



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Handwerkskunst

Handwerksbetriebe prägen seit Jahrhunderten das Gesicht unserer Städte und sind ganz wesentlich verantwortlich für die Lebensqualität in der Region. Ob leckere Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Metzger des Vertrauens, perfekt besohlte Schuhe, der maßgenau passende Wandschrank des Schreiners oder ein frisches Pott's zum Feierabend – Handwerk ist Qualität, Kreativität und Verantwortung, fest verwurzelt in der Heimat. Allein deshalb verdient das Handwerk Wertschätzung und einen Blick hinter die Kulissen.



Braumeister Daniel Hefele entwickelt neue Craft-Biere

Rund 130 Ausbildungsberufe umfasst die Liste der anerkannten Handwerksberufe, aus denen Ausbildungswillige wählen können – da ist fast für jeden die passende Berufung dabei. Neben so bekannten Berufen wie Tischler, Bäcker oder Fleischer zählen auch weniger bekannte Berufe wie Büchsenmacher, Sattler, Böttcher oder Brauer und Mälzer zu den klassischen Handwerksberufen. Viele der Berufe gibt es schon Jahrhunderte, einige andere, wie der Energieanlageelektroniker oder der Mechatroniker, sind in den letzten Jahren hinzugekommen – sie alle haben sich dabei immer weiterentwickelt.

Technischer und materieller Fortschritt erfordert im Handwerk immer wieder neues, kreatives Denken und neue Produktionsmethoden. Hinzu kommen immer weiter gestiegene Anforderungen der Kunden und ein verändertes Einkaufsverhalten. Das Handwerk hat viele Fans, und die Fangemeinde wächst nach Jahren, in denen vielen die Vorteile des Handwerks vor Ort nicht mehr bewusst waren, endlich wieder. Qualität, Nachhaltigkeit, Regionalität und Individualität – für all das und noch viel mehr steht das Handwerk. Nicht zuletzt Corona hat uns gezeigt, wie wichtig es ist, Versorgungsmöglichkeiten vor der eigenen Haustür zu haben und nicht vom globalen Weltmarkt abhängig zu sein. Anders als glo-

bal vermarktete Produkte versprechen Produkte aus handwerklicher Produktion ein hohes Maß an Authentizität und Vertrauen. Die Herkunft ist nachvollziehbar, und die handelnden Personen stehen persönlich für die Werte des Unternehmens. Viele Betriebe haben dabei bereits eine über Generationen währende Familientradition vorzuweisen. Doch nicht nur das sind Vorzüge des Handwerks, denn das Handwerk erfindet sich auch immer wieder ein Stück weit neu. Eine neue Generation von Menschen, die gerne mit den eigenen Händen etwas erschaffen, hat die Geschicke der Zunft übernommen und weiß die Kundschaft zu überzeugen.

... weiter auf Seite 2

Marketing, Handel und Gastronomie

Handelspromotion

In Herbst und Winter machen wir es uns zu Hause gemütlich. Da das Unterhaltungsprogramm in den letzten Monaten durch Corona schon sehr eingeschränkt

war, verspricht die neue Verlosungsaktion der Pott's Brauerei Abwechslung und bringt Spaß in die eigenen vier Wände. Beim Gewinnspiel gibt es jede Menge

Unterhaltungsgenuss in Form von tollen Sachpreisen zu ergattern. Machen Sie mit!

... weiter auf Seite 6

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser,

die Brauerfamilie Pott steht seit 251 Jahren für handwerkliche Braukunst. Jede der nunmehr sieben Generationen an der Spitze des Unternehmens hat ihre eigenen Herausforderungen gemeistert und Akzente gesetzt. Die Brauerei ist in den vergangenen Jahren ein Stück weit zurück zu den Wurzeln gegangen und trifft damit den Geschmack der Kunden: Neben dem traditionsreichen Braubetrieb sind im angeschlossenen Braugasthof als weitere Wirkungsstätten des Handwerks auch eine eigene Bäckerei und Metzgerei angesiedelt.

Die lange Unternehmensgeschichte hat viele facettenreiche Kapitel. Verbindendes Element für jede Generation war aber immer eine fundierte Ausbildung. Das Handwerk ist Ausbilder der Nation und bietet in mehr als 130 Ausbildungsberufen eine große Auswahl an zukunftsfesten Berufswegen in sehr unterschiedlichen Wirtschaftsbranchen. Die Chancen im Handwerk sind immens – werden aber oft nicht gesehen. Umso mehr freue ich mich, dass diese Ausgabe des „Originals“ die Faszination des Handwerks in den Mittelpunkt stellt und unter anderem die interessanten beruflichen Werdegänge des Pott'schen Nachwuchses porträtiert. Und wer sagt schon, dass Bier Männersache ist? Bei Pott's werden momentan zwei junge Frauen zur Brauerin und



Hans Hund, Präsident der Handwerkskammer Münster

Mälzerin ausgebildet. Das Team der Pott's Brauerei lebt die Faszination des Handwerks und gibt diese Begeisterung an ihre Besucherinnen und Besucher weiter. Abwechslungsreiche Erlebnisprogramme verbinden Einblicke in die moderne gläserne Produktion mit vielfältigen Verkostungsarrangements. So wird unmittelbar erlebbar, wie viel Hand, Herz und Freude in jedem einzelnen Produkt steckt. Herzlichen Dank für dieses große Engagement für das Handwerk! Handwerk, das man schmecken kann.

Allen Fans des regionalen Nahrungsmittelhandwerks wünsche ich nun eine genussvolle Lektüre dieser Zeitung. Der Pott's Brauerei wünsche ich, dass sie weiterhin mit meisterlichem Können den Durst ihrer Kunden löscht, und sage: Hopfen und Malz – Gott erhalt's!

Ihr Hans Hund

Leben und genießen

Fit für die Zukunft

Um alle Fragen der Besucher und Gäste der Pott's Brauerei auch in Zukunft fachgerecht zu beantworten, hat Jörg Pott ein zweitägiges Seminar für das Be-

sichtigungsteam mit Dr. Wolfgang Stempf von der Doemens Genussakademie organisiert.

... weiter auf Seite 5



Aus dem Münsterland



Faszination Handwerk

Neue Ideen treffen auf Tradition



Das Backen von Brot ist Handwerk pur

Fortsetzung von Seite 1

Erzeugnisse nur über die Ladentheke zu reichen, reicht längst nicht mehr aus. Heute wird die Kundschaft von Anfang an gefragt, mitgenommen und nachhaltig betreut. Für Handwerker, die erfolgreich sein wollen, beginnt die Qualität der Produkte bereits bei der Erzeugung der Rohstoffe – beim Bauern, beim Förster oder anderen Erzeugern. Bereits die Rohstoffproduktion wird per Video und Podcast dokumentiert und über die sozialen Netzwerke einer großen Zielgruppe zugänglich gemacht.

So auch bei vielen der jungen Brauerei-Start-ups, für die im Brauatelier, der Kreativbrauerei von Pott's, Craft-Biere mit unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen hergestellt werden. Diese Vielfalt, die das Handwerk in vielen Branchen ausmacht, begeistert alle, die damit zu tun haben. Sowohl in der Brauerei als auch im Bäcker- und Fleischerhandwerk werden exzellente Rohstoffe zu Produkten verarbeitet, die das Ziel haben, höchsten Genuss zu erzielen. In anderen Berufen dreht es sich zwar meist weniger um den Genuss, jedoch eint alle Berufszweige, dass mit

Hand und Herz gearbeitet wird. Das sieht, schmeckt und fühlt man.

Damit Besucher in die Faszination des Handwerks eintauchen können, wurde die Pott's Brauerei komplett transparent gestaltet. Der gesamte Brauprozess einschließlich der Flaschenabfüllung kann vor Ort live verfolgt werden – entweder bei einem Rundgang oder einem der beliebten Brauereiführungsprogramme. Auch die Bäckerei und Metzgerei im Brau & Backhaus ist mit großen Besichtigungsfenstern ausgestattet. Wir laden Sie ein: Entdecken Sie die Vielfalt des Handwerks und besuchen Sie uns!



In der gläsernen Metzgerei vom Pott's Brau & Backhaus werden Bierknacker nach traditionellem Rezept mit Pott's Landbier verfeinert

UNESCO-Auszeichnung

Handwerkliches Bierbrauen gilt als Kulturerbe

Auf Empfehlung des Expertenkomitees der Deutschen UNESCO-Kommission wurde das traditionelle Handwerk des Bierbrauens in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.

Das Brauhandwerk zeige sich innovativ, kreativ und traditionell zugleich, so die Begründung. Brauereien greifen auf einen reichen Schatz alten Wissens zurück, brauen klassische Bierstile oder entwickeln daraus neue Rezepturen. In vielen deutschen Brauereien, so auch bei der Pott's Brauerei, wird das Bier nach dem Reinheitsgebot hergestellt. Zusätzlich leistet die regionale Verbundenheit vieler Brauereien durch die gemeinschaftlichen Feste und Traditionen sowie deren lebendige Weiterentwicklung



Die traditionelle offene Gärung trifft im Brauatelier der Pott's Brauerei auf neueste Technik

einen unschätzbaren Beitrag zum Zusammenhalt unserer Gesellschaft.

Das Verzeichnis soll die Vielfalt immaterieller Kulturformen in und aus Deutschland sichtbar machen. Es wird in einem mehr-

stufigen Verfahren von der Deutschen UNESCO-Kommission und verschiedenen deutschen staatlichen Akteuren erstellt und zeigt lebendige kulturelle Traditionen und Ausdrucksformen, die in Deutschland praktiziert werden. Zurzeit sind im Verzeichnis Deutschlands 106 lebendige Kulturformen und Modellprogramme eingetragen. www.unesco.de



Mit Herzblut dabei

Fundierte Ausbildung – tolle Karriere

Eine Ausbildung bei Pott's bietet vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten – ob innerhalb des Betriebes oder anderweitig. Unsere beiden ehemaligen Auszubildenden

den Martin Schütte und Jonas Krebs zeigen exemplarisch, wie unterschiedlich und interessant die berufliche Laufbahn nach einer Ausbildung aussehen kann.



Martin Schütte

Ausbildung zum Industriekaufmann bei Pott's

Gebietsverkaufsleiter Handel bei Pott's

Weiterbildung zum Getränkebetriebswirt an der Doemens Akademie, Gräfelfing

Gebietsverkaufsleiter Gastronomie bei Pott's

Weiterbildung zum Diplom-Biersommelier an der Doemens Akademie, Gräfelfing



Jonas Krebs

Ausbildung zum Brauer und Mälzer bei Pott's

Auszeichnung als einer der besten Auszubildenden Deutschlands

Weiterbildung zum Braumeister

Wechsel zu Jack Black's Brewing in Kapstadt, Südafrika, als verantwortlicher Braumeister

Wechsel zur Buckskin Brauerei in Taipeh, Taiwan, als verantwortlicher Braumeister

Jurymitglied beim European Beer Star

Ausbildung bei Pott's

Spannende Perspektive

Ein Unternehmen ist immer nur so gut wie seine Mitarbeiter. Damit wir auch in Zukunft gut aufgestellt sind, setzen wir auf die Ausbildung von qualifiziertem Nachwuchs.

Ob Pott's Bierspezialitäten, kreative Craft-Biere aus dem Brauatelier oder Gesaris Mineralwasser und Erfrischungsgetränke – unsere Kunden sind hervorragende Qualität gewohnt. Damit wir den hohen Erwartungen auch in Zukunft stets gerecht werden, bilden wir qualifizierte Fachkräfte aus. Unsere fachkundigen Mitar-

beiter geben ihr gebündeltes Wissen und ihre jahrelangen Erfahrungen gerne weiter.

„Wir möchten jungen Menschen eine gute Ausbildung und eine sichere Perspektive geben sowie Spaß an der Arbeit vermitteln, denn unser Handwerk steckt voller Wissen, Erfahrungen und Traditionen – aber auch Innovationen“, erklärt Jörg Pott.

Die aktuellen Ausbildungsplätze sind unter der Rubrik „Karriere“ unter www.potts.de ausgeschrieben. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Wir bilden aus (m/w/d):

Maschinen- und Anlagenführer, Energieanlagenelektroniker, Brauer und Mälzer, Industriekaufmann, Restaurantfachmann, Koch und Fleischer



Aus dem Münsterland



Regionale Braugerste

Zu Besuch beim Produzenten



Daniel Hefe, Philipp von Schall-Riaucour und Jörg Pott

Haus Vorhelm liegt mit seinen weitläufigen Anwesen leicht abgeschieden vom Ort. Umgeben von Armen des Hellbachs liegt das herrschaftliche Haus der gräflichen Familie von Schall-Riaucour. Hier in der landschaftlichen Idylle bei Ahlen in Westfalen wächst seit Kurzem unsere Braugerste.

Philipp Graf von Schall-Riaucour lud Jörg Pott und Produktionsleiter Daniel Hefe ein, sich vor Ort von dem regionalen Anbauprojekt zu überzeugen. Bei Ankunft berichtete Philipp von Schall-Riaucour stolz von dem

Anwesen seiner Familie, seinen bedeutenden Vorfahren, zu denen auch Maria Droste zu Vischering gehört, und seiner Leidenschaft, das Erbe fortzuführen. Neben den Forstbetrieben und der unterschiedlichsten Beschickung der Felder ist sein neuestes Projekt der Anbau regionaler Braugerste. Was bereits während der Wachstumsphase des Korns gut aussah, bestätigte sich nach der Ernte: Die Braugerste erfüllte die hohen Qualitätsanforderungen, sodass die Feldfrüchte ihren Weg in die Mälzerei und anschließend in die Bierspezialitäten der Brauerei

finden können. In jedem Bier steckt zukünftig also noch mehr Heimat. „Trotz der Direktvermarktungsvorteile ist die heimische Braugerste etwas teurer als am freien Markt. Die Regionalität und Qualität sowie der direkte Kontakt zum Erzeuger sind uns aber jeden Cent wert“, so Jörg Pott.



Landschaftliches Idyll: Haus Vorhelm und seine Ländereien

Fahrradland

Das Münsterland unter den Top 3

Das Münsterland ist die drittbeliebteste Fahrradregion Deutschlands, so das Ergebnis der ADFC-Radreiseanalyse 2020.

Sie sind nicht mehr aus dem Münsterland wegzudenken. Unser „Leeze“ gehört hierzulande zu den beliebtesten Fortbewegungsmitteln. Schöne Radwege und ein gut beschildertes Wegenetz zeichnen die Region aus. So schlängelt sich der Werseradweg auf 125 Kilometern entlang des Flüsschens von der Quelle bei Beckum bis zur Mündung in die Ems nahe Münster. Herrschaftlichen Schlössern, romantischen Herrenhäusern und geheimnisvollen Burgen begegnet der Radler auf vier Rundkursen bei der 100-Schlösser-Route. Grenzenlos führt die Vechtotalroute über 225 Kilometer vom Herzen des Münsterlandes über die Grafschaft Bentheim bis in die nieder-

ländische Handelsstadt Zwolle. Und noch viele weitere Routen können die Zweiradfans im schönen Münsterland entdecken. Das sehen auch die Radtouristen so und wählen das Münsterland gleich hinter dem Allgäu und dem Emsland auf Platz drei der beliebtesten Ziele. Um der immer größeren Zahl der Gäste, die

uns mit dem Fahrrad besuchen, einen perfekten Service zu bieten, ist seit kurzer Zeit eine E-Bike-Ladestation installiert, an der die Akkus ganz bequem aufgeladen werden können.



Energie tanken an der Pott's Brauerei



Neue Radtour

Von Rittergütern und Wasserburgen



Die rot-weiße Beschilderung weist Radfahrern den Weg von Rittergütern über münsterländische Parklandschaften zu den vielen Wasserburgen – und zwischendurch warten nicht nur kulturelle Leckerbissen.

Der 43 Kilometer lange Radweg beginnt am „Kulturgut Haus Nottbeck“. Das Rittergut liegt umgeben von Streuobstwiesen und Pflaumenbaumplantagen im Oelder Ortsteil Stromberg und beherbergt das Museum für Westfälische Literatur. Man muss schon etwas strampeln, um den Burgberg des kleinen Wallfahrtsorts Stromberg zu erklimmen. Oben angekommen, wartet an der Wallfahrtskirche Heilig-Kreuz ein traumhafter Blick weit ins Land.



Bergab geht es zum Vier-Jahreszeiten-Park in Oelde, eine zauberhafte Parklandschaft mit Bänken, Sonnenliegen, Spielplätzen und einer Tiererlebnisfarm, in der sogar Kängurus ein Zuhause gefunden haben.

Gleich nebenan die Pott's Brauerei. Hier warten im angeschlossenen Privaten Braugasthof mit wunderschönem Biergarten frisch gezapfte Pott's Bierspezialitäten und köstliche Speisen. Die Besucher können die Gläserne Erlebnisbrauerei auf eigene Faust erkunden.

Weiter geht es zum „Haus Geist“.

Das ehemalige Wasserschloss im Stil der Lipperenaissance liegt im Waldgebiet Geisterholz. Die schöne Schlossanlage kann von außen betrachtet werden.



Nächster Stopp ist das Schloss Rheda. Das imposante Wasserschloss wird von der Fürstenfamilie Bentheim-Tecklenburg bewohnt. Schlossführungen sind mit vorheriger Anmeldung möglich.

Die Tour geht durch den Flora-Westfalica-Park. Die ehemalige Landesgartenschau verbindet die beiden Stadtteile Rheda und Wiedenbrück und dient mit seinen renaturierten Auen- und Flusslandschaften, Spielplätzen, Natur- und Lehrpfaden als beliebtes Naherholungsgebiet.

Zurück am „Haus Nottbeck“ wartet ein leckeres Stück Stromberger Pflaumenkuchen im angeschlossenen Museumscafé. Weitere Infos und die kostenlosen GPS-Daten finden Sie unter www.parklandschaft-warendorf.de.



Leben und Genießen

Zu Gast

Private Braugasthöfe tauschen sich aus



Zur Tagung der Privaten Braugasthöfe kamen Mitglieder aus ganz Deutschland nach Oelde. Als Geschenk gab es einen Eichenbaum, der an der Brauerei gepflanzt wurde

Bereits im März fand die Tagung der Privaten Braugasthöfe mit über 70 Personen in der Pott's Brauerei statt. Mit dem Pott's Brau & Backhaus ist die Brauerfamilie Pott Mitglied der Privaten Braugasthöfe, einem Zusammenschluss von über 60 Betrieben, bei denen Biergenuss, Gastfreundschaft, Kulinarik und ein einmaliges Ambiente geboten werden.

Die Verbandsmitglieder der Privaten Braugasthöfe trafen sich in diesem Jahr auf dem Malzboden vom Pott's Brau & Backhaus. Es wurden Erfahrungen und Ideen ausgetauscht. Beim Rückblick auf das vergangene Jahr zogen die Privaten Brauhäuser eine durchweg positive Bilanz. „Steigende Besucherzahlen und großes Interesse an den Privaten Braugasthöfen bei Messeauftritten dokumentieren die Beliebtheit der authentischen, familiär geführten Mitgliedsbetriebe“, so Christof Pilarzyk, Geschäftsführer des Verbandes. Bürgermeister Karl-Friedrich Knop begrüßte die aus ganz Deutschland angereisten Mitglieder und lobte das Pott's Brau &

Backhaus und die Pott's Bier-Erlebniswelt als touristischen Anziehungspunkt und Aushängeschild der Stadt Oelde. Neben der Pott's Brauerei wurde das Motorenmuseum von Wenzel Heitmann in Warendorf-Vohren besichtigt, in dem die Mitglieder zahlreiche alte Maschinen und Motoren bestaunen konnten und so einen Einblick in das Landleben vor über 50 Jahren bekamen. Als gastronomische Beispiele standen außerdem das Oelder Brauhaus sowie das „Warintharpa“ in Warendorf im Blickpunkt der Verbandsmitglieder. Um die gemeinsame Leidenschaft für Vielfalt und Genuss der Privaten Braugasthöfe zum Ausdruck zu bringen, wurde im Brauatelier der Pott's Brauerei ein 15-Hektoliter-Sondersud gebraut. Mitglieder haben im Vorfeld 32 Hopfenpäckchen für den einzigartigen Gerstensaft beige-steuert. „Ein tolles Gemeinschaftsprojekt mit einem geschmacklich hervorragenden Ergebnis“, resümiert Jörg Pott. Das sahen auch die Gäste im Brau & Backhaus so, denn das limitierte Bier war in kürzester Zeit ausverkauft. www.braugasthoefe.de.



Hopfgarten der Pott's Brauerei

Zurück zu den Wurzeln

Legende geht zurück in die Heimat, aber fantastische Sammlung bei Pott's bleibt erhalten

Im Jahr 2002 wurde an der Pott's Brauerei ein Museum eröffnet, das den Namen des Sammlers trägt: Georg-Lechner-Biermuseum.

Seit dieser Zeit leitete der gebürtige Franke Georg Lechner nicht nur das Biermuseum, sondern lebte auch dort. Auf 315 Quadratmetern, beleuchtet von einer Hängelampe mit 116 Bierflaschen, verbirgt sich eine weltweit einzigartige Sammlung an Raritäten der westdeutschen Braugeschichte. 220.000 Bieretiketten, fein säuberlich eingeklebt, über 1.000 historische Brauereikrüge, Relief-Bierflaschen und Gläser sowie sämtliche Ausgaben einer Brauereizeitung ab dem Jahr 1884 und jede Menge Emaille-schilder aus der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts. Dazu gesellen sich Brauereigeräte und Relikte wie ein originales Sudwerk aus dem Jahre 1900, die die Braugeschichte erlebbar machen. Mitten im Museum steht auch weiterhin das zum Schlaf-Fass umgebaute Holzlagerfass, in dem Georg Lechner schlief und so nachts über sein Bier-Reich wachte.



Georg Lechner in seinem Element: In seinem Büro im Museum wurde die imposante Sammlung stets weiter gepflegt und vervollständigt

reien“, erzählt Lechner. Der Kreis Warendorf blickte seinerzeit allein auf insgesamt 98 kleine Brauereien zurück. Nach rund 17 Jahren Biermuseum zog es den Franken nun wieder zurück in seine Heimat, in der er bereits als Sechsjähriger alle historischen Dinge, die mit Bier zu tun hatten, gesammelt hat. So begann er in der elterlichen Brauerei Lechner-Bräu, Baunach, mit dem Sammeln von Bierflaschenetiketten. Anfangs durchstöberte er das Leergut und

hen Norden in den tiefen Süden. Als Mitarbeiter in einer Firma für Brauereigeräte durchquerte er ganz Deutschland. So entwickelte er auf seinem Lebensweg nicht nur eine innige Beziehung zum Bier und wurde deutschlandweit als wandelndes Bierlexikon und gefragter Bierexperte bekannt, sondern ergatterte auch immer wieder Teile zur Vervollständigung seiner Sammlung. Ein Leben ohne Bier ist für ihn unvorstellbar. Zurück in seiner Heimat Bamberg heißt es für ihn immer noch: „Erst kommt Bier, und dann lange nichts!“ So wird er weiterhin mit seiner kleinsten historischen Flaschenabfüllanlage der Welt, die noch in Betrieb ist, unterwegs sein. Der Pott's Brauerei bleibt die wunderbare Sammlung von Georg Lechner erhalten. „Wir bedanken uns bei Georg Lechner für die großartige Sammlung und das unfassbare Wissen, das er in dieses Museum gesteckt hat. Das Museum zeugt von einer Geschichte voller Leidenschaft. Die Brauerfamilie Pott und das Team von der Pott's Brauerei sowie dem Brau & Backhaus wünschen ihm in seiner alten Heimat weiterhin viel Freude am Bier“, so Jörg Pott.



Ein Abschiedsbier stilecht aus dem Tonkrug: Jörg Pott dankt Georg Lechner für fast zwei Jahrzehnte bei Pott's

Für das Georg-Lechner-Museum hat der „Historische Braumeister“ seine alten Brauereizeitungen durchwühlt und sich vor Ort schlaugemacht. So konnte er die Geschichte der heimischen westfälischen Brauereien nach und nach aufwendig rekonstruieren. „Um die Wende zum 20. Jahrhundert existierten allein im Münsterland über 500 Braue-

löste die Etiketten vorsichtig in der Badewanne ab. Ab 1961 schrieb „Schorsch“, wie er liebevoll genannt wird, verschiedene Brauereien an. Davon zeugt heute noch ein Brief an die Dortmunder Hansa Brauerei. Als Spross einer Brauerfamilie lernte Georg Lechner das Bierbrauen von der Pike auf. Sein Weg als Braumeister führte ihn vom ho-

Öffnungszeiten Georg-Lechner-Biermuseum

Täglich von 9.00 Uhr bis
20.00 Uhr. Eintritt 1 Euro.

Leben und Genießen

ProBier-Club

Ausgezeichnet als „Bier des Monats“

Pott's Landbier Hell ist vom ProBier-Club im Mai zum „Bier des Monats“ gekürt worden und steht somit zur Wahl zum „Bier des Jahres“.

Das Genießerpaket des Clubs von Matthias Kliemt und Frank Winkel enthielt im Mai das feinmalzige, blumig milde Pott's Landbier Hell. Zum aktuellen „Bier des Monats“ gesellten sich weitere ausgewählte Bierspezialitäten unserer Brauerei wie Pott's Landbier, Pott's Pilsener, Pott's Prinzipal und Pott's Weizen naturtrüb. Insgesamt gingen neun Flaschen unserer handwerklich gebrauten Spezialitäten und die clubeigene ProBier-Zeitung auf die Reise zu den über 6.000 Mitgliedern des Clubs. Am Ende des Jahres wählen die Biergenießer ihren Favoriten zum „Bier des Jahres“. Der ProBier-Club wurde im Jahr

1998 von Biersommelier und Bierbotschafter Matthias Kliemt und Biersommelier Frank Winkel in Dortmund gegründet. Hintergrund war die gemeinsame Liebe zum Kultgetränk Bier. Auf der Suche nach immer neuen Geschmackseindrücken entdeckten sie viele neue Bierspezialitäten in den verschiedenen Regionen Deutschlands. Es entstand die Idee, aus der Vielfalt von über 7.000 verschiedenen Biermarken aus rund 1.350 deutschen Brauereien eine monatliche Bierauswahl an andere Bierbegeisterte zu verschicken. In der Bierbranche ist der Club mittlerweile eine

festе Institution, weil er sich für den Erhalt und die Wertschätzung von regionalen Brauereien einsetzt. – und das seit fast 20 Jahren!
www.probier-club.de.

Pott's Landbier Hell ist „Bier des Monats“ Mai und somit nominiert zum „Bier des Jahres 2020“



Tipp

Bierspezialitäten mit neuen Infos

Zu den wichtigsten Angaben Zwie Zutaten und Alkoholgehalt gesellen sich jetzt auch weitere Infos auf das Rückenetikett der Pott's Biere.



Neu ist auch der Genusstipp auf den Rückenetiketten der Pott's Bierspezialitäten

Auf der Rückseite der kultigen Bügelverschlussflasche zeigt der jeweilige Biertyp fortan nicht nur alle Angaben nach der Lebensmittelverordnung, sondern auch seinen Charakter und gibt Tipps zu passenden Gerichten. Für Freunde der bewussten Ernährung wird zusätzlich der Energiegehalt angeführt. Wer mehr erfahren möchte, ist auf unserer Internetseite richtig. Hier finden Sie eine Übersicht unserer Bierspezialitäten. Mit einem Klick auf den jeweiligen Biertyp geht es zur detaillierten Beschreibung. Die Brauart, Bittereinheiten, Stammwürze und Trinktemperatur gibt es oben drauf. Schauen Sie doch einmal auf www.potts.de vorbei! Unter der Rubrik „Produkte“ finden Sie all unsere Bierspezialitäten und unsere Craft-Biere aus dem Brauatelier.

Bier-Know-how

Erstklassige Schulung für gesamtes Team

Fortsetzung von Seite 1

Dr. Wolfgang Stempf von der Doemens Genussakademie war zu Gast in der Pott's Brauerei, um sein hervorragendes Wissen dem Team für die Brauereiführungen mit auf den Weg zu geben. Ebenfalls mit dabei: das Außendienstteam der Brauerei.

Zwei Tage verstand es Wolfgang Stempf, dem Pott's Team Wissenswertes rund um das Bier mit seinen vielseitigen Eigenschaften näherzubringen. In dem Seminar wurden für die 13 Mitarbeiter die Inhalte speziell konzipiert. Zentraler Baustein dabei war die Vermittlung der Pott's Philosophie mit der einzigartigen Fokussierung auf Genuss und Erlebnis. „Mir ist es wichtig, dass das Team rund um Brauereiführungen und Erlebnistouren ein möglichst einheitliches Niveau aufweist, damit die Qualität der Führung auf einem hohen Level mit einem deutlich erkennbaren roten Faden durchgeführt wird“, erklärt Jörg Pott, Inhaber der Brauerei. „Neben der Herstellung qualitativ hochwertiger Biere



Gut geschult: Regine Jaeger, Hans Vauth und Christine Tüns vom Besichtigungsteam

nimmt die Vermarktung dieser Produkte einen hohen Stellenwert ein. Wir setzen dabei auf die Strategie, eine große Auswahl an unterschiedlichen Erlebnistouren anzubieten, um so die Besucher persönlich von unserer Qualität und unseren Bierspezialitäten zu überzeugen. Die in den vergangenen Jahren steigende Anzahl der Buchungen ist für uns ein Indiz für ein erfolgreiches Vermarktungskonzept.“ Doemens ist ein privates Ausbildungs- und Beratungsinstitut für

die Brau-, Getränke- und Lebensmittelindustrie. Dr. Wolfgang Stempf hat in seinen Jahren in der Geschäftsleitung bei Doemens sehr viel in der Bierbranche auch weltweit bewegt. Wie es ihm zeitlich möglich erscheint, hält er immer noch gerne Seminare und Vorträge und steht beratend für die gesamte Branche zur Verfügung – ein Wissen, auf das immer wieder gern zurückgegriffen wird. Unter www.potts.de finden Sie unsere Erlebnistouren.

Machen Sie mit!

Vielfältigen Landbier-Genuss gewinnen!

Gewinnen Sie eins von drei Genießer-Paketen mit köstlichen Produkten rund ums Pott's Landbier.

Ob Pott's Landbier oder Pott's Landbier Hell – die beiden Münsterländer Originale sind nicht nur pur ein echter Genuss. Als Zutat verleihen unser Landbiere vielen Lebensmitteln eine herrliche Geschmacksnote. Im Pott's Brau & Backhaus werden unter Verwendung der bernsteinfarbenen Bierspezialität knackige Landbier-Beißer und Landbier-Brot aus dem Steinofen hergestellt. Aus Pott's Landbier Hell, Kürbis und Apfel entsteht hausgemachte Biermarmelade. Die Schwerter Senfmühle kreiert

raffinierten Pott's Landbier-Senf. Der sanfte und bernsteinfarbene Landbier-Likör stammt aus der Spirituosenmanufaktur Beckschulte aus Havixbeck. Neben einer Genusskarte vom Pott's Brau & Backhaus im Wert von 25 Euro enthält das Genießer-Paket natürlich auch beide Pott's Landbier Spezialitäten. Wir verlosen drei der köstlichen Landbier-Körbe. Wenn Sie in den Genuss kommen möchten, senden Sie einfach eine E-Mail mit dem Stichwort „Landbier-Genuss“ bis zum 31. Oktober 2020 an info@potts.de. Bitte bedenken Sie, dass nur E-Mails mit Name und Anschrift an der Verlosung teilnehmen können. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Gewinnen und Landbier-Variationen genießen. Wir wünschen viel Glück!

Marketing, Handel und Gastronomie

Promotion

Tolle Sachpreise zu gewinnen



Das neue Motiv der Promotion finden Pott's Kunden ab Oktober in den Getränkemarkten der Region

Fortsetzung von Seite 1

Gewinnen Sie einen von drei Samsung 55-Zoll-Fernsehern, eines von drei iPads oder einen von drei Nintendo Switch und machen Sie es sich daheim gemütlich.

So einfach gehts: In allen teilnehmenden Märkten weisen Kastenstecker auf unsere Promotion hin. Einen Kasten Pott's kaufen,

den Kassenbon in den Aktionsumschlag stecken, ausfüllen und einsenden. Sollte kein Aktionskuvert im Markt vorhanden sein, finden Sie vom 1. Oktober bis 31. Dezember 2020 auf unserer Internetseite www.potts.de einen Download zum Ausdrucken. Die Teilnahmebedingungen des Gewinnspiels können Sie ebenfalls online einsehen. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2020. Wir wünschen viel Glück!

Monde Selection

Höchster Qualitätspreis

Erneut wurde unser Gesaris, das natürliche Mineralwasser aus dem Hause Pott's, mit „Grand Gold“ ausgezeichnet.

Monde Selection zeichnet Produkte, die hervorragende Ergebnisse bei verschiedenen Evaluationskriterien erreichen, mit ihrem Qualitätssiegel aus. Nur Produkte, die den hohen Erwar-

tungen der Jury gerecht werden und einen Durchschnittswert von 90 bis 100 Prozent erreichen, bekommen die höchste Auszeichnung „Grand Gold“. Drei Jahre dürfen unsere drei Gesaris Mineralwässer Still, Medium und Classic diese Auszeichnung tragen, bevor sie sich erneut der strengen Jury stellen müssen. www.monde-selection.com



Auszeichnung für alle drei Gesaris Mineralwässer – Classic, Medium und Still



Mehrweg ist Klimaschutz

Verbände-Allianz fordert schnelle Maßnahmen zur Umsetzung der Mehrwegquote

Gleiche Pflicht für alle: Verbände-Allianz fordert verbindliche Umsetzung der Mehrwegquote von jedem Abfüller und Händler. Leider boykottieren einige Händler und insbesondere große Abfüller die gesetzliche Mehrwegquote. Die Mehrwegflasche ist die umweltfreundlichste Getränkeverpackung und leistet einen wichtigen Beitrag zur Erreichung der Ziele im Klimaschutzgesetz.

Gerade in der Corona-Krise wird offenkundig, wie wichtig regionale Versorgungsstrukturen und kurze Vertriebswege sind. Regionale Abfüllung, kurze Transportstrecken und eine vielfache Wiederverwendung schützen das Klima, schonen Ressourcen und sorgen für eine nachhaltige, dezentrale Versorgung der Verbraucherinnen und Verbraucher. Trotzdem liegt die Mehrwegquote nicht, wie im Verpackungsgesetz vorgesehen, bei 70 Prozent, sondern nur bei rund 43 Prozent. Viele Discounter und große Hersteller boykottieren massiv die Mehrwegquote, indem sie wiederverwendbare Flaschen kaum oder gar nicht anbieten.

Die „Mehrweg-Allianz“ fordert von Bundesumweltministerin Svenja Schulze, das dauerhafte Unterschreiten der Mehrwegzielquote im Verpackungsgesetz durch eine Abgabe auf Einwegplastikflaschen und Dosen in Höhe von mindestens 20 Cent zusätzlich zum Pfand zu sanktionieren. Die Mehrwegquote von mindestens 70 Prozent sollte zudem verbindlich von jedem Abfüller und Händler gleichermaßen umgesetzt werden müssen. Die im letzten Jahr eingeführte aufwendige Kennzeichnung von Getränkeverpackungen in der Nähe des Produktes sollte zusätzlich direkt auf der Verpackung erfolgen. Die „Mehrweg-Allianz“ besteht aus der Deutschen Umwelthilfe (DUH), der Stiftung Initiative Mehrweg (SIM), dem Bundesverband des deutschen Getränkefachgroßhandels (BV GFGH), dem Verband des Deutschen Getränke-Einzelhandels (VDGE), dem Verband Private Brauereien Deutschland und dem Verband Pro Mehrweg.



Die neue Kampagne soll den Verbraucher für den Klimaschutz sensibilisieren und anregen, wiederverwendbare Mehrwegflaschen statt umweltschädliche Geträndedosen und Einwegplastikflaschen zu kaufen

Um Verbraucher beim umweltbewussten Getränkekauf zusätzlich zu unterstützen, legt die „Mehrweg-Allianz“ gemeinsam mit 5.000 Getränkehändlern, Brauereien, Mineralbrunnen und Fruchtsaftabfüllern die größte Informationskampagne im Getränkebereich „Mehrweg ist Klimaschutz“ neu auf.

„Anstatt dem besorgniserregenden Dostentrend entgegenzutreten, plant Finanzminister Olaf Scholz eine steuerrechtliche Benachteiligung von Einheits-Mehrwegflaschen, die von allen Getränkeverpackungen den größten Klimaschutzbeitrag leisten. Auf diese Weise werden nicht nur die gesetzliche Mehrwegquote konterkariert und Einwegverpackungen als vermeintliche Alternative attraktiv gemacht, sondern es wird auch die Existenz vieler kleiner und mittelständischer Brauereien aufs Spiel gesetzt, die durch die Corona-Krise ohnehin mit dem Rücken zur Wand stehen. Finanzminister Scholz muss eine neue gesetzliche Grundlage zur problemlosen Fortsetzung der Bildung von Pfandrückstellungen erarbeiten. Von Umweltministe-

rin Schulze erwarten wir eine Verhinderung der kontraproduktiven Planungen des Finanzministers“, fordert der Geschäftsführer des Verbandes Privater Brauereien Deutschland, Roland Demleitner.

„Gerade vor dem Hintergrund der schwierigen wirtschaftlichen Lage durch die Corona-Pandemie ist eine Umsetzung der Mehrwegquote besonders wichtig. Durch regionale Produkte in Mehrwegflaschen werden Arbeitsplätze in strukturschwachen und ländlichen Gebieten erhalten und geschaffen. Regionale Mehrwegkreisläufe bringen deutliche Vorteile gegenüber der zentralisierten Abfüllung von Einweg mit möglichst wenig Mitarbeitern. Kleine und mittelständische Betriebe, die schließen müssen, kommen nicht wieder. Ein Aussterben, insbesondere mittelständischer Brauereien, muss unbedingt verhindert werden. Mit dem Mehrwegsystem sind bundesweit rund 145.000 grüne Arbeitsplätze verbunden“, sagt der geschäftsführende Vorstand des GFGH, Dirk Reinsberg. www.duh.de/mehrweg_klimaschutz

Die Wiederbefüllung von Mehrwegflaschen spart im Vergleich zur ständigen Neuherstellung von Einwegverpackungen erhebliche Mengen an Ressourcen, Energie und Treibhausgasemissionen ein. Würde man alle alkoholfreien Getränke ausschließlich in Mehrweg statt in Einwegflaschen abfüllen, dann ließen sich jedes Jahr 1,4 Millionen Tonnen CO₂ einsparen.

Marketing, Handel und Gastronomie

Meister.Werk.NRW

Ausgezeichnete Teamleistung

Die Pott's Brauerei wurde zum vierten Mal vom Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW geehrt.

In diesem Jahr durften sich 86 Preisträgerinnen und Preisträger über die Auszeichnung mit dem Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ für hervorragende Qualität in der Lebensmittelherstellung freuen. Zu den acht ausgezeichneten Brauereien gehörte auch die Pott's Brauerei. „Das Lebensmittelhandwerk ist eine tragende Säule unserer Ernährungswirtschaft. Es bietet mehr als 100.000 Menschen einen zukunftssicheren Arbeitsplatz und zahlreichen jungen Menschen einen Ausbildungsplatz.

„Wir freuen uns über die Ehrung, die nicht nur die hohe Qualität unserer Bierspezialitäten auszeichnet, sondern vor allem



Produktionsleiter und Braumeister Daniel Hefe, Jörg Pott und Braumeister Lars Rugge freuen sich über die hohe Auszeichnung und stehen stellvertretend für das gesamte Pott's Team

unsere Mitarbeiter, die hinter dem Produkt stehen. An dieser Stelle möchte ich dem gesamten Pott's Team ganz herzlich für seine tolle Leistung danken.

Damit wir auch in Zukunft gut gerüstet sind, möchten wir junge Menschen ausbilden und ihnen eine berufliche Perspektive bieten“, so Jörg Pott.

Neue Ausschankwagen

Sämtliche Produktionsschritte erfolgen in der Region

Die Firma Esselmann aus Hamm-Rhynern lieferte neue Pott's Ausschankwagen.

Bereits 1946 gründete Helmut Esselmann die Firma für mobile Gastronomiesysteme. Bis heute gilt Esselmann als Spezialist von Mobiltheken über Kühlanhänger bis zum Ausschankwagen. Am heutigen Standort in Hamm-Rhynern mit einer Produktionsfläche von circa 5.000 Quadratmetern zeigt sich bereits die dritte Generation mit Tobias und Sebastian Norkowski für sämtliche Produktionsschritte vom Rohbau über Lackierung bis zum Innenausbau und der Endmontage verantwortlich.



Bei der Fertigung des Bodenrahmens werden Komponenten aus der eigenen Blechverarbeitung zusammengeschweißt



An das fertig verzinkte Fahrgestell werden Achse, Räder und Zugeinrichtung mit Stützrad montiert. Es folgt die Montage der Isolierwände des Kühlraums und des Daches



Nach dem Rohbau wird der Anhänger zur Lackierung vorbereitet und grundiert. Anschließend wird der moosgrüne Lack in der Spritzkabine aufgetragen. Weiter geht es mit dem Innenausbau und der Endmontage. Hierzu gehört die

Montage aller Komponenten wie der Ausstellklappen, des seitlichen Klappsystems, der Kühlung, Elektrik, Beleuchtung und der Schanktechnik



Die Beschriftung wird nach unseren Designvorgaben angebracht



Vor der Auslieferung wird das endmontierte Fahrzeug gesäubert. Die Fertigungsdauer eines solchen Ausschankwagens liegt bei circa 15 bis 20 Arbeitstagen

20 Jahre

Mit Metzgermeister zum Erfolg



Friedhelm Forthaus hat das Pott's Brau & Backhaus weit über die Grenzen von Oelde mit seinen handwerklich hergestellten Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren und seiner Brauhausküche bekannt gemacht

Rund zweieinhalb Jahre nachdem die Abfüllung aus der Oelder Altstadt an den neuen Standort „In der Geist“ umgesiedelt ist, rollten wieder die Bagger an und es entstand an der Naturpark-Brauerei ein Verwaltungsgebäude und der Private Münsterländer Braugasthof – das Pott's Brau & Backhaus.

Im September 2000 öffnete die Gaststätte Pott's Brau & Backhaus seine Türen. Sieben Monate, bevor die Landesgartenschau Oelde 2001 gegenüber der Brauerei eröffnet wurde. Mit viel Liebe zum Detail wurde der Private Braugasthof ausgestattet. Ob an der Theke, im Restaurationsraum mit circa 100 Sitzplätzen, dem Brauerzimmer mit 40 Sitzplätzen, im schönen Biergarten mit Wasserfall und Teich oder auf dem Malzboden in der zweiten Etage mit rund 100 Sitzplätzen und ergänzenden Balkonplätzen – in dem gemütlichen Ambiente fühlen sich die Gäste sichtlich wohl.

Nach den ersten drei Jahren und sehr schwierigem Start lernte Rainer Pott Friedhelm Forthaus kennen. Friedhelm Forthaus, Metzgermeister und Inhaber einer Metzgerei in Langenberg, sah für seine weitere Geschäftsentwicklung keine Zukunftsperspektive. In dem kleinen Ort Langenberg hatten zwei Lebensmittelhändler mit großzügigen Fleischtheken eröffnet, die den Umsatz seines Handwerksbetriebes einbrechen ließen. Da Forthaus mit seinem Catering im Kreis Wiedenbrück einen aner-

kannten und gelobten Gastronomieservice leistete, war er prädestiniert für die künftige Leitung des Pott's Brau & Backhauses. Diese Herausforderung hat er mit seiner Frau Heike, die die Leistung des Service übernommen hat, bis heute mit Bravour gemeistert. Getreu dem Motto „Stillstand ist Rückgang“ wurden stetig die Angebote für den Gast überdacht und verbessert.

Damit die vielen Ideen auch in die Tat umgesetzt werden konnten, war bereits im Jahr 2009 eine Erweiterung notwendig. Das Etikettenlager und die Werkstatt der Brauerei wurden verlegt, und es entstand im Pott's Brau & Backhaus die gläserne Bäckerei und Metzgerei – perfekt für die Verlegung der kompletten Metzgerei von Langenberg nach Oelde.

Anfang 2018 trat die zweite Generation, der Sohn von Friedhelm Forthaus, als stellvertretender Betriebsleiter in das Geschehen ein. Niemand könnte besser sein als Frederic Forthaus, der seine Metzgerlehre in einem Restaurationsbetrieb mit angeschlossener Metzgerei, der Metzgerei Oberhauser in Egling, mit bestem Erfolg abgeschlossen hat. Danach machte er ein duales Studium als Betriebswirt bei der Firma Reinert in Versmold. Mit so viel Know-how und Leidenschaft ist das Pott's Brau & Backhaus auch in Zukunft gut aufgestellt.

Infos zum Pott's Brau & Backhaus finden Sie im Internet unter www.brau-backhaus.de. Aktuelle Neuigkeiten gibt es auch auf unserer Facebook-Seite.



Und sonst?!



Pott's intern

Wir gratulieren unseren Jubilaren



Ein herzliches
Dankeschön
an Julia
Keitemeier,
Eva Hahlhege
und Waldemar
Christleid
(l. v.)

Auf 25 Jahre Betriebszugehörigkeit schauen Eva Hahlhege und Waldemar Christleid zurück. Am 2. Mai 1995 gab Waldemar Christleid in der Brauerei seinen Einstand und ist seitdem als Schichtführer in der Flaschenabfüllung tätig. Kurz darauf kam Eva Hahlhege am 1. Juni 1995 ins Pott's Team. Als Chefsekretärin kümmert sie sich um viele organisatorische Dinge. So liegt auch die Planung der Brauereibesichtigungen fest in ihrer

Hand. Julia Keitemeier startete schon ihre Berufslaufbahn bei Pott's. Nach ihrer Ausbildung fokussierte sie sich auf den Bereich Logistik und steht dem leitenden Braumeister der Abfüllung und Logistik, Lars Rugge, fest zur Seite. Seit dem 1. August gehört sie zehn Jahre zur Pott's Familie. Wir sagen allen ganz herzlichen Dank für ihr Engagement und ihren Einsatz und freuen uns auf weitere Jahre der Zusammenarbeit!

Unikat

Pott's Bügelflasche zieht ein

Mit Motorsäge, Flex, Dremel und Pinsel setzte Christoph Hendan seine Idee in die Tat um und in handwerklicher Hobbyarbeit entstand die circa 170 Zentimeter große Pott's Flasche aus Eichenholz. Sie hat vorerst ihren Platz im gläsernen Besuchergang der Brauerei gefunden.



Christoph Hendan und Jörg Pott
bei der Anlieferung der Pott's
Flasche

Genusskarte

Neue Gutscheine im Pott's Brau & Backhaus

Neu!

Ab sofort gibt es im Pott's Brau & Backhaus elektronische Gutscheinkarten – der Genuss zum Verschenken oder für sich selbst.

Die neue Genusskarte vom Pott's Brau & Backhaus ist die moderne Art des Schenkens. Der elektronische Gutschein ähnelt in Größe und Form einer Kreditkarte und ersetzt den herkömmlichen Papiergutschein. Die E-Card kann mit jedem gewünschten Betrag aufgeladen und für

alle Speisen und Getränke des Braugasthofs sowie Leckereien aus der Gläsernen Metzgerei und Bäckerei eingelöst werden.

„Mit der kontaktlosen Gutscheinkarte können unsere Gäste schnell und einfach bezahlen. Der Restbetrag bleibt einfach auf der Karte und kann beim nächsten Besuch eingelöst werden“, erklärt Frederic Forthaus. „Ebenso ist ein Aufladen der Karte jederzeit möglich.“ Das spart Zeit und vor allem Papier!

Erhältlich ist die
Genusskarte im
Pott's Brau & Backhaus
sowie im Pott's
Onlineshop unter
www.potts-shop.de



Bierkultur erleben

Geselliges Wochenende mit Müller-Touristik

Seit 50 Jahren ist Müller-Touristik aus Münster der Spezialist für Gruppen-Kurzreisen. Bernd Niemeyer, Dirk Boll und ihr gesamtes Team veranstalten und planen Reisen, bei denen Geselligkeit und Spaß im Fokus stehen.

Das Touristikunternehmen aus Münster hat sich in über vier Jahrzehnten zu Deutschlands führendem Veranstalter für Gruppen-Kurz- und Partyreisen entwickelt. Als moderner Vollsortimenter für Kurzreisen werden neben Partyreisen auch Pauschalreisen der Reisewelten „Junge Leute“, „Städte & Städtchen“ sowie „Kurz-Kreuzfahrten“ angeboten. Individuelle Wünsche für Kurzreisen werden darüber hinaus von einer Ausflugs-Manufaktur bedient. Jetzt ist der Spezialist für Eventreisen auf den Geschmack unserer Erlebnisbrauerei gekommen.

Ab April 2021 gibt es ein spezielles Programm mit Übernachtung in Oelde, bei dem der Biergenuss im Mittelpunkt steht.



Bei der Genießertour werden verschiedene Craft-Biere verkostet

Bei der 2-Tages-Tour starten die Gäste mit einer geselligen Planwagenfahrt durchs östliche Münsterland und können sich dabei das erste Landbier schmecken lassen. Bevor die Teilnehmer einen Blick hinter die Kulissen der Pott's Erlebnisbrauerei werfen und dabei einiges über die Herstellung der leckeren Bierspezialitäten erfahren, können Sie Craft-Biere mit passend ausgewählten Häppchen verkosten.

Im Anschluss an die Führung bleibt genügend Zeit, um sich in fröhlicher Atmosphäre die frisch gezapften Biere beim typischen Münsterland-Buffer schmecken zu lassen. Übernachtet wird im nahe gelegenen „Hotel Mühlenkamp“, in dem die Gäste am nächsten Tag ausgiebig frühstücken können.

Das Programm finden Sie im Müller-Katalog oder online unter www.mueller-touristik.de

Masematte



Handwerk.de: „Erfüllung finden wir in dem, was wir tun, weil wir wissen, dass es überall gebraucht wird. Seit Jahrhunderten und in Zukunft.“ Der Blick auf das fertige Werkstück macht stolz – und das zu Recht. Worauf aber am Ende der Drückeberger stolz ist?

Gefunden im Buch der Masematte. Erhältlich 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 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

Redaktion:

Pott's Brauerei GmbH
Karin Otte-Hennek
Ulrike Ferlemann, freie Texterin
Deutsche Umwelthilfe e.V.
UNESCO

Bilder:

Karin Otte-Hennek,
Melanie Hendan, Archiv