



# Fan Club POST

DIE ZEITUNG FÜR MITGLIEDER DES PAULANER FAN CLUBS

Nr. 9 · SEPTEMBER 2012

Juli 2012



August 2012



September 2012



## IN DIESER AUSGABE



### PAULANER FANS IM PORTRÄT

Drei Runden und ein Einzelfan stellen sich in dieser Ausgabe vor!

**MEHR AUF DEN SEITEN 2 UND 3**



### MIT PAULANER DURCH DIE ALPEN:

Immer mehr Südtiroler Gaststätten schenken Paulaner aus.

**MEHR AUF SEITE 7**

### 200 JAHRE BIERGARTEN

Wie aus der Not eine Tugend wurde.. Die Geschichte des Biergartens!

**ALLES DAZU AUF SEITE 8**



**VIEL SPASS BEIM LESEN!**

## Countdown zum Wiesn-Start

WENN AM 22. SEPTEMBER „O'ZAPFT“ WIRD, HABEN HUNDERTE IM HINTERGRUND DAFÜR GEARBEITET

„O'zapft is!“ Wenn am 22. September dieser Ruf ertönt, geht das 179. Oktoberfest in München los. Dafür haben Tausende von Menschen viele Monate im Voraus gearbeitet. Seit März küm-

mern sich die Brauer bei Paulaner darum, das Paulaner Oktoberfest Bier® in gewohnt exzellenter Qualität und ausreichender Menge zu brauen. Und seit Juli geht es auf der Theresienwiese

rund: Hunderte von Helfern bauen die Fahrgeschäfte und riesigen Festzelte auf – allen voran das Paulaner Zelt „Winzerer Fährndl“. Ein Blick hinter die Kulissen... **Mehr dazu auf Seite 6**

### Paulaner bleibt Sponsor des FC Bayern München



Die Paulaner Brauerei und der FC Bayern München bleiben Sponsoring-Partner bis mindestens 2016: Beim Finale des Paulaner Cup des Südens gaben die Brauerei- und die Vereinsverantwortlichen die Fortsetzung des Sponsoring-Vertrags bekannt.

Roland Tobias, Vorsitzender der Paulaner Geschäftsführung, freut sich: „Die Paulaner Brauerei und der FC Bayern passen perfekt zusammen: Beide Marken sind fest in Bayern verwurzelt, aber haben internationale Strahlkraft und stehen beide für höchste Ansprüche – der FC Bayern bei der Ballkunst, wir bei der Braukunst.“

## Geschätzte Paulaner Fans, liebe Leserinnen und Leser,

in wenigen Tagen beginnt bei uns in München das größte Volksfest der Welt. Fast sieben Millionen Besucher werden erwartet, sehr viele kommen aus dem Ausland. Aber nur wenige werden zum ersten Mal ein Paulaner kosten – denn Paulaner wird auch außerhalb Deutschlands immer beliebter und ist international weit verbreitet.

Allen voran steht unser Paulaner Hefe-Weißbier für eine weltweite Erfolgsgeschichte. Mit zweistelligen Zuwachsraten gehen unsere bayerischen Spezialitäten von München aus in über 70 Länder. Auch andere Zahlen zeigen, wie beliebt Paulaner ist: Weltweit eröffnen wir in den nächsten zwei Jahren an die 20 neue Bräuhäuser (siehe Seite 7). Bei unserer Paulaner Facebook-Seite kommen die Fans aus aller Herren Länder – auch dank des internationalen Zulaufs haben wir die 50.000-Fan-Hürde vor kurzem genommen (Seite 4).



Beim Paulaner Cup des Südens haben sich Hobby-Kicker aus 23 Ländern beworben, am Ende traten Spieler aus fünf Nationen gegen die Stars des FC Bayern an.

Und auch im Paulaner Fan Club wird's immer internationaler: Bald wollen wir die 10.000-Mitglieder-Grenze überschreiten, eben hat sich eine Paulaner Runde in Prag gegründet, gleichzeitig

wollen wir noch mehr als die bisher 23 Mitgliedsländer unter der Paulaner Fan Club-Flagge vereinen (Seite 2/3).

Warum Paulaner Bier auch außerhalb Deutschlands so erfolgreich ist, werde ich oft gefragt... Es ist ganz einfach: Weil es hervorragend schmeckt, natürlich nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut ist und weil Paulaner mit bayerischer Bodenständigkeit ein Stück Münchner Lebensart in die ganze Welt trägt. Paulaner ist eben viel mehr als „nur“ ein Bier!

Wer beim Oktoberfest (Seite 6) in eines unserer Festzelte geht, wird dies genauso erleben können – zusammen mit Menschen aus der ganzen Welt...

Viel Vergnügen dabei!  
Ihr

**Roland Tobias**  
Geschäftsführer  
Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG





# Elf waschechte Kasseleraner

IM DÜSSELDORFER HOF ERBLÜHT DIE NORDHESSISCHE LIEBE ZU PAULANER BIER MIT EINEM WASCHBÄR ALS MASKOTTCHEN

**FAN CLUB-STECKBRIEF**

**FULLE PAULANER**

Gegründet: 2011

Mitglieder: 11

Motto: Von der Fulle kommen wir und trinken gern' Paulaner Bier.



Er darf bei keinem Treffen fehlen: Paul der Waschbär, das Maskottchen von „Fulle Paulaner“.

Wollen Sie auch mit Ihrer Paulaner Runde in der Fan Club Post vorgestellt werden? Siehe beiliegender Fax-Bogen!

Um das Motto der Paulaner-Runde „Fulle Paulaner“ zu verstehen, muss man ein Kasseleraner sein. Denn hier in Kassel heißt der örtliche Fluss, die Fulda, im Volksmund „Fulle“. So entstand der Schlachtruf der elf Paulaner-Fans, die sich schon immer gerne getroffen haben, um gemeinsam ein Bier zu trinken. Schnell war klar: Paulaner muss es sein!

Schließlich gründeten die Hessen die Paulaner Runde. Und auch das Maskottchen ist typisch für Kassel: Waschbär Paul darf bei keinem Treffen fehlen.

Immer einmal im Quartal kommt die Runde im Düsseldorfer Hof in Kassel zusammen. Das Lokal bietet den Paulaner Liebhabern das richtige Ambiente: Ganz entgegen dem Namen findet sich hier keine rheinische Gemütlichkeit, sondern

es ist eingerichtet wie eine typisch bayerische Gaststätte, hat einen Biergarten, einen echten Paulaner Brunnen und natürlich frisches Paulaner vom Fass. Kein Wunder, dass sich „Fulle Paulaner“ den Düsseldorfer Hof noch mit zwei anderen Paulaner Runden teilt.

Neben ihren turnusmäßigen Treffen stehen aber noch viele weitere Veranstaltungen an: Einmal im Jahr findet

eine Weihnachtsfeier sowie ein Sommerfest statt, bei dem auch das Foto der Runde entstand. Außerdem haben die elf Männer schon unternommen, was bei keiner treuen Paulaner Runde fehlen darf: den Ausflug zur Paulaner Brauerei. Für die Zukunft hat „Fulle Paulaner“ eine Fahrt zum Oktoberfest nach München geplant, wo es dann – ganz klar – ins Paulaner Festzelt „Winzerer Fährndl“ gehen soll.

# Bayern für einen Tag

PAULANER RUNDE IN HESSEN VERANSTALTET AM 15. SEPTEMBER EINEN ALMABTRIEB – MIT GROßEM ERFOLG UND BAYERN-ATMOSPHÄRE

Kühe, Dirndl, Glockengeläut und Paulaner – da denkt man normalerweise an Bayern. Aber das gibt es auch in Hessen, nämlich in Bieber. Hier hat sich die Biwwerer Paulaner Runde vor sechs Jahren einen Almbtrieb einfallen lassen.

Entstanden ist die Idee bei einem Besuch in den Bergen. Dort hatten die Paulaner-Fans so viel Spaß bei einem Almbtrieb, dass schnell klar war: so etwas brauchen wir auch! In Rodheim-Bieber Almbtrieb aufkommen zu las-

sen, ging leichter als zunächst gedacht: Die befreundete Musik-Kapelle aus dem Spessart war begeistert und auch die Tanzgruppen waren schnell bereit, eine Aufführung in bayerischer Tracht einzustudieren. Bei der Getränkewahl war für die Biwwerer sofort klar: Paulaner muss es sein!

**3000 Besucher**

Tierische Unterstützung gab's vom örtlichen Bauern, dann stand dem bayerischen Spektakel nichts mehr im Wege. Von anfangs 600 stieg die Zahl der Besucher schnell auf 3000 an – alle wollen den hessischen Almbtrieb mit Schuhplattlern, Alphornbläsern und einem urigen Wiesenfest miterleben. Dieses Jahr findet die Veranstaltung am 15. September statt – dann schon zum sechsten Mal!

Und auch außerhalb der Almbtrieb bleiben die Biwwerer ihrem Paulaner treu: In der Biwwerer Paulaner Runde genießen sie das Paulaner Hefe-Weißbier das ganze Jahr.



Das Markenzeichen der Paulaner Runde „Biwwerer Almbtrieb“: Die Alm-Kuh.

**FAN CLUB-STECKBRIEF**

**BIWWERER ALMABTRIEB**

Gegründet: 2011

Mitglieder: 14

Motto: Nirgendwo trinke ich Paulaner lieber, als beim Almbtrieb in Bieber.

Wollen Sie auch mit Ihrer Paulaner Runde in der Fan Club Post vorgestellt werden? Siehe beiliegender Fax-Bogen!



Bayerische Atmosphäre im Hessenländle beim Almbtrieb mit Paulaner.





# Hefe-Weißbier im Pils-Geburtsland

PREMIERE: IN PRAG HAT SICH DIE ERSTE TSCHECHISCHE PAULANER RUNDE GEGRÜNDET



Einmalig in Tschechien: Seit Anfang 2012 gibt es in Prag eine Paulaner Runde.

**W**enn acht Tschechen einen Verein gründen, haben sie meistens neun Meinungen“, heißt es im tschechischen Volksmund. Umso erstaunlicher ist es, dass sich mittlerweile bereits elf Tschechen auf eine einzige Meinung verständigt haben: Sie huldigen dem Paulaner Hefe-Weißbier – und das ausgerechnet im Geburtsland von Pils und Budweiser.

Die „Erste Prager Paulaner Runde“ (EPPR) ist der einzige Verein in Tschechien, der Liebhaber von Paulaner Bierspezialitäten vereinigt. Gegründet hat die Runde Jan „Wigo“ Vitous zusammen mit Miroslav „Max“ Zubina. Der Grundstein für den Beginn dieser „wunderbaren Freundschaft“ wurde bereits 2008 gelegt. Damals traf sich Wigo mit Jan Braun, dem Vertreter des Paulaner Importeurs „Ultra Premium Brands“. Jan Braun schenkte Jan Vitous sein erstes

Hefe-Weißbier ein. „Der Geschmack ist radikal unterschiedlich zu den tschechischen Biersorten, nicht nur wegen des typischen Weizengeschmacks, sondern vielmehr wegen der fehlenden Bitterkeit, die Tschechische Bierliebhaber gewohnt sind. Schon nach dem ersten Glas Paulaner wusste ich, dass mir dieses Bier auf ewig schmeckt,“ erinnert sich Wigo.

Als Max und Wigo sich schließlich kennen lernten, merkten sie schnell, dass sie ein gemeinsames Hobby haben: Paulaner Hefe-Weißbier. Und so kamen sie auch auf die Idee den Fan Club zu gründen.

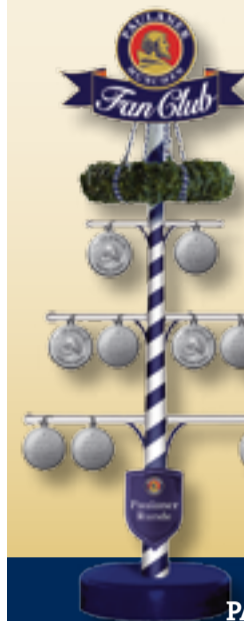
Jan Wigo Vitous ist auch der Wirt von „U Balbino“, der Gaststätte in der sich die Paulaner Runde regelmäßig trifft. Hier schenkt Wigo natürlich Paulaner aus: „Seit Juni 2010 ist Paulaner in unserem Angebot, damals noch in Flaschen. Das Interesse war aber zu riesig, die Flaschen

verwandelten sich schnell in ein Fass, dann in zwei Fässer. Wegen eines Oktoberfestspezials haben wir im September des ersten Jahres gleich fünf Fässer ausgeschenkt, ein Jahr später schon zehn und jetzt denke ich schon nach, wie viele soll ich dieses Jahr bestellen,“ sinniert der Wirt. Gleichzeitig schenkt er auch „Paulaner Dunkel“ aus, und hat sogar erfolgreich den „Salvator“ an seine Gäste verkostet. Mittlerweile hat die Paulaner Runde EPPR elf feste Mitglieder und trifft sich jeden ersten Donnerstag im Monat.



Die goldene Stadt: Hier treffen sich Paulaner Fans aus ganz Tschechien.

## FAN CLUB-STECKBRIEF



Gegründet:  
2012

Mitglieder:  
11

Motto:  
Bayerische Küche  
und Bier – darauf  
können wir uns  
immer einigen

## ERSTE PRAGER PAULANER RUNDE

Wollen Sie auch mit Ihrer Paulaner Runde in der Fan Club Post vorgestellt werden?  
Siehe beiliegender Fax-Bogen!

Die Paulaner Rundenmitglieder in ihren identischen Outfits sind jedes Mal eine Attraktion für die Gäste des Wirtshauses. Deswegen wird die Runde viel fotografiert und es ist nicht verwunderlich, dass die Anmeldeliste für die Paulaner Runde in Prag länger und länger wird...

## Einzelfan im Portrait



DR. EBERHARD RIFFEL

Mitglied seit:  
2011



Besonderes Merkmal:  
Ist Baden-Württemberger, aber sein Lieblingsbier kommt aus Bayern

## Das absolute Lieblingsbier

PAULANER FAN DR. EBERHARD RIFFEL AUS DEM KRAICHGAU STELLT SICH VOR

**P**aulaner Weißbier Liebhaber, glühender FC Bayern Fan, Baden-Württemberger – diese Verbindung passt bei Eberhard Riffel. Der Arzt aus Kraichtal im Kraichgau ist seit einem Jahr Mitglied im Paulaner Fan Club.

Seine Leidenschaft für Paulaner und den FC Bayern ist jedoch schon älter. 1998 war der Arzt zum ersten Mal auf der Wiesen um dort ein frisches Paulaner Bier zu genießen: Sein absolutes Lieblingsbier. Sein schönstes Erlebnis mit Paulaner hatte der Baden-Württemberger

aber 2006 in München: „Ich war zu einer Fortbildung eingeladen und der gesellschaftliche Teil war eine Besichtigung in der Allianz Arena. Im VIP-Bereich gab es dann ein frisch gezapftes Paulaner – das war für mich als Paulaner- und FC Bayern-Fan natürlich das Größte!“ Das nächste Ziel ist jetzt noch eine Besichtigung der Paulaner Brauerei in München.

Am Fan Club begeistert ihn vor allem das Startpaket mit den vielen verschiedenen Paulaner Produkten. „Besonders hat mir das Weißbier-Glas mit Namens-

gravur und Goldrand gefallen“, erzählt der Kraichtaler. „Das sieht sehr edel aus!“ Auch die sehr persönliche Fan-Betreuung bei Paulaner überzeugt Dr. Eberhard Riffel. Vor einiger Zeit hatte er sich um ein Paulaner Blechschild bemüht, es war jedoch nirgends zu bekommen. Da wandte sich der Fan an seine Fan Club Betreuung – und die hatten zufällig noch genauso ein Blechschild. Ausnahmsweise wurde es dem Paulaner-Fan zugeschickt. „Das Schild verschönert nun meine Wohnung“, freut sich der Arzt.

Feierabend und ein Paulaner Hefe-Weißbier: Das gehört für Eberhard Riffel einfach zusammen.

Wollen Sie als Einzelmitglied auch in der Fan Club Post vorgestellt werden?  
Siehe beiliegender Fax-Bogen!





# Weißbierwelt-Premiere: Weißbier-Zitrone Alkoholfrei!

WEIßBIER-ZITRONE ALKOHOLFREI VON PAULANER ERÖBERT NICHT NUR DIE BIERGÄRTEN

**P**aulaner Weißbier mit Zitronenlimonade – das ist in Bayern schon lange bekannt. Seit diesem Frühjahr gibt es den „Russn“ von Paulaner frisch und fertig gemixt auch als alkoholfreie Variante. Und das Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei hat die Weißbiergenießer sofort überzeugt – im Biergarten, für die Pause zwischendurch oder einfach so, weil es richtig gut schmeckt.

„Alkoholfreie Biere und Biermischgetränke liegen im Trend. Wir freuen uns, dass wir mit unserem Weißbier-Zitrone Alkoholfrei das erste Mischgetränk mit alkoholfreiem Weißbier anbieten. Unsere Braumeister haben lange und intensiv daran gearbeitet, den hervorragenden Geschmack unseres alkoholfreien Weißbiers mit der richtigen Komponente zu ergänzen. Fruchttige Zitronenlimonade mit echtem, natürlichem Saft ist die ideale Verbindung“, so Heiner Müller, Geschäftsführer der Paulaner Brauerei. Auch auf der Facebook-Seite und der Homepage von Paulaner kam das „Wei-Zi“ richtig gut an: Über 15.000 User wollten Produkttester werden und den neuen Durstlöcher exklusiv vorab probieren.

Dem Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei geben die Braumeister neben dem Saft von Zitronen auch das Beste von Orangen und Limetten mit. Vollmundiger Weißbier-Geschmack und harmonische Säure sind damit sorgfältig ausbalanciert. Mit 25 Prozent weniger Kalorien als Apfelsaft macht das Weißbier-Zitrone Alkoholfrei obendrein eine richtig gute Figur und ist der perfekte Durstlöcher für den ganzen Tag.



**Die Weißbierwelt-Premiere: Weißbier-Zitrone Alkoholfrei.**

**ALKOHOLFREI**

- ✓ Fruchtig
- ✓ Mit natürlicher Zitronenlimonade
- ✓ Wenig Kalorien\*

**GUT, BESSER, PAULANER.**

\* ca. 25% weniger Kalorien (kcal) als ein Apfelsaft.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Handy und erfahren so mehr über das Weißbier-Zitrone Alkoholfrei von Paulaner.



Nicht zu süß, nicht zu herb – einfach der perfekte Durstlöcher für zwischendurch. Übrigens: „Wei-Zi“ kann auch direkt aus der Flasche getrunken werden – ein Weißbierglas ist nicht nötig.

## Daumen hoch für Paulaner!

IMMER MEHR PAULANER FANS GEFÄLLT DIE PAULANER FACEBOOK FANSEITE

**A**ls Produkttester die neueste Weißbier-Sorte vor allen anderen probieren, dem obersten Braumeister bei „Frag Braumeister Dahncke“ über die Schulter schauen und sogar selbst zum Braumeister werden und sein eigenes Paulaner Bier brauen. Auf der Facebook-Seite von Paulaner ist immer etwas los.

Weil sie der ideale Treffpunkt für Weißbier-Freunde aus Bayern, Deutschland und der ganzen Welt ist, wächst die Fanseite bei Facebook täglich. Mittlerweile sind es schon mehr als 50.000 Fans.

Viele Aktionen, Neuigkeiten aus der Brauerei, die aktuellen TV Spots, Bilder vom Oktoberfest und interessante Geschichten rund um Paulaner – das alles findet man auf der Facebook Fanpage. Auch für die Mitglieder des Paulaner Fan Clubs ist Facebook der perfekte Weg um sich mit anderen Fans auf der ganzen Welt auszutauschen und Fotos hochzuladen. Über 50.000 Paulaner Fans haben in den letzten Monaten auf „Gefällt mir“ gedrückt und sind jetzt mit der Paulaner Fanseite verbunden.

**Wer noch kein Fan ist, kann es ganz einfach werden: Einfach auf [www.facebook.com/paulanermuenchen](http://www.facebook.com/paulanermuenchen) schauen, „Gefällt mir“ klicken und immer bestens informiert sein.**



Immer auf dem neuesten Stand: Die Paulaner Fanseite bei Facebook.

## Von 0 auf 9.000 in fünf Jahren

PAULANER FAN CLUB BRINGT MITGLIEDER AUS ALLER WELT ZUSAMMEN



Tina Bauer, Projektmanagerin des Paulaner Fan Club

**Der Paulaner Fan Club wächst: Weltweit hat er schon 9125 aktive Mitglieder. Und es werden immer mehr! Vor allem die Zahl der Paulaner Runden wächst stetig. Über 7000 Mitglieder treffen sich regelmäßig in 482 Paulaner Runden.**

Seit dem Start ist der 1. Paulaner-Club-Mosbach dabei. 2007 hat die Runde mit 8 Mitgliedern begonnen und im Juni 2012 sein 59. Mitglied willkommen geheißen. Nicht nur in Bayern wird die Zahl größer: Weltweit gibt es momentan in 23 Ländern Paulaner Runden, unter anderem in Österreich, der Schweiz, Italien, Großbritannien und seit diesem Jahr auch die erste Paulaner Runde in Tschechien.

Noch internationaler ist aber die Liste der Einzelfans: Brasilien, Finnland, Kanada, Südafrika. „Paulaner ist auf der ganzen Welt beliebt und das macht uns natürlich sehr stolz!“ so Tina Bauer, Projektmanagerin Paulaner Fan Club.





## Im Dienste der Fans

FAN-PAKETE VON PAULANER KOMMEN VOM FAMILIENUNTERNEHMEN HOLFELDER

**D**as Weißbier-Glas, aus dem Patrick in Dublin sein Paulaner trinkt, das Brotzeitbrett auf dem Francois seine Salami schneidet – das alles kommt wie die Paulaner Bierspezialitäten direkt aus München: die Firma Holfelder mit Sitz im Münchener Norden betreut seit vielen Jahren den Versand für den Paulaner Fan-Shop – und seit April 2012 auch den Paulaner Fan Club!

Die Mitarbeiter des Holfelder Teams sorgen dafür, dass jedes neue Mitglied im Paulaner Fan Club sein exklusives Fan Paket pünktlich bekommt. Von der persönlichen Gravur auf dem Weißbier-Glas über die Mitgliedsplakette bis hin zum Polo-Shirt mit Club-Logo. Das Holfelder Team kümmert sich darum, dass die Fan-Utensilien so schnell wie möglich bei den Paulaner Fan Club Mitgliedern ankommen. Dass es manchmal ein paar Wochen dauert, bis das Fan-Paket beim Fan ist, hat einen einfachen Grund, erklärt Geschäftsführer Peter Holfelder: „Die Gravur der Gläser machen wir mit einem speziellen Laser. Bis der einsatzbereit ist, kann es manchmal ein bisschen dauern.“

Die Partnerschaft zwischen Paulaner und der Firma Holfelder besteht schon seit über zehn Jahren. Seitdem verschickt das Münchener Familienunternehmen die Produkte aus dem Paulaner Fan-Shop in die ganze Welt. „Dass wir jetzt auch den Fan Club betreuen, ist für mich eine Herzensangelegenheit,“ erzählt Peter Holfelder.



Die Mitarbeiter von Holfelder kümmern sich um die Verpackung und den Versand der Paulaner Fan-Artikel.

### Tipp für Paulaner Fan Club Mitglieder:

Als treues Mitglied im Fan Club von Paulaner bekommen Sie im Fan-Shop unter [www.paulaner.de](http://www.paulaner.de) zehn Prozent Rabatt auf jeden Einkauf. Dazu müssen Sie bei der Bestellung nur ankreuzen, dass Sie Mitglied im Fan Club sind und Ihre Mitgliedsnummer angeben.

Die Lager sind voll – bei Holfelder gibt es von jedem Fan-Artikel genug auf Vorrat.



## Die letzten Sonnenstrahlen genießen

ALKOHOLFREIES HEFE-WEIßBIER ALS „PAULANER FÜR DIE PAUSE“

**P**ünktlich zum Sommerbeginn hatte Paulaner die Biergartensaison mit einem neuen Werbespot eröffnet. Im Mittelpunkt steht zum ersten Mal das alkoholfreie Weißbier.

Auch sonst ist einiges neu: Nach Indern, Japanern, Engländern und Italienern spielt jetzt die fescche Bedienung Paula die Hauptrolle. Nachdem sie bisher gut gelaunt und immer mit einem trockenen Spruch auf den Lippen für das Wohl der Gäste gesorgt hat, gönnt die Traditionsbrauerei und der gesamte Biergarten ihr jetzt die wohlverdiente Pause. Da kommt ein frisches alkoholfreies Weißbier

gerade recht, das einen wieder auf Zack bringt. Dann ist es mit dem Genießen auch schon wieder vorbei und frisch gestärkt kann das Treiben im Paulanergarten wieder losgehen.

In einem Reminder wird zudem ein ganz neues Produkt aus der Alkoholfrei-Familie vorgestellt: Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei. Was in Bayern als Russ' bekannt ist, also Weißbier mit Zitronenlimonade, wird in der weltweit erstmals alkoholfreien Variante von Paulaner im TV und im Internet beworben. **Den Fernsehspot können Sie anschauen unter: [www.paulaner.de](http://www.paulaner.de)**



Das „Paulaner für die Pause“, genau das Richtige für einen warmen Spätsommer-Tag.





# Paulaner auf der Wiesn

FORTSETZUNG VON SEITE 1



## BAYERISCH FÜR ANFÄNGER extra für'd Wiesn

**Griasgood / Griasdi**  
*Guten Tag / Grüß dich*

**Deaf I? / Ealaums?**  
*Darf ich? / Erlauben Sie?*

**Is da no frei? Ist hier noch frei?**

**Schmaizler Schnupftabak**

**Radi Rettich**

**Hendl / Gickerl Brathuhn**

**Stamperl Gläschen Schnaps**

**Obatzda**

*Paste aus Camembert und Zwiebeln,  
gewürzt mit Paprika*

**Ha? Wie bitte?**

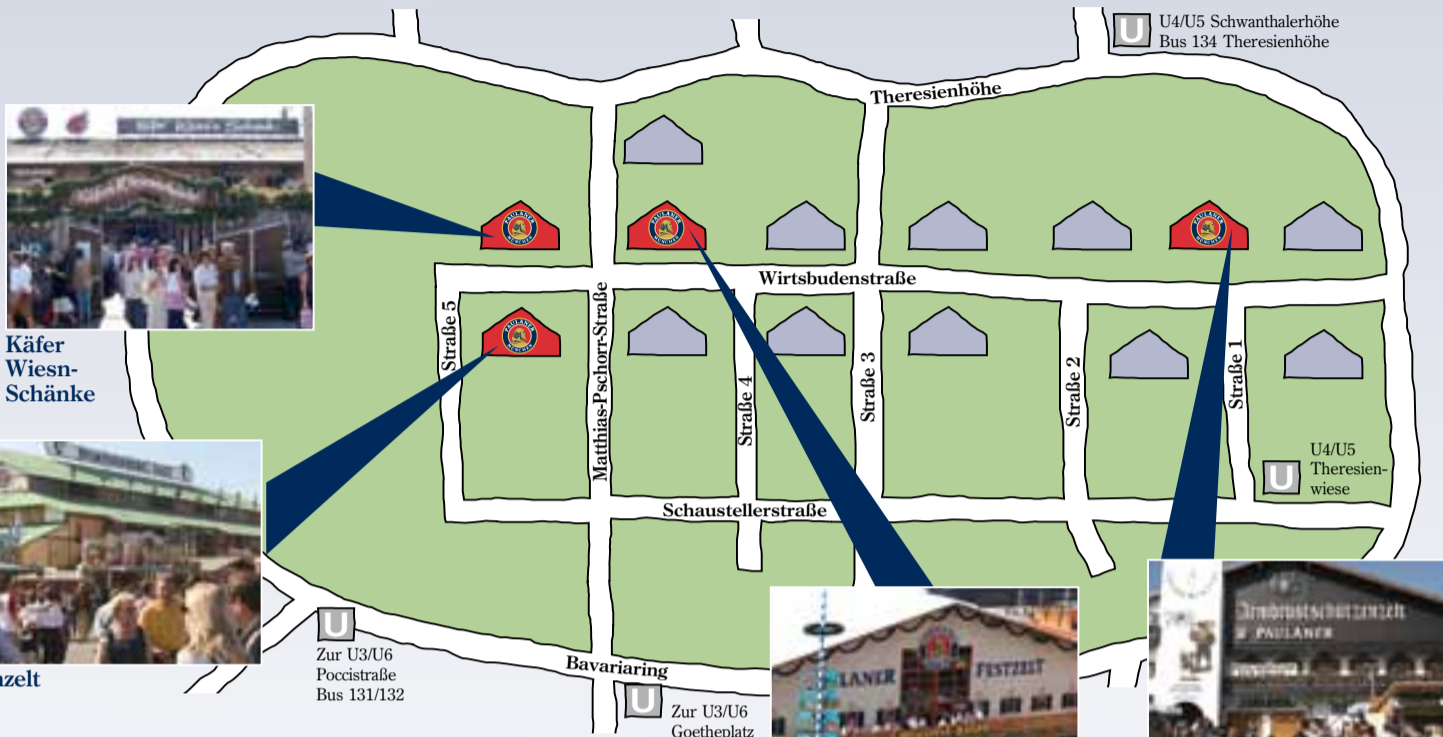
**Aff / Depp / Hirsch**  
*Nicht als Beleidigung zu verstehen; herzlicher Umgangston*

**Bussl Küsschen**

**Gschbusi Geliebte(r)**

**De hod Hoiz vor da Hütt'n**  
*Die hat eine große Oberweite*

**Pfiat di / Pfiat eich Auf Wiedersehen**



Käfer  
Wiesn-  
Schänke



Weinzelt



Winzerer Fährndl



Armbrustschützenzelt

Hier gibt es Paulaner auf der Wiesn... aber natürlich auch noch in vielen weiteren kleineren Zelten.

**R**und zehn Wochen vor Wiesn-Start beginnt der Aufbau des gut 8000 Plätze fassenden „Winzerer Fährndls“. Das Festzelt ist fast noch fabrikneu: Vor zwei Jahren kam es zum ersten Mal bei der Jubiläumswiesn zum Einsatz – und es ist eines der modernsten, größten und schönsten Festzelte weltweit.

„Für das Winzerer Fährndl fahren wir 60 bis 80 Lkw-Ladungen mit Holz- und Stahlteilen nach München“, rechnet der Augsburgener Zeltbauer Ulli Pletschacher vor. Mit 80 Lkw-Ladungen bzw. 1200 Tonnen Holz und Stahl ist es beim Winzerer Fährndl jedoch nicht getan:

Für Dekoration, Beleuchtung und Einrichtung müssen nochmals 40 Lkw auf die Wiesn rollen! „Wir haben etwa zwei Wochen Zeit für die Konstruktion mit Außenwänden, Balkon und Dach. 90 Mann sind beim Aufbau im Einsatz“, erklärt Pletschacher. Über die so genannten Obergurte werden die Dachplanen gespannt. Wie bei einem Campingzelt sind sie aus Stoff – und nur einen Millimeter dick!

### Freier Blick

Das Winzerer Fährndl hat einen fast quadratischen Grundriss. Unter den Anbauten befinden sich die Boxen. Das Besondere ist die stützenfreie Decke. Sie kommt auf einer Breite von 40 Metern ohne Pfosten aus, so dass man von jedem Platz aus freie Sicht auf die Bühne hat.

Der Clou des Winzerer Fährndl ist die zentrale Bierversorgung. Paulaner Wiesn-Wirt Peter Pongratz: „Alle sechs Schänken werden zentral aus drei Containern mit je 28.000 Litern Bier beliefert!“ Das Bier fließt unterirdisch in gekühlten Leitungen. An einem zentralen Computer lässt sich litergenau ablesen, wie viel an jeder Schänke gezapft wurde. Paulaner Geschäftsführer Andreas Steinfatt, der das neue Zelt vor zwei Jahren in Auftrag gegeben hat, ist hochzufrieden. „Wir setzen mit der Hauptkonstruktion Maßstäbe für die nächsten 20 Jahre.“

### Weltrekord-Maßkrug

Besondere Maßstäbe setzt das Winzerer Fährndl auch mit seinem Turm. Dieser erhielt im vergangenen Jahr einen neuen Maßkrug aufgesetzt, der in einer Höhe von 24 Metern den Wiesnbesuchern den Weg ins Paulaner Fest-

zelt weist. Wäre der Krug befüllbar, würde er rund 42.000 Liter Bier fassen. Die Maß ist sechs Meter hoch, wiegt ungefähr zwei Tonnen – und dürfte damit der größte Bierkrug der Welt sein.

Nicht nur im „Winzerer Fährndl“ können Wiesn-Fans das Paulaner Oktoberfest Bier® genießen. Im Armbrustschützenzelt, Käfers Wiesnschänke und dem Weinzelt wird es ebenfalls ausgeschenkt – und in vielen weiteren kleineren Zelten.

Das Paulaner Oktoberfest Bier® ist das erfolgreichste Festbier der Welt. Dies liegt am besonderen Brauverfahren, das sich deutlich von dem bei anderen Brauereien unterscheidet. Bereits im Frühjahr wird damit begonnen, das Paulaner Oktoberfest Bier® zu brauen: Denn die lange Lagerzeit und unser spezielles Zweimaisch-Verfahren garantieren besonderen Biergenuss. Bei dieser aufwändigen Brauart kochen die Brauer Teile der Maische zweimal auf – die Saisonspezialität erhält dadurch ihren weichen, abgerundeten Geschmack und ihre goldene Farbe.

### Kopfschmerz-Bremse

Wie alle Oktoberfestbiere hat auch das Paulaner Oktoberfest Bier® einen erhöhten Stammwürzegehalt zwischen 13,5 und 13,99 Prozent. Mit Stammwürze bezeichnet man den Anteil der aus dem Malz gelösten Stoffe in der noch unvergorenen Würze. Das sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Mineralien. Bei der Gärung wird daraus mit Hilfe der Hefe rund ein Drittel Alkohol und ein Drittel Kohlensäure. Ein Drittel Restextrakt bleibt unvergoren. Je höher der Stammwürzegehalt, desto stärker also das Bier.



Oktoberfest Stilleben mit einer Maß Paulaner Oktoberfest Bier®.

(Zum Vergleich: Das Paulaner Original Münchner Hell hat einen Stammwürzegehalt von 11,5 Prozent). Der erhöhte Stammwürzegehalt verleiht dem Paulaner Oktoberfest Bier® mehr „Körper“ und lässt es so vollmundig und angenehm bitter schmecken.

Mit einem Alkoholgehalt von etwa sechs Prozent ist das Oktoberfest Bier relativ stark. Doch mehr Alkohol muss nicht gleich einen dickeren Kopf verursachen. Das Paulaner Oktoberfest Bier® wird mit einer „Kopfschmerz-Bremse“ gebraut. Entscheidend ist hier ein möglichst hoher Vergärungsgrad von etwa 80 Prozent. Denn je mehr Zucker zu Alkohol vergoren wird, desto weniger Restzucker verbleibt im Bier – umso besser kann der Körper den Alkohol abbauen.



Weltrekordverdächtig: Die Maß auf dem Paulaner Turm dürfte der größte Bierkrug der Welt sein.





# Bayern ist überall

IN 19 PAULANER BRÄUHÄUSERN AUF DER GANZEN WELT GIBT'S BAYERISCHES LEBENSGEFÜHL UND FRISCHES PAULANER BIER

**W**o Paulaner drauf steht, ist Bayern drin: Das wissen alle Gäste, die einmal ein Paulaner Bräuhaus besucht haben. Denn hier erleben sie ein echtes Stück Bayern – mit gemütlichem Ambiente, herzhaften Schmanckerln und hausgebrauten Paulaner Bieren. Insgesamt begeistern 19 Bräuhäuser Einheimische und Touristen auf der ganzen Welt.

Vor 20 Jahren eröffnete in Peking das erste Paulaner Bräuhaus außerhalb Bayerns. Und das stellte die Verantwort-



In Peking steht das älteste Bräuhaus außerhalb Bayerns.

lichen vor große Herausforderungen! Denn fast drohte die bayerische Schmanckerlküche zu scheitern. „Schwein war Schwein“, erklärt Jürgen Schenk, Geschäftsführer bei Paulaner Bräuhaus Consult. „Die chinesischen Fleischer unterschieden nicht zwischen Haxe und Bauch. Also ließen wir bayerische Metzger einfliegen, die ihren chinesischen Kollegen zeigten, wie man Fleisch schneidet und Würste herstellt.“

Und das hat sich gelohnt! Denn die Chinesen waren vom frischen Bier und den bayerischen Schmanckerln begeistert – und wollten mehr: In den folgenden Jahren entstanden Bräuhäuser in Shanghai, Shenyang, Chengdu und in vielen anderen Städten – bisher 14 Stück, Tendenz steigend. Denn im kommenden September erhalten die Bürger von Chongqing ein eigenes Bräuhaus, weitere Häuser in Guiyang und Taiyuan sind fest geplant.

Doch nicht nur die Chinesen lieben ihre Bräuhäuser. Auch die Menschen in Singapur, Indonesien, Taiwan oder Russland freuen sich auf frisches Bier aus der hauseigenen Brauerei. „Alle



Bayerische Atmosphäre in Asien: Das Paulaner Bräuhaus in Singapur ist immer gut besucht.

Bräuhäuser werden nach dem Münchner Vorbild gestaltet“, erklärt Jürgen Schenk. „Aber wir berücksichtigen natürlich die Vorlieben der Menschen vor Ort.“ So bietet dabei das Bräuhaus in Sankt Petersburg eine Besonderheit: Weil die Russen das Paulaner Weißbier so gerne trinken, wird es gleich aus Einliter Gläsern ausgeschenkt. Ein anderes Beispiel: Die Gäste in Asien wollen nach dem Essen gerne tanzen. Also machen Live-Bands in vielen asiatischen Bräu-

häusern moderne Party-Musik – vor gemüthlicher, traditioneller Wirthaus-Atmosphäre.

Das zeigt: Nach dem Motto „Leben und leben lassen“ gehen Bayern und bayerische Lebensfreude immer und überall. Bald übrigens auch in New York, Moskau und natürlich in China – denn an diesen Orten entstehen in den nächsten Monaten und Jahren weitere Paulaner Bräuhäuser.

## Vom Nockherberg in die Dolomiten

PAULANER BRINGT BIER-SPEZIALITÄTEN NACH SÜDTIROL



**G**enuss kennt keine Grenzen – und deshalb gewinnt Paulaner auch in der Weinregion Südtirol immer mehr Freunde. Darüber freuen sich die Einheimischen ebenso wie die vielen internationalen Urlauber. Im Puster- und Eisachtal beispielsweise schenken unter anderem drei sehr beliebte und ganz unterschiedliche Gastromien Paulaner aus. Die Paulaner Fan Club Post stellt sie vor:

### Pizza, Pasta und Paulaner

Im Helm-Hotel mit Pizzeria und Restaurant setzt die Wirtsfamilie Patzleiner auf Südtiroler Charme, italienische Speisen und bayerisches Bier. Das Restaurant-Hotel liegt in einer der schönsten Regionen Südtirols – in Vierschach bei Innichen im Hohepustertal. Es bietet komfortable Hotelzimmer mit einem einmaligen Blick auf die Dolomiten und eine exquisite Speisekarte für alle Fans der mediterranen Küche. Pizzabäcker Harry verwöhnt die Gäste mit Pizza-, Nu-

del- und Fleischkreationen sowie hausgemachten Desserts. Diese Spezialitäten können die Gäste in rustikalen und urgemüthlichem Ambiente genießen – genau der richtige Ort, um entspannt ein Paulaner Hefe-Weißbier zu genießen.

### Gerstensaft beim Traubenwirt

Im Brixener Traubenwirt ist nomen nescit: Denn hier fließt nicht nur der Reben-, sondern auch der Gerstensaft. Die Gäste folgen dem Motto „Leben und leben lassen“. So kommt alles zusammen, was die Südtiroler Lebensart ausmacht: Bunt gemischt treffen sich in der Altstadt von Brixen Jung und Junggebliebene. Sie genießen die besondere Atmosphäre und einen lauschigen Innenhof – und natürlich ein kühles Paulaner Bier. Das Schmuckstück der Gaststätte ist der „Traubenkeller“: Über 100 Jahre alte Holzbalken, Malereien, und alte Bögen machen den Saal zu einem Erlebnis und dank der hervorragenden Küche zu einem Feinschmeckerparadies.

### Bio und Paulaner

Natur pur im Hotel Moosmair im Tauferer Ahrntal: Die Wirtsfamilie Moosmair setzt auf eine ursprüngliche Küche und gesundheitsfördernde Zimmer. Das Natürliche ist das Beste, so könnte die Philosophie der Moosmairs lauten. Und deshalb schenken sie die Paulaner Bierspezialitäten aus. Die Gäste können im Arcana Kräuter-Restaurant das weltberühmte Latschenkiefer-Risotto genießen und sich ein Paulaner Hefe-Weißbier schmecken lassen. Vor dem Hotel erwartet sie ein herrliches Berg-Panorama und bis zu zwölf Stunden Sonne am Tag.



1



2



3

- 1) Das Helm-Hotel bei Innichen liegt im Südtiroler Pustertal und im Herzen des Naturparks Drei Zinnen.
- 2) Der Traubenwirt in Brixen bietet eine einmalige Atmosphäre, einen neu eröffneten, lauschigen Innenhof und ist für Jung & Alt der „Place to be“ in Brixen.
- 3) Im Hotel Moosmair im Tauferer Ahrntal genießen die Gäste die unverbrauchte Südtiroler Natur.





# Paradies unter Kastanienbäumen

VOR 200 JAHREN ENTSTAND IN BAYERN DER BIERGARTEN

**G**enuss, Geselligkeit und Tradition – dafür steht der Biergarten. Hier ist die Welt noch in Ordnung. Wer könnte also glauben, dass dieses Sinnbild bayerischer Gelassenheit einmal die Gemüter erhitzt hat? Doch das hat es!

Die Geschichte des Biergartens ist eine Geschichte von der Not, aus der eine Tugend wurde. Und dann sogar ein Lebensgefühl. Im 16. Jahrhundert war es beim Siedevorgang in den Brauereien immer wieder zu Bränden gekommen. 1539 wurde deswegen ein Gesetz erlassen: die Bayerische Brauordnung. Nach diesem Gesetz durfte Bier nur im Winter zwischen September und April gebraut werden.

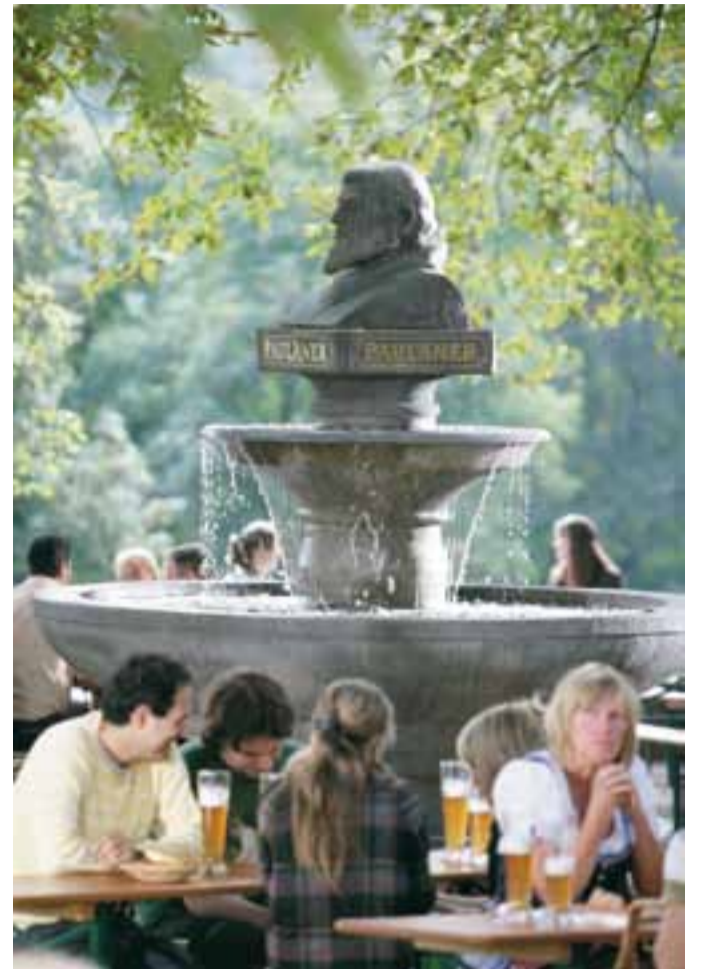
Doch ein Sommer ohne kühles Bier? Diese schlechten Aussichten machten die Bayern erfinderisch: Das Bier für den Sommer wurde gleich mitgebraut und in Kellern gelagert. Über den Kellern wuchsen Kastanienbäume, die Schatten spendeten und die Keller zusätzlich kühl hielten. Durstige Bierliebhaber konnten sich dort ihr Bier für Zuhause holen – denn die Bewirtung war streng verboten. Die Brauer schenkten trotzdem aus. Und den Leuten

schmeckte das kühle Bier unter den schattigen Kastanienbäumen.

Der Protest der Wirte ließ nicht lange auf sich warten. Sie fürchteten um ihr Geschäft, doch eine gute Idee verschwindet nicht so leicht. Der bayerische König Max selbst legalisierte schließlich den Ausschank – der Biergarten war geboren und lebt bis heute. Wer nicht nur Durst, sondern auch Hunger hatte brachte sich sein Essen einfach selbst mit. Dieses Gewohnheitsrecht gilt seit 1812 in jedem Biergarten und ist in Deutschland einmalig!

Die schönsten Biergärten verdienen sich die Bezeichnung Paulanergarten! Ein besonders attraktives Beispiel ist der Nockherberg in München. Einheimische und Touristen sitzen hier vom ersten Sonnenstrahl des Frühlings bis zum letzten warmen Herbstabend auf über 2.500 Plätzen zusammen und genießen Paulaner Bierspezialitäten.

**Schattige Kastanienbäume und gemütliche Atmosphäre: So schmeckt das Paulaner Hefe-Weißbier gleich noch besser.**



# Biergockel mit grandioser Soße

EIN FRISCHES PAULANER PASST NICHT NUR ZUM ESSEN, SONDERN AUCH IN DAS ESSEN!

**D**ie Wiesn in München steht vor der Tür und mit ihr wird es auch beim Essen wieder deftiger. Andreas Geitl, Chefkoch vom Paulaner am Nockherberg, erklärt wie gut ein Paulaner Original Münchner Hell zum Gockel passt und wie schnell und einfach ein leckeres Brathähnchen mal etwas anders auf den Tisch kommt:

nuten ab in den Ofen. Danach einfach den Gockel und das Gemüse aus der Röhre holen, die Soße mit angerührter Stärke binden und noch mit einen Schuß Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt nur noch den Biergockel und das Gemüse zurück in die Soße – fertig!

Dazu empfiehlt Andreas Geitl Kartoffelbrei oder Nudeln – eben was Gutes für die Soße! Und zum Trinken – natürlich: ein kühles Paulaner Original Münchner Hell.

### Zubereitung:

Den Gockel in vier Teile schneiden, salzen, pfeffern und kräftig in Mehl wenden. Die vier Teile werden von allen Seiten in Butterschmalz angebraten und dann aus der Pfanne genommen. Jetzt kommen Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Speck in die Pfanne und werden angebraten. Paulaner Original Münchner Hell und Wein, Geflügelgrundsoße und den zerkleinerten Ingwer dazu und alles aufkochen.

Jetzt kommen die Gockelteile in eine feuerfeste Form oder eine Bratraine, das Gemüse und die Flüssigkeit dazu und bei 170 Grad ca. 45 – 50 Mi-

### Noch ein Tipp vom Chefkoch:

**Es lohnt sich einen großen Gockel zu nehmen!**

### Zutaten für 4 Personen:

#### BIERGOCKEL:

- 1 Gockel oder Brathendl (ca. 1200 – 1400 Gramm)
- 2 kleine Zwiebeln geschält und geviertelt
- 2 Knoblauchzehen geschält und grob zerkleinert
- 2 Karotten geschält und in dicke Scheiben geschnitten
- 100 g Sellerie geschält und in große Stücke geschnitten
- 100 g Speck in breite Scheiben geschnitten
- 50 g Butterschmalz zum Anbraten
- Mehl zum Wenden

#### AUFGIEßEN

- 0,5 Liter Paulaner Original Münchner Hell
- 0,3 Liter Weißwein
- 0,3 Liter Geflügelgrundsoße oder Brühe
- Stärke zum Binden

#### Gewürze:

- Salz, Ingwer, Muskat, Balsamicoessig



### Impressum

#### Herausgeber:

Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG  
Hochstraße 75, 81541 München

#### Verantwortlich für den Inhalt:

Tina Bauer,  
Projektmanagerin Paulaner Fan Club

#### Konzept, Redaktion und Grafik:

powerpress medien GmbH, www.pp-m.net

#### Art Direction:

Stefanie Hirsch

#### Fotos:

Paulaner, sampics

#### Druck:

Medienhaus Spintler, Weiden



Fan Club  
**POST**

**Mitmachen – mitgewinnen!**

Gewinnen Sie Ihr Outfit für die Wiesn

**Preisfrage:** Seit wie vielen Jahren gibt es den Biergarten in Bayern?

Zu gewinnen gibt es diesmal eine Lederhosn, 5 Trachtenhemden und 100 Filzhüte



Um am Fan Club Post-Gewinnspiel teilzunehmen, kreuzen Sie einfach die richtige Antwort auf dem beigelegten Fax-Bogen an und vergessen Sie nicht, uns Ihre E-Mail-Adresse zu nennen. Teilnahmeschluss ist der 19.10.2012. **Viel Glück!**