



Weihenstephaner

BIERKULTUR



*+ Lieblingsrezept
von Thomas Kammermaier,
Leitung Buchhaltung*

URSPRUNG DES BIERES



Liebe Leserinnen und Leser,

ein halbes Jahr ist seit unserer letzten Ausgabe der BierKULTur vergangen – und vieles ist passiert. Die Coronamaßnahmen wurden fallengelassen, was eine große Erleichterung für die Gastronomie bedeutet. Die Welt hat sich jedoch erneut verändert – der Krieg in der Ukraine mit all seinem menschlichen Leid, der Rohstoffknappheit und den enormen Preissteigerungen beschäftigt uns tagtäglich. Wir hoffen alle, dass bald wieder Frieden einkehrt – in erster Linie natürlich für die betroffenen Menschen in der Ukraine.

Wir möchten Ihnen nicht vorenthalten, was sich in der Brauerei in den letzten Monaten alles getan hat: Wir durften unsere neue „Klingt gut“-Werbekampagne auf den Weg bringen, endlich wieder einen Tag des Bieres in der Freisinger Innenstadt feiern und planen schon eifrig weitere Veranstaltungen wie unser großes Brauereifest, das Bergfest, am 6. August. Kurz nach Erscheinen dieser Ausgabe findet sogar das Altstadtfest statt! Wir freuen uns riesig darauf, mit Ihnen und Euch wieder zusammen ein Bier trinken zu können.

Was wären all die Feierlichkeiten und Feste ohne unsere ausgezeichneten Bierspezialitäten? Erneut wurden unsere Biere mehrfach geehrt. Beim World Beer Cup (WBC), bei dem unser Markenbotschafter Matthias Ebner in den USA vor Ort war, konnten wir eine Goldmedaille mit nach Hause nehmen, bei den Australian International Beer Awards (AIBA) waren wir unglaublich erfolgreich: Neun Medaillen, davon zwei goldene, sowie das zweite Mal in Folge die Auszeichnung für die beste große internationale Brauerei erhielten wir – ein Erfolg, der uns selbst überrascht! Wir sind glücklich und stolz, dass unsere Biere in der Welt so gut angenommen werden.

Ich wünsche Ihnen schöne Sommermonate, genießen Sie die warmen Temperaturen. Lassen Sie die Seele baumeln und die Gedanken unbeschwert in die Ferne schweifen. Warum nicht mit einem erfrischenden Weihenstephaner? Klingt gut!

Herzlichst, Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

Auszeichnungen

Medaillen über Medaillen: Große Erfolge beim World Beer Cup und den AIBA

Zwei der größten Bierwettbewerbe der Welt, zwei fantastische Erfolge für die Brauerei Weihenstephan: Beim World Beer Cup in den USA wurde dem Hefeweißbier Dunkel die Goldmedaille verliehen (hiervon berichtet unser Markenbotschafter Matthias Ebner in seinem Bericht auf Seite 5). Mit Edelmetall regelrecht überhäuft wurden wir bei den Australian International Beer Awards in Melbourne.

Neun Medaillen und zusätzlich die Auszeichnung zur besten großen internationalen Brauerei – besser hätte es für Weihenstephan in Melbourne nicht laufen können. Gold erhielten das Original Helle sowie das Kristallweißbier in der Flasche, Silber gab es für das Kristallweißbier aus dem Fass sowie für das Hefeweißbier Alkoholfrei, das Hefeweißbier Dunkel und den Weizenbock Vitus – allesamt aus der Flasche. Hervorragende Bronze-medailen erhielten das Hefeweißbier sowohl für Fass und Flasche und das Kellerbier 1516 – ebenfalls aus der Flasche.

„Wir nehmen die Medaillen bei



beiden Wettbewerben als Ansporn, weiter höchste Qualität rund um den Globus zu bieten“, erklärte Prof. Dr. Josef Schrädler, Direktor der Brauerei, im Anschluss an die beiden Erfolge. Und unser Technischer Leiter, Tobias Zollo, fügte an: „Diese

Erfolge zeigen, mit wie viel Leidenschaft und Hingabe hier in Weihenstephan gearbeitet wird.“ Beide bedankten sich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die jeden Tag alles geben, um qualitativ einwandfreie Biere in die Welt hinauszutragen.

Das Weihenstephaner Helle jetzt auch in der kleinen 0,33 l-Flasche

Unser Weihenstephaner Helles hat einen kleinen Bruder bekommen: Vor zwei Jahren haben wir das Weihenstephaner Helle auf den Markt gebracht und es übertraf direkt alle unsere Erwartungen. Gleich im ersten Jahr erhielt es die Goldmedaille beim European Beer Star – ein unglaublicher Erfolg für unser gerade frisch eingeführtes Bier. Nachdem die Begeisterung für das Helle weiterhin anhält und die Fangemeinde immer noch stark anwächst, haben wir entschieden, das Bier noch in einem kleineren Gebinde, der 0,33 l Flasche, abzufüllen. Wenn Sie sich jetzt fragen: „Wer braucht denn sowas?“, dann können wir versichern, dass die Einsatzmöglichkeiten vielfältig sind. Die handliche Flasche für den kleinen Durst eignet sich

perfekt für die Szenegastronomie wie Clubs oder Partys, aber auch zum Mitnehmen an den Badesee oder einfach im Garten in geselliger Runde.



Aufgepasst: Jetzt zum Verkaufsstart gibt es das Weihenstephaner Helle im praktischen Sixpack beim Weihenstephaner Händler Ihres Vertrauens. Klingt gut!

Zeit zum Anstoßen: Weihenstephans klangvolle neue Werbekampagne

Wie ein gutes Bier braucht auch eine gute Werbekampagne seine Zeit – und die haben wir uns auch genommen, um Motive und Geschichten zu entwickeln, die zu uns passen. Geschmackvoll, echt und mitten aus dem Leben: Der Klang von anstoßenden Biergläsern – der Inbegriff einer guten Zeit mit Freunden, in guter Gesellschaft, im Biergarten, am See – entspannt und unaufgeregt in der Freizeit. Man fühlt sich wohl, die Sonne scheint und man genießt sein Lieblingsbier mit netten Menschen um sich. Klingt gut, oder?

Ganz nach diesem Motto feiern wir mit unserer neuen „Klingt gut-Kampagne“ die einfachsten, aber auch oft wertvollsten Momente im Leben. Hier möchten wir Ihnen unsere Hauptmotive vorstellen. Da es aber natürlich unendlich viele „Klingt gut“-Momente im Leben gibt, kann auch die Werbekampagne immer wieder zu neuem Leben erweckt werden. Vielleicht denken Sie ja an uns, wenn Sie das nächste Mal auf einen guten Vorschlag mit „Klingt gut“ antworten. Viel Spaß mit unserer neuen Werbekampagne!

Familienzeit ist Genießzeit.

Wenn Jung und Alt, Familie und Freunde, gutes Wetter und Draußenzeit zusammenkommen, ist natürlich immer die beste Zeit für ein frisches Weihenstephaner. Hier werden Geschichten erzählt und geschrieben. „1000 Jahre Ge-

schichte und Geschichten“ bezieht sich auf die lange Tradition der Brauerei, aber eben auch gleichzeitig auf die vielen Geschichten, die innerhalb von Freundeskreisen und Familien entstehen – und das seit Tausenden von Jahren.

Weltweit berühmt. In Freising gebraut.

Dieses Motiv zeigt eine Gruppe unterschiedlicher Menschen in unserem Brauereimuseum bei der gemeinsamen Bierverkostung. Die Situation spiegelt eine unserer Brauereiführungen wider: Der Brauer erklärt den Gästen, was

unser Bier so besonders macht. Dabei bringt das Interesse am Bier mehr zusammen als vier Zutaten. Es entstehen neue Bekanntschaften, Verbindungen und Momente, an die man sich noch lange erinnern wird.

Weil Bier verbindet.

Dass unser Bier nicht nur in Freising und Bayern bekannt ist, davon können viele eine Geschichte erzählen. Die Brauerei ist ein beliebtes Ausflugsziel von Touristen, die sich gerne bei uns im schönen Hofgarten hinter der Brauerei ein Bier in der Sonne genehmigen.

Aber nicht nur Urlauber lassen sich unser Bier im sonnigen Hofgarten schmecken – auch die vielen Studierenden aus aller Welt, die hier in Weihenstephan an der TU studieren und forschen, nutzen die Möglichkeit einer entspannten Pause.

Qualität, die man schmeckt.

Die Verbindung von Tradition und Innovation – das ist ein Kernpunkt unserer Werte. Mit der besonderen Nähe zur technischen Universität München – Weihenstephan, der wichtigsten Universität der Welt

für Brauwesen, wird dafür gesorgt, dass uns der Nachwuchs an den besten Braumeistern und Braumeisterinnen nie ausgeht. Unser Motiv zeigt eine Expertin bei der strengen Qualitätsanalyse.

Auf: eine Kampagne mitten aus dem Leben. Klingt gut.



**Auf: 1.000 Jahre
Geschichte
und Geschichten.**

Klingt gut.



**Auf: ein Bier, das mehr
zusammenbringt
als vier Zutaten.**

Klingt gut.



**Auf: das Bier,
das wie Urlaub in
Bayern schmeckt.**

Klingt gut.



**Auf: weitere 1.000
Jahre höchste
Braukunst.**

Klingt gut.



Wissenswertes

Zuprosten leicht gemacht

Damit das gemeinsame Anstoßen auch wirklich gut klingt, gilt es, ein paar kleine Regeln zu befolgen: Ganz wichtig ist es, **niemals über Kreuz anzustoßen**, dem Gegenüber dabei unbedingt **in die Augen zu schauen**, zuerst **abzusetzen** und dann erst zu trinken. Werden diese Regeln missachtet, drohen sieben Jahre Ungemach. Jetzt kennen wir die Regeln, aber woher stammt dieser Brauch? Dazu gibt es viele The-

orien – drei davon wollen wir hier kurz anreißen. Im Mittelalter waren Giftmorde keine Seltenheit. Beim kräftigen Anstoßen schwappte das Getränk in das andere Glas über und die Flüssigkeiten vermischten sich. Wer dann nicht mittrank, machte sich verdächtig. Die zweite Theorie besagt, dass das reiche Bürgertum im Mittelalter des 16. Jahrhunderts ihren Wohlstand durch den Besitz

eines eigenen Glases demonstrierte und durch das Klirren der anstoßenden Gläser feierte. Die letzte Theorie datiert schon auf die Antike: Damals sollen die Klirrgeräusche böse Geister vertrieben haben. Welche Theorie auch immer stimmt oder ob es ganz anders war: Wir lieben den geselligen Brauch und studieren die Einhaltung der Regeln gleich nochmal im Biergarten. Klingt gut, oder?



Rückblick

Tag des Bieres, Freising

Viele gut gelaunte Freisingerinnen und Freisinger zogen es am ersten Tag des Bieres nach zwei Jahren Corona-Abstinenz zum Feiern, Ratschen und Anstoßen auf den Marienplatz. Für den Freisinger

Helferkreis, der sich um Hilfe und Unterstützung für ukrainische Kriegsflüchtlinge kümmert, kam ein Rekord-Spendenbetrag von unglaublichen 10.000 Euro zusammen.



Hopfentour der Oldtimer Freunde Freising

Jedes Jahr begeben sich die Oldtimer Freunde Freising auf die sogenannte Hopfentour durch die wunderschöne Hallertau. Dabei

ziehen sie mit ihren besonderen und oft auch ausgefallenen Oldtimern die Blicke vieler Zuschauer auf sich.



14. Weihenstephaner Golfcup

Am 25. Juni wünschten sich die insgesamt 116 begeisterten Golfer ein „schönes Spiel“, als es an den Abschlag zum Weihenstephaner Golfcup ging. Und ein schönes

Spiel wurde es auch – auf der hopfengesäumten Golfanlage Hollerndau bei bestem Wetter und leckerem Essen aus der Küche des Golfrestaurants COMEBACK.



Interview mit Laufathlet Benjamin Eisendle aus Ratschings/Südtirol

Laufen? Da war doch was?
 Genau, die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan sponsert seit einigen Jahren den GENERALI MÜNCHEN MARATHON. Einer, der dort dabei sein wird, ist ein Athlet, den die Brauerei seit Anfang 2022 unterstützt: Benjamin Eisendle aus Ratschings, Südtirol. Die ersten Berührungspunkte gab es schon 2021 beim Herrenchiemsee-Lauf. Auch dort tritt die Brauerei Weihenstephan als Sponsor auf – und Benny hat im malerischen Ambiente am Chiemsee direkt die Sonderwertung „Marathon in 2 Tagesetappen“ mit einer Gesamtzeit von 2:36:10 gewonnen. Hier gibt er im Interview ein paar Tipps für Laufneulinge und spricht natürlich auch über seine Saison.

Servus Benny! Wie läuft die Saison bisher?

Die ersten beiden Events der Saison waren der Vienna City Halbmarathon im April und der Heilbronn Trollinger Halbmarathon im Mai. Vor allem mit dem Ergebnis in Heilbronn war ich sehr zufrieden, wo sich für mich der 2. Gesamtplatz ausging. Gerade war auch der Mountain Trail Ratschings – ein großartiger und abwechslungsreicher Laufwettbewerb direkt vor meiner Haustür. Da kann man sich

vorstellen, dass das hier in den Südtiroler Bergen auch eines meiner absoluten Highlights ist.

Drehen wir Zeit mal ein bisschen zurück. Wie bist du überhaupt zum Laufen gekommen?

Als Kind und Jugendlicher hatte ich die Möglichkeit, an verschiedenen Schulmeisterschaften wie z.B. Querfeldeinläufen teilzunehmen. Außerdem war ich von klein auf beim Fußballspielen aktiv. Da bei uns in Ratschings seit 1991 ein Berglauf organisiert wurde, nahm ich zuerst regelmäßig bei den Kinder- und Jugendläufen teil, anschließend dann auch immer wieder mal beim Erwachsenen-Rennen. Damals allerdings noch mit sehr überschaubarer Vorbereitung (lacht).

Du hast Ratschings, deine Heimat, ja schon erwähnt: Wo läufst du denn generell am liebsten?

Am liebsten laufe ich draußen im Freien, in der Natur. Und das Tolle daran ist in meinen Augen die Vielseitigkeit. Man benötigt nur ein Minimum an Ausrüstung und kann diesen Sport trotzdem – oder vor allem deshalb – quasi überall ausüben. Denn die Laufschuhe kann man praktisch überallhin mitnehmen. Auf einer Städtereise,

im Strandurlaub oder natürlich zuhause in den Bergen beim Trailrunning; die Abwechslung der Laufstrecken hat einen besonderen Reiz.

Ein Sport für jeden Ort – und für jede Person, oder? Was würdest du einem Anfänger empfehlen, der sich als Ziel einen 10-Kilometer-Lauf gesetzt hat?

Das wichtigste am Laufen ist, auf seinen Körper zu hören. Als Lauf-Anfänger muss man sich langsam an die Belastung gewöhnen. Deshalb sollte man nichts überstürzen und dem Körper genügend Zeit geben, sich dieser neuen Belastung anzupassen. Dann werden sich schon bald Fortschritte einstellen und man kann langsam den Umfang und auch das Pensum steigern. Vor allem bei Ausdauersportarten wie dem Laufen sollte man kontinuierlich dabei bleiben, um Fortschritte zu erzielen. Viel besser ist es, konstant über mehrere Monate zwei- bis dreimal pro Woche abwechslungsreich zu trainieren, als gleich zu Beginn übermotiviert zu sein und in eine Überlastung hineinzusteuern. Ein klares Ziel vor Augen zu haben, wie das Finishen eines 10-Kilometer-Laufs, kann auf jeden Fall helfen, das geplante Training durchzuziehen.

Letzte Frage: Welche Wettbewerbe folgen heuer noch? Kann man dir irgendwo zujubeln?

Mein persönliches Highlight dieser Saison wird der GENERALI MÜNCHEN MARATHON am 9. Oktober sein. Zuvor als Hätetest und Form-Check habe ich den Tegernsee Halbmarathon am 18. September eingeplant.

Auch laufbegeistert? Dann schreiben Sie bis zum **30. September** eine Mail an gewinn@weihenstephaner.de mit dem Stichwort „GENERALI MÜNCHEN MARATHON“ und gewinnen Sie einen von fünf kostenlosen Startplätzen.



Marcus Englet, unser Exportleiter, gemeinsam mit Benny Eisendle nach dem Mountain Trail in Ratschings.

Tissis Bierodyssee um den Globus

Steckbrief

Name: Matthias Ebner, genannt: Tissi

Beruf: Markenbotschafter der Staatsbrauerei Weihenstephan

Aufgaben: internationale Kundenbesuche, Vorträge, Schulungen, Promotion, Verkostungen, Qualitätsmanagement beim Kunden

ENDLICH! Seit mehr als zwei Jahren konnten wir unsere Kunden und Partner in den USA nicht mehr besuchen, und so freute ich mich unbändig, auf meiner ersten Reise wieder dort loslegen zu kön-

nen. Die Reise sollte zwei Wochen dauern und am Ende auf der Craft Brewers Conference in Minneapolis mit einem Besuch des World Beer Cups (WBC) enden: das „Olympia“ des Bieres. Nur alle zwei Jahre werden die Medaillen am WBC vergeben, dem größten und neben dem European Beer Star sicherlich der wichtigste und angesehenste Bierwettbewerb der Welt.

Mehr als 10.000 Biere wurden von knapp 2.500 Brauereien aus fast 60 Ländern eingereicht. Diese Biere verteilen sich auf 103 Kategorien, die prämiert wurden. Im Vorfeld verkosteten 220 Juroren aus fast 30 Ländern alle Biere. Natürlich reichten auch wir unsere Produkte ein. Jedoch, aufgrund des olympischen Prinzips (jeweils nur eine

Gold-, Silber- und Bronzemedaille), sind die Gewinnaussichten bei dieser Menge an Bieren und Brauereien ziemlich gering.

So gingen unser USA Country Manager Tim Lynch und ich gut gelaunt, aber mit nicht allzu großen Erwartungen in die Preisverleihung. Wir hatten viel Spaß und freuten uns, die tolle Stimmung genießen zu dürfen. Der Abend war an Spannung nicht zu überbieten: In der letztmöglichen Kategorie, bei der allerletzten Nennung, konnten wir in der Kategorie „German Style Wheat Ale“ mit unserem Hefeweißbier Dunkel die Goldmedaille erlangen! Die Freude war riesig. Tim und ich gingen auf die Bühne und nahmen den Award in Vertretung unserer Braumeister entgegen. Am Tag danach ging es



für mich zurück nach Freising und ich durfte den Award an unseren Technischen Leiter Tobias Zollo überreichen. Wie das aussah? Das könnt ihr euch gerne auf meinem Instagram-Account ansehen.

Bis zum nächsten Mal,
 Euer

Tissi

 @vantissen

Bräustüberl – 135 Jahre alter Stamm für den neuen Bräustüberl Stammtisch

Die Wiedergeburt eines Baumes – als wunderbarer Stammtisch im Bräustüberl Weihenstephan. Im April hat sich in den Gasträumen des Bräustüberls etwas getan: Eine 135 Jahre alte Eiche (1859 gepflanzt, 1994 gefällt, dann 28 Jahre getrocknet) wurde zum längsten Tisch des brauereieigenen Restaurants verarbeitet.

Handgehobelt und handgeschliffen, auf alte, traditionelle Art und Weise, wurde der Tisch von Schreiner Hans Hadler und seinen Söhnen entsprechend präpariert und im Bräustüberl aufgestellt. Die Platte, die rund 300 Kilogramm wiegt und knapp fünf Meter lang ist, ziert nun die Gasträume des Bräustüberls und ist ein richtiger Blickfang. Da schmeckt das Hefeweißbier gleich doppelt so gut!



Termine mit der Brauerei Weihenstephan

08. - 12. Juli	Weihenstephan Open, Golfclub Holledau
15. - 17. Juli	Lampionfest im Lohwald, Unterschleißheim
16. Juli	Freisinger Altstadtfest, Marienplatz
20. - 31. Juli	Sommerwunder, Freising
30. Juli	voXXclub Open Air, Bad Wörishofen
02. August	BR-Radltour Zwischenstopp, Freising
06. August	18. Weihenstephaner Bergfest, Brauerei Weihenstephan, Akademiehof
18. August	Festbierprobe, Freising, Marienplatz
20. August	Kurparkfest, Bad Wörishofen
02. - 11. September	Volksfest Freising, Luitpoldanlage
29. September - 2. Oktober	Meringer Lichterwelt, Markt Mering
01. - 02. Oktober	Herrenchiemsee-Lauf
09. Oktober	GENERALI MÜNCHEN MARATHON
15. Oktober	Team Cup, Golfanlage Holledau
16. - 20. November	Winterwunder, Freising

Gastronomie national

Das Alois Moser in Berlin

„Weil wir für euch kulinarisch Berge versetzen“ – das „Alois Moser“ in Berlin hat sich der alpenländischen Küche verschrieben. Inspiriert davon und von den sagenumwobenen Geschichten, die diese Berge mit sich bringen, begeben sich die Gäste zusammen mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf eine kulinarische Reise. Das Ziel: höchster Genuss.

Auf historischem Boden der alten Berliner Mitte können es sich die Gäste richtig gut gehen lassen: Mit Blick auf die Spree kommt bei alpenländischen Spezialitäten, vielfältigen Kaffeevariationen sowie hausgemachten Kuchen sofort Urlaubsstimmung auf. Auf der weitläufigen Terrasse kitzeln Sonnenstrahlen das Gesicht, während man sich vom Alois-Moser-Team nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen lässt. Berliner und Berlin-Besucher finden

hier gleichermaßen Platz – und bei einem Ausflug in die Hauptstadt ist es schon fast Pflicht, in einem der drei Alois Moser-Standorte vorbeizuschauen. Ein Genuss für Körper und Seele.

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag
10:00 bis 22:00 Uhr
www.alois-moser.de

Alois Moser
ALPENKÜCHE

Anna-Louisa-Karsch-Strasse 2
10178 Berlin

Alois Moser
ALPENKÜCHE

St. Wolfgang-Straße – 10178 Berlin
Matthäikirchplatz – 10785 Berlin

TO GO!



Weihenstephaner kommt auf die Schiene

Weihenstephaner Bier gibt es nicht nur in Deutschland – überall auf der Welt kann man unser flüssiges Gold genießen. Auch in Thailand genießt Stefan Schachermeyer sein kühles Hefeweißbier. Kurz nach der Jahrtausendwende hat er den Schritt ins Ausland gewagt.

Stefan ist 55 Jahre alt – doch einen großen Traum hat er sich schon vor langer Zeit erfüllt. 32 Jahre ist es her, dass er einen kleinen Modellbahnladen eröffnet hat, noch weit vor dem Auswanderungsgedanken. Gesundheitliche Probleme zwangen ihn leider zehn Jahre später, den Laden aufzugeben – das Hobby und die Leidenschaft blieben ihm aber. 2001 war ein maßgebendes Jahr, nicht nur für Stefan Schachermeyer, sondern auch für seinen Cousin Riko und die Brauerei Weihenstephan. In Zusammenarbeit mit Riko brachte man das Weihenstephaner Bier nach Thailand. Auch Stefan verlagerte seinen Lebensmittelpunkt dorthin und wurde zu einem großen Weihenste-



Das Schmuckstück: Unsere Brauerei als Bausatz – perfekt in Szene gesetzt.

phaner-Fan. 16 Jahre danach, im Jahr 2017, hat er seine Leidenschaft für die Modellbahn neu aufleben lassen: Nach mehr als 160 Lokomotiven und 600 Waggons in 53 Jahren (im Alter von zwei Jahren bekam er seine erste Modelleisenbahn!) stand der Bau einer Anlage im Maßstab 1:160 an – ein Großprojekt! Die Abmessungen betragen aktuell rund 600 auf 380 Zentimeter. Die restliche Bauzeit wird noch mindestens fünf Jahre betragen. Die Anlage ist für lange und vorbildgetreue Züge



Waggons mit unserer Brauerei in Retro-Optik.

mit einer doppelgleisigen Hauptstrecke, einer S-Bahn-Linie, einer Nebenbahn sowie einer Straßenbahn ausgelegt. Als Bierliebhaber will Schachermeyer auch das über 500-jährige Bestehen des Reinheitsgebotes ehren – und die älteste Brauerei der Welt originalgetreu mit aufnehmen. Bei der Spielwarenmesse 2016 wurde die Brauerei Weihenstephaner als Laser-Cut-Bausatz vorgestellt – perfekt, um sie in die Anlage einzubauen. Wie ihr echtes Vorbild soll auch die Nachbildung auf dem



Stefan Schachermeyer verbindet seine Hobbys Modellbahn und Weihenstephaner Bier miteinander.

Berg stehen. Und das Bräustüberl, fragen Sie sich? Keine Sorge – ein Weihenstephaner Biergarten mit Musikkapelle existiert bereits. In den nächsten Bauabschnitten sollen der Hauptbahnhof sowie eine ländliche Gebirgsumgebung entstehen – Stefan Schachermeyer hat definitiv noch alle Hände voll zu tun! Denn eines ist klar: In fünf Jahren wird die Modellbahnanlage eingeweiht – am besten mit einem verdienten Schluck Weihenstephaner Bier.

Gastronomie regional

Courtyard by Marriott Munich Garching

Im Herzen des Forschungscampus Garching liegt das Courtyard by Marriott Munich Garching mit 256 hellen und modern gestalteten Zimmern sowie gemütlichen Restaurant- und Barbereichen, um den Tag ausklingen zu lassen. Für Gäste, die länger unterwegs sind und nach einem „zu Hause für unterwegs“ suchen, bietet das angeschlossene Stellaris Apartment Hotel Privatheit wie in den eigenen vier Wänden und den Komfort eines aufmerksamen Hotelservice. Im Restaurant THE FACULTY Restaurant & Bar geht es auf eine kulinarische Reise zu den unterschiedlichsten Fakultäten dieser Welt. Von regionalen bis internationalen Gerichten, ausgewählten Drinks und Weihenstephaner Bieren kann man hier allerlei

genießen und es sich gut gehen lassen. Schicken Sie uns bis zum **30. September** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising mit dem Stichwort „THE FACULTY“ und gewinnen Sie einen von drei Restaurant-Gutscheinen im Wert von 50 € (auch als Hotelgutschein einsetzbar).

Öffnungszeiten „THE FACULTY“:
Täglich 16 – 22 Uhr

THE FACULTY
Restaurant & Bar
Walther-von-Dyck Str. 12
85748 Garching bei München
Tel: 089 / 614 250 44
www.courtyardmunichgarching.de



Das Et Cetera in Freising

„Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein“ – dieses schöne Zitat von Goethe hat sich die neue Pächterin Claudia Rankl vom Et Cetera in Freising auf die Fahnen geschrieben. In der schönen, gemütlichen Kneipe gibt es neben der kreativen regionalen und mediterranen Küche abwechslungsreiche Drinks und unser Bier zu genießen. Regelmäßig stattfindende unterschiedliche Veranstaltungen stehen für ein lebendiges Freising – Kunst, Kultur und Musik werden hier geliebt und gelebt. Ob Studenten, Eltern, Chefs oder Angestellte – hier ist jeder willkommen und trifft auf jede Menge gute Gesellschaft. Schicken Sie uns bis zum **30. September** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising mit dem Stichwort „Et Cetera“ und ge-

winnen Sie einen von drei Restaurant-Gutscheinen im Wert von 50 €.

Öffnungszeiten „Et Cetera“:
Täglich 17 – 1 Uhr

Et Cetera
Obere Hauptstraße 54
85354 Freising
www.etcetera-freising.de



Niederbayerische Bier-Minestrone

Zutaten für 4 Portionen

350 g Egerlinge
 600 g Kartoffeln
 400 g Süßkartoffeln
 reichlich Würzelzeug
 1 Zucchini
 ½ kleine Aubergine
 1 Dose Tomaten
 2 – 3 frische Tomaten
 1 Zehe Knoblauch
 1 Flasche Vitus
 1 Flasche Original Helles
 Salz, Pfeffer
 Thymian
 Öl

Das Gemüse in Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten. Mit Weihenstephaner Vitus ablöschen, Tomaten aus der Dose zugeben, einmal aufkochen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln durch sind. Mit Gewürzen abschmecken – gerne auch mit Parmesan variieren. Fertig. Das Gericht eignet sich solo, aber auch als Soße zu Reis, Nudeln oder zu einem gegrillten Steak. Das Weihenstephaner Original wird während der Zubereitung vom Koch getrunken.



Thomas Kammermaier,
Leitung Buchhaltung



Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

Freisinger Stadtspaziergänge – Die alte Bischofsstadt auf eigene Faust entdecken.

Die Freisinger Stadtspaziergänge führen zu sehenswerten Plätzen mit viel Stadtgeschichte. Die Routen haben unterschiedliche Schwerpunkte und können individuell gestaltet werden.

Der Stadtspaziergang „Freising für kleine und große Entdecker“ führt Familien durch die Altstadt hinauf auf den Domberg. Auf dem Weg gibt es immer wieder kleine Rätsel zu lösen.

Die Tour „Freisinger Braukultur“ führt zu alten Brauereien, zu Bierkellern und ungewöhnlichen Orten der lokalen Braukultur sowie zum Weihenstephaner Berg, wo die innovative Brauwissenschaft des 21. Jahrhunderts zu Hause ist.

Freising ist auch eine Stadt am Wasser, geprägt von zahlreichen Fluss- und Bachläufen. Der familienfreundliche Stadtspaziergang „Freising – Stadt am Was-



ser“ führt vorbei an plätschernden Brunnen hin zu einer bezaubernden Wasserlandschaft.

Die Route „Freisinger Grün entdecken“ verläuft durch Freising's grüne Oasen – vom Domberg über die Altstadt bis zum modernen Forschungsstandort Weihenstephan.

Zu besonderen Plätzen und alten Gebäuden in der Altstadt führen

die Touren „Freising – in leichter Sprache entdecken“ und „Freising – barrierefrei erkunden“. Zu jedem Stadtspaziergang gibt es die passende Faltkarte, die kostenfrei in der Touristinformation und als Download erhältlich ist.

Touristinformation der Stadt Freising

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



© ertebe.bayern – Dietmar Denger

Mitmachen & Gewinnen!

Das Courtyard und das Et Cetera verlosen jeweils **drei Wertgutscheine à 50 Euro**.

Und so können Sie gewinnen: Senden Sie bis zum **30. September 2022** eine Postkarte an:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
 Postfach 1155
 85311 Freising

Stichwort „THE FACULTY“ oder Stichwort „Et Cetera“. 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
 Fax: 08161 / 536 – 200
info@weihenstephaner.de

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