



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Willkommenskultur im Münsterland

Als vor einigen Wochen die ersten Bilder und Berichte geflüchteter und traumatisierter Menschen aus Syrien, dem Irak und Co. in die Medien kamen, haben die meisten von uns noch fassungslos über das Schicksal dieser Menschen vor dem Fernseher gesessen. Vor allem Familien mit kleinen Kindern und junge Männer stiegen nach wochenlanger Flucht aus den Zügen und erfuhren in Deutschland eine in Europa nie da gewesene Willkommenskultur. Auch wenn da noch niemand wusste, wie wir das deutschlandweit organisatorisch auf die Beine stellen sollen, haben die Menschen in Deutschland angepackt.



Eines der Ziele ist Sprachbarrieren abzubauen

Nicht nur den großen Hilfsorganisationen wie dem DRK, den Maltesern, Johannitern und vielen mehr, sondern vor allem den vielen kleinen, spontan über die sozialen Netzwerke gegründeten privaten Initiativen ist die große Bandbreite der Hilfsmaßnahmen zu verdanken. Auch bei uns im Münsterland stehen wir vor der Herausforderung, mehrere Tausend Menschen in unseren Städten und Gemeinden unterzubringen und zu integrieren. Deutsch-

land erfindet sich gerade zum dritten Mal nach dem Mauerfall und dem Fußballsommermärchen neu. Statt lange drumherum zu reden, haben viele Münsterländer einfach organisiert, gespendet, aufgebaut, registriert, geredet, unterrichtet oder einfach zugehört und dafür weltweit Respekt geerntet. Mit der Hilfe unzähliger Ehrenamtlicher sind praktisch über Nacht in Schulen, Sporthallen und Gemeindehäusern Übergangsunterkünfte entstanden. Jetzt geht es darum, die Men-

schen aufzufangen, ihnen Halt zu geben, und es kommt jetzt darauf an, keine frommen Wünsche als Realitäten zu verkaufen. Erst wenn die heute Zugewanderten einmal selbst zurechtkommen und in die Gesellschaft integriert sind, dann haben beide Seiten gewonnen. Neben materieller Hilfe gilt es jetzt vor allem Berührungspunkte zu schaffen und Sprachbarrieren abzubauen. Was Pott's dazu beiträgt lesen Sie

auf ... Seite 2

Grußwort

Moin liebe „Das Original“-Leser,



Titus Dittmann

spüren Sie ihn auch diesen Wind, der durchs Land weht? Eine Brise der Hilfsbereitschaft, seitdem der Begriff „Flüchtlinge“ in den Fokus der Öffentlichkeit getreten ist. Gut so! Ich persönlich freue mich, dass sich so viele Menschen aktiv für die einsetzen, die es nicht so gut getroffen haben wie wir und die aus der Not heraus den Weg nach Deutschland und ins Münsterland antreten. Mit meiner Initiative „skate-aid“ engagiere ich mich seit einigen Jahren mithilfe des Skateboards in der präventiven Flüchtlingshilfe im Ausland und natürlich auch in Münster. Aktuell treten viele Organisationen und Einzelpersonen an mich heran, weil sie den Drang verspüren aktiv werden zu wollen. Alle möchten helfen, wissen aber oft nicht, was ein Flüchtling jenseits von Kleiderspenden benötigt und an welche Stellen man sich wenden kann. Was ein unfreiwillig entwurzelter Mensch braucht, ist nicht das fünfte Paar Schuhe, sondern das Gefühl von Anerkennung und Zugehörigkeit. Der Großteil der Flüchtlinge stammt aus kollektivistisch geprägten Gesellschaften, was übersetzt heißt, dass in diesen Gesellschaften erst einmal die Gemeinschaft ganz oben steht und dann erst das Individuum zum Tragen kommt. In Deutschland wie auch in anderen westlich geprägten Ländern verhält es sich genau umgekehrt. Diese Feststellung ist nicht wertend zu verstehen, bedeutet aber sehr viel, wenn wir von Integration der Flüchtlinge sprechen. Diese Menschen verstehen sich nicht als Bettler, sondern verfolgen den Wunsch in unserer Gesellschaft anzukommen. Sie wollen Teil haben am Leben. Der Gemeinschaft, die für sie als oberstes Gut gilt,

möchten sie etwas zurückgeben. In der jahrelangen Erfahrung, die wir mit „skate-aid“ machen konnten, versuchen wir diese Erkenntnis umzusetzen. Uns ist es wichtig, dass sich die Kinder außerhalb der Flüchtlingsunterkünfte neue soziale Räume erobern und früh mit deutschen Jugendlichen in Kontakt treten. Mit dem Rollbrett haben wir ein effektives Werkzeug an der Hand, da Skateboarder die Welt ziemlich simpel einteilen – in Skateboarder und Nicht-Skateboarder. Hautfarbe und Religion spielen somit keine Rolle. An diesen kurzen pädagogischen Exkurs möchte ich einen Apell knüpfen: Öffnen wir nicht nur unsere Keller und verteilen Konsumgüter, sondern versuchen wir zu verstehen, wie diese Menschen ticken, die zu uns kommen, denn nur mit diesen Erkenntnissen ist Integration möglich. Es ist großartig für mich in Gesprächen zu erfahren, dass viele Unternehmen und Menschen im Münsterland diesen Weg gehen wollen und langfristige Projekte ins Rollen bringen. Weiter so! Mehr davon! Lassen wir diesen Wind nachhaltig werden!

Herzlichen Gruß,
Ihr Anstifter Titus Dittmann

Marketing, Handel und Gastronomie

Landhaus erstrahlt in neuem Glanz

Ursprüngliche westfälische Architektur mit Wow-Effekt – so oder so ähnlich kann man den ersten Eindruck beschreiben, den man bekommt, wenn man zum ersten Mal das Landhaus Schulze Osthoff in der Einener Dorfbauernschaft 14 in Warendorf besucht. Hier hat Familie Schulze Osthoff

bis ins kleinste Detail ganze Arbeit geleistet. Der Hof aus dem Jahr 1911 hat in den letzten fünf Jahren eine echte Verwandlung vollzogen und erstrahlt in diesen Tagen in ganz neuem und sehr exklusivem Glanz.

weiter ... Seite 7



Foto: Kai Pohlkamp



Aus dem Münsterland



Die Hilfe von Pott's kommt an

Im Interview mit Jörg Pott



Jörg Pott, Inhaber der Pott's Brauerei, erklärt, warum ihm das Thema Flüchtlinge am Herzen liegt

Fortsetzung von Seite 1

Was hat Pott's dazu bewogen, sich für Flüchtlinge zu engagieren?

Weil es ein sehr aktuelles Thema ist, dessen Bewältigung es großer Anstrengungen bedarf. Außerdem haben wir in vielen Gesprächen gehört, dass es bei der konkreten Umsetzung von Hilfsmaßnahmen oftmals noch Probleme gibt. Zwar werden in der Politik die grundsätzlichen Rahmenbedingungen festgelegt und Finanzmittel zur Verfügung gestellt, je-

doch sind einzelne Institutionen weitestgehend auf sich allein gestellt und wissen nicht, wie sie den großen Ansturm bewältigen können und wie die Finanzierung sichergestellt wird. Genau dort setzen wir an und wollen durch unsere Aktion „Genießen und Gutes tun!“ entsprechende finanzielle Unterstützung leisten.

Was war Ihre grundsätzliche Idee bei der Planung der Aktion? Gibt es bestimmte Ziele?

Wichtig war uns vor allem, dass es einen effektiven, nachvollziehbaren Spendenzweck gibt. So kann jeder sehen, was mit dem gespendeten Geld gemacht wird.

Weshalb haben Sie als Spendenzweck die Finanzierung von Sprachkursen ausgewählt?

Die Integration von Flüchtlingen kann in Deutschland nur dann gelingen, wenn eine Kommunikation möglich ist. In den VHS-Kursen wird die Voraussetzung dafür geschaffen, da dort ausgebildete Lehrkräfte für die Erlar-

nung der Sprache zur Verfügung stehen. Wir hoffen, dass wir mit der Spendensumme Sprachkurse an fünf Volkshochschulen in der Region finanzieren können.

Gibt es weitere Projekte, für die sich Pott's engagiert?

Ja. Entsprechend unserer Möglichkeiten versuchen wir immer unterschiedliche Projekte zu fördern. Hierzu zählen zum Beispiel die Stiftung „skate-aid“ von Titus Dittmann oder die „Aktion Lichtblicke“.



Titus Dittmann mit Kindern in Afghanistan

Genießen und Träumen

Premiere der „Genussträume“ auf Burg Hülshoff



Georg Lechner begeisterte die Besucher mit der kleinsten historischen Flaschenabfüllung der Welt



Strahlender Sonnenschein Ende September, die wunderschöne weitläufige Parklandschaft von Burg Hülshoff und zahlreiche genussfreudige Menschen von nah und fern – die Voraussetzungen für den Erfolg der ersten „Genussträume“ hätten nicht besser sein können.

Etwa 100 Aussteller rund um Essen und Trinken aus regionaler Erzeugung hatten sich angemeldet, um ihre Produkte einer brei-

ten Öffentlichkeit zu präsentieren. Angefangen bei Fleisch- und Milcherzeugnissen über Kaffee und Schokolade bis hin zu edlen Spirituosen und Bierspezialitäten blieben bei den Besuchern keine Wünsche offen. Überall durfte geschnuppert, getestet und probiert werden. Großen Andrang gab es an allen drei Tagen auch bei den zahlreichen Workshops. Beim Kaffeerösten, Kochen mit Wildkräutern oder beim Erstellen glanzvoller Tischdekoration gab es viel zu lernen und zu entde-

cken. Um zwischendurch einfach mal die Seele baumeln zu lassen und das Ambiente der alten Wasserburg zu genießen, luden gemütliche Sitzcken an der Wassergräfte zum Verweilen ein. „Regionale Produkte in schönem Ambiente genießen“, das ist genau unser Ding, haben auch wir von Pott's gesagt und uns mit einer historischen Flaschenabfüllung von unserem Biermuseumsleiter Georg Lechner präsentiert. Inmitten des historischen Innenhofes von Burg Hülshoff konnte er an drei Tagen viele Besucher mit einem frischen Pott's zum Sofortgenießen begeistern oder mit der frisch abgefüllten „Genussträume-Sonderedition“ im praktischen 6er-Träger für Zuhause glücklich machen. Auch Georg Lechners Resümee am Sonntagabend fiel deshalb positiv aus – er freute sich über ein schönes Wochenende mit netten Menschen, tollen Gesprächen und großer Wertschätzung für unsere heimische Braukultur.

Machen Sie mit!

Münsterländer Originale zeigen Flagge

Aus vielen verschiedenen Ländern kommen die Menschen in unser schönes Münsterland auf der Suche nach einer neuen Heimat. Um ihnen einen guten Start zu ermöglichen, hat die Brauerei die Aktion „Genießen und Gutes tun!“ ins Leben gerufen, die helfen soll Sprachbarrieren abzubauen.

Um auf Dauer eine neue Heimat zu finden, ist es hilfreich, die

Sprache seiner Mitmenschen zu erlernen, denn dort, wo man sich versteht, fühlt man sich wohl. Um diese erste Hürde erfolgreich zu meistern, möchte Pott's Sprachkurse in der Region unterstützen. Helfen Sie mit! Jetzt heißt es „Genießen und Gutes tun!“, denn von jedem verkauften Kasten Pott's gehen zehn Cent an Sprachkurse der VHS. So möchten wir möglichst vielen Menschen den Grundstein für eine neue Zukunft bieten.



13. Promikellnern

Flotte Kellnertruppe für den guten Zweck unterwegs



Seit Jahren stehen Jörg Pott (r.) und Pott's amtierende Bierkönigin Leonard Lansink treu zur Seite

Bereits zum 13. Mal zeigte Wilsberg mit seinem prominenten Team sein Können als Kellner und sorgte für ein beachtliches Ergebnis.

Die Sonne gab ihr Bestes und bot zumindest bis zum Abend den aufziehenden Regenwolken die Stirn. Die Tische und Stufen der Aaseiterrassen waren gut gefüllt. Und mittendrin schwang Leonard Lansink alias Wilsberg das Tablett und brachte frisch gezapftes Pott's unter die Leute. Hilfreich standen ihm einige sei-

ner Schauspielerkollegen, Politiker aus der Region und weitere Promis zur Seite. Auch die Pott's Brauerei war wieder mit von der Partie, und so konnte der ein oder andere Euro in den Spendentopf der Krebsberatungsstelle Münster fließen. Am Ende der Veranstaltung blickten alle Beteiligten auf ein stolzes Endergebnis: über 20.000 Euro! Schon jetzt können wir das 14. Promikellnern kaum erwarten und sind gespannt, wen Wilsberg im September 2016 im Schlepptau hat.



Aus dem Münsterland



Münsterland trifft Berlin

Kommunikation trifft Gastlichkeit



Jörg Pott und Pott's Bierkönigin Natalie I. vertraten die Bierkultur und ließen sich gern von anderen Köstlichkeiten überzeugen



Rund 2.000 geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit trafen sich im Münsterland – und das wurde eigens dafür nach Berlin verlegt. Was sich komisch anhört, erklärt sich ganz von selbst, wenn man weiß, worum es geht – das große NRW-Fest in der Landesvertretung in Berlin.

Jedes Jahr ist eine andere Region NRWs eingeladen, sich im Rahmen des Festes regionaltypisch zu präsentieren – am 8. September war das Münsterland am Zug und hat gezeigt, was es zu bieten hat. Schon am Eingang der Landesvertretung im Berliner Botschaftsviertel war die sprichwört-

liche Münsterländer Gastlichkeit zu spüren, berichten Jörg Pott und Bierkönigin Natalie I. nach ihrer Visite in Berlin. Die persönliche Begegnung stand eindeutig im Mittelpunkt dieses Abends, den NRW-Ministerpräsidentin Hannelore Kraft mit einer kleinen Ansprache feierlich eröffnet hatte. Für die Veranstaltung verwandelten sich Haus und Garten in einen Ort künstlerischer und kulinarischer Entdeckungsreisen durch unsere Heimat. Den passenden Aperitif zur Begrüßung servierte die Feinbrennerei Sasse. An einer Kochinsel zauberten die Profiköche Thomas Kliewe, Heiko Weitenberg und Josef Willenbrink vor den Augen der

Gäste feine westfälische Leckereien. Ganz besonders gefreut haben wir uns über die Einladung, die Gäste mit unseren erfrischend natürlichen Bieren und alkoholfreien Gesar's Getränkespezialitäten verwöhnen zu dürfen und sind der Bitte vom Münsterland e.V. gerne nachgekommen.

Mit einer feinen Auswahl an Münsterländer Leckereien und einem abwechslungsreichen musikalischen Bühnenprogramm präsentierte sich die Region wieder einmal von ihrer besten Seite. So ließen sich in angenehmer Atmosphäre Kontakte pflegen, neue Gesprächspartner gewinnen und Informationen austauschen.

Unter dem Leitthema „Smarte Ideen. Smarte Region. Digitales Münsterland.“ wurden den zahlreichen Gästen außerdem Unternehmen aus der Region vorgestellt, deren Hauptfokus auf der Digitalisierung liegt.

So hat sich die Landesvertretung wieder einmal in ein Stück nordrhein-westfälische Heimat in der Hauptstadt und zu einem Treffpunkt für alle Freunde und Partner des Landes Nordrhein-Westfalen verwandelt. Schön, dass wir dazu einen kleinen Beitrag leisten durften.

Bernhard Knoche und die sanften 13

Weltrekord mit 13 Kaltblütern



Foto: Elke Schulze

Aus Sicht der On-Board-Kamera, die Bernhard Knoche Ende August auf dem Kutschbock mit sich führte, ist sein Führpferd, der 17-jährige Herzog, kaum noch zu sehen, so weit entfernt scheint der Wallach über die Rücken der zwölf anderen Kaltblüter hinweg zu sein.

Und auch die weißen Leinen, die der Kutscher in den Händen hält, scheinen einfach kein Ende zu nehmen. 13 Pferde hintereinan-

der in Langanspannung fahren – eine Leistung, die vor Bernhard Knoche noch niemand geschafft hat. Mit einer neuen Leinenteknik und einem von seinem Freund Dietmar Krüger entwickelten Spezialgeschirr zieht nur das erste Pferd die Kutsche, während alle anderen zwölf Kaltblüter frei lenkbar sind. Mehr als 320 Meter Leinen mussten fachgerecht an den dreizehn Kaltblütern angebracht werden, dafür allein brauchte Bernhard Knoche eine ganze Mannschaft an Hel-

fern, bis sich das beeindruckende Gespann letztlich in Bewegung setzen konnte. Zwischen Kutscher und Führpferd Herzog lagen mehr als 40 Meter, weshalb in Höhe von Herzogs Ohr ein kleiner Kopfhörer am Geschirr angebracht wurde, über den Bernhard Knoche dem Wallach während der Fahrt Anweisungen geben konnte. Und so liefen die sanften Riesen brav in einer Reihe, und der erfahrene Kaltblutausbilder und Züchter steuerte die 13 Riesen sogar in einer großen Acht über den überdimensionalen Showplatz in Dörentrup. Das Ergebnis – Weltrekord! An dieser Stelle einen herzlichen Glückwunsch an das Team Knoche zu dieser grandiosen Leistung.

Ein Video der Aktion gibt es unter www.kaltblut-knoche.de zu sehen.

Unser Event-Tipp

Allerheiligenkirmes in Soest



Unter anderem findet eine tolle Feuershow statt

Vom 4. bis zum 8. November locken die Allerheiligenkirmes in Soest und „Pott's Historischer Jahrmarkt“ wieder Tausende in die Soester Innenstadt und auf den Ressourcenplatz.

Mehr als 50.000 Quadratmeter stehen den rund 400 Ausstellern zur Verfügung, um den Besuchern an vier Tagen wieder einmal ein Erlebnis der Extraklasse zu bieten. Viele bereits aus den letzten Jahren bekannte und beliebte Stände sind auch 2015 wieder mit dabei und werden ergänzt durch neue spannende Fahrgeschäfte, Künstler und Aktionen. Logisch, dass wir auch in diesem

Jahr wieder mit dem großen „Pott's Historischen Jahrmarkt“ auf dem Ressourcenplatz, direkt neben dem Marktplatz, vertreten sind. Mit seinen Kerzen, Windlichtern, Feuerschalen und Leuchtschläuchen mittelalterlich beleuchtet, erstrahlt dieser ganz eigene Bereich in einem diffusen und geheimnisvollen Licht und lässt nicht nur echte Mittelalterfans eintauchen in ein mittelalterliches Spektakel mit Gauklern, Feuerkünstlern, Musikern und der Pott's Biertaverne im Zentrum. Der Eintritt ist an allen fünf Tagen kostenlos. Ein Besuch lohnt sich! Alle aktuellen Informationen finden Sie unter www.allerheiligenkirmes.de

Auf geht's

Münsterländer Originale arbeiten zusammen



Andreas Vollmer, Trainer, Jörg Adler, Präsident des USC, Guido Marquardt, Geschäftsführer Vertrieb/Logistik von Pott's, und Spielerin Ashley Benson freuen sich auf die neue Saison (v. l.)

Bereits seit einigen Jahren unterstützt die Pott's Brauerei den Volleyballbundesligist USC Münster, denn Leistungssport auf höchstem Niveau ist ohne Sponsoring nicht möglich. Der USC Münster ist das Aushängeschild des Deutschen Damenvolleyballs, Sympathieträger

des Münsteraner Sports, Rekordpokalsieger und charmanter Repräsentant unseres schönen Münsterlandes. Deshalb freuen wir uns, auch in Zukunft den USC begleiten zu dürfen, und sind guter Dinge, auf viele erfolgreiche Spiele anstoßen zu können.

Leben und Genießen

So wie früher

Pott's Landbier – das Original

Immer mehr Biere mit der Sortenbezeichnung „Landbier“ kommen aus nordrhein-westfälischen Brauereien neu auf den Markt. Darunter sind Landbiere aus mittelständischen, aber auch von den ganz großen Brauereien. Das Landbier-Original aber kommt von Pott's. Es ehrt uns, Trendsetter zu sein.

Pott's Landbier entspricht mit seiner dunklen Farbe und der Geschmacksrichtung den Bieren, wie sie früher gebraut wurden, als man noch keine so hellen Biere, wie sie heute vom Pilsener für den Verbraucher gewohnt sind, brauen konnte. Beim Trocknen des Gerstenmalzes am Ende des Mälzungsprozesses entstand damals ungewollt eine mehr oder weniger starke Zufärbung. Seit 1975, als Pott's Brauerei in Anlehnung an alte Rezepturen das Pott's Landbier (damals noch als „Oelder Landbier“) aus der Taufe hob, wird die Farbe mit 35 EBC (Farbtabelle der European Brewery Convention) durch eine ge-

heim gehaltene Rezeptur aus Pilsener Malz, Münchner Malz, Karamellmalz und Röstmalz hergestellt. Die Farbe ist das eine, aber der Geschmack das viel Wesentlichere.

Das Landbier-„Original“ ist mit seiner einmaligen Kombination von vier Malzsorten sehr süffig, nicht zu herb und hat leichte Karamellnoten – eben ein köstlicher Trunk.

Übrigens: Seit 1984 und damit bereits seit über 30 Jahren füllt Pott's sein Aushängeschild für westfälische Braukunst in Bügelverschlussflaschen. Früher wurden viele Flaschen mit dem prak-

tischen Bügelverschluss verschlossen. Je mehr jedoch die industrielle Abfüllung Einzug in die Brauereien hielt, desto mehr wichen die Bügelverschlussflaschen dem heute meist genutzten Kronenkorken, denn die Abfüllung von Bügelverschlussflaschen ist wesentlich aufwendiger und erfordert neben spezieller Anlagentechnik viel Know-how. Die bauchigen Flaschen mit dem Bügelverschluss haben bei Pott's also eine lange Tradition und bieten durch das ultimative Ploppen beim Öffnen schon seit Jahrzehnten Vorfriede auf echten Biergenuss.



Über die Jahre haben sich nur die Etiketten verändert. Der Inhalt ist unverändert und so lecker wie damals

Pott's Prinzipal
8 EBC
Pott's Pilsener
7 EBC
Pott's Weizen
15 EBC

Pott's Landbier
35 EBC

EBC-Farbtabelle mit unseren Sorten

Lokalzeit Münsterland

WDR-Team zu Besuch

Gerade im Sommer sollten wir viel trinken. Doch wo kommt unser Mineralwasser eigentlich her? Anna-Lotta Liss und ihr Team gingen der Frage auf den Grund.

Weit war der Weg nicht, den Journalistin Anna-Lotta Liss, Kameramann Jan Hering und Kameraassistent Tobias Welmering fahren mussten, denn schon vor der eigenen Haustür wird natürliches Mineralwasser zutage gefördert. Seit 2001 füllt Pott's nicht nur Bier, sondern auch Mineralwasser ab. Das WDR-Team begleitete Braumeister Peter Wienstroer einen Tag lang und verfolgte den Weg des Wassers von der Förderung aus der Tiefe über die Filterung und die

Kohlensäureanreicherung bis zur Abfüllung in die Glasflaschen.

Im Gespräch mit Pott's Wasser-Sommelière Christine Tüns erfuhr die sympathische Reporterin einiges über die Entstehung und Mineralisierung des Wassers aus den Tiefen des Münsterlandes. Und zum Schluss wurde natürlich auch der Geschmack des Wassers getestet.

Ende Juli konnten die Zuschauer den Beitrag von Anna-Lotta Liss und ihrem Team in der „Lokalzeit Münsterland“ verfolgen. Haben Sie den Bericht verpasst? Dann schauen Sie doch mal in die Mediathek des WDR-Fernsehens (Titel: „Mineralwasser aus Oelde“). Sie werden überrascht sein, was unter dem Münsterland schlummert.



Foto: WDR

Anna-Lotta Liss vom WDR tauchte ein in die Tiefen des Münsterlandes

World Beer Awards

Pott's Biere gehören zu den besten der Welt

In diesem Jahr haben wir es zum ersten Mal gewagt und haben Pott's Bierspezialitäten bei den „World Beer Awards“ eingereicht – und das mit Erfolg!

Kein einfacher Weg: Zuerst hieß es, die Kategorie zu wählen und die Anmeldung auszufüllen. Dann die Biere gut verpacken und auf die Reise nach England schicken. Jetzt war etwas zittern angesagt: Würden die Bügelflaschen heil in Norfolk ankommen? Ein paar Tage später kam die rettende E-Mail. Alle Biere hatten ihre Reise gut überstanden und warteten auf ihre erste Blindverkostung.

Als Erstes traten die Biere gegen Biere aus dem gleichen Land an.

Eine unabhängige Jury verkostete und verglich die eingereichten Biere. Unser Pott's Landbier, Pott's Prinzipal und Pott's Barleywine konnten die Jury überzeugen und wurden in ihrer Gruppe zu den besten Bieren Deutschlands gekürt.

Dann hieß es, sich der Konkurrenz aus Europa zu stellen. Die Gewinner aus Belgien, England und Co. trafen aufeinander und mussten erneut die Jury überzeugen. Geschafft! Auch hier erzielten die drei von Pott's die höchste Auszeichnung in ihrer Kategorie und dürfen sich zu den besten Bieren Europas zählen.

Doch das sollte noch nicht genügen. Im nächsten Schritt traten alle Gewinner aus Asien, Europa und Amerika gegeneinander an.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Weltbestes Amber/Vienna Lager (Landbier). Weltbester Barleywine. Und unser Prinzipal hat sich direkt hinter dem Weltbesten in seiner Kategorie auf Platz zwei platziert.

In diesem Jahr wurden weltweit über 1.000 Biere eingereicht, was bedeutet, dass jeder einzelne Gewinn hart erarbeitet wurde. Wir sind stolz darauf, dass unsere Biere Fachleute aus der ganzen Welt überzeugen konnten.

Die „World Beer Awards“ sind eine globale Auszeichnung für alle international anerkannten Biersorten. Die Beurteilung der Biere wird blind vorgenommen und von einer Jury in Asien, Europa und den USA durchgeführt.

www.worldbeerawards.com



Unsere drei Gewinner

Leben und Genießen

Seltenes Handwerk

Auf der Suche nach ungewöhnlichen Berufen



Naved Gallathe (Mitte) und Peter Wienstroer, Braumeister der Pott's Brauerei, stellen sich den Fragen von Judith Kerstgens (l.) und Christine Hengemann.

Im Münsterland gehört heute der Beruf „Brauer und Mälzer“ wohl eher zum seltenen Handwerk. Warum eigentlich? Und was macht den Beruf dennoch interessant? Diesen Fragen ging Radio WAF nach.

Für ihre Sendereihe machten sich Judith Kerstgens und Christine Hengemann von Radio WAF auf den Weg, um Auszubildende zu besuchen, die einen eher ungewöhnlichen Beruf erlernen. Ihr Weg führte sie in die Pott's Brauerei. Hier trafen sie auf Naved

Gallathe, einer von drei Brauerlehrlingen. Und bei Naved ist nicht nur seine Ausbildung ungewöhnlich, sondern auch sein Werdegang.

Naved Gallathe hat sich nach seinem Abitur für ein Studium in Geschichte und Sozialwissenschaften entschieden. Schon während seiner Studienzeit ist er auf das Thema Bier gestoßen, und es ließ ihn nicht wieder los. Da das Studium leider nur Theorie beinhaltete, fing der 28-Jährige an, zu Hause in seiner Küche Bier zu brauen. Naved

Gallathe entschied sich, eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer zu machen, und so landete der Bielefelder in Oelde bei der Pott's Brauerei.

Auf die Frage, was für ihn den Beruf ausmacht, erläuterte er den beiden Moderatorinnen, dass zur Bierherstellung eine Menge Schritte notwendig seien, denn der Beruf besteht nicht nur aus Brauen und Abfüllen des Bieres. Zurzeit lerne er, Proben zu nehmen, um die Qualität zu überprüfen und kümmere sich um die Fassabfüllung. Damit das Bier auch rein bleibt, ist ein sehr wichtiger Bestandteil seiner Arbeit das sorgfältige Reinigen der Maschinen und Anlagen. Besonders gefalle Naved die handwerkliche Tätigkeit und die Vielseitigkeit des Berufes.

Mit Eigenengagement und der guten Ausbildung als Brauer und Mälzer in der Pott's Brauerei hat man eine perfekte Grundlage für seine Zukunft. Das hat unser letzter Auszubildender Jonas Krebs gezeigt: Bestnoten in der Gesellenprüfung, Landessieger, Dritter beim Bundeswettbewerb, erfolgreich abgeschlossene Meisterprüfung – und jetzt führt ihn sein Weg nach Kapstadt.

Ausblick auf 2016

Pott's Biergartenfest startet mit neuem Termin



Sehr beliebt – das Biergartenfest vor dem Pott's Brau & Backhaus

Jedes Jahr schaut man auf den „Tag des Bieres“. Aber warum am 23. April? Genau dieser Tag gilt als Geburtsstunde des deutschen Reinheitsgebotes und jährt sich im kommenden Jahr das 500. Mal. Aus diesem Grund findet 2016 das Biergartenfest von Pott's Brau & Backhaus an diesem Ehrenfest statt.

Am 23. April 1516 erließ der bayerische Herzog Wilhelm IV. ein Gesetz, das bis heute als ein Eckpfeiler der deutschen Brautradition gilt – das Reinheitsgebot. Auf diesen runden Geburtstag möchten wir anstoßen und eröffnen 2016 die Biergartensaison nicht wie gewohnt am 1. Mai, sondern am 23. April. Schauen Sie vorbei, denn das Pott's Brau

& Backhaus hält Köstlichkeiten und frisch gezapfte Pott's Biere für Sie bereit. Für musikalische Unterhaltung sorgt die Band „Biergart'n Bloss'n“.

Weitere Informationen gibt es rechtzeitig vor dem Biergartenfest unter www.brau-backhaus.de und auf unserer Facebookseite www.facebook.com/pottsbrauerei.



Das Alphorn darf bei „Biergart'n Bloss'n“ nicht fehlen

Weihnachtlicher Genuss

Neues Besichtigungsprogramm

Ein Blick hinter die Kulissen hat schon immer Menschen fasziniert. Pott's wurde deshalb als gläserne Erlebnisbrauerei konzipiert, die den Besuchern großzügige Einblicke in den Reifungs-, Filtrations- und Abfüllprozess bietet. Auch wenn man die Brauerei stets auf eigene Faust erkunden kann, nutzen jährlich Tausende Besucher eines der All-inclusive-Besichtigungsprogramme für eine informative Führung durch die Brauerei und lassen sich anschließend im Pott's Brau & Backhaus verwöhnen. Zusätzlich zu den bekannten Programmen gibt es nun ein besonderes Genussangebot im Dezember.

Exklusiv in der Vorweihnachtszeit bieten wir ein Besichtigungsprogramm mit leckerem Adventsbuffet an. Los geht es wie gewohnt mit einer circa einstündigen Führung durch die Pott's Brauerei mit Zwickelprobe aus dem Brauschimmel, Einblicken in das beeindruckende Georg-Lechner-Biermuseum, dem Multimedia-Erlebnis im Gesaris BrunnenKino sowie in die Schatzkammer. Anschließend wartet das leckere Adventsbuffet

von Pott's Brau & Backhaus auf Sie. Gestartet wird mit einem Aperitif, einer holzfassgereiften Jahrgangsspezialität aus der Pott's Schatzkammer. Danach können Sie in gemütlicher Atmosphäre das Adventsbuffet mit hausgebackenem Bauernbrot mit Griebenschmalz oder Lauchcreme, saftigem, mit Backpflaumen gefüllten, Weihnachtsbraten mit Landbiersauce, Schlemmerkartoffeln, feinem Gemüse und winterlichen Salaten genießen. Natürlich dürfen dazu die leckeren Pott's Münsterländer Originale frisch vom Fass und die Gesaris Brunnengetränke nicht fehlen. Eineinhalb Stunden können Sie die flüssigen Spezialitäten, ausgenommen die Jahrgangsspezialität, frei verköstigen. Das Besichtigungsprogramm erfreut sich schon jetzt großer Beliebtheit, denn bereits kurz nach der Veröffentlichung auf der Webseite trafen die ersten Reservierungsanfragen ein. Der Preis für unser weihnachtliches Programm beträgt 29,90 Euro pro Person. Terminvereinbarungen sind nach schriftlicher Reservierungsanfrage übers Internet unter www.potts.de möglich. An Sonn- und Feiertagen finden keine Führungen statt.



Unsere Besichtigungsprogramme im Überblick:

Pott's Brauerherrenschmaus inklusive reichhaltigem Buffet
Zeitraum: Januar bis November, Preis pro Person: 19,90 Euro

Pott's Brau & Backtour mit zünftiger Brotzeit
Zeitraum: Januar bis November, Preis pro Person: 19,90 Euro

Pott's Besichtigung Adventsbuffet
Zeitraum: Dezember, Preis pro Person: 29,90 Euro

Unser Spezialangebot für Senioren:
Pott's „Tischlein deck dich“ inklusive Brotzeit und Kaffeetafel
Zeitraum: Januar bis November, Preis pro Person: 16,90 Euro

Natürlich können Sie unsere Naturpark-Brauerei auch in eigener Regie besichtigen. Weitere Infos unter www.potts.de

Pott's Gewinnaktion

Gewinner starten durch

Bei der Sommeraktion der Brauerei hieß es: Pott's kaufen, Bier genießen, Boni ein-senden, Freiflug gewinnen. Aus den vielen eingetroffenen Ge-



Jörg Pott (l.) und Guido Marquardt (r.) bedankten sich bei Jutta Schaeper-Luhmeyer und Stephan Gaschler für die Teilnahme an der Sommeraktion und gratulierten ganz herzlich zum Gewinn

winnkuverts wurden nun die Gewinner ausgelost, die jetzt ab Münster in den Süden starten können.

Die Pott's Brauerei verlost in Zusammenarbeit mit der Fluggesellschaft Germania fünf Mal zwei Freiflüge in den Süden. Vom Flughafen Münster/Osnabrück starten die Gewinner nach Antalya, Ibiza, Mallorca, Korfu oder Rhodos. Die Gewinner kamen aus dem gesamten Vertriebsgebiet, und zwar aus Lünen, Soest, Coesfeld, Ahaus und Warendorf.

Zwei der fünf Gewinner folgten der Einladung der Brauerei und holten sich den Preis persönlich ab. Gern zeigten Jörg Pott und Guido Marquardt den Gewinnern die Herkunft der leckeren Bierspezialitäten und führten sie durch die Pott's Erlebnisbrauerei. Wir wünschen allen einen schönen Flug.

Immer an Ihrer Seite



Bei ihnen sind Bierfreunde gut aufgehoben: Georg Lechner, Regine Jaeger und Caroline O'Sullivan (v. l.)

All unseren Besichtigungsprogrammen geht eine fachkundige Führung voran. Wir möchten die Gelegenheit nutzen, Ihnen unser Team vorzustellen.

Georg Lechner stammt aus einer alten fränkischen Brauerfamilie – der leider ehemaligen Lechner-Bräu. Sein Weg führte ihn in die Pott's Brauerei, wo er unter seinen historischen Schätzen im Georg-Lechner-Biermuseum lebt. Ein Leben ohne Bier ist für ihn undenkbar. Gern schicken wir Sie mit ihm auf eine Entdeckungsreise durch die Pott's Brauerei und durch das Bierland Deutschland. Bierfreunde treffen bei ihm auf geballtes Wissen, und es gibt wohl keine Frage zum Thema Gerstensaft und Brautradition, die er nicht beantworten könnte. Seit 2011 plau-

dern auch Regine Jaeger, Hans Vauth und Anne Liening-Ewert aus dem Bierkästchen. Alle drei wurden in die Geheimnisse der Pott's Brauerei eingeweiht und nahmen an einem Lehrgang der Versuchs- und Lehranstalt für Brauereien in Berlin teil, um dort

theoretisches Wissen zu erlangen. Als Ernährungsberaterin und mit 30 Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie kann Ihnen Regine Jaeger sicherlich auch den einen oder anderen gesundheitlichen Aspekt des Biers erläutern. Früher war Hans Vauth als Diplom Ingenieur im öffentlichen Dienst im landwirtschaftlichen Bereich tätig. Somit passt auch er prima in unser Besichtigungsteam und zu unserem Naturprodukt. Als Sportwissenschaftlerin auf Schalke kümmert sich Anne Liening-Ewert um das Wohlergehen der Mannschaftsspieler. Bier und Fußball gehören einfach zusammen.

Neu im Besichtigungsteam ist Caroline O'Sullivan. Sie hat sich bereits als westfälische Bierkönigin bei der Oelder Brauerei beworben. Begeistert von Pott's, möchte auch sie sich in Zukunft um die Besichtigungsgäste kümmern.

Ein Vierteljahrhundert

„Schalander“ – Raum der Geselligkeit



Diplom-Biersommelier und Gebietsleiter Gastronomie Martin Schütte beglückwünscht Hilde Füchtenhans zu 25 Jahren charmant und erfolgreich geführtem Kneipenbetrieb

Schalander bezeichnet in einer Brauerei einen Raum, in dem sich die Arbeiter während der Pausen aufhalten, essen und trinken. Zuweilen wird auch der Schankraum einer Brauerei so genannt. Es gibt also keinen besseren Namen, den Hilde Füchtenhans' Kneipe tragen könnte.

1967 wurden zwei Ladengeschäfte vor der Altstadtbrauerei zur „Oelder Bierstuben“ umgebaut. Seit der Umtaufe 1990 prangt der schöne Schriftzug „Schalander“ über den grünen Sprossenfenstern. Bereits seit 25 Jahren führt Hilde Füchtenhans das Regiment und ist fester Be-

standteil des Oelder Stadtbildes. Bei ihr ist der Name Schalander Programm. Hier treffen Gemütlichkeit und Geselligkeit aufeinander. Während an Markttagen die Frauen frisches Gemüse kaufen, genießen die männlichen Stammgäste lieber das „Marktfestfrühstück“ bei Hilde. Beim Frischgezapften tauscht man rege die Neuigkeiten der Woche aus. Am Wochenende steht natürlich Fußball auf dem Plan. Dann wird gemeinsam gejubelt und geflucht. Und bei „Oelde Live“ können alle zusammen die Kneipe rocken. Wir möchten an dieser Stelle einmal „Danke, Hilde“ sagen, denn 25 Jahre Kneipenbetrieb sind wirklich etwas Besonderes.



Freuen sich auf Ihren Besuch: Anne Liening-Ewert und Hans Vauth

Gault & Millau

Der Reiseführer durch Nordrhein-Westfalen für Genießer

Restaurants, Gasthäuser, Brauereien, Erzeuger – gehen Sie auf Entdeckungsreise durch das bevölkerungsreichste Bundesland in all seiner Vielfalt.

Töttchen, Pfefferpotthast, Currywurst, Potthucke, Möpkenbrot? Schmeckt das? – Und wie! Traditionelle „Arme-Leute-Gerichte“ tauchen auf den Speisekarten der guten Küche wieder auf. Neu definiert, neu komponiert und mit einer Prise Ideenreichtum. Statt schick stehen regional und saiso-

nal auf dem Speiseplan. Gault & Millau empfiehlt die besten Restaurants, die interessantesten Wirtshäuser, Cafés sowie zahlreiche Erzeuger, Brauereien und spezialisierte Landwirte – gepaart mit Tipps zu Ausflugszielen, den schönsten Städten und Landschaften eine lohnenswerte Lektüre. Und natürlich führte ihr Weg auch in unser schönes Münsterland. Unter anderem warfen sie hier einen Blick in die Pott's Erlebnisbrauerei und ins Pott's Brau & Backhaus. ISBN 978-3-86244-806-7



Unser Tipp

Münsterländer Kleinod in Warendorf



Der alten Tenne wurde liebevoll neues Leben eingehaucht

Fortsetzung von Seite 1

Alfons Schulze Osthoff hat mit seiner Frau Marianne, seiner Familie und einem kleinen Team an Mitarbeitern in unzähligen Stunden der alten Münsterländer Tenne mit Kuhstall und Heuboden ein ganz neues Gesicht gegeben.

Über je rund 500 Quadratmeter erstrecken sich heute die großzügigen Gast- und Tagungsräume mit ihren hohen Holzdecken, geschmackvollen Wandnischen und passenden Möbeln aus der Jahrhundertwende sowie die obere Etage mit ihrer Galerie und den Hotelzimmern. Das ursprüngliche Gebäude wurde nach einem Brand 1911 komplett neu errichtet und jetzt mit sehr viel Liebe zum Detail seiner neuen Bestimmung als Landhaus und Hotel angepasst. Stilbrüche oder Schönheitsfehler findet man hier nicht, auch wenn es sie zweifelsohne noch gibt, lässt Alfons Schulze Osthoff durchblicken. Und er muss es wissen – schließlich hat er nicht nur jeden Stein, jedes Dielenbrett und jede Kachel selbst in der Hand gehalten, auch die Ideen und die Planung liegen komplett in den Händen von ihm und seiner Frau Marianne. In den kommenden Wochen wird sich das Gebäude Schritt für Schritt mit neuem Leben füllen. 14 individuelle und mit antikem Mobiliar ausgestattete Hotelzimmer werden Erholungsuchenden dann ein geschmackvolles Zuhause auf Zeit bieten. Im großen Gastraum werden Geburtstags- und Hochzeitsgesellschaften das exklusive Ambiente, die gemütliche Wärme des imposanten Sandsteinkamins und natürlich

ein leckeres Pott's vom Fass genießen. Am Wochenende, wenn das Haus auch anderen Besuchern und Gästen für ein ausgiebiges Frühstück oder den Genuss der hausgebackenen Kuchen und Torten offen steht, wird das Landhaus Schulze Osthoff ein neuer, lebendiger Anziehungspunkt in der Region sein, da sind wir uns ganz sicher. Und das ist noch nicht alles, schon jetzt können sich die Gäste darauf freuen, ihren Kuchen im kommenden Sommer unter freiem Himmel mit Blick auf den parkähnlichen Garten zu genießen. Und auch leckere regionale und saisonale Köstlichkeiten sollen die Gäste in Kürze auf der großen Tenne genießen können.



Die Homepage des Landhauses ist in Arbeit und wird demnächst unter www.schulzeosthoff.de aufrufbar sein. Wer sich bis dahin einen Überblick über das Angebot der Familie Schulze Osthoff machen, ein Zimmer buchen oder die Räume für eine Tagung reservieren möchte, ruft einfach an unter 02584/1029 oder schreibt eine E-Mail an schulzeosthoff@gmail.com. Wir wünschen der Familie Schulze Osthoff einen guten und erfolgreichen Start und allen Gästen einen wunderschönen Aufenthalt im Zeichen westfälischer Gastlichkeit.

European Wagyu Gala

Familie Holtmann schaut auf ein erfolgreiches Wochenende

In Albachten fand die erste Versteigerung der edlen Wagyrinder in Europa statt. Für durchschnittlich 14.500 Euro wechselten die kostbaren Tiere ihren Besitzer.

Auf Hof Holtmann herrschte Anspannung. Die Auktion des weltweit teuersten Hausrinds begann. Sieben Bullen und 27 weibliche Tiere wurden einzeln in die Halle geführt. Dem Schweizer Auktionator Andreas Aebi fiel es nicht schwer, den Preis in die Höhe zu treiben, denn jeder der weit gereisten Interessenten wollte sich eines der kostbaren Rinder sichern. Frisch von einer Kuhfriseurin frisiert kam ein Rindvieh nach dem anderen unter den Hammer.

Am Ende schaute Familie Holtmann äußerst zufrieden auf ihre erste Veranstaltung. Neben der erfolgreichen Versteigerung sorgten auch Björn Freitag, Mannschaftskoch des FC Schalke 04, mit einer Grillvorführung,



Holger Stromberg, Sternekoch der DFB-Nationalmannschaft, Reinhard und Melanie Holtmann, Harry Wijnvoord, Moderator, Alexander Wahi, TV-Koch, und Guido Marquardt, Geschäftsführer Vertrieb/Logistik der Pott's Brauerei (v. l.) freuen sich über eine tolle Versteigerung

Holger Stromberg, Sternekoch der DFB-Nationalmannschaft, und Harry Wijnvoord mit einem Showprogramm sowie eine Ausstellung mit landwirtschaftlichem Zubehör für ein durch

und durch gelungenes Wochenende.

So können wir uns schon jetzt auf eine Neuauflage im September 2016 freuen.

www.wagyu-muensterland.de

Stimmt so!

Hier geht's ums Trinkgeld

Guter Service ist den Deutschen etwas wert. Rund drei Viertel aller Deutschen orientieren sich dabei an der Rechnungssumme und geben circa zehn Prozent der Summe als Trinkgeld. Allerdings wird nicht bei jedem Restaurant- oder Kneipenbesuch Trinkgeld gegeben, denn das macht nur rund die Hälfte aller Gäste.

Über 90 Prozent der Befragten honorieren mit dem Trinkgeld die Freundlichkeit des Personals – ist die nicht gegeben, sind die Deutschen besonders zurückhaltend, wenn es um den Griff in die eigene Geldbörse geht. Aber auch Aufmerksamkeit und kompetente Beratung stehen bei den Gästen hoch im Kurs und sorgen für entsprechende Honorierung. Egal ob alles Top ist oder es Schwächen bei der Qualität des Essens oder beim Service gibt, als Gast darf und sollte man ruhig sagen, was einem nicht so gut gefallen hat. Konstruktive Kritik ist meistens gern gesehen, denn sie dient schließlich dazu,

Abhilfe zu schaffen und den Gast zum Wiederkommen zu animieren. Richtig ist übrigens, dass eine alte Umgangsformenregel besagt: „Der Chef bekommt kein Trinkgeld.“ Richtig ist aber auch, dass viele Menschen diese Regel gar nicht mehr kennen, denn ursprünglich war das Trinkgeld für die Mitarbeiter, die nicht so viel verdienten. Ein Trinkgeld für den Chef wäre daher zu früheren Zeiten einer Verhöhnung oder Beleidigung gleichgekommen. Das hat sich aber heute geändert: Die meisten Chefs interpretieren das Trinkgeld mittlerweile als nette, wohlwollende Geste und legen es zum Beispiel in die Kasse für den nächsten Betriebsausflug. Für das Servicepersonal ist ein Trinkgeld, am besten zusammen mit einem netten Kompliment, die beste Bestätigung und ein echter Anreiz, bei der Betreuung der Gäste immer Vollgas zu geben.

Gesucht!

Jetzt Bierkönigin werden

Zepter übernehmen und los: Pott's Oktoberfest feiern. Westfälische Bierwelt regieren. Pott's Münsterländer Wies'n eröffnen. Süffiges Bier genießen. Interessante Leute treffen. Zuhörer am Radio begeistern. Interviews geben. Leonard Lansink und Co. beim Promikellnern unterstützen und vieles, vieles mehr.

Wer die unabhängige Jury, bestehend aus Landrat, Bürgermeister und Vertretern der Medien, mit Charme, Witz, Kontaktfreudigkeit und Schlagfertigkeit überzeugt, wird Pott's XII. westfälische Bierkönigin. Wir sind gespannt!

Wer Interesse an königlichen Aufgaben hat, kann sich ab sofort bewerben! Einfach eine E-Mail mit Lebenslauf und Foto an info@potts.de senden. Die Amtszeit beträgt zwei Jahre (Sept. 2016 – Sept. 2018).



Und sonst?!



Pott's intern

Ein herzliches Willkommen
Esagen wir unseren neuen
Mitarbeitern.



Naved Gallathe

Seit Anfang August ist ein neues
Gesicht unter den Auszubilden-
den der Brauer und Mälzer.
Nachdem Naved Gallathe bereits
zu Hause Bier gebraut hat,



Sebastian Kuilder

möchte er dies jetzt in größeren
Kesseln erlernen.

Im Oktober gab Sebastian Kuil-
der als Maschinen- und Anlagen-
führer seinen Einstand. Da er aus
der Getränkeindustrie stammt,
kann er das Pott's Team tatkräf-
tig unterstützen.

Auf eine gute Zusammenarbeit!

Angebot

Pott's Blechschilder

Ob Nobelstar, der sich genüsslich
seinen Bauch kraulen lässt, Ro-
salie, die ihren Besitzer klein
aussehen lässt, oder Petunia, der
liebervoll in die Kamera blickt –
die bedruckten Schilder aus Me-
tall verbreiten mit ihren humor-
vollen Motiven sofort gute Lau-
ne. Die frisch gezapften Biere
machen Lust auf mehr.

Die Blechschilder sind 50 Zenti-
meter breit und 35 Zentimeter
hoch. Neben anderen tollen Fan-
artikeln finden Sie die Schilder im
Pott's Shop für nur 16,90 Euro.

www.potts-shop.de



Originale aus Oelde

Überrascht waren wir, als
die Anfrage für ein Foto-
shooting mit Motorrädern in
unserer Brauerei kam. Doch
als die Zweiräder da waren,
sah man sofort, wie perfekt sie
zum Hintergrund in der Brau-
erei passten.

Der Zufall führte zwei zusam-
men, die zusammengehören:
Markus Tellenbrock und Marvin
Diehl. Zusammen schaffen die
Oelder wahre Kunstwerke auf
zwei Rädern – Spektakuläre Um-
bauten, mit allerhand technischen
Schmankerln ausgestattet. Um
diese von Hand gefertigten Uni-
kate ins rechte Licht zu setzen,
haben sich die beiden die Pott's
Brauerei als Kulisse ausgesucht.
Mit Fotograf im Gepäck und
nach einem kurzen Rundgang
durch die Brauerei standen die
Tatorte fest, und es konnte losge-
hen. Zuerst wurden die Zweirä-
der im Georg-Lechner-Biermuse-
um in Szene gesetzt. Entstanden

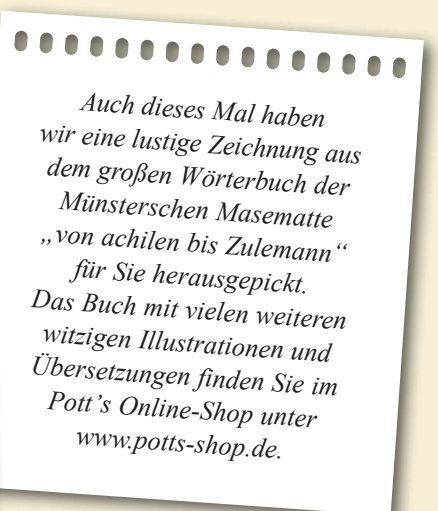


Foto: DERTHOR - www.derthor.de

Ein Schmuckstück, die Honda aus dem Hause Tellenbrock und
KRT-Framework

sind Bilder mit wahren Raritäten
– sowohl im Vorder- als auch im
Hintergrund. Als weiteres Hinter-
grundmotiv fiel die Auswahl auf
die Fässer der Münsterländer
Originale. Das Ergebnis: kraft-
volle Bilder mit einzigartiger
Handwerkskunst.

Da auch die Bierspezialitäten der
Pott's Brauerei Handwerk und
Leidenschaft widerspiegeln,
stellte Jörg Pott gern seine Brau-
erei als Bühne für die Zweiräder
aus Oelde zur Verfügung.
www.tellenbrock.com
www.unique-motorcycles.com



Pott's erleben

Auszug aus dem Terminka-
lender der Pott's Brauerei:

4. bis 8. November

Auf der Allerheiligenkirmes in
Soest trifft man auf den Ressour-
cenplatz auf „Pott's Historischen
Jahrmarkt“ mit mittelalterlichen
Köstlichkeiten und leckerem
Pott's.

6. bis 8. November

Freuen Sie sich auf viele Kost-
barkeiten und originelle Kleinig-
keiten in Havixbeck. Bereits zum
zehnten Mal öffnet die Burg
Hülshoff ihre Tore für „Winter-
träume“.

14. November

Musikfans freuen sich auf das
Kneipenfestival „Oelde live“ und
können von Gaststätte zu Gast-
stätte schlendern und den tollen
verschiedenen Liveacts lauschen.

3. bis 6. Dezember

Rund um Schloss Raesfeld
herrscht weihnachtlicher Glanz.
Der Adventsmarkt mit seinem
einzigartigen Flair öffnet seine
Türen und ist magischer Anzie-
hungspunkt für Jung und Alt.

6. bis 10. Januar 2016

Beim K&K Cup in der Halle
Münsterland versammelt sich er-

neut die nationale Reiterelite für
den sportlichen Jahreseinstand.
Die Zuschauer können sowohl
bei den Wettbewerben mitfie-
bern als auch die beliebte Bauer-
nolympiade hautnah miterleben.

23. April 2016

Das Reinheitsgebot feiert seinen
500. Geburtstag. Anlässlich des
Jubiläums wird die Biergarten-
saison am „Tag des Bieres“ mit
einem zünftigen Fest im und am
Pott's Brau & Backhaus einge-
läutet.

Aktuelle Infos finden Sie unter
www.facebook.com/pottsbrauerei.

Abo



Die Zeitung aus
dem Münsterland

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

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

Impressum

Pott's Brauerei GmbH

In der Geist 120
59302 Oelde
Tel. 0 25 22/9 33 20
Fax 0 25 22/9 33 22 80
E-Mail: info@potts.de
Internet: www.potts.de

In Zusammenarbeit mit

B.C. Gassner GmbH & Co. KG
Werbeagentur · Internet
Foto · Film
Internet: www.gass.de

Redaktion:

Karin Otte-Hennek
Ulrike Ferlemann, B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv