

Pott's Das Original



01|23
32. AUSGABE

MÜNSTERLÄNDER FAMILIENBRAUKUNST SEIT 1769



GRUSSWORT

Mit Energie und Leidenschaft

Liebe Freunde unserer Brauerei, mit viel Energie und Leidenschaft entwickeln wir mit unserem tollen Team die Brauerei stetig weiter, um im Wettbewerb mit den Industriebetrieben zu bestehen. Zu den großen Zielen gehört die klimaneutrale Zukunft. Mit der Inbetriebnahme unserer Photovoltaikanlage und der Umsetzung eines Energiemanagementsystems haben wir nun weitere Meilensteine erreicht. Stets im Fokus stehen darüber hinaus das Besuchererlebnis in unserer gläsernen Brauerei und purer Biergenuss mit unseren vielfach prämierten Bierspezialitäten. Auch der Nachwuchs lebt die Begeisterung für die großartige geschmackliche Vielfalt. Für den Sommer bereitet unsere Auszubildende Lara Jürgens bereits die Rezeptur für ein eigens entwickeltes Bier vor, das dann im Brau & Backhaus als saisonale Sonderedition angeboten wird. Weiterer begeisterter Nachwuchs ist natürlich Willkommen! Deshalb veranstalten wir erstmals den „Azubi(er)tag“, wo wir unsere Ausbildungsberufe vorstellen und die Brauerei einschließlich Flaschenabfüllung in Betrieb ist. Kommen Sie also unbedingt vorbei!

Ihr Jörg Pott

J. Pott

»BRAUEREI DES JAHRES«

Auszeichnungen für Pott's bei den World Beer Awards

Alljährlich werden bei den „World Beer Awards“ nicht nur die besten Biere der Welt ermittelt, sondern auch die spannendsten Brauereien prämiert und gewürdigt. Alle Einsendungen werden dabei von einem Expertengremium bewertet, das sich aus Branchenexperten, Autoren und den „World Beer Awards“-Juroren zusammensetzt. Nach Abschluss des Bewertungszeitraums kam dann die sensationelle Botschaft: Pott's Landbier Hell wurde als bestes Helles Deutschlands ausgezeichnet, das bernsteinfarbene Landbier erhielt die Bronzemedaille und wir konnten uns über die Prämierung als „Brauerei des Jahres“ freuen. Wow – was für ein Ergebnis! Besonders das Konzept der gläsernen Brauerei, die die ganze Faszination des Bierbrauens erlebbar macht, wurde bei der Prämierung gewürdigt. Auch die integrierte Kreativbrauerei „Brauatelier“, in der regelmäßig neue Bierstile entwickelt werden und externe Brauerei-Start-ups ihre Bierrezepte brauen und abfüllen lassen können, sorgte für Begeisterung. „Dass wir erneut Medaillen bei einem der größten internationalen Bierwettbewerbe erringen konnten und die vor rund 25 Jahren begonnene Realisierung der Vision einer gläsernen Erlebnisbrauerei ebenfalls prämiert wurde, ist eine großartige Sache und zeigt uns, dass die Investitionen an unserem neuen Standort wahrscheinlich

die beste Form der Zukunftssicherung waren, für die wir uns als mittelständisches Unternehmen entscheiden konnten“, freute sich Brauereieinhaber Jörg Pott, der den Familienbetrieb in siebter Generation leitet. Entsprechend groß war auch der Jubel bei der gesamten Belegschaft der Brauerei, die in einem herausfordernden Jahr mit den Prämierungen auch eine tolle Anerkennung und Bestätigung für die geleistete Arbeit bekommen hat.



Guido Marquardt, Geschäftsführer Vertrieb & Logistik und Brauereieinhaber Jörg Pott freuen sich über die fantastischen Ergebnisse bei den World Beer Awards.

POTT'S ERWEITERT ÖKO-STROMERZEUGUNG

Ein weiterer Schritt in Richtung Energiewende



Jörg Pott und Rene Kokel auf dem Dach der Pott's Brauerei. Die Solarmodule wandeln Sonnenlicht in Öko-Strom um.

Mit dem Neubau des letzten Abschnitts der gläsernen Erlebnisbrauerei entstand bereits auf dem höchsten Gebäudeteil, dem Malzhaus, im Jahr 2019 eine Photovoltaikanlage. Mit der nun installierten Anlage sind ab jetzt alle Dachflächen belegt. Fortan werden somit rund 25 Prozent des Energiebedarfs durch eigenen Öko-Strom abgedeckt. Damit ist ein weiterer Schritt in Richtung Energiewende vollbracht.

Bereits seit 2020 ermittelt Pott's den Carbon Footprint und hat in der Folge ein Maßnahmenpaket entwickelt, um dem Ziel der Klimaneutralität Schritt für Schritt näher zu kommen. Ein wesentlicher Baustein davon ist

die jetzt in Betrieb genommene Photovoltaikanlage mit 1.652 Modulen und einer Leistung von 619,5 Kilowatt Peak. „Um die Anlagenleistung optimal zu nutzen, wird in den nächsten Monaten geprüft, inwieweit die Tankkühlung am Wochenende als Speicher genutzt werden kann“, so Projektleiter Rene Kokel. „Wenn die Bierproduktion und Abfüllung nicht läuft, würde dann der Sonnenstrom für eine intensivere Tankkühlung genutzt, die dann zum Wochenstart, wenn alle Anlagen wieder in Betrieb sind, heruntergeregt wird.“ Im Rahmen von Mitarbeiter-Workshops wurden zudem Potenziale zur Ressourceneinsparung aufgedeckt. Durch

Veränderungen von Reinigungsprozessen und Investitionen in technische Anpassungen sind deutliche Einsparungen des Wasserverbrauchs und des Primärenergiebedarfs in der Produktion zu erwarten.

Als weiteres Projekt wird im Laufe des Jahres noch ein Energiemanagementsystem mit umfangreicher Datenerfassung in Betrieb genommen. Mit Hilfe der detaillierten Daten können genauere Analysen erfolgen und perspektivisch weitere Projekte zur Energie- und Ressourceneinsparung umgesetzt werden.

„Die vergangene Zeit brachte viele Herausforderungen mit sich und auch das Jahr 2023 wird nicht einfach für die mittelständische Bierbranche werden. Trotzdem haben wir uns nicht von unserem Weg abbringen lassen und jetzt weitere Meilensteine auf dem Weg zur grünen Brauerei umgesetzt“, freute sich Inhaber Jörg Pott. Das Investitionsvolumen für die Projekte liegt in Summe bei rund 600.000 Euro.



ALTSTADTBRAUEREI WIRD ZU ATTRAKTIVEM WOHNRAUM

Wohnen in historischen Mauern im Herzen von Oelde

Bis 2018 wurden am traditionellen Standort an der Bahnhofstraße noch alle Pott's Bierspezialitäten gebraut. Nach Fertigstellung des letzten Bauabschnitts am neuen Standort der Brauerei begannen die Überlegungen für die zukünftige Nutzung des alten Brauereistandorts.

Der größte Bedarf wurde von der Stadt Oelde beim Wohnraum gesehen. Deshalb fokussierten sich die Planungen in der Folgezeit auf den Umbau zu Wohnungen mit der Prämisse, die Gebäudestruktur möglichst weitgehend zu erhalten, um Ressourcen zu schonen

und den Charme des Gebäudes zu erhalten. Dort, wo früher die kupferverkleideten Sudgefäße oder die Gär- und Lagertanks standen, entstehen nun insgesamt 13 Mietwohnungen unterschiedlicher Größe auf dem Areal mitten in der Oelder Innenstadt.

In den historischen Gemäuern der alten Brauerei zu wohnen ist sicher außergewöhnlich. Darüber hinaus bieten die Räume durch die ausgeprägte Höhe echten Loftcharakter. Die Fertigstellung der Wohnungen ist für den Herbst 2023 vorgesehen.

Weitere Informationen zu den verschiedenen Wohnungstypen, Besichtigungsmöglichkeiten usw. erhalten Sie bei:

Karl-Heinz Hohoff
Pott's Brauerei GmbH
In der Geist 120
59302 Oelde
Telefon 0 25 22 / 93 32 - 252 oder per
Mail k.hohoff@potts.de



Der linke Gebäudeteil ist das alte Eishaus der Altstadtbrauerei, auf der rechten Seite befanden sich damals die Malzverarbeitung und das Sudhaus.



Gebäude links



Gebäude rechts

DAS »BESTE HELLE DEUTSCHLANDS« KOMMT AUS OELDE!

Gold- und Bronzemedaille bei den »World Beer Awards« gehen an die Pott's Brauerei

Die World Beer Awards sind eine jährliche Veranstaltung, die die besten Biere der Welt auszeichnet und würdigt. Der Wettbewerb wird von einer Gruppe von Experten und Geschmackstestern durchgeführt, die jedes Bier nach Geschmack, Aroma, Aussehen und Textur bewerten und er bietet eine Plattform für Brauereien, um ihre Biere einem globalen Publikum zu präsentieren und sich mit anderen Brauereien zu messen.

Die World Beer Awards haben sich dadurch zu einem wichtigen Ereignis in der Welt des Bierbrauens entwickelt und ziehen jedes Jahr Tausende von Einsendungen von Brauereien aus der ganzen Welt an. Sie helfen auch dabei, Trends und Entwicklungen in der Bierbranche zu erkennen. Der Wettbewerb gibt Einblick in neue und aufstrebende Bierstile und zeigt, welche Brauereien am erfolgreichsten sind.

Insgesamt verkostete die Expertenjury mehr als 3.200 Biere aus über 50 Ländern. Die Verkostungsrunden des Wettbewerbs für 2022 fanden in Deutschland, England, den USA, Kanada, Japan, Brasilien und Chile statt. Das Team der Pott's Brauerei hatte dabei gleich zweimal Grund zum Jubeln. Pott's Landbier Dunkel wurde

mit der Bronzemedaille ausgezeichnet und sicherte sich nach 2019 somit erneut einen Podiumsplatz.

Der ganz große Wurf gelang aber mit unserem Produkt Pott's Landbier Hell, welches als bestes Helles Deutschlands mit der Goldmedaille prämiert wurde.

„Wir freuen uns unheimlich über diese großartigen Auszeichnungen. Dass wir uns mit unseren beiden Landbieren gegen so viele Brauereien durchsetzen konnten, ist der hervorragenden Arbeit unserer Brauer und Braumeister zu verdanken. Ich bin stolz auf unser gesamtes Brauerei-Team – und auf unsere Münsterländer Originale“, freute sich Brauereihinhaber Jörg Pott über die Auszeichnungen.

Pott's Landbier Hell

- Charakter: feinmalzig, blumig-mild
- goldschimmernde, erfrischende Bierspezialität
- runder, weicher Charakter
- mild gehopft
- frischer, leicht fruchtiger, floraler Duft

Pott's Landbier »Das Original«

- Charakter: malzig mit feinen Röstaromen
- erstes in NRW gebräutes Landbier
- kräftig würziger Geschmack
- vier ausgesuchte Malzsorten
- bernsteinfarben

HELL, YEAH!

ES IST PARTYZEIT! O'ZAPFT IS!

Oktoberfest bei Pott's – in diesem Jahr mit den „Münchner G'schichten“



Endlich geht es wieder los! Am 15. und 16. September steigt das zünftige Fest in der Franz-Arnold-Halle mit der Band „Münchner G'schichten“. Die bayrische Partyband hat bereits über 2.000 Auftritte im In- und Aus-

land absolviert und steht für authentische Oktoberfeststimmung mit einem Repertoire von bayrischer Musik über Schlager bis hin zu Party- und Rockmusik.

Der Kartenvorverkauf beginnt am 5. Juni 2023 in der Verwaltung der Pott's Brauerei. Eine telefonische Bestellung ist unter der Telefonnummer 025 22 / 93 32-0 bei unserer Mitarbeiterin Melanie Hendan möglich. Der Eintrittspreis beträgt 24 Euro inklusive eines 5-Euro-Gutscheins für die bayrischen Speisen vom Pott's Brau & Backhaus auf dem Fest.

Neu ist nicht nur die Band, auch ein neuer Festwirt mit einem neuen Konzept ist dabei. Erstmals wird deshalb mit Wertmarken gezahlt. Die Wertmarken können nicht nur auf dem Fest, sondern auch bereits ganz

bequem bei der Kartenabholung mit erworben werden – und falls am Oktoberfestabend Marken übrig bleiben, werden diese selbstverständlich an der Kasse erstattet.

Freuen Sie sich auf Partystimmung, süffiges Pott's Landbier Hell und leckeres Essen aus der Brauhausküche in der festlich geschmückten Franz-Arnold-Halle der Brauerei. Der Einlass ist ab 18 Jahren.

PROGRAMM-ABLAUF:

18:30 Uhr	Einlass
19:30 Uhr	Fassbieranstich
20:00 Uhr	bis 01:00 Uhr Party mit der Band „Münchner G'schichten“



Ausgelassene Stimmung bei den Gästen



Mit Begeisterung dabei: Das Team Pott's



Partyband „Münchner G'schichten“

AZUBI[ER]TAG IN DER POTT'S BRAUEREI

Am 3. Juni heißt es »Erleben, entdecken und informieren«

»Erleben, entdecken und informieren« lautet das Motto beim ersten Pott's Azubi(er)tag am Samstag, den 03.06.2023. Von 10 bis 14 Uhr können interessierte Jugendliche und Eltern sich einen Überblick über Ausbildungs- und Karrierechancen bei Pott's verschaffen. Unsere Abteilungsleiter stehen als Ausbildungsmentoren ebenso als Ansprechpartner zur Verfügung wie unsere aktuellen Auszubildenden. Nicht nur uns persönlich kann man auf dem Wege kennenlernen, sondern auch die einzelnen Bereiche der Brauerei. Zusätzlich zur ohnehin transparenten Erlebnisbrauerei, die über große Fenster Einblick in alle Abteilungen erlaubt, öffnen wir die Türen zur Flaschenabfüllung, die hierfür extra in Betrieb ist und zahlreiche Mitmachaktionen lassen die einzelnen Berufsbilder lebendig werden.



Unsere Experimental-Brauerei „Brauatelier“ ist der zentrale Anlaufpunkt. Hier wird auch der neue Azubi-Sud vorgestellt, den unsere Brauer-Auszubildende Lara Jürgens zuvor entwickelt und eingebraut hat. Außerdem können Rohstoffe für unsere Biere und unsere alkoholfreien Produkte probiert werden und es gibt die Möglichkeit, einen Blick durchs Mikroskop zu werfen, um die Hefezellen zu sehen, die die Gärung des Bieres in Gang setzen. Desweiteren stellen wir unsere neue Energiedatenerfassung vor, mit dessen Hilfe wir weitere Effizienz- und Nachhaltigkeitspotenziale ermitteln wollen. So ist ein tiefer Einblick in unsere verschiedenen Ausbildungsberufe möglich. Selbstverständlich können im Anschluss auch gerne Praktika vereinbart werden, um unsere Brauerei und unser Team bei der Arbeit noch näher kennenzulernen.



→ Um eine bestmögliche Betreuung beim Ausbildungstag anbieten zu können, bitten wir um vorherige Anmeldung an: Carina Bockey – unsere aktuelle Auszubildende als Industriekaufrau: carina.bockey@potts.de

Folgende Ausbildungsberufe (m/w/d) bieten wir in der Pott's Brauerei an:

- Industriekaufmann
- Brauer und Mälzer
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Elektroniker für Betriebstechnik (mit Kooperationsbetrieb)
- Mechatroniker (mit Kooperationsbetrieb)

Pott's Brau & Backhaus:

- Koch
- Fachkraft Küche
- Fleischer
- Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (mit Kooperationsbetrieb)
- Fachkraft für Gastronomie

POTT'S AZUBI-SUD AUS DEM BRAUATELIER

Limitiertes Sonderbier in diesem Jahr von Azubi Lara Jürgens



mit einem von ihr entwickelten und gebrauten Bier selbst verwirklichen. 15 Hektoliter entstehen im Kreativsudwerk des Brauateliers. Die 20-jährige freut sich schon auf die tolle Aufgabe, verrät aber noch nicht, was Sie sich ausgedacht hat. Die Wahlmöglichkeiten sind schon allein bei der Festlegung des Bierstils riesengroß. Die Welt des Bieres reicht von traditionellen Biersorten bis hin zu innovativen Kreationen. Auch die Auswahl der Rohstoffe bietet zahlreiche Optionen. Es gibt eine Vielzahl von Malzsorten, die zur Herstellung von Bier verwendet werden können. Jede Sorte hat ihre eigenen charakteristischen Eigenschaften

ten und kann dazu beitragen, ein einzigartiges und geschmackvolles Bier zu schaffen. Durch die Kombination verschiedener Malzsorten kann außerdem die Farbe und Textur des Bieres beeinflusst werden. Dies gilt auch für den Hopfen. Mehr als 100 Hopfensorten mit unterschiedlicher Geschmacksausprägung gibt es auf dem Markt und darüber hinaus verschiedene unter- und obergärige Hefestämme. Wir sind bereits gespannt auf das neue limitierte Sonderbier von Lara Jürgens, das beim „Azubi(er)tag“ am 03.06. vorgestellt wird und ab diesem Zeitpunkt auch frisch vom Fass in unserem Braugasthof „Pott's Brau & Backhaus“ erhältlich ist.

Auszubildende sind die Zukunft von Pott's und bringen frischen Wind und neue Perspektiven in den Arbeitsalltag. Wir wollen ihre Kreativität und ihre Fähigkeit, neue Ideen zu generieren und umzusetzen fördern. Deshalb bekommen alle Auszubildenden im Beruf „Brauer und Mälzer“ die Möglichkeit, ihr eigenes Bier zu entwickeln. Zuletzt hat unsere Auszubildende Sara Auschra mit ihrem „Morgenrot“ gezeigt, wie viel Kreativität im Nachwuchs von Pott's steckt. Mittlerweile hat Sie ihren Abschluss als zweitbeste Auszubildende ihres Jahrgangs absolviert und damit einen super Abschluss erzielt. Jetzt steht ihre Nachfolgerin Lara Jürgens in den Startlöchern. Aktuell im zweiten Lehrjahr, darf sie sich nun



Im Pott's Brauatelier werden nicht nur Craft-Biere, sondern auch die Azubi-Sude entwickelt und produziert.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND REDAKTION:

Pott's Brauerei GmbH
In der Geist 120 · 59302 Oelde
Telefon 025 22 / 93 32-0
info@potts.de · www.potts.de

www.facebook.com/pottsbrauerei
 www.instagram.com/potts_brauerei

BILDER: Sirko Junge Fotografie, hellneu.fotografie, „Münchner G'schichten“, Architekturbüro Hilker + Tenthoff, shutterstock