

Pott's Das Original



02|23
33. AUSGABE

MÜNSTERLÄNDER FAMILIENBRAUKUNST SEIT 1769



GRUSSWORT

Ein Winter voller Neuigkeiten

Liebe Leserinnen und Leser, bei uns dreht sich alles um Gemütlichkeit, Genuss und Nachhaltigkeit – besonders in dieser winterlichen Zeit. Wir möchten Ihnen von den neuesten Entwicklungen und Projekten berichten, die unsere Brauerei so besonders machen.

In enger Zusammenarbeit mit den Landwirten aus unserer Umgebung sind wir stolz darauf, das regionale Gerstenanbauprojekt erfolgreich gestartet zu haben. Darüber hinaus konnten wir ein neues Energiemanagementsystem implementieren und einen E-Ladepark an der Brauerei eröffnen. Für große Freude sorgten die erneuten Auszeichnungen bei den World Beer Awards. Winterlichen Genuss versprechen zudem unser Winterbock und unsere Handelspromotion in Zusammenarbeit mit Peters Pralinen.

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns die Freuden des Winters zu genießen. Vielen Dank für Ihre Treue und Ihre Begeisterung für unser handwerklich gebrautes Bier. Gemeinsam gestalten wir eine nachhaltige und genussvolle Zukunft!

Ihr Jörg Pott

J. Pott

NOCH MEHR HEIMAT

Pott's vereint Landwirte zur Förderung regionaler Braugerste

Um den Anbau von hochwertiger Braugerste vor Ort zu fördern und den eigenen Produkten noch mehr regionale Identität zu geben, hat sich die Pott's Brauerei mit einer Gruppe von Landwirten aus der Region zusammengeschlossen. Insgesamt sieben Landwirte haben unter Federführung von Uwe Scharmann vom Hof Scharmann in Beelen zweizeilige Sommergerste angebaut. Rund 200 Tonnen Ernte wurden erzielt.

„Wir sind stolz darauf, mit Landwirten aus unmittelbarer Umgebung zusammenzuarbeiten, um unsere Zutaten noch regionaler und nachhaltiger zu gestalten“, so Pott's Braumeister Peter Wienstroer. „Die Zusammenarbeit mit den Landwirten gibt uns die Möglichkeit, den gesamten Prozess vom Anbau bis zum fertigen Bier zu überwachen.“

Die Landwirte, die sich der Kooperation angeschlossen haben, sind ebenfalls begeistert von der Perspektive, ihre Gerste nach der Weiterverarbeitung zu Braumalz in der Mälzerei Durst in Castrop-Rauxel zukünftig in Pott's Bieren zu finden. „Die Zusammenarbeit mit der Pott's Brauerei gibt uns die Chance, unsere Braugerste gezielt für den Brauprozess anzubauen und die Wertschöpfung innerhalb der Region zu erhöhen. Das

schafft eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten.“ Zukünftig werden die Pott's Biere damit mehr denn je eine einzigartige Kombination aus traditionellem Handwerk und regionalen Zutaten bieten und die Identität des Münsterlands widerspiegeln.



Mit der Zusammenarbeit mit den Landwirten aus der Region setzt die Pott's Brauerei einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Regionalität. Das Foto zeigt (v.l.n.r.) Landwirt Uwe Scharmann, Geschäftsführer Jörg Pott und Braumeister Peter Wienstroer in einem der Braugerstenfelder.

INNOVATIVE WEGE ZUR ENERGIEEFFIZIENZ

Neues Energiemanagementsystem

In Zeiten wachsender Umweltbewusstheit und steigender Energiekosten ist es für Unternehmen unerlässlich, innovative Wege zur Energieeffizienz zu finden. Deshalb hat die Pott's Brauerei durch ihren Projektleiter René Kokel ein modernes Energiemanagementsystem implementiert. Das System besteht aus 86 Messstellen, die eine umfassende Kontrolle über den Energieverbrauch und -fluss in der gesamten Brauerei ermöglichen. Die Implementierung des neuen Energiemanagementsystems begann im Frühjahr des Jahres und wurde im Spätsommer erfolgreich abgeschlossen. Die 86 Messstellen wurden strategisch in der gesamten Brauerei platziert, um eine präzise und umfassende Erfassung der Energieverbrauchsmuster zu gewährleisten. Hierzu zählen Bereiche wie die Energiezentrale, unsere

Produktions- und Abfüllanlagen, die Lagerhaltung, die Beleuchtung und die Verwaltungsbereiche.

Durch die Echtzeitüberwachung und -analyse der Energieflüsse können nun Verbrauchsspitzen wesentlich besser identifiziert werden und zu Optimierungen führen, um den Energiebedarf zu senken. Dies führt zu einer nachhaltigen Verringerung der CO₂-Emissionen und ermöglicht eine Minimierung der Umweltauswirkungen. Darüber hinaus ergeben sich dank des Systems potenzielle Einsparungen bei den Energiekosten, die zur Förderung der Wirtschaftlichkeit beitragen.

Damit alle Abteilungen das System optimal nutzen können und aktiv an kontinuierlichen Energieeinsparbemühungen beteiligt sind, wurden Schulungen

durchgeführt, in denen die vielfältigen Analysemöglichkeiten vorgestellt wurden. Bereits seit drei Jahren ermittelt Pott's den Carbon Footprint mit dem Ziel, sich jährlich zu verbessern und perspektivisch klimaneutral Bier zu brauen und abzufüllen. Zahlreiche Maßnahmen wie die vollständige Dachflächenbelegung mit Photovoltaikmodulen, neue technische Lösungen zur Wassereinsparung im Produktionsprozess sowie weitere Einzelmaßnahmen aus Impulsen des Mitarbeiterteams wurden bereits umgesetzt. Das nun implementierte Energiemanagementsystem ist ein weiterer Meilenstein und unterstreicht das starke Engagement für nachhaltiges Wirtschaften und einen verantwortungsbewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen.



POTT'S BRAUEREI ERNEUT AUSGEZEICHNET

Wo Qualität auf Gold und Bronze stößt

Bereits im Jahr zuvor wurde Pott's bei den World Beer Awards als „Brauerei des Jahres“ ausgezeichnet. Nun hat sich unser Betrieb erneut auf der internationalen Bühne bewiesen. Bei den angesehenen World Beer Awards wurden drei unserer Biersorten mit Auszeichnungen geehrt: Gold für Pott's Landbier Hell, sowie Bronze für Pott's Landbier Dunkel und das neue Pott's Urstoff Kellerbier.

Das Gold-prämierte Pott's Landbier Hell verkörpert die Essenz eines klassischen deutschen Hellen. Mit seiner klaren, goldenen Farbe und einer feinen Schaumkrone verführt es die Sinne schon beim Anblick. Der erste Schluck enthüllt eine meisterhafte Balance zwischen malzigen Noten und einer dezenten Hopfenbitterkeit. Dieses Bier ist eine Hommage an die Kunst des Brauens, die bei Pott's seit Generationen gepflegt wird.



Die Bronze-Auszeichnung für das Pott's Landbier Dunkel ist ein weiterer Beleg für die hohe Qualität und den besonderen Geschmack. Dieses dunkle Bier, das mit seinen bernsteinfarbenen Nuancen lockt, entfaltet eine reiche Aromenpalette durch den Einsatz vier verschiedener Malzsorten.

Ein weiterer Glanzpunkt der Pott's Brauerei ist das Pott's Urstoff Kellerbier, das ebenfalls mit der Bronze-Medaille geehrt wurde. Pott's Urstoff lehnt sich an die alte Brautradition an, als Biere noch allesamt unfiltriert waren und die Hefe stets ein geschmacksprägender Bestandteil war. 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 sorgt Pott's Urstoff damit für einen reinen, unverfälschten Biergenuss wie zu alten Zeiten.

Die World Beer Awards sind ein Schauplatz, auf dem sich Brauereien aus der ganzen Welt messen und ihre besten Kreationen präsentieren können. Dass die Pott's Brauerei hier nicht nur einmal, sondern gleich dreifach erfolgreich abschneidet, ist ein Beweis für das Engagement und die Hingabe, die in jedem Schluck unserer Biere liegen.



Stolzes Braumeistertrio: Lars Rugge, Peter Wienstroer und Alexander Koch freuen sich über die erneuten Auszeichnungen.

TRADITION TRIFFT GENUSS

Pott's läutet die kalte Jahreszeit mit dem limitierten Winterbock ein

Die kalte Jahreszeit steht vor der Tür und mit ihr die Sehnsucht nach gemütlichen Abenden und herzhaften Genüssen. Zum wiederholten Mal läuten wir den Winter traditionsgemäß mit einer besonderen Köstlichkeit ein: Der Pott's Winterbock naturtrüb verspricht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis für alle, die dunkle und malzaromatische Biere lieben.

Im gemütlichen Ambiente unseres an die Brauerei angeschlossenen Braugasthofs „Pott's Brau & Backhaus“ erwartet die Gäste ein wahrer Genussmoment. Der frisch vom Fass gezapfte Pott's Winterbock ist die Sai-

sonspezialität schlechthin für die dunkle Jahreszeit. Die tiefbraune, kastanienfarbene Optik lässt schon auf den intensiven Geschmack schließen, der sich im Glas entfaltet.

Der Winterbock zeichnet sich durch seine einzigartige Kombination aus kraftvollem und dennoch sanftem Geschmack aus. Verantwortlich dafür sind die sorgsam ausgewählten dunklen Spezialmalze, die dem Bier süßliche Karamellnoten und einen samtigen, runden Körper verleihen. Mit einem Alkoholgehalt von entspannten 6,2 Vol. %, sorgt er für wohltuende Wärme von innen und lädt dazu ein, die kalten Tage in gemütlicher Gesellschaft zu genießen.

Der Winterbock ist in limitierter Menge eingebracht worden und für die Dauer der Wintermonate in unserem Braugasthof erhältlich solange der Vorrat reicht.

Pott's Gebietsverkaufsleiter Martin Schütte und Braumeister Alexander Koch stoßen mit Ihnen an auf winterlichen Bockbier-Genuss.



Winterbock



POTT'S WINTERPROMOTION

Kooperation mit Peters Pralinen

Im Winter startet eine verlockende Promotion, bei der zwei exquisit handgefertigte Schokopralinen zur Kiste Pott's dazu gegeben werden.

Die Zusammenarbeit mit Peters Pralinen, einem angesehenen Hersteller von handgefertigten Schokoladenkreationen aus Lippstadt, verspricht höchste Qualität und Genuss. Die Pralinen werden mit feinsten Zutaten hergestellt und sind bekannt für ihre raffinierten Aromen, die perfekt zu den verschiedenen Biersorten der Brauerei passen.

„Die Idee hinter dieser Aktion ist es, die Kunden mit einem unvergesslichen Geschmackserlebnis zu überraschen und gleichzeitig die Partnerschaft mit einem lokalen Unternehmen zu stärken. Insbesondere das bernsteinfarbene Landbier ist zusammen mit den Schokopralinen eine einzigartige Genusskombination und bietet unseren Kunden eine süße Abwechslung“, so Pott's Vertriebsgeschäftsführer und Diplom-Biersommelier Guido Marquardt.

Die Winterpromotion mit der Pralinen-Geschenkverpackung wird ab Mitte November 2023 in gut sortierten Getränkemärkten und im Lebensmitteleinzelhandel im regionalen Verkaufsgebiet der Brauerei durchgeführt. Kunden, die eine Kiste Bier kaufen, erhalten zwei Schokopralinen als besonderes Dankeschön.

Darüber hinaus gibt es das Brauereibesichtigungsprogramm „Bierkulinarium“ als Winterspecial am

12. Januar 2024 um 18.00 Uhr, bei dem Kunden die Gelegenheit haben, die harmonische Verbindung von Bier und Pralinen selbst zu erleben.

Programmablauf:

- ca. 1 Stunde Aufenthalt im „Rainer's“, dem exklusivsten Raum der Brauerei mit Verkostung von Bier & Schokolade
- ca. 1 Stunde Brauereiführung durch die Erlebnisbrauerei
- 1,5 Stunden Genießerprogramm mit leckerem Buffet auf dem Malzboden inkl. Freitrinken der Pott's Biere, der Biermischgetränke und Gesaris Erfrischungsgetränke
- Preis pro Person: 47,90 Euro



Auf unserer Internetseite finden Sie eine Übersicht mit diesem und weiteren Pott's Erlebnisprogrammen.

Unser Tipp:



DAS ERLEBNISREICHE GESCHENK

Sie möchten gerne einen Gutschein für das Bierkulinarium oder eine andere Brauereiführung verschenken? Mit unserem 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



IONITY ERÖFFNET LADEPARK AN DER POTT'S BRAUEREI

IONITY betreibt den ersten High Power Charging (HPC)-Ladepark für Elektroautos in Oelde

Der Standort wurde am 19. Juni 2023 von Pott's und IONITY offiziell eröffnet. Kunden aus Oelde und Umgebung sowie Durchreisende haben nun Zugang zu einer zuverlässigen und leistungsstarken Lademöglichkeit ihres Elektroautos. Mit dem Gastronomieangebot des angrenzenden Braugasthofs „Pott's Brau & Backhaus“ wird der Ladestopp zu einer erholsamen Fahrt-pause.

„Ladeparknutzer können sich auf das gemütliche Ambiente im Pott's Brau & Backhaus ebenso freuen, wie auf die gläserne Erlebnisbrauerei, die täglich während der Öffnungszeiten transparenten Einblick in die Bierproduktion und -abfüllung gibt und der Imbiss „Kleines Forthaus“ mit Holzkohlegrill rundet das kulinarische Angebot ab“, so Pott's Geschäftsführer Jörg Pott.

Der neue IONITY Ladepark Oelde ist praktisch unmittelbar an die A2 angebunden und somit für Ortsansässige wie auch Durchreisende einfach und schnell erreichbar. Derzeit ermöglichen sechs HPC-Ladesäulen mit einer Ladeleistung von bis zu 350 kW besonders schnelles Laden von Elektrofahrzeugen aller Marken. Sechs weitere Ladesäulen können perspektivisch ergänzt werden, um dem weiter steigenden Bedarf an Lademöglichkeiten gerecht zu werden.

„Die ersten Gedanken und Ideen zur Bereitstellung von E-Ladeplätzen an der Brauerei liegen schon mehrere Jahre zurück“, erinnert sich Pott an den Beginn des Projekts. „Richtig konkret wurde es dann nach Auswahl des passenden Partners im Winter 2021. Nach der finalen Planung und Genehmigung dauerte die Umsetzung dann rund drei Monate bis zum ersten Testbetrieb.“ „Wir freuen uns über dieses zusätzliche Dienstleistungsangebot in Oelde, das zugleich einen

wirksamen Beitrag zum Umweltschutz leisten wird“, freute sich Bürgermeisterin Karin Rodeheger. Nicht zuletzt sei mehr als erfreulich, dass der Standort Oelde über die verschiedenen Ladeapps und Navigationssysteme von nun an aktiv in die Routenplanung eingebunden werde und damit noch mehr Besucherinnen und Besucher auf Oelde aufmerksam würden.

Highlights

- Neuer IONITY Ladepark in Oelde bietet High-Power-Charging (HPC)-Laden für Elektrofahrzeuge aller Marken
- Verkehrsgünstiger Standort: Nur wenige Minuten von der A2 entfernt
- Angrenzendes Gastronomieangebot vertreibt die Ladeweile



Offizielle Eröffnung des Ladeparks mit Pott's Geschäftsführer Jörg Pott, der Bürgermeisterin von Oelde Karin Rodeheger und IONITY Rollout-Manager Sven Spiekermann (v.l.n.r.)



POTT'S SETZT AUF NACHHALTIGKEIT

Zwei neue Elektrogabelstapler für umweltfreundliche Logistik

Neben der Verwendung umweltfreundlicher Verpackungen und der Optimierung des Energieverbrauchs in der Produktion sind die Elektrogabelstapler Teil unserer Brauereistrategie zur Reduzierung der CO₂-Emissionen und des ökologischen Fußabdrucks in der gesamten Wertschöpfungskette.

Die neuen Elektrogabelstapler sind nicht nur umweltfreundlich, sondern bieten auch zahlreiche Vorteile

hinsichtlich Effizienz und Produktivität. Mit einer leistungsstarken Batterie, die eine lange Betriebsdauer gewährleistet, können die Stapler einen reibungslosen und unterbrechungsfreien Materialfluss gewährleisten. Darüber hinaus sind die Fahrzeuge leise und vibrationsarm, was zu einer angenehmeren Arbeitsumgebung für die Mitarbeiter in der Brauerei führt.

Mit den neuen Elektrogabelstaplern unterstreichen wir

unser Bekenntnis zu einer verantwortungsbewussten und zukunftsorientierten Unternehmensführung. Gleichzeitig ist die stetige Investition in moderne Technik Motivation für das Mitarbeiterteam, um die Arbeit bestmöglich zu unterstützen.

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,
Daniel Kolodzeiski,
shutterstock

