



BIER Rother Bräu KURIER

Mit Rother Bräu Bier unterwegs

Nicht 7 Fässer Wein brauchen unsere Männer zum Glückseligsein - Nein - Zum Genießen brauchen sie im Urlaub hier, 7 Fässer Rother Bier.



Familie Proß aus Mellrichstadt im Pfingsturlaub beim Campen

Beim Fischen in Norwegen



1. Rangertreffen 2008 in Berchtesgaden



Abiturienten bei der Wanderung

Bier-Gedicht

Ist der Ärger mal ganz doll, dann nimm die Sorgen nicht für voll. Trink voll Genuss ein Rother Bier und sofort lacht der Himmel Dir.

Eingesendet von Dieter Schmidt aus Stadtilm. Herzlichen Dank!

Unser Öko Ur-Pils im Bierfest bei MensHealth

Beim großen Geschmackstest von menshealth.de wurde unser Öko Ur-Pils neben 14 weiteren bekannten Öko-Bieren in die Wertung mit aufgenommen und siehe da, wir landeten auf den vierten Platz. „Das goldgelbe Bier schmeckt würzig, herb und einfach lecker“, so das Fazit der Jury. Ein toller Erfolg über den wir uns sehr freuen. Mehr unter: www.menshealth.de



Und noch 'ne Geschenk-Idee

Mild und streichelzart fein, so schwärmen Liebhaber edler Destillate und Brände von unserem Rother Bräu Bierbrand. Destilliert aus bestem würzigen Rother Bräu Exportbier gibt's diese Spezialität in der schmucken, klar geformten 0,35 l Flasche und ist direkt in der Brauerei erhältlich. Gerade zu Weihnachten eine tolle Geschenk-Idee nicht nur für Genießer, sondern auch für alle, die sich selbst was Gutes gönnen.



Frisch gezapft schmeckt's am Besten

5-Liter Partydose mit eingebautem Zapfhahn

Immer wieder mal wurden wir darauf angesprochen, ob es unsere Biere auch in der handlichen 5-Liter Partydose zum selber zapfen gibt. Gesagt, getan. Seit Sommer diesen Jahres können Bierfreunde ihr Rother Pils und Kloster Urstoff frisch und direkt aus der Partydose selbst zapfen, ob in gemütlicher Schafkopf- und



Feierrunde, auf der Skihütte und im Sommer natürlich beim Picknick, Grillen, am Badensee, bei der Gartenparty und bei vielen weiteren Anlässen. Am schönsten natürlich, wenn es auf dem Tisch steht und frisch Gezapftes aus dem Hahnen fließt. Ein besonderes Highlight auch für die kommenden Festtage. Zum Wohl!

Wir stellen vor

Unser Team hat Verstärkung bekommen

Janine Erb Seit Oktober verstärkt Janine Erb unser Team als kaufmännische Mitarbeiterin in der Verwaltung mit dem Schwerpunkt Buchhaltung. Als Kauffrau mit erfolgreicher Berufsausbildung im Groß- und Außenhandel hat sich die 26-jährige bestens in unsere Organisation eingearbeitet und verfügt über ausgezeichnete Kenntnisse im betrieblichen Informationssystem einschließlich des gesamten EDV-Prozesses. Zu ihren Aufgaben, u.a. Finanzbuchhaltung und Datenpflege, gehört auch der persönliche, telefonische wie schriftlich korrespondierende Kontakt mit unseren Kunden einschließlich der internen schriftlichen Kommunikation. Wir freuen uns auf die künftige Zusammenarbeit mit ihr.



Fritz Göller Als zukunftsorientiertes Familienunternehmen sehen wir unsere Verantwortung auch in der fachlich kompetenten Nachwuchsförderung und unterstützen junge Menschen, die sich auf ihrem Weg in die Zukunft mit einer soliden Ausbildung vorbereiten. So begrüßen wir im August dieses Jahres Fritz Göller als neuen Auszubildenden, dem wir die anspruchsvollen Berufskennnisse als künftiger Brauer und Mälzer vermitteln dürfen. Durch unsere praktische und technische Ausbildung wird er über alle notwendigen fachlichen Voraussetzungen verfügen um diese eines Tages in der elterlichen Brauerei anwenden zu können.



Wie Fritz Göller konnten wir im Laufe der Generationen unserer Familienbrauerei vielen wissensdurstigen Menschen das notwendige Rüstzeug für ihren späteren Berufsweg erfolgreich vermitteln. Daher freuen wir uns, wenn wir auch unserem jüngsten Teammitglied unser Wissen und die Erfahrung wie ausgezeichnete Biere gebraut werden, weiter geben können.

Impressum

Rother Bräu Bayerische Exportbrauerei GmbH Birkenweg 2, 97647 Roth/Rhön Tel. 0 97 79 / 81 01-0; Fax 0 97 79 / 81 01-29 Email: info@rotherbraeu.de www.rotherbraeu.de Vi.S.d.R.: Xaver und Tobias Weydringer

Konzeption, Text, Design: Werner Koch & Co. GmbH Email: office@wernerkoch.de

Die nächste Ausgabe erscheint im Mai 2010

BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

2009 war für uns alle ein ereignisreiches Jahr, das jetzt zu Ende geht. Herausragend dabei waren vor allem zwei ganz besondere Jahrestage. Einerseits die Feiern zum 60-jährigen Bestehen der Bundesrepublik Deutschland. Andererseits ein Ereignis für uns als ehemaliges Zonenrandgebiet, das auch heute noch bei vielen Tränen der Rührung fließen lässt: der Mauerfall, der genau zwanzig Jahre zurückliegt und so in Erinnerung ist, als wäre es erst gestern gewesen. Fürwahr wir bekommen noch immer eine Gänsehaut, wenn wir daran denken. Begonnen hat 2009 allerdings nicht so erfreulich, nämlich mit den sich immer stärker ausbreitenden Folgen der weltweiten Finanzkrise. Auswirkungen, die an vielen Unternehmen nicht spurlos vorüber gingen und leider auch Arbeitsplätze bedrohen. Immer öfters kommt man aus der Presse entnehmen, dass Stellen abgebaut werden oder traditionsreiche Unternehmen schlagartig vor dem Aus stehen und die Menschen ihren Arbeitsplatz verlieren, wie jetzt jüngst bei Quelle. Gerade in solchen Zeiten wird es immer wichtiger die Wirtschaftskraft der eigenen Region zu unterstützen und damit zu stärken. Davon hängen nicht nur Arbeitsplätze ab. Auch die Zukunftsfähigkeit und das Wohlfühlklima einer Region werden

davon nachhaltig beeinflusst. Unsere Heimat, das Biosphärenreservat Rhön hat viel Gutes zu bieten, auf das wir durchaus stolz sein können. Produkte von Unternehmen, die man kennt, die auf kurzen Wegen direkt aus nächster Nähe kommen und auf deren Qualität Sie sich verlassen können. Nutzen Sie die Macht Ihrer Kaufentscheidung liebe Leserinnen und Leser, machen Sie Ihren Einfluss geltend beim täglichen Einkauf und tragen Sie so dazu bei, dass Ihr gutes Geld im Wirtschaftskreislauf unserer Region bleibt. In diesem Sinne freuen wir uns über alle, die wir auch in diesem Jahr mit unseren Produkten überzeugen konnten. Wir danken Ihnen ganz herzlich für Ihre Treue. Auch in Zukunft werden wir unser Bestes geben, damit für Sie der Genuss unserer Biere auch weiterhin zum Vergnügen wird.



In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, Glück und Gesundheit im Neuen Jahr und genussvolle Wintertage. Xaver und Tobias Weydringer

Weihnachts-Knüller

Absolute Weihnachts-Renner wurden im letzten Jahr unsere beiden Fest-Ideen: die 3-Liter-Magnum-Flasche und der Festtagsksten. Deshalb wollen wir sie Ihnen auch in diesem Jahr nicht vorenthalten. In der Magnum gluckern entweder 3 Liter Rother Bräu Pils oder Münnerstädter Kloster Urstoff. Sie haben die Wahl. Und damit Sie sich beim Festtagsksten nicht auf eine Sorte festlegen müssen, hat dieser gleich mehrere Sorten, passend zu jedem Anlass oder Gericht: 4 Flaschen Pils, 4 Flaschen Festbier, 4 Flaschen Öko Ur-Weizen, 4 Flaschen Öko Urtrunk, 4 Flaschen Rhönator Doppelbock. Magnum und Festtagsksten gibt's

bei uns direkt in der Brauerei, in den Schmanke!-Getränkemärkten und im teilnehmenden Getränkehandel. Wir informieren Sie gerne: 0 97 79 / 81 01 - 40



Nicht nur dass unser „Öko Ur-Weizen“ als Bier des Monats im September dieses Jahres gewählt wurde. Gleichzeitig hatte die Jury es auch für die Wahl zum „Bier des Jahres 2009“ nominiert. Diese Auszeichnungen des „ProBier-Clubs“ freut uns natürlich ganz besonders, denn zu dieser deutschlandweit größten Bierliebhaber-Vereinigung mit weit über 5.000 Mitgliedern zählen auch solche Prominenten, die als kulinarische Experten gelten, wie TV-Starkoch Horst Lichter.

Zur Überreichung der goldenen Bier-Plakette mit Urkunde sind die beiden Gründer des Bierclubs Matthias Kliemt und Frank Winkel extra aus Dortmund zu uns in die Rhön gereist. Ein Weg, der ihnen nicht mehr neu war, nachdem der Club bereits schon 2002 auf

die Rother Bräu aufmerksam wurde und damals unseren „Öko Urtrunk“ zum Bier des Monats kürte. Wieder einmal, so die Juroren, hätte die kleine Familienbrauerei aus der Rhön einen Volltreffer gelandet und die Sympathien der Bierkenner

Unser Öko Ur-Weizen: Bier des Monats

Besondere Auszeichnung für Rother Bräu von deutschlandweit größter Bierliebhaber-Vereinigung

Nicht nur dass unser „Öko Ur-Weizen“ als Bier des Monats im September dieses Jahres gewählt wurde. Gleichzeitig hatte die Jury es auch für die Wahl zum „Bier des Jahres 2009“ nominiert.

gewonnen. Sowohl in puncto Geschmack, als auch weil sie Regionalität und Bio auf genussvolle Weise verbindet.

Gut zu wissen, dass gerade für Weizenbierliebhaber ein wohl schmeckendes Weizenbier schon lange ein Ganzjahresgetränk ist, das sich nicht nur im sommerlichen Biergarten, sondern auch in

Advertisement for ProBier Club featuring 'Bier des Monats' award, 'Rother Bräu Öko Ur-Weizen' product, and a list of participating retailers.

Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Frage „Wie heißt unser neues Öko-Bier?“ lautete: Öko Ur-Weizen Leicht. Wieder einmal erreichten uns zahlreiche Einsendungen mit der richtigen Lösung und das Los musste entscheiden.

Gewonnen haben: 1 Rother Bräu Biergarten für 10 Personen Herr Klaus Balling, Stockheim; 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl Frau Helga Sobisch, Münnerstadt; 20 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl Herr Oliver Eppler, Mühlfeld.

Wir gratulieren ganz herzlich ebenso wie allen weiteren 47 Gewinnern, die wir bereits schriftlich benachrichtigt haben.

- 1. Preis: Brauereibesichtigung für 10 Personen mit anschließender Verköstigung
2. Preis: 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl
3. Preis: 20 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl
4.-10. Preis: je ein exklusives Rother Bräu-Bierbuch
11.-20. Preis: je eine 5-Liter-Partydose mit integriertem Zapfhahn, gefüllt mit Rother Bräu Pils
21.- 30. Preis: je ein praktisches Schneideset mit Cutter und Schere

TEILNAHME-COUPON

Welche Rother Bräu-Bierspezialität wurde „Bier des Monats“?

Pils Export Öko Ur-Weizen

Name:..... Vorname:..... Str./Nr.:..... PLZ/Ort:..... Telefon:..... Email:.....

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an info@rotherbraeu.de Einsendeschluss: 28. Februar 2010. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

### Rother Bräu beim „Bio-Marktplatz Hessen“

Dabei sehr beliebt: der frische Schluck Rother Bräu Ökobier aus dem Biosphärenreservat

Die Verkaufs- und Informationsausstellung gab in Alsfeld einen Überblick über



die neueste Entwicklung im gesamten Bio-Bereich, von Lebensmitteln über Bio-Möbel bis zu erneuerbaren Energien.

alles Menschen, die gezielt nach regionalen Produkten fragen und die in Form eines Tagesausflugs die Rhön erreichen können“, so die Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön GmbH, Barbara Vay.

„Viele kennen unser Bier schon. Entsprechend waren wir mit der Resonanz sehr zufrieden“, so unsere Rother Kollegen Wolfgang Illichmann und Vertriebsleiter Thomas Schwabe.

ums Probieren schlechthin, sie wollen auch mehr über die Hintergründe erfahren“. Tatsächlich gibt es über unsere Produkte, deren Herstellung und ausgewählten Rohstoffe einiges zu erzählen. Auch bei Biobieren wächst die Vielfalt des Angebotes immer weiter.

Vielen Biobier-Interessenten ist es kaum bekannt, dass wir in Roth zu den Pionieren bei Biobieren zählen und zu den allerersten Brauereien gehören, die diese Spezialität schon seit über zwanzig Jahren brauen.

### Ausgezeichnet!

„Preis der Besten“ in Gold für nachhaltige Qualität

Dieser Preis ist nur wenigen vergönnt. Denn er wird nur an Unternehmen vergeben, die alljährlich Spitzenleistungen bei den DLG-Qualitätsprüfungen für Bier erreicht haben. Um den „Preis der Besten“ in Gold“ zu erzielen, müssen Brauereien über fünfzehn Jahre hinweg ihre Qualitätsleistungen durch Prämierungen bei den jährlichen DLG-Qualitätstests unter Beweis gestellt haben.



Über diese hohe Auszeichnung haben wir uns bei der Rother Bräu besonders gefreut. Nicht umsonst wird die DLG-Prüfung als einer der härtesten Biertests der Welt bezeichnet. Die renommierte Auszeichnung „Preis der Besten“ bestätigt zusätzlich die nachhaltige und dauerhafte Qualität, auf die sich die Freunde von Rother Bieren ganz einfach verlassen können.

nen 20 Gäste bequem auf der überdachten Terrasse Platz nehmen. Im Herbst wird es im Freien durch Heizgeräte warm gehalten.

„Bismarck – Deutsche Delicatessen & Bier-Haus“, Christchurch – Neuseeland info@bismarck.co.nz, www.bismarck.co.nz Öffnungszeiten: Di.- Sa. ab 11 Uhr

### Rother Bräu Produkte in Neuseeland

Im Mai fuhr das erste Frachtschiff von Hamburg aus nach Neuseeland, ganze 48 Tage dauerte die Fahrt nach Christchurch. Bismarck ist sowohl ein Delicatessen-Laden als auch Bistrot. Bei Hagen Lemmer, dem Besitzer, gibt es allerhand deutsche Delicatessens-Lebensmittel, die immer frisch angeboten werden.



es alles Gute aus dem „Land von Sauerkraut und Bier“, wie Hagen Lemmer so

schön formuliert. Neben Lebensmitteln spielen natürlich auch die Bierspezialitäten eine große Rolle. Zahlreiche Gäste kommen von nah und fern, um sich der Deutschen liebsten Getränk schmecken zu lassen.

Öko Ur-Weizen, Öko Urtrunk, Rother Bräu Pils und Kloster Urstoff. Im Bismarck kön-

### Fernost - wir kommen!

Wir freuen uns über einen neuen Kunden in Fernost

Das Unternehmen Gekkeikan Sake Company hat seinen Sitz in Kyoto/Japan, das Hauptgeschäft ist u.a. die Produktion und der Vertrieb von Reiswein. Gekkeikan ist international anerkannt und exportiert heute in über 60 Länder.

Da der Trend für die japanische Kochkunst immer mehr ansteigt, freut sich Gekkeikan auf das Interesse in ihre Produkte und eine Ausweitung auf dem Markt.

Neben dem Reiswein-Geschäft, vertreibt Gekkeikan außerdem Pflaumenwein und viele japanische Wein-Spezialitäten. Weiterhin importiert und verkauft Gekkeikan für verschiedene Großkunden ausgewählte deutsche Bierspezialitäten und Kosmetik-Artikel.



Hier sehen Sie einen Auszug aus dem aktuellen Katalog der Firma Sony, sowie ein Foto vom Besuch der Herren Murakami und Kimura am 14.10.09 in unserer Brauerei.



reisen und wir haben überzeugt.

Vorsicht scharf! Unsere einschneidende Zugabe-Idee für Sie. Achten Sie auf unsere handliche Zugabe-Mitte Dezember, die es beim Kauf eines Kastens Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier gratis dazu gibt.

### Unsere neue Website

Neues Outfit, schneller Überblick, noch mehr Information

All dieses waren unsere Wünsche an den Designer, der unsere Website neu gestaltete. Und es gefällt uns, was daraus entstand. Wir hoffen, natürlich auch Ihnen. Schreiben Sie uns doch Ihre Meinung, wir sind gespannt.



fangen bei der anschaulichen Darstellung unserer Produkte mit Abbildungen, Geschmacksbeschreibung und Produktangaben. Weiter können Sie in unserer Geschichte lesen oder sich den aktuellen Bierkurier herunterladen.

So können unsere Internetbesucher auf einen Blick sämtliche Informationsangebote erkennen und schnell darauf zugreifen. Sie werden viel Neues entdecken. Ange-

zeitnah unsere Website. So erfahren Sie am schnellsten, was wir bieten und was Sie von uns erwarten können. Mehr unter: www.rotherbraeu.de

### Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

#### Schlossbergschänke

Am Hillenberg im Herzen der Bayerischen Rhön

Der Hillenberg hat sich seit vielen Jahren als beliebtes Ausflugsziel für Wanderer und Ausflügler etabliert. Seit April 2009 ist Marion Diemer mit Leib und Seele die freundliche Wirtin in der Schlossbergschänke und ist den Touristen und den einheimischen Gästen ein Garant für leckere Gerichte in uriger Atmosphäre.



Gäste dürfen sich z.B. bei einer deftigen Brotzeit mit hausgemachter Wurst stärken. Zudem bietet die Schlossbergschänke gutbürgerliche Küche mit regionalen Spezialitäten wie Rhönamm, Wildschwein

aus den Wäldern rund um den Hillenberg und Rhönforelle. Marion Diemer serviert nachmittags gerne Kaffee und Kuchen in der familienfreundlichen Gaststätte.

Zum Ausschank kommen Rother Bräu Pils und Kloster Urstoff vom Fass, Öko Ur-Weizen und eine Vielzahl alkoholfreier Getränke.

Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 60 Personen, diese dürfen gerne für die verschiedensten Feierlichkeiten gemietet werden. Im nächsten Sommer ist für sonnenuhungrige Besucher ein gemütlicher Biergarten eingerichtet.

„Schlossbergschänke“, Marion Diemer, Hillenberg 3, 97647 Hausen / Hillenberg, Tel. 0 97 78 / 74 87 51, Fax 0 97 78 / 74 88 04

#### Delicatessen Shop & Bistro

100% organic, Naxos (Griechenland)

Anna John hat in diesem Juli auf der kleinen Insel Naxos (Griechenland) ein



Öko-Sortiment an Lebensmitteln und Getränken, die Möglichkeit, sich auf der schönen Terrasse auszuholen und sich z.B. mit unseren Öko-Bierspezialitäten verwöhnen zu lassen.

Wir wünschen Frau John für die Zukunft auf Naxos viel Erfolg, Mut und zufriedene Gäste!

„Delicatessen-Shop & Bistro 100% organic“, Anna John Papanigopoulou StraÙe 84300 Naxos, Greece

### Rother Bräu Gastronomen kochen

#### Kammfleischsteak Kreuzbergblick

Ursula und Stephan Miller betreiben seit März 2009 das Gasthaus „Zum Lindenbrunnen“ in Haselbach bei Bischofsheim an der Rhön.

Der festliche Saal verleiht den verschiedensten Familienfeiern einen geeigneten, gemütlichen Rahmen. Kegelbahn, Schwimmbad und Sauna sind außerdem im Haus vorhanden.



Stephan Miller präsentiert uns diesmal sein „bieriges“ Rezept und um unseren Lesern das Gericht richtig schmackhaft zu machen, hat er es gleich angerichtet...

Die Zutaten für 6 Personen: 6 x 180 g Schweinenackensteak, 3 EL Senf, 1 EL Dijon-Senf, 0,2 l Kloster Urstoff-Bier, 0,2 l Salatöl, 2 dünne Scheiben Knoblauch, 1 TL Zucker, 1 EL Mehl, 2 Scheiben Speck

So bereiten Sie zu: Sie nehmen Senf, Bier, Knoblauch, Zucker,

Mehl, verrühren dies und rühren dann erst das Salatöl darunter. In diese Marinade legen Sie die Schweinenackensteaks über Nacht ein. Am nächsten Tag stellen Sie eine Pfanne oder Bräter auf den Herd und erhitzen diese, dann nehmen Sie mit einer Fleischgabel die marinierten Steaks und braten sie von beiden Seiten kurz an.



Ofen bei ca. 130°C. In dieser Zeit können Sie die Bratkartoffeln zubereiten. Nun können Sie die Steaks mit den Bratkartoffeln auf einen Teller anrichten, ein paar Röstzwiebeln dazu und eine gebratene Scheibe Speck runden das Gericht ab.

Einen guten Appetit wünschen Ursula und Stephan Miller!

Gasthaus „Zum Lindenbrunnen“ Ursula und Stephan Miller Vielweg 1, 97653 Haselbach Tel. 0 97 72 / 93 01 00 Fax 0 97 72 / 93 27 73 post@gasthaus-zum-lindenbrunnen.de

Öffnungszeiten: Di. ab 16 Uhr, Mi.-Fr. ab 11.30 Uhr, Sa., So. und Feiertag ab 10 Uhr, Montag Ruhetag



Weinstube, Café und Restaurant „Rhönblume“ in Bischofsheim hat wieder eröffnet



Traudel Simon-Trensch führt in Bischofsheim nun die nördlichste Weinstube Frankens. Im ehemaligen Café Keller hat sie die „Rhönblume“ eröffnet, eine Weinstube mit Café und Restaurant, das auf traditionelle fränkische und Rhöner Spezialitäten setzt.

Rustikal schon der Eingang durch ein markantes Weinfass, das zum prägenden Element am Bischofsheimer Marktplatz gehört. Ebenso rustikal setzt es sich im Inneren der Rhönblume fort, doch es gibt auch einen modernen Anbau, der mit viel

Reservierungen, auch für größere Gruppen können gerne telefonisch vorgenommen werden.

Weinstube, Café und Restaurant „Rhönblume“, Traudel Simon-Trensch, Marktplatz 18, 97653 Bischofsheim, Tel. 0 97 72 / 57 00 52 oder 01 52 / 21 63 93 55

Liebe und Geschick gestaltet wurde und nun ein gemütliches Ambiente ausstrahlt.

Traudel Simon-Trensch bewirbt ihre Gäste mit fränkischen und europäischen Weinen und Rother Bräu-Bierspezialitäten, es gibt Rhöner Gerichte, Brotzeiten, Suppen, traditionelle Speisen, modern verfeinert. Hausgebackene Kuchen und Torten verwöhnen zur Kaffeezeit.

Reservierungen, auch für größere Gruppen können gerne telefonisch vorgenommen werden.