



BIER Rother Bräu KURIER



Zugabe-Aktion

Als Zugabe beim Kauf einer Kiste Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl, gabs Anfang Dezember je ein Paar Original Rother

Fleece-Handschuhe. Damit haben wir unsere Textilkollektion wieder um ein tolles Produkt in ausgesuchter Qualität erweitert.

Oans, zwoa, gsuffa!

30 Jahre Weisbacher Oktoberfest vom 28.09. – 01.10.2012

Das Weisbacher Oktoberfest jährte sich in diesem Jahr zum 30. Mal. Der Veranstalter, die DJK Weisbach, hat zu diesem Jubiläum einige Highlights geboten. Neben tollen

Darbietungen und einer fantastischen Laser-show am Sonntagabend freuten sich viele Tausende Besucher über den 4-spännigen Rother Bräu-Bierwagen, der am Festzug teilgenommen hat.



Der Weisbacher Bierkönig Rudi Wappes, der die letzten Jahre auf einem Fuhrfass chauffiert wurde, begrüßte diesmal alle Gäste gebührend vom königlichen, schön geschmückten Bierwagen aus.

Natürlich durfte der 3-Liter-Humpen, gefüllt mit Rother Bräu Bier, auch nicht fehlen. Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr.

Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Frage: „In welcher kulinarischen Zeitschrift wurden wir kürzlich vorgestellt?“ lautete: „DER FEINSCHMECKER“. Unter den zahlreichen Einsendungen wurde nun Manuel Eckert aus Reyersbach als glücklicher Gewinner des Hauptpreises gezogen. Neben einem Rother Bräu-Biergarten, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur in Brauereiqualität und einem Rother Bräu-Sonnen-



Die beiden Brauereichefs Xaver (l.) und Tobias Weydringer (r.) gratulierten Manuel Eckert (Mitte, im Bild mit seinem Vater Edmund) und freuten sich auch mit den weiteren Gewinnern.

schirm hatte er die freie Auswahl über 30 Liter Bier aus dem Sortiment der Rother Bräu und des Klosterbieres. Herr Eckert entschied sich für das Rother Bräu Pils.

Weitere Gewinner: 50 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl für Heinrich Weber aus Stockheim; 30 Liter Rother Bräu nach Wahl für Magdalena Mann aus Heufurt

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

Und das können Sie diesmal gewinnen:

- 1. Preis:** Eine Brauereibesichtigung in unserer Brauerei für 10 Personen. Im Anschluss an die Besichtigung findet eine Bierverkostung statt.
- 2. Preis:** 50 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
- 3. Preis:** 30 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
- 4.-10. Preis:** je ein Rother Bräu Badetuch
- 11.-20. Preis:** je eine 5-Liter-Dose gefüllt mit Rother Bräu Pils
- 21.- 30. Preis:** je ein Rother Bräu Winterset, bestehend aus Fleece-Mütze, -Schal und -Handschuh

Wurstmarkt Ostheim

13. und 14. Oktober 2012

Beim diesjährigen Wurstmarkt in Ostheim waren auch wir wieder mit dabei. Wir präsentierten uns mit freundlichen Mitarbeitern im Rother Bräu-Ausschankwagen und unsere



herbstlichen Sonnenschein gerne ein wenig aufhalten wollten, hatten wir Stehtische und Biergarnituren bereitgestellt.

Bierspezialitäten gab es frisch vom Fass. Die überdimensionale Bierkiste mit 3-Liter-Flaschen bestückt, war der absolute Hingucker. Mitten im Geschehen platziert, durften wir uns über zahlreiche durstige und interessierte Besucher freuen. Für die, die sich im

20 Jahre BRAURING Mitgliedschaft

Anlässlich des Brauring Einkaufstages in Fichtenau-Neustädlein wurde die Rother Bräu für 20 Jahre aktive Mitgliedschaft in der BRAURING Kooperation geehrt. Der Geschäftsführer Matthias Hajenski überreichte die Jubiläumsurkunde, verbunden mit den besten Glückwünschen von 220 Privatbrauereien aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.



Unser Foto zeigt Matthias Hajenski, BRAURING und Xaver Weydringer, Rother Bräu, bei der Überreichung der Jubiläumsurkunde

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
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

Nächste Ausgabe: Mai 2013

BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Dezember 2012

Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Wir alle wünschen uns, dass es gerade in diesen Tagen der vorweihnachtlichen Zeit und ganz besonders in den folgenden festlichen Tagen, hoffentlich viel Gutes und Schönes in den Medien zu berichten geben wird. Wir wollen in Ihrem ROTHER BIERKURIER natürlich nur über Themen berichten, die Freude bereiten und Spaß machen und die bestes Genussvergnügen versprechen. Gleich können Sie das unmittelbar selbst entdecken.

weltweit bekannt ist: das Brandenburger Tor in Berlin hatte im gleichen Jahr seinen Baubeginn.



Wie jedes Jahr bietet der Jahreswechsel wieder einmal beste Gelegenheit nicht nur zurückzublicken, sondern auch den Ausblick nach vorne, ins neue Jahr zu wagen. Denn 2013 ist für uns in der Rother Bräu ein ganz besonderes Jahr. Vor dann genau 225 Jahren, im Jahre 1788, wurde in Roth bei der alten Mühle am Stettbach eine Brauerei mit Gasthaus gegründet, die Wurzeln unserer heutigen Rother Bräu. Zur gleichen Zeit entstand auch ein anderes Bauwerk, das für uns Deutsche ein nationales Symbol und

Ist doch klar, dass wir dieses schöne Brauerei-Jubiläum im kommenden Jahr gebührend feiern.

Nachdem unsere Familienbrauerei heute bereits in der fünften Generation von uns beiden Weydringers geleitet wird, sind wir schon ein bisschen stolz auf unsere lange Familientradition und darauf, dass so viele Bierfreunde über Generationen hinweg in Treue zu unserem

Familienbetrieb stehen. Etwas, was gerade heute alles andere als selbstverständlich ist. Das aber auch in Zukunft nur weiter erhalten werden kann, wenn wir mit allen unseren Mitarbeitern immer wieder unser Bestes geben, Biere mit hervorragendem Geschmack brauen, einen vorbildlichen Service bieten und unsere Leistungen ständig weiter entwickeln. So wie es unsere Vorväter vorlebten und damit die Grundlagen schufen, dass wir demnächst dieses schöne Jubiläum feiern dürfen.

Lassen Sie uns mit einem frischen, gut gekühlten Rother Bräu Rhönator darauf anstoßen und freuen Sie sich mit uns auf all das Gute, das uns auch das neue Jahr hoffentlich wieder bringen wird.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Xaver Weydringer
Tobias und Xaver Weydringer

„Preis der Besten“ in Gold für Rother Bräu

Siegerehrung auf den „DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt – Qualitätszertifikat für nachhaltige Qualitätspolitik

Vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) wurden wir erneut mit dem „Preis der Besten“ in Gold ausgezeichnet. Dieses Qualitätszertifikat erhalten nur Unternehmen, die sich durch eine langjährige, hohe Qualitätsproduktion auszeichnen.



Die Preisverleihung fand auf den „7. DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt statt. Diese Veranstaltung

gilt als Treffpunkt der deutschen Ernährungswirtschaft.

DLG-Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke übergab die Urkunde und gratulierte mit den Worten: „Die Leidenschaft, mit der Sie täglich Ihr Bestes geben, kommt in der Qualität Ihrer Produkte zum Ausdruck. Der „Preis der Besten“ honoriert dieses engagierte und nachhaltige Streben nach Produktqualität.“





Aus unserem Team

Betriebsjubiläen

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

Seit 25 Jahren im Dienst für den Durst:



Steffen Reinhart – fleißiger Brauer und Mälzer, packt in der Füllerei mit an, führt durch die Brauerei und kann auch Bier ausfahren.

Seit bemerkenswerten 40 Jahren fester Bestandteil:

Oskar Küspert – erfahrener Bierausfahrer, hat immer ein offenes Ohr für unsere Kundschaft, kann alte Brauerei-Geschichten erzählen und ist unsere treue Seele.



Herzlichen Dank für Treue, Leistungsbereitschaft, Engagement und für das gute Miteinander. Wir freuen uns auf weitere erfolgreiche Jahre in guter Zusammenarbeit!

Mitarbeiterporträt

Angelika Büschelberger

aus Fladungen ist seit Oktober 2011 bei uns in der Buchhaltung beschäftigt. Sie ist 55 Jahre alt, verheiratet und hat vier Kinder. In unserer Brauerei übernimmt sie Aufgaben in den Bereichen Buchführung, Abrechnung und Rechnungsbearbeitung. Frau Büschelberger erledigt ebenso organisatorische Büroarbeiten und diversen Schriftverkehr. Außerhalb der Arbeit ist sie sportlich aktiv und gerne an der frischen Luft unterwegs. Sie ist handwerklich begabt, verbringt gerne viel Zeit mit Ihrer Familie und auch das Reisen macht ihr Freude.



Julian Speth

ist 24 Jahre alt und seit April 2012 hauptsächlich als Lkw-Fahrer beschäftigt. Er sorgt dafür, dass unsere Kunden immer zuverlässig unsere leckeren Bierspezialitäten und sonstigen Getränke bekommen. Wohnhaft ist der gelernte Brauer und Mälzer in Stetten. Dank seiner beruflichen Vorkenntnisse hat er sich sehr schnell eingearbeitet und ist bei uns flexibel einsetzbar. In seiner Freizeit wandert er gerne und ist in der örtlichen Feuerwehr ehrenamtlich tätig. Der humorvolle Stettener ist außerdem im Faschingsverein SFN aktiv und als begeisterter Tänzer bei der Kirchweih mit dabei.



Innovation ist uns wichtig

Rother Bräu erneut auf der GV & Gast - Messe in Fulda

Am 16. Oktober 2012 fand wieder die GV & Gast statt – die Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher in der Mitte Deutschlands. In einem stark umkämpften Markt wie dem Außer-Haus-Verzehr sind es immer wieder Inspiration und innovative Produkte, die für Erfolge sorgen. GV & Gast ist die Gelegenheit,

sich über aufkommende Trends und neue Marktchancen umfassend auszutauschen und einen detaillierten Überblick über einen wachsenden Markt zu erhalten.



Bock auf Doppelbock?

Rechtzeitig zur kalten Jahreszeit kommt ein ganz spezielles Schman-kerl aus der Brauerei, das die Gemüter erwärmt. Der Rother Bräu Rhönator Doppelbock mit 19% Stammwürze und 7,6 % Alc.Vol. Er gehört damit zu den wirklich starken Bieren und ist somit eine Bierspezialität für ganz besondere Anlässe. Ab sofort wieder erhältlich, aber nur solange der Vorrat reicht!



Wir haben unseren Ausschankwagen in den Räumen der GV & Gast eingerichtet, unsere Biere vorgestellt und zum Verkosten angeboten. Der Besuch hat sich wieder gelohnt, denn zahlreiche interessierte Gastronomen haben uns besucht und waren begeistert. Wir kommen wieder.

Biermeile in Berlin

4.-5. August 2012

Zum ersten Mal haben wir an der Berliner Biermeile teilgenommen. Das 16. Internationale Berliner Bierfestival hatte, wie seine Vorgänger, wieder großen Zuspruch von Fachleuten, Freunden des Bieres und Familien. Trotz Baumaßnahmen und teilweiser starker Regenschauer kamen wiederum annähernd 800 000 Besucher. Erneut bewies die populäre Biermeile Ihre Anziehungskraft und Internationalität. Mehr als 320 Brauereien aus 86 Ländern präsentierten an die 2000 Bierspezialitäten. Die Berliner waren sehr interessiert an unseren Öko- und Kloster-Bieren und testeten fleißig Geschmack und Qualität. Wir haben die Berliner überzeugt und sind im nächsten Jahr gerne wieder mit von der Partie.



ausrollen, falls kein Nudelholz zur Verfügung steht, kann auch eine leere Bierflasche genommen werden, allerdings ohne Etikett. Danach mit Förmchen die Kekse ausstechen oder ausschneiden.

Die Kekse können dann mit Eiweiß eingestrichen und mit Nüssen oder anderen Zutaten verziert werden. Ab in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen und leicht braun backen lassen. Wenn die Plätzchen noch warm sind können diese mit einer Schokoladen- oder Zuckerglasur bestrichen werden, dann abkühlen lassen und servieren.

Hmmmmmm. Lecker!

Rother Bräu Bier-Rezept

Schmackhafte Bierkekse

Heute stellen wir Ihnen ein wirklich einfaches Rezept für Bierplätzchen vor.

Geht ganz schnell und schmeckt einfach lecker. Die Bierkekse zur Weihnachtszeit. Viel Spaß beim Ausprobieren.

Zutaten:
ca. 700 g Mehl
200 ml Sonnenblumenöl
250 g Zucker
250 ml Rhönator Doppelbock
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Backpulver



Zubereitung:

Einfach die ganzen Zutaten in eine große Schüssel packen und langsam das ganze Mehl hinzugeben. Am besten mit einem Rührgerät alles gut verkneten, es können auch die Hände genommen werden. Der Teig muss schön fest und darf nicht flüssig sein. Dann den Teig am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen und kalt werden lassen. Am nächsten Tag dünn



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Neuer Glanz in rustikalen Gemäuern

Gasthof zur Sonne, Querbachshof

Die Sonne geht wieder auf in Querbachshof. Das Gasthaus zur Sonne wurde am 05.10.12 wieder eröffnet. Der neue Pächter heißt Frank Kliewer, ist gelernter Koch und stammt aus dem Raum Hannover. In der Schweiz, in Österreich und auf Sylt sammelte er Berufserfahrung als Alleinkoch.



Im idyllischen Fachwerkensemble mit Wirtshaus-tradition und guter fränkischer Küche sollen seine Gäste schöne Stunden erleben. Herr Kliewer bietet den Gästen frische und regionale Küche. Die Auswahl ist reichlich und reicht von Wildspezialitäten über fränkische Brotzeitplatten und kleinen Gerichten der guten deutschen Küche. Dazu werden die Rother Bräu-Bierspezialitäten, Pils frisch vom Fass, unser Öko Ur-Weizen, sowie andere Getränke serviert. 35 Sitzplätze stehen in der gemütlichen Gaststube zur Verfügung



Herr Kliewer kümmert sich außerdem um die Vermietung der acht Zimmer, die sehr freundlich eingerichtet sind. Am Objekt sind ausreichend Parkplätze vorhanden.

Gasthof zur Sonne, Frank Kliewer, Querbachshof 4, 97618 Hohenroth
Tel. 01 73 / 2 00 77 94, service@hotelgasthofzursonne.de, www.hotelgasthofzursonne.de
Öffnungszeiten: Di. - Mi. 16 - 22Uhr, Do.- Fr. 14 - 22 Uhr, Sa. - So. 11 - 22 Uhr, jeden 1. und 3. Sonntag Scheunen Brunch von 9.30 - 13.30 Uhr, Montag Ruhetag

Frischer Wind im Gemeinde-Wirtshaus

Grüner Baum, Willmars

Eine neue Wirtsfamilie ist seit Anfang September in das gemeindliche Wirtshaus in dem Rhöndorf Willmars eingezogen. Es ist Christos Zorbas mit seiner Frau Constantina Prentza und ihrer zwölfjährigen Tochter. Das idyllische Gebäude



Bierspezialitäten ganz besonders gut. Rother Bräu Pils wird frisch gezapft und auch das hefetriebe Öko Ur-Weizen wird neben Weinen und alkoholfreien Getränken angeboten.

Gasthaus „Grüner Baum“, Constantina Prentza, Oberdorfstraße 11, 97647 Willmars
Tel. 0 97 74 / 85 88 730
Öffnungszeiten: Di. – Sa. ab 16 Uhr, So. 10 – 14 Uhr und wieder ab 17 Uhr Montag Ruhetag

Urige Kneipe mit Flair

Schöppchen, Fladungen

Seit dem 1. Januar 2012 wird das Schöppchen in Fladungen von Frau Annemone Kranz, einer gebürtigen Thüringerin (Gleimershausen) geführt. Frau Kranz stammt aus einer Gastwirtsfamilie und bringt somit schon gastronomische Erfahrung mit.



Das Schöppchen liegt verkehrsberuhigt in der Fladunger Innenstadt. Das ganze Jahr über bietet Frau Kranz hausgemachte Kuchen, kleine Snacks und im Sommer leckeres Eis an. Neben verschiedenen alkoholfreien Getränken werden selbstverständlich auch die Rother Bräu Bierspezialitäten angeboten, Rother Bräu-Pils wird frisch vom Fass gezapft.



Der Gastraum bietet Platz für ca. 25 Personen, bei sonnigem Wetter stehen außerdem ca. 30 Sitzplätze im Freien zur Verfügung. Die Gäste dürfen gerne auch den neugeschaffenen Dartraum benutzen. Parkplätze sind direkt vor dem Eingang vorhanden. Das Schöppchen hat täglich ab 15 Uhr geöffnet, Donnerstag ist Ruhetag.

Schöppchen, Annemone Kranz, Dr.-Höffling-Straße 8, 97650 Fladungen
Tel. 0 97 78 / 74 88 19, Öffnungszeiten: Täglich ab 15 Uhr, Donnerstags Ruhetag

Unser Ausflugs-tipp

Gemütliche Einkehr

Waldgaststätte Maßkopf, Floh-Seligenthal

In Thüringen, dem grünen Herzen Deutschlands, oberhalb von Floh-Seligenthal, liegt die idyllische Waldgaststätte. Die zentrale Lage des Hauses bietet zu jeder Jahreszeit Möglichkeiten zu Wanderungen auf gut ausgeschilderten Wanderwegen rund um den Rennsteig. Betrieben wird die Gaststätte von Familie Abig, die bei Kaffee und Kuchen oder einem gebietstypischen Abendessen zu einem gemütlichen Aufenthalt einlädt. Für Familienfeiern, Geschäftsessen und sonstige Veranstaltungen findet man dort den passenden Rahmen.



für ein kühles Rother Bräu Pils oder Kloster Urstoff, frisch vom Fass, nach einem erlebnisreichen Tag in Thüringen.

Parkplätze sind genügend vorhanden.

Der – mit viel Liebe zum Detail – gestaltete Biergarten lädt zum Verweilen ein. Ob drinnen oder draußen – überall ist Platz



Waldgaststätte Maßkopf, Familie Abig, Am Maßkopf 1, 98593 Floh-Seligenthal
Tel. 0 36 83 / 60 8129, waldgaststaette_maesskopf@web.de
Öffnungszeiten: Fr. – So. und an Feiertagen ab 14 Uhr