



Das Magazin für Mitglieder des Paulaner Fan Clubs

NR. 21 · JANUAR 2022

Eine echte Münchner Tradition:

**Paulaner Original
Münchner Hell**

**Der Paulaner
Jahresrückblick 2021**



Mein Lieblings-Fitnessgericht:

Kochen mit den FC Bayern-Spielern

In dieser Ausgabe...

Bierwelt

Interview Seite 4
Behind the Scenes Seite 5

Brauwelt

Das Jahr in Bildern Seite 6

Fanwelt

Fun-Facts Seite 8
Unsere Runden Seite 9

Brauwelt

#TheProstMustGoOn Seite 12
Paulaner International Seite 13

Genusswelt

Neue Gastromone Seite 14
FC Bayern Rezepte Seite 16

Erlebnisswelt

Gewinnspiel Seite 18

Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Johannes Rieger,
Referent Kommunikation

Redaktion:
LoeschHundLiepold Kommunikation, München

Art Direction:
Plett, Schulte und Partner, München

Fotos: Paulaner

Druck: ESTA DRUCK, Huglfing

Teilnahmebedingungen (Gewinnspiel S. 18)

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 nimmt der Teilnehmer an dem Gewinnspiel teil. Der zu verlosende Gewinn ist 1 von 5 Paulaner Kühltaschen oder 1 von 5 Paulaner Rucksäcken. Voraussetzung ist jeweils das Einsenden des korrekten Lösungswortes aus dem Bilderrätsel der Fan Post 21/2022 per E-Mail an service@paulaner-fan-club.de unter Angabe der vollständigen Kontaktdaten. Einsendeschluss ist der 05.02.2022 (Datum gem. E-Mail Eingang). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mehr unter paulaner.de/fanclub/teilnahmebedingungen



Liebe Fan Club Mitglieder, liebe Paulaner-Freunde,

bevor ihr diese Fan-Club Post in den Händen haltet, habe ich natürlich das Heft schon gelesen. Und glaubt mir, es hat mir große Freude gemacht, zu sehen, wie ihr alle – auch in Zeiten von Corona – die Gemeinschaft hochhaltet. Das ist was uns ausmacht, sich zu treffen, sich austauschen und zusammen ein Bier trinken – am besten natürlich ein Paulaner. Das ging im vergangenen Jahr nicht immer, aber bitte bleibt so optimistisch und positiv und uns so verbunden.

Auch in der Brauerei ist einiges passiert und wir nutzen diese Ausgabe der Fan-Club Post um mit euch einen Blick zurückzuwerfen. Was ist echte bayerische Tradition? Das hat FC Bayern-Legende Claudio Pizarro in unserem Werbespot gelernt. Nicht Schuhplattln, Jodeln oder Fingerhakeln – nein es ist das Paulaner Münchner Hell mit seiner 125jährigen Geschichte. Unser Helles war schon immer Vorreiter bei dieser Sorte und jetzt glänzt es in der neuen Flasche, mit neuem Etikett und einem neuen Kasten. Im Heft findet ihr auch ein paar exklusive Bilder und Geschichten vom Werbedreh.

Habt ihr die Wiesn auch so vermisst wie wir? Und habt ihr mit uns und Paulaner Fans auf der ganzen Welt digital bei #TheProstMustGoOn angestoßen? Nächstes Jahr treffen wir uns hoffentlich wieder im Zelt. Wir bewahren uns auf jeden Fall das positive Gefühl, das uns der Sommer und Frühherbst mit den geöffneten Bars, Restaurants und Biergärten gaben. Und wir glauben und unterstützen die Gastronomie. Und wir freuen uns, wenn wir immer wieder Partner wie die „jungen Wilden“ vom Herr'schaftszeiten – Das Paulaner im Tal finden. Lasst euch von den ersten Bildern überzeugen.

Auch für 2022 haben wir spannende Dinge geplant, aber heute, wünsche ich euch allen einen guten Start in ein glückliches und vor allem gesundes, neues Jahr, natürlich mit eurem liebsten Paulaner Bier! Prost!

Euer Andreas Steinfatt

Geschäftsführer Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA

Interview mit dem Braumeister

Christian Dahncke leitet den Braubetrieb von Paulaner seit fast drei Jahrzehnten als erster Braumeister. Im Interview spricht er über den derzeitigen Boom des Hellbiers und warum das „Helle“ für Paulaner dank der 125-jährigen Hellbiertradition eine Herzensangelegenheit ist.

Fan Club Post: Hellbier ist eine der beliebtesten Biersorten Deutschlands und wird vor allem im Norden des Landes immer bekannter. Woran liegt diese Entwicklung?

Christian Dahncke: Tatsächlich wird die Sorte immer beliebter, und wir sprechen bereits von einem „Hellbier-Boom“ in Deutschland. Bereits in den letzten Jahren hat sich ein natürlicher Trend zu milderem und weniger gehopften Bieren abgezeichnet. Vor allem unsere jüngeren Konsumenten schätzen ein Bier, das sehr bekömmlich, erfrischend und „leicht“ zu trinken ist. In und außerhalb Bayerns wechseln deshalb viele von Sorten wie Pils zum bayerischen Hellbier. Das Paulaner Original Münchner Hell erfüllt diese Bedürfnisse perfekt und passt daher sehr gut in die heutige Bierlandschaft. Das freut uns natürlich besonders, da wir durch unsere Braukunst und Tradition besonders stark mit dieser Sorte verbunden sind. Zum Ausdruck bringen wir das unter anderem mit der 2021 erfolgten Umstellung auf die traditionelle Hellbierflasche, die sogenannte Euroflasche. Zudem präsentiert sich unser Münchner Hell auch wieder im traditionellen Kasten.

Fan Club Post: Was zeichnet denn Ihrer Meinung nach ein gutes Helles aus?

Christian Dahncke: Mit unserem Paulaner Original Münchner Hell schaffen wir eine sehr gute Balance zwischen Malz- und Hopfenaromen. Dabei bleibt das Hopfenbittere immer im Hintergrund und wirkt nie störend oder aufdringlich. Die Restsüße des Malzes rundet das Geschmackserlebnis ab, und so freut man sich schon auf den nächsten Schluck Münchner Lebensgefühl.

Fan Club Post: Hellbier schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch ein Bier mit Geschichte. Wann und wie ist die Sorte denn entstanden?

Christian Dahncke: Zunächst muss man sagen, dass das Helle nicht nur ein bayerischer, sondern sogar ein Original Münchner Biertyp ist, welcher ganz eng mit der Geschichte der Paulaner Brauerei verknüpft ist. Bis Ende des 19. Jahrhunderts kannte man in München und Bayern ausschließlich dunklere Biersorten wie Märzen oder Salvator. Diese waren auch noch bis weit ins 20. Jahrhundert am beliebtesten. Allerdings beschäftigten sich die Münchner Braumeister schon früh mit der Herstellung von hellen Bieren. Durch technische Innovationen bei der Malzherstellung wurde es dann möglich, helle Gerstenmalze zu produzieren, die wir für unser Helles brauchen. Das Münchner Hellbier war somit geboren. Die Bierbrauerei zum Thomasbräu, welche 1928 mit der Paulaner Brauerei fusionierte, brachte damals mit dem ersten Hell-Urtyp auch eines der ersten Hellbiere überhaupt auf den Markt. Somit kann die Paulaner Brauerei auf ganze 125 Jahre Hellbierkompetenz zurückblicken! Umso mehr freut es mich, dass diese Sorte nun wieder auf so viel Begeisterung trifft.

Fan Club Post: Sie führen als Braumeister mit ihrem Team die 125-jährige Hellbiertradition fort. Wie hat sich das Paulaner Münchner Hell in dieser Zeit verändert?

Christian Dahncke: Natürlich hat sich die Herstellung über die letzten 125 Jahre weiterentwickelt. Heute wissen wir viel mehr über eine schonende Herstellung der Bierwürzen und vor allem über die Vergärung, Reifung und Lagerung. Durch unseren eigenen untergärigen Hefestamm sind wir in der Lage, ein Hellbier von höchster Qualität herzustellen, das zu hundert Prozent unserem Geschmacksprofil entspricht. Außerdem haben wir zum Beispiel das Privileg, unser Brauwasser aus dem eigenen Tiefbrunnen zu holen, was vor 125 Jahren noch nicht möglich war. Dieses weiche Wasser legt den Grundstein für unser außergewöhnliches Helles.

Fan Club Post: Als erster Braumeister brauen Sie bei Paulaner viele Sorten, das Helle gilt dabei als besonders schwierig. Was ist das Besondere am Brauprozess für das Paulaner Münchner Hell?

Christian Dahncke: Wir sagen immer: Ein Hellbier verzeiht keine Fehler im Brauprozess. Das beginnt bereits mit der Auswahl der Rohstoffe und zieht sich durch den gesamten Brauprozess. Unser Paulaner Original Münchner Hell hat einen sehr „schlanken“ Körper, gepaart mit einer feinen Hopfennote. Dazu braucht es viel Erfahrung und vor allem Zeit bei der Gärung und Lagerung, um es zu etwas ganz Besonderem zu machen. Bitte verzeihen Sie mir aber, wenn ich Ihnen keine weiteren Betriebsgeheimnisse verrate (lacht).

Fan Club Post: Haben Sie einen Tipp, wie man das Paulaner Münchner Hell am besten genießen kann?

Christian Dahncke: Unser Hellbier ist ein Allrounder und passt zu sehr vielen Gerichten und Anlässen. Ich persönlich trinke das Paulaner Hell etwas kälter als andere Biere (5°C) und genieße es am liebsten bei einem Grillfest mit Freunden oder beim Sonnenuntergang an der Isar.



Christian Dahncke,
1. Braumeister Paulaner Brauerei

FC Bayern-Legende Claudio Pizarro lernt bayerische Traditionen kennen

Manchmal passt eben alles zusammen: das Paulaner Wirtshaus im Rosengarten, ein weiß-blauer Himmel und das Lächeln von FC Bayern-Legende Claudio Pizarro. Da ist gute Laune geradezu garantiert. Die Stimmung droht allerdings zu kippen, als Pizarro angekündigt wird, dass er gleich in „eine jahrhundertalte bayerische Tradition“ eingeführt werden solle. Im Tagtraum malt er sich schon das Schlimmste aus. Zu seinem Glück geht es jedoch um die 125-jährige Hellbiertradition von Paulaner. Das Paulaner Original Münchner Hell, das er genießen darf, überzeugt auch den Wahl-Münchner mit peruanischen Wurzeln: „A sauguade Tradition.“



Was in den Paulaner TV-Spots, die im Sommer 2021 bei allen großen TV-Sendern in Deutschland sowie auf verschiedenen Social Media Kanälen liefen, nur als Tagtraum auftaucht: Fingerhakeln, Schuhplatteln und Jodeln muss, besser gesagt, darf Claudio Pizarro beim Dreh im Paulaner Wirtshaus im Rosengarten auch selbst ausprobieren. Als Sportler nimmt er die körperliche Herausforderung des Fingerhakelns natürlich nur zu gerne an. „Ja, wir haben da schon ein bisschen gezogen“, verrät er über den Dreh und setzt dabei wieder sein unwiderstehliches Lächeln auf. Spitzbübisch fügt er an, dass das nicht nur geschauspielert war, sondern er und sein Kontrahent sich nichts geschenkt haben: „Es war lustig.“



Auch beim Schuhplatteln sieht man, dass Pizarro sich nicht nur auf dem Rasen gut zu bewegen weiß, sondern auch auf einer Bühne neben schuhplattlenden Burschen in Tracht. Seine Versuche, mit der Hand auf Oberschenkel und Schuhe zu schlagen, wollen zwar nicht immer mit seinem südamerikanischen Rhythmusgefühl zusammenfinden, aber für einen, der das zum ersten Mal ausprobiert, macht er auch auf den Brettern keine schlechte Figur. Buchstäblich die Sprache dagegen schlägt es ihm in der Jodelschule. Mehr als ein Erstaunen darüber, wie er die Jodellaute aus seiner Kehle bekommen soll, bekommt er nicht zustande und bekennt daher freimütig: „Das kann ich nicht lernen!“



Andere bayerische Traditionen sind ihm allerdings sehr ans Herz gewachsen. Schafkopf zum Beispiel. Das hat ihm der ehemalige Physiotherapeut des FC Bayern, Freddy Binder, beigebracht. Und auch auf ein gutes, bayerisches Hendl möchte der Peruaner in seiner Wahlheimat München nicht mehr verzichten, dazu gehört für Claudio Pizarro selbstverständlich: „Ein Paulaner Münchner Helles!“

Wusstest Du schon?

Claudio Pizarro ist nicht die erste Fußballlegende, die für Paulaner in TV-Spots mitspielt. Oliver Kahn stand sogar zwei Mal für Paulaner vor der Kamera: 2020 und 2008 – damals an der Seite von Moderator Waldemar Hartmann.

Das Paulaner Jahr 2021

Hoher Besuch am Nockberg: Paulaner CEO Jörg Lehmann überreichte am Rande einer Wahlkampfveranstaltung zur Begrüßung an die ehemalige Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel den Paulaner Künstlerkrug aus dem Jahr 2005, ihrem ersten Regierungsjahr.



Ein Schritt hin zu mehr Nachhaltigkeit: Paulaner führte 2021 zusammen mit der Daimler Truck AG einen umfangreichen Testlauf mit E-LKW beim Biertransport durch.



Anzapfen will gelernt sein: Die Bayerische Bierkönigin Sarah Jäger wurde von den Paulaner Geschäftsführern Andreas Steinfatt und Dr. Jörg Lehmann ins Fassanzapfen eingeführt.



Die Wiesn fiel zwar aus, trotzdem gab es natürlich Paulaner Oktoberfestbier. Auf der offiziellen Wiesnprobe stellte Paulaner Braumeister Christian Dahncke zusammen mit seinen fünf Kollegen der anderen Münchner Brauereien das diesjährige Festbier vor.



Die „Meistersude“ zum Paulaner Triple

Gut, besser, Paulaner Ausbildung: Annalena Ebner und Luis Heiß gewannen 2021 und 2020 die Münchner und Südbayerische Brauermeisterschaft und holten damit für die Paulaner Brauerei nach dem Erfolg von Theresa Seid 2019 das Triple. Beide „Meistersude“ gab es zum Verkosten: Luis Heiß' dunkles Weißbier wurde im Paulaner am Nockherberg ausgeschenkt, Annalena Ebners Helles im Paulaner Bräuhaus am Kapuzinerplatz.

Zum Abschluss ihrer dreijährigen Lehre treten bereits seit mehreren Jahren die Brauer- & Mälzer-Azubis noch einmal gegeneinander zur Münchner und Südbayerischen Brauer-Meisterschaft an. Hier wird die allgemeine Biertheorie geprüft, bevor die zehn Besten im Finale ihre praktischen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Luis Heiß 2020 und Annalena Ebner in diesem Jahr gelang dies am besten.

„Gut, Besser, Paulaner Ausbildung – dieser Slogan ist nicht nur unser Motto, sondern unsere Motivation, den hohen Standard unserer Ausbildung jeden Tag aufs Neue zu erfüllen“, so Susanne Weber, die zusammen mit Peter Winter die Brauer- & Mälzer-Ausbildung bei Paulaner leitet.



Paulaner und der FC Bayern ist ein langjährige gelebte Partnerschaft, wie das traditionelle Lederhosen-Shooting zeigt. Darüber hinaus ist Paulaner seit diesem Jahr Partner der FC Bayern Legenden. Paolo Sergio, Giovane Elber, Claudio Pizarro und Ze Roberto stießen bei der Wirtshaus Wiesn darauf an.

Südkorea ist mittlerweile eines der wichtigsten Exportländer der Paulaner Brauerei. In diesem Jahr gab es dort sogar einen TV-Werbespot, der erste im asiatischen Raum.



Zuwachs in der Paulaner 0,0%-Familie: Im Januar 2021 wurde das Paulaner Weißbier-Zitrone 0,0% Alkohol eingeführt. Seitdem gibt es unseren beliebten Durstlöcher komplett ohne Alkohol.



Eine außergewöhnliche Salvator-Probe am Nockherberg gab es 2021: Zum ersten Mal fand sie digital statt, und zum ersten Mal waren nur digitale Gäste mit dabei. Fastenprediger Maximilian Schafroth hielt seine Rede in einem leeren Saal und begrüßte seine „derbleckten“ Politiker an den Bildschirmen. Neben dem bayerischen Ministerpräsidenten Markus Söder und dem bayerischen Kabinett war auch der inzwischen zum Kanzler gewählte Olaf Scholz zugeschaltet.





Fun-Facts zu unseren Fanclubs.

Kurpfalz hat mit **156** die meisten Mitglieder

Baden-Württemberg hat mit ca. 31% die meisten Mitglieder in Deutschland

Team VGV wurde **2007** gegründet & ist somit die älteste Runde.

ÖSTERREICH hat außerhalb die Deutschlands die meisten Runden (9)

Außerhalb Deutschlands leben **700** Mitglieder

IN **CHINA** gibt es 1 Runde

Über die Webseite kann man sich ab sofort online für den Fan Club anmelden. Einfach auf www.paulaner.de/fan-club/ und registrieren.

///

Seit neuestem gibt es das Fan Club Polo für die Größen S-L auch im Damenschnitt.

Kreative Kronkorken – Bastelarbeiten eines Paulaner Fans

Die Coronapandemie hat so einige neue Hobbies gebracht – ein ganz besonderes hat dabei Florian Rathgeb von der Paulaner Runde Riffinger Weizenheizer entdeckt: Zusammen mit seiner Tochter hat er aus Kronkorken neue Kunstwerke geschaffen.



Wer falsch einschenkt muss Strafe zahlen – Beim „Fanclub Mietingen“ will das Bierzapfen gelernt sein

Erst waren es nur ein paar Freunde, die sich ab und an auf ein Bierchen trafen – bis eines Tages plötzlich eine fremde Biermarke auf dem Tisch stand und ihnen bewusst wurde: Nichts geht über Paulaner. Kurzerhand wurde jeder Alkohol außer der erklärten Lieblingsmarke in der Runde verboten. Nach diesem Schlüsselerlebnis war klar – ein Paulaner Fan Club muss her. Seit 2009 treffen sich die inzwischen 22 Paulaner Fans jeden letzten Montag im Monat im Memory Club. Jedes neue Mitglied wird sogleich miteingebunden, ob als Bier- oder Kassenwart, Spielemminister, Grillmeister oder Fußballspieler. Aber Mitgliedsein verpflichtet: Denn Mitglieder-Marke, Paulaner-

Shirt, Kappe, Jogginghose und das eigene Weißbierglas sind genauso in der Satzung festgeschrieben wie das Aufhängen der Mitglieder-Marke am Paulaner Tischmaibaum. Sind die Formalitäten einmal erledigt, heißt es gemeinsam anstoßen, fachsimpeln und auch einfach mal vom Alltag abschalten. Bei einer Runde Karten werden dann die wichtigsten Themen wie Bundes- und Kreisliga-Fußball, Familie und Freunde besprochen oder die zahlreichen Club-Aktivitäten geplant. Hierfür gibt es eigens eine Kasse, die auf eine recht ungewöhnliche Art und Weise gefüllt wird: Wer beim Stammtisch nicht sein ganzes Paulaner Equipment dabei hat, muss einzahlen. Auch das Einschenken sollte gelernt sein, denn Paulaner Bier vergeudet man nicht: Läuft einmal der Schaum über, wird „Strafe“ in die Vereinskasse gezahlt.



Ist die Kasse gut gefüllt, ist der „Fanclub Mietingen“ on Tour. Hierzu zählen der gemeinsame Wiesn-Besuch, Brauereibesichtigungen oder die Weihnachtsfeier. Auch als Fußballteam waren sie schon bei diversen Turnieren erfolgreich. Das Highlight des Jahres ist jedoch der Paulaner Bierathlon: Hier wird kurzerhand eine Wanderung zum Wettbewerb im Kastenlauf umfunktioniert – mit dabei natürlich das Paulaner Bier.



„Burgos Pauliner 1.7“ – Das steht für echte Frauenpower

Am 5. März 2020 wurde im fränkischen Dorf Burghausen Paulaner Fan Club-Geschichte geschrieben: Da trafen sich sieben gut gelaunte Frauen im fränkischen 250-Seelen-Dorf Burghausen, um nicht nur eine Auswahl von sechs verschiedenen Paulaner Spezialitäten zu genießen, sondern vor allem, um ihre Anmeldebögen auszufüllen. Seit diesem Tag existiert der erste rein weibliche Paulaner Fan Club namens „Burgos Pauliner 1.7“. Neben den Gründungsmitgliedern Katja (Pauliner 1.1), Nina (1.2), Julia (1.3), Mella (1.4), Anja (1.5), Miriam (1.6) und Andrea (1.7) gehörte schon bald auch Franziska (Pauliner 1.8) zur Fan Club-Truppe. Die Inspiration hatten die acht Mitglieder von dem bereits existierenden männlichen Fan Club „Burgos 07“, der ebenfalls in Burghausen zu Hause ist. Wieso sollten sich nur die Männer jeden Monat zum geselligen Biertrinken treffen, wenn den Frauen das Paulaner Weißbier, Münchner Hell oder manchmal auch Spezi doch mindestens genauso gut schmeckt? Die Freundschaft mit dem männlichen Pendant wurde übrigens nach kurzer Zeit bei einem Weißwurstfrühstück offiziell besiegelt.

Seit der Gründung konnten regelmäßige Club-Treffen aufgrund der Corona-Pandemie nicht so stattfinden, wie die Pauliner es sich gewünscht hätten. Doch langweilig wird es den acht Frauen trotzdem nicht: Der Junggesellenabschied von Miriam wurde kurzerhand genutzt, um bei einer Runde „Du hupst – Wir trinken“ anzustoßen – selbstverständlich mit Paulaner Bier. Außerdem fand 2021 endlich die schon lang geplante Oktoberwanderung durch den Landkreis Bamberg statt.

Für die Zukunft freuen sich die „Burgos Pauliner 1.7“ auf viele weitere gemeinsame Aktivitäten – und nach der ersten erfolgreichen Fan Club-Freundschaft auf weitere Weißwurstfrühstücke mit Paulaner Fans aus nah und fern.

Wer Kontakt aufnehmen möchte, kann sich gerne unter pauliner1.7@web.de melden.



Eine Freundschaft fürs Leben – Der Paulaner Fan Club „De Suupsacken“



„De Suupsacken“ – ein Name mit Tradition und einem klaren Bekenntnis. Denn der Begriff ist plattdeutsch und bedeutet „Die Saufsäcke“ – klingt so aber einfach besser. Die ostfriesische Runde besteht aus insgesamt acht Mitgliedern, die eine lange und tiefe Freundschaft verbindet.

Die Geschichte des Paulaner Fan Clubs beginnt, als der Vorsitzende Alexander und sein Stellvertreter Timo sich mit vier Jahren im Kindergarten kennenlernen. Damals war zwar noch kein Bier im Spiel, trotzdem hat sich eine intensive Freundschaft entwickelt, die beide durch die gesamte Schulzeit miteinander verbunden hat. Zwölf Jahre später haben Alexander und Timo ihre Freundinnen Anna-Karina und Maike kennengelernt. Gemeinsam hat sich ein großer Freundeskreis entwickelt, der zu Jugendzeiten großartige Partys gefeiert und viel Spaß gehabt hat. Mit dem Erwachsenwerden haben jedoch einige den Heimatort Wiesmoor in Ostfriesland verlassen, um eine Ausbildung zu starten. Daher wurde beschlossen, eine Stammtisch-Runde

zu gründen! Denn so verlieren sich die acht Freunde nicht aus den Augen und haben einen Grund mehr, sich zu treffen, miteinander zu feiern und zu trinken. Mittlerweile sind die Mitglieder von „De Suupsacken“ alle Anfang zwanzig und dankbar dafür, dass sich der Zusammenhalt der Gruppe durch den Paulaner Fan Club über einen langen Zeitraum nie verändert hat.

Doch warum Paulaner? Auf die Idee wurden sie durch den Vater des Gründers Alexander gebracht. Dieser hat bereits vor etlichen Jahren mit seinen Freunden einen Paulaner Fan Club gegründet, weshalb Alexander die Marke schon immer von zu Hause kannte. Außerdem schmeckt dem Freundeskreis Paulaner einfach besser als alle anderen sogenannten Festbiere. In der Zukunft möchten „De Suupsacken“ das Oktoberfest oder das Frühlingsfest in München besuchen. Dafür müssen die acht Freunde aber erstmal sparen. Bis dahin haben sie auf den „Oktoberfesten“ hier in Ostfriesland und bei den regelmäßigen Stammtischtreffen auch viel Spaß.

#TheProstMustGoOn – das Oktoberfest wart ihr!

Böllerschüsse und das „Ozapft is“ des Münchner Oberbürgermeisters läuten normalerweise das Oktoberfest ein, nicht so 2020. Und auch in diesem Jahr musste das größte Volksfest der Welt ausfallen. Für Paulaner als Münchner Traditionsbrauerei ist die „Wiesn“ nicht nur ein fester Termin im Kalender, alle Mitarbeiter sind bei den Vorbereitungen, zum Beispiel beim Einbrauen des Bieres, mit dem Herzen dabei. Und so wollte die Brauerei auch dieses Jahr nicht auf die Oktoberfest-Atmosphäre verzichten. Nach der erfolgreichen Aktion „Wiesn We Miss You“ im vergangenen Jahr stand die zweite digitale Wiesn ganz unter dem Motto #TheProstMustGoOn. Aus der ganzen Welt konnten Wiesn-Fans ihre besten Prost-Momente teilen und virtuell mit Fremden anstoßen – fast wie auf dem Oktoberfest. Unzählige Personen haben sich an der Aktion beteiligt und so für echtes Wiesn-Feeling auf den sozialen Kanälen gesorgt.

Zeitgleich fanden weltweit Aktionen und Initiativen statt, wie beispielsweise das „Oktoberfest on Tour“ in Großbritannien oder Oktoberfest-Veranstaltungen im Biergarten in Madrid. Hier ein paar Impressionen von #TheProstMustGoOn



Materialien für die Wiesn dahoam:

Wie schon im vergangenen Jahr konnte man sich auch diesen Herbst auf der Paulaner Homepage viele Dekomaterialien, Mitmachaktionen und Ideen für die Wiesn dahoam holen, die dort auch immer noch zu finden sind, zum Beispiel Paulaner Desktop-Hintergründe, Foto-Requisiten zum Ausdrucken und Aufkleben, verschiedene „Glubbal“ (individuell gestaltete Wäscheklammer zum Anstecken), Fotorahmen sowie Girlanden mit Brezn, Oktoberfest Bier und Paulaner Logo. Und wer auch auf die typische Wiesn-Musik nicht verzichten möchte, hört sich entweder die Paulaner Spotify-Playlist #TheProstMustGoOn – Paulaner Oktoberfest an oder genießt das rund zweistündige Konzert der Münchner Oktoberfest-Kultband NACHTSTARK. Auch eine Anleitung für das perfekte Brotzeit-Brettchen ist dort hinterlegt. In diesem Sinne: Prost!

Paulaner International Von München in die ganze Welt

Paulaner – das steht für feinste Münchner Braukunst und bayerische Gemütlichkeit. Und das nicht nur in Deutschland, sondern in der ganzen Welt. Denn bereits seit dem 19. Jahrhundert exportiert Paulaner seine Biere über den ganzen Globus – und das mit Erfolg: Mittlerweile begeistert die Traditionsbrauerei in über 70 Ländern mit Stolz und Leidenschaft für die bayerische Bierkultur!

Jede einzelne Flasche wird dabei direkt in München nach Bayerischem Reinheitsgebot gebraut. Im Regelfall wird das Bier dann per Containerschiff transportiert, doch im Laufe der Corona-Pandemie sind viele Lieferketten aufgrund des weltweiten Mangels an Leercontainern immer mehr unter Druck geraten. Als sich Ende März auch noch das Containerschiff „Ever Given“ im Suezkanal verkeilte, standen viele Unternehmen vor schier unlösbaren Logistik-Aufgaben. So auch die Paulaner Brauerei Gruppe. Mit der Unterstützung von DB Schenker wurde ein Ersatzweg geplant – und das mit einer absoluten Neuheit: Am 5. Mai 2021 machte sich erstmals ein ganzer Güterzug exklusiv mit Paulaner Bier an Bord von Deutschland auf die Reise Richtung Xi'an (Westchina). Auch in Zukunft wird das Bier weiterhin per Zug transportiert und damit das bayerische Lebensgefühl in die ganze Welt gebracht.



Auf ein Prost in Paulaner Bräuhäusern

Doch Paulaner begeistert international nicht nur durch das gute bayerische Bier, sondern auch durch authentisches Brauhaus- und Biergarten-Feeling. Denn egal ob in München, Shanghai oder Moskau – die Paulaner Bräuhäuser sind überall auf der Welt zu Hause. Das neueste wurde erst im November in Alma-Aty in Kasachstan feierlich eröffnet und ist insgesamt das 21. Bräuhaus aktuell.

Natürlich wird in den Paulaner Bräuhäuser auch gefeiert: Dort, wo es die aktuelle Lage zuließ, gab es zahlreiche Oktoberfeste. So wurde unter anderem in Guangzhou, Moskau, Beijing, Novokuznetsk, Shanghai und Chelyabinsk mit einem speziell gebrauten Festbier angestoßen.

Der Biergarten 2.0

In Europa geht Paulaner seit diesem Jahr in der Biergartenkultur neue Wege: Der „Biergarten 2.0“ feierte diesen Herbst im französischen Toulouse seine Premiere. Traditionelle Bierbänke, originales Paulaner Bier und besondere Veranstaltungen, wie beispielsweise Oktoberfest, bringen das Biergarten-Feeling nach Frankreich. Im kommenden Jahr soll der Biergarten 2.0 auch in vielen weiteren Städten weltweit angeboten werden und so ein unvergessliches Paulaner-Erlebnis in aller Welt schaffen. Paulaner Fans dürfen sich also freuen: Auch auf Reisen lässt sich beim „Prost der Gemütlichkeit“ stilschlecht mit Paulaner Bier anstoßen.



Willkommen im „Herrschaftszeiten – Das Paulaner im Tal“

Lange war das „Paulaner im Tal“ Mitten in München geschlossen, jetzt im Herbst 2021 wird es nach einer umfangreichen Umbauphase wiedereröffnet und die lange Geschichte des Standortes fortgesetzt. Neben traditioneller bayerischer Küche und Braukunst dürfen sich die Gäste auf viele frische Akzente und Überraschungen freuen. Deutlich wird das auch im neuen Namen: „Herrschaftszeiten – Das Paulaner im Tal“.

Wer steht hier am Zapfhahn?

Die beruflichen Wege von Nadja van Mark, Sebastian „Early“ Erlenmaier, Constantino „Cossi“ Medde, und Mitja Lafere kreuzen sich bereits seit vielen Jahren immer wieder. Mit ihren innovativen Ideen für Bars, Clubs und Restaurants haben sie ihre Leidenschaft für die Münchner Gastro-Szene bereits vielfach unter Beweis gestellt. Mit der Übernahme des „Herrschaftszeiten – Das Paulaner im Tal“ gehen die vier neuen Betreiber noch einen Schritt weiter und erfüllen sich einen Lebensraum: Ein Wirtshaus in der Innenstadt, das an eine lange Geschichte anknüpft und zugleich jung und modern ist. Die vier sind ein eingespieltes Team, indem alle ihre Stärken ausspielen und sich aufeinander verlassen können: Constantino „Cossi“ Medde und Sebastian „Early“ Erlenmaier werden das Wirtshaus gastronomisch führen. Nadja van Mark und Mitja Lafere wirken im Hintergrund in der Verwaltung und sorgen mit ihrer Erfahrung und Kreativität für die strategische Umsetzung des ambitionierten Konzepts.



Das kommt auf den Tisch.

Natürlich Paulaner Bier, dazu vor allem die klassische bayerische Küche, wie sie an einem Standort mit dieser Tradition ja auch erwartet wird. Auch Vegetarier und Veganer können sich im „Herrschaftszeiten – Das Paulaner im Tal“ künftig auf abwechslungsreiche Speisen freuen. Zudem wird es einen Stehaußenschank, für ein schnelles Helles zwischendurch, geben.

Qualität hat Tradition.

2024 feiert der Standort sein 500-jähriges Jubiläum. Das Haus (damals Thal 72) wird 1524 erstmals urkundlich erwähnt. Die erste Gaststätte im Haus eröffnet 1612. Sie hält sich allerdings nur knapp hundert Jahre, da das Anwesen zwischenzeitlich dem Frauenkloster St. Christoph vermacht wird. Der Gastwirt Bögner und sein 1758 eröffnetes „Bögner im Tal“ begründen die eigentliche Tradition des Standorts als Wirtshaus. Zuletzt betrieb der Wirt Putzi Holeni das „Paulaner im Tal“, nachdem es Mitte der neunziger Jahre umfangreich umgebaut worden war. Die Sanierung 2020 bis 2021 schafft mehr Farben und Licht sowie neue Bereiche, sodass alle Gäste einen Platz finden, an dem sie sich besonders wohlfühlen.

Das macht uns besonders!

Zunächst einmal ist da der Name: Er bezieht sich allerdings nicht auf den bayerischen Fluch, sondern auf den Ausdruck „Herr, schau auf die Zeiten“. Wie der zu interpretieren ist, liegt an jedem selbst. Zu später, geselliger Stunde kann der Spruch auch gerne „Herrgott, schaut halt nicht so genau hin“ bedeuten. Eine weitere Besonderheit ist das gläserne Podcast-Stüberl. Dort werden die Wirte ab 2022 selbst sowie mit Gästen zu unterschiedlichsten Themen Podcasts aufnehmen. Hinzukommen weitere Events, die man so nicht unbedingt in einem klassischen Wirtshaus erwartet, die aber in jedem Fall Spaß machen. Was genau das sein wird, bleibt zunächst ein Geheimnis.



Willkommen im „Paulaner Bierhaus“ im Frankfurter Hauptbahnhof

Unterwegs sein macht durstig. Wer mit der Bahn fährt und Halt in Frankfurt am Main macht, kann seinen Durst ab sofort im „Paulaner Bierhaus“ in der Frankfurter Markthalle im Hauptbahnhof stillen. Dort gibt es nicht nur Paulaner Bier, sondern auch authentische Münchner Lebensfreude und die bayerische Wirtshauskultur, für die Paulaner steht. Es ist das perfekte Lokal für einen (zumindest gefühlten) Kurztrip nach München – direkt gelegen an einem der Hauptverkehrs-Knotenpunkte in Deutschland.

Wer steht hier am Zapfhahn?

Das Paulaner Bierhaus ist eine Kooperation zwischen Paulaner Franchise & Consulting und dem Unternehmen Lagardère Travel Retail, das weltweit tätig ist und in Deutschland über hundert Shops an Flughäfen und Bahnhöfen betreibt. Mit der Zusammenarbeit beweisen die beiden Partner, dass es Gemütlichkeit, Gastfreundlichkeit und Bierkultur aus Meisterhand auch an einem Ort wie dem Frankfurter Bahnhof geben kann.



Das kommt auf den Tisch.

Ob am Ausschank, an der Bar oder an den Tischen – bayerische Lebensfreude wird großgeschrieben im Paulaner Bierhaus. Entsprechend stehen die Paulaner Bierspezialitäten im Zentrum. Dazu gibt es ein reichhaltiges Speisenangebot, das sowohl Naschkatzen wie Schlemmerfreude begeistert – von frischen Brezeln und Sandwiches über hausgemachte Brotzeiten bis hin zu bayerischen Süßspeisen.

Das macht uns besonders!

Auf ein Paulaner Bier in gemüthlicher Atmosphäre verzichten, nur weil man unterwegs ist? Mit dem Paulaner Bierhaus gehört diese Sorge der Vergangenheit an. Und das Beste: Das authentische Stück Bayern mitten in Hessen ist jeden Tag zwischen 08.00 und 21.00 Uhr geöffnet.



„MEIN LIEBLINGS-FITNESSGERICHT!“

STARS DES FC BAYERN KOCHEN MIT PAULANER

Paulaner und der FC Bayern München sind auch in der Küche ein perfektes Team. Das beweisen die Fußballprofis des FC Bayern München einmal mehr in der aktuellen Video-Serie „Mein Lieblingsfitness-Gericht“ auf der Paulaner Website. Niklas Süle, Joshua Kimmich, Marcel Sabitzer und Sven Ulreich verzaubern die Fans mit Pasta, Bowls, Lachs, Kürbischips und vielem mehr. Und Serge Gnabry gibt gemeinsam mit Florian Lechner, Koch und Geschäftsführer des Paulaner am Nockherberg, zusätzlich noch Tipps für ein perfektes Weihnachtsmenü vom Grill. Immer in Griffweite von Herd und

Grill: das frische Paulaner Weißbier 0.0%, konsequent ohne Alkohol, überzeugend im Geschmack!
In den Videos kochen die Stars des Rekordmeisters nicht nur, sondern verraten auch ihre ganz persönlichen Küchengeheimnisse und stellen das Rezept ihres Fitness-Liebblingsgerichts zur Verfügung.

Viel Vergnügen beim Nachkochen und Prost.

PAULANER 00% präsentiert

Mein Lieblings-Fitnessgericht
NIKLAS SÜLE
HÄHNCHEN-CASHEW-PFANNE MIT REIS

Zutaten

- 30 ml Sojasauce
- 1 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Stück Ingwer
- 200 g Maishähnchenfleisch
- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Handvoll Cashewnüsse
- 2 EL Sesamöl
- 1/4 Bund Lauchzwiebel
- Langkornreis
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1.) Sauce vorbereiten: Sojasauce, Honig, geriebenen Knoblauch & Ingwer, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer (Optional: Chiliflocken) zusammengeben und verrühren.
- 2.) Cashew-Kerne ohne Öl anrösten.
- 3.) Maishähnchen in Streifen schneiden.
- 4.) Zucchini, Aubergine und Paprika in Stücke schneiden.
- 5.) Maishähnchen in Sesamöl ca. 10 Minuten scharf anbraten.
- 6.) Gemüse in Sesamöl ca. 3-4 Minuten scharf anbraten und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7.) Maishähnchen und Cashew-Kerne mit dem Gemüse vermischen.
- 8.) Sauce in die Pfanne hinzufügen und ca. 3-5 Minuten einkochen lassen.

PAULANER 00% präsentiert

Mein Lieblings-Fitnessgericht
MARCEL SABITZER
LACHS MIT INGWER-ZITRONEN-MARINADE, FELDSALAT UND KÜRBISCHIPS

Zutaten

- 10 g Ingwer
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Olivenöl
- 1 Lachsfilet
- 150 g Feldsalat
- 1/4 Granatapfel
- 1 EL Granatapfelsaft
- Steirisches Kürbiskernöl
- Hokkaido Kürbis
- Zitrone & Limette
- Kirschtomaten

Zubereitung

- 1.) Hokkaido Kürbis in Scheiben schneiden.
- 2.) Kürbischips auf einem Blech verteilen und bei 190°C ca. 10-20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
- 3.) Marinade zubereiten: Chiliflocken in eine Schüssel geben, Sojasauce, geriebenen Knoblauch & Ingwer sowie Zitronenschale in die Marinade hinzugeben und 15 Minuten Ziehen lassen.
- 4.) Kürbiskerne ohne Öl anrösten.
- 5.) Salatdressing zubereiten: Granatapfelsaft, Olivenöl, Zitronenschale, Steirisches Kürbiskernöl, Senf & Granatapfel sowie Salz & Pfeffer zusammengeben und verrühren. (Optional: Tomaten halbieren und dazugeben).
- 6.) Lachs auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. (Optional: Thymian dazugeben).
- 7.) Lachs mit vorbereiteter Marinade und Pinsel marinieren sowie mit Salz & Pfeffer würzen.
- 8.) Feldsalat & Tomaten mit dem vorbereiteten Salatdressing vermischen und abschließend Radieschen über den Salat raspeln.



PAULANER 00% präsentiert

Mein Lieblings-Fitnessgericht
SVEN ULREICH
HÜHNCHEN-BOWL MIT KICHERERBSEN, QUINOA UND GEMÜSE

Zutaten

- 100 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Handvoll Kichererbsen
- 60 g Quinoa
- 5 Cocktailtomaten
- 1/2 Paprika
- 1 Handvoll Edamame
- 2 TL Rapsöl
- 1 Handvoll Heidelbeeren
- 2 Stiele Petersilie
- Cashewkerne als Topping
- Jodsalz (mit Fluorid)
- Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung

- 1.) Quinoa waschen & in gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten kochen.
- 2.) Hähnchen in kleine Streifen schneiden.
- 3.) Hähnchen in Rapsöl anbraten und mit einer Prise Salz und Paprika würzen.
- 4.) Paprika in kleine Streifen schneiden.
- 5.) Tomaten halbieren & Petersilie klein hacken.
- 6.) Geschnittenes Gemüse & 3-4 kleine Lauchzwiebeln in die Pfanne geben.
- 7.) Hähnchen & Gemüse gemeinsam anbraten für leckere Röstaromen.
- 8.) Kichererbsen & Edamame hinzugeben.
- 9.) Abschmecken mit Salz, Paprika und Pfeffer.
- 10.) Gehackte Petersilie hinzugeben.
- 11.) Cashew Nüsse & Heidelbeeren über das Gericht streuen.



Die Videos und Rezepte sind ab sofort abrufbar unter <https://www.paulaner.de/fc-bayern-fitnessgerichte/>

Gewinnspiel: Gewusst wo – Bilderrätsel knacken und gewinnen!

2021 war ein Jahr voller Highlights für Paulaner – habt ihr noch alle wichtigen Events im Kopf? Dann ist es euch bestimmt ein Leichtes, die Bildausschnitte dem jeweiligen Ereignis zuzuordnen und im Rätsel einzutragen, wer oder was auf dem Originalfoto zu sehen ist. Kleiner Tipp: Wer sein Gedächtnis noch ein bisschen auffrischen möchte, blättert einfach nochmal durch das Magazin. Aus den unten markierten Feldern ergibt sich am Ende dann das Lösungswort!

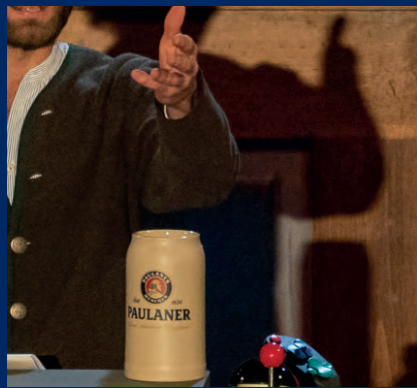
Unter allen richtigen Einsendungen an service@paulaner-fan-club.de verlosen wir 5 Paulaner Kühltaschen und 5 Paulaner Rucksäcke
Also: Bilderrätsel lösen und gewinnen!

Hinweis: Der Gewinn kann nur innerhalb Deutschlands versendet werden.

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

10	11	12	13
----	----	----	----



		12									
		V									
		P						3			



		13									
		L									
										4	



										5	
		H									
									11		



			2								
								R		9	



			10								
								T			
					6						



								#	T	H	E
								1			7





Seit

1634

125 JAHRE TRADITION! SO ERFRISCHEND SÜFFIG WIE AM ERSTEN TAG.

MÜNCHNER HELLBIER TRADITION
SEIT 1895.

