbände und sinkt auf den Boden des Gärbottichs. Zu den bekanntesten untergärigen Bieren gehört Deutschlands Liebling – das Pils.

Maßgebend für den späteren Geschmack sind neben den unterschiedlichen Verfahren die Hefearten. Aus rund 150 verschiedenen Sorten können die Brauer wählen. Beim Gärprozess wird der Malzzucker in der Bierwürze in Alkohol und Kohlen-

säure umgewandelt. Nebenbei produzieren die Hefezellen bis zu 300 flüchtige und nichtflüchtige Nebenprodukte, die für die Geschmacksausprägung des Bieres ausschlaggebend sind. Der Hefetyp unterstützt durch eine warme oder kalte Führung verschiedene Aromen, wodurch Biere zum Beispiel mehr oder weniger fruchtig im Geschmack werden. Wegen der CO₂-Bildung zeigt sich die Hefe auch für die prickelnde Spritzigkeit verantwortlich.

Hefe ist nicht nur ein kleines Geschmackswunder, sondern auch der ökonomischste Rohstoff des Bieres. Während des Brauens vermehrt sie sich selbst. Hinzu kommt, dass die Hefe mehrfach verwendet werden kann.

In der Natur findet man die unterschiedlichsten Hefestämme. Insbesondere auf Früchten finden die Hefen ihr Zuhause. Deshalb geht die Reifung der Früchte mit einer Gärung einher, die allen Fruchtsäften einen leichten Alkoholgehalt beschert.

Um eine gleichbleibende Qualität der Biere zu garantieren, greifen die Brauer auf sogenannte Reinzuchten zurück. In den Bier-Universitäten in München und Berlin werden die Hefekulturen gezüchtet.

Übrigens konnten unsere Urväter nicht brauen, was sie wollten. Vor der Erfindung moderner Kühlmethoden mussten sie sich nach dem Wetter richten. So wurde untergäriges Bier nur im Winter gebraut. An warmen Tagen blieb ihnen nichts anderes übrig, als obergäriges Bier zu produzieren.



Können Sie die Pott's Biere spontan der richtigen Hefegattung zuordnen?

Lösung: obergärig: Pott's Weizen – untergärig: Pott's Landbier, Pilsener und Prinzipal

Marketing, Handel und Gastronomie

Sommeraktion

Freiflug in die Sonne

In Zusammenarbeit mit der Fluggesellschaft Germania verlost die Pott's Brauerei fünf Mal zwei Frei Flüge nach Ibiza, Antalya, Mallorca, Korfu oder Rhodos. Gestartet wird aus der Region vom Flughafen Münster/Osnabrück.

In allen teilnehmenden Märkten finden Sie Kastenstecker mit dem Gewinnspiel der Brauerei. Passend dazu werden die Teilnahmequverts positioniert. Um einen Flug in die Sonne gewinnen zu können, gilt es, einen

Kasten Pott's zu kaufen und den Kaufbeleg in das Aktionskuvert zu legen. Sollte kein Aktionskuvert in Ihrem Markt vorrätig sein, können Sie einen entsprechenden Vordruck auch über das Internet unter www.potts.de herunterladen. Unter allen ausreichend frankierten Einsendungen, die uns bis zum 15. Juli erreichen, werden die Frei Flüge verlost.

Und dann heißt es: Ab in die Sonne! Wir wünschen allen Teilnehmern viel Glück!

www.potts.de



Doppelter Genuss ganz nah: Pott's Landbier und Freiflug aus der Region

Erfolgskurs

Natürlichkeit weiter im Trend

Schon zum vierten Mal in Folge stieg der Jahresverbrauch von Mineralwasser und liegt mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 143,5 Litern auf Rekordniveau. Laut Verband Deutscher Mineralbrunnen füllten somit 2014 deutsche Mineralbrunnen 10,7 Mrd. Liter Mineral- und Heilwasser ab.

Ob spritzig-frisch mit Kohlensäure, fein perlend als Medium oder ohne Kohlensäure, natürliches Mineralwasser bietet Qualität und Natürlichkeit und bleibt damit der beliebteste Durstlöcher. Das größte Plus verzeichnete die stille Version des natürlichen Mineralwassers. Auch Erfrischungsgetränke, die auf natürlichem Mineralwasser basieren, sind mit 3,4 Mrd. Liter weiter auf dem Vormarsch. Ein Trend, den auch das Gesaris Sortiment der Pott's Brauerei verspüren konnte.

Informationen zu den Gesaris Produkten erhalten Sie unter www.gesaris.de.



Erfreuen sich immer größerer Beliebtheit: Gesaris Mineralwässer und Erfrischungsgetränke – die natürliche Erfrischung aus den eiszitlichen Tiefen des Münsterlandes

Werbung

Wie damals, nur ganz anders

Heute kaum noch vorstellbar: Vor 60 Jahren beschränkte sich Reklame vor allem auf Anzeigen in Tageszeitungen und Zeitschriften. Fernsehwerbung folgte festgelegten Zeitfenstern. Sonn- und Feiertage waren werbefrei.

Heute droht den Schwarz-Weiß-Anzeigen das Aus. Farbe soll Konsumenten locken. Bunte Werbeblätter flattern regelmäßig ins Haus. Filme werden durch Werbeblöcke unterbrochen. Facebook und Co. schalten Werbung zielgruppengenaue. Werbung finanziert private Einrichtungen und ist als Einnahmequelle nicht mehr wegzudenken. Wo sind sie hin, die Werbesongs, die zu richtigen Ohrwürmern wurden, das HB-Männchen, das in die Luft geht? Die Medienwelt verändert sich rasant, und trotzdem funktioniert Werbung immer noch wie vor 60 Jahren. Zur Tageszeitung kommen Smartphone, Tablet, Internet und soziale Medien. Doch wie damals sollte Werbung die Konsumenten erreichen und informieren, kreative Kampagnen den Betrachter in seinen Bann ziehen. Gut geglückt ist dies mit den Münsterländer Originalen, den Leitmo-



Heute wie am 14. Mai
1955 machen die
Anzeigen der Brauerei
Lust auf ein leckeres
Pott's Bier und zeigen
die Verbundenheit zur
Region

tiven der Pott's Brauerei. Sie zeigen die tiefe Verbundenheit der Brauerei mit der Heimat, stehen für Tradition und Handwerk, für Vertrauen und Verlässlichkeit, für Frische und Naturbelassenheit, für Qualität und Vielfalt, die das Münsterland

und die Brauerei zu bieten hat. Gleichzeitig zaubern Pferd und Co dem Betrachter ein Schmunzeln ins Gesicht und zeigen, dass man sich selbst nicht immer zu wichtig nehmen sollte. Was will man mehr!

www.potts.de

Kartenvorverkauf

Auf geht's zum Pott's Oktoberfest

Fortsetzung von Seite 1

Längst ist das Oktoberfest nicht nur in München Tradition. Auch das Münsterland kann auf viele weiß-blaue Veranstaltungen blicken. Sicherlich zu den beliebtesten gehört das Pott's Oktoberfest.

Mit dem Fassanstich des speziell für diese Zeit eingebrauten Pott's Münsterländer Festbier wird das Fest am Freitag, 18. September, eröffnet. Gleich am nächsten Tag, Samstag, 19. September, öffnet das Tor der Franz-Arnold-Halle zum zweiten Auftakt des zünftigen Festes. Wer in diesem Jahr dabei sein möchte, sollte sich schon einmal den offiziellen Beginn des Kartenvorverkaufs, Samstag, 13. Juni, von 8 bis 12

Uhr, notieren. Danach sind die Karten zu den regulären Öffnungszeiten der Brauereiverwaltung montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr erhältlich. Eine telefonische Vorbestellung ist leider nicht möglich. Der Eintritt beträgt wie in den vergangenen Jahren 17 Euro inklusive des 5-Euro-Verzehrgutscheins für die Spezialitäten von Metzgermeister Friedhelm Forthaus. Auf dem bayerischen Fest lassen es die Gäste Jahr für Jahr so richtig krachen und zeigen, dass man auch hierzulande in Lederhosen und Dirndl richtig feiern kann. In der festlich geschmückten Halle der Brauerei sorgt die Band „Aischzeit“ für zünftige Partystimmung. Neben dem Münsterländer Festbier können sich die Besucher mit kulina-

rischen Köstlichkeiten aus der Brauhausküche verwöhnen lassen. Metzgermeister Friedhelm Forthaus hält Bier-Haxen, Weißwürstchen und weitere Leckereien nach Rezepten aus dem Bayernland für Sie bereit.

www.potts.de



Passend zum Oktoberfest wird das süßige Festbier gebraut



Marketing, Handel und Gastronomie



Rückblick

Vor genau zehn Jahren

Was haben Heinrich Runde aus Tecklenburg, Heinz Lütke-Harmann und Theo Lohmann aus Albersloh gemeinsam? Richtig, die drei standen vor genau zehn Jahren für unsere bekannten Werbemotive vor der Kamera.

Dabei entstanden die Bilder, auf denen Theo Lohmann seinen Ponywallach „Nobelstar“ krault, Heinz Lütke-Harmann seine Prachtsau „Rosalie“ inszeniert und Heinrich Runde seinen beeindruckenden Zuchtbullen „Petunia“ am Halfter hält. Die Bilder waren damals überall in der Region und darüber hinaus zu sehen und sind so bis heute zu einem echten Wahrzeichen für Pott's Münsterländer Originale geworden. Mit schlichter Zurückhaltung, aber ebenso eindrucksvoll repräsentieren die Motive die ländliche Herkunft und die bodenständige Philosophie hinter der Marke Pott's, die bis heute Gültigkeit hat. Wir möchten an dieser Stelle den drei „Modellen“ noch einmal ein herzliches Dankeschön aussprechen, dass wir sie für diese ver-



„Mit Schlips geht man doch nicht in den Stall“, meinte Heinz Lütke-Harmann damals mit einem Lächeln. Er findet die Werbung von der Pott's Brauerei nach wie vor toll, denn es sei ja auch Werbung für die Landwirtschaft

rückte Aktion begeistern konnten, und ihnen für die weitere Zukunft als echtes Münsterländer Original alles Gute und vor allem Gesundheit wünschen. Allen Fans der Motive und von Pott's sei an dieser Stelle unser Online-Shop ans Herz gelegt. Neben Plakaten und Metallschildern für zu Hause finden Sie hier auch viele weitere Fanartikel. www.potts-shop.de

Kerbholz

Auf Latte saufen

Wer kennt es nicht, das berühmt-berüchtigte Kerbholz, das im Mittelalter als Zählleiste diente und Schulden dokumentierte.

Ein geeignetes Brett wurde mit Einkerbungen versehen und hielt somit die Schulden fest. Anschließend wurde das Holz längs gespalten, und Schuldner und Gläubiger erhielten jeweils eine Hälfte. Ein recht fälschungssicheres Dokument, da sich beim Zusammenfügen zweifelsfrei herausstellte, ob eine der beiden Seiten manipuliert worden war. Bei manch einem Kneipengang ließ sich so auch die Anzahl der Bierchen festhalten, die man im Laufe des Abends gesüppelt hat. So konnte man genüsslich „auf Latte saufen“ und später seine Rechnung begleichen.



Wer heute etwas auf seinem Kerbholz verzeichnet hat, hat meist nicht nur ein paar Bierchen gezwitschert

Einfach Topp

Das Ackerbürgerhaus in Beckum



Alt trifft auf Neu – das Konzept spiegelt sich in den Räumlichkeiten sowie in den Gerichten wider

Da, wo Gutes Tradition hat und der Gast König ist, wo der Duft von frischen Reibeplätzchen, Rindfleisch mit Zwiebelsoße und Herrencreme so selbstverständlich ist wie die perfekte Schaumkrone auf dem frisch gezapften Pott's – da ist das Ackerbürgerhaus Topp, mitten im Herzen von Beckum.

Nur einen Steinwurf vom Marktplatz entfernt trifft man sich, feiert und schlemmt sich durch die ständig wechselnden saisonalen Gerichte der Speisekarte. Spargel, Grünkohl, Forelle – Inhaberin Christine Topp liebt die Abwechslung und steht auch schon mal selbst in der Küche, wenn es darum geht, ihren Gästen frische regionale Spezialitäten zu servieren. Das denkmalgeschützte Fachwerkhaus aus dem Jahr 1823 bietet alles, was Gäste lieben: ein gemütliches und geschmackvolles Ambiente, lauschige Nischen und regionale Küche mit modernen Akzenten. Christine Topp stammt aus einer bekannten Gastronomenfamilie und ist im benachbarten „Zu den drei Kronen“, das seit Generationen von ihrer Familie betrieben wurde, aufgewachsen. 2013 fällt sie bewusst die Entscheidung, sich zu verkleinern, und übernahm im Sommer das Ackerbürgerhaus in der Linnenstraße. Seitdem wird hier gefeiert, geredet, getroffen und geschlemmt. Mittwochs bis sonntags von 11.30 bis 14 Uhr bietet sie ihren Gästen wechselnden Mittagstisch. Montags bis sonntags öffnet das Team des

Ackerbürgerhauses die Türen täglich auch ab 17 Uhr. Dienstag ist Ruhetag. Für Gruppen ab zehn Personen serviert sie auf Wunsch auch gern ein reichhaltiges Frühstück oder deckt die Tische in den Räumen mit typisch westfälischer Architektur für Hochzeiten oder andere Familienfeiern bis 80 Personen. Oben von der Galerie bietet sich den Gästen ein schöner Blick auf den riesigen Leuchter im Zentrum und auf die altherwürdige Tenne, die heute den Mittelpunkt der Gasträume bildet. Im Sommer, wenn es hinter den dicken Fachwerkwänden meist angenehm kühl bleibt, sitzen die Gäste trotzdem auch gerne draußen, verrät uns die Wirtin und lädt die Leser dieses **Originals** ein, in den kommenden Monaten doch einmal bei ihr hereinzuschauen.

www.topp-ackerbürgerhaus.de



An lauen Sommerabenden serviert das Team des Ackerbürgerhauses die leckeren Gerichte und ein erfrischendes Pott's auch gern auf der Terrasse.

BrunnenKino

Neue Technik steigert das Erlebnis Wasser

Die Erlebniswelt der Pott's Brauerei wurde 2006 um das Gesaris BrunnenKino erweitert. Nach mehr als acht Jahren erstrahlt das Kino jetzt mit neuer Technik.

Unserem wichtigsten Naturelement des Lebens, dem Wasser, ist im Gesaris BrunnenKino ein Film gewidmet. Circa 15 Minuten dauert die Fahrt durch das wasserreiche Münsterland hinab in die eiszeitlichen Tiefen des Münsterländer Kreidebeckens. Ein besonderes Erlebnis war die Vorführung – eine einmalige Bilderwelt, projiziert auf die Innenseite einer Brunnenwand, kombiniert mit Musik und einem rauschenden Vorhang aus Wasser – schon immer. Jetzt sorgen die neu installierten Lichteffekte für ein noch emotionaleres und abwechslungsreicheres Erlebnis. Der Wasservorhang wurde mit einer Nebelmaschine ergänzt



Erleben Sie eine Reise in die „Wasser-Welt“

und lässt den Besucher das reine Element hautnah spüren. Gestartet wird der Film nicht mehr wie gewohnt über den roten Buzzer, sondern mit einem einfachen Fingerdruck auf das moderne Touch-Display. Dies ermöglicht den Gästen des BrunnenKinos, in Zukunft unter mehreren Filmen zu wählen, denn im nächsten Jahr soll ergänzend

zum bestehenden Wasser-Film ein Film über die Brauerei produziert werden. Durch die neue Technik ist das BrunnenKino im Übrigen auch gut gerüstet für externe Veranstaltungen wie Vorträge, Präsentationen etc. Das BrunnenKino ist täglich ab 11 Uhr geöffnet. Der Eintritt beträgt 1 Euro.



Und sonst?!



Pott's intern



An dieser Stelle möchten wir einmal das gesamte Team zeigen, das hinter den leckeren Münsterländer Originalen steckt

Angebot

Cooler Schutz für heiße Tage

Neu im Pott's Shop präsentiert sich das trendige zweifarbige Pott's Cap mit gesticktem Logo.

Das klassische Cap in Schwarz zeigt sich fesch mit farblich abgesetztem Schild. Peppig ist der

Sonnenschutz mit sechs Ziernähten und schwarzem Zierband vorn versehen. Passend dazu sind auch die Luftlöcher des Caps in Beige gestickt und der Knopf oben mit entsprechendem Stoff bezogen. An heißen Tagen sorgt das gefütterte Satinschweißband innen für Tragekomfort. Mit dem Metallclipverschluss aus Messing lässt sich das Pott's Cap an jede Kopfgröße anpassen.

www.potts-shop.de

Aus 100 % Baumwolle mit 3-farbigem gesticktem Logo und Messingverschluss jetzt im Pott's Shop für 9,90 Euro erhältlich!



Pott's erleben

Auszug aus dem Terminkalender der Pott's Brauerei:

21. Juni

Es wird ein Fest für kleine und große Kinder! Gaukler, Komiker, Akrobaten und Jongleure präsentieren im Vier-Jahreszeiten-Park Oelde von (h)ausgemachtem Blödsinn bis zu atemberaubender Akrobatik die hohe Kunst der Verblüffung.

19. bis 21. Juni

Mit seinem abwechslungsreichen Musikprogramm und internationalem Straßentheater begeistert das Ahlener Stadtfest.

10. und 11. Juli

„Herzerockt“ findet zum sechsten Mal in der Kleinstadt Herzebrock-Clarholz statt. Während der vergangenen Jahre hat das Festival international erfolgreiche Künstler, beliebte deutsche Acts und eine große Anzahl Newcomer präsentiert.

7. bis 9. August

Nach dem erfolgreichen Start 2014 hält die zweite Auflage der Bierbörse in Schwelm Einzug. Nahezu 300 Sorten Bier werden zum Ausschank gebracht und können in Original-Gläsern verkostet werden.

16. August

Beim Tag am Wasser im Stromberger Gasbachtal zeigen Pferde und viele weitere Akteure ihr Können.

6. September

Leonard Lansink lädt zum Wilsberg-Promi-Kellnern auf die Aaseeterrassen in Münster ein.

18. und 19. September

Am Freitag und Samstag geht es hoch her beim Pott's Oktoberfest. Bei Musik und Festbier darf in der Franz-Arnold-Halle der Brauerei kräftig geschunkelt werden.

Brauer & Mälzer

Großes Lob für Ausbildungsqualität

Mit Bestnoten die Gesellenprüfung abgelegt, Landessieger in der Kategorie Brauer & Mälzer, Dritter beim Bundeswettbewerb – Jonas Krebs schaut schon in jungen Jahren auf eine erfolgreiche Ausbildung zurück. Laut Handwerkskammer Münster auch ein Verdienst der Pott's Brauerei.

Zur Endausscheidung des Leistungswettbewerbs vom Verband Private Brauereien Bayern traten alle Landessieger aus Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Hessen und Nordrhein-Westfalen an. In intensiven theoretischen und praktischen Aufgaben zeigte Jonas Krebs sein Können. Als Dritter des Bundeswettbewerbs darf er sich zu Deutschlands besten handwerklichen Brauern zählen. „Eine solche hervorragende Leistung ist auf die hohe Qualität der Ausbildung zurückzuführen“, lobte André Brinckmann, Aus-



Braumeister Peter Wienstroer (links) nahm die Urkunde von André Brinckmann, HWK Münster (rechts), in Empfang

Erfolgreich ausgebildet: Jonas Krebs (unten rechts)

bildungsberater der Handwerkskammer Münster, die Pott's Brauerei. Peter Wienstroer, Ausbilder in der Naturparkbrauerei, legt viel Wert auf Praxisnähe und den Auszubildenden früh-

zeitig eigenständiges und selbstverantwortliches Arbeiten ans Herz. Damit schafft die Brauerei eine gute Voraussetzung für die weitere berufliche Zukunft und sichert Fachkräfte im Handwerk.



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 Online-Shop unter www.potts-shop.de.

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
Agentur · Internet · Foto · Film
Internet: www.gass.de

Redaktion:

Karin Otte-Hennek
B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv,
fotolia.com, shutterstock.com