



Fan Club *Post*

Das Magazin für Mitglieder des Paulaner Fan Clubs

NR. 19 · JULI 2019

Der Durstlöscher-Trend

Paulaner Alkoholfrei

Frisch gebraut:
Doppelbock
für den heiligen Franz
von Paola

Wenn dir die Worte fehlen
Sag's mit Paulaner

In dieser Ausgabe...

Bierwelt

Unser Neuprodukt Seite 4
Unser Alkoholfrei-Sortiment Seite 5

Brauwelt

Interview alkoholfreie Biere Seite 6
Berhind The Scenes Seite 7

Fanwelt

Unsere Runden Seite 8

Bierwelt

Interview Seite 10
Sag's mit Paulaner Seite 11
Starkbierfest Seite 12

Erlebnswelt

Kalender Seite 13

Bierwelt

Doppelbock für den heiligen Franz von Paola Seite 14

Genusswelt

Paulaner Hütten – unsere Gastrotipps Seite 16

Erlebnswelt

Fan-Shop Seite 18
Gewinnspiel Seite 19

Teilnahmebedingungen (Gewinnspiel S. 19)

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 sind 5 original Paulaner Grillsets und 5 original Paulaner Duschhandtücher. Voraussetzung ist jeweils das Einsenden des korrekten Lösungswortes aus dem Bilderrätsel der Fan Post 19/2019 per E-Mail an service@paulaner-fan-club.de unter Angabe der vollständigen Kontaktdaten. Einsendeschluss ist der 01.09.2019 (Datum gem. E-Mail Eingang). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mehr unter paulaner.de/fanclub/teilnahmebedingungen



Liebe Freunde der Paulaner Brauerei,

viel los war schon im ersten halben Jahr 2019. Ein erfolgreiches Starkbierfest am Nockherberg, das sprechende Weißbiertglas unserer „Sag's mit Paulaner“-Aktion erobert den Markt, und in Kalabrien haben wir mit der Gemeinde Paola das 500-jährige Jubiläum der Heiligsprechung Franz von Paolas, des Ordensgründers der Paulaner Mönche, gefeiert. Das alles wollen wir mit Euch in diesem Heft der Fan Club Post Revue passieren lassen.

Natürlich gibt es auch wieder Neuigkeiten von Euch Fans, und ich freue mich immer wieder, Eure Geschichten, Fotos und Aktionen durchzulesen. Wir haben einfach die besten Fans der Welt! Ich hoffe, den ein oder anderen von Euch treffe ich bei den Paulaner Beach-Days oder auf der Wiesen in unserem Paulaner Festzelt.

Jetzt steht aber erst einmal der Sommer vor der Tür und somit auch wieder die Tage im Biergarten, auf der heimischen Terrasse oder am See. Für die warme Jahreszeit haben wir wieder die perfekten Durstlöcher für Euch. Neben dem klassischen Weißbier oder Hellem sind es unsere alkoholfreien Biere und natürlich auch unser neuestes Produkt, der Paulaner Natur Grapefruit Biermix, das wir Euch gerne vorstellen wollen. Genießt die warmen Tage!

**Prost! Euer
Raphael Rauer**

Geschäftsführer Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA



Dürfen wir vorstellen... Unser Neuprodukt:

Natur Grapefruit Biermix



Ihr leicht herber und angenehm bitterer Geschmack macht sie so beliebt: Die Grapefruit überzeugt Genießer durch fruchtiges Aroma und ist die zweite Zitrusfrucht – nach der Zitrone im klassischen Radler – die Paulaner in sein Sortiment von Biermischgetränken aufnimmt. Der Paulaner Natur Grapefruit Biermix ergänzt die Natur-Radler-Familie von Paulaner auf spritzig-herbe Art.

Wie alle Produkte der Natur-Radler-Familie besteht auch der Natur Grapefruit Biermix zu 100% aus natürlichen Zutaten: Süffiges Paulaner Hellbier wird zur Hälfte gemischt mit naturtrüber Grapefruitlimonade ohne künstliche Inhaltsstoffe – der Alkoholgehalt von 2,5% macht das Biermischgetränk zu einem leichten Genuss für die kommenden Sommertage. Durch den fruchtig-herben Geschmack der Grapefruit wird der Neuzugang zu einer echten Abwechslung zum klassischen Zitronen-Radler. Der Paulaner Natur Grapefruit Biermix ist sowohl in klassischen 0,5-Liter-Flaschen als auch im praktisch-kleinen 0,33-Liter-Gebinde erhältlich.

100% natürliche Zutaten
Hellbier & naturtrübe Limonade

Das sagt der Braumeister

„Die Grapefruit ist die Königin der Zitrusfrüchte: äußerst gesund und sehr lecker. Die Bitterstoffe der Frucht geben dem Natur Grapefruit Biermix einen herben Frischekick. Gleichzeitig enthält der Biermix wie alle Paulaner Natur Radler weniger Zucker als herkömmliche Radler und ist dadurch angenehm herb.“
Christian Dahncke, Erster Braumeister der Paulaner Brauerei

Schmeckt's?

Da der Paulaner Natur Grapefruit Biermix unser erstes Biermischgetränk ist, das ohne Zitrone auskommt, sind wir natürlich sehr auf Eure Meinung gespannt: Wie schmeckt den Paulaner Fans unsere neueste Spezialität? Und welches der alkoholfreien Biere, die wir auf der nächsten Seite vorstellen, ist Dein Favorit? Berichte uns gerne per E-Mail davon, unter service@paulaner-fan-club.de. Wir freuen uns drauf!



Steckbrief: Die Paulaner Alkoholfrei-Familie

Endlich naht der Sommer, und damit ist es wieder Zeit für entspannte Nachmittage am See, abendliche Grillfeste oder ausgedehnte Rad- und Wandertouren. Da darf eine leichte, leckere Erfrischung nicht fehlen. Die vier alkoholfreien Biere von Paulaner sind perfekte Durstlöcher für die aktive Freizeit und ideale, leichte Begleiter für die bevorstehenden heißen Tage. Unsere Alkoholfrei-Familie im Portrait.



Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Wer zwar auf Alkohol, aber nicht auf typischen, vollen Weißbiergeschmack verzichten möchte, für den ist das Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei genau das Richtige. Natürlich, isotonisch und kalorienreduziert überzeugt das naturtrübe Bier mit fruchtigen Aromen. Durch die vielen enthaltenen Nährstoffe wird das alkoholfreie Hefe-Weißbier zur perfekten Begleitung für den Sport.

Wusstest Du schon?

Mit der „Waitzinger Weiße“ hat Paulaner 1986 das erste alkoholfreie Weißbier der Welt gebraut – das heutige Hefe-Weißbier Alkoholfrei.



Die fruchtig-herbe Erfrischung für zwischendurch ist das Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei, den Paulaner Fans besser bekannt als „WeiZi“. Durch die Zugabe von natürlicher Zitronenlimonade besteht auch das WeiZi vollständig aus natürlichen Zutaten. Es überzeugt nicht nur durch seinen zitronigen, angenehm süßen Geschmack, sondern auch durch seine erfrischende Spritzigkeit. Paulaner-Tipp: Im bayerischen Biergarten kennt man dieses Getränk oft als alkoholfreien „Russ“.



Weißbier-Zitrone Alkoholfrei

Münchner Hell Alkoholfrei

Neben dem Hefe-Weißbier ist das Münchner Hell ein beliebter Klassiker unter den Paulaner Bieren – auch in der alkoholfreien Variante. Denn das Motto des Münchner Hell Alkoholfrei lautet: ganz ohne Verzicht genießen. Ein „gestandenes Bier“ ist es und überzeugt durch seine würzigen, hopfigen Aromen mit langanhaltender Süße. Wie beim Hefe-Weißbier Alkoholfrei waren die Paulaner Braumeister auch hier die ersten, die eine solche Variante herstellen.



Natur Radler Alkoholfrei

Genau wie das Natur Radler und der neue Paulaner Natur Grapefruit Biermix besteht auch das Paulaner Natur Radler Alkoholfrei zu 100 Prozent aus natürlichen Zutaten: Alkoholfreies, süffiges Hellbier wird kombiniert mit naturtrüber Zitronenlimonade. Diese verleiht dem Biermischgetränk einen natürlichen, nicht zu süßen Geschmack. Positiver Nebeneffekt: Das alkoholfreie Radler hat bis zu 25 Prozent weniger Kalorien als herkömmliche Limonaden oder Biere.





Alkoholfreie Biere – der Durstlöcher im Trend



Stefan Föstl

Fan Club Post: Alkoholfreie Biere sind derzeit im Trend. Wie und warum kam dieser auf?

Stefan Föstl: Schon seit Mitte der 2000er-Jahre nehmen wir eine stetig gestiegene Nachfrage nach alkoholfreien Bieren wahr. Gründe dafür sind unter anderem der aktuelle Zeitgeist und die Definition von Lebensqualität. Gesunde Ernährung, ein sportlicher Lebensstil und der bewusste und reduzierte Genuss von Alkohol werden den Menschen immer wichtiger. Es wird drauf geachtet, was man zu sich nimmt und dass die Qualität der Lebens- und Genussmittel hoch ist. Diese Lebensweise sorgt dafür, dass immer mehr Menschen zu einer alkoholfreien Bieralternative greifen. Dass dabei nicht auf Geschmack verzichtet werden muss, ist unser Anspruch.

Favorit vom Braumeister

Das Lieblingsbier von Stefan Föstl ist unser klassisches Hefe-Weißbier alkoholfrei.

Fan Club Post: Alkoholfreies Bier darf bis zu 0,5% Alkohol haben. Woher kommt dieser Wert?

Stefan Föstl: Dieser Wert ist eine Mischung aus technischen und gesetzlichen Prozessen. Zunächst darf sich ein Getränk erst Bier nennen, sobald ein Gärprozess stattgefunden hat. Und sobald dieser Prozess angelaufen ist, ist eine gewisse Alkoholproduktion unvermeidlich. Bei einem Alkoholwert bis zu 0,5% kann sich beim Konsum im Körper kein Blutalkoholspiegel aufbauen. Salopp gesagt, baut der Körper den wenigen Alkohol genauso schnell ab, wie er zugeführt wird, und ist somit auch für Autofahrer bedenkenlos. Nach deutschem Lebensmittelrecht dürfen 0,5 Volumenprozent nicht überschritten werden, um Getränke als alkoholfrei bezeichnen zu können, die Kennzeichnung des Alkoholgehalts ist jedoch erst ab 1,2% erforderlich.

Fan Club Post: Herr Föstl, was macht für Sie ein gutes alkoholfreies Bier aus?

Stefan Föstl: Das Maß aller Dinge muss immer der Geschmack sein. Unser Ziel bei Paulaner ist es, dass die alkoholfreie Variante geschmacklich so nah wie möglich am Originalprodukt ist. Das zu schaffen, benötigt eine lange Betriebs- und Berufserfahrung der Braumeister. Da wir bereits seit Mitte der 80er-Jahre alkoholfreie Varianten brauen und damit eine Vorreiterrolle eingenommen haben, können wir auf einen großen Erfahrungsschatz und eine ausgereifte Technik blicken.

Wusstest Du schon?

Viele Produkte, wie zum Beispiel Fruchtsäfte oder auch Brot, haben aufgrund der natürlichen Gärungsprozesse einen Alkoholgehalt von bis zu 1,0%!

Fan Club Post: Wenn man von alkoholfreien Bieren, gerade vom Weißbier, spricht, wird auch oft von den „isotonischen“ Eigenschaften gesprochen. Was ist damit gemeint?

Stefan Föstl: Isotonisch leitet sich vom griechischen „isos“ ab, was so viel bedeutet wie „gleich“. Wenn ein Produkt bzw. ein Getränk die gleiche oder ähnliche mineralische Zusammensetzung wie das menschliche Blut hat, so kann dies wesentlich schneller vom Körper aufgenommen werden. Dies ist zum Beispiel beim alkoholfreien Weißbier der Fall. Beim Sport wird dem Körper sehr viel Energie in Form von Kohlenhydraten und Mineralstoffen entzogen – ein alkoholfreies Weißbier kann dieses Energiedefizit sehr schnell wieder ausgleichen, das ist im Prinzip wie ein Schnellladeprozess beim Akku.

Unser Alkoholfrei-Sortiment findest Du auf Seite 5



Bierhind the Scenes: So wird alkoholfreies Bier gebraut

Die Rohstoffe und die Vorgänge im Sudhaus unterscheiden sich beim Brauen von alkoholfreien und alkoholfreien Bieren zunächst nicht. Denn: Damit Brauereien ihr Produkt „Bier“ nennen dürfen, muss ein Gärungsprozess stattfinden – auch wenn am Schluss „<0,5% vol“ auf der Flasche stehen soll. Spannend wird es bei der Gärung selbst: Entweder wird der Alkohol nachträglich entzogen, oder bei dem Prozess entsteht kaum Alkohol. Die Paulaner Brauerei verwendet dabei jeweils das Verfahren, durch das alkoholfreies Hefe-Weißbier und Helles ihren alkoholfreien Zwillingen geschmacklich so ähnlich wie möglich sind.



Maischen

Malzschrot wird mit Brauwasser vermischt und immer wieder erwärmt. Die Stärke im Malz wandelt sich dabei in (Malz-) Zucker um.



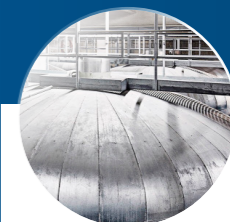
Läutern

Die festen Bestandteile der Maische werden von den flüssigen, der sogenannten Würze, getrennt und gefiltert und die klare Flüssigkeit gesammelt.



Würzekochen

Die Würze wird genau 60 Min. gekocht. Währenddessen geben die Braumeister zwei- bis dreimal Hopfen zu, um Bitterstoffe und Hopfenaroma ins Bier zu bringen.



Gärung und Reifung

Beim alkoholfreien Bier kommt an diesem Punkt die Gärung der Hefe ins Spiel, beim alkoholfreien Bier gibt es ein paar Besonderheiten.



Filtration und Abfüllung

Bei manchen Bieren (z.B. Hellbier) werden alle Trübungen vor Abfüllung entfernt. Hier findet außerdem eine Vielzahl von Analysen statt.

Alkoholfreies Hefe-Weißbier



Schritt 1: Alkoholhaltiges Bier

Das Paulaner Hefe-Weißbier ist gerade wegen seiner feinen Hefenoten so beliebt. Deshalb brauen die Paulaner Braumeister im ersten Schritt ein alkoholhaltiges Hefe-Weißbier. Die Aromen sind so vollständig ausgeprägt.

Schritt 2: Entalkoholisierung

Der Trick: ein physikalisches Verfahren. Durch Absenkung des Umgebungsdrucks wird der Siedepunkt des Alkohols, der bereits im Bier enthalten ist, auf Zimmertemperatur gebracht. Schonend und ohne die Aromen zu schädigen, „verbrennt“ sich dieser praktisch selbst. Das Hefe-Weißbier ist nun trotz vorangegangener Gärung alkoholfrei.



Alkoholfreies Hellbier

Nach dem Würzekochen im Sudhaus wird das Bier auf null Grad Celsius gekühlt. Erst dann geben die Paulaner Braumeister die Hefe hinzu. Durch die Kälte findet zwar eine Gärung statt, bei der jedoch kein bzw. kaum Alkohol produziert wird: Die Hefe bleibt unbeschadet, vermehrt sich allerdings nicht. Das nennt man „gestoppte Gärung“, oder noch genauer „Kältekontaktverfahren“.

Dadurch, dass beim Hellbier die Hopfen- und Malznoten gegenüber den Hefearomen hervortreten, und das Bier süßlich-würziger schmeckt, eignet sich dieses Verfahren am besten für das Brauen von Hellbier.

Die „Twentse“ – Ein niederländischer Fan Club mit einer Vorliebe für Bayern



Der niederländische Fan Club „Twentse“ kommt aus dem gleichnamigen Ort an der deutsch-holländischen Grenze, zwischen Enschede und Gronau. Schon früh entwickelte sich eine Faszination für Deutschland und insbesondere Bayern. Bei zahlreichen Urlauben, Shoppingtrips sowie über Fernsehen und Musik wurde Deutschland von den Fan Club Mitgliedern kennen und lieben gelernt. Doch der eigentliche Durchbruch kam dann über den FC Bayern München, spätestens als der Niederländer Louis van Gaal Trainer wurde und die beiden Fußball-Stars Arjen Robben und Mark van Bommel in den Kader des Rekordmeisters wechselten. „Jahr für Jahr sahen wir, wie sich die Spieler des FC Bayern München bei ihrer Titelfeier ein großes Glas Weißbier über den Kopf schütteten. So haben wir uns kurzerhand entschlossen, beim nächsten Geburtstagsfest auch Paulaner anzubieten. Alle waren sofort begeistert, und seitdem sind wir alle große Paulaner Weißbier-Fans“, so der „Twentse“-Präsident Henry Bolster.

Dass aus Weißbier-Enthusiasten schließlich ein Paulaner Fan Club wurde, ist dem Münchner Ralph Wiedermann zu verdanken, der einst für die Liebe nach Holland zog. Er selbst war bereits Paulaner Einzelmitglied und stellte bei einer geselligen Weihnachtsrunde die Idee eines gemeinsamen Paulaner Fan Clubs vor. Aus der Idee wurde ganz schnell Realität, und so konnte der Paulaner Fan Club „Twentse“ im Februar 2019 ganz offiziell begrüßt werden.

Noch ganz neu mit dabei, hat die siebenköpfige Runde bereits ein regelmäßiges Club-Programm. Alle zwei Monate treffen sich die Mitglieder – um zusammen zu sein, aber natürlich auch das ein oder andere Paulaner Weißbier zu genießen. Zudem gibt es den Plan, einmal jährlich im Sommer ein großes Barbecue mit der ganzen Familie und Freunden zu veranstalten. Doch das große Ziel bleibt ein gemeinsamer Besuch des Oktoberfests 2020 in München, für das schon jetzt fleißig gespart wird.



Best of Fan Club Bilder: Der Stromkasten

Foto eingereicht von Hans Bauer, Vorsitzender der Paulaner Fan Club Runde „Burgos 07“ – In seiner Großgemeinde gab es die Aktion „Bemalung der grauen Stromkästen“. Was liegt da näher, als ein Paulaner Motiv?



Die schwäbische „Kellerbar“ – hier gibt es Paulaner und Gemeinschaftsgefühl

Peter Protzer, Gründer des Paulaner Fan Clubs „Kellerbar“, ist bereits seit 2013 Einzelmitglied bei Paulaner. Als er den historischen Gewölbekeller seiner Pizzeria renovierte und zur Kellerbar ausbaute, stand für den Gastronom eines sofort fest: In dieser Bar wird Paulaner ausgeschenkt.

Die Kellerbar wurde schnell ein Treffpunkt für Liebhaber guter Cocktails und des in der schwäbischen Region eher seltenen Paulaner Bieres. Unter den regelmäßigen Gästen befanden sich auch die sieben Mitglieder, die seit November 2018 Teil des Fan Clubs „Kellerbar“ sind. Peter Protzers Wunsch war es schon immer, einen eigenen Paulaner Fan Club zu gründen, und er fand in seiner Kellerbar die richtigen Mitglieder. Für ihn macht seinen Fan Club vor allem aus, dass sich hier ganz verschiedene Menschen zusammengetan haben: „Ich finde es etwas sehr Tolles und Besonderes, dass unser Fan Club eine bunte Mischung an Leuten ist. Vom Gastronom bis hin zum Polizisten, männlich und weiblich – bei uns ist alles vertreten und jeder willkommen“, so Peter Protzer über seinen Fan Club, der derzeit sieben Mitglieder hat, zukünftig aber gerne wachsen darf. Die Paulaner Fan Club Shirts werden stolz zu jedem Treffen getragen, und für die Zukunft ist geplant, dass es regelmäßige Grillrunden und Aktionen für neue Mitglieder gibt.

Auf die Frage, welches Paulaner Bier das liebste von Peter Protzer ist, kommt die Antwort prompt: „Mir schmeckt das Paulaner Weizenbier am besten“ – Das können wir gut nachvollziehen und sagen „Prost“ nach Gerabronn!

Euer Paulaner Fan Club fehlt hier?

Wenn Ihr in der nächsten Fan Club Post vorgestellt werden wollt, dann meldet Euch einfach per E-Mail an service@paulaner-fan-club.de und erzählt uns, was euren Fan Club so besonders macht. Mit etwas Glück findet Ihr Euch schon in der nächsten Ausgabe der Paulaner Fan Club Post wieder!

Na dann Prost!

Sich beim Trinken zuzuprosten, hat in vielen Ländern Tradition. Während es die einen ganz dezent angehen, hauen andere mit ordentlich Schmackes ihre Gläser aneinander. Was es mit diesen Ritualen auf sich hat, verrät uns jemand, der es ganz genau wissen muss: Albert Höflinger ist gelernter Brauer und Leiter der Abteilung Gastronomie-Service bei Paulaner.

Fan Club Post: Herr Höflinger, wieso stoßen wir eigentlich miteinander an, bevor wir trinken?

Albert Höflinger: Das Anstoßen kommt aus dem Mittelalter, einer Zeit, wo man sich mit einer Prise Gift gerne mal in der Erbfolge nach vorne gebracht hat. Damals stieß man die Krüge oder Becher richtig heftig aneinander, sodass das eine Getränk in das andere hinein schwappte und sich somit jeder sicher sein konnte, nicht vergiftet zu werden. Und wer beim Zuprosten nicht energisch mitmachte, galt meist als der Giftmischer.

Fan Club Post: Und obwohl Gift mittlerweile eher selten zu befürchten ist, hat sich der Brauch bis heute gehalten. Wie hat sich das Prosten seit dem Mittelalter weiterentwickelt?

Albert Höflinger: Aus diesem alten Ritual der Feindschaft hat sich mittlerweile ein Ritual der Freundschaft entwickelt. Und so ist es heute Usus, dass man sich unter Freunden wohlgesonnen gegenseitig zuproestet. Aber auch da gibt es einiges zu beachten. Mit einem Sektglas gehe ich sanfter um und stoße vorsichtiger an, um einen schönen Klang des Glases zu haben. Und bei einem Bierkrug gibt es einen richtigen Wumms und ein ‚Prost‘, und dann schmeckt das Getränk einfach noch besser.

Fan Club Post: Apropos Bierkrug: Beim Bier gibt es ja auch einiges zu beachten, grade was das Weißbier angeht, oder?

Albert Höflinger: Genau, Weißbier stößt man unten an. Denn wenn man das Glas unten anstößt und dann nochmals abrupt auf den Tisch

stellt, sorgt das dafür, dass die Hefe, die sich im Glas abgesetzt hat, nochmals aufwirbelt wird. Und letztendlich ist Hefe der wichtigste Geschmacksträger für das Weißbier.

So geht's!

Beim Weißbier gilt:
Anstoßen, Absetzen,
Antrinken.

Fan Club Post: Zu einem Getränk in geselliger Runde gehört manchmal auch ein sogenannter Toast. Was genau hat es damit auf sich?

Albert Höflinger: Unter einem Toast versteht man heute eine kleine Ansprache, um den Gastgeber hochleben zu lassen, zum Beispiel das Brautpaar. Woher dieser

Begriff kommt, dafür gibt es mehrere Herleitungen. Mir gefällt die aus der Römerzeit am besten. Damals sollen tatsächlich die Gäste mit einem gerösteten Stück Weißbrot die Neige, also den Rest in ihrem Glas, aufgesaugt haben und sich damit zugeprostet haben. Und das Prost ist der Abschluss vom Toast.

Fan Club Post: Haben Sie noch einen Tipp für alle, denen auf die Schnelle kein guter Trinkspruch einfallen will?

Albert Höflinger: Das ist jetzt ganz einfach! Mit der Aktion ‚Sag's mit Paulaner‘ spricht ab sofort dein Weißbierglas für dich. Meins zum Beispiel sagt ‚Kum her! Trink ma no oans!‘.

„Einen Toast sprechen“ hat tatsächlich was mit Brot zu tun!

Albert Höflinger

Wenn dir die Worte fehlen: Sag's mit Paulaner



Weißbier-Fans aufgepasst:
Bis zum 13. Juli 2019 findet die große
Sammelaktion "Sag's mit Paulaner" statt.

Was das sprechende Glas von Paulaner so einmalig macht:

- Es ist ein Weißbierglas, in dessen Glasboden ein Soundmodul eingebaut ist.
- Es zeichnet kurze Sprachnachrichten auf.
- Beim Anstoßen wird die individuell aufgesprochene Botschaft automatisch abgespielt.

So einfach geht's:

Um teilzunehmen, einfach zwei Kästen aus der Paulaner Weißbier-Familie (20 x 0,5l Hefe-Weißbier Naturtrüb, Hefe-Weißbier Alkoholfrei, Weißbier-Zitrone Naturtrüb, Weißbier-Zitrone Alkoholfrei, Isar Weisse, Hefe-Weißbier Dunkel, Weißbier Kristallklar) kaufen und original Kassenbon, zusammen mit der Angabe von Vor- und Nachnamen, vollständiger Postanschrift und E-Mail-Adresse, an Paulaner übermitteln. Kassenbon fotografieren oder einscannen und hochladen. Natürlich kann auch per Post teilgenommen werden.



Weitere Infos unter:
www.sags-mit-paulaner.de



Zahlen und Fakten zum Starkbierfest



2019 haben **75.000** Personen das Starkbierfest besucht. Am meisten los war 2019 am Starkbier-Samstag: An diesem Tag wurden **190 Hektoliter** Bier ausgeschenkt. Pro Stunde wurden bis zu **2.000 Liter** Bier getrunken und 1.000 Mahlzeiten gegessen. Das beliebteste Essen war das **halbe gegrillte Bauernhendl**. Damit das alles rechtzeitig zu den Gästen auf den Tisch kommt, arbeiten **rund 100 Köche**, Servicekräfte und weitere fleißige Helfer hinter den Kulissen mit.

Der Paulaner Salvator ...

... wird jedes Jahr extra zum Starkbierfest vorbereitet. Der Sud für das Bier wird immer

10 Wochen vor Beginn des Festes angesetzt.

Wusstest Du...

... dass 2019 2,72 Millionen Personen das Derblecken und das Singspiel im Fernsehen schauten?

... dass die ersten „Derblecker“ Wirte waren, welche ihre Gäste aufgezogen haben?

... dass es beim Paulaner am Nockherberg jedes Jahr extra zum Starkbierfest das „Salvator-Traditionsbrett“ gibt, gefüllt mit Brotzeitschmankerl, die besonders gut zum Salvator passen?

Die Geschichte des Paulaner Starkbierfests

1751: Das Sankt-Vater-Bier darf am Tag des Gedenkens an den Ordensgründer Franz von Paola ausgeschenkt werden. Zum Dank wird der Kurfürst eingeladen und erhält den ersten Krug Bier.

1806: Franz Xaver Zacherl wird Pächter der Brauerei und verlängert das Fest über die Fastenzeit.

1861: Das Starkbierfest zieht zum Paulaner am Nockherberg.

1891: wird zum ersten Mal „derbleckt“.

1956: Seit diesem Jahr erhält der bayerischen Ministerpräsidenten das erste Bier ausgeschenkt.



Was ist los?

12.07. – 14.07.
Paulaner Beach Days in Haltern am See

13.07.
Ende der Aktion „Sag's mit Paulaner“

26.07. – 28.07.
Paulaner Beach Days in Hamburg

27.07. – 04.08.
Auer Dult, Mariahilfplatz, München

Ende Juli
Malzernte

02.08. – 04.08.
Paulaner Beach Days in Berlin

23.08. – 25.08.
Paulaner Beach Days in München

Juli

August

13.09. – 06.10.
15. Möbel Kraft Oktoberfest Bad Segeberg

21.09. – 06.10.
186. Münchner Oktoberfest

27.09. – 30.09.
Weisbacher Oktoberfest auf dem Sportgelände des DJK Weisbach.

27.09. – 13.10.
Erfurter Oktoberfest

28.09.
Oktoberfest des Paulaner Fanclubs „Feuerteufel“ in Döbern

Ende September/
Anfang Oktober
Hopfenbonitierung der Paulaner Braumeister

September

19.10. – 27.10.
Auer Dult, Mariahilfplatz, München

Oktober



Doppelbock für den heiligen Franz von Paola

Ein italienischer Mönch reist nach München, um zu Ehren seines Ordensgründers bei Paulaner Bier zu brauen

VON PAOLA NACH MÜNCHEN

Nur wenige wissen, dass die Geschichte der Paulaner Brauerei in Italien begann: Vor mehreren hundert Jahren gründete der Mönch Franz von Paola das heutige Kloster „Santuario San Francesco di Paola“ im italienischen Kalabrien. Seine Mitbrüder zogen Jahre später nach München und begannen im Kloster Neudeck ob der Au, Bier zu brauen – der Grundstein für die Traditionsbrauerei Paulaner war gelegt.

Vor genau 500 Jahren wurde der Ordensgründer heiliggesprochen und um dieses Jubiläum zu feiern, lud die Paulaner Brauerei Padre Antonio Casciaro, einen Mönch des kalabrischen Klosters, zusammen mit dem Paola-Stadtratsmitglied, Emanuele Carnevale, nach München ein. Im Paulaner am Nockherberg setzten sie zu Ehren ihres Ordensgründers mit Paulaner Braumeister Uli Schindler den Sud für das Festbier an, einen untergärigen Doppelbock. Unbekanntes Terrain für den italienischen Mönch, der sich jedoch fasziniert von der Bierbraukunst zeigte: „Ich hätte nicht gedacht, dass man dabei so viel Geduld braucht. Aber das passt sehr gut zum Leben eines Mönches: Geduld ist göttlich.“ Und auch für Braumeister Uli Schindler war das Einbrauen ein einmaliges Erlebnis: „Wir hatten zwar schon viele Besucher hier am Nockherberg, aber mit einem Mönch habe ich noch nie gebraut.“

VON MÜNCHEN NACH PAOLA

Genau einen Monat nach dem Besuch des Mönches in München und dem Ansetzen des Suds gelangte das Bier schließlich dahin zurück, wo seine Wurzeln liegen – nach Paola. Neben den 300.000 Hektolitern, welche die Paulaner



Brauerei jährlich nach Italien, einen seiner wichtigsten Exportmärkte, liefert, wurde dieses Jahr dieses ganz besondere Bier direkt ins Kloster nach Paola gebracht. Ganze 200 Liter schenkte die Brauerei bei den Festlichkeiten zum Jubiläum Heiligspredung des Klostergründers vom 2. bis zum 4. Mai als Freibier aus: Tausende Menschen aus Kalabrien, der Region, in der Paola liegt, besuchten das Fest zu Ehren des Heiligen und feierten gemeinsam mit den Mönchen und der Paulaner Brauerei. Am Tag der Heiligspredung fand eine feierliche Prozession statt, bei der eine Büste des Heiligen durch die ganze Stadt getragen wurde. Der Höhepunkt der Feierlichkeiten: Das Anzapfen des Bieres durch den Bürgermeister von Paola.

Der Name des Doppelbocks lautet übrigens ganz passend „Paolaner“. Da bleibt nur noch zu sagen: „Prost!“ – oder in diesem Fall „Salute!“



Zeittafel: Die Anfänge der Paulaner Brauerei

1454: Franz von Paola errichtet in seiner Heimatstadt ein Kloster für sich und seine Gefährten, die „Eremiten des heiligen Franz von Assisi“.

1519: Franz von Paola wird von Papst Leo X. heiliggesprochen.

1629: Die ersten Ordensbrüder der Paulaner ziehen aus dem Burgund in das Kloster Neudeck ob der Au und werden bekannt für ihr Bier.

1634: Am 24. Februar legen die bürgerlichen Münchner Brauer, denen das Braurecht vom Herzog verliehen war, Beschwerde beim Bürgermeister ein. Ihr Ziel: den Verkauf des selbstgebrauten Bieres der Paulaner Mönche zu verbieten. Diese Beschwerde bleibt unbeantwortet, ist aber die erste offizielle Erwähnung der Paulaner Brauerei und gilt noch heute als Gründungsdatum.

1660: Das Kloster erhält die offizielle Bestätigung des Braurechts.

1799: Das Kapuzinerkloster wird im Zuge der Säkularisation auf Wunsch des Konvents aufgehoben.

1806: Der bürgerliche Unternehmer Franz Xaver Zacherl übernimmt die Paulaner Brauerei, modernisiert und erweitert sie. Der Volksmund spricht von nun an auch vom „Zacherlbräu“.

Paulaner Hütten – unsere Gastrotipps

Der Sommer ist endlich da und damit die perfekte Zeit, um die Tage im Freien zu verbringen und ausgedehnte Wanderungen zu unternehmen. Deshalb stellen wir in der ersten Fan Club Post-Ausgabe 2019 die schönsten Berg- und Almhütten Bayerns vor, auf denen man sich mit einem kühlen Paulaner Bier für den Aufstieg belohnen kann.

KÖNIGSDORFER ALM

Auf der Königsdorfer Alm spielt die Musik: Der Biergarten in idyllischer Landschaft ist seit vielen Jahren ein beliebter Musikantentreff. Von Blas- und Volksmusik bis hin zu Jazz und Swing wird den Gästen musikalisch einiges geboten. Das Highlight: Am 28. Juli findet wieder das Musikfest „Blech meets Blues“ statt. Die 112 Jahre alte Almhütte ist außerdem Ausgangspunkt für zahlreiche Wanderungen in der Umgebung.

Adresse: Almweg 7, 82549 Königsdorf
Öffnungszeiten: Bis Ende September: Samstags ab 12 Uhr, Sonn- und Feiertags ab 10 Uhr
Mehr unter: www.koenigsdorfer-alm.de

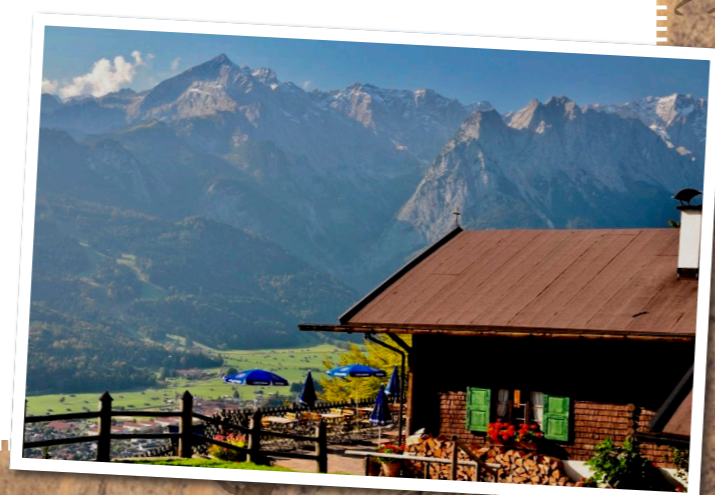


Paulaner Tipp
 Wer es sportlich mag, kommt am 17. August zur „Blei-Plattl-Meisterschaft“ auf die Königsdorfer Alm. Dabei versuchen die Wettkämpfer, eine handtellergroße Bleiplatte möglichst nahe an einen Holzpflock zu werfen.

Paulaner Tipp

In der Nähe der Gaststätte führt ein Wanderweg über den ehemaligen Reitweg von König Maximilian zum Königsstand, einem Berg mit knapp 1.500 Höhenmetern und einem großartigen Ausblick auf die Zugspitze.

Adresse: Am Grasberg 1, 82467 Garmisch-Partenkirchen
Öffnungszeiten: Täglich 9.15 bis 18 Uhr, dienstags Ruhetag
Mehr unter: www.martinshuette-grasberg.de



Paulaner Tipp
 Ideales Tagesprogramm: Nicht weit von der Hütte liegt der Kletterwald Garmisch-Partenkirchen. Von dort führt eine Wanderung über die Eckenhütte in ca. 50 Minuten direkt zur Tannenhütte.

TANNENHÜTTE

„Heimatgenuss mit allen Sinnen“ lautet das Motto der Tannenhütte, die 2018 erst eröffnet wurde. Die Gaststätte soll Tradition mit Moderne verbinden und ist fast ausschließlich aus Tannenholz gestaltet. Von der großen Fensterfront haben die Wanderer einen perfekten Blick auf Garmisch-Partenkirchen und das gesamte Wettersteingebirge. Wer es auch beim Essen etwas ausgefallener mag, probiert den hausgemachten Blaubeerschmarrn.

Adresse: Gamshütte 1, 82467 Garmisch-Partenkirchen
Öffnungszeiten: 10 bis 18 Uhr (mittwochs bis 21 Uhr), montags Ruhetag
Mehr unter: www.tannenhuette.de



BERGGASTHOF OBERE FIRSTALM

Wer den schönen Spitzingsee von oben sehen will, muss erst etwas dafür tun: Um die Spitzingseer Berge so verkehrsfrei wie möglich zu halten, ist der Gasthof nicht mit dem Auto zu erreichen. Stattdessen führt ein Fußweg über eine 2,4 Kilometer lange Wanderung vom nächsten Parkplatz zur Alm. Als Belohnung können sich die Wanderer mit hausgemachten warmen Suppen und Eintöpfen oder einer ordentlichen Brotzeit stärken.

Adresse: Obere Firstalm, 83727 Spitzingsee
Öffnungszeiten: Täglich bis 17 Uhr
Mehr unter: www.obere-firstalm.de

Paulaner Tipp
 Wer nach dem Berggasthof ein kurzes Stück durch den Wald geht, erreicht die „Krettenburg“, einen öffentlich zugänglichen Kletterfelsen in einem Almweidegebiet.

Neues aus dem Paulaner Fan-Shop

Vom originellen Paulaner T-Shirt bis hin zum Sonnenschirm für den eigenen Biergarten: Im Fan-Shop erhalten Paulaner Fans alles, was das Herz begehrt. Nicht vergessen: Registrierte Mitglieder erhalten 10 Prozent Rabatt auf ihren Online-Einkauf.

Und für alle, die das perfekte Geschenk für einen Paulaner Fan suchen, sich aber nicht zwischen Brotzeitbrett und Trachtenhemd mit Paulaner Logo entscheiden können, gibt es ab sofort die neuen Fan-Shop-Gutscheine. Einfach zwischen 25, 50 und 100 Euro auswählen, bestellen und immer das passende Geschenk für andere Paulaner Fans finden.



To-Do
Paulaner Fanshop Gutscheine kaufen!!!!



Gewinnspiel: Rätsel lösen und Grillset sichern!

Auch in dieser Fan Club Post verlosen wir wieder tolle Gewinne aus dem Fan-Shop: Welche fünf Begriffe aus dieser Ausgabe haben wir durch Emojis dargestellt? Unter allen richtigen Einsendungen des Lösungswortes an service@paulaner-fan-club.de gibt es fünf original Paulaner Grillsets zu gewinnen. Zusätzlich verlosen wir fünf Paulaner Badetücher – für alle, die vor Freude über ihren Gewinn in den Pool oder See springen wollen.

1. 🗨️ 💬 🍺 _____ ¹ 's _____ n _____ ²
2. 🧔 🇮🇹 🧑🍳 5 × 100 F _____ ³ _____ o _____ ⁴ _____ a
3. 💪 🍺 🎉 _____ b _____ ⁵ _____ f _____
4. 🍺 0 % 😄 ❌ _____ k _____ ⁶ _____ ⁷ _____
5. 🎓 🌾 🍺 _____ p _____ - _____ ⁸ _____ m _____ ⁹ _____ ¹⁰

Lösungswort



Natur Grapefruit Biermix: Die fruchtige Erfrischung.



NEU

Natürlich ✓
Fruchtig ✓
Nicht zu süß ✓

Seit



1634

Natur Grapefruit
Biermix

100% natürliche
Zutaten
Hellbier & naturtrübe Limonade

www.paulaner.de



GUT, BESSER, PAULANER.