



**Liebevolle Bastelarbeiten**

Post der besonderen Art

Unter den zahlreichen Einsendungen für das Rother Bräu Gewinnspiel befinden sich immer wieder kreative Karten und Briefumschläge, die mit viel Liebe verziert und gebastelt wurden. Bei den Einsendern der hier gezeigten Beispiele haben wir uns mit unserem „Schoko-Adventskalender“ bedankt.



**Bio Feierabend in Fulda**

Am Donnerstag, den 21. September 2017 fand im Morgensternhaus in Fulda, veranstaltet durch Bankett Sinnreich, ein Markt für regionale Bio-Produkte statt. Doch handelte es sich hier um keinen gewöhnlichen Wochenmarkt, sondern vielmehr um ein vielversprechendes Konzept um Verbraucher mit regionalen Bio-Erzeugern in informativer und entspannter Atmosphäre zusammenzubringen.

Durch Direktvermarkter der Region wurden Bio-Produkte der unterschiedlichsten Kategorien angeboten. Angefangen von Wurstspezialitäten über frisch gebackenes Brot bis hin zu Wein und Bier. Auch die Rother Bräu war mit ihren Erzeugnissen hier erstmals vertreten. Es wurden die von der DLG prämierten Ökobiere des Unternehmens präsentiert und zum Kauf angeboten.

Unterstützt wird der Markt von der Ökoregion Landkreis Fulda und der Aktionsgemeinschaft „Echt Hessisch“, die den Absatz regionaler Bio-Produkte fördern.



**Viehabtrieb in Simmershausen**

In Simmershausen war am 24. September diesen Jahres wieder Viehabtrieb. Über 6.000 Menschen waren einmal mehr begeistert, was sich dort in den Gassen abspielte. Zahlreiche Landwirte aus dem Ort und Umgebung hatten ihr Vieh wieder festlich geschmückt.



Paul Ortmann führte seinen Ziegenbock durch den Ort. Dieser bekommt jedoch statt leckerem Gerstensaft Hafer aus eigenem Anbau aus der Bierflasche.

**Bier-Gedicht**

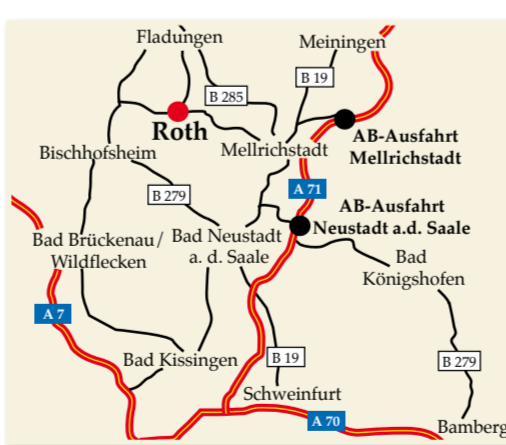
Ob mit oder ohne Alkohol,  
ein „Röther“ gehört zum Wohl.

Und bist du nicht allein,  
darf es auch etwas mehr sein.

Drum „auf das Gute“ ein Prosit,  
„Rother Bräu“ mein Favorit.

Das meint mit Überzeugung  
Klaus Weichmann aus Ostheim

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 Weydringer  
Konzeption, Text, Design: Werner Koch & Co. GmbH  
Email: willkommen@wernerkoch.de  
Nächste Ausgabe: Juni 2018

**Hauenstein Bergrennen 2017**



Zwei Tage lang Motorsport zum Anfassen inmitten der bayerischen Rhön. Das Rennen wird alljährlich vom Motorsportclub Rhön e. V. und ADAC in Hauenstein/Rhön ausgetragen.

**Rother Bräu Erfrischungen**



Im Rahmen der Sachs-Franken-Classics wurde der Rother Bräu Erfrischungsstand (bei Fladungen) eingelegt und man sieht, egal in welchem Zeitalter, macht das Rother Bräu immer eine gute Figur.

**Mitmachen & Gewinnen**

„Welches Maskottchen besuchte unseren Messestand auf der Biofach 2017?“ Die Frage galt es in der Sommerausgabe des Bierkuriers der Rother Bräu zu beantworten. Die richtige Antwort lautete „Frosch“, das wussten zahl-

reiche Leser des Bierkuriers. Die Gewinne wurden unter mehr als 2000 Einsendungen verlost. Den dritten Preis mit 30 Litern Rother Bräu gewann Reinhard Graf aus Röhnhild, über den zweiten Preis und somit 50 Liter Rother Bräu konnte sich Michael Quell aus

Poppenhausen freuen. Der Hauptgewinn in Form eines „Rother Bräu-Biergartens“ ging an Matthias Eberhardt aus Wegfurt, der den Preis freudig entgegennahm. Geschäftsführer Xaver Weydringer übergab dem glücklichen Gewinner den Preis, der aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm sowie 20 Litern Rother Bräu nach Wahl besteht. Er gratulierte ihm herzlich und wünschte viele schöne Stunden im „Rother Bräu-Biergarten“.



**TEILNAHME-COUPON**

Wieviel Liter passen in die Rother Bräu Magnumflasche?

- 1 Liter
- 3 Liter
- 12 Liter

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an [gewinnspiel@rotherbraeu.de](mailto:gewinnspiel@rotherbraeu.de)  
Einsendeschluss: 28. Februar 2018. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Und das können Sie diesmal gewinnen:

1. Preis: „Rother Bräu-Biergarten“, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm sowie 20 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
2. Preis: 50 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
3. Preis: 30 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
- 4.-10. Preis: je einen Rother Bräu-Taschenschirm
- 11.-20. Preis: je ein Rother Bräu-Eiskratzer
- 21.- 30. Preis: je eine Rother Bräu-Kombizange



**Liebe Rother Bräu Bierfreunde!**

Nun werden die Tage wieder kürzer, die Temperaturen sinken und das Jahr neigt sich allmählich dem Ende.

Statt Hektik und Hast einfach mal innehalten, die Vorfreude auf's Fest genießen, die Momente der Stille und Ruhe in der Natur bewusst wahrnehmen. Wie wäre es, sich einfach eine kleine Auszeit zu nehmen, Zeit mit der Familie, mit Freunden zu verbringen?

Vielleicht gemeinsam einen der vielen leuchtend und glitzernden Weihnachtsmärkte in unserer schönen Heimat zu besuchen? Die Zeilen aus Goethes Faust klingen dazu fast wie eine Einladung:  
*Nacht ist schon hereingesunken  
Schließt sich heilig Stern an Stern  
Große Lichter kleine Funken  
Glitzern nah und glänzen fern.*

Dabei laden nicht nur die bekannten Märkte in den Großstädten ein, sondern auch unsere Region bietet eine Vielzahl an außergewöhnlichen Weihnachtsmärkten in stimmungsvollem Ambiente, welche Jahr für Jahr von engagierten Bürgern, Vereinen und Gemeinden realisiert werden und den Kunsthandwerkern eine Möglichkeit bieten, sich und ihre Waren zu präsentieren.

Vielleicht treffen Biergenießer neben den dort angebotenen kulinarischen Köstlichkeiten auch auf die ein oder andere Bierspezialität aus unserer Brauerei. In dieser Jahreszeit passt besonders gut unser extra eingebraut-er „Rhönator Doppelbock“.

Für viele Menschen bieten diese Märkte in unseren romantischen Ortschaften eine Möglichkeit sich in der Vorweihnachtszeit auf die festlichen Tage einzustimmen. In aller Ruhe können Besucher aus Nah und Fern durch die einzelnen Stände schlendern und sich verzaubern lassen.

Wie immer, ist es auch in diesem Jahr für mich eine Herzenssache Ihnen, liebe Bierfreunde, ganz besonders für Ihre Treue und das entgegengebrachte Vertrauen zu danken, welches Sie unserer Brauerei und unseren Mitarbeitern schenken.

Im Namen meiner Familie und dem gesamten Rother Bräu-Team wünsche ich Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch in das neue Jahr!

Xaver Weydringer

**Rhönator Doppelbock**

Da spürt man gleich die Wärme

Wussten Sie, dass der Legende nach im 17. Jahrhundert bierbrauende Mönche über die Alpen nach Rom schickten? Sie waren sich nicht sicher, ob ihnen der Genuss während der Fastenzeit erlaubt ist. Der Papst sollte sich davon überzeugen, dass sie dieses Getränk auch wirklich zur Fastenzeit trinken durften. Leider überstand der Gerstensaft die lange Reise nicht unbeschadet und kam als saure Brühe vor den „Pontifex Maximus“. Der sah im zweifelhaften Genuss dieser Brühe eher eine Buße als eine Freude und gab seinen Segen, man könne von dem geistlichen Gebräu eh nicht viel trinken. Eine bayerische Tradition war geboren: Die Starkbiersaison während der Fastenzeit. Biergenießer können sich nicht nur während der Fastenzeit über ein kraftvolles Starkbier freuen. Gerade in der kalten Jahreszeit schmeckt ein Doppelbock,

wie unser Rhönator, besonders. Da spürt man gleich die Wärme. Ein Bier, das lange und behutsam in unseren Rother Kellern reift. Der Geschmack mit einer Fülle samtiger Duftnoten ist einfach unvergleichlich. Weiche Röstaromen und ein Hauch von Pflaumen entfalten sich beim Schnuppern, mit leicht süßem Anklang und dem Geschmack von Karamell und Honig. Wenn sich Aromenkompositionen in Farben widerspiegeln, dann rundet der hell bernsteinschimmernde Rhönator Doppelbock den Genuss als Augen- und Gaumenschmaus vollendet ab. Übrigens, ein idealer Begleiter für kräftige Speisen wie Braten und Wildgerichte.



**Adventskalender**

Kistenzugabe

Ende November gab es für unsere Kunden beim Kauf zu jeder Kiste Rother Bräu oder Klosterbier einen Schoko-Adventskalender gratis. Wir hoffen, alle unsere Bierfreunde sind in diesen „süßen Genuss“ gekommen.



Solange Vorrat reicht

**Unser Festtagskasten für Sie**

Als bierige Geschenk-Idee oder einfach zum Genießen bieten wir unseren Kunden auch in diesem Jahr wieder den beliebten Rother Bräu Festtagskasten mit jeweils 4 Flaschen unserer Bierspezialitäten an: Pils, Festbier, Öko Urtrunk, Öko Ur-Weizen und Rhönator Doppelbock



## Aus unserem Team

### Mitarbeiterporträt

#### Valentin Sauer

Seit 1. September ist Valentin Sauer aus Großlödler nach Ostheim gezogen um unser Team zu unterstützen. Er ist 23 Jahre alt und hat in der Lauterbacher Burgbrauerei seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer absolviert. Nach zwei weiteren Gesellenjahren hat er in Ulm seine Meisterprüfung im Brauer- und Mälzerhandwerk erfolgreich abgelegt. Zu seinen Hobbies zählt seit mehreren Jahren das Tanzen, welches er in seiner Freizeit im „Holodeck Dance Center“ in Fulda ausübt. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit Valentin.



#### Julia Dietz

Sie begann am 1. August 2014 ihre Ausbildung zur Industriekauf-frau in unserer Brauerei und legte im Juli diesen Jahres ihre Prüfung erfolgreich ab.



Aufgrund ihrer hervorragenden schulischen Leistungen während der Ausbildungszeit verlieh ihr die Regierung von Unterfranken eine Anerkennungsurkunde. Zu dieser Auszeichnung gratulieren auch wir recht herzlich und freuen uns darüber, dass sie unser Team in der kaufmännischen Verwaltung, insbesondere in der Buchhaltung, auch weiterhin unterstützt.

### Mitarbeiter-Jubiläum

#### Dietmar Zink

Sein 50-jähriges Betriebsjubiläum in unserer Brauerei konnte im August diesen Jahres Dietmar Zink aus Stetten feiern. Er begann seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer am 1. August 1967 in unserer Familienbrauerei und ist bis zum heutigen Tag fester Bestandteil unseres Unternehmens.

Mit einer Überraschungsparty nach Arbeitsende feierten Mitarbeiter, seine Ehefrau und Geschäftsführer Xaver Weydringer den sichtlich gerührten Jubilar und gratulierten mit den besten Wünschen.

Nach Durchlauf sämtlicher Abteilungen ist Dietmar Zink heute nicht nur hauptverantwortlich für die Flaschenabfüllanlage in der Brauerei, sondern auch als Richtmeister für den Aufbau der brauereieigenen Zelte verantwortlich. Weiterhin ist er Oberbrauer, Sicherheitsbeauftragter und vom Haupt-

zollant Schweinfurt eingesetzte steuerliche Hilfsperson. Dietmar Zink, der sich nicht nur sehr für das kollegiale Miteinander in der Brauerei einsetzt, engagiert sich in seiner Freizeit für das Ehrenamt.

Mit seiner Frau Gisela betreibt er seit dem 1.6.1979 erfolgreich einen Schmankerl-Getränkemarkt. Dort können sich die Kunden an einem umfangreichen Getränkesortiment bedienen. Auf Wunsch werden auch Veranstaltungen beliefert.



## Geschmackvolle Geschenkidee

### Magnumflasche – 3 Liter purer Genuss

Ursprünglich als individuelles Weihnachtspräsent für unsere Kunden, wurde am 16. Dezember 1996 die erste Rother Bräu Magnumflasche mit 3 Litern Rother Bräu Bier aufwendigst von Hand befüllt. Damals ahnte keiner, welcher „Renner“ sich daraus entwickeln würde.

Immer mehr Händler fragten nach und wollten diese auch ihren Kunden verkaufen. So entstand die eigenständige Produktlinie, jeweils mit den beliebtesten Rother Bräu Spezialbieren Pils und Kloster Urstoff. Mittlerweile auch ganzjährig erhältlich und damit immer eine frische, genussvolle Geschenk-Idee für vielerlei Anlässe.

Im Laufe der Jahre folgten gleich mehrere Sonder-Editionen, wie z.B. eine Millennium-Edition oder die, in nur 207 Exemplaren produzierte Spezial-Edition „Bier-Liesel“, die als Rarität ihre Kenner fand. Was einst als kleines Dankeschön für unsere Kunden begann, ist heute ein fester Bestandteil unseres Bierspezialitäten-Sortiments.

Im Oktober diesen Jahres haben wir nun die 50.000ste Magnumflasche von unserem Hersteller bezogen und mit leckerem „Gerstensaft“ gefüllt.



## Rother Bräu Bier-Rezept

### Schwarzbierbraten

#### Rhöner Schwarzbierbraten

1 kg Schweinekamm am Stück  
150 g Kassler  
grob geschroteter Pfeffer und Salz  
Knoblauch  
Lorbeeren  
Wacholderbeeren  
Grillgewürze  
Sonnenblumenöl  
1 Liter Kloster Urstoff  
Wurzelgemüse  
Schinkenspeck  
2 große Zwiebeln  
½ Liter Fleischbrühe  
heller Soßenbinder

#### Zubereitung:

Das Kassler in schmale Streifen schneiden und damit das Stück Schweinekamm spicken. Das Fleischstück mit Salz und Knoblauch einreiben und über Nacht in einem kleinen Gefäß mit dem Bier, Zwiebelscheiben, Lorbeeren und Wacholderbeeren einlegen und abgedeckt ziehen lassen. Am nächsten Tag das Fleischstück herausnehmen, abtropfen, mit Sonnenblumenöl einreiben, die Ge-

würzmischung sowie den groben Pfeffer als Gewürzmantel dick auftragen und in der auf 200 ° vorgeheizten Backröhre in Öl mit dem Wurzelgemüse anbraten. Dabei den Braten mehrfach drehen, bis er eine braune Kruste gebildet hat. Zum Schluss die Zwiebelscheiben dazugeben und mit Kloster Urstoff ablöschen. Den Braten nun in dem Sud ca. 2 Stunden bei 180 ° garen. Nach dem Braten das Fleisch herausnehmen und den restlichen Bratensaft mit der Fleischbrühe auffüllen und mit Soßenbinder kurz aufkochen lassen.

Den Schwarzbierbraten mit Thüringer Klößen und viel Soße servieren. Als Salat empfehlen wir einen Feldsalat mit Kräuterdressing.



Guten Appetit wünscht der Landgasthof „Zur guten Quelle“ Meimers

## Fränkisch-regionale Küche

### Braustüble, Roth

Seit nunmehr vier Jahren betreibt Dieter Burkard erfolgreich die Brauereigaststätte „Braustüble“ in Roth. Nach seinen Aussagen hat er sich mit dem Schritt in die Selbständigkeit einen Traum erfüllt und hat dies bis heute nicht bereut.

Neben dem gemütlichen Gastraum und einem separaten Nebenraum für ca. 16 Personen steht auch ein Saal für größere Feiern zur Verfügung. Im Sommer lädt eine großzügige Sonnenterrasse zum Verweilen ein.

Dieter Burkard und sein Team zaubern an den Öffnungstagen leckere fränkische Gerichte. Aktuell gibt es wieder ½ knusprige frische Ente mit Klößen und Wirsing zum Preis von 11,99 €. Jeden Donnerstag warten saftige Schnitzelburger und Spare-Ribs in



verschiedenen Variationen zum Preis von 7,99 € auf hungrige Gäste. Natürlich nach dem Motto „all you can eat“.

Für die bevorstehenden Feiertage werden gerne Reservierungen entgegengenommen, ebenso für Weihnachtsfeiern und Familienfeiern aller Art. Wer lieber zu Hause feiern möchte, dem bietet Dieter Burkard auch gerne seinen Party-Service an.

#### Gast- und Logierhaus Braustüble • Inh. Dieter Burkard

Hauptstraße 7 • 97647 Roth • Tel. 0 97 79 / 63 97

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 Uhr – 23.00 Uhr  
Warme Küche bis 21.00 Uhr, am Sonntag bis 20.00 Uhr; Montag und Dienstag Ruhetag.  
Zur besseren Planung wird um telefonische Reservierung gebeten!

## Geheimtipp der Thüringer Rhön

### Landgasthof „Zur Guten Quelle“, Meimers

Den Landgasthof „Zur guten Quelle“ findet man in Meimers, einem Vorort von Bad Liebenstein, zwischen Eisenach und Meiningen, im schönen Thüringer Wald. Der von Familie Markus Harrer geführte, urige Landgasthof, bietet in verschiedenen Räumlichkeiten Platz für ca. 300 Personen. Ob Hochzeit, Jubiläen oder Firmenfeiern – für jeden Anlass gibt es den geeigneten Raum. Im Sommer heißen die Wirtsleute ihre Gäste im gemütlichen Biergarten herzlich willkommen.

Mit dem reichhaltigen Angebot an echten Thüringer Spezialitäten, hausgebackenem Kuchen und Wurst aus eigener Herstel-

Landgasthof „Zur guten Quelle“ • Familie Markus Harrer  
Breitunger Straße 6 • 36448 Bad Liebenstein (Meimers) • Tel. 03 69 61 / 71 824  
Öffnungszeiten: Mi. 11.00 – 20 Uhr, Do. 11.00 – 23.00 Uhr, Fr.-So. 11.00 – 21.00 Uhr,  
Montag und Dienstag Ruhetag, Warme Küche durchgehend



lung treffen die Gastgeber sicherlich den Geschmack ihrer Gäste. Aktuell gibt es an den Sonn- und Feiertagen leckere Gänsekeule mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl. Gerne werden auf Vorbestellung auch ganze Gänse oder Enten aus eigener Haltung gebraten. Im Ausschank gibt's die Rother Bräu Bierspezialitäten Pils, Kloster Urstoff sowie Öko Ur-Weizen und Öko Ur-Weizen alkoholfrei. Die Küche ist durchgehend geöffnet.

Außerdem können die Gäste in der zum Landgasthof gehörigen Ferienwohnung wunderbar die Seele baumeln lassen und einen erholsamen Urlaub auf dem ruhigen Land verbringen.

## Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

## Rhöner Gastfreundschaft erleben

### Hotel, Restaurant & Café Sonnentau, Fladungen

Die Geschwister Sonja Karlein und Heino Goldbach kümmern sich in zweiter Generation um das Wohl ihrer Gäste – natürlich mit einem engagierten Team und tatkräftiger Unterstützung der Familie verwöhnen sie ihre Gäste mit dem typischen „Rhöner Charme“ und der Sonne im Herzen! Die Gäste können ihren Blick im verglasten Panorama-Restaurant, dem Wintergarten oder auf der sonnigen Freiluft-Terrasse bis zum Horizont schweifen lassen.

Den besonderen Charme der Rhön erlebt man am besten in der „Rustikalen Ecke, in der ein offener Kamin für Wärme und Gemütlichkeit sorgt. Neben zahlreichen Fleisch- und Fischgerichten bietet die Speisekarte auch leichte Vitalkost und verschiedene vegetarische Gerichte. Vollendet wird das Angebot durch saisonal wechselnde Speisen aus der Region, immer mit Freude und Ein-

fallsreichtum zubereitet! Zu allen Köstlichkeiten passen bestens die Rhöner Bierspezialitäten der Rother Bräu.



Leckere Desserts und Bauernhof-Eisspezialitäten runden jedes Gericht ab. Zur Kaffezeit sind die von der Seniorchefin gebackenen Kuchen und Torten ein Genuss

#### Wohlfühlhotel, Restaurant & Café Sonnentau

Hotel Sonnentau GmbH & Co. KG • Familien Goldbach und Karlein

Wurmbergstraße 1-3 • 97650 Fladungen

Tel. 0 97 78 / 91 22-0 • info@sonnentau.com • www.sonnentau.com

Öffnungszeiten Restaurant & Café: täglich ab 8.00 Uhr durchgehend geöffnet

## Brauereibesichtigung

Jeden Montag, außer an Feiertagen, findet in unserer Brauerei um 11.00 Uhr eine Brauereibesichtigung ohne Voranmeldung statt. Der Treffpunkt für die ca. 1-stündige Besichtigung ist am Büroeingang im Brauereihof. Die Kosten betragen 5,00 € pro erwachsene Person und 3,00 € pro Kind (von 6 bis 16 Jahren).

Bei dieser Besichtigung erhalten die Teilnehmer umfangreiche Informationen über unsere Familienbrauerei und einen Einblick in die Herstellung der Rhöner Bierspezialitäten und Frucade-Heimatlimonaden, welche gerne auch verkostet werden können.

Nach Absprache werden von Montag bis Samstag Besichtigungen für Gruppen ab 15 Personen durchgeführt. Wer sich nach der Brauereibesichtigung verpflegen möchte, dem empfehlen wir unsere Brauereigaststätte „Braustüble“ gegenüber der Brauerei.

Für weitere Fragen und Terminvereinbarungen stehen wir von Montag – Freitag zwischen 7.30 Uhr und 16.30 Uhr gerne zur Verfügung. Telefon: 0 97 79 / 81 01-0, E-Mail: info@rotherbraeu.de



Damengruppe der DJK Schöndra bei der Brauereibesichtigung im Oktober 2017.

WIR SIND RHÖNER BIER!