



# BIER Rother Bräu KURIER

## Rother Bräu – Ein Bier für Weltmeister!

31. Waldarbeiter-Weltmeisterschaft 2014



V.l.n.r.: Alexander Genz, Martin Schmittle, Ulrich Huber und Marco Trabert

Im September 2014 kämpften 105 Teilnehmer aus 26 Nationen um die begehrten Medaillen im schweizerischen Brienz. Den Gesamtsieg holte sich Uli Huber aus Forstinning. Zusammen mit seinen Teamkollegen Alexander Genz (Ziltendorf Brandenburg) und Marco Trabert (Hausen/Rhön) konnten sie den Teamwettbewerb für sich entscheiden. Mit Rother-Freibier schmeckte der Sieg bei der Weltmeisterschaftsfeier doppelt gut.

## Eine Rhöner Kunstidee

Manger's Magnum

Norbert Manger, passionierter Schreiner aus Wollbach, fertigte für unsere Brauerei ein Kunstwerk. Er fasste eine 3-Liter-Magnumflasche in eine Bohle aus ca. 300 Jahre alter Eiche.

Immer eine tolle Geschenkidee für Bierliebhaber: die 3-Liter-Magnumflasche, gefüllt mit Rother Pils oder Kloster Urstoff.



## Eine Seefahrt die ist lustig...

Rüstiger Rentner

Unser ehemaliger Mitarbeiter Oskar Küspert aus Heustreu, der im Frühjahr diesen Jahres in den wohlverdienten Ruhestand gegangen ist, genießt seine freie Zeit zusammen mit seiner Frau Martha, z. B. bei einer Kreuzfahrt mit der MSC Orchestra im Mittelmeer.



Da der Rentner noch eng mit der Brauerei und der Familie Weydringer verbunden ist, informiert er diese immer regelmäßig über seine Aktivitäten.

**Jetzt schon vormerken!**  
Die Rother Bräu feiert am 25. April 2015 den Tag des Bieres mit einem Brauereifest.

## Besuch aus China

Kooperationspartner Beijing Zhonggouzhixin International Trade



Wir konnten im September unseren chinesischen Partner Beijing Zhonggouzhixin International Trade in der Brauerei begrüßen. Der Firmeneinhaber kam mit Dolmetscher und seinem Verkäuferteam zur Intensivierung der Kenntnisse der Bierspezialitäten von Rother Bräu.

Nach einer kurzen Rückschau über die bisherige Zusammenarbeit erfolgte die Vorstellung neuer Produkte und die Besprechung der zukünftigen Kooperation. Nach der Brauereibesichtigung wurden die Gäste mit typisch deutschem Essen im Braustübli bewirtet.

## Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Gewinnspiel-Frage „Welcher Prominente besucht den Rother Bräu Messestand auf der Biofach 2014?“ lautet: Renate Künast. Uns erreichten viele Einsendungen mit der richtigen Lösung und die Gewinner mussten ausgelost werden. Der Hauptpreis, ein Paragliding-Schnupperkurs für eine Person auf der Wasserkuppe, ging an Markus Breemann aus Döllbach bei Fulda. Er nahm den Preis zusammen mit seinem Sohn Jannick entgegen, welcher den Gutscheinen auf der Wasserkuppe einlösen wird.

**Weitere Gewinner:** 50 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Sigrid Lörzer, Ginolfs; 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Heribert Pfister, Strahlungen



Es gratulieren den glücklichen Gewinnern von links nach rechts: Thomas Schäfer (Rhön-Sprudel), Jannick und Markus Breemann, Matthias Müller (Rhön-Sprudel), Xaver Weydringer (Rother Bräu).

Und das können Sie diesmal gewinnen:

1. Preis: „Rother Bräu-Biergarten“, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm sowie 20 Liter Bier
2. Preis: 50 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
3. Preis: 30 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
- 4.-10. Preis: je eine 5-Liter-Dose, gefüllt mit Rother Bräu Pils
- 11.-20. Preis: je einen Rother Bräu Hammer mit Flaschenöffner
- 21.-30. Preis: je ein Rother Bräu Zollstock

## Festtags-Krug

Kastenzugabe



Ab dem 1. Dezember 2014 gibt es gratis zu jeder Kiste Rother Bräu und Klosterbier einen schönen Glas-krug mit Weihnachtsmotiv. Daraus schmecken die Bierspezialitäten der Rother Bräu an den Weihnachtsfeiertagen besonders gut.



**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 Weydringer  
Konzeption, Text, Design: Werner Koch & Co. GmbH  
Email: willkommen@wernerkoch.de  
Nächste Ausgabe: Mai 2015

# BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Dezember 2014

## Wir sind Rhöner Bier

Das Bekenntnis zur Heimat

In einer Region, die eine eindrucksvolle Landschaft zu Tage bringt, in der die Menschen ihre Natur, ihre Heimat Tag für Tag neu entdecken, in dieser Region haben sich neun Brauereien, zwei Landwirte und eine Mälzerei zusammengeschlossen, die mit Stolz gemeinsam an einem



Strang ziehen: sie wollen die regionale Bierkultur fördern. Mit vollem Einsatz. Mit Leidenschaft. Mit Herzblut. Wir wollen überzeugen, dass es mehr als Sinn macht, unsere regionalen Biere zu genießen, bevor es im Supermarkt immer nur um den günstigsten Preis geht. Wir wollen fragen: „Kann es wirklich sein, dass große deutsche Fernsehbrauereien denen gegenüber bevorzugt werden, die so charaktervolle und ehrliche Biere brauen, wie unsere?“ Nur weil sie vielleicht ein paar Euro weniger kosten? Kann es wirklich sein, dass industriell gefertigte Produkte denen gegenüber vorgezogen werden, die regionale Braukunst vollführen - und das obwohl fast jeder heute behauptet: meine Region ist mir wichtig und soll meinen Ansprüchen gerecht werden? Trinken Sie Rhöner Bier. Seien Sie Rhöner Bier. Tragen Sie Rhöner Bier in die Welt. Es geht um uns. Denn wir alle, WIR SIND RHÖNER BIER!

## Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Wenn in wenigen Wochen das neue Jahr beginnt, fragen sich viele schon heute: „wie wird das Jahr wohl werden?“ So hoffnungsvoll das Jahr begann, die Konjunktur brummt, Fußballfreunde fieberten den Spielen in Brasilien entgegen und - was war das für ein Freudentaumel - wir wurden Weltmeister! Leider gab es nicht nur freudige Ereignisse, angesichts der Krisen in der Welt und der Konflikte in der Ukraine und im Nahen Osten.

angespannten geopolitischen Lage und der damit einher gehenden Abkühlung der Konjunktur. Die Kauf-laune sei nach wie vor ausgeprägt.



Interessant in diesem Zusammenhang sind unsere Erfahrungen zum Thema Regionalitätswusstsein, die wir als Rother Bräu feststellen. Gerade bei uns in Bayern wächst das immer mehr, die Menschen achten bei ihrem Einkauf auf die Herkunft dessen was sie kaufen. Entsprechend hat sich auch der Lebensmittel- und Getränkehandel schon seit einigen

Entsprechend beurteilen führende Wirtschaftsinstitute die weitere Konjunktur deutlich skeptischer. Gleichwohl steigt die Konsumlaune bei Verbrauchern wieder, wie die Gesellschaft für Konsumforschung in Nürnberg (GfK) jüngst berichtete. Der Konsumklima- und Einkommensersatzung sowie der Anschaffungsneigung - steigt wieder. Die deutschen Verbraucher zeigen sich offenbar weniger beeindruckt von der anhaltend

Jahren mit seinem Angebot darauf eingestellt. Das Gegenteil von Regionalität sind preisaggressive Aktionsangebote insbesondere von sogenannten Fernsehbiere, die heute leider immer mehr zunehmen. Die Folgen sind bekannt. Als Familienunternehmen, das seit Generationen fest in unserer Heimat verwurzelt ist, setzen wir auf die Wertschöpfung in der Region. Biere aus der Heimat bieten die Frische kurzer Wege und schonen gleichzeitig damit auch die Umwelt. Der beste Beweis, dass immer mehr Menschen in unserer Heimat diese Vorteile schätzen ist für uns die wachsende Zahl der Bierfreunde unserer Rother Biere. Wir sehen daher dem neuen Jahr hoffnungsvoll und zuversichtlich entgegen und wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr.

Ihr  
Xaver Weydringer  
Xaver Weydringer

## Unser Festtagskasten

Aufgrund der großen Nachfrage gibt es auch in diesem Jahr wieder den beliebten Festtagskasten. Bestehend aus je vier Flaschen unserer 5 Bierspezialitäten: Doppelbock, Festbier, Öko Urtrunk, Pils, Öko Ur-Weizen. Erhältlich zum Vorzugspreis direkt in der Brauerei oder im Getränkehandel.

alitäten: Doppelbock, Festbier, Öko Urtrunk, Pils, Öko Ur-Weizen. Erhältlich zum Vorzugspreis direkt in der Brauerei oder im Getränkehandel.



## TEILNAHME-COUPON

Welche Biersorte wird im Rezept von Frank Kliever „Qurbächer Bierkutscherpfanne“ verwendet?

Pils  Kloster Urstoff  Rhönator

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an [gewinnspiel@rotherbraeu.de](mailto:gewinnspiel@rotherbraeu.de)  
Einsendeschluss: 28. Februar 2015. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.



**BIER KURIER**  
Rother Bräu

## Aus unserem Team

### Mitarbeiterporträt



**Julia Dietz**  
Die neue Auszubildende ab 01.08.14 in unserem Team ist Julia Dietz. Nach Abschluß der mittleren Reife erlernt sie bei uns den Beruf der Industriekauffrau. Die 17jährige wohnt mit Eltern und Bruder in Heufurt. Viel Zeit verbringt sie mit der Stadtkapelle Ostheim, die sie mit der Querflöte tatkräftig unterstützt.

### Gerhard Felber

Der Braumeister mit fundierter Ausbildung und Berufserfahrung sorgt seit Juli 2014 für die gleichmäßige und hochwertige Qualität unserer beliebten Rother Biere. Gebürtig aus Traunstein lebt der 44jährige mit Frau und Sohn seit 9 Jahren in Ostheim. Sammy, ein äußerst aktiver Rhodesian-Ridgeback, spornt die Familie zu Freiluftaktivitäten in der Rhön an. Bier ist seine Leidenschaft und als Fußballfan steht er gerne am Spielfeld, um die aktiven Sportler anzufeuern.



### Sigrid Twitchell

Seit 01.08.2014 ist Sigrid Twitchell neu in unserem Team. Die ausgebildete Sekretärin bringt ihre vielseitigen Berufserfahrungen hauptsächlich im Export und Verkauf ein. Sie ist gebürtig in Nordheim/Rhön und wohnt hier mit ihrem Mann, Sohn und Tochter, sowie zwei Enkelkinder komplettieren das Glück. In ihrer Freizeit fährt sie gerne Rad, experimentiert im Garten, lässt die Stricknadeln klappern und geht zum Raubfischangeln.



## Jubiläen

### Seit 20 Jahren ein guter Partner Schmankerl Getränkemarkt Heufurt

Familie Müller bietet dort seit vielen Jahren die Rother Bräu-Biere und Frucade-Heimatlimonaden sowie regionale Mineralwässer / Erfrischungsgetränke und Biere an. Für eine kleine Ortschaft ist es von großer Bedeutung, einen Getränkemarkt vor Ort zu haben. Es ist schön zu sehen, dass dieser von der Bevölkerung gut angenommen wird.



Xaver Weydringer gratuliert den Schmankerl-Betreibern Maria und Herbert Müller im Kreise einiger Enkelkinder.

Schmankerl-Getränkemarkt  
Obere Dorfstraße 17, 97650 Heufurt  
Öffnungszeiten: Montag + Dienstag von 16.30-18.30 Uhr,  
Mittwoch-Freitag von 15.30 - 18.30 Uhr, Samstag von 10 - 14 Uhr

### Mitarbeiter Jubiläen

Wir danken **Peter Hippeli** für 25 Jahre und **Michael Krenzer** für 10 Jahre gutes Miteinander, Treue, Engagement und Leistungsbereitschaft und freuen uns auf weitere erfolgreiche Zusammenarbeit.

## Bier und Wurst – ideale Kombination

Wurstmarkt Ostheim



V.l.n.r.: B. Fischer, C. Roder und N. Nachtigal beim Ostheimer Wurstmarkt.

Auch beim diesjährigen Wurstmarkt in Ostheim waren wir wieder mit dabei. Wir präsentierten uns mit freundlichen Mitarbeitern im Rother Bräu-Ausschankwagen und unsere Bierspezialitäten gab es frisch vom Fass. Die überdimensionale Bierkiste mit 3-Liter-Flaschen bestückt, war der absolute Hingucker. Mitten im Geschehen platziert, durften wir uns über zahlreiche durstige und interessierte Besucher freuen. Für die, die sich im herbstlichen Sonnenschein gerne ein wenig aufhalten wollten, hatten wir Stehtische und Biergarnituren bereitgestellt.

## Heimat aus dem Holzofen

Heimatlon, Steinbach-Hallenberg

Dass Kati Wilhelm, Doppelolympiasiegerin im Biathlon, in ihrer Heimatstadt Steinbach-Hallenberg unter dem Motto „so schmeckt Heimat aus dem Holzofen“ ein Lokal eröffnet hat, ist vielen bekannt. Die wenigsten jedoch wissen, dass auch hier unsere beliebten Rother Bierspezialitäten Öko Urtrunk, Ur-Pils und Ur-Weizen, sowie das süffige Kloster Urstoff ausgeschenkt werden.



Heimatlon • Kati Wilhelm • Hauptstr. 90 • Steinbach-Hallenberg  
Tel. 03 68 47 / 51 89 11 • [www.heimatlon.de](http://www.heimatlon.de) • Öffnungszeiten: So, Mo, Mi, Do von 11.30 - 18 Uhr, Fr, Sa und vor Feiertagen von 11.30 - 22 Uhr • Dienstag Ruhetag

## Rother Bräu Bier-Rezept

### Querbäcker Bierkutscherpfanne

#### Zutaten für 4 Personen:

8 Bratwürste  
ca. 600 g Kartoffeln  
ca. 400 g Sauerkraut  
150 ml Kloster Urstoff  
Speck- und Zwiebelwürfel  
Salz, Pfeffer, Kräuter  
ca. 300 ml Sahne, Käse

**Zubereitung:** Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und anbraten. Bratwürste jeweils in 5 Teile schneiden, mit Speck und Zwiebelwürfel anbraten. Dann Sauerkraut zugeben und anschwitzen. Mit Kloster Urstoff ablöschen, aufkochen lassen und Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach Geschmack würzen. Einreduzieren lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Alles in eine feuerfeste Form geben, die Kartoffelscheiben darauf legen, mit Käse bedecken und kurz überbacken. Guten Appetit!

Gasthof & Hotel Zur Sonne  
Frank Kliewer  
Querbachshof 4  
97618 Hohenroth  
Tel. 0 97 71 / 63 70 027  
[www.hotelgasthofzursonne.de](http://www.hotelgasthofzursonne.de)

**Öffnungszeiten:**  
Dienstag-Mittwoch 16 - 23 Uhr  
Donnerstag-Freitag 14 - 23 Uhr  
Fränkischer Mittagstisch:  
Samstag und Sonntag 11 - 14 Uhr,  
Donnerstag-Sonntag ab 14 Uhr frisch  
gebackener Kuchen, Montag Ruhetag



**BIER KURIER**  
Rother Bräu



## Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

## Herzlich fränkische Gemütlichkeit

Stadthotel Reich, Mellrichstadt



Viele Jahre war die Hauptstraße in Mellrichstadt durch eine Bauruine verunstaltet, bis sich die Reich Consulting GmbH engagierte, abriß und neu aufbaute, so dass im Sommer 2014 die Lücke wieder geschlossen werden konnte und das sehr gelungene Stadthotel Reich eröffnete.

Es verfügt über 1 Suite und 11 Doppelzimmer. Im Lounge & Bistro „Zur Trophäe“ werden die Gäste mit ausschließlich hochwertigen, frischen und saisonalen Produkten, vorwiegend aus regionaler Herkunft, verwöhnt. Die fein abgestimmte Wein- und Bierkarte mit fränkischen und Rhöner Spezialitäten,

darunter natürlich auch die schmackhaften Rother Biere, runden das gastronomische Portfolio ab. In der „Trophäe“ finden bis zu 28 Personen und in der Lounge bis zu 12 Personen Platz.

Stadthotel Reich  
Hauptstr. 25 • 97638 Mellrichstadt  
Tel. 0 97 76 / 70 90 50 • [www.stadthotel-reich.de](http://www.stadthotel-reich.de)  
Öffnungszeiten: täglich 7 - 22 Uhr

## Selbstgebackene Kuchen und Torten

Café Bohne, Mellrichstadt



Mellrichstadt's neuer Treffpunkt, das „Café Bohne“ in der Mozartstraße, hat im Juni 2014 neu eröffnet. Barbara Kraft verwöhnt ihre Gäste mit kleinen Gerichten zur Mittagszeit und leckeren, selbst gebackenen Kuchen und Torten. Dazu gibt es feinste

Kaffeesezialitäten. Wer's gerne eisig mag, kann unter verschiedenen Eisbechern wählen. Eine Auswahl verschiedener Rother Bierspezialitäten runden das Angebot ab. Sonntags gibt es im Winter ab 10 Uhr und im Sommer, bei schönem Wetter, ab 8.30 Uhr ein reichhaltiges Frühstück.

Das Café bietet Platz für 47 Gäste. Der Biergarten lädt bei schönem Wetter 36 Gäste zum Verweilen ein. Die kleinen Besucher können sich im Spielzimmer beschäftigen. Es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

Café Bohne • Barbara Kraft  
Mozartstr. 1 • 97638 Mellrichstadt • Tel. 0 97 76 / 70 69 311  
Öffnungszeiten: täglich von 10 - 18 Uhr, Mittwoch Ruhetag  
Neuigkeiten und Tageskarte auf Facebook.com

## Themenwochen in der waio-Bar

waio, Bad Neustadt

Eröffnet Mitte Juni 2014, ist das Café – Bar – Lounge „waio“ in Bad Neustadt/Saale ein beliebter Treffpunkt geworden. Der Geschäftsführer Waio's Dinudis, stammt aus einer Gastwirtsfamilie und bringt somit gastronomische Erfahrung mit. Am Abend genießen die Gäste im waio eine gehobene Barkultur. Events und Themenabende wie z.B. Jazz Night, 80er- und 90er Jahre Partys, Livemusik, DJs etc. oder auch Themenwochen wie Bierfrühling, Weinfest, Oktoberfest, Bundesliga und Champions League Live auf SKY, stehen auf dem stetig wechselnden Programm.

Spezialität im waio sind stillvoll arrangierte Tapas-Variationen und mediterrane Speisen. Auf der Karte finden sich aber auch Klassiker wie

Salate, Burger und mehr. Zudem bietet das waio gluten- und laktosefreie Speisen an. Zu seiner frischen, überwiegend mit regionalen Produkten zubereiteten Küche reicht das waio-Team ausgesuchte mediterrane Qualitätsweine und professionell gemixte Cocktails, auch alkoholfrei, in großer Auswahl. Mit einer Kapazität von rund 100 Sitzplätzen ist das waio ideal auch für private und geschäftliche Feiern geeignet.



waio Café Bar Lounge • Salzpforte 14 • 97616 Bad Neustadt • Tel. 0 97 71 / 63 71 337  
[www.waio-bar.de](http://www.waio-bar.de) • Öffnungszeiten: Montag - Freitag 17 - 23 Uhr,  
Samstag - Sonntag 11.30 - 14 Uhr, 17 - 24 Uhr

## Benvenuto – Herzlich Willkommen

Ristorante – Pizzeria „Il Mulino“, Nordheim

Das „Il Mulino“ empfängt seine Gäste mit einem Ambiente im sardisch-italienischen Flair und verwöhnt sie mit einer vielfältigen Speisekarte der italienischen Küche. Seit über 10 Jahren servieren Christian Pitzalis und sein Team erlesene Weine aus den bekanntesten Regionen Italiens und seit diesem Jahr auch die Bierspezialitäten der Rother Bräu, sowie Weißbiere der Paulaner Brauerei.

70 Sitzplätze stehen in der gemütlichen Gaststube zur Verfügung. In den Sommermonaten kann im lauschigen Biergarten

auf weiteren 60 Terrassenplätzen neben der Streu am Mühlrad geschlemmt werden. Erleben Sie die besondere Atmosphäre – ob allein, zu zweit, in geselliger Runde mit Freunden oder im Kreis der Familie. Ausreichende Parkplätze sind vorhanden.



Ristorante – Pizzeria „Il Mulino“ • Christian Pitzalis  
Von-der-Thamm-Str. 40 • 97647 Nordheim  
Tel. 0 97 79 / 85 85 95 • [www.il-mulino-nordheim-rhoen.de](http://www.il-mulino-nordheim-rhoen.de)  
Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag von 17 - 23.30 Uhr,  
Sonn- und Feiertage von 11.30 - 14 Uhr, von 17 - 23.30 Uhr, Montag Ruhetag