



Fan Club POST

Nr. 15 · NOVEMBER 2016

DIE ZEITUNG FÜR MITGLIEDER DES PAULANER FAN CLUBS



Frohes Fest!

EXKLUSIVER PAULANER WEIHNACHTSSCHMUCK

Hier ablösen und mit dem
beiliegenden Goldfaden am
Christbaum befestigen!

IN DIESER AUSGABE



PAULANER FANS IM PORTRÄT

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

ALLES DAZU AUF DEN SEITEN 2 UND 3

VIEL SPASS BEIM LESEN!

Diese Paulaner Fan Club Post steht ganz im Zeichen der Vorweihnachtszeit. Mit unserem Paulaner

Adventskranz starten Sie zünftig in die stade Zeit – in unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung erklären wir Ihnen,

wie Sie Ihren persönlichen Kranz gestalten können.

Mehr dazu lesen Sie auf den Seiten 4–6.

Geschätzte Paulaner Fans, liebe Leserinnen und Leser,

vielleicht sind die Wintermonate doch die geselligste Zeit im Jahreslauf: miteinander einkehren, gemeinsam feiern, mit Freunden Weihnachtsbräuche aufleben lassen und zusammen Paulaner genießen. Deshalb freue ich mich sehr, dass ich Sie am Anfang dieser Weihnachtsausgabe Ihrer Paulaner Fan Club Post begrüßen darf.

Diese Ausgabe steht ganz im Zeichen der nahenden „staden Zeit“, wie wir hier in Bayern sagen – auch, wenn sie für manche gar nicht so still ist. So finden Sie in dieser Ausgabe einige Vorschläge für Ihre Weihnachtseinkäufe und auf der Titelseite einen kleinen Paulaner Schmuck für Ihren Christbaum!

Viele nutzen die Wochen vor dem Fest zum Basteln und Selbermachen. Auf Seite 4 geben wir Ihnen Tipps, wie Sie



einen Paulaner Adventskranz binden: So starten Sie ganz individuell in den Advent – eine Video-Anleitung dazu gibt's auf unserem YouTube-Kanal.

Schon immer ist die Weihnachtszeit auch die Zeit der Wunschzettel und der Geschenke. Paulaner erfüllt Wünsche, aber nicht nur zu Weihnachten: Schon seit März konnten glückliche Fans bei den Paulaner Fanräumen exklusive Preise gewinnen und ihren Stars vom FC Bayern begegnen. Ein Mitglied des Paulaner Fan Clubs hat sich so einen Lebenstraum erfüllt und beim traditionellen Lederhosenshooting das „Selfie seines Lebens“ gemacht. Mehr dazu auf Seite 7.

Mit dem Jahreswechsel gehen oft auch Veränderungen einher. Auch beim Paulaner Fan Club: Tina Bauer, die Sie seit Jahren begleitet, übernimmt innerhalb unseres Unternehmens neue Aufgaben. Ich bin sicher, in Ihrer aller Namen zu sprechen, wenn ich Frau Bauer für die großartige

Arbeit rund um den Paulaner Fan Club herzlich danke.

Ihnen allen wünsche ich, dass die „stade Zeit“ zumindest ein wenig bei Ihnen einkehrt, schöne und besinnliche Tage gemeinsam mit Ihren Freunden und Ihrer Familie, einen guten und gesunden Start in das Jahr 2017 und nun erst einmal viel Vergnügen bei der Lektüre!

Mit besten Grüßen aus München

Ihr

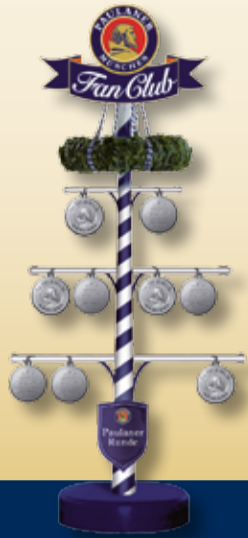
Roland Tobias
Geschäftsführer
Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG



Bayerische Gemütlichkeit mitten in Baden-Württemberg

DIE PAULANER RUNDE „SK“ – ZWISCHEN SAUNASTAMMTISCH UND SEGELTOUR

FAN CLUB-STECKBRIEF



Gegründet:
2009
(15 Mitglieder)

Mitglieder: 17

Motto:
Wir nehmen
die Feste wie
sie kommen!

SK

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



„Sports-Kameraden“, „Schöne-Kerle“ oder einfach: „Stammtisch-Kumpels“. Der Paulaner Rundennamenname „SK“ ist nicht nur in seiner Bedeutung flexibel. Auch die 17 Rundenmitglieder aus dem idyllischen Adelmansfelden haben immer wieder neue Ideen. Ihre Leidenschaft: Paulaner Bier.

Seit 2009 treffen sich die Baden-Württemberger an jedem letzten Freitag im Monat zu ihrer Paulaner Run-

de. Eine Stammkneipe – Fehlanzeige. „Wir haben jeden Monat einen anderen Treffpunkt“, erzählt Rundenvorstand Martin Bauer. So wird der Stammtisch schon mal in die Sauna eines Rundenmitglieds verlegt. „Anders, als unsere Frauen uns das immer unterstellen, trinken wir nicht nur Bier!“ Auch bei sportlichen Turnieren sind die Männer zwischen 26 und 53 Jahren vertreten. „Da setzen wir ganz auf die bayerische Gemütlichkeit“, schmunzelt der Rundenvorstand.

Ein besonderes Erlebnis in diesem Jahr: die Dorfweiherregatta der örtlichen Feuerwehr. In acht Wochen Bauzeit fertigten die SK'ler ein Paulaner Floß an und waren damit Teilnehmer bei dem Wettrennen auf dem Dorfweiher. „Gewonnen haben wir nicht, aber der ein oder andere war auf unsere erfrischende Paulaner Verpflegung ziemlich neidisch“, resümiert Martin schmunzelnd.

Was die Paulaner Runde „SK“ ausmacht? „Ganz klar unsere ausgelas-

sene Stimmung!“ Vom dreitägigen Hüttenaufenthalt in den Alpen über eine Segeltour am Bodensee bis hin zu einer ausgiebigen Paulaner Brauereibesichtigung. „Unser Weihnachtsstammtisch wird in ein gutes Restaurant verlegt und auf dem örtlichen Weihnachtsmarkt sind wir auch heuer wieder mit dem Stammtisch vertreten“, erzählt der Rundenvorstand.

Ganz nach dem Motto: „Wir nehmen die Feste wie sie kommen!“

Die Mission: Rundenfahrt zum Oktoberfest 2017

DIE PAULANER RUNDE „HEPS UN UMTO“ SPART SCHON FLEISSIG FÜR DEN WIESNBESUCH IM NÄCHSTEN JAHR

Nach 25 Jahren als Staplerfahrer bei Paulaner hat es Heinz-Hermann Wiele 2014 wieder zurück in die alte Heimat nach Niedersachsen gezogen. Dabei hatte er die Liebe zu Paulaner Spezialitäten und die Treue zum Paulaner Fan Club natürlich im Gepäck. Denn als Mitglied der ersten Stunde und ehemaliger Vorsitzender

der Runde „Nockherberger“ gründete der 67-Jährige nach einer Geburtstagsfeier mit Paulaner Bier eine neue Runde im Norden: „Heps un umto“, was so viel heißt wie „Hepstedt und Umgebung“.

Neun Männer zwischen 26 und 70 treffen sich seitdem ein Mal im Monat. Immer sonntags, immer bei einem Run-

denmitglied und immer in voller Montur, also mit Polo-Shirt, Cap und der Fan Club Marke. Und wer etwas vergisst, fragen wir den Vorsitzenden. „Der zahlt Strafe in die Rundenkasse. Genauso wie derjenige, der den Maibaum zu Hause lässt.“

Denn der Runden-Maibaum wandert mit jedem Treffen von einem zum an-

deren und sieht nicht nur gut aus, sondern sorgt auch für einen Rabatt auf der Weihnachtsfeier. Die wird traditionell in Bremen-Schlachte im „Paulaner's“ gefeiert – und mit dem Maibaum im Gepäck gibt's von Wirt Jörg Klose einen kleinen Nachlass auf das Weihnachtsbier. Den bekommen die „Heps un umto“ auch vom Getränkehändler vor Ort: „Bei dem sind wir als Runde vorstellig geworden und kaufen unsere zwei Kästen Paulaner Münchner Hell jetzt zum Fan Club Sonderpreis“, erzählt Kassenwart Carsten Reiß.

Und was machen die Paulaner Freunde aus Niedersachsen mit dem gesparten und bei den Rudentreffen eingesammelten Geld? „Nächstes Jahr fahren wir alle zusammen nach München zum Oktoberfest. Das Hotel ist schon gebucht, jetzt brauchen wir nur noch die Zugfahrkarten und einen Tisch im „Winzerer Fährndl“. Dann komme ich als Ex-Wahlmünchner für ein paar Tage wieder nach Hause – und meine Jungs auch mal nach Bayern. Wir freuen uns schon riesig darauf“, strahlt Heinz-Herrmann Wiele.

FAN CLUB-STECKBRIEF



Gegründet:
2014

Mitglieder: 9

Besonderheit:
Kommen aus
„Hepstedt und
Umgebung!“

HEPS
UN UMTO

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





Kontra, Re – Willi ran!

DIE PAULANER RUNDE AUS ZWICKAU LIEBT SKAT UND GEMEINSAME AUSFLÜGE



FAN CLUB-STECKBRIEF



Gegründet: 2012

Mitglieder: 6

Besonderheit: Suchen noch Käufer für ihre Kunstwerke

WILLI RAN!

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

Zunächst einmal das Wichtigste: Natürlich liegt Zwickau in Sachsen und nicht im Saarland – auf der Rundenkarte, die der letzten Ausgabe der Paulaner Fan Club Post beilag, ist uns dieser Fehler leider nicht aufgefallen. Zum Glück aber haben die sechs Mitglieder der Runde „Willi ran!“ keine Orientierungsschwierigkeiten und treffen sich jeden Sonntag im gleichen Lokal: „Seit mehr als zehn Jahren spielen wir im „Paula Zwickau“ Skat – und wir finden die

Biere richtig lecker. Was liegt da näher, als eine Paulaner Runde zu gründen?“

Gesagt, getan! Seit April 2012 stellen der Rundenvorsitzende Ronny Hüdel und seine Freunde sonntags den Paulaner Maibaum auf und klopfen regelmäßig in ihren Paulaner Fan Club Polo-Shirts eine Runde. Der Rundenname „Willi ran!“ hat genau genommen einen zweifachen Hintergrund: Zum einen stoßen die Mittdreißiger (alle Mitglieder sind zwischen 34

und 38 Jahre alt) gerne mit einem Birnenschnaps an. „Und dann haben wir bei einem Ausflug in die Skatstadt Altenburg ein Wahlkampfplakat gesehen mit diesem Slogan. Das hat uns in seiner Schlichtheit richtig gut gefallen, und deshalb haben wir ihn zu unserem Rundenamen gemacht“, erzählt der Vorsitzende.

Neben den gemeinsamen Ausflügen – die Männer waren schon in Bamberg, sind den Fünf-Seidla-Steig abgegangen und

stiegen sogar auf die Zwickauer Hütte in Südtirol – sind die Weihnachtsfeiern immer ein Highlight bei „Willi ran!“: „Da lassen wir uns immer etwas Besonderes einfallen: Wichteln natürlich oder Lebkuchen backen. Einmal hat auch jeder von uns ein Bild auf eine kleine Leinwand malen müssen. Die hängen bei unserem Stammtisch im „Paula“ seitdem zum Verkauf – leider hat sich aber noch kein „Kunstliebhaber“ gefunden“, lacht Ronny. „Vielleicht sollten wir mal mit dem Preis runtergehen!“

Einzelfan im Porträt



Die riesige „Paulaner Erlebniswelt“ in Wunstorf

JÜRGEN LAUE HAT SICH IN NIEDERSACHSEN SEIN EIGENES PAULANER UNIVERSUM GEBAUT



300 Porzellankrüge, 250 Fassböden, unzählbare Gläser, Schilder und Steinkrüge auf 120 Quadratmeter Paulaner Welt unter Dach und noch einmal so viel im Außenbereich – Jürgen Laue hat das Sammeln von Paulaner Andenken auf ein neues Niveau gebracht. Seit 25 Jahren ist er aktiv: „Anfangs haben wir noch Dinge von anderen Brauereien gesammelt, aber Anfang der 90er haben wir uns dann auf Paulaner spezialisiert. Sowohl, was das Bier angeht, als auch bei der Sammelei“, erinnert sich der 62-jährige Wunstorfer.

aus einer LKW-Halle eine der größten Paulaner Sammlungen der Welt wird. Der begeisterte Wiesngänger hat seine Frau angesteckt und gemeinsam gehen sie noch immer regelmäßig auf Andenkenjagd. Denn: „Fertig wirst du mit so einem Thema ja nie. Ganz besonders stolz sind wir zum Beispiel auf den Faßboden mit 90 Zentimeter Durchmesser und dem Zapfhahn, den wir einem Wirt abgekauft haben. Für uns ist es wichtig, dass die Dinge eine Geschichte haben – und neu kannst du so etwas heute gar nicht mehr bezahlen.“

Stadl“ sind legendär. Wer kann in Niedersachsen schon unter einem komplett weiß-blauen Himmel feiern und dabei immer wieder neue Abbildungen des berühmten Paulaner Mönchs entdecken?

„Jetzt in der Weihnachtszeit freuen wir uns auf ein paar echte Highlights: So feiern wir die Weihnachtsfeier mit meinen Kollegen von der Polizei traditionell bei uns im Stadl. Und die Meer-Biker kommen bei uns zum Jahresabschluss zusammen.“ Die Fahrer und ihre Sozias haben neben Hefe-Weißbier Naturtrüb und Oktoberfestbier selbstverständlich auch die Wahl, ein alkoholfreies Weißbier zu genießen.

Wir, das sind Jürgen und Ilona Laue, denn es gehören schon zwei dazu, wenn

Von der Sammelleidenschaft profitieren auch Verwandte und Freunde der Laues: Die Familienfeiern und Sommerfeste im „Bräu-

JÜRGEN LAUE 

Mitglied seit: 2010

Besonderes Merkmal: **Sammelt alles, was mit Paulaner zu tun hat.**

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



Ihr Paulaner Adventskranz

SO STARTEN SIE INDIVIDUELL UND ZÜNFTIG IN EINEN GEMÜTLICHEN ADVENT

In diesem Jahr zeigen wir Ihnen, wie Sie ganz einfach Ihren individuellen Paulaner Adventskranz basteln. Und das ist nur der Anfang – Ihrer Kreativität sind natürlich keine Grenzen gesetzt.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns ein Bild Ihres

Paulaner Adventskranzes per E-Mail senden an service@paulaner-fan-club.de.

Die Paulaner Utensilien, die Sie für die Herstellung dieses Adventskranzes benötigen, erhalten Sie in unserem Fan-Shop unter www.paulaner-fanshop.de

Adventskranz basteln – noch einfacher mit Video-Anleitung

Um es Ihnen besonders einfach zu machen, haben wir für Sie ein kurzes Do-it-yourself-Video zu diesem Paulaner Adventskranz gedreht. Das finden Sie ganz einfach auf unserem YouTube-Kanal:

www.youtube.com/c/paulanerdeutschland



Sie waren noch nie bei uns auf YouTube zu Besuch? Dann scannen Sie ganz einfach den QR-Code und entdecken Sie Videos zu unserer Brauerei, der Wiesn und unseren Aktionen.



1. Die folgenden Materialien gehören zur Grundausrüstung des Paulaner Adventskranzes: ein gebundener Tannenkranz, vier Paulaner Windlichter, ein bis zwei Packungen Christbaumkugeln von Paulaner, einige Paulaner Buttons, Zimtstangen, Orangenscheiben, Tannenzapfen und Schleifen.



2. Mit der Heißklebepistole befestigen Sie zunächst die vier Paulaner Windlichter auf dem Adventskranz.

3. Auch die Christbaumkugeln werden am einfachsten mit der Klebepistole am Kranz befestigt.

4. Mit der restlichen Dekoration geben Sie Ihrem Adventskranz eine individuelle Note.



5. Fertig und bereit für den ersten Advent: Jetzt haben Sie sich aber erst einmal ein frisches Paulaner verdient. Prost – auf eine schöne Adventszeit!



Schöner schenken und sparen

IM PAULANER FAN-SHOP FINDEN SIE WUNDERSCHÖNE GESCHENKE MIT SATTEM RABATT

Kein Fest verbindet Menschen so wie Weihnachten: Wir feiern und lachen zusammen, wir genießen gemeinsam und wir machen uns gegenseitig eine Freude. Dieses Jahr machen wir Ihnen die Geschenkeauswahl leichter – und haben für Sie ein paar exklusive Vorschläge aus dem Paulaner Fan-Shop herausgesucht. Auf diese und alle anderen Artikel im Fan-Shop erhalten Sie als Mitglied satte 10 Prozent Rabatt.

Schenken Sie Wärme und Behaglichkeit mit der Paulaner Steppjacke und dem original Paulaner Schal. Wind- und wasserabweisend schützt die Jacke ihren Besitzer und macht zusammen mit dem Schal beim Spaziergehen eine genauso gute Figur wie im Café oder beim Schlittschuhlaufen.

Nie war Retro so angesagt wie heute: Allen Fans des klassischen Designs machen Sie mit Rucksack und Tasche im Retrodesign eine Riesenfreude. Mit 19 Litern ist der Rucksack groß genug für all die kleinen Dinge, die wir immer bei uns haben wollen. Und mit der Tasche schenken Sie einen echten Hingucker für Sport und City.

Klein, aber fein am und unter dem Christbaum überraschen Sie Ihre Lieben mit den original Paulaner Christbaumkugeln und dem Bluetooth-Lautsprecher

im Paulaner Design. Damit wird nicht nur der Weihnachtsschmuck um ein exklusives Detail ergänzt, sondern die Weihnachtsparty garantiert zum Erfolg.

Diese und viel mehr Geschenke und Fanartikel finden Sie unter www.paulaner-fanshop.de

Retro & praktisch



Hält warm und sieht gut aus



Perfekt für die Weihnachtsparty



Der nützliche Klassiker



Ein Must-have für jeden echten Paulaner Fan



Perfekt für die kalte Jahreszeit

10 Prozent Rabatt sichern!

Als Mitglied des Paulaner Fan Club erhalten Sie 10 Prozent Rabatt auf jeden Einkauf im Paulaner Fan-Shop. Mit Ihrer Mitgliedsnummer, die Sie beim Bestellvorgang eingeben müssen, sichern Sie sich diesen Rabatt. Die Mitgliedsnummer finden Sie auf Ihrer Plakette und ganz bequem auf dem Anschreiben zu dieser Paulaner Fan Club Post.

Bitte denken Sie unbedingt daran, Ihre Mitgliedsnummer einzugeben – der Mitgliederrabatt kann leider nicht nachträglich gewährt werden.

Prost, Cheers, Skål, Santé, Na zdravi

WEIHNACHTLICHE BIERGESCHICHTEN AUS ALLER WELT

Romantische Kerzen oder 100.000 Watt-Lichter-Illuminierung, blaue Zipfel oder Karpfen blau, Skifahren in den Bergen oder Surfen an der Küste: Weihnachten wird weltweit ganz unterschiedlich gefeiert. Eine Zutat gehört aber fast überall zu einem gelungenen Weihnachtsfest: ein gepflegtes Bier – wenn auch nicht immer in der gewohnten Form.

GROSSBRITANIEN UND IRLAND: warmes Bier bevorzugt

Die Briten mögen ihr Bier zu Weihnachten am liebsten warm – aus dem Glas oder aus dem Backofen. Denn wenn sie es nicht gerade trinken, backen die Iren Fruchtebrot mit Guinness und die Engländer Plumpudding mit Obst, Nüssen, Fett und Bier.

AUSTRALIEN: eisgekühlt am Strand
Im australischen Sommer (von Oktober bis März) gehört ein Ausflug an den Strand zu einem gelungenen Ersten Weihnachtsfeiertag dazu. Dort

wird mit Familie und Freunden ein kaltes Bier aus der Kühlbox getrunken.

DÄNEMARK: Julebryg

Die Dänen freuen sich schon das ganze Jahr auf ihr starkes süßliches Weihnachtsbier namens Julebryg. Der erste Ausschanktag, der J-Day Anfang November, wird in Kneipen im ganzen Land gefeiert.

FRANKREICH: Elsässer Art

Bei den Franzosen wurde erst 1980 die Tradition „Neujahrgeschenk der Brauer“ wiederbelebt. Seitdem produzieren die Brauereien im Elsass wieder Weihnachtsbier mit 5 bis 6 Prozent Alkoholgehalt. Prost!

TSCHECHIEN: Hochprozentiges

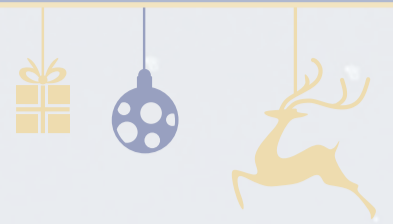
Eine ganz besondere Spezialität gibt es zur Weihnachtszeit bei unseren tschechischen Nachbarn. Ab dem 5. Dezember wird das tschechische Weihnachtsbier verkauft. Und das hat es mit 19 Prozent Alkoholgehalt wahrlich in sich.





In der Weihnachtsbäckerei!

DIE PAULANER RUNDE RÄUMLE-OBERALFINGEN BACKT SEIT NEUN JAHREN PAULANER PLÄTZCHEN



Rezept: Paulaner Ausstecherle

Zutaten:

250 g Weizenmehl, 1 Msp. Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei (Größe M), 125 g Butter oder Margarine

1. Teig: Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Ei und zimmerwarme Butter oder Margarine zufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethacken zunächst kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, dann in Folie gewickelt eine Zeit lang kaltstellen.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise dünn ausrollen und mit Keksförmchen oder der Form „Paulaner“ ausstechen. Die „Kekse“ auf Backbleche legen.

3. Die Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben.

4. Bei 180°–200° C ca. 8–10 Min. backen.

5. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und das Gebäck erkalten lassen.

6. Nach dem Erkalten können die Ausstecherle z. B. mit Schokoladenkuvertüre verziert werden.

Der Kopf des Paulaner Mönchs ist das Zeichen für feinste Münchner Braukunst – und nun auch für feinste schwäbische Backkunst. Denn die Mitglieder der Paulaner Runde „Räumle Oberalfingen“ sind wohl die Ersten und bisher Einzigen, die eine Plätzchenform mit den Umrissen des berühmten Mönchshaupts verwenden. Und wer hat's erfunden? Der Thomas Hügli.

„Es muss in unserem ersten Jahr als Paulaner Runde gewesen sein, als mir eingefallen ist, dass wir vor Jahren in der Schule eine Plätzchenform selbst gebastelt hatten. Und als echter Fan wollte ich natürlich ausprobieren, ob

das mit dem Paulaner Mönch nicht auch geht“, erinnert sich „Hügli“. Und es ging: Nach einer Zeichnung wurde ein Holzmodell hergestellt und mit dessen Hilfe eine Form aus Weißblech gelötet. Und seitdem wird gebacken. Mit den Frauen und Kindern der Mitglieder und mit Gästen aus München, die regelmäßig bei dieser einzigartigen Backaktion vorbeischauen.

Und weil zu Paulaner Weißbier etwas Herzhaftes besonders schmeckt, backen die Rundenmitglieder nicht nur süße Plätzchen, sondern auch eine herzhaftere Variante aus „Käsfüßeteig“. Rundenvorsitzender Andreas Weiser

freut sich schon auf die Backaktion in diesem Jahr: „Wir sind da immer eine wirklich lustige Truppe, jeder packt mit an und jedem schmeckt es am Ende richtig gut. In diesem Jahr kommt sogar eine zweite Form zum Einsatz – darauf sind wir schon sehr gespannt.“

Und weil Paulaner Runden zusammenhalten, geben die Jungs aus Oberalfingen nicht nur ihr Rezept preis, sondern reichen auch gerne die Anleitung zum Bau einer Paulaner Plätzchenform weiter. Bei Interesse wenden Sie sich bitte per E-Mail an paulaner-runde@oberalfingen.de.

Weihnachten im „Paulaner Bräuhaus“ München

Die (gar nicht so) stude Zeit

IM „PAULANER BRÄUHAUS“ AM KAPUZINERPLATZ IST AUCH IM WINTER EINE MENGE GEBOTEN



Die Tage werden dunkler und kürzer: die richtige Zeit, um abends gemütlich zusammensitzen, zu musizieren und besondere Spezialitäten zu genießen – und zu feiern. All das bietet auch in diesem Winter das „Paulaner Bräuhaus“ am Münchner Kapuzinerplatz. Deshalb ist das Traditionswirtshaus der perfekte Ausgehtipp für alle Paulaner Fans, die in der Winterzeit nach München kommen.

Denn beim musikalischen Frühschoppen am ersten und letzten Sonntag im Monat werden oft auch bayerische Saiten angeschlagen. Mit dem hausgebrauten „Dunklen Wickerl“ und dem dunklen Bock stoßen die

Fans kräftiger Biere mit herzhaften Spezialitäten an. Wer das Adventswochenende mit einem ausgedehnten Brunch beginnen will, kehrt in der Almhütte ein, die im Winter eigens aufgebaut wird. Dort haben 85 Gäste Platz, und private Feiern finden in einem urgemütlichen Ambiente statt. Mit frischem Paulaner aus dem Holzfass heißt es dann „Prost“ auf einen entspannten Abend im Almhüttenstil.

Alle Veranstaltungen und mehr Informationen zum „Paulaner Bräuhaus“ am Kapuzinerplatz finden Sie unter www.paulaner-brauhaus.de





Ein unbezahlbares Erlebnis

PAULANER FAN STEFAN DIRKS MACHT DAS „SELFIE SEINES LEBENS“ BEI DEN PAULANER FANTRÄUMEN



Die Paulaner Fanräume, die neue Aktion der Paulaner Brauerei rund um die Partnerschaft mit dem FC Bayern München, hatten wir Ihnen bereits in der letzten Ausgabe Ihrer Paulaner Fan Club Post vorgestellt. Für mindesten einen Fan war dieser Hinweis offensichtlich Gold wert. Stefan Dirks hat sich für den Paulaner Fanraum „Das Selfie deines Lebens“ beworben – und sich dabei gegen Tausende Teilnehmer durchgesetzt. So machte er als erster Fan überhaupt ein Foto mit der gesamten Mannschaft des FC Bayern in Tracht.

„Schon als ich den Anruf erhielt, dass ich zum Casting nach München eingeladen bin, war ich völlig aus dem Häuschen. Der Rest war ein einziger Traum für mich“, erzählt der Paulaner und Bayern-Fan aus Ostfriesland. Gemeinsam mit vier Kandidaten aus Deutschland und Österreich stellte sich Stefan im „Paulaner am Nockherberg“ der Jury rund um Stadionsprecher Stephan Lehmann – und gewann das Casting. „Als Stephan Lehmann meinen Namen genannt hat, wäre ich fast umgekippt vor Freude. Besonders schön war aber, dass sich meine Mitteilnehmer so mit mir gefreut haben. Schließlich ging es wirklich um etwas: das Foto mit den Stars des FC Bayern.“

Dieses Foto machte Stefan beim traditionellen Lederhosen-Fotoshooting des FC Bayern für Paulaner. Nach dem klassischen Mannschaftsfoto wurde der Gewinner den Spielern des FC Bayern München von Stephan Lehmann angekündigt – und stellte sich in die Mitte seiner Idole. „Mats Hummels und Thomas Müller haben ein bisschen mit mir geflächst, Mats hat mir sogar sein Bier angeboten, und dann haben sich alle mir zugewandt und mir zugestimmt. Wahnsinn!“, fasst Stefan dieses einzigartige Erlebnis zusammen.

In vielen Berichten über das Fotoshooting und in den sozialen Medien war dieses Foto selbstverständlich ein großes Thema – wie auch in der Heimat von Stefan Dirks: „Die Berichterstattung in unserer Region war riesig und natürlich haben mich ganz viele Leute auf diese Aktion angesprochen. Da ist richtig viel positiver Zuspruch bei mir angekommen – und ganz ehrlich: Ich glaube, ich träume noch immer!“

Und die Paulaner Fanräume gehen weiter. Alles Wichtige erfahren Sie auf www.paulaner-fantraeume.de



Servus, Pfiat di und auf Wiedersehen!

TINA BAUER ÜBERNIMMT NEUE AUFGABEN BEI PAULANER

Liebe Paulaner Fans, zu Beginn des neuen Jahres werde ich andere Aufgaben bei der Paulaner Brauerei übernehmen und deshalb die Leitung des Paulaner Fan Clubs abgeben. Wie man so schön sagt: mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Denn für mich war der Paulaner Fan Club immer eine Herzensangelegenheit.

Ich möchte mich bei Ihnen bedanken: Sie haben aus einer kleinen Idee eine große Familie gemacht. Nach über zehn Jahren Fan Club sind wir stolz, mehr als 11.000 Mitglieder zu haben – Mitglieder, die unsere Bier-spezialitäten und unsere bayerische Lebensart schätzen, und die oft auch zu Freunden geworden sind. Viele durfte ich auf dem Oktoberfest oder anderen Veranstaltungen kennenlernen, und ich wurde stets mit Warmherzigkeit, Freude und natürlich einem guten Paulaner begrüßt. Vielen Dank dafür!



Gemeinsam mit Ihnen haben wir in den vergangenen Jahren den Paulaner Fan Club gestaltet und tolle Momente erlebt – und genau so wird auch die Zukunft des Paulaner Fan Club aussehen. Denn sicher können Sie sich vorstellen, dass nur ein Team die vielfältigen Auf-

gaben rund um diesen Club erfüllen kann. Unsere Mannschaft wird weiterhin für Sie da sein und Sie mit spannenden Themen begeistern.

Allen voran Heike Rupp, die gute Seele im Hintergrund, die auch in Zu-

kunft Ihre erste Ansprechpartnerin bei allen Anfragen, Aktionen und Ideen rund um den Paulaner Fan Club sein wird. Sie erreichen sie über die Hotline oder die E-Mail-Adresse service@paulaner-fan-club.de. Alles Weitere erfahren Sie dann im kommenden Jahr.

Ich werde mich ab Januar meinem neuen Aufgabengebiet innerhalb der Brauerei widmen. Aber es wird mir immer eine große Freude sein, das lebendige Miteinander im Paulaner Fan Club zu beobachten. Denn wie Sie bin und bleibe ich ein Paulaner Fan und Mitglied des Paulaner Fan Club!

Ich wünsche Ihnen eine friedliche Weihnachtszeit, immer ein gutes Paulaner Bier in der Hand und einen tollen Start in ein großartiges Neues Jahr.

Ihre Tina Bauer



Der Ur-Vater aller Starkbiere

DER PAULANER SALVATOR: GESCHICHTE & GEGENWART IN EINEM

Mit diesem Bier beginnt die Geschichte der Paulaner Brauerei – und die Geschichte des Starkbiers in Bayern. Diese Erfindung der Paulaner Mönche hat aber nicht nur die bayerische Tradition der untergärigen Doppelbock-Biere begründet (die in Anlehnung an den Salvator alle auf -ator enden), sondern ist für die Brauerei und ihre Freunde gelebte Tradition. So brauen wir seit fast 400 Jahren den Salvator nach überlieferter Rezeptur, mit kastanienbrauner Farbe, einer karamellfarbenen Schaumkrone und verführerischer Schokoladennote.

Dabei kann man den Salvator mit Fug und Recht als „flüssiges Brot“ bezeichnen. Denn mit 18,3 Prozent Stammwürze und 7,9 Prozent Alkohol ist der Salvator eine wertvolle Stärkung in der Fastenzeit. Zunächst nur für die Paulaner Mönche, später aber auch für die Münchner Bevölkerung. Und weil der damalige Landesherr Kurfürst Karl Theodor 1780 den Ausschank dieses besonderen Bieres endlich auch offiziell genehmigte, erhält der bayerische Landesvater noch

heute den ersten Krug Salvator beim legendären Starkbieranstich auf dem Nockherberg.

Starkbier-Freunde aus aller Welt genießen den Salvator aus der Halb-liter-Flasche im Kasten oder im 6er-Pack oder in der 0,33l-Flasche während des ganzen Jahres: angenehm intensiv mit feinstem Münchner Malz und abgerundet von einer leichten Hopfennote, mit ausgewogener Süße und edel-fruchtigem Geschmack. Und auch wenn er der Tradition nach ein Fastengetränk ist: Der Ur-Vater aller Doppel-



bock-Biere harmoniert bestens mit kräftigen winterlichen Gerichten wie Ente oder Gans – und ist damit ein idealer Begleiter für die weihnachtliche Festtafel!



Mehr Infos zum Salvator und ein Film erwartet Sie auf unserer Website!

BIER-STACHELN: FÜR GLÜHENDE SALVATOR-VEREHRER!

Kann man den Salvator noch verbessern? Unsere Braumeister würden diese Frage rundweg verneinen. Manche Starkbierfans schwören aber auf einen uralten Trick, um den Genuss noch zu erhöhen: das Bier-Stacheln.

Der Überlieferung nach wurde diese Methode von Schmieden praktiziert, die im Winter ihr Bier ein wenig erwärmen wollten: Ein glühendes Schmiedeeisen wurde dazu in einen Krug Paulaner Salvator getaucht. Heute stachelt der Genießer zum Beispiel mit einer Fugenkelle: Der Zucker karamellisiert am heißen Metall,

es entsteht eine würzig-malzig-rauchige Geschmacksnote. Den „gestachelten“ Salvator krönt ein warmer und besonders feinporiger malzduftender Schaum. Bitte gehen Sie beim Stacheln mit der notwendigen Sorgfalt vor – und Prost!



Fasanenbrust mit Salvatorsoße und Kastanienpüree

LEICHT UND LECKER: SO SCHMECKT WEIHNACHTEN MIT PAULANER

Andreas Geitl, Küchendirektor des „Paulaner am Nockherberg“ in München, sendet weihnachtliche Grüße an alle Mitglieder des Paulaner Fan Club.



Zubereitung:

Kastanien, Kartoffeln und Sellerie in Milch, Sahne, Zucker und einer Prise Salz etwa 25 Minuten abgedeckt weich kochen lassen. Die Flüssigkeit soll dabei stark einkochen, also bitte aufpassen, dass nix anbrennt. Mit dem Kartoffelstampfer zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Kirschwasser abschmecken und bis zum Gebrauch warm stellen.

Fasanenbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. In den Ofen schieben und langsam etwa 10 bis 15 Minuten bei 120 °C fertig braten.

Die gegarten Brüstchen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit einem Schuss Essig und einem Schuss weißem Portwein ablöschen. Salvator und Geflügelfond zugießen und

auf die Hälfte einkochen. Zuletzt die kalten Butterwürfel einrühren, nicht mehr kochen lassen. Soße abschmecken und durch ein Sieb passieren. Etwas Thymian beigeben.

Und dazu ein großer Schluck Paulaner – auf ein wunderbares Weihnachtsessen.



Zutaten für 4 Personen

KASTANIENPÜREE:

- 300 g Kastanien, geschält
- 100 g Kartoffeln, geschält, zerkleinert
- 100 g Sellerie, geschält, zerkleinert
- 250 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 30 g Zucker
- 1 Schuss Kirschwasser

FASANENBRUST:

- 4 Fasanenbrüstchen à 100 g (ohne Knochen)
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 20 g Butterschmalz

SALVATORSOÛSE:

- 1 Schuss Essig
- 100 ml Weißer Portwein
- 100 ml Salvator
- 100 ml Geflügelfond (geht auch aus dem Glas)
- 60 g kalte Butterwürfel
- 1 Prise Thymian

TIPP:

Fasan ist leider gern etwas trocken. Deshalb sollte er langsam, bei geringer Temperatur und nicht zu lange gegart werden. Und wenn Sie keinen Fasan bekommen, dann nehmen Sie ein Perlhuhnbrüstchen.

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

Fotos:

Paulaner, sampics, istock

Druck:

Medienhaus Spintler, Weiden



Fan Club
POST

Mitmachen – mitgewinnen!

Gewinnen Sie eine von 15 Retrotaschen aus dem Paulaner Fan-Shop!



Preisfrage:

Wie viel Rabatt erhalten Sie als Paulaner Fan Club Mitglied im Paulaner Online-Shop?

Zu gewinnen gibt es 15 x 1 Paulaner Retrotasche aus dem Paulaner Online-Shop.



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 06.01.2017.

Viel Glück!