



Fan Club *Post*

Das Magazin für Mitglieder des Paulaner Fan Clubs
NR. 20 · AUGUST 2020

Paulaner Logo und Etiketten
Neuer Markenauftritt



In Zeiten von Corona:
**Paulaner
unterstützt
die Gastronomie**

Unsere neue Bierspezialität
Paulaner Weißbier 0,0%

In dieser Ausgabe...

Bierwelt

Unser Neuprodukt	Seite 4
Interview	Seite 5
Neues Logo, neue Etiketten	Seite 6

Fanwelt

Unsere Runden	Seite 8
---------------	---------

Bierwelt

5 Mythen rund ums Bier	Seite 11
------------------------	----------

Brauwelt

Bierfahrer im Einsatz	Seite 12
Gastrohilfe	Seite 13

Bierwelt

3 Berufe, 3 Fragen	Seite 14
--------------------	----------

Genusswelt

Grillspecial mit Rezept	Seite 16
-------------------------	----------

Erlebnisswelt

Gewinnspiel	Seite 18
-------------	----------

Impressum

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

Verantwortlich für den Inhalt:
Johannes Rieger,
Referent Kommunikation

Redaktion:
LoeschHundLiepold Kommunikation, München

Art Direction:
Plett, Schulte und Partner, München

Fotos: Paulaner

Druck: ESTA DRUCK, Huglfing

Teilnahmebedingungen (Gewinnspiel S. 18)

Veranstalter ist die Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA, Ohlmüllerstraße 42, 81541 München. Teilnahmeberechtigt ist jede natürliche Person ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Ausgenommen sind Mitarbeiter von beteiligten Unternehmen, Gastronomiepartner von Paulaner und Wiederverkäufer sowie jeweils deren Angehörige und Personal. Mit dem Einsenden des gesuchten Lösungswortes an service@paulaner-fan-club.de nimmt der Teilnehmer an dem Gewinnspiel teil. Der zu verlosende Gewinn ist 1 Picknick-Set. Voraussetzung ist jeweils das Einsenden des korrekten Lösungswortes aus dem Bilderrätsel der Fan Post 20/2020 per E-Mail an service@paulaner-fan-club.de unter Angabe der vollständigen Kontaktdaten. Einsendeschluss ist der 01.10.2020 (Datum gem. E-Mail Eingang). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mehr unter paulaner.de/fanclub/teilnahmebedingungen



Liebe Freunde der Paulaner Brauerei,

gleich zu Beginn muss ich sagen, dass ich von Euch beeindruckt und begeistert bin: In vielen Zuschriften habt Ihr uns berichtet, wie Ihr es in Corona-Zeiten trotz Kontaktsperre und Abstandsregelungen geschafft habt, Euch zu organisieren, um Eure Fanclub-Treffen entweder digital oder mit Abstand abhalten zu können. Gerade jetzt war es und ist es wichtig, in jeder Form Kontakt zu halten und das natürlich am besten mit unseren hervorragenden Paulaner Bieren.

Wir haben ebenfalls den Kontakt aufrecht erhalten, nicht nur in Form von Newslettern zu Euch Fans, sondern auch zu unseren Gastronomie-Partnern. Wir sehen uns seit jeher mehr als nur ein Bier-Lieferant, und so ist es für uns selbstverständlich, an einem Konzept zu arbeiten, das in diesen schwierigen Zeiten alle unsere Wirte unterstützt. Mit dem im Mai ins Leben gerufenen Gastro-Fonds wollen wir sicherstellen, dass alle Paulaner Fans auch zukünftig ihren Stammtisch in ihrer Paulaner Lieblingswirtschaft abhalten können. Die Mechanik war ganz einfach: Für jeden im Handel verkauften Paulaner-Kasten gab es einen Liter gratis für die Gastronomie. Wir haben bis zum Aktionsende am 30. Juni unglaubliche 4,2 Millionen Liter gesammelt, die wir jetzt nach und nach ausliefern. Im Namen der Paulaner Brauerei und unserer Gastro-Partner danke ich allen, die sich daran beteiligt haben.

Aus dem ersten Halbjahr 2020 gibt es aber noch einige andere Neuigkeiten zu berichten.

Wie Ihr sicher gesehen habt, erstrahlen unsere Biere seit Februar mit neuen Etiketten in neuem Glanz, und seit März ist unser neuestes Produkt das Paulaner Weißbier 0,0%, das erste komplett alkoholfreie Weißbier aus Bayern, auf dem Markt und erfreut sich schon jetzt großer Beliebtheit. Dazu hat unser Auszubildender Luis Heiß, nach Teresa Seidl im vergangenen Jahr, zum zweiten Mal in Folge den Titel Südbayerischer und Münchner Meister für Paulaner geholt.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachlesen!

**Prost und bleibt's gesund! Euer
Andreas Steinfatt**

Geschäftsführer Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA

NEU

- ✓ 0,0% Alkohol
- ✓ 100% natürlich
- ✓ Isotonisch

Vorhang auf für unser Neuprodukt: Das Paulaner Weißbier 0,0%

0,0% Alkohol verbunden mit 100% feinstem Weißbiergeschmack: Seit Anfang 2020 hat die Paulaner Weißbier-Familie mit dem Weißbier 0,0% ein neues Mitglied. Es ist damit nicht nur die erste Paulaner Bierspezialität, die völlig ohne Restalkohol auskommt, sondern auch das erste komplett alkoholfreie Weißbier aus Bayern.

Geschmacklich überzeugt das Neuprodukt durch eine ausgewogene Kombination aus feinen Malznoten, erfrischend-fruchtigen Weißbieraromen und einer angenehm leichten Süße. Für diese sorgt unter anderem der Hopfen der Sorte Herkules, der besonders würzig und kraftvoll ist. Natürlich wird das Weißbier 0,0% wie alle Biere der Paulaner Brauerei nur mit besten Zutaten nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Wie es hergestellt wird und was es so besonders macht, erklärt Braumeister Stefan Föstl auf der nächsten Seite im Interview.

Übrigens: Das Weißbier ist ideal für alle Konsumenten, die auf eine alkoholfreie Ernährung achten. So können zum Beispiel auch Schwangere und stillende Mütter zu dem Durstlöcher greifen.

Oliver Kahn ist zurück auf der Paulaner Bank – die „0,0%“ steht

Auf der Bank im Paulanergarten nimmt ein guter Bekannter Platz: Oliver Kahn, Mitglied des Vorstandes des FC Bayern München. Denn es gibt für Paulaner Weißbier 0,0% keinen besseren Botschafter als den Weltklasse-Torhüter, der in seiner aktiven Zeit sehr oft die „0“ festhielt. Und der 2006 für seinen selbstironischen Auftritt im Spot der Münchner Traditionsbrauerei „Auf der Bank“ zusammen mit Waldemar Hartmann die Goldene Kamera erhielt. Ursprünglich hätte der Werbedreh mit drei Spielern des FC Bayern umgesetzt werden sollen, das war aufgrund der besonderen Situation durch die COVID19 Pandemie und der damals noch laufenden Saison nicht möglich. Oliver Kahn hat sich sofort bereit erklärt, noch einmal in einem Paulaner Spot mitzuwirken.

4



Interview mit dem Braumeister

Stefan Föstl ist Diplom-Braumeister bei der Paulaner Brauerei. Als Experte für alkoholfreie Biere war er auch an der Entwicklung des Weißbiers 0,0% beteiligt. Im Fan Club Post Interview erklärt er, was das Neuprodukt so besonders macht.

Fan Club Post: Herr Föstl, seit kurzem ist das Paulaner Weißbier 0,0% auf dem Markt. Warum wurde das Neuprodukt entwickelt – ist das Hefe-Weißbier Alkoholfrei jetzt also doch nicht alkoholfrei?



Stefan Föstl

Stefan Föstl (lacht): Gesetzlich darf ein alkoholfreies Bier bis zu 0,5% Alkohol enthalten, das ist beim Hefe-Weißbier Alkoholfrei der Fall. Bei diesem Wert kann sich im Körper kein Blutalkoholspiegel aufbauen. Unser Neuprodukt hat nun tatsächlich überhaupt keinen Restalkohol und geht damit noch einen Schritt weiter. Außerdem haben die Biere ein ganz unterschiedliches

Geschmacksprofil. Das Weißbier 0,0% ist also eine perfekte Ergänzung der Paulaner Weißbier-Familie.

Fan Club Post: Auf der Paulaner Website kann man über das Bier lesen: „konsequent ohne Alkohol, überzeugend im Geschmack“. Was bedeutet das?

Stefan Föstl: Wir haben ein schonendes Brauverfahren entwickelt, bei dem wir dem Bier seinen gesamten Alkohol entziehen und gleichzeitig einen großartigen Geschmack und ein erfrischendes Aroma garantieren können. Unser Ziel: Wer zu unserem komplett alkoholfreien Bier greift, sollte auf keinen Fall das Gefühl haben, geschmacklich auf etwas verzichten zu müssen.

Fan Club Post: Und wie funktioniert dieses Brauverfahren genau?

Schmeckt's Euch?

Das Hefe-Weißbier Alkoholfrei, die Isar Weisse als leichtes Weißbier oder das neue Paulaner Weißbier 0,0%: Wir sind auf die Meinungen der Fan Clubs gespannt, welches Weißbier sich zum Favoriten mausert. Was ist Euer Lieblings-Weißbier und wie schmeckt Euch die neueste Paulaner Spezialität? Auf der Rückseite findet Ihr einen Coupon für einen Gratis Sixpack. Berichtet uns gerne Eure Meinung per E-Mail unter service@paulaner-fan-club.de. Wir freuen uns auf Eure Nachrichten!

5

Stefan Föstl: Zunächst brauen wir ein alkoholfreies Weißbier nach dem Paulaner Weißbier-Verfahren ein. Durch einen physikalischen „Braumeister-Trick“ senken wir nun den Umgebungsdruck so stark ab, dass der Alkohol schon bei sehr niedrigen Temperaturen komplett von allein verdunstet. Die Aroma-Komponenten im Bier werden dadurch jedoch nicht beschädigt. Den entzogenen Alkohol verarbeiten wir übrigens in unserer hauseigenen Biogasanlage zu Energie – die wir wiederum fürs Brauen verwenden.

Fan Club Post: Kurz zusammengefasst: Was macht das Weißbier 0,0% also so besonders?

Stefan Föstl: Dass wir als Münchner Traditionsbrauerei ein komplett alkoholfreies Weißbier brauen, verkörpert einerseits unsere lange Historie als Weißbierbrauerei, andererseits aber auch unsere Entwicklungsbereitschaft und unseren Innovationsgeist. Damit sind wir nun die erste bayerische Brauerei, die so ein Produkt entwickelt hat – so wie wir mit der „Waitzinger Weiße“ 1986 das erste alkoholfreie Weißbier auf den Markt gebracht haben. Wir legen Wert auf beste Paulaner Qualität und das Reinheitsgebot. Gleichzeitig erkennen wir Trends und sind auch bereit, welche zu setzen. Das verkörpert das Weißbier 0,0%, und das ist für mich definitiv etwas Besonderes.

Fan Club Post: Zu guter Letzt: Verraten Sie uns, wie Sie das Weißbier 0,0% am liebsten genießen?

Stefan Föstl: Jetzt kommt der Sommer, da heißt es: Das Weißbier 0,0% auf eine angenehme Trinktemperatur kühlen und auf dem Balkon oder im Garten entspannen. Daneben stelle ich mir einen glühenden Grill mit allerlei feinen Sachen darauf vor – da braucht man gar keinen Sommerurlaub im Süden. Den hat man schon, sobald man das Telefon ausschaltet, das Radio aufdreht, seine Füße in die Sonne streckt und unser Neuprodukt genießt.

Starke Marke, starker Auftritt

Wir reisen ein paar Monate zurück. Anfang 2020 schenken sich Paulaner Fans zu Hause oder in der gemütlichen Runde ein frisches Bier ein – und wundern sich ein bisschen. Weißbier und Co. schmecken genauso gut wie immer, das Etikett sah aber doch vor einigen Wochen noch anders aus. Und die Kenner bemerken auch Veränderungen im berühmten Paulaner Logo.

Richtig bemerkt: Seit Mitte Februar dieses Jahres erstrahlen sowohl Flaschen als auch das Paulaner Logo im neuen, aufgefrischten Design.

Das sagt Raphael Rauer, Geschäftsführer der Paulaner Brauerei, der für Handel und Vertrieb zuständig ist:

„Unser Anspruch ‚Gut, besser, Paulaner‘ steht nicht nur für gleichbleibend hohe und gewohnte Qualität im Geschmack: Mit der Neugestaltung entwickeln wir unsere Traditionsmarke weiter und sorgen für frischen Wind in den Regalen. Der gewohnte und beliebte Geschmack der Paulaner Biere bleibt den Paulaner Fans natürlich erhalten. Da haben unsere Braumeister nichts verändert.“



PAULANER

„Paulaner Taler“ reloaded

Herzstück des neuen Designs ist die überarbeitete Darstellung des Logos: Der „Paulaner Taler“ mit dem Mönch in der Mitte gehört natürlich zur Brauerei dazu und ist für alle Fans nicht wegzudenken. Der neue, moderne Look entstand unter anderem durch eine neue Farbgebung. Der Namenszug unter dem Taler verlor seinen Schlagschatten und ist in Deutschland ab sofort nicht mehr auf den Etiketten der Biere abgebildet.

Genau hingeschaut: Das hat sich auf den Etiketten verändert

Der „Paulaner Taler“ auf den Verpackungen wurde deutlich vergrößert. Er ist nun von den beliebten Illustrationen umrahmt und so prominent in Szene gesetzt. Neuer Star auf den Etiketten: die Sortenbezeichnung. So kann man noch schneller zum Lieblingsbier greifen.

Die Motive auf den Etiketten betonen die Münchner Herkunft von Paulaner noch stärker: Beim Paulaner Hefe-Weißbier erhält z.B. die bewährte Biergartenszene einen neuen Stil. Die neue Gestaltung des Paulaner Münchner Hell ist eine Hommage an die Hellbier-Tradition von 1895: Dafür wurde ein historisches

Etikett zum Leben erweckt und mit einer Auffrischung versehen. Das Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei erhielt zudem ein blaues Etikett – die Farbe steht bereits fest für die Alkoholfrei-Familie von Paulaner.

Das ist auch neu:

Seit März kann das Paulaner Spezi neben der bekannten 0,5-Liter-Flasche auch aus der 0,33-Liter-Longneck-Flasche genossen und sogar im praktischen Sixpack transportiert werden. In zahlreichen Gastronomien gibt es ebenfalls schon die neue Spezi-Flasche im praktischen Format.



Ein Hingucker – auch international

Nicht nur in Deutschland hat sich einiges verändert: International ist das Design tatsächlich die weitreichendste Veränderung in der Gestaltung, die es bei Paulaner je gegeben hat. Dafür wurde sogar eine neue Individualflasche entwickelt. Der Clou: Der Markenname Paulaner ist direkt in das braune Glas des Flaschenhalses eingepreßt. Auf den Etiketten aller exportierten Produkte tritt der Paulaner-Taler zudem noch stärker in den Vordergrund und wurde weiter vergrößert – so macht die Marke im Regal noch mehr auf sich aufmerksam. Die Sortenbezeichnung wurde etwas vereinfacht, z.B. von „Hefe-Weißbier“ zu „Weissbier“.

Schon gewusst?

Jede Flaschenform hat einen eigenen Namen. Die neue internationale Flasche der Paulaner Biere ist ein Mix aus der „NRW-“ und der „Euroflasche“ und wird intern liebevoll „Neuro“ genannt.





Spanferkel, Roger Whittaker und Paulaner Bier – ein Abend bei den „Draser Feierdeiwel“

übergreifenden Treffen werden alte Geschichten aus dem Dorf erzählt und kommende Projekte des Fan Clubs oder der Dorfgemeinschaft besprochen. Neben diesen Zusammenkünften finden auch regelmäßige Abstecher nach München statt, zum Beispiel zum Besuch des Paulaner Festzelts auf der Wiesn oder dem Paulaner am Nockherberg zum Münchner Frühlingsfest. Im Mittelpunkt steht aber die Unterstützung der Dorfgemeinschaft, weswegen die Fan Club-Mitglieder besonders bei lokalen Veranstaltungen wie dem Kerweumzug beim herbstlichen Kirchweihfest mit dabei sind. Das Highlight ist aber das jährliche gemeinsame Spanferkelessen. An solchen Abenden feiern die „Draser Feierdeiwel“ dann gemeinsam mit Rockmusik und kühlem Bier. Ein festes Ritual dabei: Um Punkt Mitternacht spielen die Feierdeiwel traditionell Roger Whittakers Song „Albany“.

Mitten in der Weinregion Pfalz gibt es einen Ort, in dem das Paulaner Weißbier an erster Stelle steht: Das 1.000-Seelen-Dorf Dreisen in der Nordpfalz hat sich ganz der Münchner Brauerei verschrieben. Dort ist der Fan Club „Draser Feierdeiwel“ mit seinen insgesamt 34 Mitgliedern zu Hause.

Nachdem sich 2016 immer mehr traditionelle Stammtische aufgelöst hatten, suchten einige Kameraden der Freiwilligen Feuerwehr einen neuen Weg, um den Austausch zwischen Jung und Alt zu erhalten. Aufgrund der gemeinsamen Liebe zu Paulaner (Weiß)Bier, gutem Essen und Geselligkeit war die Idee, einen Paulaner Fan Club zu gründen, schnell geboren. Um die Verbindung zur Freiwilligen Feuerwehr in Ehren zu halten, taufte die Mitglieder ihren Club „Draser Feierdeiwel“, also Dreiser Feuerteufel. Noch heute sind beide Organisationen eng miteinander verbunden, und die Brandschützer haben über den Fan Club einige neue Mitglieder gewonnen.

Seit nunmehr fast vier Jahren treffen sich die Mitglieder einmal im Monat zum Stammtisch. Bei den Generationen



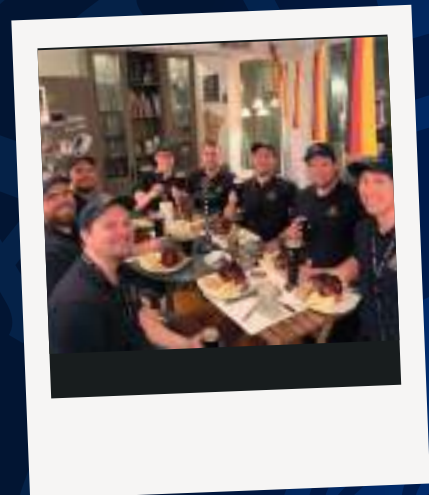
Auch den „Draser Feierdeiweln“ macht Covid-19 gerade bei den meisten Aktivitäten einen Strich durch die Rechnung. Doch der Fan Club lässt sich davon nicht unterkriegen: So wurden die Mitglieder beispielsweise mit einem Survival-Paket überrascht, welches ein Paulaner Weißbier, Brezen und Pfefferbeißer enthielt. Außerdem hat der Fan Club eine virtuelle Reise zum Münchner Frühlingsfest veranstaltet: Vorab wurden die Mitglieder mit Bier und Proviant versorgt. Mithilfe einer Präsentation voller Bilder und Filme machten sie dann eine Tour durch München und schwelgten in Erinnerungen an vergangene Ausflüge.



Norwegens einziger Paulaner Fan Club: die Osloer Bierenthusiasten

13 Norweger, die selbst Bier brauen, ein Faible für Deutschland haben und das Paulaner Weißbier lieben – das ist der einzige Paulaner Fan Club in ganz Norwegen. Die „Osloer Bierenthusiasten“ lernten sich während ihres Studiums kennen und entdeckten schnell ihre gemeinsame Begeisterung für das ihrer Meinung nach beste deutsche Bier: Das Paulaner Weißbier.

2018 stieß einer der Freunde dann zufällig auf die Paulaner Fan Clubs. Schnell waren sich alle einig, dass sie zusammen den ersten norwegischen Fan Club gründen möchten.



Seitdem treffen sich die „Osloer Bierenthusiasten“ einmal im Monat bei einem ihrer Mitglieder im Stadtteil „Rosenhoff“. Auf dem Balkon steht mittlerweile ein Schild mit der Aufschrift „Paulaner Garten“, und so nennen sie diesen Ort ihren „Stammtisch im Rosenhoff Biergarten“. Bei den gemeinsamen Treffen kochen die Norweger Schweinshaxe, trinken deutsches Bier und stellen einen Tischmaibaum auf.

Und einmal im Jahr unternimmt die Runde dann einen richtigen Ausflug nach Deutschland: Meistens heißen die Ziele München oder Bamberg. Bei solchen Anlässen

ist es praktisch, dass einige der Mitglieder mittlerweile auch Deutsch lernen: Drei Mitglieder sprechen die Sprache bereits fließend und vier weitere lernen sie seit einigen Jahren. Bei ihren Ausflügen nach Bayern haben die Norweger auch den Paulaner Salvator kennen und lieben gelernt. Dieses Bier gibt es nur leider bisher nicht in ihrem Land zu kaufen – so hat der einzige Fan Club Norwegens noch einen weiteren Grund, weiterhin regelmäßig nach Deutschland zu kommen.

Wir hoffen, die „Osloer Bierenthusiasten“ bald wieder in München begrüßen zu können. Aufgrund Covid-19 sind die regelmäßigen Treffen der vielen Fan Clubs leider für einige Zeit nicht möglich. Doch wir haben schon von ersten kreativen und digitalen Aktionen gehört, mit denen die Mitglieder gemeinsam Paulaner Bier trinken und sich austauschen. Wir freuen uns, mehr zu erfahren: Berichtet uns per E-Mail an service@paulaner-fan-club.de, wie Ihr in dieser schwierigen Zeit zusammenhaltet oder einfach, was Euren Fan Club besonders macht! Vielleicht findet Ihr Euch dann in der nächsten Ausgabe wieder.

Leider hat sich in der letzten Fan Club Post Ausgabe der Fehlerteufel eingeschlichen: Das hessische Dorf, in dem René Schmelzeisen und weitere Paulaner Fans jedes Jahr den Anstich des Oktoberfestes feiern, heißt nicht Espensried, sondern Espenschied. Wir bitten um Entschuldigung.



Der Fan Club „Bassa Sassonia“: zwischen Niedersachsen, München und Italien



GRÜNDUNG



IM PAULANERZELT



IN BOZEN

Nur 230 Einwohner zählt das Dorf Anderten in Niedersachsen. Seit dem 4. Januar 2020 gehören einige der Bewohner dem Paulaner Fan Club „Bassa Sassonia“ an, dessen Ursprung aber bereits auf das Jahr 2016 zurück geht.

Damals saßen die Gründungsmitglieder bei ihrem heutigen Vorsitzenden Eckhard Klages zusammen, um seine Sammlung von Paulaner Gläsern zu betrachten. Schnell wurde an diesem Abend die Idee geboren, bald gemeinsam ein Bier im Paulaner Festzelt auf dem Oktoberfest zu trinken. Der Wiesnbesuch war ein voller Erfolg und es sollten noch weitere Ausflüge nach München folgen, inklusive Besuch der Allianz Arena mit der Fußballgruppe.

Als den Niedersachsen 2019 ein Flyer mit der Info zur Paulaner Fan Club-Gründung in die Hand fiel, war man sich schnell einig, dass eine offizielle Runde genau das war, was noch fehlte. Ein passender Name war auch schnell gefunden: „Bassa Sassonia“ ist italienisch und heißt übersetzt Niedersachsen. Das passt wie die Faust auf's Auge, denn ein weiteres gemeinsames Hobby der Mitglieder sind die jährlichen gemeinsame Urlaube in Italien, um dort die tollen Weine zu probieren. Trotzdem soll auch auf Reisen nicht auf Paulaner Bier verzichtet werden müssen, weshalb eine Paulaner Gaststätte, zum Beispiel in Bozen, immer auf der Route liegt.

Anfang des Jahres war es dann soweit, und die Gründung von „Bassa Sassonia“ wurde in Anderten mit einem ausgiebigen Buffet mit selbstgemachten bayerischen Schmankerln und sämtlichen auffindbaren Paulaner Sorten gefeiert. Zum Fan Club zählen bis heute verschiedene Bewohner aus Anderten zwischen 30 und 60 Jahren. Auch Freunde aus dem 80 Kilometer entfernten Ort Lehrte gehören zur Runde dazu.

Wie organisiert man einen Stammtisch, wenn man sich nicht persönlich treffen kann? Für „Bassa Sassonia“ ist es natürlich keine Option, den Paulaner Fan Club während Corona ausfallen zu lassen. Stattdessen machen die Niedersachsen Termine für digitale Rundentreffen aus, bei denen sie über die gemeinsame WhatsApp-Gruppe anstoßen. Dafür schickt jedes der Mitglieder ein „Beweisfoto“ in die Gruppe. Gemeinsam haben die Fans auch einige Motto-Veranstaltungen organisiert, wie zum Beispiel ein Tasting verschiedener Paulaner Biere.

Mythos 1: Bier wird am besten eiskalt serviert

Auflösung: Stimmt nicht. Bier sollte man auf keinen Fall zu kalt trinken, denn der Geschmack und die Aromen kommen erst bei wärmeren Temperaturen zu ihrer vollen Entfaltung. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis empfehlen die Paulaner Braumeister eine Trinktemperatur zwischen 10 und 14 Grad Celsius. In diesem Bereich lösen sich „flüchtige Stoffe“ wie Hopfenöle, Malz- und Gärungsaromen. Dadurch intensiviert sich sowohl der Geschmack als auch der Geruch. **Aber:** Natürlich ist auch die Temperatur letzten Endes „Geschmackssache“ – jeder sollte sein Bier so trinken, wie er es am liebsten mag.

Mythos 2: Bier wird nie schlecht

Auflösung: Stimmt größtenteils. Auch nach langer Zeit lässt sich verschlossenes Bier noch gefahrlos genießen, denn dort können kaum Bakterien oder Keime wachsen. Dafür gibt es einige Gründe, wie den Alkohol oder das Fehlen von verwertbaren Kohlenhydraten sowie Sauerstoff. Allerdings verschwinden mit der Zeit Aromaträger, wodurch sich der Geschmack langsam verändert – das kommt aber auch ganz auf die Biersorte an.

Mythos 3: „Bier auf Wein, das lass sein!“

Auflösung: Stimmt nicht. Das Sprichwort kennen viele, wahr ist es aber nicht: Mittlerweile haben Studien bewiesen, dass die Reihenfolge, in welcher man verschiedene Alkoholsorten trinkt, keinen Einfluss auf den Kater am nächsten Tag hat. Ursprünglich hatte das Sprichwort auch gar nichts mit dem Konsum an einem Abend zu tun. Es ging dabei stattdessen um gesellschaftliche Entwicklungen, denn früher konnten sich ärmere Gesellschaftsschichten nur Bier und die reichen Leute Wein leisten. Einen „gesellschaftlichen“ Abstieg vom Wein- zum Biertrinker wollte man auf keinen Fall.

Stimmt's? 5 MYTHEN RUND UMS BIER

Mythos 4: Warmes Bier hilft gegen Erkältungen

Auflösung: Stimmt teilweise. Im Bier sind ätherische Öle und Bitterstoffe enthalten, welche antibakteriell wirken. Wird das Bier erwärmt, erhöht sich deren antiseptischer Charakter noch einmal zusätzlich. Zudem wirken die Kalorien im Bier als eine Art Energie-Booster für das auf Hochtouren laufende Immunsystem. Es kann also nicht schaden, bei einer leichten Erkältung ein warmes Bier zu trinken. Den Arzt ersetzen kann das Getränk aber natürlich nicht.



Mythos 5: Dunkles Bier ist stärker als helles

Auflösung: Stimmt nicht. Die Farbe des Bieres wird allein dadurch beeinflusst, welches Malz verwendet wird. Dunkle Biere werden typischerweise mit dem „Münchener Malz“ eingebraut, während für helle Biere vor allem die Sorte „Pilsener Malz“ verwendet wird. Allein die Menge des verwendeten Malzes im Brauprozess ist für den Alkoholgehalt verantwortlich. Denn je mehr davon hinzugegeben wird, desto mehr Malzzucker kann die Hefe in Alkohol umwandeln. Die stärksten Biere der Paulaner Familie sind übrigens das Oktoberfestbier und der Salvator.



Bierfahrer im Einsatz: „Wir unterstützen Helfer!“

Herzlichen Dank!



MALTESER

Medizinisches Personal in Krankenhäusern und Teststationen, ehrenamtliche Helfer bei der „Tafel“ oder Mitarbeiter des THW und der Jugendhilfe – wir können an dieser Stelle leider nicht alle Helfer und Organisationen aufzählen, die in der Coronakrise unverzichtbare Arbeit leisten. Die Paulaner Brauerei Gruppe wollte deshalb unbedingt „Danke“ sagen. So wurde die Aktion „Wir unterstützen Helfer“ ins Leben gerufen, getragen von sämtlichen Brauereien der Gruppe. Denn: Zusammen ist man manchmal einfach noch stärker.

Mit der Aktion „Wir unterstützen Helfer“ versorgten die Bierfahrer der Paulaner Brauerei Gruppe im April zahlreiche Krankenhäuser und Hilfsorganisationen in München und Bayern mit kostenlosen, alkoholfreien Getränkelieferungen. Insgesamt über 2200 Kisten konnten als Dankeschön ausgeliefert werden.

Die Getränke stammen aus der Gastronomie: Nach der vorübergehenden Schließung der Gaststätten hat die Brauerei bereits gelieferte Getränke zurückgeholt und den



AICHER AMBULANZ



AUCH DIE AICHER AMBULANZ AN DER THERESIENWIESE BEKAM ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



MALTESER STRAUBING FREUEN SICH ÜBER EINE GETRÄNKESPENDE

Wirten den Wert erstattet. Diese Lieferungen brachten die Bierfahrer der Paulaner Brauerei Gruppe jetzt gezielt zu Krankenhäusern und Hilfsorganisationen. Den Auftakt bildete eine Lieferung an die knapp 6.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der LMU Kliniken, darunter das Klinikum Großhadern und die zahlreichen Innenstadt-Kliniken in München. Auch der Blutspendedienst des Bayerischen Roten Kreuzes, Institutionen der Caritas oder des Malteser Hilfsdienstes, die Münchner Tafel und viele weitere konnten beliefert werden.

Für Andreas Steinfatt, Geschäftsführer der Paulaner Brauerei Gruppe, ist die Aktion selbstverständlich: „Wir alle verfolgen durch die Nachrichten, welche Höchstleistungen im medizinischen Bereich oder in der Pflege, aber auch bei anderen Organisationen von Angestellten und freiwilligen Helfern erbracht werden. Da wollten wir gerne unseren Beitrag dazu leisten und Danke sagen. Wir hoffen, dass wir den Arbeitsalltag der Helfer ein kleines bisschen verschönern konnten – sei es mit einem Schluck Paulaner Spezi oder mit einem verdienten alkoholfreien Feierabendbier.“



HELL ALKOHOLFREI

DIE ERSTE AUSLIEFERUNG GEHT AN DAS KLINIKUM GROßHADERN IN MÜNCHEN



Paulaner unterstützt Gastronomie-Partner bei der Wiedereröffnung mit 4,2 Millionen Litern Gratisbier

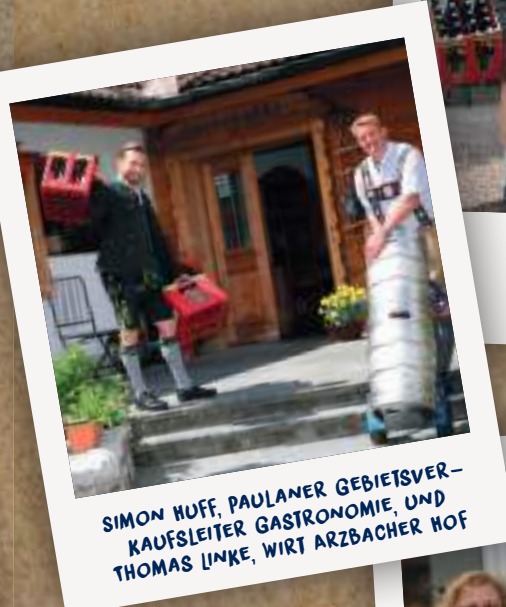
In schwierigen Zeiten ist Zusammenhalt besonders wichtig. Deshalb hat Paulaner zusammen mit allen regionalen Marken und Lokalbrauereien aus dem Verbund der Paulaner Brauerei Gruppe die „Gastro-Starthilfe-Aktion“ ins Leben gerufen. Das gemeinsame Ziel: Die Gastronomie-Partner nach dem Corona-Lockdown bestmöglich beim Neustart zu unterstützen. Und so wurde Anfang Mai im Rahmen der „Gastro-Starthilfe-Aktion“ der „Bier-Fonds“ ins Leben gerufen:

Für jeden im Mai und Juni im Handel verkauften Kasten Bier – egal ob mit oder ohne Alkohol oder Bier-Mischgetränk – lieferten die Brauereien einen Liter Gratisbier an Gastronomien, in denen die Biere der Brauereien ausgeschenkt werden. Für den April, in dem Biergärten, Restaurants und Co. bereits geschlossen waren, legte die Paulaner Brauerei Gruppe symbolisch die erste Million Liter in den Fonds. Durch die Unterstützung der Verbraucher konnten so sage und schreibe 4,2 Millionen Liter Gratisbier gesammelt und an die Wirtinnen und Wirte in ganz Deutschland ausgeliefert werden. Als im Mai die ersten Gastronomien wieder öffnen konnten, begann Paulaner mit der Auslieferung des Gratisbiers und freute sich über jeden Wirt, dem der Neustart nach Corona dadurch erleichtert werden konnte.

„Wir sind sicher, dass auch die zahlreichen Paulaner Fans den ‚Bier-Fonds‘ durch ihre Käufe im Handel kräftig aufgestockt haben. Dafür möchte ich mich bei Euch allen herzlich bedanken“, richtet sich Andreas Steinfatt, Geschäftsführer der Paulaner Brauerei, an die Fan Clubs. „Mit insgesamt 4,2 Millionen Litern Gratisbier habt Ihr Eure Lieblingskneipe, den Biergarten um die Ecke oder das gemütliche Restaurant, in denen der ein oder andere sein Paulaner Bier am liebsten genießt, in der Corona-Krise unterstützt.“



ROLAND KOCH, GESCHÄFTSFÜHRENDE GESELLSCHAFTER, UND JÖRG KLOSE, BETRIEBSLEITER PAULANER'S AN DER SCHLACHTE



SIMON HUFF, PAULANER GEBIETSVERKAUFSLEITER GASTRONOMIE, UND THOMAS LINKE, WIRT ARZBACHER HOF



PETRA LOHMANN, WIRTIN DAS WEISS BLAUE HAUS, UND BETTINA BARTSCH-FOTIADIS, PAULANER GEBIETSVERKAUFSLEITERIN GASTRONOMIE



GEORG KOHLFÜRST, WIRT DES FÜRSTENFELDERS IN FÜRSTENFELDBRÜCK

Das sagen die Gastwirte:

Petra Lohmann, Weiss Blaues Haus in Düsseldorf: „Die Unterstützung der Paulaner Brauerei Gruppe im Rahmen der ‚Gastro-Starthilfe‘ ist wirklich super. Als finanzielle Hilfe gibt uns das einen kleinen Schub, was in dieser Zeit der Wiedereröffnung wirklich wichtig ist. Ich hätte nicht mit so einer Unterstützung gerechnet, vor allem da die Brauereien ja auch von der Krise betroffen sind.“

Thomas Linke, Arzbacher Hof aus Wackersberg (Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen): „Mit der ‚Gastro-Starthilfe‘ hat sich die Paulaner Brauerei Gruppe mal wieder eine tolle Aktion einfallen lassen. Das Freibier hilft uns natürlich ungemein bei der Wiedereröffnung und ist ein starkes Zeichen der Verbundenheit zwischen Brauerei und Gastwirten.“

3 Berufe, 3 Fragen. Was macht eigentlich...?



Name: **Uwe Daebel**

Position: **Leiter technischer Support und Verpackungsentwicklung**

Bei Paulaner seit **1987**

Lieblingsbiersorte: **Oktoberfestbier**

Was genau ist Ihre Aufgabe bei der Paulaner Brauerei?

Als Brauereingenieur unterstütze ich die verschiedenen Abteilungen bei Paulaner bei den unterschiedlichsten Problemstellungen von der Idee zum fertigen Produkt. Mein Fokus liegt dabei auf der Entwicklung von Verpackung aller Art. Außerdem bin ich für die technische Abwicklung der Schanktechnik in Gaststätten, Stadien oder Festzelten verantwortlich.

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf am meisten?

Mein Aufgabenfeld bei Paulaner ist so vielfältig und immer mit neuen Herausforderungen versehen. Wo andere sich an Problemstellungen die Zähne ausbeißen, beginnt für mich erst die Freude an der Lösungssuche. Inspiration für neue Techniken und Ideen hole ich mir dabei oftmals auch in anderen Branchen. Diese Abwechslung macht mir unglaublich viel Spaß.

Welches besondere Highlight haben Sie in Ihrer Zeit bei Paulaner erlebt?

Besonders stolz bin ich natürlich auf die Techniken, welche ich selbst entwickelt habe. Einer meiner Höhepunkte dabei ist die Bierringleitung, welche seit 2015 im Paulaner Festzelt auf der Wiesn eingesetzt wird. Über diese Installation kann das Bier in gleichbleibend hoher Qualität ausgeschenkt werden. Ich freue mich auch schon auf 2021, denn dann wird es bei der Bierringleitung eine weitere Weltneuheit geben. Was genau das sein wird, darf ich jetzt aber noch nicht verraten.

Was genau ist Ihre Aufgabe bei der Paulaner Brauerei?

Ich bin für die gleichbleibende Qualität aller Paulaner Biere zuständig und stelle sicher, dass wir immer unserem Grundsatz „Gut. Besser. Paulaner“ gerecht werden. Das umfasst den kompletten Brauprozess sowie alle vor- und nachgelagerten Schritte: von der Anlieferung der Rohstoffe in der Brauerei bis hin zur Auslieferung der Paulaner Biere in den Getränkemarkt oder die Gastronomie.

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf am meisten?

Drei Dinge: die abwechslungsreiche Tätigkeit, der kollegiale Umgang innerhalb der Braubranche und natürlich die Arbeit mit dem Produkt Bier.

Welches besondere Highlight haben Sie in Ihrer Zeit bei Paulaner erlebt?

Mein besonderes Highlight gibt es jedes Jahr auf's Neue: die erste Maß um 12 Uhr am ersten Wiesnsamstag. Hier vereint sich alles, was das Brauerherz höher schlagen läßt: fröhliche Menschen, die friedlich miteinander feiern und unser tolles Produkt genießen.



Name: **Markus Hübner**

Position: **Leiter Qualitätssicherung**

Bei Paulaner seit **1997**

Lieblingsbiersorte: **Münchner Hell und Oktoberfest Bier**

Was genau ist Ihre Aufgabe bei der Paulaner Brauerei?

Als Teamleiter im Braubetrieb bin ich verantwortlich für die Filtration und die Herstellung unserer Biermischgetränke und des Paulaner Spezi. Bei der Filtration werden nach der Gärung alle abgesetzten Stoffe, z.B. Hefereste, gründlich herausgefiltert. Das Bier erhält so unter anderem seine finale Farbe.

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf am meisten?

Vor allem finde ich es spannend, aus nur wenigen, natürlichen Rohstoffen nach dem Reinheitsgebot Bier herzustellen. Ich habe in meinem Job außerdem die Möglichkeit, die Tradition des Bierbrauens mit moderner Technik zu verbinden, das fasziniert mich sehr.

Welches besondere Highlight haben Sie in Ihrer Zeit bei Paulaner erlebt?

Der Neubau der Paulaner Brauerei und der anschließende Umzug nach Langwied. Das war eine außergewöhnliche und sehr spannende Zeit, in der ich persönlich noch einmal viel lernen konnte.



Name: **Maximilian Mack**

Position: **Teamleiter Braubetrieb**

Bei Paulaner seit **2012**

Lieblingsbiersorte: **Münchner Hell**



Gut. Besser. Paulaner Nachwuchs!

Die Paulaner Fan Club Post gratuliert Luis Heiß: Der Paulaner Auszubildende zum Brauer und Mälzer hat bei der Münchner und Südbayerischen Braumeisterschaft den ersten Platz geholt. Damit verteidigte er für Paulaner beide Titel, denn bereits 2019 stand mit Teresa Seidl eine Paulaner Auszubildende auf dem Siebertreppchen. Etwa 43 Auszubildende aus ganz Bayern traten 2020 bei der Meisterschaft zum Ende ihrer Lehrzeit gegeneinander an. Im ersten Schritt musste die Jury mit Theoriewissen im Bereich „Allgemeine Biertheorie“ überzeugt werden. Die zehn Finalisten erhielten im praktischen Teil die Aufgabe, ein Dunkles Weißbier zu brauen – und Luis hat die Jury mit seiner Gesamtpunktzahl und seinem süffigen Weißbier mit kräftigen Röstaromen überzeugt.



GRILLSPECIAL

Grill-Geheimtipps vom Wirt des Paulaner am Nockherberg

GRILL-GEHEIMTIPPS VOM WIRT DES PAULANER AM NOCKERBERG

Florian Lechner ist seit 2018 einer der beiden Geschäftsführer des Paulaner am Nockherberg. Der Koch und Grill-Profi, der vom Gault Millau bereits mit 14 Punkten ausgezeichnet wurde, verrät in der Fan Club Post unter anderem, welches Bier am besten zu welchem Grillgut passt und wie man Bier optimal als Grillzutat einsetzt.

Fan Club Post: Herr Lechner, was sind die drei größten Fehler, die man beim Grillen machen kann?

Florian Lechner: Beim Grillen gilt das Sprichwort „viel hilft viel“ auf keinen Fall: Man sollte nie zu viel Marinade verwenden und das Grillgut auch nicht zu früh damit einpinseln, sonst verbrennen Kräuter und Pfeffer über dem Feuer, anstatt Aromen abzugeben. Ein zweiter großer Fehler ist es, zu heiß zu grillen. Deshalb befülle ich meinen Grill immer nur auf einer Hälfte mit Kohle und lege Grillgut, das in Ruhe zu Ende garen soll, auf die Seite ohne Kohle, damit nur Hitze abgestrahlt wird. Der schlimmste Fehler aus meiner Sicht ist es aber, an der Qualität des Grillfleisches zu sparen. Gute Qualität ist einfach ein Muss.



Fan Club Post: Was sollte man beim Grillen mit Bier beachten?

Florian Lechner: Zum einen ist die Wahl des richtigen Bieres wichtig. Je dunkler und kräftiger, desto mehr Aromen gibt es ab. Da Alkohol ein Geschmacksträger ist, empfehle ich auch eher alkoholhaltige Biere zum Kochen und Grillen als alkoholfreie. Wichtig ist es auch, nicht zu viel Bier zu verwenden, da sonst ein bitteres Aroma entstehen kann: Um Fleisch und Gemüse optimal zu verfeinern, sollte man das Grillgut, kurz bevor es durchgegart ist, einmal direkt auf dem Rost einstreichen. So bekommt es die perfekte „letzte Ölung“.

Fan Club Post: Verraten Sie uns zum Schluss noch Ihren Grill-Geheimtipp?

Florian Lechner: Der Tipp hat auch mit Bier zu tun: Um besonders schmackhafte Bieraromen zu erzeugen, fülle ich am Vortag eine größere Menge vom Paulaner Salvator in ein gefrierfestes Gefäß, fixiere einen hölzernen Kochlöffel in der Mitte und friere das Ganze ein. Kurz vor dem Grillen kann man den Kochlöffel entfernen – stellen Sie sich ein Bier-Eis am Stiel vor – am Boden hat sich durch das Einfrieren eine Essenz gesammelt, die besonderes malzig und intensiv schmeckt. Wenn man diese auf das fast durchgegart Grillgut streicht, erhält man ein phänomenales Geschmackserlebnis.

BIER-FOOD-PAIRING: FLORIAN LECHNER VERRÄT, WELCHES PAULANER BIER MAN AM BESTEN ZU WELCHEM GRILLGUT TRINKEN SOLLTE



Das Hefe Weißbier Naturtrüb

... passt am besten zum klassischen Schweinenackensteak. Das Weißbier ergänzt die kräftigen Aromen des Steaks perfekt.



Das Natur Radler

... sorgt in Kombination mit Hähnchen und Geflügel für ein erfrischendes Grill-Erlebnis. Tipp von Florian Lechner: Zitrone zum Geflügel geben und so noch mehr Nähe zum Radler schaffen.



Das Münchner Hell

... ist besonders süffig und passt deshalb sehr gut zur deftigen gegrillten Bratwurst oder klassischen Spareribs.



Das Weißbier 0,0%

... ist mit seinen ausgewogenen Aromen der ideale Partner für gegrilltes Gemüse oder Steckerlfisch.



Das Ur-Dunkel

... ergänzt Fleisch mit besonders vielen Röstaromen optimal, zum Beispiel die Ochsen Short Ribs von Florian Lechner oder eine kräftige Salsiccia.

REZEPT // BACK SHORT RIBS

vom bayerischen Ochsen mit schwarzem Rub und Paulaner Salvator

ARBEITSANWEISUNG Koriandersamen in der Pfanne anrösten. Die Samen mit dem braunen Zucker, Salz, Knoblauch, Kakao, den Senfsamen und dem Chili in einem Standmixer fein zum schwarzen Rub pürieren. Die Ochsenrippen von unerwünschten Sehnen und Fett befreien. Mit dem Rub einreiben und ca. 12 Stunden ruhen lassen, damit die Gewürzmischung optimal ins Fleisch einziehen kann.

Den Grill (idealerweise ein Kugelgrill, der auch geschlossen werden kann) mit wenig Kohle und gewässerten Holzchips anzünden und langsam heiß werden lassen. Die Temperatur sollte anfangs maximal 100 Grad Celsius betragen, nachdem die Ribs auf dem Grill sind, sollten Kohle und Holzchips während der Garzeit insgesamt dreimal aufgefüllt werden. Die Ribs im geschlossenen Grill etwa drei Stunden smoken. Anschließend den Deckel entfernen und die Ribs mit dem Paulaner Salvator einpinseln. Nochmals etwa drei Stunden bei gleichbleibender Temperatur grillen. Die Ribs sind nach den sechs Stunden Grillzeit sehr dunkel und schmecken saftig und würzig.

ARBEITSANWEISUNG BBQ LACK

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

Zutaten

6-8 Personen

1 EL Koriandersamen	1 EL Senfsamen
225g brauner Zucker	1 TL Chiliflocken
90g schwarzes Meersalz	6 Ochsenrippen
40g schwarzer Knoblauch	1 Flasche Paulaner Salvator
25g Kakao	

Zutaten BBQ-Lack

1l Honig	Piment
0,5l Sojasauce	Pfefferkörner
0,25l Rotweinessig	Anis
Chili	Nelke
Curry	Kümmel



Gewinnspiel: Biersorten richtig zuordnen und Picknick-Set gewinnen

Seit Anfang des Jahres erstrahlen die Etiketten der Paulaner Biere im neuen Glanz. Wir sind uns sicher: Für Paulaner Fans ist es ein Kinderspiel, die jeweiligen Biersorten anhand ihrer Etiketten zu erkennen – auch nachdem wir die Sortenbezeichnungen entfernt haben. Welches der unten abgebildeten Fotos gehört also zu welchem Bier?

Unter allen richtigen Einsendungen an service@paulaner-fan-club.de verlosen wir ein Paulaner Picknick-Set, bestehend aus einer Decke, einem Flaschenkühler für das Lieblingsbier und einen praktischen, wiederverwendbaren Kronkorken aus Silikon. Also: Rätsel lösen, gewinnen und das nächste Picknick stilsicher und mit kühlem Paulaner genießen.

Hinweis: Der Gewinn kann nur innerhalb Deutschlands versendet werden.



1.



2.



3.



4.



5.



PROST!

Paulaner Weißbier 0,0%: konsequent ohne Alkohol, überzeugend im Geschmack.



NEU

Auch im praktischen 0,33l-6er-Pack erhältlich!

- ✓ 0,0% Alkohol
- ✓ 100% natürlich
- ✓ Isotonisch

www.paulaner.de



Hol Dir Dein 6er-Pack gratis!

Einen Sixpack (6 x 0,33l) des neuen Paulaner Weißbier 0,0% gegen Vorlage dieses Coupons gratis erhalten.



9 823294 004797

Teilnahmebedingungen:

Jeder Coupon ist im Zeitraum vom 01.09.2020 bis einschließlich 31.10.2020 einmal pro Kunde einlösbar. Keine Barauszahlung möglich. Einzulösen nur für 6x0,33l Sixpack. Nur in teilnehmenden Märkten in Deutschland einlösbar. Ggf. ist das abgebildete Produkt nicht jederzeit und überall erhältlich. Nicht mit anderen Coupon-Aktionen kombinierbar. Coupon nur im Original und nicht als Ausdruck oder Kopie gültig. Die Verbreitung des Coupons über Internetportale oder sonstige Vervielfältigung ist untersagt. Maximaler Erstattungsbetrag für einen Sixpack Paulaner Weißbier 0,0% 6x0,33l liegt bei einem UVP von 4,79 Euro. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an service@paulaner-fan-club.de

GUT, BESSER, PAULANER.

