



Fan Club POST

DIE ZEITUNG FÜR MITGLIEDER DES PAULANER FAN CLUBS

Nr. 3 · MAI 2009



Die Gewinner der letzten Fan Club Post lernten von echten Profis, wie sie ein Bierfass stilecht anzapfen.



Schlagkräftige Paulaner Fans

PAULANER RUNDEN FREUEN SICH ÜBER DEN GEWINN DER ORIGINAL ANZAPFKURSE

Wie viele Schläge braucht ein echter Paulaner Fan, um ein Fass Bier anzuzapfen? Nach einem Anzapfkurs in der Paulaner Brauerei kann er mit den Profi-Anzapfern auf jeden Fall mithalten. Dann geht's ganz schnell: mit zwei, drei Schlägen.

Auch Anzapfen will gelernt sein. Und weil viele Paulaner Runden gerne große Feiern mit großen Bierfässern veranstalten, hat die Paulaner Fan Club Post in der vorherigen Ausgabe exklusive Anzapfkurse im alten Eiswerk der Paulaner Brauerei verlost.

Die glücklichen Gewinner waren die Runden „Die Nockherberger“ (siehe Bilder oben) und der „1. Paulaner-Club-Mosbach“. Zusammen mit Chefanzapfer Helmut Huber und Braumeister Martin Zuber lernten sie nach einer Brauereiführung die richtige Technik des Anzapfens.

IN DIESER AUSGABE

PAULANER FAN CLUB PORTRAIT:

Die Paulaner Runde „Hall of Fan No. 5“ stellt sich vor

MEHR AUF SEITE 2



FANFRAGE:

Wie schafft es die Paulaner Brauerei, dass ihre Biere immer gleich gut schmecken? Der Leiter der Qualitätssicherung Peter Winter antwortet

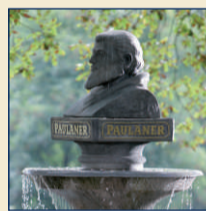


MEHR AUF SEITE 3

WER HAT'S ERFUNDEN?

So sind Bayerns Biergärten entstanden

MEHR AUF SEITE 8



VERLOSUNG:

Die Paulaner Fan Club Post verlost fünf Original Paulaner Grillkoffer für einen perfekten Start in die Grillsaison

MEHR AUF SEITE 8



VIEL SPASS BEIM LESEN!

Alkoholfreier Genuss

Pünktlich zum 375-jährigen Jubiläum präsentiert die Paulaner Brauerei das verfeinerte Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei: Mit seiner neuen Rezeptur entführt es Genießer in einen leichten und vollmundigen Weißbierfrühling und begeisterte bereits im Vorfeld bei Geschmackstests. Was hinter der neuen Rezeptur der Traditionsbrauerei steckt **lesen Sie auf Seite 4.**



Geschätzte Paulaner Fans, liebe Leserinnen und Leser!

Dieses Jahr ist ein ganz besonderes für unsere Brauerei: Wir feiern Jubiläum und blicken auf bewegte 375 Jahre Paulaner zurück (siehe Seite 7). Aus der Klosterbrauerei am Fuße des Nockherbergs in München ist seit 1634 ein Unternehmen geworden, das weltweit Freunde hat – wir sind sehr froh und stolz, Sie als Paulaner Fan ganz besonders dazu zählen zu dürfen!

Das schönste Geschenk zu unserem Geburtstag haben wir bereits von Ihnen bekommen: Unser Paulaner Fan Club wächst und gedeiht im Jubiläumsjahr besonders gut. Wir streben die 5.000er Mitgliedsmarke an. Das freut mich außerordentlich und zeigt, das wir auf dem richtigen Weg sind!

Auf jeden Fall wollen wir unseren Paulaner-Fans auch zum Jubiläum etwas Besonderes bieten. Und hier meine ich nicht nur unsere Neuerungen in diesem Jahr

wie das verfeinerte Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei (siehe Seite 4) oder das neue Paulaner-Soundglas, von dem wir 60 Stück an unsere Fans verschenken.

Ich spreche von unserem Paulaner-Jubiläumsbuch „375 Jahre Paulaner“. Das Buch ist gerade in Druck und wird Ende Juni vorliegen. Ich freue mich sehr darauf, das erste Exemplar in Händen zu halten – und will diese Freude mit Ihnen teilen.

Deshalb haben die Paulaner-Fans als erste, ganz exklusiv, die Möglichkeit, sich ein Exemplar des Jubiläums-Buchs zum absoluten Vorzugspreis zu sichern. „375 Jahre Paulaner“ ist auf 5.000 Exemplare limitiert. Nur wenige werden in den Verkauf gehen, der reguläre Verkaufspreis beträgt 49,90 Euro für das 160-Seiten-Werk.



Paulaner-Fans bekommen das Buch zu unserem Selbstkostenpreis von 39,00 Euro. Ich lege es Ihnen sehr ans Herz, weil noch nie zuvor derart ausführlich und unterhaltend Paulaner als Marke mit einer 375-jährigen Geschichte präsentiert worden ist!

Ich wünsche Ihnen mit dem Buch viele schöne Fanmomente und eine wunderschöne Paulanergarten-Saison!

Ihr Michael Bartholl,
Geschäftsführer
Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG



Die Runde mit dem Paulaner-Gen

PAULANER RUNDE „HALL OF FAN NO. 5“ MIT 70 MITGLIEDERN STELLT SICH VOR



Das Lieblingsbier der Paulaner Runde „Hall of Fan No. 5“: das Paulaner Hefe-Weißbier.

Die nordhessischen Paulaner Fans treffen sich regelmäßig in ihrer Stammkneipe.

Die Aufnahme in die Paulaner Hall of Fan war einer der schönsten Momente für Ingo Krumpholz (linkes Bild, dritter von rechts).



Ein echter Paulaner Fan muss nicht in Bayern leben. Sehr gutes Beispiel: Ingo Krumpholz. Er stammt aus Schwalmstadt in Nordhessen und trägt das Paulaner-Gen in sich. Und er ist nicht allein: 70 Mitglieder hat seine Runde „Hall of Fan No. 5“ – außerdem ist er Vorsitzender des FC Bayern Fanclubs „Im Herzen der Schwalm“.

2001 war's, als der Grundstein für den FC Bayern-Fanclub gelegt wurde. Im Sommer 2007 zeichnete die Paulaner Brauerei die Arbeit des Clubs aus und nahm ihn als fünftes Mitglied in die Paulaner Hall of Fan auf. Dort wurden die Nordhessen auch auf den Paulaner Fan Club aufmerksam. Ihr Lieblingsgetränk war sowieso schon immer das Paulaner Hefe-Weißbier, deshalb war die Sache schnell klar – die Runde „Hall of Fan No. 5“ war gegründet.

Seit über einem Jahr treffen sich die 70 Mitglieder regelmäßig in ihrer

Stammkneipe „Zur alten Mühle“ auf ein Paulaner Hefe-Weißbier, tauschen Neuigkeiten aus, planen gemeinsame Grillabende oder überlegen, wie sie ihr Lieblingsbier in Hessen noch populärer machen können.

„Wir tragen alle das Paulaner-Gen in uns“, sagt Ingo Krumpholz. „Und wir tun alles dafür, dieses Gen weiter zu verbreiten!“ Leider gibt es in der Heimat der fleißigen Paulaner Runde nur wenige Gaststätten, in denen Paulaner Bier ausgeschenkt wird. Durch den großen Einsatz der Schwalmstädter aber kommen immer mehr dazu. „Ich bin stolz, dass wir die Paulaner Brauerei durch unsere Begeisterung für bayerisches Bier ein wenig unterstützen können“, sagt Ingo Krumpholz.

Der Vorsitzende sieht eine enge Verbindung zwischen der Runde „Hall of Fan No. 5“ und der Münchner Traditionsbrauerei: „Mit Paulaner verbindet

uns die Liebe zu Bayern, zum FC Bayern München und zu dieser unvergleichlichen Lebensart!“

Das schönste Erlebnis mit der Paulaner Brauerei war bislang die Aufnahme in die Hall of Fan – ein Ehrentag und eine große Auszeichnung für den Bayern-Fanclub, den viele Mitglieder der Paulaner Runde live erleben durften.

Und noch einen Traum haben die Schwalmstädter – getreu dem Motto „Träume nicht dein Leben, sondern lebe deinen Traum“: „Eines Tages werden wir die Profi-Mannschaft des FC Bayern München für ein Freundschaftsspiel zu Gast in unserem rund 3.500 Einwohner kleinen Schwalmstadt-Ziegenhain empfangen – und dazu sind alle Paulaner Fans herzlich eingeladen!“ Auch wenn er lacht, als er das sagt, spricht Ingo Krumpholz mit so einer Überzeugung, dass man ihm alles glauben mag. Schließlich trägt er das Paulaner-Gen in sich.

FANCLUB-STECKBRIEF

Gegründet: 2008

Mitglieder: 70

Motto: Lustige Weißbier-geselligkeit

HALL OF FAN NO. 5

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



Liebe Paulaner Fans,

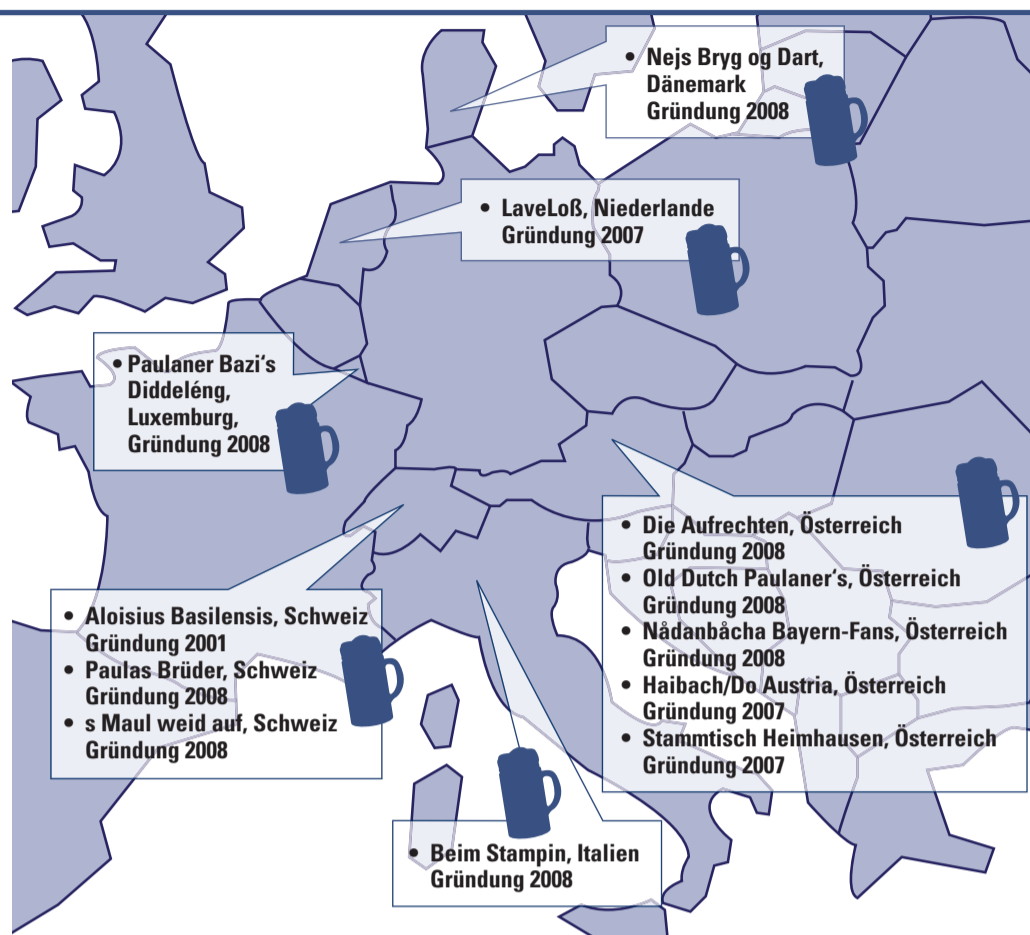
es ist immer wieder faszinierend zu beobachten, wie die Mitgliederzahlen unseres Paulaner Fan Clubs steigen. Im vergangenen Jahr habe ich mich aber über eines ganz besonders gefreut: Aus unseren 2007 noch vier ausländischen Paulaner Runden sind nunmehr stolze zwölf geworden (siehe Grafik rechts)! In unserer Fan Club Post stellen wir allen Paulaner Fans immer wieder eine davon vor.

Dass Paulaner Bier nicht nur in der bayerischen Heimat schmeckt, ist klar. Aber unsere Fans im Ausland werden immer mehr, und das macht mich sehr stolz. Und ich würde mich sehr freuen, wenn dieser Trend genau so weiter geht.

Deshalb, liebe Paulaner Fans: Erzählt mir von euren Erlebnissen mit Paulaner im Ausland! Schickt Bilder, erzählt eure Geschichten – und wer weiß? Vielleicht gründet sich ja bald die nächste ausländische Paulaner Runde...? Die schönsten Erzählungen und Bilder werden wir in der nächsten Fan Club Post veröffentlichen.

Ich freue mich auf Ihre zahlreichen Zuschriften!

Ihr Tobias Thalmeir



FANCLUB-STECKBRIEF



Gegründet: 2008

Mitglieder: 7

Motto: Bier ist gut – viel Bier ist besser



NEJS BRYG OG DART

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

Die dänischen Nachbarn

PAULANER RUNDE „NEJS BRYG OG DART“ LIEBT DIE BAYERISCHE GEMÜTLICHKEIT

Im süddänischen Broager haben sich sieben Liebhaber der bayerischen Traditionen zu einer Paulaner Runde zusammen gefunden. In Dänemark ist es gar nicht so einfach, an die Paulaner Bierspezialitäten zu gelangen. Die Runde „Nejs Bryg og Dart“ um Søren Vinther aber nimmt lieber weite Wege – wie z.B. nach Flensburg – in Kauf, als ein anderes Bier zu trinken.

Etwa zwei Mal pro Monat trifft sich die siebenköpfige Truppe mit dem Motto „Bier ist gut – viel Bier ist besser“ auf ein bzw. viel Paulaner Bier. Einen weiten Heimweg hat zum Glück niemand von ihnen: Sie sind alle Nachbarn! Dann darf's auch mal das ein oder andere Paulaner mehr sein ...



Die dänische Paulaner Runde trifft sich aber nicht nur zum Biertrinken: Die Männer spielen leidenschaftlich gerne Dart, sehen sich gemeinsam Spiele des FC Bayern an und brauen sogar ihr eigenes Bier! Ein Lieblingsbier

gibt es nicht – die Sieben sind Fans aller Paulaner Biere und lieben es, neue Sorten auszuprobieren. Deshalb freuen sie sich immer, wenn es Neuigkeiten aus der Produktfamilie ihrer Lieblingsbrauerei gibt.

FAN-FRAGE – In jeder Ausgabe beantwortet ein Paulaner-Experte eine Fan-Frage

Wie schafft es die Paulaner Brauerei, dass ihre Biere immer gleich gut schmecken?



Die Fan-Frage kommt diesmal von Michael Christophliemke aus der Paulaner Runde La Kuracia

Es ist eine der größten Herausforderungen beim Bierbrauen, immer ein unverwechselbares Geschmackserlebnis zu garantieren. Schließlich arbeiten wir mit Naturprodukten, deren Qualität nicht jedes Jahr gleich ist.

Mit unserem eigenen Gletscherwasser aus 240 Metern Tiefe können wir sicherstellen, dass das Wasser immer gleich schmeckt. Alle anderen Inhaltsstoffe unterziehen wir genauesten Untersuchungen. Gerade der Hopfen ist besonders wichtig, denn er sorgt ei-

nerseits für die Bitterstoffe, andererseits auch für das Aroma und die angenehme Würze im Bier. Deshalb findet bei Paulaner in regelmäßigen Abständen eine sogenannte Hopfen-Bonitierung statt.

Zusammen mit Paulaner Kollegen begutachte und bewerte ich dann die Hopfendolden aus den verschiedenen Anbaugebieten der Hallertau. Das erfordert große Erfahrung und viel Gefühl. Deshalb untersuchen wir die Dolden ganz genau. Wir tasten, wiegen, reiben, riechen und haben am Ende die Gewissheit, dass wir die aller-

beste Qualität einkaufen.

Damit entscheiden wir schon, wie das Bier schmeckt, das aus diesem Rohstoff gebraut wird und sichern so ein immer gleich bleibendes Geschmackserlebnis.“



Diesmal antwortet Peter Winter, Leiter der Qualitätssicherung bei Paulaner.

Wollen Sie auch eine Frage an einen Paulaner Experten stellen? **Siehe beiliegender Fax-Bogen!**



Neuer Weißbiergeschmack – alkoholfrei

MIT DEM NEUEN PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI BEGINNT DER LEICHTESTE UND VOLLMUNDIGSTE FRÜHLING ALLER ZEITEN

Viele Weißbierfans waren bisher der Meinung, dass Weißbier nur mit Alkohol wirklich schmeckt. Das wird sich jetzt ändern, denn ab sofort gibt es mit dem verfeinerten Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei echten Weißbiergeschmack auch alkoholfrei.

Die Braumeister bei Paulaner waren 1986 die ersten, die in Deutschland ein alkoholfreies Weißbier anboten – und setzen jetzt einen weiteren Meilenstein in der Weißbiergeschichte. Das neue Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei lässt die relevanten Konkurrenten in puncto Geschmack klar hinter sich – das haben intensive Blindtests vor der Markteinführung gezeigt – und überzeugt durch hervorragende innere Werte: nur halb soviel Kalorien wie Saftschorle, isotonisch und durstlöschend, mit vielen Vitaminen – ein neuer Star wird da in München gebraut.

Was beim Bier zählt, ist der Geschmack. Aber ein Weißbier ist eben kein richtiges Weißbier ohne sein typisches Aussehen: Deshalb schmeckt das neue Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei nicht nur wie ein Weißbier, es sieht auch genau so aus. Paulaner-Geschäftsführer Michael Bartholl erklärte dies bei der Weltpremiere in Hamburg folgendermaßen: „Mit dem perfekten Zusammenspiel aus der gestoppten Gärung und schonender Entalkoholisierung brauen wir jetzt ein Bier, das ohne Alkohol perfekten Weißbier-Geschmack garantiert – und dabei auch in der Dauertrübung und Schaumbildung dem Original in nichts nachsteht.“



Kaum ein Unterschied. Auch im Geschmack.

Paulaner Hefe-Weißbier ALKOHOLFREI

Alkoholfrei Jetzt neu! Mit verbesserter Rezeptur. So vollmundig wie das Original.

GUT, BESSER, PAULANER.

„Max“ wirbt mit seinem Zwillingsbruder für das neue Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei.

Die Paulaner Brauerei ist mit dem neuen Hefe-Weißbier Alkoholfrei jetzt Naturtrüb Marktführer noch mehr Fans des alkoholfreien Weißbiergenusses.

Nährwertangaben	pro 100 ml	pro 500 ml
Brennwert	20 kcal/84 kJ	100 kcal/420 kJ
Eiweiß	0,5 g	2,5 g
Kohlenhydrate	3,8 g	19 g
Fett	0 g	0 g
Folsäure	22,3 µg (11 %*)	111,5 µg (56 %*)
Vitamin B12	0,23 µg (23 %*)	1,15 µg (115 %*)

*Entspricht % der empfohlenen Tagesdosis.

Paulaner gibt den Ton an

DAS MUSIKALISCHE HIGHLIGHT DER BRAUEREI BRINGT BIERGARTENSTIMMUNG AN JEDEN ORT UND VERMITTELT BAYERISCHE TRINKKULTUR

Paulaner Weißbier schmeckt nicht nur, jetzt klingt das Glas auch gut: Mit dem neuen Sound-Glas als Kasten-Zugabe gibt Paulaner den Ton an.

Nach dem großen Erfolg der Leuchtgläser 2007 und 2008 bringt die Paulaner Brauerei 2009 eine weitere Weltneuheit auf den Markt: das Original Paulaner Sound-Glas speziell für Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb. Die Technik ist großartig, der Sound ist es auch: Mit Hilfe eines Batterie betriebenen Sound-Moduls ertönt auf Anstoß aus dem Weißbierglas die beliebte und allseits bekannte Paulaner-Melodie – damit jeder Paulaner Fan die Biergartenzeit mit allen Sinnen genießen kann. Zu jedem Kasten Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb gibt es

im Zeitraum von Mitte April bis Anfang Juli das Paulaner Sound-Glas dazu – aber nur so lange der Vorrat reicht. Nicht nur im Getränkehandel klingt das Paulaner Sound-Glas, sondern auch in der Gastronomie sorgt es für Genuss in den schönsten Tönen.

Und so funktioniert's:

Im Boden des Glases ist ein Sound-Modul eingebaut. Stößt man mit zwei Gläsern unten an, erzeugt das Modul die Original Paulaner Melodie aus der Fernseh-Werbung. Wichtig dabei ist: Nur wer auf traditionell bayerische Art richtig anstößt, also unten, wird mit dem Paulaner-Jingle belohnt. Auf diese Art und Weise bringt man ein Stückchen bayerische Biergartenstimmung an jeden Ort.

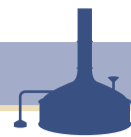


Die Weltneuheit von Paulaner: das erste Sound-Glas.

60 Soundgläser zu gewinnen!

Die Fan Club Post verlost an dieser Stelle 10 Mal 6 der stimmungsvollen Soundgläser. Einfach das entsprechende Kreuzchen auf dem Faxbogen machen und ab damit an Paulaner! Vergessen Sie nicht, Ihre E-Mail-Adresse anzugeben!

Viel Glück!



Ab in den Keller

WICHTIGE TIPPS ZUR RICHTIGEN BIERLAGERUNG

Das kennt fast jeder: An einem heißen Sommertag mal schnell ein kühles Flaschenbier eingeschenkt – und dann folgt die Ernüchterung: Irgendwie schmeckt es anders als sonst! Die Ursache dafür: Das Bier wurde nicht richtig gelagert. Damit jede Sorte ihre geschmackliche Vielfalt ganz entfalten kann, braucht's eine optimale Trinktemperatur. Ein Fachmann für Bierkeller und Kühlungsfragen muss man deshalb aber nicht werden, denn eine „artgerechte“ Aufbewahrung ist ganz einfach, wenn man einige Regeln befolgt.

Lagerung beginnt mit dem Transport

Bier will sanft behandelt werden. Deshalb sollte jeder Biertrinker darauf achten, den Gerstensaft möglichst ruhig zu transportieren. Denn Erschütterungen können die Kohlensäure freisetzen, die im Bier gebunden ist. Die Folge: Das Bier schmeckt schal. Um die Kohlensäure wieder zu binden, sollte man das Bier nach dem Transport sofort kalt stellen und ähnlich wie Champagner einige Tage ruhen lassen.

Der richtige Ort

Bier ist ein Naturprodukt und mag keine Temperaturschwankungen. Deshalb hat auch die Wahl des Lagerortes entscheidenden Einfluss auf die Haltbarkeit des Bieres. Am besten lagert man die



Faustregel bei der Bierlagerung: Frische geht vor! Deshalb nicht zu viel Bier auf einmal kaufen.

Flaschen stehend in einem dunklen Keller. Die Temperatur sollte dabei zehn Grad nicht über- und sechs Grad nicht unterschreiten. Ist es kälter, wird das Bier durch Ausscheidung von Extraktstoffen „kältetrüb“. Ist es zu warm im Lagerraum, leiden das Aroma und der Geschmack.

Bier führt ein Schattendasein

Der größte Feind des Bieres ist (Tages-) Licht, denn: Licht produziert chemische Reaktionen im Hopfen. Diese Reaktionen verursachen einen leicht unangenehmen Geruch im Bier. Weißglühende Beleuchtung ist ebenso schädlich, aber noch mehr die beliebten Neonleuchten, wie sie in den vielen Keller- und Lager-

räumen üblich sind. Das Licht im Kühlschrank dagegen ist völlig unschädlich, weil es nur beim Öffnen angeht und in dieser kurzen Zeit keinen Schaden anrichten kann.

Viel Zeit bleibt nicht

Im Gegensatz zu Wein, der mit den Jahren immer besser werden kann, ist Bier nur begrenzt lagerfähig. Der Grund: unvergorene Extraktstoffe und der niedrige Alkoholgehalt. Als Faustregel gilt: Frische geht grundsätzlich immer vor! Deshalb am besten keine Hamsterkäufe machen und das Bier schnell aufbrauchen. Denn: Auch ein Paulaner Bier schmeckt ganz frisch einfach am besten!

10 ZEHN ZAHLEN

Paulaner beliefert außerhalb Deutschlands über **12.000** Gastronomiekunden.

Seit den **70**er Jahren des vergangenen Jahrhunderts ist Paulaner die erfolgreichste Brauerei Münchens.

Vor etwa **220** Jahren entstanden die ersten Münchner Biergärten.

Bis zu **20.000** Hektoliter füllt Paulaner an einem Tag ab.

12 Kabarettisten haben seit 1994 das Paulaner Solo gewonnen.

123.350 Euro hat Paulaner 2008 für die Benefiz-Aktion „Sternstunden“ gespendet.

60% des Gesamtabsatzes in Fernost macht Paulaner mit Weißbier.

Bis heute sind **17** Paulaner Künstlerkrüge erschienen.

90 Minuten dauert eine Brauereiführung bei Paulaner.

Seit **20** Jahren gibt es das Paulaner Logo in der heutigen Form.

Streng nach deutschem Reinheitsgebot – und koscher!

PAULANER BIERE MÜSSEN FÜR ISRAEL GANZ BESONDERE ANFORDERUNGEN ERFÜLLEN: EIN RABBI KONTROLLIERT DIE QUALITÄT

Reinheitsgebot – schön und gut. Doch genügt bayerisches Bier auch den hohen Anforderungen des Tanach, der Hebräischen Bibel? Die Paulaner Bierspezialitäten auf jeden Fall, und das ist amtlich. Einmal im Jahr besucht Rabbi T. Hod-Hochwald die Traditionsbrauerei in München und weist deren Biere als koscher aus. Und das heißt: Auch gläubige Juden können den Gerstensaft bedenkenlos genießen.

Vor drei Jahren kontrollierte der Rabbi die Paulaner Biere zum ersten Mal. Dabei erstellte er ein Fließbild der gesamten Produktionsabläufe in der Brauerei, von den Rohstoff-Silos bis zur Abfüllung. Das ist wichtig: Ein Produkt wird nur als koscher ausgezeichnet, wenn im Herstellungsprozess bestimmte inhaltliche, qualitative und hygienische Ansprüche berücksichtigt werden.

Resultat des hebräischen Bier-TÜVs: Paulaner Biere sind zum Verzehr geeignet. Und darauf gab's auch eine

Rabbi T. Hod-Hochwald bei der Koscher-Prüfung am Nockherberg.



Plakette. Das Koscher-Etikett wird in Israel auf Flaschen, Fässern oder Dosen angebracht und bestätigt, dass importierte Paulaner Biere das ganze Jahr über koscher sind – außer am Pascha-Fest, da gelten noch strengere Regeln.



Der Hintergrund: Die Paulaner Biere sind in Israel sehr erfolgreich. Allein in den letzten drei Jahren hat sich der Bierkonsum dort mehr als verdreifacht und ist auf 4.600 Hektoliter im Jahr angestiegen. Importprodukte müssen

jedoch explizit als koscher ausgewiesen sein, sonst kommen sie gar nicht erst in die Regale: Das gilt für „heikle“ Produkte wie Wurst und Fleisch ebenso wie für „unheikle“ wie Wasser – oder eben auch Bier.



Andere Länder – andere Biersitten

DIE PAULANER BRAUEREI IST WANDLUNGSFÄHIG UND BLEIBT SICH TROTZDEM TREU

Andere Länder, andere Sitten – eine Binsenweisheit? Könnte man glauben. Doch beim Bier zeigt sich, dass viel Wahres in diesem Spruch steckt. Jenseits von Bayern wird Bier anders getrunken. Und außerhalb Europas erst recht. Weil Paulaner das weiß, gibt es das Paulaner Bier im Ausland manchmal ganz anders als daheim ... auch wenn die Qualität natürlich überall auf der Welt Spitze ist. Und so verkauft die Paulaner Brauerei bereits in 64 Ländern Bier. Der Exportabsatz liegt bei fast 700.000 Hektolitern pro Jahr und wächst weiter.

Schluss mit Sechs in der Schweiz

Jaja, die Eidgenossen: Wer glaubt, die Schweizer wären Neuerungen gegenüber zurückhaltend, muss umdenken. Zumindest beim Six-Pack. Denn was im deutschen Handel immer noch Standard ist, nämlich Gebinde je sechs oder vier Flaschen, verschwindet in der Alpenrepublik. Die Schweizer wollen's größer. Sie sagen:

Gib mir ACHT. Die Schweiz ist Vorreiter beim Verkauf eines neuen Achter-Gebindes für 0,5l-Dosen von Paulaner. „Unser Schweizer Handelspartner hat bei uns angefragt und wir sind diesem Wunsch natürlich gerne nachgekommen“, sagt Véronique Gilla, International Brand Manager von Paulaner.



O'zapft is auf Chinesisch

Kein Kreis ohne Mitte, und keine gesellige Runde ohne die Paulaner Fünf-Liter-Dose – zumindest in China. Denn das bayerische Party-Fass bildet den Angelpunkt, um den sich fernöstliche Bierfreuden drehen: Rund ein Viertel seines gesamten Absatzes in China macht Paulaner mit dem gemütlichen Blechkameraden.



In unseren Breitengraden fristet das Fünf-Liter-Gebinde ja eher ein Nischendasein auf Grillpartys und Geburtstagsfeiern. Im Land der aufgehenden Sonne lächelt es den Paulaner Fans auf Bier- und Oktoberfesten, in Brauhäusern und Gaststätten entgegen. Meist finden sich auch schnell vier bis fünf Freunde, die sich um eine Dose scharen, anzapfen und genießen.

Diese Kultur des Teilens ist übrigens typisch für die Chinesen: Jeder darf mal vom Tellerchen des anderen kosten und vom Fässchen des anderen zapfen. Und damit auch in Zukunft kein Neid aufkommt, sorgt das Export Team von Paulaner für regelmäßigen Nachschub.

Willkommen in der guten alten Zeit

DAS TRADITIONSWIRTSCHAUS „ZUM SPÖCKMEIER“ WAR UM 1450 EINES DER ERSTEN MÜNCHNER WIRTSHÄUSER



Die Wirtsfamilie Stiffl (links) hat das Traditionswirtshaus „Zum Spöckmeier“ am 4. April neu eröffnet.



Es gibt sie doch noch: Gebäude, die uns auf eine Zeitreise mitnehmen. Die uns mit Ihrem Charme den Alltags-trubel vergessen lassen. Die so viele Erinnerungen in ihren alten Mauern tragen, dass wir ihren Geschichten stundenlang lauschen könnten. So ein Fleckchen Erde steht mitten in München – das Traditionswirtshaus „Zum Spöckmeier“.

Gerade neu renoviert, erstrahlt es seit dem 4. April in neuem Glanz – ohne aber

seine Ursprünglichkeit verloren zu haben. Die Wirtsleute Lorenz und Maria Stiffl haben die Traditionsgaststätte in liebevoller Detailarbeit umfangreichen Umbaumaßnahmen unterzogen und dabei althergebrachte bayerische Gemütlichkeit mit modernen Elementen zu einer gelungenen Mischung verbunden.

Geschätzt und geliebt wird das Gasthaus „Zum Spöckmeier“ vor allem für seine typisch bayerische Küche und die

Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei – wie zum Beispiel die Original Münchner Weißwürste. Auch die Paulaner Bierspezialitäten haben einen eigenen Platz auf der Speisekarte gefunden. Als Paulanerbier-Brezn-Suppe oder Bierkutschergulasch vom Rind kann man den Gerstensaft einmal auf eine etwas andere Art und Weise genießen.

Seit seiner Eröffnung um 1450 hat das Gasthaus ereignisreiche Jahrhunderte

überstanden – und das hat sein Aussehen geprägt. Malereien, Motive, Figuren – ein Besuch lohnt sich nicht nur, um seinen Durst oder Hunger zu stillen, sondern auch um außergewöhnliche Kunstwerke zu sehen. Ein ganz besonderes Highlight sind zwei historische Steintafeln im Treppenaufgang. Sie lagerten über Jahrzehnte in den Archiven der Paulaner Brauerei und sind nach der Renovierung wieder an ihren Ursprungsort zurückgekehrt.



375 Jahre Paulaner – das Buch zur Geschichte und zur Marke

FÜR PAULANER FANCLUB-MITGLIEDER GIBT ES DAS JUBILÄUMSBUCH VON PAULANER ZUM VORZUGSPREIS: FANS ZAHLEN NUR 39,00 EURO UND SPAREN ÜBER 10 EURO – JETZT VORBESTELLEN!



Paulaner wird 375 Jahre alt – und kann als eine der berühmtesten Brauereien auf eine große Geschichte zurückblicken. Die Paulaner-Historie und die Marke Paulaner werden in einem opulenten Bild-Band vorgestellt, der Ende Juni erscheint. 164 Seiten stark, ist das Buch auf 5.000 Exemplare limitiert, von denen nur wenige in den Handel kommen werden. Für Fans gibt's das Buch natürlich günstiger: Paulaner Fanclub-Mitglieder bekommen das Jubiläumswerk zum Selbstkostenpreis von 39,00 Euro. Die Vorbestellung erfolgt mittels beiliegendem Fax.

Die Paulaner Brauerei zeigt in dem Jubiläumsbuch alle Facetten ihrer Geschichte und der Marke. Mit unterhaltsamen Texten von überschaubarer Länge und zum größten Teil bisher unveröffentlichten Fotos führt die Reise durch die Paulaner-Geschichte von den Mönchen über den legendären Brauereibesitzer Zacherl und die Salvator-Anfänge ins Heute: Wie im Jubiläumsjahr gebraut wird, was der „Bierpapst“ zu Paulaner sagt, warum Paulanergärten die schönsten der Welt sind, was die Paulaner-Gastronomie auszeichnet und und und – all das ist in dem hochwertigen Paulaner-Buch nachzulesen und vor allem in vielen Fotos zu sehen. Und natürlich wird auch der Paulaner Fanclub im Buch gewürdigt...



Sichern Sie sich rechtzeitig und günstiger das Jubiläums-Buch – mit dem Fax-Bestellbogen.

Siehe beiliegender Fax-Bogen!

In dem im Juni 2009 erscheinenden Jubiläums-Buch „375 Jahre Paulaner“ kommt keine Facette der Brauerei und der Marke Paulaner zu kurz: Es gibt reich bebilderte historische Einblicke, Gastbeiträge namhafter Autoren (z.B. Bruno Jonas, Waldemar Hartmann) und hintergründige Geschichten rund ums Bier, Brauen, Werben, Lachen, Leben – und Trinken.



BAYERISCH FÜR ANFÄNGER Das Paulaner Fan Club Post-Wörterbuch



Ihre Fan Club Post stellt in jeder Ausgabe wichtige bayerische Redewendungen und deren hochdeutsche Übersetzung vor. Denn immerhin leben drei Viertel aller Paulaner Fan Club-Mitglieder außerhalb Bayerns. Diesmal lernen Sie, wie Sie in perfektem Bayerisch so richtig schimpfen – egal ob Sie sich dabei über sich selbst oder über andere ärgern müssen ...

BAYERISCHE FLÜCHE (ZUM ÄRGERN ÜBER SICH SELBST UND ANDERE)

Sacklzement:

„Sacklzement“ heißt wörtlich „Sack Zement“ und wird gerne verwendet, weil es dem „Sakrament“ so ähnlich klingt – das man aber als Fluch nicht verwenden darf ...

Sacklzementnomoi:

Steigerungsform durch den Zusatz „nomoi“, („nochmal“)

Himmiherrgottsacklzementhallelujakreitzdeife:

Der absolute Superlativ, wenn entweder der FC Bayern verloren hat, das Paulaner Bier ausgegangen ist oder sonst etwas Schreckliches passiert ist

BAYERISCHE BESCHIMPFUNGEN (MEISTENS AUF ANDERE PERSONEN BEZOGEN)

Du Depp:

Dieser Ausspruch ist meistens nicht besonders ernst gemeint.

Du bledda Depp:

Dieser Ausspruch ist schon eher ernst gemeint.

Du Depp du depperter:

Steigerungsform, um den Ärger über den Angesprochenen zu unterstreichen

Breznsalzer:

Eine Person, die die berühmten bayerischen Brezn salzt. Bedeutet soviel wie „Feigling, Weichei, Warmduscher“.



Wer hat's erfunden?

ODER: WAS KÖNIG LUDWIG I. FÜR DIE BIERGÄRTEN GETAN HAT

Sommer, Sonne – Paulanergarten-Zeit! Was könnte es Schöneres geben, als seine freien Nachmittage oder Abende bei einem kühlen Blondem im Biergarten zu verbringen? Eine tolle Erfindung, dieser Biergarten. Die schattenspendenden Kastanien, die gemütlichen Bierische und natürlich die Tradition, seine Brotzeit selbst mitzubringen: Das alles ist einzigartig und typisch bayerisch! Doch wie kam es überhaupt dazu – wer hat den Biergarten erfunden?

Im 19. Jahrhundert war's, als die Münchner Bierbrauer eine Lösung für ein Kühlproblem suchten: Ihr untergäriges Bier, das die Bevölkerung so liebte, konnten sie nur in der kalten Jahreszeit brauen, da die Gärung bei vier bis acht Grad erfolgen musste. Außerdem legte die bayerische Brauordnung aus dem Jahre 1539 fest, dass nur zwischen dem 29. September und dem 23. April gebraut werden durfte. Für den Sommer bedeutete das ein echtes Problem. Der Biervorrat für die warme Jahreszeit bestand zwar aus dem stärker eingebrauten und damit länger haltbarem Märzenbier. Trotzdem musste das irgendwie kühl bleiben.

Die Lösung: Bierkeller, direkt neben dem Brauhaus. Wegen des hohen Grundwasserspiegels in München wa-

ren tiefe Keller nicht möglich. Deshalb musste man dafür sorgen, dass die Keller schattig und kühl lagen. Gegen die hartnäckige Sommersonne pflanzten die Brauer schattenspendende Bäume, die Kastanien. Mit ihren großen Blättern entwickelten sie sich so zu einer Art Dach für die unterirdischen Gewölbe.

Unter diesen Bedingungen bot es sich natürlich an, das gekühlte Bier direkt vom Keller aus an die Bevölkerung zu verkaufen. Viele Leute kamen mit steinernen Bierkrügen und ließen sich diese mit Bier auffüllen, um sie dann nach Hause zu bringen. Auf Dauer war dies jedoch sehr unpraktisch – bei einem längeren Heimweg war die mühsame Kühlung dahin. Deshalb stellten die Brauer kurzerhand Tische und Bänke auf, damit die Menschen das kühle Bier direkt an der Quelle genießen konnten. Das trieb die Münchner in Scharen in die Biergärten – und Münchens Wirte auf die Barrikaden, schließlich entging ihnen dadurch ein großes Geschäft. König Ludwig I. lenkte ein und genehmigte zwar den Bierausschank über den Kellern, verfügte aber, dass die Brauer kein Essen verkaufen durften. Wer also eine kühle Maß im Schatten der Kastanienbäume genießen wollte, musste seine Brotzeit selbst mitbringen – der Beginn einer Tradition, die den Münchnern noch heute heilig ist.



Start in die Grillsaison

DIE PERFEKTE MARINADE MIT ORIGINAL MÜNCHNER HELL



Auf geht's in die Grillsaison! Was auf gar keinen Fall fehlen darf, ist ein süffiges Paulaner Bier – zum Trinken, und für die perfekte Marinade.

Zutaten für 10 Portionen:

- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- Kräuter der Provence
- Glas Senf
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Flasche Paulaner Original Münchner Hell
- 200 ml Olivenöl
- 2 kg Grillfleisch

ZUBEREITUNG:

Alle Gewürze miteinander vermischen und Grillfleisch mit der Würzmischung einreiben. Fleisch mit reichlich Senf bestreichen und im Wechsel mit Zwiebelringen in eine Auflaufform oder Schüssel schichten.

Bier und Olivenöl mit einem Handmilchschaumer oder einem Schneebesen vermischen, dann über das Grillfleisch gießen, bis es vollständig bedeckt ist – Deckel drauf und über Nacht ziehen lassen. Während des Grillens das Fleisch hin und wieder mit der Marinade beträufeln. So wird es richtig saftig und duftet herrlich!

TIPP: Wer Zwiebeln mag, kann diese aus der Marinade nehmen, auf Alufolie legen und mitgrillen!

Impressum

Herausgeber:
Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG
Hochstraße 75, 81541 München

Verantwortlich für den Inhalt:
Tobias Thalmeir, Projektmanager
Gastronomiemarketing

Konzept, Redaktion und Grafik:
powerpress medien GmbH –
Kommunikationsagentur, www.pp-m.net

Layout:
Manuela Schläger

Fotos:
Paulaner, iStockphoto, sampics

Druck:
Medienhaus Spintler, Weiden



Fan Club
POST

Mitmachen – mitgewinnen!

Ein Kreuzchen genügt – und schon können Sie fünf Paulaner Grillkoffer gewinnen!

Preisfrage: Welche Melodie erklingt beim Anstoßen mit dem neuen Paulaner Sound-Glas?

- A) Deutsche Nationalhymne
- B) Paulaner Melodie aus der Werbung
- C) Mozarts Kleine Nachtmusik

Zu gewinnen gibt es diesmal fünf Original Paulaner Grillkoffer – der ideale Begleiter für gemütliche Sommerabende.



Um am Fan Club Post-Gewinnspiel teilzunehmen, kreuzen Sie einfach die richtige Antwort auf dem beigelegten Fax-Bogen an und vergessen Sie nicht, uns Ihre E-Mail-Adresse zu nennen. **Viel Glück!**