



Fan Club POST

DIE ZEITUNG FÜR MITGLIEDER DES PAULANER FAN CLUBS

NR. 6 · SEPTEMBER 2010



200 Jahre Oktoberfest – alles Gute!

DIE WIESN FEIERT JUBILÄUM UND DIE PAULANER BRAUEREI GESTALTET DAS PAULANER FESTZELT NEU

Das Münchner Oktoberfest wird 200 Jahre alt – und dieser besondere Geburtstag wird auf der Jubiläums-Wiesn 2010 vom 18. September bis zum 4. Oktober ganz groß gefeiert. Die Paulaner Brauerei ist natürlich auch dabei und bringt zum Wiesn-Geburtstag gleich mehrere Geschenke mit: Für alle Oktoberfest-Besucher gibt es unter anderem das

neu gestaltete „Winzerer Fähndl“. Und für alle, die daheim feiern, beispielsweise einen Jubiläumskrug als Kastenzugabe.

Doch das ist bei weitem nicht alles, was die Jubiläums-Wiesn zu bieten hat: Die Münchner Brauereien haben gemeinsam ein historisches Bier nach alten Rezepten gebraut, das bei einer „Museums-Wiesn“

ausgeschenkt wird. Hier gibt es auch historische Festzelte, ein Pferderennen und zahlreiche Sonderprogrammunkte rund ums Jubiläum. All das – und natürlich das einzigartige Paulaner Oktoberfest Bier® – machen den diesjährigen Besuch auf der Wiesn zu einem außergewöhnlichen Erlebnis. (...)

Mehr dazu auf Seite 5.

IN DIESER AUSGABE

EINE RUNDE SACHE

Vier Paulaner Runden präsentieren sich in dieser Ausgabe



MEHR AUF DEN SEITEN 2 UND 4

EINE NEUE FAN CLUB-BETREUERIN



Tina Bauer ist bei Paulaner die neue Paulaner Fan Club Verantwortliche

MEHR AUF SEITE 3

EINE TOLLE ERFAHRUNG

Paulaner Fans waren exklusiv beim „Lederhosen-Fotoshooting“ mit den Stars des FC Bayern dabei

ALLES DAZU AUF SEITE 6



EINE SCHÖNE EINKEHR

Paulaner Wirt Peter Pongratz eröffnet eine Vorzeige-Gastronomie in Grünwald

ALLE INFOS AUF SEITE 7

VIEL SPASS BEIM LESEN!

Fans stellen sich vor – und können sich weiter bewerben!

Diese Ausgabe der Paulaner Fan Club Post wartet mit einer Premiere auf: Erstmals stellen sich Einzelmitglieder vor. Den Anfang machen Martin Hergert aus Gießen und Terry Powell aus Irland. Alles weitere dazu auf Seite 3.

In Zukunft werden noch mehr Einzelfans präsentiert – zusätzlich zu den bereits bewährten Vorstellungen der Paulaner Runden.

Wer also Mitglied des Paulaner Fan Clubs ist und in keiner Runde organisiert ist, kann sich mit dem beiliegenden Fax-Formular für eine Vorstellung bewerben.

Wir freuen uns auf viele Faxe – und auf viele weitere spannende und originelle Fan-Portraits in den kommenden Ausgaben der Paulaner Fan Club Post.

Geschätzte Paulaner Fans, liebe Leserinnen und Leser,

In diesen Tagen beginnt ein historisches Oktoberfest: Die Wiesn wird 200 Jahre alt. Das größte Volksfest der Welt ist für eine traditionsreiche Münchner Brauerei wie Paulaner alljährlich ein großes Ereignis. Wenn die Wiesn runden Geburtstag feiert, ist es etwas ganz Besonderes.

Pünktlich zum Start des Oktoberfests erstrahlt deshalb unser Paulaner Festzelt „Winzerer Fähndl“ in neuer Pracht. Dazu lesen Sie einiges in dieser Paulaner Fan Club Post – doch am besten machen Sie sich vor Ort Ihr ganz persönliches Bild vom neuen Festzelt und der Jubiläums-Wiesn.

Über 300 Mitglieder des Paulaner Fan Clubs haben wir heuer auf die Wiesn eingeladen. Die Plätze haben



wir vor rund vier Wochen mittels eines E-Mail-Newsletters verlost. Wir sind uns sicher: Sie und alle anderen Oktoberfest-Gäste aus der ganzen Welt werden das neu gestaltete Paulaner Zelt mögen. Denn es ist uns gelungen, Tradition und Moderne zu verbinden – damit das gemeinsame Prosit im modernsten Zelt der Wiesn immer noch in aller Gemütlichkeit stattfindet.

Die Jubiläums-Wiesn ist ein Themenschwerpunkt dieser Paulaner Fan Club Post. Aber es gibt auch Neuigkeiten aus der Paulaner Brauerei: Gerne stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe unsere neue Paulaner Fan Club Betreuerin vor: Tina Bauer hat von Tobias Thalmeir die Verantwortung für den Paulaner Fan Club übernommen. Frau Bauer wird wie ihr Vorgänger den Club mit großem persönlichen Engagement, äußerst sympathisch und stets mit einem offenen Ohr für die Belange der Fans führen.

Vielleicht lernen Sie ja Frau Bauer auf der Jubiläums-Wiesn kennen – oder wir begegnen uns vor Ort. Das würde mich sehr freuen.

Auf bald also, Ihr

Heiner Müller
Geschäftsführer
Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG



Von null auf 45 in vier Monaten

DIE PÖRCHEDTER PAULANER PRÜDER STELLEN SICH VOR

FANCLUB-STECKBRIEF

Gegründet: 2010

Mitglieder: 45

Motto: Es is schö, dass so schö is ...

PÖRCHEDTER PAULANER PRÜDER

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



Geballte Power aus Franken: Die Paulaner Runde Pörschedter Paulaner Prüder finden schnell begeisterte Anhänger für ihren Club.

Im Juli steht jedes Jahr ganz Bürgstadt Kopf. Dann feiern die Bürgstädter (unterfränkisch: Börschedter) ihr traditionelles Straßen- und Hoffest. Mit dabei: fast alle Einwohner der unterfränkischen Ortschaft, die ansässigen Vereine – und natürlich die Mitglieder der Paulaner Runde Pörschedter Paulaner Prüder.

Die schenken im Hof Elbert ihr Lieblingsgetränk, Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb, aus und sorgen mit Paulaner Gläsern und Fahnen für Stimmung. Und wenn das Fest langsam ausklingt, erschallt die Hymne der Traditionsbrauerei auf den Straßen des unterfränkischen Marktflückens, das bekannte Paulaner Lied aus der Werbung:

Di dideldidei didei didi dideldidei!

Geplant war die Gründung einer Paulaner Runde schon lange – und im Mai diesen Jahres haben die Fans der Münchner Brauerei ihre Idee in die Tat umgesetzt. Und dafür war es auch höchste Zeit. Denn in nur vier Monaten stieg die Mitgliederzahl von null auf 45.

Das soll ihnen erst mal einer nachmachen! Ob Mann oder Frau, ob jung oder alt: Jeder Paulaner Fan wird herzlich aufgenommen und ist mit viel Spaß und Engagement dabei. Kein Wunder, dass der Vorsitzende Klaus Elbert mächtig stolz auf seine Prüder und Schwestern ist. „Es is so schö, dass so schö is ...“, freut sich der Vorstand auf unterfränkisch.

Die Glöckner aus Nordrhein-Westfalen

BEI WALDI'S GLÖCKNERN STEHT ALLES IM ZEICHEN DER GLOCKE UND BAYERISCHER GEMÜTLICHKEIT



Waldi's Glöckner sind eine bunte Paulaner Runde mit einem Herz für Bayern und für die Paulaner Spezialitäten.

Wo es in Halle Paulaner Hefe-Weißbier gibt, ist auch Waldi nicht fern. Mit Waldi ist Waldemar Griemla gemeint, das älteste Mitglied der Paulaner Runde Waldi's Glöckner. Er hat dem Paulaner Fan Club nicht nur seinen Namen ge-

geben, sondern auch eine Messing-Glocke mit dem Paulaner Emblem angefertigt.

Die Mitglieder der Paulaner Runde Waldi's Glöckner sind wohl die größten Liebhaber des Freistaats Bayern in ganz

Nordrhein-Westfalen. Sie mögen nicht nur die Tracht, die Musik, das deftige Essen und die Gemütlichkeit, sondern vor allem die Paulaner Biere. Und diese Liebe zu Bayern und Paulaner hat Waldi's Glöckner veranlasst, im Jahr 2008 die Paulaner Runde einzuläuten.

„Alle unsere 20 Mitglieder legen sich für den Fanclub richtig ins Zeug und sammeln eifrig Paulaner Fanartikel. Denn unser Fanclub besitzt sogar eine kleine Bayern-Welt, die ganz im Stil von Paulaner eingerichtet ist“, erzählt Gaby Surmann, Vorsitzende der Runde. Dort ertönt regelmäßig das Lied „Gut.Besser.Paulaner“ aus der „Glocken-Alm“, der „Paulaner Hütte“, der „Jagd Hütte“ und natürlich aus dem eigenen Paulanergarten. Bei so viel Gemütlichkeit kann man verstehen, dass die Paulaner Runden bei Waldi's Glöcknern gut und gern von 11 Uhr vormittags bis 23 Uhr nachts dauern.

Aber eines hat sich die Paulaner Runde noch vorgenommen: In der nächsten Zeit steht eine Brauereibesichtigung und ein Besuch bei Paulaner am Nockherberg an. Schließlich sparen die Mitglieder schon seit der Clubgründung für diese Traumreise.



Das Symbol der Paulaner Runde aus Halle: Eine Messing-Glocke mit Paulaner Emblem.

FANCLUB-STECKBRIEF

Gegründet: 2008

Mitglieder: 20

Motto: Glocke ding, Glocke ding, Glocke ding, ding, dong

WALDI'S GLÖCKNER

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



Liebe Paulaner Fans,

es ist mir eine Freude, mich Ihnen an dieser Stelle erstmals vorzustellen: Mein Name ist Tina Bauer und ich bin seit August bei Paulaner verantwortlich für den Paulaner Fan Club.

Mein Ziel ist es, gemeinsam mit Ihnen den Paulaner Fan Club weiter wachsen zu lassen, die Bindungen zwischen den Paulaner Runden und zwischen den Einzelmitgliedern stärker auszubauen und für Ihre Ideen und Wünsche ein offenes Ohr zu haben.

Damit Sie ein wenig mehr über mich wissen: Auch in bin seit vielen Jahren ein Fan der Marke Paulaner. Als gebürtige Badenerin bin ich nach meinem Studium der Betriebswirtschaft und ein paar Zwischenstationen seit 2001 in München bei Paulaner. Paulaner ist eine Marke, die wie keine andere die

Themen Biergarten, Genuss, Weltoffenheit und Sympathie prägt. Deshalb freue ich mich auf meine neue Aufgabe ganz besonders: Ich betreue ab sofort die Menschen, die unsere Brauerei, unsere Marke und ihre Produkte besonders schätzen.

Auf Seite 6 stellt sich übrigens eine weitere wichtige Ansprechpartnerin des Paulaner Fan Clubs vor: Heike Rupp. Vielen bereits bekannt von der Service-Hotline 0180-5732582 oder aus Mails an service@paulaner-fan-club.de.

In den nächsten Wochen, vor allem während der Wiesn, werde ich versuchen, möglichst viele Paulaner Runden und Fans besser kennen zu lernen und die ein oder anderen Gewinner persönlich auf dem Oktoberfest begrüßen. Aber auch auf alle, die in diesem Jahr kein Glück hatten, freue ich mich. In diesem Sinne hoffe ich, dass wir uns



Tina Bauer

bald sehen oder sprechen. Denn wie heißt es so schön bei uns in München: Durch's Reden kommen die Leute zusammen.

Ich freue mich auf Sie!

**Ihre Tina Bauer,
Projektmanagerin Paulaner Fan Club**

Einzelfans im Portait

Ein Paulaner Fan mit Sammelleidenschaft

MARTIN HERGET AUS GIESSEN STELLT SICH VOR



Martin Herget zeigt seine Sammlung bald in einer kleinen Ausstellung.

Paulaner und der FC Bayern – für Martin Herget gehört das zusammen wie die Schaumkrone und das Weißbier. Klar, dass der begeisterte FCB-Anhänger auch Mitglied im Paulaner Fan Club geworden ist.

An der Paulaner schätzt der Gießener besonders die Geschichte und Verbundenheit zur bayerischen Kultur: „Die Tradition und die Detailtreue – damit kann ich mich selbst identifizieren“, so Martin Herget. So kommt es, dass er seit über fünf Jahren leidenschaftlicher Sammler von Biergläsern und -krügen ist. Die Sammlung umfasst

mittlerweile über 200 Exemplare, darunter sämtliche Paulaner Weißbiergläser mit seinem Lieblingsverein FC Bayern. Auch für die Zukunft hat sich der Paulaner Liebhaber einiges vorgenommen: Seine Sammlung will er bald in einer museumsähnlichen Ausstellung präsentieren.

Für den 44-Jährigen steht auch fest: In die Biergläser kommt nur Paulaner. Und als echter Fan hat er keine Liebessorte. „Ob ein spritziges Paulaner Weißbier Kristallklar, Hefe Weißbier Naturtrüb oder Alkoholfrei – Paulaner Spezialitäten erfrischen, beleben und schmecken immer“,



MARTIN HERGET
Mitglied seit: 2010 

Besonderes Merkmal:
Leidenschaftlicher Biergläser- und Bierkrügesammler

Wollen Sie als Einzelmitglied auch in der Fan Club Post vorgestellt werden?
Siehe beiliegender Fax-Bogen!

sagt der überzeugte Fan. Und deshalb wünscht sich Martin Herget, dass es alle Paulaner Biersorten in seinem Heimatort im Handel gibt.

The Bayerisch and the Irish

TERRY POWELL LEBT WEISSBLAUE TRADITIONEN AUF DER GRÜNEN INSEL



TERRY POWELL
Mitglied seit: 2010 

Besonderes Merkmal:
Paulaner Botschafter in Irland

Wollen Sie als Einzelmitglied auch in der Fan Club Post vorgestellt werden?
Siehe beiliegender Fax-Bogen!

Terry Powell ist schon lange bekannter Paulaner Liebhaber – und seit diesem Jahr auch offiziell Mitglied des Paulaner Fan Clubs. Der 43-Jährige lebt in der Nähe von Dublin und ist in Irland als Paulaner „Weißbierbotschafter“ unterwegs.

Für Terry Powell steht fest: Paulaner ist das beste Bier, weil es einfach einen großartigen Weißbier-Geschmack hat und nicht zu süß ist. Seine Liebessorte ist natürlich das Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb. Und weil Terry Powell so begeistert

von seinem Paulaner ist, hat er sogar seinen Vater, einen leidenschaftlichen Fan eines irischen Stout Bieres, überzeugt. „Ich fühle mich wie eine Art Weißbierbotschafter in Irland, weil ich immer von Paulaner schwärme. Seitdem trinken auch viele meiner Freunde gern Paulaner Hefe-Weißbier“, erzählt Terry Powell.

Ziele für die Zukunft hat sich der Ire schon gesetzt: So möchte er baldmöglichst die Paulaner Brauerei in München besuchen und in Irland einen Paulaner Stammtisch „The Jolly Boys Round Table“

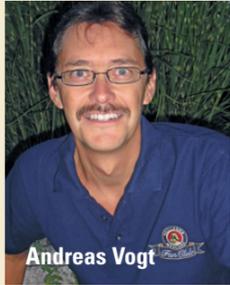


Terry Powell macht Paulaner auch in Irland bekannt.

gründen. Und natürlich wünscht er sich auch, dass er nicht mehr lange warten muss, bis es in jeder Bar in Irland sein Lieblingsbier gibt.

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

Wird Fassbier auf die gleiche Art gebraut wie Flaschenbier?



Andreas Vogt
Leiter der Abteilung Qualitätsmanagement der Paulaner Brauerei, beantwortet.

Diesmal wird die Fan-Frage von Martin Zuber, dem Leiter der Abteilung Qualitätsmanagement der Paulaner Brauerei, beantwortet.

„Für Bier aus dem Fass wird das gleiche Bier gebraut wie für Bier aus der Flasche. Dadurch ist die Qualität des Bieres die gleiche. Jedoch hat Fassbier in der Regel bessere Lagerbedingungen als Flaschenbier, da Flaschen zum Teil Licht und Wärme ausgesetzt sind. Diese unterschiedlichen Lagerbedingungen können die Bierqualität beeinflussen. So kann es vorkommen, dass Fass- und Flaschenbier unterschiedlich schmecken – auch wenn das gleiche Bier enthalten ist.“

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

Doppelter Einsatz in Ostfriesland

DIE FRIESENBAZIS SIND MITGLIED DER PAULANER HALL OF FAN UND DES PAULANER FAN CLUBS



Ihr Herz schlägt für den FC Bayern UND Paulaner: Die weite Fahrt nach München nehmen die Bazis aus dem Norden deshalb gleich zwei Mal so gerne regelmäßig auf sich.

Das Oktoberfest passt in die kleinste Hütte. Sogar in eine Ostfriesische. Das beweisen die Friesenbasis aus Wiesmoor schon seit einigen Jahren. Denn in „Opas Bude“, der Blockhütte des „Opas“ Gerhard Hedemann, feiern sie jedes Jahr, wenn die Münchner Wiesn stattfindet, ihr ganz privates Oktoberfest. Aber auch in Wiesmoor gibt es dazu knusprige Schweinshaxen und allerlei Wiesn- und Paulaner-Spezialitäten. Doch auch auf dem Oktoberfest in München sind sie dabei – trotz der weiten Anreise von 850 km.

Gute Kameradschaft und Zusammenhalt, das ist den Friesenbasis besonders wichtig. Die 18 Mann starke Paulaner Runde unternimmt neben ihren monatlichen Fanclubtreffen viel zusammen: Kanufahren, Fahrradtouren und natürlich jeden Samstag gemeinsam Fußball schauen. Denn die Truppe aus dem hohen Norden ist auch FC Bayern-Fanclub – und sogar Mitglied der Paulaner Hall of Fan. Durch ihre regelmäßigen Besuche in der Allianz Arena und ihre Verbundenheit zum FC Bayern sind die Friesenbasis auch auf die Idee gekommen, einen Paulaner Fanclub zu

gründen. Seit 2007 sind die Männer aus Wiesmoor nun eine echte Paulaner Runde.

„Die Brauereiführung am Nockherberg mit stolzen 40 Teilnehmern zählt zu unseren schönsten Erlebnissen. Das wollen wir auf jeden Fall bald wiederholen! Aber am meisten schätze ich die super Zusammenarbeit zwischen Paulaner und den Fanclubs“, erzählt der Vorsitzende Gerhard Hedemann. Die Runde aus dem hohen Norden engagiert sich übrigens auch für ihre Mitmenschen: Unter anderem spenden sie jährlich für den Waldkindergarten im Ort.

FANCLUB-STECKBRIEF

Die Friesenbasis

Gegründet: 2007

Mitglieder: 18

Motto: Gute Kameradschaft und Zusammenhalt

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

Ein Prosit auf Paulaner

HAIBACH IST DIE GRÖSSTE PAULANER RUNDE AUS ÖSTERREICH

Im kleinen Örtchen Haibach ob der Donau leben 1300 Menschen. 53 von ihnen teilen eine Leidenschaft: Sie

FANCLUB-STECKBRIEF

Haibach

Gegründet: 2007

Mitglieder: 53

Motto: Ein Prosit auf Paulaner

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

alle sind Paulaner Fans. Wer sie für die bayerische Traditionsbrauerei begeistert hat? Natürlich der Vorsitzende der Paulaner Runde Haibach/DO Austria, Franz Lis. Er hält die große Truppe zusammen und geht begeistert vorne weg.

Dass Franz Lis ein so überzeugender Paulaner Botschafter ist, hat mit seinem bisherigen Job zu tun: Knapp 40 Jahre hat der Runden-Vorsitzende bei der Paulaner Brauerei in München gearbeitet und dadurch „sein Bier“ in der Heimat bekannt und beliebt gemacht. Heute lässt er es sich nicht nehmen, einmal im Monat die Spezialitäten selbst aus München abzuholen.

Dann heißt es bei den Haibachern „Ein Prosit auf Paulaner“. Denn da treffen sich alle Mitglieder beim „Bauern in



Das ist die größte Paulaner Runde in Österreich – stolze 53 Mitglieder zählt Haibach/DO Austria.

Grub“, ihrem privaten Stammtreffpunkt. Die Runde aus Österreich, die wie so viele Paulaner Runden, fast ausschließlich aus Männern besteht, macht allerdings bei einer Dame eine Ausnahme: Petra, die Besitzerin des Bauernhofs, darf als einzige Frau bei allen Aktivitäten dabei sein – schließlich kümmert sie sich ja auch um das leibliche Wohl der Männer.

Ob Wandern, Floßfahren, Brauereibesichtigungen oder ein Besuch des Oktoberfests – die Paulaner Runde Haibach/DO Austria ist ein aktiver Club. „All das macht wahrscheinlich deshalb so viel Spaß, weil alle Mitglieder sehr diszipliniert sind und es keinen Streit untereinander gibt. Wir sind einfach eine starke Truppe!“, freut sich der Vorsitzende.

Ein ganz besonderes Jubiläum ...

... MIT DEM TRADITIONSREICHEN PAULANER FESTZELT „WINZERER FÄHNDL“ IN NEUEM GEWAND, MIT GANZ VIEL HISTORIE, PFERDERENNEN, EINER MUSEUMS-WIESN UND NATÜRLICH DEM ERFOLGREICHSTEN OKTOBERFESTBIER DER WELT

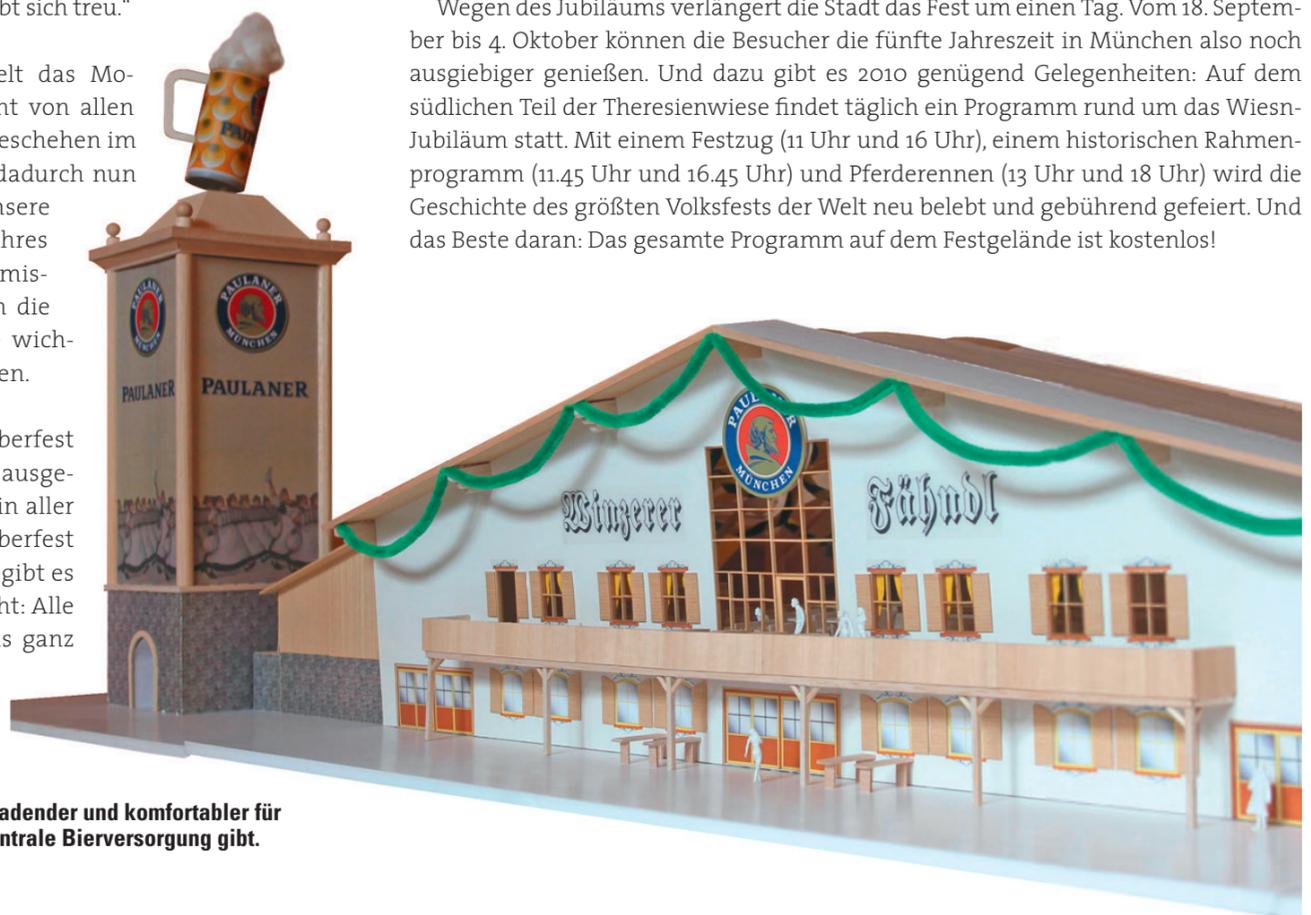
Fortsetzung von S. 1: Es zählt zu den buchstäblich überragenden Wahrzeichen der Wiesn: das Paulaner Festzelt „Winzerer Fähnndl“ mit seinem Turm und dem Paulaner Maßkrug an der Spitze. Pünktlich zum 200. Oktoberfest erstrahlt das größte Paulaner Zelt nun in neuem Glanz: Mit stützenfreier Konstruktion, einer Zeltspannweite von knapp 40 Metern und zentraler Bierversorgung setzt das Paulaner Festzelt technisch neue Maßstäbe.

Auch optisch setzt der Neubau Akzente: Die teilweise verglaste Front und die neue, attraktive Innendekoration lassen einen freundlich-hellen Innenraum entstehen. Paulaner Geschäftsführer Andreas Steinfatt verspricht: „Unsere Gäste werden ein völlig neues Wiesn-Erlebnis haben, ohne dass der Charakter des ‚alten‘ Winzerer Fähnlds verloren geht. Das Paulaner Festzelt bleibt sich treu.“

Technisch wird das neue Paulaner Festzelt das Modernste sein. Die Dachkonstruktion ermöglicht von allen Seiten eine freie Sicht auf die Musik und das Geschehen im Zelt. In den Boxen sitzt man erhöht und hat dadurch nun ebenfalls einen Blick auf das ganze Zelt. „Unsere Fans und Gäste werden das besondere Flair ihres Lieblingszelts auch nach dem Umbau nicht vermissen. Es wird einfach noch schöner und durch die technischen Innovationen ergeben sich viele wichtige Vorteile“, fasst Andreas Steinfatt zusammen.

Über zwei Millionen Liter Paulaner Oktoberfest Bier® werden auf der Theresienwiese jährlich ausgeschenkt, weitere zehn Millionen Liter werden in aller Welt getrunken. Damit ist das Paulaner Oktoberfest Bier® das gefragteste weltweit. In diesem Jahr gibt es aber zusätzlich noch ein weiteres Bier-Highlight: Alle sechs Münchner Brauereien ließen sich etwas ganz Besonderes einfallen und kreierten gemeinsam das historische Wiesnbier nach einem alten Rezept.

Das Winzerer Fähnndl ist nach dem Neubau noch einladender und komfortabler für seine Gäste – und das einzige Zelt, in dem es eine zentrale Bierversorgung gibt.



Ein ganz besonderes Bier: Zum Jubiläum kreierten die sechs Münchner Brauereien ein gemeinsames Oktoberfestbier.

Wegen des Jubiläums verlängert die Stadt das Fest um einen Tag. Vom 18. September bis 4. Oktober können die Besucher die fünfte Jahreszeit in München also noch ausgiebiger genießen. Und dazu gibt es 2010 genügend Gelegenheiten: Auf dem südlichen Teil der Theresienwiese findet täglich ein Programm rund um das Wiesn-Jubiläum statt. Mit einem Festzug (11 Uhr und 16 Uhr), einem historischen Rahmenprogramm (11.45 Uhr und 16.45 Uhr) und Pferderennen (13 Uhr und 18 Uhr) wird die Geschichte des größten Volksfests der Welt neu belebt und gebührend gefeiert. Und das Beste daran: Das gesamte Programm auf dem Festgelände ist kostenlos!

Comeback für den Wiesn-Hit

DIE „WIESN TO GO“ GEHT IN IHR DRITTES ERFOLGSJAHR



Ein Liter Paulaner Oktoberfest Bier® plus Maßkrug gleich Wiesn-Genuss für unterwegs nach Maß.

Sie kam, sah und siegte: Die „Wiesn to go“ von Paulaner hat sich zu einem echten Oktoberfest-Hit entwickelt. Die 1-Liter-Dose mit Paulaner Oktoberfest Bier® im Maßkrug ist seit der Premiere im Jahr 2008 ein echter Verkaufsschlager. Kein Wunder: Denn das originelle Spezialgebilde mit dem einzigartigen Paulaner Original Oktoberfest Bier® bietet die Münchner Brauerei exklusiv an.

Auch in diesem Jahr dürfte das Erfolgsprodukt vom Münchner Nockherberg wieder vielfach ausverkauft sein. Zu Preisen zwischen 5,99 Euro im Einzelhandel und 6,99 Euro an der Tankstelle oder am Kiosk macht die „Maß aller Dinge“ so richtig Oktoberfestlaune für unterwegs oder für zu Hause. Erhältlich ist der Artikel auch direkt im Paulaner Fan Shop.

Das sehen die Oktoberfest-Fans in aller Welt genauso: Die Paulaner „Wiesn to go“ hat sich längst zu einem Exportschlager entwickelt.

Ein Geschenk zum Wiesn-Geburtstag

DER JUBILÄUMSKRUG ALS KASTENZUGABE ZUM PAULANER OKTOBERFEST BIER®

Die Wiesn feiert 200. Geburtstag – und Paulaner Kunden bekommen Geschenke: Wer bis zur Kalenderwoche 40 einen 20er-Kasten Paulaner Oktoberfest Bier® kauft, erhält im ausgewählten Getränkehandel und solange der Vorrat reicht, einen Paulaner Jubiläumskrug als Kastenzugabe.

Paulaner Fan Club-Mitglieder können den limitierten Jubiläumskrug der Paulaner Brauerei auch gewinnen: Auf Seite 8 dieser Paulaner Fan Club Post gibt es dazu ein Gewinnspiel.

Der Krug selbst ist aus hochwertigem Steingut und erinnert mit seiner stilvoll-traditionellen Aufmachung an die 200jährige Wiesn-Geschichte. Zusammen mit der „Wiesn to go“ (siehe Artikel links) lässt sich so die perfekte Oktoberfest-Stimmung auch jenseits der Wiesn-Metropole genießen ...



Den hochwertigen Steinkrug gibt's als Kastenzugabe zu jedem Kasten Paulaner Oktoberfest Bier®.



Paulaner zieht den Bayern wieder die Lederhosen an ...

... UND VIER PAULANER FANS WAREN EXKLUSIV BEIM GROSSEN FOTO-SHOOTING AM NOCKHERBERG DABEI!

Ein unbezahlbarer Preis: Vier Paulaner Fans gewannen bei einer Verlosung via Paulaner Fan Club Newsletter ein Treffen mit den Stars

„Prost Jungs!“ – solche Ansagen machten Trainer Louis van Gaal UND seinen Spielern sichtlich Spaß.



des FC Bayern München. Die glücklichen Vier durften das traditionelle Werbefoto-Shooting am Nockherberg live miterleben, als sich die Bayern-Stars in Lederhosen und mit dem Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei präsentierten. Paulaner Botschafter Waldemar Hartmann kam als Überraschungsgast und begleitete die Gewinner zum Set, wo sie gemeinsam die Mannschaft beobachteten.

Die Paulaner Fans Jörg und Frank Sartorius sowie Silke und Mike Hilß gewan-



Paulaner Fans und Paulaner Hall of Fan-Mitglieder konnten dieses Jahr live am Set dabei sein. PR-Referent Christoph Bohning (r.) begrüßte zusammen mit „Waldi“ (m.) die glücklichen Gewinner.

nen die Teilnahme am Foto-Shooting. Sie konnten einen ganzen Tag lang echte Star-Luft schnuppern. In Begleitung von Waldemar Hartmann erlebten sie als exklusiver Gast der Paulaner Brauerei das Shooting der Bayern.

Trainer Louis van Gaal und seine Mannschaft genossen es sichtlich, in

Tracht mit einem Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei in der Hand vor der Kamera zu posieren. Die meisten Stars nahmen sich Zeit, für die vier Paulaner Fans Autogramme zu schreiben und kurz mit ihnen zu plaudern. Zum Ausklang des ereignisreichen Tags am Nockherberg erlebten die Gewinner eine Brauereiführung.

Eine Frau, die auf alle Fragen eine Antwort hat

HEIKE RUPP BETREUT DIE SERVICE-HOTLINE UND ALLE E-MAIL-ANFRAGEN DES PAULANER FAN CLUBS

Eine Frage? Kein Problem, Heike Rupp hilft gerne weiter! Wer die 0180-5732582 wählt, bekommt ihre Stimme zu hören: Die 43-jährige Saarländerin steckt hinter der Service-Hotline des Paulaner Fan Clubs und antwortet seit 2009 auf alle Fragen der Paulaner Fans – natürlich auch per E-Mail.

Dass sich die Mitglieder im Paulaner Fan Club für die Paulaner Brauerei, ihre Produkte, Aktivitäten und ihr Engagement interessieren, liegt auf der Hand. Mittlerweile zählt der Paulaner Fan Club fast 7000 Mitglieder. Da häufen sich natürlich die Anfragen: „Anfangs war die Anzahl der Nachfragen noch überschaubar“, so Heike Rupp, die sich mittlerweile ausschließlich um die Anliegen der Paulaner Fans kümmert. „Nachdem der Paulaner Fan Club aber immer größer wird und immer mehr Mitglieder sich bei der Paulaner Brauerei melden, durfte sich jemand komplett um die Fans kümmern – da kam dann ich ins Spiel“, fügt die sympathische Saarländerin hinzu. „Ich finde meinen Job herrlich, kein Tag ist wie der andere und jedes Anliegen der Paulaner Fans ist unterschiedlich“, sagt



Heike Rupp betreut die Paulaner Fan Club Infoline.

Heike Rupp, die mittlerweile seit eineinhalb Jahren den Service-Kontakt des Paulaner Fan Clubs betreut. „Es ist vor allem schön, die Person hinter der Anmeldung kennen zu lernen. Der direkte Kontakt zu den Fans macht das Ganze persönlicher und hilft die Wünsche und Anregungen der Fans besser zu verstehen.“

Viele Anfragen drehen sich um die Aufnahme in den Paulaner Fan Club und ob die Mitgliedschaft verschenkt werden kann. Heike Rupp erklärt: „Über die Online-Anmeldung kann man eine andere Person registrieren und somit die Mitgliedschaften weiter verschenken. Wer das macht, sollte dies in einer kurzen Email an service@paulaner-fan-club.de erklären, damit wir die Mitgliedschaft richtig zuordnen können.“ Denn auf Ordnung kommt es bei der Arbeit von Heike Rupp an. So behält sie den Überblick, wenn sie Anmeldungen bearbeitet, Mitgliedschaften bestätigt und sich um generelle Anfragen der Fans kümmert. So kann die Stimme des Paulaner Fan Clubs auch weiterhin entspannt fragen: „Paulaner Fan Club Infoline, mein Name ist Rupp, was kann ich für Sie tun?“

Der absolute Hit

DAS PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI GEWINNT RENOMMIERTEN HANDELS-TITEL

Das alkoholfreie Weißbier von Paulaner kommt nicht nur beim Verbraucher gut an: Es sammelt auch Titel und Auszeichnungen in Serie. Nach dem „Produkt des Jahres“ wurde das Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei jetzt „Hit 2010“. Bei zahlreichen Events bekam Paulaner viele Komplimente und gewann viele neue Fans für die Weißbier-Variante ohne Alkohol.



Erfrischung mit „Paula“ bei der BIKE Transalp.

Auch die Zahlen sprechen für sich: Mit einem Wachstum von 72,3 % (Nielsen, kumuliertes Jahr 2010) überzeugt das Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ein Jahr nach seinem Relaunch und mit verbesserter Rezeptur auf dem deutschen Biermarkt.

Dementsprechend begeistert ist der Handel. Die Fachzeitschrift *LEBENSMITTEL PRAXIS* kürte auf Basis einer Handels-Befragung das

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei in der Kategorie Bier zur erfolgreichsten Neueinführung im Zeitraum von März 2009 bis Februar 2010. Dafür gab's den renommierten Titel „Hit 2010“.

Tobias Kratzer, Leiter Produktmanagement bei Paulaner, verrät das Geheimnis hinter diesen Erfolgen: „Unser alkoholfreies Weißbier ist vollmundig und liegt geschmacklich sehr nahe am Original. Das kommt bei Weißbiergenießern gut an. Sportler und gesundheitsbewusste Genießer schätzen das Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei außerdem als eine erfrischende und vor allem kalorienarme Alternative zur Saftschorle!“

Diese Erfahrung durften in den Sommermonaten viele Sportler und Sportbegeisterte selbst machen. Ob bei der BMW International Golf Open in München, im Trainingslager des FC Bayern München am Gardasee oder bei der BIKE Transalp von Füssen an den Gardasee (s. Foto links) – das Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei war immer ein erfrischender Begleiter.



Das Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei in der 0,33-l Flasche.

Jetzt auch im 6x0,33-l Mehrweg-Pack erhältlich.



Gemütlichkeit mit Stil: Die Grünwalder Einkehr verspricht Vielfalt und Klasse.

Ein Stück Bayern in Westfalen

PADERBORN FREUT SICH ÜBER BAYERISCHES BIER UND EINEN ECHTEN PAULANERGARTEN

Die geschmackvolle Einkehr

IN DER „GRÜNVALDER EINKEHR“ TRIFFT GOURMET-KÜCHE AUF BAYERISCHE GEMÜTLICHKEIT

Die bayerische Gastronomie-Kultur hat viele Facetten – und Peter Pongratz lebt sie alle. Die deftig-fröhliche Variante als Wiesn-Wirt im Winzerer Fähndl und die heiter-gesellige in seiner Traditionsgaststätte „Paulaner am Nockherberg“. Mit der „Grünwalder Einkehr“ bereichert er seit Herbst 2009 die kulinarische Welt Münchens um ein Restaurant, in dem gehobene Küche auf bayerische Gemütlichkeit trifft.

Es gibt Speisekarten, die lesen sich wie Weltliteratur. In der „Einkehr“ werden zum Beispiel Grünwalder G'schichten geschrieben und gekocht. Die begin-

nen mit San Daniele Schinken, erleben bei knuspriger Ente und Spanferkelrücken auf Apfel-Schalottengemüse ihren Höhepunkt und klingen bei Himbeer-Weißbier-Schmarrn sanft ab. Während der Gaumen schmaust, können die Augen weiden. Zum Beispiel über die stilvolle Einrichtung im lichtdurchfluteten Wintergarten oder das rustikale Ambiente der Isar- oder der Ofenstube.

Nach einem aufwändigen Umbau hat Peter Pongratz mit der „Grünwalder Einkehr“ eine Münchner Traditionsgastronomie wieder eröffnet, die mit Sicherheit an ihre großen Tage anknüpfen wird.

Eines der ältesten Gebäude im Paderborner Land ist die Alt-Enginger Wassermühle. Das Alter sieht man dem gemütlichen Landgasthof nicht an! Dafür sorgten die Besitzer Monika und Markus Wahden, die im Februar 2000 das Anwesen kauften und aufwändig renovierten. Fast zehn Jahre später folgte nun ein neues Highlight: Die Eröffnung des Paulanergartens.

Einen besser gewählten Zeitpunkt für die Einweihung des Biergartens gibt es wohl kaum: Am Vatertag im vergangenen Jahr öffneten die Wirtsleute der Alt-Enginger Mühle ihren Außenbereich und

präsentierten ihren neuen Paulanergarten. Wer ihn betritt, erkennt sofort: Hier wurde aufs Detail geachtet. Unter mächtigen Kastanienbäumen thront im Mittelpunkt des Gartens mit 270 Plätzen der Paulaner Brunnen.

Bei aller Originalität des Gartens: Ein Blick in den Landgasthof lohnt sich allemal. Mit zum Teil antiken Möbeln sind die 18 Gästezimmer und die beiden Apartments liebevoll eingerichtet. Und das urig-gemütliche Restaurant, das sich über verschiedene Ebenen erstreckt, ist für seine außerordentlich gute Küche weithin bekannt. Ob drinnen oder draußen: In die Gläser kommt in der Wassermühle nur Paulaner Bier. Für viele Besucher aus der Region ist das ein ganz besonderes Schmankerl mitten in Westfalen.



Seit 2009 eröffnet: Der Paulanergarten der Alt-Enginger Mühle ist die neue Attraktion in Paderborn.



BAYERISCH FÜR ANFÄNGER

Das Paulaner Fan Club Post-Wörterbuch



Ihre Fan Club Post stellt in jeder Ausgabe wichtige bayerische Redewendungen vor und deren hochdeutsche Übersetzung vor. Denn immerhin leben dreiviertel aller Paulaner Fan Club-Mitglieder außerhalb Bayerns. Diesmal lernen Sie, wie Frau und Mann am Oktoberfest miteinander ob-andln, also flirten.

Fo wo kummsd'n du hea?
Einfallslose Flirt-Eröffnung mit unbekanntem Partner:
„Woher kommst Du?“

Bisd aa do?
Einfallslose Flirt-Eröffnung mit bekanntem Partner:
„Was, Du bist auch hier!“

Breznszoiza, Gschwoischädli, Hodalump, lare Hosn
Geringschätzigte Ausdrücke zur Beleidigung von Nebenbuhlern.

Schau, dass Land gwinnsd. Sonsd foird da Wadschnbam um.
„Verschwinde! Ich habe überhaupt keine Lust zu flirten.“

Hobbala!
„Ich möchte mich in aller Form entschuldigen, dass ich Bier über Ihr Trachtenkleid geschüttet habe. Aber ich wollte Sie gerne kennenlernen.“

Back ma's!
„Zu mir oder zu dir?“

Ein Hoch auf's Helle

PÄPSTLICHE VERKÖSTIGUNG DURCH CONRAD SEIDL, TEIL 2: PAULANER ORIGINAL MÜNCHNER HELLE UND PAULANER SALVATOR

Er ist berühmter Biersommelier und man nennt ihn den „Bier-Papst“: Conrad Seidl weiß, worauf es bei Gerstensaft ankommt. Der schillernde Österreicher kennt alle Facetten und Geschmacksnuancen von Bier. Für eine Verköstigung der 13 Paulaner Bierspezialitäten plus Spezi reiste der Wiener auf den Nockherberg und gab sein kritisches Urteil. In dieser Ausgabe der Paulaner Fan Club Post würdigt er das Paulaner Original Münchner Helle und den Paulaner Salvator.



„Auf den ersten Blick sehe ich diese auffallende Goldfarbe“, bemerkt Conrad Seidl beim Anblick des Paulaner Original Münchner Helle. Der Wiener Journalist begutachtet bei seiner Verköstigung Farbe, Geschmack und Geruch des Bieres: „Da ist viel Kohlensäure zu sehen, die perfekt im Glas hoch perlt. Und es bildet sich auch ein sehr schöner Schaum. Das

Auf dem Prüfstand: Dieses Mal beurteilt der „Bier-Papst“ aus Österreich das Paulaner Original Münchner Helle (l.) und den Paulaner Salvator (r.).

Mit den feinen Geschmacksnuancen von Bieren beschäftigt sich Conrad Seidl schon seit mehr als 25 Jahren.



Paulaner Original Münchner Helle hat einen leicht süßlichen Geruch, wie es sich für ein traditionelles Bayerisches Helles gehört. Insgesamt ist es ein sehr warmer Geruch, dadurch bekommt das Bier etwas sehr einladendes und sommerliches.“

Eher winterlich sieht Conrad Seidl den Paulaner Salvator: „Das ist sozusagen das Ur-Paulaner“, sagt Seidl. „Der Salvator, ein untergäriges Doppelbock-Bier, besticht mit einer leuchtenden Kupferfarbe. Beim Hineinriechen steigen extreme Fruchtnoten in die Nase: Mango, Himbeere, ein bisschen Vanille, Pflaume, aber auch Schokolade und Karamell. Er trinkt sich sehr weich an, der Alkohol kommt allerdings schnell ins Spiel. Der Salvator ist nun mal ein wärmendes Getränk und man ist damit definitiv auf der süßen Seite.“

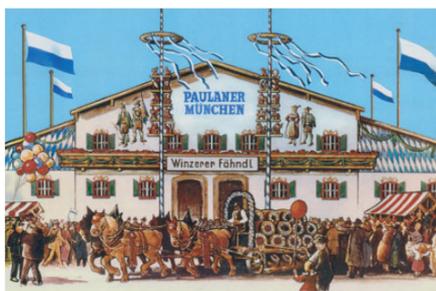


Wie die Wiesn zum Bier kam

200 JAHRE OKTOBERFEST: ES BEGANN MIT EINEM PFERDERENNEN UND EINER HOCHZEIT

Von der Herrscher-Hochzeit zum größten Volksfest der Welt: Die Geschichte der Wiesn steckt voller Traditionen.

Ein Oktoberfest ohne Bier? Undenkbar! Und doch: Beim ersten Oktoberfest vor 200 Jahren gab es das noch nicht zu trinken. Die Hochzeit des Kronprinzen Ludwig von Bayern mit der Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen



Das „Winzerer Fährndl“ in den 60er Jahren.

im Jahr 1810 wurde mit einem großen Pferderennen gefeiert. Zehntausende Münchner strömten auf die Wiese, die später den Namen der Braut bekam.

Aus der prachtvollen Prinzen-Parade auf der Theresienwiese entwickelt sich bald ein jährliches Volksfest, man feierte auf gut bayerisch – mit Bier, Blasmusik und Brathendl. An die Premiere als Pferderennen erinnern nur noch die prachtvoll geschmückten Brauerei-Rösser, die auch den historischen Paulaner Fasswagen alljährlich auf die Wiesn ziehen, bis vor das Paulaner Festzelt, das „Winzerer Fährndl“.

Dieses Traditions-Zelt, dessen Name auf den bayerischen Bauernkriegshelden Kaspar Winzerer (1475-1542) und die nach ihm benannte Schützengesellschaft zurückgeht, gibt es schon seit 1895. Sein markanter

Mit dem traditionellen Fasswagen wurde vor 200 Jahren das Bier auf die Wiesn geliefert.



Turm überragte bereits damals als weithin sichtbares Wahrzeichen das Treiben unter der Bavaria. Der Turm wird auch nach der diesjährigen Neugestaltung das Wahrzeichen des Paulaner Festzelts bleiben.

Das größte Volksfest der Welt ist zugleich das größte Bierfest – und so hat auch das Oktoberfestbier seine ganz besondere Geschichte: Ursprünglich gab es auf der Wiesn Märzenbier. Nach alter Vorschrift war es das letzte Bier, das vor dem Sommer hergestellt werden durfte – eben im März. Es war stärker und bitterer gebraut, um bis zum Herbst haltbar zu sein.

Heute wird auf der Wiesn natürlich längst nicht mehr das Bier aus dem Frühjahr ausgeschenkt. Erhalten blieb die Art zu brauen, sie ist heute sogar Pflicht: Alle Oktoberfestbiere müssen zwischen 13,5 bis 13,99 Prozent Stammwürze haben und damit rund sechs Prozent Alkohol. Jedes Jahr aufs Neue ist das eine ganz besondere Aufgabe auch für die Paulaner Braumeister. In einem speziellen Brauverfahren entsteht das beliebteste aller Wiesnbiere, das weltweit die Menschen begeistert – rund zwei Millionen Liter Paulaner Oktoberfest Bier® werden auf der Wiesn ausgeschenkt, weitere zehn Millionen Liter werden von Paulaner Fans rund um den Globus getrunken.

Knuspriges Spanferkel auf Biergemüse

EIN FRISCHES PAULANER ZUM ESSEN? ODER IM ESSEN? AM BESTEN BEIDES!

Wenn auf der Theresienwiese in München die Zelte aufgebaut werden weiß jeder: Die Wiesn steht vor der Tür. Und mit ihr kommen, nach den leichten Gerichten der heißen Sommertage, auch wieder deftige Gerichte auf den Tisch. Andreas Geitl, Chefkoch vom Paulaner am Nockherberg (www.andreasgeitl.de), erklärt wie ein echter bayerischer Klassiker, ein knuspriges Spanferkel, einfach und dennoch raffiniert zubereitet wird.



ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und mit einer Nadel die Haut des Spanferkels leicht einstechen. Danach das Spanferkel kräftig mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen.

Nun mit etwas Öl in einem großen Bräter kurz angebraten und im Anschluss zusammen mit den Zwiebeln und den Schalotten in den vorgeheizten Ofen geben. Nach etwa 30 Minuten das restliche Gemüse dazugeben. Geitls Geheimtipp ist ein kräftiger Schuss Paulaner Oktoberfest Bier® für das Gemüse – das übrige Bier wird dem Koch zum sofortigen Verzehr empfohlen.

Dann das Fleisch mit der Kruste nach oben auf das Gemüse setzen und weitere 40 Minuten im Ofen garen lassen. Dabei das Gemüse immer wieder mit Bier benetzen – deshalb nicht die ganze Flasche auf einmal austrinken. Wenn das Fleisch gar ist, muss es mindestens 30 Minuten ruhen. Nach dieser Zeit die Bratengrundsoße zum Gemüse geben. Das Ganze muss nun weitere 10 bis 15 Minuten garen. Jetzt das Gemüse mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls einem weiteren Schuss Paulaner Oktoberfest Bier® abschmecken.

Um das Spanferkel kross zu braten, muss es noch einmal bei 230 Grad in den Ofen. Dazu wird es mit der Haut nach oben in einen frischen Bräter mit etwas Wasser gesetzt. Nach ca. 10 bis 15 Minuten kann das Spanferkel dann zusammen mit dem Biergemüse und einem frischen Paulaner Oktoberfest Bier® serviert werden. Guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

SPANFERKEL	GEMÜSE	SOSSE
1 Spanferkelschulter oder -keule (ca. 1 kg)	2 kleine geachtelte Zwiebeln	600 ml Bratengrundsoße
Öl zum Braten	3 Schalotten	300 ml Paulaner Oktoberfest Bier®
Salz, Pfeffer, Kümmel	3 Karotten	Salz, Pfeffer
2 fein gehackte Knoblauchzehen	1-2 geschälte Petersilienwurzeln	
	200 g geputzter Sellerie	

Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Tina Bauer,
Projektmanagerin Paulaner Fan Club

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

Art Direction:
Carola Trummer

Fotos:
Paulaner, sampics

Druck:
Medienhaus Spintler, Weiden



Fan Club
POST

Mitmachen – mitgewinnen!

Dieses Mal haben Sie die Chance auf attraktive Wiesn-Artikel!

Preisfrage: Das wievielte Jubiläum feiert das Münchner Oktoberfest?

- Zu gewinnen gibt es:
1. Preis: Paulaner Lederhose
 - 2.-5. Preis: Paulaner Trachtenhemden
 - 6.-20. Preis: Oktoberfest-Jubiläumskrüge



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!**