



Weihenstephaner

BIERKULTUR



+ Lieblingsrezept
von Sina Fürlauf,
Qualitäts-
management



Wir sind Bier.

Tradition • Innovation • Passion • Prost

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT



Liebe Leserinnen und Leser,

am Anfang, als die Idee mit dem Slogan „Wir sind Bier“ für unsere Arbeitgebermarke aufkam, waren wir kurz skeptisch, ob es vielleicht ein bisschen „zu viel“ ist – es gibt tausende Brauereien – warum sind also gerade WIR Bier? Trotzdem waren wir uns alle einig: Zu keiner anderen Brauerei passt der Slogan so gut wie zu uns. Hier in Weihenstephan hat die Braukunst zwar nicht ihren Anfang genommen – denn schon die Sumerer haben vor 6.000 Jahren Bier gebraut. Aber an keinem anderen Ort wird seit fast 1.000 Jahren Bier gebraut. Doch nicht nur das: Wir sind hier am Standort gemeinsam mit der TU München-Weihenstephan, die Weltruf für ihr Brauwesen-Studium genießt. Auch die größte Hefebank der Welt befindet sich hier bei uns auf dem sogenannten „Nährberg“. Ich bin überzeugt, dass es keinen anderen Ort gibt, in dem das Bierbrauen so beheimatet ist, wie hier in Weihenstephan. So viel zu den äußeren Umständen – aber auch im Inneren passt der Slogan perfekt. Ich möchte behaupten, dass jeder einzelne Mitarbeiter, der hier arbeitet, sich mit dem Produkt, das wir herstellen, in hohem Maße identifiziert. Zum Glück stehen wir mit unserer Überzeugung für unser Bier nicht alleine da. Mit unseren Geschäfts-

zahlen vom letzten Jahr können wir mehr als zufrieden sein: Während die Braubranche ein Minus von teilweise zweistelligen Prozentzahlen zu verzeichnen hat, ging es bei uns sogar bergauf. Gerade die untergärigen Biere legen richtig zu. Daher haben wir auch im letzten Jahr nochmal hohe Investitionen getätigt und einen neuen Kombikeller gebaut, der in diesem Frühjahr eingeweiht wird. Ein weiteres spannendes Projekt ist unser neuer „Braupakt“, den wir in diesem Jahr mit der belgischen Brauerei St. Bernardus geschlossen haben. Eine großartige Kooperation, die das Beste von beiden Braukulturen in einem Bier vereint. Doch der Braupakt ist nicht der einzige Neuzugang in unserem Portfolio für 2024. Bereits Ende letzten Jahres haben wir anlässlich des 1.300-jährigen Jubiläums der Ankunft Korbinians in Freising ein Jubiläumsbier gebraut. Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen der aktuellen BIERKULTur.

Herzliche Grüße

Prof. Dr. Josef Schrädler

Wir sind Bier. Unsere neue Arbeitgebermarke

Seit Jahrzehnten wird in Deutschland vor dem demographischen Wandel und dem Fachkräftemangel gewarnt. Die Corona-Pandemie hat die bestehenden Herausforderungen durch eine grundlegende Veränderung des Arbeitsmarkts nochmals verstärkt: Die Digitalisierung hat rasant Fahrt aufgenommen, neue Arbeitszeitmodelle sind in Unternehmen gängig geworden, und viele Arbeitnehmer haben sich beruflich neu ausgerichtet.

So weit alles bekannt. Auch in der Braubranche ist es schwieriger geworden, geeignetes Fachpersonal zu finden, denn der Arbeitsmarkt ist ziemlich leergefegt. Zurzeit haben wir noch keine Probleme, offene Stellen zu besetzen oder geeignete Kandidaten für eine Ausbildung zu finden – aber die Zeiten werden auch bei uns merklich herausfordernder. Um als Arbeitgeber zukünftig potentielle Kandidaten anzusprechen und einen Einblick in unsere Unternehmenskultur zu bieten, entschieden wir uns, eine professionelle Arbeitgebermarke zu etablieren. Dazu stellten wir uns eine Reihe von Fragen, wie z. B.: Warum arbeiten wir gerne hier? Was macht uns als Unternehmen und als Menschen aus? Was treibt uns jeden Tag an und was sind unsere tief verwurzelten Werte? Die Antworten liefen in eine Richtung und mündeten – natürlich stark vereinfacht – in dem Slogan: „Wir sind Bier“. Diese drei kurzen Worte drücken den tiefen Stolz auf unser Produkt und die starke Identifikation der Kolleginnen und Kollegen mit dem Weihenstephaner Bier aus. Soll heißen, unabhängig von der Abteilung – sei es Verwaltung, Produktion oder Logistik –, jeder von uns steht

Bock, auch ein Original zu werden?

Die älteste Brauerei der Welt sucht dich!
Schreibe mit uns Geschichte und Geschichten
– mit Tradition und Innovation. Klingt gut?

Dann komm zu uns!

www.wir-sind-bier.de



am Ende für das Weihenstephaner Bier. Natürlich gibt es eine ganze Reihe weiterer Werte und eine breit aufgestellte Unternehmenskultur, die sich auch in den Motiven der Kampagne zeigen. Unterstützung fand die Personalabteilung auch bei Brauereidirektor Dr. Josef Schrädler: „Für uns ist unser Produkt das beste Bier der Welt – und diese innere Überzeugung macht einen großen Teil unserer Unternehmenskultur aus. Wir sind mit Freude bei der Arbeit und bringen uns – jeder mit seinen individuellen Stärken und Interessen – in das Brauereigeschehen ein. Wenn wir mit unserer Arbeitgebermarke diese einzigartige Überzeugung nach außen tragen können, dann schaffen wir auch eine sehr gute Basis für die nächste Generation in einem hochmotivierten Team.“ Herzstück der Kampagne ist die Webseite www.wir-sind-bier.de, aber auch auf unseren Social Media Kanälen werben wir regelmäßig mit der Kampagne.

1300 Jahre Korbinian

Ein Jubiläumsbier für ein besonderes Jahr in Freising

Im Jahr 724 kam der Heilige Korbinian nach Freising. Somit jährt sich seine Ankunft zum 1300. Mal. Für gleich drei Beteiligte ist dieses historische Ereignis von großer Bedeutung: die Stadt Freising, das Erzbistum München und Freising sowie für uns, da Korbinian nicht nur als Gründer des Erzbistums

sondern auch des Klosters Weihenstephan gilt. Nachdem das Jubiläum groß gefeiert wird, gibt es von uns auch das passende Bier dazu: das Jubiläumsbier 1300 Jahre Korbinian – ein naturtrübes Helles. Wie frisch aus dem Lagertank „gezwickelt“ kommt das Jubiläumsbier ins Glas: naturtrüb und herr-

lich erfrischend. Mit einer dezent eingebundenen Hopfenblume sowie einem feinwürzigen Charakter schmeckt es süffig, echt bayrisch und vollmundig. Korbinian wäre stolz darauf! Das Jubiläumsbier ist in der Region in und um Freising in ausgewählten Getränkemärkten bis Ende des Jahres erhältlich.



Der Braupakt 2024 – bayerische und belgische Braukunst vereint in einem Bier

Eingefleischte Weihenstephaner Fans erinnern sich wahrscheinlich: Im Jahr 2018 haben wir den ersten Braupakt mit den kalifornischen Craft-Beer-Pionieren von Sierra Nevada ins Leben gerufen. Nach sechs langen Jahren soll der Braupakt mit der belgischen Brauerei St. Bernardus endlich eine Fortsetzung finden.

Was die beiden Brauereien verbindet? Natürlich die Liebe zu hervorragenden Bieren, aber auch den geistlichen Hintergrund in der Geschichte. Beide haben Heilige als

ihre Gesichter. Und welcher Weg wäre passender, als die historischen Persönlichkeiten Korbinian und Bernardus symbolisch und wortwörtlich durch die Schaffung des Braupakts aufeinander anstoßen zu lassen? Auf dem Etikett des neuen Blonde Ales genießen die beiden Mönche nämlich bereits den ersten Schluck dieser einzigartigen Kreation.

Die Idee hinter dieser Kooperation war, ein filtriertes, stärkeres, obergäriges Bier zu brauen: ein Blonde Ale. Diese außergewöhnliche Bier-

sorte repräsentiert die Verschmelzung zweier Brauphilosophien, die sich in den Rohstoffen widerspiegeln: Hopfen aus Belgien, von den Gärten rund um St. Bernardus, Weihenstephaner Hefe, bayerisches Malz und Freisinger Wasser. Selbstverständlich wird das Bier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Der Braupakt 2024 verwöhnt den Gaumen mit würzigen, charakteristischen Hefenoten, fruchtiger Frische und einer angenehmen Stärke von 6,5 Prozent Alkohol.

Der Braupakt wird ab März im gut sortierten Handel, in der Weihenstephaner Gastronomie und in mehreren Ländern erhältlich sein. Lassen Sie sich von der Einzigartigkeit dieser bayerisch-belgischen Zusammenarbeit überraschen.



Unser neuer Kombikeller kommt!

Unsere Brauerei – eine ewige Baustelle. Kaum ist ein Projekt abgeschlossen, folgt schon wieder das nächste. Aber das ist gut für uns: Aktuell heißt unser Großprojekt „Kombikeller“ mit Platz für insgesamt 25 zusätzliche Tanks – weiterer Biernachschub ist damit in Zukunft gesichert. Nötig wurde der Ausbau einerseits durch die allgemein steigende Nachfrage im In- und Ausland, insbesondere nach unseren untergärigen Biersorten, z.B. nach unserem Hellen. Die untergärigen Biersorten benötigen mehr Zeit zu reifen und belegen damit die Tanks länger als obergärige

Biere. So wird vor allem im Sommer, wenn die Nachfrage besonders hoch ist, der Lagerplatz knapp und Lieferzeiten verzögern sich. Im ersten Schritt wurde erstmal um drei kleine und sechs große Drucktanks, zwei große Gär- und Lagertanks sowie einen Hefesammeltank erweitert (Fassungsvermögen jeweils zwischen 680 und 1040 Hektoliter). Damit sind bereits zwölf Stellen belegt. Platz für dreizehn zusätzliche Tanks ist allerdings noch, und auch hier ist man in Weihenstephan schon gewappnet, erklärt Technischer Leiter Tobias Zollo: „Es ist alles vorbereitet, allerdings wird jetzt

erst einmal die Entwicklung beobachtet.“ Soll heißen: Wann die nächsten Tanks kommen, entscheidet sich wohl erst in ein paar Jahren – und auf gewisse Weise auch in den Getränkemärkten und Gaststuben der Welt. Entwickeln sich unsere Bierspezialitäten weiterhin so positiv, müssen wir wohl bald die nächste Stufe zünden.

Das Finale konnte sich sehen lassen: Das Einheben von drei großen Tanks mit einem beeindruckenden Fassungsvermögen von 1040 Hektolitern am 17. November war ein logistisches Meisterwerk, das Fingerspitzengefühl erforderte.



Unsere Auszeichnungen 2023

Seit vielen Jahren beteiligt sich die Brauerei Weihenstephan an internationalen Bierwettbewerben. Wir nutzen unsere Auszeichnungen für unser Marketing, aber ein weitaus wichtigerer Aspekt ist für uns, dass auf diesen Bierwettbewerben geschulte, absolut unabhängige Juroren hunderte, oft tausende Biere verkosten und miteinander vergleichen. Dadurch erhalten wir wiederum ein perfektes Feedback zu unseren Bieren hinsichtlich deren Qualität und Geschmack. So sind natürlich die zahlreichen Auszeichnungen, die wir jedes Jahr verliehen bekommen, eine riesengroße Bestätigung und Ehre, die unsere Qualitätsansprüche deutlich widerspiegeln: Sowohl beim – in Deutschland bekanntesten – **European Beer Star (EBS)**, als auch beim wichtigsten Bierwettbewerb der USA, den

World Beer Cup (WBC), sind unsere Biere regelmäßig vorne mit dabei. Besonders erfolgreich war hier unser Vitus, der beim EBS Gold (Bronze gab es für das Hefeweißbier) und beim WBC Silber geholt hat. Aber auch der in Melbourne durchgeführte **Australian International Beer Award (AIBA)** zeichnet immer eine ganze Reihe Biere aus unserem Haus aus – ganz besonders das Kristallweißbier hat es den Australiern angetan: Das glanzfeine Weißbier hat letztes Jahr zum dritten Mal in Folge die Goldmedaille nach Hause gebracht. Aber noch fünf weitere Biere haben Auszeichnungen in Silber und Bronze erhalten (Vitus, Hefeweißbier, Hefeweißbier Dunkel, Original Helles und das Kellerbier 1516). Dann bleiben noch der **World Beer Award (WBA)** und die **International Beer Chal-**



Gold für den Vitus und Bronze für das Hefeweißbier – glückliche Gesichter bei der Verleihung des European Beer Stars: v.l. Georg Rittmayer, Präsident Private Brauereien Bayern, Gerd Abstreiter, Tobias Zollo und Sina Furlauf (alle Brauerei Weihenstephan) und Martin Schimpf, Präsident Private Brauereien Deutschland.

lence (IBC), die beide in Großbritannien stattfinden. Bei den WBA glänzte wieder unser Goldjunge Vitus als „Germany Winner“ und das Kristallweißbier wurde nicht nur Deutschlands bestes Kristallweißbier, sondern erhielt gleich noch den Titel als „weltbes-

tes Kristall“. Die IBC zeichnete gleich drei Biere mit Gold aus: unsere „Hauptverdächtigen“ Vitus und Kristallweißbier sowie das Hefeweißbier Dunkel. Das Original Helle und das Hefeweißbier brachten Silber und Bronze nach Hause.

Rückblick

Der 37. Generali München Marathon

Mit einem neuen Teilnehmerrekord ging im vergangenen Jahr der 37. GENERALI MÜNCHEN MARATHON wieder an den Start. Fast 23.000 Läufer waren

dabei und erfrischten sich mit unserem Alkoholfreien an der „Biermeile“ am Odeonsplatz und nach dem Zieleinlauf im Olympiastadion.



Die Bierstelle am Odeonsplatz mit unserem Hefeweißbier Alkoholfrei.

Hopfazupfa

„Herzlich Willkommen, liebe Azubis“, hieß es wieder im Herbst letzten Jahres! Und kurz nach Beginn des neuen Ausbildungsjahres ging es für die neuen Weihenstephaner auf den Hof der Familie Rieger zum „Hopfazupfa“. Vier Azubis durften einen Tag lang bei der Hopfernte mithelfen. Neben vielen Informationen lernten die Auszubildenden auch den Hof und die ganzjährige Arbeit rund um den Hopfen kennen.

„Uns ist es wichtig, dass unsere Azubis ein Gefühl für die Herkunft der Rohstoffe bekommen und die Arbeit wertschätzen, die unsere Landwirte und Landwirtinnen tagtäglich leisten“, betont Tobias Zollo, unser Technischer Leiter. Das Hopfazupfa bietet den

Auszubildenden ein einzigartiges Erlebnis, bei dem sie unter Anleitung der erfahrenen Familie Rieger die verschiedenen Arbeitsschritte und Herausforderungen der Hopfernte kennenlernen. Auch die Bestimmung des idealen Erntezeitpunkts für einen qualitativ guten Ertrag und um das besondere Aroma zu erhalten, ist entscheidend. Diese praxisnahe Erfahrung ermöglicht den Auszubildenden, den gesamten Prozess von der Ernte bis zur Verarbeitung des Hopfens aus erster Hand zu erleben und zu hinterfragen. Dabei wird nicht nur das Verständnis für Teamarbeit und Präzision gefördert, sondern auch eine Verbindung zur Tradition der Region geschaffen.



Einen spannenden und lehrreichen Tag hatten die vier Azubis zusammen mit unserem Technischen Leiter, Tobias Zollo (links).

Freisinger Volksfest

Die legendäre Volksfestband „Dolce Vita“ verabschiedete sich mit einer großartigen Party vom Freisinger Volksfest. Viele Jahre hat sie uns begleitet und nicht wenige von uns verbinden unvergess-

liche Abende mit der Musikgruppe. Ein letztes Mal hieß es Feiern auf den Tischen und Bänken mit unserer Lieblingsband und unserem Lieblingsbier. Wir sagen DANKE!!!



Einen emotionalen Abschied feierte Dolce Vita auf dem Volksfest - eine Ära geht zu Ende.

Gillamoos

Der Gillamoos in Abensberg im Landkreis Kelheim ist einer der größten und ältesten Jahrmärkte Bayerns. Die Stimmung der Besucher ist hier einzigartig, und nicht umsonst ist es eines der beliebtes-

ten und bedeutendsten Volksfeste. Wir freuen uns, im Zelt der Familie Härteis, die an Herzlichkeit und Gastfreundschaft kaum zu übertreffen ist, mit unseren Bieren mittendrin im Spektakel zu sein.



Die Dirndlköniginnen vom letzten Jahr übergeben das Zepter an die beiden neuen Gewinnerinnen.

Weihnachtsspende

2.000 € gingen letztes Jahr wieder an den gemeinnützigen Verein des Freisinger Tagblatts „Menschen in Not“. Der Verein sammelt Spenden,

um gezielt wohltätige Organisationen und Einzelfälle in der Region zu unterstützen. So konnte zum Beispiel das Kinderheim St. Klara unterstützt und Aktivitäten und Angebote für Kinder und Jugendliche aus schwierigen und belasteten Verhältnissen verwirklicht werden, die für Kinder aus intakten Familien selbstverständlich sind. Mit den Teuerungen in fast jedem Bereich wird die regionale Hilfestellung des Vereins immer wichtiger. Unterstützen können auch Sie unter:



(v.l.) Manuel Eser, Chefredakteur des Freisinger Tagblatts, nahm die 2.000 € für Menschen in Not von Brauereidirektor Dr. Josef Schrädler entgegen.

KONTO 190
SPARKASSE FREISING
IBAN:DE57700510030000000190

Gastronomie national

Das Lucky am Markt - Schwäbisch-spanische Tapas in Waldenbuch



Lukas Giluk hat alles, was ein erfolgreicher Wirt braucht: Erfahrung, Leidenschaft für seinen Beruf und vor allem einen kreativen Kopf. Seine Idee im beschaulichen Waldenbuch eine schwäbisch-spanische Tapasbar zu eröffnen, war sicherlich ein Wagnis, aber vor allem mutig und trifft genau den Nerv der Zeit. Das Teilen der Gerichte (Foodsharing) ist hier nicht die Ausnahme, sondern das Konzept. In Lucky's Tapasbar gibt es schwäbische und spanische Tapas – und den Räuberteller gleich mit dazu. Die Gäste,

Einheimische wie Touristen, sind begeistert – endlich nicht mehr neidisch auf den Nachbarsteller schießen, sondern sich ganz ohne schlechtes Gewissen durch die Karte probieren. Ein Konzept, das sicherlich Nachahmungspotential hat: Das Essen ist gesellig, abwechslungsreich und regt immer wieder zu neuem Gesprächsstoff an. Perfekt abgerundet wird die kulinarische Reise mit einem unserer Weihenstephaner Biere vom Zapfhahn der transparenten Bar (durch die Glasscheibe sind die Fässer zu sehen). Schwer zu beschreiben, aber einen Besuch wert. Wir freuen uns, Lukas Giluk als unseren bewährten und kreativen Wirt in der Weihenstephaner Familie zu haben.



Lucky am Markt
 Marktstr. 9
 71111 Waldenbuch
 Tel: 0172 / 620 363 9
www.lucky-am-markt.de

Klimaprojekte an Freisinger Schulen

Junge Ideen für die Zukunft

Die Bürgerstiftung Freising veranstaltet unter dem Namen „Das Klima-Schul-Projekt“ seit zwei Jahren erfolgreich einen Wettbewerb an den Freisinger Schulen rund um den Klimaschutz. Acht Schulen haben insgesamt 40 Projekte für den Wettbewerb eingereicht. Eine Jury, bestehend aus Vertretern der regionalen Wirtschaft, die als Sponsoren den Wettbewerb unterstützen, honorierte Ende letzten Jahres die besten Ideen. Sina Fürlauf, unsere Qualitätsmanagerin und verantwortlich für das Umweltmanagement, war als eine der Juroren mittendrin: „Es ist schon großartig, was sich die Kinder und Jugendlichen für Gedanken machen. Das macht wirklich Hoffnung für die Zukunft“, ist sie überzeugt. Aufgrund der vielen sehr guten Ideen war es nicht einfach, eine Entscheidung zu treffen, daher gab es auch zwei erste Preise: Einen ersten Preis erhielt die Paul-Gerhard-Grundschule. Die Kinder erzählten, wie sie in ihrer Klasse gegärtnert und selbst Gemüse angebaut haben. Von dem Preis-

geld über 1.500 € sollen für die Grundschule Hochbeete gekauft werden, damit die ganze Schule am Gärtnerprojekt teilnehmen kann. So erhalten die Schüler einen Bezug zu der Herkunft und dem Wert natürlicher Lebensmittel. Der zweite erste Preis ging an das Staatliche Berufliche Schulzentrum Freising, die ihr Projekt „Keep the sea plasticfree“ vorstellten. Modern und niederschwellig sensibilisieren sie mit Hilfe von QR-Codes – hinterlegt mit Infos, Filmen und Rätseln – auf dem Schulhof ihre Mitschüler für das Thema Plastikmüll und die Möglichkeiten zur Vermeidung von Plastik. Aber keine der beteiligten Schulen ging leer aus. Weitere Preise gingen an: Die Staatliche Wirtschaftsschule, Realschule Gute Änger, Camerloher Gymnasium, Josef-Hofmiller-Gymnasium, an die FOS/BOS und die Mittelschule am Steinpark. Ihre Themen: Mülltrennung in der Schule, Kleideraustauschbörsen, ein umfassender Klimaschutzplan und noch vieles mehr.



Die beiden Gewinnerschulen mit allen Unterstützern bei der Preisverleihung.

Künstliche Intelligenz in der Brauerei Weihenstephan

Die Bierproduktion wurde in den letzten Jahren sehr stark technisiert und digitalisiert. Unsere Brauerinnen und Brauer müssen heute – neben dem handwerklichen Wissen – auch die computergesteuerten Anlagen einer modernen Brauerei beherrschen; das sind ganz neue Herausforderungen im Berufsbild. Trotzdem steht bei uns das handwerkliche Know-how im Vordergrund, er-

gänzt durch die Vorteile in der Hygiene und Qualitätssicherung der hochmodernen Anlagen. Im Brauwesen wird seit einiger Zeit schon mit der KI gearbeitet – bei uns beispielsweise im Bereich der präventiven Instandhaltung. Doch was heißt das genau? Die künstliche Intelligenz misst die Leistungsfähigkeit bzw. den Verschleiß einzelner Komponenten der Anlage. Sobald ein Leistungs-

abfall einer Komponente festgestellt wird, reagiert das System mit einer Meldung, lange bevor das menschliche Auge einen Mangel bemerkt. So kann die einzelne Komponente neu bestellt und ausgetauscht werden, bevor ein Anlagenstillstand eintritt. So werden teure Produktionsstopps vermieden und die Anlage bleibt einsatzbereit. Damit ist die KI ein echter Mehrwert

und spart uns viel Zeit und Geld. Einige Brauereien experimentieren bereits mit der KI bei der Rezeptentwicklung. Die Einsatzmöglichkeiten sind riesig und sicherlich ein spannendes Thema, das wir auch intensiv beobachten. Die Rezeptentwicklung ist für uns aber ein ganz brauereiindividueller Prozess, der in den Händen unserer Braumeister bestens aufgehoben ist.

Ausblick

Intergastra

Wir stehen schon in den Startlöchern für den ersten großen Messeauftritt in diesem Jahr: Auf geht's zur Intergastra – die Leitmesse der Hotellerie und Gastronomie vom 3. bis 7. Februar in der Messe Stuttgart (Halle 9 Stand 9C01). Die Intergastra ist für uns ein wichtiger Treffpunkt der Branche, um unsere Gastronomiekun-

den aus dem Süden Deutschlands zu treffen, sich über die Neuigkeiten zu informieren, uns auszutauschen und gemeinsam neue Projekte in den Blick zu nehmen. Wir freuen uns auch in diesem Jahr wieder sehr auf ein Wiedersehen mit alten Freunden und natürlich auch auf das Kennenlernen neuer Partner.



Gut besucht ist unser Messestand auf der Intergastra.

Starkbierfest

Im Bräustüberl Weihenstephan feiern wir am 14. März unser berühmtes Starkbierfest mit unserem Lieblingskabarettisten Wolfgang Krebs. Die Themen gehen ihm nie aus, dafür sorgt die Politik ganz von alleine – und wir haben an diesem Abend unsere Freude daran. Mit dabei sind die Freisinger Politiker und Kunden der Brauerei – aber es gibt auch immer ein frei verkäufliches Kartenkontingent beim Bräustüberl zu ergattern. Schnell sein lohnt sich.



Der erste große Höhepunkt des Brauereijahres: unser Starkbierfest.

Uferlos

Das Uferlos Festival vom 3. bis 12. Mai ist ein Festival für die ganze Familie. Sieben Bühnen, kulinarische Köstlichkeiten, Biergärten, Bars, das nostalgische Weißbier-Karussell und viele Kinderattraktionen freuen sich auf die Besucher bei hoffentlich tollem Wetter.

Der Eintritt ist wie immer frei – auf das Uferlos-Gelände, zum Markt der Möglichkeiten, zu Konzerten, Workshops, Vorträgen wie auch zum Kabarett, Theater und Kinderprogramm. Ganz nach dem Uferlos-Motto: Kommen, genießen, Spaß haben!



Wir freuen uns auf das Uferlos – der beste Start in den Sommer!

Export

Pian del Bosco – Ein kleines Paradies im Herzen Italiens

Das ehemalige Bauernhaus aus dem Jahre 1818 hat viel Geschichte erlebt, bis es 1993 von einer Gruppe deutscher Freunde zum Hotel und Restaurant umgebaut wurde. Eingebettet in einer grünen Oase finden die Gäste unzählige Möglichkeiten zu entspannen: am Pool, beim Tennis, auf der Relax-Terrasse oder beim Essen und Trinken im Innen- oder dem traumhaft schönen Außenbereich. „Durchatmen“, „das Leben spüren“ oder „die Seele baumeln lassen“ – das hört man häufig von den Gästen, die in der wunderschönen Anlage verweilen. Denn hier stimmt einfach alles: Die natürliche Umgebung mit den Hügelketten des Apennins (ein Traum nicht nur beim Sonnenuntergang), die Gastfreundlichkeit der Inhaber und das ausgezeichnete, regional typische Essen. Unsere Weihenstephaner Biere (das Pian del Bosco hat mittlerweile sechs Bierspezialitäten direkt vom Fass) passen perfekt zur besonderen, hauchdünnen Riesen-Pizza, die hier mit einer Schere statt mit einem Messer gereicht wird. Aber

auch zu vielen weiteren Gerichten aus der fantastischen Küche: Dazu gehören die hausgemachten Pasta-Spezialitäten, die Fleischgerichte aus nachhaltiger und lokaler Erzeugung sowie feine Vorspeisen mit Käse und weiteren Leckereien. Tipp: Das Apennin-Gebirge ist vor allem auch als Ausgangspunkt für Motorradfahrer ein absolutes Highlight. Das historische Montefeltrogebiet im Grenzbereich der Toskana, der Marken und der Emilia Romagna mit der nahegelegenen Republik San Marino sowie die Meeresnähe lassen keine Wünsche offen. Vom Kleinod San Leo (gehört zu den schönsten Orten Italiens) bis hin zur Bischofs- und Universitätsstadt Urbino (Unesco-Weltkulturerbe) mangelt es nicht an kulturellen und historischen Highlights.

Pian del Bosco

Via Guido Donegani 151
I-47863 Novafeltria (RN),
Ortsteil Peticara
Tel. +39 0541 927600 oder
+39 335 5776540 (deutschsprachig)
www.piandelbosco.com/de



Tissis Bierodyssee

Fest of Both Worlds: Transatlantische Beziehungen à la Weihenstephan

Wir lieben Bier in all seinen Formen, Stilen und Facetten. Eines der ältesten Getränke der Welt – und es gibt nach tausenden von Jahren immer noch so viel Neues zu entdecken. Jedes Land, jede Region hat eigene Vorlieben im Bierstil, Geschmack und der Stärke, und wir sind immer neugierig, was unsere Freunde und Partner auf der ganzen Welt für Geschmackserlebnisse hervorbringen. Genau gestrickt sind unsere Freunde der amerikanischen Brauerei Jack's Abby:

Eine Brauerei – 2011 gegründet –, die sich ausschließlich europäischen Lagerbieren verschrieben hat. Vor allem aber deutschen Bierstilen: Ich durfte die Brauerei besichtigen und war von Anfang an begeistert. Viele Techniken der „alten Welt“ und eine detaillierte Hingabe zu Prozessen und Philosophien deutscher Brauer wurden dort umgesetzt – ohne jedoch den

„american twist“ zu vergessen. Klassische Bierstile amerikanisch (craftig) interpretiert. Die Biere sehr gelungen, süffig und einzigartig.

Doch von Anfang an: Bei einem Marktbesuch in 2019 durfte ich in Boston Jack Hendler von Jack's Abby Brewing kennen lernen. Über die Jahre entwickelte sich eine sehr lebendige Freundschaft. Jack und seine Kollegen besuchten mehrere Male unsere Brauerei in



Zur Verkostung kam das „Fest of Both Worlds“ von der Dose ins Glas – ein Genuss für alle Sinne.

Freising. Im Gegenzug starteten wir eine Kampagne in Boston und Umgebung, bei der wir Weihenstephaner Biere neben den Bieren von Jack's Abby vermarktet haben. Dies war so erfolgreich, dass die Idee, ein Bier zusammen zu brauen, schnell geboren war.

2023 brauten Jack und ich einen Testsud und nach ein paar Verkostungen einigten wir uns auf ein gemeinsames Rezept. Als weiterer Partner stand uns das Hefezentrum der TU München zur Seite, die mit einer innovativen „freeze“ Technologie den originalen Weihenstephaner Hefestamm für Lagerbiere (die TUM 34/70) zu Jack's Abby in die USA brachten. Im Juni wurde das Bier gebraut und war bei der Auslieferung im August nach kürzester Zeit bereits ausverkauft. Ein paar Dosen schafften den Weg mit der Jack's Abby Crew nach Freising, und bei einer großen Verkostung an der

TUM mit allen Beteiligten wurde das Bier begutachtet, analysiert, verkostet und für absolut großartig befunden.

Danach ging es für mich in die USA, und ich durfte einige Tage in Boston das Bier zusammen mit Jack's Abby bei ausgewählten Events vermarkten. Besonderes Highlight: ein Volksfest-Event im „Bell in Hand“ – der ältesten Tavernen der USA in Boston Old-Town. Auch wenn es das Bier nur einmal und für eine beschränkte Menge gab, hat es für jede Menge Aufmerksamkeit gesorgt. Das hat wirklich viel Spaß gemacht, und wir konnten viele neue Fans für unsere Marke gewinnen.

Bis zum nächsten Mal,
Euer

Gastronomie regional

Oberbräu Nandlstadt

In Nandlstadt bei Freising wohnt es sich idyllisch: zwischen bewaldeten Hügeln, Feldern und Hopfengärten liegt die beschauliche Marktgemeinde mit zirka 5.000 Einwohnern. Der Oberbräu gehört seit Anfang des 20. Jahrhunderts zum Markt Nandlstadt. Damals als Teil der Brauerei Penker errichtet, hat dieses historische Bauwerk eine über hundertjährige bewegte Geschichte. Früher als gesellschaftlicher Mittelpunkt der Gemeinde ein beliebter Treffpunkt, folgten eine Reihe unsteter Jahre mit einem hohen Pächterwechsel, der im Leerstand endete. Nandlstadt hatte damit über Jahre keine eigene Gastronomie mehr. Nun wurde der Oberbräu mit viel Liebe zum Detail saniert und erstrahlt im Herzen Nandlstadts mit neuem und auch viel erhaltenem alten Charme. Die wunderschöne Wirtschaft soll wieder – wie früher – zum gesellschaftlichen Dreh- und Angelpunkt werden. Berühmt berüchtigt waren die Festlichkeiten, Faschingsbälle und Vereinsfeiern im Nandlstädter Oberbräu, so manch einer konnte Geschichten

von durchgemachten Nächten erzählen. Der Grundgedanke bei der Restaurierung war, diese Heimat für bayerische Kulinarik, Tradition und Gemütlichkeit im Herzen von Nandlstadt wiederherzustellen und an die „gute alte Zeit“ anzuknüpfen, aber auch ein neues Kapitel als Wirtshaus Oberbräu zu schreiben. Im März letzten Jahres zapften der neue Pächter Ewald Zechner, der Nandlstädter Bürgermeister Gerhard Betz und unser Brauereidirektor Dr. Josef Schrädler die ersten drei Fässer Bier an – und mit dem Segen des örtlichen Pfarrers Stephan Rauscher verlief der Start des neuen Oberbräu reibungslos. Das erste Jahr ist jetzt bald vergangen, und das Oberbräu ist nicht nur für die Nandlstädter, sondern auch für viele aus den Nachbardörfern und Freising ein wichtiger Bestandteil des kulturellen Lebens geworden. Damit sind die ersten Seiten des Oberbräu geschrieben – und machen Lust auf mehr. Kulinarisch erwartet die Besucher eine herzhaft und hochwertige alpenländische Küche, vom klassischen Schnitzel Wiener



Art bis zum hausgemachten Kaiserschmarrn bleiben keine Wünsche offen – auch für Vegetarier nicht. Wir wünschen dem Eigentümer des Oberbräu Dr. Peter Geiger und seinem erfahrenen und passionierten Gastronomen Ewald Zechner mit seinem Team von Herzen alles Gute für die Zukunft – denn das Oberbräu hat den Nandlstädtern lange gefehlt. Gewinnen Sie mit der BierKULTur einen von drei Gutscheinen

im Wert von 50 € und schicken Sie uns bis **31. März** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising mit dem Stichwort „**Oberbräu**“.

Wirtshaus Oberbräu

Freisinger Str. 1
85405 Nandlstadt
Tel: 08756 / 9691496

www.wirtshaus-oberbraeu.de

Ofenlachs auf knackigem Salat mit frischer Bier-Vinaigrette

Zutaten für 2 Personen:

250 g Lachs
2 Zehen Knoblauch
1 Romana Salatherz
1 Karotte
½ Gurke
½ Paprika (Farbe nach Geschmack)
10 Cocktailtomaten
1 kleine rote Zwiebel
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

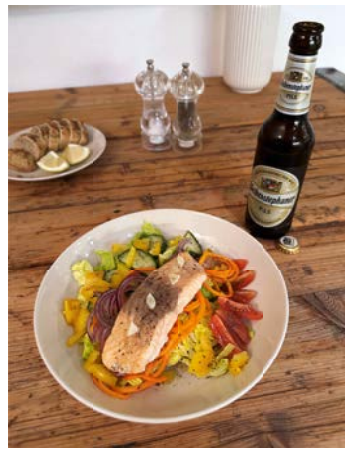
Für die Vinaigrette:

100 ml Weihenstephaner Pils
oder Winterfestbier
1 EL Olivenöl
2 EL weißer Essig
½ TL Honig
1 TL Senf mittelscharf
oder Dijon
Spritzer Zitrone

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen und den Lachs auf ausgebreitetes Backpapier legen. Mit Pfeffer und Salz bestreuen und den grob gehackten Knoblauch darüber geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, auch hier kann schon ein Schluck Pils hinzugegeben wer-

den. Das Backpapier anschließend mit Küchengarn zu einem Päckchen in Bonbonform zuschnüren. Die Garzeit beträgt bei tiefgefrorenem Lachs ca. 20 Minuten, bei frischem ca. 12 Minuten. Der Lachs ist fertig, wenn sich das Päckchen leicht aufbläht. Solange der Lachs im Ofen ist, kann der Salat nach Belieben klein geschnitten werden und auf einem tiefen Teller angerichtet werden. Zwiebeln in grobe Streifen geschnitten passen super zum Lachs.



Sina Furlauf, Qualitätsmanagement

Für die Vinaigrette die Zutaten in ein kleines Gefäß zusammenfügen und gut verrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die enthaltene Kohlensäure des Bieres macht das Dressing frisch und cremig. Ich finde am besten das Weihenstephaner Pils oder – im Winter – unser Winterfestbier geeignet. Hauptsache, man nimmt den Rest und trinkt ihn. Auch als Begleitung zum Essen eignen sich beide Biere hervorragend, da sie zur Frische und Leichtigkeit des Salates passen. Die Vinaigrette über den Salat geben und den Lachs darauf anrichten. Mit Zitronensaft garnieren. Guten Appetit und Prost!



724 – 2024

Das Freisinger Korbiniansjubiläum findet nur einmal im Jahrhundert statt! Das Jubiläum wurde erstmals 1724 gefeiert und knüpft sowohl an die Ankunft des heiligen Korbinian in Freising als auch an die Ursprünge der Stadt an.

Der Heilige Korbinian, Freising's Stadtpatron, war im Jahr 724 in päpstlichem Auftrag hierher gekommen, um einen Bischofssitz zu errichten. Zu dieser Zeit existierte Freising bereits! Die Domstadt begründet damit seinen Rang als eine der ältesten Städte Bayerns. Die Stadt Freising freut sich auf alle Gäste aus nah und fern, die dieses Festjahr mitfeiern.

Wir feiern! 1300 Jahre Korbinian in Freising.

Verpassen Sie nicht unsere Jubiläumsveranstaltungen 2024:

Jubiläums-Eröffnung während der Palmdult
16. März 2024

Wiedereröffnung des Asamgebäudes mit Asamsaal
und Stadtmuseum nach sechsjähriger Sanierung
5. bis 14. April 2024

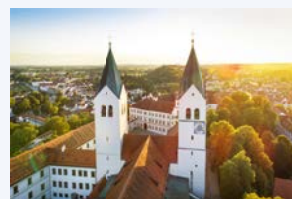
Bayerische Landesausstellung „Tassilo, Korbinian und der Bär – Bayern im frühen Mittelalter“ im Diözesanmuseum Freising
6. Mai bis 3. November 2024

„Freising in Europa“ – Kulturwochenenden mit Freising's Städtepartnerschaften und allen Freundinnen und Freunden in Europa
April bis November 2024

Großer Jubiläumsfestzug durch die Innenstadt
15. September 2024

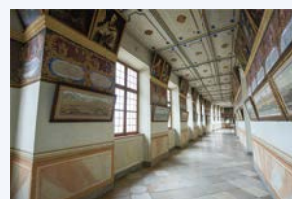
Korbiniansfest einschließlich Jugendkorbinian
16. bis 23. November 2024

Informationen und Festprogramm unter
www.korbinian2024.de



© Christian Schraner

Der Freisinger Domberg ist
Schauplatz der Landesausstellung.



© Robert Kiderle Fotoagentur

Der Fürstengang verbindet die ehemalige fürstbischöfliche Residenz mit dem Dom und ist während der Bayerischen Landesausstellung zugänglich.

Mitmachen & Gewinnen!

Das Wirtshaus Oberbräu in Nandlstadt verlost drei Wertgutscheine à 50 Euro.

Und so können Sie gewinnen:
Senden Sie bis zum **31. März 2024** eine Postkarte an:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155
85311 Freising

Stichwort „**Oberbräu Nandlstadt**“
Vergessen Sie nicht Ihre Adresse anzugeben!

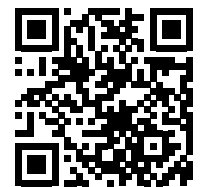
Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Brauereiführungen

Lernen Sie unsere Brauerei kennen und werfen Sie bei einer Führung einen Blick hinter die Kulissen. Informationen zu den Führungen erhalten Sie unter www.weihenstephaner.de.



Online Fanshop



www.weihenstephaner-fanshop.de

Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155 • 85311 Freising
Tel: 08161 / 536 – 0
info@weihenstephaner.de

Direktor: Prof. Dr. Josef Schrädler
Druck: KASTNER AG - das medienhaus