



BIER Rother Bräu KURIER

Kleine Flasche, großer Genuss!

Kompakt verpackt, liegen Vorteile klar auf der Hand. Einmal geöffnet lassen sie sich nach jedem Schluck unkompliziert wieder verschließen. Die perlende Spritzigkeit des frischen Bieres bleibt erhalten. Und für jene, die beim kleinen Durst oder zur Brotzeit etwas weniger mögen, ist das Gebinde 0,33 l geradezu ideal. Je nach Geschmack lässt sich auch zwischen den drei Sorten bestens wechseln: Ob spritziges Rother Bräu Pils, urig-süffiges und malzbetontes Kloster Urstoff oder das köstlich fruchtige Rother Bräu Radler, der erfrischende Durstlöcher jetzt in den kommenden Sommertagen.



Originelle Einsendungen

Auch dieses Mal 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. Wir bedanken uns bei den Einsendern für die tollen Ideen.



Brot- & Biermarkt

Poppenhausen / Wasserkuppe

Die Gemeinde Poppenhausen bietet in Kooperation mit dem Biosphärenreservat Rhön alle 2 Jahre den Rhöner Brot- und Biermarkt mit regionalen Bierspezialitäten und Produkten rund um's Brot. Am 19. Mai fand dieses regionale Event wieder statt und auch wir durften hier natürlich nicht fehlen und so freuten wir uns über viel Interesse, gute Gespräche und Lob für unsere Bierspezialitäten.

Mitmachen & Gewinnen

„Welche Sorte befindet sich in diesem Jahr „neu“ in unserem Festtagskasten“. Diese Gewinnspiel-Frage galt es in der Winterausgabe des Bierkuriers der Rother Bräu zu beantworten. Die richtige Antwort, „Kloster Urstoff“, wussten viele Leser der Brauerei-

Magazines. Die Gewinne wurden unter zahlreichen Einsendungen verlost. Den 3. Preis mit 30 Litern Rother Bräu gewann Lukas Heger aus Wüstenhausen, über den 2. Preis und somit 50 Liter Rother Bräu konnte sich Dr. Thomas Ranft aus Dipperz

freuen. Inge Riedl aus Bad Königshofen gewann den 1. Preis, einen Rother Bräu Biergarten, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm sowie 20 Liter Rother Bräu oder Klosterbier Ihrer Wahl. Xaver Weydringer gratulierte der glücklichen Gewinnerin und wünschte viel Spaß.

Und das können Sie diesmal gewinnen:

1. Preis: „Rother Bräu-Biergarten“, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm sowie 20 Liter Rother Bräu nach Wahl oder Kloster Urstoff.
2. Preis: 50 Liter Rother Bräu nach Wahl oder Kloster Urstoff
3. Preis: 30 Liter Rother Bräu nach Wahl oder Kloster Urstoff
4. - 10. Preis: je eine 5-Liter-Dose gefüllt mit Rother Bräu Pils
11. - 20. Preis: je ein Rother Bräu-Duschtuch
21. - 30. Preis: je ein Rother Bräu-Kochbuch

TEILNAHME-COUPON

Wieviele DLG-Medaillen hat Rother Bräu seit 1993 gewonnen?

12 1000 102

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden an Rother Bräu, Birkenweg 2, 97647 Roth/Rhön oder bei Rother Bräu, Birkenweg 2, 97647 Roth/Rhön abgeben. Einsendeschluss: 30. Juli 2019. Die Verlosung erfolgt am 2. August 2019 unter Ausschluss des Rechtsweges. Nach Auslosung erfolgt die Benachrichtigung der Gewinner und die Preisverleihung. Personen unter 18 Jahren sowie Mitarbeiter der Rother Bräu sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Rother Bräu international

Seit fast 8 Jahren Rother Bräu Bier in Schweden

Das Göteborger Opernrestaurant ist aufgrund seiner Umweltphilosophie mit der prestigeträchtigen Umweltzertifizierung - das Nordische Umweltzeichen - ausgezeichnet worden. Eine Leidenschaft für Essen und Trinken und ein starkes Bekenntnis zu Bio-Produkten - so arbeitet die Küche der Göteborger Oper. Im Angebot sind elegante Drei-Gänge-Menüs im Restaurant, aber auch einfachere Menüs in den Bars und Cafés. Large organic lager 50cl SEK 75, so heißt unser Rother Öko Ur-Pils, das die ausgezeichneten Gerichte optimal ergänzt.



Kroatien

Sommer, Sonne, Rother Bräu

Unser Kunde Achim Kutzner aus Untermaßfeld, der im Sommer 2018 in Kroatien (Rabac) verweilt und sich bei herrlichem Wetter unter unserem Sonnenschirm entspannte.



Meisterschaft

SG Stetten I / Nordheim III

Der TSV-Sportplatz war am 12. Mai die Partymeile in Stetten. Die Fußballer der SG Stetten I/Nordheim II feierten die Meisterschaft mit Rother Bräu Bier. Wir gratulieren zu dieser Leistung!

Eiskalt gegrillt

Freiwillige Feuerwehr Roth

Mitte April beteiligte sich auch die Freiwillige Feuerwehr Roth an der sogenannten "Cold Water Challenge" und grillte im noch kalten Gewässer. Zur Feier der bestandenen Aufgabe genossen sie unser leckeres Rother Bräu.



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 2019

BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Wussten Sie, dass Bier nicht nur gut schmeckt, sondern auch glücklich macht? Das liegt allerdings nicht am Alkohol. Vielmehr ist es ein pflanzlicher Stoff namens Hordein, der in Gerstenmalz vorkommt und ähnlich wirkt wie das Glückshormon Dopamin. Das fanden vor einiger Zeit die Wissenschaftler der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg heraus bei der Untersuchung von rund 13.000 Lebensmittel-Inhaltsstoffen. Jetzt haben wir es auch wissenschaftlich bestätigt, was Bierfreunde seit Generationen schon ahnten.



besonderer Dank geht an dieser Stelle an unser Brauereiteam, sowie an alle extern Mitarbeitenden, die gemeinsam ihr Bestes gaben, damit sich unsere Festgäste wohl und glücklich fühlten.

Im Grunde ist unser Fest zum Tag des Deutschen Bieres fast wie ein Auftakt für die bald danach beginnenden vielen Feste von Vereinen und in den Gemeinden in unserer

schönen Heimat. Auch da gilt für uns, wie bei unserem eigenen Fest, dass wir nicht nur gerne unser Bier und unsere alkoholfreien Erfrischungsgetränke liefern, sondern auch das passende Fest-Equipment, vom Zelt bis zur Zapftechnik. Damit das alles rechtzeitig top gepflegt, sauber und in bester Qualität den Veranstaltern zur Verfügung steht, haben wir während der Winterzeit, parallel zu den Vorbereitungen für unser Fest, vorgesorgt. Denn auch bei diesen Festen wollen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten gerne dazu beitragen, dass jede einzelne Veranstaltung zum schönen Erlebnis wird und die Besucher glücklich sind. Nur auf das Wetter haben wir leider keinen Einfluss. Aber wir hoffen auf das Beste.

Ich wünsche Ihnen noch viele schöne sonnige Sommertage mit vielen glücklichen Stunden!

Liebe Rother Bräu Bierfreunde, ganz herzlichen Dank, dass Sie wieder so zahlreich mit uns zusammen feierten und uns damit auch ihre Verbundenheit zu unserer Brauerei zeigten. Ein

Ihr Xaver Weydringer
Xaver Weydringer



Die Besucher strömten

Großes Brauereifest am Tag des Bieres

Alle zwei Jahre platzt unser kleiner Ort aus allen Nähten. Denn dann strömen Tausende auf unseren Brauereihof und in unsere zum Fest vorbereitete und geschmückte Halle. Rund 4.000 Besucher kamen und feierten. Rund 50 Musikkapellen gaben ihr Bestes. Auch die Gaumenfreuden kamen nicht zu kurz. Zumal das Bier aus den Zapfhähnen fast ohne Unterbrechung floss. Nicht weniger Zuspruch fanden die kulinarischen Köstlichkeiten, von der zünftigen Brotzeit bis zu knusprigen Grillspezialitäten.

Kostümierung mit stattlichem Bierkrug die legendäre Symbolfigur. Dass alles wie am Schnürchen reibungslos klappte, verdanken wir auch den fleißigen Helfern der örtlichen Feuerwehren, ebenso wie den Sportvereinen. Erfreulicherweise mussten dabei die Kräfte vom Roten Kreuz aus Hausen keinen Einsatz leisten, waren aber aufmerksam vor Ort in Bereitschaft. Auch ihnen ein herzlicher Dank, wie an alle die tatkräftig zupackten.

Wie schon in den letzten Jahren war auch in diesem Jahr Bierkönig „Gambrius“ ein echter Hingucker und beliebtes Selfie-Motiv. Unser früherer Kollege Erich Hofmann, der sich schon seit vielen Jahren im wohlverdienten Ruhestand befindet, ausgestattet mit prachtvollem Bartwuchs verkörperte in passender



Spitzenpreise für Rother Biere

Zum 23. Mal ausgezeichnet

Seit 1993 durften wir uns über 102 Spitzenpreise bei den alljährlich stattfindenden DLG-Prüfungen freuen. Experten sprechen zu Recht vom härtesten Biertest der Welt. Getestet wird im Labor und in sensorischen Verkostungen. Im Mittelpunkt stehen Qualitätskriterien wie Schaumstabilität, Sortengeschmack und biersortentypische Aspekte,

sowie die Reinheit der Biere. Bei der jüngsten DLG-Prüfung wurden unsere Sorten Öko Ur-Weizen alkoholfrei und Öko Ur-Weizen mit Gold ausgezeichnet. Mit Silber wurde unser Öko Urtrunk prämiert.



**Rother Bräu
Pionier bei Öko-Bier**
BioOst 2019



Wussten Sie, dass es Öko-Biere schon seit über 30 Jahren gibt? Damit gehören wir als Pionier zu den allerersten Brauereien, die Biobiere brauen. Schon seit vielen Jahren präsentieren wir unsere Biere auf der Biofach, die weltweit bedeutende Messe für Bioprodukte. Nun waren wir auf der Fachmesse BioOst 2019 dabei, die am 14. Mai diesen Jahres in Leipzig stattfand. Sie ist eine von vier regionalen Bio-Messen, organisiert durch die Veranstalter Matthias Deppe und Wolfram Müller. Am Messestand von unserem Kunden Naturkost Erfurt konnten wir unsere Öko-Bierspezialitäten ausstellen und dem Messepublikum präsentieren. Unser Kollege im Außendienst Nico Denner freute sich über das große Interesse der Besucher, die gerne auch mal den einen und anderen Schluck probierten.

**Weizengenuss
ohne Procente**

Öko Ur-Weizen Alkoholfrei

Unterwegs, im Biergarten oder auf Festen, gerne ein frisches Weizenbier genießen, ohne auf den Alkohol achten zu müssen – kein Problem. Das löscht den Durst und bietet echten Biergenuss. Unser Rother Bräu Ur-Weizen Alkoholfrei mit seinem typischen und spritzigen Charakter. Aufgrund seiner isotonischen Eigenschaften und den wertvollen Inhaltsstoffen ist es außerdem ein idealer, kalorienreduzierter Fitmacher. Jetzt probieren und genießen.

Auf Ihr Wohl!



Rother Bräu Bier-Rezept

Forelle blau (für 2 Personen)

Zutaten:

- ½ dünne Stange Lauch
- 1 - 2 kleine Karotten
- ca. 130 g Knollensellerie
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 2 Petersilienstängel
- 5 - 6 Wacholderbeeren
- 2 Nelken
- Salz
- 5 - 6 schwarze Pfefferkörner
- 250 ml Weißwein
- 80 ml Weinessig
- 2 Forellen (je 300 - 350 g)

Zubereitung: Für den Fischsud in den Topf je nach Größe 2 - 3 l Wasser füllen. Den Lauch putzen, waschen und längs halbieren. Die Karotten schälen und

halbieren. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Das Gemüse in das vorbereitete Wasser geben, ebenso die Petersilienstängel und Gewürze sowie Weißwein und Weinessig. Den Sud nun erhitzen, er sollte heiß sein, jedoch nicht kochen. Die Forellen sorgfältig, jedoch nur kurz waschen (wenn man zu viel von der äußeren Schleimschicht abwäscht, wird die Forelle später nicht blau). Die Fische in den Sud legen und 8 - 10 Minuten ziehen lassen. Die Forellen sind leichtem Ziehen lösen lässt.

Zur Forelle passen sehr gut Salzkartoffeln und Sahnemeerrettich, frische oder zerlassene Butter und Zitronenachtel.

Als Getränk zur Forelle blau empfehlen wir unser mildes Rother Bräu Export.



*Guten Appetit
wünscht das
Rhönhäuschen aus
Bischofsheim*

Aus unserem Team

Mitarbeiterporträt

Jasmin Kümpel

Seit 1. November 2018 unterstützt uns unsere 20 Jahre junge Kollegin Jasmin Kümpel im Verkauf und im Versandbüro. Als geborene Thüringerin stammt sie aus Klings, einem Ortsteil von Kaltennordheim. Jasmin Kümpel ist gelernte Kauffrau für Büromanagement und kümmert sich bei uns um die Auftragsbearbeitung, Bestellannahme und Festabrechnungen. Mit großem Spaß geht sie in der Freizeit ihren Hobbys lesen, schwimmen und Gitarre spielen nach.



Gerd Göpfarth

"Ob Regen oder Wind, Hauptsach' der Bikerfahrer kimm't." Dafür sorgt, zusammen mit seinen weiteren Kollegen, Gerd Göpfarth, der seit 1. Februar 2019 unser Team im Lager und als Kraftfahrer verstärkt. Mit 55 Jahren bringt er die notwendige Erfahrung mit, um zuverlässig das Lager im Blick zu halten und die Kunden pünktlich mit unseren Getränken zu versorgen. Einen schönen Ausgleich findet er beim Angeln und als engagiertes Mitglied bei der Feuerwehr in Kaltennordheim.



Wir freuen uns über die beiden neuen Mitarbeiter und auf die gute Zusammenarbeit!



Treffpunkt und Ausflugsziel

Restaurant und Hotel „Rhönhäuschen“, Bischofsheim / Rhön

Seit über 100 Jahren ist das Restaurant und Hotel ein idyllisches Ausflugsziel und Treffpunkt für Jung und Alt. Inmitten der „Hohen Rhön“ liegt das ehemalige Straßwärterhaus genau auf der Grenze von Hessen und Bayern. Umgeben von ausgesuchten wertvollen Antiquitäten bietet das historische Gebäude ein urgemütliches Ambiente zum Essen, Trinken, Schlafen und einfach herrlichem Genießen. Die Speisekarte bietet viele Spezialitäten, unter anderem die weit bekannte Rhönforelle aus dem eigenen Forellenteich. Zum Wohnen gibt es Zimmer in allen Kategorien, von günstigen Wanderquartier bis zu komfortablen Appartements. Wer will

kann sogar im kleinen freistehenden alten Zollhäuschen schlafen. Nebst feinen Frankenweinen finden sich auf der Getränkekarte auch eine Auswahl unserer Rother Bierspezialitäten.



Restaurant und Hotel Rhönhäuschen
Rhönhaus 1 • Bischofsheim/Rhön • Tel. 0 97 72 / 322
info@rhoehaueschen.de • www.rhoehaueschen.de
Öffnungszeiten: Montag und Dienstag Ruhetag, Mittwoch - Sonntag ab 11.30 Uhr



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Benvenuti – Herzlich Willkommen

Ristorante – Pizzeria „Il Mulino“, Nordheim

Mit einem Ambiente von mediterranem Flair empfängt das „Il Mulino“ seine Gäste und verwöhnt sie mit einer reichhaltigen Speisekarte der italienischen Küche. Signore Aniello Coraggio mit Familie bietet erlesene Weine aus den bekanntesten Regionen Italiens. Dazu eine Auswahl unserer Rother Bräu Bierspezialitäten sowie Paulaner Weißbiere. In der gemütlichen Gaststube stehen 70 Sitzplätze zur Verfügung. Und in der warmen Jahreszeit kann im lauschigen Biergarten auf weiteren 60 Terrassenplätzen direkt neben der Streu am Mühlrad

geschlemmt werden. Eine besonders ansprechende Atmosphäre – ob allein, zu zweit, in geselliger Runde mit Freunden oder im Kreis der Familie. Ausreichende Parkplätze sind vorhanden.



Il Mulino (Altes Brauhaus), Ristorante / Pizzeria, Biergarten
Von-der-Thamm-Straße 40 • Nordheim v.d. Rhön • Tel. 0 97 79 / 85 85 95
Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag - Samstag 17.00 - 23.30 Uhr,
Sonntag 11.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 23.30 Uhr

„Pack‘ die Badehose ein...“

Camping und Badesee Irmelshausen



Bereits in den 70er Jahren wurde der Badesee Irmelshausen angelegt mit Badestrand, Kiosk und Campingplatz. Zusammen mit dem Pächter hat die Gemeinde 2016 eine umfassende Modernisierung durchgeführt und komplett umgebaut.

Badesee Gbr Camping und Badesee Irmelshausen
Römhilder Weg 1 • 97633 Hölchheim OT Irmelshausen
Tel. 0 97 64 / 95 83 868 • Mobil 0173 / 34 08 394 • info@technik-butzert.de
Öffnungszeiten von April bis Oktober bei schönem Wetter:
Montag - Freitag 16.30 - 20.30 Uhr; Samstag 12.00 - 21.00 Uhr; Sonntag 10.30 - 21.00 Uhr

Urige Gemütlichkeit

Gasthaus „Zum grünen Baum“, Stepfershausen

Von außen ein echtes Schmuckstück und innen pure Gemütlichkeit. Viel Holz und prächtige Jagdtrophäen, hier lässt sich gerne Verweilen. Das Gasthaus ist schon seit 1934 im Besitz der Familie Freund. 1984 übernahmen die heutigen Betreiber, Angelika Freund und ihr Mann Matthias, die Gaststätte. Die gutbürgerliche Küche bietet eine schöne Auswahl von wohlschmeckendem aus Topf und Pfanne. Dazu die feinen Bierspezialitäten der Rother Bräu, die schon seit der Wende auf der Getränkekarte stehen und bis heute frisch gepappt werden. Die Gaststätte bietet neben gut organisiertem Partyservice auch Platz für Feierlichkeiten, darunter

30 Plätze im Gastraum und 15 im Nebenraum. Im Sommer lädt der Biergarten zum Genießen ein.



Gasthaus "Zum grünen Baum"
Hauptstraße 12 • 98617 Stepfershausen • Tel. 0 36 94 3 / 63 862
Öffnungszeiten: außer Dienstag täglich ab 16.00 Uhr, Samstag und Sonntag ab 15.00 Uhr

Täglich frische Leckereien

Gasthaus am Waldbad, Schweina

Nur einen Steinwurf vom prachtvollen Schloss Altenstein entfernt, lädt das Gasthaus am Waldbad Schweina zur Einkehr ein. In behaglichem Ambiente werden täglich frisch zubereitete regionale Gerichte und hausgemachte Leckerbissen dem Gast geboten. Zum Kaffee gibt es feine selbstgemachte Kuchen und am Sonntag einen je nach Saison wechselnden Mittagstisch. Feste und Familienfeiern werden gerne ganz individuell ausgerichtet, ob Buffet, Menü oder à la Carte.

Ideale Begleiter zu den leckeren Gerichten sind unsere Biere wie Pils frisch vom Fass, Kloster Urstoff und Öko Ur-Weizen, die sich bei schönem Wetter auch auf der Terrasse genießen lassen.



Gasthaus am Waldbad Schweina - Carola und Achim Schröter
Kisseler Straße 68 • 36448 Schweina
Tel. 03 69 61 / 69 05 55 • www.gasthausamwaldbad-schweina.de
Öffnungszeiten: Montag und Dienstag Ruhetag, Mittwoch - Samstag 15.00 - 22.00 Uhr, Sonntag 11.00 - 22.00 Uhr