



BIER ROTHER BRÄU KURIER

Mitarbeiterporträt Aus unserem Team



Carsten Fisher ist seit Oktober 2016 fester Bestandteil unseres Teams der Verkaufsabteilung und als Export-Sachbearbeiter für unser Unternehmen tätig. Im Rahmen seiner Tätigkeit steht er unseren Kunden für Bestellungen telefonisch zur Verfügung und betreut unsere Auslandskunden. Hierbei kommt ihm seine langjährige Erfahrung im Bereich Kundenbetreuung und Dienstleistung zugute, die er in seiner bisherigen beruflichen Laufbahn sammeln durfte und zur Zufriedenheit unserer Kunden geschickt einzusetzen vermag.



Thomas Richen dürfen wir seit 1. Mai diesen Jahres in unserem Team begrüßen. Er ist 25 Jahre alt, gelernter Schreiner und wohnt in Kaltennordheim. Thomas Richen wird in Zukunft unseren Fuhrpark als Lkw-Fahrer unterstützen. Hierzu konnte er bereits in der Vergangenheit als Lkw-Fahrer bei anderen Unternehmen in unserer Region Erfahrungen sammeln.

Wir freuen uns mit Carsten Fisher und Thomas Richen auf eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit.

Sommer, Sonne, Grillen und frisch Gezapftes

Ob Grillfest, am Badesee oder einfach in geselligen Runden, das frisch Gezapfte macht jeden Anlass zum reinen Genussvergnügen. Am besten mit den Rother Bräu 5-Liter Partyfässchen jetzt einfach selber zapfen. Erhältlich im gut sortierten Getränkehandel.



Mitmachen & Gewinnen

„Welches Jubiläum feierte das Biosphärenreservat Rhön?“ Diese Gewinnspiel-Frage galt es in der Winterausgabe des Bierkuriers der Rother Bräu zu beantworten. Die richtige Antwort, nämlich „25 Jahre“, wussten viele Leser des Brauerei-Magazines. Die Gewinne wurden unter zahlreichen

Einsendungen verlost. Den dritten Preis mit 30 Litern Rother Bräu gewann Hans Werner aus Wildflecken, über den zweiten Preis und somit 50 Liter Rother Bräu konnte sich Wolfgang Greif aus Hofbieber freuen. Andreas Gensrich aus Oberstreu gewann den 1. Preis, eine Brauereibesichtigung für

10 Personen mit anschließender Bierprobe und Brotzeit in der Brauereigaststätte „Braumühle“ im Wert von 250 Euro. Geschäftsführer Xaver Weydringer gratulierte dem glücklichen Gewinner des 1. Preises herzlich zum Hauptgewinn und wünschte viel Spaß.

Und das können Sie diesmal gewinnen:

1. Preis: „Rother Bräu-Biergarten“, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm sowie 20 Liter Bier nach Wahl
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 eine Rother Bräu-Kombizange
- 21.- 30. Preis: je ein Rother Bräu-Zollstock

Rother Bräu international

Besuch aus Asien



Im vergangenen April erhielt unsere Brauerei wieder Besuch aus Fernost. Herr Ma, Geschäftsführer der Beijing Zhonggouzhixin International Trade GmbH und seine Assistentin aus China beehrten unser Unternehmen im Rahmen ihrer Deutschlandreise mit ihrem Besuch. Nach einer Besichtigung unserer Brauerei wurde anschließend wieder über die weitere Zusammenarbeit und den Biermarkt in China gesprochen.

Rother Bräu Bier in Kroatien



Harry Handler (rechts) aus Willmars hat während seines letzten Urlaubs in Kroatien im Hotel Esperanto in Selce eine unserer Rother Bräu Pils 3-Liter Magnum-Flaschen entdeckt. Hier im Bild mit Xaver Weydringer (links).

Bier-Gedicht

Heiterkeit kommt ins Haus,
die Wanderer kehren ein,
bringst Freude,
Neuigkeiten mit,
sollst beim kühlen Bier dich freuen.
Genieße das Bier
Genieße den Tag,
wir singen hier noch Lieder
und hats geschmeckt -
komm wieder.

Frau Brunhild Greschat aus Heltershausen.
Herzlichen Dank.



Genussvoller Ausblick



Urlaub im Vinschgau in Südtirol von Matthias Reder.



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
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: Dezember 2017

BIER ROTHER BRÄU KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Auf diesen tollen Rekord sind wir schon ein bisschen stolz. Über 1000 Musiker gaben in mehr als 60 Kapellen ihr Bestes und wechselten auf unseren Bühnen einander ab. Wo gibt es das noch? Zu Recht schreibt die Presse, unser alle zwei Jahre stattfindendes Brauereifest wurde mittlerweile zur Kultveranstaltung.



der Leistungsfähigkeit, wenn auf unserem Brauereihof beinahe der Ausnahmezustand ausbrach. Aber eben nur beinahe, wie die strahlenden Gesichter und die tolle Stimmung zeigten. Nochmals auch an die beteiligten Kapellen und Vereine ganz herzlichen Dank für Ihr großes Engagement, das entscheidend zum Gelingen beitrug.

Dass in diesem Jahr noch weitere 20 Kapellen dazu kamen ist eine weitere schöne Bestätigung für die Beliebtheit bei der musizierenden Zunft. Tatsächlich bewerben sich inzwischen mehr Kapellen, als wir an diesem Tag im Programm unterbringen können. Denn der fröhlich musikalische Wettstreit ist ganz einfach eine tolle Möglichkeit sich den tausenden von Besuchern zu präsentieren. Aber was wäre das, ohne dass Sie, liebe Bierfreunde, mit dabei sind. Umso mehr danke ich an dieser Stelle für Ihre Geduld, wenn Sie für Ihr frisch Gezapftes oder die Brotzeit ein kleines bisschen anstehen mussten.

Nach diesem Auftakt kann der Sommer jetzt kommen. Leider können uns die Wetterfrösche nicht sagen wie der Sommer wird. Glaub man dem über neunzigjährigen Schweizer Wetterguru Peter Suter, der voraussagt „Ich sehe den Sommer 2017 mit mehr schönen Tagen“, dann können wir uns schon jetzt darauf freuen. Immerhin lag der Schweizer mit seinen Langzeit-Prognosen oft richtig, im Schnitt der letzten Jahre trafen sie zu 70 Prozent zu. Na dann. Am besten frühzeitig vorsorgen, Lieblingsbier und Erfrischungsgetränke in die Kühlung stellen. Die schattigen Biergärten und schönen Sommerterrassen unserer Gastronomiepartner sind schon auf Ihren Besuch eingestellt und laden zum Treffen und Genießen ein.

Trotz der vielen zahlreichen Helfer und Hände unserer Rother Bräu Mitarbeiter und der Vereine kamen wir, dank Ihres großen Zuspruches, schon das eine oder andere mal an die Grenzen

Ich wünsche Ihnen viele schöne und sonnige Sommertage.

Ihr Xaver Weydringer
Xaver Weydringer

Rother Bräu auf der Biofach 2017

28. Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

Traditionell präsentieren wir seit Jahren unsere ökologischen Bierspezialitäten auch auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel. Das Interesse an der mittlerweile zum 28. Mal stattfindenden Schau ist groß und wächst Jahr für Jahr. Erstmals wurde mit 51.543 Fachbesuchern die 50.000 Besuchermarke geknackt. An unserem



Der außergewöhnlichste Besucher am Messestand war der grüne Frosch der gleichnamigen Marke, welche bekannt ist für biologische Reinigungsmittel. Auch ihm haben die Ökobiere aus der Rhön besonders gut geschmeckt!

Messestand hatte, zusammen mit Brauereichef Xaver Weydringer, unser Rother Bräu Team alle Hände voll zu tun. Wie schon seit Jahren durften wir uns über viele unserer Kunden, die uns dort aufsuchten, freuen. Großes Interesse an unseren Produkten zeigten dabei auch einige Besucher aus Asien.

Rother Bräu ausgezeichnet

DLG bestätigt nachhaltige Qualitätsleistung

Erneut wurden wir, mittlerweile zum 21. Mal in Folge, von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Diese Ehrung wurde uns für die Qualität unserer Biere zuteil, die wir im Rahmen der DLG-



Qualitätsprüfungen regelmäßig untersuchen lassen. Die Hürden für diese Auszeichnung sind hoch: Unternehmen müssen fünf



Jahre in Folge an den Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel teilnehmen und pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielen. Erst ab dem 5. erfolgreichen Teilnahmejahr kann ein Betrieb mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet werden.

Darüber hinaus gab es auch höchste Preise in Gold für unsere Bierspezialitäten Öko Ur-Weizen und Öko Urtrunk. Wer diese noch nicht kennt, am Besten unbedingt probieren um diesen Genuss zu entdecken.



WIR SIND RHÖNER BIER!

Kleine Flasche, großer Genuss!

Kompakt verpackt, liegen Vorteile klar auf der Hand. Einmal geöffnet lassen sie sich nach jedem Schluck unkompliziert wieder verschließen. Die perlende Spritzigkeit des frischen Bieres bleibt erhalten. Und für jene, die beim kleinen Durst oder zur Brotzeit etwas weniger mögen, ist das Format 0,33 l geradezu ideal. Je nach Geschmack lässt sich auch zwischen den drei Sorten bestens wechseln: Ob spritziges Rother Bräu Pils, urig-süffiges und malzbetontes Klosterbier oder das köstlich fruchtige Rother Bräu Radler, der erfrischende Durstlöcher jetzt in den kommenden Sommertagen.



Tausende kamen und feierten

Großes Brauereifest zum Tag des Bieres

Auch Petrus hatte wohl ein Einsehen, nachdem der Tag zunächst feucht und kalt begann, wurde es sehr schnell trocken und die Besucher konnten sich auf ein unge-trübtes Fest freuen. Vorsorglich hatten wir zusätzlich ein beheiztes Zelt aufgestellt. Es sollte nichts fehlen. Und die Begeisterung übertraf auch dieses Mal wieder alle unserer Erwartungen.

Alle zwei Jahre wieder wird unser beschauliches Roth zum Mekka für über tausend Musikanten. Auch in diesem Jahr, am 22. April war es wieder soweit. Denn anlässlich dem Tag des Bieres, der offiziell alljährlich auf den 23. April datiert, laden wir in zweijährigen Rhythmus zu uns in die Brauerei ein.

Die fulminant große Zahl der dabei auftretenden über 60 Kapellen, von traditionell bis modern, ist sicher einzigartig. Besucher und Bierfreunde sind begeistert. Natürlich kommen neben dem Ohrenschaus auch die Gaumenfreuden dabei nicht zu kurz. Bierliebhaber können frisch gezapft die Rother Bräu Klassiker genießen, ob Rother Bräu Pils, Rother Bräu Ur-Weizen oder den kultigen Kloster Urstoff.

Die Kinder konnten sich nach dem Besuch der Hüpfburg bei Eis und gebrannten Mandeln stärken. Hochprozentiges wurde von Familie Mötzing aus Roth geschenkt. Wer Lust auf Kaffee und Kuchen bzw. bierige Gerichte hatte, konnte die Brauereigaststätte „Braustübe“ besuchen. Auch dort war für musikalische Unterhaltung gesorgt.

Grillspezialitäten und regionale Besonderheiten fanden großen Zuspruch.



Rechts im Bild: Unser Bierbrauer-Urgestein Dietmar Zink mit Bierkönig Gambirinus (Rudolf Wappes aus Weisbach), der der Legende nach als Erfinder des Bieres galt.



Weizengenuss ohne Prozente

Öko Ur-Weizen Alkoholfrei

Unterwegs, im Biergarten oder auf Festen, gerne ein frisches Weizenbier genießen, ohne auf den Alkohol achten zu müssen – kein Problem. Das löscht den Durst und bietet echten Biergenuss. Unser Rother Bräu Ur-Weizen Alkoholfrei mit seinem typischen und spritzigen Charakter. Aufgrund seiner isotomischen Eigenschaften und den wertvollen Inhaltsstoffen ist es außerdem ein idealer, kalorienreduzierter Fitmacher. Jetzt probieren und genießen. Auf Ihr Wohl!



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Unsere „Grüne Oase“

Hotel Ebner, Bad Königshofen

In Ebners Biergartenbereich mit rund 200 Plätzen lässt sich's gemütlich beisammen sein. Bei den Musikabenden greift auch der Chef noch selbst in die Tasten.

Traditionell wird großen Wert gelegt auf familiäre Atmosphäre und die gute fränkische Küche. Dazu gehören leckere fränkische Schmankerl und ofenfrische Fladenvarianten. Selbstgebackene Kuchen und Spezialitäten vom Grill vervollständigen das Angebot.

Dienstag und Samstag findet um 18 Uhr ein Themenbuffet statt, um dann gestärkt beim Musikabend so richtig singen, tanzen und schunkeln zu können.

Der hauseigene Garten mit großer Liege- und Spielwiese bietet jede Menge Abwechslung und



Zitat Herr Ebner: „Wir freuen uns auf eine gemütliche Biergartensaison und auf Sie!“



Hotel Ebner

Zeughausstraße / Schottstraße 36 • 97631 Bad Königshofen

Tel. 0 97 61 / 91 19-0 • Fax: 0 97 61 / 91 19-333

Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag 15 - 22 Uhr, Sonntag 15 - 17 Uhr, Montag Ruhetag

Dienstag und Samstag 18 Uhr Themenbuffet mit anschließendem Musikabend

Der Sommer kann kommen!

Schwimmbad – Café, Schönau a. d. Brend

Das Schönauer Familien-Freibad liegt idyllisch im Krummbach-Tal. Seit Mai dürfen sich die Besucher über ein neues Angebot freuen. Kurt Wehner wurde als neuer Pächter für das Schwimmbad-Café gefunden. Hier genießt der Gast in gemütlicher Atmosphäre abwechslungsreiche Gerichte und alles was der Schwimmbadbesucher erwartet. Dazu kann er die Rhöner Bierkultur mit Getränkespezialitäten der Rother Bräu genießen.

Das Angebot wird mit selbst gebackenen Kuchen und Torten von Frau Sommer abgerundet. Diese gelten in unserer Region schon immer als Geheimtipp.

Also, wer mal wieder einen Kurzurlaub oder eine kleine Pause

Schwimmbad – Café

Krummbachstr. 20 • 97659 Schönau a. d. Brend • Tel. 01 70 / 89 48 476

Öffnungszeiten Café: Mittwoch – Freitag ab 13 Uhr, am Wochenende und in den Ferien ab 11 Uhr; Kiosk ist bei Badewetter die ganze Woche geöffnet



Gipfel für Genießer!

Hotel und Restaurant „Der Florenberg“, Künzell

Auf 385 m Höhe, zwischen Fulda (5 km) und der Wasserkuppe (20 Min.), in der Nachbarschaft zu Schloss Adolphseck (2 km), bietet sich inmitten der Natur eine wunderschöne

Aussicht auf die Gipfel der Rhön. Wo Tradition und Moderne ein Bündnis geschlossen haben, lässt es sich

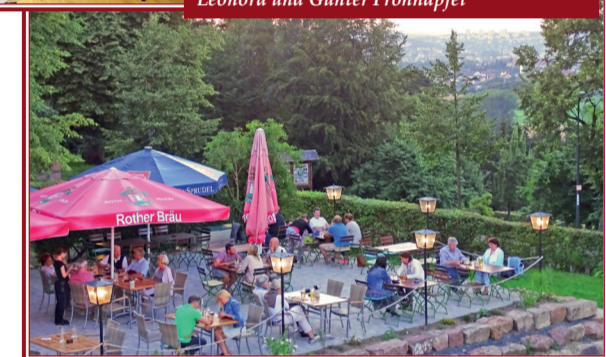
vortrefflich einkehren. Die Küche der Familie Frohnappel bietet als Mitgliedsbetrieb der „Dachmarke Rhön“ neben internationale Spezialitäten wie Steaks aus Argentinien, hauptsächlich ökologisch erzeugte Produkte aus der Rhön an.

Neueröffnung Oktober 2016: 18 moderne Gästezimmer, Festsaal für 50 bis 100 Personen und grenzenloses Panorama. Genießen Sie durch die großen Panoramafenster entweder einen fantastischen Blick über die Rhön oder die Skyline von Fulda - besonders spannend, wenn es Nacht wird und die Barockstadt hell erleuchtet ist.

In dem auf zwei Ebenen erbauten Restaurant, bietet Familie Frohnappel eine gepflegte Gastlichkeit verbunden mit einem phantastischen Ausblick auf die Rhön.



Leonora und Günter Frohnappel



Hotel und Restaurant „Der Florenberg“

Am Florenberg 2 • 36093 Künzell • Tel. 06 61 / 93 39 565 • Fax: 06 61 / 93 39 567

info@derflorenberg.de • www.derflorenberg.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr, Sonntag: ab 11.30 Uhr (bis 21.30 Uhr durchgehend warme Küche), Montag Ruhetag

Einkehr auf dem Berg der Flieger

Imbiss Walter, Wasserkuppe

Rhöner Tradition und Rhöner Braukunst – Genuss pur auf der Wasserkuppe, dem Berg der Flieger. Oliver Klein lädt seit dem

Sommer 2016 bei kühlen Getränken und heißen Snacks zum Verweilen auf Hessens höchstem Berg (950 m) ein.



Im Angebot hat er eine große Auswahl an frisch zubereiteten Imbiss-Spezialitäten. Durch die vielfältige Auswahl der gold-prämierten Biere, sowie auch alkoholfreien Getränken der regionalen Familienbrauerei Rother Bräu, wird die Angebotsvielfalt harmonisch abgerundet. So wird der Imbiss Walter für Wanderer und Spaziergänger zu einem attraktiven und kurzweiligen Aufenthaltsort.

Imbiss Walter

Wasserkuppe 3 • 36129 Gersfeld (Rhön)

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag von 9.30 bis 21.00 Uhr

Rother Bräu Bier-Rezept

Bier-Tiramisu (6 Personen)

Für den Biskuit:
1 Bio-Zitrone
3 Eier
75 g Zucker
1 TL Vanillezucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Für den Sud:
125 g Zucker
Saft von 1 Bio-Zitrone
150 ml Rother Bräu Pils

Für die Creme:
2 Bio-Eier
250 g Mascarpone



Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Biskuit die Schale einer Zitrone fein abreiben, dann die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft für den Sud beiseite stellen. Die Eier mit Zucker, Zitronenschale

und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazusieben und unterrühren. Die Masse 2 Zentimeter dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Ofen 15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und dann das Backpapier entfernen.

Für den Biersud in der Zwischenzeit Zucker, Zitronensaft und 2-3 Esslöffel Rother Bräu Pils eine Minute sprudelnd kochen, abkühlen lassen und mit dem restlichen Bier vermischen.

Für die Creme die Eier trennen. Eigelb mit 4 Esslöffeln Biersud in einer Schüssel ver-

rühren und über dem Wasserbad zu einer Masse von dickcremiger Konsistenz aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, den Mascarpone unterheben und alles glatt rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Diese in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Den Biskuit in 1 Zentimeter große Würfel schneiden. 6 Gläser, am besten Biergläser, bis zur Hälfte mit den Biskuitwürfeln füllen und mit dem restlichen Biersud beträufeln. Die Creme darauf spritzen und das Bier-Tiramisu servieren. Guten Appetit!