

Brauchtumsfest Wargolshausen

3. und 4. September 2011

Die Vereinsgemeinschaft Wargolshausen e.V. lud ein zu einem historischen Dorffest mit Oldtimer-Treffen. Bei herrlichem Spätsommerwetter durften die Gäste historische Ausstellungen besuchen, Handwerksvorführungen bestaunen, Schulstunden „wie

früher“ erleben, beim Mundarttheater zuhören u.v.m. und anschließend im historischen Biergarten ein frisches Bier vom Fass und traditionelle Gerichte genießen. Hier wurden allerhand bierige Sehenswürdigkeiten aufgeföhren.

Herr Gessner, vom Dorfstüble in Wargolshausen hatte sich bei der Dekoration sehr viel Mühe gegeben, Partyfässchen mit Hopfengirlanden, alte Wagenräder mit Bügelverschlussflaschen, nostalgische Emaille-Schilder und alte Holzfasser, die als Stehtisch dienten.

Der historische Rother Bräu-Opel Blitz, welcher von Andreas Schwarz aus Seubrigshausen repariert und restauriert wurde, hatte auch seinen Platz im zünftigen Biergarten.



Bierig unterwegs

Lustiges Biermobil



Andreas Sauerbrey aus Willmars ist Bierliebhaber und Hobbybastler.

Seit diesem Sommer sorgt er mit seinem Biermobil für staunende Blicke. Sein Gefährt hat unglaubliche 6 PS, besteht aus einer gepolsterten Bierkiste mit Motor, an die vier Räder, eine Lenkung und sogar Bremsen montiert wurden. Die 5-Liter-Partydose dient als Tank. Den Anhänger des Mobils bildet eine volle Bierkiste mit zwei Rädern, aus welcher man sich gerne bedienen darf. Eine wirklich tolle und kreative Idee!



Ein heißer Tipp!

Ab 5. Dezember 2011 erhalten Sie beim Kauf einer Kiste Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier dieses praktische rote Feuerzeug gratis. Die handliche Form garantiert eine unkomplizierte Bedienung für die verschiedensten Feuerstellen. Ob beim Grillen im Sommer,

wohligem Heizen im Winter oder gemütlicher Atmosphäre bei Kerzenschein, das Anzünden geht leicht von der Hand. Eine Kindersicherung ist eingebaut und die Flammenstärke kann reguliert werden. Das Feuerzeug ist erhältlich, solange der Vorrat reicht. Also greifen Sie schnell zu!



Fritz Göller ausgezeichnet

Die Ausbildung junger Menschen liegt unserer Brauerei am Herzen. Erst im Juli dieses Jahres beendete Fritz Göller von der gleichnamigen Brauerei aus Zeil am Main bei uns erfolgreich seine 2-jährige Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Braumeister Tobias Weydringer gratulierte Fritz bei einer kleinen



Fritz Göller und Tobias Weydringer

Feierstunde zu seinem hervorragenden Prüfungsergebnis, mit dem er als Jahrgangsbester die Bewerbungsvoraussetzungen für das Weiterbildungsstipendium des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie erfüllt. Natürlich bekam er auch von den Mitarbeitern der Brauerei ein Geschenk.

Unser neuer Auszubildender: Manuel Büttner

Am 1. September begann Manuel Büttner aus Weisbach bei uns seine dreijährige Ausbildung zum Industriekaufmann. Wir freuen uns sehr, dass sich diesmal ein „waschechter Rhöner“ durchsetzen konnte. Nun gehört der 16-jährige mit zum Team und zeigte sich bereits nach seinem ersten Arbeitstag vom guten Betriebsklima im Großraumbüro hellau begeistert. Manuel Büttner erwarb im Juli 2011 die Mittlere Reife an der Wirtschaftsschule in Bad Neustadt und freut sich nun auf seine neue Aufgabe. Von der Buchhaltung über die EDV, den Versand, Vertrieb, die Angebotsstellung bis hin zum Verkauf



wird er den Beruf des Industriekaufmannes „von der Pike auf“ erlernen. Der zielstrebige junge Mann hat bereits seine Führerscheinprüfungen absolviert. Seine freie Zeit verbringt er damit, tatkräftig in der heimischen Landwirtschaft mitzuhelfen.

Impressum

Rother Bräu
Bayerische Exportbierbrauerei GmbH
Birkenweg 2, 97647 Roth/Rhön
Tel. 0 97 79 / 81 01-0; Fax 0 97 79 / 81 01-29
info@rotherbraeu.de · www.rotherbraeu.de
V.i.S.d.R.: Xaver und Tobias Weydringer
Konzeption, Text, Design:
Werner Koch & Co. GmbH
Email: willkommen@wernerkoche.de

Nächste Ausgabe: Juni 2012

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

„Denk ich an Deutschland in der Nacht, bin ich um den Schlaf gebracht“, so begann das Gedicht „Nachtgedanken“ unseres großen Deutschen Heinrich Heine bereits vor über hundertfünfzig Jahren, als hätte er geahnt welchen Herausforderungen wir Deutsche auch heute wieder gegenüber stehen. Was die seit Monaten sich überschlagenden Schreckensnachrichten um den Euro betrifft, könnte es unser Dichter kaum treffender sagen. Leider.

Die daraus resultierenden Perspektiven werden noch viele Jahre Anlass zur Sorge geben. Weit erfreulicher ist dagegen, dass unsere Wirtschaft, vor allem im Export nach wie vor auf Hochtouren läuft. Genauso erfreulich und erstaunlich zugleich, dass die Menschen nicht in Schockstarre verfallen sondern mit ihren Ausgaben mit zur positiven Entwicklung unserer

Wirtschaft beitragen. Als Verfechter von Qualität und Geschmack freut es uns natürlich sehr,

dass wieder vermehrt auf die Qualität und die Herkunft der Produkte geachtet wird. Für uns als Familienunternehmer ist es geradezu eine Selbstverständlichkeit alles dafür zu tun, dass sich unsere Kunden und Freunde auf höchste Qualität aus unserem Hause verlassen können. Denn Sicherheit ist die Grundlage des Vertrauens. Gibt es Besseres, als gute Qualität aus der eigenen Heimat? Deshalb stehen wir unbeirrt dafür ein. Bester Beweis: auch in diesem Jahr wurden wir erneut in Folge bei der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem „Preis der Besten“ in Gold ausgezeichnet. Dieser Preis wird nur an Unternehmen vergeben, die alljährlich – und damit kontinuierlich – Spitzenleistungen bei den Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen für Bier erreicht haben.

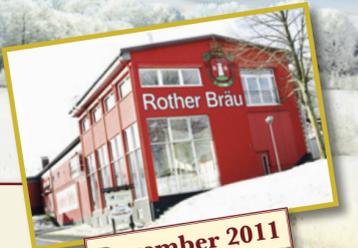
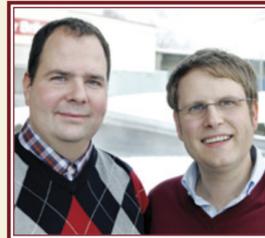
Wenn die stillen Tage vor der Türe stehen, ist es meist an der Zeit inne zu halten und das Jahr Revue passieren zu lassen. Eine Zeit der Nachdenklichkeit

und um zur Ruhe zu kommen. Es ist auch die Zeit festlicher Genüsse, der gemütlichen Abende am bullernden Kachelofen oder am prasselnden Kamin. In den Küchen duftet's weihnachtlich. In den Gaststuben und Restaurants locken verführerische jahreszeitliche Spezialitäten wie Wild aus heimischen Wäldern und viele weitere kulinarische Genüsse zur gemütlichen Einkehr und zum Genießen.

Auch wir lassen in diesen Tagen bei einem frisch eingeschenkt Rother Bräu Rhönator Doppelbock das Jahr noch einmal Revue passieren und nehmen diese Zeit zum Anlass allen Freunden und Kunden unseres Hauses für das entgegengebrachte Vertrauen zu danken. Ganz besonders auch unserem gesamten Brauereiteam, ohne dessen Engagement unsere Qualitätsleistungen nicht möglich wären.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein besinnliches, schönes Weihnachtsfest und alles Gute zum neuen Jahr.

Tobias und Xaver Weydringer



Dezember 2011



Rother Bräu Festtagskasten

Aufgrund der großen Beliebtheit gibt es auch in diesem Jahr den Rhönator Doppelbock zusammen mit je vier Flaschen unserer festlichen Bierspezialitäten im fragten Festtagskasten zum Spezialpreis direkt in der Brauerei oder im Getränkehandel: **Festbier, Öko Urtrunk, Pils, Öko Ur-Weizen.**



Ab sofort und nur für kurze Zeit wieder erhältlich

Genussvolle Momente wenn die Tage kühler werden

Das passende Bier zur kalten Jahreszeit: Rother Bräu Rhönator Doppelbock

Lange in unseren Rother Kellern gereift und in diesen Tagen kellerfrisch abgefüllt, ist unser Rother Bräu Rhönator als heller Doppelbock ab sofort wieder erhältlich. Ein kräftiges, vollmundig samtene Bier mit wuchtig, kernigem Körper, das ideal zu vielen jahreszeitlichen Spezialitäten passt. Ob Schäumele, Schmorggerichte, Wild, Gänsebraten, Ente, Hahn, kräftige Vesper oder leckere Eintöpfe und eben fast alles was in der kühlen Jahreszeit aus Küche und Keller auf den Tisch kommt. Eingeschenkt im Glas erinnert die Farbe unseres Rhönators an

das helle Schimmern kostbaren Bernsteins, die harmonisch gekrönt wird mit festem und feinporigem Schaum. Der Genuss ist eine wahre Vielfalt köstlicher Geschmacksaromen mit einem Hauch weicher Röstnoten, fein eingebundener Süße und sanft anklingenden Hopfenkomponenten. Ein fürwahr herrlicher Doppelbock, mit dem sich jahrhundertalte Brautradition und die Geschmacksvielfalt unserer Heimat Schluck für Schluck so richtig genießen lässt. Obwohl Bockbiere größtenteils aus Bayern kommen, liegt der Ursprung des kräftigen Gebräus in Niedersachsen. Die Brauer im dortigen Einbeck produzierten schon im 13. Jahrhundert starkes Bier, das auch längere Transportwege überstand.

Im 17. Jahrhundert schließlich warben die Münchner den Einbecker Braumeister Elias Pichler an ihr eigenes Hofbräuhaus und waren seitdem versorgt mit seinem „Ainpöckisch Bier“. Aus dieser Bezeichnung entwickelte sich dann der Name Bockbier, welcher also mit dem Tier überhaupt nichts zu tun hat. Weil Flüssiges das Fasten nicht bricht, bedienten sich einst die Mönche des starken Gerstensaftes. So überstanden die italienischen Paulanerbrüder, die der bayerische Kurfürst Maximilian I. einst im Zuge der Gegenreformation (15. – 16. Jahrhundert) ins Land rief, trotz ihrer strengen Regeln den harten bayerischen Winter und die Zeit ohne feste Nahrung.

TEILNAHME-COUPON

Wie heißt unsere Saisonbier-Spezialität?

Rhönator Einbock Rhönator dreifach-Bock Rhönator Doppelbock

Name:..... Vorname:.....

Str./Nr.:..... PLZ./Ort:.....

Telefon:..... Email:.....

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an info@rotherbraeu.de
Einsendeschluss: 29. Februar 2012. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Regionalität ist uns wichtig

Rother Bräu auf der GV & Gast – Messe in Fulda



verbraucher wichtig. Die Wehner Lebensmittel GmbH & Co. KG (Groma-Märkte) organisierte daher bereits zum dritten Mal die Fachmesse „GV & Gast“ in der Esperantohalle in Fulda. Dort stellten rund 160 Aussteller ihre Produkte und Neuheiten zum Thema Essen und Trinken den rund 5.000 Besuchern vor.

So dampften zahllose Kochtöpfe, zauberten die Köche tolle Mentis, promoteten namhafte Getränkehersteller aus der Region ihre Getränke. Auch wir waren in diesem Jahr wieder mit dabei. In unserem neuen Auschankwagen präsentierten wir unsere Bierspezialitäten mit großem Erfolg.

Die Rhön ist schön und mindestens so vielfältig wie die Landschaft ist das kulinarische Angebot der Landwirte, Metzger, Bäcker und Getränkehersteller. Dieses Angebot soll künftig noch präsenter werden. Das Thema Regionalität ist den End-

Die Weisbacher „Bier-Liseln“ zu Gast in Exdorf / Thüringen

Trachtenmädels aus Weisbach

Die beiden Trachtentanzgruppen aus Exdorf und Weisbach sind seit vielen Jahren befreundet. Auch in Sachen Bier haben beide den gleichen Geschmack und sind überzeugt von den Rother Bräu-Bieren. Im letzten Jahr waren die fröhlichen Exdorfer zur Brauereibesichtigung in Roth. Beim diesjährigen 50. Jubiläum der Exdorfer Trachtengruppe haben sich die Weisbacher etwas Besonderes überlegt – beim Einzug marschierten die hübschen Trachtendamen mit ihrem bierigen Gastgeschenk - einer 5-Liter Dose - auf der

Schulter ein. Auch ein 3-Liter-Rother Bräu Humpen wurde den Exdorfern überreicht. Dies sorgte für große Freude und das ein oder andere „Fässchen“ wurde gleich angezapft. Zum Wohl!



Konsequent Bio in der Vollkornbäckerei Köhler

Vollkornbäckerei Köhler, Würzburg

Ernst Köhler, Geschäftsführer und alleiniger Inhaber der Vollkornbäckerei, gelernter Bäckermeister und Diplom-Sozialpädagoge gründete vor über 20 Jahren die erste Bio-Bäckerei in Würzburg. Mit seinem regional einzigartigen Konzept „Konsequent Bio“ hat er seither großen Erfolg. Er verwendet ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert-biologischem Anbau. Die Vollkornbäckerei bietet ein sehr umfangreiches Sortiment. In der Filiale im Stadtzentrum auf der Alten



eingerrichtet. Hier wird vollwertig und frisch gekocht, die Zutaten stammen aus kontrolliert-biologischem Anbau. Genau wie bei unseren Öko-Bieren in der traditionellen Bügelverschlussflasche, die hier zu Speisen und Snacks angeboten werden. Außerdem genießen die Gäste hier den wohl schönsten Ausblick in die Würzburger City.

Filiale mit Biobistro „Köhlers“
Alte Mainbrücke, Karmelitenstraße 1
97070 Würzburg, Tel. 09 31 / 57 17 18
Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.: 7.00 - 20.00 Uhr
So.: 9.00 - 18.00 Uhr
info@vollkornbaeckerei-koehler.de
www.vollkornbaeckerei-koehler.de

Mainbrücke in Würzburg wurde zum Verkaufsladen noch ein vegetarisches Biobistro

Der Geschmack des Feuers

Bierjournalistin und Biersommelière Sylvia Kopp über Rhöner Braukunst

Die Begeisterung der ausgewiesenen Bierexpertin über die Vielfalt der Rhöner Braukunst auf der Internetseite www.rhoen.de lässt fürwahr die Zunge im Mund trocken werden. Und man kann den ersten Schluck des köstlichen Gerstensaftes kaum erwarten. Ihre Beschreibung unseres Kloster Urstoff, der im August zum „Bier des Monats“ von Bierexperten gekürt wurde, lässt die Gaumenfreuden erahnen. Hier einige Auszüge, über die wir uns natürlich sehr freuen, ist ihre Beschreibung doch für uns eine schöne Bestätigung.

„Dieses außergewöhnlich dunkle Märzen beruht auf einem alten Rezept der Klosterbrauerei Münnerstadt.



Die Soße bindet man, nicht zu dick, mit Mehl. Ist der gefüllte Braten nun in Scheiben geschnitten, serviert man ihn mit Thüringer Klößen und Rotkraut.
Einen guten Appetit wünscht Metzgermeister Achim Kutzner vom Gasthof „Zum Stern“ (mit hauseigener Metzgerei)
Am Markt, 98617 Untermaßfeld
Tel. 03 69 49 / 41 92 80, Fax 03 69 49 / 2 15 76

Hierzu nimmt man einen Schweinenacken, sticht ihn längs auf, füllt ihn mit Zwiebelvierteln und wickelt ihn fest zusammen. Den Nacken bestreicht man mit Senf und würzt ihn mit Pfeffer und Salz. Man brät das ganze mit Zwiebeln und Wurzelwerk, nicht zu scharf, an. Nun löscht man den Braten mit ½ Liter Kloster Urstoff ab und gießt mit Brühe auf. In der Röhre kann er dann gut 2 Stunden bei 180 Grad Celsius schmoren.



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Frischer Wind am Hillenberg

Schlossbergschänke am Hillenberg, Hausen

Ein frischer Wind weht seit dem 1. Juli 2011 in der Schlossbergschänke am Hillenberg. Familie Elsesser aus Seiferts hat die Gaststätte in dem schön gelegenen Weiler in der Rhön übernommen. Vor allem Wanderer dürfen sich freuen, dass die Gaststätte am Hillenberg wieder eine Möglichkeit zur Einkehr bietet. Die bekannten und so beliebten Hähnchen werden am Hillenberg angeboten. Doch auch andere Leckereien wie Rhöner Lamm, Steaks oder ein „Schlossberg-Toast“ werden den Gästen und Wanderern gerne serviert. Die Getränkekarte beinhaltet die schmackhaften



Rother Bräu-Bierspezialitäten Pils und Kloster Urstoff frisch vom Fass sowie verschiedene Frankenweine oder alkoholfreie Getränke. Lassen Sie sich mit Rhöner Herzlichkeit verwöhnen.

Schlossbergschänke, Alfons Elsesser, Hillenberg 3, 97647 Hausen
Tel. 0 97 79 / 748751, Öffnungszeiten: Täglich ab 10 Uhr, Dienstag – Ruhetag

Griechisches Flair in Nordheim

Restaurant Athos im Fränkischen Hof



Familie und Team eingezogen. Im „Athos“, dem Restaurant im Fränkischen Hof, wie auch im angrenzenden Biergarten, werden griechische und deutsche Spezialitäten, die Rother Bräu-Bierspezialitäten Pils vom Fass und Öko Ur-Weizen sowie gepflegte internationale Weine angeboten. Und natürlich gibt es alle Gerichte – nach

Seit 35 Jahren ist der Fränkische Hof in Nordheim in „griechischer Hand“. Und das wird auch weiterhin so bleiben, denn seit dem 1. August ist ein neuer Pächter, Maia Zachariadou und Shmagi Khetsouriani mit

telefonischer Bestellung unter Tel. 0 97 79 / 5 19 auch zum Mitnehmen. Das Restaurant ist täglich von 11.30 – 14.30 Uhr und von 17.00 – 23.30 Uhr geöffnet. Dienstags ist Ruhetag.

Restaurant Athos, Von-der-Thann-Straße 37, 97647 Nordheim v.d. Rhön

(Fortsetzung Artikel „Der Geschmack des Feuers“ von S. 2)

Pilsener Malz und Röstmalznoten machen den komplexen Malzkörper aus. Die genaue Zutatenliste ist geheim. Auch hier wird mit dem traditionellen Zweimaischverfahren gearbeitet, was den vollen Körper zusätzlich stärkt und die Farbe vertieft. Und, ach die Farbe! Sie ist wirklich schön: Feuerrot leuchtet der Kupfertön aus dem Glas. Ein cremefarbener, feuchter Schaum legt sich darüber. Das Aroma ist dezent. Es erinnert an Kakao mit einer Nuance von Getreide und Nuss. Der Antrunk ist weich und samtig röstaro-

matisch. Kakao- und weiche Karamelltöne setzen sich durch. Der mittlere Körper geht mühelos über den Gaumen. Die Bittere bleibt im Hintergrund und balanciert den Malzkörper geschickt aus. Der Ausklang ist mild und erfrischend leicht. Mit seinen Karamell- und Röstnoten, die dem Geschmack des Feuers gleichen, ist das Kloster Urstoff wie gemacht für Grillfeste“ (und für die kraftvollen Speisen der kalten Jahreszeit; Anm. der Red.). Auch zu Kaiserschmarrn und Apfelküchle trinkt Frau Kopp es gern. Probieren Sie's!

Gemütliche Einkehr

Milseburghütte, Hofbieber Schwarzbach

Unterhalb des Gipfels der Milseburg (auch Perle der Rhön genannt) liegt die urige, ruhig gelegene Milseburghütte. Es begrüßt Sie hier die Hüttenwirtin Patrizia Kümpel mit ihrer Familie und ihrem Team. Sie bewirtschaftet die Milseburghütte seit dem 1. Oktober 2006. Die Milseburghütte soll in erster Linie Wanderer und Naturfreunde ansprechen, aber auch Familien und Gruppen sind herzlich willkommen. Auf der Speisekarte findet man allerdieftige Gerichte. Vom Hütten-eintopf über eine zünftige Hüttenvesper bis hin zu Bratwurst, Leberkäse oder Rührei, wird alles geboten. Dazu schmecken unsere Bierspezialitäten köstlich. Lassen Sie sich ein süffiges Kloster Urstoff, unser



Milseburghütte, Pächterfamilie Kümpel, An der Trift 12, 36145 Hofbieber Schwarzbach
Tel 0 66 84 / 91 94 55, Mobil 01 51 / 17 84 18 77, Fax 0 66 84 / 6 35
info@milseburghuetten.com, www.milseburghuetten.com
Öffnungszeiten: Täglich von 10.30 – 20 Uhr, Dienstags und Donnerstag von 10.30 – 18 Uhr
Jeden Montag treffen sich die Montagssänger ab 13.30 Uhr zum gemeinschaftlichen Singen.

Frucade-Gewinnspiel Schlauchboot



v. links im Uhrzeigersinn: Gewinner Tom Baumgart, Gewinner Linus Trabert und Abo-Markt-Betreiber Michael Witt, Gewinner Phillip Speth, Schmankerl-Betreiberin Maria Müller, Gewinnerin Lina Ziegler und Glücksjunge Marius Müller

In ausgewählten Schmankerl-Getränkemärkten wurde in diesem Sommer ein Gewinnspiel durchgeführt. Die Verlosung und Bekanntgabe der Gewinner erfolgte in den Getränkemärkten. Zu gewinnen gab es exklusive Frucade-Schlauchboote im sommerlichen Design, inklusive Paddel.

Die glücklichen Gewinner:
- Tom Baumgart, Oberfladungen (Schmankerl Scharfenberger)
- Lukas May, Bastheim (Schmankerl Dorst)

- Johannes Fischer, Nordheim (Schmankerl Wawretschka)
- Phillip Speth, Stetten (Schmankerl Zink)
- Lina Ziegler, Nordheim (Schmankerl Müller)
- Linus Trabert, Münnerstadt (Abo-Markt Münnerstadt)

Wir wünschen allen Gewinnern im nächsten Sommer viel Freude mit dem Frucade-Schlauchboot.