



## DJK Leutershausen

Tribüne aus Bierkisten

Die Tischtennis-Mannschaft der DJK Leutershausen montierte anlässlich des Spitzenspiels gegen Nüdlingen eine Tribüne aus 305 leeren Bierkisten. Der Aufbau wurde auf einen rutschfesten Untergrund gestellt und in jeder Ebene horizontal wie vertikal mit Zurrgurten gesichert, so

dass ein stabiler Aufbau gewährleistet war. Die Gastgeber-Mannschaft landete nach dem Spiel auf dem Tabellengipfel und die Gäste und Fans logierten auf der Rother Bräu-Tribüne und freuten sich mit der Mannschaft!



## Multifunktionsstuch

- Vorankündigung -

Kasten-Zugabe vom 5. bis 16. August 2013

Unser multifunktionelles, stylisches Tuch bietet vielfältige Tragemöglichkeiten. Als Cap, Halstuch, Haar- und Kopftuch oder als Piratentuch zu tragen. Es ist atmungsaktiv, wind- und wasserabweisend und schützt vor Sonne, Kälte, Wind und Wetter.



## Unsere "Kleinsten"

Pilsner und Kloster Urstoff mit Bügelverschluss



Der feinherbe, hopfige Geschmack des Pilsners und das Spezial-Märzen mit abgerundeter Stammwürze und vollmundigem Geschmack in der 0,33 l Bügelverschlussflasche sind für Bierkenner ein echtes Erlebnis.

## Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Gewinnspiel-Frage „Wie viele Jahre ist die Rother Bräu schon Mitglied beim Brauring?“ lautete: 20 Jahre.

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

### Und das können Sie diesmal gewinnen:

1. Preis: 1 Bad Brückenaauer Citybike
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 eine sportliche Base-Cap mit Rother Bräu-Stick



Weitere Gewinner: 50 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Birgit Heun, Oberwaldbehörden; 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Jürgen Gelling, Thundorf

## Mit Rother Bräu unterwegs

Die Partydose als Reisebegleiter

Seit über 10 Jahren fährt das „Rhöner Skiteam“ jeweils zu unterschiedlichen Gebieten in die Alpen zum Skifahren. Das Team war auch schon in Kanada im „Powdersnow“ unterwegs. In diesem Jahr besuchte die Truppe die Chiemgauer-Alpen und nächtigte im BLSV-Sportcamp Inzell. Das Skigebiet war die Winkelmoosalm/Steinplatte (Rosi Mittermeier lässt



grüßen). Seit es die köstlichen Bierspezialitäten in den hübschen und praktischen 5-Literfässchen gibt, sind bei der jährlichen Skitour immer genügend Fässchen mit dabei, so dass die Teilnehmer niemals Durst leiden mussten!!!

## Grüße aus Fulda

Der Weizen-Fan

Einen schönen Gruß aus dem verregneten Fulda. Ich sende mal ein Foto in die Rhön. Mein Lieblingsweizen!  
Hans Reinhard, Fulda-Kohlhaus



**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: Dezember 2013

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Juli 2013

## Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Das Jahr 2013, obwohl wir uns gerade erst in der Jahresmitte befinden, wird uns allen lange im Gedächtnis bleiben. Es gab manches Erfreuliches, aber auch Tragisches, wenn wir noch immer tief erschüttert an die Flutkatastrophe denken, die über viele Menschen unermessliches Leid gebracht hat. Trotz aller Tragik war es beeindruckend zu sehen, wie groß die Solidarität und Hilfsbereitschaft war.



Biermixgetränk vorstellte mit den Worten „...Biermixgetränke, die gibt's ja überall. Es geht aber auch anders...“. Den original Presseauschnitt haben wir unten rechts abgebildet.

Dass wir in diesem Jahr dieses schöne Jubiläum feiern durften, hat auf vielerlei Weise auch mit der Beständigkeit eines Familienunternehmens zu tun. Wussten Sie, dass 57

Prozent alle Arbeitsplätze durch Familienunternehmen gestellt werden und diesen damit eine besondere wirtschaftliche Bedeutung zukommt? Eine aktuelle Untersuchung belegt, Familienunternehmen stehen für Tradition, Werte, Moral, Nachhaltigkeit, setzen auf langfristigen Erfolg und leben soziale Verantwortung im gesellschaftlichen und regionalen Umfeld. Das sehen wir als unser Selbstverständnis heute in der fünften Generation, wie schon unsere Väter und Großväter. Darauf können Sie sich verlassen.

Tobias und Xaver Weydringer

Mit großer Freude durften wir dagegen mit unserem diesjährigen Brauereifest gleichzeitig unser 225-jähriges Jubiläum feiern. Viele tausend Festgäste kamen und konnten sich direkt vor Ort selbst davon überzeugen, wie unsere Produkte mit handwerklicher Sorgfalt und der Qualität ausgewählter Rohstoffe entstehen. Geradezu freudig überrascht hat uns auch die Zeitschrift „stern“, die in einer ihrer letzten Ausgaben mit der Überschrift „Hitmix“ unser Öko Bier & Apfel als einziges

## Tag des Bieres

Jubiläumsfeier 225 Jahre Rother Bier

Das war ein Fest! Den alljährlich stattfindenden Tag des Deutschen Bieres hatten wir zum Anlass genommen, gleichzeitig auch unseren runden Geburtstag, 225 Jahre, zu feiern. Am Samstag, 20. April strömten Tausende zu uns nach Roth und freuten sich auf ein erlebnisreiches

Programm. Dutzende Musikkapellen spielten im Laufe des Festtages auf. Wer wollte, konnte live erleben, wie die Rother Bräu Biere entstehen und nicht zuletzt viele kulinarische wie bierige, aber auch alkoholfreie Spezialitäten genießen.



## Neue Etiketten

Flüssiges Gold im neuen Kleid



Mit unseren neuen Etiketten wird die Vorfreude auf den Genuss noch größer. Schmucke Farben, elegante Schrift für die Sortenbezeichnung, klare Erkennung unseres Familienwappens und Markenschriftzuges machen das Erscheinungsbild noch wertiger und deutlich unterscheidbar. Dieser neue Auftritt wendet sich an alle, die gerne noch handwerklich hergestelltes Bier aus der Heimat in prämiierter Spitzenqualität aus einer traditionellen Familienbrauerei genießen wollen. Auf Ihr Wohl.

## TEILNAHME-COUPON

In welcher Zeitschrift wurde über das Öko Bier & Apfel von Rother Bräu berichtet?

- Stern  Focus  Spiegel

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an info@rotherbraeu.de  
Einsendeschluss: 30. September 2013. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.



## Biofach 2013

Wir waren wieder dabei

Zur BioFach und Vivaness vom 13. – 16. Februar 2013 präsentierten sich 2.420 Aussteller (Internationalität: 70 %) den 40.313 Facheinkäufern aus 130 Ländern (Internationalität 41 %). Wir waren auch wieder mit dabei und durften uns über zahlreiche Interessenten an unserem



Teil des Messteams der Rother Bräu

Stand freuen. In angenehmer Atmosphäre konnten wir neue und zahlreiche internationale Kontakte knüpfen und bestehende Geschäftsbeziehungen vertiefen.

## Aus unserem Team

### Mitarbeiterporträt

#### Norbert Nachtigal – unser Außendienstkollege in den neuen Bundesländern

Seit Juli 2012 ist unser neuer Kollege in den neuen Bundesländern aktiv, um unsere Kunden zu unterstützen. Seine Aufgaben umfassen die Besuche und Betreuung unserer Stammkunden und die Gewinnung von neuen Kunden für unsere Produkte. Norbert Nachtigal verfügt mit seinen 61 Jahren über große Berufserfahrung und lebt seit über 30 Jahren in Meiningen, zusammen mit seiner Frau, Tochter und dem Kater Filius. Sein Hobby ist der Garten, in dem er sich nach Feierabend mit Freude betätigt. Um sich so richtig zu erholen geht's an die Nordsee zum Hochseeangeln.



## Ein Platz zum Wohlfühlen

Hotel "Berggarten", Brotterode

Brotterode ist eine idyllische Bergstadt am Fuße des Inselberges am Rennsteig. Hier hat Familie Raßbach einen Platz zum Wohlfühlen geschaffen. Das Hotel Berggarten ist ein familiär geführtes, gemütliches Haus. Drei Räume bieten Platz für Feiern bis zu 160 Personen. In gemütlicher Atmosphäre werden die Gäste in der „Jägerstube“ sowie im „Kaminzimmer“ mit hervorragender gutbürgerlicher Küche und Thüringer Spezialitäten verwöhnt. Der große Saal bietet Platz für individuelle Festlichkeiten. Zum Ausschank kommt hier unser würziges Märzenbier „Kloster Urstoff“. Das Haus verfügt außerdem über eine eigene Bibliothek sowie über eine Sauna mit weitläufigem Garten und großer Liegewiese. Rundherum haben Gäste die Möglichkeit, an zahlreichen Aktivitäten teilzunehmen.



Hotel Berggarten • Inselbergstrasse 59 • 98596 Brotterode-Trusetal • Tel. 03 68 40 / 37 20  
Fax 03 68 40 / 37 232 • info@rennsteigwanderung.de • www.rennsteigwanderung.de

## Frischer Wind

Fränkischer Hof, Nordheim

Seit Juni 2013 weht ein frischer Wind im „Fränkischen Hof“ in Nordheim. Pavlidis Savvas freut sich, mit seiner Familie, über viele zufriedene Gäste. In dem herrlichen Fachwerkbau in der Ortsmitte werden die Gäste herzlich empfangen und bewirtet. Neben griechischen Spezialitäten und Gerichten aus der guten deutschen Küche, werden

auch kleine Gerichte und Salate angeboten. Alle Speisen gibt es zum Mitnehmen. Zum Ausschank kommen die feinherbe Bier-



spezialität „Rother Bräu Pils“ vom Fass und das unfiltrierte „Öko Ur-Weizen“. Der idyllische Biergarten lädt zum Verweilen ein. In den großen Saal des „Fränkischen Hof“ laden die Wirtsleute zum Feiern ein.

Fränkischer Hof • Pavlidis Savvas • Von-der-Thann-Str. 37 • 97647 Nordheim  
Tel. 0 97 79 / 59 300 59 • Öffnungszeiten: täglich warme Küche von 17 - 22 Uhr, Samstag und Sonntag außerdem von 11 - 14 Uhr, Dienstag Ruhetag

## 20 Jahre Qualität und Frische

Metzgerei Eckert, Stetten

Langjährige Erfahrung, hohe Qualität und Frische, sowie der leckere Geschmack ihrer Fleischereierzeugnisse sind das Erfolgsgeheimnis der Metzgerei Eckert in Stetten. Und das schon seit 20 Jahren. Der Familienbetrieb

ist sich seiner Verantwortung gegenüber Mensch und Tier stets bewusst. So bezeugen verschiedene Gütesiegel die Qualität und Frische der Produkte und garantieren einen wichtigen Beitrag zu einer ausgewogenen und schmackhaften Ernährung. Der Verantwortung gegenüber Tieren wird die Metzgerei durch eine ständige Überprüfung



der Herkunft und der artgerechten Haltung gerecht. Im Fachgeschäft werden Kunden umfassend beraten und erhalten wertvolle Tipps und Tricks zur richtigen Zubereitung der Produkte aus erster Hand.

Metzgerei Eckert • Ulrich Eckert  
Urspringer Weg 8 • 97647 Stetten •  
Öffnungszeiten Verkaufsladen Nordheim:  
Montag: 7 - 12.30 Uhr  
Dienstag - Donnerstag: 7 - 12.15 Uhr und  
14 - 18 Uhr, Freitag: durchgehend von  
7 - 18 Uhr, Samstag: 7 - 12 Uhr

## Frucade

Neben unseren köstlichen Bierspezialitäten möchten wir hier auch auf unser alkoholfreies Frucade-Sortiment hinweisen. Alle fruchtigen Erfrischungsgetränke erhalten Sie in der 0,5-Liter-Glasflasche mit praktischem Schraubverschluss. Für die Herstellung der Frucade Heimalimonaaden verwenden wir unser bestes Brauwasser aus den Quellen der Rhön.



## Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

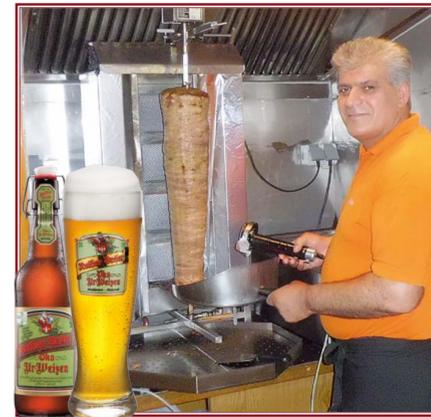
### Türkische Spezialitäten

Döneria, Bischofsheim

Am Marktplatz 26, in der ehemaligen „Pfaffs Frische Quelle“, hat sich einiges getan. Nachdem das Objekt lange nicht betrieben wurde hat sich Dogan Agin

Er wurde mit viel Liebe komplett renoviert und eine Menge Arbeit hineingesteckt. Die Mühen haben sich gelohnt. Das gemütliche Ambiente überzeugt und die großzügige

Theke ist ein Blickfang. Seit April 2013 werden nun in der „Döneria“ in Bischofsheim u.a. türkische Spezialitäten wie Döner, Lahmacun, Pides, Panzarottis, Grillgerichte und frische Salate angeboten. Auch die Pizzen sind bei seinen Kunden sehr beliebt. Bei der Auswahl der Lebensmittel legt der Betreiber höchsten Wert auf Qualität. Die Rother Bierspezialitäten Öko Ur-Weizen, Radler, Pils und Kloster Urstoff löschen den Durst und passen wunderbar zu den Grill- und Fleischgerichten.



entschlossen, die Bischofsheimer Gastronomie am Marktplatz um einen modernen, gemütlichen Schnell-Imbiss zu bereichern.

Man kann sowohl im Restaurant als auch draußen Platz nehmen, um es sich schmecken zu lassen.

Döneria Bischofsheim, Marktplatz 26, 97653 Bischofsheim  
Tel. 0 97 72 / 93 22 548, www.döneria-bischofsheim.de  
Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 11 - 22 Uhr, Dienstag Ruhetag

Unser Ausflugs-tipp

## Tipp für die ganze Familie

Biergarten, Oberstreu

In der Ortsmitte von Oberstreu hat Braumeister Christian Schmitt einen gemütlichen Biergarten eingerichtet. Gleich neben dem Oberstreuer Brauhaus sind Garnituren, Sonnenschirme und Spielgeräte für Kinder bereitgestellt, die zum Verweilen einladen.

feinherbe Pils vom Fass oder auch das heftigere Öko Ur-Weizen schmecken. Natürlich bietet Christian Schmitt hier auch sein eigenes gebrautes Oberstreuer Brauhaus-Bier frisch vom Fass an. Außerdem lässt er sich immer gerne etwas einfallen und organisiert



mehrmals jährlich kleine Veranstaltungen mit speziellem Motto, wie z.B. Weißwurstfrühstück mit musikalischer Umräumung oder eine zünftige Lederhosen-Party, die alleits beliebt sind. Bei schlechtem Wetter können die Besucher in der zum Brauhaus gehörenden Kneipe Platz nehmen.

Von April bis September können es sich Urlauber, Wanderer, Radler und Familien aus Nah und Fern gut gehen lassen. Zu leckeren Grillspezialitäten lässt man sich die Rother Bräu Bierspezialitäten wie das

Biergarten und Kneipe dürfen gerne auch für verschiedenste Feierlichkeiten genutzt werden. In seinem Getränkehandel bietet Christian Schmitt ein breites Sortiment verschiedener Biere und alkoholfreier Getränke an. Parkplätze sind reichlich vorhanden.

Schmitt Christian • Getränke-Fachwerk • Brauhaus Oberstreu  
Schmalzgasse 7 • 97640 Oberstreu • Telefon: 0 97 76 / 10 21  
Öffnungszeiten: Mittwoch und Freitag 17 - 22 Uhr, Samstag und Sonntag 16 - 22 Uhr

## Ökologie und Genuss

HofKüche, Herbigshagen

Bereits seit 2005 ist der landwirtschaftliche Betrieb von Gut Herbigshagen als zertifizierter Bioland-Betrieb anerkannt und trägt das Bioland-Siegel.

Naturverträglichkeit und Transparenz, als Anliegen der Heinz Sielmann Stiftung, finden sich auch in der Küche mit ihrem Angebot wieder. Neuer gastronomischer Pächter ist die jüngst gegründete Gesellschaft für soziale Dienstleistungen (GsD). Angeboten werden, nach zweimonatiger Modernisierungsphase, kleine Speisen wie Eintöpfe, Brot-Variationen und selbstgemachte Kuchen, Torten und Waffeln, schildert Stephi Fliege-Molder, Leiterin der HofKüche.

Darüber hinaus soll im kommenden Jahr die Remise auf Gut Herbigshagen zu einem Bio-Restaurant mit Biergarten ausgebaut werden.



„Mit der Neuausrichtung unserer Gastronomie schließt sich der Kreis auf Gut Herbigshagen“, so Holger Belz, Leiter des Naturerlebnisentrums „Naturverträglichkeit und Transparenz“ anliegen der Heinz Sielmann Stiftung werden sich auch in der Küche mit ihrem Angebot widerspiegeln.“

Natur-Erlebniszentrum Gut Herbigshagen • 37115 Duderstadt  
Telefon: 0 55 27 / 914-0 • Fax: 0 55 27 / 914-100

E-Mail: info@sielmann-stiftung.de  
www.sielmann-stiftung.de

Öffnungszeiten: April bis Oktober: 10 - 18 Uhr, November bis März: 10 - 17 Uhr

## Tradition und herzliche Gastlichkeit

Hotel-Café Kaak, Ostheim

Das traditionsreiche Haus in Ostheim v. d. Rhön befindet sich seit über 50 Jahren im Familienbesitz und ist mit seiner herzlichen Gastlichkeit und der besonderen Atmosphäre ein idealer Ort, um unvergessliche Urlaubstage und angenehme Stunden zu erleben.

Hier darf man sich freuen auf täglich frische, herzhafte Brotzeiten, Thüringer Spezialitäten und leckere, hausgemachte Kuchen und Torten sowie Rother Bräu Pils frisch gezapft vom Fass oder Öko-Bierspezialitäten aus der Flasche.

In den gemütlichen Räumen des Restaurant-Cafes oder im Sommer auch draußen auf der Terrasse werden Sie mit einer Vielzahl an liebevoll zubereiteten kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt.



Die Hotelgäste wohnen in geschmackvoll eingerichteten Zimmern, die mit einer Terrasse ausgestattet sind.

Ob Naturfreund, Wanderer oder Radfahrer, in der herrlichen Umgebung findet man erstklassige Bedingungen für ausgedehnte Touren durch die Rhön und den malerischen Thüringer Wald.

Hotel-Café KAAK  
Burgstrasse 25, 97645 Ostheim v.d. Rhön  
Tel. 0 97 77 / 57-0, Fax 0 97 77 / 20 91, www.hotel-kaak.de

## Rother Bräu Bierrezept

### Besoffene Wildsau in Honig-Bier Sauce

Die Zutaten für 4 Personen:

1kg Keule vom Wildschwein (Überläufer besser Frischling), 50g Schweineschmalz, Apfelsaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Marinade: 125g Honig, 250ml Kloster Urstoff, 4cl Schnaps (Kümmel), ½ Tl Kümmel, 4 Wacholderbeeren gestoßen, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt.

Arbeitszeit: ca. 30 Min., Garzeit 1,5-2 Std., Ruhezeit 2 Tage

Alle Zutaten der Marinade miteinander vermengen und in eine große Schüssel geben. Das zuvor parierte Fleisch in die Marinade einlegen und darin zwei Tage, unter mehrfachem Wenden, ruhen lassen. Danach das Fleisch

in einem Sieb gut abtropfen lassen und mit Küchen-Krepp trocken tupfen. Das Fleisch mit

Salz und Pfeffer einreiben und in Schweineschmalz kräftig von allen Seiten anbraten. Nach und nach die abgetropfte Marinade zugeben und immer wieder einkochen lassen. Dann in einem Schmortopf bei 150°C im vorgeheizten Backofen zugedeckt ca. 1,5-2 Std. schmoren lassen. Am Ende Fleisch entnehmen, Soße abpassieren, mit Apfelsaft abschmecken und gegebenenfalls mit dunkler Mehlschwitze fein abbinden oder nochmals einduzieren lassen.

Dazu empfiehlt Marius Eckert Waldpilzragout und Brezen Soufflé

