



Jubiläumsausgabe

Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

250 Jahre Pott's Brauerei

Zweieinhalb Jahrhunderte zoder ein Vierteljahrtausend, egal wie man es nennt, es ist eine ganz schön lange Zeit. 250 Jahre gibt es jetzt schon die Pott's Brauerei in Oelde.

Voller Freude und Optimismus sind wir in unser Jubiläumsjahr gestartet, mit frisch eröffnetem Erweiterungsneubau und jeder Menge Ideen und Visionen für die Zukunft im Gepäck. Doch bevor wir einen Blick auf neue Projekte werfen, blicken wir erst einmal voller Dankbarkeit zurück auf 250 Jahre Pott's, auf die Gründerzeit, die schwierigen und die guten Zeiten der Brauerei, auf die Menschen, die die Geschichte von Pott's so lange und so erfolgreich in die richtige Richtung gelenkt haben – ohne sie, ohne die Region, ohne unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ohne die zahlreichen Liebhaber unserer vielfach prämierten Bierspezialitäten würde es uns heute nicht geben. Deshalb wollen wir dieses Jubiläum gebührend feiern, mit einem respekt-



Das Brauereiwappen zierte nicht nur einige Pott's Etiketten, sondern auch die Holzverkleidung des neuen Sudhauses mit angeschlossenem Biersalon



vollen Blick zurück auf all jene, die ihren Beitrag zu unserem Erfolg erbracht haben, und dem Blick nach vorne mit Ideen und Visionen für die Zukunft. Stoßen Sie mit uns an auf 250 Jahre Brautradition und Liebe zu unserer Heimat. Eine schöne Gelegenheit, den 250-jährigen Ge-

burtstag der Pott's Brauerei zu feiern, bietet übrigens das große Jubiläums-Brauereifest am 13. Juli mit vielseitigem Rahmenprogramm für die ganze Familie. Was es dort zu erleben gibt und alles rund um die bewegte Historie der Brauerei verraten wir Ihnen auf den Folgeseiten.

Marketing, Handel und Gastronomie

Frisch abgefüllt

Frisch aus den Drucktanks in die kultige Bügelverschlussflasche – Braumeister Lars Rugge und sein Team freuen sich über den reibungslosen Verlauf der ersten Abfüllung.

Ab sofort ist die neue Biersorte aus den Sudkesseln der Pott's Brauerei in den Märkten unseres Vertriebsgebietes zu finden!

weiter ... Seite 6



Leben und genießen

Genuss

Im Brauatelier treffen beim Bierkulinarium verschiedene Bierstile auf unterschiedliche ausgewählte Speisen und sorgen für außergewöhnliche, spannende Geschmackseindrücke. Das neue exklusive Angebot der Pott's Brauerei verspricht eine einzigartige, aufregende Reise durch die Genusswelt.

weiter ... Seite 5

Grußwort



Karl-Friedrich Knop,
Bürgermeister der Stadt Oelde

Liebe Leserinnen und Leser,

die Deutschen sind das Volk der Dichter und Denker. Dieser Satz aus der Feder von Wolfgang Menzel wurde in den vergangenen 179 Jahren oft wiederholt, sodass er mittlerweile als Wahrheit gelten kann. Wahr ist aber auch: Dichter und Denker waren oft Biertrinker. Dafür gibt es eine lange Reihe prominenter Zeugen. Thomas Mann zum Beispiel trank täglich zum Abendbrot ein Glas helles Bier, was ihm „Abspannung und Behagen“ verschaffte. William Shakespeare schrieb: „Denn eine Kanne Bier – das ist ein Königstrank!“ Und Heinrich Heine reimte: „Ebenfalls, so schäumt hier, Geist und Phantasie anregend, holder Bock, das beste Bier.“

Es lässt sich erkennen: Dichten, Denken und das genussvolle Trinken eines Bieres sind eng miteinander verbunden. Bier ist eine uralte kulturelle Errungenschaft, und die menschliche Kulturgeschichte ist eng mit der Kunst des Bierbrauens verwoben. Allerdings: Bier ist keine deutsche Erfindung. Die Ehre, dieses beliebte Getränk erfunden zu haben, gilt den ersten Bierbauern im Nahen Osten. Auch wenn es sich um ein ideengeschichtliches Importgut handelt, wurde besonders hier in Deutschland eine hohe Braukunst entwickelt.

So auch bei der Pott's Brauerei

hier in Oelde, die in diesem Jahr auf eine 250-jährige erfolgreiche Firmengeschichte und Brautradition zurückblicken kann. Dieses sehr besondere Jubiläum soll gebührend gefeiert werden. Als Bürgermeister freue ich mich und bin stolz darauf, ein so starkes, ein so ausgeprägt traditionsbewusstes und überaus erfolgreiches Unternehmen vor Ort zu haben. Kaum ein anderes Unternehmen ist so mit seiner Stadt verbunden wie die Pott's Brauerei. Pott's steht für Oelde und Oelde steht für Pott's. Die Produkte unserer heimischen Brauerei stehen für Regionalität und Individualität.

Der zentrale Unternehmensstandort mit der gläsernen Brauerei, die in dieser exponierten Lage einen besonderen Blickfang bildet, nehmen viele Besucher und Gäste unserer Stadt als ersten, und zwar sehr positiven Eindruck von Oelde wahr – und bekanntlich ist der erste Eindruck ja oft der Entscheidende, der prägt und haften bleibt. Ich freue mich auch über die unmittelbare Nachbarschaft des Brauereigeländes mit unserem schönen Vier-Jahreszeiten-Park – eine überaus bereichernde und harmonische Nachbarschaft.

Alle Ausflügler, ob mit dem Auto, mit dem Rad oder zu Fuß, kann ich nur ermuntern: Nutzen Sie die reizvollen Wege unserer schönen münsterländischen Landschaft und besuchen Sie Oelde und die Erlebnisswelt der Pott's Brauerei. In vielfacher Hinsicht ist das ein lohnenswerter Ausflug!

Seien Sie uns herzlich willkommen! Ob mit einem kühlen Pott's oder einer der alkoholfreien Spezialitäten – ganz im Sinne vieler Dichter und Denker: allzeit ein „Wohl bekomm's!“

Ihr Karl-Friedrich Knop



Aus dem Münsterland



Die ersten Generationen

Fortsetzung von Seite 1

1. Generation

Franz-Arnold Veltmann

(Feldmann)
* nicht bekannt, † 17.12.1798

Franz-Arnold Veltmann heiratet am 03.10.1769 Catharina Elisabeth Bühlmeier, nachdem er für sich und seine Frau mit vorgezeigten Freybriefen die Bürgerschaft gewonnen hatte. Er pachtete als wohlerfahrener Wirtschaftler das Weppelmann'sche Anwesen im Jahr 1769 mit Brauerei und Gastwirtschaft von den Jesuiten auf „Haus Geist“, um es am 08.06.1774 von der Commission für sämtliche Güter des „Haus Geist“ zu erwerben. Er war der Gründer der Brauerfamiliendition.

Bei dem von den Jesuiten erworbenen Besitz handelte es sich um einen landwirtschaftlichen Betrieb mit daran angeschlossener Brauerei und Bäckerei. Wie es damals üblich war, waren Landwirtschaft, Brauerei und Bäckerei eng verzahnt und wurden gerne parallel betrieben. Der eigene landwirtschaftliche Betrieb wurde schon vor vielen Jahren eingestellt. Mit dem Bau einer eigenen Bäckerei und Metzgerei im Pott's Brau & Backhaus ging die Brauerei im Jahr 2009 aber ein Stück weit zurück zu ihren Wurzeln. Damit wurde nicht nur die alte Verbindung des Brauens und Backens wieder zusammengeführt, sondern sogar noch um das Metzgerhandwerk ergänzt. Seither stehen bei Pott's Braumeister, Bäckermeister und Metzgermeister für hochwertige individuelle und geschmackvolle Spezialitäten, die allesamt mit Liebe und Sorgfalt produziert werden.



Ursprung der Geschichte:
Haus Geist

2. Generation

Hermann-Josef Feldmann

* 13.04.1786, † nicht bekannt

Hermann-Josef Feldmann erwirbt von seiner Mutter, Catharina-Elisabeth Feldmann am 17.01.1816 den Wirtschaftsbetrieb, der kurz nach dem Tode ihres Ehemanns, Franz-Arnold, dem großen Oelder Brand zum Opfer fiel und von ihr wieder neu errichtet wurde. Alle abgehenden Kinder aus der Ehe mit Frau Catharina-Elisabeth Hockebecker wurden gut verheiratet. Es ist davon auszugehen, dass sich auch der Wirtschaftsbetrieb gut entwickelte.

In der folgenden Generation blieb ein männlicher Erbe aus und Erbtöchter Theresia Bernardina Feldmann übernahm die Brauerei. Sie heiratete den Gastwirt Bernhard Pott, der aus einer Brennereifamilie stammte. Seitdem existiert der Name Pott-Feldmann, der heute noch bei vielen Oeldern bekannt ist.

3. Generation



Bernhard Pott

* 09.02.1816, † 13.11.1891

Am 07.10.1851 heiratet Bernhard Pott in die Brauerfamilie Feldmann, Ruggestraße 3 ein. Nachdem seine Frau bereits zwölf Jahre später verstirbt, heiratet er am 07.09.1864 erneut in eine Brauerei ein, nämlich in die Brauerei Hartwig, Am Markt, ganz nach dem Motto „Zwei Brauereien sind besser als eine“.

Der Braubetrieb der nur rund 50 Meter entfernten Brauerei Hartwig wurde nach kurzer Zeit zugunsten des Stammbetriebes aufgegeben. Heute ist die ehemalige Brauerei Hartwig als „Oelder Brauhaus“ ein traditionsreiches Gastronomieobjekt und eines der Aushängeschilder westfälischer Gastlichkeit mit einer Kombination aus historischem Flair und modernem Konzept und Ambiente.

4. Generation



Wilhelm Pott

genannt Pott-Feldmann
Braumeister
* 30.08.1866, † 20.02.1925

Der Sohn von Bernhard Pott und Christine Hartwig macht im Jahr 1888 in Worms sein Braumeister-Diplom. Er revolutioniert die Brauerei und baut ein neues Eishaus, damals das zweithöchste Gebäude nach der Johanneskirche.

Er steht für einen großen Qualitätssprung der Biere.

Zusätzliche Bewegung in den Betrieb brachte Wilhelm Pott mit der Anschaffung einer Dampfmaschine. Sie trieb über eine Transmission alles, was bewegt werden musste, wie die Malzmühle, die Pumpen, die Rührwerke im Sudhaus und den Aufzug zwischen dem Keller und dem Erdgeschoss, an. Durch die Technisierung gelang es Wilhelm Pott, die Kapazität der Brauerei wesentlich zu vergrößern und ihre Biere auch in die nahe Umgebung zu verkaufen. Trotz der fortschreitenden Hilfe durch die ersten technischen Maschinen und Geräte war der Be-

ruf eines Brauers und Mälzers noch lange mit körperlich harter Arbeit verbunden. Um die Lagerfässer abzudichten, wurde damals das für die Lebensmittelproduktion zugelassene Pech verwendet. Um das flüssige Pech bis zum Erhärten gleichmäßig zu verteilen, wurden die Lagerfässer deshalb die Bahnhofstraße rauf und runter gerollt. Wilhelm Pott verstarb im Jahr 1925. Ihm war es gelungen, die Kleinstbrauerei, die überwiegend für den Ausschank in der eigenen und den umliegenden Gaststätten sorgte, zu einem Brauereibetrieb mit Flaschenbierabfüllung auszubauen.

5. Generation



Josef Pott

genannt Pott-Feldmann
Braumeister
* 24.06.1905, † 08.06.1977

Nach dem frühen Tod seines Vaters hilft Josef Pott seiner Mutter, die Brauerei vor und über den Zweiten Weltkrieg hinaus durch teils sehr schwierige Zeiten zu leiten.

Er heiratet am 05.06.1945 Annemarie Beckmann aus Bochum, die mit großem Geschick die Kundenbetreuung übernimmt.

Der frühe Tod von Wilhelm Pott war ein herber Schlag für die Familie. Für den ältesten Sohn Josef blieb nach dem frühen Tod seines Vaters für die Wanderjahre zur Ausbildung nur wenig Zeit. Neben der Arbeit in der eigenen Brauerei drückte er wieder die Schulbank und erhielt am 15. März 1941 den Braumeisterbrief von der Handwerkskammer

Münster. Zusammen mit seinem Bruder Hubert Pott gelang es, dass sich die Brauerei zwischen den Weltkriegen halten und zeitweise sogar entwickeln konnte. In die Zwischenkriegszeit fällt eine weitere interessante Entwicklung der Brauereigeschichte: Die Brauerei begann mit der Abfüllung von Mineralwasser und Limonade, die unter dem Namen Fruchtsaft-Limonade Brauerei Pott-Feldmann auf den Markt gebracht wurde. Einige Jahre später wurde die Produktion aber bereits wieder eingestellt.



Die erste
Fruchtsaft-
Limonade der
Brauerei
erblickt die
Welt

Jahrzehnte danach hat Pott's die Mineralwasser- und Limonadenproduktion wieder aufgenommen und es entstand die Marke Gesaris, die heute zu einem nicht mehr wegzudenkenden Bestandteil des Sortiments gehört. Mit der exklusiven Vermarktung in der Gastronomie hat sich die Marke Gesaris einen festen Platz in der Region erobert. Kristallklar wird das Mineralwasser aus einem Brunnen auf dem Brauereigelände zutage gefördert. Dabei kommt der Brauerei ihr Standort zugute, denn geologische Untersuchungen zeigen, dass das Wasser aus dem Münsterschen Becken stammt – dem größten zusammenhängenden Urwasserreservoir Europas. In die damalige Zeit fiel auch das vorübergehende Ende der Bügelverschlussflasche, da sie damals nicht mehr den Anforderungen nach moderner anmutenden Verpackungen entsprach. So wurde im Jahr 1968 die Umstellung auf die Kronenkorkflasche mit roten Kunststoffkästen vollzogen. Diese unter dem Druck des Wettbewerbs getroffene Entscheidung war notwendig, obwohl man sich nur ungern von der praktischen Bügelverschlussflasche trennte. Aber bald akzeptierte der Getränkehandel sowieso nur noch die neuen Eurokisten aus Kunststoff – und in die passte die alte 0,5-Liter-Bügelverschlussflasche nicht hinein.



Aus dem Münsterland



Wichtige Weichenstellungen

Fortsetzung von Seite 2

Die Folgejahre waren für die Brauerei äußerst schwierig. Der angestammte Kernmarkt, im Wesentlichen war das der Altkreis Beckum, wurde vernachlässigt und stattdessen ein großes Gebiet beliefert, was die Transport- und Betreuungskosten unter den damaligen Voraussetzungen ungemein in die Höhe schnellen ließ und die Brauerei später in eine Krise führen sollte. Zwar verdreifachte sich der Bierausstoß von 1961 bis 1963, jedoch funktionierte dieses Konzept nur so lange, wie der Wachstumsmarkt mit seinen Expansionsmöglichkeiten bestand. Die Preise für Biere, die nicht durch aufwendige Werbung begleitet wurden, verfielen jedoch mehr und mehr. Die Brauerei wurde sich Ende der 60er-Jahre gerade noch rechtzeitig dieser Fehlentwicklung bewusst und konzentrierte sich nun wieder auf das eigene Stammgebiet. Ende der 60er-Jahre beschäftigte die Brauerei 16 Mitarbeiter, und der Absatz lag bei 13.000 Hektolitern Bier.

1969 feierte die Brauerei ihr 200-jähriges Jubiläum. In neun Oelder Gaststätten gab es Freibier, und im „Westfälischen Hof“ (heute „Oelder Brauhaus“) fand ein feierlicher Festakt mit viel Prominenz statt. „Sichern Sie sich Ihren Platz an der Theke und trinken Sie mit uns auf die vergangenen und auf die kommenden 200 Jahre... Prost!“ Das war der weit nach vorn gedachte Slogan, unter dem die Brauerei die Bürgerinnen und Bürger aus der Heimat zur größten Party einlud, die wohl bis dahin in Oelde gefeiert worden war. Wie es in den Gaststätten, in denen der Oelder Gerstensaft den ersten Platz hatte, an den Freibiertagen ausgesehen hat, kann man sich mit etwas Phantasie bestimmt gut vorstellen.



Poster zum 200. Jahrestag

6. Generation



Rainer Pott

Rainer Pott

Dipl.-Braumeister
* 01.05.1946

Rainer Pott übernimmt 1970 mit 24 Jahren die Brauerei. Von 1990 bis 2000 war er Präsident des Verbandes Privater Brauereien Deutschlands.

Er steht für eine zweite Qualitätsoffensive mit der steilen Entwicklung der Hektoliterausstoßzahlen und dem Start der Aussiedlung aus der Oelder Altstadt in den Naturpark im Jahr 1996 mit dem Bau der ersten Abschnitte der gläsernen Erlebnisbrauerei.

Nachdem Rainer Pott seine Lehre als Brauer und Mälzer in der Burgbrauerei Lauterbach bei Fulda abgeschlossen hatte, arbeitete er sechs Monate weiter als Geselle im Herzoglich-Bayerischen Brauhaus in Tegernsee. An der VLB, der Versuchs- und Lehranstalt für Brauereien, einer Abteilung der Technischen Universität Berlin, studierte er Brauereitechnologie und schloss 1968 als Dipl.-Braumeister ab. Mit seinem Eintritt in die Brauerei wurde 1970 das Dreigestirn komplettiert, das gemeinschaftlich fast vier Jahrzehnte die Geschicke der Brauerei mit Erfolg lenken sollte: Braumeister Klaus Stieren, Prokurist Dieter Flake und Rainer Pott als Inhaber. Der Start in die 70er-Jahre war für die Brauerei aber alles andere als rosig. Die Verbraucher vermissen offensichtlich den Bügelverschluss, denn seit der Umstellung auf Kronenkorkflaschen gingen die Umsätze beim Flaschenbier nach einer zwischen-

zeitlich positiven Entwicklung zurück. Trotz all der Anstrengungen in den 70er-Jahren entwickelte sich nur der Fassbierausstoß erfreulich: er verdreifachte sich. Fast jedes Jahr leuchtete die eine oder andere Reklame mehr an den Gaststätten in unserer Heimat.

Das Jahr 1975 war die Geburtsstunde für das Oelder Landbier, das sich später unter dem Namen „Pott's Landbier“ als Liebling der heimischen Bierszene entwickelte und heute beinahe Kultstatus genießt.



Mit Pott's Landbier kletterte der Umsatz und der Bekanntheitsgrad der Brauerei schnellte in die Höhe

1977 verstarb der langjährige Brauereichef Josef Pott im Alter von 72 Jahren. Die letzten Jahre seines wohlverdienten Ruhestandes hat er gemeinsam mit seiner Frau zurückgezogen von dem Brauereigeschäft verbracht. Er hätte sich sicher gefreut zu sehen, wie es mit der Brauerei einige Jahre später steil bergauf gehen sollte. Anfang der 80er-Jahre wurde die Brauerei neu ausgerichtet. Ein wesentlicher Teil davon war die Umbenennung der Oelder Brauerei Pott-Feldmann in Pott's Brauerei. Gleichzeitig reifte in dieser Phase die Idee, den Bügelverschluss wieder einzuführen. Der Zeitgeist hatte sich geändert, und traditionelle Dinge wie die Bügelverschlussflasche waren wieder gefragt. Dennoch dauerte es noch bis 1981, bis die erste Pott's Flasche beim Öffnen wieder „Plopp“ sagte. Mit dem Verschluss kam auch ein neues Bier auf den Markt: „Pott's Pilsener“. Von dem Aufwind getragen, den Pott's Pilsener und Pott's Landbier bescherten, kletterten die Umsatzzahlen jedes Jahr weiter in die Höhe. Die 80er-Jahre standen somit ganz im Zeichen der Erweiterung. Mitte der 80er-Jahre traten immer mehr Getränkefachgroßhändler mit dem Wunsch an die

Brauerei heran, die Pott's Biere mit in ihr Vertriebsprogramm aufzunehmen. Zur Sicherung der Qualität mussten jetzt die Gär- und Reifungskapazitäten schrittweise erweitert werden. Zunächst waren dies noch Tankgrößen von 90 bis 150 Hektolitern, die 1988 durch Reifungstanks mit einem Fassungsvermögen von 450 Hektolitern ergänzt wurden. Auch die Abfüllanlage wurde im Jahr 1987 durch eine neue ersetzt, in der anstatt 3.000 nun 6.000 Flaschen pro Stunde gereinigt und gefüllt wurden. Automatische Aus- und Einpacker erleichterten die menschliche Arbeit.



Die Altstadtbrauerei mit ihrem Gärkeller und der Fassabfüllung



Blick von oben auf die ehemalige Altstadtbrauerei

Der 225-jährige Geburtstag der Brauerei im Jahr 1994 war für die Brauerfamilie Pott ein Grund, in Dankbarkeit zurückzublicken mit dem Versprechen, auch in Zukunft der Devise als handwerklicher Brauer treu zu bleiben. Mit dem Jubiläumsjahr ging gleichzeitig das bisher erfolgreichste Jahr von Pott's mit 50.634 Hektolitern Bierabsatz und 10 Mio. DM Umsatz zu Ende. Die stürmische Entwicklung in den Folgejahren wurde zum weitaus

größten Teil durch die Ausstoßsteigerungen von Pott's Landbier getrieben. Insbesondere die jungen Leute entdeckten das in Anlehnung an alte Rezepte gebraute Landbier für sich, sodass die Brauerei fast in jährlichen Abständen ihre Tankkapazitäten erweitern musste.

Die großen Absatzsprünge ab den 90er-Jahren machten neue Überlegungen notwendig. Erste Ideen für eine Aussiedlung aus der Innenstadt an einen neuen Standort entwickelten sich im Jahr 1995. Eine Aussiedlung in einem Schwung war jedoch finanziell nicht zu stemmen, zumal keinerlei Zuschüsse zu erwarten waren. So begann man zunächst mit dem ersten Teil der Aussiedlung der Abfüllung und Logistik einschließlich der notwendigen Peripherie.

Dies war der Startschuss für eine neue Ära: Es entstand der erste Bauabschnitt der gläsernen Naturpark-Brauerei. Im Februar 1997 liefen die ersten Flaschen vom Band der neuen Anlage, die mit einer Leistung von 24.000 Flaschen pro Stunde einen Quantensprung für die Brauerei bedeutete.



Die Besichtigungstribüne verschafft Besuchern einen vollständigen Überblick über die Flaschenabfüllung.

Mit der neuen modernen Abfülltechnik für Bügelverschlussflaschen entwickelte sich nach kurzer Zeit bereits die Nachfrage von anderen Brauereien zur Lohnabfüllung. Bis heute füllt Pott's für zahlreiche Brauereien deren im Tankwagen angelieferte Biere als Dienstleister ab. Dazu gehören Bierspezialitäten mittelständischer Brauereien, aber auch Marken internationaler Brauereikonzerne. Damit steigerte sich auch die Mitarbeiterzahl der Brauerei, sodass Ende der 90er-Jahre mehrere Mitarbeiter insbesondere für die Flaschenabfüllung und Logistik eingestellt wurden.

In den Folgejahren ging es Schlag auf Schlag weiter.



Aus dem Münsterland



Die Zukunft hat begonnen

Fortsetzung von Seite 3

Logistik und Verwaltung gehören zur Schaffung rationaler Abläufe zusammen, will man nicht zu große Schnittstellenprobleme haben. So war der nächste Schritt, die Verwaltung von der Altstadtbrauerei zur Naturpark-Brauerei überzusiedeln. Gleichzeitig war mit diesem Bauabschnitt von Anfang an geplant, auch einen gastronomischen Betrieb anzubinden. So wurde im Jahr 2000 der private Braugasthof Pott's Brau & Backhaus fertiggestellt. Nach drei mäßigen Jahren mit wechselnden Restaurantleitern schaffte Friedhelm Forthaus, Metzgermeister und vormals Inhaber einer Metzgerei in Langenberg, den Dreh hin zu einem Gastronomiebetrieb mit hervorragendem Ruf über die Region hinaus.



FrISChe Produkte aus handwerklicher Herstellung – dafür steht Metzgermeister Friedhelm Forthaus mit seinem Team im Brau & Backhaus

Wenn ein begeisterter Bierbrauer und ein leidenschaftlicher Sammler ihre Köpfe zusammenstecken, braut sich schnell schon mal was zusammen. So entstand im Zusammenspiel zwischen Brauereichef Rainer Pott und dem Sammler Georg Lechner die Idee, ein Biermuseum zu eröffnen. Zahlreiche Freunde und Ehrengäste der Brauerfamilie Pott und des Museumleiters Georg Lechner fanden sich schließlich zur offiziellen Eröffnung am 24. Februar 2003 ein.



Das Georg-Lechner-Biermuseum beinhaltet auch ein altes Sudhaus aus dem Jahr 1900, das originalgetreu wieder aufgebaut wurde

Nachdem sich das Vertriebsgebiet von Pott's bis an die holländische Grenze auf das gesamte Münsterland erweitert hatte, war es notwendig, das Marketing entsprechend anzupassen. Nach einem Wettbewerb verschiedener Werbeagenturen stand fest: Die Überschrift wird so einfach wie genial: „Münsterländer Originale“. Die markanten Motive stehen bis heute für die Bodenständigkeit und die Verbindung der Brauerei zur Region.



Münsterländer Originale

Nach den Bauabschnitten 1 (Abfüllung und Versand), 2 (Reifungstankhaus), 3 (Biermuseum) und 4 (Gastronomie Pott's Brau & Backhaus mit der Verwaltung des Unternehmens) folgte nun Abschnitt Nummer 5 mit einem Wasserhaus zur Speicherung des Mineralwassers und dem Gesaris Brunnenkino, in dem verschiedene Filme mit imposanten Bildern zu sehen sind.

Im Jahr 2009 wurde die Pott's Erlebniswelt schließlich durch die Schatzkammer ergänzt. In den neun gesattelten Holzfässern reifen seither ganz besondere Raritäten wie der Pott's Barleywine, der in limitierter Menge produziert worden ist.



Die Holzlagerfässer in der Schatzkammer sind von einer aufwendigen Bleiverglasung umgeben

7. Generation



Jörg Pott

Braumeister und
Dipl.-Betriebswirt
* 17.11.1981

2011 übernimmt Jörg Pott durch Beiratsbeschluss die Brauerei. Trotz jahrelang rückgängiger Entwicklung der Deutschen Brauwirtschaft gelingt es ihm, den Umsatz von Pott's zu festigen und sogar wieder gesund zu steigern. Er steht für die richtigen Lösungen in einer Zeit der sich immer schneller werdenden Veränderung der Gesellschaft und einem großen Kapitalwettbewerb.

Unter seiner Leitung wird die Umsiedlung der Altstadt- zur Naturpark-Brauerei im Jahr 2018 abgeschlossen und die gläserne Erlebniswelt vollendet.

Nach seiner Ausbildung als Brauer und Mälzer in der Brauerei Bosch in Bad Laasphe und dem Zivildienst bei der Josefs-Bräu in Olsberg/Bigge schloss Jörg Pott die Braumeisterschule bei der Doemens Akademie in Gräfelfing/München im Jahr 2005 ab. Beim anschließenden BWL-Studium ergab sich die Möglichkeit, während der integrierten Praxiszeit einen Einblick in die amerikanische Craft-Bierwelt zu erlangen. Insgesamt drei Monate verbrachte Jörg Pott in der Harpoon Brewery in Boston, zu der auch heute noch ein freundschaftlicher Kontakt besteht.

Nach dem Einstieg in die Brauerei im Oktober 2008 verantwortete er zunächst den Marketingbereich, und parallel wurde die

Übergabe der Geschäftsführung vorbereitet.

Vor allem im Produktbereich gab es seitdem zahlreiche Neuerungen. Da sich der Markt der alkoholfreien Produkte stark entwickelte, beschäftigte man sich zunächst mit der Herstellung eines alkoholfreien Weizenbieres als Pendant zu dem bereits seit einigen Jahren erhältlichen Pott's Weizen naturtrüb. Ein alkoholfreies Pils und das alkoholfreie Radler „Pott's Leeze alkoholfrei“ folgten einige Jahre danach. Heute besteht das Sortiment aus elf Pott's Spezialitäten, drei Craft-Bieren aus dem Brauatelier sowie sechs Gesaris Produkten und deckt damit viele Geschmacksrichtungen ab.

Aber nicht nur das Sortiment entwickelte sich. Auch die Brauerei änderte ihr Erscheinungsbild mit dem Anbau des finalen Bauabschnitts. Nach gut einem Jahr Bauzeit wurde die Eröffnung des Neubaus am 19. August 2018 bei herrlichem Sommerwetter im Rahmen eines „Tags der offenen Brauerei“ gefeiert und die neuen Räumlichkeiten der Öffentlichkeit präsentiert. Im Neubau entstanden Brauwassertanks, Energiespeichertanks, Malzsilos, ein neues Sudhaus, Gär- und Lager-tankbereiche sowie mit dem Brauatelier eine eigenständige Kreativbrauerei für eigene Produktentwicklungen und Auftragssude für Brauerei-Startups. Eines der Highlights des Neubaus ist das neue Sudhaus mit dem integrierten Biersalon als Veranstaltungsbereich.

Mit der Fertigstellung des letzten Bauabschnitts wurde die vollständige gläserne Brauerei Realität und der Betrieb für die Zukunft ausgerichtet, die bei Pott's mehr denn je für Genuss, geschmackliche Vielfalt und Biererlebnis steht.

Wenn Sie Lust haben, unsere Pott's Erlebniswelt zu entdecken, besuchen Sie uns! Wir bieten verschiedene Besichtigungsprogramme an. Infos gibt es unter www.potts.de.



Biergenuss im Herzen der Brauerei: Der Biersalon befindet sich unmittelbar im Sudhaus und wurde mit viel Liebe zum Detail gestaltet



Ein Eldorado für Bierenthusiasten: Das Brauatelier, die eigene Craft-Bier-Brauerei, ist in die Pott's Erlebniswelt integriert



Die Pott's Erlebniswelt wurde seit dem ersten Bauabschnitt mehrfach erweitert und 2018 vollendet

Leben und Genießen

Bier des Monats

Auszeichnung für Dinkel-Märzen



Diplom-Biersommelier Frank Winkel vom ProBier-Club überreicht Jörg Pott, Inhaber der Pott's Brauerei, und Guido Marquardt, Geschäftsführer Vertrieb/Logistik, die Auszeichnung

Unsere kreative Bierspezialität Dinkel-Märzen aus dem Brauatelier wurde von den Bierexperten des deutschlandweiten ProBier-Clubs zum „Bier des Monats Dezember 2018“ gewählt.

Der bundesweite Preis wird im Laufe eines Jahres nur zwölf deutschen Brauereien verliehen. Mit der Wahl zum „Bier des Monats“ ist das Dinkel-Märzen gleichzeitig zum „Bier des Jahres 2019“, dem größten und wichtigsten deutschen Konsumentenpreis der deutschen Braubranche, nominiert.

„Bernsteinfarben steht das Dinkel-Märzen im Glas und lässt seinen vollmundigen Körper

schon erahnen. Der feinporige, cremige Schaum steht darüber fest und stabil. Ein süßlicher Geruch nach Karamell entfaltet sich aromatisch in der Nase. Im Antrunk sind Karamell und leichte Noten von Haselnuss zu erkennen. Die frische Rezenz, die sich außergewöhnlich lange hält, begeistert und zeugt von höchster Braukunst und langer, kalter Reifung“, fassen die Verkoster begeistert zusammen. Der ProBier-Club hat sich zum Ziel gesetzt, Bierliebhaber auf besondere Bierspezialitäten aufmerksam zu machen. Der Fokus liegt auf handwerklich gebrauten Bieren von mittelständischen Brauereien, die für Biervielfalt und Bierkultur stehen.

Pott's Oktoberfest

Vorverkauf startet

In diesem Jahr findet unser zünftiges Pott's Oktoberfest am 20. und 21. September in der Franz-Arnold-Halle der Brauerei statt. Am Montag, 3. Juni 2019, beginnt der offizielle Kartenvorverkauf. Die begehrten Karten können Sie in der Verwaltung der Pott's Brauerei in der Zeit von 8 bis 16 Uhr erwerben. Der Eintritt beträgt 18 Euro. Der Eintrittspreis beinhaltet einen Verzehrsgutschein im Wert von 5 Euro für die leckeren bayerischen Speisen vom Pott's Brau & Backhaus. Der Einlass ist nur Personen ab



18 Jahren gestattet. Feiern Sie mit! Schunkeln und tanzen Sie zu den Partykrachern der Band „Allgäu Power“ und genießen Sie das süßige Pott's Münsterländer Festbier. Infos zum Fest erhalten Sie unter Telefon 025 22/93 32-0. Aktuelle Infos finden Sie unter www.facebook.com/pottsbrauerei.

Lust auf Brot

Neue Brotsorten aus der gläsernen Bäckerei

In der gläsernen Bäckerei vom Pott's Brau & Backhaus wird noch traditionell gebacken. Gutes Mehl, frische Hefe, lauwarmes Wasser, gründliches Kneten und viel Geduld beim Aufgehen des Teigs. Backen wie damals, nur wenige gute Zutaten und viel Zeit bei der Herstellung. Das schmeckt man!

Der Duft von frisch gebackenem Brot erfüllt das Pott's Brau & Backhaus. Bäckermeister Michael Löbke zieht das köstliche Landbierbrot mit seiner knusprigen Kruste langsam aus dem Steinofen. „Durch die Zugabe von Pott's Landbier wird es besonders locker“, verrät der leidenschaftliche Bäcker und platziert die köstlichen Brote in die Auslage des kleinen „Tante-Emma-Ladens“ vom Pott's Brau & Backhaus.

Zu dem begehrten Landbierbrot gesellt sich seit Neuestem das Hausbrot. Das sehr saftige dunkle Dinkelbrot steckt voller Vitamine und Mineralien und ist reich an Ballaststoffen.

Die Besucher des Frühstücksbuffets können sich über weitere neue Brotsorten freuen. Bäckermeister Löbke kredenzt ihnen



Über die neuen sehr gelungenen Brotvarianten freuen sich Friedhelm Forthaus, Bäckermeister Michael Löbke und Frederic Forthaus (v. l.)

sein besonders lockeres und saftiges Rosinenbrot, das er nach einer speziellen traditionellen Rezeptur backt.

Zur vegetarischen und veganen Lebensweise passt das neue Hafer-Vollkorn-Brot. Die im Hafer enthaltenen Beta-Glucane sind lösliche Ballaststoffe, die zur Regulierung und Senkung des Cholesterinspiegels beitragen können. Außerdem regen sie die Verdauungstätigkeit an und aktivieren das Immunsystem. Die enthaltene Quinoa ist eine Quelle für eine Vielzahl an Antioxidantien, die einen Zellschutz für den gesamten Organismus bieten und

für ein natürliches Gleichgewicht im Körper sorgen.

Köstlich ist auch das Münsterland-Brot, ein reichhaltiges Mischbrot auf Leinsamenbasis.

„Passend zum Pott's Brau & Backhaus haben wir das Kartoffel-Schinkenspeck-Brot mit seinem unvergleichlichen herzhaften Geschmack entwickelt“, erklärt Frederic Forthaus stolz. „Das schmackhafte Kartoffelbrot mit deftigem Schinkenspeck bleibt durch die Zugabe von Kartoffelflocken auch ohne Konservierungsstoffe besonders lange frisch und saftig“, so Bäckermeister Michael Löbke.

Bierkulinarium

Reise durch die Genusswelt

Fortsetzung von Seite 1

Frische Brotsorten aus der eigenen Bäckerei, eigene Bier-Marmelade, köstliche Wurstspezialitäten aus der gläsernen Metzgerei, leckerer Bier-Käse und dazu ausgewählte Craft-Biere – das neue Bierkulinarium verspricht eine wunderbare Reise durch die Geschmackswelt.

Beim Bierkulinarium in unserem Brauatelier zeigen unsere ausgebildeten Biersommeliers, wie facettenreich Bier sein kann. Zehn ausgesuchte Biersorten werden zu unterschiedlichen kleinen Speisen verkostet und verbinden sich harmonisch oder setzen ungewöhnliche Geschmacksakzente. Zwischendurch lernen Sie die Pott's Brauerei und die ver-



Neu!

1. Termin:
8. November 2019

Ob herzhaft oder süß – zu jeder Geschmacksrichtung gibt es das passende Bier

schiedenen Stationen der Braukunst kennen. Erleben Sie, mit wie viel Liebe, handwerklichem Können und Leidenschaft unsere charaktervollen Biere entstehen. Lassen Sie die kulinarische Reise bei einem Bier nach Ihrer Wahl gemütlich ausklingen und die

fantastischen Geschmackseindrücke Revue passieren.

Damit die exklusive Führung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, ist die Teilnehmerzahl auf zehn bis maximal zwölf Personen beschränkt. Der Preis beträgt 69,90 Euro pro Person.

Marketing, Handel und Gastronomie

Ganz frisch

Pott's Landbier Hell

Fortsetzung von Seite 1

Wo könnte man ein neues Bier besser präsentieren als auf einer „Happy Beers'day Party“? – Und den Gästen hat's geschmeckt: „Süffig und unschlagbar lecker!“ lautete das Urteil der rund 900 Gäste bei der Jubiläumsparty am 13. April, bei der das Bier erstmals präsentiert wurde.

Entwickelt wurde das neue Bier im Sudhaus des Brauateliers, das optimale Bedingungen bietet, um verschiedene Rezepturen zu testen.

Goldschimmernd im Glas und feinmalzig blumig-mild im Geschmack präsentiert sich Pott's Landbier Hell als erfrischende Bierspezialität für Fans des Biertyps „Helles“. Der runde, weiche Geschmack dieses Biertyps macht ihn so beliebt. Die milde Hopfung verbreitet einen frischen, leicht fruchtigen und floralen Duft und komplettiert das einzigartige Genusserlebnis.



Erhältlich ist Pott's Landbier Hell einzeln, im Kasten oder im praktischen 4er-Träger

Pott's Landbier Hell ist genussvoller Begleiter der Biergarten-saison mit frischen Salaten, leichten Geflügelgerichten oder gegrilltem Fisch. Herrlich lecker schmeckt die neue Kreation der Pott's Brauerei auch zu mildem Käse.

Nachfolge

Urgestein geht in den Ruhestand

Mehr als 25 Jahre war Wolfgang Müller im Dienste der Pott's Brauerei unterwegs und betreute als Gebietsverkaufsleiter Handel die Kunden im Westmünsterland und im Osnabrücker Land.

Nun wechselt er in den wohlverdienten Ruhestand. Seit April begleitet ihn Frank Terwey auf seinen Touren und stellt sich als Nachfolger bei den Pott's Kunden vor. Der 42-jährige Coesfelder ist kein Unbekannter in der Getränkelandschaft und war bereits als Gebietsverkaufsleiter für Bier, Wasser und Spirituosen tätig. Als Mann vom Fach steht er unseren Kunden künftig als persönlicher Ansprechpartner für alle Fragen rund um Pott's zur Verfügung.

„Wir werden Wolfgang Müller und seine einzigartigen Aufbauten und Aktionen in den Märkten vermissen. Schweren Herzens verabschieden wir ihn in den Ruhestand und bedanken uns ganz herzlich für den fantas-



Frank Terwey und Wolfgang Müller

tischen Einsatz für die Brauerei“, so Jörg Pott. Bereits im letzten Herbst ist Marius Puzicha zum Pott's Team gestoßen und als Gebietsverkaufsleiter Handel auf den Straßen im Münsterland und der Soester Börde unterwegs.



Marius Puzicha

Gewinnen und abheben!

Bier-Abenteuerreise in die USA

Für die zwei Gewinner des neuen Gewinnspiels hält die Pott's Brauerei ganz besondere Erlebnisse rund um Boston und Biergenuss bereit.

Fliegen Sie sieben Tage an die Ostküste der USA. Hier warten ein schönes Hotel und ein spannendes Programm auf die Gewinner. Los geht es mit der Stadterkundung „Boston Duck Tour“ – eine besondere Stadtrundfahrt im Amphibienfahrzeug an Land und zu Wasser. Erleben Sie das Harpoonfest, das Fest der Bostoner Brauerei mit Livemusik, Food-Trucks und Craft-Bieren im Ausschank. Jedes Jahr zieht es über 12.000 Besucher auf das Festgelände. Ein weiteres besonderes Highlight: Die Gewinner sind live dabei, wenn die ersten Flaschen des gemeinschaftlich mit Pott's erstellten sogenannten Collaboration-Brews bei Harpoon vom Band laufen. Vor ziemlich genau zehn Jahren entstand der erste Gemeinschaftssud in Boston und das „Münsterlän-



Teilnahmekarten finden Sie in allen Märkten, die bei der Gewinnaktion mitmachen, oder als Download unter www.potts.de

der Original“ Pott's Landbier entdeckte Amerika. Nun steht das neue Pott's Landbier Hell im Fokus des deutsch-amerikanischen Austauschprojekts. „Die Technik und die regionalen Rohstoffe der Bostoner Brauerei müssen ebenso berücksichtigt werden wie die geschmacklichen Anforderungen der Konsumenten

in Amerika. Dadurch wird unsere Rezeptur leicht angepasst, denn wie wir legt die Harpoon Brewery viel Wert auf die Qualität der Biere sowie die dafür benötigten Rohstoffe“, erklärt Jörg Pott. Wir wünschen allen Teilnehmern viel Erfolg. Informationen und Teilnahmebedingungen gibt es unter www.potts.de.

15 Jahre Begeisterung

Die Bundesliga des Sauerlandes

Seit 2004 unterstützt die Pott's Brauerei den Staffeltag und das Fußballmagazin „Pott's Blitz“ der Bundesliga des Sauerlandes. Seit 15 Jahren freut sich Dirk Potthöfer, Organisator des Staffeltags und Herausgeber des Magazins, über die Zusammenarbeit mit der Pott's Brauerei.

Bei der „Bundesliga des Sauerlands“ handelt es sich um die erfolgreichste Sportliga von Südwestfalen. In der Liga spielen überwiegend Mannschaften aus dem Hochsauerlandkreis sowie derzeit Teams aus den Kreisen Siegen-Wittgenstein, Paderborn und dem Märkischen Kreis. Die Liga erfreut sich auch dank des in Westfalen einmaligen Sportmagazins „Pott's Blitz“ einer hohen Beliebtheit und erstaunlichen Zuschauerzahlen. Der alljährliche Staffeltag, auf dem sich alle Vereine der Liga beim Meister des Vorjahres treffen, ist ein wahres Event mit vielen Ehrungen und zahlreichen Gästen.



Die Fußballfans Dirk Potthöfer und Jörg Pott freuen sich über die gute Zusammenarbeit und den Erfolg der Bundesliga des Sauerlandes

In den vergangenen fünfzehn Jahren konnte sich „Pott's Blitz“, das Fußballmagazin für die Bezirksliga Staffel 4, als seitenstärkstes Fußballmagazin mit jährlich steigenden Auflagenzahlen in der Fußballszene von ganz Südwestfalen etablieren. Staffelleiter Dirk Potthöfer gelingt es dabei alljährlich, mit übersichtlichen Statistiken, großzügigen Präsentationen der Mannschaften und unterhaltsamen Details wie der immer sehnsüchtig erwarteten „Brat-

wurst-Tabelle“, ein gern gelesenes Nachschlagewerk zusammenzustellen.

„Wir freuen uns, dass wir seit 15 Jahren Namenspate des Magazins sind. Gerne schauen wir mit Dirk Potthöfer auf die erfolgreiche Entwicklung des Staffeltags sowie des Fußballmagazins zurück“, so Jörg Pott. Wir teilen mit Staffelleiter Dirk Potthöfer die Begeisterung für den Sport und finden seinen langjährigen ehrenamtlichen Einsatz sehr lobenswert. Weiter so!



Marketing, Handel und Gastronomie



Primus

Daniel Hefele absolviert Diplom zum Biersommelier



Handwerkliches Brauen wie zu alten Zeiten: Daniel Hefele rührt die Maische in der holzbefeuerten Brauanlage

Ein weiterer Schritt, um die zukünftigen Gipsybrauer rundum beraten zu können, ist getan. Braumeister und Produktionsleiter Daniel Hefele schließt seine Weiterbildung zum Diplom-Biersommelier sehr erfolgreich ab.

Eine Woche Schulbank drücken hieß es für Daniel Hefele in der Doemens Akademie, München. Neben der Technologie in der

Bierherstellung standen auch Kenntnisse über Schankanlagen bis hin zur Gläserpflege, Bier und Gesundheit, Trends, Biermarketing und viele weitere Themen rund ums Bier auf dem Lehrplan des Braumeisters von Pott's.

Nach dem theoretischen Teil folgte der einwöchige praktische Teil in Obertrum, Österreich. In einer kleinen alten Brauanlage mit Direktbefeuerung brauten

die Teilnehmer des Lehrgangs ein Pils mit rotem Pfeffer. Die Geschmacksorgane wurden in Verkosterschulungen sensibilisiert, um zukünftig Bierstile zu charakterisieren, aber auch Geschmacksfehler in Bieren zu erkennen und zu benennen. Neben Foodpairing und Kochen mit Bier arbeiteten Daniel Hefele und seine Mitstreiter einen Tag in der belgischen Bierbar „Alchemist“ in Salzburg. Zapfen, Mixen der Biercocktails, Kellnern – auch das will richtig gelernt sein.

Nach den Prüfungen konnte Pott's Braumeister Daniel Hefele als Erster sein Diplom mit besten Noten seines Lehrgangs entgegennehmen. Wir sagen: „Herzlichen Glückwunsch!“

Mit seinem umfassenden und fundierten Wissen steht der Produktionsleiter, Braumeister und Diplom-Biersommelier der Pott's Brauerei Daniel Hefele künftig allen Gipsybrauern, die ihre Bierkreation im Brauatelier herstellen möchten, beratend zur Seite.

Unsere Empfehlung

„Villa Langenberg“ in Gronau



Die schöne Außenterrasse mit angrenzendem Spielplatz für die kleinen Besucher bietet auch vielen Radausflüglern eine willkommene Pause

Nicht nur am Wochenende ist die „Villa Langenberg“ in Gronau, kurz vor der holländischen Grenze, ein echter Magnet, besonders für Liebhaber von leckeren Fleischgerichten. Bereits seit 13 Jahren betreibt das Ehepaar Langenberg sein Lokal am jetzigen Standort. „Das Esrestaurant“, wie Inhaber Patrick Langenberg selbst sagt, ist überregional bekannt für seine Spareribs und Steaks vom Grill.

Durch einen offenen Durchblick über den Tresen in die Küche dürfen Gäste bei der Zubereitung der Gerichte zuschauen. Das Interieur des Restaurants kommt in schwarz und dunklen Tönen, einer Villa angemessen, schick, aber trotzdem einladend gemütlich daher. Innen bietet die Location Platz für 120 Personen. Durch die Öffnung eines zusätzlichen Raums, finden für Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern sogar bis zu 180 Personen Platz. Ab 80 Personen steht das Restaurant für eine geschlossene Gesellschaft gerne zur Verfügung.

Bei gutem Wetter nutzen die Gäste gerne die überdachte Veranda vor dem Haus oder den Biergarten zum Schlemmen und Verweilen. Damit den kleinen Gästen nicht langweilig wird, gibt es für Kinder innen eine Kinderspiellecke und draußen sogar einen richtigen Spielplatz.

Das Fleisch für die umfangreiche Speisekarte wird aus der Region rund um Gronau und den direkt angrenzenden Niederlanden bezogen und vom Team Langenberg zu raffinierten Köstlichkeiten verarbeitet. Die Kochkünste der Villa Langenberg gibt

es auch als Außer-Haus-Service oder als Partyservice für Ihr Fest zu Hause. Alle Gerichte werden stets frisch zubereitet und direkt vom Grill serviert. Auf der Karte lassen beispielsweise das 400-Gramm-Entrecôte, das 800-Gramm-T-Bone-Steak oder die Spareribs vom Grill – stets mit frischem Baguette, Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Salat und Pommes oder Bratkartoffeln serviert – das Wasser im Mund zusammenlaufen. Qualität und der direkte Kontakt zum Lieferanten sind dem Ehepaar Langenberg wichtig, deshalb steht jetzt auch das gesamte Pott's Biersortiment in der Villa auf der Karte – je nach Wunsch frisch gezapft oder aus der Bügelverschlussflasche.



Das festliche Ambiente lädt zu Geburtstagsfeiern und Hochzeiten ein. Bis zu 180 Gäste finden in der „Villa Langenberg“ Platz

Die „Villa Langenberg“ liegt verkehrsgünstig an der Gildehauser Straße 26 mitten in Gronau. Die Gastronomie „Villa Langenberg“ ist sieben Tage die Woche jeweils von 17 bis 22 Uhr geöffnet, sonntags sogar bereits ab 14 Uhr. Für einen Besuch am Wochenende empfiehlt das Inhaberpaar unbedingt eine Reservierung unter Telefon 0 25 62 / 81 80 64. Aktuelle News gibt es bei Facebook unter dem Suchbegriff „Villa Langenberg“.

Die hervorragende Küche wird von Pott's Bierspezialitäten frisch vom Fass begleitet



Großes Brauereifest

So haben wir noch nie gefeiert!

13. Juli 2019

250 Jahre Pott's Brauerei. Unglaublich. Das muss natürlich richtig groß gefeiert werden. Und Sie alle sind eingeladen, dabei zu sein – beim großen Jubiläumsbrauereifest am 13. Juli 2019. Der Termin ist reserviert, die Musik-Acts sind gebucht und das Bier wird passend zum Start kalt gestellt.

Was Sie erwartet? Ein buntes Programm für die ganze Familie und bei gutem Wetter eine große Open-Air-Bühne mit verschiedenen Bands. Sollte das Wetter nicht so gut sein, steht die Franz-Arnold-Halle bereit, um zu feiern. Ein kulinarisches Verwöhnprogramm aus dem Brau & Backhaus und weiterer Anbieter sowie mehrere Getränkestände und sonnige Biergartenflächen garantieren gemütliche Stunden auf dem Areal rund um die Brauerei. Der Startschuss für das Pott's Brauereifest fällt mit einem Festumzug mit musikalischer Begleitung vom Oelder Marktplatz zum Brauereigelände. Das ge-

Pott's Brauerei-Fest

Das große Jubiläums-Fest für die ganze Familie!

- 11.30 Uhr großer Festumzug von der Oelder Innenstadt zur Pott's Naturparkbrauerei
- Ab 12.00 Uhr Jubiläumsbrauereifest auf dem Brauereigelände
- Facettenreiches Programm mit Live-Musik
- Attraktionen für Kinder und Jugendliche
- Gläserne Brauerei geöffnet und Flaschenabfüllung live in Betrieb
- Große Biergartenflächen für Genuss und Gemütlichkeit
- Vielfältiges Speisen- und Getränkeangebot
- Musikalisches Highlight: Showband „Zack Zillis“
- 24.00 Uhr großes Höhenfeuerwerk

naue Festprogramm und weitere Infos gibt es unter www.potts.de. Wir freuen uns auf hoffentlich gutes Wetter, ausgelassene Stim-

mung und einen Tag, der in die 250-jährige Geschichte der Brauerei eingehen wird. Der Eintritt ist übrigens frei!



Und sonst?!



Pott's intern

Danke für 25 Jahre

Dirk Böttcher, Peter Wollny und Valeri Wolter feiern, wie die Brauerei, in diesem Jahr Jubiläum. Bereits seit 25 Jahren begleiten die drei Mitarbeiter aus der Flaschenabfüllung und Logistik den Weg der Pott's Brauerei. Wir sagen ganz herzlichen Dank für den unermüdlichen Einsatz und ihre Treue und wünschen ihnen weiterhin viel Spaß im Pott's Team.

Dirk Böttcher, Mitarbeiter in der Abfüllung, Peter Wollny aus der Logistik und Valeri Wolter, ebenfalls Abfüllung, schauen auf 25 Jahre zurück (v. l.). Wir hoffen auf viele weitere Jahre Zusammenarbeit!



Pferdestärken

25 Jahre Kaltblut Knoche

Das Münsterland ist eine pferdeverrückte Region. Jedes Jahr kommen viele Tausend Besucher, um bei der Veranstaltung „Pferdestärken“ auf den vielen verschiedenen Höfen Stallluft zu schnuppern und die Faszination der Pferde hautnah zu erleben.

Bereits seit 25 Jahren sind auch Martina und Bernie Knoche mit ihren imposanten Kaltblütern dabei. Am 11. August ist es wieder so weit: Der Kaltbluthof Knoche

Geballte Kraft ganz sanft – 10 Kaltblüter ziehen vorsichtig den Spänner mit Bernhard Knoche



in Oelde präsentiert eine einzigartige Pferdeshow. Der Zehnerzug mit den selbst gezüchteten Münsterländer Kaltblütern ist das Highlight! Verschiedenste Bands von Marsch- bis Rockmusik und Gesang bringen die beeindruckenden Pferde zum Tanzen.

Der Besuch lohnt sich. Der Eintritt ist wie immer frei, und auch für das leibliche Wohl ist gesorgt. Der Kaltbluthof Knoche, Zum Kranenfeld 3, öffnet ab 12 Uhr seine Tore. Die einzigartige Show beginnt um 14 Uhr. www.kaltblut-knoche.de

Pott's erleben

Termine rund um Pott's:

8. Juni

Neben den Straßenläufen über fünf und zehn Kilometer gibt es beim Citylauf in der Oelder Innenstadt einen professionellen Elite-Lauf über zehn Kilometer.

15. und 16. Juni

Schicke Oldtimer und historische Nutzfahrzeuge sind bei der „Münster Classics“ in Münsters Speicherstadt zu sehen.

6. Juli

Unter der künstlerischen Leitung von Holger Blüder findet die dritte Nottbecker Sommernacht unter dem Titel „Una Festa della Musica“ statt. Kulturgut Nottbeck, Oelde-Stromberg.

13. Juli

Das große Jubiläumsfest rund um die Pott's Brauerei bietet in Biergartenatmosphäre ein vielfältiges Speisen- und Getränke-

angebot sowie ein facettenreiches Programm für die ganze Familie.

16. bis 18. August

Auf zur 10. Dorstener Bierbörse am Ufer des idyllischen Grabens! Circa 40 Bier- und Imbissstände präsentieren leckere Speisen und über 600 Biersorten aus aller Welt.

25. und 26. August

Mit vielen Tausend Besuchern aus dem Münsterland, den Niederlanden und dem südlichen Niedersachsen zählt der Düstermühlenmarkt zu den größten Volksfesten in der Region mit großer Agrar- und Gewerbeschau, Krammarkt, Kirmes, Pferde- und Kleintiermarkt.

31. August

„Tiere – Lichter – Zauber“ lautet das Motto der Abendveranstaltung mit tierisch-nahem Einblick in die Arbeit mit Zootieren, um-

fangreichem Kinderprogramm und künstlerischen Shows im stimmungsvoll illuminierten Allwetterzoo, Münster. Weiterer Termin: 7. September

1. September

Ab 15 Uhr findet „Wilsbergs Promi-Kellnern“ an den Aaseeterrassen in Münster statt. Chefkellner Leonard Lansink wird wieder zahlreiche VIPs als Aushilfskellner akquirieren.

13. September

Bei der neuen Konzertreihe „emsLIVE“ in der Halle Münsterland steht Michael Patrick Kelly neben einem zweiten Headliner und Eule im Mittelpunkt der Premiere.

20. und 21. September

Auch in diesem Jahr sorgen die Band „Allgäu Power“, leckere Speisen und süßes Bier für das zünftige Pott's Oktoberfest in der Franz-Arnold-Halle der Brauerei.

Instagram

Stand der Dinge

Tolle Bilder und kurze Infos – auf unserem neuen Instagram-Profil finden Sie aktuelle Informationen rund um Pott's.

Schon seit einigen Jahren sind Neuigkeiten rund um die Brauerei über die Facebookseite unter www.facebook.com/pottsbrauerei zu verfolgen. Nun gibt es auch ein eigenes Instagramprofil, über das interessante Einblicke in die Pott's Brauwelt geboten werden. Hier halten wir kurze Augenblicke und aktuelle Ereignisse der Pott's Erlebniswelt fest und teilen Sie mit Ihnen. Natürlich sind wir auch gespannt auf Ihre Bilder, Beiträge und Erlebnisse rund um die Brauerei

und unsere Bierspezialitäten. Werden Sie Teil unserer Community und zeigen Sie uns Ihre besten Momente mit Pott's. Wir freuen uns auf Ihre Bilder und Posts.



Masematte



Kommen Sie zum Pott's Oktoberfest und schwofen Sie zur fetzigen Musik der Band „Allgäu Power“! (siehe dazu auch Seite 5)

Die Abbildung stammt aus dem 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:
Villa Langenberg,
Kaltblut Knoche, Stadt Oelde,
Pott's Brauerei, Archiv