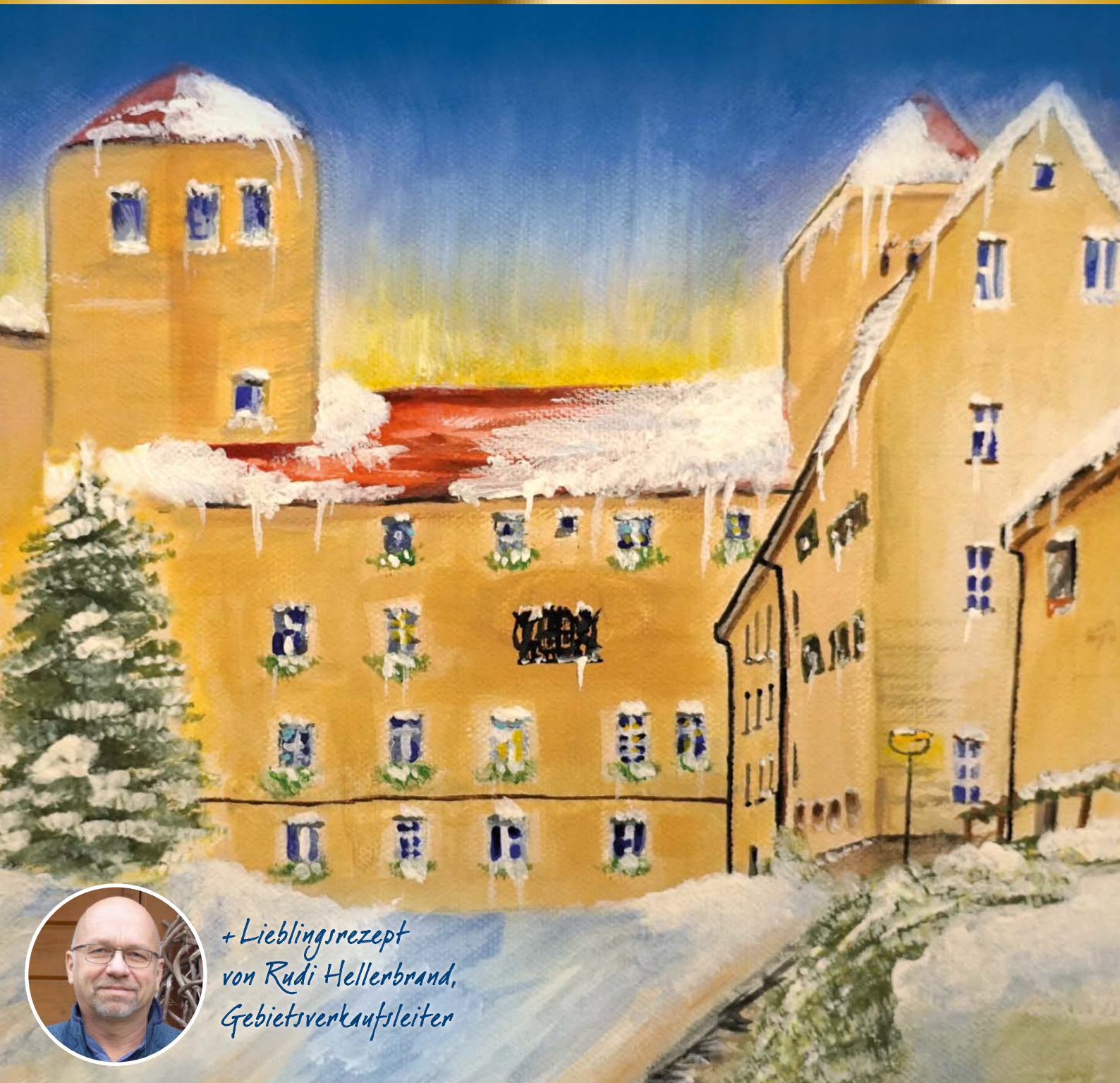




Ausgabe 1 / 2021

Weihenstephaner

BIERKULTUR



+ Lieblingsrezept
von Rudi Hellerbrand,
Gebietsverkaufsleiter

URSPRUNG DES BIERES



Liebe Leserinnen und Leser,

ein unvorhersehbares Jahr ist zu Ende gegangen – wer hätte im Januar 2020 mit diesem Verlauf gerechnet? Dabei lief das letzte Jahr zunächst sehr gut an. Dann kamen plötzlich die Pandemie und der erste Lockdown. Dies war auch für die Brauerei und für alle hier Beschäftigten eine außergewöhnlich belastende Situation. Auch für mich war die Lage im März und April zunächst schwierig einzuschätzen. Der Bierabsatz brach durch die Schließung der Gastronomie extrem ein. Unsere vielen Feste mussten ausfallen, lediglich der Handel lief weiterhin gut. Nach dem ersten Lockdown erholte sich die Brauerei erstaunlich schnell. Die Einführung des neuen Hellen im Mai war ein voller Erfolg, der in dieser Größenordnung nicht zu erwarten war. Die Krönung war die Goldmedaille beim European Beer Star – das war für uns der absolute Höhepunkt des Jahres. Seit letztem Herbst bis heute ist die Situation wieder angespannt, und es ist nach wie vor schwierig, die Entwicklungen abzusehen. An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Mitarbeitern für das Durchhaltevermögen und die nicht nachlassende Motivation bedanken. Ebenso möchte ich unseren treuen Gastronomen und Kunden meinen Dank aussprechen – denn zusammen ziehen wir an einem Strang, bis wir die Pandemie gemeinsam überstanden haben. Ich bin sehr zuversichtlich und hoffnungsvoll, dass uns dieses Jahr wieder bessere Zeiten beschert.

Bleiben Sie gesund!

Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

Auszeichnungen beim European Beer Star

Große Ehre für unser neues Helles: Gold beim European Beer Star

Die Konkurrenz beim European Beer Star (EBS) war groß: In der Kategorie European-Style Mild Lager wurden Biere aus aller Welt verkostet und bewertet – und der Sieger war am Ende unser neues Helles. Auch der Weizenbock Vitus ging wieder einmal mit Edelmetall nach Hause: Silber in der Kategorie South German-Style Weizenbock Hell.

Der European Beer Star ist einer der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit. Ein Gewinn in einer der 70 unterschiedlichen Kategorien ist für jede Brauerei eine große Ehre. Bei dem Wettbewerb steht die Sensorik auf dem Prüfstand – also Optik, Geruch und Geschmack. Aber auch das Erfüllen der Kategoriebeschreibung ist für eine Auszeichnung ausschlaggebend. In jeder Kategorie wird nur an die drei besten Biere ein Gold-, Silber- oder Bronze-Award vergeben. Somit wurde es auch letztes Jahr wieder spannend, als sich 2.036 Biere aus 42 Ländern der Welt bewarben. Die Jury bestand aus 66 renommierten Bierexperten, darunter erfahrene Braumeister, Fachjournalisten und Biersommeliers aus 32 verschiedenen Ländern.

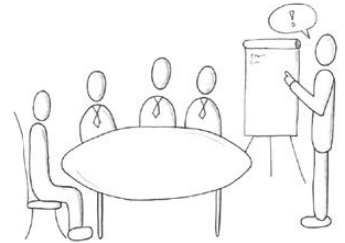
Die Verkostung verläuft über 2½ Tage in verschiedenen Schritten und die Jury wird dabei in Teams aus acht Leuten aufgeteilt. Eine Person des Teams ist der sogenannte „Table Captain“ und moderiert die Gruppe durch den Tag.



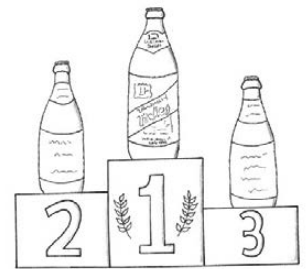
Im ersten Schritt wird gemeinsam die **Optik** – also Farbe, Trübung und Schaum – bewertet.



Im zweiten Schritt geht es dann zur **schweigenden Einzelverkostung**. Hier verkostet jeder für sich, um eine gegenseitige Beeinflussung auszuschließen. Pro Runde bewerten die Juroren acht bis zehn Biere. Jeder macht sich Notizen und vergibt Punkte. So ergeben sich meist klare Ergebnisse, welche Biere es in die nächste Runde geschafft haben. Bei einem knappen Entscheid kann das Team dann noch einmal diskutieren – allerdings liegen die hervorragenden Biere auch bei den Punktezahlen normalerweise weit vorne.



Der letzte und wichtigste Schritt ist natürlich die Finalrunde. Es geht um die Besten der Besten. Dort gibt es keine Punkte mehr, sondern nur das persönliche Ranking der Biere ist ausschlaggebend. Der „Table Captain“ hat dann die Aufgabe, durch Gespräche und Auflistungen herauszufinden, welches Bier tatsächlich das Beste seiner Kategorie ist.



Unsere Siegerbiere:

GOLD: Weihenstephaner Helles

Das neue Helle ist eine milde Adaption und Interpretation des bayerischen Klassikers. Der feine Malzkörper des Bieres ist perfekt auf das blumige Aroma der Hallertauer Hopfensorte Saphir abgestimmt und bietet einen milden und sehr süffigen Genuss.

SILBER: Weizenbock Vitus

Ein fruchtiger, intensiver Geschmack nach Banane mit einem Hauch von Aprikose und der feine und hochvergorene Körper machen den Vitus süffig und wohlzig zugleich. Ein fantastisches Bier, welches regelmäßige Preise abräumt.



Große Freude bei unseren Braumeistern – erster Platz für unser neues Helles.

Sport

SV Lohhof

Seit letztem Jahr sponsern wir eine sehr erfolgreiche und talentierte Volleyballmannschaft – die Bundesligadamen des SV Lohhof. Sie haben schon einige Preise mit nach

Hause nehmen können und überzeugen bei jedem Spiel mit ihrem starken Kampfgeist. Wir freuen uns auf die weitere gemeinsame Zeit!



TSV Schleißheim

Auch die Handball-Damen des TSV Schleißheim bereichern uns sportlich mit Ihren großartigen

Leistungen. Wir freuen uns in diesem Jahr auf eine gesunde und erfolgreiche Handballsaison!



Der Weihenstephaner Golfcup 2020

Bayrischer weiß-blauer Himmel, strahlender Sonnenschein und die Sehnsucht, zu einer Veranstaltung zu gehen: Zumindest ein bisschen Normalität konnte am 12. September beim Weihenstephaner Golfcup in der Golfanlage Holledau einkehren. Auch wenn die Hygieneregeln natürlich nach wie vor galten, so war doch eines klar: Die einzige eigene Weihenstephaner Veranstaltung im Jahr 2020 stand unter einem guten Stern.

Die Golfer haben sich über das Zusammenkommen und den Turniercharakter sehr gefreut – und gleich zu Beginn bekam erst einmal jeder einen Weihenstephaner Mund-Nasen-Schutz als Begrü-

ßungsgeschenk. Es konnte also losgehen: Der sportliche Wettbewerb rückte bei all der guten Laune dann etwas in den Hintergrund – man freute sich einfach, zusammen unter freiem Himmel einen schönen Tag genießen zu können. An der Verpflegung sollte es auch nicht scheitern: Um dabei einer Menschenansammlung aus dem Weg zu gehen, organisierte man sogar ein zeitversetztes Essen.

Als Fazit lässt sich sagen: Es war ein wunderbarer Tag, an dem alles funktioniert hat – und ein Funke Hoffnung, dass auch auf dem Golfplatz die Normalität wieder Einkehr hält.



Alle Sieger des Weihenstephaner Golfcups 2020. Die einzige Veranstaltung, die im letzten Jahr stattfinden konnte.

Kooperation mit der Bergsportregion Ratschings in Südtirol

Seit über 50 Jahren ist die Brauerei Weihenstephan mit der Südtiroler Brauerei Forst in einer engen partnerschaftlichen und freundschaftlichen Verbindung: Forst bietet als Marktführer in der Gegend seinen Kunden das volle Sortiment an untergärigen Bierspezialitäten, erweitert durch unsere Kernkompetenz: die obergärigen Biersorten. Daher ist die Marke Weihenstephan Seite an Seite mit Forst fest in der Süd-

tiroler Gastronomielandschaft verankert. In der Top-Ski- und Bergsportregion Ratschings gibt es auf so gut wie jeder Hütte unser Weihenstephaner Bier. Grund genug, sich mit unserem treuen Partner zu einer Kooperation zusammenzutun, um einige attraktive Angebote zusammen umzusetzen. Sobald es die Umstände zulassen, starten auch bei uns auf sämtlichen Online-Kanälen tolle Gewinnspiele,

die einen Urlaub in Ratschings unvergesslich machen. Gewinnt Skipässe oder auch einen attraktiven Hauptpreis – was genau das sein wird, erfahrt ihr, sobald an Skifahren in Südtirol zu denken ist. Werft einfach ab und zu einen Blick auf unsere Kanäle!

Infos zur Saison und vieles mehr findet ihr außerdem unter **www.ratschings-jaufen.it**. Wir sehen uns hoffentlich bald auf der Piste!



In Ratschings warten bestens präparierte Pisten darauf, wieder befahren zu werden.

„Betreutes Trinken“ mit Biersommelier Karsten Morschett

Bier ist ein geselliges Getränk und Biertrinken darf Spaß machen. So hält Karsten Morschett das auch bei seinen Verkostungen, die er gerne „Betreutes Trinken“ nennt. Sieben bis acht verschiedene Biere von interessanten Brauereien hat er in seinem Repertoire – wir sind auch mit dem ein oder anderen dabei (welche Biere es sind, wird hier natürlich nicht verraten). Diese werden von den Gästen blind verkostet. Das heißt, niemand weiß erst einmal, welches Bier er gerade trinkt, und es gibt immer wieder erstaunliche Überraschungen. So erkennt man vielleicht plötzlich sein Lieblingsbier unter der Auswahl – oder eben auch nicht. „Mein Schlüsselerlebnis in Sachen Bier hatte ich ausgerechnet in Chicago“, erzählt Morschett. „Dort sah ich zum ersten Mal eine Bar mit mehr als 40 verschiedenen Bieren – frisch gezapft vom Hahn. Und nicht nur einmal, sondern an fast jeder Ecke! Und ich fragte mich: Wieso habe ich eine solche

Vielfalt zuhause in der Biernation Deutschland noch nie gesehen? Und weiter: Wie schafft man es, aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe so unterschiedliche Biere zu brauen?“ Inspiriert durch die Reise besuchte er nach seiner Rückkehr kurzerhand einen Braukurs in der Schweiz bei seinem Schwiegervater, der schon seit über 20 Jahren selbst gutes Bier braut. Daraufhin absolvierte er eine Ausbildung zum Biersommelier in Bayern und Österreich. Seitdem ist er im Auftrag des Biergenusses mit seinen Verkostungen in Restaurants, für Brauereien, bei Firmenevents und verschiedensten Feierlichkeiten unterwegs. Als dann im März letzten Jahres wegen Corona das soziale Leben zum Erliegen kam, erfand er kurzerhand ein neues Programm: „Betreutes Trinken“ gegen den Lagerkoller“ war geboren und das Medienecho war enorm. Die Teilnehmer erhalten zu dieser Online-Veranstaltung im Vorfeld ein Paket mit sieben Bieren per Post, säuber-



lich präpariert für die Blindverkostung. Morschett startet dann ein digitales und trotzdem ganz persönliches Biertasting übers Internet, bei dem man Auge in Auge mit viel Spaß die eigene Sensorik schulen kann und zudem Kurioses und Wissenswertes über das beste Getränk der Welt erfährt.

Wir verlosen drei Gutscheine für eine Online-Verkostung von und mit Karsten Morschett. Schicken Sie uns eine Mail mit dem Kennwort

„Biersommelier“ bis zum **31. März** an gewinn@weihenstephaner.de. Viel Glück!

Mehr Infos unter:
www.biersommelier.berlin

biersommelier.berlin
BETREUTES TRINKEN

Der Bock und der Stachel

Wer sich in der Welt der Tiere auskennt, weiß, dass der Bock eigentlich Hörner hat. Tauscht man aber Tiere mit Biere, so werden die Hörner irrelevant – und der Stachel kommt ins Spiel. Doch eins nach dem anderen.

Das Stacheln ist eine traditionelle Technik, Bieren mit hohem Restzuckergehalt noch etwas mehr an Geschmack zu entlocken. Bevorzugt sind das natürlich dunkle Bockbiere, die durch die eher großen Mengen an restlichem Malz Zucker besonders gut dafür geeignet sind. Was passiert aber genau beim Stacheln?

Der Stachel, am besten aus Edelstahl gefertigt, muss mit Hilfe eines Bunsenbrenners glühend rot erhitzt werden. Damit wird im Bier sanft umgerührt – beispielsweise im Weihenstephaner Korbinian, unserem dunklen Doppelbock. Nicht nur karamellisiert dadurch der Malzzucker im Bier und liefert ein völlig neues Geschmackserlebnis – es entsteht zudem eine warme Schaumkrone, die einen verführerischen Duft verströmt und durch die sich das im-

mer noch kalte Bier hervorragend trinken lässt.

Der Korbinian mit seinen 7,4 Prozent Alkohol ist somit das perfekte Bier, um das Bierstacheln auszu probieren. Der dunkle Doppelbock überzeugt mit dunklen Malzaromen, einem dezenten Geschmack nach roten Früchten, dem hellbraunen Schaum und einer edlen, dunkelbraunen Farbe. Und natürlich muss man den Korbinian nicht stacheln – einfach so einschenken und trinken ist auch eine gute Entscheidung.



Gastronomie national

Das Weihenstephaner im Europa-Center

Im November sollte – neben dem Weihenstephaner Berlin am Hackeschen Markt und dem Weihenstephaner Lichterfelde – das mittlerweile dritte Weihenstephaner Stammhaus in Berlin seine Tore öffnen. Aber wie bei so vielen Plänen in diesem Jahr machte uns Corona auch hier einen Strich durch die Rechnung. Das **Weihenstephaner im Europa-Center** wird, wenn die Pandemieentwicklung es wieder zulässt, bayerisches Lebensgefühl an den Breitscheidplatz im Stadtteil Charlottenburg bringen. Feinste alpenländische und bayerische Küche werden zu-

sammen mit allen unseren Bierspezialitäten – viele davon frisch vom Fass – serviert. Platz ist hier für den spontanen Shoppinggast bis zu größeren geplanten Veranstaltungen für bis zu 235 Personen. Wir freuen uns darauf, das Restaurant bald gut gefüllt mit bester bayerischer Stimmung zu erleben. **Weihenstephaner im Europa-Center** Tauentzienstraße 9-12 Untergeschoss 10789 Berlin Tel. 030 / 261 439 7 info@weihenstephaner-europacenter.de www.weihenstephaner-europacenter.de



A Nackerts für's fresch

Das gab es noch nie! Ein eigens für ein Schwimmbad entwickeltes Bier, das sogenannte „Nackerts“, gibt es seit Oktober letzten Jahres im Freisinger Erlebnisschwimmbad, kurz „fresch“, zu trinken. Es ist ein alkoholfreies, unfiltriertes Weißbier mit einer leichten opalisierenden Trübung. Die Idee für ein eigenes Bier entstand schon während der Planung des Schwimmbades und schnell war klar, dass diese Idee wirklich umgesetzt werden sollte. Gemeinsam gingen die Freisinger Stadtwerke und wir an die Arbeit – und nach mehreren Monaten stand das Konzept für das „Nackerts“. Die Frische im Geschmack des Weißbiers, gepaart mit der dezenten Hefe-, Malz- und Honigsüße

und der Fruchtigkeit im Geruch, stellt eine perfekte Kombination zur Hitze in der Sauna dar. Wer richtig saunieren möchte, braucht das passende Bier dazu! Man soll ja schließlich die durch das Schwitzen verloren gegangenen Nährstoffe wieder zu sich nehmen. Und sogar einen Bieraufguss kann man mit dem „Nackerts“ im fresch erleben.

Doch warum eigentlich der Name „a Nackerts“? Da das Bier keinen Alkohol enthält und unfiltriert ist, ist es quasi nackt. Man ist ja auch in der Sauna meistens nackt!

Wer also dieses exklusive Bier probieren will, muss im fresch, Rabenweg 20, 85356 Freising vorbeischauen. Aktuelle Infos gibt es unter www.fresch-freising.de.



Wissen rund um's Bier

Bier statt Wasser

Wir Deutsche lieben unser Bier: Mit zirka 8 Milliarden Litern ist es das meistgetrunkene alkoholische Getränk in Deutschland. Doch können Sie sich vorstellen, bis zu sieben Liter Bier am Tag zu trinken? Im frühen Mittelalter war das gar nicht so unüblich. Wasser war zu dieser Zeit oft sehr verschmutzt, da es weder eine Kanalisation noch eine Wasseraufbereitungsanlage gab. Im Gegensatz zum Wasser war das Bier aber keimfrei. Durch das Kochen, das zum Brauprozess gehört, den Alkohol, der Kohlensäure und dem antibakteriell wirkenden Hopfen war das Bier ein reines

und zusätzlich durch das Getreidemalz ein nährendes Getränk. Bis weit in das 17. Jahrhundert war Bier ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung. Das erklärt auch, warum bis heute vom „flüssigen Brot“ gesprochen wird. So gehörte das Bierbrauen zu den normalen Tätigkeiten der Hausfrau, die mit dem „Hausbier“ ihre gesamte Familie, von jung bis alt, versorgte. So wie alle paar Tage Brot gebacken wurde, ist eben auch einmal in der Woche Bier gebraut worden. Damit war das Bierbrauen über viele Jahrhunderte reine Frauensache.

Fotowettbewerb Helles



Auch „nackert“ haben sich Martin Baun und seine Freunde abgelichtet – unser Gewinnerbild des großen Fotowettbewerbs zur Einführung unseres neuen Hellen. Sie freuen sich über ein ganzes Jahr Freibier!



Prof. Dr. Schrädler und Martin Baun bei der Übergabe des Gewinns.

Weihnachtsspende

Um „Menschen in Not“ kümmert sich der gleichnamige Verein des Freisinger Tagblatts. Denn Schicksalsschläge treffen die Menschen meist ohne Vorwarnung. Arbeitslosigkeit, Krankheit, Gewaltdelikte: Materielle und seelische Not sind die Folgen –

und staatliche Hilfen schnell erschöpft. Die Corona-Pandemie hat die Not vieler Menschen noch weiter verstärkt. Daher ist es uns eine Herzensangelegenheit, gerade hier in unserem direkten Umfeld mit unserer Spende von 2.000 € zu helfen.



Prof. Dr. Schrädler übergibt Helmut Hobmaier (Redaktionsleiter Freisinger Tagblatt) den symbolischen Scheck.

Neues Bier, neues Shirt – frohes, neues Jahr!

Das Jahr 2020 war ereignisreich – und zwar auch im positiven Sinne! In der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan hat nämlich ein neues Produkt Einzug gefunden: das Weihenstephaner Helle. Und entsprechend hat sich auch im Fanshop etwas getan. Denn: Fans vom neuen Bier können ihre Zuneigung jetzt auch mit Stolz auf der Brust tragen – mit dem neuen T-Shirt im Helles-Sty-

le. Das Design, das auf einem Etikett von vor vielen Jahrzehnten basiert, macht sich auch auf dem weißen T-Shirt super. Ein absoluter Hingucker!

Momentan leben wir in turbulenten Zeiten, an vielen Orten herrscht weiterhin Maskenpflicht. Auch hier können wir Abhilfe leisten: Mund-Nasen-Masken gibt es auch im Weihenstephaner Stil – und zwar auf zwei Arten! Man hat

die Wahl zwischen traditionellem Weihenstephan-Blau oder dem neuen Helles-Design. Die Maske ist waschbar und damit mehrfach benutzbar!

Sparfüchse aufgepasst: Jeden Monat gibt es einen neuen Artikel zum Vorteilspreis. Welche das sein werden? Lasst euch überraschen! Erreichbar ist unser Fanshop unter www.weihenstephaner-fanshop.de – viel Spaß beim Stöbern!



Gastronomie regional

Hotel Landgasthof Hofmeier in Hetzenhausen/Eching

Das gemütliche Landhotel und zugleich traditionsreicher Familienbetrieb befindet sich seit 1927 im Familienbesitz und wird von den Wirtsleuten Anneliese und Xaver Hofmeier mit viel Liebe geführt. In der schönen Gaststube und den



Nebenzimmern werden ausgewählte Köstlichkeiten gutbürgerlicher bis gehobener bayerischer Küche sowie saisonal wechselnde Gerichte serviert. Ein besonderes Schmankerl sind die Spezialitäten vom Damwild aus dem eigenen Gehege. Die Küche wurde bereits zum dritten Mal mit dem Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ mit der Maximalzahl von drei Rauten ausgezeichnet. Für Feierlichkeiten aller Art garantiert das „Salettl“ – ein großer, lichtdurchfluteter Wintergarten – ein traumhaftes Ambiente. Die direkt angrenzende Terrasse eignet sich hervorragend für einen Aperitif-Empfang. Im Souterrain befinden sich funktionelle Tagungsräu-

me, die sich flexibel miteinander kombinieren lassen.

Den perfekten Rahmen für gesellige Feiern in rustikaler Atmosphäre bietet die Jagd-Hüttln – bei einem herzhaftem Reindl-Essen oder Buffet ist uriger Hüttlnzauber garantiert!

Im Sommer lädt der lauschige Wirtsgarten zum Verweilen ein. So lässt sich bei einer deftigen Brotzeit mit einem erfrischenden Radler oder einer Maß Bier der Tag gesellig ausklingen.

Wer nach den Feierlichkeiten nicht mehr nach Hause fahren möchte, findet in den 58 modernen Gästezimmern, der Hochzeitssuite sowie zwei großen Appartements ein gemütliches Plätzchen.

Die Wirtsleute Anneliese und Xaver Hofmeier freuen sich auf Ihren Besuch!

Schicken Sie uns bis zum **31. März** eine Postkarte mit dem Stichwort „Hofmeier“ und gewinnen Sie einen von drei Restaurant-Gutscheinen im Wert von 50 €.



Hotel Landgasthof HOFMEIER
Von-Reuenthal-Straße 22
85376 Hetzenhausen
Tel. 08165 / 800 690
www.hotel-hofmeier.de

Waldgaststätte Filzenklas in Tuntenhausen

Idyllisch an einer Waldlichtung in Tuntenhausen finden Sie das Gasthaus Filzenklas. Der Wirt Hans Daxenbichler und sein Team legen großen Wert auf die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte. Eine Spezialität sind die „Filzenklas“ Wildgerichte aus der eigenen Jagd des Wirtes. Zur Sommerzeit lädt der schöne, große Biergarten zum Verweilen ein und für die kleinen und junggebliebenen Gäste gibt es einen Spiel- und Fußballplatz, einen Moorlehrpfad, ein Hirsch- und ein Alpakagehege. Ob eine kleine Feierlichkeit mit Familie und engen Freunden im urigen Stüberl oder aber ein großes Firmenjubiläum in dem modernen, lichtdurchfluteten Salettl mit geschützter Terrasse – für Ihre Fei-

er finden Sie hier die passenden Räumlichkeiten.

Mit einem Menü oder Buffet aus der vielseitigen Küche verwöhnen



die Wirtsleute Sie und Ihre Lieben. Selbst für eine unvergessliche Hochzeit im Grünen gibt es hier die perfekten Bedingungen: Als persönliches Highlight können Sie sich in romantischer Idylle Ihr Eheversprechen direkt am Teich nach Ihren Vorstellungen geben. So bleiben keine Wünsche mehr offen.

Schicken Sie uns bis zum **31. März** eine Postkarte mit dem Stichwort „Filzenklas“ und gewinnen Sie einen von drei Restaurant-Gutscheinen im Wert von 50 €.

Waldgaststätte Filzenklas
Fuchsholz 1
83104 Tuntenhausen
Tel. 08067 / 203
www.filzenklas.de

Tissis Bierodyssee um den Globus

Gestrandet in Freising – Teil 2

Was macht ein Berufsreisender, der nicht reisen darf? Jemand, der die Welt immer neu entdeckt und die Welt nicht sehen kann? Jemand, der im Namen des Bieres die Frohe Kunde von Geschmack, Tradition und Qualität auf dem Globus verbreitet und wegen des bösen Cs nicht weg kann? Ganz einfach, er macht das gleiche wie immer und davor auch. Nur von „dahoam“.

Mein Corona-Sommer und -Herbst waren der Entdeckung der Heimat, der Erforschung der Hallertau mit dem Rad und das „neu Erleben“ der Kulinarik Bayerns gewidmet. Die neuen Medien, ein technisch talentierter Kollege sowie schnelle Entscheidungen der Chefs machten es möglich, diese Entdeckungen für viele Menschen

in Wort, Bild und Video festzuhalten und so konnten diese mit unseren Freunden, Weihenstephaner Fans und Kunden geteilt werden. Weltweit und hier in der Region. Den Anfang machte unser neuestes Bier, das Weihenstephaner Helle. Logisch. Das Format: eine Verkostung unserer Biere in einer speziellen Location. Ganz klar: Im Biergarten unseres Bräustüberls – mit noch etwas einfacheren technischen Mitteln aufgezeichnet und geschnitten – entwickelte sich dieses erste Video jedoch zu einem kleinen Hit auf unseren Social Media Kanälen. Aus diesem Erfolg heraus kreierten Anton „Done“ Hirschfeld (der talentierte Kollege) und ich (die biertrinkende Labertasche) ein Konzept: „Tissi tastet“ (engl. taste = verkosten) war geboren. Von da an machten wir uns auf, weitere Weihenstephaner Gastronomen vorzustellen, die Kulinarik und das Bier in Einklang zu bringen und so etwas Unterhaltung und Wissenswertes für unsere Follower zu kreieren. Nachdem sich das Format gänzlich als Erfolg etablierte, war unser Antrag nach modernerer Technik ein wohlwollend aufgenommenes Ansuchen und so konnten wir schnell aufrüsten. Soft- und Hard-



ware wurden angeschafft, um so „in diesen Zeiten“ allen unseren Freunden und Fans zumindest online ein Stückchen Weihenstephaner ins Wohnzimmer zu liefern. Videos zur Hopfenernte, Livestreams zum Volksfest in Freising auf Deutsch sowie auf Englisch waren ein echter Hit. So wurden – und werden – mehr Videos produziert und auch weitere Online- sowie Medienformate von Done und mir entwickelt. Ihr könnt also gespannt sein, was 2021 noch kommen wird. Eines versprechen wir aber: Es wird uns und euch nicht langweilig. Ihr

habt davon noch gar nichts mitbekommen? Gibt's eigentlich nicht, aber, na dann: Schaut auf YouTube, Facebook, Instagram und unserer Website vorbei. Wir hoffen, es gefällt euch. Hinterlasst uns gerne euer Feedback. Wir würden uns freuen zu hören, was ihr noch gerne wissen oder von uns sehen wollt.

Bis dahin Prost,
Euer

Tissi

 @weihenstephan

 @weihenstephan_official
@vantissen

 Bayerische
Staatsbrauerei
Weihenstephan

www.weihenstephaner.de

Export – Weihenstephanfest 2020

Im Jahr 2020 hat wohl fast jeder von uns digitale Lösungen und online Angebote genutzt. Auch die Volksfestzeit wurde in den meisten Teilen der Welt digital gestaltet. So haben wir für unseren größten Exportmarkt, den USA, ein Online-Volksfest veranstaltet. „Weihenstephanfest 2020“ war ein von unserem USA-Importeur

und uns organisiertes Live-Volksfest, das aus unserer Brauerei in die ganze Welt (aber vor allem in die USA) übertragen wurde. Matthias Ebner (Markenbotschafter) und Anton Hirschfeld (Online Marketing Manager) moderierten diese fast zweistündige Live-Show. In Amerika hat unser Importeur vorab ordentlich Werbung für das Online-Event gemacht – und so wurde unser Weihenstephanfest auch bei einigen Social-Media-Seiten oder über Bildschirme direkt in die Lokale und Restaurants übertragen. Auch wenn wir nicht zu 100 Prozent die Bierzeltstimmung teilen konnten, gaben wir uns alle Mühe. Das Anzapfen eines Holzfasses (fünf Schläge), Brotzeitplatten vom Bräustüberl, ein Interview mit unserem Exportleiter Marcus Englet, Maß-



krugstemmen, eine Bierverkostung und einiges mehr waren in den zwei Stunden geboten. Das Feedback und die „Einschaltquoten“ waren fantastisch, und es hat dem Team viel Spaß gemacht. Am Ende jedoch wünschte sich jeder, dass wir 2021 hoffentlich wieder

im Bierzelt in Freising feiern können – und da sind wir naturgemäß guter Dinge!
Das Weihenstephanfest 2020 kann in voller Länge auf dem YouTube-Channel der Brauerei angesehen werden – ebenso auf unserem Facebook-Kanal.



Rinderbraten in dunkler Biersauce

Zutaten für ca. 6 Portionen

- 1,5 kg Rinderbraten
- 1 Flasche Tradition
Bayrisch Dunkel
- 100 ml schwarzer
Johannisbeersirup
- 150 ml Sojasauce
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Esslöffel Thymian
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 3 Würfel Fleischbrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 8 Esslöffel Mehl
- 300 ml Sahne



Einen Topf wählen, in dem der Braten geradeso Platz hat. Den halben Liter Tradition, Johannisbeersirup, die Fleischbrühe, Sojasauce sowie die Kräuter, gewürfelte Zwiebeln und Knoblauchzehen in den Topf geben. Das Ganze aufkochen. Dann das Fleisch in die Biersauce legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 1,5 bis 2 Std. leicht köcheln lassen. Zwischendurch zweimal wenden. Nach der Garzeit herausnehmen und warmstellen. Die Bratensauce – je nach Geschmack – entweder pürieren oder abseihen. Das Mehl mit der Sahne

verrühren, in die Bratensauce einrühren und das ganze 5 Minuten kochen lassen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Als Beilage gibt es bei uns Semmelknödel oder selbstgemachte Spätzle, Blaukraut und Preiselbeeren. Wer das Tradition schon zum Kochen verbraucht hat, kann auch ein Kellerbier 1516 hervorragend zum Rinderbraten trinken.



Rudi Hellerbrand, Gebietsverkaufsleiter

Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

Stadtspaziergang zur Freisinger Braukultur

Der Stolz der Freisinger Bürger*innen auf die eigenen Brauereien, Biergärten und Bierfeste ist groß und berechtigt. Denn weltweit werden nirgendwo die unterschiedlichsten Facetten des Bierbrauens so gelebt wie in Freising. Hier bestand und besteht immer noch ein kleinräumiges Netzwerk der Braukultur, mit Bierproduktion, Bau und Entwicklung von Brautechnik, Rohstoffbezug aus der benachbarten Hallertau sowie der Wissenschaft und Lehre zu den Themen Brauen, Getränke, Lebensmittel und Rohstoffe.

Auch die Gäste der Stadt interessieren sich für die unterschiedlichen Aspekte der Biergeschichte in Freising, sodass die Touristinformation Freising einen handlichen Stadtplan herausgegeben hat, der Interessierte zu ausge-



wählten Punkten der lokalen Braukultur führt. Es geht vom Domberg, dem Kern des Bierbrauens unter Aufsicht des Fürstbischofs, über die Altstadt bis zum Weihen-



stephaner Berg, einem innovativen Forschungsstandort im 21. Jahrhundert.

Der Stadtplan erschien in der Reihe „Stadtspaziergänge“ und ist der vierte Rundgang, der Lust auf eine thematische Entdeckungsreise durch die alte Bischofsstadt macht. Der Stadtplan ist kostenfrei erhältlich. Alle bisher erschienenen Stadtpläne in dieser Reihe sind auch auf der touristischen Webseite zum Download abrufbar.

Touristinformation der Stadt Freising
Rindermarkt 20
85354 Freising
Tel. 08161 / 54 - 441 11
touristinfo@freising.de
www.tourismus.freising.de

Mitmachen & Gewinnen!

Der Landgasthof Hofmeier und die Waldgaststätte Filzenklas verlosen jeweils **drei Wertgutscheine à 50 Euro**.

Und so können Sie gewinnen:
Senden Sie bis zum **31. März 2021** eine Postkarte an:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155
85311 Freising

Stichwort „Hofmeier“ oder Stichwort „Filzenklas“. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse anzugeben!

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Brauereiführungen

Wir arbeiten an einem Konzept, um so bald wie möglich wieder Brauereiführungen durchführen zu können! Bitte informieren Sie sich auf www.weihenstephaner.de über den aktuellen Stand.



Online Fanshop



www.weihenstephaner-fanshop.de

Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155 • 85311 Freising
Tel: 08161 / 536 – 0
Fax: 08161 / 536 – 200
info@weihenstephaner.de

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