HERBST/WINTER 2023/2024

NEWSLETTER

ALTES MÄDCHEN
RATSHERRN BRAUGASTHAUS

AKTUELLES AUS DER WELT VON RATSHERRN

GRATIS ZUM MITNEHMEN!

GRÜNKOHL UND RATSHERRN: DIE PERFEKTE KOMBINATION!

Das Superfood für die kühlere Jahreszeit ist nicht nur eine schöne Tradition, sondern auch eine echte Vitaminbombe

Auch im Hamburger Braugasthaus „Das Lokal“ in der Bismarckstr. 60 könnt ihr jederzeit saisonale Gerichte genießen

Gerade die kühle Jahreszeit bringt einige beliebte Traditionen mit sich: So wird nach dem ersten Herbstfrost jedes Jahr die Grünkohlsaison eingeläutet. Vor allem in Norddeutschland ist das gemeinsame Grünkohlessen mit Freunden und Familie äußerst beliebt. Im Buch „Mythos Grünkohl“ erzählt Niklas Nordmann, Geschäftsführer von Ratsherrn und Mitglied der Inhaberfamilie, warum er den deftigen Kohl seit seiner Kindheit liebt: „Das Grünkohlessen hat bei uns eine lange Familientradition. Da wurde der Grünkohl als Highlight pünktlich nach dem ersten Frost aufgetischt. Wir Kinder waren auch immer schon bei den Vorbereitungen eingespannt. Zwei, drei Tage vorher ging es zum Markt, den Kohl einkaufen. Und dann mussten alle mithelfen beim Zupfen und Putzen, da wurde keiner ausgelassen. Eine schöne Erinnerung!“

Inzwischen ist erwiesen, dass Grünkohl ein echtes Superfood ist. Er enthält Vitamin A, B, C und E. Zudem versorgt er uns mit viel Eisen, Kalzium, Magnesium, Zink und Eiweiß. Ein weiterer Grund, diesen gesunden Brauch weiterzuführen: Grünkohl entspricht dem anhaltenden Foodtrend nach Regionalität und Saisonalität.

GRÜNKOHLSAISON IM HAMBURGER BRAUGASTHAUS ALTES MÄDCHEN

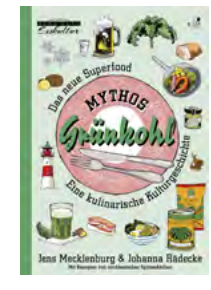
Weil die Zubereitung des Gerichts ziemlich aufwendig ist, genießen viele das traditionelle Grünkohlessen lieber im Restaurant. Unser Braugasthaus Altes Mädchen im Herzen der Hamburger Schanzenhöfe tischt den regional angebauten Grünkohl zum Beispiel mit Pinkel auf, einer geräucherten Grützwurst, selbstverständlich aus dem Oldenburger Land!

DAS DREAM-TEAM: GRÜNKOHL UND BIER

„Grünkohl und Bier – es gibt keine bessere Kombination!“, davon ist Niklas Nordmann überzeugt. „Bier ist ein perfekter Begleiter, weil das Kohlessen eine salzig-deftige Angelegenheit ist. Dadurch hat man Durst auf ein kühles, frisches Bier. Man kann mit den Biersorten ja variieren, je nachdem, wie der Grünkohl zubereitet ist. Wenn er etwas bitterer ist, kann man mit einem süßlicheren, malzbetonten Bier entgegenwirken, wie unserem Rotbier. Ein leichtes, schlankes Pils oder unser Helles passen hervorragend zu einem milderen, klassisch zubereiteten Grünkohlgericht.“

„MYTHOS GRÜNKOHL“

Auf unterhaltsame Art präsentieren Jens Mecklenburg und Johanna Rädecke die Geschichte des Superfoods und dazu zeitgemäße Rezepte: Von Grünkohl-Chips über Grünkohlsalat mit Ziegenkäse bis zu Tempura mit Grünkohl und Krabben. Das Buch stellt besonders schmackhafte Sorten vor und gibt Tipps für den Umgang in der Küche. Außerdem verraten namhafte Köchinnen und Köche aus dem Norden ihre absoluten Lieblingsrezepte.



Taschenbuch, 160 Seiten,
Preis: 22,- Euro

FRISCHE KÖPFE

Drei unserer Kolleg:innen erzählen, warum sie gern für die Braugasthäuser arbeiten und verraten uns ihr Lieblingsbier

CATHRINE DIETZ

LEITUNG EVENTMANAGEMENT

Seit August 2022 leitet Cathrine den Eventbereich des Braugasthauses Altes Mädchen. Ob Hoffest, Hochzeit oder Firmenfeier, stets ist sie mittendrin in Konzeption, Planung und Durchführung. Damit alles reibungslos gelingt, arbeitet die 27-Jährige mit verschiedenen Abteilungen eng zusammen und „das klappt bei Ratsherrn richtig gut."
Begonnen hat ihr beruflicher Weg mit einer Ausbildung zur Tourismuskauffrau. Es folgte ein berufsbegleitendes Studium und die Weiterbildung zur Veranstaltungsfachwirtin. Zurzeit macht sie neben ihrem Job eine Fortbildung zur Hochzeitsplanerin: „Wir haben hier viele Paare, die ihr Fest bei uns ausrichten wollen. Die Weiterbildung hilft mir, sie noch besser betreuen und beraten zu können."
Mindestens einmal im Jahr nimmt sie sich mehrere Tage Zeit. Dann macht sie lange Touren mit dem Fahrrad und besucht dabei diverse Festivals. „Eine tolle Kombination, um runterzukommen!" Ihr Lieblingsbier: das Zwickel.

EMIL WÜNSCHE

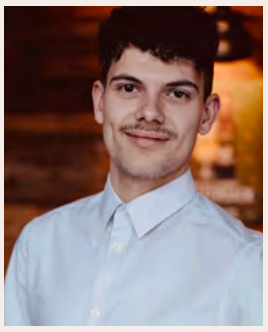
AUSZUBILDENDER ZUM BRAUER UND MÄLZER

Das Bierbrauen wurde dem 23-Jährigen sozusagen in die Wiege gelegt. In der achten Generation sind die Männer in Emils Familie nun bereits Brauer und Mälzer. Daher stand auch für ihn früh fest, dass er diesen Beruf erlernen wollte.
Seine zweite große Leidenschaft ist das Reisen. Als er nach dem Abitur fast ein Jahr in Südamerika unterwegs war, verband Emil beides miteinander und arbeitete in Costa Rica in einer kleinen Brauerei am Karibischen Meer. Die Erfahrung möchte er keinesfalls missen. „Da die Welt gerade im Lockdown war, wurde allerdings nicht ständig gebraut." Sein erstes Bewerbungsgespräch mit Ratsherrn fand ebenfalls auf dieser Reise statt – mitten in Kolumbien per Videocall.
Nach seinem Abschluss würde Emil gern bei Ratsherrn bleiben und hier noch mehr Erfahrung sammeln: „Ich hab' eine 1-a-Ausbildung genossen und sehr viel gelernt." Zum Beispiel wie Bierspezialitäten gebraut werden – zum Teil noch manuell. Aber auch die maschinelle Herstellung hat er erlernt. Emils Favorit ist das Ratsherrn Hamburg Hell.

YANNIK CARLO GODENSCHWEGEN

STELLV. BETRIEBSLEITUNG IM ALTES MÄDCHEN

Wiedersehen macht Freude: Nach drei Jahren ist Yannik zurück im Altes Mädchen und freut sich über die vielen bekannten Gesichter.



Bereits 2019 hat der 28-Jährige hier gearbeitet. „Ein großer Pluspunkt ist, dass das Team so konstant ist. Eine richtig tolle Zusammenarbeit, ich habe mich sofort wieder wohlgefühlt." Auch wer neu dazukommt, wird gleich Teil des Teams, versichert der Hamburger.
2012 begann er seine Lehre als Hotelfachmann in einem Fünf-Sterne-Hotel in der Hansestadt. Da hatte er schon mehrere Praktika in der Branche absolviert. „Mein Onkel ist Eventmanager. So kam ich dazu und bin dabeigeblieben."
Der Spaß an der Arbeit und die Abwechslung hat ihn zurück zum Altes Mädchen gebracht. Denn jeder Tag hier ist komplett anders und fordert Flexibilität. Genau das gefällt ihm und macht seinen Job so interessant.
Auch in seiner Freizeit lässt ihn die Gastronomie nicht los. Dann geht er gern mit mit Freund:innen und Kolleg:innen aus der Szene aus und schaut, was andere Locations machen. Nach Feierabend trinkt Yannik gerne das Ratsherrn Dry Hopped.

AUF JOBSUCHE? KOMM ZU UNS!

FEIERT MIT UNS

7.09.2023	**OktoBARfest Einlass ab 17 Uhr** *(Ratsherrn Bar)*
15./16.09.2023	**Hof Festival** *(Schanzenhöfe)*
8.10.2023	**Schanzenmarkt** *(Altes Mädchen)*
28./29.10.2023	**ARTSherrn** *(Altes Mädchen)*
2./3.12.2023	**Weihnachtsmarkt** *(Altes Mädchen)*
31.12.2023	**Silvester** *(Altes Mädchen)*
20.01.2024	**Anstich Senatsbock e. V.** *(Parlament)*

Lust auf Frühstück?
Dann komm doch zum Brunch ins Braugasthaus Altes Mädchen. Jeden Sonntag von 10 bis 14 Uhr. Am besten gleich einen Tisch reservieren.
Ihr wollt exklusiv in unseren Räumen feiern? Oder ein Catering für eure eigene Veranstaltung? Lasst euch von unserem Team beraten. Wir freuen uns auf eure Anfrage an **event@altes-maedchen.com**

GENUSSVOLLE BRAUEREIFÜHRUNG

Hopfen schnuppern, Malz kauen und über die Hefe staunen, dazu eine Einführung in die Geschichte der Braukunst erhalten und verschiedene Biere verkosten: Wir haben für euch mehrere Brauereiführungen im Programm, bei denen ihr hautnah erleben könnt, wie unser Bier entsteht.
Ihr habt Lust darauf, zusätzlich dazu unser kühles Bier samt leckerer Stullen zu probieren? Dann bucht unsere rund zweistündige Spezialtour mit anschließender Verkostung von fünf verschiedenen Biersorten und dazu abgestimmten Stullen mit passendem Belag. Den gibt es mit Fleisch oder vegan bzw. vegetarisch. Euch erwartet z. B. ein herbes Rotbier und dazu eine Stulle mit Brauhauskruste, Pulled Beef und Tomatenmarmelade oder als vegane Variante mit Pulled Aubergine und Tomatenmarmelade. Das Brot kommt natürlich aus unserer hauseigenen Bäckerei, in der wir täglich frisch backen. Worauf wartet ihr noch? Die Infos, Termine und den Link zur Buchung findet ihr auf unserer Website. Oder ihr scannt einfach den QR-Code. Übrigens: Ihr könnt auch private Führungen bei uns buchen.

Ratsherrn setzt auf Regionalität: Die Sommer-Braugerste für die Hamburger Brauerei wird auf Rügen angebaut

WEITERE INFOS ÜBER UNSERE RÜGENER BRAUGERSTE FINDEST DU HIER:

FOODACTIVE: GEMEINSAM GROSSES BEWEGEN

Ratsherrn ist mit seinem Anspruch, regionale Partnerschaften zu stärken, auch Mitglied von foodactive e. V., dem großen Food-Netzwerk der Metropolregion Hamburg

Ratsherrn steht nicht nur für Bierbraukunst, sondern auch dafür, Wertschöpfung innerhalb der Region zu fördern. So produzieren wir unser Bier lokal, bauen den Rohstoff Braugerste auf Rügen an und gehen regionale Partnerschaften ein. Dazu gehört auch die Entscheidung, foodactive beizutreten.

Das Food-Netzwerk der Metropolregion Hamburg verbindet Mitglieder aus verschiedensten Bereichen der Lebensmittelindustrie. Geschäftsführerin Dr. Annika B. Schröder bringt die Aktivitäten von foodactive auf den Punkt: „Wir sind Fachexperten, leidenschaftliche Netzwerker, Trendschnüffler und kreative Köpfe für die Lebensmittelbranche. Wir geben unseren Mitgliedern Impulse, zum Beispiel durch interessante Vorträge von Experten, Workshops zu brennenden Themen und inspirierende Arbeitstreffen. Allein 2022 haben wir über 40 Veranstaltungen und Events auf die Beine gestellt sowie unser 10jähriges Jubiläum im Altes Mädchen gefeiert.“

Voneinander zu lernen ist ein wichtiges Thema bei foodactive. Deshalb werden regelmäßig Best-Practice-Beispiele untereinander ausgetauscht. „Wir bringen gerne die unterschiedlichsten Unternehmen zusammen und stellen immer wieder fest, dass der Blick über den Tellerrand die Unternehmen zu ganz neuen Ideen und Lösungsansätzen führt.“

Niklas Nordmann, Geschäftsführer und Mitinhaber der Ratsherrn-Brauerei, erläutert: „Mit unserem wegweisenden Projekt ‚Vom Halm zum Glas‘ leisten wir einen relevanten Beitrag zur regionalen Wertschöpfung. Denn unsere Braugerste wird in der Region für ein regionales Bier hergestellt. Damit setzen wir ein positives Zeichen für die Zukunft, mit dem wir auch andere Unternehmen im Netzwerk inspirieren wollen.“

Aktuell ist gemeinsam mit dem Hamburger Senat und der Wirtschaftsbehörde die Bildung eines „Food Clusters“ geplant, das Hamburg zu einem noch stärkeren Food-Standort machen soll. foodactive e. V. wird dabei die Rolle des Trägervereins übernehmen. Dazu Dr. Annika B. Schröder: „Wir freuen uns natürlich über diese Wertschätzung und können im Food Cluster mit verstärkter Power noch größere Ziele angehen.“

Geschäftsführerin von foodactive e. V.: Dr. Annika B. Schröder

foodactive

FOODACTIVE E.V. AUF EINEN BLICK

Seit nunmehr zehn Jahren unterstützt foodactive die Region Hamburg. 130 Unternehmen der Foodbranche, überwiegend Lebensmittelherstellende, haben sich zusammengeschlossen. Das Ziel: das Wachstum der Branche zu verbessern. Dafür werden Verbindungen innerhalb der Lebensmittelbranche geknüpft. Es werden aber auch Brücken zu Hochschulen, Forschungseinrichtungen, Fachexpert:innen, in die Politik und die internationale Gemeinschaft geschlagen. Ein wichtiger Bestandteil ist der Know-how-Transfer zu unterschiedlichen Themen rund um die Lebensmittelproduktion oder zu Anforderungen des Bundes und der EU.

RATSHERRN WIKI

Wissenswertes rund um die Brauereiwelt von Ratsherrn

MÄRZEN

Wenn es auf der Theresienwiese in München ab Mitte September wieder heißt „O'zapft is!" wird auch in Hamburg ein spezielles Festbier ausgeschenkt, das Märzen. Der Name weist auf den Monat März hin, die Zeit, in der dieses Bier früher gebraut wurde. Im 19. Jahrhundert, als es noch keine Kältemaschinen gab, durfte man in den Monaten April bis September in Bayern nicht brauen. Die Gefahr war zu groß, dass das Bier während der Gärung verdarb. So wurde das Märzen im kalten März auf Vorrat für den ganzen Sommer gebraut und in Eiskellern und Höhlen kühl gelagert. Heute schenkt man das goldgelbe Märzen Festbier traditionell ab September aus. Der Alkoholgehalt des untergärigen Lagers ist mit 5,6 % relativ hoch. Zu seinem malzig-karamelligen Geschmack passt die typische Weißwurscht mit Brez'n.

SENATSBOCK

Schon in den 50er-Jahren taten sich Hamburger Brauereien zusammen und brauten einmal im Jahr gemeinschaftlich ein ganz besonderes Bier. Das Senatsbock, ein sehr dunkles Doppelbock, hatte damals wie heute stolze 7,5 % Alkohol. Jeweils am Anfang des Jahres wurde das Senatsbock in einer feierlichen Zeremonie vor prominenten Gästen aus Politik und Kultur angestochen. Mit diesem Ereignis wurde offiziell die 5. Jahreszeit, die Bockbierzeit, eingeläutet. 2015 taten sich Hamburger Brauereien zusammen und ließen diese vergessene Tradition wieder aufleben. Inzwischen sind neun lokale Brauereien an dem Gemeinschaftssud für das jährliche Senatsbock beteiligt. Der nächste Anstich erfolgt am 20. Januar 2024 und dann gibt es das Senatsbock in kultigen Flaschen auch im Ratsherrn-Store.

FROHES FESTBIER

Ab Ende Oktober kommt mit Aussicht auf die Vorweihnachtszeit unser rubinrotes Frohes Festbier heraus. Das Rotbier erhält durch spezielle Karamellmalze seine dunkle Farbe. Bereits im 13. Jahrhundert sollen Hamburger Brauereien rotes Bier hergestellt haben. Für das Frohes Festbier wird das Rotbier noch auf Eichenholz-Chips gelagert. So wird der Geschmack durch warme Karamell-Noten abgerundet. Frohes Festbier enthält 5,2 % Alkohol und schmeckt zu Wildgerichten genau so wie zu weihnachtlichem Enten- oder Gänsebraten.

RATSHERRN ONLINE-SHOP-NEWSLETTER

Scannt euch direkt zu unseren frischen Ratsherrn-News und klickt euch durch das aktuelle Angebot unseres Online-Shops mit saisonalen Bierspezialitäten und aktuellen Merch-Artikeln.

GLASKLAR

Die Aromen einiger unserer Biersorten entfalten sich in speziellen Gläsern besonders gut: Ihr könnt das „Ratsherrn Munique-Glas", den „Hamburg Hell Krug" und das „Brewhouse Glas" in unserem Online-Shop bestellen.

PREISGEKRÖNT: WORLD BEER AWARDS 2023

Bei den World Beer Awards kürt eine internationale Jury aus Bierexpert:innen jedes Jahr die besten Biere der Welt. Worüber wir uns richtig freuen: Unser Ratsherrn Alster Hell wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, das Ratsherrn Pilsener Alkoholfrei 0,0 % sicherte sich eine Silbermedaille. Unbedingt probieren!

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: Niklas Nordmann, Oliver 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
Artdirektion und Layout: Eike Hahn
Fotos: Ratsherrn Brauerei

DRUCK
Dierichs Druck+Media GmbH & Co. KG

Nachdruck von Texten, Bildern, Illustrationen nur mit schriftlicher Genehmigung.
© Nordmann Unternehmensgruppe GmbH

Erscheinungstermin: Herbst/Winter 2023/2024
Erscheinungsort und Gerichtsstand: Hamburg