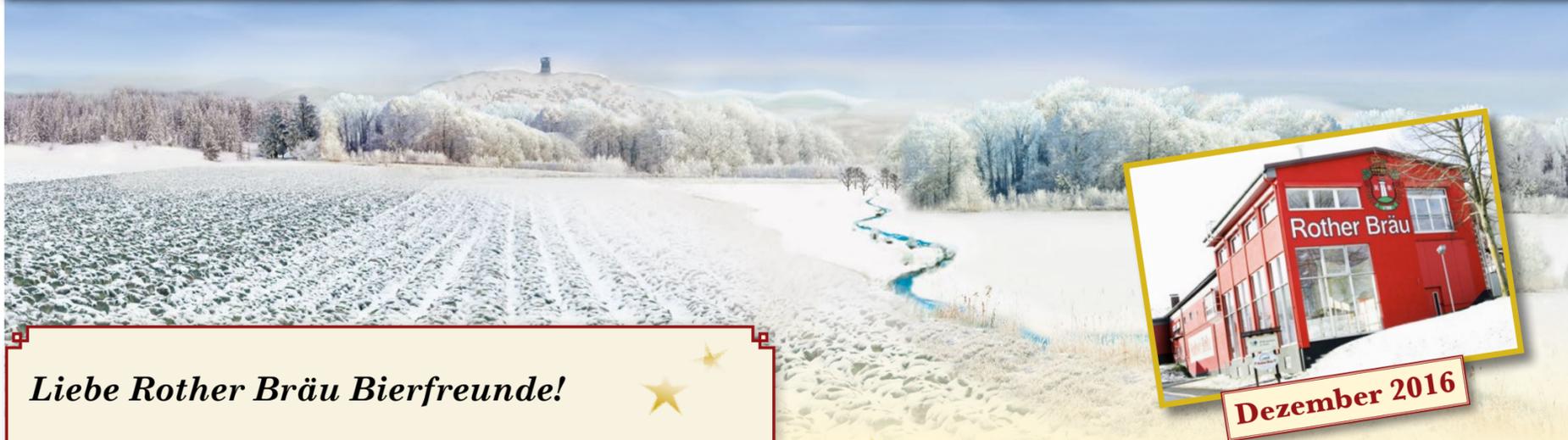


Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Gibt es Wohligeres als die gemütliche Gaststube, wenn draußen die winterliche Kälte um die Ecken pfeift? Traute Kunden, ein süffiges, frisch Gezapftes vor sich, Leckeres auf dem Teller und natürlich die sich ums Wohl des Gastes kümmernden Wirtsleute. Hier kehrt man gerne ein! Leider gibt es diese Stätten der Gastlichkeit immer weniger.



War einst das Wirtshaus das Zentrum des Dorflebens, schließen immer mehr Häuser. Von den mehr als 70.000 Schankwirtschaften gibt es heute weniger als die Hälfte. Was ist passiert? Widrigkeiten, gespeist aus gesellschaftlichen Trends und Strukturwandel haben sich verstärkt. Die Landflucht vorneweg. Ländliche Gemeinden verlieren ihre Einwohner, junge Menschen ziehen in die Städte und der Stammtisch bleibt leer. Verändertes Freizeitverhalten macht den Wirtshausbesuch überflüssig: Wer seine Abende vor dem Bildschirm verbringt oder mit Freunden bei Facebook unterwegs ist, kann nicht gleichzeitig an der Theke stehen. Auch gefühlt weiter

zunehmende Bürokratie, verdirbt manchen die Lust am Betrieb. Die vielfach zu beklagenden Personalprobleme tragen das ihrige dazu bei.

Trotz dieser vielfachen Herausforderungen gibt es auch heute Betriebe, die erfolgreich funktionieren und gute Zukunftsperspektiven haben. Das sind nicht nur die Einfallsreichen der Zunft, sondern vor allem auch viele bodenständige Familienbetriebe mit großem und persönlichem zeitlichen Engagement. Betriebe mit besonderen Spezialitäten, statt der Einheitskarte. Einige Beispiele stellen wir auf den folgenden Seiten und immer wieder in unserem Bierkurier vor. Überzeugen Sie sich selbst. Am besten bei einem Besuch. Sie sind herzlich willkommen.

Ich wünsche Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und alles erdenklich Gute für das Jahr 2017.

Xaver Weydringer
Xaver Weydringer

Drei Länder – ein Ziel

Das Biosphärenreservat Rhön feiert 25-jähriges Bestehen

Man könnte es auch ein Kind der Einheit nennen. Denn unmittelbar nach der Wende, im Winter 1990/91 stellten die Bundesländer Bayern, Hessen und Thüringen separate Anträge auf Anerkennung als UNESCO-Biosphärenreservat.



Foto: Stepmann

Vom damaligen Umweltminister Klaus Töpfer zu einem gemeinsamen Antrag gemacht, wurde die Drei-Länder-Rhön am 6. März 1991 als erstes länderübergreifendes Biosphärenprojekt der Bundesrepublik anerkannt. Anders als ein Naturschutzgebiet, in dem die Natur die Hauptrolle spielt, gibt es im Biosphärenreservat zwei Hauptdarsteller:

die Natur und den Menschen. Es geht um den Schutz der natürlichen wie kulturellen Vielfalt, um modellhafte, nachhaltige Entwicklung, um Bildung und Forschung.

Die Rhön bietet mit Hochmooren, Buchenwäldern und Bergwiesen vielfältige Landschaftsformen. Berühmt sind die einzigartigen Fernblicke, die den Begriff „Land der offenen Fernen“ prägten. Natürlichkeit prägt auch die Vielfalt der kulinarischen Spezialitäten der Genusshandwerker im Biosphärenreservat bis hin zu den flüssigen und süffigen Köstlichkeiten aus den Braukesseln „Wir sind Rhöner Bier“.



Anlässlich dieses eindrucksvollen Jubiläums wurden in diesem Jahr fast 500 Veranstaltungen geboten mit Führungen, Vorträgen, Ausstellungen und vielem mehr.

Unser Festtagskasten für Sie

Als bierige Geschenkidee oder einfach zum Genießen bieten wir unseren Kunden auch in diesem Jahr wieder den beliebten Rother Bräu Festtagskasten mit jeweils 4 Flaschen unserer Bierspezialitäten: Rother Bräu Pils, Festbier, Öko Urtrunk, Öko Ur-Weizen und Rhönator Doppelbock.



Würfelbecher und Skatkarten

Kistenzugabe vom 5.-17.12.2016

Im Dezember gibt's beim Kauf einer Kiste Rother Bräu- oder Klosterbier einen Würfelbecher samt Skatkarten gratis. Einem gemütlichen Spieleabend mit einem leckeren Rother Bräu Bier steht damit nichts mehr im Wege.



Solange Vorrat reicht



Aus unserem Team

Mitarbeiterporträt



Matthias Schmitt

Seit eindrucksvollen 20 Jahren ist Matthias (45 Jahre jung) als Lkw-Fahrer tätig und seit 1. April 2016 tut er das zuverlässig und freundlich für unsere Brauerei. Er fährt hauptsächlich die Fernreisen.

Matthias wohnt in Stockheim, ist verheiratet und hat 2 Kinder. Der Garten zu Hause wird von ihm gehegt und gepflegt. Für Fußball interessiert er sich sehr und hofft auf ein gutes Blatt beim „Schafkopfkarten“. Eine weitere Leidenschaft ist das Kochen. Gerne und oft werden Familie und Freunde lecker bekocht.

Geschmackvolle Geschenkidee

Rother Bräu Magnumflasche

Die 3-Liter Magnumflasche, gefüllt mit Rother Bräu Pils oder Kloster Urstoff kommt als Geschenk immer gut an. Gemütliche Stunden mit Freunden in der Weihnachtszeit oder beim Anstoßen auf's neue Jahr sind mit der Magnumflasche garantiert.



Das Beste aus Italiens Küche

Restaurant La Strada, Bad Brückenau

Wo südländisches Flair und traditionelle Rhöner Braukunst aufeinander treffen, kann der Gast das kulinarische Temperament Italiens erleben. „La Strada“ verwöhnt seit Mitte Juli 2016 seine Gäste mit süditalienischen Spezialitäten aus Küche und Keller. Nach ihren Restaurants in Gelnhausen und in Bad Orb, die sie seit vielen Jahren erfolgreich führen, ist das Brückenauser „La Strada“ schon das dritte Ristorante, das die beiden Brüder Franco und Eugenio Ritacco aus Kalabrien in der Region eröffnet haben und erfolgreich betreiben.

vielfältige kulinarische Ensemble durch eine anspruchsvolle Auswahl unserer Rother Bräu-Bierspezialitäten.

Im geschmackvoll eingerichteten vorderen Gastraum mit integrierter Bar ist Platz für etwa 30 Gäste. In einem etwas abseitigen Raum, der sich ausgezeichnet für Firmenveranstaltungen oder private Festlichkeiten eignet, haben weitere 20 Gäste Platz. Bei schönem Wetter bietet die Außenterrasse direkt vor dem Haus zusätzlich 20 Sitzplätze mit Blick in die idyllische Brückenauser Altstadt.

Allein 20 leckere Pizza-Varianten stehen auf der Karte. Besonders schmackhaft sind aber auch die Maccheroni nach kalabrischer Art, mit Trüffeln gefüllte Tortelloni oder die Tagliatelle Mare é Monti mit Shrimps und Knoblauch. Auch die Nachspeisen wie Tiramisu oder Panna Cotta werden frisch zubereitet. Abgerundet wird das



Ristorante - Pizzeria La Strada • Altstadt 2 • 97769 Bad Brückenau
Tel. 0 97 41 / 93 76 55 8 • Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 11.30 -14.30 Uhr, 17.00 - 23.00 Uhr, Dienstag Ruhetag

Rother Bräu Bier-Rezept

Biermenü – Franken trifft Venetien

I. Fränkische Biersuppe

3 Eigelb
50 g Zucker
Salz
Muskatnuss
30 g Stärkemehl
1/2 l Wasser
0,75 l Kloster Urstoff

Zubereitung: Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann Wasser, Stärkemehl und Salz dazugeben und langsam unter ständigem Rühren erhitzen, Kloster Urstoff zugeben, einmal aufkochen lassen und mit gerösteten Brotwürfeln servieren.

II. Spanferkelbäckchen mit Dunkelbiersoße

1,5 kg Spanferkelbackenfleisch
400 g Wurzelgemüse
1-2 EL Tomatenmark
1/3 Liter Wasser oder Rinderbouillon
2-3 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
Thymian
Kümmel
3 Knoblauchzehen
1 Flasche Kloster Urstoff 0,5 l

Zubereitung: Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln) würfeln und scharf anbraten, Tomatenmark dazugeben mit 1/3 Liter Wasser (besser Rinderbouillon) ablöschen. Die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Thymian, Kümmel und Knoblauchzehen hinzugeben und köcheln lassen. Wenn das Ganze ein wenig einreduziert ist 1/4 l Kloster Urstoff dazugeben. Wenn alles auf gewünschte Menge und Konsistenz einreduziert ist (sollte schon fast wie Sirup sein), die Soße durch ein Sieb gießen. Weitere 1/4 l Kloster Urstoff dazugeben und mit den Spanferkelbäckchen erneut köcheln lassen. Ggf. mit Soßenlebkuchenkrümeln abbinden. Mit Beilage nach Wunsch (Kartoffelknödel, Bandnudeln, Semmelklößen) anrichten und servieren.



Gastlichkeit in Münnerstadt

Restaurant Bayerischer Hof, Münnerstadt

Dieses, im Herzen der mittelalterlichen Stadt Münnerstadt gelegene, Restaurant und Hotel, ist in einem, wunderschönen Gebäude, aus dem 15. Jahrhundert mit einer traditionellen Fachwerkfassade untergebracht. Es ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen, Rad- und Motorradfahrten oder Skitouren durch die umliegende fränkische Landschaft und die angrenzende Bayerische Rhön. Der Kurort Bad Kissingen mit seiner herausragenden Thermenlandschaft ist nur 12 km entfernt. Im Restaurant wird nach den Richtlinien von Slow Food gekocht. Das bedeutet vor allem, dass auf die frische Zubereitung regionaler Produkte gesteigerter Wert gelegt wird. Dies gewährleistet, dass dem Gast ein außergewöhnlicher Genuss bereitet wird.

der für Feierlichkeiten zur Verfügung steht. Gerne unterbreitet man hier ein attraktives Angebot.

Den Gast erwartet im Hotel mit authentischem Ambiente eine Sauna im Gewölbekeller, ein Dampfbad und Massagen. Das Interieur im Bayerischen Hof Münnerstadt ist in warmen Farben gehalten und mit stilvollen Holzmöbeln eingerichtet. Alle Zimmer sind mit einem Flachbild-Sat-TV, einem Schreibtisch und einem eigenen Bad ausgestattet. Das Frühstücksbuffet steht morgens in der hellen Lounge bereit.

Neben dem Restaurant im Erdgeschoss mit 45 Plätzen besitzt das Haus einen sehr schönen Gewölbekeller in dem bis zu 60 Personen Platz finden und



Hotel und Restaurant Bayerischer Hof • Marktplatz 9 • 97702 Münnerstadt
Tel. 0 97 33 / 78 78-0 • e-mail: info@bayerischer-hof-muennerstadt.de
Öffnungszeiten: täglich von 11.00 – 24.00 Uhr



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Urige Gemütlichkeit im Herzen der Rhön

Gasthaus Zur hohen Rhön, Mosbach

Im Herzen der Rhön, gelegen zwischen Bischofsheim und Gersfeld, am Fuß der Wasserkuppe, liegt der idyllische Ort Mosbach, der durch seine naturverbundene Lage und zahlreichen Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung besticht.

Neben einem Reitstall und zahlreichen Wandermöglichkeiten, hat hier auch das Gasthaus



„Zur hohen Rhön“ seinen Sitz. Das urige Ambiente des Hauses lädt den Wanderer und Reiter gleichermaßen zum gemütlichen Verweilen ein.

Unsere Rother Bräu-Bierspezialitäten werden hier zu deftiger Hausmannskost angeboten und ergänzen das vielfältige kulinarische Angebot des Hauses.

Gasthaus Zur hohen Rhön • Mosbach 46 • 36129 Gersfeld (Rhön)
 Tel. 0 66 54 / 91 75 21 0 • info@zur-hohen-rhon.de • www.zur-hohen-rhon.de
 Öffnungszeiten: Montag, Donnerstag, Freitag 17.00 - 22.00 Uhr,
 Samstag, Sonntag 11.30 - 22.30 Uhr, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Asiatische Köstlichkeiten in fernöstlichem Ambiente

China-Restaurant Shanghai, Bischofsheim

Wo asiatische Köstlichkeiten und Rhöner Braukunst aufeinander treffen, kann der Gast im China-Restaurant Shanghai in Bischofsheim eine Vielzahl an unterschiedlichsten Spezialitäten genießen. Frisch zubereitete und liebevoll angerichtete Köstlichkeiten aus der asiatischen Küche in

Pils feinherb, das Öko Ur-Weizen, das Öko Ur-Weizen alkoholfrei sowie das Kloster Urstoff.

Das China-Restaurant Shanghai verfügt über 65 Sitzplätze. Gerne kann das Restaurant für Betriebs- und Familienfeiern gebucht werden. In entspanntem fernöstlichem Ambiente lässt es sich gut verweilen, sei es für einen Mittagssnack oder für ein gemütliches Abendessen mit Freunden.



reichhaltiger Vielfalt bieten eine Auswahl für jeden Geschmack. Als besonderes Highlight bietet Familie La jeden Freitag in der Zeit von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr ein reichhaltiges Buffet typischer chinesischer Küche. Auf der Getränkekarte finden die Gäste Rother Bräu,

China-Restaurant Shanghai
 Ludwigstraße 2 • 97653 Bischofsheim • Tel. 0 97 72 / 93 06 73
 Öffnungszeiten: täglich 11.30 - 14.40 Uhr, 17.00 - 23.30 Uhr

Gemütlichkeit mit Panoramablick

Gaststätte Laitenbaude, Waltershausen (Thüringen)

Inhaber Olaf Lämmerhirt begrüßt seine Gäste seit dem 01. Oktober 2016 in seiner geschmackvoll eingerichteten „Gaststätte Laitenbaude“. Die kreative Küche des Hauses verwöhnt mit abwechslungsreichen Speisen und regionalen Thüringer Spezialitäten. Mittags werden täglich Wildgerichte und hausgemachte Thüringer Klöße angeboten. Die Bierspezialitäten Pils feinherb und Kloster Urstoff der Rother Bräu machen den

Genuss der leckeren Speisen perfekt. Familien-, Vereins- und Betriebsfeiern bis zu 50 Personen werden gerne durch die freundlichen Mitarbeiter ausgerichtet. Gemütliche Stunden im Kreise von Familie oder Freunden im Wintergarten, mit eindrucksvollem Panoramablick auf das Thüringer Land, sind garantiert. Gastwirt Olaf Lämmerhirt und seine Mitarbeiter freuen sich auf Ihren Besuch!



Gaststätte Laitenbaude • Otterbachstraße 27 • 99880 Waltershausen
 Tel. 0 36 22 / 20 05 95 • info@laitenbaude.de • www.laitenbaude.de
 Öffnungszeiten: Montag und Dienstag Ruhetag, Mittwoch - Freitag 17.00 - 22.00 Uhr,
 Samstag 11.00 - 01.00 Uhr, Sonntag 11.00 - 22.00 Uhr

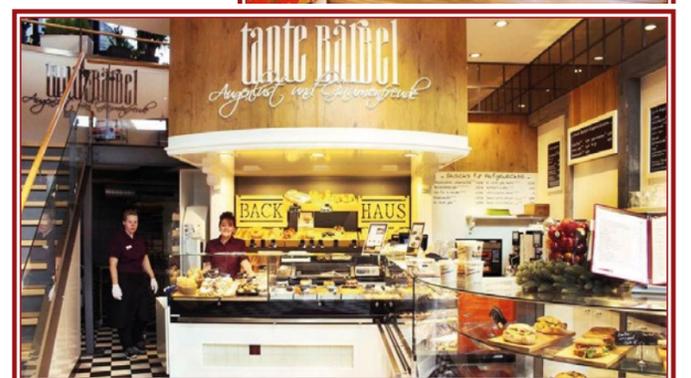
Handwerkstradition, Innovation und Regionalität

Backhaus-Nahrstedt - Cafe Tante Bärbel, Bad Neustadt

Das besondere „Bäckerei-Café-Konzept“ bietet seinen Kunden Brot und Brötchen nach hauseigenem Reinheitsgebot. Feinste Kaffee- und Eisspezialitäten, das Beste aus der hauseigenen Konditorei, sowie Snacks und Frühstücksangebote verführen zum Genießen.

Ob Sie nur eine Tasse Kaffee in gepflegter Atmosphäre oder ein kühles, erfrischendes Bier traditioneller heimischer Rhöner Braukunst genießen möchten, das Café „Tante Bärbel“ bietet für jeden Geschmack etwas!

Im Café „Tante Bärbel“ steht Ihnen für kleinere Veranstaltungen (Kindergeburtstage, Meetings, Trauerfeiern etc.) ein Séparée zur Verfügung.



Café Tante Bärbel
 Marktplatz 22 • 97616 Bad Neustadt a.d. Saale • Tel. 0 97 71 / 63 54 36 7
www.backhausnahrstedt.de/filialkonzepte/tantebaerbel
 Öffnungszeiten: Montag - Sonntag: 07.00 Uhr - 19.00 Uhr



BIER Rother Bräu KURIER

Busausflug mit Rother Bräu

Lemons Scheunenbrand

Jedes Jahr organisiert Dieter Enders einen mehrtägigen Busausflug mit seiner Kundenschaft des Lemons Scheunenbrand in

Oberweißbrunn. Die Beteiligung ist immer sehr gut. Selbstverständlich sind er und seine Frau Ludmilla auch immer dabei.



Im September ging's an den Gardasee und nach Venedig. Mit dabei ist immer ausreichend Rother Bräu Bier.

Im Jahr 2017 geht's übrigens an den Bodensee.

Ein guter Start in die Ehe

Familie Rother aus der Schweiz

Christin Rother aus der Schweiz hat uns Fotos ihrer Hochzeit zukommen lassen. Ihr Bräutigam hat ihren Namen angenommen und gleich nach der Trauung mit seinem Schwiegervater darauf angestoßen, nun ein „vollwertiger“ Rother zu sein. Die Überraschung und die Freude war groß, dass sie dazu ein echtes Rother Öko Ur-Weizen im Glas hatten.



Halloween



Gesehen in Hilders: Deutsch – Amerikanische Freundschaft mal anders Halloween 2016 mit Rother Bräu Öko Urtrunk!

Besonders schöner Ausblick



Blick vom Kreuzberg - geschickt von Werner Lampert

Jetzt schon vormerken!

Rother Bräu feiert am 22. April 2017 den Tag des Bieres wieder mit einem Brauereifest.



Mitmachen & Gewinnen

„Welches Jubiläum feierte das Bayerische Reinheitsgebot dieses Jahr?“ Diese Gewinnspiel-Frage galt es in der Sommerausgabe des Bierkuriers der Rother Bräu zu beantworten. Die richtige Antwort, nämlich „500 Jahre“, wussten zahlreiche Leser des Brauerei-Magazines. Die Gewinne wurden unter mehr als 2000 Einsendungen verlost. Den dritten Preis mit 30 Litern Rother Bräu gewann Gabi Schmuck aus Birx, über den zweiten Preis und somit 50 Liter Rother Bräu konnte sich Kay Helfrich aus Tann

freuen. Der Hauptgewinn in Form eines „Rother Bräu-Biergartens“ ging an Anton Lieb, der den Preis zusammen mit seiner



Frau Annemarie in der Brauerei abholte. „Endlich hat es mal mit dem Hauptgewinn geklappt, ich habe schon so oft mitgemacht!“ freute sich der Langenleitener. Geschäftsführer Xaver Weydringer übergab dem strahlenden Gewinner den Preis, der aus einer hochwertigen Bierzeltgarntur, einem Sonnenschirm sowie 20 Litern Rother Bräu nach Wahl besteht. Er gratulierte dem Gewinner und seiner Frau herzlich und wünschte viele schöne Stunden im „Rother Bräu-Biergarten“.

TEILNAHME-COUPON

Welches Jubiläum feiert das Biosphärenreservat Rhön?

10 Jahre 25 Jahre 40 Jahre

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an gewinnspiel@rotherbraeu.de
Einsendeschluss: 28. Februar 2017. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Und das können Sie diesmal gewinnen:

1. Preis: Brauereibesichtigung für 10 Personen mit anschließender Bierprobe und Brotzeit in der Brauereigaststätte „Braustüble“ im Wert von 250,00 €.
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 ein Spielset bestehend aus Würfel- und Kartenspiel
- 21.- 30. Preis: ein Rother Bräu Eiskratzer

Faschingsumzug



Von links Gerd Thrän, Kurt Schumacher und Sabine Gerlach - geschickt von Sabine Küch-Thrän aus Wildeck-Bosserode in Hessen



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 2017