



Post

DAS MAGAZIN FÜR MITGLIEDER DES PAULANER FAN CLUBS
NR. 16 · DEZEMBER 2017



SO FEIERTEN DIE MITGLIEDER
DAS JUBILÄUM AUF DER WIESN!

10 JAHRE PAULANER FAN CLUB

New York, New York!
Christmas-Shopping
im Big Apple

Unser Ur-Dunkel
Ein Bier wie anno dazumal:
der Klassiker neu aufgelegt

Liebe Freunde der Paulaner Brauerei,



10 Jahre Paulaner Fan Club – 12.000 Paulaner Fan Club Mitglieder

Wir freuen uns wirklich sehr, dass die Freude an unseren Spezialitäten Menschen in ganz Deutschland, Italien, Frankreich, Österreich und sogar fernen Ländern wie China zusammenbringt. Und wir waren begeistert, wie viele von Ihnen Anfang Oktober mit uns dieses Jubiläum gefeiert haben – das war ein ganz besonderer Tag für uns, unsere Mitarbeiter und hoffentlich auch für Sie.

Deshalb bedanke ich mich sehr bei Ihnen, dass Sie uns über die Jahre hinweg treu bleiben und einen der Hauptgedanken von Paulaner leben – gemeinsam genießen. Danken möchte ich aber auch Carolina Schmidt, unserer neuen Fan Club Koordinatorin für die Organisation dieses großartigen Fests.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre Ihrer Paulaner Fan Club Post und einen guten Start in die schöne Adventszeit.



Ihr Roland Tobias

DAS FINDEN SIE IN DIESER AUSGABE

BRAUWELT

Seite 4

News aus der Brauerei: Christian Dahncke

Seite 5

Hopfengremium

BIERWELT

Seite 6

Vorstellung: Ur-Dunkel

Seite 7

Unser Zwickl

Seite 8

Der Biertipp: Glühbier

FANWELT

Seite 10

Jubiläumsfest – 10 Jahre Paulaner Fan Club

GENUSSWELT

Seite 16

Rezept: Sauerkrautknödel mit Bratwurstlößl

Seite 17

New York

Seite 18

Paulaner Wirtshäuser in ganz Deutschland

Seite 19

Internationale Oktoberfeste

ERLEBNISWELT

Seite 20

Paulaner Beach Days

Seite 21

Jahresverlosung

Seite 22

Paulaner und der FC Bayern München

Tickets und Verlosungen

Seite 23

Paulaner Sudoku

Gewinnspiel

Seite 24

Rückblick: Originale on Tour



PAULANER FAN CLUB POST IMPRESSUM

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Carolina Schmidt,
Projektmanagerin Paulaner Fan Club

Konzept, Redaktion und Grafik:
Powerpress medien GmbH, www.pp-m.net

Art Direction:
Powerpress medien GmbH, www.pp-m.net

Fotos: Paulaner

Druck: Medienhaus Spintler, Weiden

„Ich freue mich riesig auf unsere gemeinsame Zeit!“

PAULANER FAN CLUB KOORDINATORIN CAROLINA SCHMIDT STELLT SICH VOR

Seit dem 1. Dezember 2016 ist Carolina Schmidt für den Paulaner Fan Club verantwortlich. In dieser Ausgabe der neuen Paulaner Fan Club Post stellt sich Ihnen die Junior Brand Managerin sehr gerne selbst vor.

„Viele von Ihnen habe ich bereits am 2. Oktober in München kennengelernt – allen anderen rufe ich von dieser Stelle ein herzliches Grüß Gott zu. Mein Name ist Carolina Schmidt, ich bin seit fast zwei Jahren bei Paulaner und freue mich sehr für den Paulaner Fan Club Verantwortung zu übernehmen. Denn ich bin ein großer Fan dieser Paulaner Familie – schon seit einiger Zeit und mit immer größerer Begeisterung.

GROSSE FUSSPUREN

Deshalb weiß ich auch ganz genau, was Tina Bauer für die Paulaner Fans bewegt hat – und dass sie dabei große Fußspuren hinterlassen hat. Dafür möchte ich mich bei Tina herzlich bedanken. Und auch dafür, dass sie mir den Einstieg als Leiterin des Paulaner Fan Clubs so einfach gemacht hat.

Und ich bedanke mich bei Ihnen: Vielen Dank für die netten Glückwünsche und Begrüßungsschreiben, ich habe mich wirklich sehr darüber gefreut. Natürlich ist es großartig, gleich im ersten Jahr ein Jubiläumsfest veranstalten zu kön-

nen. Der 2. Oktober war ein fantastisches Erlebnis für uns von Paulaner – und ich bin sicher: auch für Sie.

NEUE WEGE GEHEN

Die Energie, die wir auf diesem Fest in unserem Fan Club spürten, haben wir aufgenommen und präsentieren Ihnen hier die erste Ausgabe der neuen Paulaner Fan Club Post: Wir hoffen, dass Ihnen die neue Aufmachung und die Themenvielfalt in Ihrem Mitglieder magazin gefallen – und wir sind natürlich gespannt auf Ihre Rückmeldung dazu.

Ich freue mich darauf, in den kommenden Jahren möglichst viele von Ihnen persönlich kennenzulernen – und noch mehr Menschen für diesen größten Paulaner Stammtisch der Welt begeistern zu können.“

Auf bald! Ihre Carolina Schmidt



CAROLINA SCHMIDT

Alter	26 Jahre
Bei Paulaner	seit Anfang 2016
Wurzeln	gebürtig aus dem Sauerland (NRW), aber seit 2012 in das schöne München verliebt
Hobbys	alles, was mit Bergen, Meer und/oder einem guten Bier zu tun hat
Lieblings Paulaner Biere	Hefe-Weißbier Naturtrüb, Ur-Dunkel und Zwickl
Lieblingswirtschaft in München	Seehaus im Englischen Garten, Wirtshaus in der Au und Bräuhaus am Kapuzinerplatz



„Unsere Kunden haben nichts gemerkt!“

1. BRAUMEISTER CHRISTIAN DAHNCKE ÜBER DIE ERSTEN BEIDEN JAHRE IN LANGWIED

Nach beinahe 400 Jahren war die Braustätte von Paulaner im Sommer 2015 vom Nockherberg in den Münchner Norden gezogen. Im Interview berichtet 1. Braumeister Christian Dahncke über die ersten 24 Monate am neuen Braustandort Langwied.

Paulaner Fan Club Post: Seit genau zwei Jahren brauen Sie die Paulaner Spezialitäten hier in Langwied. Wie würden Sie diese ersten 24 Monate zusammenfassen?

Christian Dahncke: Der Umzug und das Hochfahren der Brauerei war für uns eine wirklich große Herausforderung. Und die haben wir – ein herzliches Dankeschön an alle Kollegen – trotz der ein oder anderen Startschwierigkeit, insgesamt hervorragend gemeistert. Vielleicht (der 1. Braumeister schmunzelt, Anm. der Red.) hat auch die Begleitung des Umzugs unserer Hefe durch unsere Paulaner Fans den Biergott besänftigt.

Haben denn die Freunde der Paulaner Spezialitäten ganz konkret etwas von der Verlegung des Braustandorts mitbekommen?

Unsere Kunden haben von dem Umzug nicht viel gemerkt. Natürlich läuft bei so einem „Jahrhundertprojekt“ nicht alles immer nach Plan, aber heute – nach 24 Monaten Braubetrieb – können wir stolz von einer gelungenen Standortverlagerung sprechen: Unsere Spezialitäten waren fast immer und von Beginn an in der genau gleichen Qualität erhältlich, wo unsere Freunde sie auch vorher kaufen konnten. Das ist natürlich die Hauptsache. Und vor allem war das ebenfalls der Grund für unseren Umzug: Der Nockherberg war rein

logistisch an seine Grenzen gekommen – wir hätten auf Sicht Probleme bekommen, unser gutes Bier zu unseren Genießern zu liefern. Hier bietet der neue Standort viele Vorteile für die Zukunft.

Aber sicher gibt es trotzdem Dinge, die sich auch für die Biertrinker durch den Umzug geändert haben, oder? Wir können unser Produktvielfalt leichter abbilden – und sehr schnell reagieren, wenn ein Bier so gut bei unseren Freunden ankommt wie aktuell das Zwickl (siehe Seite 7, Anm. der Red.). Zusätzlich bietet die neue Brauerei den Paulaner Kennern im In- und Ausland noch mehr verschiedene Verpackungen an.

Apropos Zwickl: Sind denn aktuell weitere Biersorten bei Paulaner geplant?

Wir bleiben auch in den kommenden Jahren eine Sortiments- und Spezialitätenbrauerei mit einer großen Bierauswahl. Damit konzentrieren wir uns auf das Brauen einer begrenzten Anzahl an Spezialitäten, aber in perfekter und konstanter Qualität. Sicher werden wir den Freunden feinsten Münchner Braukunst aber auch neue Spezialitäten anbieten. Hierzu möchte ich aber noch nicht zu viel verraten. Prinzipiell werden wir aber unserer Strategie treu bleiben und nur das anbieten, was für unsere Genießern Sinn macht.

Standort Langwied, Stadtteil von München

Fläche 16 ha

Größter Braukessel 1.000 hl oder besser 100.000 l

Braumeister 35-40, davon ein großer Teil in der Qualitätssicherung und Abfüllung

Mitarbeiter 350 mit den Logistikabteilungen



CHRISTIAN DAHNCKE



Position 1. Braumeister bei Paulaner

Alter 49 Jahre

Braumeister seit 1991

Bei Paulaner seit 1993

Lieblingsbier hängt von der Jahreszeit ab!

Aktuell unser Paulaner Zwickl



FÜR FEINSTE MÜNCHNER BRAUKUNST

heute, morgen und übermorgen

PAULANER BRAUMEISTER MARTIN ZUBER
ENGAGIERT SICH IM HALLERTAUER HOPFENGREMIUM

„Es geschah vor etwa 100 Jahren: Eine damals geheimnisvolle Krankheit bedrohte die Hopfenbestände auf der ganzen Welt. Und damit – das ist nichts für schwache Nerven – die Bierproduktion weltweit!“ Braumeister Martin Zuber erzählt diese Horrorgeschichte für jeden Paulaner Fan mit sichtlichem Vergnügen.

Bevor die Katastrophe noch mehr Schaden anrichten konnte, konnte sie zum Glück noch rechtzeitig abgewendet werden. Und damit so etwas nie wieder passiert, wurde die Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) ins Leben gerufen. Der sympathische Leiter der Brauerei im Eiswerk engagiert sich seit 2012 im „Hopfenberatungsgremium“, das die GfH unterstützt. Dabei widmet es sich in Hüll in der Hallertau mit 20 Mitgliedern aus verschiedensten Bereichen der Braukunst, Landwirtschaft sowie Wissenschaft der Entwicklung moderner und leistungsstarker Hopfensorten. Und da der Hopfen die Seele des Biers ist, sind die Damen und Herren dabei sehr gründlich.

Mindestens 14 Jahre dauert es von der ersten Anzucht von bis zu 100.000 Sämlingen pro Jahr zur Bonitierung durch die Experten und schließlich zur Zulassung. Dazwischen werden einige Standardsude eingebracht, um das Aroma und die Güte der Bittere im Bier zu beurteilen. Und wofür das Ganze? „Wir tun etwas für die altbewährten Sorten, kümmern uns aber genauso um die Zukunft der Braukunst! Schließlich soll es den Paulaner Fans auch in Zukunft nicht an feinsten Bierspezialitäten mangeln“, ist sich Martin Zuber der Wichtigkeit seiner Mission bewusst.

Apropos Zukunft: Der Klimawandel macht nämlich auch vor dem Hopfen nicht Halt. Aber hier kann Martin Zuber beruhigen. Mit seinen Gremiumskollegen sorgt er für neue, resistente Hopfenarten, die bei zukünftigen klimatischen Bedingungen dem Bier seinen Charakter geben.

Die Hopfenernte als Fundament für die Münchner Braukunst von heute, morgen und übermorgen

GUT ZU WISSEN ...

14 Jahre dauert die Entwicklung einer neuen Hopfensorte.

Von **über 100 Kreuzungen** im Jahr schaffen es nur **5–10 Stämme** in die finale Auswahl.

20 Experten befassen sich im Beratungsgremium mit der Entwicklung neuer Hopfensorten.



Martin Zuber (3. v. l.) bei der Ernte eines neuen Zuchstamms für das Festbier 2017 mit Kolleginnen und Kollegen anderer Brauereien

EIN BIER WIE ANNO DAZUMAL!

MIT DEM UR-DUNKEL LEGT PAULANER
EINEN KLASSIKER NEU AUF!



Es ist ein original Münchner Kindl, das Neue von Paulaner. Das eigentlich ein Altes ist. Denn mit seinen herrlichen Karamell- und Röstmalznoten zieht die Paulaner Brauerei den Hut vor den Anfängen der bayerischen Bierbraukunst. Und vor allen, die die charakterstarke, intensive und samtweiche Fülle eines dunklen Biers schätzen. Paulaner präsentiert das ursprüngliche Münchner Bier in einer neuen Interpretation.



HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

Im 19. Jahrhundert verwendeten die Brauer dunkles Gerstenmalz, um eine durch das harte Münchner Wasser hervorgerufene Bittere zu mildern. Parallel dazu entwickelte sich die Landeshauptstadt gerade in dieser Zeit zum Zentrum des Bierbrauens. Und so wurde das Münchner Dunkel zum Lieblingsbier der Bayern. Das sich zunehmend verbreitende Helle konnte sich erst nach dem Zweiten Weltkrieg als „das“ neue Münchner Bier durchsetzen. Heute braut Paulaner übrigens alle Biersorten mit weichem und seit Jahrtausenden unberührtem Tiefenwasser.

Mit 100 Prozent dunklem Münchner Malz greift das Ur-Dunkel von Paulaner eine Tradition auf, die in der bayerischen Landeshauptstadt seit dem Beginn des 19. Jahrhundert gepflegt wird (siehe Kasten unten). Und auch bei den anderen Brausritten setzen die Braumeister von Paulaner auf überliefertes Wissen: Die historische Hopfensorte „Hallertauer Tradition“ gibt dem Ur-Dunkel sein fruchtiges Aroma, der Verzicht auf die Filtration verleiht ihm seinen vollen Geschmack: feinwürzig, vollmundig prickelnd und mahagonibraun.

Schmeckt's?

Seit Oktober ist das Paulaner Ur-Dunkel im Handel – und wir wollen natürlich wissen, wie Ihnen als Paulaner Fan unser frischer Klassiker schmeckt: Schicken Sie uns einfach eine kurze E-Mail an service@paulaner-fan-club.de und erzählen Sie uns von Ihrer ersten Begegnung mit dem Paulaner Ur-Dunkel. Unter allen Einsendungen verlosen wir fünf Probiersets mit unseren Spezialitäten.



FRISCHER AUFTRITT FÜR EIN EINZIGARTIGES BIER

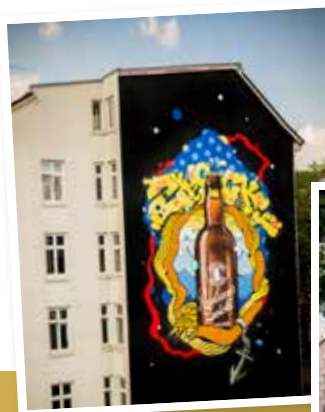
PAULANER ZWICKL BEGEISTERT MIT GESCHMACK

Schon im April wussten die Paulaner Fans als einer der Ersten, dass in der Paulaner Brauerei ein neues Bier aus der Taufe gehoben wurde: das vollmundige und süffige Zwickl – ein unverwechselbares naturtrübes Kellerbier in einer einzigartigen Flasche.

Und so erobert es seither die Herzen der Bierkenner in ganz Deutschland, die seinen besonderen Geschmack schätzen. Entsprechend dem neuartigen Auftritt wurde das Produkt auch kommuniziert, so Brandmanagerin Katharina Lechermann: „Wir haben das Zwickl bewusst ganz anders beworben und damit offensichtlich den Nerv einer neuen Generation getroffen. Aber auch unsere Paulaner Fans neugierig gemacht. Besonders aufmerksamkeitsstark sind die Graffitis, die Künstler in Berlin, Hamburg und München auf Einladung von Paulaner gestaltet und umgesetzt haben.“

Die Adressen der Graffitis finden Sie unten – die Filme zur Entstehungsgeschichte dieser fröhlichen Kunstwerke auf dem YouTube-Kanal von Paulaner.

Dort sehen Sie auch eine filmische Zusammenfassung der „Yellow Nights“ – der trendigen Partys, bei denen sich alles um das Zwickl und die dafür schon charakteristische Farbe



Die Zwickl Graffitis

Als Paulaner Fan interessiert es Sie sicher, wo Sie die Graffitis der Künstler zum Zwickl finden. Hier die Adressen:
Hamburg: Detlev-Bremer-Straße 55 (St. Pauli)
München: Weinbauernstraße 10 (Giesing)
Berlin: Friedrichshain, leider schon Geschichte

Gelb dreht. Sie finden im Zwickl Apartment im Pop-up-Hotel Lovelace in München statt, in dem es nicht nur eine Zwickl Flaschenwand gibt, sondern auch alles andere „verzwickelt“ ist.

Haben Sie selbst schon unser Zwickl probiert? Wenn nicht, dann finden Sie Getränkehändler und Gastronomen in Ihrer Nähe, die Zwickl führen, auf www.paulaner.de.



reddot award 2017
winner packaging design

AUSGEZEICHNETES BIER

Nicht nur der Geschmack unseres Zwickls ist ausgezeichnet – auch sein Design war den Juroren des Red Dot Awards preiswürdig. Im Juli, also nur drei Monate nach der Einführung, erhielt Paulaner die begehrte Auszeichnung für das besondere Packaging Design, was die hohe Designqualität und kreative Leistung für die Entwicklung der Flasche und Verpackung des Zwickls ehrt.



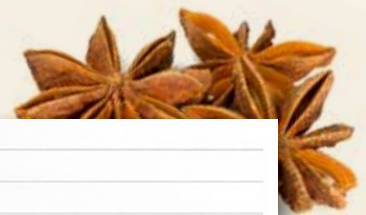


**UNSER BIER-TIPP ZUR KALTEN JAHRESZEIT:
DAS ETWAS ANDERE BIER**

Lebkuchen, Spekulatius, weihnachtliche Gewürze und natürlich Glühwein – das verbinden wohl die meisten von uns mit der vorweihnachtlichen Adventszeit. Heute stellen wir allerdings eine ganz besondere Alternative für Bierliebhaber vor: das Glühbier.

Mit ein paar wenigen Zutaten lässt sich dieses leckere Heißgetränk zu Hause ganz einfach selbst zubereiten. Die optimale Grundlage dazu bietet der **Paulaner**

Salvator mit seiner ausgewogenen Süße und edel-fruchtigem Geschmack. Dazu kommen je nach Belieben zwischen 20 und 40 Prozent **Orangen- oder Kirschsafte**, der für das fruchtig-säuerliche Aroma des Glühbiers sorgt. Was jetzt noch fehlt, um aus dem warmen Bier ein echtes Glühbier zu machen, sind selbstverständlich die weihnachtlichen **Gewürze wie Zimt, Sternanis, geriebene Orangenschalen und Nelken**. Aber auch Muskat, Kardamom, frischer Ingwer und Vanille passen perfekt in dieses weihnachtliche Getränk.



UNSER REZEPT FÜR HAUSGEMACHTES GLÜHBIER

ZUTATEN:

- 1 l Paulaner Salvator
- 100 ml Kirsch- oder Orangensaft
- 2 TL brauner Zucker
- 1/2 Stange Zimt
- 2-3 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- geriebene Orangenschale
- alternativ: nach Belieben Muskat, Kardamom, frischer Ingwer, Vanilleschote

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Bier langsam mit Zimt, Nelken und Sternanis in einem Kochtopf. Bitte nicht kochen!
2. Geben Sie die geriebene Orangenschale und den Zucker hinzu, sobald sich der Schaum ein wenig gelegt hat, und lassen Sie alles etwa 15-20 Minuten ziehen.
3. Schmecken Sie das Glühbier anschließend mit Kirsch- oder Orangensaft ab, und geben Sie nach Belieben weitere Gewürze wie Muskat, Kardamom, frischen Ingwer oder Vanille hinzu.
4. Das Glühbier warm servieren.

Fertig ist ein wunderbar vollmundiges Heißgetränk, das auch Bierliebhabern die kalten Tage versüßt! Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren.

*Hausgemachtes
Glühbier*

Das Paulaner Ur-Dunkel: Eine Hommage
an die Ursprünge bayerischer Braukunst.



Ursprünglich.
Traditionell.
Münchenerisch.

Seit



1634

PAULANER
Ur-Dunkel
Naturtrüb



www.paulaner.de



GUT, BESSER, PAULANER.



10 JAHRE PAULANER FAN CLUB

WAS FÜR EIN FEST!

MEHR ALS 2500 MITGLIEDER FEIERN DAS JUBILÄUM AUF DER WIESN



Von früh bis spät wurde bei bester Laune ordentlich gefeiert!



Paulaner genießen, mit Paulaner feiern – seit 10 Jahren sind wir stolz, dass sich immer mehr Freunde von Paulaner in Paulaner Runden oder als Einzelmitglieder zu ihrer Lieblingsbrauerei bekennen. Für uns von Paulaner ist es keine Selbstverständlichkeit, sondern eine große Ehre, dass wir heute mehr als 12.000 Fans in der Paulaner Familie begrüßen dürfen.

Deshalb war der 10. Geburtstag unseres Fan Clubs eine großartige Gelegenheit, uns bei unseren Fans auf ganz besondere Art und Weise zu bedanken: mit der Einladung zum Paulaner Fan Club Jubiläumsfest auf der Wiesn.





Aus ganz Deutschland waren mehr als 2500 Paulaner Fans angereist.



Ein stimmungsvoller Abend mit glücklichen Gästen



Und ihre Reaktion hat uns wirklich begeistert: Mehr als 2500 Fans machten sich von überall her am 2. Oktober auf den Weg zur Theresienwiese – und verwandelten mit ihren Fan Club Shirts und ihrer Begeisterung und Freude das „Winzerer Fährndl“ für einen Tag zum „Hauptquartier“ des Paulaner Fan Clubs.

Durch diesen führte Bayern 3-Moderator Bernhard Fleischmann, Geschäftsführer Andreas Steinfatt und 1. Braumeister Christian Dahncke, der fast jeden der feiernden Paulaner Fans persönlich begrüßte. „Die Nockherberger“ und die Partyband „Nachtstark“ sorgten zusammen mit dem köstlichen Paulaner Oktoberfestbier dafür, dass aus diesem Jubiläumstfest eine für alle unvergessliche Party wurde.





ALLE
E PARTY



Für zusätzlichen Spaß sorgten unsere „Paulas“ mit einer lustigen Fotoaktion. Die Paulaner Fans konnten sich exklusiv mit lustigen „Accessoires“ fotografieren lassen und erhielten das Foto direkt aufs Handy geschickt. Gemeinsam mit den hochwertigen Filz-Herzerln sind diese Fotos tolle Andenken an ein wunderbares Fest – neben den vielen Fanfreundschaften, die sich bei dieser einzigartigen Feier entwickelt haben.

So ausgelassen feierten die Mitglieder des Paulaner Fan Clubs am 2. Oktober im „Winzerer Fähdnl“!

In unserer Fotogalerie auf den nächsten Seiten finden Sie weitere Impressionen und tolle Momente unseres Jubiläumsfests auf der Münchner Wiesen.



Andreas Steinfatt, Mitglied der Geschäftsführung von Paulaner, begrüßte die Paulaner Fans im „Winzerer Fähdnl“.



Viele Fans schlossen spontan neue Freundschaften.



Praktisch alle Fans waren zünftig in Tracht nach München gereist.





Fanwelt



Die charmanten „Paulas“ empfangen die Fans im „Winerer Fähdnl“.



Mit Gutscheinen sicherten sich die Fans ihr Oktoberfest Bier.



Wir bedanken uns noch einmal herzlich bei allen, die diesen besonderen Tag mit uns gefeiert haben – es war uns ein Fest!



SAUERKRAUTKNÖDEL MIT BRATWÜRSTLSOSS

Andreas Geitl, Küchendirektor der „Grünwalder Einkehr“, hat für die Paulaner Fans ein einfaches, deftiges und raffiniertes Herbstgericht wiederentdeckt. Dabei spielt das Paulaner Ur-Dunkel eine Hauptrolle: als wichtige Zutat und exzellenter Begleiter. Die Sauerkrautknödel mit ihrer spritzigen Frische passen übrigens hervorragend zu Braten – dann müssen Sie Ihr Ur-Dunkel auch nicht mit den Bratwürstln teilen.



Andreas Geitl präsentiert den Paulaner Fans immer besondere Rezepte.

MEIN REZEPT

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN:

Sauerkrautknödel	Bratwürstlsoße
500 g Pellkartoffeln, gekocht vom Vortag	400 g Bratwürstl Ihrer Wahl
100 g Quark, ausgedrückt	2 Gemüsezwiebeln, mundgerecht geschnitten
120 g Semmelknödelbrot, etwa 2 Semmeln	400 ml Bratensoße
80 g Butter zum Bräunen	100 ml dunkles Bier
1 Ei	1/2 geriebene Zitronenschale
2 Eigelb	1 Prise gemahlener Kümmel
60 g Speck, feingewürfelt	Salz, Pfeffer, Puderzucker
1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt	1 El Kartoffelstärke
1 El Butter	2 El Schnittlauchröllchen
200 g Sauerkraut, gekocht und gut ausgedrückt	
60 g geraspelte rohe Karotten	
100 g Kartoffelstärke	

UND SO WIRD'S GEMACHT

1. Vorbereiten

Pellkartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Speck und Zwiebelwürfel in etwas Butter braten. Butter braun werden lassen und über das Semmelknödelbrot verteilen.

2. Sauerkrautknödel

Kartoffeln, Semmelknödelbrot mit brauner Butter, Ei, Eigelbe, Quark, Speck und Zwiebel, geraspelte Karotten und die Kartoffelstärke sowie das Sauerkraut gut vermengen. Salzen und pfeffern. Sollte die Knödelmasse zu weich sein, ggf. etwas Semmelbrösel zugeben. Knödel in gewünschter Größe formen. Salzwasser mit etwas angerührter Kartoffelstärke leicht binden und die Knödel darin unter dem Siedepunkt je nach Größe 15–30 Minuten garen lassen.

3. Bratwürstlsoße

Die Bratwürstl ggf. zerkleinern und mit Bier und und etwas gemahlener Kümmel sowie der Zitronenschale ca. 1 Std. marinieren. Würstl aus der Marinade nehmen und gut abtropfen, Marinade aufbewahren. Marinierte Würstl in einer Pfanne in wenig Fett schön braun braten. Zwiebelstücke ebenfalls braun braten, mit 1 TL Puderzucker leicht karamellisieren. Würstl, Zwiebeln, Bratensoße und Würstlmarinade vermengen, nach Wunsch Soße leicht binden.

5. Servieren

Sauerkrautknödel in der Bratwürstlsoße anrichten, mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren. Die Sauerkrautknödel zeichnen sich durch eine spritzige Frische aus und passen auch ganz exzellent zu deftigen Bratengerichten, denen sie mit Sicherheit eine gewisse Raffinesse verleihen. Wenn Sie das Knödelwasser mit Stärke binden, kochen sie weniger ab, außerdem bekommen die Ködel einen schönen Glanz.

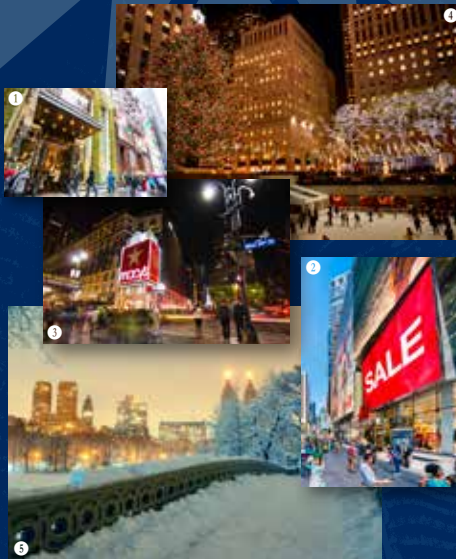
Das Paulaner Bräuhaus

New York, New York!

DAS SOLLTEN SIE BEIM CHRISTMAS-SHOPPING IM BIG APPLE NICHT VERPASSEN

Für viele ist es ein Lebenswunsch, einmal in die amerikanische Topmetropole zu reisen. Besonders im Dezember ist ein Trip nach New York ein ganz besonderes Erlebnis: Geschenkeinkaufen im Big Apple unter Millionen Lichtern, zwischen fast ebenso vielen Christbäumen und vorbei an den vielleicht schönsten Schaufenstern der Welt. Die wichtigsten „Must dos“ im weihnachtlichen New York finden Sie hier:

Viele Schaufenster am Broadway und in der Fifth Avenue verwandeln sich in der Vorweihnachtszeit in wahre Kunstwerke. Schon allein



deswegen lohnt sich ein Bummel durch die vielen Ladenzeilen. **1** Wer am Freitag nach Thanksgiving in New York ist, kann beim sogenannten Black Friday richtig Geld sparen. In den Kaufhäusern und Geschäften gibt es dann viele tolle Rabatte und Angebote. **2** Wer auf der Suche nach ausgefallenen Geschenken für seine Liebsten ist, sollte unbedingt bei Saks Fifth Avenue, Macy's oder Tiffany & Co. vorbeischaun. **3** Absolutes Highlight: das weihnachtlich geschmückte Rockefeller-Center mit seinem rund 25 Meter hohen Weihnachtsbaum. **4** Und zu guter Letzt: Schlendern Sie unbedingt durch den weihnachtlich geschmückten Central Park! **5**

DAS PAULANER BRÄUHAUS – BAYERISCHE TRADITION IM HERZEN DES BIG APPLE



Und weil Christmas-Shopping auch ein wenig anstrengend sein kann, gehört ein Besuch des Paulaner Bräuhauses zu einem zünftigen Weihnachtsbummel in NYC einfach dazu. Im Herzen Manhattans verbindet das Bräuhaus Geschichte und Tradition mit echter bayerischer Gemütlichkeit.

Als Pionier der auch in Amerika sehr beliebten Mikrobrauereikultur schafft das Bräuhaus den Spagat zwischen weltstädtischem Design und dem zünftigen Ambiente original Münchner Bräuhaus. Bei Paulaner Bräuhaus Bier kommen auch die Menschen in den USA am

Biertisch zusammen und lassen sich original bayerische Spezialitäten schmecken. Und natürlich die Paulaner Fans – diese werden vom Paulaner Bräuhaus New York persönlich mit einem kleinen Geschenk begrüßt. Die ersten 100 Paulaner Fan Club Mitglieder erhalten gegen Vorlage ihrer Paulaner Fan Plakette im Zeitraum vom 1.–31. Dezember 2017 einen halben Liter hausgebrautes Paulaner Bräuhaus Bier. Willkommen in New York!

Alle wichtigen Informationen zur bayerischen Oase in New York City finden Sie unter www.paulanernyc.com/



Unsere Tipps für perfekten Paulaner Genuss



Bonn

WIRTSCHAUS SALVATOR BONN

Im Salvator im Herzen von Bonn trifft bayerische Gastlichkeit auf rheinländische Lebensfreude – eine besonders charmante Verbindung. Neben seiner frischen, traditionellen Küche bietet das Salvator als besonderes Highlight übrigens die sogenannte Bierprobe an, bei der fünf verschiedene Paulaner Bierspezialitäten vom Fass serviert werden: Ein großes Vergnügen für echte Bierkenner und alle, die es werden wollen!

Adresse: In der Sürst 5–7, 53111 Bonn
Öffnungszeiten: täglich 11:00–01:00 Uhr
Mehr unter: <http://www.salvator-bonn.de>

Paulaner ist in München daheim – und ein Zuhause für Genießer in ganz Deutschland. In Ihrer Fan Club Post stellen wir Ihnen regelmäßig Paulaner Gastronomien in unterschiedlichen Regionen der Bundesrepublik vor. Denn an den schönsten Orten unseres Landes ist auch Paulaner nicht weit. So können Sie schon bei Ihrer Reise- oder Abendgestaltung eine Einkehr mit frischem Paulaner einplanen. Wir wünschen Ihnen dabei viel Genuss und Freude!

PAULANER'S MIRACULUM

Deftige, gutbürgerliche Küche, klassische Hamburger Fischgerichte und dazu frisch gezapftes Paulaner Bier vom Fass – diese ungewöhnliche Mischung erwartet Sie im Paulaner's Miraculum in Hamburg.

Adresse: Kirchenallee 45, 20099 Hamburg
Öffnungszeiten: Mo–Do, Fr–Sa: 11:30–01:00 Uhr, So: 11:30–00:00 Uhr
Mehr unter: <https://www.paulaners-hamburg.com>



Hamburg

PAULANER'S AM GROSSNEUMARKT

Auch im Paulaner's am Großneumarkt werden die Gäste im Herzen Hamburgs mit einer großen Auswahl an frisch gezapften Paulaner Spezialitäten und einem vielfältigen Küchenangebot verwöhnt. Da kommt bayerische Gemütlichkeit auf – auch im hohen Norden!

Adresse: Großneumarkt 1, 20459 Hamburg
Öffnungszeiten: täglich 11:00–00:00 Uhr
Mehr unter: <http://paulaners-hamburg.de>

Hamburg



PAULANER'S IM TASCHENBERGPALAIS

„Gemütlich, urig, historisch – einfach nur zum Wohlfühlen“: Das ist das Credo des Paulaner's im Taschenbergpalais in Dresden. Mit kulinarischen Spezialitäten aus der bayerischen und sächsischen Küche sowie einer großen Auswahl an Paulaner Spezialitäten, lassen sich Genießer hier verwöhnen.

Adresse: Taschenberg 3, 01067 Dresden
Öffnungszeiten: täglich 11:00–01:00 Uhr
Mehr unter: <http://paulaners-dresden.de>

Dresden

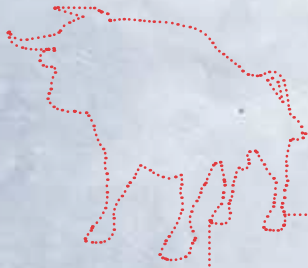
SCHILLERGARTEN

Im Schillergarten, das übrigens den größten und (für viele) schönsten Biergarten in ganz Dresden hat, erwartet sie neben einem umfangreichen kulinarischen Angebot auch unser naturtrübes Paulaner Hefe-Weißbier.

Adresse: Schillerplatz 9, 01309 Dresden
Öffnungszeiten: täglich 11:00–01:00 Uhr
Mehr unter: <http://www.schillergarten.de>



Dresden



Cuneo



PAULANER OKTOBERFEST TOUR 2017

EUROPA FEIERT DAS OKTOBERFEST IN SPANIEN, ITALIEN UND FRANKREICH



Er gehört zur Wiesn wie das Hendl und die Maß Bier: der Paulaner Schlegl, mit dem das erste Fass auf dem Oktoberfest angestochen wird. Nach dem Wiesn-Anstich auf der Theresienwiese hat Paulaner den Originalschlegl auf Reisen geschickt – zu ganz besonderen Oktoberfesten in Italien und Frankreich.

Aber nicht nur der berühmte Paulaner Schlegl ging auf große Tour: Dieser wurde auf dem traditionellen Paulaner Pferdegespann von

einer oberbayerischen Kapelle und feschen „Paulas“ in ihren Dirndl begleitet und brachten somit den Geist eines zünftigen Oktoberfests den europäischen Mitbürgern nahe.

Diese waren begeistert und feierten (fast) ebenso ausgelassen, friedlich und mit feinstem Paulaner in authentischen Oktoberfestzelten. Am 14. Oktober ging in Paris ein besonders stimmungsvolles europäisches Oktoberfest von Paulaner in diesem Jahr zu Ende. Und alle, die dabei waren, freuen sich schon, wenn es 2018 wieder heißt: „O'zapft is!“



MADRID – FIESTA MUNICQUESA IN DER STIERKAMPFARENA

Zum ersten Mal feierten die Madrilenen ihr Paulaner Oktoberfest in diesem Jahr in einer ehemaligen Stierkampfarena. In einem blau-weiß geschmückten Paulaner Zelt hielten mehr als 20.000 Besucher mit Maß, Haxe und Co. eine Fiesta nach Münchner Art.

Termin: 21.09.–01.10. 2017
Ort: ehemalige Stierkampfarena
Plätze: 1200
Besonderheit: Madrilenen lassen sich das Paulaner Bier auf dem Kampfplatz schmecken!

Madrid



CUNEO (BEI TURIN) – FEIERN WIE IN MÜNCHEN

Umgeben von Fahrgeschäften, Riesenrad und Mandelbuden feierten die Italiener ihr Oktoberfest in einem großen Paulaner Zelt. Die Eingangsparade mit über 100 Tänzern, Musikern und Schuhplattlern sowie der Paulaner Pferdeoktetsche begeisterte die Italiener. Mehr als 100.000 Gäste ließen sich über 50.000 Liter Paulaner schmecken – ein neuer Rekord für die Wiesn in Bella Italia.

Termin: 28.09.–09.10. 2017
Ort: Piazza d'Armi
Plätze: 4000
Besonderheit: Ein kleines Oktoberfest mit allem, was dazugehört, im schönen Piemont!

Paris

PARIS – OH LÀ LÀ UNE GRANDE FÊTE À LA MUNICHOISE

Mit einem dreitägigen Umzug mit Pferdegespann, Blaskapelle und den „Paulas“ kündigte Paulaner das dritte Oktoberfest in der französischen Hauptstadt an. Und begeisterte die Einwohner von Paris für dieses authentische Münchner Fest mit frisch gezapftem Paulaner.

Termin: 05.10.–14.10. 2017
Ort: Paris Event Center
Plätze: 1400
Besonderheit: Triumpffahrt mit Pferdegespann und Blaskapelle zum Auftakt der Wiesn in Paris!



Spaß, Sport und Strand!

#GEILESERLEBEN – DIE PAULANER BEACH DAYS 2017



Außergewöhnliche Sportarten, außergewöhnliche Locations und ein außergewöhnlich gutes alkoholfreies Weißbier. Das sind – in drei Stichworten zusammengefasst – die Paulaner Beach Days. Und die begeistertsten im Sommer 2017 die Sportfans in ganz Deutschland.

Mehrere Tausend Sportbegeisterte feierten so aktive und genussreiche Wochenenden in Halltern am See, Leipzig und München mit Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei und Paulaner Weißbier Zitrone Alkoholfrei. Bei attraktiven Turnieren und Wettbewerben in Trendsportarten wie Beachvolleyball oder Beachsoccer für ambitionierte Freizeitsportler und Funaktivitä-

ten wie Stand-up-Paddling oder Bubblesoccer für die Kurzentgeschlossenen stand neben dem sportlichen Wettbewerb vor allem der Spaß im Vordergrund.

Und die Freude an einer aktiven Freizeitgestaltung mit einem weißbierigen Happy End. Denn auf allen Events wurde unser frisches alkoholfreies Weißbier serviert – mit und ohne Zitrone. So erfrischten sich Sportler wie Zuschauer zwischendurch, um dann mit neuer Energie weiter durchzustarten.

Weitere Infos, fantastische Videos und tolle Fotos finden Sie auf Facebook (#paulanerbeachdays) sowie unter <http://paulaner-beach-days.de/>.



Sommer, Sonne, Spaß & Sport – und dazu ein kühles, alkoholfreies Paulaner Weißbier!





PAULANER BEACH DAYS 2018

Schon jetzt steht fest: Die Paulaner Beach Days gehen im kommenden Jahr weiter. Im Juni, Juli und August wird in Haltern am See, Leipzig und München gesportelt und gefeiert. Und wir haben im kommenden Jahr noch mehr vor: Denn 2018 wird es zwei weitere Standorte geben. Mehr wird im Moment noch nicht verraten, aber wir informieren Sie natürlich rechtzeitig über Locations und Termine.

„Da schau her!“

MIT GENUSS UND ETWAS GLÜCK GEWINNEN SIE EINE REISE NACH MÜNCHEN!

Für Freunde und Fans von Paulaner lohnt sich das Mitmachen bei unserem Jahresgewinnspiel besonders: Mit dem Genuss unserer Paulaner Spezialitäten sichern Sie sich die Chance auf einen großartigen Preis.

Denn bei unserem großen Gewinnspiel „Da schau her!“ können Sie nicht nur ein Mal teilnehmen. Mit jeder Flasche oder Dose von Paulaner haben Sie eine neue Chance auf tolle Gewinne. Als Jahrespreis winkt Ihnen dabei eine Reise für zwei Personen zu uns nach München.

Wenn das kein Grund ist, sich noch ein bisschen mehr auf das nächste Paulaner zu freuen! Wie Sie Ihre Chance sicher nutzen können und was es alles zu gewinnen gibt, erfahren Sie unter <https://www.paulaner.de/daschauer>.

Wir sind sicher, da sagen auch Sie: „Da schau her!“



- 
1 Etikett der Paulaner Flasche oder Dose fotografieren
- 
2 Foto per Handy oder PC hochladen
- 
3 In Ruhe Ihr Paulaner Bier genießen
- 
4 Daumen drücken und mit etwas Glück gewinnen



„Da schau her!“ – QR-Code scannen und mehr über unser Gewinnspiel erfahren:
<https://www.paulaner.de/daschauer>

Jetzt mitmachen!

PAULANER UND DER FC BAYERN MÜNCHEN

**DIE FANS DES REKORDMEISTERS ERLEBEN MIT PAULANER
EINZIGARTIGE MOMENTE**

Bereits seit vielen Jahren begeistert Paulaner die Fans des FC Bayern München auf der ganzen Welt mit besonderen Fanaktionen. Bei attraktiven Verlosungsaktionen können sich die Fans während der gesamten Saison über Tickets für die Allianz Arena und weitere großartige Preise freuen. Und bei den Paulaner Fanräumen ermöglichte die Brauerei auch in diesem Jahr wieder einzigartige Erlebnisse mit den Stars des deutschen Rekordmeisters.

So begleiteten zwei Fans den FC Bayern in einer Sondermaschine auf der großen Asientour im Sommer, erlebten ihre Stars hautnah und konnten den Rekordmeister gleich bei vier Spielen live anfeuern. Beim „Heimspiel deines Lebens“ feierte der Gewinner zusammen mit 30 Freunden in der Paulaner



Lounge im VIP-Bereich der Allianz Arena. Im Mai traten zwei Südtiroler Bayern-Fans beim „Kick deines Lebens“ gegen Philipp Lahm, Joshua Kimmich und Robert Lewandowski an. Und einen unbezahlbaren Moment für die Ewigkeit sicherte sich ein Fan beim traditionellen Lederhosen-Shooting: Gemeinsam mit den Stars des deutschen Rekordmeisters macht er das „das Selfie seines Lebens“.

Sowohl die Paulaner Fanräume als auch die Verlosungsaktionen von Paulaner gehen weiter. Deshalb lohnt sich ein regelmäßiger Blick auf die Website und die Facebook-Seite von Paulaner. Hier gibt es neben Berichten und Neuigkeiten rund um die Partnerschaft von Paulaner und dem FC Bayern immer wieder tolle Gewinnspiele. **Alles dazu erfahren Sie auf www.paulaner.de und auf www.paulaner-fantraeume.de.**



Auch 2017 machte Paulaner Fans des FC Bayern München aus der ganzen Welt glücklich.





KÖNNEN SIE DAS PAULANER SUDOKU LÖSEN?

In jeder Reihe und in jedem Sechserkästchen darf jedes Symbol nur ein Mal vorkommen.



Zum Ausschneiden und Einkleben



Mitmachen & gewinnen!

GEWINNEN SIE EINEN VON FÜNF PAULANER MÜNCHNER HELL LIEGESTÜHLEN

Preisfrage:

Welches Jubiläum feiert der Paulaner Fan Club in diesem Jahr?

- A) 10 Jahre B) 15 Jahre

Zu gewinnen gibt es diesmal einen von fünf original Paulaner Münchner Hell Liegestühlen – zum Entspannen, Genießen und zur Vorfreude auf den kommenden Frühling.

So nehmen Sie am Gewinnspiel der Paulaner Fan Club Post teil: Schreiben Sie uns eine E-Mail mit der richtigen Lösung an service@paulaner-fan-club.de. Teilnahmeschluss ist der 07.01.2018. Der Gewinn wird verlost, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Viel Glück!

Erlebniswelt



Originale on Tour

DIE ETWAS ANDERE SCHNITZELJAGD ZUM FEIERABEND

Was gibt es Schöneres, als in entspannter Atmosphäre und bei guter Musik in den wohlverdienten Feierabend zu starten – natürlich mit einem kühlen Münchner Hell! Paulaner machte das in diesem Jahr von Mai bis August unter dem Motto „Originale on Tour“ möglich. 12 Wochen lang mit 30 Events in 5 bayerischen Städten und über 20.000 Genießern, die donnerstags und freitags zusammen feierten, Spaß hatten und dabei ein echtes Münchner „Original“ genießen konnten.

Der besondere Clou bei diesem Event: Die Veranstaltungsorte in München, Augsburg, Regensburg, Landshut, Ingolstadt blieben zunächst geheim. Hinweise erhielten Bierliebhaber über die lokalen Radiosender, Facebook oder die Paulaner Website. Die finale Bekanntgabe erfolgte dann kurz vor Eventbeginn – eine eben ganz besondere Schnitzeljagd, die es in sich hatte!

Und schon jetzt können wir verraten: Die „Originale on Tour“ gehen auch im kommenden Jahr weiter. Mehr dazu gibt es ab Mai auf www.paulaner.de und natürlich auf unserer Facebook-Seite.



Gut, besser, Paulaner! Über 20.000 glückliche Fans feierten mit den „Originalen on Tour“ in ihren Feierabend.



2017

Originale on Tour

12 Wochen

5 Städte 30 Events

mehr als 20.000 Feierabend-Genießern

