



# Fan Club Post

Das Magazin für Mitglieder des Paulaner Fan Clubs  
NR. 17 · AUGUST 2018

## MIT PAULANER IsarWeisse & Natur Radler DURCH DEN SOMMER

Qualitätsmanagement bei Paulaner  
**Bierhind The Scenes**



Bestes Wetter für die  
**Paulaner Beach Days**

G'schichten vom  
**Paulaner Fanclub**

# In dieser Ausgabe...

## Bierwelt

Unsere Neuprodukte Seite 4

## Brauwelt

Bierhind The Scenes Seite 6  
Interview/Rohstoff Hefe Seite 7

## Fanwelt

Zwei Runden stellen sich vor Seite 8  
Paulaner Bier zum Anbeißen Seite 10  
Fun-Facts & Kalender Seite 11

## Genusswelt

Willkommen am „neuen“ Nockherberg Seite 12  
Gastrotipps Seite 13  
Rezept Seite 14

## Erlebnisswelt

Gewinnspiel Seite 15

## Impressum

Herausgeber:  
Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA  
Ohlmüllerstr. 42  
81541 München

Verantwortlich für den Inhalt:  
Carolina Schmidt,  
Projektmanagerin Paulaner Fan Club

Redaktion:  
LoeschHundLiepold Kommunikation, München

Art Direction:  
Plett, Schulte und Partner, München

Fotos: Paulaner

Druck: ESTA DRUCK, Huglfing

### Teilnahmebedingungen (Gewinnspiel S. 15)

Veranstalter ist die Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA, Ohlmüllerstraße 42, 81541 München. Teilnahmeberechtigt ist jede natürliche Person ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Ausgenommen sind Mitarbeiter von beteiligten Unternehmen, Gastronomiepartner von Paulaner und Wiederverkäufer sowie jeweils deren Angehörige und Personal. Mit dem Einsenden des gesuchten Lösungswortes an [service@paulaner-fan-club.de](mailto:service@paulaner-fan-club.de) nimmt der Teilnehmer an dem Gewinnspiel teil. Der zu verlosende Gewinn sind 10 mal ein Paket bestehend aus 2 Liegestühlen und einem Kastenaufleger. Voraussetzung ist jeweils das Einsenden des korrekten Lösungswortes aus dem Kreuzworträtsel der Fan Post 01/2018 per E-Mail an [service@paulaner-fan-club.de](mailto:service@paulaner-fan-club.de) unter Angabe der vollständigen Kontaktdaten. Einsendeschluss ist der 30.09.2018 (Datum gem. E-Mail Eingang). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mehr unter [paulaner.de/fanclub/teilnahmebedingungen](http://paulaner.de/fanclub/teilnahmebedingungen)



# Liebe Freunde der Paulaner Brauerei,

Petrus meint es dieses Jahr besonders gut mit uns. Schon im Frühjahr hatten wir sommerliche Temperaturen, die große Vorfreude auf die nun bevorstehenden Monate Juli, August und September machen. Und so steht die Paulaner Fan-Club Post ganz im Zeichen der warmen Jahreszeit.

Wir stellen Ihnen in diesem Heft mit unseren Neuprodukten Paulaner Natur Radler und Paulaner Isar Weisse die passenden Durstlöcher für den Sommer vor und geben Ihnen Tipps, in welcher Gaststätte Sie einkehren können, um ein Paulaner zu genießen. Unser neuer Nockherberg-Wirt Florian Lechner stellt dazu noch ein sommerliches Rezept vor.

Aber am meisten freut es mich, dass Sie, liebe Paulaner Fanclubs, in dem Heft zu Wort kommen und uns allen Ihre Runde vorstellen.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Durchblättern und Lesen der neuesten Ausgabe der Paulaner Fan Club Post und einen wirklich wunderschönen Sommer, am besten mit ganz viel Paulaner Bier.

Ihr  
**Raphael Rauer**  
Geschäftsführer Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA





# Unsere Neuprodukte

## IsarWeisse

Weißbier trifft Münchner Lebensgefühl: Den Sommer genießen mit der Isar Weissen. Die Isar ist ein Symbol für die leichte, unbeschwerte Lebensart und ein Ort der Erfrischung, an dem die Münchner vor allem im Sommer zusammenkommen und das Leben (und ab und an ein kühles Bier) genießen.

Die Paulaner Isar Weisse, eine Weiterentwicklung des leichten Paulaner Hefe-Weißbiers, verkörpert genau dieses Lebensgefühl und verknüpft Weißbiergeschmack mit unbeschwerter Erfrischung. Die neue Rezeptur mit dem speziellen Citra-Hopfen verleiht der jüngsten Kreation der Paulaner Braumeister dabei eine erfrischend fruchtige Zitrusnote, die den unverwechselbaren, eigenständigen Charakter des Bieres ausmacht. Dank einer veränderten Malzmischung ist die Paulaner Spezialität, trotz lediglich 3,4 Prozent Alkohol, deutlich vollmundig im Geschmack. Wie wäre es also mit einem sonnigen Nachmittag an der Isar, eine kühle Isar Weisse im Gepäck?

erfrischend, hopfig, leicht



### Hättest Du's gewusst?

- Die Isar Weisse ist eines von sieben Bieren der Paulaner Weißbier-Familie.
- Citra-Hopfen ist ursprünglich eine Kreuzung aus zwei anderen Hopfensorten: Hallertauer und Tettnanger. Er gilt als wahrer „Obstkorb“ unter den Hopfensorten: Neben Limette, Grapefruit und Maracuja enthält der Citra-Hopfen auch Aromen von Litschi, Pfirsich und roten Beeren.

## Natur Radler

100 % natürliche Erfrischung: das Natur Radler, Paulaners erstes Radler. Ein natürlicher, authentischer Geschmack war und ist Paulaner bei all seinen Bieren eine Herzensangelegenheit. Pünktlich zur warmen Jahreszeit hat die Brauerei ihr Sortiment nun um ihr erstes Radler erweitert – das Natur Radler. Das Besondere: Es ist fruchtig, jedoch weniger süß als andere Radler. Denn durch die Verwendung von naturtrüber Zitronenlimonade ohne künstliche Zusatzstoffe wird das Bier zu einer herb-fruchtigen Erfrischung.

Der Neuling der Produktpalette besteht zur einen Hälfte aus dem traditionellen Münchner Hellen, das mit dem bekannten malzigen, milden Geschmack für einen angenehmen, süffigen Charakter sorgt, und zur anderen Hälfte aus naturtrüber Zitronenlimonade, die dem Radler seine spritzige Note verleiht. Durch diese ausgewogene Mischung und nur 2,5 Prozent Alkohol ist das Paulaner Natur Radler ein ideales Erfrischungsgetränk für den Sommer.

100% natürliche Zutaten  
Hellbier & naturtrübe Limonade



### Schmeckt's?

Natur Radler und Isar Weisse sind die perfekten Begleiter für leichte Sommergerichte, das nächste Grillfest oder den Feierabend auf der sonnigen Terrasse. Probier' es aus und erzähl uns davon! Einfach eine E-Mail an [service@paulaner-fan-club.de](mailto:service@paulaner-fan-club.de) senden und mit ein paar Sätzen berichten, wie Dir unsere neuen Biere schmecken, wie Dir den Sommer mit diesen beiden Paulaner Spezialitäten genießen. Dabei kannst Du ein kleines Probierpaket gewinnen!





## Auf den Geschmack gekommen: Qualitätsmanagement bei Paulaner

„Zufrieden sind wir erst, wenn unsere Fans ihr Paulaner Bier eindeutig am Geschmack erkennen“, erklärt Ulrich Schmidt, Leiter Verpackungs- und Qualitätsmanagement bei Paulaner. Bis es so weit ist, ist viel Arbeit und Liebe zum Detail nötig. Die Qualitätssicherung beginnt auf dem Feld: Dort wählen die Paulaner Mitarbeiter nur die besten Rohstoffe für die jeweiligen Biersorten aus. Bei der Anlieferung in die Brauerei und während der Verarbeitung gehen die Prüfungen dann kontinuierlich weiter: Durch ausgefeilte Technik im Labor wird die Produktion während der Verarbeitung der Rohstoffe, des Brauprozesses und der Abfüllung und Lagerung der Biere kontinuierlich auf hunderte verschiedene Messwerte und Vorgaben hin überprüft.

Aber Zahlen alleine genügen dem Experten nicht: „Die Fans finden unser Bier nicht toll, weil es eine bestimmte Schaumdichte oder Anzahl an Bittereinheiten hat. Worauf es ihnen – und deshalb auch uns in letzter Instanz – ankommt, ist die Sensorik: Das Bier muss aussehen, schmecken, riechen, immer genau wie ein original Paulaner Bier aussieht, schmeckt und riecht“, so Ulrich Schmidt. Wir sind sicher: Sie als Paulaner Fans stimmen uns zu!



## Neuer Verkostungsraum in Langwied

Deshalb ist die Verkostung das wichtigste Instrument zur Qualitätskontrolle in der Brauerei. Täglich werden die verschiedenen Biere auf unterschiedliche Merkmale hin getestet, die weit über den reinen Geschmack hinausgehen: Geruch, Farbe, Schaum- und Bläschenbildung bis hin zu einzelnen Geschmacksnuancen der Rohstoffe, die sich im Bier entfalten sollen. Für die sensorischen Prüfungen hat sich Paulaner einen hochmodernen Verkostungsraum in Langwied eingerichtet. Hier sorgen die Mitarbeiter der Qualitätssicherung für die richtige Temperatur, die passenden Gläser und eine individuelle Reihenfolge der Proben für die Verkoster – schummeln unmöglich. Besonders wichtig sind die getrennten Plätze, damit der Test nicht durch Ablenkungen beeinflusst werden kann.

# Bierhind The Scenes

## Paulaner Verkostungsraum:

*Teamsache: Um Fehler zu vermeiden, werden die Biere von mehreren Personen verkostet. Immer mit dabei: Unsere Paulaner Braumeister.*

- **Gutes Timing:** Da sich der Geschmackssinn im Laufe des Tages verändert, finden die Verkostungen meist kurz vor dem Mittagessen statt
- **Wie im Biergarten:** Das Bier soll vor allem Ihnen, den Paulaner Fans, schmecken. Deshalb werden die Biere oft mit der Temperatur verkostet, bei der Sie am liebsten ein Paulaner genießen.
- **Bier trinken, aber beruflich:** Jeder, der in der Paulaner Brauerei arbeitet, kann an der internen Ausbildung zum Verkoster teilnehmen – wenn sein Geschmackssinn die strengen Anforderungen erfüllt.



## INTERVIEW

Schon im Reinheitsgebot von 1516 steht's geschrieben: Für ein gutes Bier braucht es Hopfen, Malz und Wasser. Damals wussten die Mönche zwar bereits, dass es noch eine weitere Zutat – nämlich Hefe – gibt, diese konnte aber damals noch niemand konkret benennen. Wann sich das geändert hat und warum Paulaner mittlerweile nur noch Reinzeughefe fürs Bierbrauen verwendet, erklärt der 1. Braumeister Christian Dahncke.

**Fanclub-Post:** Herr Dahncke, ohne Hefe keine Gärung. Ohne Gärung kein Bier. Dennoch wurde die Hefe als vierte Zutat erst im 19. Jahrhundert nachträglich ins deutsche Reinheitsgebot aufgenommen. Warum?

**Christian Dahncke:** Während sich bei der untergärigen Hefe Mutter- und Tochterzelle voneinander trennen und als einzelne Zellen weiterleben, bilden Mutter- und Tochterzelle bei der obergärigen Hefe einen sogenannten Sprossverband.

**Christian Dahncke:** 1516 haben die Mönche Bier noch sehr alchimistisch gebraut. Sie haben damals irgendwas zusammengerührt und in die Ecke gestellt. Eine Woche später haben sie dann beim Trinken festgestellt, dass sich der Zustand verändert hatte. Dass dies der Verdienst der Hefe war, welche die aus dem Malz hergestellte Bierwürze zum Gären gebracht hat und dabei aus dem Malzucker Kohlendioxid und Alkohol entstehen ließ, wussten sie nicht. Bekannt wurde dies erst mit der Erfindung des Mikroskops im späten 17. Jahrhundert. Bis dahin haben die Mönche das weiße „Zeugs“ (das hieß damals tatsächlich so), das sich beim Brauen entweder am Boden des Bottichs oder obenauf abgesetzt hatte, in den nächsten Sud gegeben. Und siehe da: Es funktionierte.

**Fanclub-Post:** Was ist das Besondere an der Paulaner Hefe, was macht den typischen Paulaner Geschmack aus?

**Christian Dahncke:** Wir bei Paulaner haben zwei eigene Hefestämme, einen ober- und einen untergärigen. Der Urstamm unserer Hefen ist der Stamm 34, den viele Brauereien seit den 20er bzw. 30er Jahren im Einsatz haben. Den typischen Paulaner Geschmack haben wir uns hart erarbeitet. Wir haben immer nur die besten Hefezellen weiterentwickelt und so über die Jahre eine Hefe gewonnen, die unser Bier optimal vergärt und das unvergleichliche Geschmacksprofil ergibt. Genau diese Ur-Hefe haben wir uns vor 15 Jahren schützen lassen. Seitdem ist unser Stamm bei der Hefebank in Weihenstephan hinterlegt. Alle vier bis sechs Wochen holen wir uns dort einige Zellen, die wir dann in Langwied von unserem Hefemanagement-Team vermehren lassen und anschließend für die Sude verwenden.

**Fanclub-Post:** Wir haben es vorhin schon ganz kurz angerissen: Es gibt die ober- und die untergärige Hefe. Können Sie kurz die wichtigsten Unterschiede skizzieren, bitte.

# Rohstoff Hefe



Unfiltrierte Biere haben noch ihren vollen Hefegehalt – und das ist auch gut so. Denn: Hefe ist ein wichtiger Vitamin-B-12-Träger, enthält jede Menge Spurenelemente und hat einen positiven Einfluss auf Fingernägel, Haut und Teint.



1. Braumeister Christian Dahncke beim Hefe-Umzug in die neue Brauerei im August 2015



**Fanclub-Post:** Was hat das für Auswirkungen?

**Christian Dahncke:** Während der Gärung wird neben dem Alkohol auch Kohlendioxid gebildet. Diese Kohlendioxidbläschen lagern sich bei den obergärigen Sprossverbänden an und ziehen sie mit nach oben. Am Ende der Hauptgärung – das verrät ja auch schon der Name – befindet sich die obergärige Hefe oben. Die einzelnen Zellen der untergärigen Hefe können nicht von den Kohlendioxidbläschen nach oben getragen werden, sondern setzen sich unten am Boden ab. Während Biere, die mit obergäriger Hefe gebraut wurden (also sämtliche Weißbiersorten) voller fruchtiger Aromen sind, ist es bei den untergärigen Bieren (also bspw. Münchner Hell oder ein Pils) nicht gewünscht, dass sie diese Art von Aromen bilden.

**Fanclub-Post:** Herr Dahncke, vielen Dank fürs Gespräch.





# Treffpunkt der besonderen Art

Ein Fan verwirklicht seinen Traum vom eigenen Paulaner Biergarten.

Einmal im Monat, seit zehn Jahren, trifft sich der schwäbische Fan Club „Paulaner Buarla“ (was so viel heißt wie „Buben“) auf ein frisches Paulaner. Obwohl die Mitglieder recht verstreut wohnen, lohnt sich die Fahrt, finden sie – und seit drei Jahren ganz besonders. Dafür hat das neueste Mitglied der Runde, Roland Walter, gesorgt.

In vielen hundert Arbeitsstunden hat er in seiner Heimatgemeinde Abstatt im Baumannshof einen eigenen Paulaner Biergarten geschaffen: „Roli's Paulaner Hütte“. Mit handwerklichem Geschick und viel Liebe zum Detail entstanden so ein eigenes Clubhaus für den Fan Club, Sitzgelegenheiten in der Sonne – wie in einem echten Biergarten eben – und zahlreiche Einzelstücke mit dem Paulaner Wappen, die der absolute Paulaner Fan in Handarbeit für seinen Garten erstellt hat. Natürlich darf auch ein Schild mit der Aufschrift „Paulaner Biergarten“

nicht fehlen, um Besuchern gleich anzukündigen, um welches Motto sich hier alles dreht.

„Ein besonderes Highlight war das diesjährige Aufstellen des Maibaums am 30. April, das ohne Roland Walter und seinen Biergarten nicht möglich gewesen wäre“, freut sich der Fan Club Vorsitzende Holger Klinke. „Alle Mitglieder unseres Fan Clubs konnten dabei sein. Das Fest haben wir dann mit vielen Paulaner Freunden gefeiert, inklusive Bier vom Fass und eigens arrangiertem bayerischem Foodtruck mit Hähnchen und Schweinshaxe.“ Bayerischer geht's kaum! So hat Roland Walter für die „Paulaner Buarla“ einen Treffpunkt der ganz besonderen Art geschaffen, für den sich die Fahrt zu ihrem Paulaner Bier mehr als lohnt.



## „O'zapft is!“ in der Lausitz

Zu Besuch beim östlichsten Paulaner Fan Club Deutschlands.

Ganz im Südosten von Brandenburg, in der Nähe von Cottbus und fast schon an der Grenze zu Polen, liegt Döbern. Ein kleiner Ort mit knapp 3.000 Einwohnern – wer würde hier ein großes Oktoberfest vermuten? Und doch versetzt der Paulaner Fan Club „Feuerteufel Döbern“ den Ort jeden September einen Tag lang in einen echt bayerischen Ausnahmezustand.

Als 2007 das erste Mal das Fest organisiert wurde, war für die Döberner klar: Zu einem bayerischen Oktoberfest gehört natürlich auch Bier aus München. Aber für welches sollte man sich entscheiden? Die Entscheidung fiel über den Geschmack und damit auf Paulaner. Und damit

nicht genug: Ein paar Döbener wurden zu richtigen Paulaner Fans. Sie, alle Mitglieder der Freiwilligen Feuerwehr, gründeten ein Jahr später, 2008, den Fan Club „Feuerteufel Döbern“ mit neun Mitgliedern. Seitdem sind sie die Hauptorganisatoren des Oktoberfestes.

Im Festzelt auf der Feuerwehr Wies'n gibt es dank ihnen original bayerische Musik im bayerisch geschmückten Festzelt und natürlich durchgehend Paulaner Bier. Das wird an einer zehn Meter langen Theke ausgeschenkt, geschmückt mit der bayerischen Raute und dem Paulaner Wappen. Denn wer glaubt, dass es so weit entfernt von München nicht so genau genommen wird mit bayerischen Traditionen, der

irrt sich. Zu einem echten Oktoberfest gehören nicht nur Tracht und bayerisches Essen, sondern auch ein richtiger Anstich, finden die Döbener. Im vergangenen Jahr hat der Fan Club dafür sogar einen echten Promi organisiert: Claus-Dieter Wollitz, der amtierende Trainer des FC Energie Cottbus übernahm das Anzapfen und den Ausschank des ersten Bieres.

Wenn dieses Jahr das Oktoberfest in Döbern gefeiert wird, können die „Feuerteufel“ dazu noch etwas Besonderes feiern: ihr zehnjähriges Bestehen. Die Fan Club Post gratuliert!







# Neue Brotkreation: Paulaner Bier zum Anbeißen

Wenn Annerose Rettig ihren Brotteig vorbereitet, riecht es nicht nur herrlich nach Weizen-, Roggenvollkornmehl, Quark, Hefe, Salz und Kartoffelflocken – nein, es zieht auch ein leichter Geruch nach Paulaner Weißbier durch die Backstube. Kein Wunder: Die Seniorchefin ist Erfinderin des ersten badischen Paulaner Brotes. Immer auf der Suche nach neuen Trends kam sie eines Tages auf die Idee, zwei ihrer Leidenschaften zu verbinden: Paulaner Bier und Brot. Herausgekommen ist eine neue Brotkreation, ein 500 Gramm schweres Weizenmischbrot, das auch nach dem Backen noch ganz leicht nach Bier schmeckt – nur der Alkohol verfliegt beim Backen.

Die 60-Jährige bewirtschaftet gemeinsam mit ihrer Familie im baden-württembergischen Achern-Mösbach einen Hof, der sich auf den Anbau von Obst und Gemüse spezialisiert hat. Jeden Freitag steht sie in ihrer Backstube und knetet und formt 15 bis 20 Paulaner Bierbrotlaibe, die sich in ihrem Hofladen wie warme Semmeln verkaufen.

Woher kam die Idee? „Eigentlich war es sehr naheliegend, ein Bierbrot zu backen. Unsere ganze Familie, allen voran aber mein Sohn Stefan, ist seit jeher Paulaner Fan“, erklärt Annerose Rettig. Stefan trifft sich jeden zweiten Samstag im Monat mit seinen Stammtischbrüdern vom Paulaner Spezi Club. Gegründet wurde der Fanclub vor mittlerweile fünf Jahren mit gerade einmal vier Mitgliedern. Heute treffen sich insgesamt 17 Männer, die gerne auch mal spontan miteinander wandern gehen oder gemeinsam verreisen. Das Besondere am Stammtisch? „Unsere Satzung, die vorsieht, dass niemand das Treffen vor 22 Uhr verlassen darf“, erläutert Stefan Rettig mit einem Augenzwinkern. Die Stammtischmitglieder trinken bei ihren Treffen am liebsten Paulaner Weißbier, aber auch das Spezi findet reißenden Absatz. Und natürlich darf auch das Bierbrot nicht fehlen – wie gut, dass es jeden Freitag frisch gebacken wird.



## Kalender

### Deine Isar

Thalkirchener Straßenfest  
27.-29.07.2018

Streetlife Festival  
09.-10.09.2018

Hans-Sachs-Straßenfest mit  
Zwickl Truck und Bar Bouch  
18.08.2018

### Paulaner Beach Days

Leipzig  
22.-24.06.2018

Haltern Am See  
13.-15.07.2018

Hamburg  
03.-05.08.2018

München  
24.-26.08.2018

### Oktoberfest

22.09.-07.10.2018

### Cangist's her

ÜBER **4.000** TAGE

IST DIE RUNDE „TEAM VGV“  
SCHON MITGLIED. SEIT  
03.07.2007 UND DAMIT DER  
ÄLTESTE FAN-CLUB.

**12.051** Fans  
verteilen sich auf die  
**578** Runden  
in Deutschland. 605 sind es welt-  
weit – von Kanada bis Südafrika.

### Fun Facts

Weit weg  
**1.581** KM  
SIND ES VON MÜNCHEN ZUR ENTFERNTESTEN  
RUNDE „OSLO BIERENTHUSIASTEN“ IN NORWEGEN.  
**GROSSBRITANNIENS** „INSIDERS“ MUNICH“ AUS DER NORDÖSTLICHEN  
STADT AUS NEWCASTLE UPON TYNE HABEN ES MIT CA.  
**1.553** KM FAST GENAUSO WEIT  
WIE DIE FANS AUS NORWEGEN.  
**DIE LÜRSCHAUER** FAHREN NACH MÜNCHEN LÄNGSTEN DER DEUTSCHEN RUNDEN.  
KNAPP ÜBER 900KM SIND ES VON LÜRSCHAU IN SCHLESWIG HOLSTEIN.



Willkommen am „neuen“

# Nockherberg

## Hier dreht sich alles um's Paulaner Bier:

Der Nockherberg ist durch die jährliche Starkbierprobe und das „Politiker-Derblecken“ wahrscheinlich das bekannteste Wirtshaus der Paulaner Brauereigruppe und als Stammhaus natürlich allen Paulaner Fans ein Begriff. Dieses Jahr wurde die Traditionsgaststätte nach großer Kernsanierung neu eröffnet. Zeit, auf den Umbau zurückzublicken und den „neuen“ Nockherberg vorzustellen.

## „Kaum ein Stein blieb auf dem anderen“

Der Nockherberg besticht nicht nur durch leckeres Essen und gutes Bier, sondern auch durch sein neues Raumkonzept. Dieses macht Brauen erlebbar und bringt so das Wirtshaus, seine Gäste und das Unternehmen noch näher zusammen: Denn was Paulaner und seine Fans eindeutig verbindet, ist die Liebe zum Bier.

Trotz Umzug der Brauerei nach Langwied wird dank dem Wirtshaus weiterhin am Traditionsstandort Nockherberg gebraut. Das hat sich Paulaner bei der Sanierung besonders zu Herzen genommen und das Brauen wortwörtlich in den Mittelpunkt des Konzeptes gestellt. So ist im Erdgeschoss ein großer, kreisförmiger

Gastraum entstanden, in dessen Mitte die Sudkessel stehen. Rund herum können die Gäste Platz nehmen und praktisch live dabei sein, wie das Wirtshausbier für sie gebraut wird. Im ersten Stock des Gastraumes, über eine freistehende Treppe begehbar, erfährt man noch mehr über den Brauvorgang und die Veredelung der Rohstoffe.



Christian Schattenhamel, als Wiesen-Wirt des gleichnamigen Zeltes bekannt, und Florian Lechner, Betreiber des Bio-Landhotels und Restaurants „Moarwirt“, das vom Restaurantführer Gault Millau mit 14 von 20 möglichen Punkten ausgezeichnet wurde, sind die neuen Wirte „auf dem Berg“



## Die Geschichte des Nockherbergs

„Salvator Keller“, so hieß der Nockherberg damals, als im 19. Jahrhundert hier zum ersten Mal ausgeschenkt wurde. Schon seit es die Gaststätte gibt, wurde das Bier unter den mittlerweile aus der Paulaner Fernsehwerbung bekannten Kastanien gelagert und die Gäste brachten sich, wie es in Bayern Brauch ist, ihre eigene Brotzeit mit. 1944 durch einen Bombenangriff zerstört und 1999 vollständig ausgebrannt, hat der Wirtshausstandort eine lange Geschichte. Umbauten und Erneuerungen waren im Laufe der Zeit notwendig, um es zu bewahren. Aber auch nach der jüngsten Sanierung hat der Nockherberg seinen Geist nicht verloren: Er bleibt ein klassisches Münchner Wirtshaus, aber mit frischen und modernen Ideen.



## Hättest Du's gewusst?

Dass am Nockherberg Bier gebraut wird, ist das erste Mal in der langen Tradition des Wirtshauses. Das gibt es sonst nur bei den Paulaner Bräuhausern, die auf der ganzen Welt ihr Bier selbst herstellen, um die Qualität vor Ort zu gewährleisten und eigene Akzente zu setzen. Beim Nockherberg kümmert sich der Paulaner Braumeister Uli Schindler um das Brauen. Bis das erste Bier gezapft werden konnte, war beim Umbau einige Anstrengung nötig: Für die Einbringung der Brauanlage wurde das Haupttor komplett ausgebaut, um die Kältemaschine ins Gebäude zu bringen schnitten die Bauarbeiter extra das Dach auf.

## Wirtshaus zur Brezel

Rustikales Ambiente und gesellige Gastronomie gibt es im Wirtshaus zur Brezel in Ulm. Dort stehen bayerische und schwäbische Gerichte auf der Karte, wobei Gäste unbedingt eines der traditionellen Brezelgerichte probieren sollten. Für zwölf Personen kann man sogar einen ganzen Brezelabend veranstalten: Mit deftigem Schweinebraten, Leberkäs, frischen Brezelknödeln und einem 20-Liter-Fass Paulaner Kellerbier zum Selberzapfen.



Adresse: Ulmer Gasse 8, 89073 Ulm

Öffnungszeiten: Mo-Sa 06:30 – 00:00 Uhr, So/Feiertags nur Frühstück oder Events

Mehr unter: [www.wirtshaus-zur-brezel.de](http://www.wirtshaus-zur-brezel.de)

# Gastro-tipps

## Wirtshaus am See

Ein „bayerisches Kleinod“ liegt an der Kahler Seenplatte. Süddeutsche Schmankerl treffen auf hessische Spezialitäten – vom Leberknödel bis zu den Käsespätzle – und natürlich frisch gezapftes Paulaner Bier. Ein besonderes Highlight: der Biergarten, in dem die Gäste bis spät abends bei Laternenschein einen Blick auf den idyllischen See haben. Aber es geht auch mal zünftiger zu, beispielsweise beim traditionellen Martinsfeuer, Garten-Parties mit Live-Band oder dem jährlichen „Rock am See“-Festival.



Adresse: Emmerichshofen 3, 63796 Kahl

Öffnungszeiten: täglich 11:00 – 01:00 Uhr

Mehr unter: [www.wirtshaus-kahl.de](http://www.wirtshaus-kahl.de)

## Grohnder Fährhaus

Das Grohnder Fährhaus ist nicht nur ein Paulaner Wirtshaus, sondern auch Pension mit angeschlossenem Wohnmobilstellplatz. Direkt an der Weser und dem Weserradweg liegt das große, helle Fachwerkhaus mit Liegewiese und Biergarten. Hier verbringen Urlauber gemütliche Zeiten, grillen an der Feuerstelle am eigenen Hafen oder lassen sich im Wirtshaus bayerische Küche schmecken. Probier' als Nachtisch einen „Grohnder Sturmsack“ – Windbeutel gefüllt mit frischem Obst und Eis. Den Blick auf die Weser vom Biergarten aus solltest Du Dir dabei nicht entgehen lassen.

Adresse: Grohnder Fähre 1, 31860 Emmerthal

Öffnungszeiten: Di-So 11:00 – 23:00 Uhr

Mehr unter: [www.grohnder-faehrhaus.de](http://www.grohnder-faehrhaus.de)





# Rezept

## Weißer Schokoladentorte – Der Lieblingskuchen meiner Frau Maria

**Für den Schokoladenmürbteig**

- 125 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 25 g gemahlene Haselnüsse
- 10 g Kakaopulver
- ½ TL Vanillezucker
- 75 g Puderzucker
- 1 Ei

**Für den Belag**

- 450 g weiße Schokolade
- 350 g Himbeeren oder Beeren nach Geschmack
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne
- 100 g Frischkäse
- 100 g Schmand
- 100 g Mascarpone
- Abrieb von je 1 Bio-Zitrone und Bio-Orange
- 2 cl Himbeerschnaps

**Für den Guss**

- 3 Blatt Gelatine
- 250 g Himbeermark
- 150 g Himbeeren
- Springform, Durchmesser 28 cm
- Butter für die Form
- 2-3 EL brauner Zucker für die Form



1 Für den Schokoladenmürbteig die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Salz, Haselnüssen, Kakaopulver, Vanillezucker, Puderzucker und Ei verkneten, bis keine Butterstückchen mehr zu sehen sind. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Mürbteig zwischen zwei frischen Bahnen Frischhaltefolie dünn ausrollen. Eine Springform mit etwas Butter ausbuttern und mit etwas braunem Zucker leicht bestreuen. Den ausgerollten Teig in die Form legen und leicht andrücken. Nochmals für 10 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen. Den Boden etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

3 Den Mürbteig abkühlen lassen. 100 g Schokolade schmelzen und den Boden damit bestreichen. Danach die frischen Himbeeren bzw. Beeren auf den Boden verteilen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne erwärmen, aber nicht kochen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der warmen Sahne auflösen. Anschließend die restliche Schokolade in der Sahne vollständig schmelzen. Frischkäse, Schmand und Mascarpone in die Sahne rühren und mindestens 5 Minuten aufschlagen. Mit den Zitruschalen und dem Schnaps abschmecken.

4 Die abgekühlte Masse auf den Himbeeren bzw. Beeren verteilen und glatt streichen. Den Kuchen kalt stellen. Für den Guss die Gelatine einweichen. Das Himbeermark erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf den Kuchen gießen und gleichmäßig verteilen. Nochmals 1 Stunde kalt stellen. Mit frischen Himbeeren garnieren.

**Florian Lechner**  
(Küchenchef Paulaner am Nockherberg)  
**Die neue Bayrische Küche**  
Profi-Geheimnisse & Lieblingsrezepte  
www.blvverlag.de



*humm... lecker!*

# Ein Prosit der Gemütlichkeit

## 2 original Paulaner Liegestühle und 1 Kastenaufleger zu gewinnen

Was musst Du tun, um in den Genuss eines Original Paulaner Liegestuhls zu kommen? Einfach alle Fragen richtig beantworten und das gesuchte Lösungswort an [service@paulaner-fan-club.de](mailto:service@paulaner-fan-club.de) schicken – und mit etwas Glück schon bald einen gemütlichen Sommer im original Paulaner Liegestuhl verbringen.

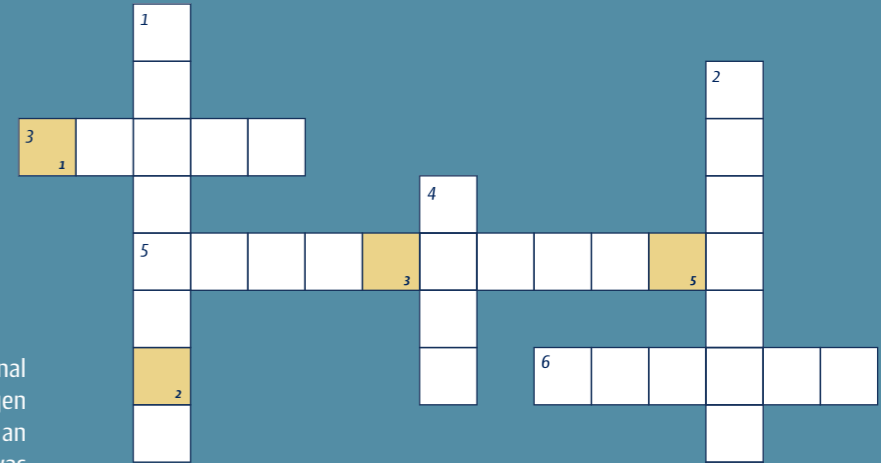
\*Teilnahmebedingungen auf Seite 2



## Überschäumende Begeisterung:

### Virtueller Bierschaumbart für Paulaner Fans

Die über 700.000 Fans von Paulaner im sozialen Netzwerk Facebook haben es vielleicht schon gesehen: Es gibt eine neue Funktion, mit deren Hilfe sich Paulaner Fans ganz schnell einen virtuellen Bierschaumbart ins Gesicht zaubern können. Möglich macht dies Augmented Reality, eine neue Technik, die die Wirklichkeit erweitert (augmented) und mit der digitalen Welt mischt. Den Filter finden alle interessierten User im Kameramodus – hier können sie den Effekt kostenlos nutzen und so vielleicht Freunde mit einem virtuellen Bierschaumbart zu einem echten Feierabendbier einladen.



1. Was schiebt Annerose Rettig freitags in den Ofen?
2. Was können sich Paulaner Facebook- Fans dank Augmented Reality ins Gesicht zaubern?
3. Was sorgt in den warmen Monaten für eine erfrischende Abkühlung?
4. Welche Bierzutat fehlte anfangs im Reinheitsgebot?
5. Was ist Christian Dahncke von Beruf?
6. Was wird gerne auf der Wiesn ausgeführt?

### Lösungswort

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

## In voller Tracht: Paulaner Kollektion ab Juli erhältlich

Ob beim Starkbieranstich, zu Feiern oder auf der Wiesn, in Tracht macht man immer eine gute Figur. Voraussichtlich ab Ende Juli bringt nun Paulaner seine neue Trachtenkollektion raus. Die Blusen, Hemden, Westen und Jacken machen männliche wie weibliche Paulaner Fans zu echten Hinguckern beim nächsten Fanfest. Ein absolutes Highlight: Die fesche Lederhose der Kollektion hat eine eigens für Paulaner entworfene Gürtelschnalle. Erhältlich ist die Kollektion im Paulaner Shop unter [www.paulaner-shop.de](http://www.paulaner-shop.de).







UNGEFILTERTES  
KELLERBIER

DREIFACH GEMAISCHT

MIT HERSBRUCKER  
TRADITIONSHOPFEN

GUT, BESSER, PAULANER.