



**Fan Club** *Post*

Das Magazin für Mitglieder des Paulaner Fan Clubs

NR. 20 · DEZEMBER 2019

Next Generation  
**Die Brauer-  
ausbildung  
bei Paulaner**

**Rückblick  
Oktoberfest**

Mit den Fans auf  
der Wiesn

Unterwegs mit Paulaner  
**Fanclubs berichten**

# In dieser Ausgabe...

## Bierwelt

Beliebte Klassiker	Seite 4
Paulaner Weißbierkompetenz	Seite 5
Inside Oktoberfest	Seite 6

## Fanwelt

Auf der Wiesen	Seite 7
----------------	---------

## Paulaner 2019

Das Jahr in Bildern	Seite 8
---------------------	---------

## Fanwelt

Unsere Runden	Seite 10
---------------	----------

## Genusswelt

Unsere Gastrotipps	Seite 13
--------------------	----------

## Brauwelt

Die Brauer der Zukunft	Seite 14
Rohstoffkunde auf dem Feld	Seite 14
Eine (Nachwuchs-)Meisterin im Bierbrauen	Seite 14
5 Fragen an die Ausbildungsbeauftragte bei Paulaner	Seite 15

## Genusswelt

Rezepte	Seite 16
---------	----------

## Erlebnisswelt

Rätsel	Seite 18
Kalender	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](mailto:service@paulaner-fan-club.de) nimmt der Teilnehmer an dem Gewinnspiel teil. Der zu verlosende Gewinn sind 4 EM-Paketer. 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](mailto:service@paulaner-fan-club.de) unter Angabe der vollständigen Kontaktdaten. Einsendeschluss ist der 24.01.2020 (Datum gem. E-Mail Eingang). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mehr unter [paulaner.de/fanclub/teilnahmebedingungen](http://paulaner.de/fanclub/teilnahmebedingungen)

## Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:  
Johannes Rieger,  
Referent Kommunikation

Redaktion:  
LoeschHundLiepold Kommunikation, München

Art Direction:  
Plett, Schulte und Partner, München

Fotos: Paulaner, Paulaner Fan Clubs

Druck: ESTA DRUCK, Huglfing



## Liebe Freunde der Paulaner Brauerei,

zum Jahresende ist es wieder einmal Zeit zurück zu blicken auf das letzte halbe Jahr. Das stand natürlich ganz im Zeichen der Wiesen, und ich habe mich sehr gefreut, dass einige von Euch mit uns im Paulaner Festzelt gefeiert haben.

Unsere Brauer- und Mälzerazubis können auch einiges seit der letzten Fanclub-Post berichten. Teresa Seidl hat in ihrem Jahrgang die beste Prüfung abgelegt sowie das beste Bier gebraut und ist damit südbayerische Meisterin geworden. Ihre jüngeren Kollegen verbrachten derweil eine Woche zur Rohstoffkunde und zur Ernte auf dem Hof eines Hopfenbauern. Ausbildung ist uns wichtig, denn wir wollen Euch auch in Zukunft die besten Biere brauen und gleichzeitig die Weißbierkompetenz, wie es unser 1. Braumeister Christian Dahncke nannte, bei Paulaner erhalten.

Auch in Euren Fanclubs war einiges los, wie ich den Berichten in diesem Heft entnehmen kann. Wir sind gerne ein Teil von Euren Erlebnissen und Festen und werden das auch 2020 sein. Im neuen Jahr wird es einiges Neues von uns zu berichten geben, das kann ich schon jetzt versprechen. Wir werden uns rechtzeitig bei Euch melden.

Bis dahin wünsche ich Euch im Namen der gesamten Brauerei frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahrzehnt.

**Prost! Euer  
Raphael Rauer**

Geschäftsführer Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA

## Beliebte Klassiker: Die Paulaner Weißbier-Familie

Die Weißbiere von Paulaner haben zahlreiche Fans. So feiern nicht nur die Spieler des FC Bayern München seit Jahren den Meistertitel mit der traditionellen Weißbierdusche, uns erreichen immer wieder Nachrichten, dass diese Biersorte am Anfang der Paulaner-Leidenschaften vieler Fans stand. Deshalb wollen wir die Weißbier-Familie von Paulaner nun etwas genauer vorstellen. Christian Dahncke, Erster Braumeister, erklärt im Interview Genaueres über den Brauprozess und was ein perfektes Weißbier ausmacht.



### HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

Eines der beliebtesten Biere der Paulaner Brauerei, sowohl in Deutschland als auch international, ist das Hefe-Weißbier Naturtrüb. Mit einem Alkoholgehalt von 5,5% vol., seiner samtgoldenen Farbe und der kräftigen Schaumkrone ist es das perfekte Bier für den Feierabend oder den Biergarten. Seinen charakteristischen Geschmack erhält das Hefe-Weißbier Naturtrüb durch leichte Bananen- und Mangonoten, die durch die verwendeten Hopfensorten im Bier entstehen.

### WEISSBIER-ZITRONE NATURTRÜB

Der Klassiker unter den Biermischgetränken. Das Weißbier-Zitronen Naturtrüb besteht jeweils zur Hälfte aus Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb und natürlicher Zitronenlimonade. Enthalten ausschließlich 100% natürliche Zutaten. Die Zitrusaromen machen das Getränk herb-süß im Geschmack und damit nicht nur im Sommer zu einer perfekten Erfrischung.



### HEFE-WEISSBIER DUNKEL

Das einzige Dunkle unter den Weißbieren: Wer es bei seinem Weißbier lieber herb-schokoladig und mit einer Kakao-Note als fruchtig mag, der greift zum Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel. Die kräftigen Röstaromen und die dunkle Farbe entstehen durch den hohen Anteil von Münchner Malz. Dieses Bier eignet sich hervorragend als Begleiter zu deftigen Gerichten – auf Seite 16/17 findest Du zum Beispiel Inspiration für das Weihnachtsmenü.

### WEISSBIER KRISTALLKLAR

Wir finden: Das Weißbier Kristallklar ist definitiv eine Besonderheit im Sortiment. Als einziges Weißbier, das eigentlich sonst durch seine naturtrübe Färbung charakterisiert ist, wird es gefiltert und erhält dadurch sein kristallklares, goldenes Farbspiel. Im Geschmack ist es vor allem frisch, eher fruchtig und enthält gleichzeitig eine feinherbe Malznote.



### ISAR WEISSE

Die Isar, die das Stadtbild Münchens prägt, steht vor allem für eines: Erfrischung. Damit ist der Name der Isar Weisse auch Programm. Mit nur 3,4% Alkohol ist es das leichte Weißbier der Familie, trotzdem geht der volle und charakteristische Geschmack nicht verloren. Die speziell verwendete Hopfensorte Citra verleiht dem Bier eine fruchtige, zitrusartige Note.

## Christian Dahncke über die „Paulaner Weißbierkompetenz“

**Herr Dahncke, die Paulaner Weißbiere gehören im In- wie auch im Ausland zu den beliebtesten Bieren der Brauerei. Wie erklären Sie sich das?**

Christian Dahncke: Paulaner war eine der ersten bayerischen Brauereien, die das Weißbier geschmacklich weiterentwickelt und meiner Meinung nach optimiert hat. Ich darf deshalb mit Stolz behaupten, dass man diese „Weißbierkompetenz“ von mir und meinen Braumeister bei jedem Schluck schmeckt.

**Und was macht ein wirklich gutes Weißbier aus?**

Christian Dahncke: Für mich ist essenziell, die perfekte Balance zwischen fruchtigen Aromen und einem vollmundigen Malzkörper zu finden. Darüber hinaus ist es uns bei Paulaner sehr wichtig, dass unsere Weißbiere eine gleichmäßige und feine Hefetrübung haben. Um das zu erreichen, verwenden wir sogar eine spezielle Braumethode, das „Kochmaisverfahren“.

**Die „Weißbierkompetenz“ ist also beim Brauprozess sehr wichtig. Was muss man beim Brauen eigentlich beachten?**

Christian Dahncke: Der größte Unterschied im Brauprozess besteht bei der Vergärung: Der obergärige Hefestamm bildet neben dem Alkohol eine Vielzahl von Aromen, die den typischen Paulaner Weißbiergeschmack ausmachen. Weißbiere sind meist naturtrüb, das bedeutet, dass wir einen gewissen Anteil an Hefe, Eiweiß und Restzucker im Weißbier zurückhalten. Das macht das Bier so samtweich im Geschmack.

**Die Weißbiere zählen zu den absoluten Klassikern der Paulaner Brauerei. Experimentieren Sie auch mit neuen Sorten und Geschmacksrichtungen?**

Christian Dahncke: Durch die jährlich unterschiedlich ausfallende Ernte passen wir unsere Rezepturen jedes Jahr bei Bedarf neu an, damit die Weißbiere am Ende ihren beliebten und gewohnten Geschmack entfalten können.

Neue Geschmacksrichtungen finden wir Braumeister natürlich immer sehr spannend. Die Isar Weisse ist hierfür ein sehr gutes Beispiel. Wir haben dem leichten Weißbier durch die

Verwendung der Hopfensorte „Citra“ einen ganz individuellen Touch verliehen. Hier spielen Zitrusnoten eine bedeutende Rolle.

**Beim Weißbier ist das Einschenken eine Kunst für sich. Haben Sie einen Tipp?**

Christian Dahncke: Nehmen Sie am besten ein mit Glasspülmittel ausgewaschenes Glas und schwenken Sie dieses nochmal mit kaltem Wasser aus. Die Bierflasche sollten Sie dann in einem Winkel von etwa 30° ansetzen. Der Trick: Richten Sie das Glas beim Einschenken langsam auf, damit eine wunderschöne Schaumkrone entsteht. Das Schwenken der Flasche, um die Hefe vom Flaschenboden aufzuschütteln, können Sie sich bei Paulaner sparen, da die Hefe durch ein spezielles Herstellungsverfahren immer in der Schwebe bleibt.



Christian Dahncke, erster Braumeister



- 1567 wurde das Brauen von „Weißem Bier“ in ganz Bayern verboten. Nur die Familie Degenbach, denen Herzog Wilhelm IV. das Recht verliehen hatte, blieb befreit. Einige Jahre später sicherten sich jedoch die Wittelsbacher das Privileg und hatten bis 1798 das berühmte „Weißbiermonopol“ inne. Maximilian I. sanierte damit den miserablen Staatshaushalt.
- Das erste alkoholfreie Bier der Welt stammt von Paulaner und war gleichzeitig ein Weißbier: 1986 brachte die Brauerei die „Waitzinger Weiße“ auf den Markt. Noch heute ist es als Hefe-Weißbier Alkoholfrei erhältlich. Ein weiteres alkoholfreies Paulaner Weißbier ist das Weißbier-Zitronen Alkoholfrei.
- Als Erfinder der Weißbierdusche gilt der Bayernspieler Giované Elber, der Uli Hoeneß nach dem Gewinn der Deutschen Meisterschaft 1998 drei Liter Weißbier über den Kopf kippte.
- Im Jahr 2000 knackte Paulaner einen internen Weißbier-Rekord: Der Absatz aller Paulaner Weißbiere überstieg erstmals die Marke von einer Million Hektolitern.

# INSIDE OKTOBERFEST mit Paulaner

**Wie viele halbe Hendl gehen in einer Oktoberfestsaison eigentlich über die Küchentheke? Wie fand eine Wiesn-Bedienung die diesjährige Wiesn? Wir haben mit denen gesprochen, die es wissen müssen, und blicken hinter die Kulissen des größten Volksfestes der Welt.**

Ein typischer Arbeitstag auf dem Oktoberfest beginnt für Küchenchef Tobias Bosch etwa um 6 Uhr: Da steht er im Paulaner Festzelt und hilft, das Frühstück für die ca. 95 Mitarbeiter der Wiesn-Küche vorzubereiten. Ansonsten steht Kochen kaum auf seiner Agenda, vielmehr kümmert er sich um die Einteilung der Mitarbeiter und die Organisation des Tagesgeschäfts. Denn die zwei Wochen Oktoberfest sind die aufregendsten Tage im Jahr: „2019 ist uns gleich am ersten Tag einer der größten Kessel kaputt gegangen – da mussten wir schnell reagieren, damit der Betrieb trotzdem reibungslos läuft.“ Deshalb ist Bosch froh um seine Küchenteams und die Mitarbeiter, die teilweise schon seit 30 Jahren im Paulaner Festzelt mithelfen. „Wir sind alle ‚wiesnverrückt‘, und ich bin wirklich stolz auf das Team, das auch dieses Jahr wieder einen super Job gemacht hat.“ Besonders wichtig ist laut dem Küchenchef, der zum zweiten Mal für das Paulaner Festzelt verantwortlich war, die genaue Verteilung der Aufgaben: Die einen kümmern sich um die Soßen und Suppen, eine Abteilung bereitet alle Brotzeiten vor, die nächsten kümmern sich um die Zubereitung der Fleischgerichte. Nur so klappt es, die riesigen Dimensionen an Essen warm an die Wiesnbesucher zu bringen: mehrere tausend Knödel an einem einzigen Tag, 40.000 halbe Hendl und 4,5 Tonnen Schweinebraten wurden 2019 zubereitet. Damit alles glatt läuft, plant Tobias Bosch weit im Voraus: Das neue Rezept für den Kaiserschmarrn, der 2019 serviert wurde, hat er im Dezember 2018 entwickelt und an echten Gästen getestet. Rezeptentwicklung mit Erfolg: Dieses Jahr wurde etwa ein Drittel mehr Kaiserschmarrn gegessen als noch im Jahr zuvor.

**„Die Wiesn ist für mich die aufregendste Zeit des Jahres“**

Corinna ist seit 2017 mit Leib und Seele Bedienung im Biergarten des Paulaner Festzelt es und hat schon einiges erlebt. Auch dieses Jahr war viel los:

„Die Wiesn 2019 war wieder der absolute Wahnsinn. Als Bedienung und als gebürtige Münchnerin liebe ich es, die ganze Welt zu Besuch zu haben. Dass man als Bedienung auch mal müde ist, ist schnell vergessen, wenn man sieht, wie sehr sich die Gäste über das Bier freuen. Vor allem die Italiener fangen dann gerne das Jubeln an. Dann ist es auch egal, ob man mit einer oder 12 Maß an den Tisch kommt.“

Tobias Bosch, Küchenchef im Paulaner Festzelt



Corinna, Bedienung im Paulaner Festzelt

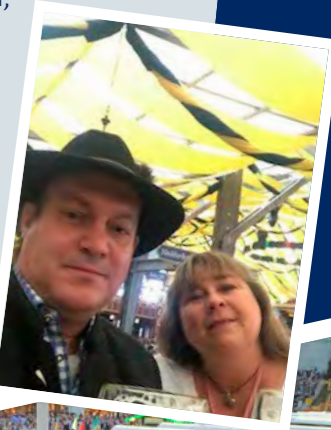


# Paulaner Fans feiern AUF DER WIESN

2019 feierte München das 186. Oktoberfest mit Gästen aus Deutschland und aller Welt. Beim Anblick des überdimensionalen, sich drehenden Maßkrugs auf dem gelben Turm des Paulaner Festzeltes geht jedem Paulaner Fan schon von weitem das Herz auf. Deshalb haben wir uns besonders gefreut, auch in diesem Jahr zahlreiche Fans im Paulaner Festzelt begrüßen zu können. Insgesamt 25 Einzelmitglieder inkl. Begleitung und sechs Runden, die mit je zehn Mitgliedern anreisen, wurden via Newsletter-Gewinnspiel ausgelost.

Im Gewinn inbegriffen waren natürlich Biermarken, um das Paulaner Oktoberfestbier frisch vom Fass zu genießen, und Gutscheine für ein knuspriges halbes Hendl.

Wir möchten uns bei allen Teilnehmern des Gewinnspiels noch einmal ganz herzlich bedanken! Auch im nächsten Jahr gibt es wieder die Chance, einen Wiesntisch zu gewinnen. Wir freuen uns schon jetzt darauf, mit den Paulaner Fans auf dem Oktoberfest zu feiern.



# PAULANER 2019



Hoher Besuch aus Kalabrien. Die Paulaner Mönche aus Paola segneten beim Richtfest des Paulaner Festzelt. Mönch Antonio braute zur 500jährigen Heiligsprechung von Franz von Paola am Nockherberg ein extra Jubiläumsbier



Freizeitsport trifft Profisport: Paulaner Beachdays 2019 in München zusammen mit den Bayerischen Beachvolleyball-Meisterschaften.



Nicht nur die Fußballer feiern den Meistertitel mit einer Weißbierdusche. Herzlichen Glückwunsch FC Bayern Basketball zum zweiten Meistertitel hintereinander.



Thomas Müller bei seinem Charity-Schafkopfturnier für die Stiftung Young Wings im Paulaner am Nockherberg



Wiesn 2019: Das Wiesnplaymate bemalt Herzerl, und die erste Maß wird an die Besucher verteilt



Paulaner Zwickl bei den Munich Mash

Zum 7. Mal in Folge eine Weißbierdusche. Der FC Bayern feiert ausgiebig die Deutsche Fußballmeisterschaft. Arjen Robben dabei zum letzten Mal in seiner Karriere.



Paulaners persönliche 10-Years Challenge



Paulaner Qualitätsmanager Peter Winter (r.) überzeugt sich von der Hopfenernte 2019



Die Salvator-Probe am Nockherberg 2019. Zum ersten Mal bekommt Markus Söder die erste Maß überreicht (u.). Stefan Murr wird zu Andreas Scheuer geschminkt (o.l.), und das Singspiel war wieder ein voller Erfolg (o.r.)





## Ein Dorf in Hessen und die Liebe zum Oktoberfest und Paulaner Bier

Wenn in München die Wiesn jedes Jahr pünktlich um 12 Uhr eröffnet wird, feiert ein kleines Dorf im hessischen Rheingau, knapp 400 km von der Theresienwiese entfernt, kräftig mit. Paulaner Fan René Schmelzeisen ist 2013 in den Ort gezogen und hat seine Begeisterung für die bayerische Brauerei und das Oktoberfest mitgebracht: „Den Wiesnauftakt verfolge ich schon seit Jahren im Fernsehen mit. Dann hat sich herausgestellt, dass das bei uns im Dorf einige machen, und wir dachten: Wieso machen wir kein Public Viewing daraus?“ Unter den knapp 500 Einwohnern gab es also noch ein paar mehr Oktoberfest-Fans. Seit drei Jahren treffen sich die Lorch-Espenrieder deshalb also auf dem Dorfplatz – aus einer kleinen Runde wurden mittlerweile mehr als 20 Personen.

Gefeiert wird stillecht: Einer der Fans, der öfter nach Bayern fährt, kümmert sich um original bayerische Weißwürste für die Gruppe, und René Schmelzeisen besorgt ein Fass Paulaner Bier für den eigenen Anstich, parallel zum „O'Zapft is“ in München.

Aber warum Paulaner? „Das Bier finde ich schon seit mindestens 15 Jahren toll, besonders das Weißbier. Außerdem bin ich großer Fan des FC Bayern und habe mich total gefreut, als Paulaner schließlich auch Sponsor wurde. Deshalb kann ich mir auch nicht vorstellen, unseren Oktoberfest-Anstich mit einem anderen Bier zu feiern.“ Auch im Dorfgasthof hat er schon durchgesetzt, dass dort nur noch Paulaner ausgeschenkt wird. Selbst war Schmelzeisen auch schon öfter auf der Wiesn. Aber: „Im Moment könnte ich mir nicht vorstellen, zum Auftakt nach München zu fahren. Unser kleines, gemütliches Fest hat so eine entspannte Atmosphäre, dass ich nirgendwo anders sein möchte. Das ist mittlerweile schon Tradition, und wir werden das auch 2020 auf jeden Fall wieder feiern.“



## Falsch verortet ...

Paulaner Fans gibt es überall auf der Welt. In der letzten Ausgabe der Fan Club Post haben wir eine Runde allerdings falsch verortet: Der Fan Club „Kellerbar“ wurde fälschlicherweise nach Schwaben verlegt. Korrekt ist jedoch, dass der Fan Club in der Region Hohenlohe liegt. Wir entschuldigen uns für den geografischen Fehler und schicken liebe Grüße nach Gerabronn!

**Euer Paulaner Fan Club fehlt hier?**



## Fan Club „SZ-Radler“ unterwegs an der Mosel

Manche Paulaner Fan Clubs sind über mehrere Bundesländer verstreut. Umso mehr freut es uns, dass die Mitglieder trotzdem Kontakt halten. Die Runde „SZ-Radler“ vom Wildeshäuser Spielmannszug e.V. hat beispielsweise einen Ausflug dazu genutzt, ein Mitglied in der Rieslinghochburg Ürzig in Rheinland-Pfalz zu besuchen. Dass da neben einem Paulaner Bier auch mal ein guter Weißwein getrunken wird, dafür haben wir natürlich vollstes Verständnis.

Von Wildeshäuser im Landkreis Oldenburg reiste die Runde zusammen mit ihren Ehefrauen und Partnerinnen ins Moseltal zu Vereinsmitglied Hans-Günter Garmhausen und seiner Frau Lotti. Nach Bezug der Zimmer fand bei einem zünftigen Imbiss die erste Weinverkostung statt. Es folgten Moselfahrt, Weinkellerbesichtigung und eine ausgiebige Wanderung durch das Moseltal mit diversen Weinproben in Ürzig und Traben-Trarbach. Die Geschmackssinne wurden laut der Runde zwischendurch mit einer Flasche Paulaner Weißbier „neutralisiert“, um die verschiedenen Aromen der Weine voll zur Geltung zu bringen. Ein Blick über das Moseltal und die neue Moseltalbrücke rundete die Reise ab, als es nach dem lebhaften Wochenende wieder zurück nach Niedersachsen ging.

## Eine Fußballmannschaft wird zum Paulaner Fan Club

Elf Freunde, die zusammen Fußball spielen, ein gemütlicher Abend im Oktober 2018 und die gemeinsame Meinung, dass es neben dem Paulaner Hefe-Weißbier kein besseres Weißbier gibt – so entstand schnell die Idee der Fußballer, einen gemeinsamen Paulaner Fan Club zu gründen. Die Anträge waren schnell ausgefüllt und zur Post gebracht, und seitdem nennt sich die Gruppe „Paulanerbuben Gemünde“. Es vergeht laut dem Fan Club keine Woche, in der sich nicht mindestens fünf der Mitglieder auf ein gemeinsames Paulaner Bier treffen. Eines der Highlights im ersten Jahr der Runde war der Weihnachtsmarkt in ihrem Heimatort Gemünden am Main: Hier wurden am Stand der Paulanerbuben Spezialitäten aus der Region verkauft, Paulaner Hefe-Weißbier und Hefe-Weißbier naturtrüb ausgeschenkt – und natürlich durfte auch das Paulaner Spezi nicht fehlen.



Wenn Ihr in der nächsten Fan Club Post vorgestellt werden wollt, dann meldet Euch einfach per E-Mail bei [service@paulaner-fan-club.de](mailto:service@paulaner-fan-club.de). Wir melden uns dann bei Euch und freuen uns, wenn Ihr uns erzählt, was Euren Fan Club so besonders macht. Vielleicht findet Ihr Euch dann schon in der nächsten Ausgabe wieder!

## Paulaner Fans aus dem Norden: Willkommen in der „SCHEIN-Bar“

Eine Doppelgarage im schleswig-holsteinischen Büdelsdorf beherbergt sie: die reale Bar des Fan Clubs „SCHEIN-Bar“-PAULANER. Fast alle Sorten Paulaner Bier bestellen die Mitglieder regelmäßig in den Norden – schließlich wollen sie für die wöchentlichen Fan-Club-Treffen gut ausgestattet sein. Das getaufte Teddybär-Maskottchen „Paul“ darf bei allen Treffen und Abenden natürlich nie fehlen.

Der jährlich neugewählte Präsident (oder die Präsidentin, denn in dieser Runde gibt es fast genauso viele weibliche wie männliche Paulaner Fans) hat bei den „SCHEIN-Bar“-PAULANER-Treffen über das Jahr hinweg einiges zu tun: Er oder sie hat nicht nur die Aufgabe, die Jahreshauptversammlung und das Jahresabschlussessen federführend zu organisieren, sondern auch eine größere Jahrestour, wie Floßfahrt oder Kieler Woche, für die rund 20 Mitglieder und Gäste, und das große offene Garten-Sommerfest. Bis aus Berlin und Hamburg reisen verstreute Mitglieder und Freunde des Fan-Clubs zweimal im Jahr nach Büdelsdorf, um gemeinsam bei Paulaner Bier und auch gutem Essen miteinander zu feiern.

Zweimal? Richtig gehört. Denn im Oktober veranstaltet die Runde auch ihr großes Oktoberfest in der „SCHEIN-Bar“. Gut 50 Personen, die natürlich größtenteils stilecht in Tracht erscheinen, hätten in der Garage Platz und bekommen einiges geboten: Die Mitglieder organisieren unter anderem Wettbewerbe im Maßkrugstemmen, Baumstammsägen und auch Wettjodeln. Beim Backen von frischen Brezen, die beim jährlichen zünftigen Oktoberfest natürlich neben einem kühlen Paulaner nicht fehlen dürfen, helfen auch die Nachbarn und feiern gleich mit.

Im Jahr 2020 gibt es für die Runde außerdem einen ganz besonderen Anlass: Die „SCHEIN-Bar“-PAULANER-Gruppe wird fünf Jahre alt. Die Fan Club Post gratuliert!



## Unsere Gastrotipps

Bayerische Gemütlichkeit und Paulaner Bier – das alles gibt es nicht nur in Bayern, sondern überall in Deutschland. Aus diesem Grund stellen wir in dieser Ausgabe drei Gaststätten aus drei verschiedenen Bundesländern vor.

KIRKEL IM SAARLAND

### RESTAURANT „DIE SCHEUNE“

Das Restaurant „Die Scheune“ ist ein urig altes Bauernhaus im Saarland, grenznah zu Frankreich und zur Rhein-Pfalz – hier können sich Paulaner Fans wohlfühlen. Im Sommer kann man im schönen Biergarten ein erfrischendes Paulaner zu Grillspezialitäten und regional-saisonalen Gerichten genießen. In der kühleren Jahreszeit lodern Kaminfeuer in den liebevoll eingerichteten Stuben, die einem kleinen Bauernmuseum ähneln. In dem urig verwinkelten, auf mehreren Ebenen angelegten Lokal kann man den Alltag vergessen und sich kulinarisch verwöhnen lassen, zum Beispiel mit dem legendären „Großmutter's Menü“. Donnerstags bietet „Die Scheune“ ganz besondere Spezialitäten aus „Oma's Küche“, wie zum Beispiel Hoorische – also saarländische Klöße – an. Dazu passt am besten ein frisch gezapftes Paulaner oder die verschiedenen alkoholfreien Paulaner Biere.

**Adresse:** Zweibrücker Straße 53, 66459 Kirkel

**Öffnungszeiten:** Samstags ab 17 Uhr, Sonntag bis Freitag 12 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr

**Mehr unter:** [www.restaurant-die-scheune.de](http://www.restaurant-die-scheune.de)



REGENSBURG IN BAYERN

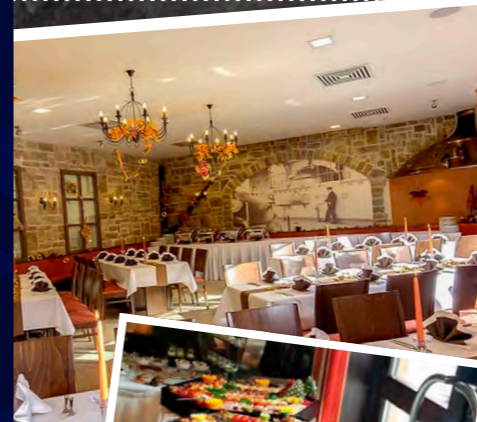
### AUTOHOF REGENSBURG

Auf dem Weg in den Urlaub oder zum befreundeten Fan Club ist es immer gut, wenn man ein gutes Lokal auf dem Weg kennt. Direkt an der Ausfahrt 101 der A3 ist zu diesem Zweck der Autohof Regensburg zu finden. Dort lässt es sich im gemütlichen Restaurant oder auf der Terrasse bei gutem Essen und einem kühlen alkoholfreiem Bier von Paulaner entspannen. Die Speisekarte bietet vorwiegend deftige, bayerische Küche. Zum Schmunzeln bringen einen die „Trucker Highlights“, wie beispielsweise das „Trucker's-Highway-Hacksteak“. Aber auch für Feste oder Tagungen ist der Autohof Regensburg der richtige Ort: So findet zum Beispiel jeden Sonntag ein Familienbrunch inklusive All-You-Can-Drink statt.

**Adresse:** Junkerstraße 3, 93055 Regensburg

**Öffnungszeiten:** Täglich 11 bis 22:30 Uhr

**Mehr unter:** [www.autohof-regensburg.de](http://www.autohof-regensburg.de)



GOSLAR IN NIEDERSACHSEN

### PAULANER WIRTSCHAUS AN DER LOHMÜHLE

Das „Wirtshaus an der Lohmühle“ hat sich voll und ganz dem Paulaner Bier verschrieben: So nennt sich das Lokal selbst einfach nur „PAULANER“. Im Sommer lockt das traditionell bayerische Lokal mitten in Niedersachsen mit einem sonnigen Terrassenbereich und einem Biergarten hinter dem Haus. Ebenso lädt das „Paulaner Stübchen“ zu Feierlichkeiten ein. Mit dem Engel Aloisius hat das „Wirtshaus an der Lohmühle“ einen eigenen Schutzengel, dem bereits so manches Gericht in der Speisekarte gewidmet wurde. Im Moment ist es das „Abendmahl des Engel Aloisius“, welches mit einer Kaskugel – in Bayern bekannt als Obazda –, hausgemachtem Wurstsalat, regionalem Harzkäse und würzigem Kräuterdip der passende Begleiter zur bayerischen Braukunst der Paulaner Brauerei ist.

**Adresse:** Gemeindehof 3–6, 38640 Goslar

**Öffnungszeiten:** Täglich ab 12 Uhr

**Mehr unter:** [www.paulaner-goslar.de](http://www.paulaner-goslar.de)



## DIE BRAUER DER ZUKUNFT

Gut.Besser.Paulaner. Dieser Grundsatz gilt bei der Brauerei nicht nur bei der Qualität ihrer Produkte, sondern auch bei der Ausbildung. In die Praxis umgesetzt heißt das: Die Auszubildenden zum/zur Brauer/in und Mälzer/in begleiten in ihrer Lehrzeit alle Schritte im Brauprozess und sind bei der Herstellung der Paulaner Biere „vom Feld bis ins Glas“ mit dabei. Zum einen erhalten die Auszubildenden dadurch einen detaillierten Blick in die ausgefeilte Technik, die im Brauprozess zum Einsatz kommt. Zum anderen profitieren sie von der Erfahrung der Braumeister, die ihr Wissen und ihre Leidenschaft an den Nachwuchs weitergeben. Nur so ist es möglich, dass die Paulaner Biere ihren unverwechselbaren und beliebten Geschmack auch über Jahre und Braumeistergenerationen hinweg behalten.

## ROHSTOFFKUNDE AUF DEM FELDE

Schon während der Ausbildung spielt das Wissen über Rohstoffe und deren Verarbeitung bei Paulaner eine große Rolle. So kümmern sich die Auszubildenden zum/zur Brauer/in und Mälzer/in in einem kleinen Hopfengarten auf dem Brauereigelände selbst um die Anpflanzung einiger Reben. Die Pflanzen werden von ihnen das Jahr über gepflegt und im Herbst geerntet. Um die Abläufe beim Anbau noch genauer kennenzulernen und ihr praktisches Wissen zu erweitern, verbrachten einige Azubis erstmals mehrere Tage bei einem Landwirt in der Holledau und halfen bei der Hopfenernte. Das ist wichtig, denn: Später werden sie sich als Braumeister auch selbst damit beschäftigen, welche Rohstoffe bestellt werden sollen, um aus ihnen Bier in bester Qualität zu brauen.



## EINE (NACHWUCHS-)MEISTERIN IM BIERBRAUEN

Etwa 100 Auszubildende zum Brauer und Mälzer haben 2019 in Südbayern ihre dreijährige Lehre abgeschlossen. Zum Abschluss folgte der Höhepunkt: Sie traten bei der Südbayerischen und Münchner Braumeisterschaft an. Die besteht aus einem theoretischen Teil und natürlich einem praktischen Wettbewerb im Bierbrauen – darum geht es schließlich bei der Ausbildung. 2019 suchte die Jury nach dem besten untergärigen Münchner Dunkel. Teresa Seidl, Auszubildende bei der Paulaner Brauerei, konnte mit ihrem Bier überzeugen: Sie darf sich ab sofort Südbayerische und Münchner Brauermeisterin nennen.



## 5 FRAGEN AN SUSANNE WEBER, AUSBILDUNGSBEAUFTRAGTE BEI PAULANER

**Susanne, Du warst selbst einmal Azubi bei Paulaner und bist jetzt Braumeisterin und Ansprechpartnerin für die Auszubildenden zum Brauer und Mälzer. Wie kam es dazu?**

Susanne Weber: Inspiriert durch meinen Großvater, der selbst Bierbrauer war, habe ich in meinem letzten Schuljahr als Praktikantin das erste Mal einen Fuß in die Paulaner Brauerei gesetzt. Die Mischung aus moderner Technik und Tradition fasziniert mich bis heute: Mir war nach dieser einen Woche sofort klar, dass ich Brauerin werden möchte. Nach

fünf Jahren, in denen ich in der Schweiz und den USA als Braumeisterin tätig war, bin ich wieder zu meinen Wurzeln zurückgekehrt.

**Wenn ich mich bei Paulaner als Auszubildender zum Brauer und Mälzer bewerben möchte: Welche Eigenschaften oder Voraussetzungen sollte ich mitbringen?**

Susanne Weber: Für mich persönlich zählen bei der Auswahl eines Nachwuchsbrauers vor allem Teamgeist, Lernbereitschaft und Motivation. Wenn dann auch noch gute No-

ten und Interesse in den Fächern Biologie, Mathematik, Chemie und Physik mitbringt, steht einer Karriere als Brauer eigentlich nichts im Weg.

**Was sind die wichtigsten Bestandteile der Ausbildung bei Paulaner?**

Susanne Weber: Wir legen sehr großen Wert darauf, dass unsere Auszubildenden einen fundierten Einblick in die modernen Steuerungsprozesse der Brauerei in Langwied erhalten. Aber auch die Tradition kommt nicht zu kurz, z.B. wenn die Azubis beim Hopfenbauern mithelfen. Dazu gibt

es regelmäßige Trainings, in denen wir unter anderem eine Brennerei anschauen oder eine Sensorik-Schulung machen.

**Und nach der Ausbildung, wie kann es da für die Azubis weitergehen?**

Susanne Weber: Unser Ziel ist, dass möglichst viele Nachwuchsbrauer auch nach Abschluss ihrer Ausbildung im Unternehmen bleiben. Der ehemalige Azubi wechselt dann in eine bestimmte Abteilung wie die Produktion oder die Abfüllung. Eine weitere Möglichkeit ist die Weiterbildung zum Braumeister.

**Du bist selbst Braumeisterin – wird der Job des Brauers und Mälzers für Frauen interessanter?**

Susanne Weber: Tendenziell gibt es tatsächlich immer mehr Brauerinnen. Mich freut das immer sehr, vor allem wenn ich daran denke, dass das Bierbrauen im Mittelalter eigentlich schon Frauensache war. Dennoch ist es immer noch etwas Besonderes, Brauerin zu sein. Das sollte man sich bewusst machen.

## Brauer gesucht:

Die Paulaner Brauerei bildet 2020 in sieben verschiedenen Berufen aus. Wir freuen uns über Bewerbungen von Paulaner Fans, egal ob als Auszubildender, Berufseinsteiger oder Berufserfahrener. Neue Stellenangebote findest Du ganz einfach unter: [www.paulaner.de/unternehmen/karriere/](http://www.paulaner.de/unternehmen/karriere/)





## REZEPT // KAISERSCHMARRN

aus dem Paulaner Festzelt von Koch Tobias Bosch

### Zutaten Soße

- 310g Zucker
- 240g Butterfett
- 250g Sahne
- 200ml Paulaner Oktoberfest Bier

### Zutaten Teig

- 160g Eigelb (frisch)
- 240g Eiweiß (frisch)
- 250g Weizenmehl Typ 550
- 2g Salz
- 200g Milch 3,5%
- 200ml Paulaner Oktoberfest Bier



#### ARBEITSANWEISUNG SOSSE

Sahne, Zucker, Butterfett in einen Topf geben und auf 108 °C kochen, Bier anschließend zugeben.

#### ARBEITSANWEISUNG TEIG

Eiweiße steif schlagen, Eigelb mit Milch und Bier schaumig schlagen, Mehl nach und nach hinzugeben. Eiweiß vorsichtig nach und nach unterheben.



### Zutaten Burger Buns

- |                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| 1 Würfel Hefe (42g)   | 1 Ei               |
| 2 TL Zucker           | 1 TL Salz          |
| 150ml lauwarme Milch  | 1 Msp. Chilipulver |
| 500g Mehl (Type 550)  | 1 Msp. Grillgewürz |
| 250g Quark (40% Fett) |                    |

### Zutaten BBQ-Lack

- |                    |        |
|--------------------|--------|
| 1l Honig           | Anis   |
| 0,5l Sojasauce     | Nelke  |
| 0,25l Rotweinessig | Kümmel |
| Chili              |        |
| Pfefferkörner      |        |

### Zutaten Böf flamott

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1,2 kg Rinderschulter (am besten ein flaches Stück) | 500ml Fleischbrühe              |
| 1 große Zwiebel                                     | 2 Lorbeerblätter                |
| 2 Knoblauchzehen                                    | 1 dünne Scheibe frischer Ingwer |
| 100g Knollensellerie                                | Korianderkörner                 |
| 1 Karotte   | Wacholderbeeren                 |
| 1 kleine Stange Lauch                               | 1 Zweig frischer Thymian        |
| 2 EL Pflanzenöl                                     | 1 Zweig frischer Majoran        |
| Salz  | Piment                          |
| Pfeffer   | Chilipulver                     |
| 1 EL brauner Zucker                                 | Macis                           |
| 2 EL Tomatenmark                                    | Speisestärke                    |
| 900 ml Rotwein                                      | 100g kalte Butter               |
| 250 ml Portwein                                     |                                 |

## REZEPT // OCHSENSEMMEL

Lieblings-Wiesnessen von "Paulaner am Nockherberg"-Koch Florian Lechner

#### ARBEITSANWEISUNG BURGER BUNS

Für den Vorteig die zerbröselte Hefe mit 1 TL Zucker und der lauwarmen Milch (etwa 28° C) vermischen. Den Vorteig etwa 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort (bei max. 35 ° C) aufgehen lassen. Mehl, restlichen Zucker, Quark, Ei, Salz und Gewürze mit dem Vorteig mischen. Mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Hefeteig mit einem Tuch abdecken und nochmals 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Kleine Semmeln abdrehen und nochmals gehen lassen. Den Ofen auf 160 bis 180 °C vorheizen und die Semmeln etwa 20 Minuten backen. Dann mit Böf flamott und BBQ-Lack belegen.

#### ARBEITSANWEISUNG BBQ LACK

Chili, Curry, Piment Pfefferkörner, Anis, Nelke Kümmel in Rotweinessig reduzieren, fast vollständig einkochen, mit Sojasauce auffüllen, nochmal ca. 10 min reduzieren und dann mit dem Honig auffüllen. Nochmals 30 Minuten ziehen lassen und passieren.

#### ARBEITSANWEISUNG BÖFFLAMOTT

Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Karotte schälen und grob würfeln. Lauch putzen, waschen, quer in Ringe schneiden. Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, eventuell vorhandenes Fett und Sehnen entfernen, Rinderschulter rundherum salzen und pfeffern, Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten 5-6 Minuten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Backofen auf 100 °C vorheizen. Gemüse und braunen Zucker in den Bräter geben, alles 3-4 Minuten mitrösten. Tomatenmark untermischen, 2-3 Minuten mit braten. Rotwein und Portwein angießen, alles gut vermischen und den Wein bei mittlerer Hitze in 5-6 Minuten ganz einkochen lassen. Fleisch wiederzugeben, alles mit Fleischbrühe aufgießen, Lorbeerblätter, Ingwer, je 1TL Korianderkörner und Wacholderbeeren und die Kräuterzweige zugeben. Bräter auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben, alles zugedeckt mindestens 6 1/2 Stunden, höchstens 8 Stunden schmoren lassen (je nach Dicke des Fleischstücks). Bräter aus dem Ofen nehmen, das Fleisch herausheben und auf einem Teller abgedeckt im ausgeschalteten Backofen warmhalten. Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem BBQ-Lack auf die Burger Buns legen.





# Ein Glas voller Biergarten.



www.paulaner.de



## GUT, BESSER, PAULANER.