



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Eine Brauerei – ein Standort

So wie ein gutes Bier Reife braucht, brauchten die Überlegungen für den letzten großen Schritt eine mehr als einjährige Reifephase. Die Zusammenführung aller Betriebsteile von Pott's an die neue Naturparkbrauerei In der Geist 120 findet nun bald seine Vollendung. Wenn genug Geld angespart war, sind seit 1996 auf dem Weg bis heute immer wieder einzelne Abschnitte am neuen Standort gebaut und mit moderner Getränketechnik ausgerüstet worden (wir berichteten darüber in der letzten Das-Original-Ausgabe). Nun folgt der finale Schritt unter dem Motto „Bewährtes erhalten, Neues beginnen.“



Ideen, Kreativität, Tradition, modernste Technik und Transparenz unter einem Dach – Pott's gläserne Erlebnisbrauerei wird nicht nur für die zukünftigen Besuchergäste ein interessanter Ort

dauernde Personalbewegung von Qualitätssicherung, Braumeister und Brauern zwischen den Standorten hat dann sein Ende. Durch die Zusammenlegung und Anpassung an neue Technologien wird die Energieeffizienz um circa 30 Prozent gesteigert und der Wasserverbrauch mit der Abwassereinleitung ebenfalls gemindert. All das würde die Entscheidung aber noch nicht rechtfertigen.

Der zweite Grund ist gleichzeitig das Hauptziel, nämlich die Ausrichtung der Brauerei auf die gewachsenen Ansprüche einer zunehmenden Verbraucherschaft, die den Geschmack sogenannter

08/15-Fernsehbiere langweilig findet. Individuelle Biere mit starkem eigenem Charakter sind gefragt. Hier hinkt die Brauwirtschaft den Winzern noch immer hinterher. Auch wenn Pott's seit jeher für Bierspezialitäten steht, will die Brauerfamilie Pott mit ihren Mitarbeitern neue Akzente setzen und sich noch intensiver der fantastischen Geschmacksvielfalt von Bier widmen. Mit dem Malz, dem Körper des Bieres, dem Hopfen als Seele des Bieres und der Hefe als Geist des Bieres lässt sich viel mehr machen, wenn nur die richtige Technik zur Verfügung steht.

weiter ... Seite 2

Marketing, Handel und Gastronomie

Musikfestivals

Dieser Sommer wird heiß! Dieser Sommer wird laut! Dieser Sommer rockt! Los geht das Festivaljahr mit „Tönnis rockt“ an der Alten Schule in Tönnishäuschen, gefolgt von den Festivals

„Herze rockt“ in Herzebrock und „Yours at Park“ im Vier-Jahreszeiten-Park, Oelde. Bei diesen Aussichten und dröhnenden Bässen schlagen die Herzen der Musikfans höher. Liebhaber von

Metal, Punk und Rock haben sicherlich bereits die Karten in der Tasche und freuen sich auf die Liveauftritte der Bands und Musiker unter freiem Himmel.

weiter ... Seite 7

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser,

wenn ich auf die Entwicklung der Brauerei Pott's in den vergangenen Jahrzehnten blicke, dann fällt mir vor allem die gelungene Mischung aus Tradition und Moderne auf. Immer wieder hat das Oelder Unternehmen neue Akzente gesetzt und dabei gleichzeitig das Altbewährte bewahrt. Die Eröffnung der Bier-Erlebniswelt 1996 war ein erster großer Meilenstein, dem weitere folgten. Mit der geplanten Erweiterung der Bier-Erlebniswelt und der Zusammenführung aller Betriebsteile in die Naturparkbrauerei In der Geist folgt nun ein weiterer wichtiger Schritt. Dazu möchte ich im Namen des Kreises Warendorf herzlich gratulieren.

Was mir an der Pott's Brauerei besonders gefällt, ist der regionale Gedanke, der auf Nachhaltigkeit, Rohstoffe aus der Umgebung und konsequent auf Mehrwegverpackungen setzt.

Gleichzeitig ist Pott's ein erstklassiger Botschafter für den Kreis Warendorf und das schöne Münsterland, das für Gäste immer attraktiver wird. Sowohl bei den immer zahlreicher werdenden Touristen als auch bei Einheimischen sind Bier, Wasser und andere Getränkespezialitäten aus Oelde als „Münsterländer Originale“ weit über die Region hinaus bekannt. Aber auch Das Original, das Sie jetzt lesen,



Landrat Dr. Gericke

macht als „Zeitung aus dem Münsterland“ die Region bekannt. Dass Pott's beim Marketing auf die regionale Karte setzt, freut mich. Mit seiner Bodenständigkeit und Heimatverbundenheit ist das Unternehmen selbst längst ein nicht mehr wegzudenkendes Münsterländer Original.

Die Brauerei ist aber auch ein gutes Beispiel für einen erfolgreichen Familienbetrieb mit einem gelungenen Generationswechsel, was mich sehr freut. Jörg Pott steht seit einigen Jahren an der Unternehmensspitze und ist in die Fußstapfen seines Vaters Rainer getreten. Der steht ihm mit Rat und Tat zur Seite.

In Verbindung mit dem großen Innovationseifer lässt das auf eine weiterhin tolle Entwicklung hoffen. Ich wünsche dem Unternehmen weiterhin alles Gute und sage: Hopfen und Malz – Gott erhalt's!

Landrat Dr. Olaf Gericke

Leben und genießen

Braugasthöfe

Sie haben ihren ganz eigenen Charme und vor allem ihr eigenes Bier – die Privaten Braugasthöfe. Ob in Deutschland, Dänemark, Südtirol oder in der Schweiz, überall findet man die schönen

Gasthäuser. Hier werden Ihnen neben regionalen Köstlichkeiten schmackhafte und charaktervolle Biere serviert. Einen Überblick gibt es auf der neuen Internetseite.

weiter ... Seite 5



Aus dem Münsterland



Vieles neu auf den Fundamenten der alten Werte

Fortsetzung von Seite 1

Die technische Ausrüstung

Für den Anfang des Brauprozesses ist es notwendig, einen ausreichenden Lagerplatz für viele unterschiedliche Malze in Silos, Big-Bag-Stationen und Sackware zu schaffen.

Ein gut gekühltes Hopfenlager ist anzulegen, um die Vielfalt der Hopfensorten fachgerecht einlagern zu können, und nicht zuletzt sind ein untergäriges und obergäriges Hefemanagement als Reinzucht bereitzuhalten.

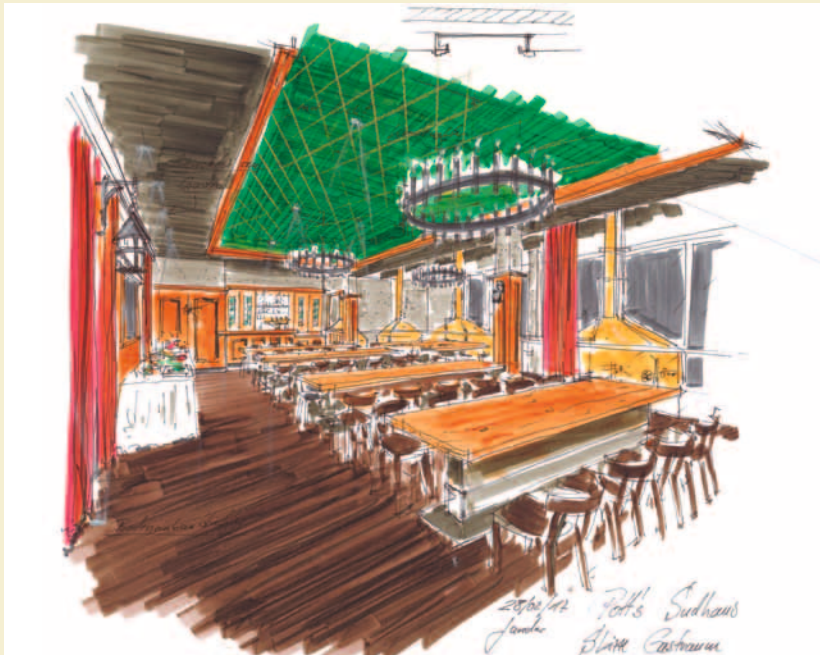
Die im Sudhaus der Altstadtbrauerei gegebenen verhältnismäßig großen Einzelchargen werden im neuen Sudwerk verringert, und gleichzeitig wird durch ein Sudgefäß mehr die Taktzahl erhöht, sodass dann acht Sude von 45 bis 85 Hektoliter Ausschlagwürze pro Tag zur Gärung bereitstehen. Im Ergebnis können sehr spezielle Kleinsude eingemaischt und in teilweise gleich großen Gär- und Reifungsgefäßen bis zur Abfüllung gebracht werden.

Entwicklung eigener Bierspezialitäten und Dienstleister für Gypsy- und Craftbrauer

Um darüber hinaus den Experimentalbereich abbilden zu können, wird neben einer bereits in Betrieb genommenen 50-Liter-Kleinstbrauanlage mit einer kompletten zweiten Brauerei von 15 Hektoliter Ausschlagwürze pro Sud die Zukunftsschmiede Pott's Brauatelier geschaffen. In dieser Brauanlage kann neben der Pott's-eigenen Entwicklung von Bierspezialitäten auch den vielen sogenannten Craft- und Gypsybrauern eine Heimat als Dienstleister geboten werden. Zur Erklärung: Als Gypsybrauer



Wiederentdeckt! In Pott's Brauatelier wird es auch offene Gärbottiche geben



Entwurf des neuen Biersalons mit Blick auf die Sudkessel

bezeichnet man die Minibrauer, die einem „Garagenbräu“ entwachsen wollen oder schon entwachsen sind und sozusagen als Wanderbrauer bei verschiedenen Brauereien Biere nach ihrem Rezept produzieren und abfüllen lassen. Die Übersetzung von Craftbrewer ist Handwerksbrauer und dokumentiert damit die ursprünglich-handwerkliche Braukunst sowie die große Experimentierfreudigkeit dieser Bierenthusiasten bei der Erarbeitung neuer Bierkreationen. Durch die aufsteigenden Chargenmengen von 15 über 45 bis 85 Hektoliter sowie eine Vielzahl technischer Raffinessen erfüllt die doppelte Brauerei alle Voraussetzungen, sich zum Eldorado für diese innovativen Brauer zu entwickeln. Sie sind heute zum Teil mangels qualifizierten Angebots in der Nähe gezwungen, ihre selbst kreierten Biere in Holland oder Belgien herstellen und abfüllen zu lassen.

Für die Filtration wird ein speziell von der GEA Westfalia Oelde entwickelter Craftbier-Separator zum Einsatz kommen, der auch große Hopfenmengen ausscheiden kann.

Den interessierten Bierenthusiasten werden Seminare angeboten und ihnen wird Hilfestellung bei der Umsetzung ihrer Ideen gegeben. Dafür hat Pott's bereits im vergangenen Jahr Braumeister Daniel Hefele eingestellt, der sich, abgekoppelt vom Tagesgeschäft, neben dem Wichtigsten, der stetigen Überwachung und Optimierung der naturbelassenen Qualität der Pott's Biere, den Gypsy- und Craftbrauern zu-

wenden wird. Bei der Betreuung der Gypsy- und Craftbrauer besteht auch für die erfahrenen gelernten Brauer von Pott's Brauerei eine zusätzliche interessante und abwechslungsreiche Perspektive. Ein Seminarraum im Brauatelier für zwölf Personen und ein Biersalon für 70 Personen im größeren Sudhaus runden das Angebot ab. Im Brauatelier und im Biersalon werden hinter Glas gekühlt auch Craftbiere von befreundeten Brauereien zu sehen und zu verkosten sein.

Neue Energiezentrale

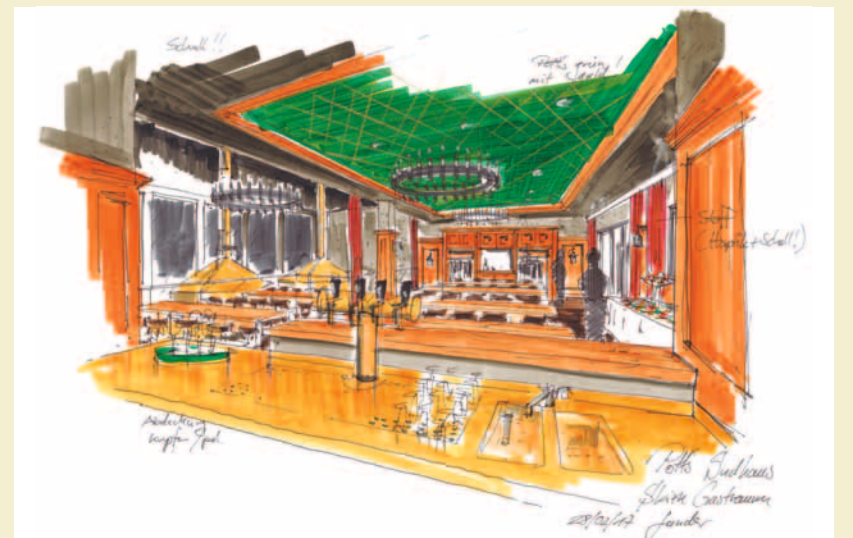
Mit der Neuausrichtung der Energiebereitstellung ist schon begonnen worden. Dem neuen Dampfkessel von Bosch mit zwei Tonnen Dampferzeugung pro Stunde wird eine Gasturbine mit 50 Kilowatt elektrischer Leistung vorgeschaltet. Das etwa 300 Grad heiße Abgas wird mit circa 18 Prozent Restsauerstoff als vorwärmte Verbrennungsluft dem Dampfkessel zugeführt, wodurch sich die Effizienz des Kessels maßgeblich verbessert. Im Verbund mit Economiser und Brennwärmetauscher wird von dem System ein Wirkungsgrad von 99 Prozent erwartet. Der für die Betriebsgröße sehr kleine Kessel ist nur deswegen ausreichend, weil einerseits der große Wirkungsgrad in der Erzeugung erzielt wird und andererseits Verbrauchsspitzen durch Energiespeicher und gezielte Energierückgewinnung aus dem Prozess ausgeglichen werden können. Auch die Lastspitzen bei der Kälteversorgung werden durch einen

neuen Glykolspeicher ausgeglichen, sodass auf eine Erweiterung der vorhandenen Kälteerzeugung verzichtet werden kann. Darüber hinaus wird auf dem Dach des zwölf Meter hohen Malzsilogebäudes eine Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 30 Kilowatt installiert. Turbinengenerator und Photovoltaik zusammen bilden die Grundlast von Pott's Brauerei und der Gastronomie Pott's Brau & Backhaus ab. Die ökologisch erzeugten Eigenstrommengen werden auf einer Anzeige sichtbar gemacht. Die Energieberechnungen und die daraus folgenden Maßnahmen wurden vom Ingenieurbüro Dr. Hebmüller, Düsseldorf, erstellt. Der Volksbank unseres Kreises Warendorf ist es in Zusammenarbeit mit der Effizienzagentur NRW gelungen, für das innovative Wärmemanagement einen Zuschuss der öffentlichen Hand zu erarbeiten.

hen bekommt. Hier kann auch der Nichtbrauer den Gärfortschritt optisch verfolgen. Das gilt auch für einen der großen Gärtanks, der im Domdeckel mit einer Ausleuchtung und Kamera versehen wird. Die Aufnahmen werden auf einen entsprechenden Bildschirm übertragen.

Auch von den weiterführenden Fluren ist in Fortführung der gläsernen Brauerei ein vollständiger Einblick in die Zubereitung von Pott's Münsterländer Originalen gegeben. Jetzt ist der gesamte Prozess vom Malzkorn bis in Fass und Flasche vor Ort ohne Eintritt von jedermann zu verfolgen. Äußerlich wird das Gebäude in dem im Jahr 1996 begonnenen Stil weitergeführt und passt sich wie zuvor perfekt in die münsterländische Landschaft ein.

Ein Highlight ist das große gerahmte Fenster mit dem großzügigen Einblick in das neue



Das neue Sudhaus (links im Bild) bietet ein ganz besonderes Ambiente für zukünftige Events und Feiern

Weitere Besonderheiten

Technische Besonderheiten sind auch der neue untergärige und der neue obergärige Gär- und Reifungskeller mit beweglicher Kalthopfungsanlage (obwohl heute oberirdisch, werden die Räume immer noch als Keller bezeichnet). Die neuen Tanks sind nicht wie am Bestandskeller der Naturparkbrauerei isoliert. Die auf den Tanks aufgeschweißten Kühltemplates sind vielmehr sichtbar und bereifen trotz der Kühlsoletemperatur in den Zuleitungen von minus fünf Grad, in der entfeuchteten Luft der isolierten Räume nicht.

Das Brauerherz schlägt höher, wenn es die zwei offenen 15-Hektoliter-Gärbottiche mit seinen Kräusen (Schaum) zu se-

Sudhaus, das Herzstück einer jeden Brauerei, dem Ort, wo die Hochzeit von Wasser, Malz und Hopfen stattfindet.

Auswahl der Anbieter unter Berücksichtigung regionaler Firmen

Sehr aufwendig war der Abgleich der fünf Anbieter für die technische Ausstattung von Sudhaus, Hefemanagement, Gär- und Reifungskeller sowie der Verrohrung. Braumeister Hefele war sechs Wochen ausschließlich mit dieser Aufgabe beschäftigt. Den Zuschlag hat die Firma Kaspar Schulz, Bamberg, in Verbindung mit der Verrohrungsfirma Wellmann, Halle/Westfalen, als Spezialist für Verrohrungen in Lebensmittelfirmen erhalten. Kas-



Aus dem Münsterland



Im zukünftigen Hefe-, Gär- und Lagerkeller trifft man auf Behälter mit spezieller Oberflächenveredelung, die aufgeschweißte Kühltemplates aufweist

par Schulz ist ein weltweit engagiertes Familienunternehmen für das Braugewerbe in zehnter Generation. Der seit 1677 bestehende inhabergeführte Industriebetrieb ist darüber hinaus einer der ältesten Metall verarbeitenden Betriebe Deutschlands und passt auch deshalb gut zur Firmenphilosophie von Pott's. In

den weiteren Gewerken haben viele regionale Firmen die Nase vorn.

Offenes Informationsmanagement

Fast auf den Monat genau 21 Jahre nach der Grundsteinlegung für den ersten Teilaussiedlungsschritt, der Abfüll- und Versandhalle gegenüber dem späteren Landesgartenschau Gelände, wird nach Plan im Mai 2017 der erste Spatenstich für die komplette Brauerei im Naturpark gesetzt werden. Das Architekturbüro Hilker/Tenthoff aus Oelde hat seit Beginn, zunächst noch zusammen mit dem auf Getränke spezialisierten Architekturbüro Schlingemann, Hamburg, dann alleinverantwortlich bis heute die bauliche Entwicklung entworfen und betreut.

Auch wenn die Gerüchteküche schon einiges zutage gefördert hat, wurden sofort nachdem das Gesamtinvest im Januar 2017 feststand, zuerst die Mitarbeiter von Pott's Brauerei informiert. Natürlich bedeutet jede Erneuerung auch eine Herausforderung für die Belegschaft. Aber Stillstand ist Rückgang und Rück-

gang ist mittelfristig bestandsgefährdend. So freuen sich die Brauerfamilie Pott und die Belegschaft auf das große Werk und das sich daraus ergebende Zukunftspotenzial. Kurz nach der Mitarbeiterinformation wurden die Nachbarn über das Vorhaben unterrichtet, und danach folgte eine Mitteilung an die örtliche Presse. Die beteiligten Behörden waren schon zweimal zur Vorabstimmung im Hause der Brauerei. Die Genehmigungsanträge nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz sind auf dem Weg. Eine zügige Bearbeitung wurde zugesagt, sodass es bald losgehen kann.

Abgeschaltet wird die Altstadtbrauerei aber erst dann, wenn die ersten voll zufriedenstellenden Sude fertig gereift, abgefüllt, analysiert, verkostet und abgenommen sind. Nach Terminplan wird das im Frühsommer des Jahres 2018 sein.

Bei allem fortschrittlichen Streben kann sich der Bierliebhaber auf eines verlassen: Pott's Biere bleiben naturbelassen mit vollem Geschmack.

Gott gebe Glück und Segen drein!

Da muss man hin

Schnelle Pferde und spannende Wetten



Nervenzitzel pur – beim Renntag in Drensteinfurt tritt ein internationales Teilnehmerfeld gegeneinander an

Jedes Jahr im August machen sich große und kleine Pferdefreunde auf den Weg zum Drensteinfurter Renntag. Am 20. August 2017 treffen auf der idyllischen Grasbahn im Erlfeld Reiter und Traber aus aller Welt aufeinander.

Schon der Besuch des Drensteinfurter Renntags ist ein Gewinn. Am Rand der schönen Grasbahn machen es sich die Besucher auf Picknickdecken oder Klappstühlen bequem, erfrischen sich im Biergarten vom Zeltrestaurant oder am Bierstand mit einem

kühlen Pott's und genießen hausbackenen Kuchen im Terrassencafé mit gutem Ausblick auf das Geschehen. Alle 20 Minuten starten die Pferde zum Wettkampf und sorgen für jede Menge Spannung. 40 Kilometer je Stunde und mehr werden von den Trabern erreicht. Schon das Trommeln der Pferdehufe auf dem Grasboden sorgt für Herzklopfen. Mit Wertschein in der Hand wird nicht nur das Rennen um den Pott's Pokal zu einem mitreißenden und nervenaufreibenden Erlebnis. Neben Ross und Reiter gibt es auch interessante Kopfbedeckungen zu bestaunen. Beim traditionellen Hutwettbewerb treten gut behütete Damen gegeneinander an. Jede kann mitmachen und einen der tollen Preise gewinnen.

Es gibt also viel zu erleben. Schauen Sie am Renntag im schönen Drensteinfurt vorbei und spüren Sie die Faszination des Trabrennsports hautnah. www.rennverein-drensteinfurt.de

Frische Ideen

Innovationen made in Münsterland



Löwenzahn als neuer Lieferant für Reifen

Bei aller Tradition, die uns im Münsterland lieb und teuer ist, ist das Münsterland auch ganz vorne dabei, wenn es um Innovationen und technische und medizinische Neuentwicklungen geht. Keimzelle vieler Erfindungen ist die Uni Münster.

Wissenschaftlicher Nachwuchs – darunter werden an der Westfälischen Wilhelms-Universität nicht nur erwachsene Studierende verstanden. Bereits Kindern und Jugendlichen bietet die WWU ein bundesweit einzigartiges Programm mit Vorträgen, Kursen und Seminaren an. Das Projekt heißt Q.UNI und stellt das Ausprobieren, Tüfteln und Knobeln – kurz: das eigene Forschungserlebnis – in den Vordergrund. Unter www.uni-muenster.de/quni gibt es das aktuelle Programm. Wer fleißig dabei bleibt und sich nach dem Abitur für ein Studium in der WWU entscheidet, kann später vielleicht als Wissenschaftler und Ingenieur an spannenden und wichtigen Innovationen mitwirken. So wird im Rahmen des MEET, dem Batterieforschungszentrum der Uni, zurzeit die Superbatterie für Smartphones, Rasenmäher, Autos und Co. gesucht. Das Ziel der Wissenschaftler ist es, bei vertretbaren Kosten und verbesserter Sicherheit Batterien für Autos mit mehr als 500 Kilometer Reichweite zu realisieren.

Erst im Januar 2017 wurde an der Medizinischen Fakultät der Uni der erste Schnelltest „to go“ für den Bluthochdruckfaktor Nr. 1, das Salz, erfunden. Künftig könnte der „SBT-mini“ fester Bestandteil der heimischen Apothe-

ke werden: Mit diesem Selbsttest, entwickelt an der Universität Münster, lässt sich schnell und einfach die individuelle Empfindlichkeit gegenüber Kochsalz ermitteln und damit falscher Ernährung gegensteuern. Gemessen wird anhand einer kleinen Blutprobe aus der Fingerspitze: Das Kapillarblut wird einfach in eine Natriumlösung gegeben und nach Schütteln in einen Halter gestellt. Der Rest ist Warten: „Nach 60 Minuten hat man das Ergebnis“, sagt Prof. Hans Oberleithner. Das Funktionsprinzip ist so simpel wie genial. Als Gradmesser für die Salzsensitivität dient die Glykokalyx, ein schleimartiger Film, der sowohl die roten Blutkörperchen umgibt als auch sämtliche Gefäßinnenwände auskleidet. Die individuelle Salzsensitivität kann – ähnlich wie die Körpertemperatur beim Fiebermessen – anschließend auf einer Skala abgelesen werden.

Eine weitere Erfindung von Wissenschaftlern der Molekularbiologie und Angewandten Ökologie in Münster in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern des Fraunhofer-Instituts sowie Chemikern und Ingenieuren von Continental Reifen dreht sich um Löwenzahn. Zusammen ist es gelungen, ein Verfahren zur Produktion von Reifengummi zu entwickeln, das bislang aus dem deutlich teureren Naturkautschuk gewonnen werden musste. Auf dem Weg vom Gartenunkraut zum Gummilieferanten musste die unscheinbare Pustelblume in einigen Punkten für die Reifenindustrie optimiert und angepasst werden: Überwiegend durch klassische Züchtung gelang es, Pflanzen mit vergrößerten Wurzeln heranzuziehen und den Gehalt der darin enthaltenen Kautschukmilch zu steigern. Der aus der Milch des Löwenzahns gewonnene Kautschuk soll in Qualität und Konsistenz dem aus dem Kautschukbaum gewonnenen entsprechen. Löwenzahn als Kautschukspender könnte damit auch neue Impulse für Europas Landwirtschaft liefern: Während ein klassischer Kautschukbaum erst nach rund sieben Jahren Wachstum zur Milchentnahme genutzt werden kann, lässt sich Löwenzahn bereits ein Jahr nach dem Anbau ernten.

und *Leben Genießen*

Fisch und Bier

Raffiniert und besonders lecker



Gebratener Kabeljau auf Weißbierisotto wird mit Pott's Weizen ein Gedicht

Im Januar hat der Deutsche Brauer-Bund in Zusammenarbeit mit dem Fisch-Informationszentrum, Hamburg, auf der Internationalen Grünen Woche die Rezeptbroschüre „Vielfalt bewusst genießen“ vorgestellt. Genussvolle Rezeptideen kombinieren Fisch und beliebte Biersorten und setzen kulinarisch spannungsreiche Akzente.

Als eine der führenden Biernationen weltweit zeigt Deutschland handwerkliche Braukunst und eine große Biervielfalt. Jetzt zaubert die Kombination unterschiedlichster Malze und Hopfensorten nicht nur eindrucksvolle Aromaprofile ins Glas, sondern in Verbindung mit Fisch auch auf Ihren Teller, denn was viele nicht wissen: Bier eignet sich nicht nur als Begleiter zum Fisch, sondern hebt die Vorzüge des Fisches auch schon in der

Zubereitung hervor. Bei den leckeren Rezeptideen steht die Freude am Kochen und Genießen im Vordergrund. In der kleinen Broschüre steckt neben den leicht nachzukochenden Rezepten auch eine kleine Bier- und Fischkunde. Kurz werden die Bierstile mit ihren unterschiedlichen Geschmacksnoten erklärt und die Fischarten mit Herkunft erörtert. So können Sie sich nicht nur von der Geschmacksvielfalt von Bier und Fisch inspirieren lassen, sondern auch Wissenswertes über die verschiedenen Biersorten und Fischarten erfahren.

50 Hefte halten wir für Sie bereit. Wenn Sie in den Genuss kommen möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an karin.ottennek@potts.de mit dem Stichwort „Rezeptheft“ und Angabe Ihrer Adresse. Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

Oktoberfest 2017

Kartenvorverkauf beginnt



Längst ist das Pott's Oktoberfest weit über die Grenzen von Oelde hinaus bekannt und beliebt. In diesem Jahr findet das zünftige Fest am Freitag, 15. September, und Samstag, 16. September, in der schön geschmückten Franz-

Arnold-Halle statt. Der offizielle Kartenvorverkauf beginnt am Montag, 19. Juni 2017. Karten können Sie in der Zeit von 8.00 Uhr bis 16.00 Uhr in der Verwaltung der Brauerei erwerben. Der Eintritt beträgt 17 Euro inklusive eines 5-Euro-Verzehrgutscheins für die bayerischen Speisen von Metzgermeister Friedhelm Forthaus. Schauen Sie vorbei, feiern Sie mit, tanzen und schunkeln Sie zu Hits der Partyband „VIP's“ und genießen Sie unser süffiges Münsterländer Festbier. Aktuelle Infos finden Sie unter www.facebook.com/pottsbrauerei

Zu Gast

Kanzlerin Angela Merkel hautnah

Ob TV-Koch oder Politiker – Oelde, die Familie Pott und ihr leckeres Bier sind einigen Prominenten ein Begriff.

Wolfgang Clement (SPD), seinerzeit Minister für Wirtschaft und Mittelstand, Technologie und Verkehr des Landes NRW, war Festredner bei der Einweihung des ersten Bauabschnitts von Pott's gläserner Brauerei im Juli 1997. Darüber hinaus durften wir in der als Lager- und Veranstaltungshalle konzipierten Franz-Arnold-Halle schon den Chinesischen Nationalcircus, die Nordwestdeutsche Philharmonie oder den TV-Koch Horst Lichter begrüßen.

Doch trotz all der Prominenz war der Besuch der Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel in der Franz-



Jörg Pott und Friedhelm Forthaus freuten sich über den Besuch der Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel

Arnold-Halle der Pott's Brauerei schon etwas ganz Besonderes. Am Donnerstag, 27. April, hatten nicht nur CDU-Mitglieder ein starkes Interesse an der Rede der Kanzlerin, die mit ihrem Auftritt Solidarität mit der ländlichen Region zeigte. Reinhold Sendker,

CDU-Kreisvorsitzender und Bundestagsabgeordneter, freute sich sehr über die erfolgreiche Veranstaltung und über den Besuch aus Berlin. Zum letzten Mal war mit Helmut Kohl vor 41 Jahren ein Kanzlerkandidat der Union im Kreis Warendorf.

Auf Kurs

Pott's neue Biersommeliers



Geschafft! Jörg Pott, Geschäftsführer und Inhaber der Pott's Brauerei, und Guido Marquardt haben den Kurs erfolgreich abgeschlossen und dürfen fortan den Titel Diplom-Biersommelier tragen

stellung einer Bierkarte standen auf dem Programm, bevor zum Ende der Weiterbildung das Schreiben einer klassischen Hausarbeit gefordert wurde. Biersommelier darf sich am Ende nur nennen, wer zwei schriftliche und mehrere praktische Prüfungen besteht. Wir gratulieren Jörg Pott und Guido Marquardt zu ihrem neuen Titel und freuen uns auf eine exklusive Verkostung mit den frischgebackenen Biersommeliers.

Jörg Pott und Guido Marquardt, beide Geschäftsführer der Pott's Brauerei, sind „alte Hasen“ in Sachen Bier. Trotzdem ist es den beiden wichtig, ihr Wissen ständig zu erweitern und immer wieder über den sprichwörtlichen Tellerrand zu schauen. Für rund zwei Wochen haben sie deshalb in der bekannten Doemens Akademie in Gräfelfing und Kiesbye's Bierkulturhaus in Obertrum in Österreich Station gemacht und sich in rund 100 Unterrichtseinheiten zum Biersommelier weitergebildet.

Los ging es mit den historischen Hintergründen des Bieres, bevor es beispielsweise um die Technologie der Bierherstellung und den Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe sowie die Würze- und Bierherstellung ging. Ergänzt um jede Menge praktische Übungseinheiten, in denen sich alles um die sinnesphysiologischen Grundlagen bei der Verkostung oder die sensorischen Ausprägungen von Bier drehte, verging die Zeit unter Gleichgesinnten wie im Flug. Aber auch das Kochen mit Bier, das Mischen klassischer Biercocktails oder die Er-



Im Schulungsraum von Kiesbye's Bierkulturhaus brauen die angehenden Biersommeliers ein leckeres „Biersüppchen“ zusammen

Leben und Genießen

Frisch am Start

Pott's Internetseite im responsiven Design

Frisch wie unser Bier zeigt sich die neue Internetseite von Pott's. Bewusst haben wir auf viel Schnickschnack verzichtet, um eine übersichtliche klare Struktur zu erhalten, die auch unsere transparente Firmenphilosophie widerspiegelt. Mit Blick auf das Wesentliche wurden Texte und Bilder überarbeitet und reduziert. Somit gelangt man schnell an alle wichtigen Informationen über Aktuelles und Vergangenes der Pott's Brauerei.

Fast 50 Prozent der Zugriffe auf die Pott's Seite kommen von Smartphones oder Tablets. Somit stand für uns das sogenannte responsive Design, bei dem sich die Internetseite an den Bildschirm des Nutzers anpasst, im Fokus der neuen Präsenz. Darstellungen und Navigation ändern sich entsprechend. Somit ist eine zügige Darstellung auf Smartphone und Co. gesichert. Auch inhaltlich ist viel passiert.

Unsere Bierspezialitäten stellen wir mit einer kurzen Beschreibung und einer Übersicht über Zutaten, Geschmack, Brauart, Bittereinheiten, Stammwürze, Alkoholgehalt und einer Empfehlung zur Trinktemperatur vor. Ebenso gibt es Infos über unsere Jahrgangsspezialität und die Ge-

saris Produkte. Fotografin Sara Buse-Niemann hat für uns die Besichtigungen in Bildern festgehalten. Betrachter der Besichtigungsprogramme tauchen so gleich in die Pott's Erlebniswelt ein. Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie uns unter www.potts.de.



Ob Geschichtliches, Aktuelles, Produktbeschreibungen oder Besichtigungsprogramme – unter www.potts.de findet man schnell alle Infos

Private Braugasthöfe

Braugasthöfe mit neuem Online-Auftritt

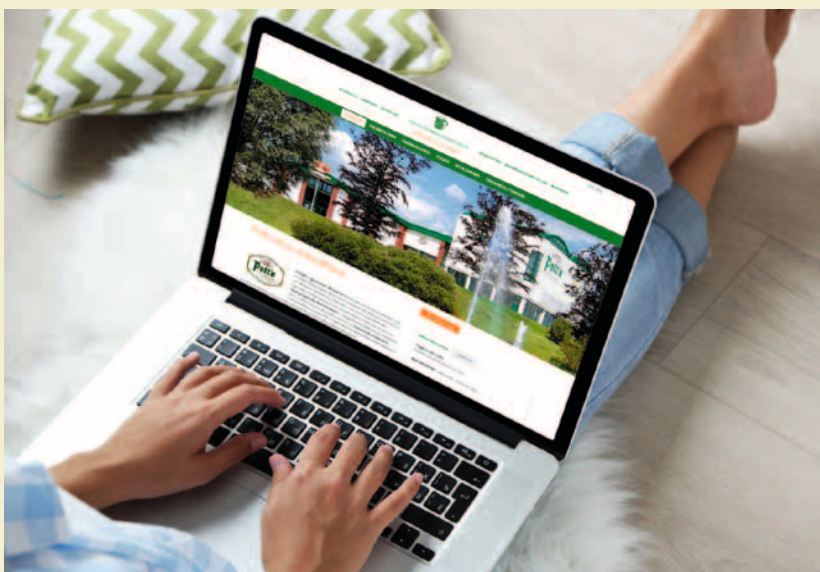
Fortsetzung von Seite 1

In einem Privaten Braugasthof finden Sie authentisches, uriges und geschmackvolles Bier. Köche zaubern Ihnen Köstlichkeiten der jeweiligen regionalen Küche, und in den Betrieben mit Hotel können Sie quasi „in der Brauerei“ übernachten. Na, wär das auch was für Sie?

Dann sollten Sie sich einmal die brandneue Homepage der Privaten Braugasthöfe unter www.braugasthoeefe.de anschauen. Inzwischen sind 69 Mitglieder aus Deutschland, Dänemark, Südtirol und der Schweiz in der Kooperation organisiert. Insgesamt stehen Bierliebhabern damit 330 Sorten Bier in über 60 verschiedenen Orten zur Verfügung. Unter den Stichworten Erlebnis Bier, Übernachten, Tagen, Schlemmen oder Veranstaltungen lässt sich ganz bequem ein passendes Angebot für jede Anforderung finden. Neuigkeiten aus der Branche findet

man im Bereich Aktuelles, und wer dafür nicht extra immer die Seite besuchen möchte, lässt sich einfach in den Newsletterverteiler aufnehmen und bekommt Neuigkeiten so direkt ins Mailpostfach geliefert. Kostenlos bestellen kann man über die Seite übrigens auch den Braugasthöfe-Reiseführer. Logisch, dass auch das Pott's Brau & Backhaus mit

einer eigenen Seite vertreten ist, auf der man schnell und übersichtlich alle relevanten Informationen inklusive Bildergalerie finden kann. www.braugasthoeefe.de ist eine sehr gelungene Seite, wie wir finden, die Lust auf eine spannende Einkehr in den schönsten Privaten Braugasthöfen macht.



Einzigartige Biere, hervorragende regionale Küche und uriges Ambiente versprechen die Privaten Braugasthöfe

Bier und Büromaterial

Ein echter Hingucker



Ein Schaufenster mit viel Geschmack – das fanden auch die vielen Passanten, die verwundert stehen blieben und die interessante Auslage betrachteten

Einmal pro Semester findet der sogenannte Kneipen-Bachelor in Münster statt – eine sich vor allem an Erstsemester richtende studentische Kneipentour, an deren Ende alle Teilnehmer ihr eigenes „Kneipen-Diplom“ machen können. Die Anzahl der besuchten Gaststätten und der konsumierten Getränke entscheidet über die Höhe des Abschlusses, der vom einfachen Bachelor bis zum hochdekorierten Professor reicht. Jeder erfolgreiche Absolvent erhält eine persönliche Urkunde, die bei Buschmann, einem direkt an der Münsteraner Lambertikirche gelegenen Traditionsge- schäft für Büromaterial, Schulbedarf und Geschenkartikel abgeholt werden kann.

Die Kneipen-Rallye wird vor allem von Erstsemestern angenommen. Die frischgebackenen Studenten nutzen die Gelegenheit, die westfälische Kneipenkultur ihrer neuen Heimatstadt besser kennenzulernen. Und an keinem anderen Abend ist es so leicht, neue Bekanntschaften zu knüpfen. Alle Gaststätten auf der zu erwandernden Tour sind dank der rund 2.000 Teilnehmer bestend gefüllt.

Im Zeitraum der Urkundenausgabe suchte der Münsteraner Bürofachhändler nach Unterstützung für eine aufregende und witzige

Schaufenstergestaltung – auch um ein bisschen zu provozieren. Kurzerhand hat die Pott's Brauerei das gesamte Dekorationsmaterial zur Verfügung gestellt. Für die professionelle Schaufensterdekoration bei Buschmann ist seit langen Jahren Jan-Bernd Winnecken verantwortlich. Offiziell heißt sein Beruf „Schauwerbe-gestalter“. „Aber darunter kann sich niemand etwas vorstellen“, sagt Winnecken und lacht. Der in Essen-Wattenscheid lebende Dekorateur machte aus ein paar Stiften und Bierkisten eine spannende Schau-landschaft und ist als waschechter Rheinländer immer für ein Späßchen zu haben. „Mir gefiel die Idee, etwas eigentlich Fremdes wie Bier und Bleistifte miteinander zu kombinieren.“ Auch wenn einige Passanten und Kunden verwundert vor dem Schaufenster stehen blieben: Bier und Büromaterial passen ganz prima zusammen, und vor allem die frisch diplomierten Absolventen der Kneipentour fanden es super. Kein Foto wie das des außergewöhnlichen Schaufensters wurde so häufig in den sozialen Medien „geliked“ und geteilt.

www.kneipen-bachelor.de
www.facebook.com/kneipenbachelor



Auffälliger Kasten mit frischem Inhalt – Pott's Pilsener in der gelben Kiste

Marketing, Handel und Gastronomie

Nachgefragt

Ein Jahr Weizen alkoholfrei vom Fass

Die Einführung des Pott's Weizen alkoholfrei vom Fass war sensationell. Schon nach kurzer Zeit waren alle Fässer vom Hof und Leergutfässer nicht in Sicht. Um der großen Nachfrage standzuhalten, mussten sofort neue Kegs bestellt werden. Jetzt konnte wieder abgefüllt werden.

Seit einem Jahr gibt es nun frisches Pott's Weizen alkoholfrei vom Fass. Für uns Zeit, einmal bei den Gastronomen nachzufragen, wie es denn so läuft. Diplom-Biersommelier und Gebietsverkaufsleiter Martin Schütte hat sich auf den Weg gemacht, um bei unseren Kunden nachzuhorchen und stieß auf zufriedene

Gastronomen. Auch das Zapfen aus dem speziellen Fass mit 19,5 Litern Inhalt läuft gut. Die Form des Fasses sorgt für eine konstante Trübung des alkoholfreien Weizenbieres und verhindert zudem starkes Aufschäumen beim Zapfen. Bei so viel positiver Resonanz bleibt uns, allen einen bierigen Sommer zu wünschen!



Christina und Ralf Röttger vom Gasthof Kemper in Bad Westernkotten führen Pott's Weizen alkoholfrei vom Fass, da es nicht jeder hat. Ralf Röttger: „Bei uns wird mittlerweile deutlich mehr alkoholfreies Weizen als Weizen mit Alkohol getrunken. Oft stellen unsere Gäste die Frage: Wo kommt das denn her? Und sind nach unserer Erklärung nicht nur vom Geschmack begeistert. Mild, fruchtig, einfach süffig!“ „Mit Zitronenlimo gemischt ist das Weizen alkoholfrei auch sehr, sehr lecker!“, wirft Christina Röttger ein. „Ebenso überzeugen uns als Gastronom die Regionalität und die kompetenten Ansprechpartner der Brauerei. Durch das kleine Gebinde haben wir auch immer ein frisches Fass am Hahn.“

Daniel Thombansen, Inhaber der Lippstädter Brauerei Thombansen ist überzeugt: „Da ich in meinem eigenen Biersortiment kein alkoholfreies Weizen habe, war es für mich klar, dass ich mich für die Brauerei ‚um die Ecke‘ entscheide, denn gerade wir kleinen regionalen Brauereien sollten zusammenhalten. Aber vor allem hat es mich einfach geschmacklich überzeugt, und frisch vom Fass ist es weit und breit etwas Besonderes. Seitdem ich Pott's Weizen vom Fass führe, verkaufe ich deutlich mehr alkoholfreies Weizen als vorher. Zudem trinken meine Gäste auch gern das ein oder andere Glas mehr. Ist ja alkoholfrei!“



Das Restaurant „Mutter Wittig“ in Bochum ist das Revier von Adrian Dellwig. „Als die Pott's Brauerei an mich herangetreten ist und mich als einen der Initiatoren für das Produkt auserkoren hat, fühlte ich mich schon geehrt. Sogar bei der Auswahl des Glases wurde ich mit eingebunden. Das nenne ich nah am Kunden! Meine bisherigen Erfahrungen mit Pott's

Weizen vom Fass, welches ich schon seit Jahren vom Hahn anbiete, waren so positiv, dass die Aufnahme vom alkoholfreien Gegenstück keine Frage war. Pott's Weizen alkoholfrei lässt sich super zapfen und ich kann meinen Gästen mit 0,3 Liter und 0,5 Liter ein kleines und großes alkoholfreies Weizenbier anbieten. Und meine Gäste sind ebenso begeistert wie ich von der angenehmen, fruchtigen Süße und dem sehr erfrischenden Geschmack. Zudem schätzen sie es, ein regionales Produkt serviert zu bekommen.“



Sommer-Promotion

Inseltrip mit drei Freunden gewinnen



In diesem Jahr schicken wir gemeinsam mit Müller Touristik, dem Spezialisten für Partytouren und Gruppenreisen aus dem Münsterland, die Gewinner unserer Sommer-Promotion auf die schöne Nordseeinsel Norderney. Die Anreise mit dem Tanzzug garantiert Spaß von Anfang an. Übernachtet wird im 4-Sterne-Hotel. Auch eine tolle Inselführung gehört dazu.

Auf geht es mit Pott's, den Münsterländer Originalen, zu viel Spaß, einer frischen Brise und Meer. In allen teilnehmenden

Märkten weisen Kastenstecker auf unsere diesjährige Aktion hin. Machen Sie mit und gewinnen Sie eins von fünf Oktoberwochenenden für vier Personen. Und so einfach können Sie teilnehmen: Einen Kasten Pott's kaufen, den Kassenbon in den Aktionsumschlag stecken, ausfüllen und einsenden. Sollte kein Aktionskuvert im Markt vorhanden sein, können Sie auch über das Internet an der Aktion teilnehmen. Einsendeschluss ist der 31. Juli 2017.

Infos zur Aktion und viele weitere interessante Dinge finden Sie unter www.potts.de.

Filmerlebnis

Wir stellen unsere Stars vor

In gut drei Minuten alles Wissenswerte über die Pott's Brauerei und ihre leckeren Bierspezialitäten erfahren kann man jetzt in unserem neuen Produktfilm auf unserem eigenen YouTube-Kanal.

Wer immer schon mal ganz genau wissen wollte, wie viele Malzsorten unser beliebtes Landbier hat oder welcher historische Hintergrund hinter unserem Pott's Weizen steht, der sollte unbedingt mal reinschauen. Unter dem Motto echte „Münsterländer Originale“ bieten wir in unserem neuen Produktfilm Einblicke in die Produktion unserer leckeren Münsterländer Bierspezialitäten und verraten einiges über unsere Rohstoffe und das naturbelassene Brauverfahren. Erfahren Sie mehr über die Eigenschaften und



Besonderheiten von Pott's Landbier, Pott's Pilsener, Pott's Prinzipal und Pott's Weizen und genießen Sie die Aufnahmen aus der schönen Heimat unserer Münsterländer Bierspezialitäten. Einfach YouTube öffnen und unter dem Suchbegriff „Pott's Brauerei“ Film anschauen. Übrigens ist dort auch ein Film zum Neubauprojekt zu finden.

Festivalsommer

Fortsetzung von Seite 1

Tönnis rockt

Tönnis rockt ... bis die Schwarte kracht – dieses Musikfestival ist wirklich einzigartig in der Region. Am 15. Juli ist es wieder so weit. Das ganze Dorf ist an diesem Projekt beteiligt, welches vom FC Tönnishäuschen und dem Altschule-Verein ins Leben gerufen wurde und in diesem Jahr bereits seine elfte Auflage feiert.

Wie es sich für ein Festival gehört, nämlich unter freiem Himmel, erwartet die Festivalgäste ab 17.00 Uhr jede Menge Abwechslung. Sechs Bands verschiedenster Musikrichtungen treten auf und garantieren beste



Unterhaltung. Auf wen genau man sich freuen kann, erfährt man tagesaktuell auf der Website www.toennis-rockt.de oder bei Facebook. Die erste Band, die für 2017 verpflichtet werden konnte, sind „The Heavy Hitters“ mit ihrem Acoustic Project. Wer noch kommt? Es bleibt spannend – fest steht nur, es wird wieder vielseitig, denn eine Chance auf

einen Auftritt bekommen sowohl regionale als auch internationale Gruppen. „Denn die richtige Mischung macht’s“, sind sich Organisator Andreas Scheffer und sein Team sicher. In unserem Terminkalender ist „Tönnis rockt“ schon eingetragen, schließlich gibt es zur Musik auch ein frisch gezapftes Pott’s. Besonders erwähnenswert finden wir noch, dass der gesamte Erlös des Festivals dazu dient, die alte Schule in Tönnishäuschen instand zu halten. Wir wünschen allen Gästen, Organisatoren und den zahlreichen ehrenamtlichen Helfern viel Spaß. Der Eintritt ist übrigens frei!

Herze rockt

Unter diesem Titel haben die Organisatoren zum siebten Mal das bekannte Open-Air-Festival in Herzebrock auf die Beine gestellt, und wir von Pott’s freuen uns, als Hauptsponsor dabei sein zu dürfen.



Sommer ist Festivalzeit. Am 28. und 29. Juli laden die Herzebrocker ein, um richtig abzurocken. Bekannte Acts wie „Abstürzende Briefftauben“, „Egotronic“, „Lulu & die Einhornfarm“, „Cypcore“, „Tune Circus“, „Bullfinch“, „Caelum“, „Draupnir“ und viele mehr werden in ver-

schiedenen Genres von Punk und Elektro bis hin zu Folk und Alternative Rock alles geben, um den Festivalbesuchern ein unvergessliches Wochenende zu bereiten. Besonders wichtig ist es, den Veranstaltern mit dem Festi-

val ein klares Zeichen gegen rassistisches, nationalistisches und homophobes Gedankengut zu setzen. Selbstverständlich kann auf dem Festivalgelände auch gecamppt werden. Fürs leibliche Wohl sorgen die Camp Cuisine und Just For Pfann Foodtrucks. Tickets gibt es ab 25 Euro für Freitag, 35 Euro am Samstag oder das günstige Kombi-Ticket für 45 Euro. Aktuelle Infos gibt es unter www.herzerockt.de. Wir hoffen auf perfektes Sommerwetter und wünschen allen viel Spaß und gute Erfrischung mit einem leckeren Pott’s am Festivalwochenende.

Yours at Park

Neu!



Zum ersten Mal findet das Open-Air-Festival „Yours at Park“ im Oelder Vier-Jahreszeiten-Park statt. Die Liste der Bands dürfte Fans von Rock, Punkrock und Folkrock schon jetzt in den Gehörgängen schallen.

Die Waldbühne in Oelde hat schon einige Musiker gesehen. Doch das Rock-Festival ist neu und dürfte die Wände der Bühne so richtig zum Wackeln bringen. Punkrock – mehr als nur Musik! Punkrock ist vor allem eine Lebenseinstellung und diese können Besucher des Festivals am 9. September ausleben. Ab 15.00 Uhr bis tief in die Nacht geben

sich Bands wie „Turbostaat“, „Minipax“ oder „Smile and Burn“ die Punkrock-Gitarre in die Hand. Bei der, kaum zu glauben, aber aus Münster stammende Folkpunk-Band, „Mr. Irish Bastard“ tragen hingegen Flöte, Fiddle und Akkordeon die Songs. Auch regionale Bands wie „Caelum“ und „The Ignition“ rocken die Bühne.

Die Initiatoren, der Förderverein Vier-Jahreszeiten-Park, die Alte Post und Loudside Benefiz e. V., sind sehr gespannt auf das neue Open-Air-Festival „Yours at Park“ und sind sich sicher, dass es bei diesen namhaften Bands und frischem Pott’s ein voller Erfolg wird.

Karten für das erste Oelder Rock-Festival auf der Waldbühne im Vier-Jahreszeiten-Park sind im Vorverkauf für 28,50 Euro beim Forum Oelde, Ratsstiege 1, oder online unter eventim.de erhältlich. Wir hoffen, dass auch das Wetter rockt, und wünschen viel Spaß! Weitere Infos finden Sie unter www.yoursatpark.de.

Gastrotipp

Schlemmen in lässiger Loungeatmosphäre



Ein schöner Ort zum Verweilen und Genießen, ob im Biergarten ...

Jung, lässig und modern – so präsentiert sich das Ambiente des neuen Restaurants „The Lounge Corner“ in Hagen am Teutoburger Wald.

Gäste haben die Wahl, ob sie im Restaurantbereich schlemmen oder im Loungebereich ein frisch gezapftes Pott’s oder einen exotischen Cocktail genießen möchten. Die Inspiration für die vor Kurzem neu eröffnete Location haben die beiden Inhaber Lena

ausgewählte Salate“, erklärt Koch Gardo Vincken das kulinarische Konzept des Hauses. Klein, fein und abwechslungsreich – so liest sich deshalb die ständig wechselnde Tages- und Wochenkarte. Das Inhaberpaar hat sich mit dem „The Lounge Corner“ den Traum von Leben und Arbeiten in Hagen am Teutoburger Wald erfüllt – und bei den Gästen kommt das Konzept super an. Im Sommer können sich die Gäste zusätzlich über eine



... im Restaurantbereich ...

Lottsfeld und Gardo Vincken von ihren vielen Reisen um die Welt mitgebracht. „Ich habe ein paar Jahre in Los Angeles gelebt und mich dort in das amerikanische Sushi verliebt“, so Lena Lottsfeld. „Wir wollten ein Konzept, bei dem wir unser frisch zubereitetes Sushi mit anderen internationalen und beliebten Speisen kombinieren, deshalb stehen auf der Karte neben verschiedenen Sushi auch Steaks, Burger und

Außengastronomie freuen, in der sich laue Sommernächte unter freiem Sternenhimmel perfekt genießen lassen. Das „The Lounge Corner“ öffnet täglich außer dienstags (Ruhetag) um 17.00 Uhr seine Pforten und schließt um 23.00 Uhr, freitags um 24.00 Uhr. Samstags ist von 12.00 Uhr bis 24.00 Uhr geöffnet. Alle weiteren Informationen und Kontaktdaten finden Gäste unter www.theloungecorner.com.



... oder in der gemütlichen Loungeecke



Und sonst?!

Pott's intern



Christine Tüns



Nadine Strothmann

Seit dem 1. Februar 2007 ist Christine Tüns im Pott's Team aktiv. Als sie vor zehn Jahren begann, erkannte man schnell ihr Talent, Menschen zu begeistern. Jetzt bringt Christine Tüns als Wassersommelière unseren Kunden den guten Geschmack von Wasser näher.

Bereits seit November 2016 ist Daniel Hefe neu in unserer Mannschaft. Als Produktionsleiter koordiniert er in Zusammenarbeit mit Peter Wienstroer, Lars

Rugge und Dirk Terrahe die Abläufe vom Brauprozess über die Abfüllung bis hin zur Qualitätssicherung. Zudem bringt er sich aktiv bei der technischen Planung des Neubaus ein. Nadine Strothmann hilft seit Januar dem Team der Logistik. Marco Schwabbauer ist als Gebietsverkaufsleiter Handel im Bereich Niederrhein und westliches Ruhrgebiet unterwegs. Wir wünschen allen „viel Spaß“ bei Pott's.



Daniel Hefe



Marco Schwabbauer

Pott's erleben

Termine rund um die Pott's Brauerei:

11. Juni

Bei den Münster Classics treffen sich die historischen Fahrzeuge in der Speicherstadt zu einer schönen Ausfahrt.

9. Juli

Das Gaßbachtal in Stromberg präsentiert beim „Tag am Wasser“ eine Open-Air-Pferdeshow der besonderen Art.

15. Juli

„Tönnis rockt“ in der Alten Schule in Tönnishäuschen.

28. und 29. Juli

„Herze rockt“, Open Air auf dem Festivalgelände in Herzebrock.

20. August

Zahlreiche Pferdefreunde verfolgen die spannenden Trabrennen beim Drensteinfurter Renntag.

3. September

Zugunsten der Krebsberatung Münster startet um 15.00 Uhr die Promi-Kellner-Aktion „Wilsberg“ an den Aaseeterrassen.

9. September

„Yours at Park“ rockt im Vier-Jahreszeiten-Park in Oelde

Gut behütet

Schwarz, schlicht, chic – so präsentiert sich die neue Pott's Cap mit 3D-Logostick. In dem gebogenen Schirm ist ein graues Band eingearbeitet. Passend dazu ist der dezente Stick „Münsterländer Original...“ auf der Rückseite.

Sie ist größenverstellbar und hat einen silberfarbenen Metallclip mit Pott's Branding. Erhältlich ist die neue Pott's Cap für nur 9,90 Euro im Pott's Brau & Backhaus oder online unter www.potts-shop.de.



Neu!

Trotz der dezenten Farbgebung ist die neue Pott's Cap mit 3D-Stick ein echter Hingucker

Kleinstarbeit

Recycling der besonderen Art

Vor einiger Zeit bat Matthias Heß aus Dortmund um Erlaubnis, die Logos der Pott's Brauerei für die Gestaltung seiner Modelleisenbahnwaggons verwenden zu dürfen. Mit viel Feingefühl löste er die Etiketten von den Flaschen,

schnitt die Buchstaben und Pott's Logos säuberlich aus und verschönerte seine Wagen. Seitdem drehen die einzigartigen Bierwaggons von Matthias Heß auf Ausstellungen und im Verein seine Runden.



In mühevoller Arbeit wurden aus den Eisenbahnwaggons echte Originale

Unterwegs

Erntedankumzug



Einen tollen Auftritt hatte unsere Bierkönigin Julia beim Erntedankumzug in Clarholz. Wie es sich für eine Königin gehört, wurde sie von Martina und Bernhard Knoche mit ihren imposanten Kaltblütern in dem mit Sonnenblumen geschmückten Landauer durch die Stadt chauffiert.

Masematte



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

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
Bilder: Archiv, fotolia.com