



FEINE KOMBOS

Stullen, Wissenswertes, Whiskey: Bei den vielfältigen Brauereiführungen und Tastings von Ratscherrn gibt es einiges zu probieren

So schmeckt das Bier wahrscheinlich am besten: Beim Stullen-Pairing in den Räumen der Ratscherrn Brauerei mit ausgewählten frischen Broten aus dem eigenen Braugasthaus Altes Mädchen. 2012 eröffnete Ratscherrn – einst tradierte Marke aus den 1950ern – eine eigene Brauerei in den denkmalgeschützten Schanzenhöfen mitten in Hamburg. Bei den verschiedenen Event-Angeboten in der Ratscherrn-Brauerei erfährt man mehr über Bierkultur und die Tradition der Marke. Die Brauereiführungen und privaten Tastings können auch digital gebucht werden!

Wer zusätzlich in den Genuss der wunderbar zu den Bieren abgestimmten Stullen kommen will, dem sei das Bier & Stullen-Pairing empfohlen. Hier begibt man sich auf eine rund zweistündige Bierreise: Fünf leckere Biere aus der Ratscherrn-Brauerei werden blind verkostet. Zu jedem Bier gibt's eine Stulle von Brot-sommelier Sascha aus der Backstube mit kreativen Toppings. Die Brote mit Dips sind fein abgestimmt und harmonieren zu den Bieren, verändern zum Teil sogar die Intensität einzelner Geschmackskomponenten. Dazu gibt es Einblicke in 1000 Jahre Hamburger Biergeschichte und den Prozess des Bierbrauens. Und wusstet ihr, dass Bier und Whiskey ganz ähnlich hergestellt werden? Dazu lernt man mehr bei der Bier- & Whiskey-Verkostung.

ratscherrn.de/brauereifuehrungen

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Ratscherrn Brauerei GmbH
Geschäftsführer: Oliver Nordmann, Florian Weins
Lagerstraße 30a, 20357 Hamburg
040 – 380 72 893 20
info@ratscherrn.de
ratscherrn.de
@altesmaedchen.braugasthaus

VERLAG

VKM Verlagskontor für Medieninhalte GmbH
Geschäftsführer: Mathias Forkel, Tanya Kumbst
Gaußstraße 190c, 22765 Hamburg
040 – 36 88 110 0
info@szenen-hamburg.com, szenen-hamburg.com
Redaktion: Mara Veigel, Mariann von Redecker,
Ann Christine Ritter
Artdirektion: Eike Hahn
Fotos: Ann Christine Ritter, Julia Knop, Querbeet Gastro Konzepte

DRUCK

Dierichs Druck+Media GmbH & Co. KG
Nachdruck von Texten, Bildern,
Illustrationen nur mit schriftlicher Genehmigung.
© Nordmann Unternehmensgruppe GmbH
Erscheinungstermin: April 2022
Erscheinungsort und
Gerichtsstand: Hamburg 2022

ZUM CHILLEN

Hier kommt der spritzige Neuzugang aus dem Hause Ratscherrn: Das naturtrübe Alster Hell ist herrlich frisch, zitronig und passt perfekt zu einem chilligen Ausflug an Ostsee, Elbe, Alster oder Spree!



ZU GRILL-FLEISCH

Das Altonaer Rotbier ist malzig-cremig und lässt sich gut zu Hirsch oder BBQ-Rippchen, aber auch Fruchtgrütze genießen



ZU GEMÜSE UND KÄSE

Unser limitierter Doppelmatrose, ein Oat White Double IPA, hat kräftige 9 % Vol. Dazu passen unsere feine Käseplatte oder das Grillgemüse



ZU FISCH

Pfirsich, Ananas und Zitronen in den Hopfenaromen: Das Dry Hopped Pilsener macht Lust auf Sommer. Wir empfehlen es als Begleiter zu Shrimps, Lachs oder auch zu unserem Klassiker Fish'n'Chips

JETZT SHOPPEN GEHEN
SHOP.RATSCHERRN.DE



WOFÜR WIR ALS FAMILIENUNTERNEHMEN ANTRETEN



In 5. Generation unternehmerisch tätig



Regionale preisgekrönte Biere



360° Wertschöpfung „Vom Halm zum Glas“



100 % artgerechte Tierhaltung & eigene Fleischproduktion



Ressourcenschonende Mobilität & grüner Strom

GRATIS ZUM MITNEHMEN!

BRAUGASTHAUS DOLDEN MÄDEL RATSCHERRN NEWSLETTER

FRÜHLING/SOMMER 2022

AKTUELLES AUS DER WELT VON RATSCHERRN

DIE STAMMGÄSTE SIND UNSERE ANERKENNUNG

Die Top-Qualität bei den verarbeiteten Produkten wissen die Gäste zu schätzen und kommen wieder, freut sich Dennis Liermann, Betriebsleiter im Braugasthaus Dolden Mädél Berlin.

Vom Küchenchef zum Betriebsleiter: Womöglich kennt niemand das Berliner Dolden Mädél so gut wie Dennis Liermann. Mitten in Berlin-Kreuzberg, im angesagten Bergmannkiez, ist das Braugasthaus eine Wohlfühloase im Großstadtdschungel. Im Frühjahr lockt die eigene Terrasse unter Linden.

Seit den Anfängen des Dolden Mädél 2015 stand Dennis als Chef in der Küche, heute ist er Betriebsleiter und hat nicht nur über alles sein Auge, sondern auch immer eine helfende Hand im Service und am Zapfhahn. Zwischendurch nimmt er sich Zeit für ein Schwätzchen mit den Gästen. „Wir haben viele Stammgäste hier. Und wenn die Menschen wiederkommen, ist das ja auch ein Stück Anerkennung für unsere Arbeit, unser Essen, unser Bier“, so der 37-Jährige. Kein Wunder: Die Produkte, die in den Dolden Mädél-Häusern verarbeitet werden und auf den Tisch kommen, haben höchste Qualität. Das Fleisch kommt vom eigenen Biohof auf Rügen. Gerne empfiehlt Dennis seinen Gästen das passende Bier. „Ich frage dann immer: Was isst Du dazu? Welcher Biertyp bist Du? Und was würdest Du gerne mal ausprobieren?“

Stolz sei er auf sein Team, sagt Dennis anerkennend. Die vergangenen Jahre der Pandemie waren auch für das Dolden Mädél eine Herausforderung, die die MitarbeiterInnen aber durch Zusammenhalt wunderbar gemeistert haben. Jetzt will Dennis nach vorne schauen: „Unsere Küche ist frisch renoviert und auf den neuesten Stand gebracht worden. Passend zu unserer neuen Speisekarte: Die neuen Gerichte sind der Knaller!“

doldenmaedel-berlin.de @doldenmaedelberlin



Dennis Liermann, Betriebsleiter im Berliner Dolden Mädél, präsentiert stolz Gerichte aus der neuen Speisekarte



Was darf es sein? Eine frühlinghafte Stulle mit frischen Zutaten aus Meer und Garten ...



... oder doch lieber einen saftigen Burger mit Bio-Fleisch, IPA-BBQ Soße und knusprigen Kartoffelchips dazu?



Servicemitarbeiterin Ariela Albano Silvestre arbeitet seit Januar im Dolden Mädél Binz

Über den Tellerrand schauen

NEUE PERSONALINITIATIVE

Gutes Personal in der Gastro wird immer gesucht. „Wir gehen bei der Rekrutierung neue Wege und schauen dabei über den Tellerand“, erklärt Oliver Reimann, Geschäftsführer der Nordmann Food Beverage. Mithilfe der ECHT Gastro Verbundgruppe konnten so zahlreiche neue MitarbeiterInnen aus Brasilien für die Dolden Mädél in Berlin, Binz und Stralsund gefunden werden.

Hier geht's zum Video: <https://bit.ly/3DmFmT5>



Gegen Krieg und das Gefühl von Ohnmacht

DIREKTE HILFE IN DER UKRAINE

Russland führt einen schrecklichen Angriffskrieg in der Ukraine. Viele Menschen leiden Not, ihre Versorgung ist nicht mehr gewährleistet. Torben Andersen, Betriebsleiter der Ratscherrn Bar, wollte was gegen das Ohnmachtsgefühl tun. „Es geht um direkte Hilfe vor Ort“, sagt er und sammelte kurzerhand im KollegInnenkreis Spendengelder. „Es kamen 9.000 Euro zusammen, mit so viel hatte ich nicht gerechnet.“ Torben kaufte davon Nahrung und medizinisches Equipment und fuhr die Hilfsgüter gemeinsam mit seiner Freundin an die polnisch-ukrainische Grenze. Dort traf er seinen Kontaktpersonen, der sich als ukrainischer Konsul herausstellte, und Torben kurzerhand zu sich einlud. Der Konsul organisierte dann die Weiterverteilung der Spenden nach Kyjiw und Odessa, wo sie dringend gebraucht werden.

Den Transporter stellte IVECO: Torben fuhr damit bis zum ukrainischen Konsulat in Chelm

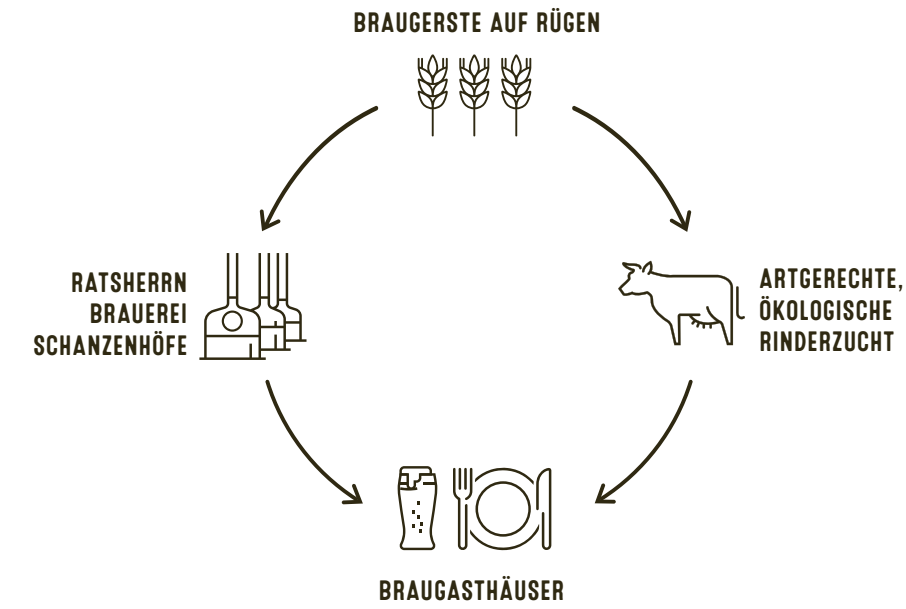


EIGENE BRAUGERSTE
 Unser nächstes Ziel: Auch bei der Braugerste unabhängiger zu werden. Das erste eigene Getreide von der Insel Rügen wurde bereits in Hamburg vermälzt und die neue Saat für das kommende Jahr gedreht

JETZT MEHR ERFAHREN
LANDWERT.DE



VOM HALM INS GLAS UND VOM ACKER AUF DEN TELLER



Was ihr hier seht, ist unser Wertschöpfungskreislauf: Gelebte Regionalität und Frische ermöglicht durch den Anbau eigener Braugerste sowie eine eigene ökologische Rinderzucht auf Rügen. Transparent, nachhaltig und lecker.

Schnapsideen

„WEIN UND KORN, STEHT'S VON HORN“

Der Name Leipzig kommt ursprünglich von Linden, erklärt Frank Wiegand, Betriebsleiter am Bayerischen Bahnhof in Leipzig, ein Gastro-Quartier zu dem das dortige Dolden Mädel und eine geschichtsträchtige Destille gehören: Früher von Wilhelm Horn betrieben, entstehen in der Destillerie-Anlage heute in seinem Namen weiter hochprozentige Tropfen wie der Leipziger Allasch und Vodka Podolski. Passend zur Stadt gibt es den Long Horn Gin mit Wacholderwürze und Lindenblütennoten.



www.wilhelm-horn.com, www.doldenmaedel-leipzig.de

Wo unsere Produkte herkommen

FRISCHER GEHT'S NICHT: NACHHALTIG UND REGIONAL

Unser LandWert Hof: Handwerkliche Tradition statt industrieller Verarbeitung

Den Umgang mit unseren Produkten wollen wir erzählen“, sagt Mirko Seeck, seit 30 Jahren Küchenchef und mittlerweile Produktionsleiter auf dem LandWert Hof in Stahlbrode. Gegründet wurde der Hof im Jahr 2009, die Idee dahinter: In den eigenen Ratsherrn Braugasthäusern Fleisch von Tieren anbieten zu können, die artgerecht auf Wiesen gehalten und ohne lange Transportwege stressfrei geschlachtet werden. Die Rinder kommen aus der eigenen Zucht von der Insel Rügen. Bei der Fleischverarbeitung verfolgt man die Philosophie „nose to tail“, was bedeu-

tet, dass das ganze Tier verarbeitet wird. „Für uns ist eine wirklich nachhaltige Erzeugung wichtig, außerdem legen wir großen Wert auf Bio-Qualität und wir verzichten vollständig auf Konservierungsstoffe. Und das schmeckt man auch!“, betont Mirko.

Hier auf dem LandWert Hof werden in der Feinkost-Manufaktur außerdem regional bezogene Bio-Produkte handwerklich verarbeitet. Die fertigen Produkte wie zum Beispiel die Kesselgulaschsuppe gibt es auch für zu Hause – online oder direkt im Braugasthaus zum Mitnehmen aus dem Regal.



WERTVOLL
 Der LandWert Hof liegt in einer malerischen Landschaft am Strelasund mit Blick auf die Insel Rügen. Der gebürtige Schwarzwälder Mirko Seeck ist Produktionsleiter und lebt seinen Beruf mit Leidenschaft

Ein Alkoholfreies mit nur 13 Kalorien

NULL UMDREHUNGEN

Ganz nüchtern betrachtet: „Frischer als Fritz' frischer Fischmarkt-Fisch“, „Taxifahrer hassen diesen Trick“ oder „Fasten war noch nie so einfach“. Großen Spaß hatten die TexterInnen bei der Kampagne zum neuen Ratsherrn Pilsener – Alkoholfrei. Das Pilsener verspricht 0,0 Prozent Umdrehungen aber 100 Prozent Geschmack: „Auch in der alkoholfreien Version findet man die aromatischen Hopfennoten und den schlanken Malzkörper unseres klassischen Pilseners wieder“, so Braumeister Ian Pyle, der für Forschung und Entwicklung bei Ratsherrn zuständig ist. Prost!



www.shop.ratsherrn.de

Neue Speisekarten mit klarem Regionalfokus

BIER JETZT AUCH IN KNÖDELN

Die Klassiker wie Burger oder Dry Aged Steaks in bester Bio-Qualität bleiben natürlich, versichert Mirko Seeck vom LandWert Hof, der die Gerichte der neuen Speisekarte mit konzipiert hat. „Auch unser beliebtes Paprikagulasch gibt es weiterhin, nur ist die Rezeptur jetzt noch besser.“ Außerdem wurde das vegane und vegetarische Angebot ausgebaut: So gibt es jetzt auch Spinatknödel, Haferschnitzel und Buchweizen-Chili sin Carne. Und Ratsherrn wäre nicht Ratsherrn, wenn sich nicht auch hier das ein oder andere Bier-Highlight finden würde: So ist die BBQ-Sauce zum Beispiel mit IPA-Bier verfeinert und in der Rahmsoße steckt Rotbier. Das Hamburg Hell sorgt wiederum bei den Knödeln für den würzigen Geschmack. Natürlich findet sich auf der neuen Speisekarte zu jedem Gericht eine passende Bierempfehlung.



In Kreisläufen denken und wirtschaften

DIE BEDEUTUNG VON NACHHALTIGKEIT IST OFT NICHT SELBSTERKLÄREN

Mit dem Thema Kreislaufwirtschaft beschäftigt sich Marie Nordmann (rechts im Bild) derzeit als Trainee bei der Ratsherrn Brauerei. Die studierte Agrar-Ökologin möchte das Gelernte nun auch auf die in Familienhand liegende Brauerei übertragen: „In der ökologischen Landwirtschaft sind die Themen Ganzheitlichkeit und natürliche Kreislaufwirtschaft integraler Bestandteil des Wirtschaftens.“ Den Anfang von Marias Trainee-Zeit stellte die Bestandsaufnahme zum CO₂-Verbrauch der Brauerei für 2020 dar. Hier hat die 24-Jährige, die verschiedenen Emissionen sogar bis

auf Scope-3-Level zurückverfolgt: Diese Emissionen, meist externer Lieferanten und Partner, sind deutlich schwerer zu bilanzieren, da deren Vorgänge in der Wertschöpfungskette oft nicht bekannt sind. Aber auch bei Ratsherrn fängt man nicht bei null an: Ein in der Brauerei anfallendes Nebenprodukt, der Biertreber, werde bereits als Futtermittel in der Landwirtschaft wiederverwendet. Auch die verschiedenen Unternehmensbereiche der Nordmann Unternehmensgruppe an sich greifen teilweise schon stark aufeinander zurück. So gäbe es in den Ratsherrn Braugasthäusern ausschließlich

eigenes Bio-Rindfleisch vom Hof auf Rügen. Zudem wird in diesem Jahr erstmalig auf 150 Hektar Braugerste in Kooperation mit der Agrar Südrügen angebaut. „Ein Riesenschritt in Richtung regionaler Wertschöpfung, wirtschaftlicher Unabhängigkeit und ein toller Nutzen für unsere Konsumenten!“, findet auch Mariann von Redecker (links im Bild), Pressesprecherin der Brauerei. „Auch eine Kooperation mit der Hamburger Umweltpartnerschaft wurde jüngst initiiert.“ Seien wir gespannt, wie es weitergeht in Sachen nachhaltigem regionalen Wirtschaften in den Schanzenhöfen!

