



BIER ROTHER BRÄU KURIER

Sommer, Sonne, Grillen und frisch Gezapftes

Ob Grillfest oder einfach in geselligen Runden – das frisch Gezapfte macht jeden Anlass zum reinen Genussvergnügen. Am besten mit den Rother Bräu 5-Liter Partyfässchen mit integriertem Zapfhahn zum Selbstzapfen. Erhältlich im gut sortierten Getränkehandel.



Faschingsumzug

„Stangen Rother Bräu“



Einen rekordverdächtigen, 4x3 m³ großen Bierkasten bastelten 15 junge Frauen und Männer zum alljährlichen Faschingsumzug in Stangenroth. Passend zum selbst kreierten Logo „Stangen Rother Bräu“ verkleideten sie sich als wandelnde Bierflaschen und drehten ihre Runden durchs Dorf. Ganz klar, dass sie mit dieser Idee beim Umzug ganz vorne dabei waren.

Bild: Kilian Kleinhenz

Originelle Einsendungen

Wieder erreichten uns zahlreiche Einsendungen für das Rother Bräu Winter-Gewinnspiel. Darunter befanden sich auch diesmal kreative Karten, die mit viel Liebe verziert und gebastelt wurden. Bei den Einsendern der hier gezeigten Beispiele haben wir uns mit unserem Rother Bräu –Kochbuch bedankt.



Biofach 2018

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

Als eine der ersten Brauereien weltweit brauen wir schon seit über 25 Jahren Bio-biere. Auch in diesem Jahr durften wir uns wieder über das große Interesse an unserem kleinen Biobier-Sortiment freuen, das wir mittlerweile im 25zigsten Jahr auf dieser weltweit einzigartigen Messe präsentierten.



Dorint Hotel

35 Jahre in Bad Brückenau



Unser Außendienst-Mitarbeiter Thomas Schwabe bei der Präsentation unserer Bierspezialitäten am Tag der offenen Türe im April im Bad Brückenaauer Dorint-Hotel. Über das dicke Lob „...die Zusammenarbeit hat uns wie immer riesigen Spaß gemacht“ des Hotelmanagements haben wir uns sehr gefreut.



Rückschau

8. Oldtimer-Treffen, Gersfeld

Schon zum 8. Mal fand an der Avia-Tankstelle in Gersfeld am 13. Mai 2018 ein sehenswertes Moped- und Motorradtreffen für alle Oldtimer statt. Auf Hochglanz gewienert und auf Vordermann gebracht, werden die sehenswerten Fahrzeuge präsentiert und unter Gleichgesinnten wurde gefachsimpelt. Für das leibliche Wohl war wie immer bestens gesorgt. Nachdem die Schmuckstücke bei einer kleinen Parade durch die Stadt fahren wurde zum Schluss noch eine Prämierung durchgeführt.

Mitmachen & Gewinnen

„Wieviel Liter passen in die Rother Bräu Magnumflasche?“. Diese Gewinnspiel-Frage galt es in der Winterausgabe des Bierkuriers der Rother Bräu zu beantworten. Die richtige Antwort, nämlich „3 Liter“, wussten viele Leser des Brauerei-Magazines. Die Gewinne wurden unter zahlreichen Einsendungen verlost. Den 3. Preis mit 30 Litern

Rother Bräu gewann Ute Baumeister aus Hollstadt, über den 2. Preis und somit 50 Liter Rother Bräu konnte sich Jürgen Thöricht aus Schafhausen freuen. Wolfram Herget aus Ehrenberg-Seifersdorf gewann den 1. Preis, einen Rother Bräu Biergarten, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm

sowie 20 Liter Rother Bräu oder Klosterbier seiner Wahl. Xaver Weydringer gratulierte dem glücklichen Gewinner des 1. Preises herzlich zum Hauptgewinn und wünschte viel Spaß.

Und das können Sie diesmal gewinnen:

1. Preis: „Rother Bräu – Turnier-Kickertisch“ im Wert von 900 €
Stabil und hochwertig, inkl. komplettem Spielzubehör. Die absolute Neuheit in der Tischfußballwelt – Spielfiguren im Rother Bräu-Design, absolut einzigartig.



2. Preis: 50 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
3. Preis: 30 Liter Rother Bräu oder Klosterbier nach Wahl
4.-10. Preis: je eine 5-Liter-Dose gefüllt mit Rother Bräu Pils
11.-20. Preis: je ein Rother Bräu-Kochbuch
21.-30. Preis: je einmal Rother Bräu-Schafkopfkarten



Der glückliche Gewinner Wolfram Herget (links) freute sich sehr mit seiner Frau Christiana über den Biergarten, den er vom Brauereichef Xaver Weydringer in Empfang nahm.

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: Dezember 2018

BIER ROTHER BRÄU KURIER



Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Juni 2018

Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Es ist wirklich ein sehr eindrucksvolles Gefühl, mitten im Getreidefeld stehend, die reifen, prallen Körner durch die Finger gleiten zu lassen und voller Vorfreude dabei zu ahnen, welchen herrlichen Gerstensaft wir schon bald daraus brauen können.



In der heutigen Zeit der Globalisierung, in der Waren und Erzeugnisse rund um die Welt transportiert werden, wird eine solche regionale, in unserem Fall genau genommen sogar lokale Zusammenarbeit, immer mehr zu einer seltenen Rarität, zu einem kostbaren Gut.

Im Gegensatz zu anonymen Großbetrieben, sind wir in dieser handwerklichen

Arbeitsgemeinschaft bodenständige Familienbetriebe und hier in unserer Rhöner Heimat schon seit Generationen zuhause. Was uns verbindet ist nicht nur das schöne Gefühl in dieser Landschaft den Lebensmittelpunkt zu haben, sondern sich auch mit ganzem Herzen leidenschaftlich dafür einzusetzen mit Bestem

„aus der Region für die Region“ die Menschen zu begeistern.

In diesem Sinne stoße ich gerne mit Ihnen an auf hoffentlich viele schöne Sommer-Sonntage mit einem frisch Gezapften von Hier

Ihr Xaver Weydringer
Xaver Weydringer



Vom Bauer über Mälzer zum Brauer

Kurze Wege schonen Umwelt und fördern Frische



Bauer-Mälzer-Brauer im Getreidefeld zwischen Sondheim und Nordheim, v.l.n.r.: Bauer Gerd Mötzing, Brauereichef Xaver Weydringer und Mälzer Thomas Lang.

Wo Hand in Hand gearbeitet wird, kann nur Bestes entstehen. Das Besondere dabei ist in diesem Fall nicht nur der ständige fachliche Austausch, sondern auch unser Konzept der kurzen Wege. Was manche Hersteller von sich behaupten, praktizieren wir hier ohne Umschweife ganz direkt, von Angesicht zu Angesicht. So kommt ein Teil unseres Getreides vom Bauer Gerd Mötzing aus unserem Ort. Dessen Gerste, gewachsen in reiner Natur unserer schönen Rhön-Landschaft wird ebenfalls in

direkter Umgebung, in Mellrichstadt, im Familienbetrieb Rhön-Malz zu bestem Gerstenmalz verarbeitet. Dieser Rohstoff in allerfeinster Qualität ist dann eine unserer ausgewählten Zutaten, mit der wir unsere preisgekrönten Rother Biere brauen. Das verstehen wir unter kurzen Wegen und regionalem Wirtschaftskreislauf. Nicht nur Bierkenner wissen, diese Philosophie schont einerseits die Natur und ist andererseits sehr bekömmlich für die Bierqualität. Denn frischer geht's kaum.

Ausgezeichnete Qualität

Gold und Silber für Rother Bräu

Auch in diesem Jahr durften wir uns wieder über die DLG-Auszeichnungen sehr freuen. Silber für Rother Bräu Öko Urtrunk und Gold für unser Rother Bräu Öko Ur-Weizen. Auch wenn viele Weizenbierfreunde diese Bierspezialität ganzjährig schätzen, ist es erst recht ein besonderer Genuss in der Biergartenzeit, auf vielen Festen unter Freunden und zu den vielfach stattfindenden örtlichen Veranstaltungen.



Kistenzugabe zur Fußball-WM

Ab dem 11. Juni erhalten Sie beim Kauf eines Kasten Rother Bräu Pils oder Kloster Urstoff 20 x 0,5 l einen 4er-Träger gratis. Sie zahlen lediglich das Pfand.



Rother Bräu wünscht unseren Jungs viel Erfolg in Russland!

Aus unserem Team

Mitarbeiterporträt

Nico Denner wohnt in Kaltenleugsfeld und ist seit 1. Januar 2018 in unserer Brauerei im Außendienst für Thüringen beschäftigt. Er ist für uns unterwegs um die Kundenzufriedenheit und Kundenbindung zu steigern und natürlich auch um neue Kunden zu begeistern. Nico ist 40 Jahre alt und konnte bereits Erfahrungen in der Brauereibranche sammeln.



Nach getaner Arbeit dreht sich bei dem Thüringer alles um seine Familie, besonders um seine 2-jährige Tochter. In seiner freien Zeit engagiert er sich gern in Vereinen, besonders für die Feuerwehr leistet er fleißig und zuverlässig seinen Dienst. Er ist außerdem Mitglied des Stadtrates in Kaltenordheim.

Christian Fernkon ist 43 Jahre alt und verstärkt seit 1. April 2018 unser Team. Er fährt unsere Lkw's und bringt zuverlässig das Bier zur Kundschaft, ist auf dem Hof als Staplerfahrer tätig und wird als gelernter Schlosser auch Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten an Fahrzeugen und Maschinen übernehmen.

Christian ist verheiratet und hat vier Kinder. Seine freie Zeit verbringt er auch gerne auf der Straße, auf seinem Motorrad genießt er die schöne Landschaft rund um seinen Heimatort Herpf (bei Meinungen). Und wenn's draußen mal ungemütlich ist, schwimmt er seine Bahnen und hält sich fit.



Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Das Warten hat sich gelohnt

Kreuzberg-Grill, Bischofsheim

Nun können sich alle Freunde der unübertroffenen Döner von Dogan Agin freuen. Er hat in der Ludwigstraße in Bischofsheims Innenstadt den „Kreuzberg-Grill“ eröffnet. Natürlich gibt es wieder eine Vielzahl von Döner-Varianten und Pizzen. Neu im Angebot sind verschiedene Burger, Schnitzel und Grillgerichte.

Zur Eröffnung gratulierten Bürgermeister Georg Seiffert, Tourismusreferent Gerhard Nägler sowie zahlreiche Freunde und Geschäftspartner.

Neben Dogan Agin (links im Bild) sind seine Lebensgefährtin Thea Schmidt und



Mohamad Rasul im Kreuzberg-Grill tätig. 18 Sitzplätze gibt es, doch vorherige Reservierung ist sinnvoll.

Kreuzberg-Grill • Ludwigstraße 7 • 97653 Bischofsheim • Tel. 0 97 72 / 93 29 303
Öffnungszeiten: täglich 11 - 22 Uhr, Dienstag: Ruhetag

Erfrischender Durstlöcher

Öko Bier & Apfel

Unter Kennern immer wieder als Geheimtipp genannt, ist unser „Öko Bier & Apfel“ gerade auch an heißen Tagen eine willkommene Erfrischung und eine gute Alternative zum Radler. Die Besonderheit liegt in der einzigartigen Geschmacks-komposition von aromatisch würzigem Öko Urtrunk mit vollfruchtigem, echtem Rhöner Apfelsaft aus biologisch kontrolliertem Anbau. Ein herrlich erfrischendes Biermischgetränk mit nur 3,1% Alkohol.



Rother Bräu Bier-Rezept

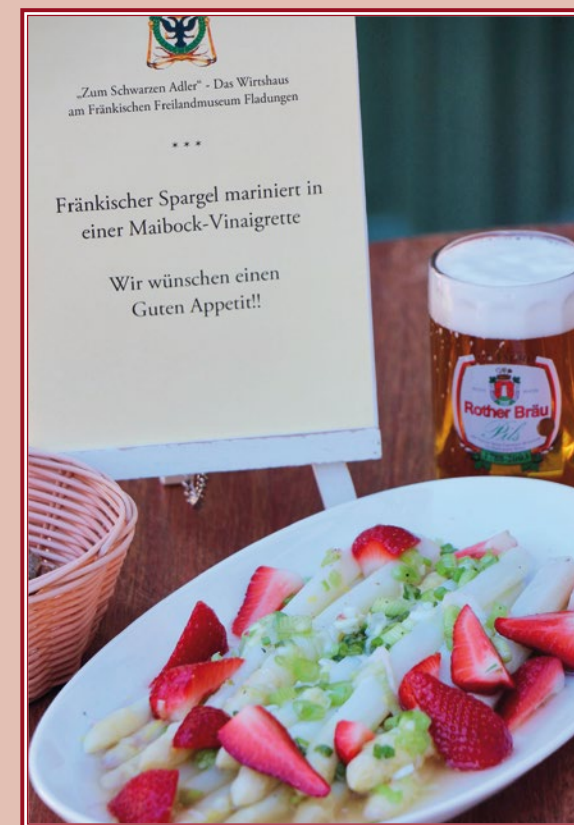
Fränkischer Spargel, mariniert in einer Bockbier-Vinaigrette

(4-6 Portionen)

Zutaten Vinaigrette:

- 2 Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, klein gehackt
- 4 Esslöffel Weissweinessig
- 4 Esslöffel Rother Bräu Bockbier
- 1 Esslöffel Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- Pfeffer

Zubereitung: Alle Zutaten verrühren und mit 4 Esslöffel neutralem Öl (Raps/Sonnenblume) mischen. Vinaigrette über 500g gekochten Spargel geben und mindestens eine Stunde marinieren lassen, anschließend mit frischen Erdbeeren dekorieren und anrichten. Dazu passt ein Röstbrot vom Grill und ein schönes kaltes Bockbier. Guten Appetit!



Bestes aus der Region, handwerklich zubereitet

Museumsgasthof „Zum Schwarzen Adler“, Fladungen

Die Gerichte werden hier – was heute immer seltener wird – noch handwerklich traditionell hergestellt, keine Tütsen-Soßen, Geschmacksverstärker und dergleichen. Das passt zwar sehr gut zum Charakter des urwüchsigen Museums, hat aber weit mehr mit der Philosophie der beiden Chefs Marco Hepp und Marcel Scheuer zu tun, mit der sie ihren Gästen Bestes aus der Region bieten.

wie Kuchen, Torten, Wurst, Schinken und ein herzhaftes Sauerteigbrot. Die einladende, abwechslungsreiche Speisekarte wird mit Tagesempfehlungen ergänzt, die sich an dem orientieren was die Natur entsprechend der Jahreszeiten bietet und was sie direkt von heimatischen Jägern, Bauern und Viehzüchtern bekommen können.

Wer jetzt Appetit bekommen hat, ist auch außerhalb der Museumsöffnungszeiten herzlich willkommen, zumal der Besuch unabhängig vom Museumseintritt ist.

Museumsgasthof „Zum Schwarzen Adler“
Marco Hepp und Marcel Scheuer GbR • Aumühlweg • 97650 Fladungen
Tel. 0 97 78 / 661 • marcohepp@gmx.net • www.schwarzer-adler-fladungen.de
Öffnungszeiten: vom 1. April bis 31. Oktober täglich ab 10.30 Uhr geöffnet, im April / Oktober Montag Ruhetag (außer an Feiertagen), warme Küche durchgehend, an Sonn- und Feiertagen schließt das Wirtshaus spätestens um 22.30 Uhr

Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Renaissance im „Grauen Schloss“

Hotel & Restaurant „Graues Schloss“, Mihla

Speisen wie einst der Landadel kann man hier erleben, umgeben vom landschaftlich schönen Mittellauf der Werra und im Tal der Lauter. Das Graue Schloss in Mihla ist ein eindrucksvoller Renaissancebau, der auf dem Fundament eines Wasserschlosses 1536 errichtet wurde.

Genießen Sie gut bürgerliche Küche mit Thüringer Spezialitäten, Wildgerichten und hausgebackenem Kuchen. Ob gemütliches Essen zu zweit, im Familienkreis oder in geselliger Runde - die herrlichen Räume des Schlosses bilden zu jeder Gelegenheit einen passenden Rahmen. In der Ritterstube wird zur großen Auswahl der Spei-

sen- und Getränkekarte die Bierspezialität „Kloster Urstoff“ frisch vom Fass gezapft. Bei schönem Wetter lädt der gemütliche Biergarten mit 40 Plätzen zum Verweilen ein. Ein echter Geheimtipp nicht nur für Radfahrer und Wanderer.

Für Übernachtungsgäste werden Doppelzimmer mit moderner Ausstattung und Komfort geboten, wobei auch eine Hochzeitsuite zur Verfügung steht.



Hotel & Restaurant „Graues Schloss“ ***
Inh. Wolfgang Stötzel • Thomas Müntzer-Str. 4 • 99826 Mihla
Tel./Fax: 03 69 24 / 422 72 • mail@graues-schloss.de • www.graues-schloss.de
Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag bis Sonntag ab 11 - 24 Uhr
Ritterstube täglich ab 11 Uhr geöffnet

Deftig, einfach und köstlich

Brotzeitstube, Bischofsheim

Eigentlich ist der Name eher eine Untertreibung. Denn die Karte bietet weit mehr als Brotzeiten, diese natürlich auch. Die Auswahl lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen, von Scheunenkartoffel mit Berghüttenrahm oder Rhöner Bergschnitzel bis knusprigen Scheuenspieß oder Rinderrostbraten. Wobei die Bestellungen mit einem handbetriebenen Getränke- und Essenslift direkt in die Gaststube gefahren kommen.

Gastronomiechefs und Sommeliers Jatin Verma für spezielle Menüs, für die man sonst weit reisen muss oder die „Mitmach-Gastronomie“. Bei schönem Wetter können die Gäste auch idyllisch im Freien sitzen und das direkt vom Fass gezapfte Kloster Urstoff genießen.



Jatin Verma • Brotzeitstube • Markplatz 24 • 97653 Bischofsheim
Tel. 0 97 72 / 93 24 63 • jv@brotzeitstube.net • www.brotzeitstube.net
Öffnungszeiten: Mo, Do, Fr, Sa und So 11.30 - 22 Uhr warme Küche
Samstag und Sonntag - Lokal bis 24 Uhr offen, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Wohlfühlfaktor 10 für Gaumen und Seele

Restaurant Bistro Bar SOUL & BOWL, Schweinfurt

Neuester Coup der Schweinfurter Gastronomie-Familie Weiß-Bici: das Soul & Bowl in der Innenstadt ist die perfekte Mischung aus starkem Design und fairen Preisen. Das stylische In-Restaurant definiert sich nicht über hohe Preise, sondern über ein raffiniertes Konzept! Fast alle frisch zubereiteten Leckereien werden in Schalen (engl. „Bowl“) serviert.

Wer will startet den Tag im Soul & Bowl mit einem Schlemmerfrühstück. Von fluffigen Pancakes, über lockerleichten Porridge bis zu herzhaften Stullen ist alles dabei. Mittags wird der „Quick Lunch“ angeboten, schnell serviert, köstlich zubereitet. Am Abend verwandelt sich das Soul & Bowl dann in ein Restaurant mit Club-Flair. Zu coolen Beats zaubert

die Küche verführerische Gerichte. Auch die Getränkeauswahl lässt keine Wünsche offen: kreative Cocktails, ein umfangreiches Gin-Angebot sowie frisch gezapftes Rother Bräu Pils und Kloster Urstoff.



SOUL & BOWL
Brückenstraße 17-21 • 97421 Schweinfurt • Tel. 0 97 21 / 64 67 871
www.soulandbowl-schweinfurt.de
Öffnungszeiten: Montag - Samstag von 9 - 24 Uhr, Sonntag 9 - 22 Uhr

Wein- und Bierspezialitäten der Region

KissVino, Bad Kissingen

Seit Ende November 2017 gibt es eine neue Anlaufstelle für Liebhaber edler Gaumenfreuden und Freunde der Kunst und Kultur, mitten in Bad Kissingen. Denn in der neuen Regionalvinothek KissVino im Alten Rathaus am Marktplatz werden den Gästen nicht nur ausgesuchte Weine und Kulinarisches aus der Region angeboten, sondern auch die Öko-Bierspezialitäten der Rother Bräu.

KissVino bietet über 50 besondere Weine von 10 Winzern aus dem Fränkischen Saalestück. Im Erdgeschoss befindet sich eine Theke zur Weinberatung und Weinverkostung, in den oberen Etagen des denkmalgeschützten Hauses sind Räumlichkeiten für Veranstaltungen, Weinproben und Kunstausstellungen eingerichtet.



Im historischen Sitzungssaal im 2. OG können sogar standesamtliche Hochzeiten durchgeführt werden. Vor dem Gebäude befinden sich Steh- und Sitzgelegenheiten, um den Wein oder ein gutes Bier über einen Fensterausgang auch im Freien zu genießen.
„KissVino“ Regionalvinothek Fränkens Saalestück • Bernhard Gößmann-Schmitt
Marktplatz 12 • 97688 Bad Kissingen
Tel. 09 71 / 69 88 09 22 • info@kissvino.de • www.kissvino.de
Öffnungszeiten: April bis Oktober: 11 - 20 Uhr (bei Bedarf auch gerne länger)
November bis März: 11 - 18 Uhr