



Fan Club POST

DIE ZEITUNG FÜR MITGLIEDER DES PAULANER FAN CLUBS

Nr. 5 · MAI 2010



Bestens gerüstet für die WM 2010 – mit lautstarker Fan-Ausrüstung von Paulaner, der Vuvuzela und dem Paulaner WM-Sound-Glas.

Paulaner startet WM-Aktionen

VUVUZELA UND WM-SOUND-GLAS JETZT IM HANDEL ERHÄLTICH

Auf die Biergartensaison und die Fußballweltmeisterschaft 2010 in Südafrika können sich Paulaner Fans schon jetzt einstimmen: Die Paulaner Brauerei bringt mit einem Sondergebilde und einer Kastenzugabe Fußball-Stimmung in den Handel. Die WM-Box mit dem

afrikanischen Fan-Instrument Vuvuzela sowie das Paulaner WM-Sound-Glas sind ab sofort im Handel erhältlich. Mit diesen beiden Aktionen sorgt die Brauerei vom Nockherberg für lautstarke Fan-Unterstützung während der Fußballweltmeisterschaft 2010. **Mehr auf Seite 5**



In der Paulaner WM-Box gibt es zum Hefe-Weißbier den passenden Fan-Artikel im Afrika-Stil: die Vuvuzela.

Paulaner Fans bewirbt euch ...

...für eine Vorstellung als Einzelfan in der Paulaner Fan Club Post!

Knapp 1000 Fans schickten der Paulaner Brauerei die Antwortbögen der Mitgliederbefragung zum Paulaner Fan Club zurück. Schon diese Ausgabe der Fan Club Post nutzt Paulaner, um eine der vielen Anregungen der Fanbefragung umzusetzen: Künftig sollen nicht nur Paulaner Runden vorgestellt werden, sondern auch Einzelfans.

Wer also ein ganz besonderer Paulaner Fan ist und in keiner Paulaner Runde Mitglied ist, kann das beiliegende Fax-Formular verwenden, um sich für eine Vorstellung zu bewerben.

Die ersten Porträts gibt es dann in der nächsten Ausgabe der Paulaner Fan Club Post.

Geschätzte Paulaner Fans, liebe Leserinnen und Leser,

Ich hoffe, Sie sind gut in den Frühling gestartet und ich freue mich, dass Sie nun die erste Paulaner Fan Club Post-Ausgabe dieses Jahres in Händen halten. Für uns als Brauerei liegen aufregende Monate vor uns: Unser Partner FC Bayern München steht im DFB-Pokal-Finale und im Halbfinale der Champions League und hat (zumindest während ich diese Zeilen schreibe) beste Meisterschaftschancen. Die Fußball-Weltmeisterschaft steht vor der Tür und die Biergartensaison hat begonnen. Desweiteren beschäftigen wir uns schon jetzt mit dem Jubiläums-Oktoberfest, das in 2010 zum 200. Mal stattfindet.

Sie sehen: Hier am Nockherberg bereiten wir uns intensiv auf diese Ereignisse vor – und besser können die Aussichten auf reichlichen Bierabsatz nicht sein. Trotz eines rückläufigen Biermarktes erfreut sich unser Paulaner Hefe-Weißbier wachsender Beliebtheit und auch unsere alkoholfreie Weißbier-Variante ge-



winnt täglich neue Fans hinzu (gibt es seit neuestem auch in der 0,33l-Flasche). Haben Sie das Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei schon probiert? Der Geschmackstest beweist, unsere Brauer haben ganze Arbeit geleistet.

Wir von der Paulaner Brauerei verstehen das Bierbrauen nach wie vor als Handwerk und Qualitätsarbeit. Bier ist ein Stück Kulturgut. Unser Bier aus München ist ein Stück bayerische Braukunst und steht für bayerisches Lebensgefühl, das wir seit 1634 pflegen.

Unsere Paulaner Fans wissen um die Qualität unserer Biere. Sie schätzen ganz besonders, wie wir brauen und wofür unsere Marke Paulaner steht. Das hat nicht zuletzt auch unsere Befragung gezeigt, die wir der letzten Ausgabe der Paulaner Fan Club Post beigelegt hatten. Für diese Treue und für den überwältigenden und positiven Rücklauf bei dieser Befragung bedanke ich mich sehr herzlich bei Ihnen.

Beides ist für uns Bestätigung und Auftrag, unseren Qualitätsweg weiter zu beschreiten – und Dinge von Wert und Konstanz in dieser schnelllebigen Welt zu pflegen und zu entwickeln. Schön, dass Sie uns auf diesem Weg so eng begleiten!

Beste Grüße, Ihr

Heiner Müller,
Geschäftsführer
Paulaner Brauerei GmbH & Co KG

IN DIESER AUSGABE



PAULANER FAN CLUB PORTRAITS:

Vier Paulaner Runden aus ganz Deutschland stellen sich vor

MEHR AUF SEITEN 2-3

FANFRAGE:

Werden die Paulaner Biere täglich probiert, um die Qualität sicherzustellen? – Martin Zuber, Leiter Qualitätsmanagement Gastronomie, antwortet

MEHR AUF SEITE 4

MIT NASE, AUGE UND GAUMEN!

Conrad Seidl testet die Paulaner Bierspezialitäten

MEHR AUF SEITE 7



VERLOSUNG:

Die Paulaner Fan Club Post verlost Fan-Artikel für die WM 2010

MEHR AUF SEITE 8

VIEL SPASS BEIM LESEN!



„Wo wir sind, ist oben“

AUS DEM HOHEN NORDEN KOMMT DIE PAULANER RUNDE „DIE LÜRSCHAUER“

FANCLUB-STECKBRIEF


Gegründet:
2007

Mitglieder:
12

Motto:
Wo wir sind,
ist oben

DIE LÜRSCHAUER

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



Der nördlichste Paulaner Fan Club Deutschlands, „Die Lürschauer“, kommt aus der Nähe von Flensburg.

de sind echte Freundschaften entstanden, die wir auch außerhalb unserer Stammtisch-Aktivitäten pflegen – beim gemeinsamen Golfen, Angeln oder der freiwilligen Feuerwehr. Immer mit dabei: unsere Paulaner-Buttons fürs T-Shirt.“

Drei, zwei eins – und dann ist es wieder so weit: Der nächste Stammtisch der „Lürschauer“ steht an. Doch während die letzten Sekunden des Countdowns auf der eigenen Website verstreichen, sind die zwölf Mann schon längst unterwegs, um sich in gemütlicher Runde bei einem kühlen Paulaner Hefe-Weißbier zu treffen.

„Angefangen hat alles 2007, als wir an einem lauen Sommerabend bei gemütlichem Zusammensein darüber diskutierten, welches Weißbier denn nun das Beste ist“, erzählt Michael Jürgens, der Vorsitzende der wahrscheinlich nördlichsten Paulaner Runde Deutschlands. Denn Lürschau liegt in Schleswig-Holstein, rund 35 km vor Flensburg.

Der Frage nach dem besten Weißbier folgte bei der angehenden Runde die Probe aufs Exempel und schnell stand einhellig fest – Paulaner ist der Geschmacks-Sieger. „Unser Favorit ist das Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb“, berichtet Michael Krause, der ebenfalls der Paulaner Runde angehört. Er schätzt an seinem Verein vor allem den enormen Zusammenhalt: „Aus unserer Run-

Die „Lürschauer“ streben übrigens den Weg ins Guinness-Buch der Rekorde an: Sie behaupten, den kleinsten Vorsitzenden einer Paulaner Runde zu stellen. Denn Michael Jürgens ist gerade mal 1,68 Meter groß. Falls also eine andere Paulaner Runde den „großen Vorsitzenden“ aus Lürschau unterbieten kann, freuen sich die Nordlichter über Fan-Post.

Die weltgrößte Paulaner Runde

„KURPFALZ“: VON 9 AUF 94 MITGLIEDER IN NUR 30 MONATEN



Der größte Paulaner Fan Club der Welt: In der „Kurpfalz“ stehen 94 Fans hinter Paulaner, ihrem Lieblingsbier.

Sommerfest mal Paulaner = 94. Die Rechnung geht auf, wenn man die Jungs der Paulaner Runde „Kurpfalz“ aus Neckargemünd in Baden-Württemberg kennt. Denn das Sommerfest, auf dem die Bierspezialitäten der Münchner Traditionsbrauerei ausgeschenkt werden, ist stadtbekannt – kein Wunder, dass die Runde da in zweieinhalb Jahren auf 94 Mitglieder anwuchs. Damit sind

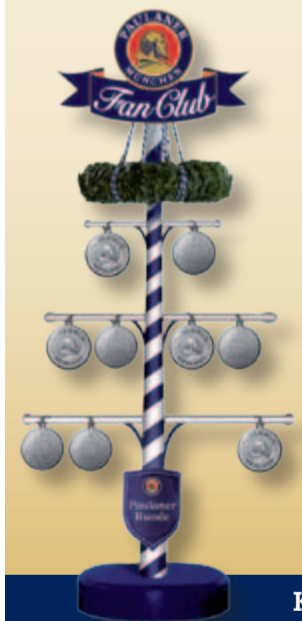
die Kurpfälzer die mitgliederstärkste Paulaner Runde Deutschlands – und damit auch der Welt.

„Wir waren schon immer Paulaner Fans“, erzählt der erste Vorstand Klaus Ohlhauser. „Die Gründung eines Clubs war die logische Folge. Dass wir dann so groß wurden, damit hat niemand gerechnet.“ Doch jetzt ist der Ehrgeiz natürlich erwacht, die Hundert voll

zu machen. Und zur Motivation für zukünftige Mitglieder haben die umtriebigen Kurpfälzer auch einen Preis ausgesetzt: Das 100. Mitglied erhält den original Paulaner 3-Liter Weißbierpokal.

Ach ja, angehende Kurpfälzer müssen folgende Voraussetzungen erfüllen: Sie sollten Spaß am Weißwurstessen, Torwandschießen und natürlich am le-

gendären Sommerfest haben. Außerdem gerne gemeinsam mit ihren Vereinskollegen bei FC Bayern-Spielen vor dem Fernseher mitfiebert. Daneben ist soziales Engagement wichtig. Die Kurpfälzer spenden zum Beispiel für den örtlichen Fußballverein FC Dilsberg. Aber vor allem: Mitglieder der weltgrößten Paulaner Runde sollten einen gesunden Durst mitbringen – auf die Biere vom Nockherberg, versteht sich.

FANCLUB-STECKBRIEF


Gegründet:
2007

Mitglieder:
94

Motto:
Mir saufe
nur wanns
nix koscht!

KURPFALZ

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



Eine bunte Paulaner Runde

DER „1. PAULANER CLUB MOSBACH“ MIT 48 MITGLIEDERN STELLT SICH VOR



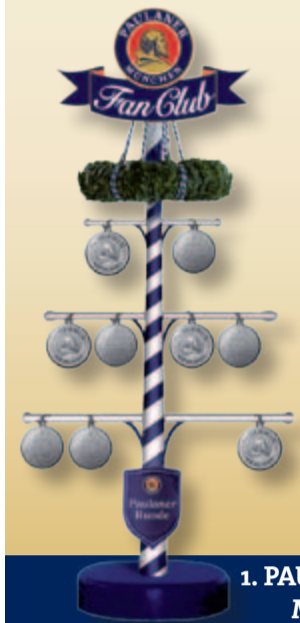
Auf die richtige Mischung kommt es an: Zu den Mitgliedern des Mosbacher Fan Clubs zählen stolze 21 Frauen – und die bringen richtig Schwung in den Club!

Hier kommt zusammen, was nicht zusammengehört – zumindest nicht auf den ersten Blick: Großes Bier- stößt hier auf kleines Bier-Glas, Fußballgespräche begegnen Mode-Talk. Fast die Hälfte aller Mitglieder des „1. Paulaner Club Mosbach“ sind nämlich Frauen. Dementsprechend abwechslungsreich gestaltet sich gelegentlich nicht nur die Getränkewahl, sondern auch das Vereinsleben.

Paulaner bringt Menschen zusammen. Und das in dem kleinen baden-württembergischen Städtchen Mosbach, nördlich von Heilbronn, mindestens alle vier Wochen im Zeichen des Paulaner Mönchs. Jeden ersten Samstag im Monat scharen sich die Paulaner Fans im „Bistro Kandel-schuss“ um die Bierspezialitäten aus München: Die Jüngsten sind Anfang 20, die Ältesten weit über 70 Jahre alt, 21 Mitglieder sind Frauen.

Ein buntes Grüppchen – mit einem abwechslungsreichen Vereinsleben: Neben dem alljährlichen Grillfest und der traditionellen Weihnachtsfeier steht im Juli dieses Jahres wieder eine Busfahrt nach München mit einem Besuch in der Paulaner Brauerei auf dem Programm. Natürlich geht's im Herbst auch auf das Oktoberfest. Ehrensache, dass die Mosbacher dort im Winzerer Fährndl feiern.

FANCLUB-STECKBRIEF



Gegründet:
2007

Mitglieder:
48

Motto:
O zapf't is

**1. PAULANER CLUB
MOSBACH**

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

FANCLUB-STECKBRIEF



Gegründet:
2007

Mitglieder:
40

Motto:
Mia san mia

MIA SAN MIA

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

Di dideldidei didei didi dideldidei!

DIE PAULANER MELODIE AUS DER TV- UND RADIOWERBUNG IST DIE HYMNE DER „MIA SAN MIA“-RUNDE

Di dideldidei didei didi dideldidei! Andi Öller kramt sein Handy aus der Tasche, zehn weitere Mitglieder des Passauer Paulaner Clubs „Mia san mia“ beginnen in ihren Jacken nach den Telefonen zu wühlen... Da, Tom Weingärtner winkt ab – er hat eine SMS bekommen. Die anderen lächeln, stecken die Handys weg und stellen die Suche ein.

Man sieht: ein gemeinsamer Klingelton eint im Denken und Handeln. Besonders wenn es dabei um die Paulaner Melodie geht. Und um die Paulaner Bierspezialitäten: Denn für die Mitglieder der Runde „Mia san mia“ ist der Jingle der Soundtrack zum geselligen Beisammensein bei einem erfrischenden Glas Paulaner Hefe-Weißbier.

Doch die Verbundenheit geht weit über den Biergenuss hinaus. „Zum Teil bestehen auch persönliche Freundschaften nach München und wir pflegen einen regen Gedankenaustausch mit der Brauerei“, erzählt der erste Vorstand Andi Öller. „Wir freuen uns, dass die Paulaner Brauerei viele Anregungen von Fans aufgreift. Zum Beispiel konnten wir uns bei der Entwicklung der Paulaner ‚Hall of Fan‘ mit einbringen.“



„Mia san mia“, das sind 40 Passauer mit einem großen Herz für Paulaner und den FC Bayern – und einem guten Musikgeschmack.

Kein Wunder, dass das schönste Paulaner Erlebnis dann auch die Aufnahme des gleichnamigen FC Bayern Fanclubs „Mia san mia“ in die Paulaner Hall of Fan war. Und die Fahrt an die Spree zum Spiel „Uni-

on Berlin – FC Bayern“, und natürlich die Oktoberfestbesuche und...und...und... Ein abwechslungsreiches Vereinsleben – und das alles unter der inoffiziellen Paulaner Hymne „Di dideldidei didei didi dideldidei“.



Toller Sammeleifer: Die Jungs von „Mia san mia“ bringen sogar alle Fan-Schals einer Saison auf eine Tafel.



Liebe Paulaner Fans,

damit hatten wir nicht gerechnet: 16 Prozent unserer Fans haben sich an unserer letzten Befragung beteiligt. Normal ist bei solchen Umfragen ein Rücklauf von 5-10 Prozent. Dass Sie uns so rege geantwortet haben, zeigt uns, wie wichtig der Paulaner Fan Club für Sie ist.



Tobias Thalmeir

Vielen Dank dafür – auch für das viele Lob, das wir bekommen haben (s. Artikel re.). Für die Anregungen und Kritik sind wir natürlich ebenso dankbar und nehmen uns diese zu Herzen. Schließlich ist so eine Befragung dazu da, um zu lernen und besser zu werden.

Einige Ihrer Verbesserungsvorschläge setzen wir bereits um: beispielsweise optimieren wir derzeit die Gravuren auf den Fan-Gläsern. Viele weitere Fortschritte werden wir nach und nach vollziehen. Ich kann Ihnen versprechen, dass wir dabei Ihrem Hauptanliegen gerecht werden: Der Paulaner Fanclub wird nicht nur weiter, sondern auch enger zusammen wachsen.

Dazu bald mehr – bis dahin wünsche ich Ihnen eine prächtige Biergartensaison und viel Spaß beim Ausprobieren der Paulaner WM-Artikel.

Herzlichst, Ihr
Tobias Thalmeir
Paulaner Fan Club Verantwortlicher

„Gut, Besser, Paulaner Fan Club!“

FAST 1000 FANS BETEILIGEN SICH AN DER ERSTEN PAULANER FAN CLUB BEFRAGUNG – GUTE NOTEN FÜR DEN CLUB UND VIELE WERTVOLLE ANREGUNGEN

Für den Paulaner Fan Club Verantwortlichen Tobias Thalmeir schneite es nach Weihnachten Fragebögen. „Als ich aus dem Weihnachtsurlaub zurück kam, stapelte sich auf meinem Schreibtisch die Fanpost“, erinnert sich Thalmeir. Am Ende hatten sich rund 1000 Paulaner Fans die Zeit genommen, den 4-seitigen Fragebogen auszufüllen.

„Das war unerwartet viel“, erzählt Tobias Thalmeir „und stellte uns gleich vor ein Problem: Wir hatten nicht genug Dankeschön-Geschenke zurückgelegt, da wir nicht mit einer so hohen Resonanz gerechnet hatten. Deshalb mussten wir ein wenig improvisieren und manche unserer Teilnehmer bekamen andere Dankeschön-Präsente als angekündigt. Dafür will ich mich an dieser Stelle noch einmal entschuldigen.“

Auf die Ergebnisse der Befragung angesprochen, freut sich der Verantwortliche für den Paulaner Fanclub besonders: „Ähnlich positiv wie die Beteiligung waren die Antworten der Fans“, so Tobias Thalmeir.

Hier einige Ergebnisse der Befragung im Überblick:

- Über 90 % der Befragten sind mit ihrer Mitgliedschaft im Paulaner Fan Club „sehr zufrieden“ oder „zufrieden“.
- Ein nahezu gleicher Wert ergibt sich für die Zufriedenheit mit der Aufnahme-

prozedur für den Paulaner Fan Club.

- Bei der Bewertung der Paulaner Fan Club-Artikel schneiden das Weißbierglas mit Gravur und die Paulaner Plakette mit Gravur am besten ab (fast 70 % „sehr gut“).

- Rund 55 % der Teilnehmer wünschen sich eine Fleecejacke mit Paulaner Logo als weiteren Fan-Artikel.

- Ebenfalls fast 90 % sind mit der Paulaner Fan Club Post „sehr zufrieden“ bzw. „zufrieden“.

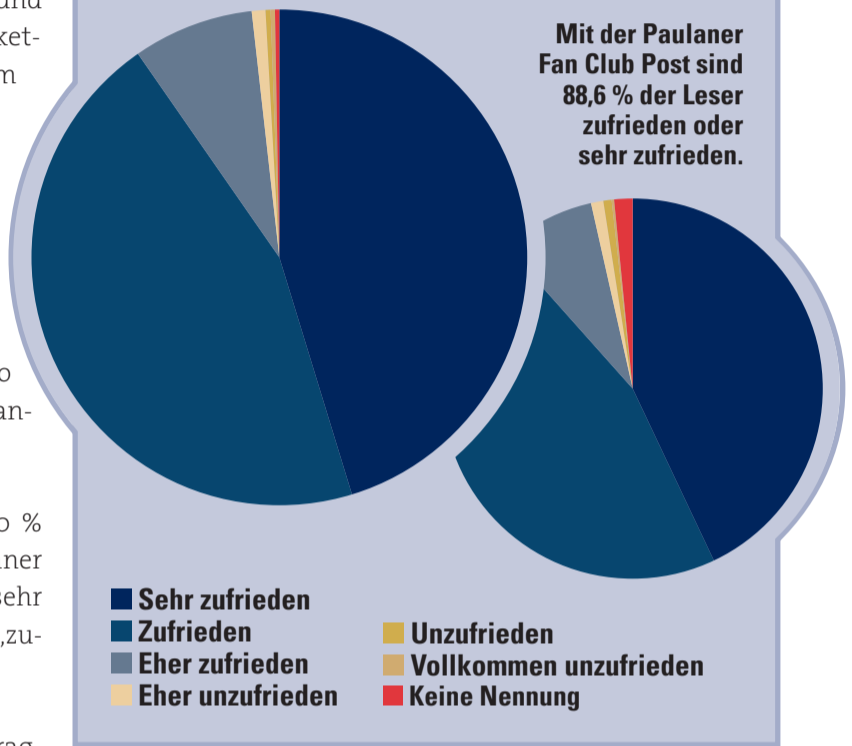
- Fast 65 % der Befragten wünschen sich außerdem einen regelmäßigen E-Mail-Newsletter.

- Anregungen gab es vor allem hinsichtlich der Gestaltung und der Verbesserung der Paulaner Fan Club-Artikel (z.B. Größen, erweitertes Sortiment).

- Knapp 20 % wünschten sich eine verbesserte Erreichbarkeit der Paulaner

Wie zufrieden sind Sie mit dem Paulaner Fan Club und wie mit der Paulaner Fan Club Post?

Über 90 % der Paulaner Fans sind mit ihrem Fan Club zufrieden oder sehr zufrieden.



Fan Club-Betreuer.

„Wir danken allen, die sich die Zeit genommen haben, den Fragebogen auszufüllen“, sagt Tobias Thalmeir und ergänzt: „Wir versprechen, dass wir die Anregungen und die Kritik ernst nehmen und schrittweise all das nach und nach verbessern, was im Rahmen des Machbaren und Sinnvollen liegt.“

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

Werden die Paulaner Biere täglich probiert, um die Qualität sicherzustellen?



Die Fan-Frage kommt diesmal von Madline Janine Hess aus Gifhorn.

Wie schon vor Hunderten von Jahren gehört der erste Schluck jeder Abfüllung auch heute noch den Braumeistern. Jeden Tag zur gleichen Stunde treffen sie sich in der modernen Braustätte am Nockherberg, wo die Paulaner Biere in kupfernen Sudpfannen gebraut werden.

Vor der Verkostung haben die Biere bereits in allen Produktionsstufen zahlreiche Qualitätskontrollen passiert. Die tägliche Probe schließlich bietet den verantwortlichen Brauern Raum zur Diskussion – beispielsweise wie sich der Geschmack noch weiter optimieren lässt.

Und das Zusammentreffen hat noch einen weiteren Grund: Die Paulaner Brauer wollen das Gefühl für ihre Biersorten nicht verlieren. Mit kritischem Blick überprüfen sie die Qualität des Bieres: Dabei spielt seine Klarheit ebenso eine Rolle wie die Konsistenz des Schaums. Nach dem Auge ist die Nase gefordert – denn während der Gärung entwickelt ein Bier Aromastoffe, die ihm seinen typischen Geschmack verleihen. Erst dann setzen die Braumeister zum ersten Schluck an. Danach geht es zur Abfüllung und das Bier erhält das Etikett der Münchner Traditionsbrauerei. Eben ganz dem Motto entsprechend „Gut, besser, Paulaner“.



Die Fan-Frage beantwortet Martin Zuber. Er ist Leiter der Abteilung Qualitätsmanagement der Paulaner Brauerei.

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



Weltmeisterliche Anfeuerung von Paulaner

DIE PAULANER WM-BOX KOMBINIERT BAYERISCHE UND SÜDAFRIKANISCHE LEBENSFREUDE IN EINEM SONDERGEBINDE – DAS PAULANER WM-SOUND-GLAS BRINGT TORJUBEL BEIM ANSTOSS(EN)

Deutschlands Fußball-Fans können ihr Team dieses Jahr bei der WM besonders lautstark unterstützen – dank Paulaner: Zur WM 2010 hat sich die Paulaner Brauerei zwei ganz spezielle und klangvolle Überraschungen einfallen lassen: Ein Sondergebilde, das sich als „lautestes Fan-Paket aller Zeiten“ bezeichnet und eine Kastenzugabe, die Jubel-Stimmung garantiert.

In der Paulaner WM-Box befindet sich neben fünf Flaschen Paulaner Hefe-Weißbier eine Vuvuzela – das berühmte Fan-Instrument der Südafrikaner. Das Wort „Vuvuzela“ kommt vermutlich aus der Bantu-Sprache und bedeutet „Krach machen“. Tatsächlich können die Fans aber dem schwarz-rot-goldenen Fan-Instrument von Paulaner erstaunlich charaktervolle und sonore Töne entlocken – so klingt Fußball 2010!

„Damit geben wir allen Fußball-Fans ein Instrument an die Hand, mit dem sie die deutsche Mannschaft adäquat unterstützen können,“ sagt Thomas Beckmann, Marketingleiter bei Paulaner. Die Paulaner WM-Box hat sich beim Handel schon jetzt als großer Erfolg erwiesen. In welchen Out-

lets die Paulaner WM-Box erhältlich ist, steht auf der Paulaner Website unter www.paulaner.de. „Das Interesse unserer Handelspartner ist enorm und wir sind gespannt, wie die Resonanz der Verbraucher in den Outlets ist, denn seit April ist das Sondergebilde inklusive Vuvuzela dort erhältlich“, so Thomas Engert, Projektmanager Verkaufsförderung Handel bei Paulaner.



Im Internet unter www.paulaner.de findet man über die Postleitzahl-Suche den nächst gelegenen Markt, in dem es die Paulaner WM-Box inklusive Vuvuzela zu kaufen gibt.

Es gibt ein Bier auf Hawaii ...

VON NEW YORK BIS SAN FRANCISCO, VON SEATTLE BIS HONOLULU – PAULANER BIERE GEHÖREN ZUR AMERIKANISCHEN FEIERKULTUR

Mit über 100.000 Hektolitern sind die USA das zweitgrößte Exportland der Paulaner Brauerei: Vor allem Paulaner Hefe-Weißbier und Paulaner Oktoberfestbier sind wichtige Botschafter echter bayerischer Gemütlichkeit – und komplettieren so seit den 1960er Jahren die beinahe unüberschaubare Vielfalt an Bierspezialitäten in den Bars, Kneipen und Restaurants in den USA. Im Gegensatz zu Deutsch-



In Denver sitzt die Vertriebs Tochter von Paulaner und bringt von dort ein Stück Bayern ins Land.

land gibt es in Amerika nämlich keine Brauereibindung: Jeder Wirt zapft das Bier, das seine Gäste gerne trinken – und da darf bei sehr vielen Paulaner natürlich nicht fehlen. Das Bier vom Nockherberg in München hat sich so einen festen Platz unter den Top Ten der Importbiere erkämpft – Tendenz steigend.

Um diesen Trend zu unterstützen, hat die Paulaner Brauerei im vergangenen



Das Paulaner WM-Sound-Glas bringt Stimmung für die WM 2010.

Den Erfolg der Paulaner WM-Box führt er auch auf deren Exklusivität zurück: Paulaner bietet die Vuvuzela als einzige deutsche Weißbier-Brauerei in der dreiteiligen Original-Version an und setzt sie als einzige Brauerei innerhalb eines Sondergebildes ein.

Zum Vuvuzela-Sound bietet die Paulaner Brauerei auch den Torjubel – und zwar bereits beim Anstoß(en): mit dem streng limitierten WM-Sound-Glas setzt die Brauerei zur WM 2010 ihre erfolgreiche und sehr begehrte Sammler-Serie mit Sound- und Leuchtgläsern weiter fort.

Dank Sound-Modul im Glasboden ertönt beim Anstoßen der Paulaner WM-Weißbier-Gläser echter Torjubel. Wer das WM-Spektakel also vor den heimischen Bildschirmen verfolgt, kann sich mit dem WM-Sound-Glas von Paulaner original Stadion-Stimmung nach Hause holen. Noch bis Ende Juli gibt es im teilnehmenden Getränkehandel zu jedem Kasten Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb das WM-Sound-Glas gratis dazu – allerdings auch hier nur solange der Vorrat reicht.

Für Paulaner Fans gibt es die beiden klangvollen WM-Überraschungen von Paulaner auch zu gewinnen. Mehr dazu auf Seite 8 dieser Paulaner Fan Club-Post oder im beigelegten Fax-Antwortbogen.



Starker Stand in den Staaten: Die Paulaner Brauerei nimmt seit Juli 2009 ihren USA-Export selbst in die Hand – damit die Amis sagen können: ‚Prost to you with Paulaner!‘

Jahr den Vertrieb der Biere in die USA selbst in die Hand genommen: Wie überall auf der Welt kommt auch in Amerika jeder Schluck Paulaner aus München und wird jetzt durch die Paulaner HP USA in Denver noch schneller und kompetenter an die Getränkehändler und Gastronomen im ganzen Land geliefert. Unter anderem auch zu den vielen kleinen und größeren „Oktoberfesten“, die begeisterte Bierfans in den ganzen USA veranstalten und besuchen.

Für echte Paulaner Fans ist deshalb eine Amerika-Reise kein Grund zum

Verzicht auf feinste Münchner Braukunst: In allen Metropolen und Bundesstaaten und an vielen Stränden der Küsten gibt es frisches Paulaner. Von wegen, es gibt kein Bier auf Hawaii!



Der Paulanergarten – ein bayerisches Lebensgefühl

DIE PAULANER FAN CLUB POST STELLT EINIGE DER SCHÖNSTEN GÄRTEN IN BAYERN VOR


Seehaus

Sommer im Biergarten: Kiesel knacken unter den Füßen, die großen Kastanienblätter spenden hellgrün leuchtend Schatten. Dann der erste Schluck Paulaner Hefe-Weißbier: Herrlich! Gibt es in diesem Augenblick einen schöneren Platz auf Erden? Die Paulaner Brauerei ist mit ihren Paulanergärten die idealtypische Botschafterin dieses einzigartigen Lebensgefühls. Zum Beginn der Biergartensaison stellt die Paulaner Fan Club Post acht ganz besonders schöne Paulanergärten in Bayern vor.

Der Paulanergarten am Münchner Nockherberg ist nicht nur der größte Paulanergarten in München, sondern derjenige, der die Biergartensaison besonders früh eröffnet: Manchmal ist er schon im März bis auf den letzten Platz besetzt. Dann genießen bis zu 3000 Paulanergarten-Freunde dort Münchner Lebensart.

Mindestens genau so bekannt und beliebt bei Münchnern wie Touristen ist das „Seehaus“. Im berühmten Englischen Garten liegt das Paulaner Gasthaus mit seinem wunderschönen Biergarten direkt am Ufer des Kleinhesseloher Sees – auch als die Münchner Riviera bekannt. Und wer es gerne noch ein bisschen romantischer hätte, sollte auf eine kühle Maß in den wunderschön gelegenen Rosengarten in einem der größten Parks der Stadt. Bis zu 1500 Besucher können im Biergarten ihr frisch gezapftes Paulaner Bier genießen – und dabei Filmluft schnuppern: Der Rosengarten war Drehort der beliebten Japaner- und Inder-TV-Spots. Und wenn an Sommerabenden Open-Air-Kino auf der nahen Seebühne geboten wird, liegt der gemütliche Paulanergarten natürlich ideal für Zaungäste.

Verlässt man die City ist man aber nicht verlassen, denn die Paulaner Brauerei ist nicht nur im inneren Stadtgebiet von München mit ihren Gastronomien und Paulanergärten vertreten. In Grünwald gibt es einen herrlichen Platz für fürstliches Schmausen: Das Forsthaus Wörnbrunn ist für seine Mischung aus gehobener und traditionell bayerischer Küche bekannt. Tradition wird auch im Gut Keferloh in Grasbrunn groß geschrieben: Noch heute trinken die Gäste hier ihre Maß aus einem Steinkrug, der zur besonderen Kühlung des Bieres vor 200 Jahren erfunden wurde.

Und wer in Oberbayern nach bieriger Erfrischung sucht, sollte in Fürstenfeldbruck und Garmisch-Partenkirchen Halt machen. Im sehr schönen Biergarten des Veranstaltungsforums Fürstenfeldbrucks kann man irdische Freuden mit einem herrlichen Ausblick auf die nahegelegene Klosterkirche verbinden. Der Mohrenplatz in Garmisch-Partenkirchen ist traditionsbewusst, heimisch und verspricht nicht nur Qualitätsbier aufzutischen – dank des angegliederten Schmankerlmarktes, werden die Gäste hier mit regionalen wie überregionalen Spezialitäten erfreut.

Eine perfekte Erholung nach einer Wanderung oder einem Ausflug mit der Familie bietet der Paulanergarten der Gaststätte Forsthaus Kasten. Perfekt gelegen, ist er eine Oase mitten im Wander- und Ausflugsgebiet Forst Kasten bei München. 2000 Besucher können im Paulanergarten feinste Biere und Speisen genießen: In einem idyllischen Obst-Anger unter Kirschbäumen oder im Schatten großer Kastanien lässt es sich mit einem kühlen Paulaner Bier besonders gut verweilen.


Paulaner am Nockherberg

Rosengarten

Jeder besticht auf seine Art und hat den Gästen etwas ganz besonderes zu bieten. Doch eines haben sie allesamt gemeinsam: Die Paulanergärten und Paulaner Gastronomien in und um München sind Botschafter bayerischer Gemütlichkeit und eines Lebensgefühls, das alle Besucher verbindet.


Fürstenfelder

Forsthaus Wörnbrunn

Forsthaus Kasten

Gut Keferloh

Mohrenplatz



Der Bier-Papst zu Besuch am Nockherberg

BIERSOMMELIER CONRAD SEIDL VERKOSTET DAS PAULANER SORTIMENT

13 Sorten, ein Kenner. Mit den feinen Geschmacksnuancen von Bieren beschäftigt sich Conrad Seidl schon seit mehr als 25 Jahren. Für die Paulaner Brauerei verkostet der als „Bier-Papst“ bekannte Österreicher das komplette Sortiment. Dafür reiste er extra nach München auf den Nockherberg und verrät: „Ein gutes Bier hält, was es verspricht zu sein. Und Paulaner, das darf ich sagen, hält alle Versprechen.“

Wir lernen: Die hervorstechendsten Aromen, die der große Bier-Kritiker in einem Paulaner Hefe-Weißbier ausmacht, sind Banane und Gewürznelke. „Beim Weißbier gibt es diese zwei Grundaromen.“ Andere Biere bieten Veilchen, Vanille oder Whisky. Eine ganze Palette verschiedenster Frucht- und Gewürzaromen riecht oder schmeckt Conrad Seidl aus den Paulaner Spezialitäten. Das ist keine Hexerei, das ist Handwerk – und ein wenig Kunst.

Schon seit über einem Vierteljahrhundert beschäftigt sich der Wiener Journalist Conrad Seidl mit den feinen Geschmacksnuancen von Bieren. Rund ein Dutzend Bücher über Biere aus allen Erdteilen hat er geschrieben, Hunderte von Brauereien besucht. „Um Bier wirklich zu beurteilen, muss man sich darüber klar werden, was in einer Brauerei passiert, damit dieser oder jener Geschmack zustande kommt“, sagt Seidl, der den brillen-verzierten Hut zu seinem Markenzeichen gemacht hat. „Ich bin kein Bierbrauer. Aber auch als Opernkritiker muss man nicht selber singen können, man muss nur beurteilen können, ob der Tenor auf der Bühne es kann oder nicht.“



Der Blick: prüfend. Das Glas: im Lichte. Dann schenkt Conrad Seidl das Bier konzentriert ein, hier: Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei. Nachdem er es endlich probiert hat fällt der „Bier-Papst“ aus Österreich sein Urteil: „Wunderbar“, sagt er. „Es hat etwas Blumiges, man könnte an Veilchen denken.“



Auch mit im Test: Das neue alkoholfreie Hellbier von Paulaner begeistert den Bier-Papst mit seinem intensiven Hopfenduft (rechte Flasche).

Bei der Verkostung von 13 Paulaner Bierspezialitäten plus Spezi auf dem Nockherberg geht Seidl streng systematisch vor. Das Bier wird in Weingläser geschenkt, deren stark gewölbte Form begünstigt die Entfaltung der Aromen. Die Reihenfolge ist klar vorgegeben: Die leichten Biere kommen vor den herben oder malzigen, niemals wird ein helles nach einem dunklen getrunken. Zunächst ist also die Weißbier-Familie an der Reihe. Das Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb, das meistverkaufte Bier der Brauerei, und sein alkoholfreies Pendant, das 1986 als erstes alkoholfreies Weißbier der Welt startete und 2009 mit einer neuen, verfeinerten Rezeptur auf den Markt kam.

Sein Urteil zum Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb: „Sofort fällt die Farbe auf: Dieser leuchtende Orange-Ton mit einer konstanten Trübung und einem kräftigen Schaum – daran ist das Paulaner Hefe-Weißbier leicht zu erkennen. In die Nase steigt ein deutliches Bananenaroma. Der Duft ist wirklich sehr fruchtig und damit charakteristisch für dieses Bier. Beim Antrinken stellt sich ein ganz weiches Mundgefühl ein. Wichtig und gut zu schmecken ist diese Balance aus Süße und Bittere, aber auch etwas Säure wie bei jedem Weißbier. Die angenehme, nicht aufdringliche Süße ist gerade so stark, dass sie den Fruchttönen unterstützt. Großes Kompliment: Das Bittere bei dem Bier muss man wirklich suchen. Man spürt nur einen Hauch am Obergaumen. Und da entfaltet sich das Spiel von der Hopfenbittere und der Säure sehr schön.“

Und was sagt der Bier-Papst zum Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei? Haben die Braumeister vom Nockherberg dank der neuen Rezeptur tatsächlich eine Verbesserung im Geschmack erreicht? Conrad Seidl: „Ich will ehrlich sein: Beim Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ist kaum mehr erkennbar, dass es sich um ein Alkoholfreies handelt. Wenn man es normal trinkt, ohne das zu wissen – für ein leichtes

Weißbier würde ich es wohl halten, aber nicht für ein alkoholfreies. Die Aromen, die in die Nase steigen, sind nicht so voll wie beim normalen Paulaner Hefe-Weißbier. Dennoch ist etwas Blumiges dabei, man könnte an Veilchen denken. Im Antrunk ist das Alkoholfreie ein sehr weiches Bier, hat etwas sehr erfrischendes. Es ist dabei gelungen, dem Bier den dominierenden Würzgeschmack zu nehmen, der bei Alkoholfreien früher häufig störte. Das Mundgefühl lässt allerdings stark nach, man bekommt Verlangen nach dem nächsten Schluck. Das ist ein erwünschter Effekt, denn Bier muss zum Weitertrinken anregen – und das tut es.“

Im alkoholfreien Sektor hat die Brauerei 2010 eine weitere Neuerung präsentiert – und überzeugt den Biersommelier mit dem Original Münchner Hell Alkoholfrei: „Der erste Eindruck von diesem Bier ist ein sattes goldgelb, sanftes Mousseux* und ein schöner, reinweißer Schaum. Die Nase wird bestimmt von leicht getreidigen, vielleicht auch an italienisches Ciabatta-Brot erinnernden Noten und einem an Wiesenkräuter erinnernden Hopfenduft. Der Antrunk ist voll, aber keine Spur süß – denn es stellt sich rasch eine hopfenherbe Balance ein. Der feine Hopfencharakter bleibt auch im Nachtrunk erhalten, das ergibt einen in alkoholfreien Bieren kaum zu findenden, aber für ein Helles typischen eher trockenen Nachtrunk – dem Bierstil entsprechend ist die Bittere verhalten, aber ein angenehmes Hopfenaroma wirkt nach.“

Und auch bei den untergärigen Bieren, der Original-Münchner-Familie, dem Paulaner Premium Pils oder dem Salvator macht der Biersommelier interessante Geschmacks-Entdeckungen. Was der Bier-Papst Conrad Seidl zu den anderen Bierspezialitäten der Paulaner Brauerei zu sagen hat, lesen Sie in der nächsten Ausgabe der Paulaner Fanclub Post.

Kleines Lexikon der Bierverkostung

- Antrunk** heißt der erste Schluck bei einer Verkostung. Dabei werden Mundgefühl, Rezenz und Aroma bewertet.
- Bittere** entsteht im hinteren Gaumenbereich. Die Skala geht von „keine Bittere“ über „ausgewogen“ bis „dominant“.
- Mousseux** bezeichnet einen schönen, kräftigen Schaum.
- Mundgefühl** beschreibt die Geschmackskonsistenz. Bockbier besitzt einen kräftigen, Pils einen schlanken Geschmackskörper. Adjektive wie weich, vollmundig, geschmeidig, elegant, trocken oder süffig beschreiben das Mundgefühl.
- Nasale** sind Geruchsempfindungen, die beim Einatmen über die Nase entstehen.
- Rezenz** steht für die Frische und Spritzigkeit eines Bieres. Sie wird unter anderem als zu stark, scharf, angenehm oder schal beschrieben.


Putzi Holenia ist Wirt des „Paulaner im Tal“.

Nockherberg-Koch Andreas Geitl.

Florian Oberndorfer vom „Wirtshaus in der Au.“

Die perfekte bayerische Brotzeit

DREI MÜNCHNER EXPERTEN VERRATEN, WAS AUF KEINEM BROTTZEIT-BRETTL FEHLEN DARF

Bei einer echt bayerischen Brotzeit ist für jeden Geschmack etwas dabei. Was aber auf keinen Fall fehlen darf und wie der perfekte „Obatzter“ sein muss, erklären drei, die es wissen müssen: Putzi Holenia ist Wirt und TV-Gaststättentester, Andreas Geitl kocht im bekanntesten Paulaner Wirtshaus Münchens, dem „Paulaner am Nockherberg“, und Florian Oberndorfer ist Wirt des „Wirtshauses in der Au“ und dem berühmten Wiesenzelt „Münchner Knödelei“. Alle drei geben ihre ganz persönlichen Brotzeit-Highlights preis.

Er schaut gerne über die Schultern in die Kochtöpfe anderer Wirte: „Putzi“ Holenia kocht nicht nur selber leidenschaftlich gerne, in seiner TV-Sendung „Der Paulaner Haferlgucker“ blickt er auch in die Kochtöpfe anderer Gastronomen. Nach so viel Feldforschung ist er Experte, was die bayerische Küche betrifft. Er verrät, was eine bayerische Brotzeit so besonders macht: „Ursprünglich stammt sie aus der Resteverwertung“, erklärt der Paulaner Haferlgucker. „Gerade Schweinebraten schmeckt einfach nicht, wenn

er aufgewärmt wird. Aber ein Stück kalter oder lauwarmer Braten – das ist etwas richtig Gutes!“. In seinem Gasthaus „Paulaner im Tal“ kommen nur die feinsten Schmankerl auf das Brotzeitbrett: Presssack, Bierschinken, geräucherter Schinken und Radieschen. Dazu gibt es Bauernbrot, frische Brezen und natürlich der Obatzter. „Putzi“ Holenia erklärt, auf was man bei dieser bayerischen Käsespezialität beachten muss: „Der Obatzter muss schön sämig sein. Das erreicht man, wenn man Sauerrahm oder Crème fraîche verwendet und einen Schuss Bier dazu gibt.“

Neben den Klassikern gibt es aber noch viele andere Möglichkeiten, ein Brotzeitbrett zu bestücken. Andreas Geitl ist Chefkoch des „Paulaner am Nockherberg“ und mag es gerne ein bisschen leichter. Für ihn dürfen bei einer baye-

rischen Brotzeit frisches Obst und Gemüse nicht fehlen. Andreas Geitl: „Ich persönlich mag das Spiel von leicht und gehaltvoll. Es macht eine Brotzeit erst so richtig interessant. Deshalb gebe ich gerne mal einen frischen Apfel, Trauben und knackige Gartentomaten dazu.“ Sein Geheimtipp in punkto Obatzter: „Er muss die richtige Temperatur haben und darf nicht zu kalt serviert werden. Dann zergeht er butterweich auf der Zunge. Lecker!“

Doch es muss auch nicht immer Obatzter sein. Für Florian Oberndorfer, dem Chef vom Wirtshaus in der Au, darf es auch gerne mal ein ganz anderer Aufstrich sein. Eine Spezialität des Hauses ist der selbstgemachte Kartoffelkäse – eine Mischung aus gestampften Kartoffeln und Frischkäse. „Wer es leichter mag, sollte unbedingt einmal Bärlauch-Frischkäse zur Brotzeit probieren“, empfiehlt Oberndorfer, „Hauptsache es wird nicht langweilig!“

Bei einer Sache sind sich alle drei einig: Zu einer perfekten Brotzeit gehört natürlich auch ein frisches Paulaner Bier.


Herzhaft, deftig und schön frisch – bei der bayerischen Brotzeit ist für jeden Geschmack etwas dabei.

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 man sich in bayerischen Gaststätten oder Biergärten verhält, bei der Bestellung und während des Essen.

**Hah?
„Wie bitte?“**

I mechat bittschee an Schweinsbrohn und a hoibe Bier.
Ich möchte bitte einen Schweinebraten und eine halbe Bier.

Bringa's ma doch bittscheen a Poa Weißwiascht und a Weißbier.
Bringen Sie mir bitte ein Paar Weißwürste und ein Weißbier.

Ja, do legst di nieda!
Ausruf des Erstaunens ähnlich „Donnerwetter nochmal!“

Mir mechatn gern zoin.
Wir möchten gern bezahlen.

Guad war's.
Es hat gut geschmeckt.

Hohd baasst.
Es war genießbar.

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, www.pp-m.net

Art Direction:
Carola Trummer

Fotos:
Paulaner, sampics

Druck:
Medienhaus Spintler, Weiden



Mitmachen – mitgewinnen!

Ein Kreuzchen genügt – schon haben Sie die Chance auf einen der **25 Preise!**

Preisfrage: Welche beiden Aromen ragen beim Paulaner Hefe-Weißbier laut Bier-Papst Conrad Seidl besonders heraus?

Zu gewinnen gibt es dieses Mal folgende Utensilien für Ihren WM-Sommer:

1. Preis: Paulaner Garnitur (Sonnenschirm + Tisch)
2. Preis: Paulaner Gartentisch
3. Preis: Paulaner Sonnenschirm
- 4.-14. Preis: Paulaner WM-Box mit Vuvuzuela
- 15.-25. Preis: Paulaner WM-Sound-Glas



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!**