



Das Original

· · · Die Zeitung aus dem Münsterland · · ·

Aus dem Münsterland

Das Fußballfest des Jahres

Tor heisst „But“, für Abseits sagt man „Hors-jeu“ und „Tirs au but“ steht für Elfmeterschießen. Dieses französische Vokabular sollten wir uns ab jetzt merken, denn endlich ist es wieder so weit: Die Fußball-Europameisterschaft in Frankreich wird am 10. Juni angepfiffen, und wir Fans fiebern ab jetzt gespannt den Spielen entgegen. Als direkter Nachbar zum Gastgeber Frankreich nutzen viele die Gelegenheit, Spiele in den Stadien live zu verfolgen, feiern zu Hause vor dem Fernseher oder beim Public Viewing, wie zum Beispiel auf der Waldbühne im Vier-Jahreszeiten-Park in Oelde.

In diesem Jahr werden erstmals 24 statt 16 Mannschaften am Turnier teilnehmen. Daraus ergeben sich 51 Spiele, für die rund 2,5 Millionen Tickets in Umlauf gebracht werden. Aber auch von zu Hause lässt sich die einzigartige Atmosphäre bis zum Endspiel am 10. Juli genießen – denn spannend wird es garantiert. Vor allem Gastgeber Frankreich wird alles daran setzen, nach 1998, als man im eigenen Land Weltmeister wurde, 2016 erneut zu einem



französischen Sommermärchen zu machen. Aber auch das deutsche Team ist als amtierender Weltmeister hoch motiviert und nimmt sich die Spanier zum Vorbild, die es 2010 und 2012 geschafft haben, unmittelbar hintereinander den Welt- und Europameistertitel zu erlangen. Das deutsche Team wird am 12. Juni 2016 um 21.00 Uhr in Lille zu seinem ersten Spiel des Turniers gegen die Ukraine auflaufen, und wir sind natürlich vor dem Fernseher dabei. Nach der Auslosung für die Gruppe C warten anschließend in der Vorrunde Polen und Nordirland auf Hummels, Müller und Co. Für den Gruppenersten und -zweiten geht es

dann ab dem 25. Juni in die heiße Finalphase. Und weil Spiele gucken in der Runde einfach mehr Spaß macht, schlagen wir vor: Funktionieren Sie Ihren Garten in ein Privatstadion um, laden Sie alle Freunde ein und genießen Sie gemeinsam den Heimvorteil. Kochen können wie ein Europameister müssen Sie dafür nicht, aber tauschen Sie vor dem Anpfiff doch einfach mal kurz die Fernbedienung gegen die Grillzange aus. Wir liefern ein paar Tipps zum Grillen, das Rezept für eine Grillmarinade und natürlich die Bier- und Getränke-spezialitäten, mit denen jede Fußballfete ein Volltreffer wird.

weiter ... Seite 2

Grußwort

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



Detlef Projahn,
Präsident des Verbandes Private
Brauereien Deutschland e. V.

die Deutsche Brauwirtschaft feiert in diesem Jahr ein ganz besonderes Jubiläum. Vor 500 Jahren, im April 1516, erließen auf dem Landständetag in Ingolstadt die beiden damals das Land Bayern gemeinsam regierenden Herzöge Wilhelm IV. und sein jüngerer Bruder Ludwig X. das Bayerische Reinheitsgebot für Bier, das besagt, „dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“.

Wenngleich bereits früher in einzelnen Teilen Bayerns die Vorschrift galt, für die Bierbereitung nur Wasser, Malz und Hopfen zu verwenden, wurde durch die von den bayerischen Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. erlassene Landesordnung von 1516 erstmalig für das gesamte Land Bayern die Einhaltung des Reinheitsgebotes für Bier vorgeschrieben. 1906 erlangte das Reinheitsgebot schließlich im gesamten Deutschen Reich Gültigkeit und ist bis heute die verbindliche Vorschrift für die Bierherstellung in Deutschland. In seiner ein halbes Jahrtausend währenden Tradition stellt es damit die weltweit älteste noch gültige

Lebensmittelbestimmung dar, deren 500-jährigen Geburtstag wir im Jahr 2016 zu Recht feiern. In über 1.300 Brauereien werden heute in Deutschland mehr als 5.000 verschiedene Biersorten gebraut. Zwar wird der deutsche Bierverbrauch zum großen Teil von den geschmacklich eher austauschbaren, industriell hergestellten Massenbieren bestimmt, die kleinen und mittelständischen Brauereien stehen jedoch für eine außerordentliche Geschmacksvielfalt.

Entdecken Sie im Jahre des 500-jährigen Jubiläums des Reinheitsgebots das große Bierangebot und besuchen Sie doch mal die mittelständischen Privatbrauereien, die fast alle Führungen und Verkostungen anbieten. Hopfen und Malz – Gott erhalt's!

Ihr Detlef Projahn

Marketing, Handel und Gastronomie

moveINN



Hier ist der Name Programm: Das moveINN in Nordhorn ist immer in Bewegung. Ein modernes Hostel nach sozial-integrativem Ansatz sollte es werden. Ein Projekt, bei dem Leute mit und ohne Behinderung kollegial zusammenarbeiten – ganz ohne zwischenmenschliche

Berührungsängste, aber mit viel Spaß im täglichen Miteinander. Und genauso ist es geworden. Die Gäste erwartet die wohl abwechslungsreichste Übernachtungsstätte in Norddeutschland mit einem großen Sport- und Erlebnisangebot.

weiter ... Seite 7

Leben und genießen

Pott's Oktoberfest

Das zünftige Fest der Pott's Brauerei ist schon weit über die Grenzen von Oelde bekannt. Obwohl das Oktoberfest erst im September stattfindet, klingeln schon früh im Jahr die Telefone, denn nach wie vor ist die Nachfrage an Eintrittskarten sehr groß. Im Juni startet der Karten-

vorverkauf, und die Gäste dürfen sich in diesem Jahr nicht nur auf die neue inzwischen XII. westfälische Bierkönigin, sondern auch auf eine frische Partyband freuen. Schauen Sie doch mal vorbei! Wir freuen uns auf Sie.

weiter ... Seite 5



Aus dem Münsterland



Sommer, Grillen, Fußball

Der perfekte Sommerspaß

Fortsetzung von Seite 1

Ab dem 10. Juni rollt er wieder, der Fußball – diesen Sommer in Frankreich, in jenem Land, das den kulinarischen Genuss praktisch erfunden hat und bekannt ist für seine gute Küche. Grillen mit Freunden zu einem Spiel der deutschen Nationalmannschaft – das ist die Königsklasse unter den Sommerfesten. Doch die Fußball-Grillparty will gut geplant sein, damit Sie Spiel und Steak gleichermaßen genießen können.

Man kann sagen, grillen ist sozusagen der Mannschaftssport unter den kulinarischen Veranstaltungen. Schon die Vorbereitung hat Ähnlichkeit mit den taktischen Zügen während des Spiels. Der eine sorgt für kalte Getränke, der andere fürs Fleisch, der Dritte für leckere Knabbersachen, ein anderer hat das Sagen am Grill. Beim Anfeuern des Grills wärmt sich die Mannschaft auf – dabei steigt die Spannung unaufhörlich. Mit dem Zischen des ersten Steaks auf dem heißen Rost folgt schließlich der Anpfiff. Pro Kopf rechnet man Pi mal Daumen mit circa 250 bis 300 Gramm Fleisch. Die Menge hängt stark davon ab, wie viele Beilagen serviert werden. Da die meisten Gäste ab dem Anpfiff nur noch Augen für den Ball und ihre elf Freunde haben, sollte für den Grillgenuss genügend Zeit vor oder nach dem Spiel eingerechnet werden. Wer Platz hat, stellt im Garten einfach noch ein Plansch Becken auf. Das kühlt nicht nur die Getränke, sondern später vielleicht auch die Gemüter. Mit einem Kugelgrill können Sie das Fleisch bequem während des Spiels garen lassen – und dann gleich in der Halbzeit oder nach dem Abpfiff servieren. Damit es richtig schmeckt, marinieren Sie das Fleisch rechtzeitig vorher, am besten über Nacht. Etwa einen Zentimeter pro Tag beträgt die durchschnittliche Einziehtiefe der Marinade ins Fleisch. Deshalb gilt prinzipiell: je länger, desto intensiver später der Geschmack. Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit, macht es trocken und hat deshalb in einer Grillmarinade nichts zu suchen –

salzen Sie Fleisch deshalb immer erst kurz vor dem Grillen. Egal wie Ihre ganz persönliche Fußball-Grillparty auch aussehen

wird, spannend wird sie auf jeden Fall. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der EM und einen schönen Sommer mit Pott's.



Rezept für unsere leckere Biermarinade:

Zutaten:

- 1 Flasche Pott's Landbier
- 150 g Ahornsirup
- 1 TL grob gemahlene Pfefferkörner
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- 1 Sternanis
- 2 TL Fenchelsamen
- ½ Handvoll Salbeiblätter
- 30 g körniger Senf

Zubereitung:

1. Das Pott's Landbier mit dem Ahornsirup, den Pfefferkörnern, beiden Paprikasorten, dem Sternanis und Fenchelsamen in einen Topf geben und 8 bis 10 Minuten leicht köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit den Salbei abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Den Topf vom Herd nehmen und den Salbei zusammen mit dem Senf in die Biermischung rühren.
3. Das Fleisch mit der Marinade mischen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Danach das Fleisch grillen und einfach genießen. Das Rezept reicht für circa 4 Personen.



Und wenn die Wartezeit zu lang ist, kann mit Familie und Co. ein kleines Spielchen auf dem heimischen Rasen wagen

Junior Pott's Pokal

Förderung der Jüngsten



Eine große Anwärtlerin auf den Junior Pott's Pokal unter dem Siegel von Gesaris: Lotta Scharffetter

Seit 25 Jahren treten beim Pott's Pokal Pferdesportler gegeneinander an. Erstmals wird in diesem Jahr der Junior Pott's Pokal ausgerichtet. Bei den Wettbewerben können sich die Jüngsten auf den Rücken der Pferde ohne Erfahrungen im Turniersport messen.

Um am Junior Pott's Pokal teilnehmen zu können, bieten sich fünf Wertungsprüfungen in Telgte-Lauheide, Freckenhorst, Westbevern und Ostbevern an. Bei den verschiedenen Prüfungen im Dressur-, Spring- und Geländereiten zeigen die unter 16-Jährigen ihr Können. Und falls mal eine der Wertungsprüfungen schiefgehen sollte, geht es auf zur nächsten, denn von den fünf Wertungsprüfungen

fließen nur drei in die Bewertung ein. So können die jungen Reiter unbeschwert Erfahrungen im Turniersport sammeln.

Besonders motivierend dürften die ersten fünf Plätze sein. Diese Reiter dürfen sich über einen dreitägigen Lehrgang bei einem renommierten Vielseitigkeitsreiter freuen. Außerdem winken für die ersten zehn Platzierten interessante Ehrenpreise.

„Wir bedanken uns an dieser Stelle bei der Pott's Brauerei in Oelde, denen gerade die Förderung der Nachwuchstreiter sehr am Herzen liegt, für das großzügige Sponsoring und hoffen auf eine noch sehr lange andauernde Zusammenarbeit“, freuen sich Anna Roggenland und Andrea Korte, Vielseitigkeitsbeauftragte des KRV Warendorf.

Public Viewing

Auf zum Rudelgucken im Vier-Jahreszeiten-Park

Wenn ab dem 10. Juni Europa für über vier Wochen im Meisterschaftsfever ist, heißt es auf der Waldbühne in Oelde wieder: gemeinsam Daumen drücken.

Eingebettet in einer Waldlichtung im Vier-Jahreszeiten-Park gilt die Waldbühne als einer der beliebtesten Veranstaltungsorte in der Region. Alle, die nicht den Weg nach Frankreich antreten, können beim Public Viewing Stadionatmosphäre miterleben. Bei den vergangenen Fußballfesten tauchten die 2.500 Zuschauer die Pu-



Wie schon bei der WM können die Fußballfans gemeinsam die Deutschlandspiele live verfolgen

blikumsränge der Oelder Waldbühne in ein weiß und schwarz-rot-goldenes Feld. Sicherlich wird es auch in diesem Jahr zur EM ein tolles Fanfest unter freiem Himmel. Den Anpfiff zum Freiluftfernsehen gibt Deutschland am 12. Juni. Dann müssen die deutschen Fußballer ihr Können in Lille unter Beweis stellen. Das Forum Oelde zeigt alle Spiele mit deutscher Beteiligung. Dauerkarten für die Open-Air-Veranstaltungen sind beim Forum Oelde erhältlich, Tageskarten am Parkeingang oder an der Waldbühne. www.forum-oelde.de



Aus dem Münsterland

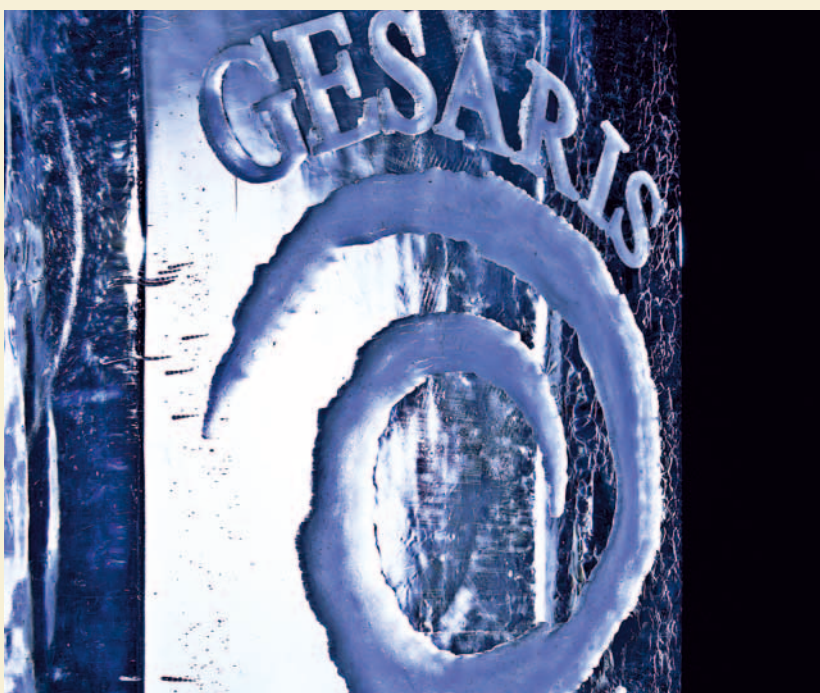


Wasser im Museum

Sonderausstellung des LWL-Museums

Wasser ist durchsichtig und geruchlos. Wasser ist für uns selbstverständlich. Aber ist Wasser deswegen auch langweilig? Ganz sicher nicht – das beweist die neue Sonderausstellung, die ab Oktober 2016 im LWL-Museum für Naturkunde zu sehen sein wird.

In der neuen Sonderausstellung „Wasser bewegt“ werden Lebewesen vorgestellt, die sich auf das Leben in diesem feuchten Milieu spezialisiert haben. Aber auch wahre Wasserabstinenzler, die selbst in den trockensten Regionen dieser Erde überleben können, kommen vor. Museumsbesucher können in die Rolle eines Tropfens auf dem langen Weg durch den Wasserkreislauf schlüpfen und lernen, wie man an den Wolken das Wetter er-



Auch die Pott's Brauerei, die das Wasser aus den eiszeitlichen Tiefen des Münsterschen Kreidebeckens fördert, misst dem Wasser eine große Bedeutung zu und hat eigens dafür das Gesaris BrunnenKino gebaut

kennt. Wasser in Form von Eis kann Berge sprengen, Täler ausschaben, und Wasserfluten können ganze Städte verschwinden lassen. Trotz seiner zerstörerischen Eigenschaften bringt Wasser den Menschen großen Nutzen.

Besucher erfahren Spannendes über die ausgeklügelten technischen Entwicklungen, die Menschen vom Altertum bis heute entwickelt haben, um die Kraft des Wassers zu nutzen. Erleben Sie die Schönheit, die Vielfalt und die enorme Bedeutung des Wassers für den gesamten Planeten Erde und besuchen Sie die Sonderausstellung „Wasser bewegt“ ab Oktober 2016.

Infos zur Ausstellung und zum LWL-Museum finden Sie unter www.lwl-naturkundemuseum-muenster.de

Live

Peter Maffay hautnah

Er gehört wohl zu den erfolgreichsten deutschen Rock- und Popmusikern: Peter Maffay. In diesem Jahr ist der Deutschrocker auf der Oelder Waldbühne zu Gast.

Normalerweise füllt das Urgestein der deutschen Rockmusik die größten Hallen und Stadien Deutschlands. Doch am Sonntag, 11. September 2016, macht Peter Maffay außerhalb seiner Tournee Station in Oelde. Gerade mal 2.500 Besucher können sich auf ein exklusives Konzert mit vielen aktuellen, aber auch älteren Hits freuen. Wen wundert es, dass das Konzert bereits seit einigen Wochen ausverkauft ist.

Mit Pott's haben Sie die einmalige Gelegenheit, jeweils zwei der begehrten Karten für das Peter-Maffay-Konzert im September zu gewinnen. Beantworten Sie unsere Frage und senden eine Postkarte mit der richtigen Antwort an: Pott's Brauerei GmbH, In der Geist 120, 59302 Oelde. Oder schicken Sie eine E-Mail an info@potts.de. Name und Anschrift bitte nicht vergessen.

Wie hieß die erste Band von Peter Maffay?

- a) Peter-Maffay-Band
- b) The Beat Boys
- c) Rockland

**Gewinnen Sie
3x 2 Karten
für das
Peter-Maffay-
Konzert**

Ran an die Paddel

Das Münsterland vom Wasser aus erleben

Abenteuer und viel Spaß in der Natur versprechen die Bootstouren auf Werse, Ems, Lippe und Co. Das Münsterland hat nicht nur schöne Radwege, auch viele Wasserwege schlängeln sich durch die idyllische Landschaft.



Alles für einen aktiven Tag in freier Natur bietet Bernd Laukötter



Ein Riesenspaß sind die Fahrten im Schlauchboot

„Canu Camp“ – mehr als Kanufahren

Sanft gleitet das Kanu auf dem Wasser dahin. Mit ruhigen Paddelzügen bewegen wir uns durch die Natur und können den Wasserbewohnern bei ihrer Arbeit zuschauen. Der kleine Strom führt uns vorbei an den romantischen Wersehäuschen und knorrigen Trauerweiden. So kann man sich treiben lassen. Aber beim „Canu Camp“ in Münster-Angelmodde stehen nicht nur Kanufahrten auf dem Programm. Die „Canu Camp Erlebniswelt“ am Strandhof bietet

viel mehr. Unter dem Motto „Aktiv im Münsterland“ hält das Team um Bernd Laukötter eine ganze Palette an Outdoor-Aktivitäten bereit. Ob Bogenschießen oder Geocaching, ob Rad- oder Kanutour, ob Gruppenevent oder Individualtour – unter www.canucamp.de ist für jeden was dabei. Die BBQ-Lounge rundet die Erlebniswelt mit einem eigenen gastronomischen Bereich ab. Bei so viel Spaß unter freiem Himmel schmeckt das leckere Pott's besonders gut.

„Funboat“ – Alle in einem Boot

Feuchtfrohlich geht es bei einer Schlauchboottour auf Lahn, Lippe, Weser, Hase, Vechte, Ems und Stever zu. Hier heißt es: an die Paddel, fertig, los! Gemeinschaftliches Rudern, flussabwärts vorbei an blühenden Wiesen und wogenden Wäldern, verbunden mit jeder Menge Spaß, guter Laune und Unterhaltung. Bei einer Rast gibt es Spezialitäten vom Grill und süßes Pott's. Gut gestärkt geht es auf die zweite Etappe. Nach Ende der Bootstour kann der Tag mit einer aus-

gedehnten Feier angemessen abgeschlossen werden.

Ob Familien, Betriebe, Schulklassen, Clubs oder Vereine – die Schlauchboottouren sind ein Erlebnis für Jung und Alt. Für Gruppen von zehn bis zu 250 Personen planen Jürgen Ahlmer und sein Team interessante Ausflüge von einigen Stunden bis zu ausgedehnten Wochenendtouren – ein Erlebnis, von dem Sie noch lange erzählen werden. Schauen Sie doch einmal vorbei unter www.funboat-touristik.de.

Leben und Genießen

Paula Pumpernickel

Essen und Trinken aus der Region



Der neue Blog nimmt Anbieter aus dem Münsterland unter die Lupe

Mit dem „Münsterland“-Siegel werden Betriebe ausgezeichnet, die Lebensmittel produzieren, welche nachweislich im Münsterland gewachsen, geerntet, erzeugt oder veredelt worden sind. Maren Kuiter und Joana Holt haus, beide Mitarbeiterinnen des Netzwerkes Münsterland, wollen das ganz genau wissen und berichten über ihre Eindrücke in ihrem neuen Blog.

„Querbeet durch das Münsterland“ lautet der Untertitel der Seite, und das nehmen die beiden Redakteurinnen wörtlich. Sie nehmen sich Zeit, besuchen die Betriebe persönlich, schauen vor und hinter die Kulissen und berichten dann darüber in ihrem Internetblog „Paula Pumpernickel“. Gegliedert ist der Blog in die Bereiche Unternehmen, Landwirtschaft, Cafés/Restau-

rants und Shops. Im Mittelpunkt stehen jedoch die Menschen, die die Lebensmittel herstellen und ihnen ein Gesicht verleihen. Anhand ihrer Geschichten und Erzählungen erfährt man jede Menge Spannendes und bekommt ein Gefühl für die Ideen und Gedanken, die hinter einem Produkt stecken. Die ausführlichen und mit wunderschönen Fotos hinterlegten Berichte lesen sich dabei spannend und kurzweilig. Und ganz nebenbei findet man zwischen den Unternehmerporträts auch leckere Rezeptempfehlungen von Gastronomiebetrieben, die richtig Lust aufs Nachkochen machen. Auch die Pott's Brauerei wollen die beiden Redakteurinnen demnächst besuchen. Wir freuen uns schon darauf und auf den Pott's zugewandten Bildbericht. Schauen Sie doch mal rein!

www.paulapumpernickel.com

Sondermarke

Biermarke erfrischt Post

Als eines von 52 Sonderpostwertzeichen, die das Bundesfinanzministerium 2016 herausgibt, ist die Briefmarke „500 Jahre Reinheitsgebot für Bier“ erschienen.

Bereits 2014 hatten der Bayerische und der Deutsche Brauerbund beim Bundesfinanzministerium den Antrag gestellt, dem Jubiläum des Reinheitsgebotes 2016 ein Sonderpostwertzeichen zu widmen. Aus den circa 500 Vorschlägen, die jährlich eingereicht werden, fiel die Wahl unter anderem auf den 500. Geburtstag



des Reinheitsgebotes. Das Motiv wurde von Thomas und Martin Poschauko aus Bad Feilnbach gestaltet. Die Öffentlichkeit konnte am 6. April die neue Marke im Rahmen einer Feierstunde in Ingolstadt zum ersten Mal in Augenschein nehmen.

Integration durch Sprache

Pott's Brauerei spendet 10.000 Euro

Sprache ist der wichtigste Baustein zur Integration. Aus vier Kursen in dem Bereich Sprachförderung bei der VHS Warendorf vor dem großen Zustrom an Flüchtlingen wurden im vergangenen Jahr fünfzehn, und in diesem Jahr kommen sicherlich noch einige hinzu.

Die Flüchtlingswelle stellt auch die Volkshochschulen vor eine enorme Herausforderung. Jede helfende Hand ist da gefragt. Die Spende der Pott's Brauerei an die VHS Warendorf kam da gerade recht. Mit der ansehnlichen Summe von 10.000 Euro kann zum Beispiel das lang ersehnte Whiteboard angeschafft werden. „Wir benötigen aber dringend



VHS-Leiter Rolf Zurbrüggen nimmt den Scheck über 10.000 Euro dankend von Jörg Pott, Geschäftsführer der gleichnamigen Brauerei, entgegen

weitere mediale Ausstattung wie Bücher oder Audioprogramme“, betonte Rolf Zurbrüggen, Leiter der VHS. Ebenso müsse in neues Lehrpersonal und Räumlichkeiten investiert werden.

„Auch in der Brauerei arbeiten

Mitarbeiter mit Migrationshintergrund, und wir wissen, wie wichtig es ist, die Sprache zu erlernen. Deshalb freuen wir uns, die Volkshochschule bei ihrer gewaltigen Aufgabe ein wenig unterstützen zu können“, so Jörg Pott.

Pott's Biergartenfest

Der Festtag des deutschen Bieres wurde gebührend gefeiert

Am 23. April, dem Tag des Deutschen Bieres, trotzten die Besucher dem kalten Wetter und feierten den 500. Geburtstag des Reinheitsgebotes im Biergarten vom Pott's Brau & Backhaus.

Los ging es mit dem Fassanstich der XI. westfälischen Bierkönigin Natalie I. und die Gäste durften ein frisch gezapftes Pott's Weizenbier von der Königin in Empfang nehmen. Dazu gab es die ersten brühwarmen Weißwürstchen von Frederic Forthaus gratis aus dem Kessel. Die Besucher genossen die bayerische Musik der Band Biergart'n Bloß'n und nutzten die Gelegenheit in der Flaschenabfüllung einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Bernie und Martina Knoche boten Fahrten in historischen Kutschen gezogen von ihren imposanten Kaltblütern um die Pott's Brauerei an.



Kesselfrische Weißwürstchen nach dem Geheimrezept von Frederic Forthaus



Fassanstich der Bierkönigin Natalie I. und Jörg Pott. Anschließend gab es Freibier für die Besucher



Viel Beifall fand die Alphorneinlage. Kutschfahrten von Bernie Knoche und die laufende Abfüllung rundeten das Programm ab





und Leben Genießen

Investition in die Zukunft

Neuer Flascheninspektor bei Pott's nimmt seine Arbeit auf

Die charakteristische Bügelverschlussflasche mit dem „Plopp“ ist ein Markenzeichen der Pott's Brauerei und einfach praktisch im Gebrauch. Die Bügelverschlussflaschen sind einfach zu öffnen, halten lange und zuverlässig frisch und können zwischendurch einfach wieder geschlossen werden, um zum Beispiel das Eindringen von Insekten im Sommer zu verhindern. Deshalb gehören die vom Verbraucher geschätzten und ökologisch positiven Bügelverschlussflaschen seit über 30 Jahren zur Philosophie des Hauses Pott.

Auch wenn die Bügelverschlüsse praktisch und beliebt sind, in der Abfüllung und Handhabung sind sie aufwendiger als Kronkorkenflaschen. Kommt die Flasche als Leergut zurück in die Brauerei, wird jede Flasche vor der Neubefüllung aufwendig gereinigt und einzeln geprüft. Die Reinigungsprüfung übernahm auch bisher schon ein sogenannter Flascheninspektor, der jetzt gegen zwei neue Maschinen mit noch mehr Funktionen und höherer Frequenz ausgetauscht wurde. Pott's inve-



Der Rundumcheck in Sekundenschnelle

stierte in einen neuen Modul-Check zur Dichtgummi-Inspektion sowie eine Leerflaschen-Inspektionsmaschine. Der vorgeschaltete ModulCheck überprüft das Dichtgummi auf den Klöppeln der Bügelverschlussflaschen auf Anwesenheit und richtige Farbe. Außerdem erkennt die Maschine Verschmutzungen, ausgebliehene Dichtgummis sowie noch anhaftende Etiketten am Bügel. Der neue Flascheninspektor überprüft jede Flasche vor der Wiederbefüllung mit verschiedenen Kameras sowie Hochfrequenz und Infrarot auf Restflüssig-

keiten, Absplitterungen, Risse, Fremdkörper wie Folien, einwandfreie Bügelverschlüsse etc. und schleust auch Fremdflaschen zuverlässig aus dem Produktionskreislauf raus. „Wegen des Schwerpunktes und der langen Erfahrung bei der Abfüllung von Bügelverschlussflaschen ist diese Investition in die Abfüllungsanlage auch ein Stück Zukunftssicherung. Wir erwarten eine einwandfreie Kontrolle und eine noch weiter gesteigerte Qualität der abgefüllten Flaschen – und sind uns sicher, dass wir diese auch erreichen werden“, so Jörg Pott.

500 Jahre Deutsches Reinheitsgebot

Ein Qualitätsversprechen, das bis heute gilt

Mit dem Begriff Reinheitsgebot verbinden Bierbegeisterte im In- und Ausland ein verbrieftes Qualitätsversprechen. 1516 erlassen, wird es bis heute als das älteste und nach wie vor gültige Verbraucherschutzgesetz der Welt gehandelt.

Bis zu dessen Erlass wurden im Mittelalter oft die abenteuerlichsten Zutaten ins Bier gemischt. Man nahm Binsenkraut, Tollkirsche, Späne, Wurzeln, Ruß oder Pech, um Aussehen, Geschmack und die berauschende Wirkung zu verstärken. Es kam auch durchaus vor, dass bei der Auswahl der intensiv riechenden und schmeckenden Zusatzstoffe grobe Fehler begangen wurden, die im schlimmsten Fall schon mal zum Tod führen konnten. Um solche Gefahren für die Bevölkerung auszuschließen und um

gleichzeitig den Weizen als Grundzutat zum Backen von Brot zu schützen, erließen der bayerische Herzog Wilhelm IV. und sein Bruder Herzog Ludwig X. am 23. April 1516 das Deutsche Reinheitsgebot, das nur Gerste, Hopfen und Wasser zum Bierbrauen zuließ und das bis heute Gültigkeit hat. Bierliebhaber werden in der Zutatenliste die Hefe vermissen, aber auch das hat seinen Grund: Die genaue Wirkweise von Hefe im Brauprozess war damals noch nicht bekannt und gelangte eigentlich eher zufällig in die Braumaische. Weil sie damals nicht als Zutat angesehen wurde, wurde sie dem Reinheitsgebot erst später ausdrücklich hinzugefügt. Wer das alles ganz genau wissen möchte, dem empfehlen wir die eigens zum Jubiläum des Reinheitsgebotes erstellte Webseite www.reinheitsgebot.de.



Hier finden Interessierte neben jeder Menge Spannendem und Wissenswerthem rund ums Bier außerdem einen tollen Erklärfilm zum Reinheitsgebot, der die Geschichte dieses entscheidenden Qualitätsmerkmals deutscher Braukunst kurzweilig erklärt. Wir bei Pott's haben uns dem Deutschen Reinheitsgebot bis heute fest verschrieben.

Kartenvorverkauf

Frischer Partywind auf dem Pott's Oktoberfest



Erstmalig in dieser Region: die W.I.P.S.

Fortsetzung von Seite 1

Wenn die Songs aus den Boxen dröhnen, steigt nicht nur die Lautstärke, sondern vor allem die Stimmung. Nicht umsonst heißt das Motto der Partyband W.I.P.S. „Bis die Hände glühen“. Schon das Vorhören auf der Cannstatter Wasen lässt einiges erwarten. Wir sind gespannt.

In diesem Jahr haben wir für das Pott's Oktoberfest am 16. und 17. September 2016 eine neue Partyband engagiert: die W.I.P.S. Die acht Bandmitglieder aus dem Schwabenland sind schon weit über ihre Grenzen hinaus bekannt und schauen bereits auf eigene Fanclubs. Auf dem Oktoberfest in der Franz-Arnold-Halle heizen die Stimmungsgaranten mit Partyhits, Rockmusik oder

Hits aus den Charts dem Publikum ordentlich ein. Bei ihren Auftritten hält es nach kurzer Zeit niemanden mehr auf seinem Platz. Wir freuen uns auf super Stimmung, Fortys Schmankerln und frisch gezapftes Festbier. Der offizielle Kartenvorverkauf beginnt am 25. Juni 2016. Zu der Sonderöffnungszeit von 8.00 bis 10.00 Uhr können Karten in der Verwaltung der Brauerei erstanden werden. Danach sind die Karten zu den regulären Öffnungszeiten der Verwaltung erhältlich. Der Eintrittspreis beträgt 17 Euro inklusive eines 5-Euro-Gutscheines für die Speisen vom Pott's Brau & Backhaus. Eine telefonische Bestellung ist erst nach dem offiziellen Beginn des Vorverkaufs ab dem 27. Juni 2016 unter der Telefonnummer 02522/9332-0 möglich.



Egal ob Partyhits oder bayerische Stimmungsmusik – die sechs Vollblutmusiker der Band W.I.P.S. geben auf der Bühne Vollgas

Marketing, Handel und Gastronomie

EM-Pokal

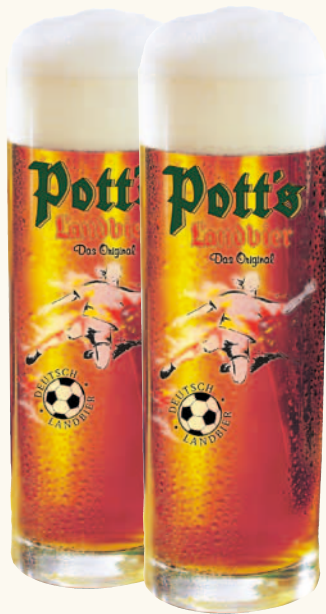
Pott's Deutsch-Landbier-Glas

Die Fußball-Europameisterschaft steht vor der Tür, und die Pott's Brauerei hält Ihren persönlichen Pott's Deutsch-Landbier-Pokal für Sie bereit.

Bier und Fußball gehören einfach zusammen. Was liegt also näher, als die bekannte Pott's Landbierstange mit einem sportiven Dekor zu veredeln. Entstanden ist eine limitierte Edition als „Deutsch-Landbier-Pokal“. Daraus schmeckt dem echten Fußballfan das Pott's Landbier besonders gut.

Und der besondere Clou: Im Zeitraum der Europameisterschaften gibt es den Pott's Deutsch-Landbier-Pokal als Kastenzugabe. Beim Kauf eines Kastens Pott's Münsterländer Originale erhalten Sie in allen teilnehmenden Getränkemärkten – aber nur, solange der Vorrat reicht – ein Designerglas gratis dazu.

Das neue Pott's Deutsch-Landbier-Glas hat ein Fassungsvermögen von 0,2 Liter und ist im Pott's Shop oder im Pott's Brau & Backhaus erhältlich.



Der neue Pott's Deutsch-Landbier-Pokal ist ein echter Hingucker

Frischer Auftritt

Neuer Pott's Pilsener Kasten hält Einzug in den Getränkemarkt

Nach der Einführung vom Pott's Individual-Gefachkasten ist nun auch das Pott's Pilsener in den offen gestalteten Panoramakasten umgezogen.

Der 20x0,33-Liter-Kasten mit seinen großzügigen Öffnungen erlaubt den freien Blick auf die 0,33-Liter-Bügelverschlussflaschen. Die leuchtend gelbe Farbe macht Lust auf ein erfrischendes Pott's Pilsener und erleichtert zudem die Wiedererkennung der Sorte.

Für den unverwechselbaren Auftritt der regionalen Marke wur-

den alle vier Seiten im Siebdruck mit dem Logo „Pott's Münsterländer Originale“ veredelt, wodurch die Produktherkunft und die regionale Bindung von Pott's dokumentiert werden.

„Mit diesem neuen Kasten haben wir die hochwertige Darstellung unserer Traditionsmarke im Handel vervollständigt, denn nun zeigen sich alle Bierspezialitäten einheitlich in den offen gestalteten Kästen“, freut sich Jörg Pott, Inhaber der Pott's Brauerei. Während die neuen Pott's Pilsener Kästen den Markt erobern, werden die alten Exemplare vollständig recycelt.

Unser Pott's Pilsener ist in den leuchtend gelben Kästen umgezogen



Unser Biergartentipp

Das neue „Alte Fährhaus“ in Hamm

Es war einmal ein Fährmann, der bewohnte ein Fährhaus an der Lippe...“, so beginnt die Geschichte des alten Fährhauses in Hamm im Jahre 1803. Der Fährmann blieb nur bis 1912, die Geschichte des alten Fährhauses aber geht bis heute weiter. Das alte, seit 1983 unter Denkmalschutz stehende und restaurierte Fährhaus zeugt noch heute von seiner lebendigen Geschichte und ist trotzdem absolut in der heutigen Zeit angekommen. Mit viel Geschmack und Liebe zum Detail entstand hier im letzten Jahr ein gastronomisches Projekt der Extraklasse – das Hohoffs 800° „Altes Fährhaus“.

Heute dient das Fährhaus als Brücke für spannende Begegnungen im schattigen Biergarten, im hochmodernen Veranstaltungssaal oder im charmant-urigen Restaurant. In erster Linie stehen handfeste, kraftvolle Fleischspezialitäten in Verbindung mit anderen raffinierten und unkomplizierten Köstlichkeiten auf der Speisekarte. Und das kommt nicht von ungefähr, denn einem Ofen, genauer gesagt seiner Leistung, hat das Hohoffs 800° seinen Namen zu verdanken. Als absolutes Highlight in der Küche präsentiert sich der in den USA eigens für die Steakzubereitung entwickelte Ofen, der sich in kürzester Zeit auf über 800° Celsius aufheizt. Während



Im Sommer können die Gäste auf dem schönen „Außendeck“ Platz nehmen

des Grillens ziehen sich dadurch die Fleischfasern sofort zusammen, und es entsteht in Minuten-schnelle eine sehr schmackhafte, nahezu karamellierte Kruste, unter der das Fleisch sehr zart und saftig bleibt. Das Team um Betriebsleiterin Leonie Schumacher und Küchenchef Nils Rieger versucht jeden Tag aufs Neue, die Gäste kulinarisch mit den besten Zutaten zu verwöhnen und damit Zeit und Raum vergessen zu lassen. Passend zum Thema „Fährhaus“ liegt der Fokus in Hamm zusätzlich auch auf dem Thema Fisch. Seeteufel, Jakobsmuscheln und andere Fischspezialitäten werden täglich on top zum Steak angeboten. Dabei brilliert das Hohoffs 800° „Altes Fährhaus“ in Hamm nicht nur mit dem Restaurant, sondern bietet auch einen hochwertigen

Rahmen für Events für bis zu 100 Personen. Der moderne und lichtdurchflutete Veranstaltungssaal lädt mit seiner eleganten Atmosphäre ein, Geburtstags- und Hochzeitsnächte durchzufeiern und durchzutanzten oder tagsüber mit klarem Kopf und Blick ins Grüne zu tagen.

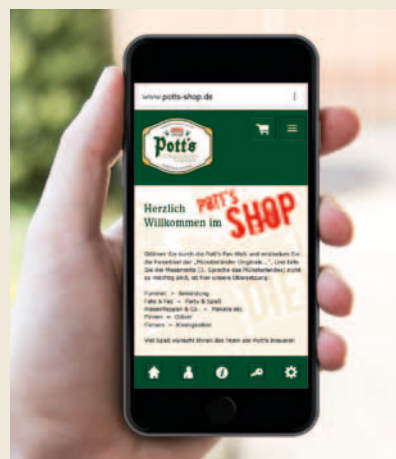
Für die kommenden Sommermonate empfehlen wir besonders den wunderschön angelegten Biergarten, im Hohoffs 800° stil-echt „Außendeck“ genannt. Hier erwarten die Gäste neben hausgemachtem Kuchen und einem leckeren Kaffee auch Spezialitäten für den herzhaften Gaumen und nach bester Biergartentradi-tion natürlich ein frisch gezapftes Pott's. Wir wünschen viel Spaß beim Schlemmen und Genießen im Hohoffs 800°. www.hohoffs800.de/hamm

Pott's Shop im neuen Gewand

Bequem online einkaufen

Der neue Pott's Onlineshop präsentiert sich mit technischen Neuerungen und in modernem Design.

Nicht immer ganz einfach ist es, einen neuen Onlineshop an den Start zu bringen. Immer wieder stellen sich die einen oder anderen Komplikationen in den Weg. Jetzt ist es geschafft, und die Bahn ist frei für den neuen Pott's Onlineshop. Übersichtlich zeigt sich das Sortiment. Einfach navigiert man durch das Angebot. Kurz und knapp wird über das Produkt in-



Der neue Pott's Onlineshop ist im Netz – da macht das Stöbern richtig Spaß

formiert. Der Warenkorb ist immer im Blick. Einfach gelangt man durch den Bestellvorgang. Leicht und schnell ist der Internetschop auch von mobilen Endgeräten zu bedienen.

In einer Sache sind wir allerdings „altmodisch“. Unsere Herkunft konnten und wollten wir nicht verschweigen. So zeigen sich die Begriffe in der Navigation auf Masematte. Aber keine Angst. Für alle, die der dritten Sprache des Münsterlandes nicht mächtig sind, gibt es eine Übersetzung. Schauen Sie doch mal rein! www.potts-shop.de

Marketing, Handel und Gastronomie

Das moveINN in Nordhorn

Die neue Übernachtungs-, Sport- und Erlebnis-Welt

Fortsetzung von Seite 1

Als Gast willkommen – als Mensch erwünscht“, diesem Motto hat sich das Team des moveINN fest verschrieben und bietet heute Schulklassen, Tagungsgruppen, Familien oder Individualreisenden ein lebendiges Umfeld mit einladenden Zimmern, guter Küche und kreativer Gastronomie.

Besonders stolz ist das moveINN auf seine Möglichkeiten für passionierte Freizeit- und ambitionierte Vereinssportler: Es verfügt über eine hauseigene Multifunktionssporthalle mit präparierten Indoorsoccer- und Tennisplätzen sowie über eine turniergerechte Kegelbahnanlage im Tiefgeschoss, die auch an regnerischen Tagen für echtes Erlebnisfeeling sorgt. In direkter Umgebung des Hostels befinden sich viele weitere Aktivangebote des Nordhorer Sportparks mit Eissporthalle, Wellenfreibad, Hallenbad, Kanu-



Das Hostel besticht durch klare Formen. In natura wirkt die Atmosphäre der Übernachtungs-, Sport- und Erlebnis-Welt noch beeindruckender

verleih und dem „Crocky“-Kinderspielparadies.

Wer sich nachts im moveINN schlafen legt, liegt auch für die Gestaltung des Tagesprogramms genau richtig: Eine Bushaltestelle direkt vor der Haustür bringt die Gäste zu den schönsten Plätzen in der Stadt und zu den erlebnisreichsten Attraktionen im

Umland. Auf Wunsch ist sogar ein komplettes Wissens- und Erlebnispaket für Schulklassen, Gruppen und Vereine buchbar.

Damit bei sportlicher Betätigung auch der Genuss nicht zu kurz kommt, dürfen die Gäste zwischen Halb- und Vollpension wählen. Möglichkeiten zum Schlemmen und Entspannen gibt es dafür direkt im und am Haus: im Loungebereich, auf den Kegelbahnen, in der Sportsbar oder in Form eines Picknicks auf den großzügigen Grünflächen rund ums Haus. Wir finden, dass das integrative, barrierefreie und sportliche Konzept des moveINN eine echte Empfehlung wert ist – Infos und mehr gibt es unter www.move-inn.de.



In der modernen Sportsbar wird jedes EM-Spiel zum Genuss

Spritziger Genuss

Pott's Weizen alkoholfrei frisch gezapft

Das Weizenbier findet immer mehr Liebhaber. Etwa die Hälfte des gesamten Weizenbieres wird in der Gastronomie getrunken und oftmals in Flaschen angeboten – doch geht nichts über ein frisch Gezapftes!

Biergartenzeit. Die Sonne lacht. Die Vögel zwitschern. Die Bedienung serviert ein frisch gezapftes Pott's Weizenbier. Am Nachbartisch nehmen die Rennradfreunde Platz. Eine Runde Pott's Weizen alkoholfrei. Und natürlich kommt auch das alkoholfreie frisch aus dem Fass. Was für ein Genuss! Prickelnd, spritzig, fruchtig, isotonisch, vitaminhaltig, kalorienreduziert. So erfrischt und regeneriert starten die Radler in die nächste Etappe.

Nach erfolgreicher Einführung des klassischen Pott's Weizen naturtrüb gibt es jetzt auch das Pott's Weizen alkoholfrei frisch vom Fass. Für den prickelnd-spritzigen Genuss, der besonders im Sommer beliebt ist, sorgt der relativ hohe Kohlen säuregehalt, der durch die Weizenhefe und die Spundung bei der Lagerung entsteht. Die obergärige Spezialhefe und die besonderen Fermentationsstämme verleihen dem Pott's Weizen alkoholfrei seinen aromatischen und fruchtigen Geschmack. Um ein kühles, erfrischendes

Biererlebnis zu garantieren, haben unsere Brauer für die Abfüllung von Pott's Weizen alkoholfrei ein spezielles 20-Liter-Fass gewählt. Durch die Form des Fasses bleibt die Trübung des Weizenbieres länger konstant. Die geringe Bieroberfläche führt zudem zu einer Verringerung der sonst oftmals eintretenden Aufkarbonisierung und verhindert somit das damit verbundene starke Aufschäumen beim Zapfen.



Die prickelnde Sommererfrischung: Pott's Weizen alkoholfrei frisch vom Fass.

Private Brauereien

Handwerksbrauer oder Craft Brewer

Der Verband der Privaten Brauereien mit 700 Mitgliedsbetrieben ist entstanden aus den Innungen des Handwerks. Die größeren Brauereien mit weiten Vertriebswegen, wie sie überwiegend im ausgehenden 19. Jahrhundert gegründet wurden, haben sich im Deutschen Brauerbund zusammengeschlossen.

Heute zählen zu den Großbrauereien in der EU nach der Steuergesetzgebung Brauereien mit einem Jahresbierausstoß ab 200.000 Hektoliter, und alles, was darunter ist, sind die kleinen und mittleren unabhängigen handwerklichen Brauereien,

kurz Private Brauereien genannt. Schaut man über den großen Teich zu den USA, hat die Entwicklung des Braugewerbes durch die Prohibition (vorübergehendes Verbot alkoholischer Getränke) einen ganz anderen Verlauf genommen. Die Prohibition hat nur wenige Brauereien überleben lassen, und bald nach der Aufhebung hat nur eine Handvoll wiederbelebter Brauereien mehr als 80 Prozent des gesamten US-amerikanischen Biermarktes erobert. Gemeinsam brauten sie geschmacksneutrale leichte Biere.

Das wurde den Konsumenten zu langweilig, und so entstanden, ausgehend von Hausbauern, die

Mikro- und Gasthausbrauereien mit vielen geschmackvollen Bierspezialitäten. Aus diesen Keimzellen entwickelten sich zum Teil sehr erfolgreiche Mittelstandsbetriebe. Diese Brauereien, welche zu über 95 Prozent Neugründungen sind, bezeichnen sich als „Craft Breweries“, übersetzt Handwerksbrauereien. Viele davon haben das Qualitätssiegel des Deutschen Reinheitsgebots für sich entdeckt. Dass sich so viele US-amerikanische Craft Brewer an das Deutsche Reinheitsgebot halten, oder zumindest reines Bier herstellen, zeigt, wie zukunftsorientiert die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt noch heute ist.

Die Mitglieder des Verbandes der Privaten Brauereien Deutschlands haben die Craftbier-Szene in den USA und weltweit von Anfang an mit großem Interesse beobachtet und gefördert.

Zum Teil zu lange haben die Privaten Brauer Deutschlands auf die großen Wettbewerber geschielt und gemeint, deren geschmacksneutralen Bierstilen folgen zu müssen. Heute blicken sie zum Teil neidisch auf die gewaltige Entwicklung ihrer Kollegen von der Craftbier-Szene in den USA. Viele, auch alte modifizierte Bierstile haben dort eine sehr erfolgreiche Renaissance bekommen.

Pott's Brauerei hat ihre Brauer früh auf diese Entwicklung in der Ausbildung vorbereitet. Zurzeit sind zwei Braumeister, die in der Oelder Brauerei gelernt haben, in interessanten Braubetrieben dieser Gattung beschäftigt. Jonas Krebs ist für die Geschichte des südafrikanischen Craftbier-Unternehmens Jack Black's Brewing Co., Kapstadt, tätig, und der ehemalige Brauer Thomas Tyrell ist Director of Brewing Operations der amerikanischen Stone Brewing GmbH in Berlin.

Darauf sind wir stolz und versprechen auch in Zukunft mit unseren Bierspezialitäten für echten Biergenuss zu sorgen.



Und sonst?!



Pott's intern

Seit 25 Jahren sorgt Olaf Bering dafür, dass bei unseren Kunden immer ausreichend Pott's Bier-spezialitäten und Gesaris Erfrischungsgetränke im Hause sind. Wir sagen ganz herzlich Danke.



Olaf Bering

Druckfrisch

Der neue Sportkatalog

Im neuen Katalog 2016/2017 der Pott's Sportwelt finden Sie viele neue und attraktive Angebote: Trikots, T-Shirts, Jacken und vieles mehr.

Bereits seit fünf Jahren bietet die Pott's Brauerei in Zusammenarbeit mit Sport-Life hochwertige Sportartikel zu gesponserten Preisen an. Damit möchten wir den Spaß am Sport fördern und Team- sowie Einzelsportlern eine gute Ausrüstung zu günstigen Preisen ermöglichen. Holen Sie sich Inspirationen aus der Welt des Sports und entdecken Sie in der neuen Pott's Sportwelt die Saisontrends von Erima, Puma, Hummel und Co. Insbesondere freuen wir uns, auch in diesem



Jahr wieder komplette Trikot-Sets für Mannschaften im Programm zu haben. Die freie Farb- und Größenauswahl zeigt dabei eine Vielzahl an Kombinationsmöglichkeiten. Holen Sie sich Ihr persönliches Exemplar kostenlos im Pott's Brau & Backhaus oder schauen Sie rein unter www.sport-life.de.

Erfrischt im Ziel

Pott's Sportveranstaltungen

Pott's Weizen alkoholfrei ist der Durstlöcher nach dem Sport. Davon konnten sich bereits zahlreiche Sportler überzeugen.

Isotonisch, vitaminreich, kalorienreduziert – Pott's Weizen alkoholfrei macht müde Körper schnell wieder fit. Ob beim Burggrafenlauf in Stromberg, Oelder Frühlingslauf und Firmenlauf oder Oelder Triathlon: Unser Promotionteam hält im Zielbereich den Muntermacher für die Sportler bereit. „Gern unterstützen wir die re-

gionalen Sportveranstaltungen und Sportler“, so Jörg Pott, denn eine gesunde Lebensweise und natürliche regionale Produkte gehören für uns einfach zusammen.



Weitere Termine:
11.06.2016
Oelder City-Lauf
17.07.2016
Münster-City-Triathlon
07.08.2016
Sassenberger Triathlon
13.08.2016
Bever-Lauf Ostbevern
05.09.2016
Warendorfer Emsseelauf

Angebot

Sportlich unterwegs mit Pott's

Die geräumige Sporttasche aus dem Hause Erima bietet viel Platz für Ihre Aktivitäten.

Eine praktische und strapazierfähige Bodentasche unter dem Hauptfach sorgt für Ordnung. Die optimale Konstruktion bietet größtmöglichen Stauraum. Die Seitentasche aus Mesh-Material schenkt Platz für das erfrischende Pott's nach dem Sport. Die Tasche kann mittels zweier Handgurte oder eines verstellbaren Schultergurts getragen

werden. Bis zum 31. August 2016 erhalten Sie die Sporttasche zum Sonderpreis von 24,50 Euro.



Die Pott's Sporttasche und weitere Fanartikel finden Sie unter www.potts-shop.de

Masematte



Da sollte man wohl besser nicht den Hochzeitstag vergessen! Das Buch der Münsterschen Masematte mit vielen weiteren witzigen Illustrationen und Übersetzungen finden Sie im Pott's Online-Shop unter www.potts-shop.de.

Pott's erleben

Termine rund um die Pott's Brauerei:

4. bis 5. Juni

Bei den 16. Münster Classics verwandelt sich die Speicherstadt in Münster erneut für zwei Tage in eine imposante Oldtimermeile.

10. Juni bis 10. Juli

Beim Public Viewing in der Arena Oelde heißt es bei ausgesuchten EM-Spielen gemeinsam feiern.

2. Juli

„There's No Business Like Show Business“ – Die Knaller aus zehn

Jahren werden auf Haus Nottbeck präsentiert.

21. August

Trabrennen auf der idyllischen Grasbahn im Erlfeld in Drensfurt. Schon der Besuch ist ein Gewinn.

27. bis 28. August

Erstklassigen Motorsport mit Quad und Co. können die Zuschauer des Autocross vom AC Vellern erleben.

4. September

Beim Promi-Kellnern an den Aaseeterrassen in Münster schwin-

gen Leonard Lansink und sein Kellnerteam die Tablettis zugunsten der Krebsberatung.

16. und 17. September

Das zünftige Pott's Oktoberfest mit neuer Band findet in der Franz-Arnold-Halle der Brauerei statt.

15. bis 19. Oktober

Besuchen Sie den Warendorfer Vieh- und Pferdemarkt mit Reit- und Springturnier auf den Lohwallwiesen.

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

Abo



Die Zeitung aus
dem Münsterland

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

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

Impressum

Pott's Brauerei GmbH

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

In Zusammenarbeit mit

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

Redaktion:

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