



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Genuss bedeutet Lebensfreude

Schmecken, riechen, fühlen, Sehen, hören – beim Genießen sind alle Sinnesorgane dabei. Die bevorstehende kalte Jahreszeit ist die Zeit der Genüsse. Freuen Sie sich auch schon auf knisternde Kaminfeuer, den Duft von Orangen und Zimt, den Geschmack von Rotkohl und Gänsebraten? Wer von uns genießt eigentlich nicht gerne? Einfach mal die Seele baumeln lassen oder ein köstliches Essen genießen – hört sich einfach an, ist es aber oft nicht, vor allem, wenn man viel um die Ohren hat.

Wenn wir etwas genießen, wirken viele Dinge zusammen: Vorfreude, Achtsamkeit, Wertschätzung – das Gefühl, uns etwas Gutes zu tun, spielt eine genauso große Rolle wie Frische, Aromen, Geschmack und die Konzentration auf das, was wir genießen. Genuss ist vielfältig und reicht vom Winterspaziergang im knirschenden Schnee über das Lesen eines guten Buches bis hin zu gutem Essen oder einem leckeren Bier. Wenn wir essen und trinken, gelangen beispielsweise



Gebratener Rücken vom Hagener Reh mit Wacholdersauce, Pfifferlingen, pochierter Birne aus Nachbars Garten mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und hausmacher Kartoffelklößen, serviert mit einem leckeren Pott's – Genuss pur im „Gasthaus Jägerberg“ (Seite 7)

Geschmacksreize und Duftreize direkt in unser Gehirn. Beide Sinne haben auf unser Erleben und auch unseren Genuss einen besonders starken Einfluss. Im Gehirn entsteht ein sinnlicher Gesamteindruck, der es uns ermöglicht, komplexe Einflüsse zu genießen. Genuss und Lebensfreude. Genuss ist ein positives Gefühl, das Wohlbefinden in uns auslöst.

Wenn man genießt, lässt man das Schöne und Angenehme in seinem Leben zu. Genuss ist ein Indiz dafür, sich selbst wichtig zu nehmen. Deshalb geht es aber nicht nebenbei: Genuss braucht Zeit – und ist individuell. Mehr zum Thema Genuss und warum wir uns als Genussbotschafter verstehen lesen Sie

... weiter auf Seite 2

Marketing, Handel und Gastronomie

Finnland wartet

Passend zur Weihnachts- und Winterzeit gibt es bei der neuen Pott's Handelsaktion tolle Preise zu gewinnen. Unter dem Motto „Hol' dir dein Abenteuer“ können Sie eine spannende Erlebnisreise nach Finnland gewinnen. Dort wartet ein Huskyschlitten mit tollen Touren durch die atemberaubende Landschaft und

die ausgedehnte Wildnis Skandnaviens auf Sie! Und sollten Sie nicht den einmaligen Hauptpreis abräumen, können Sie mit etwas Glück einen von zehn original Pott's Hörnerschlitten gewinnen. Wie Sie mitmachen können, erfahren Sie

... auf Seite 6

Leben und genießen

Vielfalt

Genuss pur erwartet Sie bei dem neuen Besichtigungsprogramm der Pott's Brauerei – der Biersalon-Geniebertour. Erleben Sie Bier in seiner immensen Vielfalt mit den verschiedenen Aromen sowie das Zusammenspiel von Bier und Speisen.

... weitere Infos auf Seite 4

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser,

mehr denn je macht Bier trinken Spaß. Neue Bierstile bereichern die Vielfalt der klassischen Sorten und liefern uns besondere, anregende Genussmomente. Umfangreiche Bierkarten und qualifiziertes Personal helfen dabei, im Dschungel ungewöhnlicher Biere die Orientierung zu behalten. Mit Bier wird gekocht, mit Bier wird kombiniert – Bierkenner sagen ehrfurchtsvoll Beer & Food Pairing dazu – und Bier wird gekonnt zelebriert.

Wer eintauchen möchte in diese neue Bierwelt, ist in der Pott's Brauerei bestens aufgehoben, denn die Pott's Brauerei ist ein Vorreiter dieser neuen Bierkultur. Diplomierter Biersommeliers sorgen schon seit einigen Jahren für beste Beratungskompetenz.

Mit der jetzigen Fertigstellung des neuen Brauateliers ist eine handwerkliche Produktionsanlage und Ideenschmiede für Craft-Biere entstanden, die höchste Flexibilität in der Gestaltung der Braurezepte erlaubt. So soll gleichermaßen ein Mekka für Bierliebhaber und Handwerksbrauer entstehen. Die einen genießen im Biersalon die neuesten Bierkreationen, die anderen tüfteln nebenan an der Erfüllung ihres eigenen Brautraums, denn die Pott's Brauerei stellt ihre moderne Brautechnik gerne auch anderen Craft-Bier-Brauern zur Verfügung, die keine eigene Brauerei besitzen.

Eine tolle Idee, die zeigt, wie die Aufbruchsstimmung am Biermarkt auch das Miteinander fördert und so Kreativität ausreichend Platz zur Entfaltung bekommt.

Zur Philosophie der Pott's Brauerei gehört auch, den Bierherstellungsprozess in ihrer gläsernen Erlebnisbrauerei so transparent wie möglich zu machen. Das schafft Vertrauen und die Chan-



Axel Kiesbye, Gründer der Biersommelierbewegung und gebürtiger Westfale, www.kiesbye.at

ce, eine persönliche Bier-Liebesbeziehung aufzubauen. Man erkennt, wie aufwendig die Bierbereitung bis zur Abfüllung ist, und entdeckt die vielfältigen Stellschrauben von den Rohstoffen über Verfahren und Techniken, die es der Pott's Brauerei ermöglichen, ein so umfangreiches Biersortiment anzubieten. Da ist garantiert für jede und jeden etwas dabei!

Lassen auch Sie sich von der Biervielfalt und den außergewöhnlichen Genussmomenten begeistern. Werden Sie doch Teil der neuen Bierkultur! Indem Sie sich einmal mutig durch die große Auswahl durchkosten, beim Brauen den Meistern über die Schulter schauen und sich in das spannendste Kulturgetränk der Menschheit einlesen.

Und wer weiß, vielleicht sehen wir uns dann in einem unserer Kurse zum Diplom-Biersommelier!

Beste bierige Grüße aus Obertrum bei Salzburg
Axel Kiesbye



Aus dem Münsterland



Wertschätzung als Basis

Fortsetzung von Seite 1

Genuss ist keine Sache großer Mengen oder von Häufigkeit. Es geht darum, sich etwas Gutes zu gönnen – und gut ist in dem Sinne sehr individuell. Genießen kann man alleine oder zusammen mit anderen. Genießen kann man Bewegung oder Stillstand. Genuss kann man hören, riechen oder schmecken – nur eins ist wichtig: sich bewusst Zeit dafür zu nehmen und sich und den Genuss wertzuschätzen.

Essen und dabei fernsehen? Keine gute Idee. Um zu genießen, müssen wir uns darauf konzentrieren und auf Abwechslung achten. Wussten Sie, dass man Genuss trainieren kann? Dabei hilft es, Ablenkungen wie Smartphone und Radio bewusst zu vermeiden und sich ganz auf einzelne Sinne zu konzentrieren. Pflichten und ein schlechtes Gewissen sind echte Genussverhinderer und müssen warten. Wir bei Pott's verstehen uns als Genussbotschafter. Wir möchten die Kultur des Essens und Trin-



Frisch und ehrlich – Genuss im Pott's Brau & Backhaus

kens pflegen und lebendig halten, denn Bier hat in Deutschland eine lange Tradition. Bei geselligen Runden mit Freunden oder zu einem genussvollen Abendessen gehört es für viele dazu. Geschmack intensiv zu erleben, das macht für uns bewusststen Genuss aus – zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort, in guter Gesellschaft. Bier bewusst genießen – dieser Leitgedanke bestimmt unser Handeln. Uns ist es wichtig, Produkte herzustellen, die durch Qualität, Ehrlichkeit und Authentizität überzeugen. Deshalb haben wir unsere Produktion „gläsern“ gemacht. Mehr Transparenz und Offenheit gehen nicht. Mit der Erweiterung unserer Brauerei um das neue Sud-

haus, den Biersalon und das Brauatelier möchten wir dem Genuss, auch im wörtlichen Sinn, „noch mehr Raum geben“. Und das Beste bei uns ist: Genuss kann man teilen – mit guten Freunden, der Familie, Arbeits- oder Vereinskollegen. Unsere Geschichte, unsere Rohstoffe, die Herstellung unserer Bier- und Getränkespezialitäten – bei uns finden unsere Gäste heute eine



Transparenz bei der Herstellung

Genuss- und Erlebniswelt, die sichtbarer Beweis einer ehrlichen Lebensmittelproduktion ist. Unsere Gäste nehmen sich Zeit, das alles zu entdecken, wir nehmen uns Zeit für unsere Gäste. Unser Pott's Brau & Backhaus ist ein perfekter Ort, um vom Stress herunterzukommen und es sich gut gehen zu lassen – frei nach dem Motto: „Man soll seinem Leib Gutes tun, damit die Seele Freude hat, darin zu wohnen.“ Wie in der Brauerei gewährt auch das Brau & Backhaus durch große Fenster Einblick in die Produktion von Bäckerei und Metzgerei. Ehrliches Handwerk ist unser Aushängeschild und die zahlreichen Auszeichnungen, die wir für unsere Produkte erhalten haben, der Beweis für erfolgreiches Engagement im Zeichen von Tradition, Handwerk und Qualität. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich, denn wenn möglich kommen sie direkt aus unserer Heimat. Getreu dem Motto: „Essen und Trinken ist ein Bedürfnis. Genießen ist eine Kunst“, laden wir Sie herzlich ein, die Pott's Genuss- und Erlebniswelt zu entdecken.

Infos und Möglichkeiten dazu finden Sie auf unserer Homepage unter www.potts.de.



Große Eröffnung in zwei Akten

Pott's Brauerei jetzt komplett am neuen Standort

Nach gut einem Jahr Bauzeit wurde unser Erweiterungsbau eröffnet und damit die Vision der vollständigen gläsernen Brauerei Realität. Am Freitag, den 17. August 2018 öffneten sich die Türen zunächst für eine kleine Gästezahl, bestehend aus Architekten, Handwerkern, Brauerkollegen und Wegbegleitern der Brauerfamilie Pott.

Jörg Pott freute sich in seiner Begrüßung über die Festgäste und die Vollendung der im Jahr 1996 gestarteten Teilaussiedlung aus der Oelder Altstadt auf das neue Gelände der Pott's Naturpark-Brauerei. Jetzt ist die gläserne Erlebnisbrauerei von Pott's am neuen Standort komplett.

Der Brauereibesitzer bedankte sich bei den drei Festrednern, Regierungspräsidentin Dorothee Feller, Landrat Dr. Olaf Gericke und dem stellvertretenden Oelder Bürgermeister und Landtagsabgeordneten Daniel Hagemeier, für die Grußworte und den fleißigen Handwerkern für ihren großen Einsatz für das Projekt.



Brauerfamilie Pott

Der Stolz von Jörg Pott war unverkennbar, als er berichtete, dass er es ist, der das Familienbrauereiunternehmen im kommenden Jahr durch das 250-jährige Bestehen führen darf. Eine solche Tradition verpflichtet, und er sprach seinen Dank vor allem an die Mitarbeiter aus, die insbesondere zur Bauzeit und der kommenden Inbetriebnahme doppelter Belastung ausgesetzt sind. Sein Dank galt auch seinem Vater, der die Voraussetzungen für die Aussiedlung und technische Erneuerung geschaffen hat.



Die XII. westfälische Bierkönigin Julia Raupach übernahm mit Unterstützung von Jörg Pott und Leonard Lansink alias Wilsberg den Fassanstich

In seiner Ansprache zeigte Jörg Pott nicht nur die Entwicklung von Pott's gläserner Brauwelt in den vergangenen zwei Jahrzehnten auf, sondern richtete den Blick auch in die Zukunft. „Vor der Investition haben wir uns intensiv mit der aktuellen Biermarktentwicklung und einer eigenen Zukunftsvision beschäftigt. In den letzten Jahren erleben Bierspezialitäten und vor allem Craft-Biere immer größeren Zuspruch durch den Endverbraucher“, so Jörg Pott. Eine beeindruckende Zahl von neuen Bierstilen aus aller Welt sei in den letzten Jahren auf den deutschen Markt gekommen, und viele Konsumenten würden Bier zunehmend bewusst und individueller genießen.

„Und genau das ist unser Weg und unser Streben. Seit jeher steht Pott's für Genuss und Erlebnis“, ergänzte der Brauereieinhaber, der die Familienbrauerei in siebter Generation leitet.

Um diesen Weg konsequent weiterzugehen, hat sich die Brauerfamilie in Abstimmung mit dem Beirat dazu entschieden, neben der notwendigen Brautechnik vom Malzhaus über das Sudhaus, den Hefe-, Gär- und Reifungsbereich eine zweite, komplett eigenständige Kleinbrauerei im Neubau zu integrieren – das Brauatelier. Damit können fortan einerseits selbst neue, innovative Bierstile aus dem Kleinmaßstab heraus entwickelt werden, andererseits erhalten aber auch die vielen aktuell entstehenden Brauerei-Start-ups die Möglichkeit, ihre Rezeptideen auf dieser Brauanlage professionell in die Tat umzusetzen. So steht das Brauatelier als kreative Schmiede der Braukunst für echtes Handwerk und große Biervielfalt.

Der als Biersalon bezeichnete

Raum im Sudhaus, in dem die Eröffnungsfeier stattfand, wurde von allen Festrednern als einmalig schön bezeichnet. An dem Ort, wo die Hochzeit von Wasser, Malz und Hopfen stattfindet, wie Jörg Pott erklärte, hat der Künstler Otmar Alt zwölf Bilder zum Thema Bier gemalt. Durch das große Sudhausfenster sind die stilvoll hinterleuchteten Bilder ein erfrischender und bunter Blickfang. Die riesige Fensterfront gibt zwischen den Sudgefäßen den Blick frei auf den Eingang zum Auenbereich des Oelder Vier-Jahreszeiten-Parks. In den Ansprachen der Festredner wurden die Zukunftsorientierung und die Investitionsbereitschaft der Brauerfamilie Pott in diesen nicht gerade leichten Zeiten für Brauereien gelobt. Auch für das Gebäude fand man lobende Worte, wie wohltuend es sich in seiner Gestaltung in die Münsterländer Parklandschaft einfügt und die bisherige Brauerei stilvoll ergänzt.

Davon konnten sich auch die Gäste am Sonntag, den 19. August 2018, beim „Tag der offenen Brauerei“ überzeugen. Besonders freute sich Jörg Pott über die Anwesenheit von Pott's XII. westfälischer Bierkönigin Julia Raupach und Pott's Ehrenbraumeister Leonard Lansink, die mit dem Fassbieranstich den offiziellen Startschuss gaben. Tausende Besucher strömten fortan auf das Gelände und genossen bei bestem Wetter das Ambiente rund um die Brauerei. Neben der Öffnung der neuen Räumlichkeiten warteten ein großes Musik- und Rahmenprogramm und viele kulinarische Leckereien auf die Gäste. Mit diesem zweiten Akt wurde die vervollständigte gläserne Brauerei dann auch offiziell für alle Gäste geöffnet.



Aus dem Münsterland



Großes Vereinsspecial

Jetzt schnell sein und reservieren

Egal ob Sportmannschaften, Schützenvereine oder Karnevalisten, am Samstag, den 13. April 2019, wartet ein einmaliges Angebot auf Vereinsmitglieder jeder Art. Anlässlich unseres 250-jährigen Jubiläums laden wir Vereine zur großen Jubiläums-Biererlebnisparty ein.

Das exklusive Event bietet jede Menge Spaß zum kleinen Preis! Mit der Mannschaft und allen Vereinskollegen wartet ein spannender Tag in unserer Erlebnisbrauerei. Besichtigen, entdecken, kosten, staunen und feiern – das Jubiläums-Angebot von Pott's bietet für nur 5 Euro pro Person eine kurze Brauereiführung, Partymusik bei dem anschließenden Aufenthalt in unserer Veranstaltungshalle sowie leckere Gulaschsuppe aus der eigenen Metzgerei von Pott's Brau & Backhaus. Zusätzlich gibt es vergünstigte Getränkepreise für die Getränke aus unserem Sortiment. Als besonderes Highlight wartet eine exklusive Bier-Neuvorstellung auf alle Gäste. Um welches Bier es sich handelt, ist aber noch geheim. Unsere Braumeister und Brauer arbeiten auf



Seien Sie dabei und feiern Sie mit!

jeden Fall bereits auf Hochtouren an dem leckeren Bier, das unser Sortiment im Jubiläumsjahr ergänzen und abrunden wird. Außerdem verlosen wir vor Ort unter allen teilnehmenden Gruppen drei Mal 250 Euro für die Vereinskasse.

Termin ist der 13. April 2019. Dabei gibt es wahlweise die Möglichkeit, das Programm entweder vormittags ab circa 11 Uhr (Ende etwa gegen 15.30 Uhr) oder nachmittags ab circa 17 Uhr (Ende etwa gegen 21.30

Uhr) zu buchen. Das Kontingent ist begrenzt, deshalb schnell unter info@potts.de anmelden und die Personenzahl angeben. Wir bitten um Verständnis, dass die Personenzahl pro Verein und Gruppe auf maximal 20 Personen beschränkt ist, da wir möglichst vielen Vereinen beziehungsweise Gruppen die Möglichkeit bieten möchten, an unserem speziellen Event teilzunehmen. Wir wünschen jetzt schon viel Spaß und freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Glücksorte im Münsterland

Fahr hin & werd glücklich

Glück ist für jeden etwas anderes. Schon allein deshalb ist das ganze Münsterland ein einziger Glücksort, weil es so vielfältig ist ...

Schon zu Beginn des Buches stellt Ingmar Bojes fest, dass das Glück der Erde im Münsterland hin und wieder auf dem Rücken der Pferde, aber auch an vielen anderen wunderbaren Orten liegt. Ruhige Gärten, gespickt mit Kunst, verwunschene Mühlen, leckerste Spezialitäten in schnuckeligen Hofcafés – die Region hat in Sachen Glück einiges zu bieten. Das Glück im Glas und echtes Westfalenglück hat der Autor im Pott's Brau & Backhaus gefunden: „Ein frisch gezapftes, nach alter Tradition gebrautes, schäumendes Bier, ein deftiges Essen und urige Atmosphäre ...“



Gewinnen Sie ein Buch voll Glück!

Das Buch überrascht mit einigen Tipps, die noch niemand kennt. Und dabei haben alle Orte eines gemein: Du fährst hin und wirst glücklich!

Ingmar Bojes, Jahrgang 1977, studierte Politikwissenschaften und Germanistik in Osnabrück und arbeitet seit 2004 als Redak-

tionsleiter für das Freizeitportal www.muensterland.de. Als leidenschaftlicher Wanderer und Radfahrer erkundet er seither das Münsterland und entdeckt noch immer neue Orte in der münsterländischen Weite, die einfach glücklich machen.

Wir verlosen drei der wunderbaren Bücher „Glücksorte im Münsterland“. Wenn Sie in den Genuss der 168-seitigen Klappenbroschüre kommen möchten, senden Sie einfach eine E-Mail mit dem Stichwort „Glück“ bis zum 31. Januar 2019 an info@potts.de. Bitte bedenken Sie, dass nur E-Mails mit Name und Anschrift an der Verlosung teilnehmen können. Das Buch senden wir den Gewinnern per Post zu. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Wir wünschen viel Glück!

Meister.Werk.NRW

Ausgezeichnetes Lebensmittelhandwerk



In feierlichem Rahmen verlieh Ministerin Ursula Heinen-Esser „Senior“ Rainer Pott den Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“

Ministerin Ursula Heinen-Esser: „Das Lebensmittelhandwerk stärkt maßgeblich und nachhaltig den wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwert in den Regionen unseres Landes.“

Am 18. Juni 2018 hat Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerin Ursula Heinen-Esser im Düsseldorfer „Maxhaus“ 76 Betriebe des Lebensmittelhandwerks für ihre besonderen Leistungen im Lebensmittelhandwerk gewürdigt. Unter den prämierten Betrieben aus der Region konnte sich auch die Pott's Brauerei über die Auszeichnung „Meister.Werk.NRW 2018“ freuen.

„Das Lebensmittelhandwerk stärkt maßgeblich und nachhaltig den wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwert in den Regionen unseres Landes. Durch regionale und kulinarische Produkte von hoher Qualität vermittelt das Lebensmittelhandwerk Identität und Heimat. Es sichert auf diesem Wege Arbeits- und Ausbildungsplätze und fördert die Zusammenarbeit innerhalb einer Region zum Aufbau stabiler Wertschöpfungsketten“, sagte Ministerin Heinen-Esser im Düsseldorfer „Maxhaus“.

Mit dem Ehrenpreis würdigt die nordrhein-westfälische Landesregierung seit 2013 herausragende Bäcker- und Fleischerhandwerksbetriebe. Seit 2015 werden zudem die besten handwerklich geführten Brauereien ausgezeichnet, 2017 wurde die Ehrung für die besten Betriebe des Konditorhandwerks eingeführt. „Meister.Werk.NRW“

schaute hinter die Ladentheken in die Produktionsräume und würdigt die Arbeit, das Handwerk und die Menschen – also wie und durch wen ein Lebensmittel in handwerklicher Arbeit entsteht“, erklärte Heinen-Esser.

Die durch die Auszeichnung geehrten Betriebe stellen hochwertige handwerkliche Produkte her und beachten dabei grundsätzliche Prinzipien wie beispielsweise den Einsatz von Fachkräften, eine angemessene Bezahlung, die sorgfältige Auswahl von Rohstoffen und die Verankerung in der Region. Jedes Handwerk folgt dabei noch einmal speziellen Prinzipien: Beim Brauhandwerk ist die Tradition fest verbunden mit dem sogenannten deutschen Reinheitsgebot.

Ein weiteres wichtiges Kriterium für die Auszeichnung ist, dass die Handwerksbetriebe selbst produzieren und alte Rezepturen pflegen, ohne sich vor neuen Produkten und Herstellungsweisen zu verschließen. Die individuelle Herstellungsweise steht für den speziellen Charakter der Produkte. Die Kriterien wurden in Zusammenarbeit mit den Bäckerverbänden, den Brauverbänden, dem Konditorenverband und dem Fleischerverband aus Nordrhein-Westfalen erarbeitet.



Ehrenpreis des Landes NRW

Leben und Genießen

Ein Stück Heimat

Neuer Film über die Pott's Brauerei



In der wunderbar grünen Landschaft der Soester Börde bei Erwitte zeigt Bauer Rudi auf seinem Eventbauernhof „Sprikeltrix“ sein Stück Heimat

Die Erweiterung der Brauerei haben wir zum Anlass genommen, unsere verschiedenen Filme zu überarbeiten und zu ergänzen. „Ein Stück Heimat“ zeigt die schönen Seiten des Münsterlandes, unseren Ursprung, die Menschen und die einzigartige Natur, die Grundlage für unsere erfrischenden Bierspezialitäten ist. Wir sind ein Münsterländer Original und ein fester und tief verwurzelter Bestandteil in der Gesellschaft und Gemeinschaft des Münsterlandes. Tradition,

Handwerk, Menschlichkeit, Wertschätzung gegenüber Mensch, Natur und Umwelt – all das ist uns wichtig und das transportiert der Film in, wie wir finden, eindrucksvollen Bildern. Neu im Vergleich zu bisherigen Filmen ist auch der Ton, der zum Teil von Jörg Pott gesprochen wird.

Der Film ist bei uns vor Ort im Brunnenkino zu sehen – also noch ein Grund mehr für einen Besuch bei Pott's. Wir wünschen viel Spaß beim Anschauen.

Tour für Genießer

Neuer Biersalon, neue Genießertour



Bei der neuen Besichtigungstour werden die Craft-Biere aus dem Brauatelier mit abgestimmten Appetithäppchen verkostet

Fortsetzung von Seite 1

Werfen Sie einen Blick in die Welt der Craft-Biere, testen Sie verschiedene Bierstile in unserem neuen Biersalon und genießen Sie darauf abgestimmte Appetithäppchen. Dazu erhalten Sie Erläuterungen unserer Bierkenner. Danach starten Sie zu einer erlebnisreichen Führung durch unsere Brauerei und entdecken die einzelnen Stationen der Bierherstellung. Zum Abschluss warten mitten im Sudhaus, wo die Hochzeit von Hopfen, Malz

und Wasser stattfindet, in fantastischer Atmosphäre frisch gezapfte Pott's Münsterländer Originale, ein herrliches Buffet und Gesaris Brunnenge Getränke auf Sie. Die Biersalon-Genießertour ist im Zeitraum von Januar bis November, jeweils von montags bis samstags, um 13 Uhr oder 18 Uhr buchbar. Der Preis pro Person beträgt 29,90 Euro. Eine Verlängerungsstunde ist nach Absprache vor Ort möglich. Reservierungsanfragen können Sie über unsere Internetseite www.potts.de stellen.

Biersalon

Ihr Firmenevent in der Brauerei



Ausgefallenes Ambiente, leckeres Essen und gutes Bier – so lässt es sich feiern!

Alles außer gewöhnlich – Abbei uns können Sie im Ambiente der Brauerei jetzt auch tagen, präsentieren oder feiern. Unser neuer Biersalon bietet alles, was man dazu braucht.

Ein schönes Interieur, moderne Technik und ausreichend Platz für bis zu 72 Personen – und natürlich auf Wunsch die Bewirtung mit unseren Bier- und Erfrischungsgetränken und leckerem Essen aus dem Pott's Brau & Backhaus. Interesse? Dann rufen Sie unter 0 25 22/93 77-0 an oder schreiben Sie eine E-Mail an brau-backhaus@potts.de.

Über Mücken, Stiche und Münsterländer Originale

Der Coerder Carnevals Club von 1968 e.V. wird 50

Wer im Münsterland gerne Karneval feiert, weiß mit dem Kürzel „CCC“ sofort etwas anzufangen. Der Coerder Carnevals Club von 1968 e.V. wurde am 30. Oktober vor genau 50 Jahren unter Charly Rütters gegründet und besteht damit in diesen Tagen genau ein halbes Jahrhundert. Grund genug, einmal hinter die Kulissen dieses großartigen Vereins zu schauen.

Alles begann mit den Mücken. Legionen von ihnen piesackten die Menschen, die sich in diesem neuen Stadtteil frohlockend niedergelassen hatten in der Überzeugung, nun in Gottes freier Natur zu wohnen und mit Umweltverschmutzung und anderen Ärgernissen nichts mehr zu tun zu haben, so steht es geschrieben. Die „Biester“ hatten ihre Brutstätten in unmittelbarer

Nachbarschaft: in den Rieselfeldern, im Gebiet des naturgeschützten Huronensees und im Sumpfgelände des Coerder Wäldchens.

Heute ist's im „Vaterland der Mücken“ erträglich geworden; doch immer wird die Erinnerung an diese Jahre des Starts bleiben und der Coerder Carnevals Club wird weiter den „Mückenstichorden“ an prominente Bürger verleihen.



Seit dem 40-jährigen Jubiläum 2008, also seit genau zehn Jahren, wird der Sessionsorden des Vereins als Pott's Edition hergestellt und bildet bekannte Personen aus dem Münsterland, eben echte Münsterländer Originale, ab. So schmückten unter anderem der Kiepenkerl, der tolle Bomberg, Professor Landois, der Türmer, der Ziegenbaron und zuletzt Flörken und Kösters den schmucken Orden. Flörken und Kösters wa-



ren übrigens Stadtmusikanten, die auf jede Feier gingen, eingeladen oder nicht. Sie kamen mit einem großen Trockenblumenstrauß, den sie überreichten, und machten Musik. Hatten sie genug gegessen und getrunken, gingen sie nach Hause, jedoch nicht ohne den Blumenstrauß wieder mitzunehmen für die nächste Feier! Ganz schön schlau. Den bereits erwähnten „Mückenstichorden“ erhält jedes Jahr eine Person, die sich besonders der münsterländischen Heimat verdient gemacht hat. Noch amtierende Amtsträgerin ist Regierungspräsidentin Dorothee Feller. Auch Rainer Pott kam 2009 bereits die Ehre dieses besonderen Ordens zu. Wer ihn dieses Jahr wohl bekommt? Die neue Karnevalssaison steht in den Startlöchern, und man darf gespannt sein, was der Coerder Carnevals Club von 1968 e.V. wieder auf die Beine stellen wird.



Seit zehn Jahren zieren lustige Geschichten und Pott's die Orden

Wir freuen uns schon jetzt mit allen Karnevalisten auf eine tolle Zeit und ausgelassene Feierstimmung. Die gibt's garantiert nicht nur in Münster, sondern auch bei den weiteren, bereits seit vielen Jahren mit Pott's verbundenen Vereinen in der Region wie zum Beispiel beim Kreisprinzentreffen und dem Straßen- und Zeltkarneval in Warendorf oder beim Umzug des SK Helau in Sünninghausen.

Leben und Genießen

Zwei Tage Party

Neue Band lässt es richtig krachen



Mampf, Jakob, Reiner und Co. haben die Franz-Arnold-Halle zum Beben gebracht



Das haben wir nie zu träumen gewagt. Die neue Partyband „Allgäu Power“ aus dem Süden Deutschlands hat alle Erwartungen übertroffen. Auf ihre ganz eigene Art präsentierten die sechs Jungs aktuelle Partykracher, Rockklassiker, Titel aus der jungen Volksmusik oder Chart-hits und zogen das Publikum in ihren Bann. Der Spaß, den die Vollblutmusiker auf der Bühne hatten, übertrug sich auf die Gäste unseres Oktoberfests und sorgte für eine einmalige Stimmung. Das war Party mit Showgewitter hautnah, urig und echt.



Natürlich war auch das Pott's Brau & Backhaus mit seinen leckeren Speisen dabei und sorgte für das leibliche Wohl der Gäste. Zur späteren Zeit gab es noch einmal einen Ansturm auf die schmackhaften Leberkäsebrötchen und Brezeln. Ebenso durfte das süffige Pott's Münsterländer Festbier nicht fehlen! Wir freuen uns bereits auf das Oktoberfest 2019 und eine fantastische Party mit „Allgäu Power“.

Wissen, wie man richtig feiert: Friedhelm Forthaus, Jörg Pott, Frederic Forthaus, Antje Pott und die Mitarbeiter der Pott's Brauerei



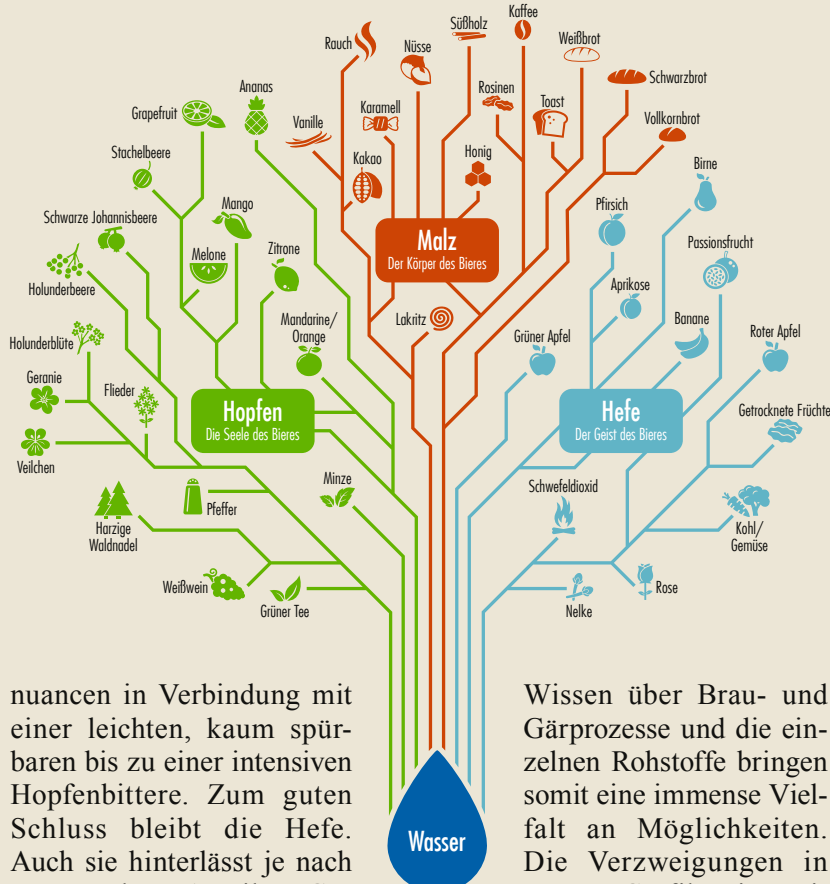
Bieraromen

Enorme Vielfalt aus Wasser, Hopfen, Malz und Hefe

Die Rohstoffe Wasser, Hopfen, Malz, Hefe und das richtige Händchen des Brauers zaubern ein großartiges Aromenspiel mit verschiedenen Geruchs- und Geschmackseindrücken ins Bier. Jeder einzelne Rohstoff bringt je nach Auswahl der Sorte und Verwendung seinen ganz eigenen Charakter in den Gerstensaft.

Die notwendige Grundlage bildet das kostbare Brauwasser, das bei uns aus den eiszeitlichen Tiefen des Münsterländer Beckens stammt und erfreulicherweise in großer Menge und hervorragender Mineralwasserqualität zur Verfügung steht. Allein beim Malz stehen unseren Braumeistern über 80 verschiedene Sorten zur Verfügung. Neben Gerste prägen auch Weizen, Roggen, Dinkel oder seltenere Getreidearten sowie die Malzbereitung entscheidend den Geschmack. Ebenso ermöglichen über 250 Hopfensorten eine immense Bandbreite an Geschmacks-

nuancen in Verbindung mit einer leichten, kaum spürbaren bis zu einer intensiven Hopfenbittere. Zum guten Schluss bleibt die Hefe. Auch sie hinterlässt je nach ausgesuchter Art ihre Geschmacksspuren. Die Experimentierfreude unserer Brauer gepaart mit fundiertem



Wissen über Brau- und Gärprozesse und die einzelnen Rohstoffe bringen somit eine immense Vielfalt an Möglichkeiten. Die Verzweigungen in unserer Grafik zeigen einen Teil der Geruchs- und Geschmackseindrücke, die entstehen können.

Brauatelier

Ideenschmiede und Craft-Biere



Jörg Pott und Produktionsleiter Daniel Hefe präsentieren die Craft-Biere aus dem Brauatelier

In den vergangenen Jahren hat sich die Pott's Brauerei auch auf die Entwicklung von Craft-Bieren spezialisiert, die zurzeit einen regelrechten Aufschwung erleben. „Diese positive Entwicklung hebt den Stellenwert von Bieren an, und das Bewusstsein der Verbraucher für eigenständige Biervielfalt wird geweckt“, erklärt Jörg Pott. So entstanden in den letzten Monaten nicht nur neue Bierkreationen, sondern auch eine Kleinbrauerei in der Brauerei – das Brauatelier.

Das Brauatelier ist eingebettet in Pott's gläserne Erlebnisbrauerei und dient als kreative Schmiede der Braukunst. Mit handwerklichem Können und viel Leidenschaft entstehen hier aus Wasser, Hopfen, Malz und Hefe neue Bierkreationen und eine einzigartige geschmackliche Vielfalt. Das Brauatelier ist mit einer 50-Liter-Kleinstbrauanlage und einem 15-Hektoliter-Sudwerk mit vielen Innovationen ausgestattet und dient als Ideenschmiede neuer Bierstile. Offene Gärbottiche, mehrere

Gär- und Lagertanks sowie ein spezieller Craft-Bier-Separator verbinden neueste Technik mit althergebrachtem Handwerk. Hier entwickeln und produzieren wir nicht nur unsere eigenen Brauatelier Craft-Biere, sondern stellen die Anlage auch Brauerei-Start-ups für die Umsetzung ihrer Rezeptideen zur Verfügung. „Es entstehen ganz neue Biere und Geschmacksrichtungen, oder es werden alte Rezepte neu interpretiert. Eine spannende und tolle Zeit, die das Herz jedes Brauers höherschlagen lässt“, so Jörg Pott lächelnd, und man spürt seine Freude und seinen Spaß an diesem Aufgabengebiet. Entdecken, erleben und genießen auch Sie die Faszination des Bierbrauens. Bei unserer Biersalon-Geniebertour lernen Sie unser Brauatelier und unsere Craft-Bier-Spezialitäten kennen. Die gläserne Erlebnisbrauerei steht Ihnen auch ohne geführte Besichtigungstour offen und ist natürlich jederzeit zu besichtigen. Weitere Informationen zum Brauatelier und zu unseren Craft-Bieren finden Sie unter www.brau-atelier.de.



Das Brauatelier steht künftig auch Start-ups für die Entwicklung, Verkostung und Herstellung ihrer neuen Bierkreationen zur Verfügung

Mein Lokal, dein Lokal

Restaurant „Oelder Brauhaus“ im TV



André Milewski interpretiert Brauhausküche neu

Gleich zu Beginn der Sendung stellt André Milewski selbstbewusst fest: „Jetzt zeigen wir denen mal, was ein richtig gutes modernes Brauhaus ist.“ Das Prinzip: fünf Gastgeber, fünf Lokale – an jedem Tag der Woche lädt ein anderer Gastgeber die anderen in sein Lokal ein. Die vier anderen Gastronomen werden zu Gästen, lassen sich kulinarisch verwöhnen, schauen hinter die Kulissen und bewerten sich am Ende der Woche gegenseitig. Professionell begleitet und kommentiert wird das Ganze von Profikoch Mike Süßer.

„Überraschend, aber sehr gut“, bewertet der Profi das Konzept der Milewskis, denn aufgrund des traditionellen und stilvollen Ambientes des historischen Brauhauses am Oelder Marktplatz würde man hier nicht unbedingt Thaiküche, Steaks und Burger erwarten. Aber André Milewski ist Profi durch und durch. Der gelernte Koch kennt sowohl die Szenegastronomie im Münsterland als auch die traditionelle westfälische Küche – und er weiß, was bei den Gästen ankommt. Gute Zutaten aus der Welt und der Region, frisch und raffiniert zubereitet, und eine Auswahl, die für jeden Geschmack etwas bietet. Auch bei der Konkurrenz kommt das Konzept gut an. Den vier Herren, die ihre Lokale alle in Ostwestfalen betreiben, schmeckt es sichtlich. Quer durch die Speisekarte wird von der Pho-Suppe über das echte Wiener Schnitzel bis hin zum Asia-Gourmetburger fleißig bestellt. Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten, und so kommt Kritik, wenn

überhaupt, auf ganz hohem Niveau und betrifft höchstens die Menge an Koriander in der Suppe oder die Deko mit Sardellen auf dem Wiener Schnitzel. Beim Dessert übt das frittierte Vanilleeis echte Faszination auf die vier Gastgastronomen aus. Wie das, dank mehrlagiger Knusperpanade und Schockfroster, geht, erfahren die vier neugierigen Gäste direkt in der Küche. Nur ein Punkt fehlte André Milewski zum Gewinn, und er belegte einen hervorragenden Platz zwei. Geschlemmt wird später am Tisch, der als besonderen Service für die Gäste den „Ordercube“ bereithält. Das ist ein Würfel, mit verschiedenen Funktionen, der auf Knopfdruck ein Signal an das Servicepersonal sendet und beispielsweise signalisiert, dass man eine Bestellung aufgeben möchte. Das TV-Format „Mein Lokal, dein Lokal“ läuft täglich von montags bis freitags um 17 Uhr bei „kabeleins“. Die Episode 128 mit dem „Oelder Brauhaus“ ist noch mehrere Monate in der Mediathek verfügbar und kann ganz einfach online abgerufen werden. Ansonsten empfehlen wir, einfach mal live bei Denise und André Milewski vorbeizuschauen und die im Fernsehen beschriebenen Gerichte selbst auszuprobieren.



Mike Süßer (2. von links) mit dem Team um André Milewski

Handelsaktion

„Hol’ dir dein Abenteuer“

Fortsetzung von Seite 1

Machen Sie mit und gewinnen Sie eine spannende unvergessliche Erlebnisreise nach Finnland.

Sechs Tage erkunden Sie Land und Leute bei Sternfahrten mit dem Huskyschlitten. Die Reise beinhaltet selbstverständlich Flug, Unterkunft und Verpflegung für zwei Personen. Ein einmaliges Erlebnis wartet also auf Sie!

In allen teilnehmenden Märkten finden Sie Kastenstecker und Teilnahmekarten, die auf das Gewinnspiel hinweisen. Um die Erlebnisreise zu gewinnen, senden Sie einfach den Kaufbeleg Ihres erstandenen Pott’s Kastens an die Pott’s Brauerei. Sollte kein Aktionskuvert in Ihrem Markt



vorrätig sein, können Sie einen entsprechenden Vordruck auch über das Internet herunterladen. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2018. Und sollten Sie

nicht der glückliche Hauptgewinner sein, so warten zehn original Pott’s Hörnerschlitten auf einen neuen Besitzer. Viel Glück! www.potts.de

Rückblick Promi-Kellnern

Danke an alle, die dabei waren

Nicht nur für uns, auch für viele Münsteraner und auswärtige Gäste zählt das Promi-Kellnern an Münsters Aasee jedes Jahr zu den Events des Jahres. Hier passt (fast immer) einfach alles – auch in diesem Jahr. Sonniges Wetter, ausgelassene Stimmung, ein guter Zweck und gut gekühlte Getränke.

Schon Stunden vor dem Fassanstich zog es die zahlreichen erlebnis- und sonnenhungrigen Menschen an den See im Zentrum von Münster. Günstiger Nebeneffekt – man konnte sich direkt die besten Plätze auf den Aaseeterrassen sichern. Punkt 15 Uhr ging es los mit dem Fassanstich von Leonard Lansink und Oberbürgermeister Markus Lewe in Begleitung unserer charmanten westfälischen Bierkönigin. Den Promis besonders nahe zu kommen ist bei diesem Event wirklich ein Kinderspiel. Ohne langes Anstehen kommen die Promis einfach auf einen zu und bringen die gekühlten Getränke, leckeres Essen und die gute Laune gleich mit an den Tisch – perfekt. Selfies mit den Promis gab es obendrauf, für den Gegenwert von nur einem Euro zugunsten



Bei schönstem Wetter kellnerten die Promis für den guten Zweck: Julia Raupach, zwölfte westfälische Bierkönigin, Leonard Lansink alias Wilsberg, Gudrun Bruns, Leiterin der Krebsberatung und Markus Lewe, Oberbürgermeister der Stadt Münster

der Krebsberatungsstelle. Am ersten Septemberwochenende hatte Chefkellner und Pott’s Ehrenbraumeister Leonard Lansink bereits zum 16. Mal VIPs aus Kultur, Politik und Sport als Aushilfskellner zugunsten der Krebsberatungsstelle akquiriert. Besonders beliebt bei den Gästen sind die bekannten Gesichter und Wilsberg-Kollegen Ina Paule Klink, Roland Jankowsky und Vittorio Alfieri, die neben vielen anderen Akteuren auch in diesem Jahr wieder mit dabei waren. Damit unsere Pott’s Bierspezialitäten auch die richtige Krone

bekommen, wurden die Promis dabei von echten Gastroprofis unterstützt. Livemusik, eine große Tombola, Stadtrundfahrten, Karikaturist Olaf Preiss und die Wilsberg-Preview am Abend – wem hier langweilig war, der war wirklich selbst schuld. Und das Beste daran: Am Ende kommt der ganze Spaß einem guten Zweck, nämlich der Krebsberatungsstelle in Münster zugute. Wir freuen uns jetzt schon auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr am 1. September am selben Ort. www.krebsberatung-muenster.de

Marketing, Handel und Gastronomie

Unser Gastrotipp

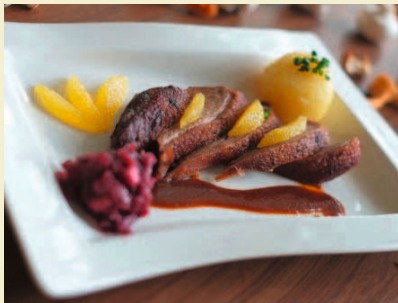
Das „Gasthaus Jägerberg“

Das „Gasthaus Jägerberg“ liegt, logisch, am Jägerberg, mitten im schönen Osnabrücker Land. Genauer gesagt, Hagen am Teutoburger Wald ist die Heimat dieser Location, die mit viel Engagement und Liebe zum Detail von Kerstin und Stephan Müller geführt wird. Eine eigene kleine Welt, in der sich ihre Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen, das ist das Ziel des Ehepaares.

Dass sie dort längst angekommen sind, zeigt die große Beliebtheit des idyllisch gelegenen Gasthauses. Viele kulinarische Veranstaltungen der kommenden Monate wie das Wildbuffet im November und Dezember oder Weihnachten und Silvester sind längst ausgebucht. Für andere Termine wie das große Frühstücksbuffet oder das Gänse-Special sind noch einige Plätze frei. Eine aktuelle Übersicht mit Speisekarte und Veranstaltungsübersicht bietet die Webseite des Gasthauses. Auch einige Termine für 2019 stehen bereits fest, Reservierungen werden gerne entgegengenommen.

Wer lieber einfach so à la carte essen möchte, kann das Mittwoch und Donnerstag ab 15 Uhr tun. Freitag bis Sonntag öffnet das Gasthaus ab 12 Uhr, für das Sonntagsfrühstück bereits ab 9 Uhr. Zwischen 15 und 17 Uhr warten hausgebackene Kuchen,

leckere Kleinigkeiten und heiße Getränke auf die erholungswilligen Gäste. Anschließend gibt es eine große Auswahl an kreativen saisonalen Gerichten mit vorwiegend regionalen Zutaten von der umfangreichen Speisekarte. Das erfahrene Küchenteam zaubert raffinierte Köstlichkeiten, angefangen bei offenen vegetarisch-vegane Speisen bis hin zu Klassikern und frischen Wild- und Fischgerichten und bietet damit geschmackliche Vielfalt, die viele Stammgäste immer wieder in das „Gasthaus Jägerberg“ zieht.



Bauernente, knusprig gebraten, mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Klößen – Genuss in der Winterzeit

Auch die freien Termine für Hochzeiten in der ersten Jahreshälfte 2019 sind bereits sehr rar gesät. Das Team rund um die Müllers hat sich mit seiner schönen Location für bis zu 120 Personen und perfekt organisiertem Service längst einen Namen als



Eventlocation gemacht. Auch für Geburtstage, Jubiläen und Firmenfeiern steht mit verschiedenen Räumlichkeiten je nach Gesellschaftsgröße immer ein optimaler Raum zur Verfügung. Im Sommer lockt der großzügige Biergarten mit herrlichem Blick in die Umgebung, im Herbst und Winter sind die Plätze im gemütlichen Kaminzimmer bei den Gästen besonders beliebt. Egal ob Biergarten oder Kamin, ein gut gekühltes, frisch gezapftes Pott's lässt sich im Gasthaus am Jägerberg zu jeder Jahreszeit genießen. Für uns ist das „Gasthaus Jägerberg“ eine klare Empfehlung, da hier saisonale und regionale Küche mit ausgeprägter Gastlichkeit zu einem gelungenen Gesamtkonzept verbunden werden, das die Gäste in den Mittelpunkt stellt. Genießen Sie diese eigene kleine Welt für eine geplante Auszeit aus dem Alltag. www.jaegerberg.de

Über den Tellerrand geschaut

Was ist denn da los?

Omma hat damals immer schon gesagt: „Woanders ist auch schön.“ Stimmt auch – zum Beispiel im Sauerland. Bei unseren südlichen Nachbarn ist es für uns Münsterländer fast schon gebirgig. Um hier ausgedehnte Wanderungen zu unternehmen, sollte man über ausreichend Kondition verfügen.

Aber die Mühe lohnt sich: Tiefgrüne Waldgebiete schmiegen sich an die Hänge, kleine Flüsse schlängeln sich durch die Täler. Weiter geht die Fahrt vorbei an kleinen, schnuckeligen Dörfern mit liebevoll restaurierten Fachwerkhäusern. Der Name Sauer-

land bedeutet übrigens „Südliches Land“. Daraus wurde später „suer“ und dann Sauer. Aber was kommt hier im Sauerland eigentlich auf den Tisch? Typisch für die Sauerländer Küche ist die Forelle, die es in diesem wasserreichen Landstrich reichlich gibt. Gebeizt, geräuchert, gefüllt oder pochiert – Forelle geht irgendwie immer. Wie man sie richtig zubereitet und noch viel mehr kulinarische Spezialitäten aus dem Sauerland findet man im neuen Kochbuch von Klaus Lürbke und Niklas Thiemann mit dem schönen Namen „Volle Möhre Sauerland – Ommas Küche de luxe“. Auf gut 80 Seiten findet man da-



rin zum Beispiel die Anleitung für „Zweierlei vom Hauschwein“ oder „mit Sommerkräutern gefüllten Möhnebarsch“ und „Westfälische Quarkspeise“ – alles modern interpretiert und ansprechend fotografisch dokumentiert. Das Buch gibt es im Buchhandel zum Preis von 19,90 Euro.

Erste Craft-Biere

Bierkreationen aus dem Brauatelier

Der Geschmack von Bier ist nicht annähernd so einheitlich, wie viele Menschen glauben. Unser Brauwasser aus den Tiefen des Münsterlandes hat auf seinem langen Weg durch die Gesteinsschichten schon jede Menge Mineralien aufgenommen und bildet so die Grundlage unserer Bierspezialitäten. Die einzigartige Komposition der Rohstoffe Hefe, Malz und Hopfen sowie das spezielle Brauverfahren geben jeder einzelnen Biersorte ihren unvergleichlichen Charakter.

Brauatelier Farmhouse Ale Hefe-Edition

Farmhouse Ales oder Saisonbiere wurden früher auf Bauernhöfen gebraut und dienten zur Versorgung der Erntehelfer. Diese Bauernbiere hatten einen relativ niedrigen Alkoholgehalt und waren mit leichten Säurenoten sehr erfrischend. Unsere Interpretation wurde mit einer belgischen Spezialhefe vergoren. Mit einem Alkoholgehalt von 3,9 Prozent ist das Farmhouse Ale das leichteste unter den neuen Craft-Bieren aus dem Brauatelier. Mit seinem fruchtigen und erfrischenden Geschmack ist es ein stimmiger Begleiter zu Hühnchen, Frischkäse oder Salat. Genießen Sie das unfiltrierte, warm vergorene Craft-Bier bei sieben bis neun Grad.

Brauatelier Dinkel-Märzen Malz-Edition

Unsere landwirtschaftlich geprägte Heimat bietet eine Vielzahl toller Rohstoffe und hat uns

zu diesem besonderen Bier inspiriert. Bernsteinfarben mit orangefarbenen Reflexen entfaltet unser Dinkel-Märzen sein ganzes Aroma auf der Zunge, das von süßlichen Noten dominiert wird. Trotz des spürbaren Körpers ist es dabei sehr süffig.

Das unfiltrierte Dinkel-Märzen wird von einer malzaromatischen und karamellbetonten Geschmacksnote getragen. Bei acht bis zehn Grad entfalten sich seine Aromen präzise und bilden eine harmonische Komposition zu Käse, Brot und Bratengerichten. Mit einem Alkoholgehalt von 5,8 Prozent und seinen schönen Malzaromen erfüllt das Dinkel-Märzen den Mundraum und macht Lust auf mehr.

Brauatelier Hopfen-Weisse Hopfen-Edition

Die Hopfen-Weisse verknüpft die herrlichen Hefenoten eines Weizenbieres mit intensiv-fruchtiger Hopfenaromatik. Traditionell im Sudhaus zweifach gehopft und zusätzlich im Reifungstank kalt gehopft entfaltet unsere Hopfen-Weisse ihr Aroma schon beim Öffnen des Bieres in der Nase. Die Hopfen-Weisse zeigt sich mit einem höheren Alkoholgehalt von 6,3 Prozent. Die Hopfenbittere steht im Einklang mit seinem fruchtigen, vollmundigen und zugleich spritzigen Körper. Die schöne Fülle des unfiltrierten Craft-Bieres steht in Harmonie zu Schalentieren, Gemüse und fruchtigen Desserts. Seine einzigartigen Geschmacksnoten zeigen sich bei sechs bis acht Grad. www.brau-atelier.de

Drei neue Biersorten, drei verschiedene Bierstile. Entdecken Sie die fantastische geschmackliche Vielfalt von Bier – unsere neuen Craft-Biere sind in vielen Märkten und bei uns im Pott's Brau & Backhaus erhältlich





Und sonst?!



Pott's intern

Neues von unserem Team



Braumeister Peter Wienstroer und Produktionsleiter Daniel Hefe sorgen für eine Top-Ausbildung von Sabrina Welz

Am 1. September startete Sabrina Welz ihre Brauerausbildung bei Pott's. Eine ungewöhnliche Berufswahl für eine junge Frau, denkt man. Sie sieht das anders: „Ich mag handwerkliche Tätigkeiten. Schon in der Schulzeit stand für mich fest, dass ich keinen Bürojob machen möchte.“ Zunächst lernte die 23-Jährige Milchtechnologin in Everswinkel. „Leider hat dieser Beruf in unserer Region wenig Zukunft, und ein Umzug in den Norden oder Süden Deutschlands kommt für

mich als Familienmensch nicht infrage“, erzählt die angehende Brauerin. So war es für sie und uns Glück, dass auf der Ausbildungsmesse „Mach mit“ ein Kontakt zu unserem Braumeister Peter Wienstroer zustande kam. Nach einem einwöchigen Praktikum unter Brauern waren beide Seiten von der Idee, eine zweite Ausbildung in der Pott's Brauerei zu absolvieren, überzeugt. Zurzeit üben noch wenige Frauen das Handwerk aus. Umso mehr freuen wir uns, dass Frau Welz bei uns ist.



25-jähriges Jubiläum

Bereits seit 25 Jahren ist Wolfgang Müller für die Pott's Brauerei unterwegs. Unermüdlich kümmert sich der sympathische Gebietsverkaufsleiter Handel um unsere Kunden im Münsterland und im Osnabrücker Land. Wir sagen: „Herzlichen Dank für den leidenschaftlichen Einsatz und die langjährige Treue!“

Top-Angebot

Craft-Bier-Tasting für daheim

Versandkostenfrei!

Das Craft-Bier-Set aus dem Brauatelier besteht aus sechs 0,33-Liter-Flaschen inklusive Verkostungsglas



Zum Start unserer Craft-Biere aus dem Brauatelier möchten wir Ihnen ein ganz besonderes Angebot machen: Für nur 15 Euro erhalten Sie sechs Flaschen Craft-Bier inklusive einem Brauatelier Sensorik-Pokal – und das bis zum 30. April 2019 versandkostenfrei! Das Craft-Bier-Set besteht aus jeweils zwei Flaschen Farmhouse Ale, Dinkel-Märzen und Hopfen-

Weisse. Damit der Geschmack der Bierspezialitäten richtig zur Geltung kommt, erhalten Sie den Sensorik-Pokal zur Verkostung der Biere dazu. Genießen Sie die neuen Craft-Biere. Gern können Sie uns auch Ihren Geschmackseindruck mitteilen. Einfach eine E-Mail an info@potts.de mit dem Stichwort „Brauatelier“ senden. Wir sind gespannt!

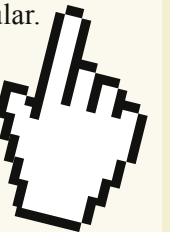
Ruckzuck

Onlinereservierung

Reservierungen im Pott's Brau & Backhaus sind ab sofort auch online möglich. Nachts oder von unterwegs schnell noch einen Tisch im Brau & Backhaus reservieren? Kein Problem!

Einfach Datum, Uhrzeit und Anzahl der Gäste eingeben und sofort erfahren, ob der Wunschtermin noch frei ist. Falls nicht, schlägt das System automatisch Alternativen vor, zum Beispiel eine andere Uhrzeit. Ganz schön praktisch, finden wir. Einfach www.brau-backhaus.de eingeben und „Tischreservierung“ anklicken, schon öffnet sich das Online-Buchungsformular.

Schnell, einfach und natürlich auch auf dem Smartphone nutzbar



Selbst gemacht

Der Bieradventskalender

Der etwas andere Adventskalender mit Bier oder alkoholfreien Erfrischungsgetränken statt Schokolade. Der ist schnell selbst gebaut, wiederverwendbar und macht richtig was her.

Einfach PE-Rohr (7,5 cm Durchmesser) aus dem Baumarkt in 24 Abschnitte sägen und die 20 cm

langen Abschnitte mit Heißkleber in Weihnachtsbaumform zusammenkleben. Wir haben dem Bierbaum noch eine stilechte Holzkleidung spendiert, es geht aber auch ohne. Dann einfach verschiedene Pott's Flaschen in die Rohre stecken und die Flaschen mit Filzsternen nummerieren. Mit einer Lichterkette weihnachtlich dekorieren – und fertig!



Tolle Idee und schöne Deko

Pott's erleben

Termine rund um Pott's:

14. Dezember bis 7. Januar 2019
Schlittschuhe einpacken und auf zum Parkfestival „Der Winter“ im Oelder Vier-Jahreszeiten-Park.

9. bis 13. Januar 2019

Der Reiterverband Münster e.V. präsentiert beim K&K Cup wieder erstklassigen Pferdesport in der Halle Münsterland.

3. März 2019

Traditionell findet am Sonntag vor Rosenmontag der Sünninghausener Karnevalsumzug vom SK Helau statt.

6. April 2019

Das Indoor-Musik-Festival iFAN lockt Fans nach Warendorf in die Kreienbaum Halle.

13. April 2019

Besichtigen, entdecken, kosten, staunen und feiern – das Jubiläums-Paket für Vereine in der Pott's Brauerei.

21. April 2019

Die Kolpingsfamilie Oelde zündet auf dem Parkplatz der Pott's Brauerei das große Osterfeuer.

24. und 28. April 2019

„Horses & Dreams“ zeigt Spit-

zensport, eine große Erlebniswelt und attraktive Unterhaltung, Hof Kasselmann in Hagen a.T.W.

27. und 28. April 2019

Das „Green Monster Team“ tritt in den Wettkampf der Giganten beim Tractor Pulling in der Füchtorf Arena.

1. Mai 2019

Musik, frische Weißwürstchen und leckeres Pott's frisch vom Fass: das Biergartenfest vor dem Pott's Brau & Backhaus.

Aktuelle Infos finden Sie unter www.facebook.com/pottsbrauerei.

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
Ulrike Ferlemann, freie Texterin
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Pressestelle

Bilder:

Thomas Hölscher, Alles Münster
Gasthaus Jägerberg
Archiv