



BIER Rother Bräu KURIER

Bieriges Erfrischungsvergnügen

„Öko Bier & Apfel“ und Radler

Unter Kennern immer wieder mal als Geheimtipp genannt, ist unser „Öko Bier & Apfel“ gerade auch an heißen Tagen eine besonders willkommene Erfrischung. Die Besonderheit liegt in der einzigartigen Geschmackskomposition



von aromatisch würzigem Öko Urtrunk mit vollfruchtigem, echten Rhöner Apfelsaft aus biologisch kontrolliertem Anbau. Das Ganze ist ein herrlich erfrischendes Biermischgetränk, wohlschmeckend und mit nur 3,1% Alkohol. Die Zutaten: 65% Öko Urtrunk und 35% Öko Apfelsaft von Streuobstwiesen der Rhön.

Wer gerne die spritzige Zitronenfrische, kombiniert mit dem vollen Aroma unseres untergärigen Rother Bräu Schankbieres als bierige Erfrischung bevorzugt, kann bei unserem Radler natürlich so richtig auf den Geschmack kommen. Am besten gut gekühlt, so schmeckt's!

Die Rhön-Landschaft unterwegs

Ein weiterer Brauerei-LKW mit unserem neuen Landschaftsbild

Unsere Landschaft ist so schön, dass wir seit dem vergangenen Jahr diese Idylle nicht nur in unser gesamtes Markenbild, sondern auch auf unsere künftigen Fahrzeuge bringen. Das erste, so gestaltete Fahrzeug ist schon seit letztem Sommer unterwegs und wir haben von vielen Seiten mittlerweile großes Lob dafür bekommen können. Herzlichen Dank. In diesen Tagen wird das nächste Fahrzeug damit ausgestattet und unsere schöne Landschaft somit mobil unterwegs



sein. Wenn Sie diese sehen, dann wissen Sie, hier kommt die Frische aus unseren Kellern auf kurzem Weg direkt zu unseren Kunden. Denn auch das unterscheidet die regionale Familienbrauerei von Konzernunternehmen: kurze Wege schonen Umwelt und Natur.

Aus unserem Team

Heute stellen wir einen weiteren Mitarbeiter aus unserem Team vor.

Matthias Hermann ist in Melpers, der kleinsten Gemeinde im Thüringer Landkreis Schmalkalden-Meinungen zuhause und seit der Jahrtausendwende bei uns. Seine Hauptaufgabe als LKW-Fahrer ist der Transport unserer Biere direkt zu unseren Kunden im Handel und in der Gastronomie. Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und das bei jedem Wetter, gehören zu seinen Stärken.



Als ehemals gelernter Maurer bietet er darüber hinaus allerbeste Voraussetzungen um in unserer Brauerei auch mal an anderer Stelle flexibel und fachgerecht auszuweichen.

Seine Hobbys Motorrad fahren und Wandern kann er in der Freizeit in unserer schönen Rhön-Landschaft natürlich bestens pflegen, wobei er im Winter gerne seine sportlichen Fähigkeiten beim Skifahren unter Beweis stellt.

Unser 36 Jahre junger Mitarbeiter Matthias Hermann ist aufgrund seines tatkräftigen Engagements im gesamten Team sehr geschätzt und ein allseits beliebter Kollege und übrigens seit Jahren ein fester Bestandteil des Oberfladunger Faschings.

Bier-Gedicht

Wandern und das Genießen in der Rhön,
die Gegend, die Ausblicke sind einfach schön.
Die deutsche Heimat im Überblick,
gern denk' ich an die Zeit des ersten
guten Bieres zurück.

Es war vor etwa 20 Jahr',
gemeinsam waren wir glücklich da.
Die Menschen haben beim Feiern festgestellt,
so genießen sollte man auf der gesamten Welt:
„Ob im Norden, Osten, Süden, Westen -
Rother Bräu schmeckt am Allerbesten“.

Eingesendet von Hans-Joachim Voigtländer
aus Eisenach. Herzlichen Dank!

Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Frage „Welche Rother Bräu Bierspezialität wurde Bier des Monats?“ lautete: Öko Ur-Weizen.

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

Gewonnen haben: 1 Rother Bräu Brauereibesichtigung für 10 Personen Herr Lothar Reußenzehn, Hendingen; 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl Herr Reinhard Heuring, Sondheim; 20 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl Herr Gebhardt Reubelt, Unterweissenbrunn. Wir gratulieren ganz herzlich ebenso wie allen weiteren 47 Gewinnern, die wir bereits schriftlich benachrichtigt haben.

Und das können Sie 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: 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl

3. Preis: Verzehrgutschein, einzulösen im Bio-Restaurant „Frankenstube“ des Rhön-Park-Hotels

4.-6. Preis: je einen Familiengutschein Zugfahrt mit dem „Rhönzüge“ + Eintritt ins Fränkische Freilandmuseum Fladungen

7.-12. Preis: je eine Frucade Sport- und Freizeittasche

13.- 15. Preis: je ein exklusives Rother Bräu Bierbuch

16.- 19. Preis: je einen Familiengutschein Eintritt in das Fränkische Freilandmuseum Fladungen

20.- 30. Preis: je eine 5 Liter-Partydose, gefüllt mit Rother Bräu Pils

31.- 33. Preis: je einen Familiengutschein für das Freilichtkino im August im Fränkischen Freilandmuseum Fladungen

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: office@wernerkoch.de

Die nächste Ausgabe erscheint im Dez. 2010

TEILNAHME-COUPON

Welche unserer Rother Bräu-Biere wurden bei der DLG-Qualitätsprüfung ausgezeichnet?

- Öko-Urtrunk und Pils feinherb Export und Öko Ur-Weizen
 Radler und Kloster Urstoff

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an info@rotherbraeu.de
Einsendeschluss: 31. Juli 2010. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Man konnte es kaum noch erwarten, dass es endlich Frühling wird. Und schon freuen sich wieder viele auf die kommende Biergartenzeit. Auch bei uns ist natürlich alles bestens vorbereitet, damit die Rother Bräu Bierfreunde ein frisch Gezapftes in freier Natur genießen können. Ob bei Festen, auch zu WM-Partys oder zu knusprig Gebrutzelttem, wenn die Grillsaison den Gaumen lechzen lässt. Freuen Sie sich mit uns auf das Gute aus der Heimat, auf das, was unsere Region an feinen kulinarischen und flüssigen Köstlichkeiten bietet. Wer sich dessen bewusst ist und diese Angebote nutzt, trägt mit zum Erhalt der Wirtschaftskraft einer Region bei.

Leider gibt es immer wieder Entwicklungen, die wie ein Nackenschlag wirken. So auch diese Nachricht, wonach jüngst eine Brauerei in Brandenburg ihre Kapazitäten ausbaute und dafür über 5 Millionen Euro an Fördermitteln des Bundes und des Landes Brandenburg erhielt. Dabei handelt es sich um eine konzerngebundene Brauerei, die im Internet damit wirbt, für andere Unternehmen deren Eigenmarke zu brauen. Somit kann Bier zu Dumpingpreisen als Discounter- und Handelsmarken angeboten werden. Letztendlich führt dies zur Verdrängung des Mittelstands und damit zur Gefährdung der dort vorhandenen Arbeitsplätze. Kann denn das im Sinne des Steuerzahlers sein, dass seine oft

hart erarbeiteten Abgaben von Bund und Ländern unter anderem dazu verwendet werden, um noch mehr Produktionskapazitäten für Billigbiere zu schaffen?

Wir sind davon überzeugt, die Menschen in unserer Heimat sind verantwortungsbewusst genug, um sich beim Einkauf für ihre Region zu entscheiden. Denn damit können nicht nur eine vielfältige und wohlschmeckende Auswahl bester Bierspezialitäten, sondern auch Arbeitsplätze im nächsten Umfeld erhalten werden. Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten hat sich immer wieder bestätigt, dass mittelständische Unternehmen, die immerhin 70 Prozent der Arbeitsplätze stellen, ein stabiles Rückgrat im Arbeitsmarkt sind. Im Gegensatz zu Konzernunternehmen, wie der massive Stellenabbau eines Großunternehmens in Bad Neustadt vor kurzem wieder einmal zeigte.

Doch jetzt wünschen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, viele herrliche Sommer- und Sonnentage und einige spannende Momente bei den Austragungen der Fußball-WM 2010. Auf Ihr Wohl!

Xaver und Tobias Weydringer

Sommer, Sonne und frisch Gezapftes im Glas!

Willkommene Gaumenfreuden zur Fußball-WM und zur Grillsaison



Erinnern Sie sich noch an 2006? Deutschland ein Sommermärchen! Ok, Italien wurde Weltmeister. Aber was war das bis zum Endspiel für eine nie dagewesene Partywelle in Schwarz-Rot-Gold!

Als unser Bundespräsident Horst Köhler im Münchener WM-Stadion seine Ansprache mit den Worten abschloss „Ich erkläre die Fußball-Weltmeisterschaft für eröffnet“, ahnte kaum jemand, dass er damit fast den nationalen Ausnahmezustand ausrief. Es wäre natürlich phantastisch, diese Euphorie nochmals zu erleben.

Deshalb drücken wir unserer National-Elf alle Daumen und freuen uns auf spannende Begegnungen und einen fairen Kampf um die Meisterschaft.

Gut natürlich, wenn vor den Bildschirmen und Leinwänden bei fieberhaften Höhepunkten ein kühles und frisches Rother Bräu Bier im Glas schäumt.

Daher unser Tipp: am besten frühzeitig für Vorrat sorgen und gleich kalt stellen. Ganz nach persönlicher Sortenvorliebe gibt's im Rother Bräu Sortiment eine passende Auswahl feiner und wohl schmeckender Bierspezialitäten.

Um bestens ausgestattet in die WM-Saison zu starten, gibt es ab dem 7. Juni 2010 einen Rother Bräu-WM-Schal als Kastenbeilage.



Unser Tipp für Weizenbierfreunde

Haben Sie schon mal unser Rother Bräu Öko Ur-Weizen probiert? Immer wieder hören wir von Weizenbierkennern „Dieses Weizenbier schmeckt einfach anders, aber vor allem einzigartig gut.“ Na dann, viel Vergnügen beim Probieren!

Brauen wie vor 100 Jahren

Handwerkliche Brautradition im
Fränkischen Freilandmuseum Fladungen

Alljährlich zieht es die Hausbrauer aus der Rhön nach Fladungen, um ein ganz besonderes Ereignis mitzuerleben. Anlässlich dem „Tag des Deutschen Bieres“, der offiziell immer am 23. April stattfindet,



wollte, konnte sich aus den vom Braumeister Hemmert mitgebrachten Fässern seines bereits fertigen Hausbraubieres laben. Dazu gab's ein frisches Bauernbrot, das in Scheiben geschnitten am Brauofen geröstet und mit Griebenschmalz bestrichen, als traditionelles Bähbrot bekannt ist (bähen = mundartlich für trocknen, dörren).

Wenn, wie alljährlich am letzten Augustwochenende, dieses Jahr am 28. und 29.8., das Freilandmuseum zum Großen Museumsfest



wird im Museumsbrauhaus der einzige Sud der Saison von Braumeister Erich Hemmert aus Unterwald-behrungen angesetzt. Der Ablauf dieses traditionellen Handwerks ist so faszinierend, dass mittlerweile sogar etliche Hausbrauer bis aus Sachsen und dem Vogtland in die Rhön reisen. Ab neun Uhr wurde mit dem Brauen begonnen.

Doch bevor angefangen werden konnte, mussten die Mannen frühmorgens zuerst die Säcke mit dem Malz zum Einmaischen herbeischaffen, begleitet von vereinzelt noch fallenden Schneeflocken. Die Kälte



war natürlich fürs Brauen gerade richtig. Denn in den alten Zeiten konnte nur in der kalten Jahreszeit zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (24. April) Bier gebraut werden. Nur dann war die erforderliche kühle Brau- und Lager-temperatur gewährleistet.

Vom Ein- und Abmaischen über das Abläutern (trennen der Maische vom Flüssigen), Würze kochen, Hopfen zugeben bis zum Vergären, konnten die Besucher den gesamten handwerklichen, traditionellen Brauvorgang im Freilandmuseum miterleben. Nun reift das junge, untergärrige und naturtrübe Bier noch runde sechs Wochen lang bis zur Vollendung seines vollen Geschmacks, bevor es zum Bieranstich kommt. Wer nicht so lange warten

Erst seit März dieses Jahres betreibt Ralf Hofmann das STEAK-HAUS Restaurant Bellevue in Bad Brückenau. Das Steak-Restaurant verfügt über rund 70 Sitzplätze und das Stüberl über ca. 30 Plätze.

Im Sommer lädt die gemütliche Terrasse bei Kaffee und Kuchen zum Verweilen ein. Spezialitäten sind natürlich leckere Steaks, aber auch Vegetarisches und Saisongerichte wie Spargel und Pfifferlinge. Parkplätze sind direkt vor dem Haus vorhanden, sowie in unmittelbarer Nähe im Schlosspark.

Hier eine köstliche Empfehlung von Chefkoch Ralf Hofmann:



Gold für Rother Bräu-Bier

Erneut Spitzenauszeichnungen bei der DLG für unsere Biere

Bierexperten bezeichnen die DLG-Qualitätsprüfungen als den härtesten Biertest der Welt. Daher freuen wir uns natürlich besonders, wenn unsere Biere wieder einmal die unbestechlichen Prüfer überzeugen konnten und diese dafür Bestnoten vergaben.

Unser Rother Bräu **Öko Urtrunk** wurde mit Gold ausgezeichnet und unser Rother Bräu **Pils feinherb** mit Silber. Entscheidende Kriterien für die Bewertung sind: Reinheit des Geschmacks, Vollmundigkeit, Geschmacksstabilität und die Frische

des Produkts. „Die prämierten Produkte gehören damit zu den Qualitätsbieren, die nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut wurden. Sie sind das Ergebnis des fachlichen Könnens des Braumeisters“, so der Fachgebietsleiter im DLG-Testzentrum, Thomas Burkhardt.

Diese erneuten Auszeichnungen sind eine schöne Bestätigung unseres Engagements, Biere in bester Qualität zu brauen. Noch schöner ist es jedoch für uns, wenn sich die Bierliebhaber unserer Heimat über den Geschmack unserer Biere immer wieder freuen können.



Rother Bräu Gastronomen kochen

Rumpsteak unter der Münnerstädter Klosterbierkruste

Die Zutaten für 4 Personen:

800 g Roastbeef in Steaks zu 200 g geschnitten, 600 g Wedges, Kartoffelecken, Bratensoße

Für die Kruste: 80 g Butter, 1 Ei, 1 Eigelb, 80 g Dunkles Klosterbier, 250 g geriebenes Weißbrot, Salz, Pfeffer, etwas Kräuter nach Belieben

So bereiten Sie zu:

Die Kruste herstellen: Die Butter schaumig rühren, die Eier beigeben und unterschlagen, die restlichen Zutaten unterrühren.

Die Steaks in der Pfanne nach Belieben braten, mit der Kruste bestreichen und im Ofen von oben gratinieren (überbacken).

Die fertig gebackenen Wedges anrichten, etwas Bratensoße oder auch dunkle

Biersoße auf den Teller geben und das überbackene Rumpsteak darauf anrichten. Ausgarnieren.

Guten Appetit.

Das STEAK-HAUS Restaurant Bellevue Restaurant-Terrasse-Stüberl Ralf Hofmann Wernerzer Straße 2 97769 Bad Brückenau Tel. 0 97 41 / 93 97 44 Fax 0 97 41 / 93 97 45

Öffnungszeiten: Mi. - Fr. ab 17 Uhr

Sa. / So. / Feiertage ab 14 Uhr

Mo. und Di. Ruhetag



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Leckere Auswahl

„Impuls M“ in der Gartenstraße in Bad Neustadt

Seit 1. Februar dieses Jahres hat das Café-Bistro „Impuls M“ im Point-Center Bad Neustadt einen neuen Pächter. Matthias Weber, ein Gastronom mit jahrelanger Erfahrung, bietet seinen Gästen eine leckere Auswahl an Speisen und Getränken. Angefangen von verschiedenen Salaten bis zu Pizzen und unterschiedlichen Frühstücksvarianten wie z.B. das „Impuls-Frühstück“ mit Lachs, Parmaschinken und Honigmelone. Die Karte bietet neben



einem feinen Eis-Sortiment auch Kaffeespezialitäten und verschiedene Kuchen. Frisch gepappt werden die Bierspezialitäten Rother Bräu Pils und Rother Bräu Öko Ur-Weizen. Die rund 120 Quadratmeter großzügig gestalteten Räume bieten eine entspannte und einladende Atmosphäre mit stilvoller Einrichtung. Schon immer sehr beliebt im Sommer sind die gemütlichen Sitzplätze im Freien. Aufgrund des Großparkplatzes sind immer genügend Parkplätze vorhanden.

„Impuls M“ im Point-Center, Matthias Weber, Gartenstraße 11, 97616 Bad Neustadt, Tel. 0 97 71 / 60 12 60
Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 8 bis 23 Uhr, jetzt auch Sonntag von 9 - 13.30 Uhr

Mediterrane Spezialitäten

Gasthaus zur Linde in Stetten

Die mediterrane Küche gilt nicht nur als sehr gesund, sondern bietet auch viele abwechslungsreiche Spezialitäten, für die das Gasthaus zur Linde in Stetten bestens bekannt ist. Neben einer riesigen Auswahl an Pizzen mit vielfältigen Belagzutaten bietet die Speisekarte von Inhaber Gino Finotto ein breites Pasta-Angebot mit verschiedenen Beilagen. Für Feierlichkeiten aller Art können, je nach Wunsch der Gäste, deutsche Ge-



richte in bester Qualität zubereitet werden. Je nach Saison wird die Karte mit frischen Spezialitäten wie Spargel oder Pfifferlingen erweitert. Der Gastraum umfasst rund 50 Sitzplätze, dazu im Nebenraum weitere 25 Plätze und der unterteilbare große Saal bietet rund 160 Sitzplätze. Vor dem Gasthaus, direkt am idyllischen Dorfplatz, können die Gäste ebenso Platz nehmen. Es stehen genügend Parkplätze vor dem Gasthaus zur Verfügung.

Gasthaus zur Linde, Inhaber Gino Finotto, Obertor 1, 97647 Stetten, Tel. 0 97 79 / 85 84 00
Öffnungszeiten: Mo., Di., Do. 17.30 bis 23.30 Uhr, Fr. + Sa. 11 bis 14.30 und 17.30 bis 23.30 Uhr, So. 11 bis 14.30 und 17.30 bis 22.30 Uhr

Unser Sommer-Tipp:

Übrigens: Unsere 5l Partydose mit eingebautem Zapfhahn eignet sich auch hervorragend für die WM-Grillsaison. Bierfreunde können so ihr Rother Bräu Pils oder Kloster Urstoff frisch und direkt aus der Partydose selber zapfen.

Soll's ein größeres Fest werden, dann lohnt es sich natürlich mit uns über unseren Feste-Service zu sprechen.

Lassen Sie es sich schmecken.



Kneipenvergnügen pur

„hannes“ in der Roßmarktstraße in Bad Neustadt

Auch wenn es die Kneipe schon über zwanzig Jahre gibt, mit den Ideen des noch jungen Kneipier Florian Beck, der sie seit März 2008 betreibt, hat sich vieles verändert. So gibt es Specials wie die tägliche Happy Hour von 17 bis 18 Uhr, in der alle alkoholischen Cocktails nur vier Euro kosten. Schütler nutzen gerne das Angebot den Pott Kaffee für nur 1 Euro oder mit Gebäck und Mineralwasser für 3,50 Euro, das es zwi-



schen 12 und 18 Uhr gibt. Direkt vor der Kneipe kann ab 19 Uhr geparkt werden.

Ein neues Highlight ist bereits in der Planung, wonach jeden ersten Samstag im Monat ab 17 Uhr DJ Thomas NIMEC die Scheiben auflegt. Und die Begegnungen der Fußball-WM können direkt auf einer Leinwand mit 2,60 Meter Bildhöhe verfolgt werden. Die Kneipe verfügt über 45 Sitzplätze und bei schönem Wetter über weitere rund 30 Sitzplätze im neu gestalteten Außenbereich direkt zur historischen Stadtmauer gelegen. Mit dem Motto von Florian Beck „Bei uns werden alle Gäste gleich behandelt“ sind mittlerweile viele Besucher zu gerne wieder kommenden Stammgästen geworden.

„hannes“, Inhaber Florian Beck, Roßmarktstraße 8, 97616 Bad Neustadt, Tel. 0160 / 71 35 34 7
Öffnungszeiten: Di. - Sa. 12 Uhr – open end (ca. 2 Uhr), So. + Mo. Ruhetag

Bio-Restaurant eröffnet

Rhön-Park-Hotel Roth

Immer mehr Menschen wünschen sich eine gesunde und biologisch orientierte Ernährung. Diesen Wunsch kann das Rhön-Park-Hotel seinen Gästen und allen, die gerne wissen, was sie essen, erfüllen. Direkt unter der Rother Kuppe, im Herzen der Rhön, eröffnete in diesen Tagen das auf Bio umgestellte Restaurant im Rhön-Park-Hotel. „Bio gehört einfach in diese Region“, so der Direk-



Gesundes und Leckeres aus der Region bieten ab sofort im Bio-Restaurant (v.l.n.r.) Sandra Lazucky, Günter von Kniese und Nancy Bartik. Foto Ulrike Mauer

tor des Hauses, Günter von Kniese, der davon überzeugt ist, dass diese gelungene Neuerung bei den Gästen ankommen wird.

Die Produkte für das Restaurant bezieht das Hotel weitestgehend von Erzeugern aus der Region. Küchenchef Matthias Dücker heißt mit besonderen Eröffnungsangeboten die Gäste im ersten Bio-Restaurant der Region willkommen.

Rhön-Park-Hotel, Rother Kuppe 2, 97647 Hausen-Roth, Tel. 0 97 79 / 91-0
www.rhoen-park-hotel.de, rph@rhoen-park-hotel.de

Neu in unserem Sortiment

Frucade Schwarze Johannisbeere

Gerade richtig für den Sommer kommt jetzt unsere neue Limonadensorte Schwarze Johannisbeere.

bares Stück Heimatgenuss. Am besten gleich mal probieren.

Wie ein frisch gepflückter Korb ertereifer Beeren aus dem Garten, so schmeckt Frucade Schwarze Johannisbeere. Spritzig-frisch mit dezenter Süße und 12% Fruchtsaftanteil ist sie ein unverwechsel-

Jetzt probieren!

