



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Jetzt schon Vorfreude aufs Genießen genießen

Bei uns in der Brauerei tut sich was, das lässt sich nicht verbergen. Die Baustelle an der Straßenseite ist weithin sichtbar, und es geht bereits seit Wochen zu wie im Bienenstock. Die gläserne Brauerei wird unter anderem vervollständigt um ein Sudhaus mit 85 Sitzplätzen und einige weitere Räumlichkeiten, die das Genießen für unsere Gäste und Besucher der Pott's Naturparkbrauerei noch schöner, vielseitiger und komfortabler werden lassen. Wir möchten die Münsterländer Brau- und Genusskultur ein Stück weiter öffnen – für neue Ideen und kreative Biervielfalt im Stil echter Münsterländer Gastlichkeit.

Seien Sie einer der Ersten, der sich einen Termin für unsere neue Brauereibesichtigung reserviert, und treten Sie ein in die Welt der Craftbiere. Ab dem 1. August 2018 bieten wir Ihnen unter anderem eine neue Tour durch die bis dahin deutlich erweiterte Brauerei an. Zusätzlich erwartet Sie gleich eine ganze Reihe neuer Angebote rund ums Bier.



Die neue Brauereiführung verbindet Biergenuss und Gaumenfreude

Testen Sie im brandneuen Biersalon im neuen Hauptsudhaus verschiedene Bierstile und genießen dazu neben den fachkundigen Erläuterungen unserer qualifizierten Mitarbeiter optimal auf die Biere abgestimmte westfälische Tapas. Anschließend geht es durch die Brauerei, und Sie erleben die einzelnen Stationen unserer Brauprozesse hautnah. Außerdem werfen Sie einen Blick in das Georg-Lechner-Biermuseum und in unser Gesaris Brunnenkino. Zum Abschluss der Führung warten mit-

ten im neuen Sudhaus, wo die Verschmelzung von Hopfen, Malz und Wasser stattfindet, in fantastischer Atmosphäre frisch gezapfte Pott's Münsterländer Originale, ein leckeres Buffet und erfrischende Gesaris Brunnengetränke auf Sie. Neugierig geworden auf unsere neue Biersalon-Geniebertour 2018? Dann lesen Sie alles Wissenswerte rund um das neue Genießerprogramm und andere Neuheiten aus der Pott's Naturparkbrauerei.

weiter ... Seite 2

Marketing, Handel und Gastronomie

Sudwerk auf Reisen

Im Frühjahr 2018 wird das neue 15-Hektoliter-Experimentalsudwerk in der aktuell noch im Bau befindlichen Erweiterung der Brauerei installiert. Doch zuvor machte es sich auf die Reise nach

München, wo es auf der internationalen Fachmesse „drinktec“ zur Vorfreude unserer Braumeister präsentiert und in Augenschein genommen werden konnte.

weiter ... Seite 7

Leben und genießen

Doemens

Der Name Doemens steht weltweit für exzellente Aus- und Weiterbildung im Bereich des Brau-, Getränke- und Lebensmittelhandwerks.

weiter ... Seite 5

Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser,

der Enthusiasmus und die Freude am Bierbrauen ist in der Pott's Brauerei bei allen agierenden Personen spürbar. Sie sind aber auch sichtbar im kontinuierlichen Umbau der Brauerei zur Erlebniswelt rund ums Bier. Begonnen wurde damit bereits vor über 20 Jahren: Die Reifung der Pott's Biere sowie die Filtration und Abfüllung wurden zur „gläsernen Brauerei“ und zu einem Kleinod für alle Bierinteressierten. Nun wird auch der vorgelagerte Teil der Produktion von der Malzannahme bis zur Hauptgärung, der bisher noch in der Oelder Altstadt beheimatet ist, neu errichtet. Damit wird die gläserne Erlebnisbrauerei im Sommer 2018 vervollständigt. Darüber hinaus wurden mit dem Georg-Lechner-Biermuseum, dem Gesaris Brunnenkino und der Pott's Schatzkammer im Laufe der Jahre Erlebniswelten geschaffen, die einerseits die Brautradition, aber auch die Liebe zum Bier und seinen Rohstoffen zum Ausdruck bringen. Es erfüllt mich mit großer Freude und Stolz, viele der Hauptakteure der Brauerei an der Doemens Akademie ausgebildet haben zu dürfen. Das trifft sowohl auf den bierbegeisterten Braumeister und Chef der Brauerei Jörg Pott zu, ebenso wie auf Braumeister Peter Wienstroer, der kürzlich sein 40-jähriges Betriebszugehörigkeitsjubiläum gefeiert hat. Braumeister Daniel Hefe, dem die Produktion bei Pott's untersteht, und Lars Rugge als Braumeister für den Bereich der Flaschenabfüllung haben ebenfalls bei Doemens die Meisterschule absolviert. Die Bierbegeisterung wird aber auch von den Biersommeliers der Brauerei an die Kunden



Dr. Wolfgang Stempf, langjähriger Geschäftsführer der Doemens Akademie und Initiator der Biersommelier-Ausbildung

und Bierfreunde weitergetragen: vom Geschäftsführer Vertrieb und Logistik, Guido Marquardt, von der Diplom-Biersommeliere Kerstin Börger ebenso wie von Diplom-Biersommelier Martin Schütte und natürlich vom Inhaber, Jörg Pott, selbst, der die Biersommelier-Ausbildung bei uns an der Akademie mit Auszeichnung absolviert hat. Ein Team mit ansteckender Bier-Wirkung. Und man muss kein Hellseher sein, um voraussagen zu können, dass die Bierspezialitäten der Brauerei, bis hin zu den einzigartigen Jahrgangsbieren, die die wahrlich meisterhafte Kunst des Bierbrauens zum Ausdruck bringen, immer neue Freunde gewinnen und das Renommee der Brauerei als Spezialitätenhersteller weiter hochhalten werden.

Ich wünsche der Brauerei und allen Mitarbeitern weiterhin die Bierbegeisterung, die sie an den Tag legen, und allen Bierfreunden immer ein gutes Pott's im Glas.

Dr. Wolfgang Stempf

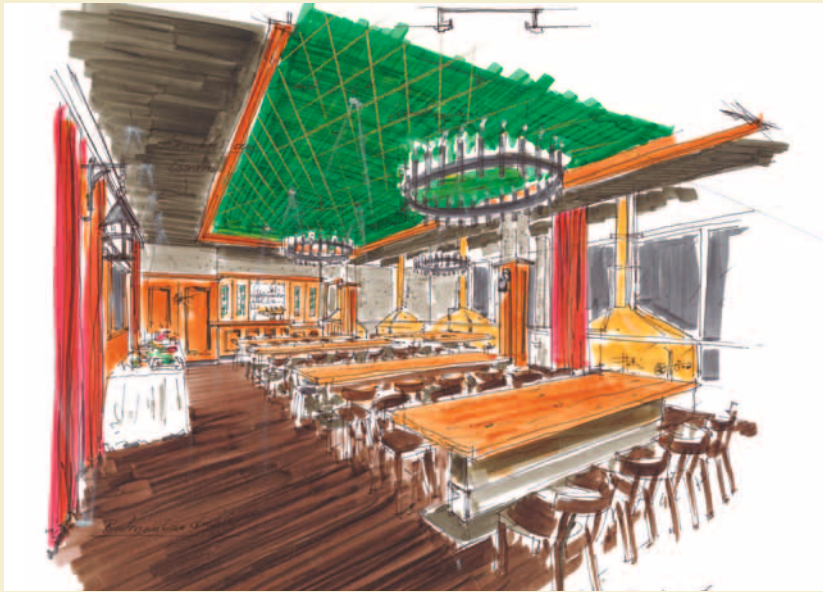
Auf unserer Facebookseite können Sie den Verlauf unseres Neubauprojekts verfolgen. www.facebook.com/pottsbrauerei



Aus dem Münsterland



Perfekter Genuss in einzigartiger Atmosphäre



Jede Menge Platz für besonderen Genuss bietet der neue Biersalon in der gläsernen Erlebnisbrauerei

Fortsetzung von Seite 1

Genuss und Transparenz sind seit jeher wesentliche Eckpfeiler unserer Philosophie und werden in unserem privaten Braugasthof Pott's Brau & Backhaus mit angeschlossener gläserner Bäckerei und Metzgerei sowie unserer stetig erweiterten Bier-Erlebniswelt zum Ausdruck gebracht. Im Sommer 2018 wird dies fortgeführt, und der lang ersehnte Traum einer kompletten gläsernen Brauerei wird Wirklichkeit. Vom Malzkorn bis ins Fass oder die Flasche können Besucher unserer Brauerei dann bei der Pro-

duktion und Abfüllung unserer Produkte über die Schulter schauen und so die Faszination des Bierbrauens live erleben. Ganz im Zeichen von Genuss, Faszination und kreativem Brauhandwerk steht auch unsere neue Biersalon-Genießertour. Ob hopfenbetont, röstaromatisch, malzbetont oder fruchtaromatisch – hier entdecken Sie die großartige Vielfalt, die Bier zu bieten hat. Momentan stehen Craftbiere auf dem deutschen Biermarkt sicherlich noch am Anfang, sie sind

aber bereits in aller Munde. Diesen sehr erfreulichen Trend zum Probieren und Erforschen neuer Bierstile und Geschmacksrichtungen wollen wir weiter stärken. Wir freuen uns darauf, Sie von der Geschmacksvielfalt zu begeistern und die Liebe für gutes und außergewöhnliches Bier mit Ihnen zu teilen. Buchen Sie schon jetzt die neue Besichtigungstour mit Abschluss im einzigartigen Ambiente des Biersalons und entdecken Sie unsere neuen Räumlichkeiten.

Biersalon-Genießertour – jetzt buchen!

Die neue Tour dauert circa drei Stunden und gliedert sich in circa 30 Minuten Craftbier-Verkostung, eine Stunde Führung und anderthalb Stunden Genießerprogramm inklusive Freitinken unserer Biere, Biermischgetränke und Gesaris Erfrischungsgetränke sowie einem leckeren Buffet. Der Preis pro Person beträgt 29,90 Euro. Schon jetzt nehmen wir Ihre Reservierung für Termine ab dem 1. August 2018 gerne entgegen. Termine werden vergeben für Montag bis Samstag um 13 oder um 18 Uhr. Terminreservierungen unter www.potts.de oder per E-Mail an info@potts.de.

Die großen Glasfronten gewähren Einblick in das Sudhaus mit angeschlossenem Biersalon, der für Besichtigungen und Seminare genutzt wird



Tradition und Qualität verbinden

Pott's wird Partner von „Horses & Dreams“ auf dem Hof Kasselmann

Aus Tradition in und für die Region engagiert – das ist nur einer von vielen Punkten, die die beiden Familienunternehmen Kasselmann aus Hagen a. T. W und die Brauerfamilie Pott verbinden. Dazu kommen die landwirtschaftliche Herkunft, die Liebe zur Regionalität, ein ausgeprägter Sinn für Qualität und Leidenschaft für den Reitsport. Wir möchten nicht behaupten, dass es eine logische Konsequenz, aber doch eine sehr schöne Fügung ist, dass der Hof Kasselmann und die Pott's Brauerei ab sofort auch zusammenarbeiten werden.

„Das passt“, da sind sich Ullrich Kasselmann, Besitzer vom Hof Kasselmann, und Guido Marquardt, Geschäftsführer Vertrieb der Pott's Brauerei, einig und unterzeichneten kürzlich den Vertrag, der die Zusammenarbeit der beiden Traditionsunternehmen



Großartige Reiter wie Gert-Jan Bruggink aus den Niederlanden, hier auf Connelly, sind jedes Jahr auf dem Turnier zu sehen

für die kommenden Jahre besiegelt. Der Hof Kasselmann, idyllisch als geschmackvolles Ensemble von Fachwerkhäusern und modernen Reit- und Stallanlagen am Hang des Teutoburger Waldes gelegen, ist eines der ganz großen Zucht- und Ausbildungszentren von hochkarätigen Dressurpferden in Deutschland und Europa. Gleichzeitig ist die

Familie Kasselmann Veranstalter und Ausrichter eines der größten Reitturniere in Deutschland, der Veranstaltung „Horses & Dreams“. Vater Ullrich, seinem Sohn Francois sowie Freund und Partner der Familie Paul Schockemöhle ist es dabei in den letzten Jahren gelungen, weit über 400 Reiter aus 35 Nationen für dieses Turnier der internationa-

len Spitzenklasse zu gewinnen. Die Zuschauerzahlen sprechen dabei für sich. Über 68.000 Zuschauer pilgerten an den sechs Turniertagen im vergangenen Jahr auf die Reitsportanlage Kasselmann, denn neben erstklassigem Reitsport in den Dressur- und Springprüfungen sorgt auch das Rahmenprogramm neben den Turnierplätzen für ein tolles Event bei den Besuchern. Über 150 Veranstalter sorgen mit ihren Ständen bei Groß und Klein für bunte Abwechslung.

„Es soll ein Event für die ganze Familie sein“, so Ullrich Kasselmann, und er legt darauf Wert, dass dabei alles zentral und fußläufig erreichbar ist. Im kommenden Jahr findet das Turnier vom 25. bis 29. April 2018 statt, und die Besucher genießen dann zum ersten Mal Pott's erfrischende Bierspezialitäten und Gesaris Erfrischungsgetränke. Weitere Infos zu den vielfältigen Veranstaltungen finden Sie auf www.horses-and-dreams.de oder in der App „P.S.I. Events“.

Freuen sich auf die langjährige Partnerschaft der beiden Familienunternehmen: Inhaber Ullrich Kasselmann und Pott's Vertriebsgeschäftsführer Guido Marquardt





Aus dem Münsterland



Full Pull

Tractor Pulling in Füchtorf 2018 mit neuer Zuschauertribüne am Start

Riesige Motoren dröhnen, die Erde bebt. Tausende Zuschauer halten gespannt den Atem an, wenn die großen Traktoren auf der Lehmbahn mit dem Bremswagen um jeden Zentimeter ringen. Manche schaffen es bis zum „Full Pull“ vom Lautsprechturm, den erlösenden Worten, die den erfolgreichen Kampf gegen das Bremsgewicht verkünden.



Ein Green Monster in Aktion

Anfeuerung. Jubel. Beifall. Erkennungsmelodie. Nächster Starter. So reihen sich zwei Tage im April Starter an Starter, um in den verschiedenen Gewichtsklassen um den begehrten Sieg zu kämpfen. Längst hat sich das Tractor Pulling in Füchtorf zu einem international anerkannten Event für Motorsportfans gemauert. Schon Tage im Voraus reisen die Teams an, um ein er-

lebnisreiches Wochenende mit Gleichgesinnten zu verbringen und sich von den Fans feiern zu lassen. Pott's gehört schon seit vielen Jahren zum festen Sponsorenteam der Veranstaltung. Wir freuen uns, dass wir mit unseren Bieren, Erfrischungsge-

tränken und unserem Pott's Equipment auch weiterhin diese herausragende Veranstaltung in der Region unterstützen dürfen. Die Planungen für das Tractor Pulling 2018 laufen bereits wie die Motoren auf Hochtouren. Um noch mehr Zuschauern eine optimale Sicht auf das Geschehen zu ermöglichen, wird die Zuschauertribüne für die kommende Veranstaltung am 28. und 29. April 2018 noch einmal deutlich erweitert, sodass auf beiden Seiten des Geläufs bequem mitgefeiert werden kann. Tickets für die beiden Stehtribünen, den Mitas-Pavillon und den angeschlossenen Camping-Bereich sind schon jetzt online zu erwerben unter www.greenmonster.de. Übrigens auch ein perfektes Geschenk für alle PS-Fans.

Wir sehen uns am letzten Aprilwochenende 2018 in Füchtorf!

Kaltblutfohlen Fez

Ein echtes Münsterländer Original



Die Brauer der Pott's Brauerei haben die Gelegenheit genutzt und den kleinen Fez auf Hof Knoche besucht

Auch wenn sie heute kaum noch wie früher für die schweren Arbeiten gebraucht werden, sind sie doch aus dem Münsterland nicht wegzudenken. Westfalen ohne Kaltblut ist wie Kuchen ohne Schlaghahn, wie ein Sommer ohne Sonnenschein. Der Pferdewelt würde der Publikumsliebbling fehlen, so beschreibt es Familie Knoche aus Oelde.

Seit rund zehn Jahren bemüht sich die Familie Bernhard und Martina Knoche um die Rückzüchtung des Münsterländer Kaltblutes, einer Kreuzung aus Rheinischem Kaltblut und Angloaraber. Die Früchte ihrer Zucht präsentierten sie im Rah-

men der „Pferdestärken“, dem Wochenende der offenen Stalltüren im August einem breiten Publikum. Das beste Fruchtkorn trägt den Namen Fez. Vier Hengstfohlen als Nachkommen des Warendorfer Landbeschälers Franco sind 2016 und 2017 auf dem Hof Knoche geboren worden. Mit rund 50 Kilo Geburtsgewicht mausern sich die Kleinen mit nahrhafter Muttermilch schnell zu echten Kraftpaketen, denen man schon jetzt ansieht, dass sie später mal echte Arbeitspferde werden. Aber die jungen Hengste können sich auch gut bewegen. Schwungvoll präsentieren sie sich im Ring dem fachkundigen Publikum und mögen sichtlich die Beachtung, die ihnen an

diesem Tag zuteilwird. Ganz traditionell nach dem Anfangsbuchstaben ihres Vaters Franco mit dem Buchstaben „F“ benannt traben Francesco, Floriano, Ferrero und der kleine Fez in der Runde und warten so geduldig, wie es von einem Kaltblüter erwartet wird, auf das Urteil des Publikums. Es geht um was – nämlich darum, welcher der vier Jungspunde die Zucht als Deckhengst auf dem Hof Knoche fortführen darf. „Der Charakter ist das Wichtigste“, bemerkt Züchter Bernhard Knoche. „Ein echtes Münsterländer Kaltblut muss brav, kooperativ und arbeitswillig sein. Wir fahren unsere Pferde auf Veranstaltungen in Schauummern mit bis zu 20 Pferden, da muss jedes Pferd mitspielen, sonst ist so etwas nicht möglich.“ Am Ende des Tages liegt der kleine Fez mit zwei Stimmen Vorsprung vor seinem großen Bruder Ferrero im Publikumsranking. Wir gratulieren Familie Knoche zu ihrer gelungenen Nachzucht echter Münsterländer Originale und stoßen mit unserem Biermischgetränk Fez auf die Zukunft der vier „F's an.

Promikellnern-Jubiläum

Zum 15. Mal kellnerten die Promis für einen guten Zweck



Foto: Thomas Holscher, Alles Münster

Mit Freude dabei:
Bierkönigin Julia Raupach, Jörg Pott, Münsters Oberbürgermeister Markus Lewe und Leonard Lansink

Herr Ober ... ähhh, Herr Overbeck, vier Potts's Landbier bitte“, so oder so ähnlich lauteten die Bestellungen am ersten Septemberwochenende beim 15. Promikellnern am Aasee in Münster. Wenn Leonard Lansink, alias Wilsberg, ruft, muss er nicht lange bitten. Das Promikellnern an Münsters Aasee hat längst einen festen Platz in den Terminkalendern vieler Promis. In diesem Jahr so gut wie immer – und doch irgendwie noch besser.

Krebs ist ein Thema, das alle betrifft und jeden, entweder persönlich oder im Freundes- und Familienkreis, schon getroffen hat. Das Promikellnern hat es geschafft, einen lockeren Rahmen für ein ernstes Thema zu bieten. Hier trifft man sich für einen guten Zweck, der seine verdiente Aufmerksamkeit bekommt, aber eben nicht ständig im Mittelpunkt steht. Hier wird geschnackt, gesungen, getanzt, gestaunt und bewundert. Es wird gelacht, gerannt und gestolpert – und es wird gespendet.

Das Promikellnern spült jedes Jahr einen ordentlichen Betrag in die Kasse der ehrenamtlich tätigen Krebsberatungsstelle und trägt entscheidend zur Finanzierung dieser so wichtigen Arbeit bei. Anfang dieses Jahres erhielt Leonard Lansink das Landesverdienstkreuz für sein langjähriges ehrenamtliches Engagement. Im Jubiläumsjahr ging es schon am Samstagabend los. Die „Ingenious Rascals“ hatten zum Benefizkonzert geladen, und alle kamen – einschließlich Wilsberg-Darsteller und Pott's Ehrenbraumeister Leonard Lansink mit sei-

ner Frau Maren. Am Sonntag um 15 Uhr kam dann der Fassanstich und Startschuss für alle VIPs aus Kultur, Politik und Sport, ihren befristeten Job als Aushilfskellner anzutreten – und sie kamen gerne und zahlreich. Um mit ihrem Umsatz die Spendenkasse zu füllen, waren in diesem Jahr mit dabei unter anderem Roland Jankowsky und Vittorio Alfieri, Schauspieler wie Frank Montenbruck und Michaela Kis, Künstler wie Christoph Tiemann und Andreas Breiing, Sportler wie Lena Vedder, Chiara Hoenhorst, Fabian Wegmann und Adriano Grimaldi sowie Politiker wie Oberbürgermeister Markus Lewe und die Bundestagsabgeordnete Sybille Benning.

Wer Lust auf ein ganz besonderes Souvenir hatte, konnte sich von dem bekannten Münsteraner Illustrator Olaf Preiß zeichnen lassen und gegen eine Spende zugunsten der Krebsberatung seine ganz persönliche Karikatur mit nach Hause nehmen.

Für musikalische Unterhaltung sorgte die ALL-Star-Band, die Jazzschlagzeuger Ben Bönninger auch in diesem Jahr zusammengestellt hatte und die in unterschiedlicher Besetzung Jazz, Acoustic Pop, Chansons und Cross-over zum Besten gab.

Wie immer gab es zum Abschluss des Tages bei Anbruch der Dunkelheit ein besonderes Schmankerl auf der Seebühne – die Open-Air-Vorpremieren von „Wilsberg – Straße der Tränen“ für alle Fans der gleichnamigen Krimireihe aus Münster. Wie immer war auch die Pott's Brauerei als einer der Hauptsponsoren wieder mit von der Partie und sagt: „Hut ab und Danke für so viel Engagement.“

Leben und Genießen

Gut gemacht

Ausbildung erfolgreich abgeschlossen



Das starke Team aus der gläsernen Metzgerei: Manfred Sträter, Alexander Stegemöller, Ahmed Hussein und Fleischermeister Friedhelm Forthaus

Für Alexander Stegemöller hätte das Jahr nicht besser starten können. Nach drei Jahren schloss er seine Ausbildung zum Fleischer in der Fachrichtung Herstellen von Gerichten und Veranstaltungsservice mit großem Erfolg ab. „Damit hat sich Alexander ein solides Fundament für seine Zukunft geschaffen“, erklärt Friedhelm Forthaus stolz. Seit dem Bestehen des Pott's Brau & Backhauses gehört es zum

Selbstverständnis des Unternehmens, jungen Menschen einen Grundstein für die Zukunft zu legen. So startet in diesem Jahr Ahmed Hussein seine Ausbildung. Der junge Vater von zwei Kindern hat bereits in seinem Heimatland Syrien im Fleischerhandwerk gearbeitet. Wir gratulieren Alex zum erfolgreichen Abschluss und heißen Ahmed Hussein ganz herzlich willkommen.

Monde Selection vergibt die höchste Auszeichnung

Seit 1961 analysiert und evaluiert Monde Selection die Qualität einer großen Zahl von Konsumgütern und belohnt sie mit seinem begehrten Qualitätslabel. Monde Selection ist kein Wettbewerb wie alle anderen. Die Produkte werden nicht mit anderen Produkten verglichen. Namhafte Fachleute beurteilen die eigene Qualität jedes Produkts in ihrer Gesamtheit nach sehr genauen und vielfältigen Kriterien.

Jedes Jahr verkosten und prüfen 70 internationale Experten und Koryphäen wie zum Beispiel Sterneköche, Ernährungswissenschaftler, Önologen von Weltruf, Universitätsprofessoren und Brauingenieure Produkte aus aller Welt. Bei der Verkostung von Bier, Wasser und alkoholfreien Getränken vertraut Monde Selection auf die Zusammenarbeit mit den besten Spezialisten.

Je nach Ergebnis werden den Produkten der Quality Award Bronze, Silber, Gold oder Großes Gold verliehen, der den Verbrauchern die Qualität der Produkte bestätigt.

Um die höchste Auszeichnung „Grand Gold“ zu erreichen, muss das Produkt bei den Prüfungen oder Verkostungen im Durchschnitt zwischen 90 Prozent und 100 Prozent erhalten. Diesem

Anspruch der Experten wurde unser Gesaris Mineralwasser gerecht. Zum wiederholten Male erhielten 2017 alle drei Sorten Classic, Medium und Still das Qualitätslabel Grand Gold und bestätigte die Güte und Reinheit des Mineralwassers aus der Pott's Brauerei. www.gesaris.de



Gesaris Mineralwasser in den Sorten Classic, Medium und Still erhielten die Ehrung



40-jähriges Jubiläum

Ein guter Grund, mit Peter Wienstroer anzustoßen

Einer, der sein Handwerk bei Pott's von der Pike auf gelernt hat: Peter Wienstroer. Als einer der langjährigsten Mitarbeiter ist er seit 40 Jahren fest mit der Pott's Brauerei verbunden.

1977 fing alles an. Als 16-jähriger Lehrling zeigte er bereits in der Ausbildung bei Braumeister Klaus Stieren sein Talent für das Brauen von Pott's Bieren. So wie auch noch heutige Azubis besuchte Peter die Berufsschule für Brauer und Mälzer in Dortmund. 1980 schloss er seine Prüfung erfolgreich zum Brauer und Mälzer ab. Nur für ein Jahr musste die Pott's Brauerei auf seine Tatkraft verzichten. Von 1999 bis 2000 drückte Peter Wienstroer noch einmal die Schulbank und absolvierte die Meisterschule bei Doemens in München. Das Urgestein der Pott's Brauerei gibt gerne seine gesammelten Erfahrungen weiter. Die Auszubildenden der Oelder Brauerei schließen ihre Prüfungen mit durchweg guten Noten ab und sind somit für ihre Zukunft bestens gewappnet. Eines der besten



Auf langjährige Firmenzugehörigkeit und tolle Prüfungsergebnisse: Peter Wienstroer, Niklas Altmiks und Lukas Holtkötter

Beispiele ist Jonas Krebs, der 2014 seine Prüfung absolvierte und als Landessieger beim Landeswettbewerb NRW ausgezeichnet wurde. Kurz danach besuchte Jonas die Meisterschule und arbeitet seitdem als leitender Braumeister bei Jack Black's Brewing in der südafrikanischen Metropole Kapstadt. Noch heute steht Jonas in Kontakt mit seinem Mentor Peter Wienstroer. „Gut“ und „Sehr gut“ – auch in diesem Jahr können wir zwei er-

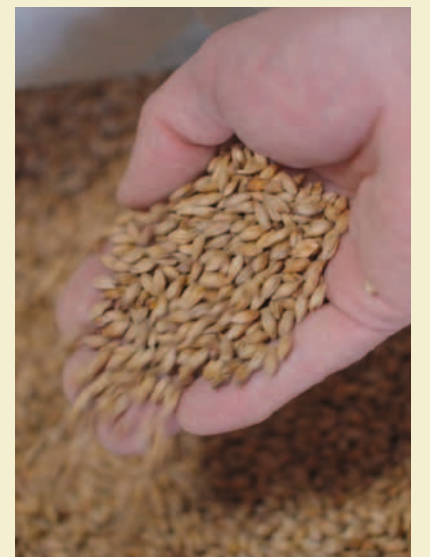
folgreichen Prüflingen herzlich gratulieren: Niklas Altmiks und Lukas Holtkötter schlossen ihre Prüfung zum Brauer und Mälzer erfolgreich ab. Drei Jahre sind die beiden durch Peter Wienstroers Schule gegangen und haben alle Brau- und Betriebsabläufe kennengelernt. Durch ihre hervorragende Ausbildung und nicht zuletzt durch den derzeitigen Craftbier-Boom steht ihnen eine sehr interessante Zukunft bevor.

Rohstoffe

Neuer Film zeigt Qualität und Vielfalt

Das Thema Craftbier ist in aller Munde. Um Geschmacksvielfalt in die Flasche bringen zu können, bedarf es guter Rohstoffe.

Der Hopfen – die Seele des Bieres – macht, dass manches Craftbier nach Himbeere riecht und dabei trotzdem leicht bitter schmeckt. Durch den Erfolg der Craftbiere steigt die Anzahl an Neuzüchtungen für Hopfen, sodass jährlich nach einer Entwicklungszeit von zehn bis zwölf Jahren neue Sorten weltweit auf den Markt kommen. Zudem erhöht der Hopfen die Haltbarkeit des Bieres – ganz natürlich und ohne chemische Zusätze. Aber auch ohne Malz gibt es kein Bier. Soweit völlig klar. Weichen, Keimen und Darren – das sind die Schritte, die aus Getreidekörnern das so wichtige Malz für die Brauer werden lassen. Aus einem natürlichen Rohstoff, in Kombination mit Wissen und Handwerkskunst, wird so ein weiterer natürlicher Rohstoff, der in zahlreichen Varianten seinen Beitrag zum Geschmack des Bieres leistet. Bedenkt man noch die Was-



Brauerste aus der Region

serqualität und Mineralisierung des Brauwassers und die unterschiedlichsten Hefekulturen, die sich für den Alkoholgehalt und weitere Geschmacksstoffe verantwortlich zeigen, erkennt man das Geheimnis, das den unverwechselbaren Geschmack von Pott's Bierspezialitäten ausmacht. Klar also, dass diesen wertvollen Rohstoffen ein Film gewidmet wird. Zu sehen ist er im Besuchergang der Brauerei oder unter www.potts.de.

Leben und Genießen

Meister. Werk. NRW.

Pott's Brauerei erhält Auszeichnung vom Land NRW

Die Auszeichnung „Meister. Werk.NRW“ wird als Ehrenpreis des Landes an herausragende Betriebe des Lebensmittelhandwerks verliehen, die sich auch gesellschaftlichen Anforderungen stellen und regional verankert sind. Wir sind stolz darauf, 2017 zu den Preisträgern zu zählen.



Ehrenpreis des Landes NRW

Verbraucherinnen und Verbraucher interessieren sich zunehmend dafür, was sie kaufen, woher die Produkte kommen und unter welchen Bedingungen sie hergestellt werden. Vor allem regional erzeugte Lebensmittel gewinnen daher immer mehr an Bedeutung. Dahinter verbirgt sich profundes Wissen und lange Tradition, sagte Landwirtschafts- und Verbraucherminister Johannes Rimmel und lud ausgewählte Betriebe des Bäcker-, Fleischer-, Konditoren- und Brauhandwerks im Juni

nach Düsseldorf ein, um sie mit dem Ehrenpreis „Meister. Werk. NRW“ des Landes Nordrhein-Westfalen auszuzeichnen. Der Wettbewerb zu dieser Auszeichnung findet jährlich statt. Seit 2015 zählt auch das Brauhandwerk zu den auszeichnungswürdigen Branchen. Die Kriterien für die Vergabe des Preises sind vielfältig. Es geht nicht nur darum, gute Lebensmittel zu produzieren, sondern auch um das Drumherum. Es geht um die handwerkliche Produktion und

darum, die Werte eines handwerklichen Betriebes besonders anzuerkennen. Als Arbeitgeber stärken die ausgezeichneten Betriebe die Regionen, in der sie zu Hause sind. Sie bilden junge Menschen aus und bieten ihnen eine berufliche Perspektive. Das regionale Handwerk bewahrt und fördert das Wissen um die handwerklichen Herstellungsweisen von regionalen Produkten – und in jedem Fall bereichert es das Produktangebot in räumlicher Nähe zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Diese Leistungen verdienen die Auszeichnung „Meister. Werk. NRW“. Schön, dass es so eine Auszeichnung gibt, sagen wir von Pott's. Wir gratulieren auch allen Handwerksbetrieben der Lebensmittelbranche zu ihrer meisterhaften Auszeichnung und freuen uns über die Anerkennung unseres Engagements für die handwerkliche Braukunst.

Norderney-Gewinner

Erfrischendes Wochenende

Für die Gewinner der Norderney-Aktion hieß es Freunde einpacken und ins Wochenende starten!

Im Sommer wurden im Rahmen unserer großen Handelsaktion fünf Wochendtrips für jeweils vier Personen auf die schöne Nordseeinsel Norderney verlost. Hunderte Teilnehmerkarten trafen bei uns ein und landeten in der großen Losbox. Am letzten Wochenende im Oktober brachte der Tanzzug die glücklichen Gewinner Sabina B. aus Herten, Lars R. aus Münster, Nadine B. aus Unna, Frederik D. aus Arnsberg und Anne M. aus Rheine in Fahrt. Nach dem heiteren Zugtransfer setzte die Fähre die Pott's Gewinner von Norddeich-Mole nach Norderney über, und die Insel lag ihnen zu Füßen! Norderney, die ostfriesische Insel, auf der alles geht: Dünen, Sand und Meer, aber auch Party, angesagte Szene-

kneipen und Tanzlokale. Tagsüber erkundeten die Pott's Fans die schöne ostfriesische Insel, gingen auf eine süffige Biertour, und abends wurde die ausgelassene, fröhliche und feierlustige Seite der Insel entdeckt. Norderney lohnt sich einfach immer und für jeden! Für unsere Gäste steht fest: Wir kommen wieder!



Ausgezeichnet

Pott's Prinzipal trifft den Geschmack

Selection“ ist eines der führenden Genussmagazine in Deutschland mit vielen interessanten Themen rund um Wein, Essen, Kultur und Reisen. Regelmäßig widmet sich eine unabhängige Fachjury auch der Verkostungen von Bier und Bierstilen.

Eine schöne Aufgabe wartete auf die Juroren von „selection“. Die verschiedenen Biere der unterschiedlichsten Brauereien wurden im Degustationswettbewerb „Biere der Saison – Die besten Lager- und Exportbiere Deutschlands“ mit Freude getestet und beurteilt.

Nach dem geschmacklichen Vergnügen sprachen die Juroren zuerst ein großes Kompliment an alle Brauereien aus, die für diese Wettbewerbe ihre Biere eingereicht hatten. Viele überzeugten mit beeindruckender Qualität und spiegelten die Leidenschaft ihrer Macher wider. „Die teilnehmenden kleinen und mittelständischen Brauereien brauchen sich sicher keine Sorgen über ihre Zukunft zu machen“, so das Genussmagazin.

Als Gesamtsieger dieses Wettbewerbs wurde unser Pott's Prinzipal, das Münsterländer Spezial, gekürt. „Wir sind sehr stolz, dass unser Bier nicht nur zu den besten in diesem Wettbewerb zählt, sondern sogar als Sieger hervorging“, so Jörg Pott. Alle Ergebnisse dieses Wettbewerbs und viele weitere spannende Genussthemata finden Sie auf der Homepage oder in der Herbstausgabe des Magazins „selection“. <http://magazin.wein.com/selection/>



Doemens Akademie

Talentschmiede mit weltweit exzellentem Ruf

Fortsetzung von Seite 1

Wer in der Getränke- und Lebensmittelbranche tätig ist, für den ist Doemens ein Begriff! Bereits vor über 120 Jahren legte Dr. Albert Doemens mit der Gründung der 1. Münchner Brauakademie den Grundstein.

Bis heute hat sich die staatlich anerkannte Doemens Akademie zu einer Institution in der internationalen Brau-, Getränke- und Lebensmittelbranche entwickelt. Seit der Gründung wurden über 3.000 Braumeister, Brautechnologen, Getränkebetriebsmeister, Betriebswirte der Getränkewirtschaft, Absolventen der World Brewing Academy in über 80 Ländern der Erde in verantwortungsvollen Positionen tätig. Die Braubranche zeigt sich facettenreich wie nie zuvor – und die Dynamik der Entwicklung wird in den kommenden Jahren national und international weiter zunehmen. Neben der Fortführung gewachsener Bierkultur gilt es in Zukunft den Blick zu öffnen hinsichtlich des stetig wachsenden



In Gräfelfing westlich von München befindet sich die Doemens Akademie

Segments der Craftbiere, die aus wiederbelebten alten Rezepturen entstehen oder neuen fantasievollen Ideen entspringen. Die damit verbundenen Innovationsprozesse, das Umsetzen neuer und alter Ideen in die betriebliche Praxis und das Stabilisieren definierter Qualitätsniveaus erfordert hohes Wissen um Technik, Technologie und Rohstoffe. Die bestens in der Doemens Akademie ausgebildeten Braumeister von Pott's setzen diese Verbindung von Innovationen, hohen Qualitätsstandards und modernster Technik nun im Neubau der Pott's Brauerei um. Ein weiterer Teil der Doemens Bildungsinstitution ist die seit 2004 bestehende Doemens Genussakademie, die sich zu einem

wesentlichen Baustein der Ausbildungsaktivitäten von Doemens entwickelt hat. Bereits über 2.000 Absolventen tragen mittlerweile die begehrte Anstecknadel, mit der sie weltweit als von Doemens geprüfter Fachsommelier einen anerkannten Status besitzen. Somit stehen die Diplom-Biersommeliere Jörg Pott, Martin Schütte, der zusätzlich Betriebswirt der Getränkewirtschaft ist, und Kerstin Börger mit ihrem Expertenwissen den Kunden der Pott's Brauerei zur Seite. Ein umfangreiches Seminarangebot sowie ein vielseitiges Beratungs- und Dienstleistungsspektrum runden das Doemens-Portfolio ab. Weitere Infos zu Doemens finden Sie unter www.doemens.org.

Marketing, Handel und Gastronomie

Viel zu tun

Nach dem Fest ist vor dem Fest

Jedes Jahr besuchen über 2.000 Menschen das Pott's Oktoberfest in der Franz-Arnold-Halle. Ebenso steht das Biergartenfest vor dem Brau & Backhaus am 1. Mai bei vielen Besuchern fest auf dem Plan – zwei Feste, in denen viel Organisation und Arbeit stecken.

Gerade erst ist das Oktoberfest vorbei, da stehen die Planungen und Vorbereitungen für das nächste Jahr an. Nachdem Resümee gezogen wurde, geht es wie-

der los. Da die Spitzenbands gerade zur Oktoberfestzeit sehr schnell vergeben sind, ist die Band meist sogar eineinhalb Jahre im Voraus festgemacht. Die Wahl für 2018 traf auf „Allgäu Power Bagasch“. Wenn Posaune auf tanzbare Grooves und Akkordeon auf Gitarrenriffs trifft, wenn sechs Musiker aus dem wilden Süden Deutschlands und sechs Musikstile aus der ganzen Welt aufeinandertreffen, brennt in der Franz-Arnold-Halle mit „Allgäu Power Bagasch“ die



Zwei Abende, zwei gelungene Feste, viele begeisterte Besucher! Die Arbeit hat sich gelohnt

Für eine reibungslose Getränkeversorgung der Gäste bestückt Sebastian Dauß eine der drei Theken mit ausreichend Gläsern. Andreas Blancke baut währenddessen über 100 Tische und 200 Bänke auf



Braumeister Lars Rugge und Alexander Knaup prüfen die Anbringung des Kranzes. Damit alle Gäste ausgiebig feiern können, muss auch die Dekoration des Pott's Oktoberfestes einige Sicherheitsstandards erfüllen



Melanie Hendan sorgt mit Peter Wollny für eine festliche Optik



Luft. Ob Rock'n'Roll oder Oktoberfesthit, Ska oder Schlager, mit Leidenschaft und ihrem unverkennbaren Sound reißen „Allgäu Power Bagasch“ musikalische Mauern nieder – also schon einmal den 14. und 15. September 2018 notieren.

Doch bevor die Wände der Halle in Oelde beben, heißt es Eintrittskarten drucken lassen, Tischdecken und Dekomaterial bestellen und Abfüllpläne umstellen. Während der Vorverkauf der Karten im Jahr 2017 gut zwei Wochen vor dem Fest abge-

schlossen werden konnte, weil alle Sitzplätze für die beiden Abende vergeben waren, begann in der Logistik die heiße Phase. Da die Franz-Arnold-Halle in erster Linie als Lagerhalle genutzt wird, muss sie freigeräumt und gesäubert werden. Die Abfüllpläne und Lagermengen müssen genau auf den gut dreiwöchigen Platzmangel abgestimmt sein, sodass unsere Kunden keine Einschränkungen haben. Dann heißt es: Blumen bestellen, dekorieren, Tische, Bänke, Theken und Bühne aufbauen, eindecken ... Nach

dem ersten Abend werden werden in der Nacht alle Tische und Bänke abgebaut, alles gereinigt, kontrolliert, wieder aufgebaut und erneut eingedeckt. Ob Auszubildender, Braumeister oder die Familie Pott selbst – alle packen mit an, damit unsere Gäste ein unvergessliches Fest erleben können. An dieser Stelle möchten wir ein großes Lob und ein ganz herzliches Dankeschön an alle Mitarbeiter aussprechen. Bilder vom Pott's Oktoberfest 2017 finden Sie online in unserer Galerie unter www.potts.de.

Frauenpower

Kerstin Börger im bierigen Einsatz

Frauen und Bier – das ist kein Widerspruch. Seit Mitte des Jahres teilt Diplom-Biersommelière Kerstin Börger in der Pott's Brauerei ihr Wissen um Bier und dessen Vielfalt.

Kennengelernt haben Jörg Pott und Guido Marquardt die sympathische Frau aus Georgsmarienhütte bei ihrem Doemens Lehrgang zum Biersommelier. Sofort war für die beiden klar, Kerstin Börger passt wunderbar in das Pott's Team. Seit dem 1. Mai bereichert Kerstin, die zuvor bei SAB Miller tätig war, mit ihren fundierten Kenntnissen den Außendienst. Als Gebietsver-



Kerstin Börger, Diplom-Biersommelière, steht den Gastronomiekunden mit Rat und Tat zur Seite

kaufsleiterin steckt sie die Pott's Gastronomiekunden im Münsterland und im Osnabrücker Land mit ihrer Bierleidenschaft an und hilft bei Fragen rund um Bierstile, Glaswahl, Technologie oder die verschiedenen Aromen zu Speisen.

Und dass Frauen und Bier kein Widerspruch ist, sehen wir schon in der Geschichte. Denken wir nur an die bekannte Benediktinerin Hildegard von Bingen oder Luthers Frau Katharina von Bora. Historiker wissen, damals war Bierbrauen fest in Frauenhand.

Neuer Bierstiefel

Zeit zum Genießen

Sammler aufgepasst! In der Vorweihnachtszeit gibt es den neuen, zweiten Bierstiefel von Pott's.



Schon nach kurzer Zeit waren im letzten Jahr alle Pott's Weihnachtsstiefel vergriffen. Jetzt gibt es eine Neuauflage. In diesem Jahr zieren neben dem Pott's Logo, grünen und goldenen Sternen auch ein Weihnachtsmann mit Schlitten und Rentieren das Glas. Den limitierten Stiefel von Pott's erhalten Sie in der Aktionszeit zu jedem gekauften Kasten Pott's Münsterländer Originale gratis dazu – natürlich nur in teilnehmenden Märkten und nur solange der Vorrat reicht. Zum Preis von 2,80 Euro ist der schöne Weihnachtsstiefel auch online unter www.potts-shop.de erhältlich. Wir wünschen Ihnen viel Zeit zum Genießen!

drinKtec München

Die erste Komponente des Neubaus steht bereit



Jörg Pott, Inhaber der Pott's Brauerei, Dipl.-Ing. Johannes Schulz-Hess, Geschäftsführer von Kaspar Schulz, und Peter Wienstroer, Braumeister der Pott's Brauerei, stellten die kompakte Anlage vor

Fortsetzung von Seite 1

Die drinKtec in München ist die weltweit größte Fachmesse im Bier- und Getränkesektor. In diesem Jahr wurde sie zur Bühne für unser neues Craftbier-Sudwerk. Gerade rechtzeitig zur Messe hatte der Hersteller, Firma Kaspar Schulz aus Bamberg, das Sudwerk fertiggestellt, sodass es

von den zahlreichen Besuchern am Messestand bestaunt werden konnte. Das auf eine Menge von 15 Hektolitern ausgelegte Sudwerk dient für Pott's zur Entwicklung neuer Bierstile und kann darüber hinaus von Craft- und Gypsybrauern zur Umsetzung ihrer Rezeptideen genutzt werden. So können wir uns zukünftig noch intensiver der fan-

tastischen Biervielfalt widmen. Angefangen bei der 50-Liter-Kleinstbrauanlage über das mit zahlreichen speziellen Features ausgestattete 15-Hektoliter-Sudwerk bis hin zum Hauptsudwerk mit 85 Hektolitern pro Sud stehen nach Fertigstellung des Neubaus alle Möglichkeiten zur Verfügung, Biere aus dem Experimentalmaßstab heraus zu entwickeln. Die Einbringung ins Gebäude wird im Frühjahr 2018 erfolgen. Freuen Sie sich schon

jetzt auf neue Bierstile, die die Rohstoffe Hopfen, Malz und Hefe individuell in den Vordergrund rücken und facettenreiche neue Geschmackseindrücke schaffen.

Übrigens: Schon jetzt kocht und brodelt es in der bereits in Betrieb genommenen 50-Liter-Kleinstbrauanlage. Das Pott's Brauer-Team experimentiert mit verschiedensten Malzsorten und Hopfengaben, um neue Rezepturen zu entwickeln.



In der 50-Liter-Brauanlage, die bereits im Einsatz ist, testet Braumeister Daniel Hefele neue Ideen

Neu!

Broschüre schafft Überblick

Im Frühjahr 2018 erscheint die neue Pott's Broschüre.

Mit der Broschüre erhalten Sie einen schnellen Überblick über die Pott's Erlebniswelt. Gleich zu Anfang finden Sie einen Übersichtsplan, der alle wichtigen Räumlichkeiten beinhaltet. Auf den Folgeseiten erhalten Sie zu den jeweiligen Standorten eine kurze Beschreibung. Erkunden Sie die Pott's Brauerei mit den beiden neuen Sudhäusern, den Gär- und Reifungskellern, der Filtration und der Flaschenabfüllung mit Besichtigungstribüne. Entdecken Sie das Pott's Brau & Backhaus mit seiner gläsernen Bäckerei und Metzgerei und informieren Sie sich über das Georg-Lechner-Biermuseum, das Gesaris Brunnenkino und unsere Schatzkammer. Die neue Broschüre macht einfach Lust auf einen Besuch in der Brauerei.



Unsere Empfehlung

Forsthaus Gut Arenshorst

Reinkommen, wohlfühlen und das gute Gefühl eines schönen Erlebnisses mit nach Hause nehmen, das ist die Philosophie von Inhaberin Eva Kionka und ihrem Team – und das spürt und sieht man in jedem Detail des alten Forsthauses Gut Arenshorst in Bohmte bei Osnabrück. Idyllisch am Rande eines Golfplatzes gelegen ist das Forsthaus zu jeder Jahreszeit eine Empfehlung wert.



Im Forsthaus Gut Arenshorst wird Gastlichkeit großgeschrieben

Im Sommer locken zwei große Außenterrassen mit Blick auf den Golfplatz, im Winter genießen die Gäste das offene, gemütliche und sehr stilvoll restaurierte Innere des alten Fachwerkhäuses. Im Eingangsbereich empfängt die Gäste ein offener und sehr großzügiger Barbereich. Die Geschichte des Hauses spiegelt sich in geschmackvoll gesetzten Akzenten wie dem jagdlichen Bezug der Sitzbänke, weißen Hirschge- weihen an den Wänden und ge-

konnt platzierten Hirschfiguren wider. Auf der Tenne lädt eine Sitzgruppe um einen offenen modernen Kamin zum gemütlichen Klönen ein. Einem Blick in die Karte entnimmt man schnell, dass Frische und Regionalität hier großgeschrieben werden. Zum Herbst locken saisonale Pilz- und Wildgerichte. November und Dezember stehen ganz im Zeichen von Gans und Wildente. Die aktuelle Tages- und Abendkarte sowie Saisonakti-

onen findet man bequem unter www.forsthaus-gut-arenshorst.de. Unser Tipp: Bitte unbedingt mal anklicken, denn im Forsthaus Gut Arenshorst werden auch regelmäßig Kulturveranstaltungen wie Lesungen, Kabarett, Musikveranstaltungen sowie Verkostungen angeboten. Regional, nachhaltig, umweltfreundlich und in Premiumqualität – all das bietet Pott's mit seinen Bierspezialitäten, Gesaris Mineralwasser und Erfrischungsgetränken. Das passt

voll ins Konzept des Forsthauses Gut Arenshorst und war deshalb beim Start des Lokals vor rund zwei Jahren erste Wahl, verrät uns Eva Kionka. „Mein Team und ich möchten das Forsthaus zu einem Ort der Begegnung und der Geselligkeit machen, und dafür muss alles passen.“ Dass hier nichts einfach so gemacht wird, sondern alles durchdacht ist und so die Philosophie des Hauses in jedem Detail des Hauses steckt, spürt man als Gast sofort. Das Team des Forsthauses Gut Arenshorst versucht eine individuelle Betreuung der Gäste zu gewährleisten. Spezielle Wünsche werden gerne erfüllt, jede Veranstaltung individuell geplant und in die Tat umgesetzt. Beste Voraussetzungen bietet das Forsthaus dafür in jeder Hinsicht. Mittelalterhochzeit? Kein Problem. Weihnachtsmarkt im Biergarten? Machen wir. Benefizveranstaltung für Kinder? Wir sind sofort dabei! Apropos Kinder – für die Kleinsten bietet das Haus ein ei-

genes großes Spielzimmer im Zwischenboden. Hier kommt garantiert keine Langeweile auf, wenn Eltern und Großeltern es sich vor dem Kamin gut gehen lassen. Wir sagen „Daumen hoch“ für das Forsthaus Gut Arenshorst. Hier ist die Verbindung aus Tradition und moderner Gastlichkeit perfekt gelungen. Nutzen Sie den Herbst und Winter unbedingt zu einem Spaziergang auf dem Gutsgelände und einer Einkehr in diesem gastlichen Ambiente.





Und sonst?!



Pott's intern



Kerstin Börger



Guido Marquardt

„Willkommen im Team!“ Bereits seit dem 1. Mai 2017 ist Diplom-Biersommelière Kerstin Börger im Münsterland und im Osnabrücker Land unterwegs und steht unseren Gastronomiekunden mit Rat und Tat zur Seite. Schon seit zehn Jahren ist Guido Marquardt weg- und zielführend in der Pott's Brauerei tätig. Michael Welz ist ebenfalls seit zehn Jahren eng mit der Brauerei

verbunden und unterstützt jeden Tag als Brauer das Team rund um den Sudkessel. Eine lange Zeit! 40 Jahre braut Peter Wienstroer frisches Pott's. Erst als Auszubildender, dann als Braumeister sorgt er seit Jahrzehnten für leckere Bierspezialitäten aus Oelde. Seine gesammelten Erfahrungen gibt er gern an unsere Azubis weiter. Wir sagen an alle: „Vielen Dank!“



Michael Welz



Peter Wienstroer

Pott's erleben

Termine rund um die Pott's Brauerei:

8. bis 10. Dezember

Alle Jahre wieder lädt „Lichterglanz“, der Weihnachtsmarkt am Rathaus Oelde, zum Bummeln, Schlemmen und Verweilen ein.

15. Dezember

Das Forum Oelde präsentiert in der kalten Jahreszeit an 23 Tagen unterhaltsames Eislaufvergnügen auf der großen Eisfläche.

10. bis 14. Januar 2018

Das Jahr beginnt gut mit dem K&K Cup in der Halle Münster-

land. Es warten hochrangige Reitwettbewerbe und die begehrte Bauernolympiade.

14. April 2018

Jetzt Tickets sichern für das iFAN-Musik-Festival in Warendorf. Bands wie „8Kids“ oder „Primetime Failure“ rocken die Bühne der Kreienbaum-Halle. Moderatorin ist Jazzy Gudd.

25. und 29. April 2018

„Horses & Dreams“ auf Hof Kassermann in Hagen a. T. W. ist eines der beliebtesten Reitsportevents und verbindet Kultur, Spitzensport und Lifestyle.

28. und 29. April 2018

Das Tractor Pulling findet in der Füchtorf Arena mit brandneuer Zuschauertribüne, dem Green Monster Team als Lokalmatador und mit bis zu 8.000 PS starken Traktoren statt.

1. Mai 2018

Biergartenfest vor dem Pott's Brau & Backhaus mit bayerischer Musik, kesselfrischen Weißwürstchen und leckerem Pott's frisch vom Fass. So muss der Start in die Biergartensaison sein!

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

Zehn Jahre Pott's

„Einfach nur schön, in dieser Familienbrauerei mitgestalten zu dürfen“

Am 1. September 2017 feierte Guido Marquardt, Pott's Geschäftsführer Vertrieb und Logistik, seine zehnjährige Betriebszugehörigkeit – Grund für *Das Original*, dem Jubilar einige Fragen zu stellen:

Herr Marquardt, zehn Jahre Pott's in Oelde. Wie hat sich der Biermarkt in den letzten zehn Jahren verändert und was war für Sie persönlich die größte Herausforderung im Laufe dieser Zeit?

Der Markt lebt von einer unheimlichen Dynamik und ist bei vielen Großbrauereien mittlerweile geprägt von Verdrängung, Mengendruck und Aktionismus. Die größte Herausforderung war und ist es weiterhin, sich davon nicht anstecken zu lassen und diesen Dingen mit einem kühlen Kopf, sowie einem klaren Konzept entgegenzutreten.

Wie meinen Sie das?

Es ist aus meiner Sicht falsch, wenn Brauereien nur Biere mit einem Einheitsgeschmack produzieren und intern dabei nur das Mengenvolumen in den Vordergrund stellen. Wenn man sich mit den heutigen Anforderungen des Biertrinkers auseinandersetzt, dann weiß man, dass dieser Wert auf Biere mit Charakter legt, die regionale

Herkunft eine immer größere Rolle spielt und man sich eine tatsächliche geschmackliche Differenzierung wünscht. Genau das können wir als Pott's Brauerei mit unseren Produkten widerspiegeln.

Der Biermarkt in Deutschland ist seit vielen Jahren rückläufig. Pott's entzieht sich diesem Trend. Wie schaffen Sie das?

Zum einen pflegen wir mit allergrößter Sorgfalt unsere bestehenden Sorten, und zum anderen fokussieren wir uns eben auf echte Bierspezialitäten, die sich vom Massenmarkt abheben. Dazu haben wir in unserer Brauerei ein Team von Mitarbeitern, die nach innen und außen die Werte unseres Unternehmens leben.

Zum Jubiläum haben Sie persönlich drei Wünsche frei, die da lauten ...?

Ich wünsche mir, dass die Brauerfamilie mit den Mitarbeitern weiterhin so innovativ und zielstrebig bleibt, wie es in den vergangenen Jahren der Fall war. Des Weiteren wünsche ich mir, dass die Menschen auf dieser Welt wieder friedlicher und respektvoller miteinander umgehen. Mein dritter Wunsch wäre es, auch in zehn Jahren weiterhin als gesunder und glücklicher Mensch wieder ein Interview für *Das Original* geben zu dürfen.

Angebot

Pott's Barleywine

Pott's Barleywine (9,4 % Alc.) bietet durch die Reifung in Eichenholzfässern und den Einsatz von vier verschiedenen Malzsorten sowie einer Vergärung mit Bier- und Weinhefe ein fabelhaftes Geschmackspektrum. Erhältlich unter potts-shop.de oder im Pott's Brau & Backhaus.

Ein besonderes Geschenk für Genussmenschen



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

Redaktion:
Pott's Brauerei GmbH
Ulrike Ferlemann, freie Texterin

Bilder:
Theresa Forthaus, Stefan Lafrentz, Thomas Hölscher, Archiv, fotolia.com