



BIER Rother Bräu KURIER



Zollstock

Aktuell schenken wir Ihnen beim Kauf einer Kiste Rother Bräu und Kloster-Biere nach Wahl einen hochwertigen 2-Meter-Zollstock, der für alle Hand- und Heimwerker unverzichtbar ist. (Solange der Vorrat reicht)



Kreatives Bierkistenbett

So kann sich der fleißige Student vom „Lernen“ erholen.

Für die Studentenbude in Mainz brauchte Peter Burkhard ein Bett und da Studenten nun mal preisbewusst sein müssen, war Kreativität gefragt. Die Idee für dieses dekorative Bett lieferte das Internet. 14 Rother Bräu-Bierkisten, mit Kabelbindern verbunden, ergaben einen stabilen Untergrund. Den besonderen Kick brachte ein gefädelter LED-Schlauch.



Jubiläumsturnier – 225 Jahre Rother Bräu

Fußballspiele im Zeichen des Bieres

Insgesamt 8 Mannschaften aus Bayern und Frickenhausen aus. Jedes Team erhielt als Antrittsprämie einen Gutschein für 20 Liter Bier nach Wahl. Die Vorrundensieger TSV Hausen/Rhön und TSG Bastheim trugen das Finale in Hausen aus. Hier konnte sich Hausen mit 6 : 2 durchsetzen. Beide Finalteilnehmer erhielten nochmals 20 Liter Rother Bier und ein Magnum Weizenglas.



Bier nach Wahl. Die Vorrundensieger TSV Hausen/Rhön und TSG Bastheim trugen das Finale in Hausen aus. Hier konnte sich Hausen mit 6 : 2 durchsetzen. Beide Finalteilnehmer erhielten nochmals 20 Liter Rother Bier und ein Magnum Weizenglas.



Genussvolle Momente

Das passende Bier zur kalten Jahreszeit: Rother Bräu Rhönator Doppelbock

Lange in unseren Rother Kellern gereift und kellerfrisch abgefüllt, ein kräftiges, vollmundig samtiges Bier mit wuchtig, kernigem Körper, das ideal zu vielen jahreszeitlichen kulinarischen Spezialitäten passt. Im Glas erinnert die Farbe unseres Rhönators an das helle Schimmern kostbaren Bernsteins, gekrönt mit festem feinsporigem Schaum. Der Genuss ist eine wahre Vielfalt köstlicher Geschmacksaromen mit einem Hauch weicher Röstnoten, fein eingebundener Süße und sanft anklingenden Hopfenkomponenten. Ein herrlicher Doppelbock, gebraut in jahrhundertalter Tradition und Geschmacksvielfalt unserer Heimat.

Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Gewinnspiel-Frage „In welcher Zeitschrift wurde über das Öko Bier & Apfel von Rother Bräu berichtet?“ lautet: STERN. Uns erreichten viele Einsendungen mit der richtigen Lösung und die Gewinner mussten ausgelost werden. Der Hauptpreis, ein Bad Brückenaauer Citybike, ging an den Fuldaer Lutz Hahner. Er nahm seinen Preis zusammen mit seinen Kindern bei uns in der Brauerei in Empfang. Außerdem darf er noch kostenlos an einer der nächsten Brauereibesichtigungen teilnehmen. Viele Hessen zieht es vermehrt in die Rhön,



Lutz Hahner (Mitte) aus Fulda mit seinen Kindern Cornelius und Friederike sowie die beiden Geschäftsführer der Rother Bräu, Xaver Weydringer (rechts) und Tobias Weydringer (links). Foto: GBURECK

ob nun zum Schweinfurter Haus, zur Thüringer Hütte, zum Dreiländereck oder auch zum Brauerifest nach Roth. Immer wieder kamen Anfragen aus Hessen, besonders aus Fulda, nach unserem Bierkurier. Deshalb ließen wir 60.000 Exemplare drucken um sie in Hessen im Ulstertal und in Gersfeld verteilen zu lassen. Wir freuen uns, dass schon diesmal ein Fuldaer gewonnen hat und es soll allen Interessenten in Hessen Ansporn sein, bei unserem Gewinnspiel mit zu machen.

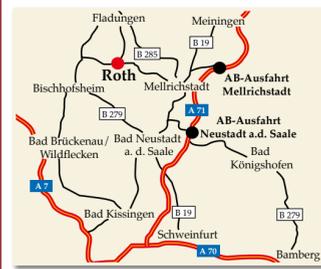
Weitere Gewinner: 50 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Doris Then, Althausen; 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Anneliese Spiegel, Waltershausen

Im 225-jährigen Jubiläumsjahr können Sie folgende Preise gewinnen:

- Preis: Brauereibesichtigung für 15 Personen mit anschließender Brotzeit im Braustüble im Wert von 225 Euro.
- Preis: 50 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
- Preis: 30 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
- 10. Preis: je ein Rother Bräu-Regenschirm
- 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

Bier-Gedicht

Auf den Rhön-Bergen, da wohnt das Leben,
die Freiheit, die Freude, das Glück.
Da steht die Rother Bräu am Berge
und blickt schon auf 225 Jahre zurück.
Hier braut man Biernixgetränke
nach alter Tradition auch in der
Stern-Zeitung wurden Sie erwähnt schon.
Als prämierte Spitzenqualität
schmecken sie einem sofort,
da fühlt man sich dem Himmel näher und
möchte bleiben an diesem Ort.
Darum Wanderer kehrt ins Braustüble
zum Mahle ein lass dir ein gutes Öko-Bier
schmecken, das ist so fein.
Eingesendet von Reinhold Schmitt
Herzlichen Dank.



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 2014

TEILNAHME-COUPON

Welche Biersorten sind in dem Festtagskasten?

Radler, Festbier, Öko Urtrunk, Pils, Öko Ur-Weizen

Doppelbock, Festbier, Öko Urtrunk, Pils, Öko Ur-Weizen

Export, Doppelbock, Festbier, Pils, Öko Urtrunk

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an gewinnspiel@rotherbraeu.de
Einsendeschluss: 28. Februar 2014. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Dezember 2013

Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Fürwahr, es war ein turbulentes Jahr. Ein Höhepunkt für uns war das 225-jährige Jubiläum unserer Brauerei, das wir mit unserem Brauereifest entsprechend feierten. An dieser Stelle noch einmal herzlichen Dank allen Festgästen, deren Besuch das größte Lob für alle ist, die mit ihrem tatkräftigen Engagement zum Erfolg dieses Festes beitrugen. Ein solches Jubiläum macht uns stolz. Denn trotz aller Herausforderungen der vergangenen Jahrhunderte ist es unseren Vätern und Ahnen gelungen, dass unsere Familienbrauerei diese Prüfungen meistern konnte und damit die Grundlagen unserer Beständigkeit bis zum heutigen Tag geschaffen wurden. Ihr Mut, ihre Weitsicht, ihr unerschrockenes Zupacken, aber auch ihre Qualitätsbehrlichkeit um besondere Biere zu brauen, kennzeichneten ihr Handeln und sind heute noch Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Bereits in den letzten Jahren muss-

te manche Brauerei den Betrieb einstellen. Ursachen dafür sind meist vielschichtig. Ein gravierender Grund ist die zunehmende preisaggressive Aktionitis, insbesondere von bekannten Marken. Bei manchen Angebotspreisen reibt sich der regionale Mittelstandsbrauer die Augen und fragt sich, auf wessen Kosten dieser Preis möglich ist. Wir alle wissen, um besondere Qualität zu erzeugen, Rohstoffe aus der Heimat zu beziehen, den regionalen Wirtschaftskreislauf zu fördern und Unternehmen auch die Inves-



titionsfähigkeit für die Zukunft zu ermöglichen, bedarf es eines angemessenen Preises. Ständige aggressive Preisangebote führen zum Niedergang der Vielfalt in unserer Brauereielandschaft. Sie, liebe Bierfreunde, haben es in der Hand, wofür Sie sich entscheiden. Umso erfreulicher, dass es immer mehr Menschen gibt – wie eine aktuelle Studie zeigt – die sich für Nachhaltigkeit und damit für Erzeugnisse aus ihrer Heimat entscheiden. Gerade unsere ländlich geprägte Region hat das schon immer ausgezeichnet. Insofern sehen wir optimistisch in die Zukunft und freuen uns schon heute auf den nächsten Meilenstein in der Geschichte unserer Familienbrauerei. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein frohes Weihnachtsfest sowie Glück und Gesundheit im Neuen Jahr.

Tobias und Xaver Weydringer

Goldene Biere!

Auszeichnung für höchste Qualität

Bei der jüngsten DLG-Qualitätsprüfung überzeugten unsere Bierspezialitäten die Fachjury. Unser würziges Kloster Urstoff sowie das Öko Ur-Weizen Alkoholfrei wurden mit dem Goldenen Preis prämiert. Nur Biere, die die hohen Expertenanforderungen erfüllen, erhalten eine der renommierten Auszeichnungen für höchste Genussqualität. Alle ausgezeichneten Produkte sind im Internet unter www.DLG.org/ Biertest zu finden.



Unser Festtagskasten

Aufgrund der großen Nachfrage gibt es auch in diesem Jahr wieder den beliebten Festtagskasten. Bestehend aus je vier Flaschen unserer 5 Bier-

spezialitäten: Doppelbock, Festbier, Öko Urtrunk, Pils, Öko Ur-Weizen. Erhältlich zum Spezialpreis direkt in der Brauerei oder im Getränkehandel.



Neuer Pächter im Braustüble

Fränkische und überregionale Spezialitäten

Seit dem 1. Dezember 2013 ist Dieter Burkard neuer Pächter der Brauereigaststätte „Braustüble“. Der erfahrene Koch und Gastronom bietet seinen Gästen eine reichhaltige Speisekarte zu günstigen Preisen. Als Geheimtipp werden jeden Freitag gegrillte Schweinshaxen mit Klößen und Schinkenkraut für 6,50 € pro Person serviert. Jeden Dienstag wird ein großes Schnitzelbuffet

mit verschiedenen Variationen (inklusive einem alkoholfreien Getränk) zum Preis von 9,00 € pro Person angeboten.

Gast- & Logierhaus Braustüble, Dieter Burkard, Hauptstraße 7, 97647 Roth / Rhön
Telefon: 01 77 / 329 15 11
Öffnungszeiten: täglich ab 11 Uhr, durchgehend warme Küche bis 21 Uhr, Mittwoch Ruhetag!



Aus unserem Team

Mitarbeiterporträt



Michael Krenzer unterstützt unser Team seit 2004 in der Flaschen-Füllerei. Er überwacht die verschiedenen Abläufe, wie z.B. Spülmaschine oder Leergutzulauf, flott und fleißig. Er sortiert, räumt auf und wenn's mal was zu reparieren gibt, ist er mit von der Partie. Der tatkräftige Mann aus Hausen ist 27 Jahre jung. In seiner Freizeit hört Michael gerne Musik und ist viel unterwegs. Als Tierfreund kümmert er sich um 2 Zwergpferde, Hasen und Meerschweinchen. Er ist treuer und begeisterter Fan des FC Bayern München und verpasst kein Spiel seines Heimatvereins TSV Hausen.

Gute Kontakte

Auf der GV & Gast in Fulda

Am 22.10.13 präsentierten wir uns auf der Messe GV & Gast in Fulda und konnten wieder gute Gespräche mit interessierten Gastronomen führen.



Familie Elsser aus Hillenberg

Öko Ur-Weizen Alkoholfrei

Unsere neue Bierspezialität „Öko Ur-Weizen Alkoholfrei“ bietet echten Biergenuss.

Der ideale, isotonische und kalorienreduzierte Filmacher versorgt den Körper mit lebenswichtigen Vitaminen. Er löscht den Durst, ist spritzig und hat einen aromatischen-malzigen Charakter.

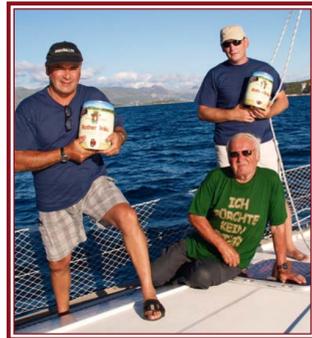
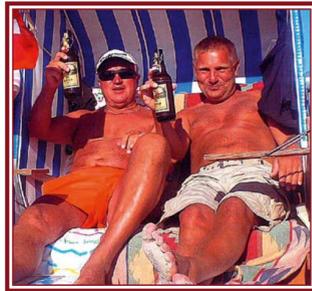
Der gesunde Begleiter weckt die Lebensgeister auch ohne Alkohol und kann von Autofahrern, Schwängeren und Sportlern genossen werden.



Mit Rother Bräu unterwegs

Auf dem Timmelsjoch schmeckt's

Wie jedes Jahr war der „Rhön-Luis mit seinen 5 Bazis“ auf Wandertour unterwegs. Wie immer mit Rother Bräu im Gepäck. Auch in einer Höhe von 2.500 Metern schmeckt das gute Rother Bräu vorzüglich.



OB zu Besuch

„Erbarme, die Hesse komme!“

Den Ausflug der Stadtverwaltung am 20. September nutzten der Fulder OB Gerhard Möller und sein Team für einen Besuch in unserer Brauerei. Unser Oberbrauer Dietmar Zink ließ es sich natürlich nicht nehmen mit der Prominenz anzustoßen.



Im Bild links OB Gerhard Möller und Oberbrauer Dietmar Zink.



Amrum

Rhön trifft Schweiz

Wenn sich ein Rhöner und ein Schweizer auf der Insel Amrum zum Sonnenbaden im Strandkorb treffen, dann darf natürlich ein frisches Öko Urtrunk nicht fehlen. Für diesen Schnapsschuss bedanken wir uns bei Wilfried Daut aus Mellrichstadt.

Segeltörn

Partydose als Reisbegleiter

Bernd Gibfried aus Hersfeld war unterwegs zum Segeltörn mit seinen Freunden. Die Aufnahmen stammen aus der Gegend von Kordula (Kroatien).



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Elegante und stilvolle Gastlichkeit

Kurhaus am Burgsee mit Haus Hufeland, Bad Salzungen

Das „Kurhaus am Burgsee“ ist ein Traditionshaus in der kulturell und historisch reichen Stadt Bad Salzungen. Zum Übernachten laden die eleganten und stilvoll eingerichteten Gästezimmer der Hotels ein. Diese bieten in ruhiger Lage zum Teil Aussicht auf den malerischen



Burgsee. Zur Erholung und zum Wohlergehen stehen Sauna und Solarium (gegen Gebühr) zur Verfügung. Das stilvoll eingerichtete Kurhaus-Restaurant mit seinem idyllischen Blick auf den See bildet den zentralen Mittelpunkt der kulinarischen Angebote. Ob beim Frühstück oder Lunch, bei Kaffee und Kuchen oder zum Dinner, hier wird von der regionalen Thüringer bis zur internationalen und mediterranen Küche alles geboten, was das Herz begehrt. Im Restaurant wird unsere Bierspezialität Kloster Urstoff, das dunkle Märzenbier, ausgeschenkt. Das Hotel verfügt neben seiner idealen Lage im Stadtzentrum zudem über hervorragende Tagungs- und Veranstaltungsmöglichkeiten. Außerdem ist im Kurhaus ausreichend Raum und entsprechendes Ambiente für die verschiedensten Feierlichkeiten und Anlässe.

Kurhaus am Burgsee Bad Salzungen, Am See, 36433 Bad Salzungen, Tel. 0 36 95 / 65 20 88, Reservierung 0 36 95 / 65 20 90, Telefax 0 36 95 / 65 20 99, www.kurhaus-badsalzungen.de
Öffnungszeiten Restaurant: Mo. - Sa. 11 - 23 Uhr, So. 10 - 23 Uhr, Warme Küche 11.30 - 22 Uhr, Kleine Karte 14 - 18 Uhr

Unser Ausflugs-tipp Leckerer vom Rhönschaf

Schäferei Weckbach, Ehrenberg-Wüstensachsen

In der urigen und gemütlichen Schäferhütte, mit einem Platzangebot für ca. 100 Personen, werden die Gäste mit unterschiedlichen leckeren Brotzeiten verwöhnt, u.a. kann man Lamm-salami, Lammleber-, Lammbut-, Lammbratwurst und Lamm-Schwanzmaggen genießen. Eine Spezialität ist das Schäfer-Barbecue mit Lammkeule, Lammschulter, Lammbratwurst, Lammkotelett oder Lammleber mit Äpfeln und Zwiebeln, sowie Steaks und Gulasch vom Biosphärenrind. Es werden nur regionale Produkte verarbeitet und verkauft. Mit den Lammprodukten werden u.a. der Berggasthof Rother Kuppe, das Schweinfurter Haus und das Rhönschaf-Hotel in Seiferts beliefert. Mit der Schäferolympiade ist für sportliche



Abwechslung und viel Spaß gesorgt. Die Teilnehmer können ihre Fähigkeiten in den Disziplinen „Heuballenrollen“, „Schäffchenzählen“, „Holzsägen“ und „Gummistiefelweitwurf“ unter Beweis stellen. Die Besucher erfahren alles rund um's Schaf, die Schäferie und die Bedeutung des Rhönschafs für das Biosphärenreservat.

Schäferei Weckbach, Schloss-Straße 1, 36115 Ehrenberg-Wüstensachsen, Telefon 0 66 83 / 91 73 556, Fax 0 66 83 / 91 79 760, www.rhönschäfer-weckbach.de
Öffnungszeiten nach Absprache

Vegetarisch

Restaurant Aubergine, Fulda

Viel Liebe zum Detail spürt man in diesem kleinen Stadtbistro mit köstlichem vegetarischen Angebot. Das abwechslungsreiche Buffet am Mittag und die umfangreiche Speisekarte abends bieten viele leckere Möglichkeiten. Sonn- und Feiertags lädt ein großes Buffet zum Schlemmen ein. Frisch zubereitet werden hochwertige, größtenteils Bio-Produkte. Dies gilt auch für die Getränkekarte, z.B. mit frisch-gepressten Säften und den Rother Bräu Öko-Bierspezialitäten.



Vegetarisches Restaurant, Haimbacher Str. 51, 36041 Fulda, Tel: 06 61 / 29 26 86 8, Fax: 06 61 - 90 14 00 8, www.restaurant-aubergine.de
Öffnungszeiten: Di - Fr. 11.30 - 14 Uhr und 18 - 22 Uhr, Sa. 18 - 22 Uhr, So. 11.30 - 14 Uhr, Montag Ruhetag!

Bierkultur

Schöppchen, Fulda



Seit über 25 Jahren ist die kleine gemütliche Traditionsbierkneipe mit lebenswürdigem Charakter fester Bestandteil der Gaststättenkultur in Fulda. Mit 5 Biersorten (insbesondere Kloster Urstoff) vom Faß wird echte Bierkultur gelebt. SERVICE und GAST-FREUNDSCHAFT werden groß geschrieben!

Schöppchen, Karlstraße 16, 36037 Fulda
Tel: 06 61 / 79 18-0, www.schoepchen.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. ab 12 Uhr, Sa. ab 11 Uhr, So. ab 14 Uhr, jeweils bis open end: (Richtzeiten So. - Do. bis ca. 24 Uhr, Fr. - Sa. bis ca. 3 Uhr)

Asiatische Köstlichkeiten

Ying Long, China Restaurant in Bad Neustadt

Seit Oktober kann man in Bad Neustadt asiatische Spezialitäten in gemütlicher, moderner Atmosphäre genießen. Familie Au und das Team bieten Mittagsbuffet oder am Abend großes Buffet mit Teppanyaki an, d.h. vor den Augen der Gäste werden die Speisen zubereitet und gleich am Tisch serviert. Frisch zubereitete und liebevoll angerichtete Köstlichkeiten aus der asiatischen Küche in reichhaltiger Vielfalt bieten eine Auswahl für jeden Geschmack. Selbstverständlich gibt es alle Speisen auch zum Mitnehmen. Im großzügig und modern eingerichteten Restaurant finden bis zu 200 Personen Platz. In angenehmem Ambiente lässt es sich gut verweilen, ob für einen kurzen Mittagssnack oder gemütlich am Abend.



sowie das Öko Ur-Weizen Alkoholfrei bereichern die Getränkekarte. Familie Au freut sich auf alle Gäste, Kleine wie Große. Die Räumlichkeiten sind sehr gut für größere Gruppen geeignet. Tisch-Reservierungen werden gerne entgegen genommen. Parkplätze sind reichlich vorhanden.

China Restaurant Ying Long, Industriestraße 15, 97616 Bad Neustadt, Telefon 0 977 1 / 91 78 214; Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 11.30 - 14.30 Uhr und 17 - 23 Uhr, So. durchgehend geöffnet; Mittagsbuffet: Mo. - Sa. 11.30 - 14.30 Uhr; Großes chinesisches Buffet: Mo. - Sa. 18 - 22 Uhr, Sonn- und Feiertags 11.30 - 22 Uhr

Rother Bräu Bier-Rezept

Lammkeule

vom Berggasthof Rother Kuppe

Zutaten: 1 Bio-Lammkeule ca. 1,4 kg, Pfeffer, Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Thymian, 1-2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Rosmarinzwieg, 2 EL Öl, 1/8 Ltr. Lammfond

Zubereitung: Bio-Lammkeule auslösen und aus dem Knochen einen Lammfond zubereiten. Die hohl ausgelöste Lammkeule mit dem Gemisch aus Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, gehacktem Thymian, frisch gepresstem Knoblauch und Öl einreiben. Die so vorbereitete Keule für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 160°C vorheizen. Öl in einen Bräter geben und das vorbereitete Lammfleisch im heißen Fett ringsum scharf anbraten, Zwiebeln und Möhre hinzuge-

ben, kurz braten und mit dem vorbereiteten Lammfond ablöschen. Den Rosmarin-zweig nach ca. 30 Min. Garzeit hinzugeben. Gelegentlich mit Wasser auffüllen, je nach Menge der gewünschten Bratensoße. Garzeit gesamt: ca. 60 Min., je nachdem, ob das Fleisch durchgebraten oder zartrosa gewünscht wird. Zu beachten ist, dass Bio-Lammfleisch lachsfarben und zartfaserig ist und demzufolge auch oft der Garpunkt schneller erreicht wird. Als Beilage empfiehlt Mario Hohmann Kartoff-



felklöße und Speckböhnchen: Bohnen im Salzwasser bissfest kochen, diese dann zu kleinen Bohnenbündelchen legen und mit Schinkenspeck umwickeln. Anschließend in einer Pfanne im heißen Fett bei geringer Hitze kurz anbraten und auf dem tranchierten Lammfleisch anrichten. Als Begleiter zu diesem Lammgericht eignet sich hervorragend ein kühles, frisch gezapftes Kloster Urstoff.

Guten Appetit!

Auf den Höhen der Rhön

Berggasthof Rother Kuppe

Die Turmgaststätte bietet ein umfangreiches Speiseangebot, durchgehend warme Küche, sowie hausgemachte Kuchen und Torten. Die Küche bietet deftig kräftige Speisen, sowie zusätzlich saisonale Gerichte. Ganz wichtig für das Ehepaar Hohmann ist es, vorzugsweise Rhöner Produkte zu verarbeiten. So auch bei der Getränkeauswahl: Frisch gezapft werden die Bierspezialitäten der Rother Bräu Pils, Öko Ur-Weizen und Kloster Urstoff.

Berggasthof Rother Kuppe, Fam. Hohmann, Tel.: 0 97 79 / 85 02 35, Öffnungszeiten: ganzjährig geöffnet 11 - 21 Uhr, Montag Ruhetag!

