



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

50 Jahre Mondlandung

Genau 50 Jahre ist es her, dass Neil Armstrong und Buzz Aldrin im Rahmen der „Apollo 11“-Mission auf dem Mond landeten. Am Abend des 20. Juli 1969 saßen 600 Millionen Menschen auf der ganzen Welt vor dem Fernseher, und die beiden Besatzungsmitglieder der Mondlandefähre „Eagle“ wurden über Nacht berühmt. Der Satz „Das ist ein kleiner Schritt für den Menschen, aber ein riesiger Sprung für die Menschheit.“ gehört bis heute zu den meistzitierten Sätzen auf unserem Planeten. 50 Jahre Mondlandung – ein weltweit beachtetes Ereignis, das einen Rückblick verdient.

Fünzig Jahre sind eine lange Zeit, aber nicht so lange, als dass sich nicht noch zahlreiche Münsterländer an die Mondlandung in der Nacht vom 20. auf den 21. Juli 1969 erinnern könnten. Bereits Wochen im Vorfeld stieg die Spannung. Überall redeten die Menschen über das bevorstehende Ereignis. Es klang unvorstellbar, dass es gelingen könnte, Menschen auf einen anderen Planeten zu bringen. Im Durchschnitt 384.400 Kilometer entfernt von uns umkreist der Mond rund alle 27 Tage, 7 Stunden und 43,7 Minuten die Erde. Ebenso



Der Mond: Ursprung vieler Mythen und Impulsgeber für ein besonderes Brauprojekt

wie die Sonne hat auch der Mond großen Einfluss auf uns und unser Leben. Die bekannteste Eigenschaft des Mondes ist wohl seine Gravitationskraft, mit der er bei uns auf der Erde in den Weltmeeren Ebbe und Flut verursacht und dabei unvorstellbare Wassermassen hin- und herschiebt. Je nach Mondphase hat der Mond außerdem den Ruf, die Menschen um den Schlaf zu bringen oder die Natur zu beeinflussen. Es gibt sogar eine Vielzahl von Lebensmittelproduzenten, die regelmäßig ihre Produkte wie Käse, Brot oder Bier bei Vollmond herstellen und der Ansicht sind, dass sich die Qualität ihrer Lebensmittel von denen

unterscheidet, die unabhängig vom Mondgeschehen gefertigt wurden. Egal, ob all diese Phänomene der Wahrheit oder dem menschlichen Gefühl entspringen – dass der Mond mit seiner Energie Einfluss auf unser Leben hat, ist unumstritten. Deshalb haben wir es einmal selbst ausprobiert und bei Vollmond in Kooperation mit der befreundeten amerikanischen Craft-Bier-Brauerei „Harpoon“ aus Boston ein besonderes Bier in unserem Brauatelier gebraut: das Moonlight IPA.

Mehr faszinierende Infos zum Mond und zu unserem limitierten Sondersud erfahren Sie im Mondspectral im Innenteil.

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Biergenießer und Craft-Bier-Freunde,



*Dan Kenary, CEO
Harpoon Brewery, Boston*

es war im Jahr 2003, als eine Gruppe deutscher Brauer, zu denen auch Rainer und Jörg Pott gehörten, während einer vom Brauereiverband organisierten Reise zahlreiche amerikanische Craft-Bier-Brauereien besuchten und dabei auch bei unserer Harpoon-Brauerei in Boston haltmachten. Einige Jahre später, genauer gesagt im Jahr 2007 besuchte uns Jörg Pott erneut, um während seines Studiums für drei Monate unsere Arbeitsweise und den amerikanischen Craft-Bier-Markt kennenzulernen.

Dies führte schließlich dazu, dass wir im Jahr 2010 einen 100-Barrel-Sud des bernsteinfarbenen Landbiers nach der Rezeptur aus Oelde, bei leichter Anpassung an die Technik und die regionalen Rohstoffe, hier eingebracht haben. Als Mitte Juni 2010 die ersten Flaschen „Harpoon Pott's Landbier“ in Boston vom Band liefen, war Jörg Pott gemeinsam mit Braumeister Peter Wienstroer vor Ort, um das Bier vorzustellen. Deshalb haben wir uns sehr gefreut, als Jörg Pott uns fragte, ob wir Lust haben, ein Bier nach unserer Rezeptur auf der neuen Brauanlage im Brauatelier zu brauen und unsere über Jahre gewachsene Freundschaft weiter zu festigen. Natürlich haben wir so-

fort zugestimmt. Schließlich verbindet uns auch die gemeinsame Liebe für Biergenuss, ganz getreu unseres Slogans „Love Beer. Love Life“. Als Bierstil für den „Collaboration Brew“ haben wir uns gemeinsam für unser beliebtestes Bier, das IPA (India Pale Ale), entschieden.

Das 50. Jubiläumsjahr der Mondlandung ist dabei ein perfekter Zeitraum, um die deutsch-amerikanische Verbindung in der Form eines Craft-Bier-Sondersudes zu pflegen und den deutschen Bierliebhabern den Geschmack eines echten Ostküsten-IPAs näherzubringen.

Wir wünschen allen Freunden von Pott's viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Genuss unseres gemeinschaftlich gebrauten Craft-Bieres, dem Moonlight IPA.

Cheers! Dan Kenary

Marketing, Handel und Gastronomie

Pott's Winterpromotion

Mit dem an der Brauerei angeschlossenen Pott's Brau & Backhaus sind wir Mitglied bei den Privaten Braugasthöfen. Dies ist ein Zusammenschluss von etwa 70 Betrieben, in denen Frische, Genuss und Gastlichkeit große-

geschrieben werden. Wir möchten die Gelegenheit geben, auch andere Orte kennenzulernen, an denen Braukunst und Kulinarik ebenso leidenschaftlich verbunden sind wie im eigenen Betrieb. Deshalb verlosen wir im Winter

im Rahmen einer Handelsaktion insgesamt drei Genussreisen zu befreundeten Braugasthöfen. Machen Sie mit!

Weitere Details dazu finden Sie auf Seite 6.

Leben und genießen

Neues Energiekonzept

Das Thema Umwelt spielt seit jeher eine große Rolle bei Pott's. Im Zuge des letzten Bauabschnitts wurde deshalb ein neues Energiekonzept erstellt und infolgedessen in neue Technik investiert, die im Hinblick auf Ressourcenschonung

Maßstäbe setzt. Dabei nutzt die Brauerei auch die Kraft der Sonne zur Energieversorgung.

Einen genauen Überblick über die einzelnen Maßnahmen können Sie sich auf Seite 4 verschaffen.



Aus dem Münsterland



50 Jahre Faszination

Ein großer Schritt Richtung Zukunft



Fortsetzung von Seite 1

Die Mondlandung im Juli 1969 – es war ein Ereignis von Weltrang und wirkt bis heute nach. Die Forschung an den Raumfahrtmissionen in den 60er- und 70er-Jahren hat bessere und kleinere Computer, neue Fertigungstechniken oder Erfindungen hervorgebracht, zu denen es ansonsten wohl erst viel später gekommen wäre. Den Startschuss für das Projekt „Apollo“ gab damals 1961 US-Präsident John F. Kennedy. Er rief das Ziel aus, bis 1970 zum Mond zu fliegen. So begann ein beispielloser Wettlauf mit der damaligen Sowjetunion, wer den ersten Menschen auf den Mond

bringen kann – wie dieser Wettkampf ausging, wissen wir heute alle. Um es zu erreichen, wurden zunächst enorme finanzielle Mittel und jede Menge Manpower aufgewendet. Allein bei der NASA arbeiteten Mitte der 1960er-Jahre 30.000 Menschen. Insgesamt arbeiteten zeitweise 400.000 Menschen an dem „Apollo“-Programm der Amerikaner. In den Jahren bis es so weit war, mussten die bemannten Flüge allerdings zunächst auf verschiedenen Missionen im All getestet werden. Technische Abläufe mussten geprobt und geeignete Materialien getestet werden, bevor Neil Armstrong und Edwin „Buzz“ Aldrin als erste Menschen den Mond betraten.

Tatsächlich war das staatlich angeordnete Hauptziel der NASA, als erste Nation einen Menschen zum Mond und zurückzubringen. Zudem wollten die USA herausfinden, wie sich der Weltraum möglicherweise in Zukunft nutzen ließe und sich dort eine Vormachtstellung sichern. Erst dann nannte die NASA die Wissenschaft als Ziel. Insgesamt haben bis heute zwölf Menschen den Mond betreten, zum letzten Mal am 11. Dezember 1972.

Die weiteren fünf bemannten Mondflüge wurden dann auch wissenschaftlicher als die erste Mondmission. Ab „Apollo 15“



gab es beispielsweise ein Mondauto, das den Aktionsradius der Astronauten auf über zehn Kilometer Entfernung zur Raum-

kapsel erweiterte. Der bemannte Mondflug lieferte zudem Erkenntnisse über die Leistungsfähigkeit des Menschen: Im Raumanzug kann er ohne Schwierigkeiten auf dem Mond herumgehen, und die verminderte Schwerkraft macht ihm zumindest kurzzeitig nichts aus. Außerdem gibt es auf dem Mond keine Stürme, keinen Schnee, keine starken Winde und kein unvorhersehbares Wetter. Nur die vorherrschenden Temperaturen – mit der Sonne im Zenit steigt die Temperatur auf etwa 130 °C und fällt in der Nacht auf etwa -160 °C – wären ohne Raumanzug nicht auszuhalten. Schemenhafte Bilder, krisselige Aufnahmen in Schwarz-Weiß, denn Farbfernseher waren noch die Ausnahme, das sind die Erinnerungen an das Jahrhundertereignis im Juli 1969. Wohl jeder kennt heute die Bilder, als Neil Armstrong die Leiter runtergestiegen ist und dann auf den

Mond trat. Man konnte hochschauen, sah den Mond und wusste, da sind jetzt Menschen. Das hat schon damals viele Menschen fasziniert und tut es wohl bis heute.

Wer noch mehr Details zur Mondlandung im Sommer 1969 erfahren möchte, dem sei die Sonderausstellung „Apollo – 50 Jahre Mondlandung“ empfohlen, die in verschiedenen Städten zu sehen ist.

Kurzfakten zum Mond

- Alter: $4,53 \times 10^9$ Jahre
- Durchmesser: 3.476 km (Erde: 12.742 km)
- Oberfläche: 37.932.330 km² (Erde: 510.100.000 km²)
- Die geringste Entfernung zum Mond beträgt etwa 356.000 km
- Die größte Entfernung zum Mond beträgt etwa 406.000 km
- Ein Tag auf dem Mond dauert einen Monat
- Vom Mond aus gesehen geht die Erde nie auf oder unter
- Ein volles 50-Liter-Fass Pott's wiegt auf dem Mond 10,5 kg

Termine

Naturkunde-Museum Bielefeld
03.11.2019 – 26.01.2020

Stadtmuseum Lippstadt
02.02.2020 – 29.03.2020

Stadtmuseum Iserlohn
05.04.2020 – 28.06.2020

Mindener Museum
04.07.2020 – 27.09.2020

Museum für Naturkunde
Dortmund
04.10.2020 – 29.11.2020

Das Münsterland im Mondfieber

Die Wurzeln von Neil Armstrong reichen ins Münsterland

Ja, Sie haben richtig gelesen. Neil Armstrongs Urgroßvater stammt aus der kleinen Gemeinde Ladbergen im Tecklenburger Land und wanderte nach Amerika aus.

Wie es dazu kam? Die Menschen lebten im Tecklenburger Land bis ins 19. Jahrhundert hauptsächlich von der Landwirtschaft, die aber wegen der schlechten Böden nicht ertragreich war. Viele Menschen litten Hunger, sodass ab circa 1830 eine große Auswanderungswelle einsetzte. Das Ziel fast all dieser Auswanderer war Amerika, von dem man gehört hatte, dass es eine Aussicht auf ein besseres Leben bot. Unter diesen Auswanderern war auch der am 22. August 1846 auf dem Hof Kötter im Ladberger Ortsteil Wester gebo-



Im Kennedy Space Center wurde der „Apollo-11-Crew“ ein Denkmal gesetzt

rene Friedrich Kötter. Vor ihm hatte bereits sein ältester Bruder Ladbergen verlassen und Friedrich geraten, dasselbe zu tun. 1864, im Alter von 18 Jahren, machte sich deshalb auch Fried-

rich auf den Weg in die „Neue Welt“. Sein Vater hatte, um die Reise zu bezahlen, einen Teil seines Landes verkauft und ging drei Tage, nachdem sein Sohn weg war, zur Polizei und hat eine

Vermisstenanzeige aufgegeben, um die illegale Auswanderung zu vertuschen. Wie viele andere Ladberger verschlug es auch Friedrich Kötter in die Nähe von New Knoxville. Er heiratete später Mary-Martha Kötterheinrich, die Tochter eines Ehepaars, das ebenfalls aus Ladbergen ausgewandert war, und errichtete eine Farm, auf der 66 Jahre später, am 5. August 1930, sein Urenkel Neil Armstrong das Licht der Welt erblickte. 1962 wurde Neil Armstrong schließlich zum Astronauten ernannt. Qualifiziert hatte er sich dafür, weil er als besonders wagemutig galt, aber auch in schwierigen Situationen die Nerven behielt. In Neil Armstrongs Heimatstadt Wapakoneta wurde ihm zu Ehren später ein Flughafen nach ihm benannt und ein Museum eingerichtet.

Neil Armstrong selbst lebte bis zu seinem Tod am 25. August 2012 völlig zurückgezogen. Für ihn seien „die Tage der Mondlandung“ vorbei. Dies sei auch der Grund, warum er nie nach Ladbergen gekommen sei. Den Rest der Geschichte kennen sie.



Kapsel der „Apollo 11“



Aus dem Münsterland



Moonlight IPA

Besondere Ereignisse erfordern ein besonderes Bier

Wenn große Ereignisse wie 50 Jahre Mondlandung, 250 Jahre Pott's Brauereigeschichte und über ein Jahrzehnt Freundschaft zur Harpoon Brewery in Boston, USA, zusammenkommen, dann muss das gebührend gefeiert werden. Und wie könnte man das bei dieser Konstellation besser würdigen als mit dem Brauen eines ganz besonderen Bieres.

Herausgekommen ist ein IPA nach amerikanischem Vorbild mit einer kräftigen und gleichzeitig sehr eleganten Bittere sowie einem fruchtig-floralen Aroma. Der historische Hintergrund des Bierstils IPA, in Langform „India Pale Ale“, liegt in der besonderen Brauform, die im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die langen Transportwege zu den indischen Kronkolonien erfunden wurde. Charakteristisch ist der höhere Alkohol- und Hopfengehalt. Das machte das Bier auf natürliche Weise haltbar, weshalb das IPA als Bierstil bestens geeignet war, um die langen Seereisen unbeschadet zu überstehen. Heute stellen die IPA-Biere in den USA, aber auch hierzulande eine beliebte Alternative zu den gering gehopften Einheitsbieren der riesigen Industriebrauereien dar und gelten als Referenzbierstil der Craft-Bier-Bewegung. IPA-Biere haben besonders in den USA für eine revolutionäre Marktveränderung hin zu hopfenintensiven und aromatischen Bieren vieler neuer Handwerksbrauereien geführt und eine nie da gewesene Begeisterung für Bier entfacht.

Jörg Pott verbrachte während seines Studiums drei Monate in der Brauerei Harpoon und konnte während dieser Zeit die großartige Entwicklung im amerikanischen Craft-Bier-Markt live miterleben. Die freundschaftlichen Kontakte zwischen der Pott's Brauerei und der Harpoon Brewery, Boston, halten bis heute an. So entstand die Idee für das Moonlight IPA als Koopera-

tionsprojekt zwischen beiden Brauereien. Die Rezeptur lieferte die Harpoon Brewery, der Brauprozess des 15-Hektoliter-Suds und die Abfüllung fanden bei Pott's statt. Gebraut wurde es bei Vollmond, um die Mystik dieser besonderen Mondphase einzufangen. Der Tag der Tage war der 12. November, eine Vollmondnacht – dann wurde gebraut. Nach der Abfüllung in Longneckflaschen findet am 7. Dezember die Präsentation des neuen Moonlight IPAs im Rahmen einer besonderen Brauereibesichtigung mit amerikanischem Buffet statt.

Um dem Mond näherzukommen, schicken wir in Zusammenarbeit mit Strato Flights eine Flasche des Bieres in die Stratosphäre. Dabei steigt die Flasche auf etwa 40 Kilometer Höhe. Mehr Infos dazu finden Sie in den sozialen Medien auf unserer Facebook- und Instagramseite.

Das Moonlight IPA wird übrigens nicht das letzte Gemeinschaftsprojekt zwischen den Brauereien in Boston und Oelde bleiben. Im kommenden Jahr wird bei Harpoon, zehn Jahre nach dem ersten Gemeinschaftsprojekt, als Sonderedition eine Charge in Anlehnung an das neue Pott's Landbier Hell in den USA gebraut.

Probierpaket bis 31.03.2020
versandkostenfrei unter
www.potts-shop.de/



Im Mondlicht gebraut und frisch abgefüllt – das neue Moonlight IPA aus der Ideenschmiede von Pott's ist ein ganz besonderer Genuss

Erfolgreicher Spendenaufruf

Tolles Ergebnis für die Krebsberatung

Spenden statt Geschenke S hieß es am Festabend der Pott's Brauerei zum 250-jährigen Bestehen. – Und das mit großem Erfolg!

Seit mittlerweile zwölf Jahren unterstützt die Pott's Brauerei die Krebsberatungsstelle des Tumor-Netzwerks im Münsterland e.V. bei dem beliebten Event „Wilsbergs Promi-Kellnern“.

Um das Unterstützungsangebot für krebserkrankte Menschen und deren Angehörige finanzieren zu können, ist die Krebsberatungsstelle auf Spenden angewiesen. Deshalb hat Jörg Pott das diesjährige Jubiläum zum Anlass genommen und um Spenden statt Geschenken gebeten. Und das mit großartigem Erfolg: Runde 10.000 Euro haben die Gäste der 250-Jahr-Feier gespendet. „Uns ist es ein ganz besonderes Anliegen, die Arbeit der Krebsberatungsstelle zu unterstützen, denn Menschen in schwierigen Lebenssituationen benötigen gute Hilfe“, so Jörg Pott. „Deshalb möchte ich unseren Gästen, die so großzügig gespendet haben, ganz herzlich Danke sagen.“ Diesem Dank



Jörg Pott und Gudrun Bruns freuen sich über die fantastische Summe, die anlässlich des Jubiläums zusammengekommen ist

schließt sich Gudrun Bruns, Leiterin der Krebsberatungsstelle, gerne an: „Ich bedanke mich ganz herzlich bei Jörg Pott für seine Initiative und freue mich über die zahlreichen Spenden.“

Die Krebsberatungsstelle Münster bietet seit 25 Jahren ein umfassendes Unterstützungsangebot für Menschen, die mit dem Thema Krebs in Berührung kommen. Neben medizinischen und rechtlichen Informationen, praktischer Hilfestellung, Vorträgen oder Gesundheitskursen steht vor allem die psychosoziale Begleitung der Ratsuchenden im

Mittelpunkt der Arbeit. „Jede schwere Erkrankung verändert den Alltag. Familie, Beruf und das soziale Umfeld werden fast immer in Mitleidenschaft gezogen. Krebspatienten benötigen nicht nur die bestmögliche medizinische Therapie, sondern auch seelische und soziale Begleitung“, erläuterte Gudrun Bruns die Zielsetzung der im ganzen Münsterland tätigen Einrichtung. Im Kreis Warendorf finden in Oelde, Warendorf, Ahlen und Beckum regelmäßig und wohnortnah Beratungen statt.

www.krebsberatung-muenster.de

Kreisreiterball

Reiterinnen und Reiter zu Gast in der Franz-Arnold-Halle

Normalerweise lagern in der Franz-Arnold-Halle zahlreiche Paletten mit abgefülltem Bier. Ein paar Mal im Jahr steht die Halle aber auch für Veranstaltungen zur Verfügung und wird leer geräumt. So auch am 28. September 2019, als rund 450 Reiterinnen und Reiter aus dem Kreis Warendorf zu Gast waren.

Der Kreisreiterball wird stets mit dem amtierenden Verein des Kreismeisters zusammen ausgerichtet. So konnte sich der Kreisreiterverband in der Vorbereitung und Organisation auf die Unterstützung des Reitervereins Milte-Sassenberg freuen.

Ein besonderes Augenmerk wurde vom Organisationsteam auf das Ambiente gelegt. Im Eingangsbereich wartete ein roter Teppich auf die Ballgäste und in der Halle eine festliche Atmosphäre durch schick eingedekte

Tische, farbige Akzente durch die Beleuchtung und viele dekorative Elemente mit Bezug zum Reitsport. So verwandelte sich die Halle in eine stilvolle Partylocation, in der bis tief in die Nacht gefeiert wurde. Natürlich durften auch Pott's Münsterländer Originale frisch vom Fass sowie ein leckeres Buffet vom Brau & Backhaus nicht fehlen.

Nach der erfolgreichen Premiere würden wir uns auf ein Wiedersehen im Jahr 2021 freuen und bedanken uns für die tolle Zusammenarbeit!



Guido Kirchner/Fotojournalist

Leben *und* Genießen

Nachhaltig & effizient

Saubere Energie für die Zukunft



René Kokel, Elektromeister und Leiter der technischen Betriebsbereitschaft, ist für das Energiekonzept mitverantwortlich

Fortsetzung von Seite 1

Bis Ende 2018 wurden Pott's Bierspezialitäten noch in der Oelder Innenstadt gebraut und nach der Hauptgärung in Tankwagen zum neuen Standort am etwa 2,5 Kilometer entfernten Naturparkgelände transportiert, wo in den 90er-Jahren im ersten Bauabschnitt die Reifung, Filtration, Flaschen- und Fassabfüllung sowie die Logistik entstanden.

Seit Anfang 2019 gehört diese Standorttrennung der Vergangenheit an. Am neuen Standort

am Stadtrand von Oelde wurden sukzessive die neuen technischen Anlagen in Betrieb genommen. Das Konzept der gläsernen Brauerei mit Einblick in die Betriebsabteilungen wurde dabei fortgeführt, sodass nun auch das neue Sudhaus sowie die Gär- und Lagertankbereiche für unsere untergärigen und obergärigen Bierspezialitäten frei einsehbar sind. Außerdem wurde mit dem Brautelier eine eigenständige kleine Kreativbrauerei integriert. Mit diesen Investitionsmaßnahmen wurde der lang gehegte Traum einer vollständigen gläsernen Brauerei Realität.

Das Brauen von Bierspezialitäten höchster Qualität sowie die stetige Anpassung der Brauerei an den technischen Fortschritt sind aber nur Teilbereiche der Firmenphilosophie und der Leitlinien der Brauerfamilie Pott. Seit jeher spielt auch das Umweltmanagement eine große Rolle. Deshalb wurde im letzten Bauabschnitt nicht nur in neue Brautechnik investiert, sondern auch in verschiedene Maßnahmen zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur deutlichen Verbesserung der CO₂-Bilanz.



Die Zukunft der Energieversorgung liegt dabei in der dezentralen Produktion, die die Erzeugung genau dorthin verlagert, wo

sie benötigt wird und gleichzeitig unabhängig macht. Bei Pott's wurde deshalb ein neuer Dampfkessel in Kombination mit einer Mikrogasturbine mit 132 kW thermischer und 50 kW elektrischer Leistung installiert. Die rund 300 °C heiße Abluft der Turbine wird dabei als primäre Verbrennungsluft für den Brenner des Dampfkessels genutzt, wodurch der Brennstoffbedarf des Kesselbrenners deutlich reduziert wird.



Um die Laufzeit der Turbine zu erhöhen und die Gesamtanlage effizienter zu betreiben, wurde zusätzlich ein Warmwasserpufferspeicher installiert. Die im Energiekonzept errechnete Umwelt-

entlastung durch die neue Anlage beträgt für das Gesamtprojekt rund 750 Tonnen CO₂ pro Jahr. Doch damit nicht genug: Im Neubaubereich wurde zusätzlich ein separater Energiespeicher für das Sudhaus installiert sowie ein Kältespeicher für eine gleichmäßigere Ausnutzung der Kälteanlagen in Betrieb genommen.



Als letzter Baustein fand auf dem angewinkelten, Richtung Südosten ausgerichteten Dach des Malzhauses eine Photovoltaikanlage mit etwa 32 kW Leistung Platz, die den effizienten und nachhaltigen Energiemix der Brauerei komplettiert und damit einen weiteren Beitrag zum Umweltschutz leistet.

Unvergessenes Fest

Ein Tag mit vielen Höhepunkten

Ein Tag, der unvergessen bleibt und sich in die Geschichte der Brauerei einreicht: Der große Festumzug bildete den besonderen Auftakt zum Jubiläums-Brauereifest.

Schützenvereine, die Sünninghausener Karnevalsgesellschaft mit Prunkwagen, Musikgruppen, der Heimatverein und die Schlepperfreunde mit ihren historischen Traktoren, Mitarbeiter der Brauerei sowie Martina und Bernie Knoche mit ihren Kaltblutpferden und Kutsche ließen es sich nicht nehmen, am Festumzug vom Oelder Marktplatz zur Brauerei teilzunehmen – zur großen Freude des Publikums, das am Straßenrand das bunte Treiben verfolgte. „Das war ein ganz besonderer Moment für unsere Familie, die vielen begeisterten Zuschauer zu sehen“, so Jörg Pott.

„Einen großen Dank möchten wir der Feuerwehr und der Polizei Oelde aussprechen, die uns mit ihrem tatkräftigen Einsatz hervorragend bei der Absicherung des Umzuges unterstützt haben“, so Karin Otte-Hennek, Marketingabteilung der Pott's Brauerei.



Im Anschluss fand auf dem Gelände der Brauerei das Jubiläums-Brauereifest mit Musik, Hindernisbahn für Kinder und Jugendliche, einem Kran mit Korb, der die Besucher in luftige Höhe brachte, Radio WAF und einem vielfältigen Speisen- und Getränkeangebot statt. Die zahl-



Damit das besondere Ereignis für die Pott's Brauerei unvergessen bleibt, haben wir den einzigartigen Tag nicht nur in Bildern, sondern auch in einem schönen Film festgehalten. Diesen finden Sie in unserer Galerie unter www.potts.de unter der Rubrik „Aktuelles“.

Leben und Genießen

Meister.Werk.NRW

Ehrenpreis des Landes NRW



NRW-Umweltministerin Ursula Heinen-Esser überreichte gemeinsam mit Heinz Linden, Geschäftsführer Brauereiverband NRW, und Roland Demleitner, Geschäftsführer Verband Private Brauereien Deutschland, die Auszeichnung an Jörg Pott

Bereits zum dritten Mal wurde die Pott's Brauerei mit dem Ehrenpreis des Landes „Meister.Werk.NRW“ ausgezeichnet.



Neben herausragenden Bäckerei- und Fleischereibetrieben sowie Konditoreien bekommen seit 2015 auch Brauereien diese Auszeichnung für Produkte von besonderer Qualität, handwerkliches Können, eine verantwor-

tungsvolle Betriebsführung. In diesem Jahr durften sich insgesamt 85 Betriebe des Lebensmittelhandwerks, darunter acht Brauereien, über die Auszeichnung für ihre besonderen Leistungen freuen.

Nicht alleine das Produkt, sondern auch das Handwerk und die Menschen hinter dem Produkt stehen im Vordergrund bei der Auszeichnung „Meister.Werk.NRW – Nähe, Verantwortung, Qualität – Das Lebensmittelhandwerk“. Die Bewertungskriterien wurden gemeinsam mit den nordrhein-westfälischen Branchenverbänden erarbeitet. Dabei geht es ausdrücklich darum, die handwerkliche Produktion, aber auch die Werte eines handwerklichen Betriebes besonders anzuerkennen. „Meister.Werk.NRW“ weist darüber hinaus auf die Bedeutung hin, die das Lebensmittelhandwerk für unser Leben hat – wirtschaftlich und kulturell. Als Arbeitgeber stärkt es die Regionen des Landes. Es bildet junge Menschen aus und bietet ihnen eine berufliche Perspektive. Zudem bewahrt und fördert es das Wissen um die handwerklichen Herstellungsweisen von regionalen Produkten. In jedem Fall bereichert es das Produktangebot in räumlicher Nähe zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Diese Leistungen verdienen die Auszeichnung „Meister.Werk.NRW“.

Brauerei-Start-ups willkommen

Brauatelier eröffnet alle Möglichkeiten

Dass wir im Zuge unseres Neubaus in unseren Räumlichkeiten mit dem „Brauatelier“ eine komplett eigenständige Kreativbrauerei integriert haben, in der Brauerei-Start-ups neue Bierstile entwickeln können, hat sich mittlerweile herumgesprochen, und wir konnten bereits einige Craft-Bier-Brauer bei uns willkommen heißen.



Das Brauatelier verfügt über ein 15-Hektoliter-Sudwerk von Kaspar Schulz, zwei offene Gärbotiche und acht Gär- und Lager tanks. Komplettiert wird die Technik durch einen speziellen Craft-Bier-Separator von GEA sowie die „Schulz Rocket“ zur Kalthopfung. Wir haben das Dienstleistungsangebot unseres Brauateliers bewusst sehr vielseitig gestaltet und eröffnen den kreativen Brauern, die unsere

Leidenschaft für Genuss und Vielfalt teilen, damit alle Möglichkeiten. Die Vorteile für unsere Kunden liegen vor allem in der hohen technischen Ausstattung, der professionellen Unterstützung und Kundenbetreuung durch Pott's, der Flexibilität in den Abläufen, der fachgerechten Überwachung und Lagerung und der modernen Abfüllung. Die Bierstile reichen von kreativ

bis historisch und sorgen mit dem Variantenreichtum für neue und oftmals besondere Geschmackseindrücke. Zu den verrücktesten Bieren, die bisher im Brauatelier gebraut wurden, zählt wohl der Bockwurst-Bock der Gruthaus Brauerei in Münster. Dabei wurde das eingesetzte Braumalz in einer Metzgerei in die Räucher kammer gepackt und hat so das Raucharoma angenommen, das dem späteren Bier einen ganz besonderen Charakter verleiht, der sehr gut mit dem vollmundigen Malzkörper und den feinen Röstnoten des zusätzlich eingesetzten Roggenröstmalzes harmoniert. Mit solch ausgefallenen Ideen sorgen die Start-ups für eine Bereicherung der Bierszene, und wir freuen uns, dass wir sie auf dem Weg begleiten und unterstützen können. Infos zum Brauatelier gibt es unter www.brau-atelier.de

Vollendeter Genuss

Das perfekte Glas

Sie kennen das – am Morgen schmeckt der erste Kaffee aus der Lieblingstasse einfach am besten. Das hat handfeste Gründe, die für unsere Bierspezialitäten umso mehr gelten. Zunächst spielt beim Glas die Optik eine entscheidende Rolle – man möchte sehen, was man trinkt, und die Farbe eines Bieres erkennen, die direkt eine erste Erwartungshaltung an den Geschmack weckt.

Material und Form eines jeden Glases sind bewusst so gewählt und produziert, dass sie die Vorzüge eines Bieres hervorheben. Neben der Optik eines Trinkgefäßes soll das Glas die Aromen optimal konzentrieren, und das Bier soll eine perfekte Schaumkrone bilden. Es gibt sehr große und sehr kleine Gläser, welche aus dickem Glas und welche, die sich sehr filigran anfühlen. Es gibt breite bauchige Gläser oder hohe schmale, wie wir sie vom Weizenbier kennen, außerdem welche mit oder ohne Stiel. Aber wo liegt denn jetzt der Unterschied, und welches Glas lässt mein Pott's Lieblingsbier besonders lecker schmecken? Wir von Pott's servieren unsere Spezialitäten je nach Anforderung in einem von zehn unterschiedlichen Gläsern.

endet genießen. Durch die unterschiedlichen Größen von 0,2 Liter, 0,25 Liter und 0,3 Liter lässt sich eine ganze Flasche oder ein frisch Gezapftes darin unterbringen. In der bauchigen Biertulpe mit kurzem Stiel schmeckt besonders gut ein edles Prinzipal.



Für die beiden Sorten Pott's Pilsener und Pott's Prinzipal ist mit der Firma Ritzenhoff ein spezieller Glastype entwickelt worden

Ein Weizen – egal ob mit oder ohne Alkohol – entfaltet im Weizenbierglas in der traditionellen hohen und nach oben bauchiger werdenden Form seine frische Spritzigkeit besonders gut. In diesem Glas findet eine Flasche gut Platz und bildet nach dem langsamen Eingießen eine schöne Krone. Das Glas lässt sich gut greifen und das Bier hält lange frisch. Den Liebhabern der neuen Craft-Biere empfehlen wir den Sensorik-Pokal mit dem langen Stiel und der bauchigen Form, die oben wieder schmaler wird und dadurch die Aromen besonders gut bündelt. Diese neue Glasform eignet sich übrigens auch sehr gut für die Verkostung vieler anderer Biere, wenn man – meistens aus Platzgründen – auf der Suche nach einer „neutralen“ Glasform ist, die man für mehrere Bierspezialitäten nutzen kann.

In unserem Online-Shop bieten wir eine Auswahl hochwertiger Gläser an. Schauen Sie mal rein unter www.potts-shop.de und genießen Sie Ihr Pott's Münsterländer Original auch zu Hause aus dem passenden Glas.



Passend zur Weizenbiersorte der schlanke oder der etwas gehaltvollere Genuss

Aus der Landbierstange in der gleichbleibend schmalen Form lassen sich unsere bekannten Landbierspezialitäten formvoll-

Marketing, Handel und Gastronomie

Pott's Landbier Hell

Jetzt auch frisch vom Fass!

Zum 250-jährigen Bestehen der Brauerei erblickte in diesem Jahr Pott's Landbier Hell das Licht der Bierszene.

Nachdem 1975 das bernsteinfarbenen „Oelder Landbier“ den Startschuss zu einer ganz besonderen Erfolgsgeschichte gab, möchte sein Namensvetter an diese Geschichte anknüpfen. Nachdem das süffige Helle in der Bügelverschlussflasche nach kurzer Zeit schon viele Fans aufweist, hat sich die Brauerei kurzerhand entschlossen, die neue Kreation auch ins Fass zu bringen – zur großen Freude vieler

Gastronomen, die das einzigartige Genusserlebnis ihren Gästen nun frisch gezapft kredenzen können.

Mit Pott's Landbier Hell haben die Braumeister der Naturpark-Brauerei eine goldgelbe Bierspezialität entwickelt, die der Gattung des beliebten bayerischen Bierstils „Helles“ entspricht und mit seinem feinmalzigen Charakter das Portfolio der Pott's Bierspezialitäten abrundet. Die milde Hopfung verbreitet einen fruchtigen und floralen Duft. Entwickelt wurde das Bier im Brauatelier, der Kreativabteilung von Pott's.

Pott's Landbier Hell ist in der 0,33-Liter-Bügelverschlussflasche und neu im 30-Liter- oder 50-Liter-Fass erhältlich



Boston wartet

Gewinner stehen fest



Aus über 700 Teilnehmern der Pott's Sommer-Promotion wurde der Gewinner ermittelt. Nicolas Kreienbäumer aus Telgte und sein Freund Heiko Dreesen machen sich auf und können sieben Tage Boston mit Stadtrundfahrt im Amphibienfahrzeug, Har-

poon-Brauereifest mit Livemusik, Foodtrucks und köstlichen Craft-Bieren erleben. Jörg Pott wird die beiden ein paar Tage begleiten. Seine Frau Rabea und die beiden Töchter Lillith und Liesbeth freuen sich mit ihm über den tollen Gewinn.

Jörg Pott, Guido Marquardt, Geschäftsführer Vertrieb und Logistik, sowie das gesamte Pott's Team gratulieren ganz herzlich und wünschen viel Spaß!

Mitmachen & genießen

Gewinnen Sie einen Genussurlaub Ihrer Wahl



Entdecken Sie die neue Aktion in Ihrem Markt und den Charme Privater Braugasthöfe

Fortsetzung von Seite 1

Erlieben Sie eine Woche in einem unserer befreundeten Braugasthöfe. Genießen Sie das bierige Wohlfühlprogramm und die ausgezeichnete kulinarische Verpflegung.

Unter allen Teilnehmern verlosen wir ein Biergenuss-Arrangement in einem der drei Braugasthöfe. Im „Gutshofhotel Winkler Bräu“

in der Oberpfalz wartet neben dem leckeren Winkler Bräu, den hauseigenen Bierbesonderheiten und einem tollen 4-Gänge-Biergenuss-Menü eine Führung durch die familieneigene Brauerei. Hotel.winkler-braeu.de Im „Brauereigasthof Schöffler“ gibt es bei der Allgäu-Aktiv-Woche nicht nur sehr gutes Bier und köstliche Speisen, sondern auch eine Brauereiführung mit dem Braumeister. Fahren Sie mit dem

Alpseecoaster oder erleben Sie zwei Stunden im Aktiv- und Erlebnisbad „Aquaria“. Brauereigasthof-schaeffler.de „Gut Riedelsbach“ im Bayerischen Wald verwöhnt Sie während der Wohlfühlwoche mit leckerem Essen und Bier, Hallenbad und Außensprudelbecken, Saunen und Fitnessraum sowie sechs Extras aus „Sitter's Wunschliste“ für Ihre persönliche Auszeit.

gut-riedelsbach.de Machen Sie mit: Pott's kaufen, Kaufbeleg in das Aktionskuvert legen, verschließen und Wunschhotel ankreuzen. Zur Teilnahme sind alle Kassenbons berechtigigt, die den Kauf eines Kastens Pott's bestätigen. Falls ein Kassenbon den Artikel nicht eindeutig ausweist, lassen Sie sich den Kauf bitte durch einen Stempel des Marktes auf dem Bon bestätigen. Aktionskuvert bis zum 31. Dezember 2019 an die Pott's Brauerei senden. Sollte im Handel kein Aktionskuvert bereitliegen, finden Sie Infos und einen Teilnahmebogen auf www.potts.de.

Das kleine Forthaus

Neueröffnung nach Umbau



Frederic Forthaus und Kerstin Ehli freuen sich über die moderne Technik und die neuen Möglichkeiten

Nach nunmehr 14 Jahren (Eröffnung Juni 2005) wurde unser Imbiss „Das kleine Forthaus“ im Bereich der Zubereitung komplett modernisiert und leistungsfähiger aufgestellt.

Im Mittelpunkt bleibt der Holzkohlegrill, der weiterhin für den unverwechselbaren Geschmack unserer in der gläsernen Metzgerei selbst hergestellten Rostbratwurst sorgt. Alle weiteren Geräte

zum Frittieren, Erhitzen oder Kühlen wurden in dem Zusammenhang durch neue Geräte der Firma Palux, welche mitführend im Bereich der Küchentechnik ist, ausgetauscht. Infolge der Anschaffung von zwei zusätzlichen Fritteusen können unsere beliebten Pommes für Vegetarier separat und nicht im gleichen Gerät wie fleischhaltige Produkte zubereitet werden. Durch neue Induktionsplatten können nun auch Suppengerichte schnell

und flexibel erhitzt werden. Insgesamt war die Leistungssteigerung aufgrund stetig wachsender Nachfrage ein wichtiger Schritt, um weiterhin die gewünschte Qualität und Schnelligkeit, die unsere Kunden so schätzen, halten zu können. Für die Umsetzung wurde dabei mit Oelder Handwerksunternehmen zusammengearbeitet, durch deren Flexibilität der Umbau schnell und erfolgreich umgesetzt werden konnte. Das Investitionsvolumen lag dabei bei einem mittleren fünfstelligen Betrag.



Der Klassiker: hauseigene Bratwurst auf Holzkohle gegrillt

Marketing, Handel und Gastronomie

Unser Gastrotipp

„Mahl & Meute“ im Wasserschloss Raesfeld



Für die ganz besonderen, aber auch alle anderen Momente im Leben, bei denen man sich mal etwas gönnen möchte, empfehlen wir einen Besuch des neu eröffneten „Mahl & Meute“ im Schloss Raesfeld. Nach aufwendigem Umbau hat das Restaurant unter den neuen Inhabern Benedikt Kisner, Patrick Kruse und Gastronomieprofi Jan Scheidsteiger erst Ende März dieses Jahres neu eröffnet.

Die drei leidenschaftlichen Gastronomen möchten ihre Liebe zu gutem Essen mit ihren Gästen teilen und sie mit einem innovativen Konzept begeistern. Selbst beschreiben sie sich so: „Wir sind einzigartig, individuell, eine bunt zusammengewürfelte Gruppe von Menschen, die eine gemeinsame Selbstverständlichkeit verbindet: gutes Essen. Dabei bedeutet uns gutes Essen viel mehr als nur Leidenschaft und ein tolles Geschmackserlebnis. Gutes Essen heißt für uns Geselligkeit, Gemeinschaft, Freude und Vertrauen.“ Wie es sich für eine wahre Meute gehört, haben sie dafür ein echtes Schloss erobert – nicht irgendeins: Das Wasser-

schloss Raesfeld ist das neue Zuhause des „Mahl & Meute“. Der historische Gewölbekeller wurde in den Wochen vor der Neueröffnung modern und aufwendig restauriert. Trotzdem erzählt das alte Gemäuer auch heute noch Geschichten vergangener Tage. Mit einem interessanten Lichtkonzept wird das Schlossgewölbe jetzt hervorgehoben. Die Innengestaltung mit viel Holz verbreitet Gemütlichkeit und schafft eine einladende Atmosphäre – und hungrig geht hier niemand nach Hause. Die Crew gibt zu: „Wir stehen auf Fleisch.“ Deshalb empfiehlt der Küchenchef, als Mittelpunkt des Mahls zunächst ein gutes Stück Fleisch aus dem umfangreichen Angebot aus Filet, Entrecote und diversen Steaks zu wählen. Dabei gelingt es, die Gäste mit Fleisch von be-

wird es mit dem innovativen Konzept des gemeinsam eingenommenen Mahls. Deswegen gibt es vier unterschiedliche Pakete – je nach Hunger und Größe der Meute. Die Gäste wählen aus Beilagen und Soßen, deren Auswahl sich wirklich sehen lassen kann, eine Mahlzeit in Wunschgröße. Alle Gerichte dürfen ge-



teilt werden und werden in zusätzlichem Geschirr serviert. Auch eine größere Meute von bis zu 120 Personen wie etwa bei Hochzeiten, Geburtstagen, Firmenveranstaltungen oder Weihnachtsfeiern, findet im „Mahl & Meute“ temporär ein standesgemäßes Zuhause und lässt aus jeder Feier ein kulinarisches Event werden. Zu Trinken gibt es eine Auswahl feinsten Weine aus aller Herren Länder, ausgewählte Craft-Biere und natürlich ein frisch gezapftes Pott's vom Fass. Die aktuelle Speise- und Getränkekarte finden Sie unter www.mahlundmeute.de. Auch Reservierungen werden gerne unter der angegebenen Adresse online entgegengenommen. Wir wünschen viel Spaß im einzigartigen Ambiente des „Mahl & Meute“.



sonderen Rassen aus artgerechter Tierhaltung zu begeistern. Ein amerikanischer Profi-Beefsteak als Herzstück der Küche sorgt für die richtige Kruste und Saftigkeit der Steaks. Aber auch Fisch, Geflügel, Schwein oder vegane Gerichte sind für das Küchenteam kein Problem. Besonders gesellig



Das Wasserschloss Raesfeld im Kreis Borken wurde Mitte des 17. Jahrhunderts erbaut und ist gleichzeitig Werbemotiv unseres Münsterländer Spezialbieres: Pott's Prinzipal

World Beer Awards

Vier Produkte von Pott's ausgezeichnet



Gute Arbeit von Daniel Hefe, Jörg Pott und dem gesamten Pott's Team

Bei den „World Beer Awards“ werden die besten Biere der Welt ermittelt. Dafür verkostet eine internationale, hochkarätig besetzte Expertenjury mehr als 3.500 Biere aus über 50 Ländern.

Die ersten Verkostungsrunden des diesjährigen Wettbewerbs fanden in Deutschland, England, den USA, Brasilien und Kanada statt. Alle Ländergewinner wurden schließlich am 7. August 2019 in London gegeneinander verkostet, um so die weltbesten Biere in den einzelnen Bierstil-Kategorien zu ermitteln. Unser Ergebnis kann sich wahrlich sehen lassen: Das bernsteinfarbene Pott's Landbier wurde in seiner Kategorie als bestes Bier Deutschlands ausgezeichnet. Auch die neuen Craft-Biere konnten drei Medaillen abräumen, wobei die Goldmedaille für die Hopfen-Weisse aus dem erst im vergangenen Jahr eröffneten

Brauatelier besonders hervorzuheben ist.

„Dass die neuen Craft-Biere aus dem Brauatelier nun auch direkt Medaillen bei einem der größten internationalen Bierwettbewerbe erringen konnten, ist eine großartige Sache und zeigt uns, dass die Investition in unser Brauatelier wahrscheinlich die beste Form der Zukunftssicherung war, für die wir uns als mittelständisches Unternehmen entscheiden konnten“, freute sich Brauereinhaber Jörg Pott, der den Familienbetrieb in siebter Generation leitet. Ebenso konnte das Pott's Landbier beim 6. „Meininger's International Craft Beer Award“ überzeugen und wurde mit Gold prämiert. 1.229 Biere aus 31 Ländern konkurrierten Mitte Mai um eine Auszeichnung. Auf der Suche nach den besten Bierspezialitäten aus aller Welt erhalten nur die besten 30 Prozent der eingereichten Biere eine Auszeichnung beim „Meininger Award“. Die strenge Limitierung stellt sicher, dass nur absolute Spitzenqualitäten ausgezeichnet werden. „Die Preisträger spiegeln die ganze Vielfalt des Bieres wider. Eine wahre Leistungsschau der handwerklichen und kreativen Braukunst“, sagte Benjamin Brouer, Bierexperte und Vorstand „Meininger's Craft Beer Award“. Eine großartige Bestätigung der Arbeit des gesamten Teams. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnungen und sind stolz darauf, damit zum wiederholten Male den besonderen Charakter und Geschmack sowie die hohe Qualität durch eine unabhängige Jury bestätigt bekommen zu haben“, so Braumeister und Produktionsleiter Daniel Hefe.

Überzeugte mit seiner Qualität und dem einzigartigen Geschmack: Pott's Landbier, Das Original





Und sonst?!



Pott's intern

Als Brauer und Mälzer auf der Walz



Jonas Vogel in seiner Kluft als Wandergeselle. Die Kleidung spiegelt durch ihre Farbe und den Werkstoff den Beruf wider. Brauer arbeiten im Lebensmittelhandwerk, daher hat ihre Kluft an mindestens zwei von drei Teilen Pepitamuster

Zimmerleute auf der Walz – davon hat wohl jeder schon gehört. Ein Brauer und Mälzer auf der Walz? Das ist dann doch für die meisten neu. Deshalb möchten wir den außergewöhnlichen Werdegang von Jonas Vogel vorstellen, der nach Abschluss seiner Wanderjahre einen festen Platz als Brauer und Mälzer bei uns gefunden hat und im Münsterland sesshaft geworden ist.

Auf dem Jakobsweg, den Jonas Vogel 2011 gegangen ist, traf er einen ehemaligen Brauer von Guinness. Dieser schwärmte so von seinem Beruf, dass Jonas Vogel sich nach seiner Reise informierte und sich als Brauer bewarb. Während seiner Ausbildung hörte er von der „Walz“, und der Gedanke ließ ihn nicht mehr los. Der heute 27-Jährige suchte nach Informationen zu dem Thema und fand heraus, dass jedes traditionelle Hand-

werk auf Wanderschaft gehen kann.

Vom Reisefieber und der Wanderschaft infiziert, begann sein modernes Abenteuer mit traditionellem Hintergrund in seinem Heimatort Abstatt in Baden-Württemberg.

„Ledig, kinderlos, unverheiratet, schuldenfrei, nicht vorbestraft und nicht älter als 30 Jahre – dies sind die Grundvoraussetzungen, um als Wandergeselle arbeiten zu können. Dabei soll die Walz niemals dazu genutzt werden, um vor Verantwortung wegzulaufen. Die Mindestreisezeit beträgt drei Jahre und einen Tag, und man muss in der Zeit seiner Heimat mindestens 50 Kilometer (die Bannmeile) fernbleiben“, so Jonas Vogel.

Seine Reise führte ihn durch Deutschland, Österreich, die Schweiz und Liechtenstein. Die größten Herausforderungen für ihn waren, zu lernen, auf Menschen zuzugehen, sich auf das

Leben zu verlassen und zu vertrauen, dass wenn man tagelang keinen Cent in der Tasche hat, trotzdem nicht verhungern wird und einen Platz zum Schlafen findet, da man für Transport und Unterkunft kein Geld ausgeben darf.

Um auch mal über den Tellerrand hinauszuschauen, arbeitete der junge Brauer und Mälzer nicht nur in Brauereien, sondern auch bei Zimmereien, Bildungsstätten, hat gepflastert und gemauert und konnte so viele unterschiedliche Bereiche und Berufszweige kennenlernen.

Seine Reisezeit hat er in einem Wanderbuch festgehalten. Jeder Wandergeselle hat ein solches Buch, in dem er als Wandergeselle ausgewiesen wird. Darin werden die Arbeitszeugnisse gesammelt und natürlich die Stadtstempel der während der Wanderschaft besuchten Städte.

Auf die Frage, ob er anderen Menschen die Wanderschaft empfehlen würde, steht für ihn fest: „Auf jeden Fall! Die Walz ist wie Work and Travel intensiv. Man wird nie wieder so frei sein und so viele Möglichkeiten haben, wie in dieser Zeit. Es entschleunigt und man entwickelt sich sowohl persönlich als auch handwerklich weiter – und es macht einfach unglaublich viel Spaß.“

Gegen Ende seiner Wanderschaft ist er in der Pott's Brauerei angekommen und daraus ist eine Festanstellung geworden. Wir freuen uns, dass Jonas Vogel nun ein Teil des Pott's Teams geworden ist.

Angebote für daheim

Hausgemachtes zum Mitnehmen



Neben dem Oelder Frühstücksfleisch oder der selbst gemachten Leberwurst und vielen weiteren Spezialitäten aus der gläsernen Metzgerei finden Sie nun auch Köstlichkeiten wie den Landbier-Likör oder Biermarmelade im „Tante Emma Laden“ vom Pott's Brau & Backhaus

Frisch gebackenes Brot aus dem Steinofen sowie Schinken und Wurstwaren aus der gläsernen Metzgerei in einer Qualität wie zu Großmutter's Zeiten finden Sie im „Tante Emma Laden“ vom Pott's Brau & Backhaus. Jetzt gibt es neue Köstlichkeiten zu entdecken.

Unsere neue hausgemachte Biermarmelade erwartet Sie in unserer Verkaufstheke im Pott's Brau & Backhaus. Besonders gut schmeckt die feine Komposition aus Kürbis, Apfel und Pott's Landbier Hell auf süßem Brot oder knusprigen Brötchen. Der leckere Fruchtaufstrich ist in kleinen Gläsern, ideal für zwei Personen, abgefüllt.

Darüber hinaus bieten wir verschiedene Eintöpfe der Saison oder unsere herzhaft Gulaschsuppe aus der Brauhausküche für den Genuss daheim an. Die haus-eigenen Speisen im Glas erfreuen sich immer größerer Beliebtheit.

Aus diesem Grund haben wir unser Sortiment erweitert und auch in Kooperation mit anderen Handwerksbetrieben besondere Spezialitäten entwickelt.

Bereits seit einigen Jahren ist der leckere Landbier-Senf im Programm. Nun gibt es in Kooperation mit der Spirituosenmanufaktur Beckschulte aus Havixbeck auch einen Landbier-Likör auf Basis unseres „Münsterländer Originals“ Pott's Landbier. Klar, sanft und bernsteinfarben, mit feinen Malzaromen und einer leichten Hopfennote verfügt er über viele Attribute, die auch unsere Bierspezialität auszeichnen. Neben dem puren Genuss eignet er sich auch zur Grillgutverfeinerung. Vor Ort in unserem gemütlichen Braugasthof können Sie den Landbier-Likör zu einem unserer leckeren Gerichte genießen. Zum Mitnehmen ist die 0,5-Liter-Flasche für 10,90 Euro erhältlich. Kommen Sie vorbei und entdecken Sie unsere Vielfalt!

Pott's erleben

Termine rund um Pott's:

6. bis 8. Dezember 2019

„Das gastliche Dorf“ in Delbrück verwandelt sich drei Tage lang in eine Heinzelmännchen-Werkstatt. Handwerklich hergestellte Artikel und besondere ausgewählte Produkte sind im Angebot der Aussteller zu finden. www.das-gastliche-dorf.de

8. bis 12. Januar 2020

In der Halle Münsterland dreht sich beim K&K Cup alles um erstklassigen Reitsport und ein großes Angebot rund ums Pferd. www.rv-muenster.de

23. Februar 2020

Am Sonntag vor Rosenmontag feiern Karnevalisten von nah und fern beim jährlichen Straßenumzug durch Sünninghausen die närrische Zeit.

22. bis 26. April 2020

Die Welt ist wieder zu Gast bei „Horses & Dreams meets Japan“. Der Erfolg einer der beliebtesten Reitsportveranstaltungen basiert auf einer Kombination von internationalem Spitzensport, einer breit gefächerten Erlebniswelt und einem attraktiven Unterhaltungsprogramm. www.horses-and-dreams.de

25. bis 26. April 2020

Seit über 30 Jahren ist das Green Monster Team Gastgeber der größten Tractor-Pulling-Veranstaltung in Deutschland. Immer am letzten Wochenende im April pilgern die Motorsportfans nach Fächtorf, um bei der offiziellen Saisoneroöffnung der Deutschen Meisterschaft dabei zu sein. www.greenmonster.de

1. Mai 2020

Das Biergartenfest vor dem Pott's Brau & Backhaus eröffnet die Biergartensaison. Um 11.30 Uhr geht es mit dem Fassanstich los. www.brau-backhaus.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

Redaktion:

Pott's Brauerei GmbH
Ulrike Ferlemann, freie Texterin

Bilder:

shutterstock.com, Guido Kirchner, Gutshofhotel Winkler Bräu, Brauereigasthof Schöffler, Gut Riedelsbach, netgo Unternehmensgruppe GmbH, Archiv