



# Fan Club POST

DIE ZEITUNG FÜR MITGLIEDER DES PAULANER FAN CLUBS

NR. 14 · MAI 2016



## Dein Paulaner Genuss-Moment



## Sichern Sie sich jetzt Ihren persönlichen Paulaner Moment!

Zeit ist ein wesentliches Momentum für feinste Münchner Braukunst. Zeit bei der Auswahl und Prüfung der Zutaten und Zeit beim Brauen – und vor allem auch

Zeit beim Genießen. Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Paulaner Genuss-Moment ganz bewusst erleben. Damit Sie das ganz individuell tun können, erwartet Sie bei

unserer großen Sommer-Aktion ein besonderes Genießerpaket mit persönlichen Etiketten und limitierten Gläsern.

Mehr dazu lesen Sie auf Seite 5.

## Geschätzte Paulaner Fans, liebe Leserinnen und Leser,

alle Freunde des guten Geschmacks feiern heuer ein ganz besonderes Jubiläum: 500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot! Wir sind sehr stolz, ein Teil dieser Erfolgsgeschichte zu sein – ein Teil, der fast von Beginn an diese Tradition miterlebt und mitgestaltet hat. Seit fast 400 Jahren ist unsere Brauerei in München ein Synonym für traditionelle Braukunst, beliebt in Bayern, Deutschland und in der ganzen Welt.

Die Welt hat sich verändert seit 1516. Nur wenige Dinge zeigen so Kontinuität wie das Reinheitsgebot, das für unsere Brauer der höchste Maßstab und für Genießer in aller Welt das entscheidende Qualitätsmerkmal ist.

Neben den erlaubten Zutaten hat sich in all diesen Jahren noch ein weiterer Grundstoff für feinste Münchner Brau-



kunst nicht verändert: es braucht Zeit, um ein wirklich gutes Bier zu brauen.

Diese Zeit nahmen und nehmen sich unsere Brauer seit jeher: Bei der Aus-

wahl und der Prüfung der besten Rohstoffe, bei jedem einzelnen Brauschritt und bei der Reifung des Bieres. Das Thema Zeit wird uns in den kommenden Monaten begleiten. Auf unserer Website werden wir Ihnen interessante und überraschende Hintergrundinformationen zu den vielen spannenden Aspekten des Brauens geben. Einen ersten Einblick in die Bedeutung der Zeit für die Qualität unserer Spezialitäten finden Sie auf den Seiten 4 und 5 dieser Ausgabe.

Wir sind sicher, dass es kaum etwas Wertvolleres gibt als Zeit. Zeit für Familie und Zeit für Freunde sind heute mehr denn je unbezahlbar. Deshalb freuen wir uns, dass Sie sich Zeit nehmen für den Paulaner Fan Club und gemeinsam unsere Bierspezialitäten genießen. Damit Sie dies auch mit anderen Paulaner

Fans tun können, finden Sie in dieser Ausgabe eine Karte mit allen Paulaner Runden. So sehen Sie ganz einfach, welche Runden in Ihrer Nähe sind, und wir unterstützen Sie sehr gerne dabei, Kontakt mit anderen Paulaner Fans aufzunehmen. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 6.

Ich wünsche Ihnen in diesem Sinne viel Zeit für sich und für gemeinsame Aktivitäten, einen wunderbaren Start in einen herrlichen Frühling und jetzt erst einmal viel Vergnügen bei der Lektüre.

Mit besten Grüßen aus München.

Ihr 

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

### IN DIESER AUSGABE



#### PAULANER FANS IM PORTRÄT

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

**MEHR DAZU AUF DEN SEITEN 2 UND 3**



#### PAULANER FANTRÄUME

Jetzt mitmachen  
und gewinnen!

**MEHR AUF SEITE 7**

#### AUS TRADITION BESONDERS

Brauerei im Eiswerk – Sonderedition  
zu 500 Jahren Reinheitsgebot

**ALLES DAZU AUF SEITE 8**



**VIEL SPASS BEIM LESEN!**





# Bayerisches Lebensgefühl in Ostfriesland

DIE FRIESENBAZIS WIESMOOR HABEN EINE EIGENE FAN CLUB-HÜTTE – UND JEDE MENGE SPASS

## FAN CLUB-STECKBRIEF

**PAULANER MÜNCHEN Fan Club**

Gegründet: 2006 (mit 7 Mitgliedern)

Mitglieder: 15

Motto: Mia san Mia & Gute Freunde kann niemand trennen

**FRIESENBAZIS WIESMOOR**

Wollen Sie auch mit Ihrer Paulaner Runde in der Fan Club Post vorgestellt werden? **Siehe beiliegender Faxbogen!**



**W**iesmoor, eine kleine Stadt in Ostfriesland: Hier ist seit 2006 der Paulaner Fan Club „Friesenbasis Wiesmoor“ zu Hause. „Bei der Gründung waren wir sieben Männer und Frauen, denen das Paulaner Bier einfach am besten schmeckte“, erzählt Stefan Dirks, langjähriges Mitglied der Friesenbasis. „An unserem Geschmack hat sich seitdem nichts mehr geändert – wir sind nur mehr geworden.“

Inzwischen hat der Fan Club 15 Mitglieder – in allen Altersgruppen und mit dem 60-jährigen „Opa“ als Ältestem. „Bei Opa in der Bude befindet sich auch unser Fan Club-Zimmer“, erzählt Stefan Dirks. Das wird von Ulla, Opas besserer Hälfte, perfekt in Schuss gehalten – und ist mit den Friesenbasis gewachsen: Ursprünglich hatten hier nur zehn Leute Platz. Inzwischen wurde die Blockhütte aber verlängert, mit

einem neuen Dach versehen und gemeinsam wurde sogar eine Grillfläche gebaut. Umgeben von zahlreichen Paulaner Utensilien treffen sich die Friesenbasis hier regelmäßig zum Fußballschauen und drücken Bayern München die Daumen. In der Bude werden aber auch Feste wie das Oktoberfest veranstaltet. Dann geht es richtig bayerisch zu im hohen Norden: mit Tracht, Brezen und natürlich mit Paulaner.

Im März feierten die Friesenbasis einen ganz besonderen Geburtstag: 150 Jahre. Denn drei Mitglieder hatten innerhalb weniger Tage einen runden Geburtstag: „Opa“ wurde 60, Micha 50 und Roy stolze 40 Jahre alt – und das feierten die drei natürlich mit der ganzen Paulaner Runde.

Im August steht dann das nächste Jubiläum an: Die Friesenbasis feiern „10 Jahre Paulaner Fan Club-Mitgliedschaft“. Dann dreht sich unter der Leitung des Organisationswunders Fredi für einen Tag alles um das Lieblingsbier der Ostfriesen – und dem 3-Liter-Glas kommt dabei sicher eine tragende Rolle zu. „Das ist der absolute Partykracher und ein Zeichen für echtes bayerisches Lebensgefühl für uns“, freut sich Stefan Dirks schon jetzt. Denn unter dem Doppelmotto „Mia san Mia & Gute Freunde kann niemand trennen“ haben sich nicht nur Weißbier- sondern auch FC Bayern-Fans gefunden. Und die haben ja bekanntlich regelmäßig einen Grund zum Feiern.



## Die Runden-Vorsitzenden sind unsere wichtigsten Ansprechpartner – bleiben Sie in Verbindung mit uns

**Mit weit über 10.000 Mitgliedern und mehr als 600 Runden ist der Paulaner Fan Club eine großartige Erfolgsgeschichte. Eine ganz besonders wichtige Rolle kommt dabei den Runden-Vorsitzenden zu. Die Fan Club Post hat mit Tina Bauer, Projektmanagerin Paulaner Fan Club, über die Aufgaben der Rundenvorsitzenden gesprochen.**

**Paulaner Fan Club Post:** Der Paulaner Fan Club wächst und wächst – wie zufrieden sind Sie mit der Entwicklung?

**Tina Bauer:** Wir freuen uns sehr, dass wir immer mehr Freunde von Paulaner und

unserer Biere für den Fan Club begeistern können – das zeigt, dass wir eine tolle Plattform geschaffen haben. Wichtig ist natürlich, dass wir kontinuierlich in Kontakt mit den Fans bleiben – und da spielen die Rundenvorsitzenden eine entscheidende Rolle. **Paulaner Fan Club Post:** Nur bei der Gründung der Runden oder auch danach?

**Tina Bauer:** Bei der Gründung ist es natürlich wichtig, dass ein Mitglied „den Hut aufhat“. Aber auch nach dem Start sind die Runden-Vorsitzenden extrem wichtig für uns. Denn nur durch sie können wir gezielt mit einer Runde in Kontakt treten.

**Paulaner Fan Club Post:** Da kommt es

sicher vor allem auch auf die Aktualität der Daten an?

**Tina Bauer:** Ja, genau. Bei Paulaner passiert so viel. Wir möchten wirklich allen Mitgliedern die Chance geben, etwas über unsere Aktionen zu erfahren und an Gewinnspielen teilzunehmen. Das können wir aber nur, wenn die Kontaktdaten aktuell sind. Insbesondere gilt das natürlich für die Kontaktdaten des Vorsitzenden selbst: Wenn wir da nicht die aktuelle (E-Mail-)Adresse haben, geht unsere Kommunikation ins Leere – und die Runde verpasst eventuell eine große Chance.

**Paulaner Fan Club Post:** Die Aufgaben der Runden-Vorsitzenden erschöpfen sich

aber sicher nicht im Datensammeln?

**Tina Bauer:** Nein, natürlich nicht. Wir freuen uns sehr, wenn die Vorsitzenden uns über aktuelle Projekte und Aktionen ihrer Runden informieren. Selbstverständlich unterstützen wir unsere Fans auch nach Kräften bei ganz besonderen Aktionen. Einfach eine E-Mail an [service@paulaner-fan-club.de](mailto:service@paulaner-fan-club.de) schreiben. Wir bitten aber auch um Verständnis, dass wir nicht immer Ja sagen können. Und wir helfen den Runden gerne, wenn diese sich untereinander vernetzen möchten – dazu lesen Sie mehr auf Seite 6 dieser Ausgabe.“

**Paulaner Fan Club Post:** Vielen Dank.





# Kleine Gemeinde – große Paulaner Runde

IN DER PAULANER RUNDE „TAL-ALB“ FEIERN FANS DES FC BAYERN MÜNCHEN UND DES VFB STUTTGART GEMEINSAM



## FAN CLUB-STECKBRIEF



Gegründet: 2015

Mitglieder: 19

Motto: Die Krüge hoch!

TAL ALB

Wollen Sie auch mit Ihrer Paulaner Runde in der Fan Club Post vorgestellt werden? **Siehe beiliegender Faxbogen!**

**G**uter Geschmack und die Leidenschaft für Paulaner verbinden auch über die Grenzen des Vereinsfußballs hinweg: Denn zur Paulaner Runde „TAL-ALB“ gehören sowohl FC Bayern München- als auch VfB Stuttgart-Fans. Die 19 Mitglieder stammen aus Drackenstein in der Schwäbischen Alb, der kleinsten Gemeinde in der Region Stuttgart. „Ein Teil von uns kommt von der Alb, der andere Teil aus dem Tal. Daher auch der Name“, erklärt das Mitglied Marco Schweizer.

Die Paulaner Runde gibt es nun seit einem Jahr. Doch schon vorher trafen sich die Männer zwischen 20 und 70 regelmäßig zum Fußballschauen im ge-

meinsamen Fan-Treff. Und tranken dabei ausschließlich Paulaner aus dem eigenen Paulaner Getränkeautomaten – vom Paulaner Hefe-Weißbier über das Münchner Hell bis zum Paulaner Spezi. Daher schlug der Getränkehändler vor, die Runde solle sich doch beim Paulaner Fan Club anmelden. Gesagt, getan – und auch das Motto war schnell gefunden: Die Krüge hoch!

Seitdem schmückt die Fan-Hütte der Runde neben diversen Fanartikeln eine selbst gebaute Paulaner Lampe, auf die die Runde besonders stolz ist. Die fußballerische Dekoration ist zweigeteilt. Die Bayern-Fans bilden zwar die Mehrheit, aber auch die Stuttgart-Anhänger sollen sich hier wohlfühlen. So ist eine

Seite der Hütte mit Fanartikeln des VfB Stuttgart dekoriert, die andere schmücken die Farben des FC Bayern München. Damit sind alle zufrieden. „Nur im direkten Duell geht es heiß her“, sagt Marco Schweizer lachend.

Neben den regelmäßigen Fußballabenden treffen sich die Männer auch zu gemeinsamen Ausflügen. Ein ganz besonderes Erlebnis war eine Floßfahrt auf der Isar. 15 Schwaben im Paulaner Look fuhren von Wolfratshausen bis München, bei perfektem Wetter und mit ausreichend kühlem Paulaner zur Erfrischung. „Das war

wirklich überragend – diese Floßfahrt kann man nicht toppen“, resümiert Marco Schweizer.



## Einzelfan im Porträt



### Liebe auf den ersten Schluck!

Ein Westfale, der Bayern im Herzen trägt und für den Salvator schwärmt

**A**ugust Hölschers Herz schlägt blau-weiß: für Bayern und für seinen Lieblings-Fußballverein Schalke 04. Kein Wunder, denn der 62-Jährige kommt aus Ascheberg in Westfalen und ist seit vielen Jahren überzeugter Paulaner Genießer. Jedes Mal, wenn es beim Öffnen zischt, freut er sich auf das Ergebnis feinsten Münchner Braukunst – ganz besonders, wenn ein Salvator ins Glas fließt. Aber auch die anderen Spezialitäten von Paulaner wie das Hefe-Weißbier Dunkel treffen genau den Geschmack des Aschebergers.

Platz für Bayern: für die Berge, den Charakter der Menschen, die Traditionen und die schönen Feste“, erzählt er. Als Jugendlicher und junger Erwachsener war er daher oft in Bayern und entdeckte dort Paulaner für sich. Zunächst schmeckte August Hölscher das Oktoberfestbier von Paulaner am besten. 1998 lernte er dann die Bierliebe seines Lebens kennen. Damals machte der Westfale Urlaub in Oberstdorf und probierte dort zum ersten Mal Salvator vom Fass. Es war Liebe auf den ersten Schluck!

Seitdem ist August Hölscher dieser Paulaner Spezialität in der Gastronomie treu geblieben. Soweit es geht. Denn sein Lieblingsgetränk wird in Westfalen kaum ausgeschenkt. Zum Glück ist der Salvator

jedoch inzwischen im Getränkehandel in NRW gut erhältlich. So genießt er sein Paulaner Feierabendbier zu Hause am Paulaner Bartisch aus einem zünftigen Steinkrug. Für die richtige Atmosphäre in der Salvator-Stube hat August Hölscher sogar ein Paulaner Zapfhahnschild erworben.

Seine Familie kann seine Vorliebe für Paulaner übrigens sehr gut nachvollziehen. Obwohl die Söhne typische Pilstrinker sind, wird bei deren Besuch der Kasten Salvator nicht voller: „Papa, hast du noch was von dem leckeren Bier?“, sei dann eine der wichtigsten Fragen bei einem gemütlichen Familienabend, erzählt der stolze Vater.

**AUGUST HÖLSCHER**

Mitglied seit: 2015

Besonderes Merkmal:  
Hat eine besondere Vorliebe für den Paulaner Salvator.

Wollen Sie als Einzelmitglied auch in der Fan Club Post vorgestellt werden? **Siehe beiliegender Faxbogen!**





# Zeit für gutes Bier

„Hopfen und Malz – Gott erhalt's.“ Auch in seinem 500. Jahr ist das Reinheitsgebot für Bierliebhaber aktuell wie eh und je. Genauso wie für die Paulaner Brauerei – als Grundlage für feinste Münchner Braukunst. Zum Jubiläum wird ein besonderes Bier gebraut (siehe Seite 8) und Paulaner stellt jetzt auf der Internetseite [www.paulaner.de/braukunst](http://www.paulaner.de/braukunst) den Brauprozess noch detaillierter und unterhaltsamer vor.

Auf der neuen Website geht es neben den Zutaten Hopfen, Wasser, Malz und Hefe auch um die verschiedenen Schritte des Brauens. Vor allem aber geht es um eine zusätzliche Zutat, die seit 1634 bei Paulaner selbstverständlich ist: Zeit. Denn richtig gutes Bier braut man nur, wenn man sich bei jedem einzelnen Schritt genug Zeit nimmt.

Auf der Homepage erfahren Sie alles über diese unterschätzte fünfte Zutat des Bierbrauens. Hier haben wir einige wichtige Aspekte für Sie schon einmal zusammengefasst.

## Wie das Wasser, so das Bier

Unscheinbar fließt es aus einem Hahn auf dem Gelände der Paulaner Brauerei: Unberührtes Tiefenwasser. Es stammt aus der letzten Eiszeit, in der die Alpengletscher bis in den Münchner Norden reichten – unvorstellbar und doch wahr. Paulaner fördert das Wasser aus einer Wasserblase in 190 Meter Tiefe, dort wird es seit Jahrtausenden von Gesteinsschichten geschützt.

Nur wenige Brauereien auf der Welt haben solch ein hochwertiges Wasser: extrem rein und weich. Nicht nur die Paulaner Bierqualität, auch der typische Paulaner Geschmack hängt davon ab. Denn Bier besteht zum Großteil aus Wasser und jedes Wasser schmeckt anders. Das weiche Wasser aus dem Tiefbrunnen enthält weniger Salze und eignet sich daher perfekt für helle wie auch dunkle Biere – ideal für alle, die die Vielfalt der bayrischen Biere lieben.

## Hopfen – das grüne Gold

Angenehme Bitterstoffe, Balance, Geschmack und auch die schöne Krone hängen von ihm ab – dem Hopfen. Und er macht das Bier haltbar. Bereits eine einzige Hopfenrebe genügt für 1000 Liter Bier. Umso wichtiger ist deren Qualität. Es ist deshalb ein Glück, dass das größte Hopfenan-

baugesbiet der Welt, die Hallertau, nur eine halbe Autostunde von München entfernt liegt.

Das „grüne Gold“ wird weltweit in 120 Länder geliefert, aber nur wenige Brauereien schicken ihre Braumeister, um die Hopfenpartien mit dem besten Aroma für ihr Bier vor Ort auszuwählen. Die Paulaner Braumeister jedoch nehmen sich Zeit: im Sommer für die Qualitätskontrolle des Hopfens auf dem Feld, im Herbst für die Hopfenauswahl nach der Ernte. Ihre Nase ist dabei gefragt – und ihre Erfahrung. Mit den Landwirten arbeitet Paulaner schon seit Jahrzehnten zusammen und kann sich deshalb zu hundert Prozent auf diese verlassen – ein entscheidender Faktor für Qualität.

## Maischen – die Mischung macht den Unterschied

Es riecht nach Erde, Getreide und bereits ein wenig nach Bier. Folgt man dem Geruch, landet man bei Paulaner am Maischbottich – und damit beim traditionellen Zweimaischverfahren für das Paulaner Hefe-Weißbier.

Nicht ohne Grund hält Paulaner daran fest, denn der Vorteil des Verfahrens liegt auf der Hand: Es kann auf unterschiedliche Malze und Rezepturen abgestimmt werden – und das ist Voraussetzung für ein charaktervolles Bier. Dafür wird etwa ein Drittel der Maische in einer separaten Maischpfanne schonend auf 72 Grad erhitzt, um den Malzzucker zu lösen. Erst dann wird die Maische gekocht,

der Restmaische wieder zugegeben und der Vorgang wiederholt. Das dauert ziemlich lange und ist sehr aufwendig, aber der Geschmack ist es wert. Denn doppelt schmeckt besser: So wird das Hefe-Weißbier voller und runder im Geschmack.

## Reifung und Lagerung

Zeit, Zeit und nochmals Zeit. Genau die braucht ein Jungbier – auch als „grünes Bier“ bezeichnet –, und die bekommt es im Paulaner Lagerkeller. Bis zum fertigen Bier dauert es dort drei bis sechs Wochen. Fragt man den Braumeister warum, kommt er aus dem Erzählen gar nicht mehr heraus. Man erfährt, dass die Lagerung eigentlich noch Teil der Gärung ist. Dass das Jungbier zwar schon genieß-



Zeit  
gutes





# t für s Bier



## Mehr Zeit für Genuss

JETZT PERSÖNLICHE ETIKETTEN UND EIN LIMITIERTES BIERGLAS SICHERN



**W**ir nehmen uns Zeit bei der Herstellung der Paulaner Spezialitäten – und freuen uns, wenn Sie sich Zeit für Ihren Paulaner Genuss-Moment nehmen. Dafür belohnen wir Sie bei unserer großen Sommeraktion mit zwei persönlichen Etiketten und einem limitierten Bierglas. So sichern Sie sich Ihr Genießer-Paket:

Jetzt mindestens zwei Kisten Paulaner 20 x 0,5 Liter (alle Sorten) kaufen und dann Kassenzettel inkl. Teilnah-

mekarte per Post ein-senden oder on-line hoch-laden – und Sie erhalten innerhalb von etwa vier bis fünf Wochen Post von uns. Sie können bei dieser Aktion übrigens bis zu zehn Pakete ersammeln – abhängig von der Anzahl der gekauften Kisten.

Alles zu dieser Aktion erfahren Sie auf [www.paulaner.de/promotion](http://www.paulaner.de/promotion)

bar ist, die unangenehmen Geschmacks- und Geruchsstoffe zu diesem Zeitpunkt allerdings noch nicht vollständig abgebaut sind. Und dass die Lagerung wichtig für Schaumbildung, Spritzigkeit und Frische ist. Die Ausgewogenheit des Biers und sein typischer Geschmack entstehen also erst mit der Lagerung: vollendete Reife eben.

### Das perfekte Bier

Die wichtigste Zutat beim Biergenuss: Zeit. Der schönste Platz: der Paulaner-garten. Früher dienten die „Gärten“ als Ausschank über den Lagerkellern und durften nur dann Biergarten genannt werden, wenn Kastanienbäume darin wuchsen. Die Bäume waren früher Schattenspender für die Lager-

keller, heute kommt der kühle Schatten den Besuchern zugute.

Doch nicht jeder kann in den Biergarten gehen – zum Glück schmeckt das Bier auch zu Hause. Für den optimalen Genuss empfehlen sich saubere und fettfreie Biergläser, sonst leidet der Schaum. Und gerade im Sommer sollte Bier erfrischende sechs bis acht Grad kalt sein.

Ein Paulaner Hefe-Weißbier schenkt man langsam in ein mit Wasser vorgespültes Glas schräg ein. Dabei nicht ungeduldig werden: Vor dem Nachschenken sollte sich erst der Schaum setzen. Und dann? Die Flasche kurz schwenken, den Rest einschenken und – einfach genießen.

## Entdecken Sie mehr!

FEINSTE MÜNCHNER BRAUKUNST ONLINE ERLEBEN

Ab sofort präsentieren wir Ihnen auf der Website [www.paulaner.de](http://www.paulaner.de) noch mehr Hintergrundinformationen zum Brauprozess:

Spannende Fakten und interessante Geschichten rund um Hopfen, Malz, Hefe und Wasser.

Genauere Informationen unter: [www.paulaner.de/braukunst](http://www.paulaner.de/braukunst)







# Unterwegs genießen!

DER HÜTTENFÜHRER AUF WWW.PAULANER-ALKOHOLFREI.DE STELLT ATTRAKTIVE WANDER- UND MOUNTAINBIKE-TOUREN VOR



**Zu einer richtigen Wanderung oder einer Radtour gehört eine zünftige Rast einfach dazu. Damit Sie auch unterwegs nicht auf Ihre isotonische Stärkung von Paulaner verzichten müssen, präsentiert Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei auf der Website attraktive Wander- und Mountainbike-Touren zu Paulaner Hütten.**

Und die Angaben zu diesen Touren sind von Experten geprüft, so Produktmanagerin Carolina Noske: „Unser Partner tourentipp.de geht jede einzelne der Touren ab und überträgt uns die wichtigsten Daten zu den

Strecken. So können Paulaner Fans und Freunde die für sie passende Tour auswählen und sich darauf verlassen, mit zuverlässigen Informationen zu starten und sicher am Ziel anzukommen.“

Ein fester Bestandteil aller Touren ist freilich die Hütte, auf der es Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei gibt – denn das erfrischt bekanntlich isotonisch und mit Geschmack.

Bis zum Herbst finden Sie sukzessive auf [www.paulaner-alkoholfrei.de](http://www.paulaner-alkoholfrei.de) 14 leichte bis mittelschwere Wander-

und Radtouren in Süddeutschland mit einer Dauer von zwei bis etwa vier Stunden.

„Im kommenden Winter werden wir zum ersten Mal auch Ski- und Rodeltouren vorstellen – es lohnt sich also auch aus diesem Grund, immer mal wieder auf unserer Seite vorbeizuschauen“, so Carolina Noske.



## Stellen Sie Ihre Lieblingstour vor!

Sie kennen eine schöne Wander- oder Radtour in Ihrer Region oder in einem Urlaubsgebiet, auf der man sich mit einem frischen Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei stärken kann? Dann freuen wir uns sehr, wenn Sie diese Tour mit uns teilen.

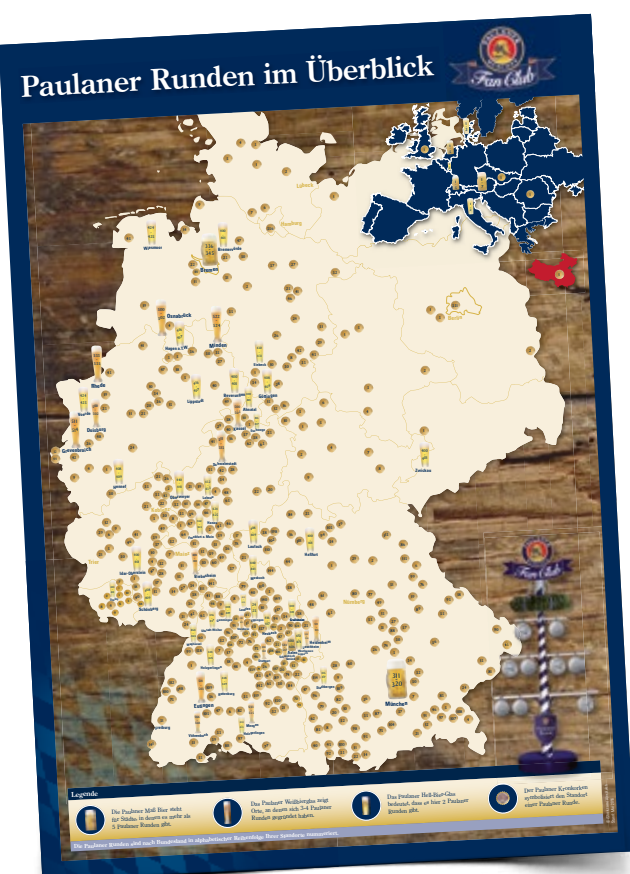
Schreiben Sie dazu eine E-Mail an [huettentouren@paulaner.de](mailto:huettentouren@paulaner.de) und beschreiben Sie darin Ihren Tourenvorschlag mit Start- und Zielpunkt, Dauer, Schwierigkeitsgrad und Besonderheiten. Bitte vergessen Sie auch nicht den Namen der Hütte, in der Sie eingekehrt sind und Ihr Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei genossen haben. Ganz besonders freuen wir uns natürlich, wenn Sie uns gleich noch ein Foto von Ihrem persönlichen Hüttentour-Moment mitschicken.

**Die schönsten Touren werden wir mit Hinweis auf den Tipp-Geber auf unserer Website integrieren.**



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Handy und finden Sie alle Infos auf [www.paulaner-alkoholfrei.de](http://www.paulaner-alkoholfrei.de)

## Die Karte aller Paulaner Fan Club Runden



### Die Paulaner Runden auf einen Blick

SO FINDEN SIE DIE PAULANER FAN CLUB RUNDEN IN IHRER NÄHE!

Vor einigen Jahren haben wir Ihnen in der Fan Club Post schon einmal eine Karte mit allen Paulaner Runden präsentiert. Inzwischen ist viel passiert: Der Paulaner Fan Club wächst kontinuierlich! Deshalb finden Sie bei Ihrer Fan Club Post diesmal ein Poster mit allen aktuellen Runden (Stand 1. Mai 2016). Und so finden Sie sich auf dem Poster zurecht:

Auf der Karte haben wir die Standorte der Fan Club Runden mit einem Kronkorken markiert. In diesem sehen Sie eine Zahl, mit der Sie die entsprechende Runde ganz einfach in der Liste finden. Gibt es in einem Ort mehr als eine Runde, dann sind die Nummern der Runden in einem Hellbiereglas (2 Runden), einem Weißbiereglas (3 – 4 Runden) oder einem Maßkrug (5 und mehr Runden) aufgeführt.

Die Liste ist nach Ländern, Bundesländern und darin alphabetisch nach Orten geordnet. Neben dem Ort sehen Sie die Zahl und den Namen der Runde – und können so ganz einfach erkennen, welche Runden in Ihrer Nähe sind.

## Wir bringen Sie zusammen



Wir haben in der vergangenen Zeit viele Anfragen von Paulaner Runden bekommen, die andere Runden in ihrer Nähe zu Festen oder Aktionen einladen möchten. Sicher haben Sie Verständnis, dass wir diese Daten nur mit Ihrem Einverständnis weitergeben. Deshalb haben wir den Vorsitzenden der Paulaner Runden mit dieser Ausgabe ein Schreiben beigefügt. Wenn diese uns antworten, geben wir die Kontaktdaten Ihrer Runde selbstverständlich gerne weiter. Wir freuen uns auf viele Rückmeldungen. Die formlose Freigabe für die Runde ist auch jederzeit einfach per E-Mail an [service@paulaner-fan-club.de](mailto:service@paulaner-fan-club.de) möglich. Bitte nutzen und geben Sie anderen Runden die Chance, untereinander Kontakt herzustellen. Danke! Ihre Tina Bauer





FANWELT



# Paulaner erfüllt Fanträume!

BEI DER NEUEN GROSSEN FANAKTION VON PAULANER ERLEBEN FUSSBALL-BEGEISTERTE EINZIGARTIGE MOMENTE RUND UM DEN FC BAYERN MÜNCHEN.

Seit vielen Jahren begeistert Paulaner weltweit die Fußballfans und insbesondere die Fans des FC Bayern München mit ganz besonderen Fanaktionen. Diese Tradition setzt die Brauerei jetzt mit den Paulaner Fanträumen fort und erfüllt noch mehr exklusive Träume rund um die Stars des deutschen Rekordmeisters. Seit März läuft diese einzigartige Fanaktion und die ersten Gewinner konnten schon jubeln.

Beim „Heimspiel deines Lebens“ wird der Gewinner gemeinsam mit 30 Freunden den Bundesliga-Auftakt 2016/17 in der Paulaner Lounge erleben. Nach dem Essen im Ehrengastbereich der Allianz Arena und dem ersten Spiel der Saison auf fantastischen Plätzen wartet ein besonderes Schmankerl: eine private Autogrammstunde mit einem FCB-Star in der Paulaner Lounge. Und auch beim Auswärtsspiel in Lissabon erfüllte Paulaner einen Fantraum: Für zwei Fans ging es mit der Sondermaschine des Rekordmeisters in die portugiesische Hauptstadt. Nach einer Stadtrundfahrt und dem Pre-Match-Talk mit Sportlegenden feuerten der Gewinner und seine Begleitung den FCB gegen Benfica an und waren Gäste beim offiziellen Bankett des FC Bayern München nach dem Spiel.

Aktuell erfüllt Paulaner einen ganz besonders exklusiven Fantraum für zwei Personen: Die Gewinner begleiten den FC Bayern München bei der Audi Summer Tour in die USA, erleben die Stars hautnah und feiern den FCB live gegen Real Madrid, Inter Mailand und den AC Mailand an. Nach der Anmeldung beweisen echte Fans durch das Hochladen eines oder meh-

rerer Fotos, dass sie den FCB im Herzen haben und diese Reise verdienen. Eine Jury nominiert im Juni die Gewinner für die Reise vom 25. Juli bis 04. August 2016. Bis zum 12. Juni haben Sie noch die Chance, sich diesen einzigartigen Preis zu sichern. Alle Informationen zu den Paulaner Fanträumen und die Anmeldung gibt es jederzeit auf [www.paulaner-fantraeume.de](http://www.paulaner-fantraeume.de).



# Originale on Tour

MÜNCHNER ORIGINALE IN BAYERN UNTERWEGS

Sie sind Originale – genau wie das Paulaner Münchner Hell: die Paulaner Mitarbeiter auf den historischen Fotos aus den 1960er- und 1970er-Jahren. Diesen Schatz aus der Brauereigeschichte haben wir in unserem Archiv gefunden und präsentieren diese besonderen Motive auf großformatigen Plakaten.

Doch das ist nicht alles: Der rote Bierlaster aus den Motiven wird auch in diesem Sommer wieder aufgerüstet und macht ab Mitte Mai donnerstags abwechselnd in Augsburg und Regensburg und freitags immer in München halt. Dort gibt es zum Feierabend kühles Paulaner Münchner Hell bei entspannter Musik in Liegestühlen.

Wo genau der Laster steht, wird erst kurz vor dem Start verraten! Einen Tag vorher beginnt die Schnitzeljagd auf [www.facebook.com/paulanermuenchen](http://www.facebook.com/paulanermuenchen) und auf lokalen Radiosendern.

Alle Informationen zu #originaleontour gibt es ab Mitte Mai auf Facebook oder auf [www.paulaner.de](http://www.paulaner.de)

Ab Mitte Mai macht der rote Bierlaster von Paulaner halt in Bayern und bringt einen entspannten Feierabend in die Stadt.



MÜNCHNER Originale

Reinhold Kaiser  
Paulaner Bierfahrer von 1956 bis 1992

Damals wie heute: Münchner Hell.





# Aus Tradition besonders

IM EISWERK WIRD EINE SONDEREDITION ZU 500 JAHREN REINHEITSGEBOT GEBRAUT

**D**as Eiswerk in München ist ein Ort der Geschichte und Geschichten – die älteste Eismaschine der Welt steht an diesem Ort. Seit 2011 werden dort von Paulaner Braumeistern ganz besondere Biere in kleiner Auflage gebraut – und verkauft. Die Biere können an jedem zweiten Mittwoch von Freunden der besonderen Braukunst an der Brauerei im Eiswerk abgeholt werden. Bei einer Abholung kann man mit etwas Glück in den Genuss eines frisch gebrauten Bieres kommen – neue Köstlichkeiten warten nämlich bereits in den Fässern.

Dann gehen Biere mit so klangvollen Namen wie TNT 6.0, Bourbon Bock<sup>3</sup> oder Weizenbock Mandarin über den Tresen – die großen 0,75-l-Flaschen sind sogar mit Champagnerkorken verschlossen. Diese besonderen Bierspezialitäten können übrigens nur vor Ort abgeholt werden. Damit man nicht mit leeren Händen nach

Hause fährt, ist die Reservierung der Flaschen dringend empfohlen. Das geht ganz bequem über die Website [www.brauerei-im-eiswerk.de](http://www.brauerei-im-eiswerk.de). Dort sind die Spezialitäten auch so gut beschrieben, dass sich die Lust auf ein besonderes Bier ganz von alleine einstellt.

### Jubiläumsbier „1516“

Natürlich hat die Mikrobrauerei zum 500. Geburtstag des Bayerischen Reinheitsge-



bots eine ganz besondere Spezialität eingebraut: ein besonderes Bier für besondere Anlässe.

Mit 100 % Münchner Malz (dunkles Gerstenmalz) und böhmischem (Saazer) Aromahopfen ist das Jubiläumsbier nach überliefertem Sudverfahren gebraut. Die kräftige Bernsteinfarbe lässt schon die deutlichen Malzaromen dieses Festbieres erahnen. Entsprechend vollmundig ist dieses Bier und verwöhnt den Gaumen mit leichten Honignoten. Die dezente Hopfenbittere ist harmonisch eingebunden und rundet das malzbetonte Bier ab. Mit einer Stammwürze von 13,6% und alc. 5,8% vol hat das „1516“ genau die richtige Stärke, um auf eines der schönsten Jubiläen überhaupt anzustoßen. Prost!



# Saibling mit Spargel und Weißbier-Vinaigrette

LEICHT UND LECKER: SO SCHMECKT DER FRÜHLING MIT PAULANER



samicoessig nachwürzen. Anschließend den Spargel warmhalten. See-Saibling mutig würzen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer, die Hautseite in Mehl wenden und in aufschäumender Butter überwiegend auf der Hautseite braten.

braten und salzen. 4 bis 6 halbe Spargel auf dem Teller platzieren, mit der Vinaigrette überziehen, den Saibling und die blauen Kartoffelwürfel anlegen und mit Frühlingskräutern nach eigenem Gusto aufhübschen. Dazu ein Paulaner Hefe-

Weißbier öffnen und den Frühling in seiner schönsten Form genießen.



Guten Appetit wünscht  
Andreas Geitl

**A**ndreas Geitl, Küchendirektor des „Paulaner am Nockherberg“ in München, sendet köstliche Frühlinggrüße an alle Mitglieder des Paulaner Fan Clubs.

### Zubereitung:

Gekochten Spargel längs halbieren, in wenig Olivenöl leicht anbraten und mit Salz und Zucker und einem kleinen Schuss Bal-

Tomaten, Gurke und Frühlingszwiebeln in ca. 5 mm kleine Würfel schneiden. Essig, Honig, Weißbier, Portwein, Raps- und Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Honig verrühren, Gemüsewürfel zugeben und mild-elegant abschmecken. Erst unmittelbar vor dem Servieren das gehackte Ei und den Kaviar einmengen.

Blaue Kartoffeln in etwa 1 cm große Würfel schneiden, in Olivenöl leicht kross

### Zutaten für 4-6 Personen

#### SPARGEL:

2 kg Spargel, geschält und gekocht

#### FISCH:

600 g Filet vom Saibling

40 g Mehl

30 g Butter

#### GEWÜRZE:

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker,

Saft einer halben Zitrone

#### UND:

300 g blaue Kartoffeln, gekocht und geschält

20 g Frühlingskräuter

#### WEISSBIER-VINAIGRETTE:

3 Tomaten, geschält, entkernt

150 g Salatgurke, ungeschält, aber entkernt

50 g Frühlingszwiebeln

ca. 30 ml weißer Balsamicoessig

50 ml Weißbier, Portwein

50 ml Rapsöl (neutrales Pflanzenöl)

50 ml Olivenöl

10 g Honig

100 g Forellenkaviar

2 gekochte Eier, mit Eierschneider gewürfelt

### 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](http://www.pp-m.net)

#### Fotos:

Paulaner, sampics

#### Druck:

Medienhaus Spintler, Weiden



## Mitmachen – mitgewinnen!

Gewinnen Sie Ihr ganz persönliches und einzigartiges Brotzeitbrett mit Ihrem Namen – ein echtes Original mit eingegrabtem Schriftzug.

### Preisfrage:

Wann wurde das Bayerische Reinheitsgebot zum ersten Mal urkundlich erwähnt?

Zu gewinnen gibt es 50 x 1 Brotzeitbrett mit dem Schriftzug Ihres Namens – individuell eingegraben und nur für Sie hergestellt.



Um am Fan Club Post Gewinnspiel teilzunehmen, kreuzen Sie einfach die richtige Antwort auf dem beigelegten Faxbogen an, und vergessen Sie nicht, uns Ihre E-Mail-Adresse zu nennen. Teilnahmeschluss ist der 22.06.2016.

**Viel Glück!**