



Bio-Köstlichkeiten beim Hoffest

Guidohof, Uhlisdorf



Beim alljährlichen Hoffest in Uhlisdorf in Sachsen war für Jung und Alt viel geboten. Traktorfahrten und Puppentheater sind hier nur beispielhaft genannt. Selbstverständlich war bestens für das leibliche Wohl gesorgt, auch mit Öko-Bieren der Rother Bräu. Selbst die Fussballer waren begeistert.

Zillertal

Familie Werner, Schäfer und Bühner



Wie-Schü-Bü unterwegs mit Rother-Bräu. Sogar im fernen Österreich sind wir unserer Heimat treu

Im März 2015 verbrachten 8 Cousins und Cousinen aus Wollbach mit ihren jeweiligen Partnern einen super Skiurlaub in einer Skihütte auf der Gerlosplatte in der Zillertal-Arena. Die Partyfässer von Rother Bräu waren bestens in der Schneebarr platziert. Sämtliche Holländer waren fasziniert!

Kräftig und vollmundig

Rother Bräu Rhönator Doppelbock

Passend zu herzhaften und deftigen Köstlichkeiten der kalten Jahreszeit, rundet der Rhönator Doppelbock jeden Genuss vollendet ab. Das kräftige und vollmundig samtene Bier, mit wuchtig kernigem Körper, lange in den Rother Kellern gereift, schimmert kostbar bernsteinfarben im Glas.

Köstliche Geschmacksaromen mit einem Hauch weicher Röstnoten, fein eingebundener Süße und sanft anklingender Hopfenkomponente verwöhnen den Gaumen. Ein Genuss, den man sich nicht entgehen lassen sollte.



Der Watzmann ruft!

Manuel Büttner - Lukas Holzheimer - Marco Pfisterer

Die drei Freunde machten sich auf zu einem 4-tägigen Wander-Urlaub ins Berchtesgadener Land. Das Highlight war die Watzmann-Besteigung. Am Hocheck (2.651m), kurz vor dem Gipfel entschlossen sie sich aus Sicherheitsgründen die Tour zu beenden und sich gemütlich dem Gipfel-Bier zuzuwenden.



Abendstimmung in Schweden

Freddy Reichert

Ein wunderschöner schwedischer Abend geht auf dem Campingplatz Tiveden am Undensee zu Ende. Der perfekte Moment für ein leckeres Rother Bräu aus der 5-Liter-Partydose, das überall bestens schmeckt.

Erntedank



Erntedank in Gersfeld - da darf das Rother Bräu bei den freiwilligen Helfern nicht fehlen



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
V.i.S.d.R.: Xaver Weydringer
Konzeption, Text, Design: Werner Koch & Co. GmbH
Email: willkommen@wernerkoch.de
Nächste Ausgabe: Mai 2016

Und das können Sie diesmal gewinnen:

- Preis: Brauereibesichtigung für 10 Personen mit anschließender Bierprobe und Brotzeit in der Brauereigaststätte „Braustüble“ im Wert von 250,00 €.
- Preis: 50 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
- Preis: 30 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
10. Preis: je ein Rother Bräu Badetuch
- 11.-20. Preis: je eine 5-Liter-Dose gefüllt mit Rother Bräu Pils
- 21.-30. Preis: ein Rother Bräu Allzweck-Anzylinder mit Kerzenlöcher

BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Dezember 2015

Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Wenn frühmorgens der Raureif auf den letzten goldfarbenen Blättern glitzert, der Wind über unsere Rhöner Höhen pfeift, dann kehrt nach und nach der Winter bei uns ein. Wenn dann am Feierabend und an den Feiertagen die gemütliche Stube zum geselligen Beisammensein einlädt, dann darf ich Ihnen, liebe Biergenießer, dazu ein köstliches Schmankerl empfehlen: unseren Rhönator Doppelbock. Eine im Glas feurig schimmernde Augenweide und mit geschmacklich fein ausbalancierter Aromenvielfalt – ein wahrer Sinnesreiz. Ein echtes Craft Beer!

land inzwischen eine wahre Vielfalt unterschiedlicher Braustile, meist in kleinen, handwerklichen Brauwerkstätten, entstanden. Das Beste dabei

brauen, wie sie den Menschen bei uns schmecken. Und das machen wir mittlerweile bereits in der fünften Generation, auf der Grundlage des Deutschen Reinheitsgebotes.



Craft Beer? Absolut, denn genau das sind alle unsere Rother Biere. Mit dem aus den USA zu uns herübergeschwappten Trend-Begriff Craft Beer ist nichts anderes gemeint als handwerkliches Brauen – Craft bedeutet Handwerk und Beer ist Bier! Craft Beer ist damit das Gegenteil zu industriell hergestelltem Bier. Somit das Gegenstück zu sogenannten „Konzernbieren“. Diesen Trend aufgreifend ist in Deutsch-

ist nicht nur das Ausprobieren verschiedenartigster Geschmacksrichtungen sondern vor allem das damit einhergehende erfreulich wachsende Interesse an guten Bieren, die kein beliebiges Massenprodukt sind, das von der Nordsee bis zu den Alpen überall gleich schmeckt. Es geht um Geschmacksvielfalt, Unterscheidbarkeit und darum, kein Massenprodukt zu sein. Sondern mit viel handwerklicher Arbeit, mit Herz und mit Leidenschaft Biere zu

Wir wünschen Ihnen ein schönes, friedliches Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr.

Xaver Weydringer
Xaver Weydringer

Wir sind Rhöner Bier

Unser Bekenntnis zur Heimat

Natürlich haben wir unseren guten Markennamen nicht gewechselt. Noch immer sind wir die Ihnen bekannte Rother Bräu aus Roth in der Rhön. Und wir sind seit über 225 Jahren mit unserer Herkunft fest verwurzelt, mit unserer Heimat, der Rhön. Um den Menschen hier die Besonderheiten unserer Landschaft, auch beim Biergenuss, noch näher zu bringen, haben sich zehn Brauereien, zwei Landwirte und eine Mälzerei entschlossen an einem Strang zu ziehen.

Die Tourismus GmbH Bayerische Rhön und der Landkreis Rhön-Grabfeld haben Ende 2013 das von der EU geförderte Leader-Programm ins Leben gerufen: WIR SIND RHÖNER BIER. Die Idee ist ganz einfach: Warum sollen aufgeklärte Genießer Biere von irgendwo bevorzugen, wenn Gutes aus der Heimat direkt vor der Haustüre erzeugt wird. Charaktervolle, handwerklich einzigartig geschaffene Biere von Familienbrauereien mit Rohstoffen die hier in der Region erntet und verarbeitet werden, mit individuellem Geschmack, so wie es die Menschen hier bei uns lieben.



Die Initiative WIR SIND RHÖNER BIER soll die Besonderheiten regionaler Herkunft noch mehr ins Bewusstsein der Menschen bringen. Denn die sogenannten „Fernsehbiere“, die zu aggressiven Aktionspreisen angeboten werden, schaffen keine Wertschöpfung und tragen nichts zum Erhalt unserer regionalen Biervielfalt bei. Genießen Sie Rhöner Bier und tragen Sie persönlich mit bei zur Förderung unserer heimatischen Bierkultur. Mehr Infos unter www.wir-sind-rhoener-bier.de

Unser Festtagskasten nur für kurze Zeit

Für alle Liebhaber unserer Biere haben wir auch in diesem Jahr wieder den beliebten Festtagskasten im Angebot. Je 4 Flaschen unserer beliebten Sorten Doppelbock, Festbier, Öko Urtrunk, Pils und Öko Ur-Weizen füllen den Spezialkasten. Zum Sonderpreis direkt in der Brauerei oder im Getränkehandel.



Ein heißer Tipp!

Kastenzugabe

Ab Dezember erhält jeder Kunde beim Kauf einer Kiste Rother Bräu- oder Klosterbier einen praktischen Allzweckanzünder gratis. Dieser kann für all die Momente nützlich sein, in denen man Rother Bräu Bier trinken mag: Für Geburtstagskerzen, beim romantischen Candlelight-Dinner, zur Advents- und Weihnachtszeit, und und und ...



Schneemann



In Weimarschmieden sind selbst die Schneemänner große Fans von Rother-Bräu. Eingesenelt von: Fred Metzner

Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Gewinnspiel-Frage „Welche Biersorte wird im Rezept ‚Qurbächer Bierkutscherpfanne‘ verwendet?“ lautet: Kloster Urstoff.

Uns erreichten viele Einsendungen mit der richtigen Lösung und die Gewinner mussten ausgelost werden. Der Hauptpreis, ein „Rother Bräu-Biergarten“, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm sowie 20 Litern Bier, ging an Carola Pfaff aus Mühlfeld.

Weitere Gewinner:

50 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Rudolf Junker, Ebersburg; 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Karlheinz Hartelt, Birtx

Foto: Die glückliche Gewinnerin Carola Pfaff war überrascht über ihren Gewinn, welchen sie mit ihrem Mann Udo (links) von Brauereichef Xaver Weydringer (rechts) in Empfang nahm. Sie freut sich schon darauf im nächsten Jahr die Bierzeltgarnitur in ihrem Garten aufzustellen.



TEILNAHME-COUPON

Wie heißt die Weisbacher Bierkönigin 2015?

Petra Schmidt Carina Lenhard Claudia Müller

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an gewinnspiel@rotherbraeu.de
Einsendeschluss: 29. Februar 2016. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Aus unserem Team

Betriebsjubiläen

Wir gratulieren unseren Jubilaren und danken für Treue, Leistungsbereitschaft, Engagement und für das gute Miteinander. Wir freuen uns auf weitere erfolgreiche Jahre in guter Zusammenarbeit!

Seit 40 Jahren tatkräftiger Einsatz:

Doris Link – blickt auf 40-jährige Betriebszugehörigkeit bei der Rother Bräu zurück. Sie arbeitet nun schon für die 3. Generation der Familie Weydringer. Erzählen kann sie Vieles, „es wäre buchfüllend“, meint sie.

Seit 25 Jahren in unserem Team:

Bernd Strauß – 52 Jahre und zog vor einigen Jahren der Liebe wegen von Kaltwestheim nach Trusetal (er hat jeden Tag die weiteste Anfahrt zur Brauerei). Hauptsächlich ist er als Bierfahrer unterwegs. Als gelernter Autolackierer mit großem handwerklichen Geschick ist er sehr vielseitig einsetzbar.

Johannes Pfoch – 57 Jahre und wohnt in Kaltentordheim, ist gelernter Brauer und arbeitet in unserer Flaschenfüllerei. Braut auch daheim in kleinen Mengen Biere zu besonderen Anlässen, z. B. zur Einschulung seiner Enkelkinder. Er ist großer Sammler von Bierdeckeln und Etiketten usw.

Stefan Vogt – 56 Jahre und wohnt in Erbenhausen, arbeitet als Lagerist und ist für die Kommissionierung der Bestellungen zuständig. In seiner Freizeit spielt er gerne Dart und ist oft mit seiner Ehefrau zum Wandern unterwegs. Treuer Begleiter ist immer sein Schweizer Sennenhund Aaron.

Gute, schöne, interessante und auch schwierige Zeiten hat sie gemeistert, z.B. als sich während ihrer Lehrzeit ihre beiden Kolleginnen beruflich veränderten und Doris Link das Büro plötzlich alleine führen musste, bis sie später zwei Auszubildende an die Seite bekam. Heute ist sie für das Personalwesen zuständig, betreut das Steuer- und Versicherungswesen, arbeitet in der Buchhaltung mit und wird gerne bei kniffligen Aufgaben zu Rate gezogen. Privat verbringt die junge Oma möglichst viel Zeit mit ihrem 1 ½ jährigen Enkel. Doris fährt gerne Fahrrad und hält sich regelmäßig mit Gymnastik und Tanz fit.



V.l.n.r.: Bernd Strauß, Johannes Pfoch und Stefan Vogt

Gastlichkeit seit sechs Generationen

Gasthaus und Pension „Zur Krone“, Simmershausen

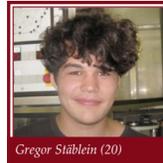
Seit 1866 im Besitz der Familie Glotzbach, ist das Gasthaus bekannt für gutbürgerliche Speisen und deftige Rhöner Küche. Die Gäste genießen die hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren aus dem familieneigenen landwirtschaftlichen Betrieb. Dazu schmeckt ein kräftig malziges Kloster Urstoff der Rother Bräu. Selbstgebackenes Brot und täglich frisch gebackener Kuchen sind eine weitere Spezialität. Die Gaststätte bietet Platz für 80 Personen. Im Sommer lädt der Biergarten vor dem Haus und auch im Hof zum Verweilen ein. Für Festlichkeiten aller Art finden 150 Personen im großzügigen Saal Platz. Parkplätze sind vorhanden.



Gasthaus und Pension „Zur Krone“ • Familie Thomas Glotzbach
Mittelweg 7 • 36115 Hilders / Simmershausen • Tel. 0 66 81 / 6 01
e-mail: webmaster@krone-simmershausen.de • www.krone-simmershausen.de
Öffnungszeiten: durchgehend geöffnet, Dienstag Ruhetag

Mitarbeiterporträt

Als neue Auszubildende für den Beruf „Braucher und Mälzer“ bekam die Rother Bräu im August 2015 gleich doppelte Verstärkung.



Gregor Stäblein (20)



Sven Herbert (17)

Gregor Stäblein aus Oberfladungen begann seine Ausbildung, und Sven Herbert aus Urspringen setzt seine Ausbildung im 2. Lehrjahr in der Brauerei fort. Beide besuchen nun regelmäßig den Blockunterricht der Berufsschule in Karlstadt. Sie sind in ihrer Freizeit beim Fußball aktiv.

Mitarbeiter-Hochzeit aus Carina Reder wurde Carina Lenhard

Carina Lenhard, Mitarbeiterin im Versand der Rother Bräu, aktuelle Weisbacher Bierkönigin, hat im Oktober ihrem Benjamin aus

Wegfurt das „Ja“-Wort gegeben. Mit dabei war auch der gemeinsame Sohn Leopold.



Carina Lenhard - Weisbacher Bierkönigin 2015



Kirchliche Trauung in Wegfurt mit Gamsbräuer der Rother Bräu

Als langjährige Brauerei-Mitarbeiterin durfte natürlich weder am Junggesellenabschied und Polterabend, noch an der Hochzeit das gute Bier aus Roth fehlen.

Ab 01.01.2016 ist Carina Lenhard wieder halbtags in der Brauerei für die Kunden da.



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Leckere Backwaren und Kuchen

Café Bahnhof, Mellrichstadt

Lange Zeit stand das Bahnhofsgebäude in Mellrichstadt leer. Nun ist dort wieder Leben eingezogen. Die bekannte Traditionsbäckerei Kessler eröffnete das Café Bahnhof. Neben Kaffee und einer großen Auswahl an Gebäck wird zu kleinen Snacks gerne das Rother Bräu Pils, Kloster Urstoff und das Öko Ur-Weizen getrunken. Alkoholfreie Alternativen sind die erfrischenden Sorten der Heimatlimonade Frucade. In der „Schalterhalle“ ist Platz für ca. 40 Personen, im Nebenraum „Stellraum“ können zusätzlich ca. 50 Gäste bewirtet werden. In den Sommermonaten können sich ca. 35 Personen



auf der Terrasse verwöhnen lassen. Parkmöglichkeiten sind vorhanden.

Café Bahnhof • Oliver Kessler
Bahnhofstr. 10 • 97638 Mellrichstadt • Tel. 09 77 6 / 70 55 002
Öffnungszeiten: Montag – Freitag 5.00 – 18.00 Uhr, Samstag 6.30 – 17.00 Uhr, Sonn- und Feiertags 7.30 – 18.30 Uhr

Fränkische Küche mit Tradition

Hotel-Restaurant, Schlundhaus, Bad Königshofen

Direkt am Marktplatz prägt das Hotel-Restaurant Schlundhaus, seit 1917 in Familienbesitz, mit seiner farbenfrohen Fassade das Stadtbild. Chef Christian Fischer verwöhnt seine Gäste mit kulinarischen Genüssen der deutsch-fränkischen Küche und wechselnden Speisen der Saison wie z.B. frischer



Hotel-Restaurant Schlundhaus • Christian Fischer
Marktplatz 25 • 97631 Bad Königshofen im Grabfeld
Tel. 09 76 1 / 15 62 • info@schlundhaus.de • www.schlundhaus.de
Öffnungszeiten: Montag u. Mittwoch - Freitag ab 11 Uhr, Samstag und Sonntag ab 10 Uhr, Warme Küche von 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.30 Uhr, Dienstag Ruhetag

Spargel, Pfifferlinge und Wildgerichte. Die Bierspezialitäten Kloster Urstoff, Pils und Ur-Weizen runden die Köstlichkeiten ab. Für Familienfeiern, Veranstaltungen oder Feste steht u.a. der historische Weinkeller zur Verfügung. Im attraktiven Hofgarten finden, in besonders schöner Atmosphäre, im Sommer auch musikalische Veranstaltungen statt.

Camping mitten im Biosphärenreservat

Camping am Schwimmbad, Bischofsheim



Familie Adrian hat am 1.4.2015 den Campingplatz am Schwimmbad übernommen. Zu den 160 parzellierten Stellplätzen, davon 90 Dauerplätze, gehören zwei Zeltwiesen und ein Minigolfplatz. Campinggäste haben kostenfreien Eintritt in das nebenan liegende beheizte Freibad. Im Imbiss wird das leckere Rother Bräu Pils, Öko Ur-Weizen und Kloster Urstoff angeboten. In der Sommersaison gibt es bei guter Wetterlage samstags von 17.00 - 21.30 Uhr ein Grillfest.

Camping am Schwimmbad • Matthias und Madeleine Adrian
Kissinger Str. 53 • 97653 Bischofsheim • Tel. 09 77 2 / 13 70
info@rhoencamping.de • www.rhoencamping.de • Öffnungszeiten: 17.00 - 21.30 Uhr

Erholung in paradiesischer Umgebung

Pferdehof Kindermann, Metzels

Auf dem idyllisch gelegenen Pferdehof können Kinder ungehindert spielen und herumtoben. Ebenso gibt es ausreichend ruhige Ecken um mal so richtig abzuschalten. Wunderschöne Wander- und Radwege führen an Wiesen und Feldern vorbei, durch alte Buchenwälder und entlang naturbelassener Bäche. Natur und Urlaub pur für die ganze Familie. Ein Geheimtipp für Kinderfeiern, Familien- und Firmenfeste. Neben der urigen Heukneipe gibt es weitere schöne Räumlichkeiten für Feste. Im Biergarten können bis zu 100 Personen bedient werden. Jeden Donnerstags ab 17 Uhr ist „Kneipenabend“, der beliebte Treffpunkt

für Jung und Alt. Ansonsten „Kommt herein und schenkt Euch selber ein“. Frisch gezapftes Kloster Urstoff und weitere Getränke in Selbstbedienung. Ein Blick auf die Internetseite lohnt sich.



Pferdehof Familie Kindermann • Lutherstr. 19 • 98639 Metzels
Tel. 03 69 3 / 89 09 05 • info@pferdehof-kindermann.de • www.pferdehof-kindermann.de
Öffnungszeiten: Donnerstag ab 17 Uhr und nach Vereinbarung

Fangfrische Rhönforellen – ein Genuss

Gasthof und Pension Mühlengrund, Oberweissenbrunn



Unmittelbar am Rhön-Sinntal-Radweg, direkt neben dem Skilift des Arnbergs liegt der Gasthof Mühlengrund. In der gemütlichen Gaststube gibt's deftige Rhöner Brotzeiten und Bierspezialitäten der Rother Bräu. Bekannt ist der Mühlengrund vor allem für seine fangfrischen Rhönforellen aus dem hauseigenen Teich und die herzhaften Rhöner Wildgerichten.

Gasthof-Pension Mühlengrund • Familie M. Rauh
Mühlengrund 3 + 5 • 97653 Bischofsheim-Oberweissenbrunn
Tel. 09 77 2 / 445 • www.zum-muehlengrund.de
Öffnungszeiten: täglich bis 23 Uhr geöffnet, Dienstag Ruhetag

Hausgemachte Genüsse

Dorfstube, Rengersfeld

Im Juli 2015 eröffnete Iris Eibeck die Dorfstube in Rengersfeld, in der die bekannten Biere Rother Bräu Pils und Kloster Urstoff frisch vom Fass gezapft werden. Regional, saisonal, wechselnde Speisenangebote, zubereitet ausschließlich mit Bio-Fleisch und aus weitgehend biologisch angebauten Zutaten. Keinerlei Einsatz von Fertigprodukten. Alle Saucen, Dressings und Eissorten sind hausgemacht. 30 Sitzplätze laden in heimeliger Atmosphäre zum Verweilen ein. Aufgrund des begrenzten Platzangebotes wird emp-

fohlen vorab zu reservieren. Bei schönem Wetter ist der idyllische Biergarten geöffnet.



Dorfstube Rengersfeld • Iris Eibeck
Rengersfeld 25 • 36129 Gersfeld • Tel. 0160 / 90 65 40 50
e-mail: iris.eibeck@dorstube-rengersfeld.de • www.dorstube-rengersfeld.de
Öffnungszeiten: Donnerstag auf Anfrage geöffnet, Freitag ab 17 Uhr, Samstag und Sonntag 11 - 23 Uhr, die Küche ist durchgehend bis 21 Uhr geöffnet

Rother Bräu Bier-Rezept

Oma Antonia's Steckrübenrezept (Gaale Kolerowe)

Zutaten für 4 Personen:

1 Steckrübe, 3 mittelgroße Kartoffeln, 2 Karotten, 1 Stück Bauchspeck, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, Fleischbrühe

Zubereitung: Das Gemüse schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und abseihen. (Das erste Kochwasser weg-schütten.) Die Schwarte und Knorpel vom Bauchspeck schneiden und ebenfalls würfeln. Dann das Gemüse und den Speck mit der Fleischbrühe garkochen. Anschließend mit einem Pürierstab oder Fleischwolf zerkleinern und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Steckrüben (Gaale Kolerowe) schmecken gut zu Eisbein, Kesselfleisch oder Saukopf, zusammen mit einem Kloster Urstoff.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Thomas Glotzbach aus dem Gasthaus „Zur Krone“ in Simmershausen!

