



Weihenstephaner BIERKULTUR



*+ Lieblingsrezept
von Simon Ullspenger*

**2 x weltbestes
Weißbier!**

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT



Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2024 ist Geschichte – und in vielerlei Hinsicht haben wir unsere ganz persönliche Historie um einige Kapitel bereichert. Wie Sie bereits der letzten BierKULTur entnehmen durften, haben wir unseren Kombikeller fertiggestellt. Eine Investition, durch die wir noch flexibler auf die Herausforderungen des Biermarkts reagieren können und damit perfekt für die Zukunft aufgestellt sind.

Werfen wir einen Blick auf das letzte Halbjahr: Bei unserem Weihenstephaner Bergfest hatten wir mit einem Ansturm zu kämpfen, den wir so noch nie erlebt haben. Schon eine halbe Stunde vor dem Startschuss stand eine lange Schlange am Ausschank. Ein großartiges Fest war die Folge, allerdings mit kleinen Verzögerungen in Sachen Verpflegung. Wir arbeiten hier bereits an Verbesserungen, damit wir dem Andrang in Zukunft auch gerecht werden. Was uns besonders freut, ist aber nicht nur Ihre Treue in Sachen Veranstaltungen. Die Nachfrage nach unseren Bieren ist sowohl in der Region als auch national und international ungebrochen. Ein großes Dankeschön an dieser Stelle an Sie, liebe Leserinnen und Leser. Wir werden weiterhin alles dafür geben, Ihnen die gewohnt höchste Qualität liefern zu können. Dass uns das hervorragend gelingt, zeigt ein Blick auf die zahlreichen Auszeichnungen, die wir in 2024 gewinnen konnten. Welche Biere besonders überzeugten, verraten wir Ihnen gleich hier im anschließenden Text. Eines davon hat sogar zweimal den Titel als weltbestes Bier gewonnen!

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer BierKULTur!

Herzlichst, Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

Auszeichnungen

Mehr geht nicht:

Hefeweißbier Dunkel und Vitus räumen ordentlich Medaillen ab!

Das Jahr 2024 gehört zweifellos unserem **Hefeweißbier Dunkel**: Gleich zweimal, bei den **World Beer Awards** und der **International Beer Challenge**, wurde die Spezialität als weltbestes Weißbier ausgezeichnet. „Damit haben wir nicht gerechnet“, erklärt Prof. Dr. Josef Schrädler, Direktor der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. „Unser Vitus und unser Kristallweißbier sind normalerweise die Spitzenkandidaten für diese Auszeichnungen und so gut wie jedes Jahr im engeren Kandidatenkreis.“ Deshalb sei es umso erfreulicher gewesen, dass das dunkle Weißbier in 2024 so dominiert hatte. Die Vielzahl an Medaillen für so unterschiedliche Biere zeigt jedoch, dass dies kein Zufall ist, sagt Schrädler mit Stolz. „Das ist das Ergebnis der exzellenten Arbeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.“ Doch damit nicht genug! Ein weiterer Höhepunkt ließ nicht lange auf sich warten: Am 27. November wurde unser **Weizenbock Vitus** im Rahmen der feierlichen Preisverleihung des renommierten **European Beer Stars** mit Gold ausgezeichnet. Damit verteidigte der Vitus seinen Titel aus dem Vorjahr und bewies erneut seine Spitzenqualität. Auch bei den **World Beer Awards** und der **International Beer Challenge** glänzte unser Weizenbock mit Goldmedaillen.



Unsere Medaillen 2024 im Überblick.

UNSERE DIESJÄHRIGEN SIEGERBIERE

European Beer Star

- › Vitus: Gold
- › Kristallweißbier: Silber

World Beer Awards

- › Hefeweißbier Dunkel: Gold und weltbestes Weißbier
- › Vitus: Gold
- › Hefeweißbier: Silber
- › Original Helles: Bronze
- › Kristallweißbier: Bronze

International Beer Challenge

- › Hefeweißbier Dunkel: Gold und Trophy weltbestes Weißbier

- › Vitus: Gold
- › Hefeweißbier: Silber
- › Original Helles: Silber
- › Kristallweißbier: Bronze

Australian International Beer Award

- › Kristallweißbier Silber und Bronze
- › Original Helles: Silber
- › Kellerbier: Bronze
- › Hefeweißbier Dunkel: Bronze
- › Weizenbock Vitus: Bronze

Prost auf diese außergewöhnlichen Erfolge!

Rückblick

Oktoberfest im Fürstentum Monaco



Einzigartig: Die feiernden Monegassen ziehen in einer Polonaise um den Place du Casino.

Für eine Woche im Jahr wird Monaco bayrisch und das kleine, feine Fürstentum schmeißt sich in Dirndl und Lederhosen. Direkt

an das exklusive Café de Paris wird ein Festzelt angebaut, in dem mit bayerischen Spezialitäten und Weihenstephaner Bier stilgerecht

gefeiert wird. Ein großer Spaß für die Monegassen, die nur zu gerne einmal im Jahr das Champagnerglas mit dem Bierkrug tauschen.

Rückblick

Das Weihenstephaner Bergfest

Tausende Besucher – ein neuer Rekord: Bereits vor dem Anstich bildete sich eine lange Schlange an der Schanktheke, und auch die Essensstände wurden frühzeitig belagert. Über den Tag verteilt schätzen wir, dass insgesamt rund 7.000 Personen

das Weihenstephaner Bergfest besucht haben – ein absoluter Rekordwert. Ein friedliches Fest bei perfektem Wetter und bester Stimmung. Musikalisch untermalt durch die Stadtkapelle Freising und der Sonic Superband – was will man mehr?



Das Volksfest Freising

Wettertechnisch sah es am Volksfest Freising für uns alles andere als gut aus. Ab dem Festmittwoch gab es zwar das Weihenstephaner Festbier, doch offenbar hatten wir unser Werterglück wohl in Gänze am Bergfest und Gillamoos aufgebraucht. Starke Regenfälle. Stürme. Niedrige Temperaturen. Petrus hatte kein Einsehen. Trotzdem kamen die Freisinger zum Feiern ins Bierzelt der Festwirtsfamilie Mörz sowie zu Schuhbauers Gaumengaudi. Wir haben die zehn Tage dennoch sehr genossen und freuen uns schon auf das nächste Jahr.



Partystimmung in Schuhbauers Gaumengaudi.

Weihnachtsspende für Menschen in Not

Die staade Zeit ist für viele Menschen kein Grund zur Freude. Existenznöte, Ungewissheit und bürokratische Hürden stehen einem besinnlichen Weihnachtsfest mancherorts im Weg. Umso wichtiger sind Aktionen wie „Menschen in Not“ des Freisinger Tagblatts. Hier wird Menschen im Landkreis unbürokratisch geholfen – sozusagen auf dem schnellsten Dienstweg. Wie es gute Tradition ist, machen wir mit unserer jährlichen Weihnachtsspende von 2.000 € den Auftakt. Auch 2024 war es wieder so weit: Redaktionsleiter Manuel Eser (l.) durfte den Scheck von Direktor Prof. Dr. Josef Schrädler entgegennehmen.

**Wer auch helfen will:
Das Konto für Menschen in Not
ist ganzjährig geöffnet**
 KONTO 190
 SPARKASSE FREISING
 IBAN:
 DE57700510030000000190



Der Gillamoos in Abensberg

Keine Frage: Wenn der Gillamoos in Abensberg die Tore öffnet, ist Ausnahmezustand. Sobald das Festbier in die Maßkrüge läuft, gibt es kein Halten mehr. Im Festzelt der Familie Härteis gibt es seit 2022 unser Bier – und jedes Jahr stellen wir fest, dass die Kombination aus hervorragenden Speisen,

dem Programm und nicht zuletzt unserem Festbier ein Volltreffer ist. Noch vor dem Anzapfen war das Zelt am Festdonnerstag bestens gefüllt, sodass kurz danach die Halle kochte: Menschen auf den Bänken, Party pur und tropische 32 Grad Außentemperatur. Schwitzen, Feiern, Spaß haben!



1300 Jahre Korbinian in Freising

Ein Grund zu feiern, den es nur alle 100 Jahre gibt: In Freising wurde 2024 das Jubiläum der Ankunft des Heiligen Korbinians vor 1300 Jahren zelebriert. Bereits im März wurden die Feierlichkeiten offiziell eingeläutet. Der Höhepunkt war aber, neben der Landesausstellung im Diözesanmuseum, sicherlich der große Festumzug. Natürlich waren wir mit dabei, und der Lerchenfelder Verein G20+ hatte uns einen grandiosen Vorschlag unterbreitet:

Das Korbinianswunder sollte das Thema des Wagens sein. Was die Vereinsmitglieder da auf die Beine stellten, verdient höchsten Respekt. Ein funktionierendes Quellwunder, zwei Zapfhähne „unten am Berg“ und obenauf thronte Korbinian. Am Ende des Umzugs durfte noch auf der Isarbrücke ausgeschenkt werden. Ein Angebot, das dankend angenommen wurde, ehe es ins Bierzelt auf das Freisinger Volksfest ging.



Wissenswertes über Bier

Tödliche Bierwelle: Londons tragische Brauerei-Katastrophe

Am 17. Oktober 1814 ereignete sich in London eine der bizarrsten Katastrophen der Stadtgeschichte. Was als gewöhnlicher Arbeitstag in der Horse Shoe Brewery in St. Gilles begann, endete in einer verheerenden Flut – aus dunklem Porter-Bier. Im Zentrum des Unglücks stand ein gewaltiger Gärtank, der sich über drei Stockwerke erstreckte und etwa 610.000 Liter Porter-Bier enthielt. Der massive Behälter in den oberen Stockwerken der Brauerei war bereits seit Jahren in einem bedenklichen Zustand. Einer der eisernen Reifen, der die Holzplanken zusammenhielt, war gebrochen und wurde nur provisorisch repariert. Am späten Nachmittag brach ein weiterer Reifen und der immense Druck des gärenden Bieres sprengte den Tank. Die braune Flut bahnte



Bild: iStock.com/duncani1890

sich ihren Weg durch die darunterliegenden Stockwerke und riss dabei weitere Biertanks mit sich. Innerhalb weniger Minuten schwappten etwa 1,5 Millionen Liter Bier durch die Mauern der Brauerei und ergossen sich in die umliegenden Straßen des dicht besiedelten Armenviertels.

Die Wucht der Bierwelle war enorm. Sie riss Mauern ein, überflutete Keller und drang in die einfachen Behausungen der Arbeiter ein. Besonders tragisch war das Schicksal einer Gruppe von Menschen, die sich in einem Keller zum Tee getroffen hatten. Sie wurden von der plötzlichen Flut überrascht und ertranken. Insgesamt forderte die Katastrophe acht Menschenleben.

In den Stunden nach der Katastrophe entwickelten sich chaotische, teils groteske Szenen, die nicht hätten unterschiedlicher sein können. Während einige verzweifelt versuchten ihre Habseligkeiten zu retten, sahen andere ihre Chance gekommen: Augenzeugen berichteten von Menschen, die mit Töpfen, Eimern und Teekesseln herbeieilten, um das kostenlose Bier zu schöpfen.

Die anschließende gerichtliche Untersuchung stuft den Vorfall als „Act of God“ (höhere Gewalt) ein, wodurch die Brauerei von jeglicher Haftung freigesprochen wurde. Die Familien der Opfer erhielten keinerlei Entschädigung. Diese Entscheidung löste in der Öffentlichkeit heftige Diskussionen aus und trug langfristig zu strengeren Sicherheitsvorschriften in der Brauindustrie bei.

Die Londoner Bierflut von 1814 steht heute symbolisch für die oft mangelhaften Sicherheitsvorkehrungen während der industriellen Revolution. Die Horse Shoe Brewery produzierte noch bis 1921 weiter. Heute erinnert nur noch eine kleine Gedenktafel an der Tottenham Court Road an diesen außergewöhnlichen Vorfall.

Ausblick 2025

27. März Weihenstephaner Starkbierfest

Themen, über die man den Kopf schütteln kann, gibt es beim aktuellen politischen Geschehen in Bayern, Berlin und der Welt zu Genüge. Was uns im Alltag oft Kopfzerbrechen und Sorge bereitet, wird beim Weihenstephaner

Starkbierfest im Bräustüberl humoristisch aufgearbeitet und durch unseren Lieblingskabarettisten Wolfgang Krebs mit unglaublich sprachlichem Geschick auf die Spitze getrieben. Der Lachmuskeler ist jetzt schon garantiert.



24. April Freisinger Tag des Bieres

Wenn Freising zusammenkommt, ist oft Bier im Spiel! Am 24. April wird am Marienplatz der Geburtstag des Reinheitsgebots von 1516 gefeiert. Eigentlich ist der offizielle Feiertag am 23. April – aber in Freising ist traditionell der Donnerstag in dieser Woche der „Bier-Feiertag“. Bier, Schmankerl und die Verlesung des Reinheitsgebots erwarten die Besucher. Also wer am 24. April nach Freising kommt, macht sicherlich nichts falsch.



23. Mai – 1. Juni Uferlos Festival

Nicht einmal einen Monat nach dem Tag des Bieres geht es in der Luitpoldanlage rund. Zehn Tage Kultur pur – inklusive Weihenstephaner Bier – verspricht das Uferlos Festival Freising. Musik, Kunst und mehr auf mehreren Bühnen: Herz, was willst du mehr? Alle Informationen finden Sie auf www.uferlos-festival.de



5. Juli Weihenstephaner Golfcup

Für alle Golfspieler steht das große Highlight Anfang Juli an. Dann nämlich steigt der Weihenstephaner Golfcup im Golfclub Holledau. Spannende Sonderwertun-

gen, großer Sport und vor allem eines – mächtig viel Spaß erwartet die Teilnehmer bei diesem Turnier. Die Anmeldefrist wird zeitig im Golfclub bekanntgegeben.





Wir sind Bier.

Die Brauerei Weihenstephan als Ausbildungs- und Arbeitsplatz



Florian und Vroni – unsere beiden Azubis stoßen in unserem neuen Kombikeller an.

„Wir sind Bier“ ist unser Arbeiterslogan – und das „wir“ wird immer größer. Mittlerweile arbeiten 190 Mitarbeiter für die älteste Brauerei der Welt und jedes Jahr kommen neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinzu. Zwei von ihnen möchten wir Ihnen hier vorstellen: Florian Steinberger, Auszubildender zum Industriekaufmann und Veronika Hauenberger, Auszubildende zur Brauerin und Mälzerin.

Vroni und Florian, stellt Euch bitte kurz vor. Wie seid Ihr zu Eurer Ausbildung gekommen?

Vroni: Gerne! Mein Name ist Veronika Hauenberger, ich bin 17 Jahre alt und aktuell im zweiten Lehrjahr meiner Ausbildung zur Brauerin und Mälzerin. Ich war schon immer neugierig, wie Bier hergestellt wird. Man kennt zwar das Produkt, aber kaum jemand weiß genau, wie es entsteht. Das Herstellungsverfahren hat mich fasziniert. Zudem hat mich der Gedanke gereizt, mich in einem Beruf zu beweisen, der eher als „Männerdomäne“ gilt. Von Anfang an war mir klar: Das schaffe ich!

Florian: Mein Name ist Florian Steinberger, ich bin 17 Jahre alt und seit September 2024 in der Ausbildung zum Industriekaufmann. Schon früh haben mich Zahlen und die Strukturen, die hinter einem Unternehmen stehen, fasziniert. Ich wollte unbedingt eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich machen, weil man dabei alle Abteilungen durchläuft und ein umfassendes Bild vom

Unternehmen bekommt. Meine Familie hat einen Getränkemarkt, dadurch war ich schon von klein auf mit der Getränke-Branche verbunden. Im Juli 2023 habe ich ein Praktikum in der Brauerei gemacht und dabei so viele positive Eindrücke gewonnen, dass ich mich für eine Ausbildung hier entschieden habe.

Wie sieht Euer Alltag als Auszubildende in der Brauerei aus?

Florian: Aktuell arbeite ich am Empfang zusammen mit meiner Kollegin Frau Müller. Wir kümmern uns um die täglichen Aufgaben, wie die Abwicklung von Brauereiführungen und dem E-Mail-Verkehr. Während meiner dreijährigen Ausbildung durchlaufe ich viele verschiedene Abteilungen, darunter Marketing, Einkauf, Debitorenbuchhaltung, Innendienst, Controlling, Logistik, technische Verwaltung und Kreditorenbuchhaltung. Ich freue mich auf die Herausforderungen, die jede Abteilung mit sich bringt. Etwa ein Fünftel der Ausbildungszeit verbringe ich in der Berufsschule. Das dort Gelernte setze ich dann hier direkt in der Praxis um.

Vroni: Auch bei mir hängt mein Aufgabenbereich davon ab, in welcher Abteilung ich gerade bin. In der Füllerei lege ich zum Beispiel Etiketten ein oder sortiere Flaschen. Im Keller hingegen beschäftige ich mich mit dem Schlauchen, dem Abhefen und dem Entnehmen von Proben – dort passiert sehr viel Unterschiedliches. Die Arbeit im Keller macht mir am meisten Spaß, denn besonders span-

nend finde ich die Gärung und Lagerung des Bieres – dieser Teil des Prozesses hat einfach etwas Magisches! Durch das theoretische Wissen der Berufsschule kann man die meisten Vorgänge im Arbeitsalltag erst richtig verstehen und dadurch weiß man auch direkt besser, in welchem Stadium man sich gerade befindet.

Welche Erfahrungen habt Ihr bisher gesammelt, und wo seht Ihr Euch in Zukunft?

Vroni: Ich bin stolz darauf, meine Lehrstelle in Weihenstephan bekommen zu haben. Die Brauerei kenne ich schon seit meiner Kindheit, da ich selbst aus Freising komme. Ein Highlight war ein Fernsehauftritt, bei dem ich mitwirken durfte – eine tolle Erfahrung! Außerdem finde ich es immer wieder faszinierend, wie aus der Kombination von so wenigen Rohstoffen ein so vielfältiges Produkt entstehen kann. Das Zusammenspiel ist wirklich einzigartig.

Was ich auch gelernt habe, ist über mich hinauszuwachsen. Wenn ich mich anstrenge, schaffe ich mehr, als ich anfangs dachte. Das ist eine wertvolle Erkenntnis. Für die Zukunft lasse ich mir erstmal alle Optionen offen. Was ich aber sicher weiß: Ich möchte mich weiterbilden und noch viel dazulernen.

Florian: Obwohl meine Ausbildung gerade erst begonnen hat, habe ich schon viel Selbstsicherheit gewonnen und viele nette Menschen kennengelernt. Mir gefällt besonders der freundliche, soziale Umgang unter den Kolleginnen und Kollegen und die Hilfsbereitschaft in den verschie-

denen Abteilungen. Es ist toll, wie man hier unterstützt wird. Meine Perspektive? Zuerst möchte ich die Ausbildung erfolgreich abschließen, und danach werde ich sehen, wohin der Weg mich führt.

Habt Ihr Tipps für andere, die sich für eine Ausbildung interessieren?

Vroni: Auf jeden Fall ein Praktikum machen! So bekommt man den besten Einblick in den Beruf. Idealerweise probiert man es sowohl in einer kleineren als auch in einer größeren Brauerei aus – die Arbeitsweisen und Abläufe können sich nämlich stark unterscheiden.

Auch sollte man sich bewusst sein, dass bei den Brauern Sauberkeit eine große Rolle spielt. Es wird viel geputzt, schließlich arbeiten wir in einem Betrieb, der Lebensmittel herstellt. Das gehört einfach dazu und ist essenziell für die Qualität des Endprodukts.

Florian: Ja, ein Praktikum vorab ist super, um erste Eindrücke zu sammeln und herauszufinden, ob der Beruf wirklich etwas für einen ist. Auch eine aussagekräftige Bewerbung ist sehr wichtig, ebenso wie ein selbstsicheres Auftreten im Vorstellungsgespräch. Und natürlich sollte man sich gut über das Unternehmen informieren. Die älteste Brauerei der Welt, in der Tradition und modernste Technik aufeinandertreffen, ist ein großartiger Ausbildungsort – ich kann es nur empfehlen!

Vielen Dank, Florian und Vroni, für die Einblicke in Eure Ausbildungen und Erfahrungen!



Schöne Aussichten: Nette Kollegen in einem tollen Umfeld – die Brauerei als Arbeitsplatz.

Klima-Schul-Projekt

Das Freisinger Klima-Schul-Projekt: Junge Visionen für eine nachhaltige Zukunft

Seit drei Jahren organisiert die Bürgerstiftung Freising mit großem Erfolg den Wettbewerb: „Das Klima-Schul-Projekt“. Im vergangenen Jahr beteiligten sich neun Schulen aus Freising und reichten ihre innovativen und kreativen Ideen zum Thema Klimaschutz ein. Dank großzügiger Unterstützung von Sponsoren, darunter die Brauerei Weihenstephan, standen beeindruckende 7.500 € als Preisgeld zur Förderung der Projekte bereit. Den ersten Preis erhielten gleich

zwei herausragende Initiativen: Die Mittelschule am Steinpark begeisterte mit ihrem Projekt „Flossen, Schuppen, Wasserwelt – Auf Entdeckung im Wasserreich“, das in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Aquatische Systembiologie der TUM realisiert wurde. Ebenso überzeugte das Berufsschulzentrum Freising, dessen angehende Erzieherinnen und Erzieher mit ihrem Vorhaben „Natur als Entwicklungsraum“ eine weitere Spitzenplatzierung erreichten.



Die Sieger und auch alle anderen teilnehmenden Schulen erhielten Förderungen für ihre Projekte.

Bild: © Birre Lebender

AuerVoices – ein außergewöhnliches Musikprojekt

Seit Ende letzten Jahres unterstützen wir ein einzigartiges Musikprojekt: Die AuerVoices, die weit über die Grenzen des Landkreises Freising hinaus bekannt sind. Was 2012 unter der Leitung von Musiklehrer Thomas Hofstetter als „Jugendchor der Liedertafel Au“ begann, hat sich zu einer preisgekrönten, semi-professionellen Formation entwickelt, die sich selbst als „a cappella Band“ interpretiert. Die Stimmgewalt von 47 Sängerinnen und Sängern schaffen ganz ohne Instrumente ein unvergleichliches Klangerlebnis, das bereits mit dem Kulturpreis Freising

und einem Preis des Bayerischen Rundfunks ausgezeichnet wurde. Neben ihrem musikalischen Können beeindruckt die AuerVoices auch optisch: Ihre Konzerte sind energiegeladene Events mit beeindruckender Bühnenszenierung. Häufig werden hauptsächlich Stehplätze angeboten, um die dynamische Atmosphäre noch intensiver zu erleben. Sie verbinden den klassischen Chorgesang mit der Energie einer Live-Band und ziehen so jährlich tausende Fans an.

Aktuelle Konzerttermine sind auf www.aurveices.de zu finden.



Die AuerVoices sind ein beeindruckender Live-Act mit Gänsehautgarantie.

Tissis Bierodyssee

Bierfreundschaften

Heute möchte ich mich mal dem Thema unseres Sonderbieres „Braupakt“ bzw. Collaborations widmen. Als kleine Erinnerung: unsere „Braupakt“-Sonderbieredition ist ein sogenanntes „Collaboration“-Bier, welches wir alle drei bis vier Jahre mit einer anderen Brauerei zusammen herstellen und einmalig international verkaufen.

Im letzten Jahr waren wir mit der belgischen Brauerei St. Bernardus am Werk und haben in Weihenstephan ein „Belgian Blonde Ale“ entwickelt und gebraut. Hier haben wir die bayerische und belgische Bierkultur miteinander vereint und auch mit den zwei Mönchen (St. Bernardus & Hl. Korbinian) unsere ähnliche Historie symbolisch aufgegriffen. Das Bier, welches fruchtig-würzig und mit intensiven Noten

nach Nelken und Gartenkräutern gepunktet hat, war für uns in Weihenstephan eine neue Erfahrung als Bierstil. International sind die belgischen Biere ähnlich populär wie die bayerischen Biere. Ein Crossover dieser beider Bierkulturen und dieser beiden starken Marken hat daher für viel Aufmerksamkeit gesorgt.

Nun, nach einem intensiven Jahr, können wir ein Fazit ziehen: Der Braupakt hat eingeschlagen! In den USA war die Sonderabfüllung in Fass und Flasche kurz nach der Markteinführung nahezu komplett ausverkauft. In Spanien, den Niederlanden und Korea hat das Bier nicht nur die Experten und Sommeliers, sondern auch die Kunden und Bierliebhaber überzeugt. Erneut haben wir gezeigt, dass wir of-

fen für neue Ideen sind und auch außerhalb unserer traditionellen Bierstile spannende Kreationen entwickeln können.

Die Tatsache, dass zwei solche Traditionshäuser miteinander eine „Produktehe“ eingehen, ist einfach etwas Besonderes. Aber ein Braupakt bedeutet auch Geben und Nehmen – wie eine Ehe halt so ist. Teil eines solchen Projektes ist der „Kontersud“. Ein Bier, welches wir dann im Folgejahr bei unseren Collab-Partnern brauen. So brauen wir in diesem Jahr mit unseren Freunden von St. Bernardus dort ein gemeinsames Bier, das sogenannte „Kombi“. Man darf gespannt sein, was die Braumeister da zusammen austüfteln. Hier übernimmt St. Bernardus den internationalen Vertrieb.



Freunde über das Bier hinaus: Unser Exportleiter Marcus (2.v.r.), unsere Collab-Partner von St. Bernardus und ich (ganz links).

Wir freuen uns schon, diese Freundschaft weiter mitbegleiten zu dürfen. Bis dahin, Prost und alles Gute, Euer

Tissi

Gastronomie regional

Wieland's im Asam

Ganze sieben Jahre dauerte die umfassende Sanierung des historischen Asamgebäudes – ein echtes Mammutprojekt, das sich mehr als gelohnt hat. Das wiedereröffnete Asamgebäude ist heute viel mehr als nur ein spätbarockes Stadttheater: Es beherbergt ein Museum, Einzelhandelsgeschäfte, die Touristinfo und nicht zuletzt eine Gastronomie.

Seit August vergangenen Jahres führen Bernhard und Katrin Wie-



land das nach ihnen benannte Restaurant „Wieland's“. Die moderne und stilvolle Einrichtung verschmilzt hier mit nostalgischen Details zu einer zeitlosen Eleganz, die das besondere Ambiente des Stadttheaters perfekt aufgreift. Schon beim ersten Besuch waren die Wielands von den Räumlichkeiten begeistert – heute ist das Restaurant ihr „Baby“, wie sie es liebevoll nennen.

Das Wirtepaar legt großen Wert auf die Verwendung regionaler Zutaten, die sie zu frisch zubereiteten deutsch-mediterranen Köstlichkeiten verarbeiten. Dabei arbeiten die beiden mit lokalen Partnern wie der Hofmetzgerei Pfförner und der Metzgerei Keller in Langenbach zusammen. Und wer sich selbst von den Kochkünsten überzeugen möchte, ist herzlich eingeladen, einen Blick in die offene Küche zu werfen.

Die charmanten Gewölberäume des Restaurants bieten sich auch hervorragend für kleinere Gesellschaften und private Feiern an.



Dank der separaten Raumaufteilung können Gruppen hier ganz ungestört bleiben. Sprechen Sie die Wielands gerne an – sie freuen sich darauf, Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.

Schicken Sie uns bis zum **31. März** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155, 85311 Freising, mit

dem Stichwort „**Wieland's**“. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €!

Wieland's im Asam
 Marienplatz 7
 85354 Freising
 Tel: 0170/461 00 01
www.wielands-freising.de
restaurant@wielands-freising.de

Hotel MIO by AMANO, München

Ein Stück Berliner Coolness mitten im Herzen Münchens: Das Hotel MIO steht für Stil, exzellenten Service und bringt den Hauptstadtfair der Hotelgruppe AMANO nach Bayern. Nationale und internationale Gäste schätzen Münchens A-Lage des Hotels, genießen das kosmopolitische Flair des Hauses und erkunden München zu Fuß oder gelangen schnell zu ihren Geschäftsterminen.

Ein weiteres Highlight neben dem

wunderschönen Interieur ist die Ausstattung der Zimmer, wo jeweils die Betten das Herzstück in jeder Kategorie bilden. Schon lange kein Geheimtipp mehr: das Frühstücks-Büffet! Hier werden die Backwaren vom lokalen Bio-Bäcker täglich frisch geliefert und frische Säfte boosten zu jeder Jahreszeit den Vitaminhaushalt auf. Die AMANO Bar im ersten Stock des Hotel MIO by AMANO ist der perfekte Ort, um in das Nacht-



leben zu starten. Zwischen dem pulsierenden Glockenbachviertel und dem Marienplatz befindet sich die stylische Bar im Retro-Chic Ambiente. Das wechselnde DJ Line-up lädt zum stilvollen Ausklingen des Arbeitstages ein und frei nach dem Motto: 'Thank God it's Friday' wird freitags standesgemäß das Wochenende eingeläutet.

Schicken Sie uns bis zum **31. März** eine Postkarte an die Bayerische

Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155, 85311 Freising, mit dem Stichwort „**MIO**“. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €!

Hotel MIO by AMANO
 Sendlinger Str. 46
 80331 München
 Tel: 089 / 614 211 0
mio@amanogroup.com



Bier-Käse Dip mit Semmeln

Zutaten für 2 Personen:

260 g Weizenmehl
150 g Gouda (mittelalt)
120 ml lauwarmes Wasser
80 ml Weihenstephaner Pils
10 g Butter
1/2 Päckchen Trockenhefe
Salz, Zucker,
Chiliflocken

Zubereitung:

Die Hefe in das lauwarme Wasser einrühren. Anschließend in eine Schüssel 250 g Mehl, eine Prise Zucker und Salz geben. Nach etwa 5 Minuten das Hefe-Wasser-Gemisch zu den Zutaten in der Schüssel geben und mit dem Knehtaken einige Minuten kneten. Den Teig etwa 45 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit den Gouda reiben. Nachdem der Teig gegangen ist, diesen mit etwas Mehl zu vier Semmeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze (230°C



Simon Ullsperger,
Produktionsplanung
und -steuerung



Umluft) vorheizen. Die gegangenen Semmeln nach Wunsch einschneiden, mit etwas Wasser bestreichen und ca. 15 Minuten backen. Während die Semmeln backen, die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit den restlichen 10 g Mehl eine sogenannte Einbrenne machen. Wenn das Mehl beginnt braun zu werden, mit dem Pils unter ständigem Rühren ablöschen. Den Sud kurz aufkochen, dann die Hitze auf kleine Stufe reduzieren und den geriebenen Gouda nach und nach unterrühren. Der Dip

kann nach Belieben abgeschmeckt und mit Chiliflocken bestreut werden.

Die gebackenen Semmeln etwas abkühlen lassen und zum noch lauwarmen Bier-Käse Dip genießen. **Tipp:** Der Dip schmeckt auch hervorragend zu Brezen, falls man nicht extra backen möchte :)

Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

Freising neu entdecken: Das Stadtmuseum im Asamgebäude

Nach jahrelanger Sanierung erstrahlt das historische Asamgebäude am Marienplatz in neuem Glanz – und mit ihm das Stadtmuseum, welches im Juli 2024 seine Wiedereröffnung feierte. Die Ausstellung im ersten Stock des barocken Vierflügelbaus, einst fürstbischöfliche Hochschule, lädt Besucherinnen und Besucher auf eine faszinierende Zeitreise durch die Geschichte Freising ein. Auf einem Rundgang um den eindrucksvollen Innenhof präsentiert sich die Stadt informativ, lebendig und abwechslungsreich. Die Ausstellungsfläche wurde im Zuge der Neugestaltung auf das Dreifache erweitert, was Raum für rund 350 ausgewählte Objekte und Objektgruppen bietet. Hier begegnen Sie Schätzen aus der vorgeschichtlichen Archäologie, kunstvollen Bildwerken und meisterhaften Handwerksstücken der alten Bischofsstadt sowie spannenden Dokumenten der jüngeren Vergangenheit Freising.



Foto: Stadtmuseum Freising (Burko)

Modern gestaltete Medienstationen ergänzen die Exponate mit spannenden Hintergrundinformationen und interaktiven Elementen. Das neue Museumskonzept verbindet Tradition und Innovation und macht den Besuch zu einem Erlebnis für die ganze Familie. Neben der ständigen Ausstellung gibt es nun auch Räumlichkeiten für Sonderveranstaltungen und museumspädagogische Angebote. Ein an-

sprechender Museumsshop rundet das Angebot ab und lädt zum Stöbern ein.

Freuen Sie sich auf ein Stadtmuseum, das Geschichte auf beeindruckende Weise lebendig werden lässt – ein kulturelles Highlight im Herzen Freising!

Öffentliche Führungen

Rundgang klassisch jeweils am 1. Sonntag im Monat um 15 Uhr.

Wechselnde Themenführungen jeweils am 1. Dienstag im Monat um 19 Uhr, Dauer ca. 60 Min. Kosten: 4 € plus Eintritt

Kontakt:

Stadtmuseum Freising
Marienplatz 7, 85354 Freising
Tel. 08161/54-44555
stadtmuseum@freising.de
www.stadtmuseum.freising.de

Öffnungszeiten:

Di 15-21 Uhr, Mi-So 11-17 Uhr
Eintritt: 4 € / ermäßigt 2 €
Tipp: dienstags Eintritt frei



Mitmachen & Gewinnen!

Das Wieland's im Asam und das Hotel MIO by AMANO verlosen **drei Wertgutscheine à 50 €**.

Und so können Sie gewinnen:
Senden Sie bis zum **31. März 2025** eine Postkarte an:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155
85311 Freising

Stichwort „Wieland's“ oder „MIO“.
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