



NEWSLETTER



AKTUELLES AUS DER WELT VON RATSHERRN

WINTERBIERE: DUNKEL, WÜRZIG, UNGEWÖHNLICH!

Wenn es draußen frostig ist und die Dämmerung schon am Nachmittag einsetzt, sind gemütliche Abende mit Freunden oder Familie angesagt. Und dazu ein Winterbier! Doch was macht diese Biere eigentlich aus? „Sie sind meist dunkel, würzig, mit typisch winterlichen Aromen und sie haben häufig einen relativ hohen Alkoholgehalt“, erklärt Sören Gehrke, Projektleiter Bierkompetenz und Bankettleiter im Braugasthaus Altes Mädchen in den Hamburger Schanzenhöfen. Seine Favoriten für diesen Winter kommen aus zwei unserer Partnerbrauereien:

RODENBACH ALEXANDER: Schon die Flasche dieses flämischen Rotbiers aus der Brauerei Rodenbach beeindruckt. Sie erinnert an eine edle Sektflasche, sogar mit Korken. Serviert wird das Alexander in eleganten Stielgläsern. Das Besondere an diesem Winterbier: Es reift zwei Jahre lang zusammen mit Sauerkirschen in Eichenfässern. Danach wird es mit frisch gebrautem Rotbier angereichert. Der Alkoholgehalt liegt bei 5,6 %. Im Glas schimmert das Alexander rot, man schmeckt das fruchtig-süße Kirscharoma, aber auch warme Kandis- und Holznoten. Wie gemacht, um Menschen für Bier zu begeistern! Seit 1821 wird in der Brauerei Rodenbach

im belgischen Roeselare außergewöhnliches Bier gebraut. Das Geheimnis liegt verborgen in den 294 Eichenfässern, von denen einige 150 Jahre alt sind. Bei der Herstellung werden immer lang gereifte Biere aus den Fässern mit frisch gebrautem Bier cuvertiert, was den einzigartigen Geschmack ausmacht.

LA TRAPPE QUADRUPEL: Dieses würzige, amberfarbene Trappistenbier aus den Niederlanden ist mit seinem intensiven vollen Geschmack und 10 % Alkohol der „Wein unter den Bieren“. Ausgeschenkt wird das Quadrupel in einer 0,33l-Flasche. Malzig, mit Aromen von Datteln und Karamell, passt es perfekt zur kalten Jahreszeit. Seit 1884 wird La Trappe Quadrupel im Trappistenkloster „de Koningshoeven“ gebraut und lagert dann über Wochen im Klosterkeller. Die Mönche dort gehören zum Orden der Benediktiner. Das Besondere an den Trappistenbieren: Sie müssen in einem Trappistenkloster gebraut werden. Während der Herstellung muss zudem ein Mönch anwesend sein, der die traditionelle Brauweise und die Qualität sicherstellt.

Beide Winterbiere könnt ihr direkt gut gekühlt im Dolden Mädel genießen oder auch online im Ratsherrn-Store für zu Hause kaufen.



Nachhaltig und regional

BIO-RINDFLEISCH VON UNSERER METZGEREI STAHLBRODER NATURGUT

Zu unserem ökologisch geführten LandWert Hof in Stahlbrode, den wir seit 2009 vor Rügen betreiben, gehört auch die Metzgerei Stahlbroder NaturGut. Die Idee dahinter: Zum guten, handgebrauten Bier servieren wir in unseren Braugasthäusern Bio-Rindfleisch von Tieren, die artgerecht gehalten werden. Tobias Voje von NaturGut macht deutlich: „Nach der Schlachtung achten wir darauf, dass das ganze Tier verwertet wird, also von „nose to tail“. Auch Schinken, Bratwurst und Salami werden täglich in Handarbeit hergestellt – ganz ohne chemische Zusatzstoffe. Das alles gehört für uns zum respektvollen Umgang.“ Außerdem werden auf dem LandWert Hof in der Feinkostmanufaktur weitere regionale Produkte verarbeitet. Viele von ihnen, wie zum Beispiel die leckere Kesselgulaschsuppe, bekommt ihr im Onlineshop.



MEHR ÜBER UNSER STAHLBRODER NATURGUT ERFAHRT IHR IM VIDEO:



Foodpairing

BIERGULASCH NACH RATSHERRN ART

DU BRAUCHST

- 1 Glas Bio Rinder-Paprikagulasch (500g)
- 1 Flasche Pale Ale 0,33l
- 2 El Zucker
- Schale 1 Limette
- 200g Schupfnudeln
- Salz, Pfeffer & Muskatnuss
- Etwas Butter & Rapsöl

HIER KÖNNT IHR BESTELLEN:



GULASCH



PALE ALE

UND SO GELINGT ES

In einer Pfanne auf mittlerer Temperatur die Schupfnudeln mit etwas Rapsöl goldbraun anbraten. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen und mit ca. 0,1 Liter Bier ablöschen, das Paprikagulasch hinzugeben und einmal gut aufkochen lassen. Mit der Schale der Limette und etwas Limettensaft abschmecken. Die Schupfnudeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Jetzt alles schön anrichten und mit dem restlichen Pale Ale dazu genießen. Guten Appetit!

Bestellt das Bio Rinder-Paprikagulasch direkt online bei der der Landwert Feinkostmanufaktur. Das Pale Ale könnt ihr auf shop.ratsherrn.de online bestellen.

**100% EIGENE
BRAUGERSTE**

UNSERE BRAUGERSTE AUS DER REGION

Ratsherrn setzt in Zeiten von Rohstoffknappheit auf eigenen Braugersten-Anbau auf Rügen



Ende August 2022, fünf Uhr morgens auf der Insel Rügen. Morgentau liegt auf den Gerstenhalmen, die sich im Seewind wiegen. „Gutes Bier beginnt hier“ steht auf dem Mähdrescher an der 170 Hektar großen Anbaufläche. Hier wird nun erstmals qualitativ hochwertige Braugerste geerntet. Das wegweisende Projekt „Vom Halm zum Glas“ wird Realität und der Wunsch, das Bier noch nachhaltiger und regionaler zu produzieren. Oliver Nordmann: „Natürlich ist der Eigenanbau ein Wagnis. Selbst wenn wir alles richtig machen, muss immer noch das Wetter mitspielen. Aber unser Plan ging auf. Jetzt decken wir mit der eigenen Ernte 100 Prozent unseres Gerstenmalzbedarfs. Und das Wichtigste: Wir setzen auf eine regionale Wertschöpfungskette.“ Nach der Ernte geht die Rügen-Braugerste nach Hamburg in die Mälzerei (siehe unten). Der Brauvorgang erfolgt dann in der Ratsherrn Brauerei in den Schanzenhöfen. Geschäftsführer Niklas Nordmann: „Unsere Braumeister verstehen ihr Handwerk und sind mit Leidenschaft bei der Sache. Für sie sind hochwertige Zutaten ein Muss.“ „Da die sogenannte ‚Extraktausbeute‘ unseren Qualitätsstandards entspricht, hat sich die Mühe gelohnt! Nun wird das frische Ratsherrn nicht nur in Hamburg gebraut, sondern auch der wichtigste Rohstoff kommt aus der Region – hiermit sind wir in Deutschland branchenweit nun Pioniere.“

MEHR ERFAHRT IHR IN UNSEREM VIDEO
„VOM HALM ZUM GLAS“



IN DER MÄLZEREI

Unsere regionale Wertschöpfungskette wird durch Crisp Malt in Hamburg konsequent umgesetzt

Crisp Malt gehört zu den führenden Mälzereien in Deutschland und ist einer unserer langjährigen Lieferpartner. Toll, dass unsere Rügen-Braugerste hier extra in separaten Silos gelagert wird. So ist auch wirklich gewährleistet, dass wir unsere eigene Braugerste als Malz verarbeitet zurückerhalten. Doch was passiert eigentlich in der Mälzerei? Kurz gesagt, entsteht hier aus Braugerste durch einen kontrollierten Keimvorgang Malz. Genau das benötigen wir später zum Bierbrauen.

Die drei Prozessschritte in der Mälzerei

Weichen: Die Rügen-Braugerste wird gewaschen und regelmäßig befeuchtet. So wird der Wassergehalt stark erhöht, um die Keimung der Gerste zu fördern.

Keimen: Im Keimling der Braugerste sind in geringen Mengen bereits Enzyme vorhanden, die für den späteren Brauvorgang benötigt werden. Beim Keimprozess werden die Enzyme nun aktiviert und vermehrt.

Darren: Beim Darren wird die Keimung wieder gestoppt, indem der Gerste Wasser entzogen wird. Durch Erhitzen karamellisiert die Masse, es entstehen die malztypisch variierenden Farb- und Aromastoffe.

Das Malz wird jetzt direkt an die Ratsherrn Brauerei in den Schanzenhöfen geliefert und der Brauprozess kann starten!



Beim Weichen in der Mälzerei wird die Braugerste gewaschen, um die Keimung zu initiieren

FRISCHE KÖPFE

Vier unserer KollegInnen erzählen, warum sie gern für die Braugasthäuser arbeiten und verraten uns ihr Lieblingsbier

STEFANIE SCHULTZ

LEITERIN DER BACKSTUBE IM ALTES MÄDCHEN

Als Bäckerin gehört sie seit jeher zu den Frühaufstehern. Doch wenn sie morgens um 6.30 Uhr in der Backstube erscheint, gehen



anderswo Bäcker schon bald nach Hause. Das ist das eine, was Stefanie Schultz an ihrem Job als Leiterin der Backstube im Altes Mädchen schätzt:

„Ein bisschen länger schlafen dürfen.“ Das andere ist die 1-a-Atmosphäre und ihr Team, auf das sie sich rundum verlassen kann. Seit 2020 ist sie hier und gemeinsam backen sie von Montag bis Sonntag gut 500 Brote, Woche für Woche. Gebacken wird nach

traditioneller Art. Dabei verwenden sie überwiegend 3-Stufen-Sauerteig, der ohne Hefe auskommt. Das setzt Zeit und Können voraus. „Wir backen immer mit Vorstufe, so bildet das Brot sein Aroma und ist sehr bekömmlich.“ Bevor sie hierherkam, war sie 16 Jahre in einer Hamburger Bio-Bäckerei. Das Brot so traditionell zu backen, hat sie in ihrer Lehre in Rostock gelernt, wo sie ursprünglich herkommt. Seit fast 20 Jahren tanzt sie in ihrer Freizeit begeistert Standard und Latein. Und nach Feierabend trinkt sie gern ein alkoholfreies Ratscherrn beim Schnack mit den Kollegen.



JACINTO MARIANO

PERSONALRECRUITING

Mit 21 Jahren kam „Jassa“ das erste Mal nach Deutschland, genauer gesagt nach Berlin, zwei Jahre vor der Wende: „Ich mochte dieses Land von Anfang an.“



Er konnte die Sprache nicht, aber „es war ein Abenteuer, das ich schaffen wollte.“ Jassa jobbte, lernte Deutsch, machte Musik und betrieb zehn Jahre ein brasilianisches Restaurant: „Ich habe in dieser Zeit viel gelernt. In Berlin war damals gefühlt alles möglich“. 2006 ging es zurück nach São Paulo. Seit 2018 ist

er wieder hier. Für Ratscherrn und weitere Gastro-Partner sucht und vermittelt Jassa nun Personal, häufig aus Portugal und Brasilien. „Es genügt nicht, die Menschen hierherzubringen. Um sie zu integrieren, brauchen sie mehr, unter anderem ein Konto, eine Wohnung und Deutschkurse.“ Dafür sorgt Jassa mit seinem Team. Der Job macht ihm viel Spaß: „Jeder Kunde hat andere Wünsche. Das macht es so interessant.“ Pläne für das nächste Jahr hat er bereits: „Ich möchte wieder mehr Musik machen.“ Sein Bierfavorit ist der fruchtige Matrosenschluck mit Orangenschale.



MARTIN BOUBELIK

BETRIEBSLEITER DOLDEN MÄDEL BINZ

„Bevor ich Betriebsleiter wurde, war ich ein halbes Jahr nicht in der Gastro tätig. Aber ohne ging es dann doch nicht.“ Sein Herz schlägt für den täglichen Trubel, der es nie eintönig werden lässt. Er mag den Umgang mit den Gästen und das Feierabendbier mit den Kollegen. Im Sommer hatten sie im Dolden Mädel jeden Mittwoch Live-Musik, was bei den Besuchern richtig gut ankam. Nach stressigen Tagen abschalten kann er beim Fahrradfahren und wenn er mit Frau und Sohn unterwegs ist. Nach Binz



kam er durch Zufall. Damals wurde er durch seine ehemalige Gastroschule in Tschechien hierher empfohlen. Eigentlich sollte er ein halbes Jahr aushelfen und blieb dann einfach. Seit 2017 ist er nun im Dolden Mädel tätig, zunächst in der Küche als Küchenchef. Seit April hält er als Betriebsleiter alles am Laufen. Sein Lieblingsbier: Das Moby Wit, „weil es so herrlich cremig, vollmundig und fruchtig schmeckt“.



SANDRA HARZ

SERVICEMITARBEITERIN DOLDEN MÄDEL STRALSUND

Etwas anderes als im Service zu arbeiten, kann sich die 32-Jährige nicht vorstellen und woanders als im Dolden Mädel in Stralsund will sie das auch nicht. Seit 2014 ist Sandra hier. Wenn es so richtig zur Sache geht, hilft der Zusammenhalt untereinander, um auch schwierige Situationen zu meistern: „Jeder kennt seine Aufgaben und erledigt die. Wir sind gut eingespielt und können uns aufeinander verlassen.“ Deshalb ziehen sie auch in ihrer Freizeit gern mal zusammen los, spielen Dart oder gehen gemütlich essen und lassen sich selbst bedienen. An ihrem Arbeitgeber schätzt sie, dass es „ein frisches, junges und dynamisches Unternehmen“ ist. Ursprünglich kommt Sandra aus Neubrandenburg, in Stralsund fühlt sie sich nun aber so richtig heimisch.



Neben den Touristen kommen auch viele Stammgäste ins Dolden Mädel: „Wir haben die schönste Terrasse und den besten Blick auf den Strelasund.“ Ihr Ratscherrn Favorit ist das Dry Hopped Pilsener, klassisch und blumig zugleich.





FEIERT MIT UNS!



Jetzt wird gefeiert!

EVENT-LOCATIONS UND CATERING DIREKT VOM DOLDEN MÄDEL

Ihr plant ein Event und sucht Locations oder ein besonderes Catering? Wir bieten euch für kreative Incentives und Firmenfeiern, für rauschende Hochzeiten und urgemütliche Familienfeiern das Event- und Cateringangebot, das zu euch passt. Mit oder ohne Personal, bei euch zu Hause, in eurem Unternehmen oder in einer exklusiven Eventlocation. Von 20 Personen bis 200 Gästen ist fast alles möglich. Wir servieren gutes handwerklich gebrautes Bier aus der eigenen Brauerei und Biere aus aller Welt. Dazu gibt es – ganz nach Wunsch – Buffets mit saisonalen, regionalen Speisen, BBQ, Fingerfood oder feste Menüs. Ihr habt die Wahl! Sprecht uns an oder kontaktiert uns über das Kontaktformular unserer Homepage.



HER MIT DEM RETRO-STYLE

Er ist zurück – der pilsgrüne Retro Ratsherrn Hoodie, den wir gemeinsam mit unseren Schanzennachbarn, dem Mojo Store, entworfen haben. Absolut cool und herrlich warm! 79,90 EURO



RUNDUM RATSHERRN

Ihr mögt es gern warm und gemütlich? In diesem rundum im Ratsherrn-Style gehalten Hoodie fühlt ihr euch garantiert pudelwohl. Macht euch locker! 59,90 EURO



SENATSBOCK

Traditionell brauen sechs Hamburger Brauereien einmal im Jahr gemeinschaftlich ein ganz besonderes Bier, das von jeder Brauerei mit eigenem Rezept anders interpretiert wird. Im Ratsherrn Store könnt ihr den gemischten 6er kaufen, solange der Vorrat reicht. Mehr über das Kooperationsprojekt bei www.senatsbock.de



NIEMALS KALTE FÜSSE

Diese Botschaft ist nicht zu übersehen! Hier kommt das ideale Geschenk für Sockenfreunde und Bierliebhaber. Kuselig warm und witzig zugleich. Also ab vor den Kamin und kühles Bier genießen. 9,99 EURO



FROHES FESTBIER

Im Ratsherrn-Store gibt es für begrenzte Zeit wieder unser Frohes Festbier. Wie immer in einer festlich designten 0,75 l-Flasche! Das Rotbier wurde auf Eichenholz-Chips gelagert und erhält durch die spezielle Malzmischung seinen besonderen Geschmack: Angenehm weich, mit einem Aroma von roten Beeren und einer feinen Holznote.

JETZT SHOPPEN GEHEN
SHOP.RATSHERRN.DE



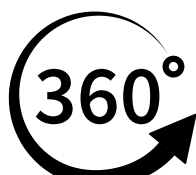
WOFÜR WIR ALS FAMILIENUNTERNEHMEN ANTRETEN



In 5. Generation unternehmerisch tätig



Regionale preisgekrönte Biere



360°-Wertschöpfung „Vom Halm zum Glas“



100 % artgerechte Tierhaltung & eigene Rindfleischproduktion



Ressourcenschonende Mobilität & grüner Strom

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Ratsherrn Brauerei GmbH
Geschäftsführer: Oliver Nordmann, Niklas Nordmann
Lagerstraße 30a, 20357 Hamburg
040 – 380 72 893 20
info@ratsherrn.de
ratsherrn.de
@ratsherrn_brauerei

VERLAG

VKM Verlagskontor für Medieninhalte GmbH
Geschäftsführer: Mathias Forkel, Tanya Kumst
Gaußstraße 190c, 22765 Hamburg
040 – 36 88 110 0
info@szene-hamburg.com, szene-hamburg.com
Redaktion: Stefanie Kastell, Jutta Rath, Mariann von Redecker, Ann Christine Ritter
Artdirektion und Layout: Eike Hahn
Fotos: Ann Christine Ritter

DRUCK

Dierichs Druck+Media GmbH & Co. KG
Nachdruck von Texten, Bildern, Illustrationen nur mit schriftlicher Genehmigung.
© Nordmann Unternehmensgruppe GmbH
Erscheinungstermin: Winter 2022/2023
Erscheinungsort und Gerichtsstand: Hamburg 2022