

## **Ekstraordinære møde den 27. marts 2003.**

Deltagere: Palle, Søren, Bruno, Hans Erik, Jens og Preben

På foranledning af, at Hans Erik havde fremskaffet en interessant øl, sammenkaldte han til et ekstraordinært møde i Als Nørherred Øllyder Laugh kl. 17:00 den 27. marts. Vi skulle lige smage en enkelt øl.

Det er rigtig, at der var tale om en enkelt øl. Til gengæld var den på 2 liter. Øllet var i en tøndeformet keramik flaske med håndtag og porcelæn eller plastik dæksel. Det var også værd at bemærke, at hullet i flasken var så stort, at selv den mest trængende kunne få sin tørst slukket i en fart. En imponerende flaske. Dog ikke den største af slagsen, da de fandtes op til 5 liter. Øllet hed:

Ricklinger Vollbier Dunkel med ca. 5 % alc.

Ved lagringstemperaturer på 2-7 °C kan øllet holde sig i 4 uger.

En ganske god øl, som flere medlemmer efterfølgende har købt.

Bryggeriet har også en øltønne, der kunne ligne et kommende klubhus for Als Nørherred Øllyder Laugh. Øltønden er vist på vedlagte brochure.

Læg også mærke til, at bryggeriet arrangerer 2 dages kurser i ølbrygningens kunst.

Link: Ricklinger Landbrauerei

<http://www.ricklinger-landbrauerei.de>

P. Nørskov

Bei uns können Sie, je nach Jahreszeit, Ihr Bier in aller Ruhe genießen.

Spezialitäten aus eigener Herstellung:

- Ricklinger Vollbier Pils,**
- Ricklinger Vollbier Dunkel,**
- Ricklinger Märzen,**
- Ricklinger Maibock,**
- Ricklinger Weihnachtsbock,**
- Ricklinger Stout,**
- Ricklinger Porter**

Nähere Einzelheiten entnehmen Sie bitte unserer ausführlichen Produktbeschreibung.

Führungen durch die Brauerei  
nach vorheriger Anmeldung



**Unser Gasthaus ist wie folgt geöffnet;**

**im Sommer (ab 1.5.):**

Werktags \* von 11.00 - 24.00 Uhr,  
Sa., So. und an Feiertagen 10.00 - 24.00 Uhr,

**im Winter (ab 1.10.):**

Werktags \* von 16.00 - 22.00 Uhr,  
Sa., So. und an Feiertagen 10.00 - 24.00 Uhr,

\* Mittwochs Ruhetag.

**So finden Sie uns:**



[www.ricklinger-landbrauerei.de](http://www.ricklinger-landbrauerei.de)  
eMail: [ricklinger-landbrauerei@t-online.de](mailto:ricklinger-landbrauerei@t-online.de)

Ihr Ausflugsziel  
**die Gasthausbrauerei**  
im Grünen



**RICKLINGER LANDBRAUEREI**  
die kleinste Gasthausbrauerei  
mit den meisten selbstgebrauten Bieren

24635 Rickling • Grüner Weg 1 • Tel. + Fax: (0 43 28) 13 14



## RICKLINGER LANDBRAUEREI

24635 Rickling • Grüner Weg 1 • Tel. + Fax: (0 43 28) 13 14

Diese Privatbrauerei ist einen Besuch wert!

Sie fahren auf der B 205, nehmen die Abfahrt Rickling / Trappenkamp und erreichen das Dorf Rickling. Einer vorbildlichen Beschilderung folgend, stehen Sie dann vor der Gasthausbrauerei. Durch den Biergarten gelangen Sie in die Gaststube und haben einen direkten Blick ins Sudhaus, eine Atmosphäre, die jeden Gast sofort angenehm berührt. Die Inhaberin, Kerstin Lämmer, hält neben mehreren Biersorten auch deftige Speisen für den Gast bereit. Das Sudhaus ist das Reich von Braumeister Udo Lämmer; im In- und Ausland hat er gebraut, zuletzt in einer Privatbrauerei in Lübeck.

Nach anfänglichem Brauen in einem Provisorium konnte am 13. Juli 1996 der längst fällige Neubau der Ricklinger Landbrauerei mit einem großen Volksfest eingeweiht werden. Inzwischen sind Feste dieser Art zum festen Bestand des Programms geworden.

Interessant ist die geschmackliche Vielfalt der angebotenen Biere; Braumeister Udo Lämmer braut unbehandelte, unfiltrierte, naturtrübe Biere. Selbstverständlich



nach dem deutschen **Reinheitsgebot von 1516**.

Diese Biere, als echte Frischeprodukte, sind bei einer Lagertemperatur von 2-7 °C vier Wochen haltbar.

Folgende Sorten sind ständig im Angebot: Pils, Dunkel, Stout, Märzen. Für Kenner und Genießer wird darüber hinaus, je nach Jahreszeit, der schmackhafte Maibock, das Weihnachtsbockbier und Porter gebraut.

Für den häuslichen Durst:  
1, 2 und 5 Liter Flaschen.



Wenn Sie wissen wollen, wie Bier entsteht, dann besuchen Sie einen **Braukurs** unter dem Motto:

### „Vom Halm ins Glas“

Nach vorheriger Absprache bietet Braumeister Udo Lämmer Bier-Brau-Seminare an. Die Teilnehmer werden an 2 Tagen in die Theorie und Praxis des Bierbrauens eingeführt.

Nähere Informationen erhalten Sie bei den Wirtsleuten.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch:**

*Kerstin und Udo Lämmer.*

- Private und geschäftliche Festlichkeiten in rustikaler Atmosphäre.
- Neben unseren Bieren bieten wir unseren Gästen deftige Speisen, Kuchen und Eis.
- Je nach Wetterlage gibt es im Sommer knackige Spezialitäten vom Grill.
- Je nach Jahreszeit können Sie bei uns diverse Veranstaltungen sowie Kinderspiele miterleben.
- Unser besonderer Service für Reisegruppen: Führung durch die Brauerei inklusive deftiger Brotzeit mit Bierprobe zum Festpreis.
- **Reisebusse** finden ausreichend Parkraum,
- ein ideales Ziel für **Radwanderungen**,
- zünftige **Brotzeit** für unsere hungrigen Gäste.
- Besonders zu erwähnen sind unsere
- **Live-Musik** Darbietungen

**Trinken Sie Ihr Bier vom Faß im Faß**

