



# 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](https://ratscherrn.de/brauereifuehrungen)



## 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



## 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!

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

## 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

GRATIS ZUM MITNEHMEN!

# BRAUGASTHAUS



ALTES MÄDCHEN  
RATSCHERRN BRAUGASTHAUS

# NEWSLETTER

FRÜHLING/SOMMER 2022

AKTUELLES AUS DER WELT VON RATSCHERRN

## FRISCHER NEUZUGANG IM ALTEN MÄDCHEN

Holger Bendzinski ist das neue Gesicht in der Betriebsleitung im Braugasthaus Altes Mädchen. Neben der Liebe zu Bier bringt er viel Gastro-Erfahrung mit



Die BBQ-Sauce mit IPA ist ultralecker“, legt Holger Bendzinski los, wenn man ihn auf die Gerichte der neuen Speisekarte des Braugasthauses anspricht. „Auf der saisonalen Karte stehen bei mir gerade ganz oben die zarten, leicht gesmokten Beef-ribs. Dazu gibt's Trüffelmayonnaise und Caesar Salad.“ Seit Anfang März verstärkt Holger die Betriebsleitung im Braugasthaus Altes Mädchen in den Schanzenhöfen. Studiert hat der 42-jährige Betriebswirt Hotellerie und Gastronomie. Daraufhin hat er als Schicht- und Restaurantleiter gearbeitet, bis er jetzt in der Nordmann-Gruppe gelandet ist: „Das Alte Mädchen hat natürlich ein tolles Flair, mitten in der Stadt mit einem super Konzept, eigener Brauerei und der hauseigenen Bäckerei.“ Sehr empfehlen kann Holger neben dem legendären Franzbrötchen, das Curry-Zwiebel-Brot oder die Brauhauskruste. Apropos Empfehlung: Das Lieblingsbier von Holger ist das Dry Hopped Pilsener.



Braugasthaus mit Backstube: Im Hamburger Altes Mädchen wird täglich frisch gebacken. Neben einer tollen Brotauswahl gibt es auch Süßes wie Franzbrötchen

Mit Bier kennt sich der gebürtige Oberfranke auch aus. „In meiner alten Heimat gibt es die größte Brauerei-Dichte auf der ganzen Welt.“ Seit 13 Jahren lebt Holger schon in Hamburg, kennt die hiesige Gastro-szene wie seine Westentasche und freut sich nun auf sein neues Arbeitsumfeld im Herzen der Stadt, mit unternehmenseigener Brauerei und den „supergeilen Flair des Biergartens“.

[www.altes-maedchen.com](https://www.altes-maedchen.com)

@altesmaedchen.braugasthaus

OMR Festival

## AUF GUTE NACHBARSCHAFT IN DEN SCHANZENHÖFEN!

Das OMR-Festival, eines der weltweit größten Events für die Digital-Branche, legt nach zwei Jahren Pause am 17. und 18. Mai 2022 wieder los. Die Festival-BesucherInnen erwartet auf dem Hamburger Messegelände ein Mix aus Konzerten, Vorträgen und Messen mit SpeakerInnen wie Quentin Tarantino, Rutger Bregmann und Anita Elberse. Hier in den Schanzenhöfen wird Nachbarschaft ohnehin großgeschrieben: Schon längst bündeln OMR und Ratscherrn Synergien und tauschen etwa Bier und Räumlichkeiten gegen Social-Media-Know-how. Gekrönt wird die Kooperation nun auch durch ein eigenes Ratscherrn-OMR-Festival-Bier.

[www.omr.com](https://www.omr.com)



Freuen sich über erfrischenden Austausch: Kim Wörner, Niklas Nordmann, Ann Christine Ritter, Philipp Westermeyer, Florian Weins, Clara Lenfers (v. l.)

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 Kontaktmann, 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



JETZT MEHR ERFAHREN  
LANDWERT.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 bedeutet, 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  
Mirko Seeck ist  
Produktionsleiter auf dem  
malerischen LandWert  
Hof am Strelasund



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.

Mit diesen Events begrüßen wir den Frühling

### KUNST UND BIER

Hamburg kann noch eine weitere Bühne für seine großartigen KünstlerInnen brauchen: Und da Ratsherrn den Platz, die Leute und das Bier hat, wird im Frühjahr als erstes Event gleich eine urbane Kunstausstellung auf die Beine gestellt. Die ARTSHERRN Exhibition findet im Innenhof und in der Diele der hauseigenen Brauerei mit Blick auf das gläserne Sudhaus statt. Ein Ort für Kunst und Braukunst: Neben verschiedenen Ausstellungen und Affordable Art gibt es Live-Musik, DJs und natürlich Einblicke ins Brauereihandwerk.



Mit dem Frühling kommen noch weitere frische Events: Mitte Mai geht's auf den Schanzenmarkt, im Juni kann man sich auf das Hamburger Beer Festival freuen. Und das sollte man

sich jetzt schon fett im Kalender markieren: Ende August feiert Ratsherrn sein zehnjähriges Bestehen mit einem großen Hoffest.

Mehr Infos zu unseren Veranstaltungen gibt's auf:

[instagram.com/ratsherrn\\_brauerei](https://www.instagram.com/ratsherrn_brauerei)

#### WEITERE EVENTS IN HAMBURG

- 7.4.–30.6. Ratsherrn Fassbier Ralley
- 30.4.–1.5. ARTSHERRN Exhibition
- 15.5. Schanzenmarkt
- 17.–18.5. OMR Festival
- 17.–19.6. Hamburger Beer Festival
- 26.–28.8. 10 Jahre Ratsherrn – Jubiläum mit Tankbier-Party



SPORTLICH  
Carola Kippenberger freut sich über nachbarschaftliche Kooperation

Sport machen und trotzdem Bier trinken

### NULL UMDREHUNGEN

Carola Kippenberger vom Fitnessstudio Kaifu-Lodge verrät, warum sie SportlerInnen das neue Bier von Ratsherrn empfiehlt

Was ist deine Aufgabe bei der Kaifu-Lodge?

Ich bin Head of Marketing in der Kaifu und dort seit knapp 20 Jahren verantwortlich für Kooperationen, Events und PR.

empfehlen, da das nach dem Sport regenerativer wirkt.

Was macht das 0,0 %-Bier von Ratsherrn so besonders geeignet?

Nur 13 Kalorien sind für Fitness-Freaks immer interessant. Es geht ja oft genug darum, die Figur zu halten. Auch als Begleiter der Fastenzeit ist es das ideale Getränk für alle, die nicht auf ihr Bier verzichten wollen.

Worauf legst du dabei Wert?

Ich möchte gerne sympathische und authentische Werbung mit unserem vielfältigen Angebot und unserer Ausstrahlung bündeln. Menschen erreichen, die zu uns passen und sich von uns angezogen fühlen. Unser Ziel ist erreicht, wenn die Mitglieder am eigenen Leibe erfahren, dass Sport glücklich macht.

Was verbindet die Kaifu-Lodge und Ratsherrn?

Ganz einfach: 100 % Hamburg und definitiv der starke Charakter.

Und das Bier danach macht noch glücklicher ...

Als Kind einer Brauerfamilie mit der Sportlichkeit des Vaters im Blut haben beide Elemente für mich immer gut zusammengepasst. Natürlich alles in Maßen. Wer Sport und Extremsport betreibt, der sich teilweise auch nach Trainingsplänen richtet, dem ist generell natürlich alkoholfreies Bier zu



ÜBERZEUGT

Ganz nüchtern betrachtet: Das Pilsener mit nur 0,0 Prozent und 13 Kalorien

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 CO<sub>2</sub>-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!