



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

20 Jahre Pott's Naturpark-Brauerei

„Ich hatte Glück, dass ich meinen Traum von einer gläsernen Brauerei, wie sie bis heute in Europa einzigartig ist, verwirklichen durfte“, so Rainer Pott in einem Interview 2011 anlässlich der Übergabe der Brauerei an seinen Sohn Jörg. Das war vor fünf Jahren. Bereits 15 Jahre zuvor hatte er den Grundstein dafür gelegt, dass dieser Traum überhaupt möglich werden konnte. Wer mitgerechnet hat, weiß jetzt, dass der Bau der Pott's Naturpark-Brauerei dieses Jahr genau 20 Jahre zurückliegt. Grund genug für uns, die vergangenen zwei Jahrzehnte Revue passieren zu lassen. Ausschlaggebend für die Teilaussiedlung der Brauerei aus der Oelder Innenstadt war das 225ste Jubiläumsjahr der Brauerei 1994, als erstmals der 50.000-Hektoliter-Ausstoß überschritten und damit ein Gesamtumsatz von 10 Millionen DM erreicht wurde. Die westfälische Braukunst in der Bügelflasche war Mitte der 90er-Jahre so beliebt wie nie zuvor. Täglich wurden in zwei Schichten rund 75.000 Flaschen abgefüllt und die für den innerstädtischen Standort ausgearbeiteten Ent-



Heute wie damals sind die Pott's Brauerei sowie der angeschlossene Private Brauereigasthof immer in Bewegung

wicklungsplanungen wegen der enormen Steigerungen über den Haufen geworfen. Stattdessen begann die Suche nach einem neuen Gelände zur Entwicklungssicherheit und Zukunftssicherung der Pott's Brauerei. Eine

neue und in Europa einzigartige Vision nahm Gestalt an – wie wir heute wissen, mit Erfolg. Wie es ab 1996 in der Brauerei weiterging, lesen Sie

... auf Seite 2

Marketing, Handel und Gastronomie

Pott's Bierkönigin



Nach zwei intensiven und aufregenden Jahren für Bierkönigin Natalie I. Hainz war es Zeit, eine neue Königliche Hoheit zu krönen und ihr die Repräsentation der Brauerei bis zum Ende ihrer Amtszeit im Herbst 2018 vertrauensvoll in die Hände zu legen. Entgegen den Gepflogenheiten in europäischen Königshäusern wird das Amt der Bierkönigin

nicht vererbt, sondern in einem demokratischen Prozess durch eine Jury vergeben. Auf die Siegerin warten vielfältige Aufgaben wie Auftritte bei hochrangigen Veranstaltungen sowie Zeitungs- und Radiointerviews. Lernen Sie unsere neue Bierkönigin kennen.

weiter ... Seite 7

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser, Liebe Freunde von Pott's,



Rainer Pott, Senior-Bräu

seit nunmehr fünf Jahren, mit meinem 65. Geburtstag, habe ich den Geschäftsführersessel der Brauerei mit dem Beiratsessel getauscht, und ich bin glücklich und zufrieden.

Viele Freunde und Bekannte konnten sich nicht vorstellen, wie mein Rückzug aus der alleinverantwortlichen Geschäftsleitung und die vom Beirat bestimmte Übergabe an unseren Sohn, Braumeister und Dipl.-Betriebswirt Jörg Pott, bei mir funktionieren sollte.

Intern war alles bereits seit mehr als einem Jahrzehnt für alle Familienmitglieder geregelt, und es war nur noch die vertraglich in die Hände des Beirats gelegte Entscheidung zu fällen, ob ein Familienmitglied oder eine zu gründende Stiftung die Geschicke unserer Traditionsbrauerei fortführen sollte.

So wie ich selbst mit 24 Jahren die Brauerei mit allen Aktiva und Passiva übernommen hatte, war es an der Zeit, die Verantwortung abzugeben, um das Unternehmen für die gesellschaftlichen Veränderungen mit jungem Elan fit zu halten.

Wer glaubt, dass ich mit meinem

selbst initiierten Wechsel zum Senior arbeits- und antriebslos geworden bin, der irrt. Wenn Jörg feststellt, dass bei neuen Entscheidungen eine lange Vergangenheit zugrunde liegt, fordert er meine Erfahrung ein, und auch sonst bleibt mir noch viel Einsatz übrig.

Was meine Frau Mechthild und mich so stolz macht, ist das erfolgreiche Engagement, mit dem unser Sohn in zunehmend schwieriger gewordenen Zeiten die Klippen des Alltags gut umschiffte oder erfolgreich erklommen hat.

Jetzt kann ich in Ruhe unsere Historie weiter aufarbeiten und mich auf das 250-jährige Jubiläum im Jahr 2019 freuen.

Gott gebe Glück und Segen drein.
Ihr Rainer Pott

Leben und genießen

Einfach lecker

Traditionelle Herstellung und ausgewählte hochwertige Zutaten – dafür steht die Pott's Brauerei mit ihren natürlichen Bierspezialitäten, Gesaris Mineralwasser und Erfrischungsgetränken. Beim Blick über die Grenzen des Münsterlandes hinaus sind wir im Ruhrgebiet, genauer gesagt in Schwerte, auf eine kleine, aber feine Senfmühle gestoßen.

Senfmüller Frank Peisert verwendet ebenfalls nur wenige ursprüngliche Zutaten, um daraus mit viel Liebe und Handarbeit unterschiedliche Senfsorten zu produzieren. So entstand die Idee einer Zusammenarbeit. Das Ergebnis ist der Pott's Landbier-Senf.

weiter ... Seite 4



Aus dem Münsterland



Viel geschafft

Ein entscheidender Schritt in Richtung Zukunft

Fortsetzung von Seite 1

Seit 1769 lebt die Brauerfamilie Pott für eine traditionsreiche, handwerkliche Braukunst. Fast 250 Jahre lang haben die „Pötte“ damit die Brauerei durch teils schwierige Zeiten geführt. Mehrfach stand die Brauerei vor dem Ruin. Im Jahr 1800 fielen die Gebäude der Brauerei dem großen Oelder Brand zum Opfer und mussten mühsam wieder aufgebaut werden. Zum Ende des Ersten Weltkrieges wollte das Militär die aus Kupfer und Messing gefertigten Braugeräte konfiszieren, um wieder Material für neue Geschosse zu haben. Die Abgeordneten sind aber glücklicherweise an dem starken Willen der Inhaberin Christine Pott gescheitert. Nach dem Zweiten Weltkrieg waren alle Finanzmittel aufgebraucht, und die technisch notwendige Erneuerung der Brauerei war nur durch Verkauf von Ländereien aus dem eigenen Besitz zu realisieren. Trotz der teils großen Probleme und Herausforderungen hat es die Brauerei dank des großen Willens und Einsatzes der Familie immer wieder geschafft, die Brauerei fortzuführen und mit neuen Ideen weiterzuentwickeln.

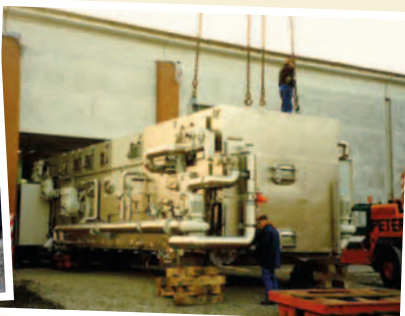
So fällt Rainer Pott im Jahr 1995 den Entschluss, mit der Planung der Naturpark-Brauerei etwas ganz Neues zu wagen. Nach seinen persönlichen Beweggründen für den Bau einer gläsernen Brauerei gefragt, antwortete Rainer Pott seinerzeit: „Ehrlichkeit, Beständigkeit und Zuverlässigkeit – dafür steht das Münsterland, und das sind meine Wurzeln. Das sind für mich Werte, Prinzipien und der gemeinsame Nenner, auf dem unser Zusammenleben funktioniert.“ Seine Vision: Die Brauerei soll transparent werden. Er will die Menschen mitnehmen, die Leidenschaft für gutes Bier weitergeben und die neue Brauerei in der Region fest verankern. 1996 setzte er die Pläne in die Tat um und legte vor der Stadt, an der Autobahnabfahrt Oelde und in unmittelbarer Nachbarschaft des heutigen Vier-Jahreszeiten-Parks, den Grundstein für den Neubau der Pott's Naturpark-Brauerei mit Reifung, Filtration, Abfüllung



1999 bekam die Naturpark-Brauerei mit dem Pott's Brau & Backhaus und der Verwaltung ein neues Gesicht



Der ehemalige Bürgermeister Helmut Predeck übernahm den „Spatenstich“ für das Wasserhaus und Brunnenkino



Schweres Gerät und Millimeterarbeit waren beim Einbau der Flaschenpülmaschine im Oktober 1996 gefragt



Das Georg-Lechner-Biermuseum dokumentiert mit seinen interessanten Informationstafeln die Biergeschichte unserer Region



Ob Malereien des Künstlers Walter Jasper oder das Brunnenkino mit rund gemauerter Brunnenwand und Wasservorhang – bis ins kleinste Detail wurde geplant und macht die Erlebnisbrauerei heute so einzigartig



Seit 1998 hat sich am Standort „In der Geist“ viel getan



Hinter dem Grundstein wurden zeitgeschichtliche Dokumente eingemauert



Georg Lechner zeigte sich bei der Einweihung des Biermuseums am 24. Februar 2003 im originellen Outfit



und Versand. Pott's ist zu diesem Zeitpunkt längst ein Münsterländer Original und soll künftig auch so nach außen getragen werden. Während immer mehr kleine Brauereien dem Druck der „Großen“ nicht standhalten können, geht die Pott's Brauerei mit der Symbiose alter Brautradition und moderner Technik einen ganz eigenen Weg. Seitdem wird am neuen Standort heimische Erfolgsgeschichte geschrieben. Der Qualitätsanspruch, Biere naturbelassen und somit erfrischend natürlich zu brauen, ist seit Generationen fest in der Pott's Philosophie verwurzelt. Das einzigartig reine Brauwasser aus dem Münsterländer Kreidebecken wird direkt an der Altstadt- und Naturpark-Brauerei gefördert, mit hochwertigen Hopfensorten und Malzen zu feinen Bierspezialitäten gebraut, abgefüllt und direkt in der Region konsumiert, denn den vollen Genuss seiner Ursprünglichkeit entfaltet ein Bier erst dann, wenn es nicht zur Haltbarmachung für lange Vertriebswege dieser natürlichen Ursprünglichkeit beraubt ist. Geschmack und Qualität sind jährlich durch eine Vielzahl von Gold- und Silbermedaillen bei internationalen Wettbewerben bestätigt.

Im Jahr 2000 eröffnete an der Naturpark-Brauerei die Gastronomie Pott's Brau & Backhaus seine Pforten. Schlag auf Schlag ging es weiter. 2003 zog das Biermuseum von Georg Lechner

in der Pott's Brauerei ein und entwickelte sich durch das Engagement des Betreibers schnell zu einem internationalen Besuchermagneten. Das Gesaris Brunnenkino wurde 2006 zusammen mit dem Bau des Wasserhauses eröffnet. Viele Tausend Besucher sind seitdem jährlich in der Brauerei zu Gast, um sich die Bierproduktion, das Museum und das Gesaris Brunnenkino anzusehen und anschließend den Tag bei gutem Essen und Trinken im Pott's Brau & Backhaus ausklingen zu lassen. Im Januar 2007 öffnete die Franz-Arnold-Halle an der Pott's Naturpark-Brauerei, welche mit 1.100 Quadratmetern als Vollguthalle, aber auch als Veranstaltungsort für Galaabende, Konzerte und Festivitäten genutzt wird, ihre Türen. 2009 erweiterten die gläserne Metzgerei und Bäckerei das Erlebnis- und Genussangebot im Pott's Brau & Backhaus und seit 2010 lagern besondere, eher als Aperitif zu verstehende Biere in Eichenholzfässern in der neuen Schatzkammer. Als ausführende Firmen beim Bau der Pott's Naturpark-Brauerei wurden übrigens vom Architekten bis zum Handwerker fast ausschließlich Firmen aus der Region verpflichtet, denn nur so kann die Unternehmensphilosophie „aus der Region, für die Region“ immer wieder spürbar gemacht werden. Auch in Zukunft wird die Pott's Brauerei weiter in Bewegung bleiben. Bleiben Sie neugierig.



Aus dem Münsterland



Tractor Pulling der Extraklasse

Green Monster ist Europameister 2016!

Die Saison endete für das Tractor-Pulling-Team aus Füchtorf mit einem Paukenschlag: Nach neun langen Jahren ergatterte Green Monster den Europameistertitel!

Im englischen Great Ecclestone fand vom 27. bis 28. August die Europameisterschaft im Tractor Pulling statt. In einem international top besetzten Starterfeld setzte sich das Team um Heinz Josef Hörstkamp – ein guter Freund der Brauerfamilie Pott – in der 3,5t Freien Klasse durch und sicherte sich den Meistertitel. Daniel Frische war mit seinem Pull von mehr als 110 Meter einfach unschlagbar. Nach einer gebührenden Siegesfeier am Samstagabend folgten weitere Erfolgsmomente am zweiten Wettkampftag: Frank Lehmkuhle holte mit dem Green Monster Tractor in der 2,5-t-Klasse trotz einer großen Anzahl deutlich stärker motorisierter Teilnehmer einen Pokal für das Team. Tobias Hörstkamp ging aufgrund des Lagerschadens des linken Motors des Green Fighters mit einer



Großen Erfolg hatte das Team auch beim Eurocup in Brande: Green Fighter wird Vize-Eurocupsieger

gehörigen Portion Unwohlseins in das Finale der 4,5-t-Klasse. Sein Pull mit einer Weite von 97 Meter reichte aber aus, um sich den zweiten Platz zu sichern und den Vize-Europameistertitel abzuräumen.

Bei der Abschlussfeier auf dem Hof Hörstkamp ließ das Green-Monster-Team mit Förderern und Freunden die erfolgreiche Saison noch einmal Revue passieren und stieß mit einem Pott's an.

Wer die Monster live erleben möchte, sollte sich im nächsten Jahr zum Tractor Pulling nach Füchtorf aufmachen. Am 29. und 30. April 2017 stellen sich die Europameister mit ihren Gefährten unter Beweis.

Alle Informationen zur Veranstaltung, zum Kartenvorverkauf und zu Campingmöglichkeiten vor Ort erhalten Sie rechtzeitig zum Saisonstart auf der Webseite www.greenmonster.de.

Livekonzert

Fans rocken mit Peter Maffay und Band



Urban Wirtz bedankte sich für den schönen Abend mit diesem Foto

Am 11. September gastierte Peter Maffay in Oelde. 2.500 Fans, darunter die Gewinner des Pott's Gewinnspiels, feierten den Rocker auf der ausverkauften Waldbühne.

Um sich die besten Plätze zu sichern, warteten die ersten Fans bereits seit neun Uhr morgens

vor der Absperrung. Aus ganz Deutschland waren die Anhänger des Rockstars angereist.

In der letzten Ausgabe von **Das Original** haben wir Eintrittskarten für das Peter-Maffay-Konzert verlost. Täglich trafen bei uns E-Mails und Postkarten von Fans ein, die zwei der begehrten Karten gewinnen wollten.

Unsere glücklichen Gewinner Heidi Boeckh, Urban Wirtz und Angelika Drees konnten einen perfekten Sommerabend mit ihrer Begleitung erleben und beim unjubilanten Konzert im Vier-Jahreszeiten-Park live dabei sein. Mehr als zwei Stunden lang rockte Peter Maffay mit seiner Band die Bühne und wurde am Ende vom Publikum begeistert gefeiert. Wir hoffen, alle Besucher hatten viel Spaß bei dem Konzert.



Von Heidi Boeckh erreichte uns dieses Foto. Sie besuchte das Konzert mit ihrer Nachbarin

Ausflugsfahrten

Streifzug durch die Heimat



Schon von Weitem ist der historische Schienenbus an seiner Original-Farbgebung zu erkennen

Die Osning-Bahn bietet ein breites Angebot an touristischen Ausflügen an. Ob kurze Fahrt zum nächsten Stadtfest oder Wochenendtour: ein Trip mit dem Schienenbus ist immer ein besonderes Erlebnis.

Im Jahr 2010 wurde die Osning-Bahn gegründet. Seitdem fährt der historische, mit viel Liebe restaurierte Schienenbus durch die Lande. Aufgepeppt mit neuester Sicherheitstechnik, erfüllt der 55 Jahre alte Triebwagen alle Anforderungen der Deutschen Bahn. Somit ist der Schienenbus bestens ausgestattet und kann bis auf wenige Tunnel- und Steilstrecken das gesamte Streckennetz der Deutschen Bahn und der Privatbahnen befahren.

Mehrmals im Monat macht sich die dreiteilige Schienenbusgarni-

tur auf die Strecke. Genüsslich mit leckerem Pott's Bier an Bord steuert die Bahn Ausflugsziele wie zum Beispiel Worswede zum Tag des offenen Ateliers, Hamburg, das Eisenbahnmuseum in Bochum, Königswinter in Kombination mit einer Rheinschiffsfahrt oder verschiedene Weihnachtsmärkte an. Auch Mehrtagesfahrten stehen auf dem Fahrplan. Gern steht Ihnen die Osning-Bahn für Charterfahrten zur Verfügung. So wird jeder Firmenausflug oder Geburtstag zum außergewöhnlichen Ereignis.

Die Bahn und ihr Verein sind in Bielefeld beheimatet. Von dort stammt auch die Namensgebung. Osning ist der mittelalterliche Name für das Gebiet um den Teutoburger Wald und das Eggegebirge.

www.osningbahn.de

Unschlagbar

Pott's Cup der Altherren

Zum 23. Mal standen beim Pott's Cup sportlich interessante Aufeinandertreffen und Duelle der Altherren-Fußballer aus dem Kreis Warendorf auf dem Plan. Auch der Titelverteidiger aus Oelde schnürte die Fußballschuhe und stellte auf dem Rasen sein Können unter Beweis. Am Ende standen die Ü32er der Spielvereinigung Oelde wieder ganz oben auf dem Treppchen und sicherten sich den Pott's Pokal. Organisator Edmund Dalecki freut sich schon auf die neue



Die Spielvereinigung Oelde feiert mit Jörg Pott den Pokalsieg

Runde und ist gespannt, wer den Jungs aus Oelde im nächsten Jahr Paroli bietet.

Leben und Genießen

Landbier-Senf

Jetzt geben wir unseren Senf dazu



Jetzt gesellt sich der neue Pott's Landbier-Senf zu den vielen leckeren Kreationen aus der Schwerter Senfmühle

Fortsetzung von Seite 1

Die Schwerter Senfmühle ist ein kleiner alteingesessener Familienbetrieb. Ende 1999 übernahm Frank Peisert die historischen Mahlgänge samt Zubehör von seinem Vorgänger Wilhelm Adrian.

Da die Zutaten einen entscheidenden Einfluss auf den Geschmack und die Wirkung des fertigen Senfs haben, verwendet Senfmüller Peisert nur hochwertige Produkte, um sie in seinem historischen Mahlwerk aus dem Jahre 1935 in seine fantastischen Senfkreationen zu verwandeln. Als Basis hierzu dienen lediglich wenige ursprüngliche Zutaten, gelbe und braune Senfsaat, dazu Meersalz, Essig und Wasser. Natürlich darf beim Landbier-Senf das Pott's Landbier nicht fehlen. Er verzichtet bewusst auf weitere Gewürze, Süßstoffe und Konservierungsmittel, um einen guten, traditionell hergestellten Senf zu produzieren. Die gelbe Senfsaat ist die Würze im Senf, die braune die Schärfe, das Landbier die Raffinesse.

Alle Senfsorten der Schwerter Senfmühle werden ausschließlich aus Senfsaat hergestellt. Senf aus Senfsaat beinhaltet alle Wirkstoffe des Senfsamens im fertigen Produkt und ist bei gleicher Herstellung qualitativ hochwertiger und geschmeidiger. Im Gegensatz hierzu steht das Senfmehl, welches teilentölt ist. Frank Peisert ist einer der Letzten in Deutschland, die noch nach dem traditionellen Nassmahlverfahren Senf herstellen.

Jeder Granitstein hat etwa 90 Zentimeter Durchmesser und wiegt rund 450 Kilogramm. Die Steine zerdrücken das Senfschrot, dadurch kann die Saat mehr Flüssigkeit aufnehmen und wird immer sämiger. Durch schmale Rinnen im Stein wird die Mischung nach außen gedrückt, wabert in einen Zwischenbehälter und wird dann in das zweite Steinpaar gepumpt. Am Ende tropft der nun cremige Senf in ein großes Eichenfass. Dieser Senf wird abschließend mit Pott's Landbier und ganzen Senfkörnern verfeinert. Der fertige Senf wird in 185-ml-Gläser abgefüllt und etikettiert. Eine Menge Handarbeit steckt in jedem einzelnen Glas.

Probieren Sie selbst. Der neue Landbier-Senf ist im Pott's Brau & Backhaus oder online im Pott's Shop erhältlich. www.potts-shop.de



Nur beste Zutaten wie unser Pott's Landbier kommen Frank Peisert ins Senfglas

Frühlingsgewinnspiel

Gewinner genießen den Sommer

Einen guten Start in den Sommer hatten die elf Gewinner unseres Frühlingsgewinnspiels. Sie konnten sich über drei Strandkörbe, drei Motorroller und fünf Weber-Grills freuen. Genügend sonnige Tage, um die Gewinne voll auszukosten, hat der diesjährige Sommer ja geboten.

Wir wünschen allen Gewinnern noch viele weitere schöne Tage für spannende Stunden im gemütlichen Pott's Strandkorb und leckere Grillfeste mit saftigen Steaks und einem erfrischenden Pott's Landbier oder eine Fahrt mit dem neuen Peugeot-Roller ins Grüne – natürlich mit Pott's Weizen alkoholfrei.



Laura Pollmeyer nahm ihren neuen Peugeot-Motorroller vor dem Pott's Brau & Backhaus von Jörg Pott in Empfang

Der erste Pott's Strandkorb fand ein schönes Plätzchen im Garten von Nicole Sander. Uwe Lenders, Außendienstmitarbeiter der Pott's Brauerei, gratulierte mit einer Kiste Pott's Landbier



Oktoberfest bei Pott's

Zwei Tage wurde in der Franz-Arnold-Halle kräftig gefeiert

Rund 2.000 Menschen strömten, fesch in Dirndl und Lederhose gekleidet, zum Pott's Oktoberfest. An den beiden Festabenden wurde kräftig geschunkelt, gesungen und getanzt.

„Es war Zeit für etwas Neues“, erklärte Jörg Pott. So erlebten die Besucher unseres Oktoberfests in der Franz-Arnold-Halle der Brauerei am Freitag als Erstes die neue Partyband – die VIP's aus Stuttgart. Auf Anhieb begeisterten die sieben Bandmitglieder die Gäste. Die Bänke wurden zur Tanzfläche, und das Publikum zeigte lautstark seine Textsicherheit bei Schlagermusik, Rockklassikern, bayerischen Hits und Co. Am Samstag wartete ein weiterer Höhepunkt auf die Festbesucher – die Krönung der XII. westfälischen Bierkönigin. Landrat Dr. Olaf Gericke stellte Julia Raupach vor, während sie von Ehrenbraumeister Leonard Lansink

durch die Halle zur Bühne geführt wurde. Ihre erste Amtshandlung erledigte die 21-Jährige souverän. Mit nur vier Schlägen hieß es „O'zapft is“, und die Gäste konnten das süffige Pott's Festbier genießen.

Leonard Lansink, der bereits seit neun Jahren Ehrenbraumeister der Pott's Brauerei ist, war mit seiner Frau Maren eigens aus

Berlin angereist. „Ich komme tatsächlich sehr, sehr gerne hierher. Das Fest ist toll“, sagte der Wilsberg-Darsteller der gleichnamigen ZDF-Krimiserie. Und nach der Krönung gab er gerne Autogramme oder lächelte für ein Selfie in die Kamera. Bei dem einen oder anderen Stimmungslied schunkelte der Schauspieler dann auch kräftig mit.

Leonard Lansink, der bereits seit vielen Jahren mit der Brauerfamilie Pott verbunden ist, genoss den Abend



Julia I. hatte viel Spaß bei ihrer ersten Amtshandlung, dem Fassanstich. Hilfreich zur Seite stand ihr Landrat Dr. Olaf Gericke



Peter Wienstroer, Dennis Strothmann, Niklas Altmiks, Rene Kokel, Jörg Pott und Lars Rugge sorgten für einen reibungslosen Abend (v.l.)



Die VIP's sorgten für ausgelassene Stimmung

Leben und Genießen

VLB Berlin zu Besuch

Exkursion des Certified Brewmaster Course



Die internationalen Teilnehmer schauten sich in der Pott's Brauerei um

Im Rahmen der Studienfahrt besuchte der bislang größte Certified Brewmaster Course der Versuchs- und Lehranstalt für Brauwesen aus Berlin die Pott's Brauerei.

Eine große Herausforderung stand uns bevor, als sich die VLB mit ihrem aktuellen Kurs mit Teilnehmern aus der ganzen Welt angekündigt hat – eine Aufgabe, der wir uns sehr gerne gestellt

haben. Jörg und Rainer Pott empfangen die Kursteilnehmer aus Venezuela, Kanada, Thailand und Co. und führten sie durch den Betrieb. Besonderes Interesse galt der Vorstellung der Cross-Flow-Filtration, mit der sich die Brauerei bereits vor mehr als zehn Jahren von der Kieselgur verabschiedet hat, den Erläuterungen zu den holzfassgereiften Spezialitäten aus der Schatzkammer und der Abfüllanlage mit

Bügelverschlussflaschen. Alle Teilnehmer folgten aufmerksam den interessanten Erklärungen von Brauereieinhaber Jörg Pott. Bei ofenfrischen Brezeln und Verkostungen der Pott's Biere wurden rege Fachgespräche geführt. Dr.-Ing. Josef Fontaine bedankte sich ganz herzlich bei Jörg Pott, dass er die Türen der Brauerei für den Brewmaster Course geöffnet hat.

Die Versuchs- und Lehranstalt für Brauwesen, kurz VLB, ist ein von der Brau- und Malzindustrie im Jahre 1883 gegründetes weltweit bekanntes Institut, das durch den Betrieb und Unterhalt von Lehr-, Versuchs- und Forschungseinrichtungen der Förderung der Brauwirtschaft dient. In dem sechsmonatigen Certified Brewmaster Course lernen angehende professionelle Brauer alle notwendigen Themen der Bierherstellung und Abfüllung kennen – von den Rohstoffen bis hin zur Qualitätssicherung.

Bier bewusst genießen

Das neue Internetportal



Bier sollte man bewusst genießen – dieser Leitgedanke bestimmt seit jeher das Handeln der deutschen Brauer. Auch wir bei Pott's sind diesem Motto fest verbunden. Von der verantwortungsvollen Werbung für alkoholische Getränke bis hin zu Personen-gruppen, die ganz auf den Genuss von Alkohol verzichten sollten, unterstützen wir aktiv das Engagement der Branche. Umfassende Informationen zum bewussten Umgang mit Bier liefert jetzt das neue Internetportal www.bier-bewusst-genießen.de.

Spannend und kurzweilig erfährt man hier, wie Alkohol wirkt, was im Körper beim Abbau passiert und warum Bier und Fitness gut zusammenpassen. Lesen Sie außerdem, warum der Bierbauch ins Reich der Märchen gehört, dass der Gerstensaft kein reines Männergetränk ist und warum Bier nicht mit Medikamenten zusammenpasst. Ein eigener Bereich widmet sich dem Thema „Alkohol und Schwangerschaft“ und bietet neben wichtigen Informationen zur Wirkung von Alkohol auf das ungeborene Leben auch gesunde Alternativen und Tipps für werdende Väter.

„Don't drink and drive“ ist eine branchenübergreifende Kampagne zur Alkoholmissbrauchsprävention mit dem Ziel, die Risikokompetenz junger Fahrer und Fahrerinnen zu stärken, und darf deshalb im Angebot der Seite nicht fehlen. Am Ende der Seite mit Infos zur Kampagne und zu den Auswirkungen von Alkohol auf die Teilnahme am Straßenverkehr steht fest: „Wer auf seine Freunde achtet und ihnen hilft, eine tolle Partynacht mit bewusstem Bierkonsum zu verbringen, ist kein Spielverderber, sondern ein echter Freund.“

Sanfter Riese

Pott's geht in die Luft



Millimetergenau passt die Ballonhülle auf den Rasenplatz

Langsam bildete sich am 19. August eine Traube von Schaulustigen auf den Wegen und dem Parkplatz vor der Pott's Brauerei. Grund: der Start der Pott's Flasche.

Schon das Ausbreiten der Ballonhülle auf dem Rasen zog neugierige Blicke auf sich. Millimetergenau breitete das Team von Guido Foullois den Ballon auf dem Platz vor dem Wasserhaus der Brauerei aus. Die einströmende Luft ließ schon ein bisschen erahnen, wie groß die Hülle der Pott's Flasche beim Start sein würde. Nachdem die Hülle komplett entfaltet war, folgte die durch den Brenner erwärmte Luft

und ließ den sanften Riesen langsam in die Höhe wachsen. Jetzt hieß es „Leinen los“ und die gigantische Pott's Flasche erhob sich in die Lüfte. Für die Insassen bot sich ein ganz neuer Blickwinkel auf die Brauerei, Oelde und Umgebung – eine Fahrt, an die man sich noch lange erinnert.

Der Start der Pott's Flasche ist schon ein besonderes Erlebnis. Wind und Co. müssen zu hundert Prozent stimmen, da Sonderformen empfindlicher auf die Wetterbedingungen reagieren. So ist das Erlebnis nur auf wenige Fahrten im Jahr beschränkt.

Infos zu den Ballonfahrten unter www.facebook.com/pottsbrauerei



Die Pott's Flasche wurde von ihren Falten befreit



Rainer Pott, Senior-Bräu, packte mit an



Langsam erhob sich die Flasche und zeigte ihre Höhe von 36 Metern

Investition Zukunft

Film ab für die neue Technik



Der neue Pott's Film – eine rasante Fahrt durch die Abfüllung

Sich ständig selbst zu hinterfragen, zu schauen, ob man etwas besser, umweltfreundlicher, energiesparender oder effizienter machen kann, gehört zur Natur unseres Unternehmens. Deshalb sind wir auch nie „fertig“, irgendwo gibt es immer etwas zu tun.

Zuletzt haben wir in eine neue Inspektionsmaschine mit Dichtscheibenerkennung, einen Linienverteiler für die Sortierung der verschiedenen Kistenfarben und einen neuen Ent- und Bepalettierroboter für das Packen der Kisten investiert (wir berichteten in der letzten Ausgabe). Ab sofort kann diese neue Technik nicht nur von der Empore an

der Abfüllung besichtigt werden. Ganz nah ran kommt man in unserem brandneuen Film auf dem Touch-Display im Besuchergang der Brauerei oder ganz bequem abrufbar unter www.potts.de in der Rubrik „Aktuelles/Videos“. Rund 150 Sekunden dauert die interessante Tour durch unsere Abfüllungshalle. Erklärt wird alles Wissenswerte, angefangen mit der Vorbereitung der Flaschen inklusive Reinigung und Inspektion auf Mängel im Glas oder an den Dichtscheiben bis hin zur Abfüllung, Qualitätskontrolle, Konfektionierung und Auslieferung unserer leckeren Pott's Bierspezialitäten mit dem cleveren Bügelverschluss. www.potts.de

Bierstiefel

Genussvolle Bescherung



Zum schönsten Fest des Jahres haben wir uns in diesem Jahr ein ganz besonderes Geschenk für Sie ausgedacht. In der Adventszeit gibt es in allen teilnehmenden Märkten zu jedem erstandenen Kasten unserer Münsterländer Originale einen exklusiven Pott's Weihnachtstiefel gratis dazu. Hübsch mit roten und goldenen Sternen, Pott's Logo und lustiger Weihnachtsmütze versehen, erhellt er jede Weihnachtstafel. So schmecken uns die Festtage. Erhältlich ist der schöne Weihnachtstiefel auch online unter www.potts-shop.de. Wir wünschen ein frohes Fest.

Wir waren dabei

Pott's Pilsener Pokal in neuem Design

Schon die Anfahrt ist sehenswert. Im Sauerland präsentiert sich die Glasfirma Ritzenhoff etwas abseits von Marsberg. Bereits das Gebäude beinhaltet viel Glas und verschmilzt mit der grünen Landschaft. Daphne Richter und

Ralf Diebenbusch von Ritzenhoff nehmen sich Zeit und zeigen live die Produktion des neuen Pott's Pilsener Glases. Wir sind sehr gespannt.

Karin Otte-Hennek, Marketingmitarbeiterin der Pott's Brauerei,

machte sich auf den Weg ins nahe gelegene Sauerland, um das Design des neuen Pott's Pilsener Pokals abzunehmen. Bei dieser Gelegenheit schaute sie sich die Firma Ritzenhoff an und nahm die Produktion des neuen Pott's Glases genau unter die Lupe:

1. Den Hauptbestandteil des neuen Glases bekommen wir nicht zu Gesicht. In großen Silos lagert der Sand und wird direkt in die Wanne zum Kochen gepumpt. Nur so bleibt er frei von Verunreinigungen und Feuchtigkeitsschwankungen. Der Glasbrei – ein Gemisch aus Quarzsand, kalzinierter Soda, Kalk, Pottasche und Kalialpeter – kocht bei ca. 1.500 Grad Celsius vor sich hin.



2. Einzelne fällt ein glühender Tropfen flüssiges Glas in die Maschine. Sein Gewicht zieht ihn langsam nach unten. Erst jetzt schließt sich die Form um ihn, und die eingeblasene Luft formt das Glas zu neuen Pott's Kelchen.

4. Das Glas läuft über das Band in den Erkaltungssofen. Hier verbringt es einige Zeit und kommt zur Ruhe. Die Spannungen, die im Glas sind, werden im Labor kontrolliert. Maschinell wird das Glas gedreht und auf ein Band gesetzt. Es geht schon mal das eine oder andere Glas zu Bruch. Aber Scherben bringen ja Glück!



6. Wir werfen zwischendurch einen Blick in die Grafikabteilung. Hier werden die Dekore bearbeitet. In der hauseigenen Druckerei werden die Dekore gefertigt. Wir staunen nicht schlecht: Das Nassdekor wird fein säuberlich in Handarbeit auf den Fuß des Glases aufgebracht. Hier ist Augenmaß gefragt.



3. Halten die Kelche den kritischen Augen der Mitarbeiter stand, werden sie mit einer Zange kopfüber in das nächste Rondell punktgenau platziert. Die neu entwickelte Fußform wird an den Kelch gesetzt, ein heißer Tropfen Glas fällt hinein und der Pott's-Stiel wird in Form und gleichzeitig an den Kelch gepresst. Hier müssen die Temperaturen zur Vermeidung von Spannungsrissen genau stimmen.



5. Per Laserschnitt wird das Glas auf die passende Höhe geschnitten. Die entstandene scharfe Kante wird mit heißer Flamme abgerundet. Bei den Gradzahlen wird uns auch schon langsam warm. Danach folgt ebenfalls per Laser die Eichung des Glases.

7. Jetzt fehlt nur noch das Dekor auf dem Kelch. Ein Maschinenarm führt die Rundungen des Glases an einzelnen Sieben entlang. Millimetergenau wird jede der fünf Farben nacheinander aufgebracht und anschließend eingebrannt.

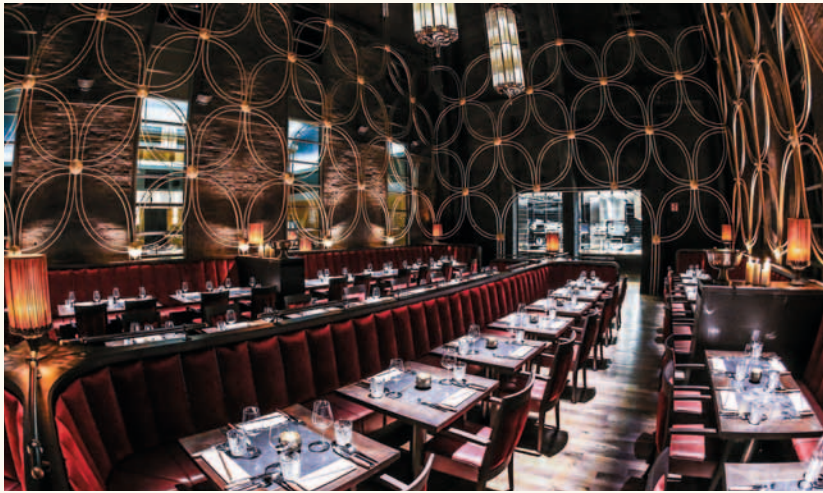


Aus dem glühenden Tropfen ist der neue Pott's Pilsener Pokal aus hochwertigem Kristallglas entstanden. Wir finden, er ist durch und durch gelungen

Marketing, Handel und Gastronomie

Eine Reise ins New York der 1930er-Jahre

Hohoffs 800° „The Golden Cage“



Imposantes Ambiente im „The Golden Cage“

Können Sie sich vorstellen, in einem alten Kesselhaus mit seinen ehemals rauchenden Schloten lukullische Hochgenüsse zu sich zu nehmen? Dann sollten Sie unbedingt „The Golden Cage“ in Hagen besuchen.

Wir jedenfalls waren extrem beeindruckt von dem Flair dieser ganz besonderen Location, die

einen hineinversetzt in das New York der 20er- und 30er-Jahre, und natürlich von den exzellenten Kreationen der Küche. In der direkt angrenzenden „Grand Central Bar“ begegnet man stilvollem New Yorker Barambiente bei klassischen Cocktails und hausgemachtem Barfood vom Grill. Alles begann mit einem Hinweis auf ein hochinteressantes Gebäude in Hagen. Un-

mittelbar beim ersten Betreten imponierte das in den Anfängen des 19. Jahrhunderts gebaute Kesselhaus und die Idee eines weiteren spannenden Hohoffs-800°-Steakrestaurants entflamte: eine Liaison von edelstem Fleisch auf heißen Grills – genossen in außergewöhnlichem Ambiente. Monate später ist das rußig-schwarze Industriedenkmal mit goldenem Glanz überzogen und eine neue Dimension der Gastronomie erschaffen, in der der schimmernde und luxuriöse „American Way of Life“ zu Zeiten des „Art déco“ spürbar wird. Aber nicht nur das Ambiente ist Oberklasse, auch die Speisekarte lässt kaum Wünsche offen. „Unsere Zutaten und Produkte sind altbekannt, jedoch so hochwertig und kreativ inszeniert, dass kein ‚Schnick-Schnack‘ mehr notwendig ist, um die Qualität zu erkennen“, so beschreibt es der Küchenchef. Und so findet sich neben einem Sirloin Flap Steak auch ein Trüf-

felburger oder ein New York Cheesecake für den süßen Abschluss auf der Speisekarte. Unser Fazit: Das Hohoffs 800° in Hagen bietet einen gewohnt herzlichen Service in atemberaubendem und verzauberndem Interieur, imposante Fleischteile, kreative Kochkunst aus einer hochmodernen Küche und mei-

sterliche Zubereitung der Speisen und Getränke. Und natürlich gibt es im Hohoffs „The Golden Cage“ auch ein frisch gezapftes Pott’s.

Mehr Informationen sowie die aktuelle Menükarte und eine Reservierungsmöglichkeit finden Sie auf der Internetseite unter www.hohoffs800.de/hagen/



In der angrenzenden „Grand Central Bar“ kann man stilvoll einen Drink zu sich nehmen

Pott’s XII. westfälische Bierkönigin

Fortsetzung von Seite 1

Wir haben Julia I. Raupach, die frisch gekürte 12. Pott’s Bierkönigin besucht und festgestellt, dass sie die wichtigsten Eigenschaften wie Kontaktfreudigkeit, Charme und Wissen rund ums Bier auf jeden Fall mitbringt.

Erst mal gratulieren wir ganz herzlich zur Wahl als XII. westfälische Bierkönigin! Über Nacht kennen Sie jede Menge Menschen in der Region – wie fühlt man sich da?

Es ist ein total ungewohntes Gefühl, plötzlich im Mittelpunkt zu stehen, aber ich freue mich schon sehr auf die verschiedenen Aufgaben, die anstehen.

Wie kommt man eigentlich auf die Idee, Bierkönigin zu werden und wie lief die Wahl ab?

Ich habe mich gar nicht selber beworben. Mein Freund hat es gemacht. Zwei Tage später bekam ich bereits einen Anruf der Pott’s Brauerei, dass sie mich gerne kennenlernen würden. Daraufhin hatte ich ein Gespräch

mit Jörg Pott, der mir dann erklärte, welche Aufgaben ich als Bierkönigin hätte, und hat damit mein Interesse noch mehr geweckt. Dann wurde ich mit zwei weiteren Kandidatinnen zu einem Essen nach Warendorf eingeladen, bei dem uns eine Jury in lockerer Atmosphäre einige Fragen gestellt hat, um uns besser kennenzulernen. Am Ende des Abends traf die Jury dann ihre Entscheidung, die jedoch bis zur Krönung beim Pott’s Oktoberfest geheim gehalten wurde.

Was sagt Dein Umfeld dazu, dass Du Dich zur Wahl der Pott’s Bierkönigin gestellt hast?

Meine Familie fand es auf Anhieb super, meine Großeltern besonders. Ein großer Teil meines Umfeldes wusste es vor der Krönung aber noch nicht, somit bin ich auf deren Reaktion noch sehr gespannt.

Was sind in den folgenden zwei Jahren Deine Aufgaben und worauf freust Du Dich besonders?

In den nächsten zwei Jahren werde ich auf unterschiedlichen Veranstaltungen die Pott’s Na-



Unsere sympathische Bierkönigin Julia Raupach und ihre kleine Schwester „Prinzessin“ Lina-Marie

turpark-Brauerei repräsentieren. Dazu gehören unter anderem Karnevalsveranstaltungen, hochwertige Events sowie Messeauftritte in der Region und darüber hinaus. Ich freue mich besonders darauf, viele interessante Menschen kennenzulernen und Neues zu erleben.

Was magst Du am Münsterland und den Münsterländern ganz besonders?

Die Freundlichkeit – gerade bei der Arbeit merke ich das durch den regelmäßigen Kundenkontakt immer besonders. Aber auch die Verbundenheit zur Natur und die Tatsache, dass man in dieser schönen Umgebung als Kind immer perfekt draußen spielen konnte. Ich bin froh, hier aufgewachsen zu sein.

Was charakterisiert für Dich einen Biergenießer?

Die Geselligkeit – sich abends mit Freunden zusammensetzen und ganz entspannt ein Bier zu trinken und es einfach zu genießen.

Was verbindet Dich persönlich mit dem Thema Bier?

Ich trinke es einfach gerne, wenn ich mit Freunden zusammensitze, und probiere neue Sorten aus.

Hast Du ein Lebensmotto?

Ich denke, mein Lebensmotto ist, einfach zu versuchen, das Beste aus jedem Tag zu machen, denn man lebt schließlich nur einmal.

Wenn Du wie eine echte Königin regieren dürftest, was würdest Du in unserer Heimat, dem

Münsterland, bewahren, und gibst es etwas, das Du verändern würdest?

Mir gefällt es eigentlich gut, so wie es ist. Ich denke aber, dass ich dafür sorgen würde, dass die Natur und die schöne Umgebung, die wir hier finden, so erhalten bleiben, denn für mich macht dies den Charme des Münsterlandes aus.

Was möchtest Du unseren Lesern für die kommenden zwei Jahre Deiner Amtszeit mit auf den Weg geben?

Ich möchte den Lesern mit auf den Weg geben, auch immer das Beste aus jedem Tag herauszuholen und einfach Spaß am Leben zu haben.

Steckbrief Pott’s XII. Bierkönigin

Name: Julia Raupach
Alter: 21

Wohnort: Oelde

Beruf: Bankkauffrau
(Privatkundenberatung)
Hobbys: Unternehmungen
mit Freunden und Familie,
Mode, Zeichnen

Erfrischend natürlich. Pott’s.



Und sonst?!



Pott's intern

Wir gratulieren und sagen „Herzlich willkommen“.

Braumeister und Leiter der Abfüllung Lars Rugge feiert sein 10-jähriges Jubiläum. Wir danken ihm für seinen unermüdlichen Einsatz und seine frischen Ideen.



Lars Rugge

Ebenso beglückwünschen wir Milos Dzurnák zu seiner bestanden Prüfung zum Maschinen- und Anlagenführer für Lebensmitteltechnik und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.



Milos Dzurnák

Begrüßen möchten wir Ingo Krampe. Als gelernter Kraftfahrzeugmechaniker im Bereich Nutzfahrzeuge unterstützt er das Pott's Team in der Logistik. Wir wünschen ihm viel Spaß bei seinen neuen Aufgaben.



Ingo Krampe

Julia Becker ist in diesem Jahr als neue Auszubildende eingestiegen. Als Industriekauffrau warten spannende Aufgaben auf sie. Während ihrer Ausbildung wird sie alle Abteilungen der Verwaltung, aber auch der Logistik durchlaufen.



Julia Becker

Jubiläumsgrillen

Hitze und kühlendes Nass



Dennis Strothmann, Moritz Erdelt und Lars Rugge genießen die Erfrischung

Bei sehr sonnigem Wetter und über 30 Grad fand am 26. August die Grillparty zu Ehren unserer diesjährigen Jubilare Olaf Bering und Manfred Klein statt. Das Pott's Brau & Backhaus verwöhnte die Mitarbeiter der Pott's Brauerei mit leckeren Grillspezialitäten und frischen Salaten. Wie es sich für eine Brauerei gehört, gab es auch reichlich flüssige Leckereien. Das ganz besondere Highlight an diesem Abend war aber der Pott's Pool. Lars Rugge, Braumeister und Leiter der Abfüllung, und seine Mannschaft bauten kurzfristig aus Pott's Kisten und Folie einen kleinen Pool. Bei den Temperaturen eine ganz schön erfrischende Idee!

Wir gratulieren

Bei Rücker hats geploppt

Pott's Kunde Kai Rücker und seine Frau Gabi aus Lengerich staunten nicht schlecht. Zum 15. Hochzeitstag erhielten sie eine ganz besondere Überraschung. Ihre Freunde und Bekannten schmückten ihren Hauseingang mit einem, wie wir finden, sehr geschmackvollen Kranz. Aus über 50 Flaschen Pott's Weizen naturtrüb und bunten Blumen entstand eine einzigartige Deko zum gläsernen Hochzeitstag. Wir stoßen auf die beiden mit einem leckeren Pott's an und wünschen von Herzen alles Gute!



Pott's erleben

Termine rund um die Pott's Brauerei:

24. bis 27. November

Der gemütliche Advents- und Weihnachtsbasar „Advent auf dem Drostenhof“ öffnet in der Begegnungsstätte Drostenhof e.V. in Oelde seine Tore.

2. bis 4. Dezember

„Das Gastliche Dorf“ in Delbrück verwandelt sich in eine Heinzelmännchenwerkstatt mit handwerklich hergestellten Artikeln, selbst gebackenem Gebäck und vielem mehr. Zur gleichen Zeit lädt auch der

Weihnachtsmarkt am Rathaus in Oelde zum Bummeln, Genießen und Verweilen ein.

16. Dezember bis 8. Januar

Wenn es Winter wird, dürfen sich kleine und große Eislauffans wieder auf das Eisvergnügen im Oelder Vier-Jahreszeiten-Park freuen.

11. bis 15. Januar 2017

In der Halle Münsterland findet der legendäre K&K Cup mit einer Vielzahl an spektakulären Reitwettbewerben statt. Einer der Höhepunkte ist auch die beliebte Bauernolympiade.

29. und 30. April 2017

Der Europameister richtet das Tractor-Pulling-Event des Jahres aus: Monster mit bis zu 8.000 PS kämpfen in der Füchtorf Arena um wichtige Punkte in der Deutschen Meisterschaft.

1. Mai 2017

Die Biergartensaison geht los! Vor dem Pott's Brau & Backhaus wird mit bayerischer Musik, deftigem Essen aus der Brauhausküche und süffigem Pott's Bier der Start in den Frühling gefeiert.

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

Angebot

Landbier-Senf

Der neue Pott's Landbier-Senf ist frisch eingetroffen. Der leckere Senf wird in der Schwerter Senfmühle für die Pott's Brauerei hergestellt. Erhältlich ist das 185-ml-Glas im Pott's Online-Shop unter www.potts-shop.de oder im Pott's Brau & Backhaus.



Jetzt probieren: der neue Biersenf von Pott's. Besonders lecker zum Landbier-beißen aus dem Pott's Brau & Backhaus

Masematte



Gefunden im Buch der Masematte. Erhältlich unter www.potts-shop.de

Abo



Die Zeitung aus dem Münsterland

Sie haben **Das Original** selbst nicht zugestellt bekommen?

Dann schauen Sie doch mal im Internet unter www.potts.de vorbei. Hier finden Sie neben allen Ausgaben von **Das Original** auch aktuelle Informationen und Wissenswertes über die Pott's Brauerei und die Pott's Bierspezialitäten.

Impressum

Pott's Brauerei GmbH

In der Geist 120
59302 Oelde
Tel. 0 25 22/9 33 20
Fax 0 25 22/9 33 22 80
E-Mail: info@potts.de
Internet: www.potts.de

In Zusammenarbeit mit
B.C. Gassner GmbH & Co. KG
Werbeagentur · Internet
Foto · Film
Internet: www.gass.de

Redaktion:
Karin Otte-Hennek
Ulrike Ferlemann, B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv