



Das Original

... Die Zeitung aus dem Münsterland ...

Aus dem Münsterland

Die Ära Rainer Pott, die sechste Generation



Freiherr von Heereman überreichte Mechthild und Rainer Pott die CMA-Medaille im Jahr 1986



Rainer Pott mit Bundesfinanzminister Theo Waigel auf dem Sommerfest des Finanzministeriums in Bonn 1992

Mehr als vier Jahrzehnte stand Rainer Pott an der Spitze der Pott's Brauerei.

Im Alter von gerade mal 24 Jahren übernahm er 1970 die Brauerei und verwirklichte im Laufe seiner Amtszeit seinen Traum von der gläsernen Brauerei. Heute blickt er mit Stolz und Dankbarkeit – aber ganz gelassen – in die Zukunft, denn Anfang des Jahres stand der lang geplante Generationenwechsel der „Pötte“ an. Was Rainer Pott zu sagen hat über Träume, Visionen und seine Wurzeln im Münsterland, das lesen Sie in unserer Rubrik „Aus dem Münsterland“.

weiter ... Seite 2



Mit Fritz Walter bei der Auslosung des Pott's WM-Spiels 1982



Olympiasieger Frank Ostholt und Ingrid Klimke 2008 als Ehrengäste bei der Krönung der VIII. westfälischen Bierkönigin Jessica I., sowie Landrat Dr. Olaf Gericke, Ehrenbraumeister Leonard Lansink und Rainer Pott



Die „Pott's Familie“ im Jubiläumsjahr 1994 (225 Jahre) unter anderem mit Prokurist Dieter Flake (4. v. l.) und Braumeister Klaus Stieren (2. v. r.)

Grußwort



Richard Tippkemper, Präsident des Oelder Kegelclubs „Schiebe sanft“ von 1959

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

meine erste Berührung mit Pott's Bier war in der Diele der Brauerfamilie Pott anlässlich einer Brauereibesichtigung, die der Direktor der Realschule „Quax“ Hahne im Rahmen des Chemieunterrichtes für uns organisiert hat.

Näher schätzen gelernt habe ich den Oelder Bräu erst im Jahr 1995 durch meinen Eintritt in den Kegelclub „Schiebe sanft“ von 1959. Er selbst gehört dem legendären Club schon seit 1973 an.

Seine Leidenschaft gehört dem Gerstensaft, was man auch schmecken kann. Er kennt aus der nationalen und internationalen Brauszene fast jeden, so scheint es zumindest für einen Laien wie mich.

Seine guten Verbindungen haben uns auf unseren Ausflügen sehr geholfen. Ob in Prag, Regensburg, Bamberg, an der Nordseeküste oder im Harz, mindestens eine gute Beziehung, wo wir gut bewirtet und gratis flüssig verköstigt wurden, hatte er fast immer. Er hat sehr viel Gutes für unsere Heimatstadt Oelde getan. Unser Rainer ist eine echte Bereicherung in unserem Kegelclub, und wir freuen uns noch auf viele gemeinsame Jahre.

Ihr Richard Tippkemper

Marketing, Handel und Gastronomie

Erste Wassersommelière

Wasser gehört zu den beliebtesten alkoholfreien Getränken der Deutschen. Aber ist Wasser gleich Wasser? Dieser Frage gingen 15 Teilnehmer des ersten Seminars zum Wassersommelier nach.

Es ist faszinierend, wie unterschiedlich Wässer schmecken können. Doch nicht nur Ge-

schmack, sondern auch Herkunft, Qualität, lebenswichtige Mineralstoffe und Spurenelemente zeichnen ein gutes Mineralwasser aus. Um der Sache auf den Grund zu gehen, schickte die Pott's Brauerei Christine Tüns aus dem Gesaris Verkaufsteam nach München und ließ sie als eine der ersten Diplom-Wassersommeliären ausbilden.

weiter ... Seite 6

Leben und genießen

Pott's Weizen alkoholfrei

Die ganz neue und noch junge Technologie zur Herstellung eines geschmackvollen alkoholfreien Weizenbieres war in vielen Tests ausgereift, hat die Praxis aber leider nicht uneingeschränkt bestanden. Unser Anspruch, qualitative Ausreißer nicht zu akzeptieren, hat uns veranlasst, das so erfolgreich gestartete alkoholfreie Weizen vorübergehend vom Markt zu nehmen.

Nun ist es wieder da! Mit ruhigem Gewissen können wir jetzt unser Weizen alkoholfrei in der von Pott's bekannten hohen Qualität wieder anbieten. Und nicht nur der Geschmack ist besser denn je, sondern auch sein Erscheinungsbild ist überholt worden. Nun gibt es keine Verwechslung mehr mit dem Original-Weizen. Dem alkoholfreien Genuss steht also nichts mehr im Wege.

weiter ... Seite 5



Aus dem Münsterland



Generationenwechsel bei Pott's

Rückblick und Ausblick auf einundvierzig Jahre Pott's Brauerei unter Rainer Pott

Fortsetzung von Seite 1

Still und leise – eben ganz nach Tradition eines Münsterländer Originals – hat er stattgefunden, der von langer Hand geplante Generationenwechsel in der Pott's Brauerei. 41 Jahre lang hat Rainer Pott den Weg der Brauerei als alleinverantwortlicher Unternehmer geprägt, bevor er Anfang 2011 das Zepter an seinen Sohn Jörg übergeben hat. Grund genug, zusammen mit Rainer Pott Rückblick und Ausblick auf 41 Jahre Pott's Brauerei zu wagen.

„Der Traum alle Menschen glücklich zu machen“ ist nicht umsonst der Titel eines kleinen Büchleins des bekannten Künstlers Otmar Alt mit biografischen Zügen zum Leben und Handeln von Rainer Pott. „Für mich ist das ein Satz, der mein Leben und meine Arbeit in und für die Pott's Brauerei stark geprägt hat“, so Rainer Pott. „Ich hatte Glück, dass ich meinen Traum von einer gläsernen Brauerei, wie sie heute in Europa einzigartig ist, ver-

wirklichen durfte. Eine entscheidende Rolle in meinem Leben spielt für mich deshalb ganz klar das Wort ‚Dankbarkeit‘: Ich bin meinen Vorfahren dankbar für 200 Jahre, in denen sie die Brauerei durch viele schwierige Zeiten geführt haben. Sie haben den soliden Grundstein für das gelegt, was ich fortschreiben durfte. Ich bin meiner Mutter dankbar, die sich für die Brauerei aufgeopfert und mir die Leidenschaft zum Bier eingepflanzt hat. Ich bin meiner Frau Mechthild und unseren Kindern dankbar, von denen unser Sohn Jörg die Brauerei, da bin ich mir sicher, gut in die Zukunft bringen wird. Jörg hat sich schon früh für die Brauerei interessiert, was uns rechtzeitig die Perspektive und die Möglichkeit eröffnet hat, die Übergabe mehr als zehn Jahre lang sorgfältig zu planen. So hatte Jörg die Möglichkeit, eine solide Ausbildung im Brauhandwerk als Braumeister und danach als Diplom-Betriebswirt zu absolvieren und Erfahrungen in großen und kleinen Brauereien des In- und Auslandes zu sammeln. Erfahrungen und der Blick über



Junior- und Seniorchef der Pott's Brauerei: Jörg und Rainer Pott

den Tellerrand hinaus waren auch mir immer eine besondere Herzensangelegenheit. Meine Mitgliedschaft und der lebendige Gedankenaustausch im Bundesverband Junger Unternehmer und meine mehr als zehnjährige Aufgabe als Präsident im Verband Privater Brauereien haben mir geholfen, negative Erfahrungen bei anderen zu sehen, um sie für uns selbst zu vermeiden. Diese Erfahrungen haben mich auch sensibilisiert, die Nachfolgeregelung frühzeitig zu organisieren. Ich war mir in meiner aktiven

Zeit immer bewusst, dass ich als Bräu nur Ideen und Anleitung geben kann. Die Umsetzung der vielfältigen Aufgaben wurde von mir in die Hände unserer engagierten Mitarbeiter gelegt, denen ich mich deshalb auch über deren Pensionierung hinaus besonders verbunden fühle.“

„Pott's“ ist unbestreitbar ein Münsterländer Original. Nach seinem persönlichen Verständnis dieser Begrifflichkeit gefragt antwortet Rainer Pott: „Ehrlichkeit, Beständigkeit und Zuverlässigkeit – dafür steht das Münsterland, und das sind meine Wurzeln. Das sind für mich Werte, Prinzipien und der gemeinsame Nenner, auf dem unser Zusammenleben funktioniert.“

Rainer Pott wird demnächst nur noch sporadisch seinen Schlüssel zur Brauerei nutzen. Nach seiner Prognose gefragt, ist ihm um die Pott's Brauerei ohne seinen Einfluss aber nicht bange. „Jörg und ich sind uns in allen grundsätzlichen Entscheidungen einig, und wir haben für die Zukunft gut vorgesorgt. Auf Herausforderungen, wie den ohne Zweifel

kommenden demografischen Wandel, sind wir gut vorbereitet und blicken mit unserer Leidenschaft für gutes Bier positiv nach vorne.“

Auf die Frage, welchen Aufgaben Rainer Pott sich in Zukunft widmen wird, antwortet er: „Mein Terminkalender ist nach wie vor gut gefüllt. Ich mag Beziehungen, die von besonderer Dynamik geprägt sind und die mir einen lebendigen Austausch bieten. Einige langjährige Kundenbeziehungen werde ich deshalb weiter betreuen. Und auch der eine oder andere besondere Anlass, wie die Entgegennahme der Goldmedaille für unser Gesaris Eiszeitwasser am 23. Mai in Brüssel hat unser Sohn Jörg Pott aus terminlichen Gründen seinen Eltern überlassen. Die Weichen sind gestellt, und die Entscheidungen trifft jetzt Jörg, die siebte Generation, und ich habe das Vertrauen, dass diese gut und richtig sein werden. Ich hoffe, den Weg der Brauerei noch lange verfolgen und begleiten zu können, und blicke mit Dankbarkeit auf das, was war, und mit Vorfreude auf das, was kommt.“

Über die Zeit als Dreigestirn

Im Gespräch mit Braumeister Klaus Stieren (i. R.) und Prokurist Dieter Flake (i. R.)

Bereits 1961 kam Braumeister Klaus Stieren als 25-Jähriger in die Pott's Brauerei und blieb ihr 37 Jahre treu. Eingestellt wurde er von Josef und Annemarie Pott-Feldmann. Dort lernte Braumeister Stieren Rainer Pott als 14-jährigen Jungen kennen.

Sie waren schon neun Jahre in der Brauerei beschäftigt, als Rainer Pott 1970 die Geschäfte übernahm. Wie würden Sie Rainer Pott charakterisieren?

Rainer Pott sah es als Glücksfall an, in die Brauerei geboren zu sein. Nach einem Lernprozess wurde er zu einem eloquenten Typ mit großem Sachverstand, der es schaffte, die Brauerei zu einem profitablen Unternehmen zu machen. Er setzte Dinge zügig um, traf schnelle Entscheidungen und war somit seiner Zeit immer ein Stückchen voraus. Um der großen Nachfrage nach unserem

guten Pott's nachzukommen, modernisierte er stetig und baute die Brauerei weiter aus. Durch seine sehr guten Kenntnisse war er in ganz Deutschland und über die Grenzen hinaus anerkannt. Rainer Pott und ich waren ein gutes Team, das nicht viele Fehler gemacht hat.

1975 erfanden Sie das Landbier. Was war der Beweggrund, ein völlig neues Bier zu kreieren?

Die großen Altbierbrauer überschwemmen in jener Zeit unser Westfalenland. So kam die Idee, ein eigenes dunkles Bier zu entwickeln. Für ein obergäriges Bier fehlten jedoch die technischen Voraussetzungen, also experimentierte ich mit unserer untergärigen Hefe. Das Ergebnis war ein großer Glücksmoment. Der erste Sud gelang sofort. Das Bier wurde im Braukeller verkostet, und alle waren begeistert. Noch heute wird das Landbier nach diesem Rezept gebraut.

Schon nach seiner kaufmännischen Ausbildung wollte Dieter Flake neue Pfade gehen und in einer kleineren Firma mehr Verantwortung übernehmen. So war es eine glückliche Fügung, im Jahr 1965 die in die Jahre gekommene Verwaltung der Pott's Brauerei neu zu organisieren und 38 Jahre lang als Prokurist zu leiten.

Sie haben 33 Jahre an der Seite von Rainer Pott gearbeitet. Wie haben Sie diese Zeit erlebt?

Die Mutter von Rainer Pott traute ihrem damals 24-jährigen Sohn zu, die Brauerei alleinverantwortlich zu führen. Mit seinen Ideen wurde die Brauerei zukunftsorientiert. Um sich regional zu stärken, bauten wir in den 70er-Jahren einen Heimdienst auf. Mit der Entwicklung des Landbieres und der Wiedereinführung der Bügelflasche stieg die Nachfrage nach unseren Bierspezialitäten so stark,

dass wir teilweise mit dem Brauen nicht nachkamen.

... und wie haben Sie Rainer Pott in dieser Zeit erlebt?

Als ich in der Brauerei seiner Eltern anfang, wurde ich wie ein Familienmitglied aufgenommen. An diesem familiären Verhältnis hielt Rainer Pott fest. Wenn er von der Brauerei und seinen Mitarbeitern sprach, sagte er immer „Wir sind die Pott's Familie“. Rainer Pott, Braumeister Klaus Stieren und ich wurden einmal als Dreigestirn der Pott's Brauerei beschrieben. Darauf bin ich heute noch sehr stolz.

In den Jahren als Präsident des Verbandes „Bundesverbandes mittelständischer Privatbrauereien“ konnte Rainer Pott seinen Verpflichtungen beruhigt nachgehen, da er wusste, dass die Brauerei durch Klaus Stieren und die Verwaltung durch mich im Tagesgeschäft sicher geführt wurde.

Was ist Ihre schönste Erinnerung an diese Zeit?

Rainer Pott hatte neben der Leidenschaft als Brauer die Leidenschaft des Fliegens. Zusammen mit einem Freund besaß er ein kleines Flugzeug. Wenn das Wetter schön war, kam er schon mal in mein Büro und holte mich ab, und wir betrachteten das Münsterland von oben.

Wie ist Ihr Verhältnis heute zur Brauerei und ihren Mitarbeitern?

Sehr gut! Wenn ich zur Brauerei komme, und das tue ich regelmäßig, freue ich mich, die Kollegen zu sehen. Ich bin heute noch aktiv und führe viele Gruppen durch unsere gläserne Brauerei und erzähle den Besuchern von der Erfolgsgeschichte.

Und **Das Original** glaubt, kein anderer kann das besser als Dieter Flake. Vielen Dank!



Aus dem Münsterland



Umwelt schonen und Kosten senken

Die Naturpark-Brauerei beweist sich als umweltfreundliches Unternehmen

Umweltfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit müssen sich nicht widersprechen, dies hat die Pott's Brauerei mit Ihrer Teilnahme an dem Projekt ÖKOPROFIT eindrucksvoll unter Beweis gestellt.

Vor einem Jahr entschied sich die Pott's Naturpark-Brauerei, Ökologie und Ökonomie geschickt miteinander zu verbinden und an dem Projekt ÖKOPROFIT im Kreis Warendorf teilzunehmen. Im Ergebnis erzielt Pott's Brauerei durch die Teilnahme an dem Umweltprogramm pro Jahr eine prognostizierte Ersparnis von 430.500 Kilowattstunden Energie, 420 Tonnen Kohlendioxid sowie 350 Kubikmeter Wasser. Schon einfache Veränderungen wie der Austausch von 150 Halogenleuchtmitteln gegen LED-Lampen helfen, den Stromverbrauch zu senken und somit die Umwelt nachhaltig zu schonen und gleichzeitig Kosten zu sparen. Effiziente Produktionsver-



Über die Auszeichnung freuten sich Rainer Pott, Peter Wienstroer, Rene Kokel, Jörg Pott und Landrat Dr. Olaf Gericke (v. l. n. r)

fahren wie die Optimierung der Flaschenwaschanlage brachte eine Einsparung von 104.000 Kilowattstunden Wärmeenergie. Zukünftig werden in der Produktion 50 Prozent des Bedarfs an Kohlendioxid gegen Stickstoff ausgetauscht. Dies entspricht einer Einsparung von 300 Tonnen CO₂ jährlich. Die Umsetzung aller Maßnahmen ist für Juni dieses

Jahres geplant. Die zusätzlichen Investitionen in die Reduzierung des Wasser- und Stromverbrauchs rechnen sich teilweise bereits nach drei Jahren. Der Umwelt kommt das schon heute zugute.

„Die Energie, die man gar nicht erst benötigt, ist die beste Energie.“ Unter dem Leitsatz von Rainer Pott war die Naturpark-

Brauerei in Sachen Umwelt- und Klimaschutz gut aufgestellt. Doch unser Umweltteam, Braumeister Peter Wienstroer, Rene Kokel und Waldemar Christleid, hat mit der Teilnahme am ÖKOPROFIT-Projekt deutlich gemacht, dass es immer noch etwas zu verbessern gibt.

Die Pott's Naturpark-Brauerei gehört zu den zehn Betrieben des Kreises Warendorf, die das Umweltzertifikat erhalten haben. Dies nahm Seniorchef Rainer Pott zum Anlass, alle Teilnehmer des Projekts auf unseren Malzboden einzuladen. Für den verhinderten nordrhein-westfälischen Umweltminister Johannes Remmel war der Leiter der Effizienz-Agentur NRW, Dr. Peter Jahns, nach Oelde gekommen, um die erfolgreichen Teilnehmer aus dem Kreis Warendorf auszuzeichnen. Landesweit sind von dem im Jahr 2000 gegründeten ÖKOPROFIT-Netzwerk 1.100 Betriebe und Einrichtungen zertifiziert worden.

ÖKOPROFIT ist eine gemeinsame Aktion des Kreis Warendorf, der gfw, der örtlichen Wirtschaft und weiterer lokaler sowie regionaler Partner. Das Beratungsprogramm ÖKOPROFIT verhilft Betrieben und Einrichtungen zu einem praktikablen und zugleich hocheffizienten Umweltmanagementsystem. Ziel ist es, dass Wirtschaftsunternehmen ihren Ressourcenverbrauch verringern oder Abfälle vermeiden, um so die Umwelt zu entlasten und ihre Betriebskosten zu senken. Auf diese Weise können sie ihre Wettbewerbsposition stärken und Arbeitsplätze sichern.

Die österreichische Landeshauptstadt Graz entwickelte das Konzept Anfang der 90er-Jahre. Nordrhein-Westfalen gilt als Vorreiter bei der Umsetzung und weist zusammen mit Bayern die höchste Teilnehmerdichte innerhalb der Bundesrepublik auf.

Schnelle Pferde, spannende Wetten – ein ganz besonderer Verein wird 100

Jetzt schon vormerken: Am 21. August wird gefeiert – beim großen Drensteinfurter Renntag

Drensteinfurt ist ein idyllisches Örtchen im Münsterland – die Verbindung zum internationalen Trabrennsport ist hier auf den ersten Blick nicht unbedingt offensichtlich, und dennoch feiert der Drensteinfurter Rennverein im Jahr 2011 bereits sein 100-jähriges Bestehen.

An Pferdeverstand mangelt es im Münsterland sicher nicht, und zum Wetten wird auch hier nicht nur der Lottoschein ausgefüllt. Zu Beginn wurde noch nicht im federleichten Sulky über die Bahn getrabt. Damals waren es noch die ansässigen Bauern, die sich zum Zeitvertreib mit den in der Landwirtschaft eingesetzten Pferden im Rennsport maßen. Heute laufen wahre Spezialisten auf der Bahn. 40 Kilometer pro Stunde und mehr werden von den Trabern erreicht, was die Rennen zu einem schnellen und überaus spannenden Ereignis



Auch in diesem Jahr starten leistungsstarke Traber auf der Rennstrecke

macht. Der Reiz dieses Sports liegt wohl auch darin, dass er viel zu bieten hat: schnelle Pferde, schöne Frauen mit ihren schicken Hüten und der Spaß am Wetten.

Der Drensteinfurter Rennverein hat schon eine langjährige Verbindung zur Pott's Brauerei. Vor Jahren hat sich der Verein Gedanken gemacht, was er dem Pu-

blikum rund um den Renntag Gutes tun könne. Das Publikum stammt überwiegend aus der Region – da war der Schritt hin zum regionalen Bier und damit zu Pott's nur logisch. Seitdem können die Gäste sich am Renntag mit einem kühlen Pott's erfrischen.

Am 21. August dieses Jahres ist es so weit, der große Drenstein-

furter Renntag anlässlich des 100-jährigen Bestehens wird wieder Tausende Besucher nach Drensteinfurt locken. Neben Trabrennsport vom Feinsten und der Erfrischung durch ein leckeres kühles Pott's gibt es noch viele weitere Highlights. Im Mittelpunkt stehen natürlich die zwölf Leistungswettbewerbe. Wer nicht die ganze Zeit in erster Reihe stehen will, kann mit den angebotenen Leckereien und Getränken auf dem weitläufigen Gelände picknicken.

Außerdem gibt es nahezu alles rund ums Pferd zu kaufen, und natürlich sind die Gäste den ganzen Tag eingeladen, ihr Glück beim Wetten zu versuchen. „Ein buntes Rahmenprogramm wird unser Jubiläum abrunden. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich überraschen“, lädt der Vorsitzende Klaus Storck ein.

So richtet der Drensteinfurter Rennverein nach einigen Jahren Pause seit dem vergangenen Jahr

wieder einen Hutwettbewerb aus. Hut tragen muss niemand, aber jeder Gast ist eingeladen mitzumachen und kann dabei tolle Preise gewinnen. In den Kategorien Damen, Herren und Kinder kürt eine fachkundige Jury die schönsten und ausgefallensten Modelle.

Auf das richtige Pferd will jeder beim Wetten setzen. Beim Pferderennen kann man sein Geld rennen sehen – und hautnah dabei sein. Man kann anfeuern, jubeln und Beifall klatschen. Abgesehen davon, dass die Gewinnchancen um ein Vielfaches besser sind als beim Lotto, macht das Wetten einfach Riesenspaß! Kommen Sie doch am 21. August nach Drensteinfurt und probieren Sie es einfach aus.

Pott's Brauerei gratuliert dem Drensteinfurter Rennverein zu seinem Jubiläum, und wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Leben und Genießen

Aus der Tiefe geborgen

Wahrscheinlich ältestes Bier der Welt in Schiffswrack entdeckt

Im Sommer 2010 haben Taucher bei der finnischen Inselgruppe Åland fünf sehr gut erhaltene Flaschen Bier und zahlreiche Flaschen Champagner aus einem Schiffswrack geborgen.

Laut Schätzungen ist das Schiff in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts gesunken. Das VTT (Technisches Forschungsinstitut von Finnland) soll nun bestimmen, nach welcher Rezeptur das Bier gebraut wurde und welche Art von Hefe den Fermentationsprozess auslöste. Dieses Bier ist außer Frage eines der ältesten erhaltenen Biere der Welt.

„Es ist sehr interessant herauszufinden“, sagte Annika Wilhelmson, Customer Manager beim VTT, „welcher Hefestamm zum Bierbrauen im frühen 18. Jahrhundert verwendet wurde und wie die Qualität des Bieres war.“ Außerdem soll untersucht werden, wie das Bier geschmeckt hat und welche Rohstoffe verwendet wurden. Nach der Analyse der Inhaltsstoffe wird versucht, das Bierrezept zu rekonstruieren, um es nachzubrauen.

Das VTT ist bereits seit Jahrzehnten in der Mälzerei- und Brauereiforschung tätig. Bei der wissenschaftlichen Untersuchung

stellt das VTT fest, welche Mikroorganismen wie zum Beispiel Hefe oder Milchsäurebakterien an der Gärung beteiligt waren. Die heutigen Analysemethoden erlauben auch bei abgestorbenen Zellen die Bestimmung der damaligen Gärungsorganismen. Die ersten Forschungsergebnisse sollen im Mai 2011 vorliegen.

Das älteste Bier der Welt gibt es im Georg-Lechner-Biermuseum nicht zu entdecken, wohl aber die Vielzahl der in dieser Zeit noch existierenden Brauereien im Münsterland.



Eine der ältesten Bierflaschen der Welt

Viel Rauch um nichts

Grillgut nicht mit Bier ablöschen

Mit der Sonne zieht es die Grillfans nach draußen in den Garten oder auf den Balkon, um die Grillsaison zu eröffnen.

Um schnell und unkompliziert einen besonders leckeren Geschmack des Fleisches zu erzielen, löschen viele Grillmeister ihr Grillgut direkt auf dem Grill mit Bier ab. Für ein gesünderes Grillvergnügen sollten Sie jedoch darauf verzichten, denn leider ist der einzige Effekt eine ziemlich dicke Rauchwolke. Das Bier, das auf die Glut trifft, verdampft sofort und hat somit keine Wirkung auf das Fleisch. Der erhoffte aromatische Biergeschmack bleibt folglich aus.

Wer einen feinen Biergeschmack am Fleisch wünscht, sollte lieber auf eine Marinade mit Bier und frischen Kräutern zurückgreifen. „Am besten frisches Fleisch in Naturform kaufen und eine Biermarinade selbst herstellen“, empfiehlt Metzgermeister Friedhelm Forthaus vom Pott's Brau & Backhaus. „Das Fleisch bereits am Vortag einlegen, so wird das Fleisch auf dem Grill außen schön knusprig und bleibt innen weich.“

Durch das Einlegen des Fleisches in eine Marinade entwickelt das Bier mit seinen natürlichen Aromen und seinen süßen, säuerlichen und bitteren Stoffen einen tollen Geschmack. Guten Appetit!

Schatzkammer geöffnet

Starkes Bier mit starkem Auftritt



Pott's Diplom-Biersommelier Rainer Diekmann beschreibt den Geschmack des Triple-Porters

Es ist soweit. Unsere außergewöhnliche Spezialität in limitierter Menge wird abgefüllt. Einen würdigen Auftritt erhält das Porter-Starkbier durch die optisch hochwertig veredelte 0,66l-Flasche.

Diplom-Biersommelier Rainer Diekmann hat für uns das Triple-Porter verkostet und beschreibt seinen Geschmack wie folgt:

„Pott's Triple-Porter ist ein sehr kraftvolles Porter-Starkbier mit einem runden, vollmundigen Körper und einem ausgeprägten Charakter. Seine feurig tief-schwarze Farbe dominiert den feinporigen und festen Schaum. Es duftet deutlich nach kräftigen

Malzaromen, durchsetzt mit blumig-fruchtigen Hopfennoten und einem Hauch von Sherry. Dem weich moussierenden Anstrich folgt ein eleganter, wuchtiger Körper – erinnernd an geröstete Nüsse und kräftige Zartbitterschokolade – in dem die elegante Hopfennote eingebunden ist. Im Abgang ist das Bier kräftig und harmonisch, mit einem deutlich spürbaren, erwärmenden alkoholischen Akzent. Ein idealer Aperitif oder Digestif.“

Die Jahrgangsspezialität aus der Schatzkammer können Sie ab dem 1. Juni erwerben. Aufgrund der handwerklich aufwendigen Produktion wird der Preis pro Flasche 17,69 Euro betragen.

„M(a)y-Day“ in Oelde

Erstes Oelder Open-Air-Festival

Am 20. Mai sorgen drei Bands auf drei verschiedenen Bühnen in der Oelder Innenstadt für Partystimmung unter freiem Himmel.

Ein einzigartiges Live-Erlebnis erwartet Sie in der Oelder Innenstadt beim „M(a)y-Day“. Auf der ersten Bühne sorgt die Band „Blue Babies“ für Musik zum Feiern und Abtanzen. Nur weni-

ge Schritte entfernt interpretiert die Band „Catch“ Songs großer Künstler. Gleich um die Ecke grooven die „Lucky Ones“ und heizen dem Publikum ein. Der Eintritt ist frei.

An allen Standorten erfrischen Sie unsere Münsterländer Originale. Wer die alkoholfreie Erfrischung bevorzugt, dem empfehlen wir ein alkoholfreies Weizen oder die Gersaris Brunnenge tränke.



Landbier, ein Erfolgsmodell

Pott's Landbier – das Münsterländer Original

Als das erste Landbier in NRW wurde das Pott's Landbier zum Erfolgsmodell. Seine vielen Fans begeistert es durch seinen besonders kräftigen und würzigen Geschmack, den das untergärig gebraute Bier seinem feinen trockenen Aromaspiel und der leichten zurückhaltenden Hopfennote verdankt.

Vier ausgesuchte Malzsorten in ihrer besonderen Kombination sorgen dafür, dass diese Bierspezialität bereits vielfach ausgezeichnet wurde. Besonders gefreut haben wir uns 2003, als unser Pott's Landbier vom größten Bierclub Deutschlands zum Bier des Jahres gekürt wurde. Kein

Wunder also, dass mittlerweile auch andere Brauereien auf den Erfolgsschritt aufgesprungen sind und eigene Bierkreationen unter dem Begriff Landbier auf den Markt bringen. Auch wenn einem das in den letzten Monaten viel genutzte Wort „Plagiat“ schnell in den Sinn kommt, der Begriff „Landbier“ ist nicht geschützt und kann frei verwendet werden.

Für uns und die vielen Liebhaber der feinen Pott's Bierspezialitäten ist das Pott's Landbier jedenfalls einzigartig – eben ein unnachahmliches Münsterländer Original: aus der Region und für die Region. In diesem Sinne lassen Sie uns mit einem gekühlten



Münsterländer Original Pott's Landbier anstoßen. „Prost!“

Leben und Genießen

Gar nicht ohne

Pott's Weizen alkoholfrei jetzt wieder in der Pole-Position

Fortsetzung von Seite 1

Es war frustrierend: Die traumhaft erfolgreiche Innovation Weizen alkoholfrei hatte trotz eines Erprobungsvorlaufs von zwei Jahren unerwartete Probleme zum Vorschein gebracht.

Weil es selbstverständlich zu unserer handwerklichen Braukunst gehört, nur geschmacklich ausgeprägte, tadellose Biere zum Verkauf zu bringen, hatten wir uns entschlossen, das Produkt so lange aus dem Großhandel zu nehmen, bis wir sicher sind, die in der Praxis aufgetauchten Fehler im Griff zu haben. Als wir erkannt hatten, mehr Zeit als nur wenige Tage für die Problembehebung aufwenden zu müssen, haben wir konsequent den Entschluss gefasst, die Produktion und Abfüllung auszusetzen. Allein an externen Analysekosten haben wir in der Zwischenzeit mehr als 20.000 Euro aufgewandt. Das Labor – unsere betriebseigene Qualitätskontrolle – Dirk Terrahe, und unser Braumeister, Peter Wienstroer, haben tagtäglich Überstunden gemacht, um unter Zuhilfenahme weiterer externer Sachverständiger die

möglichen Ursachen zu isolieren, um daraus für die Zukunft eine nachhaltige Qualitätssicherung zu erarbeiten.

Heute können wir erleichtert aufatmen. Wir haben die Ursache entdeckt und die Problemlösung gefunden, warum unter bestimmten Lagerungsbedingungen einige Flaschen der Abfüllung sowohl optisch als auch sensorisch zu beanstanden waren. Unser Dank gilt an erster Stelle unseren eigenen Mitarbeitern, Dirk Terrahe und Peter Wienstroer, die neben den eigenen Untersuchungen die externen Berater koordiniert haben. Hier sind namentlich zu nennen: unser technisches Beiratsmitglied, Brauereingenieur Dr. Johann Schöndorfer, die Forschungsanstalt Weihenstephan, die Firma Albert Frey und nicht zuletzt die Firma Westfalia Separator, Oelde.

Was ist die Lehre daraus? Eine neue Verfahrenstechnologie zur Herstellung eines alkoholfreien Bieres ist eben eine echte Innovation, und Pionierarbeit zeigt oftmals erst unter Marktbedingungen ihre Tücken. Im Ergebnis aber sind wir stolz darauf, dieser jungen Innovation, geprägt durch eine vom Standard abweichende

Herstellungsweise eines alkoholfreien Bieres, zum Durchbruch verholfen zu haben.

Wir hoffen, diejenigen, die wir enttäuscht haben, wieder zurückzugewinnen, und diejenigen, die das einmalige Geschmackserlebnis unseres alkoholfreien Weizenbieres noch nicht genossen haben, dem Genuss eine Chance zu geben.

Zuletzt noch eine Anmerkung von unserem Braumeister Peter Wienstroer: Die Bezeichnung Bier für ein alkoholfreies Weizen ist eigentlich falsch. Bier ist ein leicht alkoholisches, aus Gersten- und/oder Weizenmalz unter der Verwendung von Hopfen, mit Hefe zu Alkohol und CO₂ vergorenes und in Deutschland nach dem Reinheitsgebot gebrautes Produkt. Bei dem alkoholfreien Weizenbier entsteht durch die Verwendung besonderer Heferasen und anderer Mikroorganismen als der klassischen Bierhefe bei der Fermentation deutlich weniger als 0,5 Vol.-% Alkohol und gehört somit eigentlich zu der neuen Gattung der fermentierten isotonischen Erfrischungsgetränke und nicht zur Kategorie Bier.

Neue Ausstattung

Alkoholfreier Genuss im neuen Kleid

Nachdem es uns nun mit vereinten Kräften gelungen ist, unser alkoholfreies Weizen geschmacklich und optisch stabil zur Abfüllung zu bringen (siehe Bericht links), haben wir uns gleich einem zweiten Problem, nämlich der besseren optischen Unterscheidbarkeit, angenommen.

Die Etikettenausstattung unseres klassischen Pott's Weizen im Gegensatz zum alkoholfreien Weizen war optisch wohl nicht stark genug, um Verwechslungen zu vermeiden. Einerseits fanden wir es nicht so schlimm, wenn ein Pott's Weizen Fan auch mal ein alkoholfreies Weizen aus unserem Hause probiert hat; für diejenigen aber, die gänzlich auf Alkohol verzichten möchten, war die Verwechslungsgefahr jedoch ein echtes Problem. Jede Änderung ist eine Verabschiedung vom Gewohnten. Diejenigen aus

unserem Hause, die sich vor der Einführung von Pott's Weizen alkoholfrei intensiv mit dem Etikettendesign beschäftigt hatten, wollten den Eingriff in ihr Werk nicht gern einsehen. Sie wurden aber vom Verkauf überstimmt. Nachdem wir durch die Aussetzung der Abfüllung nicht so unter Zeitdruck standen, konnte das Projekt „Visuell deutliche Unterscheidung von Pott's Weizen und Pott's Weizen alkoholfrei“ in Ruhe reifen. Herausgekommen ist bei dem alkoholfreien Weizen ein

der echten Bierfarbe näheres Erscheinungsbild, das sicher sehr eigenwillig, aber, so meinen wir, auch sehr gefällig ist. Die Unterscheidung ist jetzt so deutlich, dass es auch bei flüchtigem Hinsehen nicht mehr zu Verwechslungen kommen dürfte. Wir hoffen, dass Sie bei Betrachtung der Abbildung unsere Auffassung teilen.



O'zapft is!

Vorschau auf das Pott's Oktoberfest 2011

Nach dem großen Erfolg im letzten Jahr begrüßt Sie die Brauerfamilie Pott und Pott's IX. westfälische Bierkönigin Charlene I. am 8. Oktober in der Franz-Arnold-Halle zum zweiten Pott's Oktoberfest, der „kleinen Schwester“ der nur alle zwei Jahre stattfindenden großen Pott's Münsterländer Wies'n.

Wenn sich die Franz-Arnold-Halle in ihrem zünftigen Fest-Outfit zeigt, heißt es wieder: Auf zum Pott's Oktoberfest! Den Auftakt macht um 19.00 Uhr unsere festsche IX. westfälische Bierkönigin Charlene I. mit dem Fassbieranstich. Anschließend lässt unser eigenes für das Oktoberfest gebrautes Pott's Münsterländer Festbier keine Kehle trocken. Mit Alpenpop und mehr sorgt ab 19.30 Uhr



Für zünftige Oktoberfeststimmung sorgt die Band „Aischzeit“

die bayrische Band „Aischzeit“ für ausgelassene Partystimmung. Neben kleinen Schmankerln wie Brez'n und Bierbeißern verwöhnt Metzgermeister Friedhelm Forthaus alle Festbesucher mit bay-

rischen Gerichten in bester Qualität aus der Küche des Brau & Backhauses. Wie in jedem Jahr freuen wir uns schon auf festsche Madl'n im Dirndl und kernige Jungs in Krachledernen. Eine

Gaudi, bei der die Pott's abgeht. Der Beginn des Oktoberfestes ist übrigens auf den 12. Oktober 1810 zurückzuführen, als der damalige Kronprinz Ludwig mit seiner Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen Hochzeit feierte. Ihnen zu Ehren wurde ein Pferderennen veranstaltet, aus dem sich im Laufe der Jahre das Oktoberfest entwickelte. Lange Zeit war es nur in Bayern üblich, dieses Fest zu feiern, bis man auch diesseits des Weißwurstäquators die Gaudi für sich entdeckt hat.

Reservieren Sie sich frühzeitig Ihren Platz. Der Vorverkauf beginnt am 1.7.2011. Der Eintritt beträgt 15 Euro (Abendkasse 20 Euro) inklusive eines 5-Euro-Verzehrgutscheins. Karten erhalten Sie im Pott's Brau & Backhaus und beim Forum Oelde.

Klicken und gewinnen

Eintrittskarten für Super-Gaudi unter Facebook gewinnen

Pott's verlost noch vor Beginn des offiziellen Vorverkaufs je zwei Eintrittskarten für das Oktoberfest am 8. Oktober in der Franz-Arnold-Halle.

Klicken Sie rein unter www.facebook.com/pottsbrauerei und machen Sie mit. Teilnahmebedingungen finden Sie ab dem 1.6.2011 auf der Facebook-Seite.





Marketing, Handel und Gastronomie



Jetzt erhältlich

Neue exklusive Gastroflasche

Ob Classic, Medium oder Still: Das Gesaris Eiszeit-Mineralwasser ist ein Genuss und idealer Begleiter zu guten Speisen, Wein und Kaffee.

Die Verpackungsgrößen der Gesaris Brunnenspezialitäten sind nicht einzelhandelskonform, aber umso mehr exklusiv und elitär für die Bewirtung von Gästen im Gewerbebereich bestimmt. Vor dem Hintergrund der Tatsache, dass die Gastronomie ihre lebensnotwendige Spanne ertragsorientiert kalkulieren muss und der mörderische Wettbewerb des Discounterhandels dem zuwiderläuft, gewinnt die Gastro-Exklusivität immer mehr an Bedeutung.

Die traditionelle Form der 0,33-l- und 0,66-l-Gourmetflasche unterstreicht in ihrer Ästhetik die Qualität des Eiszeitwassers. So verbinden sich Form und Genuss auf ganz besondere Weise.

Die Gesaris 0,66-l-Gourmetflasche hat in Deutschland Pioniercharakter – eine ideale Verpackungsgröße, um sich abzuheben. Auch die große Flasche ist mit Kronenkorken verschlossen, dem gasdichtesten und manipulationssichersten Verschluss zur Aufrechterhaltung der natürlichen Mineralwasserqualität.



Ausgezeichnet

Christine Tüns ist eine der ersten Wassersommelièren

Fortsetzung von Seite 1

In der Getränkeakademie Dörmers in München-Gräfelfing fand im April 2011 die erste, bislang weltweit einzigartige, Ausbildung zum Wassersommelier statt.

Acht Tage, in denen sich alles um Mineralstoffe, Spurenelemente, Bodenbeschaffenheit und Wassertrends drehte, wurden von den Seminarteilnehmern (fünf Frauen und zehn Männer) aus den Abfüllbetrieben, der Gastronomie und dem Getränkehandel mit umfangreichem Wissen gefüllt. Kein Getränk hat in den vergangenen Jahren einen solchen Boom erlebt wie Mineralwasser. 1970 trank ein Deutscher durchschnittlich nur 12,5 Liter davon, 2009 lag der Durchschnitt bei mehr als 131 Litern Mineralwasser. Deshalb bietet die Ausbildung zum Wassersommelier die beste und umfassendste Möglichkeit, Gäste und Kunden über die Vielfalt der Mineralwässer zu informieren und das für sie am besten geeignete zu Speisen oder Getränken oder zur Gesundheitsförderung zu benennen. Die Pott's Brauerei hat mit Christine Tüns eine Mitarbeiterin aus dem



Unsere frische Wassersommelière
Christine Tüns

Verkauf an dieser Ausbildung teilhaben lassen und kann nun die erste Wassersommelière einer Brauerei im Münsterland präsentieren.

Gesaris Eiszeit-Mineralwasser hat sich vor ca. 12.500 Jahren beim Rückgang der letzten Eiszeit in den uralten Kalkmergelschichten eingelagert und wertvolle Mineralien aufgenommen. Gesaris Calciumhydrogencarbonat-Mineralwasser – ein Mineralwasser bester Güte, wird in den Sorten Still, Medium und Classic abgefüllt und wird sich in der gehobenen Gastronomie auf vielen Wasserkarten wiederfinden.

Handelspromotion

Volle Pulle Partyspaß! – Ein Party- Wochenende mit neun Freunden zu gewinnen

In diesem Jahr steht unsere Handelspromotion ganz unter den Sternen „Freunde, Fete, Fez“.

Kastenstecker in den Märkten weisen auf unser diesjähriges Gewinnspiel hin. Im Mittelpunkt der Gewinnaktion stehen die drei wichtigen Dinge des Lebens: Freunde, Fete und Fez! Wir schicken unsere Gewinner in ein Wochenende voller Partyspaß. Übernachtet wird im 4-Sterne-Hotel „Hof Beverland“. Inhaber Dirk Boll hat sich spezialisiert auf die

Rundumbetreuung von Gruppen und Fun-Events. Hier ist der Spaß Programm! Unter allen Einsendern verlosen wir jeweils eins von fünf Partywochenenden für zehn Personen.

Ein Spaß, den Sie sich nicht nehmen lassen sollten. Sie müssen nicht mehr tun als einen Kasten Pott's Münsterländer Original Bierspezialitäten kaufen. Alles Weitere erfahren Sie in den teilnehmenden Märkten und im Internet unter www.potts.de. Das Pott's Team wünscht allen Teilnehmern viel Erfolg.

Volle Pulle Partyspaß! www.potts.de

Freunde. Fete. Fez.

Gewinne Dein Wochenende!

Erlebe mit neun Freunden 1 von 5 Party-Wochenenden inklusive Übernachtung im 4-Sterne-Hotel Hof Beverland. (www.beverland.de)

Erfrischend natürlich. Pott's.

Glasklarer Gewinner

Gesaris Eiszeit-Mineralwasser setzt auf Glas

Während sich beim Haushaltskonsum die leichte und „unkaputtbare“ PET-Kunststoffflasche hoher Beliebtheit erfreut, ist die Zukunftsentscheidung bei Gesaris klar für Glas ausgefallen. Gerade bei dem empfindlichen Lebensmittel Mineralwasser zeigt der Kunststoff-PET seine mehr oder weniger großen Probleme.

In der Fachzeitung „Getränkeindustrie“ berichtete Frau Gritta Venus zu den Schattenseiten der Kunststoff-PET-Verpackung. Das Polyethylentere-

phthalat, so die korrekte chemische Bezeichnung des Kunststoffes PET, kann geschmacksbeeinträchtigende Substanzen an das Füllgut abgeben. So ist die Hauptursache für Fehleraromen in Mineralwasser ein thermisches Abbauprodukt von PET, das sogenannte Acetaldehyd, das bei der Herstellung der Flaschen entsteht und fruchtig-süß schmeckt. Durch den Einsatz von Acetaldehydblockern sind die Acetaldehydwerte in den vergangenen Jahren zwar gesunken und gelten als gesundheitlich unbedenklich, jedoch sind bereits niedrigere Werte in Mineralwasser wahrnehmbar. Bei Glas ist der Übergang von unerwünschten Substanzen in das Getränk dagegen ausgeschlossen: Wasser schmeckt so, wie es schmecken soll.

Ein weiterer Nachteil von PET-Flaschen ist die Bildung von Sonnenlichtaroma: Stehen die Flaschen im Handel oder Haushalt lange in der Sonne, bilden sich höhere Aldehyde, die zu einem plastikähnlichen Geschmack im Wasser führen.

Größere sensorische Mängel stellen Lebensmittelkontrolleure gelegentlich speziell bei Wasser in PET-Mehrwegflaschen fest. Hauptursache für „sensorische Abweichungen in Aussehen, Geruch und Geschmack“ ist die Zweckentfremdung der Flaschen. Verwendet sie der Verbraucher etwa zur Aufbewahrung stark riechender Flüssigkeiten, nimmt der Kunststoff Fremdaromen auf, die sich beim Spülen nicht völlig entfernen lassen. Erkennt der sogenannte

Mehrwegsniffer das Fremdaroma bei der Abfüllung nicht, geht es in den Flascheninhalt über, und das Wasser wird ungenießbar. Bei Wasser, das in Glasflaschen abgefüllt ist, gibt es dagegen kaum sensorische Mängel.

Glas ist unverändert die beste qualitätssichernde Verpackung zur Aufrechterhaltung der Reinheit des Gesaris Eiszeitwassers. Die Brauerfamilie Pott hat hier klar nach ihrem Wahlspruch entschieden: „Das Bessere ist des Guten Feind.“ Qualitätssicherung ist nicht diskutabel: Glas ist absolut geschmacks- und geruchsneutral und insofern dem Kunststoff überlegen. Mehrwegglas ist darüber hinaus noch immer die ökologisch beste Verpackung – und das Beste ist gerade gut genug.

Marketing, Handel und Gastronomie

Edle Fische verlangen nach einem edlen Bier

Pott's Weizen naturtrüb als idealer Begleiter zu Fisch

Ein leicht säurebetonter Weißwein muss nicht immer die beste Empfehlung zum Fisch sein. Wer aber meint, ein frisch-herbes Pilsener sei die richtige Empfehlung, liegt bedenklich falsch. Wer jemals ein Pils mit einem Lachsbrötchen verzehrt hat, der wird sich an die lang anhaltende, unangenehm metallische Bittere erinnern. Eine ausgeprägte Hopfenbittere verträgt sich mit den Fetten der meisten Fische überhaupt nicht. Etwas anders verhält es sich beim eingelegten Hering. Hier puffern die Säuren der unterschiedlichsten Einlegearten die Hopfenbittere ausreichend ab.

Auch für Bier gilt also, die richtige Sorte zum angebotenen Fischgericht auszusuchen. Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffer empfiehlt zum Beispiel

zum Wallerfilet im Speckmantel auf Kartoffel-Gemüse-Geröstel ein vollmundig-fruchtig schmeckendes Weizenbier.

Die ausgeprägten Fruchtsäuren von Pott's Weizen naturtrüb harmonisieren generell mit den meisten Fischgerichten, und gerade aus diesem Grund ist das Weizenbier eine sehr gute, wenn nicht sogar die bessere Alternative zum Weißwein. Pott's Weizen alkoholfrei hat durch sein spezielles Fermentationsverfahren eine besonders hohe Konzentration an Fruchtsäuren. Unser alkoholfreies Weizen öffnet und begleitet die Geschmacksempfindungen bei den meisten Fischgerichten deshalb mindestens ebenso vorteilhaft.

Bier kann auch als geschmackshebende „Zutat“ bei der Zubereitung von Fisch eine gute Verwendung finden. „Ich kann mich noch gut erinnern“, so Rainer

Pott, „wie meine Mutter bei der Zubereitung von Kochfisch den Sud mit unserem Oelder Spezial-export verfeinerte, ein sehr mild gehopftes Exportbier, das vor 40 Jahren noch einen erheblichen Anteil unserer handwerklich gebrauten Biere einnahm.“

Es wird sicher noch eine Zeit lang dauern, bis spezielle Biersorten, insbesondere das Weizenbier, als herausragende Begleiter von Fischgerichten ihre allgemeine Anerkennung erfahren und zum Allgemeinwissen gehören. Die jährlich stark anwachsende Zahl der diplomierten Biersommeliers und die vielfältigen Möglichkeiten der Information über das Internet geben berechtigten Anlass zur Hoffnung, dass sich das Wissen um die Zusammenhänge der großen Vielfalt an Fruchtsäuren, insbesondere der Weizenbiere, in Kombination mit Fischgerichten sprunghaft erweitert.

Perfekte Mischung aus feiner Küche und uriger Gemütlichkeit

Unsere Empfehlung: Gasthof „Altes Dorf“ in Westerholt

Wer einen Ausflug in das alte Dorf Westerholt macht, für den ist die traditionsreiche Gastronomie nicht zu übersehen.

Beim Flanieren durch die male- rischen Gassen, vorbei an ver- träumten Fachwerkhäusern, liegt es inmitten des historischen Orts- kerns – die Rede ist vom Gasthof „Altes Dorf“, seit mehr als zehn Jahren Refugium der Familie Lippemeier. Jung, dynamisch und äußerst qualitätsbewusst – so führt das Ehepaar Katja und Christian Lippemeier seinen Betrieb, der gleichwohl ein Traditions- haus geblieben ist. Neben dem ge- mütlichen Hotel nach modernen Stan- dards überzeugt der Gasthof „Altes Dorf“ besonders durch sein gemütliches Bierlokal und die gehobene Küche des Restau- rants. Ausschließlich feldfrische Zutaten werden hier von Küchen- chefin Sandra Walther und Inha- ber Christian Lippemeier zu mo-

deren Kreationen mit traditi- onellen und mediterranen Akzenten komponiert. Beim Blick in die umfangreiche Speisekarte, die üb- rigens auch online unter www.altes-dorf.de einsehbar ist, fällt die Auswahl deshalb nicht leicht – so viele Köstlichkeiten und saisonale Highlights mit Zutaten aus der Region reihen sich hier anei- nander. In den schönen Gasträu- men, im rustikal-gemütlichen In- terieur aus heller Eiche, werden fünf Biere vom Fass, darunter natürlich auch ein kühles Pott's, ser- viert. Das wechselnde Angebot an kulturellen und kulinarischen Ver- anstaltungen wie Verkostungen, Lesungen, Theater etc. sorgt da- für, dass ein Besuch bei Familie Lippemeier immer wieder neu ein Höhepunkt im Kalender der Gäste ist. Kein Wunder also, dass der Gasthof „Altes Dorf“ den Gour- met-Preis 2000 in der Kategorie „Gehobene Gastronomie“ des TOP-Magazins gewinnen konnte und sogar bereits in einigen Fern-



Fam. Lippemeier vor ihrem Gasthof

sendungen mitwirken durfte. Die zahlreichen Gäste jedenfalls sind begeistert und kommen auch aus dem nahe gelegenen Ruhrge- biet immer wieder gerne nach Herten-Westerholt.

Unser Fazit: Der Gasthof „Altes Dorf“ in Herten-Westerholt ist ein Gasthaus im wörtlichen Sinn mit einzigartigem Charme und her- vorragender Küche. Wir von Pott's freuen uns, die Gäste der Familie Lippemeier mit unseren leckeren Münsterländer Spezialitäten begleiten zu dürfen.

Pott's hautnah erleben

Brauereibesichtigungen schon bald mit Zwickelprobe und Schatzkammerbier- Verkostung



Nach der Besichtigung wird mit frischen Münsterländer Spezialitäten angestoßen und vom leckeren Buffet geschmaust

Bei Pott's gibt es viel zu ent- decken – schließlich ist sie die einzige gläserne Brauerei Europas. Wie wird Bier ge- braut? Wie kommt es in die Pott's typischen Bügelver- schlussflaschen, und wie ver- kostet man ein Bier eigentlich richtig? Wenn Sie mehr über die leckeren Pott's Bierspeziali- täten erfahren möchten, gönnen Sie sich das Erlebnis einer All- inclusive Brauereibesichtigung.

Bei dem gut drei Stunden dau- ernden Aufenthalt erfahren Sie viel Interessantes und Erstaun- liches rund um Pott's Erlebnis- brauerei. Los geht es mit einer circa einstündigen Führung durch die Brauerei mit einem Abstecher in das Georg-Lechner- Biermuseum und das Gesaris BrunnenKino. Ab sofort haben Sie während der Besichtigung auch die Gelegenheit zu einer tra- ditionellen Zwickelprobe aus dem Brauschimmel, einem ganz speziellen Kupfergefäß für die Bierverkostung. Anschließend geht es in Pott's Brau & Back- haus zur Verköstigung, wo Sie le- cker essen und trinken können. Als Höhepunkt des flüssigen Ge- nusses gibt es hier ab Juli das erste Schatzkammer-Aperitif- Bier von Pott's zur Verkostung. In gemütlicher Atmosphäre haben Sie für zwei Stunden die Mög- lichkeit, die original Münsterlän- der Bierspezialitäten von Pott's und die Gesaris Brunnenge- tränke zu genießen. Beim leckeren Brauherrenschmaus, bestehend

aus einem Buffet mit vielen kal- ten und warmen Leckereien, kön- nen Sie sich parallel ausgiebig stärken, und das alles „all inclusi- ve“ zum Preis von 19,90 Euro.

Wenn Sie möchten, können Sie auch noch unsere eigene gläserne Bäckerei und die gläserne Metz- gerei besichtigen. In Pott's Brau & Backhaus wird alles selbst her- gestellt und zubereitet. Von dem, was Sie verkostet haben, können Sie auch noch einiges mit nach Hause nehmen: zum Beispiel un- ser knuspriges Landbierbrot aus dem buchenholzgefeuerten Ofen, Leckereien von unserer Fleisch- und Wursttheke, ein besonderes Geschenk für die besten Freunde, eine Flasche aus unserer Schatz- kammer und viele andere Dinge rund ums Bier.

Weitere Info's und Reservie- rungsmöglichkeiten finden Sie unter www.potts.de. Wir müssen Sie jedoch darauf hinweisen, dass die Besichtigung unserer Er- lebnisbrauerei sehr stark nachge- fragt wird und viele Termine be- setzt sind. Aber wie gesagt, unse- re Frau Hahlhege wird sich bemühen, noch einen Zeitpunkt für Sie zu finden.



Hier schmeckt der leckere Brauherrenschmaus



Und sonst?!



Neuer Auftritt

Pott's Homepage im neuen Glanz



Ab sofort im Netz: der überarbeitete
Pott's Internetauftritt

Wir haben unseren Internetauftritt überarbeitet und können nun mit Stolz unsere neue Seite präsentieren.

Um langes Suchen zu vermeiden, haben wir die Menüführung vereinfacht. Auf der Startseite präsentieren wir in einer neuen Animation neben unseren „Münsterländer Originalen“ auch aktuelle Informationen wie Gewinnspielaktionen, Promotions und Events. Außerdem gibt es zusätzlich zur Fotogalerie jetzt auch eine Videogalerie. Schauen Sie mal rein unter www.potts.de.

Angebot

Erfrischend neu

Flauschig weich präsentiert sich unsere Pott's Landbierflasche auf unserem neuen Strandtuch.

Das Pott's Strandtuch aus weichem Velours können Sie ab Ende Mai für 24,90 Euro unter www.potts.de bestellen. Das in Deutschland hergestellte Tuch im Format von 80 x 160 cm eignet sich ideal als Liegetuch. Sie werden Ihren Platz leicht wiederfinden.



Pott's intern

Wir sagen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Danke und herzlichen Glückwunsch, den „Neuen“ ein genauso herzliches Willkommen.



Daniel Despa

Am 1.4.2011 vor zehn Jahren gab Daniel Despa seinen Einstand bei Pott's. Ihm gilt ein besonderes Dankeschön für seinen Einsatz in der Brauerei.



Lutz Leiding

Ebenso gilt unsere Anerkennung Lutz Leiding. Er hat erfolgreich seine Ausbildung zum Industriekaufmann abgeschlossen. Seine Fachaufgabe zur EDV-gestützten Abwicklung eines Bestellvorgangs in der Materialwirtschaft brachte ihm eine Note von 2,0 ein. Herzlichen Glückwunsch!



Friedrich Henne



Simone Schnier



Karin Otte-Hennek

Am Anfang des Jahres haben wir mit Friedrich Henne, Simone Schnier und Karin Otte-Hennek drei neue Mitarbeiter an Bord begrüßt. Wir heißen sie willkommen im Pott's Team und freuen uns auf die Zusammenarbeit.

Pott's erleben

Interessante Veranstaltungen und Termine rund um die Pott's Brauerei:

8. Mai

Radio WAF Muttertag – Das Familienfest im Vier-Jahreszeiten-Park, Oelde

28. Mai

ADAC Oldtimer-Rallye mit Start und Ziel an der Pott's Brauerei

5. Juni

Historische Fahrzeuge unterwegs bei den Münster Classics in der Speicherstadt Münster

10. und 11. Juni

Oelder Citylauf und Gewerbejuxlauf in der Oelder Innenstadt

15. bis 17. Juli

Ahlener Stadtfest

21. August

Jubiläumsfest und Trabrennen Drensteinfurt auf der idyllischen Grasbahn im Erlfeld

1. bis 4. September

Eindrucksvoller Pferdesport auf dem internationalen Reitturnier „Bundeschampionate“ in Warendorf

11. September

Pott's Ehrenbraumeister Leonard Lansink lädt zum Wilsberg-Proprikelln nach Münster ein

8. Oktober

Riesen-Gaudi beim Pott's Oktoberfest in der Franz-Arnold Halle

Pott's Promotionteam geht ins Rennen

Neues Promotionteam stellt sich vor



Das junge Pott's Promotionteam Julia Trentzsch, Lutz Leiding und Lara Tewes (v. l. n. r.) mit ihrem Ausschankequipment

Mit Julia Trentzsch, Lara Tewes und Lutz Leiding hat die Pott's Brauerei ein sympathisches Promotionteam gefunden, das im Zielbereich von Sportveranstaltungen unser vitaminreiches isotonisches Weizen alkoholfrei ausschenkt.

Nach einem erfolgreichen Rennen können Sie sich bei folgenden Veranstaltungen mit dem

erfrischenden Durstlöscher Pott's Weizen alkoholfrei regenerieren: Oelder Frühlingslauf (30.4.), Salomon City Trail Münster (8.5.), Oelder Triathlon (28.5.), Oelder Citylauf und Gewerbejuxlauf (10./11.6.), AOK Firmenlauf Oelde (8.7.), Münster City Triathlon (31.7.), Sassenberger Feldmark Triathlon (7.8.), Warendorfer Emsseelauf (3.9.) und Ultraschwimmen Münster (4.9.).

Masematte-Lexikon

Die Masematte ist neben Hochdeutsch und Plattdeutsch die dritte Sprache unserer Münsterland-Region und schmückt unsere Biermischgetränke Leeze (Radler) und Fez (Cola-Bier-Mix).

fez – Spaß

Finne – Flasche

Lowine – Bier

löhnen – bezahlen

Lorenz – Sonne

ömmeln – lachen

pegelbeschickert – betrunken

Schaskelobi – Trinkgeld

Schickermooos –

Geld zum Vertrinken

Abo



Die Zeitung aus
dem Münsterland

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

Schicken Sie einfach eine E-Mail an DasOriginal@potts.de mit dem Stichwort „Abo **Das Original**“ und Ihrer Adresse.

Wir senden Ihnen in unserer Vertriebsregion gerne bis auf Weiteres kostenlos die neuen Ausgaben zu.

Impressum

Pott's Brauerei GmbH

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

In Zusammenarbeit mit

B.C. Gassner GmbH & Co. KG
Werbeagentur · Internet
Foto · Film
E-Mail: info@gass.de
Internet: www.gass.de

Redaktion:

Jörg Pott, B.C. Gassner
Bildnachweis: Archiv