



# BIER Rother Bräu KURIER

## 30 Jahre Musikverein Sondheim

Erfolgreiche Jahre werden groß gefeiert

Der Musikverein 1981 Sondheim/Rhön – Stetten e.V. – so die offizielle Bezeichnung –



Besuchen Sie unser Kreismusikfest vom 22. bis 27. Juni 2011!

kann in diesem Jahr auf 30 Jahre Gründung zurückblicken. In diesen 3 Jahrzehnten ist einiges erreicht und erlebt worden.

Seit der Gründung des Vereins haben nicht weniger als 170 junge Menschen das Musikspiel erlernt. Ein reges Vereinsleben hat

der Musikverein durchlebt. Jedoch auch viele schöne, erlebnisreiche und kulturelle

Momente erfahren, die die Musiker geprägt haben. In dem Musikverein wird Kameradschaft und Freude an der Musik groß geschrieben. Zum Dank und in Erinnerung an 30 Jahre erfolgreiche Vereinsarbeit mit viel Musik feiern die Sondheimer in diesem Jahr ein großes Fest. Wir gratulieren dem Musikverein 1981 Sondheim/Rhön – Stetten e.V. zu diesem Jubiläum und wünschen für die Zukunft alles Gute, sowie einen erfolgreichen Festverlauf.

Mehr Informationen finden Sie auf [www.mv-sondheim.de](http://www.mv-sondheim.de)

## Kreativität ohne Grenzen

Die cleveren und witzigen Ideen unserer Leser

Die Kunden, die das Schmankerl Köstler (vormals Reder) in Weisbach aufsuchen, können sehen, wie man unsere 5-Liter-Party-Dosen weiter verwenden kann. Karl Reder hat kurzerhand, nachdem das leckere Bier getrunken war, die Dosen entsprechend bearbeitet und kleine Tomatenstöckchen eingepflanzt. Aus dem Zapfhahn kann dann überschüssiges Wasser auslaufen und gleichzeitig sind die Dosen mit der Rhönlandschaft noch eine hübsche Dekoration. Eine hervorragende Weiterverwendung - wie wir finden!



Die Bierkiste wird als Ständer umfunktioniert: Die vier Kumpels aus Mellrichstadt

und Umgebung kennen sich schon seit der Schulzeit, und teilweise sogar schon aus dem Kindergarten. Damals hatten sie noch kein Bier im Sinn. Doch heute – wenn gemeinsame Unternehmungen anstehen, wie Angelurlaub in Irland, legendäre Schafkopfabende oder sonstige Angel-Ausflüge in der Region, darf auch ein anständiges Rother Bräu Bier nicht fehlen. In jeder Situation schmeckt ihnen das Bier einfach herrlich und sind die Flaschen noch als Angel-Ständer her.

Sind Sie ein guter Hochstapler? Dann versuchen Sie doch mal bei Gelegenheit ein paar Bierkisten zu stapeln.

## Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Gewinnspiel-Frage „Welchen Preis gewann die Rother Bräu 2010?“ lautete: Preis der Besten in Gold.

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



Für den Sommer ist Ute Mohr aus Unleben bestens gerüstet.

Denn sie hat den Hauptpreis, eine hochwertige Bierzeltgarnitur mit Sonnenschirm und dazu einen Gutschein über 30 Liter Rother Bier oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl gewonnen.

Die beiden Geschäftsführer der Rother Bräu, Xaver und Tobias Weydringer, gratulierten Ute Mohr herzlich zum Hauptgewinn und wünschten schon einmal viel Spaß für die bevorstehende Freiluftsaison.

**Weitere Gewinner:** Eintrittskarten für 2 Personen ins VitalSpa des Dorint-Hotels Bad Brückenau für Anna-Maria Herbert, Gefäll; 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Christian Raithel, Münnerstadt

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

**Und das können Sie diesmal gewinnen:**

- 1. Preis:** Rother Bräu Biergarten, bestehend aus: 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl, einer Bierzeltgarnitur in Brauereiqualität und einem Rother Bräu-Sonnenschirm
- 2. Preis:** 50 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl
- 3. Preis:** 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl
- 4.-10. Preis:** Rother Bräu-Armbanduhr
- 11.-20. Preis:** je eine 5-Liter-Dose gefüllt mit Rother Bräu Pils
- 21.- 30. Preis:** je eine sportliche Base-Cap mit Rother Bräu-Stick

## Grüße vom Nordkap Aus unserem Team

Ein Rother Bräu zur rechten Zeit, schon ist's zum Nordkap nicht mehr weit!



Josef Eisenmann, Blick vom Knivskjellodden zum Nordkap am 25.7.2009

Klaus Reinhart (Spitzname: Fuzzy) aus Hausen ist seit 1982 in der Brauerei beschäftigt. Seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer hat der 43-Jährige erfolgreich abgeschlossen.



Momentan ist er als fleißiger Staplerfahrer, Sortierer und Hallen-Auf-räumer tätig. Er erledigt sehr gewissenhaft und routiniert alle anfallenden Aufgaben. Viele Millionen Kilometer hat er sicherlich schon mit seinem Stapler zurückgelegt.

Außerhalb der Arbeit ist er ein liebevoller Vater und Familienmensch. Gerne verbringt er seine Zeit mit Lebensgefährtin und Kind und werkelt nach Feierabend fleißig an seinem Fachwerk-Haus. Seit vielen Jahren begeistert er sich für das Darten oder verschiedene Wintersportarten, außerdem ist er Mitglied im Rhönklub und erfreut sich an der herrlichen Rhönlandschaft.

## Rother Bräu in Sibirien

Herr Markus Bernhardt aus Wohlmuthausen war zur Montage in Novosibirsk.



In seiner Mittagspause besuchte er den dortigen Getränkemarkt, der anscheinend gut sortiert ist. Denn ganz zufällig hat er dort unsere Öko-Biere entdeckt.

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

Nächste Ausgabe: Dezember 2011

# BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Juni 2011

## Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Wer sich nach den letzten frostigen Wintertagen auf den Frühling freute, konnte sich tatsächlich kaum beklagen. Fast übergangslos konnten wir schon im April sommerliche Temperaturen genießen. Vielleicht sind diese



sonnigen Vorsommertage bereits die Verbote eines schönen Sommers. Auf jeden Fall wird es auch in diesem Jahr wieder viele Möglichkeiten geben, das viele Gute unserer Heimat direkt vor der Tür ohne lange Anfahrtswege genießen zu können, ganz unabhängig davon, wie das Wetter wird.

Der Grundsatz „Regional, meine Wahl“ gilt selbstverständlich nicht nur für die Natur, sondern ganz besonders auch für das was aus unserer Heimat kommt, was hier erzeugt wird. Darauf kann man als Verbraucher vertrauen.

Lebensmittelskandale zeigten wieder in drastischer Weise, wie wichtig das Wissen um die Herkunft von Erzeugnissen und deren Qualität ist. Jüngstes Beispiel: die EHEC-Infektionen. Solange niemand genau um die Ursache dieser Erreger weiß, trauen Konsumenten keiner der in Verdacht geratenen Gemüsesorten, allenfalls jenen, aus dem eigenen Garten oder von regionalen Erzeugern, die man kennt und denen man vertraut. Wieder einmal wird deutlich „immer billiger“ oder „Masse statt Klasse“ kann nicht funktionieren.

Als Familienunternehmen setzen wir auf nachhaltigere Werte, deren Qualität sich

nicht nur im Geschmack widerspiegelt – wobei dieser für den Genuss natürlich absolute Voraussetzung ist. Dass wir damit auch wieder einmal, wie schon seit vielen Jahren, neutrale Experten bei den alljährlichen DLG-Qualitätsprüfungen überzeugen konnten, freut uns freilich ganz besonders. Umso mehr, nachdem wir aufgrund der fortgesetzten hohen Auszeichnungen den „Preis der Besten“, jetzt bereits zum fünfzehnten Mal überreicht bekommen.



Nachdem gerade in unserer Heimat die Menschen nicht nur auf den Preis, sondern vor allem auf die Qualität und ganz besonders auf die Herkunft der Produkte achten, werden wir auch in Zukunft alle Anstrengungen unternehmen, dass dieses Vertrauen in schönster Weise, nämlich beim Genießen, bestätigt wird.

In diesem Sinne wünschen wir allen unseren Lesern einen genussvollen Sommer.

Xaver und Tobias Weydringer

## Gold für Genuss aus reiner Natur

Rother Öko Ur-Weizen wurde mit DLG-Gold ausgezeichnet

Dass es beim Weizenbier nicht einfach ein x-beliebiges sein darf, darauf legen Weizenbierkenner natürlich großen Wert – was in ähnlicher Weise sicher auch für die Liebhaber aller anderen Biersorten gilt. Vielleicht erklärt das aber auch den Erfolg unseres Öko Ur-Weizens.

Tatsächlich unterscheidet es sich gegenüber Weizenbieren mit konventionellen Rohstoffen nicht nur bei den Zutaten aus rein biologischem Anbau und damit aus reiner Natur deutlich von anderen, sondern auch ganz klar im Geschmack.

Von Vorteil ist natürlich auch unser Brauwasser, das besonders nitratarm aus dem tiefen Urgestein der Rhön entspringt und dessen klare Natur uns die Verwendung

in seiner ursprünglichen Reinheit ermöglicht, ganz ohne chemische Aufbereitung und Behandlung.

Bereits 2009 wurde unser Öko Ur-Weizen vom „ProBier-Club“ als Bier des Monats ausgezeichnet. Und auch bei der jüngsten DLG-Qualitätsprüfung überzeugte unser Öko Ur-Weizen die Fachjury und holte sich die goldene DLG-Medaille. Nur Biere, die die hohen Expertenanforderungen erfüllen, erhalten eine der renommierten Auszeichnungen für höchste Genuss-Qualität. Im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfung wurden 775 Biere getestet. Alle ausgezeichneten Produkte sind im Internet unter [www.DLG.org/Biertest](http://www.DLG.org/Biertest) zu finden.

Probieren Sie doch auch mal unser Öko Ur-Weizen Alkoholfrei. Isotonisch und kalorienreduziert. Der ideale Fitmacher, der den Körper mit lebenswichtigen Vitaminen versorgt. Zum Wohl!



## TEILNAHME-COUPON

Zum wievielten Mal erhielt die Rother Bräu den Preis der Besten?

1  15  250

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an [info@rotherbraeu.de](mailto:info@rotherbraeu.de)  
Einsendeschluss: 31. August 2011. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

## Greifen Sie zu! Zugabe in KW 26/27

Ab dem 27.06.11 erhalten Sie zu jedem Kasten Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier eine schwarze, sportliche Basecap mit modernem Logo-Stick auf dem Schild. Nur solange Vorrat reicht.



## Umweltfreundliche Technologien schonen unsere Natur

Rother Bräu setzt auf Qualität mit biogener Kohlendioxid

Konsumenten „spritziger“ Flüssigkeiten – Erfrischungsgetränke, Mineralwasser

der CO<sub>2</sub>-Gehalt der Luft steigt nicht an. Diese neue Technologie wurde erstmals

und auch Biere – dürfte Kohlendioxid, da in diesen Getränken enthalten, bestens bekannt sein. Eher weniger bekannt dagegen ist die Verwendung dieses Stoffes bei einer Vielzahl von weltweiten Produktionsprozessen, auch in der Getränkeindustrie und in Brauereien. Kohlendioxid (Fachbegriff Kohlendioxid) ist ein wichtiger Bestandteil bei der sterilen, d.h. keimfrei geschützten Verpackungs- und Abfülltechnik.



im vergangenen Jahr auf der Branchenfachmesse BRAU in Nürnberg durch den Hersteller Tyczka vorgestellt.

Die technischen Daten erfüllen nicht nur höchste Anforderungen sondern übertreffen branchenübliche Standards. „Diese hohe Qualität, aber vor allem die nachhaltige und umweltschonende Produktion der biogenen Kohlendioxid hat uns überzeugt, weshalb wir uns für eine solche Investition ohne Zögern entschieden haben“, so der Rother Braumeister und Technikchef Tobias Weydringer.

Als eine der ersten Brauereien Deutschlands hat sich die Rother Bräu für den Einsatz von biogener Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) entschieden. Biogenes CO<sub>2</sub> gilt als nachhaltiges und besonders umweltfreundliches Produkt, da bei der Anwendung nur so viel CO<sub>2</sub> frei wird, wie vorher durch das Pflanzenwachstum aus der Atmosphäre entnommen wurde, d.h.

Für die Versorgung der Brauerei wurde eine neue, vakuumisolierte Tankanlage installiert, die technologisch so ausgerüstet ist, dass sie dem hohen Qualitätsstandard der Rother Bräu entspricht.

## Wieder war was los in Roth

Rother Bräu lud ein und Tausende kamen

Die Presse berichtete vom „Ausnahmezustand im kleinen Rhönort“. Und tatsächlich

Was die Besucher natürlich sehr freute war nicht nur die Möglichkeit verschiedene Biere aus dem Rother Sortiment probieren zu können, sondern auch die gästefreundlichen Geburtstagspreise des frisch vom Fass Gezapften. Nachdem das Wetter einfach ideal war, konnten die Gäste den Gaumen- und Ohrenschaum bei den geradezu früh sommerlichen Temperaturen ebenfalls im Freien bestens genießen.



lich strömten die Besucher geradezu in Scharen auf das Brauereigelände, um zu feiern und zu genießen. Tausende kamen aus nah und fern, teilweise komplette Busgruppen aus den benachbarten Bundesländern Thüringen und Hessen.



Wieder einmal hatte die Brauerei anlässlich dem „Tag des Deutschen Biers“ eingeladen und eine fulminante Programmfülle, nebst natürlich dem in Strömen fließenden Bieres geboten. Ab Mittag bis in den Abend hinein zeigten über tausend Musiker in vierzig Kapellen und Bands was sie drauf haben und gaben ihr Bestes.

An dieser Stelle nochmals ein ganz herzliches Dankeschön an die zahlreichen Besucher für ihr Kommen. Besonders danken die Brauereichefs vor allem ihrem Brauereiteam, das mit großem Engagement zum Gelingen des Festes beitrug sowie allen weiteren Beteiligten, wie die örtliche Feuerwehr, deren Schmankerl ein echter Gaumenschmaus waren und zuletzt selbstverständlich den über tausend Musikern, deren Können zu manch musikalischen Highlight beitrug.

Dankeschön an die zahlreichen Besucher für ihr Kommen. Besonders danken die Brauereichefs vor allem ihrem Brauereiteam, das mit großem Engagement zum Gelingen des Festes beitrug sowie allen weiteren Beteiligten, wie die örtliche Feuerwehr, deren Schmankerl ein echter Gaumenschmaus waren und zuletzt selbstverständlich den über tausend Musikern, deren Können zu manch musikalischen Highlight beitrug.

## Biofach 2011

Wir waren wieder dabei...

Biofach, eine Weltleitmesse für Bio-Produkte und Vivanes, Leitmesse für Naturkosmetik und Wellness, bietet Herstellern und Handel eine einzigartige Plattform für Produkte und Marken sowie zur eigenen Positionierung. Was die Branche an innovativen, genussvollen und kreativen Neuheiten für 2011 hervorbringt, zeigten ihre Akteure wieder vom 16. bis 19. Februar auf dem Messegelände Nürnberg. Auch wir waren wieder mit un-



## Bier-Gedicht

Trinke Bier mit Maß, dann hast du Spaß,  
trinke ohne Hast, dann haste was.  
Trinke mit Freunden, da trinkst du nicht so viel,  
denn auch das Trinken hat einen besonderen Stil.

Eingesendet von Brunhild Greschat.  
Herzlichen Dank.

serem Ausstellungsstand vor Ort und haben unsere Öko Bierspezialitäten zum Probeausgang angeboten. Unsere Produkt-Neuheit „Öko Ur-Weizen Alkoholfrei“ überzeugte geschmacklich viele Kenner. Aber auch die Spezialitäten Öko Bier & Apfel, Öko Urtrunk und Öko Ur-Weizen begeisterten zahlreiche Interessierte aus aller Welt. Wir freuen uns schon auf die Biofach 2012.

## Schweinfurter Haus & Altes Forsthaus

Schweinfurter Haus

Seit Februar 2011 begrüßen Ingrid und Günther Bischof ihre Gäste im Schweinfurter Haus. Familie Bischof bietet durchgehend warme Küche. Nachmittags gibt es Kaffee und Kuchen. Das Objekt eignet sich für Feiern aller Art wie Geburtstage, Familienfeiern und Kommunion.



Schweinfurter Haus & Altes Forsthaus, Familie Bischof, Am Gangolfsberg, 97647 Schweinfurter Haus, Tel. 0 97 74 / 5 90, Fax 0 97 74 / 85 82 30, info@schweinfurterhaus.de, Öffnungszeiten : ab 10 Uhr, Mi. Ruhetag

## Erneuerbare Energien schützen unsere Umwelt

Erweiterung Photovoltaik-Anlage

Bereits in der letzten Ausgabe berichteten wir über unsere neue Photovoltaik-Anlage,

Ein weiterer Beitrag unseres Gesamtengagements der gesellschaftlichen Verantwortung zum Schutz unserer Umwelt und der Schonung von Ressourcen.



die wir auf unserer größten Dachfläche installiert haben. Diese haben wir in der nächsten Ausbaustufe erweitert, so dass die gesamte Leistungskapazität 153,9 kWp erreicht. Mit diesem Sonnenkraftwerk können pro Jahr rund 90 Tonnen Kohlendioxid-Emissionen (CO<sub>2</sub>) eingespart werden.



## Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

### Gipfel für Genießer

Gasthof Florenberg

Zwischen Fulda und der Wasserkuppe, in der Nachbarschaft zu Schloss Adolphs-eck, befindet sich auf 385 m Höhe seit 1711 die Gaststätte. In dem auf zwei Ebenen



erbauten Restaurant, bietet Familie Frohnapfel gepflegte Gastlichkeit verbunden mit einem phantastischen Rhönblick.

Wo Tradition und Moderne ein Bündnis geschlossen haben, lässt es sich vortrefflich einkehren. Aus der Küche des Mitgliedsbetriebes der „Dachmarke Rhön“

werden hauptsächlich ökologisch erzeugte Produkte aus der Rhön angeboten. Ergänzt werden diese durch internationale Spezialitäten, wie die beliebten Steaks aus Argentinien. Ob zu zweit oder in einer Gruppe – hier werden Sie verwöhnt.

Auf dem „Gipfel für Genießer“ feiert man auch gerne und gut in einer der beiden Säle. Im 1983 erbauten Biergarten genießt man unter alten Linden Köstlichkeiten aus Keller und Küche. Neben Gerichten aus einer reichhaltigen Speisekarte und kühlen Rhöner Weinen, wird frisch gezapftes Bier von vier regionalen Familienbrauereien serviert. Sie erhalten dort unser Rother Bräu Export, Münnerstädter Kloster Urstoff, Öko Urtrunk oder Öko Ur-Weizen.

Auf drei Ebenen terrassiert, haben Sie einen herrlichen Blick über Fulda und die Rhöner Kuppen.

Gasthof Florenberg, Am Florenberg 2, 36093 Künzell, Tel. 06 61 / 9 33 95 65, Fax 06 61 / 9 33 95 67, www.gasthof-florenberg.de, info@gasthof-florenberg.de  
Öffnungszeiten (1. Mai - 31. Aug.): Mo. - Do. 16 bis 22.30 Uhr, Fr. - Sa. 11.30 bis 23.30 Uhr, So. 11.15 bis 22.30 Uhr, an allen Tagen bis 22 Uhr warme Küche, Kaffee und Kuchen

### Gemütlich, dörflich

Dorfrestaurant Grüner Baum in Willmars

Mitten im schönen Rhönort Willmars befindet sich das gemütliche Dorfrestaurant Grüner Baum. Familie Landgraf hat im April das Gasthaus übernommen. Seit dem 23. April ist es für jedermann geöffnet. Familie Landgraf bietet ihren Gästen seitdem eine große Auswahl an schmackhaften gutbürgerlichen Gerichten. Rother Bräu Pils wird frisch gezapft und auch das Öko Ur-Weizen wird, neben einer weiteren Auswahl an verschiedenen Getränken, gerne serviert. Am Nachmittag wird Kaffee und hausgemachter Kuchen angeboten. Der gemütliche Biergarten lädt zum Verweilen ein und der Gastraum im Dorfrestaurant bietet Platz für ca. 50 Personen. Natürlich können, nach vorheriger Absprache, gerne auch verschiedene Familienfeiern o.ä. ausgerichtet werden. Parkplätze sind ausreichend vorhanden.



Dorfrestaurant Grüner Baum, Familie Landgraf, Oberdorfstraße 11, 97647 Willmars, Tel. 0 97 79 / 85 84 30  
Öffnungszeiten: Do. - Sa. 17 bis 24 Uhr, So. 12 bis 14 Uhr und 17 bis 24 Uhr

### Natur, Weite und absolute Ruhe

Gästehaus, Restaurant & Café Saline

Inmitten weiter Felder mit Blick auf die historische Creuzburg lädt die herrliche Natur ein.

Das Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn bei Creuzburg wurde 1426 erstmals erwähnt. In der Mitte Deutschlands und idyllisch in der Werraue und am Werratal-Rad- und ökumenischen Pilgerweg gelegen, erreicht man in wenigen Minuten die Wartburgstadt Eisenach, den Nationalpark Hainich oder den Thüringer Wald. Ausflüge nach Erfurt und Weimar bieten sich an.

Die Küche bietet ganz einfache wie ganz besondere Dinge. Am angrenzenden Teich kann man die Seele baumeln lassen. Hier finden die Gäste die Ruhe, nach der sie sich schon lange gesehnt haben.

Für Feierlichkeiten und Tagungen stehen zwei große Räume und ein Saal zur Verfügung. Aufgrund seiner zentralen Lage

wird das Stiftsgut gern für Familientreffen genutzt.

Die fünf Ferienwohnungen mit bis zu vier Betten und das Gästehaus mit 17 Gästezimmern sind bestens ausgestattet.



Die benachbarte Bioland zertifizierte Landwirtschaft betreibt auf dem Gut die Creuzburger Käsemanufaktur und ein Fein- und Naturkostgeschäft.

International prämierter Käse steht zum Probieren bereit.

Am 2. Juli ab 11 Uhr lädt das Stiftsgut zum Hoffest ein. Die Besucher erwarten ein Kulturprogramm mit vielen Attraktionen für Kinder und kulinarisch-ländlichen Genüssen. Den ganzen Tag über ist der Hofladen geöffnet. Die Gäste erhalten einen Einblick in den Bioland-Hofbetrieb. Neben Gulasch und Flammkuchen wird auch Wilhelmglücksbrunner Käse angeboten.

Gästehaus, Restaurant & Café Saline, Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn, 99831 Creuzburg, Tel. 03 69 26 / 7 10 03 20, Fax 03 69 26 / 7 10 03 37, www.wilhelmgluecksbrunn.de, info@wilhelmgluecksbrunn.de  
Öffnungszeiten: Di. 14 bis 21 Uhr, Mi. - Sa. 12 bis 21 Uhr, So. 12 bis 18 Uhr

## Rother Bräu Gastronomen kochen

Erstmals am 22.1.2011 eröffnet, sind im Café Swiss mit Fertigstellung des Außenbereichs seit April auch Rother Biere im



Ausschank. Gastronomischer Schwerpunkt der Familie Hofmann ist die traditionelle Schweizer Küche, dazu frische Torten, Gebäck und Eiskreationen. In den neu gestalteten ehemaligen Appl-Verkaufsräumen direkt an der Bad Neustädter Altstadt mit romantischem Blick auf die Brend laden das Kaminzimmer, eine Lounge und die Schweizer Raclettestuben die Gäste zum Entspannen ein. Ideal auch für private

### Entenbrust in Kloster-Bier

**Die Zutaten für 4 Personen:**  
700 g festkochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Rosmarin, 300 g Schalotten oder Zwiebeln, 2 El Honig, 2 Babarrie-Entenbrüste à 200 g, 120 g Butter, 720 g Gemüse, 400 ml Kloster Urstoff

**So bereiten Sie zu:**  
Kartoffeln mit Schale in Salzwasser knapp gar kochen, in Scheiben schneiden. (Kartoffeln mit starker Haut erst pellen). Entenbrust auf der Hautseite kreuzförmig einritzen, salzen. Pfanne erhitzen, Entenbrust mit der Haut nach unten Pro Seite ca. 8 Min. braten. Ente aus der Pfanne nehmen, abdecken und im Ofen noch 8 - 10 Min. ruhen lassen.



Rosmarin erhitzen und mit Kloster Urstoff ablöschen. Kurz reduzieren lassen, ggf. mit Mehl oder Soßenbinder abbinden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je 120 g Gemüse wie Karotten, Paprika (Rot, Gelb, Grün), Zwiebeln, Zucchini und Pilze in einer Pfanne mit heißer Butter anbraten. Kartoffeln im heißen Öl goldbraun braten. Schalotten oder Zwiebeln zugeben, mitdünsten. Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit Kartoffeln und Gemüse, anrichten.

Guten Appetit.

Café Swiss M. Hofmann GmbH, Otto Hahn Straße 21, 97616 Bad Neustadt a. d. Saale  
Tel. 0 97 71 / 6 00 84 00  
Fax 0 97 71 / 6 00 84 06  
www.cafe-swiss.de  
Öffnungszeiten: Mo. - Do. 15 bis 22 Uhr, Fr. - So. 9 bis 22 Uhr