



Das Magazin für Mitglieder des Paulaner Fan Clubs
NR. 18 · DEZEMBER 2018

Von München in die Welt:

Exportschlager Oktoberfest

Unser Rohstoff-Qualitätsmanager:
Ein Check im Kornfeld



Das Jahr in Bildern
Paulaner 2018



IN DIESER AUSGABE...

Bierwelt Unsere Neuprodukte	Seite 4
Brauwelt Bierhind The Scenes Interview/Rohstoff Malz	Seite 6 Seite 7
Fanwelt Das Paulaner Jahr 2018 Oktoberfest Unsere Runden	Seite 8 Seite 10 Seite 12
Kurioses Wussten Sie schon, dass...	Seite 15
Genusswelt Neue Gaststätten	Seite 16
Erlebnisswelt Kalender Gewinnspiel	Seite 18 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 Rodelreifen. Voraussetzung ist jeweils das Einsenden des korrekten Lösungswortes aus dem Kreuzworträtsel der Fan Post 02/2018 per E-Mail an service@paulaner-fan-club.de unter Angabe der vollständigen Kontaktdaten. Einsendeschluss ist der 01.02.2019 (Datum gem. E-Mail Eingang). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mehr unter paulaner.de/fanclub/teilnahmebedingungen



LIEBE FREUNDE DER PAULANER BRAUEREI,

2018 ist schon wieder vorbei, und wenn ich mir Eure Berichte in dieser Fan Club Post anschau, hattet Ihr ein wunderschönes Jahr mit unseren Bieren. Egal ob auf der Wiesn, im heimischen Garten oder beim Stammtisch in der Lieblingsgaststätte, Paulaner war immer mit Eurem Fan Club dabei und sorgte für die nötige Erfrischung. Für Eure Treue danken wir Euch, und wir werden alles dafür tun, auch 2019 ein wichtiger Bestandteil Eurer Freizeit zu sein.

Ich wünsche Euch viel Vergnügen beim Durchblättern und Lesen der neuesten Ausgabe der Paulaner Fan Club Post, in der wir einige Highlights des Jahres zusammengefasst haben. Und natürlich wünsche ich Euch einen wirklich gutes neues Jahr 2019, mit hoffentlich ganz viel Paulaner.

*Euer
Raphael Rauer*

Geschäftsführer Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA



UNSER NEUPRODUKT

Natur Radler Alkoholfrei

100% natürliche Zutaten
Alkoholfreies Hellbier & naturtrübe Limonade

Wenn der Frühling wieder die ersten Sonnenstrahlen schickt, wenn dann später der Sommer an den Badeseen lockt, dann heißt es ab auf's Fahrrad und in die Natur. Die richtige Erfrischung für Ausflüge ist alkoholfrei, erfrischend und nicht zu süß – so wie das neue Paulaner Natur Radler Alkoholfrei. Dieser Durstlöcher ist die perfekte Mischung aus 50 Prozent alkoholfreiem Hellbier und 50 Prozent Limonade. Die Limonade aus naturtrübem Zitronensaft verleiht dem Radler den natürlichen nicht zu süßen Geschmack und wird zudem aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt.

Positiver Nebeneffekt: Das Paulaner Natur Radler Alkoholfrei hat bis zu 25 Prozent weniger Kalorien als herkömmliche Limonaden oder Biere und ist somit ein leichter Genuss. Das Paulaner Natur Radler Alkoholfrei ist seit Herbst 2018 im Handel. Perfekt für Grillabende oder um zum Feierabend bei lauen Temperaturen noch ein wenig draußen zu sitzen und die letzten Sonnenstrahlen zu genießen.



We are family!

Die Paulaner Natur Radler Familie freut sich über ihren neusten Zuwachs, das Paulaner Natur Radler Alkoholfrei. Das Paulaner Natur Radler überzeugt durch die Kombination des milden, elegant-fruchtigen, aber nicht zu süßen der natürlich-fruchtigen, aber nicht zu süßen Zitronenlimonade. Ob in der Flasche oder in der Dose – im Sommer darf das Natur Radler mit nur 2,5 Prozent Alkohol bei keinem Ausflug und keiner Grillfeier fehlen! Wer auf Alkohol verzichten will, der muss dank des neuen Familienmitglieds Natur Radler Alkoholfrei trotzdem nicht erfrischend-natürlichen Radlergenuss entbehren.



UNSER BIER FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Ur-Dunkel Naturtrüb

Das Paulaner Ur-Dunkel ist eine Reminiszenz an die Anfänge der bayrischen Bierbraukunst. Im 19. Jahrhundert standen die Münchner Braumeister vor dem Problem, dass das harte lokale Brauwasser eine unangenehme Bitternote erzeugte. Sie gaben also stark gedarrtes, dunkles Gerstenmalz hinzu, was sich süßlich auf den Geschmack auswirkte. Bis das Helle am Ende des 19. Jahrhunderts in München und Umgebung den Markt eroberte, war das Dunkel das Standardbier der Bayern und galt als „das“ typische Münchner Bier schlechthin. Dunkel gedarrte Braumalze wurden international als „Münchner Malz“ bekannt.

Die Münchner Braumeister verwendeten außerdem besondere Hopfensorten wie z.B. „Tradition“ und den „Hersbrucker Hopfen“. Diese originalen Hopfensorten verleihen dem Münchner Dunkel auch heute noch ein angenehmes Aroma, das durch den bewussten Verzicht auf Filtration besonders zur Geltung kommt. Das Ur-Dunkel ist ein Bier mit malzbetontem Charakter, mit dem sich die Wurzeln der bayrischen Braukunst erleben lassen.



Hell oder Dunkel?



Historisch gesehen ist das Dunkel die älteste echte Biersorte der Welt: Es kann als erster Biertyp überhaupt eine relativ konstante Rezeptur vorweisen, ca. seit den 1850er Jahren. Seither wurde diese Rezeptur von einer Vielzahl von Braumeistern übernommen und hat sich seitdem gehalten. Als das Helle aufkam, sahen viele Brauereien durch die neue Sorte zunächst den guten Ruf des dunklen Münchner Biers in Gefahr. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg setzte sich das Helle vollends gegen das Dunkel als „das“ Münchner Bier durch.



Schmeckt's?

Egal ob Du mit dem Paulaner Natur Radler Alkoholfrei die leichte Erfrischung genießt oder klassisch bayrische Braukunst entdeckst mit dem Paulaner Ur-Dunkel: Wir wollen natürlich wissen, wie Dir als Paulaner Fan unsere beiden neuesten Spezialitäten schmecken. Erzähle uns davon und schreib dazu einfach eine E-Mail an service@paulaner-fan-club.de. Wir freuen uns drauf!



Ein Check im Kornfeld: Unterwegs mit Rohstoff-Qualitätsmanager Peter Winter

Heiß und trocken war es, als die Landwirte im Juli die Braugerste geerntet haben. Im September und Oktober schließlich fand die Hopfenernte statt – Peter Winter beobachtet jede Erntesaison genau. Was in Mälzereien aus Braugerste und Weizen entsteht, ist schließlich eine der Grundzutaten für Bier, und je besser die Qualität der Rohstoffe, desto einfacher lässt sich daraus auch gutes Bier brauen. Peter Winter ist bei der Paulaner Brauerei Qualitätsmanager und für die Auswahl von Hopfen und Malz zuständig. Er steht in engem Austausch mit Landwirten und Mälzern und schaut immer wieder bei den Lieferanten vorbei, um die Rohstoffqualität zu prüfen und die nächsten Bestellungen zu besprechen. Die Fan Club Post-Redaktion hat ihn ins oberbayerische Neuburg a.d. Donau zur Mälzerei besichtigung von Donau Malz begleitet, und war beim Besuch eines Landwirts auf dem Feld mit dabei.



Gut. Besser. Paulaner: Der Qualitätsgrundsatz gilt für jedes Gerstenkorn

Ein Großteil der Zulieferer für Malz kommt aus der Region um München und hat langjährige Beziehungen zur Brauerei. Die Firma Donau Malz beispielsweise ist schon seit ihrem Bau 1974 ein wichtiger Partner, ein „Vollsortimenter“, wie Peter Winter erklärt: Denn die Mälzerei produziert neben hellem und dunklem Gerstenmalz auch helles und dunkles Weizenmalz, und damit alle Sorten, die Paulaner benötigt. Diese Endprodukte schaut sich Winter vor Ort mit dem Betriebsleiter an. Die beiden nehmen die kleinen Körner genau in Augenschein: Viele Details müssen passen, damit die Qualität stimmt.

Denn Malz hat nicht nur großen Einfluss auf den Geschmack und den Schaum des Bieres, sondern auch auf dessen Farbe. Hier gilt die Faustregel: Je höher die Temperatur, bei der das Malz getrocknet wird, desto dunkler schlussendlich das Bier. Als Bindeglied zwischen Braumeistern und Lieferanten hat Peter Winter das Endprodukt immer im Blick. Nur wenn er genau die Rohstoffe auswählt, die in Qualität und Aroma für die Paulaner Biere geeignet sind, können die Braumeister gut damit arbeiten. Jede Lieferung Malz, die in der Brauerei ankommt, wird deshalb von den Experten genau geprüft. Wie sehen die sogenannten Spelzen aus? Wie der Mehlkörper? Peter Winter stimmt sich schon vorher mit den Lieferanten über Sorten ab und macht genaue Vorgaben bezüglich Farbe, Eiweiß- und Extraktgehalt – ein großes Thema auch bei seinem Besuch bei Donau Malz.

Mit dem Landwirt, den Winter anschließend besucht und ebenfalls schon seit Jahren kennt, bespricht er die diesjährige Ernte und untersucht die Pflanzen. Wichtig ist, dass kein Schädlingsbefall zu erkennen ist und das Getreide lang genug in der Sonne reifen kann. „Vielen ist gar nicht bewusst, welche Anforderungen wir an Rohstoffe haben – nur ausgewähltes Getreide wird von den Mälzereien zu Malz verarbeitet, das die Braumeister schließlich für die Paulaner Biere verwenden“, erklärt Winter.

Alles natürlich: Da das Endprodukt Bier nach dem Reinheitsgebot gebraut wird, arbeiten die Mälzer ohne jegliche **Zusatzstoffe** oder gar **Chemikalien**.

Bierhind The Scenes

Rund **60.000 Tonnen Getreide** werden **jährlich** für die Paulaner Brauerei zu Malz verarbeitet. Das entspricht einer Fläche von etwa **10.000 Fußballfeldern**.



Schlechte Ernte, aber gutes Bier: Der Erntecheck 2018 mit Paulaner

Fanclub-Post: Landwirte in ganz Deutschland hatten dieses Jahr mit starken Wetterextremen zu kämpfen. Wie bewerten Sie die Ernte 2018?

Peter Winter: Die extreme Hitze hat vor allem dem Hopfen zu schaffen gemacht, denn im kompletten Sommer gab es nicht den nötigen Regen. Gerade in der Blüh- und Ausdoldungsphase im Juli und August ist der Hopfen auf Bodenfeuchte angewiesen. Auch der Gerste war es insgesamt zu trocken.

Fanclub-Post: Wie wird Paulaner trotzdem seinem Qualitätsanspruch gerecht?

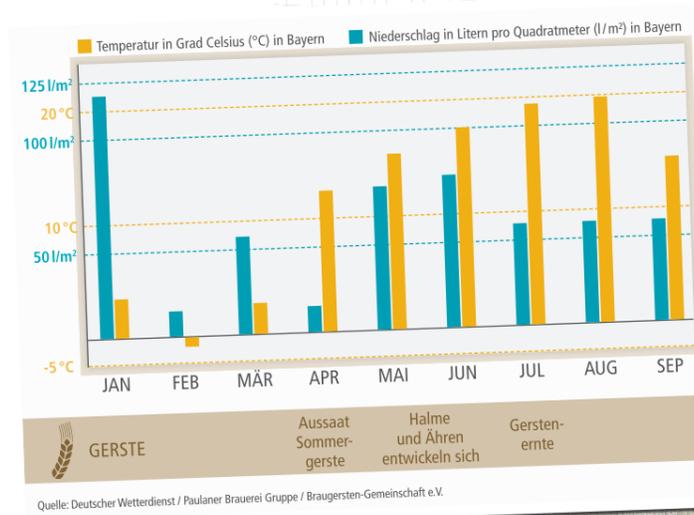
Peter Winter: In schlechten Erntejahren geht es einerseits darum, überhaupt genug zu bekommen – langfristige Beziehungen sind hier entscheidend. Der andere Faktor ist die Kontrolle vor Ort: Nach jeder Ernte besuchen wir die Mälzereien und überzeugen uns von der Qualität des Malzes.

Fanclub-Post: Und wie sieht die Verwertung im anschließenden Brauprozess aus?

Peter Winter: Im Brauprozess müssen wir darauf reagieren, dass die Rohsternte jedes Jahr anders ausfällt. Im Qualitätszirkel mit den Braumeistern berichte ich über Ernteprognosen, so dass diese ihren Brauprozess darauf einstellen können – die Erfahrung der Braumeister ist dafür extrem wichtig.

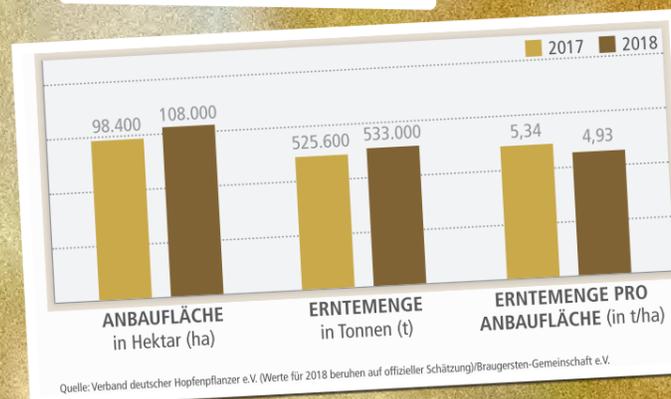
Fanclub-Post: Wie sieht Ihre Ernteprognose für die nächsten Jahre aus?

Peter Winter: Generell wird die Frage immer wichtiger, wie wir überhaupt in Zukunft unsere Versorgung sicherstellen. Hier haben wir den Markt im Blick und untersuchen, wie neue Zuchtsorten mit gleicher Qualität mit den Wetterextremen umgehen. Unser Ziel ist es schließlich, dass das Paulaner Bier trotz der sich verändernden Einflussfaktoren immer gleich gut schmeckt.



Das Gerstenjahr 2018

Sommergerste in Bayern



So wird aus Braugerste und Weizen Malz

Unter Malz versteht man ein durch künstliche Bedingungen gekeimtes Getreide. Der Zweck des Malzes ist hauptsächlich die Gärung von Enzymen, die durch die Stoffwechselvorgänge beim Keimen gebildet bzw. aktiviert werden. Diese Enzyme sind die Voraussetzung für die Bierherstellung

- Das Weichen** – Durch die Zugabe von Wasser wird der Wassergehalt des Getreides erhöht, damit in Schritt zwei eine natürliche Keimung stattfinden kann.
- Das Keimen** – Dieser Vorgang dauert etwa sechs Tage. In dieser Zeit wird das Getreide immer wieder gewendet und manchmal Wasser hinzugegeben.
- Das Darren** – Bei diesem Trocknungsprozess wird warme Luft durch die Körner geblasen, teilweise mit einer Temperatur von bis zu 105°C. Das getrocknete Malz kann nun an die Brauereien geliefert werden.



Deutschland



🕒 16 Tage 🧑‍🎤 6,3 Mio. 🍺 7.500.000 L
! Parade, Anzapfen mit dem Bürgermeister

MIT PAULANER AUF DER WIESN

Für Bier-Fans ist das Oktoberfest eines der Highlights des Jahres, wenn die in München ansässigen Brauereien zum Feiern, einem guten Essen und natürlich einer kühlen Maß auf der Wiesn vertreten sind. Das Paulaner Festzelt Winzerer Fähndl ist dabei eines der bekanntesten Zelte auf dem Oktoberfest und durch sein einzigartiges Paulaner Flair, den Riesen-Maßkrug auf dem Zeltturm und natürlich das originale Paulaner Oktoberfestbier frisch vom Fass etwas, das jeder Paulaner Fan einmal gesehen haben muss.

Für die Fan Clubs organisierte die Brauerei wie jedes Jahr eine ganz besondere Verlosung und lud sowohl einzelne Paulaner Fans mit Begleitperson und sogar ganze Runden ins Winzerer Fähndl ein, um mit Paulaner auf dem Oktoberfest zu feiern. Neben zehn Einzelgewinnern löste die Paulaner Glücksfee vier Runden aus: Paulaner Treff, Kleine

Kneipe, A Schnells ged immer und Hefe küsst Woiza. Die Gewinner verbrachten einen Tag im Paulaner Festzelt, natürlich stilecht mit Brat'hähnchen – oder auf gut bayerisch „Hendl“ – und kühlem Paulaner. Dafür reisten die Teilnehmer sogar teilweise aus Taunusstein bei Frankfurt am Main an – bei so einem Gewinn ist eben kein Weg zu weit.

Für die vielen Teilnehmer beim Gewinnspiel bedanken wir uns an dieser Stelle noch einmal herzlich! Auch im nächsten Jahr gibt es wieder die Chance, einen Wiesntisch zu gewinnen.



VON MÜNCHEN IN DIE WELT: EXPORTSCHLAGER OKTOBERFEST



Italien



Cuneo, Piemont (zum 3. Mal)

🕒 12 Tage 🧑‍🎤 120.000 🍺 50.000 Maß
! Parade, Anzapfen mit dem Bürgermeister

Rende, Kalabrien

🕒 13 Tage 🧑‍🎤 150.000 🍺 60.000 Maß
! Parade, Anzapfen mit dem Bürgermeister

Die Wiesn ist zwar ursprünglich in München zuhause, mittlerweile feiern jedoch Menschen weltweit Paulaner Oktoberfeste. Insgesamt 85 solcher Feiern gab es 2018, die bayerisches Brauchtum mit der lokalen Kultur verbunden haben.

Spanien



Madrid (zum 5. Mal)

🕒 6 Tage 🧑‍🎤 15.000 🍺 18.000 Maß
! Riesengroßes Lebkuchenherz für einen guten Zweck

Barcelona (zum 7. Mal)

🕒 10 Tage 🧑‍🎤 100.000 🍺 98.800 Maß
! Maßkrugstemmen mit Prominenten

Frankreich



Paris (zum 4. Mal)

🕒 11 Tage 🧑‍🎤 13.000 🍺 22.000 Maß
! „Oktoberklub“ mit Closing Party

Marseille (zum 4. Mal)

🕒 8 Tage 🧑‍🎤 7.000 🍺 11.700 Maß

USA



🕒 insg. 74 Oktoberfeste 🧑‍🎤 über 1 Mio. 🍺 ca. 8.000 Fässer
! Größtes Oktoberfest in Cleveland

Paraguay



Asunción (zum 4. Mal)

🕒 3 Tage 🧑‍🎤 9.000 🍺 18.000 Maß
! Sechs Live Bands

Brasilien (zum 3. Mal)



🕒 2 Tage 🧑‍🎤 6.000 🍺 12.800 Maß

China



! Erstes Paulaner-„Pilot“-Oktoberfest

Legende

- 🕒 Dauer des Festes
- 🧑‍🎤 Anzahl der Besucher
- 🍺 Ausgeschenktes Bier in Litern
- ! Besonderes/Fun Facts



Insgesamt 1,5 Mio Besucher

500.000 ausgeschenkte Maß

Gesamtlänge der Oktoberfeste 70 Tage

85 Oktoberfeste insgesamt

DAS PAULANER JAHR 2018



Starkbieranstich am Nockherberg mit dem traditionellen Politiker-Derblecken. Mama Bavaria Luise Kinseher gab nach acht Jahren ihren Abschied als Fastenpredigerin bekannt. (r.). Gelingenes Singspieldebüt von Richard Oehmann und Stefan Betz am Nockherberg.



Die Paulaner Beachdays 2018 machten in Haltern am See, Hamburg, Leipzig und München halt.



Allez les bleus: In München feierten die Anhänger der französischen Mannschaft im Paulaner am Nockherberg den zweiten Weltmeistertitel



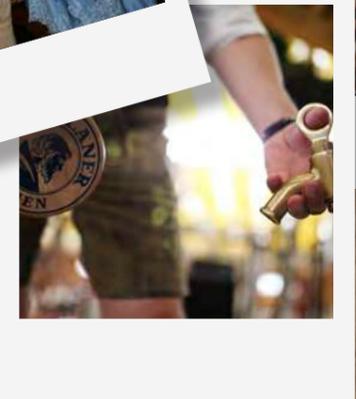
Mit dem Paulaner Fan-Traum ganz nah beim FC Bayern: Fan-Boat auf der USA-Reise in Miami (o.), gemeinsames Brauen mit Javier Martinez im Paulaner am Nockherberg (m.) und traditionelles Lederhosenshooting (u.)



Der FC Bayern feiert mit Paulaner seine sechste Meisterschaft in Folge mit einer Weißbierdusche und mit einem großen Fanfest im Paulaner am Nockherberg



Bei Paulaner lernt man das Anzapfen: Oberbürgermeister Dieter Reiter übt immer kurz vor dem Oktoberfest (o.), und auch die Bayerische Bierkönigin 2018 Johanna Seiler ließ sich Tipps geben, wie man richtig anzapft.



Oktoberfest 2018: Paulaner Geschäftsführer Andreas Seinfatt mit dem Wiesn-Playmate (o.l.). Super Stimmung im Paulaner Festzelt „Wingerer Fährndl“ (o.r.)

BEI FRAU MAUS

„Wir wohnen in Oldenburg bei Bremen. Mittlerweile gibt es bei uns ja auch einige Paulaner-Lokale. Und wir bekommen für unsere Feste sogar Paulaner vom Fass. Wir haben bei uns einen kleinen Biergarten eingerichtet. Wir lieben sehr die bayerische Ess- und Trinkkultur.“



SVEN PETRIS PAULANER SAMMLUNG

„Mein Mann Sven ist schon seit vielen Jahren Paulaner Fan Club Mitglied“, erzählt Nicole Ullius. Die Hesse hat sich mit der Paulaner Fan Club Post in Verbindung gesetzt, um ihren Mann mit einer Vorstellung in der Zeitschrift zu überraschen. Die Geschichte dahinter: Schon seit seiner Kindheit Fan des FC Bayern München, wurde der Hesse auf das Engagement der Paulaner Brauerei als Sponsor des Fußball-Clubs aufmerksam – und entwickelte eine noch viel größere Leidenschaft: „Seitdem er Paulaner für sich entdeckt hat, gibt es bei uns zu Hause kein anderes Bier mehr“, erzählt seine Frau, „egal ob ein Hefe-Weißbier beim Fußballspiel oder im Sommer ein Natur Radler: Es muss einfach ein Paulaner sein. Und wenn er jetzt noch eine Fan Club Post zu Hause hat, in der er selbst vertreten ist – das wäre die Krönung für seine Sammlung.“

Denn dass ein Paulaner Weißbier im passenden Weißbierglas am besten schmeckt, ist natürlich allen Paulaner Fans klar. Sven-Petri sammelt daneben aber viele Bierdeckel – Hauptsache, der Paulaner Schriftzug oder das bekannte Logo mit dem Mönch sind enthalten. Aber wo die Sammlerstücke schön präsentieren?

Vor einigen Jahren besorgte Nicole Ullius ihrem Mann schließlich einen Paulaner Sonnenschirm und passenden Stehtisch: Die Idee zum eigenen Paulaner Biergarten inklusive kleinem privaten Museum war geboren. In einer Ecke im Garten pflasterte und mauerte der Hesse über Monate hinweg. Und die Paulaner Ecke wird regelmäßig genutzt: „Immer, wenn wir Freunde zu Besuch haben, bekommen sie dort im Garten ein Begrüßungsbier“, erzählt Nicole Ullius, „ansonsten sitzen wir abends im Sommer auch gerne zu zweit in unserem Biergarten.“ Gesammelt wird weiterhin fleißig, verrät die Frau des Paulaner Fans: Der Paulaner Garten stößt langsam schon an seine Grenzen.

Highlights

Der bisherige Höhepunkt in seinem „Paulanerleben“ war im letzten Jahr der Gewinn eines Aufenthalts im Paulanertelt auf der Wiesn welches ein unvergessliches Erlebnis war.

DIE „BIRKILANER WÄZEDRIGGER“ Begeisterte Biertrinker an der Weinstraße.

Über eine Zeitschrift erfuhr Volker Sturm aus dem Ortsteil Geinsheim in Neustadt an der Weinstraße von der Möglichkeit, einen Paulaner Fan Club zu gründen – und war sofort Feuer und Flamme. Nachbarn und Freunde mussten nicht überzeugt werden, und so wurde er kurzerhand Vorsitzender der Runde „Birkilaner Wäzedrigger“. Dass „Wäzedrigger“ von Weizentrinkern kommt, kann man sich als Paulaner Fan noch ganz gut herleiten. Aber über die „Birkilaner“ zerbricht man sich eine Zeitlang den Kopf. Woher kommt der Name? „Ganz einfach“, erklärt der Vorsitzende Volker Sturm, „viele der Mitglieder wohnten in einer Straße mit Namen ‚Im Birkig‘.“ Über die (Wein-)Straße hinaus gewann die Paulaner Runde aber schnell weitere Fans als Mitglieder dazu: Heute sind es insgesamt 33, die auch aus dem Umkreis dazugestoßen sind und sich in regelmäßigen Abständen auf ein frisches Paulaner treffen.

Jeden Sommer organisiert der Fan Club ein Paulaner Grillfest, und die Runde hat bereits mehrere Ausflüge nach München unternommen. Ein Höhepunkt dabei war die Besichtigung des alteingesessenen Brauereigeländes in der Ohlmüllerstraße, noch bevor die Brauerei nach Langwied umzog. Und die Mitglieder haben sich sogar schon einmal selbst im Bierbrauen versucht – selbstverständlich mit deftigem Brauerfrühstück. Gutes Essen gehört zu einem kühlen Bier eben einfach dazu, genauso wie die Fan Clubs zu Paulaner.

Ein weiterer „Pflichttermin“ für die Wäzedrigger, wie Volker Sturm lächelnd erzählt, ist die Kerwe in Neustadt-Geinsheim, das Volksfest im Ort. Jedes Jahr am Kerwe-Montag trifft sich der Fan Club zum gemeinsamen Frühschoppen im Festzelt – natürlich mit Paulaner Weißbier. Beim Festzug zur Eröffnung der Kerwe laufen die Mitglieder der Runde ebenfalls regelmäßig mit. Dafür haben sie auch schon einmal maßstabsgerecht einen Paulaner Bierkasten auf Rädern nachgebaut und zogen damit durch die Straßen von Geinsheim.



DIE „DORNZUNI 08“

feiern ihre 100. Fan Club Sitzung.



Einen Gasthof oder ein Wirtshaus gab es in Dörnten, einem kleinen Dorf mit 1.200 Einwohnern im Landkreis Goslar am Harz, schon lange nicht mehr. Und damit lange auch keine Möglichkeit, sich außerhalb der Sitzungen der Feuerwehr oder des örtlichen Sportvereins zu treffen. 2008 hatten 14 Dörntner schließlich die Idee, einen Club ins Leben zu rufen, um eben diese Geselligkeit wieder möglich zu machen. Und warum diesen nicht mit dem Lieblingsgetränk der ersten Mitglieder, dem Paulaner Weißbier, verbinden?

So gründeten sie schließlich den Paulaner Fan Club „Dornzuni 08“ unter dem ersten Vorsitzenden Ralf Fricke. Seitdem treffen sich die Mitglieder jeden Monat zur gemeinsamen Sitzung und natürlich um Paulaner Bier zu trinken. In 2018, dem Jahr ihres zehnjährigen Jubiläums, feierten die Dornzuni 08 schließlich auch ihre 100. Fan Club Sitzung im Paulaner Wirtshaus in Goslar. Ein Jubiläum, zu dem auch die Paulaner Fan Club Post-Redaktion herzlich gratuliert!

In Dörnten sind die Dornzuni seit ihrer Gründung fester Bestandteil des Dorflebens und nehmen beispielsweise am Bürgerschießen teil. Dass Sport ein großer Bestandteil der Paulaner Runde bleibt, dafür sorgt das älteste Mitglied der Runde: Ein ehemaliger Sportlehrer (75 Jahre) organisiert für den Fan Club unter anderem „Klootschießen“ und „Hallenboßeln“. Das sind zwei vor allem in Norddeutschland bekannte Wurfsporarten, bei denen es darum geht, mit möglichst wenig aufeinanderfolgenden Würfen einer Kugel eine vorher festgelegte Strecke zu überbrücken. In den zehn Jahren ihres Bestehens sind die Paulaner Fans jedoch nicht nur in und um Goslar aktiv.

Highlights

Sie unternahmen schon mehrere Ausflüge nach München, der Heimatstadt ihrer Lieblingsbiere, wo die Mitglieder unter anderem bei der Wiesen im Winerer Fährndl feierten. 2015 organisierten sie sogar eine „Paulaner Fahrt“ nach Berlin. Ihr Jubiläumsausflug führte die Dornzuni übrigens nach Bamberg, wo die Mitglieder – standesgemäß – den Bierwanderweg beschrritten.

WUSSTEST DU SCHON, DASS...

... JUPP HEYNCKES
DIESES JAHR DER

Weißbierdusche

ENTGING? ER FLÜCHTETE
BEI DEN FEIERLICHKEITEN
RECHTZEITIG IN DIE
KABINE.

...mit

1,7 mio.

erreichten Personen
und 60.000 Reaktionen
„Männerschnupfen“ der
erfolgreichste Paulaner
Facebook-Post des
Jahres 2018 war?

...SICH DAS PAULANER
NATUR RADLER SCHON
KURZ NACH SEINER
EINFÜHRUNG SO

*großer
Beliebtheit*

ERFREUTE, DASS DIE
BRAUMEISTER MEHR
BRAUEN MUSSTEN
ALS GEPLANT?

... in **BAKU**

,der Hauptstadt
Aserbaidshans, seit
September ein Paulaner
Bräuhaus steht?

...aufgrund
des warmen
Sommers

**1,4%
MEHR BIER**

in Deutschland getrunken
wurde als die Jahre zuvor?
In Bayern sogar 4,8%

... der Kabarettist

**MAXIMILIAN
SCHAFROTH**

die Nachfolge von Luise Kinseher als
Fastenprediger am Nockherberg antritt?
Er ist der erste Allgäuer in dem Amt

...Paulaner dieses Jahr zum
zweiten Mal den Paulaner

SALVATOR-PREIS

verlieh? Dabei werden
soziale Projekte ausge-
zeichnet, die Ideen für ein
besseres Zusammenleben
in München fördern.

GASTROTIPPS

KÖLN, NORDRHEIN-WESTFALEN

HAXENHAUS ZUM RHEINGARTEN

Im Haxenhaus zum Rheingarten in Köln wird Tradition noch groß geschrieben. Das denkmalgeschützte Altstadt-Wirtshaus am Rhein überzeugt mit alten Rezepten, die leicht modern abgewandelt werden. Beliebt sind vor allem die knusprigen und saftigen Haxen, die in mehr als 14 unterschiedlichen Variationen angeboten werden, sowie die hausgemachte Bratwurst. Als Durstlöscher wird Paulaner Weißbier gereicht. Ein weiteres Highlight ist das Dinner-Theater-Programm, bei dem Essen und Geschichte miteinander verbunden werden: Stille Kostümierte Darsteller nehmen die Gäste dabei mit auf eine kulinarische Zeitreise.

Adresse: Frankenwerft 19, 50667 Köln
 Öffnungszeiten: Mo–So 11:30 – 01:00 Uhr
 Mehr unter: www.haxenhaus.de



LÜBECK, SCHLESWIG-HOLSTEIN

PAULANER AM DOM

Bodenständige, bayerische Esskultur im Norden Deutschlands? Das geht! Im Paulaner Wirtshaus am Dom in Lübeck erwartet die Gäste eine große Auswahl an Gerichten aus der guten deutschen, besonders aber der bayerischen Küche. Neben Münchner Weißwürsten und Nürnberger Rostbratwürsten stehen auch Allgäuer Käsespätzle und Schweinekrustenbraten auf der Speisekarte. Bei schönem Wetter lädt der gemütliche Biergarten, der sich auf dem Grundstück der ehemaligen Lübecker Domkurie befindet, zum Verweilen ein. In den kälteren Monaten wird in den Räumlichkeiten der historischen Alstadthäuser aus dem 15. und 16. Jahrhundert gespeist.

Adresse: Kapitelstraße 4–6, 23552 Lübeck
 Öffnungszeiten: Mo–Fr 16:00 – 23:00 Uhr
 Sa+So 11:30 – 23:00 Uhr
 Mehr unter: www.paulaneramdom.de

ERFURT, THÜRINGEN

GASTHAUS FEUERKUGEL

Das Gasthaus Feuerkugel, im Herzen der Erfurter Altstadt, besticht nicht nur durch seine Gastlichkeit im historischen Ambiente, sondern auch durch seine original Thüringer Küche. Serviert werden regionale Spezialitäten nach Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Auf keinen Fall solltest Du Dir die Thüringer Klöße entgehen lassen, die nach einem uralten und geheimen Familienrezept von Oma Käthe zubereitet werden. Passend dazu kannst Du Dir im gemütlichen Biergarten im Innenhof des Restaurants ein leckeres Paulaner Hefe-Weißbier schmecken lassen.

Adresse: Michaelisstr. 3–4, 99084 Erfurt
 Öffnungszeiten: Mo–So 11:00 – 24:00 Uhr
 Mehr unter: www.feuerkugel-erfurt.de





2019

24.02. Paulaner wird 385 Jahre alt

13.03. Salvator-Anstich 2019 Live im Bayerischen Fernsehen

15.03.-06.04. Starkbierfest Paulaner am Nockherberg

23.04. Tag des Bieres

29.06. Münchner Brauertag

BEACH-DAYS Leipzig, Hamburg, Haltern am See & München Termine folgen

01.07. Einbrauen des Paulaner Oktoberfestbieres

SEPTEMBER Hopfenernte

21.09.-06.10. Oktoberfest München

OKTOBER Hopfenbonitierung

JULI Malzernte



NEUES AUS DEM FAN-SHOP

Paulaner SMEG-Kühlschrank

- Kühlteil: 222 l / Gefrierteil: 26 l
- Farbe: Dunkelblau inkl. Paulaner Folierung
- Energieeffizienzklasse A++
- HxBxT in mm: 1510 x 600 x 682
- Spedition 95 €, keine Vertragung in die Wohnung

EUR 999⁰⁰*
inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten
Nur solange der Vorrat reicht!



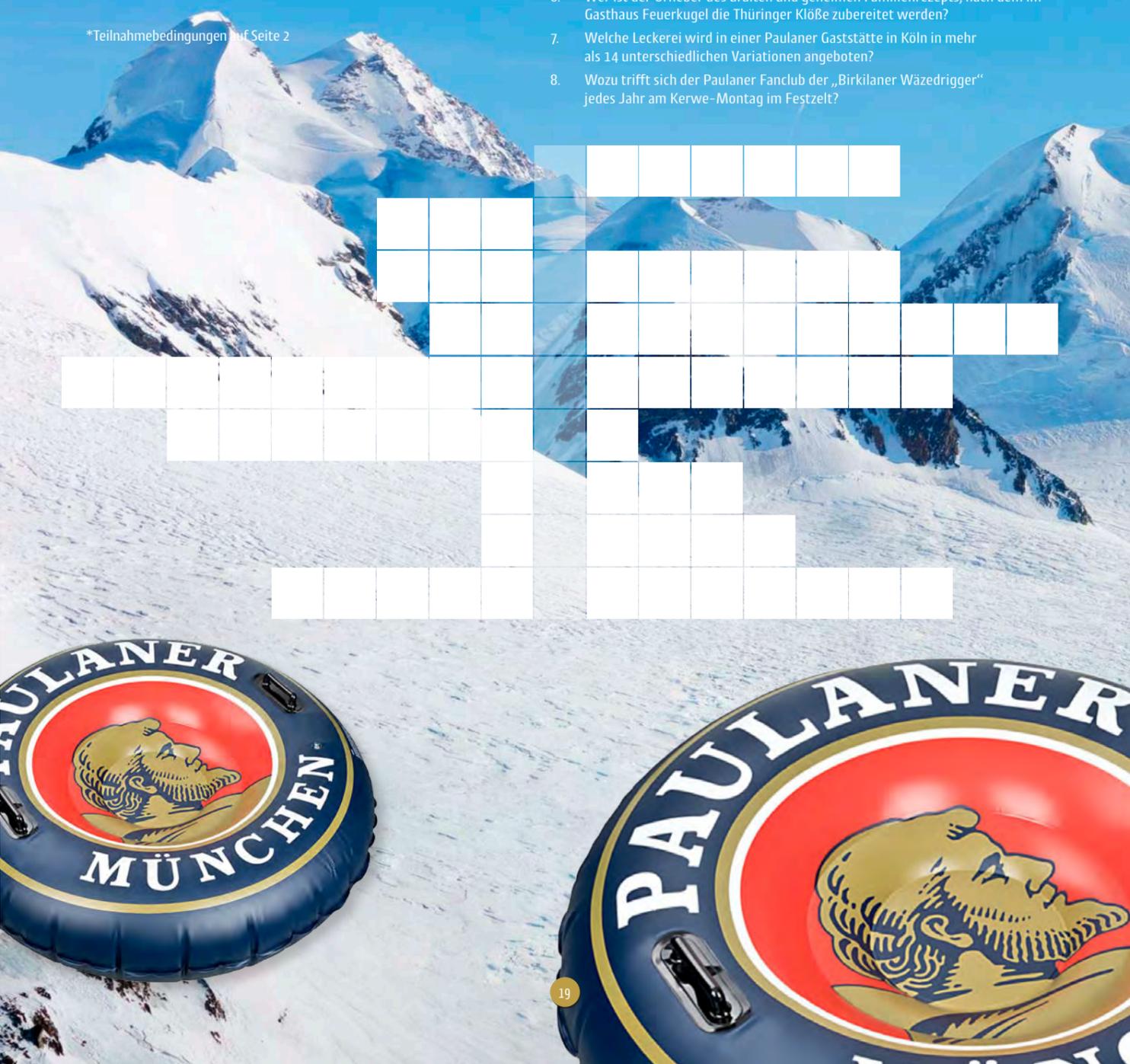
DER BERG RUFT!

5 original Paulaner Rodelreifen inklusive Pumpe zu gewinnen*

Wer die Fan Club Post aufmerksam liest, für den ist unser diesjähriges Rätsel sicher kinderleicht lösbar. Zu gewinnen gibt es diesmal einen von 5 Paulaner Rodelreifen inklusive Pumpe. Einfach alle Fragen richtig beantworten, das gesuchte Lösungswort an service@paulaner-fan-club.de senden, und mit ein bisschen Glück geht es schon bald verschneite Pisten herunter – und zwar mit Stil!

*Teilnahmebedingungen auf Seite 2

1. Welcher Vorgang ist neben dem Keimen und dem Darren eine wichtige Station bei der Verarbeitung von Braugerste und Weizen zu Malz?
2. In welchem Monat fand in diesem Jahr die Braugerstenernte statt?
3. Was gehört ebenso wie Weißbiertassen zu Sven Petris Paulaner Sammlung?
4. Welche Zutat ist neben alkoholfreiem Hellbier noch im neuen Paulaner Natur Radler Alkoholfrei?
5. Welchen Beruf übt Peter Winter bei der Paulaner Brauerei aus?
6. Wer ist der Urheber des uralten und geheimen Familienrezepts, nach dem im Gasthaus Feuerkugel die Thüringer Klöße zubereitet werden?
7. Welche Leckerei wird in einer Paulaner Gaststätte in Köln in mehr als 14 unterschiedlichen Variationen angeboten?
8. Wozu trifft sich der Paulaner Fanclub der „Birkilaner Wäzedrigger“ jedes Jahr am Kerwe-Montag im Festzelt?



Paulaner Natur Radler: Jetzt auch alkoholfrei!



NEU

Alkoholfrei ✓
Natürlich ✓
Kalorienreduziert ✓

Seit



1634

Natur Radler

Alkoholfrei

100% natürliche
Zutaten

Alkoholfreies Hellbier
& naturtrübe Limonade

www.paulaner.de



GUT, BESSER, PAULANER.