



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Westfälische Wilhelms-Universität

Wenn man Menschen im ganzen Land fragt, ob sie Münster kennen und was charakteristisch für diese Stadt ist, hört man immer wieder: „Münster – das ist doch da, wo die vielen Studenten sind“. Stimmt, würden auch viele Einheimische bestätigen, ist doch die Westfälische Wilhelms-Universität in Münster in der ganzen Welt ein Aushängeschild für das Münsterland.



Mit rund 36.000 Studenten und 5.500 jährlichen Abschlüssen ist sie heute die fünftgrößte Universität Deutschlands. Seit ihrer Eröffnung 1780 ist sie dabei nicht nur maßgeblich für die Bildung und Ausbildung junger Menschen verantwortlich, sondern ist auch weltweit an anerkannten Forschungsprojekten und Austauschprogrammen beteiligt und so gleichzeitig internationale Repräsentantin für die Region. Neben den bekannten Bereichen Betriebswirtschaft, Rechtswissenschaften oder Medizin haben auch Studienfächer wie Ökonomie, Skandinavistik und Geophysik ihren festen Platz im

Lehrplan. Rund 130 verschiedene Studienfächer in 15 unterschiedlichen Fachbereichen werden aktuell in Münster gelehrt. Eine Rolle bei der Wahl des Studienortes spielt bei vielen Studenten aber auch das Drumherum. Wer Münster einmal einen Besuch abgestattet hat, der ist meist tief beeindruckt vom jungen und gleichzeitig historischen Ambiente dieser Stadt und ihrer Umgebung, in der viele junge und mittelständische Unternehmen gleichzeitig für gute Zukunftsperspektiven sorgen. Gut lernen und gut leben sind in Münster eben zwei Dinge, die untrennbar miteinander verwo-

ben sind und schon viele ehemalige Studenten für immer in der Region verwurzelt haben.

Umso mehr freuen wir uns, dass jetzt zwei Münsterländer Originale, die Westfälische Wilhelms-Universität und die Pott's Naturpark-Brauerei, zusammengefunden haben und zukünftig gemeinsam Werbung für unsere schöne Heimat machen. Auf unseren Seiten „Aus dem Münsterland“ stellen wir Ihnen die Uni in Münster vor und machen Appetit auf eine ganz besondere Kooperation im Zeichen westfälischer Gastlichkeit.

weiter ... Seite 2

Grußwort

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



Prof. Dr. Ursula Nelles, Rektorin
der Westfälischen Wilhelms-
Universität Münster

es mag auf den ersten Blick so aussehen, als ob die Brauerei Pott's und die Westfälische Wilhelms-Universität Münster (WWU) nicht allzu viel gemein haben – hier die Wirtschaft, dort die Wissenschaft. Welch ein Irrtum, das Gegenteil ist der Fall! Und deswegen freue ich mich sehr darüber, heute ein **Das Original**-Grußwort an die Leserinnen und Leser richten zu dürfen.

Mal davon abgesehen, dass Pott's und die WWU mit ihrer jeweiligen Gründung im Jahr 1769 beziehungsweise 1780 ein ähnlich stolzes Alter aufweisen und die WWU sehr wohl vielfältige und intensive Beziehungen in die Wirtschaft unterhält – mit der Firma Pott's pflegen wir eine besondere, eine buchstäblich eiskalte, aber gleichwohl sehr herzliche Verbindung. Als ich erfuhr, dass Pott's für Erfrischungsgetränke sogar eiszeitliche Grundwasservorkommen des Münsterlandes nutzt, wusste ich sofort: Das passt zu uns, denn eine Universität und vor allem deren Forscherinnen und Forscher sind an allem interessiert, was mit Wissenschaft in Berührung kommt. Zudem arbe-

ten einige namhafte Geologen und Mineralogen an der WWU, die sich ebenso sehr für Eiszeitwasser interessieren wie die Firma Pott's.

Und ich bin mir sicher, dass unsere Verbindung lange, möglicherweise sogar sehr lange halten wird, denn wussten Sie, dass wir seit rund 30 Millionen Jahren in einer Eiszeit, genauer im Känozoischen Eiszeitalter leben? Sie sehen: Eiszeiten verbinden nicht nur, sie halten auch ziemlich lange. In diesem Sinne: Die WWU freut sich auf eine lang währende Beziehung zur Münsterländer Brauerei Pott's!

Ihre Ursula Nelles

Marketing, Handel und Gastronomie

15 Jahre Abfüllung

Bei Pott's dreht sich alles um die Bügelverschlussflasche, die ökologisch und ökonomisch beste Bierverpackung. So wurde vor 15 Jahren eigens für diese Flasche eine der modernsten Abfüllungsanlagen angeschafft.

Schon lange hatte die Bügelver-

schlussflasche den gewissen Plopp. Dies erkannten auch die Verbraucher, und der Siegeszug der original Münsterländer Bierspezialitäten in Bügelverschlussflaschen war nicht mehr aufzuhalten. So fiel der Pott's Brauerei die Entscheidung für eine hochmoderne Abfüllanlage nicht schwer.

weiter ... Seite 6

Leben und genießen

Hefestamm aus Übersee machte untergäriges Bier erst möglich

Heute werden weltweit unzählige verschiedene Biersorten hergestellt. Für den Charakter und die geschmackliche Vielfalt zeigt sich wesentlich die Hefe verantwortlich.

In Belgien werden Biere heute noch oft spontan vergoren. Dabei

setzen Hefezellen in der Luft den Gärprozess in Gang. Weltweit werden mittlerweile aber weitestgehend im Labor kultivierte Reinzuchthefen verwendet, die erst durch den Forschungsaufwand und technologischen Fortschritt im Laufe des vergangenen Jahrhunderts entstanden sind.

Grundsätzlich lässt sich zwischen obergärigen und untergärigen Hefen unterscheiden. Doch die untergärige Spezies ist in Anbetracht der jahrtausendealten Brautradition vergleichsweise jung und ist wohl eher zufällig nach Deutschland gelangt.

weiter ... Seite 4



Aus dem Münsterland



Pott's geht an die Universität

Jährlich zieht es mehr als 5.000 neue Studenten an die WWU – Pott's ist ab sofort dabei

Fortsetzung von Seite 1

Was haben der Musiker Götz Alsmann, der Torhüter Jens Lehmann, unsere Arbeitsministerin Ursula von der Leyen und der Schriftsteller Hermann Löns gemeinsam? Was auf den ersten Blick nur schwer zu beantworten ist, klärt sich bei einem Blick in die Lebensläufe – sie alle haben an der Westfälischen Wilhelms-Universität in Münster studiert.

Und die Liste bekannter Persönlichkeiten, die diese Gemeinsamkeit teilen, ließe sich noch ein gutes Stück weit fortführen – von den unzähligen Personen mit einem Abschluss der Universität Münster, die in wissenschaftlichen Bereichen zu Ruhm und Ehre gekommen sind, ganz zu schweigen.



Der Münsteraner Schlosspark hinter der WWU ist Münsters Naherholungsgebiet Nr. 1 und beliebter Treffpunkt für Studenten; zukünftig gibt es hier bei jeder Feier auch ein erfrischendes Pott's

Weit mehr als 3.000 Studenten stellen sich jährlich den Prüfungsausschüssen und starten mit einem Uniabschluss aus der Westfalenmetropole in der Tasche erfolgreich ins Berufsleben.

Nicht wenige von ihnen bleiben in Münster oder finden einen Job in den vielen mittelständischen Betrieben des Münsterlandes. Und auch die, die es zunächst in die Ferne zieht, kommen irgend-

wann garantiert für einen Besuch zurück. Was also macht den besonderen Charme der Westfälischen Wilhelms-Universität aus? Zunächst ist es sicher der hervorragende Ruf der Uni, der junge Menschen nach Münster führt. Ein Abschluss der WWU kommt bei Arbeitgebern einfach gut an, weil sie wissen, dass ihre zukünftigen Mitarbeiter eine fundierte und zukunftsorientierte Ausbildung erhalten haben. Auch das vielseitige Engagement für Praktika, Auslandsaufenthalte und Persönlichkeitsbildung der Uni machen die Absolventen für Arbeitgeber so attraktiv. „Wissen. Leben.“ – nach diesem Motto wird an Münsters Uni gelernt und gelebt. Dass sich in der Westfalenmetropole beides bestens vereinbaren lässt, hat sich längst herumgesprochen.

Die Westfälische Wilhelms-Universität ist in Münster mit über 200 Gebäuden überall im gesamten Stadtgebiet vertreten – jedes lässt sich per Leeze ganz bequem erreichen. Wahrzeichen der Uni

ist der Sitz der Verwaltung im historischen Schloss am Hindenburgplatz. Hier laufen die Fäden für die rund 36.000 Studenten und 5.000 Mitarbeiter zusammen. Auf dem Chefsessel sitzt hier seit 2006 Prof. Dr. Ursula Nelles. Die promovierte und habilitierte Juristin studierte einst selbst an der Wilhelms-Universität und kennt die Argumente für ein Studium in Münster aus eigener Erfahrung. Die Münsteraner profilieren sich heute als weltoffene und stark in das internationale wissenschaftliche Netzwerk eingebundene Universität auf höchstem internationalem Niveau – dennoch spielt die Identifikation mit dem Münsterland auf dem Weg zu einer bisher deutschlandweit einzigartigen interdisziplinären Volluniversität eine wichtige Rolle. Westfälische Gastlichkeit und Geselligkeit sollten da nicht fehlen, wenn Menschen zusammenkommen, um gemeinsam Ideen zu entwickeln, Entscheidungen zu treffen und Visionen zu verfolgen. Wir freuen uns deshalb sehr darüber und sind stolz darauf, dass unser Gesaris Eiszeit-Mineralwasser und die Gesaris Erfrischungsgetränke Einzug gehalten haben an der Westfälischen Wilhelms-Universität in Münster. Und wenn im berühmten Münsteraner Schlossgarten zukünftig richtig gefeiert wird, wird es auch immer ein gut gekühltes Pott's vom Fass geben. Wir jedenfalls stoßen jetzt mit einem erfrischenden Pott's Landbier darauf an, dass zwei Münsterländer Originale wie die Westfälische Wilhelms-Universität und die Pott's Brauerei zusammengefunden haben, und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit, die hoffentlich schon bald in andere Bereiche ausgeweitet wird.

Promikellnern am Aasee

Promis servieren für den guten Zweck

Das 9. Promikellnern in Münster am Aasee war trotz anfänglicher Regentropfen ein riesengroßer Erfolg. Gudrun Bruns, die Leiterin der Krebsberatungsstelle Münster/Münsterland, war mit den eingenommenen 13.000 Euro für die Beratungsstelle sehr zufrieden.

Das besondere Interesse der Besucher ist darauf gerichtet, wer als Prominenz aus Kunst, Kultur und Gastronomie das Ausschank- und Kellnerpersonal stellt. Gestartet wird das Promikellnern zugunsten der Krebsberatungsstelle durch den Holzfassanstich mit dem köstlichen Bier aus Pott's Brauerei. Die Galionsfigur der Prominenten ist alljährlich der Wilsberg-Darsteller und Münsterländer Lokalpatriot Leonard Lansink. In diesem Jahr hat er fast 20 Schläge gebraucht, um den Messinghahn in das Fass zu treiben. Wie aufgewühlt das Bier ob dieser Schläge war, konnte man leicht daran erkennen, dass der Pott's Prinzipal-Pokal als erstes gezapftes Bier nahezu ausschließlich mit Schaum gefüllt war. Die Moral von der Ge-



Unsere westfälische Bierkönigin Charlene I. ist gespannt, wie viele Schläge Leonard Lansink beim Fassanstich benötigt

schicht: Auch ein Ehrenbraumeister der Pott's Brauerei, wie ihn Leonard Lansink seit 2007 mit Bravour verkörpert, ist noch kein Garant dafür, wie zielsicher der Hahn in das Fass zu treiben ist.

Das Besondere, den Tag auf den einmalig schönen Aasee-Terrassen zu verbringen, ist natürlich das prominente Servicepersonal. Der Abschluss am Abend bei Einbrechen der Dunkelheit wird stets gekrönt durch einen Wilsberg-Krimi-Film, der im Vorgriff

auf die spätere Aussendung im Fernsehen auf einer großen Leinwand zu sehen ist. Zu den vielen Hilfskräften, die sich aktiv eingebracht haben, zählten auch die beiden Braumeister aus Oelde, der Senior Rainer Pott und der Junior Jörg Pott.

Welche Resonanz die Veranstaltung hat, mag man auch daran ermessen, dass die „Welt am Sonntag“ in ihrer Ausgabe vom 18. September 2011, untermalt mit fünf Bildern, über die Aktion berichtet hat.



Die Studenten des Bachelor-Jahrganges zeigen im Labor ihr Können



Aus dem Münsterland



Champions League auf Westfälisch

Deutschlands vierbeinige Nachwuchsstars kämpften um den begehrten Titel „Bundeschampion 2011“

Dass das Münsterland Pferdereion Nr. 1 in Deutschland ist, weiß hier jedes Kind – und Warendorf ist seine Hauptstadt: Hier ist der Sitz der Deutschen Reiterlichen Vereinigung, dem Dachverband aller Züchter, Reiter, Fahrer und Voltigierer in Deutschland, und gleichzeitig mit ihren knapp 750.000 Mitgliedern die größte Pferdesportvereinigung der Welt. Hier gibt es die Deutsche Reitschule, das Nordrhein-Westfälische Landgestüt, das Deutsche Olympiakomitee für Reiterei, kurz DOKR, und kaum zu glauben, aber wahr – in Warendorfs Cafés gibt es sogar leckere Pferdeäpfel und delikate Pferdeleckerli zu kaufen.

Aber auch wenn die Warendorfer an Pferde im Stadtbild gewöhnt sind, gibt es noch ein Ereignis, das seine Schatten vorauswirft und dann ganz Warendorf fünf Tage lang in einen ganz besonderen Glanz hüllt – die DKB-Bun-



Henrik von Eckermann mit Toulouse beim Wettkampf der 6-jährigen Springpferde

deschampionate des Deutschen Reit- und Fahrpferdes. Jährlich im Spätsommer werden auf dem weitläufigen Gelände des DOKR die besten Nachwuchspferde und -ponys verschiedener Altersklassen in den Disziplinen Springen, Dressur, Vielseitigkeit und Fahren gesucht und gefunden. Am Ende sind es 20 von fast 1.000 Pferden, die den begehrten Titel „Bundeschampion 2011“ und damit das Prädikat „besonders

wertvoll“ mit nach Hause nehmen dürfen.

Jedes Jahr zieht das DKB-Bundeschampionat viele Tausend Zuschauer aus Deutschland und dem Ausland nach Warendorf und gibt uns Münsterländern die Gelegenheit, unsere schöne Heimat zu präsentieren und unsere Gastfreundschaft unter Beweis zu stellen. Die Begeisterung für den Reitsport und die Identifika-

tion mit der Pferdereion Münsterland ist fester Bestandteil unserer Pott's Philosophie, und wir wären kein echtes Münsterländer Original, wenn wir jetzt nicht bereits im dritten Jahr tatkräftige Unterstützung leisten würden und die vielen Gäste mit unseren echten Münsterländer Bierspezi-

gesinnten auszutauschen. Für erfrischende Akzente im Parcours sorgt unser Oxe im traditionellen Pott's Design, der den Sportlern auch als Einladung dient, nach dem Wettkampf ihren Erfolg mit einem leckeren Pott's zu feiern. Wir gratulieren den neuen Bundeschampions 2011 zu



Lukas Wappler wurde mit seinem 6-jährigen Pony Mogli Vierter beim DKB-Bundeschampionat der Vielseitigkeitsponis

alitäten verwöhnen würden. Über das weitläufige Gelände verstreut finden die Pferdesportinteressierten viele Gelegenheiten, sich mit einem leckeren Pott's zu erfrischen und sich dabei mit Gleich-

ihrem Erfolg und bedanken uns bei allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit.

Informationen zur Veranstaltung finden Sie auf der Internetseite www.dkb-bundeschampionate.de.

Stromberger Pflaume

Münsterländer Originale ganz dicht beieinander

Was haben die Münsterländer Originale und Pflaumen gemeinsam? Ganz einfach: Tradition und beste Herkunft.

Nur vier Kilometer von Oelde entfernt liegt Stromberg. Bereits im 18. und 19. Jahrhundert wurde in dem kleinen Burgdorf die Stromberger Pflaume geerntet. Rund 30.000 Zwetschgenbäume prägen die Region und waren damit ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Die Ton- und Mergelböden rund um den Burgberg halten die Feuchtigkeit lange und versorgen so die Wurzeln der Bäume mit Nährstoffen und reichhaltigen Mineralien sowie Salzen. Somit entfaltet sich eine aromatische und saftige Frucht, die aber keinesfalls wässrig ist. Ihr frisch-süßlicher Geschmack wird durch eine feine Säure verfeinert. So lautet auch die Spezifikation für den Markenschutz – denn heute ist die Stromberger Pflaume beim Patent- und Markenamt in Deutschland geschützt. Ein



Rund um den Hausberg des Burgdorfs Stromberg gedeihen die lila Köstlichkeiten

Antrag für die Europäische Union liegt bereits in Brüssel vor. Die Stromberger Pflaume ist eben auch ein echtes Original. Davon können sich die Besucher des Pflaumenmarktes jedes Jahr aufs Neue überzeugen. Im September, wenn die Ernte ansteht, kommen Liebhaber des Steinobstes aus dem ganzen Münsterland und sogar aus dem Ruhrgebiet, um in den Genuss der Stromberger Pflaume zu kommen. Neben den frischen Pflaumen

werden auch allerlei Produkte aus der süßen Frucht angeboten wie der traditionelle Pflaumenpfannkuchen der Stromberger Landfrauen, Pflaumenaquavit der ortsansässigen Brennerei, Pflaumensenf oder Pflaumenbrot.

Übrigens: Die Gesteinsschichten des Münsterlandes, die für das besondere Aroma der Stromberger Pflaume zuständig sind, machen auch unser Gesar's Eiszeit-Mineralwasser so einzigartig.

Bier aus der Region

Braugeschichte im Münsterland

Im Biermuseum der Pott's Brauerei wohnt, lebt und arbeitet ein echtes Original: Georg Lechner. Der gebürtige Franke, der sogar in einem Bierlagerfass inmitten des Museums übernachtet, spricht über die traditionelle Bierherstellung im Münsterland und die Entwicklung bis heute.

„Früher gab es im Münsterland nur Alt- und Frischbierbrauereien. Die obergärig hergestellten dunklen Biere hatten nur kurze Haltbarkeiten und wurden deshalb ausnahmslos regional verkauft. Die meisten dieser Brauereien sind zwischen 1880 und 1900 verschwunden. Als im Ruhrgebiet im Zuge der Industrialisierung vermehrt Maschinenteknik eingesetzt wurde, installierten auch die ersten Brauereien Kältemaschinen. Erst durch die von Carl von Linde entwickelte Maschine war es möglich, haltbare Biere ganzjährig zu produzieren, und die ersten untergärig gebrauten Biere entstanden. Der große Bevölke-

rungszuwachs durch die vielen neu entstandenen Arbeitsplätze im Ruhrgebiet beflügelte den Bierabsatz der dort ansässigen Brauereien zusätzlich. Die Erfolgsgeschichte der hellen untergärig gebrauten Biere nahm ihren Lauf und bedeutete zeitgleich das Ende für viele außerhalb des Ruhrgebiets gelegenen traditionellen Brauereien, die die neue Maschinenteknik noch nicht hatten. Allein in Dortmund existierten zu dem Zeitpunkt 30 Brauereien. Viele davon wurden im Zuge des raschen Wachstums in Aktiengesellschaften umgewandelt. Insgesamt gab es im Jahr 1880 noch 512 Brauereien im Münsterland. Heute sind davon noch drei Betriebe übrig geblieben: Brauerei Pinkus Müller in Münster, Brauerei Stiefel-Jürgens in Beckum und eben Pott's in Oelde.“

Heute umfasst das Sortiment der Pott's Brauerei untergärige Bierspezialitäten wie Pott's Pilsener, Pott's Landbier und Pott's Prinzipal sowie das obergärige Pott's Weizen.

Geheimnis auf der Spur

Hefestamm in Patagonien entdeckt

Fortsetzung von Seite 1

Ein kühles Bierchen gehört zur Lebensqualität. Wissenschaftler konnten sich jedoch lange nicht erklären, woher der Hefestamm kam, der die erst durch Pasteur entwickelten untergärigen Brauverfahren überhaupt ermöglichte.

Das kalt gebraute Lagerbier verdankt seine Entstehung einem Hefestamm aus Patagonien. Forscher aus den USA, Argentinien und Portugal entdeckten nun den Hefestamm auf den Blättern von Buchen am Strand von Patagonien, wie die Wissenschaftler in der jüngsten Ausgabe der „Proceedings of the National Academy of Sciences“ berichten. Die Forscher vermuten, dass der Stamm mit dem Namen *Saccharomyces eubayanus* vor Jahrhunderten im Bauch einer Fruchtliege oder auf einem Stück Holz die lange Strecke von Argentinien bis in deutsche Gärkeller zurückgelegt und sich dort mit dem klassischen Hefestamm *Sac-*

charomyces cerevisiae verbunden hat, wie er seit Tausenden Jahren in Europa und Asien bei der Herstellung von Brot und Wein sowie den damals ausschließlich obergärigen Bieren eingesetzt wurde. Erst die Kreuzung der daraus entstandenen neuen untergärigen Hefe ermöglichte es den Mönchen, Bier bei niedrigen Temperaturen zu brauen, das sogenannte Lager. Heute werden weltweit über 90 Prozent aller Biere untergärig gebraut.

Wissenschaftler wussten schon seit Langem, dass die Hefe für untergäriges Bier eine Kreuzung sein muss, doch konnten sie trotz intensiver Suche bislang den zweiten Stamm nicht entdecken. Im Jahr 1516, der Geburtsstunde des Reinheitsgebotes für Bier, wusste man von dem Mikroorganismus Hefe nichts Genaues, sonst hätte er in der Aufstellung der Zutaten bestimmt Erwähnung gefunden. Heute ist Bier das meisterforschte Lebensmittel. Man kennt über 2.000 Stoffe, die allein die Hefe als wertvolle Bausteine an das Bier abgibt.



Bierkönigin gesucht

Werde das neue Gesicht der Bierkultur

Die Amtszeit der neunten westfälischen Bierkönigin Charlene I. geht im September 2012 zu Ende. Nun ist die Pott's Brauerei auf der Suche nach einer neuen Repräsentantin mit Spaß an königlichen Aufgaben.

Auf Charlenes Nachfolgerin warten vielfältige Aufgaben – bei regionalen Veranstaltungen, bei Fernsehauftritten oder Gesprächen mit Vertretern von Presse und Rundfunk ist sie in ihren zwei Amtsjahren unterwegs. Ihr erster Einsatz mit Krone und Zepter findet auf der „Pott's Münsterländer Wies'n“ statt. Alle jungen Frauen, die aus Westfalen stammen, können sich der Wahl im September stellen. Wichtige Eigenschaften für das Amt der Bierkönigin sind vor



Auf eine interessante und spannende Zeit schaut unsere derzeitige Bierkönigin Charlene I. zurück

allem Kontaktfreudigkeit, Witz, Charme und Schlagfertigkeit. Bewerben können sich interessierte junge Frauen zwischen 18 und 30 Jahren bis zum 31. Juli mit Lebenslauf und Foto einfach per E-Mail an info@potts.de.

Kommen und staunen

Der Chinesische Nationalcircus zu Gast in Oelde



Außergewöhnliche Akrobatik sehen Sie im Chinesischen Circus

Eine Artistin jongliert gleichzeitig fünf Teller an ihrer linken Hand und fünf Teller an ihrer rechten Hand, während sie sich mit dem ganzen Körper um ihre eigene Achse dreht, um mit dem Mund eine Rose aufzuheben, die hinter ihr an ihrer Ferse liegt. Dieser außergewöhnliche Trick einer Akrobatin des Chinesischen Nationalcircus scheint dem europäischen Zuschauer unerreichbar von einem menschlichen Körper, sei dieser auch noch so durchtrainiert. Und doch wird diese Pose, bei der genauso wie bei allen weiteren Darbietungen die physikalischen Gesetzmäßigkeiten aufgehoben

scheinen, immer wieder mit einem Lächeln, leicht und wie selbstverständlich präsentiert.

Indem Grenzen überschritten werden, wird etwas Unfassbares geschaffen. Ab dem 4. Februar werden Sie nicht mehr an die Schwerkraft glauben – zumindest dann nicht, wenn Sie an diesem Abend Gäste des Chinesischen Nationalcircus in der Franz-Arnold-Halle sind. Schon mancher soll den Mund vor lauter Staunen nicht mehr zubekommen haben, so fasziniert war er von den unglaublichen Kunststücken der Artisten aus dem Land der Mitte. Mit ihrem neuen Programm „Seidenstraße – Akrobatik am Puls

der Menschheit“ starten sie ab Anfang Dezember eine neue Tour durch Deutschland, um die Menschen erneut in ihren Bann zu ziehen. Dass ihnen das auch am 4. Februar in Oelde wieder gelingen wird, dessen sind wir uns sicher, denn wer schon einmal gesehen hat, wie sie im Handumdrehen Pyramiden aus Menschen bauen, in schwindelerregender Höhe Saltos schlagen, sich praktisch um sich selber schlingeln und sich so verbiegen, als würden ihre Körper gänzlich ohne Knochen auskommen, wird diese einzigartigen Bilder nicht mehr vergessen. Wir von der Veranstaltergemeinschaft, dem Forum Oelde und der Pott's Brauerei, sind stolz darauf, ein solches Event in der Franz-Arnold-Halle zu Gast zu haben, und freuen uns auf einen unglaublichen Abend und natürlich auf Sie. Karten sind ab sofort im Vorverkauf zum Preis von 32 Euro erhältlich. Inhaber der „Park plus“-Karte 2012 des Vier-Jahreszeiten-Parks erhalten einen Rabatt von 5 Euro pro Karte. Bitte wenden Sie sich an das Forum Oelde, Herrenstraße 9, 59302 Oelde, Telefon 025 22/72-800. Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend und magische Momente.

Forty's Rezeptvorschlag

Knusprige Weihnachtsgans mit Apfelrotkohl und Röstitaler

Friedhelm Forthaus von Pott's Brau & Backhaus empfiehlt zu Weihnachten seine traditionelle Weihnachtsgans mit Apfelrotkohl und Röstitalern.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Gans küchenfertig, 4–5 kg
- Salz, Körnung I
- 2 Bund Suppengemüse
- Für die Füllung:
- 250 g Weizenbrot vom Vortag
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 2 säuerliche Äpfel
- 4 Stangen Staudensellerie
- 200 g Haselnüsse
- abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Beifuß
- 2 Prisen Nelkenpulver
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer

Die Gans innen und außen kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Um der Haut Feuchtigkeit zu entziehen, eine Stunde vor dem Braten mit Salz einreiben. Für die Füllung das Brot klein würfeln und in heißem Öl goldbraun rösten. Kurz abkühlen lassen. Zwiebel abziehen, fein in 5 mm große Würfel schneiden. Die Äpfel putzen, waschen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel ebenfalls wie die Zwiebeln klein würfeln. Selleriestangen putzen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Mit gehackten Haselnüssen, Zitronenschale und Zitronensaft, Beifuß, Nelkenpulver und Eiern vermengen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Elektroofen auf 175 Grad Umluftprogramm vorheizen. Die Füllung in den Bauch der Gans geben, die Öffnung mit

Holzstäbchen zustecken oder mit Wurstgarn zunähen. Gans mit Küchenpapier abtupfen und die Haut mehrmals mit einem Spieß einstechen, damit das Fett beim Braten austreten kann. Kaltes Wasser 2 cm hoch in die Fettpfanne gießen. Suppengemüse grob gewürfelt zugeben. Gans mit der Brust nach unten hineinlegen. Im Ofen bei 175 Grad 90 Minuten ziehen lassen, wenden und weitere 90 Minuten bei 200 Grad braten.

Forty's Tipp: Wer mag, kann die Innereien (Herz und Leber) unter die Füllung mischen. Dafür die Innereien fein hacken, sanft in der Pfanne andünsten, mit etwas Landbier angießen und 15 Minuten ziehen lassen.

Zur knusprigen Gans empfiehlt Metzgermeister Friedhelm Forthaus Apfelrotkohl und Röstitaler.

Fünf tolle Tage in Soest

Kirmesspaß der Extraklasse

Laut eines Buches gehört es zu den 50 wichtigsten Sachen, die ein Westfale in seinem Leben gemacht haben sollte. Die Rede ist von einem Besuch der Allerheiligenkirmes in Soest und damit gleichzeitig der größten Altstadtkirmes in Europa. Ausgehend von der Tatsache, dass jedes Jahr ungefähr eine Million Kirmesbegeisterte nach Soest pilgern, kann hier wahrlich von einem Pflichttermin gesprochen werden.



Von Zyklopenspieß und Drachenklops über Kehlenschneider und Drachenblut können Sie viele Jahrmarktspezialitäten genießen

In diesem Jahr startet die große Kirmessause vom 2. bis 6. November zum 674. Mal. Auf 50.000 qm bieten über 400 Aussteller inmitten der Kulisse der historischen Soester Altstadt wieder Spaß für die ganze Familie, gespickt mit jeder Menge Attraktionen. Eine davon und nicht mehr wegzudenken, ist der Pott's Original historischer Jahrmarkt. Auf dem Ressourcen-Platz findet dann ein buntes Treiben mit mittelalterlichem Charme statt. Wer

wissen möchte, wie zünftig es sich anno dazumal vergnügte, der ist hier genau richtig. Zwischen Gauklern, Feuerschluckern und einem spektakulären Bühnenprogramm geht es hier zwar etwas ruhiger, aber genauso spannend zu. Schausteller und Händler buhlen um die Gunst der Besucher, die hier fast alles rund um das Mittelalter erstehen können. Der köstliche Duft der Bräteereien, der Suppenküche und Bäckerei kitzeln den Gaumen beim

Rundgang über den historischen Jahrmarkt. Und natürlich ist auch die Pott's Brauerei mit Tavernen vertreten und sorgt mit ihren leckeren Pott's Bierspezialitäten und Gesaris Erfrischungsgetränken dafür, dass niemand Durst zu leiden hat. Unser Tipp: Unbedingt vorbeischauen! Wir sehen uns vom 2. bis 6. November auf der Allerheiligenkirmes mit Pott's Original historischem Jahrmarkt in Soest.

Handwerk trifft Technologie

Die Ausbildung zum Brauer und Mälzer

Was in Bayern ein traditioneller Handwerksberuf ist, hört sich im Münsterland fast exotisch an: die Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Doch weit gefehlt – ab diesem Jahr bildet die Pott's Brauerei wieder einen Brauer und Mälzer aus.

Am 1. August hat die 3-jährige Ausbildung für Jonas Krebs begonnen, und die Ausbildung zum Brauer und Mälzer ist außerordentlich breit gefächert. So ist neben rascher Beobachtungsgabe, Flexibilität, schneller Reaktion, der Fähigkeit zum Organisieren und Koordinieren auch das Verständnis für technische Zusammenhänge gefragt, denn der Brauer von heute rührt die Maische nicht mehr von Hand im Kessel, sondern steuert sämtliche Produktionsabläufe mithilfe modernster Technologie. In der Pott's Brauerei ist Jonas Krebs vom Sudhaus bis zur Abfüllanlage genauso wie im Labor zu finden. Unter der Leitung von Brau-



Foto: Axel Springer Verlag

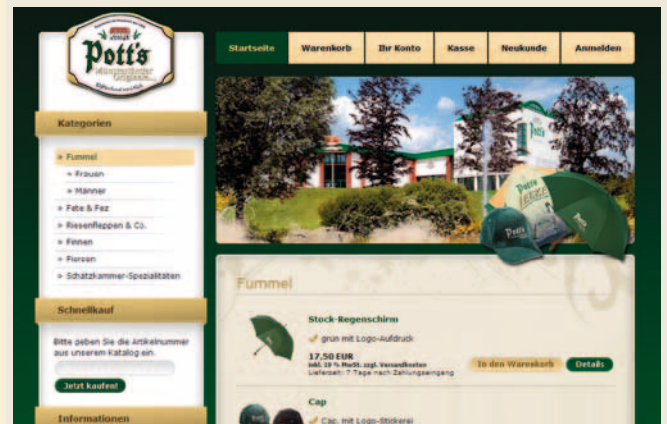
meister Peter Wienstroer lernt er die Qualität von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen zu prüfen und die Zeit-, Temperatur- und Mengenregelung zu führen. Zu den Aufgaben des Brauers gehört es, Wasseranalysen durchzuführen, die Klarheit und Konzentration der Würze zu prüfen, die Gärung und den Filtriervorgang zu kontrollieren, das Bier zu analysieren, genauso wie die Anlagen betriebsbereit zu halten und deren Sicherheit zu prüfen. Alles um das Thema Malz wird Jonas in der Mälzerei Avangard

Braumeister Peter Wienstroer misst mit einer Würzespindel die Temperatur und ermittelt den restlichen noch nicht vergorenen Extrakt im Bier; mit dieser Messung wird der gesamte Gärverlauf überwacht

Malz in Gelsenkirchen in einem mehrwöchigen Praktikum erlernen. Neben den praktischen Fertigkeiten vermittelt die Zentralberufsschule für Brauer und Mälzer in Dortmund die theoretischen Kenntnisse. Der Anspruch an die Ausbildung ist hoch, denn ab dem 3. Lehrjahr sollte Jonas Krebs in der Lage sein, alle Bereiche in der Brauerei selbstständig zu beherrschen und den gesamten Brauprozess vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Abfüllung des Bieres zu überwachen und steuern zu können.

Pott's Shop geht online

Münsterländer Originale zum Bestellen



Fummel, Finnen und mehr finden Sie im neuen Pott's Shop

Der neue Pott's Shop ist da! Das frische Design und die vielen „Münsterländer Originale“ laden zum Stöbern ein.

Übersichtlich präsentieren sich die Pott's Fan-Artikel auf der neuen Internetseite des Pott's Shops. Hier finden Sie neben „alten Bekannten“ auch neue Artikel wie unser Pott's Radler-Trikot und das originelle Pott's Strandtuch, das auch im Winter in der Sauna Durst auf ein frisches Münsterländer Original macht.

Echt münsterländisch präsentieren sich auch die Rubriken. Sie sind aus der Masematte, der dritten Sprache des Münsterlandes. Fummel, Fete & Fez, Riesenfleppen & Co., Finnen und Fiersen zeigen dem Besucher des Shops, wo es langgeht – und wer der Masematte nicht mächtig ist, kann die „Übersetzungen“ lesen. Die neue, einfache Menüführung macht ein schnelles Finden des Wunschartikels möglich.

Klicken Sie doch mal rein unter www.potts-shop.de.

Im Interview

Fünf Fragen an Jonas Krebs

Nach seinem Schulpraktikum stand für Jonas Krebs der Berufswunsch fest. Seit ein paar Wochen absolviert der 16-Jährige seine Ausbildung bei der Pott's Brauerei. Zeit für *Das Original*, einmal nachzufragen.



Jonas Krebs

Was sagen Ihre Familie und Freunde zu Ihrem Beruf?

Alle waren sehr erfreut, aber auch überrascht, dass ich mich für einen so einzigartigen Beruf entschieden habe.

Warum machen Sie Ihre Ausbildung ausgerechnet in der Pott's Brauerei?

Weil die Pott's Brauerei eine etwas kleinere private Brauerei ist und im Vergleich zu den großen Brauereien der persönliche Umgang viel besser ist.

Was macht aus Ihrer Sicht die Ausbildung in der Pott's Brauerei so besonders?

Zu wissen, wie das Bier in einer ländlichen privaten Brauerei gebraut wird und wie viel Herzblut dahintersteckt.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag als Brauer und Mälzer aus?

Zu den Aufgaben eines Brauers und Mälzers gehört, das Bier über den gesamten Produktionsprozess zu kontrollieren, sauber und ordentlich zu arbeiten und jederzeit den Überblick zu behalten.

Welche Eigenschaften sollte man mit in die Ausbildung bringen?

Um diese Ausbildung machen zu können, sollte man eigenständig sein und einen guten Geschmackssinn haben. Außerdem muss man in der Lage sein, Verantwortung zu übernehmen.

Der Extra-Plopp

Pott's 15 Jahre Abfülldienstleister

Fortsetzung von Seite 1

Auch andere Bierbrauer verfielen dem Plopp. So erreichte die Pott's Brauerei schon zwei Monate nach dem Start der neuen Abfüllanlage in der Naturpark-Brauerei ein großer Auftrag zur Abfülldienstleistung.



Der heute größte Bierbrauer Deutschlands hatte die Markenrechte eines in Bügelverschlussflaschen abgefüllten Bieres erworben, für das sich eine Eigenabfüllung nicht lohnte. Mit diesem Auftrag war der Grundstein für die Abfülldienstleistung in der Pott's Brauerei gelegt.

Heute sind es einschließlich eines Auftrags vom größten Brauer der Welt fünf Kollegen, für die Pott's Brauerei mit der Dienstleistung „Abfüllung in Bügelverschlussflaschen“ beauftragt wurde. Zusammen bringen sie im Volumen zwischenzeitlich fast die gleiche Menge auf die Waage wie die Pott's Brauerei mit ihren Münsterländer Originalen. Wenn man bedenkt, dass dabei Biere aus einer Luxemburger Brauerei bei Pott's

in Oelde abgefüllt werden, zeigt dies, dass die Kollegen nicht nur großes Vertrauen in die Arbeit und Qualitätssicherung der Pott's Brauerei setzen, sie erwarten selbstverständlich wegen der zusätzlichen Frachtkosten gegenüber der Eigenabfüllung einen Kostenvorteil, der sich im Wesentlichen aus den hohen Investitionssummen für die Bügelverschlussflaschenabfüllung ergibt. Ohne die Medienzuführung von Kalt- und Warmwasser, Dampf, Luft und CO₂ kostet eine Mehrwegabfüllanlage für Bügelverschlussflaschen wie bei Pott's für eine Leistung von 24.000 Flaschen pro Stunde ca. 10 Mio. Euro.

Qualität steht an erster Stelle

Goldene Momente bei „Monde Selection“

Grund zur Freude gab es bei der Pott's Brauerei. Das Gesaris Eiszeit-Mineralwasser erhielt beim internationalen Qualitätswettbewerb „Monde Selection“ erneut Gold bei der Bewertung alkoholfreier Getränke.

Das Internationale Institut für Qualitätsselektionen „Monde Selection“ lud zur Abschlussveranstaltung des diesjährigen Wettbewerbs in seine Heimatstadt Brüssel ein. Rund 600 Teilnehmer aus aller Welt nahmen dies zum Anlass, das 50-jährige Bestehen des renommierten internationalen Instituts zu feiern und der Preisverleihung der Gewinner im Jahr 2011 beizuwohnen. Es wurden insgesamt 2.837 Produkte aus 80 verschiedenen Ländern eingereicht. Eine der begehrten Auszeichnungen in Gold ging an das Gesaris Eiszeit-Mineralwasser. Die Fachleute der unabhängigen Jury des Institutes zeichneten damit ein Mineralwasser aus, das ein sehr hohes Qualitätsniveau bewiesen und bereits in den vergangenen Jahren zweimal Gold gewonnen hat. Da Jörg Pott ver-



Patrick de Halleux, Vorsitzender der „Monde Selection“, Rainer und Mechthild Pott sowie Claudine Lietar, Präsidentin der Jury bei der Preisverleihung in Brüssel (v. l.)



hindert war, ließen Mechthild und Rainer Pott es sich nicht nehmen, die Auszeichnung während der Jubiläumsveranstaltung in der berühmten Autoworld, Brüssel, persönlich entgegenzunehmen.

„Wir sind stolz darauf, dass unser Gesaris Eiszeit-Mineralwasser zum dritten Mal die Goldmedaille erhielt“, erklärte Rainer Pott. „Die Bewertungen unabhängiger Institute geben dem Kundenkreis der anspruchsvollen Gastronomen sowie dem Verbraucher die Sicherheit, dass un-

sere Münsterländer Originale für höchste Produktqualität und Reinheit stehen. Die Mineralisation und der ursprünglich-erfrischende Geschmack des Eiszeit-Mineralwassers überzeugt offenbar nicht nur die Konsumenten.“

Erlebnis-Wochenende

Gewinner erhalten volle Pulle Partyspaß

Im Rahmen einer Handelspromotion verlost die Pott's Brauerei ein Erlebnis-Wochenende inklusive Übernachtung im Vier-Sterne-Hotel „Hof Beverland“ in Westbevern.

Aus mehr als 2.000 Teilnehmern zog Pott's neunte Bierkönigin Charlene I. fünf glückliche Gewinner. Silke Rösing, Nadine Müller, Dirk Emmerich, Sandra Peine und Carsten Hesselmann freuten sich bei der Übergabe des Gewinns in der Brauerei auf das außergewöhnliche Wochenende. Jeder der Gewinner darf neun Freunde mitnehmen. Für das Erlebnis-Wochenende stellte Hotelbesitzer Dirk Boll ein passendes Rahmenprogramm mit Armbrustschießen, Grillpicknick und Landsknechtabend zusammen. Somit ist der Spaß garantiert. Die Ausgelosten haben sich bereits im Vorfeld der Gewinnübergabe auf der Internetseite des Hotels



Charlene I. und Guido Marquardt zeigten ein glückliches Händchen bei der Ziehung der Gewinner

umgesehen und ihr persönliches Mottozimmer ausgewählt, in dem sie übernachten möchten.

Das Original wünscht allen ein tolles Wochenende!

Neues von Pott's Brau- & Backhaus

Ab sofort mit neuem Internetauftritt

Das in Pott's Brau & Backhaus nur die frischesten Münsterländer Spezialitäten auf den Tisch kommen, kann man nicht nur schmecken, sondern auch sehen – schließlich werden in der gläsernen Bäckerei und Metzgerei die leckersten Produkte direkt vor den Augen der Gäste hergestellt.

Aber auch beim Drumherum weht jetzt ein neuer frischer Wind. Seit Kurzem ist der neue Internetauftritt unter www.brau-backhaus.de online – und hier gibt es viel Neues zu entdecken. Sie möchten wissen, welches Tagesangebot das Team um Metzgermeister Friedhelm Forthaus heute auf den Teller zaubert? Sie haben Lust auf saisonale Spezialitäten? Oder planen Sie eine Tagung oder ein Seminar und suchen den perfekten Veranstaltungsort?



Frische Ideen präsentiert die neue Internetseite des Pott's Brau & Backhaus – www.brau-backhaus.de

Der neue Internetauftritt von Pott's Brau- & Backhaus gibt per Mausklick schnell und tagesaktuell Antworten rund um Ihren Besuch bei uns. Speise- und Getränkekarten, Gruppenangebote, Räumlichkeiten, Vorstellung des Tante-Emma-Ladens und eine Bildergalerie mit stimmungsvollen Impressionen – alles ist bequem von zu Hause oder von

unterwegs per Smartphone oder Tablet-PC abrufbar. Also worauf warten Sie noch – schnell www.brau-backhaus.de anklicken und für Ihren nächsten Besuch bei uns inspirieren lassen. Das Team von Friedhelm Forthaus freut sich schon darauf, Sie mit exzellenten Speisen und einem erfrischenden Pott's zu verwöhnen.



Marketing, Handel und Gastronomie



Unsere Empfehlung

„Hohoffs 800°“ – der wohl heißeste Tipp, seit es Pott's *Das Original* gibt

Um genau zu sein – unbeschreibliche 800° herrschen im „Hohoffs 800°“, zum Glück nicht im Gastraum des Restaurants, sondern im extra aus den USA importierten Southbend-Ofen, in dem die besten Steaks aus den USA, Irland und Australien vor den Augen der Gäste zu kulinarischen Highlights veredelt werden.

Aber jetzt von Anfang an: Die Geschichte von „Hohoffs 800°“ begann bereits 2005, obwohl damals wohl noch niemand geahnt hat, was aus dem Gedanken, die Kirche der evangelischen Gustav-Adolf-Gemeinde als Begegnungszentrum erhalten zu wollen, einmal entstehen würde. Der Verein „Begegnungszentrum Deusen – Wir lassen die Kirche im Dorf e. V.“ wurde damals gegründet, die Kirche anschließend in Eigenleistung und mit privaten Investoren gerettet und in diesem Zug um einen rustikalen Holzanbau erweitert, der die Gastronomie für geplante Veranstaltungen beherbergen sollte. An dieser Stelle kommen Michael und Stefanie Hohoff ins Spiel. Das Kopfkino der beiden kam nach einer Besichtigung des Rohbaus einfach nicht mehr zum Stillstand – und so kam es, dass die beiden Amerikakenner, die bislang schon sehr erfolgreich eine



Die Tafel der Geselligkeit im urig-gemütlichen Interieur im „Hohoffs 800°“

Confiserie und ein Café betrieben, Nägel mit Köpfen machten und die Gäste seit der Eröffnung im Juli 2011 von weit her nach Dortmund-Deusen strömen, um ein Gastronomieerlebnis der Extraklasse zu erleben. Und das hat seinen Grund – dass im „Hohoffs 800°“ nichts dem Zufall überlassen wird, spürt man mit dem ersten Atemzug. Der Duft frisch gegrillter Steaks lässt jedem Liebhaber der feinen Fleischspezialitäten sofort das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die stilvolle Einrichtung überzeugt mit rustikalem Charme und Liebe zum Detail. Die Mitarbeiter sind gut geschult und wissen die Gäste mit Sympathie, Freundlichkeit und gutem Service zu beeindrucken. Und nachdem wir an

der langen Tafel unter den wagenradgroßen Kerzenleuchtern Platz genommen haben, hält der Blick in die Karte eine kulinarische Überraschung nach der anderen bereit. Oder haben Sie schon einmal ein Tenderloin-Steak oder eine Mais-Crème-Brûlée genießen dürfen? Die Bestellungen werden direkt in der von den Gästen einsehbaren Küche mit dem 800° heißen Grillöfen stets mit tagesfrischen Zutaten zubereitet. Die enorme Temperatur sorgt dabei dafür, dass sich die Fasern des Fleisches sofort zusammenziehen und so eine leckere Kruste entsteht, während das Innere des Steaks zart und saftig bleibt. Mit individuell wählbaren Beilagen aus der Region werden die

Fleischgerichte dann zu raffinierten Kreationen ergänzt und den Gästen offenheiß serviert. Bei all der Hitze empfiehlt sich dazu natürlich ein gut gekühltes Pott's vom Fass, das im Sommer auch im stilgerechten Biergarten des „Hohoffs 800°“ serviert wird. Weil wir Münsterländer gute Ideen und Topqualität so zu schätzen wissen, möchten wir Ihnen das „Hohoffs 800°“ deshalb ganz besonders ans Herz legen, denn auch wenn Dortmund-Deusen vielleicht nicht direkt vor Ihrer Haustür liegen sollte – ein Steak im „Hohoffs 800°“ werden Sie so schnell nicht vergessen. Versprochen! Infos und Reservierung unter www.hohoffs.de.



Anlässlich der Eröffnung im Sommer 2011 stoßen Michael und Stefanie Hohoff mit einem erfrischenden Pott's an

Aktion

Herzhaftes für zu Hause

Ein ganz besonderes Angebot wartet auf die Brauereibesichtigungsbesucher am Montag, Dienstag und Mittwoch.



Münsterländische Spezialitäten frisch aus der hauseigenen Bäckerei und Metzgerei

Metzgermeister Friedhelm Forthaus hat für die Besuchergruppen eine Brauhaustüte zusammengestellt. Enthalten sind frische Back- und Wurstwaren aus der eigenen Herstellung von Pott's Brau & Backhaus. So können Sie ein kleines Treberbrot aus dem holzbefeuerten Königswinterofen, Griebenschmalz, zwei Mettendchen, gekochtes Mett und Brauhaus-Fleischwurst zu Hause genießen. Jeder Teilnehmer kann eine Tüte zum Sonderpreis von 4,90 Euro statt 8 Euro erwerben. Die verschiedenen Besichtigungsprogramme finden Sie unter www.potts.de.

Charity-Essen

Einen schönen Abend genießen und dabei Gutes tun

Charity-Essen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Sie müssen aber gut organisiert sein, und die Regeln des Finanzamts sind zu beachten.

Das Wichtigste ist, dass die angesprochene Gästestruktur, die der Charity-Gastgeber erreichen möchte, das Speisen- und Getränkeangebot als herausragend empfindet. Es muss sich eine Win-win-Situation von drei Parteien ergeben, nämlich dem Gast, dem Charity-Gastgeber und dem Gastronomen. Viele der gemeinnützig anerkannten Fördervereine haben das Problem, neue Klientel mit Spendenbereitschaft zu erreichen. Ein Spendenaufruf erlangt deutlich mehr Aufmerk-



Dem neuen Ambrosius-Wohnheim in Oelde kommt das Charity-Essen von Mechthild Pott zugute

samkeit, wenn sich die angesprochenen Gleichgesinnten in angenehmer Atmosphäre bei gutem Essen und Trinken unterhalten und einen schönen Abend mit guten Erinnerungen verleben können. Am Ende bleibt für jeden ein gutes Gefühl zurück.

Ein Spender erwartet selbstverständlich für seinen Spendenbetrag eine Spendenquittung. Des-

halb ist die gastronomische Leistung klar vom Spendenauftrag zu trennen. Dies kann z. B. besonders deutlich dadurch entstehen, dass der Charity-Gastgeber in seinem Aufruf zum Charity-Dinner den Spendenbetrag getrennt vermerkt und vor der Veranstaltung um Überweisung der Spende bittet, deren Eingangsbestätigung gleichzeitig die Eintrittskarte bildet.

Mischen erlaubt!

Startschuss für Pott's 4er-Träger im Mehrwegkasten

Nach der überaus erfolgreichen Markteinführung unserer Pott's 4er-Träger im Jahre 2007 mit den Sorten Pott's Landbier, Pott's Prinzipal, Pott's Weizen, Pott's Leeze und Pott's FeZ sind wir dem vielfachen Wunsch unserer Konsumenten, das 4er-Träger-Sortiment um die Sorten Pott's Pilsener und Pott's Weizen alkoholfrei zu erweitern, gerne nachgekommen.

Passend dazu erhalten Sie ab sofort die im neuen Design erscheinenden 4er-Träger im bekannten Mehrwegkasten als Gebindeeinheit 4 x 4 x 0,33 l.

Handlich verpackt sind unsere Bierspezialitäten im neuen 4er-Träger

nenden 4er-Träger im bekannten Mehrwegkasten als Gebindeeinheit 4 x 4 x 0,33 l. Somit besteht ab sofort für den Pott's Liebhaber die Möglichkeit, sich seine eigene Kiste selber mit unseren leckeren Bierspezialitäten zusammenzustellen.





Und sonst?!



Pott's intern



Manfred Tohermes



Annegret Kleinhaus

In diesem Jahr können gleich drei Jubilare auf ein Vierteljahrhundert Betriebszugehörigkeit zurückblicken. Ihnen gilt ein herzliches Dankeschön für ihre langjährige Treue.

Seit 25 Jahren begleitet Manfred Tohermes den Weg der Pott's Brauerei. Am 6. Juni 2011 machte er den Anfang unserer drei Jubilare. Im Juli folgten ihm Annegret Kleinhaus und Rüdiger Koss. Für ihr langjähriges Engagement gilt ihnen unser besonderer Dank und unsere Anerkennung.

Mit großer Trauer nahmen wir Abschied von unserem Prokuristen i. R. Hans-Dieter Flake, der am 30. September viel zu früh aus unserer Mitte gegangen ist. Er hat sein ganzes Wirken und Schaffen der Brauerei gewidmet. Wir werden Dieter Flake in sehr dankbarer Erinnerung behalten.



Rüdiger Koss



† Hans-Dieter Flake

Zündapp-Bella-Treffen

Zündapp-Zweiräder machten Zwischenstopp bei Pott's

Zahlreiche Freunde der Klassik-Roller folgten der Einladung des Bella IG e.V. zum 27. internationalen Jahrestreffen.

Ein abwechslungsreiches Wochenende erlebten die Teilnehmer im Münsterland. Unter anderem besichtigten sie die Pott's Brauerei. Anschließend genossen sie ihr Mittagessen im Biergarten von Pott's Brau & Backhaus.



Bei schönstem Wetter zeigten sich die nostalgischen Zweiräder vor der Pott's Brauerei

Einsendung



Sichtlichen Spaß hatten Werner Löbbert, Jürgen Pappert und Stefan Wrobel beim Swin-Golf-Event und sendeten uns dieses selbst erstellte Plakat zu. Vielen Dank!

Pott's erleben

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

2. bis 6. November

Das größte reisende Mittelalter Kultur Festival der Welt veranstaltet auf der Allerheiligen Kirmes in Soest den Pott's Original historischen Jahrmarkt.

1. bis 4. Adventswochenende

An den Adventswochenenden findet immer von freitags bis sonntags der Mittelalterliche Lichter-Weihnachtsmarkt auf den Planwiesen in Telgte statt.

4. Februar 2012

Chinesischer Nationalcircus zu Gast in der Franz-Arnold-Halle

28. und 29. April 2012

Die Europameisterschaften im Tractor Pulling können Sie am letzten Aprilwochenende in Füchtdorf verfolgen.

1. Mai 2012

Mit dem Pott's Biergartenfest vor dem Brau & Backhaus am 1. Mai wird die Biergartensaison eingeläutet. Die Ausflügler werden mit zünftiger Musik unterhalten.

Rauchen verboten

Was für ein Theater

Wir spielen das Leben in einer Kneipe, wie es früher einmal war“, so die Aufschrift eines Plakates an einer Pilsbar in Memmingen.

Da im Bayerischen Gesundheitsschutzgesetz künstlerische Aufführungen vom absoluten Rauchverbot ausgenommen sind, bewies der Inhaber einer Pilsbar in Memmingen Kreativität und erklärte kurzerhand seine Kneipe zum Experimentiertheater, das weder Drehbuch noch Bühne benötige. In seinem Theaterstück würde das einst traditionelle und problemlose Nebeneinander von Rauchern und Nichtrauchern in Szene gesetzt, argumentierte der Gastwirt. Jeder, der in seiner

Kneipe zur Zigarette greift, müsse sich als Mitglied eines künstlerischen Ensembles fühlen – ansonsten müsse man vor der Tür rauchen.



Das Amtsgericht in Memmingen entschied jedoch, dass Rauchen keine Kunst ist, und setzte ein Bußgeld von 200 Euro gegen den Inhaber der Pilsbar fest. Der 48-jährige Gastwirt will seine künstlerische Freiheit weiter in Anspruch nehmen und Rechtsmittel einlegen – allerdings ohne den Entzug seiner Gaststättenkonzession zu riskieren.

Angebot

Sportlich in den Herbst

Sportlich schick präsentiert sich der neue Pott's Hoodie mit Clubapplikation auf der Brust.



Jetzt unter www.potts-shop.de erhältlich

Der grüne Pulli zeigt sich im lässigen Look mit Kängurutasche und Kapuze. Die Kapuze ist innen im Streifendesign grün-beige und hat eine breite Kordel. Das Loop-Label mit Nieten am Bündchen des Pullis und die Bruststickerei mit Wappen sorgen für einen Auftritt im College-Stil. Der Pott's Hoodie aus 70 Prozent Baumwolle, 30 Prozent Polyester ist bei 30 Grad waschbar. Für einen guten Sitz sind die Bündchen mit Lycra verstärkt. Den Hoodie können Sie im Pott's Shop für nur 29,90 Euro bestellen.

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