



# BIER Rother Bräu KURIER

## 5. Rhöner Wurstmarkt in Ostheim

am 9. und 10. Oktober 2010

Entdecken. Schmecken. Genießen, das war das diesjährige Motto des Rhöner Wurst-

frisch vom Fass verkosten oder gerne auch individuell bestückte Tragerl oder unsere Magnumflaschen kaufen.



Die Besucher auf dem Spezialitäten-Markt wurden an allen Ecken mit Rhöner Spezialitäten verwöhnt. Neben der bewährten Palette traditioneller Wurstwaren feierten zahlreiche Neukreationen in Ostheim Premiere.

marktes. Wir waren mit dabei und haben bei sonnigem Wetter unsere Brauerei präsentiert.



Im neuen Austauschwagen mit der Rhöner Landschaft konnten die zahlreichen Besucher unsere Rother Bräu-Bier-Spezialitäten



aus schöner Landschaft, netten Menschen, gutem Preis-Leistungsverhältnis und kulinarischen Erlebnissen.

Ebenso konnten die Besucher ungewöhnliche Varianten bekannter Würste kennen lernen. Hier stimmt die Kombination aus schöner Landschaft, netten Menschen, gutem Preis-Leistungsverhältnis und kulinarischen Erlebnissen.

## Einleuchtend! Zugabe Rother Bräu Dynamo-Taschenlampe

Freuen Sie sich auf unsere Kasten-Zugabe ab dem 13. Dezember 2010!



Beim Kauf einer Kiste Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier erhalten Sie eine praktische Dynamo-Taschenlampe\* gratis. Durch kurze Betätigung des

Dynamos ist die Taschenlampe sofort einsatzbereit. Die Notfall-Lampe ist ideal für unterwegs, ob für Freizeit und Camping, fürs Handschuhfach im Auto oder für den Sicherungskasten im Haus.

Durch ihre handlichen Abmessungen passt sie in jede Jacken- oder Handtasche. Vielen Dank für Ihre Treue!

\* Verfügbar nur solange Vorrat reicht.

## Gambrinus – der Bierkönig

Die Attraktion - seit vielen Jahren beim Weisbacher Oktoberfest



Rudolf Wappes aus Weisbach thront auf einem alten Fuhrfass mit Hopfen geschmückt und ist mittlerweile eine Attraktion beim Oktoberfest-Umzug in



Weisbach. Einen besseren Bierkönig hätten die Weisbacher nicht finden können.

Hoch oben sitzend auf einem alten Fuhrfass, in königlichem Gewand, mit flauschigem Bart und einer goldenen Krone.

Zum 28. Mal fand dieses Rhön-Event nun statt und seit jener Zeit wird das Fest von der Rother Bräu mit Getränken versorgt und Inventar ausgestattet. Da darf natürlich in der Hand des Gambrinus ein Rother Bräu-Tonkrug nicht fehlen. Oans zwoa gsuffa!

### Und das können Sie diesmal gewinnen:

- 1. Preis:** Rother Bräu Biergarten, bestehend aus: 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl, einer hochwertigen Bierzeltgarnitur und einem Rother Bräu Sonnenschirm
- 2. Preis:** Eintrittskarten für 2 Personen ins VitalSpa des Dorint-Hotels Bad Brückenau an einem Wochenende
- 3. Preis:** 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl
- 4.-10. Preis:** je ein exklusives Rother Bräu Bierbuch
- 11.-20. Preis:** je eine Rother Bräu-Armbanduhr
- 21.- 30. Preis:** je eine 5 Liter Partydose, gefüllt mit Rother Bräu Pils

### 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  
Email: info@rotherbraeu.de  
www.rotherbraeu.de  
V.i.S.d.R.: Xaver und Tobias Weydringer  
  
Konzeption, Text, Design:  
Werner Koch & Co. GmbH  
Email: willkommen@wernerkoch.de

Die nächste Ausgabe erscheint im Mai 2011

# BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Dezember 2010

## Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Bricht der Dezember an, geraten viele oftmals in Hektik, angesichts bevorstehenden Jahreswechsels und was man bis dahin noch alles erledigen will. Doch bevor das Jahr zu Ende geht, gibt es noch einen ganz anderen Höhepunkt, nämlich Weihnachten, das besinnlichste aller unserer Feste. Diese Zeit der ruhigen Tage ist auch eine gute Gelegenheit um innezuhalten und eine Zeit der Nachdenklichkeit.

Flaschen jegliche Information oder es sind irreführende Angaben aufgedruckt. Wir als Biosphärenreservat beheimateter Getränkehersteller und Händler bekennen uns ganz klar zu Mehrweg, was unsere Kunden leicht am aufgedruckten Symbol unseres Rückenetikettes erkennen können. Fach- und Umweltverbände sind sich seit Jahren darin einig „Mehrweg ist Klimaschutz“. Denn Mehrweg-Glas wird bis zu fünfzig mal wiederbefüllt und verwendet. Geht es kaputt, kann es zu über neunzig Prozent recycelt werden. Auch für diese beiden Beispiele gilt der Grundsatz, dass der Verbraucher es in der Hand hat, mit seiner Kauf- und Verhaltensentscheidung eine, nämlich seine von klarer Vernunft geprägte Entscheidung zu treffen und das trotz zunehmend bevormundender Regeln und Gesetze. Entgegen politischer Regelwut setzen wir auf die ausgleichende Wirkung durch den bewusst handelnden Verbraucher und Genießer. Insofern sehen wir zuversichtlich auf das was die Zukunft für uns bereit hält und vor allem darauf, was auch das kommende Jahr an freudigen Ereignissen und hoffentlich vielen schönen und genussvollen Tagen bringen wird.

Auch wir lassen in diesen Tagen bei einem frisch eingeschenkten Rother Bräu Rhönator Doppelbock das Jahr noch einmal Revue passieren. Ein Jahr, das wieder einmal ein Bündel an Herausforderungen für uns mit sich brachte. Wetterkapriolen, wie zum Beispiel der komplett verregnete August, trugen das ihrige sicher mit dazu bei. Wengleich wir als ein Familienunternehmen, das über Generationen hinweg mit unterschiedlichsten bis größtmöglichen Herausforderungen konfrontiert wurde, das Wetter eher gelassen betrachten, aber andere, von Menschen geschaffene Beeinträchtigungen eher mit Skepsis und Sorge sehen. Allen voran Maßnahmen, die die Mündigkeit des Bürgers in Zweifel ziehen und beeinträchtigen. Beste Beispiele: das kompromisslose Rauchverbot oder die Regeln des Pfandsystems. Aufgrund unterschiedlichster, teilweise auch nicht nachvollziehbarer Ausnahmen bei der Einwegbepfandung kann der Verbraucher oftmals kaum noch unterscheiden ob es sich um eine Einweg- oder Mehrwegflasche handelt. Zum Teil fehlt auf den

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

Xaver und Tobias Weydringer

## „Preis der Besten“ in Gold für Rother Bräu

Eine der höchsten Auszeichnungen für dauerhafte Qualität



Nur wer dauerhaft hohe Auszeichnungen beim härtesten Qualitätswettbewerb der Welt erreicht, kann sich über diese Auszeichnung, den „Preis der Besten“ bei den DLG-Prämierungen freuen. Um diesen Preis in Gold zu bekommen bedarf es den Beweis von mindestens fünfzehn Jahren ununterbrochener Spitzenauszeichnungen bei den jährlich stattfindenden Qualitätstests der DLG (Deutsche Landwirtschaftliche Gesellschaft). Die jetzt an die Rother Bräu verliehene Auszeichnung in Gold ist für den Bierfreund ein klarer Beleg für eine konstante und seit Jahren ununterbrochene allerhöchste Qualität, auf die er sich verlassen kann. Denn Bierkenner wissen, Qualität ist nun mal die entscheidende Voraussetzung für besten Geschmack und damit für den Genuss eines frischen Bieres.

nehmen beispielhaft gelebt wird. Sie haben sich damit einen Ehrenplatz im ‚Kreis der Besten‘ der deutschen Lebensmittelwirtschaft erworben. Ihr hoher Qualitätsanspruch ist das Fundament für das Vertrauen der Verbraucher in die Güte Ihrer Produkte. Der ‚Preis der Besten‘ dokumentiert als objektive Anerkennung, dass dieses Vertrauen dauerhaft gerechtfertigt ist.“



Tobias Weydringer freute sich stellvertretend für das Rother Bräu Team bei der Preisverleihung durch den DLG-Präsidenten Carl-Albrecht Bartmer.



Mit kuscheliger Wärme lassen sich die kühlen Tage wohltuend genießen. Dazu passen bestens die vollmundigen Aromen unseres süffigen Rother Bräu Festbier.

## Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Gewinnspiel-Frage „Welche unserer Rother Bräu-Biere wurden bei der DLG-Qualitätsprüfung ausgezeichnet?“ lautete: Öko Urtrunk und Pils feinherb.

natur mit Sonnenschirm und dazu einen Gutschein über 30-Liter Rother Bier bzw.

Wieder einmal erreichten uns zahlreiche Einsendungen mit der richtigen Lösung und das Los musste entscheiden.



Münnerstädter Klosterbier nach Wahl gewonnen. Die Geschäftsführer der Rother

Der nächste Sommer kommt bestimmt und für den ist Anita Keil aus Frankenheim (Thür.) jetzt schon bestens gerüstet. Sie hat beim Sommer-Gewinnspiel der Rother Bräu den Hauptpreis, eine Bierstischgar-

## TEILNAHME-COUPON

Welchen Preis gewann die Rother Bräu 2010?

- World Beer Award in Silber
- European Beer Star in Bronze
- Preis der Besten in Gold

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an info@rotherbraeu.de  
Einsendeschluss: 28. Februar 2011. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

**Aus unserem Team**

**Betriebsjubiläen**

Wir gratulieren unseren Jubilaren, die sich über die Wiederkehr eines besonderen Datums freuen dürfen! Ihren Diensttritt in unsere Brauerei.

**Seit 10 Jahren mit im Team:**  
**Christel Fleckenstein aus Nordheim**  
Abteilung: Verwaltung, Sekretariat  
**Carina Reder aus Weisbach**  
Abteilung: Verwaltung, Verkauf, Expedition  
**Horst Trabert aus Oberfladungen**  
Betriebshandwerker

**Seit 25 Jahren im Dienst für den Durst:**  
**Peter Krick aus Hausen**  
Fuhrpark, Kommissionierung

Herzlichen Dank für Treue, Leistungsbeurteilung, Engagement und für das gute Miteinander. Auf viele weitere erfolgreiche Jahre in guter Zusammenarbeit!

**Unser Verkaufsbüro wurde neu gestaltet**

Schon von weitem gut sichtbar, für alle, die nach Roth kommen, ist unsere Außenfassade, die wir im letzten Jahr komplett in roter Optik neu gestalteten. In diesem



Jahr haben wir die Renovierung unseres Verkaufs- und Versandbüros in Angriff genommen. Das Ziel: hellere und freundlichere Umgebung, bessere Platzverhältnisse, die den reibungslosen Organisations- und Kun-



denbetreuungsablauf noch besser unterstützen. Im März ging's los. Alles musste raus, komplett entkernt und wieder neu aufgebaut werden. In nur drei Monaten wurde der komplette Umbau abgeschlossen, ohne dass die logistischen Aufgaben und die unserer Kundenwünsche davon beeinträchtigt wurden. Das Versandteam richtete sich kurzerhand ein Ersatzquartier in der Brauerei ein. Im Juni war es dann soweit. Das neue Büro konnte, sehr zur Freude aller, bezogen werden und bietet jetzt allerbeste Voraussetzungen für ein angenehmes Arbeitsklima und optimale Arbeitsabläufe. Auch die Außenfassade des neuen Büros glänzt jetzt im typischen Rot der Rother Bräu.

Die Büro-Öffnungszeiten: Mo. – Fr. durchgehend von 7.30 bis 16.30 Uhr.

**Apfelannahme**

*Kellerei Elm aus Flieden*

Ab dieser Ernte-Saison haben wir an unserer Brauerei eine Apfel-Annahmestelle für die Kellerei Elm aus Flieden eingerichtet.



Zahlreiche Streuobst-Lieferanten haben von Ende September bis Anfang November, bei meist sonnigem Wetter, ihre konventionellen- und Bio-Äpfel säckeweise nach Roth gefahren. Dort wurde die angelieferte Menge gewogen und in Lohnmost- und Wertgutscheine vergütet. Nun kann sich jeder Lieferant bis zur nächsten Apfelerte mit den Säften der Kellerei Elm bzw. dem umfangreichen Produktsortiment der Rother Bräu eindecken.



**Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie**

**Leckere Auswahl**

*Wertvoll-Gasthaus Leib & Seele*

Das Gasthaus Leib & Seele liegt eingebettet inmitten eines 7.000 qm großen Wald- und Wiesengrundstücks am Ende der Straße in der Hessischen Schweiz. Es ist umgeben von einem Netz aus gut ausgebauten Wander-, Mountainbike- und Naturerkundungswegen mit wundervollem Panoramablick auf's im Tal liegende Eschwege. Der Außenbereich gliedert sich in drei Terrassen mit Biergarten und Grillplatz.



Die Speisekarte im Wertvoll-Gasthaus ist klein und übersichtlich, was daran liegt, dass der Koch Jörg Ehrenberg gerne gemeinsam mit dem Gast ganz individuelle Gerichte zusammenstellt. Je nachdem, was an leckeren frischen Zutaten gerade vorrätig ist. Außerdem werden hausgebackene Kuchen, wechselnde Desserts und - auf Bestellung - frischer Fisch angeboten. Gerne bereitet man die leckersten Buffets, auch außer Haus, vor, lädt zum Brunch ein oder bietet Gastraum für die verschiedensten Feierlichkeiten. Hier dürfen Sie sich natürlich die Öko-Bierspezialitäten Öko Urtrunk, Öko Ur-Weizen und Öko Ur-Pils, frisch vom Fass, schmecken lassen.

Im EG des Hauses befindet sich der großzügige, gemütliche Gastraum mit offenem Kamin. Das 1. OG bietet einen Seminarraum, das 2. OG beherbergt eine Ferienwohnung mit vier Gästezimmern.



Wertvoll-Gasthaus Leib & Seele,  
Angela Göbel & Jörg Ehrenberg, Meinhardstr. 1,  
37276 Meinhard-Neurode, Tel. 0 56 51 / 2 27 74 46,  
info@leibundseele-meinhard.de, www.leibundseele-meinhard.de

Öffnungszeiten: Di. - Fr. ab 17 Uhr, Sa., So. und an Feiertagen ab 10 Uhr, Mo. Ruhetag  
Außerhalb der regulären Öffnungszeiten öffnen wir gerne auch nach vorheriger Absprache

**Jetzt schon vormerken:**

**Rother Brauereifest 2011**

Schon jetzt laufen die ersten Vorbereitungen für unser großes Brauereifest im kommenden Jahr. Wir freuen uns darauf die Rother Bierfreunde und zahlreiche

Musiker am 16. April 2011 in unserem Brauerhof begrüßen zu dürfen. Nähere Infos demnächst auf unserer Website und in den Tageszeitungen.

**Erneuerbare Energien schützen unsere Umwelt**

Wer wie wir in einer der schönsten Naturlandschaften Deutschlands zuhause ist, sieht die Verantwortung für unsere schöne



Natur und die Umwelt natürlich auf eine ganz besondere Weise. Entsprechend beeinflusst das auch unser unternehmerisches Denken und Handeln. Es ist kein Zufall, dass wir bei der Rother Bräu schon seit über 20 Jahren zu den Pionieren von Öko-Bieren gehören. Umweltkriterien ha-



ben in unserem Betrieb einen hohen Stellenwert. Insofern lag es nahe, auf einer unserer größten Dachflächen eine Photovoltaikanlage zu installieren und somit in erneuerbare Energien zu investieren.

Mit 820 m² Dachfläche werden 85,5 kWp erzeugt, die einer CO<sub>2</sub>-Einsparung von ca. 52 Tonnen pro Jahr entsprechen.

**Rother Bräu Gastronomen kochen**

**Kloster Urstoffbraten vom Rhöner Gelbvieh**

von Thomas König (im oberen Bild rechts), Küchenchef/Executive Chef im Dorint Resort & Spa Bad Brückenau  
Alle Zutaten für 4 Personen

**Zutaten für Semmelknödel**  
16 altbackene Brötchen, 8 Eier, 0,5 l Milch, 100 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie, Gewürze

**Zutaten für Wirsinggemüse**  
1 Wirsingkopf, 2 Zwiebeln, 100 g Butter, 250 ml Sahne, Gewürze

**Zutaten für den Braten**  
1 kg dicker Bug vom Rhöner Gelbvieh, 200 g Karotten, 200 g Sellerie, 100 g Lauch, 200 g Zwiebeln, 6 Thymianzweige, Rosmarinzweige, 3-4 EL Tomatenmark, 2 EL Kartoffelstärke, 500 ml Rinderbrühe, Gewürze  
Für die Beize: 1 l Kloster Urstoff, 1 Zwiebel, 3 Lorbeerblätter, 10 Wachholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner

**So bereiten Sie zu:**  
Die altbackenen Brötchen in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, anschließend über die Brötchenwürfel gießen. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Petersilie zupfen, waschen und hacken, Butter in einer Pfanne ausgehen lassen und die Zwiebelwürfel goldgelb braten, die gehackte Petersilie dazu geben, mischen und in die Brötchenmasse geben. Etwas abkühlen lassen und die Eier dazugeben, kräftig durchkneten und zu 8 Klößen mit feuchten Händen formen.



Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf ausgehen lassen und die Zwiebeln drin anschwitzen. Den geschnittenen Wirsing dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einen Deckel auf den Topf geben.

Den Wirsing beim Schmoren mehrfach umrühren. Kurz bevor der Wirsing gar ist den Deckel herunternehmen und die Sahne dazugeben.

Die Klöße in siedendes Wasser geben, einmal aufkochen und anschließend 20 Minuten ziehen lassen.

**So bereiten Sie zu:**  
Eine kleinere Zwiebel in Ringe schneiden und aus den entsprechenden Zutaten eine Beize herstellen. Den dicken Bug mit Senf einstreichen und in die Flüssigkeit legen, mind. 2 Tage in dieser gekühlt liegen lassen.

Danach das Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, würzen und von allen Seiten anbraten. Das geputzte Gemüse mitrösten und nach kurzer Zeit das Tomatenmark dazu geben. Mit etwas Brühe ablöschen und wieder einreduzieren lassen, diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit der restlichen Brühe aufgießen und ca. 1,5 Stunden bei 160°C in den Ofen geben, nach und nach mit der Beize auffüllen.

Anschließend den Braten aus dem Fond nehmen und heiß stellen, den Fond abaparisieren und mit Kartoffelstärke abbinden, aufkochen und abschmecken.

Guten Appetit!

**Mitarbeiterporträt**

Heute stellen wir einen weiteren Mitarbeiter aus unserem Team vor.

Henry Trott ist seit 1995 als Brauer und Mälzer bei uns beschäftigt.

Der 42jährige Untermaßfelder durfte seine Berufserfahrung bereits seit 1991 machen, zu dieser Zeit hat er als Umschüler in der Klosterbrauerei Münnerstadt gearbeitet.

Nachdem er seine Gesellenprüfung erfolgreich bestanden hat, wurde er als Brauer beschäftigt.



Im Jahr 1995, als die Klosterbrauerei Münnerstadt durch die Familie Weydringer übernommen wurde, wurde Herr Trott in unserer Brauerei angestellt und hat hier neben vielen Tätigkeiten in der Füllerei den Brauvorgang in der Klosterbrauerei organisiert und regelmäßig den Produktionsprozess überwacht. Seit Sommer diesen Jahres ist Herr Trott auch als Bierfahrer unterwegs.

Als Hobbybastler und Fahrzeug-Liebhaber verbringt er seine Freizeit am Liebsten in der Garage. Hier beherbergt er Oldtimer-Motorräder aus den 30er und 40er Jahren, einen Bugatti-Nachbau, einen alten Kastenwagen und ein historisches Trabi-Cabrio. Joggen und Fußball-Spielen sind Sportarten, die er mit viel Ehrgeiz angeht und die ihm viel Spaß machen.

**Geschmacksvielfalt mit Rhönblick**

*Berggasthof Rother Kuppe*

Seit 1. Mai 2010 wird die Rother Kuppe von dem ehemaligen Pächter-Ehepaar unseres Rother Braustübles, Manuela und Mario Hohmann, betrieben. In dem im fränkischen Stil eingerichteten Gasthaus mit Aussichtsturm erhalten Sie bürgerliche und feine Küche. Mario Hohmann verarbeitet vorzugsweise Rhöner und ökologisch erzeugte Produkte. Neben bestimmten Themenwochen wie Wild- und Spargel finden Sie abwechslungsreiche Schmankerl auf der Speise-



karte, neben kräftigen Speisen auch Gerichte für den kleinen Hunger und Vegetarisches.

Auch zu Kaffee und selbstgebackenem Kuchen heißt die Familie Hohmann Ihre Gäste herzlich willkommen und präsentiert gerne eine leckere Auswahl. Die Rother Bräubiere sind fester Bestandteil in der Rother Kuppe und werden frisch gezapft.

Der Berggasthof bietet ausreichend Platz für allerhand Feierlichkeiten und Gruppenreisen. Auf der großen Terrasse können die Gäste im Sommer den herrlichen Rhönblick genießen. Genügend Parkplätze sind ebenfalls vorhanden.

**Berggasthof Rother Kuppe**  
**Familie Hohmann,**  
97647 Roth/Rhön  
Tel. 0 97 79 / 85 02 35  
**Öffnungszeiten:**  
Di. - So. und an Feiertagen 11 bis 21 Uhr  
Mo. Ruhetag

**Rhön-Gedicht**

*In den Wiesen, in den Auen  
lebt die bunte Blumenwelt.  
Willst du all dies Glück beschauen,  
lauf hinein in dieses Zelt.*

*Geh vom Tal hinauf zum Berge,  
überall ein Blütenmeer,  
der Blumengeist ging hier zu Werke,  
dies war bestimmt kein Amateur.*

*Illustre Farben sind vertreten,  
ob gelb und rot, ob weiß und blau,  
denn hier sind wir im Garten Eden,  
der weiten Rhön und grünen Au.*

Eingesendet von Rosi Haderer.  
Herzlichen Dank.