



# Weihenstephaner

## BIERKULTUR



+ Lieblingsrezept von  
Julia Kagenbauer,  
Personal



ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT





**Liebe Leserinnen und Leser,**

Ich freue mich, dass wir Ihnen mit unserer neuen Ausgabe der BierKULTur wieder ein buntes Spektrum an Themen aus unserem Brauererleben anbieten können. Für mich ganz besonders war der Auftakt des Jahres mit dem Spatenstich zum Bau unseres neuen Kombikellers mit 24 flexibel einsetzbaren Tanks, die als Gär-, Lager- und Drucktanks genutzt werden können.

Seit über 20 Jahren bin ich Direktor der Brauerei Weihenstephan – ich kann kaum zählen, wie viele Baustellen ich in dieser Zeit mitgeplant und erlebt habe. Alleine in den letzten zehn Jahren waren es unser Logistikzentrum in Lerchenfeld, mehrere Erweiterungen der Flaschen-, Lager- und Gärkeller. Unser Sudhaus wurde vergrößert, eine neue Filtration eingebaut und jetzt eben die neuen Lagertanks, die einhergehen mit einer Kapazitätserweiterung unserer Produktion. Jede einzelne Baustelle bedeutet einerseits eine große finanzielle Investition, die wir zum Glück auch aufgrund der stabilen Absätze tätigen konnten. Andererseits ist es für mich auch immer vor allem ein nächster, notwendiger Schritt in die Zukunft. Zusammen mit den Experten aus dem Technik-Team überlegen wir ganz genau, welche Anlagen modernisiert werden können und welche Technik wir neu oder zusätzlich brauchen, um zukunftsfähig zu bleiben - immer unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit versteht sich. So stellen wir gemeinsam sicher, dass wir auch in den nächsten 1.000 Jahren – so wollen wir hoffen – weiter auf dem Weihenstephaner Berg unsere Biere herstellen können.

Bestätigt in unserer Strategie werden wir auch immer wieder durch die vielen internationalen Auszeichnungen: Beim renommierten World Beer Cup hat in diesem Jahr mal wieder unser Vitus abgeräumt und die Silbermedaille nach Hause gebracht. Bei den AIBA hat jedes einzelne eingereichte Bier Edelmetall erhalten – unglaublich! Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß mit unserer BierKULTur und eine wunderschöne Sommerzeit mit einem g'sunden Durst!

Herzlichst, Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

## Kapazitätserweiterung der Lagertanks – Spatenstich und Baufortschritt

Wer hier – in der ältesten Brauerei der Welt – arbeitet, wundert sich manchmal schon: Bevor man die Gebäude betritt, träumt man in dem fast 1.000 Jahre bestehenden Unternehmen von antiken Gegenständen und historischer Technik. Doch schon sehr bald wird klar: Man arbeitet nicht nur in der ältesten Brauerei der Welt, sondern auch in einer der modernsten. So erklärt sich auch, dass hier auf dem Weihenstephaner Berg eigentlich immer irgendwo eine Baustelle ist. Im März wurde beim Spatenstich für den neuen Lagerkeller eine neue Großbaustelle feierlich eröffnet. Die zusätzlichen Tanks sind nötig, da wir mit der Produktion langsam an unsere Kapazitätsgrenze kommen – und gleichzeitig die Nachfrage nach untergärigen Bierspezialitäten ansteigt. Das Beson-

dere bei den untergärigen Bieren (also zum Beispiel Helles, Pils oder Kellerbier) ist, dass sie im Schnitt doppelt so lange lagern müssen wie obergärige. Somit sind die Tanks länger besetzt und es kann weniger produziert werden. Um die hohe Nachfrage weiterhin problemlos bedienen zu können, werden auf dem Gelände der Brauerei 24 neue Tanks verbaut, die über ein Volumen von 680 bis 1040 Hektoliter verfügen. Die erste Ausbaustufe umfasst drei kleine und vier große Drucktanks sowie vier Kombi-

tanks und einen Hefesammeltank. „Wir planen mit dem neuen Kombikeller vorausschauend“, erklärte Prof. Dr. Schrädler. Die Erweiterung der Kapazitäten ist ein wichtiger Schritt in die Zukunft der Brauerei, um die wachsende Nachfrage an unseren Bierspezialitäten weiterhin decken zu können. Eröffnet werden soll der neue Kombikeller – nach jetzigem Stand – am 23. April 2024. Der Tag kommt Ihnen bekannt vor? Kein Wunder: Es handelt sich dabei um den Tag des Bieres!



## Rückblick

### Starkbierfest im Bräustüberl

Viel Applaus und beste Laune gab es auf unserem Starkbierfest im Stephanskeller des Bräustüberls. Wolfgang Krebs sorgte mit seinen Rollen als Markus Söder, Hubert Aiwanger und Edmund Stoiber für

viele Lacher – den Spagat zwischen bayerisch-derben Krachern und komplexen Wortspielereien schaffte Krebs perfekt und bot den Zuschauern damit Kabarett auf höchstem Niveau.



Wolfgang Krebs auf dem Starkbierfest.

### Freisinger Tag des Bieres

Der 507. Geburtstag des Reinheitsgebotes wurde beim Freisinger Tag des Bieres gebührend gefeiert. Die Hälfte des Erlöses der Freisinger Brauereien wurde wieder gespendet. So kam eine Spendensumme von 9.000 € für die Diakonie Freising, für das Frauenhaus, die Katastrophenschutz NAVIS und den Flughafenverein München, der seine Spende direkt an die Diakonie weiterreichte, zusammen.



Die Übergabe der Spende im Rathaus.

### Weihenstephaner Golfcup

Ein Höhepunkt im Golfclub Holledau ist auch unser Weihenstephaner Golfcup: 100 Mitglieder und Ehrengäste spielen hier um die begehrten Pokale und attraktiven Weihen-

stephaner Preise. Ein perfekter Tag auf der hopfengesäumten Golfanlage Holledau, bei bestem Wetter und leckerem Essen aus der Küche des Golfrestaurants COMEBACK.



Die Sieger des Golfcups freuen sich über den gelungenen Golftag und tolle Preise.

### Uferlos Festival

Ziemlich durchwachsen war das Wetter die ersten Tage auf dem diesjährigen Uferlos Festival. Doch kaum zeigte sich ein bisschen die Sonne, schon strömten die Besucher in Scharen auf das beliebte Freisinger Festival, gesossen das breite kulinarische Angebot und feierten mit den Live Acts. Wir freuen uns, dass das Uferlos nach langer Zwangspause unser Freising wieder ein Stück bunter macht.



Das Uferlos lockte tausende Besucher an.

**Hinweis:** Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in dieser Publikation das generische Maskulinum verwendet. Weibliche und anderweitige Geschlechteridentitäten werden dabei ausdrücklich mitgemeint, soweit es für die Aussage erforderlich ist.



## Edelmetall aus aller Welt: Weihenstephan räumt bei Bierwettbewerben ab

Zwei großartige Bierwettbewerbe, insgesamt zehn Medaillen und pure Freude in Weihenstephan: Der Monat Mai sorgte für Jubelstürme in der ältesten Brauerei der Welt. Los ging's zu Beginn mit dem World Beer Cup, der 2023 in Nashville, Tennessee (USA), verliehen wurde. Er ist sozusagen der Gipfel der Bierwettbewerbe. 10.213 Biere aus 51 Ländern wurden eingereicht – und wir haben unsere Bierspezialitäten natürlich auch mit ins Rennen geschickt. Nachdem das Hefeweißbier Dunkel im vergangenen Jahr Gold mit nach Hause bringen durfte, war in diesem Jahr der Weizenbock Vitus dran. In der Kategorie South German-Style Weizenbock gab es die Silbermedaille. Die Freude in der Brauerei war riesig: „Eine Auszeichnung für eines unserer Biere ist immer auch eine Auszeichnung für die gesamte Brauerei. Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter hat einen Anteil am weltweiten Erfolg unserer Biere.“ Besonders freut Prof. Dr. Schrädler, dass in diesem Jahr wieder der Weizenbock gewürdigt wurde: „Der Vitus ist unser Garant für Edelmetall“, ist er überzeugt.

Nur zwei Wochen später durften die rund 180 Mitarbeiter der Brauerei erneut jubeln: Bei den Australian International Beer Awards (AIBA) wurden alle eingereichten Biere ausgezeichnet. Das Kristallweißbier bestätigte einmal mehr, dass es weltweit in dieser Kategorie die Benchmark ist: Hier gab es die Goldmedaille! Doch damit nicht genug: Acht (!) weitere Medaillen gab es für unsere

Bierspezialitäten. Silber erhielten das Original Helle und der Weizenbock Vitus (je in der Flasche), Bronze gab's für das Kristallweißbier (dieses Mal im Fass), das Original Helle, das Hefeweißbier (ebenso im Fass) sowie für das Kellerbier 1516, das Hefeweißbier und das Hefeweißbier Dunkel (je in der Flasche). Übrigens: Das Kristallweißbier bekam damit zum dritten Mal in Folge

die Goldmedaille bei den AIBA. „Das schafft fast keine Brauerei“, freute sich Direktor Prof. Dr. Schrädler. Technischer Leiter Tobias Zollo zeigte sich überwältigt: „Neun Medaillen bei den AIBA sind unglaublich.“ Mehr über unsere Erfolge bei den Bierwettbewerben dieser Welt finden Sie auf unserer Website [www.weihenstephaner.de](http://www.weihenstephaner.de).



## Hopfenland Hallertau

### Hopfen erleben - den Hopfenbauern direkt über die Schulter schauen

Der Hopfen wird oft als „die Seele“ eines Bieres beschrieben. Umso wichtiger, dass wir seit Jahrzehnten partnerschaftliche, oft sogar freundschaftliche Beziehungen zu unseren Zulieferern pflegen. Nur ausgewählter Hallertauer Hopfen von Landwirten direkt vor unserer Haustüre kommt in unsere Biere. Denn: Ein bayerisches Bier braucht bayerischen Hopfen. Die Hallertau ist das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Seit über 200 Jahren wird hier die „bayerischste“ aller Pflanzen, der Hopfen, kultiviert. Bis heute prägt er das Landschaftsbild, sowie die Identität und Kultur der Bewohner. Der Besuch eines Hopfenlehrerhofes ist etwas ganz Besonderes, denn dieser ist einzigartig für die Region. Auf Besucher warten viele spannende Hopfen- und Biererlebnisse, bei denen man den Hopfen hautnah erleben kann. Zwischen sieben Meter hohen

Hopfenranken erfahren die Gäste von den ausgebildeten Hopfenbotschafterinnen alles Wissenswerte zu dieser Pflanze, wie z.B. über die verschiedenen Sorten, deren Bitterstoffe und deren Weiterverarbeitung für die Bierherstellung. Dabei können die Gäste den Hopfen fühlen und das feine Aroma der Dolden riechen. Zurück auf dem Hopfenhof kann man den Landwirten über die Schulter blicken und sich einen Eindruck über die modernen Ernte- und Verpackungsmaschinen verschaffen. Meist endet das Hopfenlehrerlebnis mit Hopfentee, Kaffee und Kuchen oder einer bayerischen Brotzeit zu der verschiedene Biersorten aus der Hallertau verkostet werden können. Detaillierte Informationen zu den Angeboten der Hopfenbotschafterinnen unter [www.hopfenland-hallertau.de/erleben/hopfen-erleben/hopfenbotschafterinnen](http://www.hopfenland-hallertau.de/erleben/hopfen-erleben/hopfenbotschafterinnen).



Die Hopfenbotschafterinnen freuen sich ihr Wissen an die Besucher weiterzugeben. Bild: Marlene Zellner



## Behind the scenes

### Kochrezepte perfekt in Szene gesetzt – Fotoshooting im Bräustüberl

Unsere treuen BierKULTur-Fans wissen es längst: Auf der letzten Seite haben wir immer unseren bierigen Rezepttipp, frisch gekocht von einem Kollegen aus der Brauerei. In dieser Ausgabe hat sich unsere Personalerin Julia Kagerbauer an den Grill gewagt – wir freuen uns schon auf's Ausprobieren.

Im Mai haben wir noch eins drauf gesetzt und unser Bräustüberl nebenan hat uns einige neue Rezepte erarbeitet und auch kredenzt. Das passende Bier darf natürlich nicht fehlen. Dazu eine professionelle

Food-Fotografin, die – anders als in der Branche üblich – die Speisen so fotografiert, dass man sie danach noch wunderbar essen kann – und fertig sind super abwechslungsreiche Rezepte, perfekt in Szene gesetzt. Was wir damit vorhaben? Die Rezepte und Bilder werden nach und nach auf unseren Social Media Kanälen veröffentlicht. Los geht's mit unseren Festspeisen, einer Biersuppe und einem leckeren Kalbsbraten in Bier-Senfsoße. Also: Folgen Sie uns gerne auf Instagram oder Facebook – es lohnt sich.



Das Tüpfelchen auf dem i – das Bier wird für das Foto perfekt eingeschenkt.

## Terminvorschau: Was uns noch erwartet...

### Das Weihenstephaner Bergfest am 5. August

Seit dem Jahr 2000 feiern wir unser Weihenstephaner Bergfest – direkt vor unserer Haustür im Akademiehof. Für uns ist das Bergfest eine Art Familienfest: Denn ein großer Teil der Mitarbeiter hilft im Ausschank, an den Kassen und an den Rückgabestellen mit – alle Helfer sind mit viel Spaß jedes Jahr auf's Neue wieder mit dabei. In der Früh beginnt unsere Festeabteilung schon mit dem Aufbau der Dultstände, die auf dem Brauereiparkplatz aufgereiht werden und stellt die vielen Biertischgarnituren im Akademiehof auf. Mittags ist meist der „grobe“ Aufbau erledigt und die ersten Aussteller und Gastronomen aus der Region kommen an. Bis zum Eintreffen der ersten Besucher werden noch Schilder aufgehängt, Dekomaterialien verteilt und die Helfer eingewiesen.

Nachmittags um 15 Uhr öffnet das Bergfest für die Besucher. Während sich die Erwachsenen schon mal um die erste Brotzeit und das dazugehörige Bier kümmern, haben die Kleinen Spaß in einer Kindereisenbahn, im Kettenkarussell oder auf den Hüpfburgen. Die Freisinger Tanzschule

Motion Makers bietet Kinderschminken, verschiedene Tanz- und Bewegungsspiele, coole Glitzertattoos sowie Malen und Basteln an.

Für bierinteressierte Erwachsene bietet unser Brauer und Markenbotschafter, Matthias „Tissi“ Ebner, an drei Terminen geführte Bierverkostungen an. Garantiert ein interessanter, humorvoller und lehrreicher Ausflug in die Welt der Biere.

Bis 18 Uhr sorgen die Freisinger Stadtkapelle und der Spielmanszug der Freiwilligen Feuerwehr Freising für zünftige Stimmung. Am Abend ist mit der Band „TAKE FIVE“ Partyspaß garantiert.

**Wann?** Samstag, 5. August ab 15 Uhr  
**Wo?** Im Akademiehof der Brauerei Weihenstephan



Unsere Mitarbeiter bei der Arbeit – am liebsten beim Ausschanken.



Bergfest ist Brauereifest und Mini-Volksfest in einem.

### Festbierprobe

Vor dem Volksfest sind alle Freisinger Bürgerinnen und Bürger aufgefordert die Güte und Schmackhaftigkeit der Festbiere der hiesigen Brauereien zu testen. So versammeln sich auch in diesem Jahr wieder am **17. August** hunderte Bierliebhaber auf dem Freisinger Marienplatz zur Festbierprobe. Die Braumeister erzählen die wichtigsten Fakten zum Festbier und wir lassen es uns richtig schmecken. Mehr Vorfreude auf das Volksfest geht nicht!

### Freisinger Volksfest

Vom **1. bis 10. September** ist wieder Volksfestzeit auf der Luitpoldanlage in Freising. Wir zapfen an und unser Weihenstephaner Bier wird vom 1. bis 5. September ausgeschenkt. Feiern Sie mit und gewinnen Sie 5x10 Biermarken. Schicken Sie eine E-Mail bis zum **15. August 2023** mit dem Stichwort „Volksfest“ an [gewinn@weihenstephaner.de](mailto:gewinn@weihenstephaner.de).



Bald heißt es wieder „O'zapft is“ auf dem Freisinger Volksfest.



Auf zur Festbierprobe – denn Vorfreude ist die schönste Freude.

### Gillamoos

Der Gillamoos ist wieder da! Von **31. August bis 4. September** herrscht in Abensberg wieder Ausnahmezustand. Wir sind im Festzelt der Familie Härteis auch wieder vertreten – und können Sie hier schon mal in Stimmung bringen! Wir verlosen 5x5 Biermarken. Verraten Sie uns bis zum **15. August** einfach Folgendes in einer kleinen E-Mail an [gewinn@weihenstephaner.de](mailto:gewinn@weihenstephaner.de): Wie viel Prozent Alkohol hat unser Weihenstephaner Festbier? Die Lösung kann auf unserer Website gefunden werden.



Mitmachen und Biermarken gewinnen.



## Startplätze für den GENERALI MÜNCHEN MARATHON sichern!

Gänsehaut pur – das erlebt jeder, der einmal durch das Olympiastadion beim GENERALI MÜNCHEN MARATHON eingelaufen ist. Am 8. Oktober gehen auch in diesem Jahr wieder tausende Menschen aller Nationen an den Start, mit dem gemeinsamen Ziel olympische Atmosphäre zu erleben. Laufbegeisterte oder solche, die es werden

wollen, können hier in der BierKULTur einen von drei Starterplätzen gewinnen: Egal, ob Marathondistanz, Halbmarathon, 10-km oder Staffellauf – die Wahl liegt ganz beim Gewinner. Schreiben Sie uns bis zum **1. September** unter [gewinn@weihenstephaner.de](mailto:gewinn@weihenstephaner.de) mit dem Stichwort „GENERALI MÜNCHEN MARATHON“ und laufen Sie mit!



Der Lauf führt durch die schönsten Teile von München – Start und Ziel sind das Olympiastadion.

## Fanshop

### Cap, Decke und mehr: Im Fanshop rührt sich was!

So viele neue Produkte in unserem Fanshop! Schon im vergangenen Jahr haben wir mit unserer neuen Lederpatch-Kollektion für Aufsehen gesorgt (Shirts, Hoodies und einen Gymbag gibt es davon schon), in 2023 machen wir mit Vollgas weiter:

Unser W-Cap mit dem 3D-Stick, produziert im Mesh-Stil, ist ein absoluter Hingucker. Das „W“ aus dem Weihenstephaner-Schriftzug macht sich perfekt. Vor allem für Freunde des reduzierteren, aufgeräumten Designs ist das ein Highlight. Erhältlich ist das Cap für unschlagbare 14,90 €!

Zugegeben, es ist zwar Sommer – aber Kuschellaune hat man doch immer. Dafür gibt's jetzt unsere Fleecedecke mit goldenem Weihen-

stephaner-Stick im Shop. Übrigens: Wer sich damit nicht aufs Sofa legen will – getestet und für sehr gut befunden haben wir die Decke auch schon fürs Picknick. Bierdeckel brauchen Bierdeckelhalter - und damit Sie mit beidem versorgt sind, gibt es auch beides im Shop! Der hochwertige Bierdeckelhalter aus Holz kommt für 9,90 € zu Ihnen geflogen, ein 100er-Pack „Bierfuizl“ gibt es schon für 3,90 €. Wählen können Sie hier aus den Motiven Hefeweißbier und Helles. Wer dabei auch noch was lernen will, bekommt unseren Bierdeckel „Aromarad“ für 6,90 €, ebenfalls 100 Stück. So geht Ihnen das Vokabular, um Ihr Bier zu beschreiben, niemals aus.

Eine Kühltasche kann man immer brauchen, oder? Deshalb hat unsere Platz für sechs Flaschen und sorgt dafür, dass Sie auch bei hohen Temperaturen immer mit kühlem Weihenstephaner Bier versorgt sind. Für 9,90 € gehört die Kühltasche Ihnen!

Zu guter Letzt gibt es auch die Weihenstephaner Golfbälle jetzt im Shop zu bestellen. Ob der lange Drive und der spielentscheidende

Putt damit leichter werden, sollten Sie am besten selbst testen, wir glauben natürlich schon! Für 19,90 € gibt es das Dreier-Set Golfbälle im Shop zu kaufen.

Übrigens: Das sind lediglich die neuen Artikel, die in 2023 Einzug in den Shop gefunden haben – schauen Sie doch selbst mal auf [www.weihenstephaner-fanshop.de](http://www.weihenstephaner-fanshop.de) vorbei und machen Sie sich ein Bild davon! Viel Spaß beim Stöbern!

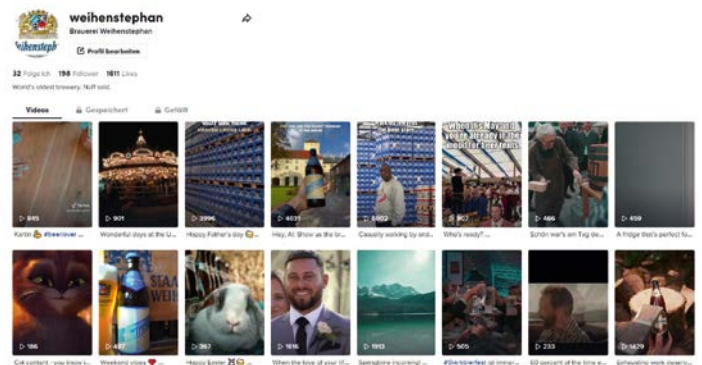


## Spaß auf TikTok!

Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit – und deshalb sind wir jetzt auch auf TikTok vertreten. Die Kurzvideo-Plattform ist perfekt, um ein paar humorige Clips von und über unser Bier zu veröffentlichen. Schauen Sie doch ruhig mal bei [@weihenstephaner](https://www.tiktok.com/@weihenstephaner) vorbei!

Über die üblichen Kanäle wie Face-

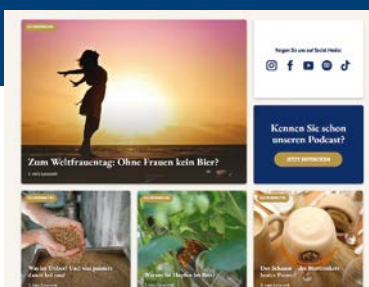
book und Instagram erreichen Sie uns natürlich nach wie vor – oder Sie möchten uns vielleicht lieber zuhören? Auch da haben wir etwas für Sie: Auf den bekannten Plattformen für Podcasts finden Sie „1000 Jahre Bier“ mit Geschichten über das Bier, Gastronomie, Kultur und vieles mehr. Einfach mal Reinhören!



## Website, Wissen, weiter erzählen!

Mit Stammtisch-Wissen ist das ja immer so eine Sache – oft gibt's da kuriöse Halbwahrheiten, die mal überprüft werden sollten. Vor allem, wenn's um den Gerstensaft geht, da wird's auch gern mal hitziger. Wer sein Bierwissen auffrischen oder erweitern

möchte, ist auf unserer Website allerbestens aufgehoben. Dort können Sie herausfinden, was der Papst eigentlich mit der Entstehung des Starkbiers am Hut hat, warum der Schaum des Biertrinkers bester Freund ist oder auch, wie man den eigenen Eisbock herstellt



– wählen Sie sich doch mal durch unsere „News & Stories“! Und ganz nebenbei kann man hier auch in unsere Podcasts Reinhören und Aktuelles rund um die Brauerei verfolgen. So viele Möglichkeiten - unter [www.weihenstephaner.de](http://www.weihenstephaner.de)

## Gastronomie national

### Oxi's Gaudihütte – ein Wirt und Musiker sorgt für Stimmung in Wetzlar

Wenn der 58-jährige Andreas Stamm – besser bekannt als Oxi – von seiner Zeit in Bayern erzählt, kommt er ins Schwärmen: „Das war schon eine tolle und aufregende Zeit.“ Ab Mitte der 90er Jahre war er Teil der legendären Jetzendorfer Hinterhofmusikanten und spielte jedes Jahr nicht nur auf unserem Freisinger Volksfest, sondern auch auf dem Münchner Oktoberfest, beim FC Bayern München bei den Meisterschaftsfeiern oder auch auf Franz Beckenbauers 50. Geburtstag (siehe Bild). Da, wo in München und dem Umland etwas geboten war, gaben die Jetzendorfer den Ton

an. Heute bestimmt Oxi die Tonlage in seinem Wirtshaus in seinem Heimatort Wetzlar: in Oxi's Gaudihütte. Nach der Zeit bei den Jetzendorfer Hinterhofmusikanten in Bayern und den Fetzentälern in Flachau, hat es ihn wieder aus der Alpenregion in sein Zuhause gelockt. Als gelernter Metzger und Koch, sowie als Absolvent der Musikhochschule Frankfurt, verbindet er in seinem eigenen Lokal beide Leidenschaften perfekt miteinander: das Kochen für seine vielen Stammgäste und die Musik, mit der er hier mit seiner aktuellen Musikergruppe für grandiose Stimmung sorgt.



Franz Beckenbauer feiert mit Oxi (rechts daneben) und den Jetzendorfern Geburtstag.

**Öffnungszeiten:**  
Mittwoch – Samstag  
17.00 – 01.00 Uhr

**Oxi's Gaudihütte**  
Sudetenstraße 81  
35581 Wetzlar  
Tel: 06441 / 20 01 45 6



Oxi mit seiner Crew in der Gaudihütte.

## Weihenstephan international

### Wir feiern Jubiläum: 20 Jahre Weihenstephan in Israel

Zwei Jahrzehnte sind eine lange Zeit – doch wenn in diesen Jahren eine Erfolgsgeschichte geschrieben wird, vergeht sie wie im Flug. Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan durfte im vergangenen Jahr 20 Jahre Partner- und Freundschaft mit der Central Bottling Company Israel (CBC Israel) feiern – ein Grund, einen etwas genaueren Blick auf die Geschichte der ältesten Brauerei der Welt im Nahen Osten zu werfen.

Um diese Historie zu verstehen, lohnt es sich, noch etwas weiter in die Vergangenheit zu blicken, erklärt Ofer Havkin, Biersommelier aus Israel: „Bis in die 90er-Jahre gab es quasi keine hochwertigen alkoholischen Getränke bei uns.“ Natürlich hatte man vereinzelt gute lokale Biere, Gins, Wodkas und andere Getränke – doch es fehlte ganz allgemein an der Qualität. Erst dann wurden die ersten Biere importiert, große Marken und vor allem belgische Biere fanden den Weg nach Israel. Und zu Beginn des neuen

Jahrtausends kam dann auch das erste Weißbier: das Hefeweißbier der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. „Da wurden die Menschen neugierig“, sagt Havkin. Das erste unfiltrierte Importbier, das erste Weißbier – „sozusagen das erste Bier, das anders war“, erinnert er sich. Und „anders“ ging man auch die Einführung an: Los ging es nämlich nicht mit den klassischen Halbliter-Weißbiertgläsern (also unseren eigenen Stephani-Gläsern), sondern mit 150-Milliliter-Verkostungsgläsern.

„So konnte man auch eine weitere Zielgruppe erschließen – die der Frauen“, erklärt der Biersommelier. Wettbewerber vor Ort gingen bislang immer mit der Strategie in den Markt, Bier als rein männliches Produkt zu bewerben. Die Bananennote des Hefeweißbiers, der dezente Geschmack nach Nelke passten perfekt nach Israel und lieferten den Konterpart zu den bekannteren und etwas bittereren Lagerbieren. Also ist es auch kein Wunder, dass 90 Prozent des verkauften Weihenstephaner Bieres vor Ort auf das Hefeweißbier entfallen. Mittlerweile ist das Bier der ältesten Brauerei der Welt dort so beliebt, dass Israel nach den USA und Italien das drittstärkste Exportland ist – und bei aktuell 59 Ländern ist das eine Ansage! Israel steht aber in Sachen Bier auch vor großen Herausforderungen: „Bei diesem heißen Klima muss ein 30-Liter-Fass in spätestens fünf Tagen auf-

gebraucht sein“, erklärt Havkin. Die Qualität des Biers steht wie immer bei Weihenstephan im Vordergrund – das wird auch in den Verkaufsgesprächen explizit erwähnt und kommt bei den Gastronomen gut an. Schließlich bestätigt das das Bild und den Anspruch der Brauerei, höchste Qualität zu liefern – von Seattle bis Brisbane, von Freising bis Tel Aviv.

Doch ist es „nur“ die Qualität, die Weihenstephaner in Israel, vor allem bei jungen Menschen, so beliebt macht? „Nein“, sagt Havkin, „es ist eine Kombination aus mehreren Dingen.“ Geschichte, Geschmack, Foodpairing – all das zusammen ergibt ein Biererlebnis, das die Israelis sehr zu schätzen wissen. Vor allem für die scharfe, Mittelmeer geprägte israelische Küche ist das Hefeweißbier die



perfekte Ergänzung: Durch die Cremigkeit des Bieres wird die Schärfe etwas abgelöscht, „besser geht's nicht“, schwärmt Ofer Havkin. Er empfiehlt israelische Tapas zum Hefeweißbier – um die vielseitige israelische Küche kennenzulernen und gleichzeitig ein gutes Bier dazu zu trinken.

Die Israelis kennen und schätzen das Weihenstephaner Bier seit über zwei

Jahrzehnten – und sind sogar Rekordhalter! Denn weder Deutschland, noch die USA oder Italien hat den höchsten „Weihenstephaner Bier pro Kopf“-Wert – diesen Rekord beansprucht Israel für sich!



Wir sagen „Danke“ für 20 Jahre Weihenstephaner in Israel – an unsere Partner und Freunde, vor allem aber an die vielen Menschen vor Ort, die unser Bier am Strand, im Restaurant, in der Bar oder daheim genießen. Auf weitere 20 – oder gerne auch mehr – Jahre zusammen! Le'chajim!

CBC Israel begann 1967, nachdem es das israelische Franchise von Coca-Cola-Produkten von Coca-Cola International erhalten hat. Das Unternehmen betreibt eine der größten Abfüllanlagen von Coca-Cola weltweit und hat sich zu einer Unternehmensgruppe, mit einem Anteil von ca. 40 % am israelischen Getränkemarkt, entwickelt. CBC Israel organisiert dort auch ein großes Oktoberfest. Auch lokale Feierlichkeiten wie Shavuot, das jüdische Erntedankfest, werden mit Weihenstephaner Bier gefeiert.





## Tissis Bierodyssee

### Die USA zu Gast in Weihenstephan

Diesmal berichte ich nicht von der internationalen Bühne, sondern von „dahoam“. Wie unser Export Leiter Marcus Englet immer sagt: „Seeing is believing.“ Daher ist es für uns immer auch sehr wichtig, unsere Kunden in der Brauerei in Weihenstephan begrüßen zu dürfen, damit sie die Historie, Braukultur und Technik selbst erfahren können, ganz im Zeichen von „Bier lernen und erleben“. Und das stand im Fokus des kleinen Zusammentreffens von Importeuren und Kunden aus den USA, die im Frühjahr bei uns zu Gast waren. Unser US-Country-Manager Tim Lynch hatte besondere Kunden eingeladen, um Weihenstephan persönlich kennenzulernen

und den ein oder anderen Geheimtipp in Sachen Bier mit nach Hause zu nehmen. Und unsere Freunde aus den USA kamen von überall her: New York, Kansas, Washington DC, Tampa Bay, Kalifornien... welcome to Weihenstephan!

Im Rahmen des Schulungsteils wurde nicht nur über Schanktechnik und Hygiene gesprochen – was zugegeben einen großen Teil einnahm –, sondern auch über sensorische Aspekte: zum Beispiel, welche Fehlgeschmäcker es im Bier geben kann und wie man sie erkennt. Bei einer intensiven Führung durch die Brauerei durften die Besucher dann auch die Technik hinter den Kulissen im Detail kennenlernen. Nach



Unsere Gäste aus den USA mit unseren Braumeistern und mir beim Zwickeln.

der Arbeit kam dann aber auch das Vergnügen – und das über mehrere Tage: Angefangen bei einem historischen Spaziergang am Weihenstephaner Berg, über die Besichtigung der TUM-Forschungsbrauerei und -bäckerei, bis hin zum Maibaumfest der HSWT Weihenstephan. Natürlich sind auch die kulinarischen Highlights unserer Region nicht zu kurz gekommen, aber das gemeinsame Zwickeln mit den Braumeistern

hat natürlich am meisten Spaß gemacht. Für mich sind solche Treffen mit den Kunden extrem wertvoll, da wir so nicht nur unsere Partnerschaft und Freundschaft vertiefen können, sondern damit auch viel Wissen rund um unser Bier und die Brauerei vermitteln können.

Bis zum nächsten Mal,  
Euer

Tissi

## Gastronomie regional

### Kur Lounge Kasino in Bad Wörishofen

Auch wenn es so aussieht: Wir haben Kasino nicht falsch geschrieben – das gehört sich so. Denn bereits vor 100 Jahren gab es bereits ein Kasino (mit K) im Kurhaus – und an diese Tradition möchte der neue Pächter Florian Lurf anknüpfen. Nach einer aufwendigen Generalsanierung des vorherigen Kurhauses in Bad Wörishofen ist das Kur Lounge Kasino frisch herausgeputzt und bereichert den Innenstadtbereich des Kurortes mit tollen Frühstückskreationen und hervorragenden kleinen warmen Speisen den ganzen Tag über. Pünktlich zum Wochenende werden die Gäste mit frischen Kuchen

und Torten verwöhnt. Und was gibt es Schöneres als im Sommer auf der mit Sonnensegeln ausgestatteten Terrasse unsere erfrischenden Bieren zu genießen? Statt Glücksspiel bietet das Kur Lounge Kasino also gepflegte, moderne und hochwertige Gastronomie. Auch Veranstaltungen können hier gebucht werden: Den Gästen stehen 56 Sitzplätze im Innenbereich sowie weitere 50 Sitzplätze in den Sommermonaten auf der Sonnenterrasse zur Verfügung. Für Gäste mit Rollstühlen, Rollatoren oder Kinderwagen ist ein barrierefreier Zugang mittels Rampe möglich.



Schicken Sie uns bis **30. September** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising, mit dem Stichwort „**Kasino Kur Lounge**“ und gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €.

**Öffnungszeiten:**  
Mittwoch – Freitag, 9 – 21 Uhr

**Kasino Kur Lounge**  
Hauptstraße 16  
86825 Bad Wörishofen  
Tel: 08247 / 99 79 98 9  
[kur-lounge-kasino@gmx.de](mailto:kur-lounge-kasino@gmx.de)

### Das DIMU Restaurant auf dem Domberg in Freising

Am schönen Domberg hoch über Freising residiert, angrenzend an das Diözesanmuseum, das im letzten Jahr eröffnete „DIMU“ Restaurant. Die vier Betreiber Philipp, Niklas, Braco und Simon haben es sich als erfahrene Gastronomen mit viel Leidenschaft zur Aufgabe gemacht, den Besuchern auch im Restaurant mit Kunst viel Freude zu bereiten – der Kochkunst. In den großen und einladend hellen Gasträumen, die von einer ästhetischen Bar dominiert werden, wird feine alpine Küche zeitgenössisch interpretiert und findet mit unseren ausgewählten Bieren, hochqualitativen Weinen oder spritzigen Cocktails die passende Begleitung. Das wahre Juwel des DIMU ist aber zweifelsohne

die weitläufige Terrasse mit fantastischem Blick über ganz Freising, wo gemütliche Nachmittage mit Kaffee, Kuchen oder einem Weißbier sehr zu empfehlen sind. Das breite Angebot in modernen Räumen lockt nicht nur Besucher aller Altersgruppen von überall her, es bietet auch erstklassige Bedingungen für Veranstaltungen aller möglichen Anlässe mit bis zu 120 Personen in den Gasträumen und 300 Personen auf der Terrasse.

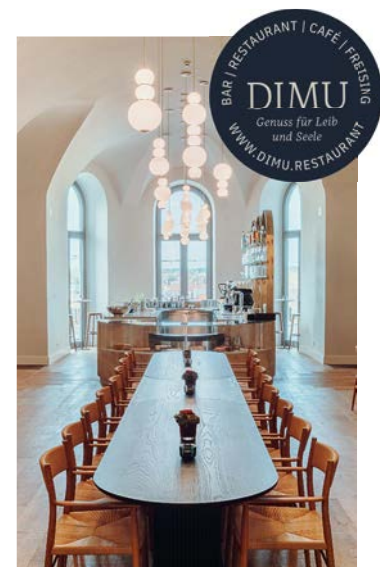
Wer sich also in frischer Atmosphäre kulinarisch raffiniert verwöhnen lassen will und sich vorher oder anschließend gerne Kunst vom frühen 5. Jahrhundert bis in die heutige Zeit ansehen möchte, hat hier „the place to be“ gefunden!

Schicken Sie uns bis **30. September** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising, mit dem Stichwort „**DIMU**“ und gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €.

**Öffnungszeiten:**  
Di & So: 10 bis 18 Uhr  
Mi - Sa: 10 bis 23 Uhr  
Mo: Ruhetag

**DIMU Restaurant**  
Domberg 21  
85354 Freising

Tel: 08161 / 240 850 0  
[www.dimu.restaurant](http://www.dimu.restaurant)





## Schaschlik in Aprikosen-Bier-Marinade

### Für 10 Spieße:

1,5 kg Hähnchenbrustfilet  
4 Zweige Rosmarin  
1/4 l Kellerbier  
2 EL Öl  
2 EL Aprikosenkonfitüre  
2 Paprikaschoten  
2 Zucchini  
5 Zwiebeln  
Salz  
Pfeffer



### Schritt 1

Fleisch in grobe Würfel schneiden. Rosmarin waschen, Nadeln abstreifen und fein hacken. Bier, Öl, Rosmarin und Konfitüre verrühren. Über das Fleisch gießen und zugedeckt mind. 2 Stunden kalt stellen.

### Schritt 2

Paprika und Zucchini putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dicke Spalten schneiden.

### Schritt 3

Fleisch aus der Marinade nehmen und etwas trocken tupfen. Abwechselnd mit Paprika, Zwiebeln und Zucchini auf 10 Spieße stecken. Auf dem heißen Grill 15–20 Minuten grillen. Öfter drehen, dabei rundherum mehrmals mit übriger Marinade einstreichen.

### Schritt 4

Mit Salz und Pfeffer würzen.



Julia Kagerbauer, Personal



## Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

**Obere Altstadt: Erlebnis- und Genussmomente entlang der offenen Moosach**



Als ob es nie anders war! Genussvoll ein Eis schlecken, einen Kaffee trinken oder sich 's auf den Sitzstufen gemütlich machen und eine Pause einlegen: Die freigelegte Moosach in der Oberen Hauptstraße ist das Highlight in der Freisinger Altstadt. Tagsüber und abends bevölkern Jung und Alt die mit Holzauflagen ausgestatteten Stufen, die hinunter zum Bachlauf führen. Jetzt, im Sommer, lässt es sich mit nackten Füßen herrlich im Wasser planschen. Dass die Stadtmoosach mehr als 100 Jahre unter einem Deckel versteckt war, mag man kaum glauben. Heute glitzert das Wasser im Sonnenschein. Die abschnittsweise Öffnung gilt zurecht als das Herzstück der prächtigen Neugestaltung der Innenstadt.

Inmitten der historischen Umgebung sorgt das Fließgewässer für ein einzigartiges Flair. Hier zu verweilen und nach Herzenslust durch die Geschäfte zu bummeln, macht im

neuen Stadtraum noch mehr Spaß. Das ebenerdige Pflaster schafft viel Platz zum Flanieren. Über oder neben der leise plätschernden Moosach sorgen Restaurants, Cafés und Bars für vielfältige Genussmomente. Und mittwochs und samstags lädt der grüne Wochenmarkt dazu ein, die kulinarische Vielfalt der Region zu entdecken. Pulsierendes Leben und die idyllische Atmosphäre an der

Moosach: Wer möchte den begeisterten Gästen widersprechen, die Freising's Altstadt als „Klein-Venedig“ auszeichnen?

### Touristinformation der Stadt Freising

Rindermarkt 20, 85354 Freising  
Tel. 08161 / 54 - 441 11  
touristinfo@freising.de  
<https://tourismus.freising.de>  
[tourismus.stadt.freising](https://www.instagram.com/tourismus.stadt.freising)



## Mitmachen & Gewinnen!

Die **Kasino Kur Lounge** und das **DIMU Restaurant** verlosen jeweils **drei Wertgutscheine à 50 Euro**.

**Und so können Sie gewinnen:** Senden Sie bis zum **30. September 2023** eine Postkarte an:

**Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan**  
Postfach 1155  
85311 Freising

Stichwort „**Kasino Kur Lounge**“ oder Stichwort „**DIMU**“  
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](http://www.weihenstephaner.de).



## Online-Fanshop



[www.weihenstephaner-fanshop.de](http://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](mailto:info@weihenstephaner.de)

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