HERBST/WINTER 2023/2024

NEWSLETTER

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

In allen Braugasthäusern 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 IN DEN DOLDEN MÄDEL-BRAUGASTHÄUSERN

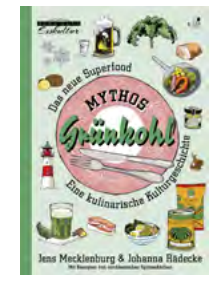
Weil die Zubereitung des Gerichts ziemlich aufwendig ist, genießen viele das traditionelle Grünkohlessen lieber im Restaurant. In unseren Dolden Mädel Braugasthäusern tischen wir den regional angebauten Grünkohl zum Beispiel mit Pinkel auf, einer geräucherten Grützwurst, selbstverständlich aus dem Oldenburger 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

Zwei unserer Kollegen erzählen, warum sie gern für die Braugasthäuser arbeiten und verraten uns ihr Lieblingsbier

NICO HEIMANN

SERVICE & SOCIAL MEDIA

Langweile ist für Nico Heimann ein Fremdwort. Der 42-Jährige ist ein echter Tausendsassa. Seit acht Jahren ist er von Donnerstag bis Samstag fester Bestandteil der Spätschicht im Dolden Mädel Berlin. An den restlichen Tagen kümmert er sich gemeinsam mit seiner Agentur um die Social-Media-Accounts der Dolden Mädel Braugasthäuser. Daneben ist er als freischaffender Künstler aktiv.

Ursprünglich stammt Nico aus der Nähe von Berlin. Sein Studium der Malerei absolvierte er in seiner Herzensstadt Bremen, wo er bis vor zehn Jahren lebte. Für die Gastronomie schlägt Nicos Herz bereits sein halbes Leben lang: „Ich mag den direkten Kontakt zu den Gästen hier. Darauf möchte ich nicht verzichten." Die Social-Media-Arbeit für Ratsherrn empfindet er als tolle Bereicherung, denn „bei der Ideenfindung und Umsetzung kann ich zwei Leidenschaften, Kreativität und Gastronomie, perfekt miteinander verbinden." Sein Lieblingsbier ist das Ratsherrn Dry Hopped.

AUF JOBSUCHE? KOMM ZU UNS!

THIAGO DE MELLO

KOCH

Ursprünglich stammt der 33-jährige Thiago de Mello aus Brasilien. Da stellt sich die Frage, wie es kommt, dass er heute im Dolden Mädel in Binz auf Rügen arbeitet. Ganz einfach, er lernte im Süden von Brasilien einen Mitarbeiter von ECHT Gastro Partner kennen. Der war angereist, um sich dort gezielt nach Gastronomiefachkräften umzuschauen.
Thiago gefiel die Aussicht, in Deutschland als Koch zu arbeiten und zögerte nicht lange, diese Chance zu ergreifen. Schon Anfang Juli startete er in der Küche vom Dolden Mädel auf Rügen. Natürlich war die erste Zeit wegen der Sprachprobleme nicht ganz so einfach, aber Thiago nahm die Herausforderung an. „Meine neuen Arbeitskollegen haben mich von Anfang an unterstützt, sodass bald auch die Verständigung funktionierte." In Brasilien wird traditionell viel Fleisch gegessen. Und als Thiago feststellte, dass er als Koch bestes Fleisch von Rügener Rindern verarbeiten konnte, war er begeistert.
„Ich habe das Gefühl, dass ich hier wachsen kann, und ich will unserem Unternehmen dabei helfen, dasselbe zu tun."
Sein Lieblingsbier ist das Ratsherrn Pils.

FEIERT MIT UNS

Im Dolden Mädel Stralsund genießt ihr nicht nur unser leckeres Essen und das kühle, frisch gezapfte Bier, in unserem offenen, modernen Braugasthausambiente macht das Feiern richtig Spaß. Tagsüber gibt es dazu einen grandiosen Blick auf den Hafen, das Ozeaneum und den Strelasund.

Anstehende Events

29.11.-3.12.2023	**Weihnachten „Am Fischmarkt"** *(Stralsund)*
31.12.2023	**Silvester mit Buffet** *(Stralsund)*
31.03.2024	**Osterbrunch am Ostersonntag** *(Stralsund)*

Unsere Dolden Mädel Braugasthäuser könnt ihr natürlich auch für eigene Events nutzen, z. B. für eure nächste Weihnachtsfeier, das anstehende Mitarbeiterfest oder eure Hochzeit. Ob große Firmenevents oder private Feier: Bei uns genießt ihr leckeres Essen und kühles, frisch gezapftes Bier. Sprecht uns gerne an, wir haben die passenden Ideen für euch. Oder benötigt ihr ein Catering für eine Veranstaltung in euren eigenen Räumen? Kein Problem, lasst euch von unseren Teams vor Ort beraten.

AUF ZUR BRAUEREIFÜHRUNG NACH HAMBURG!

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-Online-Shop.

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