

Pott's Das Original



2022
31. AUSGABE

MÜNSTERLÄNDER FAMILIENBRAUKUNST SEIT 1769



Die Brauerfamilie Pott in 6. und 7. Generation.

GRUSSWORT

Unsere Highlights in 2022

Liebe Freunde unserer Brauerei, die vergangene Zeit brachte viele Herausforderungen mit sich und auch die nächsten Monate werden sicher weitere Hürden und Prüfsteine für uns bereithalten. Trotzdem haben wir uns nicht von unserem Weg abbringen lassen und zahlreiche Projekte vorangetrieben und umgesetzt.

Eines der Highlights ist die Entwicklung unseres neuen Kellerbiers Pott's Urstoff. Darüber hinaus konnten wir drei neue Gär- und Lagertanks in Betrieb nehmen. Auch das Besuchererlebnis stand im Fokus und wir haben unser Brauereibesichtigungsangebot überarbeitet und ergänzt. Ein ganz besonderes Programm ist das neue Bierkulinarium mit Aufenthalt im Rainer's.

Diese Themen und noch einiges mehr finden Sie in dieser Ausgabe des Originals. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen. Bleiben Sie uns und unseren regionalen Bierspezialitäten gewogen – und bleiben Sie vor allem gesund!

Ihr Jörg Pott

J. Pott

NATURBELASSENE BIRSPEZIALITÄTEN

Seit sieben Generationen

Die Pott's Brauerei ist seit sieben Generationen ein Familienbetrieb, der mit seiner starken Heimatverbundenheit für die Region steht. Vorfahr Franz Arnold Feldmann pachtete im Jahr 1769 zunächst die Gastronomie mit Brauerei vom nahen Jesuitenkloster und erwarb diese ein paar Jahre später. Bis heute und in Zukunft lebt die Brauerfamilie Pott für eine traditionsreiche, handwerkliche Braukunst vereint mit einem feinen Gespür für Innovationen, das es braucht um Besonderes zu erschaffen.

Unsere Bierspezialitäten zeichnen sich durch ihre Naturbelassenheit und eine lange, frostige Reifung aus. Nur allerbeste Rohstoffe, soweit verfügbar aus heimischer Produktion, kommen in die Sudkessel. Sogar das Wasser kommt aus der eigenen „Gesaris-Quelle“ und liefert eiszeitliches Mineralwasser. Kristallklar und frei von jeglicher Umweltverschmutzung entspringt es den Tiefen des Münsterschen Kreidebeckens, dem größten zusammenhängenden Urwasserreservoir Europas. Die Leidenschaft und handwerkliche Sorgfalt mit der unsere Biere gebraut werden, spiegelt sich in der Qualität der Biere wider. Eine große Vielfalt an Malzsorten, hochwertige Aromahopfen und der Verzicht auf eine scharfe Filtration für lange Haltbarkeit bedeuten mehr Frische und mehr Geschmack. Dies wurde auch von

der Landesregierung gewürdigt, die uns zum wiederholten Mal mit dem Ehrenpreis des Landes NRW ausgezeichnet hat. Mit dieser Prämierung würdigt die Landesregierung herausragende Betriebe, die für besonders gute Produkte, handwerkliches Können, eine verantwortungsvolle Betriebsführung und regionale Verankerung stehen.



ONLINE BUCHEN

Besichtigungstermine im Überblick



Auf unserer Internetseite finden Sie eine Übersicht mit unseren verschiedenen Erlebnisprogrammen. Zur Buchung einer Brauereibesichtigung wählen Sie einfach das gewünschte Datum aus und Ihnen werden die freien Plätze zu den jeweiligen Terminen angezeigt. Mit einem Klick auf die Uhrzeit können Sie Ihre Tickets schnell und einfach direkt buchen.

Unser Tipp:

DAS ERLEBNISREICHE GESCHENK



Sie möchten gerne einen Gutschein für eine Brauereiführung verschenken? Mit unserem neuen komfortablen Buchungstool auf unserer Internetseite können Sie Gutscheine für die verschiedenen Besichtigungen bestellen. Unter dem entsprechenden Menüpunkt finden Sie alle Besichtigungsprogramme. Einfach Personenzahl auswählen und bestellen. www.potts.de



NEUE TANKS

Erweiterung der Gär- und Lagerkapazität



Pott's steht für Biervielfalt und Biergenuss. Um ausreichend Kapazitäten vorzuhalten, damit eine mehrwöchige Kaltreifung der Bierspezialitäten gewährleistet werden kann und gleichzeitig Spielraum für weitere Produktentwicklungen vorhanden ist, wurde dieses Jahr in drei neue Gär- und Lagertanks investiert.

DIE ERWEITERUNG IN ZAHLEN:

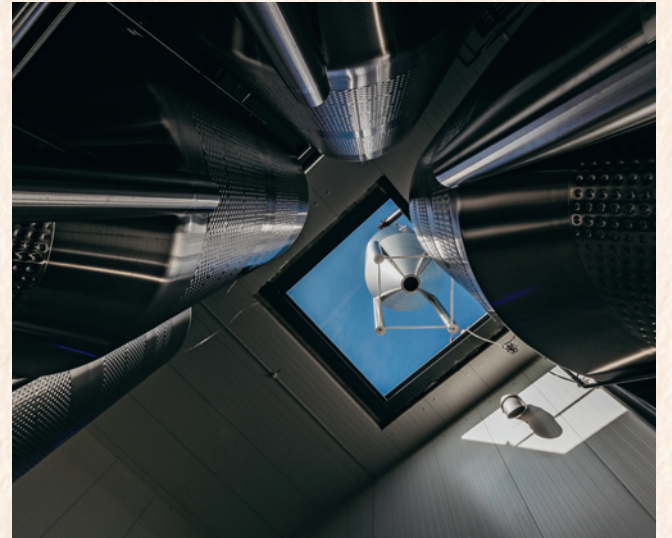
Tankdurchmesser: 2.700 mm

Tankhöhe: 8.395 mm

Füllmenge: ca. 25.500 Liter (255 Hektoliter)

Gesamtvolumen: ca. 31.500 Liter (315 Hektoliter)

Steigraum für die Gärung: ca. 20 %



Die Tanks mit jeweils 255 Hektoliter Nutzinhalt wurden im Frühjahr von der Tankbaufirma Gresser aus Regensburg angeliefert und mit einem großen Kran ins Gebäude gehoben. Nach der Installation der Leitungen und Ventile und der Einbindung in die Automation konnten die Tanks passend zur Sommersaison in Betrieb gehen.

HIER GEHT ES ZUM VIDEO DER TANKEINBRINGUNG:



Unsere Braumeister Alexander Koch, Peter Wienstroer und Lars Rugge freuen sich über die zusätzlichen Tankkapazitäten.

25 JAHRE AM NEUEN STANDORT

Pott's Naturparkbrauerei

Bis in die 90er Jahre befand sich die Pott's Brauerei noch komplett am traditionellen Standort an der Bahnhofstraße. Da die Absätze der Bierspezialitäten in dieser Zeit stark zulegten und die Fläche in der Oelder Altstadt keine Erweiterung der Brauerei zuließ, kaufte Rainer Pott ein Grundstück am Ortsrand nahe der Autobahnauffahrt. In mehreren Stufen entstand hier die gläserne Naturparkbrauerei. Große Scheiben und eine Besichtigungstribüne ermöglichen den Einblick in

sämtliche Bereiche der Produktion und Abfüllung. Im Jahr 1997 und somit vor 25 Jahren liefen am neuen Standort die ersten Bügelflaschen vom Band.

Seitdem wurde der Gebäudekomplex in mehreren Abschnitten erweitert, sodass inzwischen der gesamte Produktions- und Abfüllprozess hier stattfindet – und noch jede Menge mehr. Neben den einzelnen Bauabschnitten für die Brautechnik entstanden mit dem

Pott's Brau- und Backhaus, dem Georg-Lechner-Biermuseum, dem Gesaris Brunnenkino und der Schatzkammer einzigartige und mit viel Liebe zum Detail gestaltete Räumlichkeiten.

Besuchen Sie uns doch mal. Die Brauerei und das Brau- und Backhaus haben täglich ab 9 Uhr geöffnet.



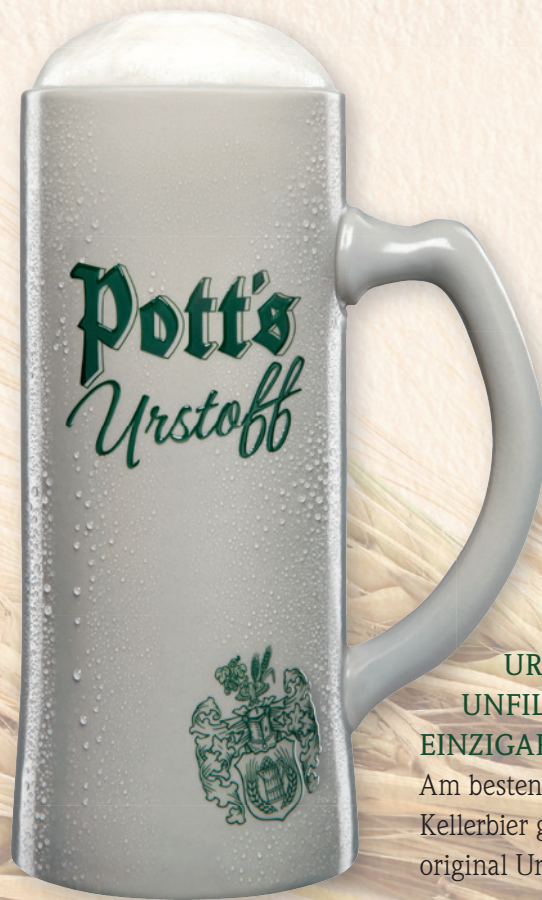
POTT'S URSTOFF KELLERBIER NATURTRÜB

Genussreiche Vorfreude

In unserer Ideenschmiede, dem „Brauatelier“, haben unsere Braumeister ein naturtrübes Kellerbier mit einem einzigartigen Geschmacksprofil entwickelt. Voraussichtlich ab Mitte Oktober ist die neue Bierspezialität in der kultigen Bügelflasche in unserem regionalen Vertriebsgebiet verfügbar.

Pott's Urstoff lehnt sich an die alte Brautradition an, als Biere noch allesamt unfiltriert waren und die Hefe stets ein geschmacksprägender Bestandteil war. Früher lagerte das Bier dabei meist in tiefen Kellergewölben, die mit Eis gekühlt wurden. Dieser Aufwand ist heute nicht mehr erforderlich, jedoch hat sich die Namensgebung Kellerbier für diese traditionelle, unfiltrierte Bierspezialität etabliert und gehalten.

Besonders macht das Pott's Kellerbier die Kombination der Hefearomatik mit facettenreichen Malzaromen, die durch die Verwendung verschiedener Malzsorten wie dem Spezialmalz „Honey-Biscuit“ hervorgerufen werden. Zusammen mit der dezenten, fein ausbalancierten Hopfennote verspricht Pott's Urstoff einen puren, unverfälschten Biergenuss wie zu alten Zeiten.



URIG
UNFILTRIERT
EINZIGARTIG

Am besten schmeckt das Pott's Kellerbier gut gekühlt aus dem original Urstoff-Tonkrug.



Coming soon...

BRAUART: untergärig

STAMMWÜRZE: 12,7 %

ALKOHOL: 5,1 %

MALZE: Pilsener, Münchner, Wiener, Honey-Biscuit

HOPFEN: Hallertauer Mittelfrüh

AUSBILDUNG IN DER POTT'S BRAUEREI

Start für drei neue Auszubildende

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. Gerade auch in Zeiten der Corona-Pandemie nimmt die Ausbildung einen hohen Stellenwert für das Unternehmen ein: „Die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen. Aus diesem Grund ist es uns ein besonderes Anliegen, unseren Azubis eine bestmögliche Ausbildung zu bieten. 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, Inhaber und Geschäftsführer der Pott's Brauerei.

Drei junge Menschen sind im gerade begonnenen Ausbildungsjahr in ihr Berufsleben gestartet und freuen sich nun auf den neuen Lebensabschnitt in unserem Familienbetrieb. Zu den Berufsstartern gehören Carina Bockey, die den Beruf der Industriekauffrau erlernt, Ferenc Deitert macht eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer und Dominic Greif wird zum Maschinen- und Anlagenführer ausgebildet.

Ganz besonders freuen wir uns über die herausragenden Leistungen unserer Auszubildenden Lara Jürgens. Sie hat ihr Jahreszeugnis der Berufsschule mit der Bestnote 1,0 erhalten und freut sich nun auf das zweite Lehrjahr als Brauerin und Mälzerin.

Aktuell sind noch folgende **Ausbildungsstellen für das Jahr 2023** zu besetzen:

In der POTT'S BRAUEREI:

- **Elektroniker für Betriebstechnik** (m/w/d)
- **Maschinen- und Anlagenführer** (m/w/d), Schwerpunkt Lebensmitteltechnik

Im POTT'S BRAU- UND BACKHAUS:

- **Fachkraft für Gastronomie** (m/w/d)

Nähere Infos auf www.potts.de



Willkommen im Team der Pott's Brauerei: Ferenc Deitert, Carina Bockey und Dominic Greif.

ÜBERRASCHUNG GEGLÜCKT

„Rainer's“ bereichert die Pott's Biererlebniswelt



Bis zu 15 Personen finden zukünftig eine gemütliche Atmosphäre vor und können rund 40 Jahre Brauereigeschichte anhand der zahlreichen Bilder an der Wand verfolgen.

Rainer Pott freute sich riesig über seinen Raum in der Brauerei, den ihm sein Sohn Jörg Pott zum 75. Geburtstag schenkte. Rückblickend auf die Laufbahn seines Vaters und das Erbe, das Jörg Pott 2011 mit der Übernahme der Familienbrauerei antrat, kam ihm die Idee vom „Rainer's“, einem neuen Eventraum im Bier-

museum der Brauerei. Zugänglich über eine versteckte Tür ist bereits der Zutritt effektiv inszeniert. Die Wände des „Rainer's“ sind mit zahlreichen Fotos aus dem erlebnisreichen Lebensweg von Rainer Pott bestückt. Rund 40 Jahre Brauereigeschichte können so anhand der Bilder an der Wand verfolgt werden.



Überraschung geglückt: Rainer Pott freute sich über seinen Raum in der Brauerei.

Im Rahmen des neuen Besichtigungsprogramms im „Rainer's“ erhalten Gäste Zutritt zu dem neuen Raum und können beim Bierkulinarium diesen exklusiven Bereich kennenlernen. Ebenso kann das klimatisierte und mit großem Bildschirm ausgestattete „Rainer's“ für Tagungen und Seminare gebucht werden.

BIERKULINARIUM IM RAINER'S

Unser neues Besichtigungsprogramm



Versteckt hinter einem unscheinbaren Zugang befindet sich der exklusivste Raum der Brauerei – das Rainer's. Bis zu 15 Personen können hier ab sofort nicht nur in die Familiengeschichte eintauchen, sondern auch eine Verkostung mit ausgewählten Bieren und einem passenden Food-Pairing genießen. In gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre gibt es unter anderem unsere holzfassgereifte Jahrgangsspezialität Pott's Bourbon-Bock zu probieren.

Bevor es im Anschluss daran zur Besichtigung der Brauerei geht, startet noch der Countdown für eine eiskühle Erfrischung. Lassen Sie sich überraschen! Die Vollendung findet das exquisite neue Programm mit unseren frisch gezapften Bierspezialitäten und einem leckeren Buffet auf dem Malzboden.

DAS PROGRAMM IM ÜBERBLICK:

- Exklusive Kleingruppen mit 10 bis 15 Personen
- Geheimzugang ins „Rainer's“ mit Einblicken in die Familiengeschichte
- Verkostung von vier Pott's Bierspezialitäten mit Food-Pairing im „Rainer's“
- Führung durch die Erlebnisbrauerei inkl. Georg-Lechner-Biermuseum und Gesaris Brunnenkino
- Buffet auf dem Malzboden (gemeinsam mit Gästen aus dem Brauherrenschmaus-Programm): Partyfrikadellen mit Krautsalat und Landbierbrot, dazu Delikatess-Griebenschmalz und Lauchcreme, sowie als Hauptgericht Grillschinken mit Landbiersauce, Oelder Schlemmerkartoffeln und heißes Kraut



- Dauer ca. 3,5 Stunden: ca. 1 Stunde Aufenthalt im Rainer's mit Verkostung von vier Bierspezialitäten mit Food-Pairing, ca. 1 Stunde Führung, 1,5 Stunden Genießprogramm inkl. Freitrinken der Pott's Biere, der Biermischgetränke und Gesaris Erfrischungsgetränke

- Buchbarer Zeitraum: Januar bis November
- Termine: freitags
- Zeiten: 18.00 Uhr
- Preis pro Person: 47,90 Euro (inkl. Buchungs- und Systemgebühr in Höhe von 1,00 Euro)

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND REDAKTION:

Pott's Brauerei GmbH
In der Geist 120 · 59302 Oelde
Telefon 0 25 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, Fotolia