



Weihenstephaner

BIERKULTUR

*Skiwochenende
in Ratschings
zu gewinnen!*



*+ Lieblingsrezept
von Sebastian Stable,
Systemadministrator*

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT



Liebe Leserinnen und Leser,

ich wünsche Ihnen ein glückliches, gesundes und friedliches Jahr 2023. Letztes Jahr waren wir alle noch irgendwie in „Warteposition“ – keiner wusste, ob und wann die nächsten coronabedingten Schließungen oder neue gesetzliche Auflagen kommen. Zum Glück blieben uns erneute Einschränkungen erspart. Der Krieg in der Ukraine bestürzt uns menschlich nach wie vor sehr und von den Folgen in der Brauwirtschaft haben Sie sicher auch zur Genüge gehört: hohe Energiekosten, CO₂-Mangel, Lieferengpässe beim Malz und unglaubliche Preissteigerungen über alle Produktkategorien hinweg. So geht es selbstverständlich nicht nur den Brauereien: Fast überall kämpfen die Unternehmen - und natürlich auch wir als Privatpersonen - mit den Gegebenheiten. Die hoch gelobte Planungssicherheit ist seit den letzten Jahren nicht mehr vorhanden. Wenn die Wirtschaft kriselt, ist es umso wichtiger, dass wir als Gesellschaft zusammenstehen – beginnend bei der eigenen Familie, über die Freunde, den Kolleginnen und Kollegen bis hin zu den alltäglichen Begegnungen. Ich bin überzeugt davon, dass wir, solange wir mit Respekt und auf Augenhöhe miteinander umgehen, dem anderen auch mal zuhören und uns Zeit füreinander nehmen, als Gesellschaft gestärkt aus der Krise wieder herauskommen. Wie wichtig dafür auch mal unbeschwerter Auszeiten sind, haben wir im letzten Jahr bei den vielen Veranstaltungen gesehen: Gute Gespräche, ausgelassenes, freudiges Beisammensein war wieder möglich und wir haben es in vollen Zügen genossen. Freuen Sie sich jetzt auf eine neue Ausgabe der BierKULTur mit einem großen Gewinnspiel für eine Auszeit im Südtiroler Skigebiet Ratschings – mit Hotelübernachtungen und Skipässen ein toller Preis, der uns von unseren Freunden und Geschäftspartnern der Bergbahnen Ratschings-Jaufen GmbH zur Verfügung gestellt wird.

Herzlichst, Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

Nachruf

Prof. Ludwig Narziß verstorben: Wir trauern um die prägende Gestalt der Brau- und Getränketechnologie

Ein trauriger Tag für die gesamte Brauwelt: Prof. Ludwig Narziß ist am 29. November 2022 im Alter von 97 Jahren gestorben. Narziß war die prägende Gestalt der Brau- und Getränketechnologie und auf der ganzen Welt als Koryphäe des Brauwesens bekannt. Prof. Ludwig Narziß war ein echter Weihenstephaner: Das Studium hat er nach seiner Brauerlehre hier absolviert, 1956 auch promoviert. Nach seiner Zeit als Braumeister bei Löwenbräu wurde er auf den Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I berufen, zudem übernahm er die Leitung der Lehr- und Versuchsbrauerei. Bis 1992 war Prof. Narziß der Mann am Steuer, forschte an der Weiterentwicklung des Brauwesens – und brachte abertausenden Studentinnen und Studenten das Brauhandwerk bei. Noch heute profitieren viele junge Menschen

von seinen Werken, die als Standard in der Brau- und Getränketechnologie gelten. Seine fachliche Expertise wurde auch in der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan mehr als geschätzt. Nicht nur legte man hier großen Wert auf seine Meinung bei neuen Bieren – er war auch immer gern als Gesprächspartner gesehen. Mit jedem Austausch lieferte Prof. Narziß eine andere Perspektive, eine weitere Idee, einen neuen Ansatz: Das Feuer für das Brauwesen brannte bis zuletzt in ihm. Eine Eigenschaft, die bis heute jeder zu schätzen weiß und die seine Studentinnen und Studenten ansteckte. „Prof. Narziß war in strategischen Fragen für mich immer ein wichtiger Gesprächspartner und Berater.“ Doch nicht nur das: „Ich habe mich auf jede Bierprobe mit ihm gefreut – er war einfach ein



äußerst sympathischer Mensch“, erinnert sich Prof. Dr. Schrädler an die gemeinsame Zeit. Das kann Tobias Zollo, Technischer Leiter und 1. Braumeister, nur bestätigen: „Prof. Narziß ist jedem auf Augenhöhe begegnet, er war ein echter Brauer.“ Besonders wertvoll waren für Zollo und das Braumeister-Team die vielen Diskussionen, die sie bei der letzten Produktentwicklung vor rund drei Jahren mit ihm führen durften. Wissen weitergeben – das war Prof. Narziß’ Lebensaufgabe. Und die hat er mit Bravour erfüllt.

Auszeichnungen · Medaillenregen für unsere Biere

Im Jahr 2022 hat es die Medaillen für die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan nur so geregnet! Als beste große internationale Brauerei wurde die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan bei den **Australian International Beer Awards 2022** das zweite Mal in Folge ausgezeichnet - ein unglaublicher Titel. Doch neben dem edlen, schwarzen Label gab es auch höchste Ehren für die Biere: Ganze neunmal hieß es in diesem Jahr „And the winner is...“ für die älteste Brauerei der Welt. Gold gab es für das Original Helle aus der Flasche sowie für das Kristallweißbier, ebenfalls aus der Flasche. Mit Silber behangen wurden das Hefeweißbier Alkoholfrei, das Hefeweißbier Dunkel und der Weizenbock Vitus (alle Flasche) sowie das Kristallweißbier vom Fass. Bronze gab es noch für das Hefeweißbier (Fass und Flasche) sowie für das Kellerbier (Flasche). Weiter ging es mit den nationalen Ausscheidungen der **World Beer Awards**. Hier wurde unser Kristallweißbier sogar als weltbestes Kristall ausgezeichnet! Das Hefeweißbier, das Hefeweißbier Dun-

kel und das Weihenstephaner Helle erhielten die Silbermedaille sowie das Original Helle die Bronzemedaille. Beim **European Beer Star** wurde der Weizenbock Vitus mit Silber ausgezeichnet – und setzte sich damit in einem Teilnehmerfeld von über 2.000 Bieren gegen hochkarätige Mitbewerber durch. Knapp 140 Verkosterinnen und Verkoster probierten die Spezialitäten und bewerteten Optik, Geruch und Geschmack. Der Vitus überzeugte mit seinen intensiv-fruchtigen Aromen und seiner hohen Drinkability. Auch beim **World Beer Cup** in den USA waren wir sehr erfolgreich: Hier bekam unser neuester Seriensieger, das Hefeweißbier Dunkel, die Goldmedaille verliehen. Das Wettbewerbs-Quintett komplettierte die **International Beer Challenge**, deren

Preise im November verliehen wurden. Im Vereinigten Königreich gab es gleich fünf Medaillen für die Weihenstephaner Biere: Gold erhielten das Hefeweißbier Dunkel und der Seriensieger Vitus, Silber gab es für das Original Helle, das Hefeweißbier und das Kristallweißbier. Tobias Zollo, Technischer Leiter und 1. Braumeister freut sich: „Es ist großartig bei all den Wettbewerben am Ende ganz oben zu stehen und der Verdienst unserer Mitarbeiter.“



Rückblick

Weihenstephan Open

Vier Tage Golfsport der Extraklasse wurde bei den Weihenstephan Open auf der Golfanlage Holledau im Juli 2022 geboten. Die Weihenstephan Open sind seit letztem Jahr Teil der Pro Golf Tour, die als Einstiegsliga für Jungpros gilt und internationale

Profigolfer aus bis zu 30 Ländern anzieht. Mit der besten Runde seiner Karriere sicherte sich Marc Hammer den Titel bei den ersten Weihenstephan Open. Damit holte er sich seinen ersten Sieg als Profi und den zweiten Titel auf der Pro Golf Tour.



Sieger Marc Hammer (3.v.r.) umringt von den besten Spielern der Weihenstephan Open.

18. Weihenstephaner Bergfest

Bei angenehmen Temperaturen und mit mehreren tausend gut gelaunten Besuchern fand unser Weihenstephaner Bergfest, der Höhepunkt unseres Brauereijahres, wieder statt. An dieser Stelle vielen Dank an alle, die immer mithelfen, das Bergfest zu so einem besonders

schönen Event zu machen: Programmteilnehmer, Musiker, Gastronomen, Behörden und nicht zuletzt unsere Mitarbeiter, die mitten in der Hochsaison auch an einem Samstag mit Freude und guter Laune für ein gelungenes Fest sorgen.



Unter Schirm und Eiche lässt es sich im Akademiehof der Brauerei gut feiern.

Volksfest Freising

Das Freisinger Volksfest war wieder ein Magnet für die Freisingerinnen und Freisinger. Ausgelassene Stimmung im Bierzelt und Freude am Zusammensein waren Programm. Doch den Freisinger

Brauereien geht es nicht nur ums Feiern: Bei der vorherigen öffentlichen Festbierprobe wurde ein Teil des Erlöses gespendet. Hier kamen insgesamt 3.000 € für die Freisinger Tafel e.V. zusammen.



Viele unserer Importeure nutzen das Freisinger Volksfest um uns zu besuchen: Anna Oberhauser (Mitte) aus unserem Exportmarketing mit Gästen aus den USA und den Niederlanden.

BR-Radltour: Etappenstop in Freising

Jeden Tag 80 bis knapp 100 km radeln und abends feiern – so sahen die sechs Tage im August für die 800 Radlerinnen und Radler bei der BR-Radltour aus. Am vierten Tag ging es für die Teilnehmenden nach Freising. Hier wur-

den sie von 4.000 jubelnden Zuschauern begrüßt und am Abend feierten insgesamt 14.000 Menschen auf der Luitpoldanlage mit der Bayern1-Band und den „Hooters“ als Höhepunkt des Abends.



14.000 Menschen feiern in Freising mit den Hooters bei der BR-Radltour.

GENERALI MÜNCHEN MARATHON

Über 18.000 Teilnehmer, mehr als 80.000 Zuschauer an der Strecke und im Olympiastadion, zwei neue Streckenrekorde. Beeindruckende Zahlen lieferte der GENERALI MÜNCHEN MARATHON (GMM) in diesem Jahr wieder. Start und Ziel des GMM

ist das Olympiastadion, während die Strecke an den schönsten Sehenswürdigkeiten Münchens vorbeiführt.

Unser alkoholfreies Hefeweißbier gibt es für die Läufer an der Strecke und im Ziel – als Belohnung und zur gesunden Regeneration.



Münchens Prachtstraßen gefüllt mit Läufern statt Autos – das geht nur beim GMM.

Premiere am Gillamoos

Zum ersten Mal war die Brauerei Weihenstephan auf dem bekannten Gillamoos in Abensberg 2022 vertreten! Fünf Tage lang ist die gesamte Region im Ausnahmezustand. Wie hoch die Bedeutung des traditionsreichen Jahrmarkts dort ist, zeigt

zum Beispiel das ungeschriebene Gesetz, dass am besagten Wochenende grundsätzlich keine Parallelveranstaltungen in der Region stattfinden sollen. Auch einige örtliche Firmen und Behörden haben am Gillamoos-Montag geschlossen.



Anstich im Härteis Festzelt mit unserem Braumeister Tobias Zollo und den Gillamooser Dirndlköniginnen.

Rückblick

Messe Salzburg: Alles für den Gast

Vom 5. bis 9. November 2022 haben sich im Messezentrum Salzburg auf der Leitfachmesse für die Gastronomie und Hotellerie Fachbesucher zum Austausch, Netzwerken und

Erkunden von Trends und Neuheiten getroffen. Die Messetage waren ein großer Erfolg und die Branche zeigte sich, trotz schwieriger Zeiten, optimistisch und voller Tatendrang.



Weihenstephaner Weihnachtsspende

Es ist eine gute Tradition, dass wir die Weihnachtszeit mit einer Spende einläuten. Die Zahl an bedürftigen Menschen wurde in Zeiten der Krise noch höher und als regional verwurzelt Unternehmen sehen wir uns in der Pflicht, einen Teil

zur unbürokratischen Hilfe beizutragen. „Deshalb haben wir uns auch in diesem Jahr wieder dazu entschlossen, 2.000 € an den Menschen in Not e.V. zu spenden“, sagte Prof. Dr. Josef Schrädler. Ende November konnte man dem Redaktionsleiter des Freisinger Tagblatts und gleichzeitig Vereinsvorsitzenden Helmut Hobmaier einen Scheck überreichen. Auch Privatpersonen und weitere Unternehmen können das ganze Jahr über spenden:



KONTO 190
SPARKASSE FREISING
IBAN:
DE57700510030000000190

Unsere Festeabteilung

Über 500 Events und immer unterwegs

Haben Sie unseren Rückblick auf der vorherigen Seite schon gelesen? Hier haben wir einen kleinen Teil unserer Veranstaltungen des letzten halben Jahres für Sie zusammengefasst. Diese Highlights und noch sehr viele andere Events haben wir einer Abteilung zu verdanken: Unserer Festeabteilung – liebevoll abgekürzt „die Feste“.

Die Mitarbeiter der Feste bleiben auf den Veranstaltungen meist im Hintergrund, aber für die Brauerei sind sie an Wichtigkeit nicht zu unterschätzen. Denn letztlich sind sie dafür verantwortlich, wie wir auf den Veranstaltungen wahrgenommen werden: Die Feste ist wie ein Botschafter der Brauerei in und um Freising, Bayern, Deutschland und manchmal sogar auch international.

Mit 200 Veranstaltungen startete die Festeabteilung vor über 20 Jahren – heute bearbeitet das Team rund 500 Feste, Messen und Events im Jahr! Darunter fallen, neben den

stadtbekanntesten Feierlichkeiten wie dem Freisinger Volksfest, dem Altstadtfest, dem Uferlos Festival oder dem Sommerfest der Braustudenten, unzählige Vereinsfeste, Veranstaltungen der TU München-Weihenstephan oder Gastronomiemessen in Stuttgart, Husum oder auch in Salzburg.

„In unserer Abteilung sind wir sechs Personen aus unterschiedlichen Generationen, aus ganz verschiedenen Berufen, aber alle haben ein Handwerk gelernt“, erzählt Stefan Lerach, Leiter der Abteilung. „Das ist sicherlich von Vorteil, da wir alle sehr praktisch arbeiten und oft schnell Lösungen für unerwartete Probleme finden müssen. Technisches Verständnis und handwerkliches Geschick sind da ein Muss. Aber am Wichtigsten ist bei uns der Zusammenhalt – wir können uns immer aufeinander verlassen und sind ein starkes Team“, fasst Lerach zusammen.

Dem kann auch Brauereidirektor



Wenn es um's Feiern geht, immer zur Stelle: Stefan Lerach, Fabian Hofmeier, Alexander Schulz, Alexander Moosandl, Johann Thalhammer und Leonhard Bergmaier.

Schrädler nur zustimmen und ergänzt: „Das Team ist sehr harmonisch und perfekt aufeinander abgestimmt. Das merken auch unsere Kunden und Partner. Die Rückmeldungen sind durchweg positiv und berichten von der hohen Qualität unserer Mitarbeiter und der Ausstattung. Trotz der hohen Arbeitsbelastung in den Sommermonaten sind die Schankwägen und sämtliches Material immer ein-

wandfrei. Da passt einfach alles.“ Nach den etwas ruhigeren Wintermonaten geht es jetzt wieder in die Vorbereitungen für die nächste Frühjahrs- und Sommersaison. Stefan Lerach und sein Team sind hoch motiviert und wissen, was auf sie zukommt: „Gerade die Sommermonate sind ein Kraftakt für uns alle, aber mit Teamgeist und Freude an der Arbeit ist das alles gut zu schaffen.“

Unsere Biere neu entdecken – beim Schuhbauers am Dom!

Beer & Dine-Wochen am Domberg von Donnerstag, 23. Februar, bis Samstag, 8. April, jeweils Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr. Tauchen Sie mit uns ein in die Welt des Food Pairings und genießen Sie

eine kreative Komposition exklusiver Kochkünste und ausgewählter Weihenstephaner Bierspezialitäten. In edler Atmosphäre bietet das Schuhbauers Team ein 5-Gänge-Menü der Extraklasse, in dem Bier-

und Speisearomen wahrlich zu einer Symphonie der Sinne verschmelzen. Alle Infos und Reservierung unter www.schuhbauers.de/beerding.



Gastronomie national

Das Rübli in Freiberg am Neckar

Die Verbindung aus Tradition und Moderne – die Grundsätze der Brauerei finden sich auch im Rübli, in der malerischen Stadt Freiberg am Neckar wieder. Tatsächlich war das heutige Restaurant mit Bar und Hotel in der Nachkriegszeit ein Lager für Zuckerrüben – damals eines der wichtigsten Produkte aus der landwirtschaftlichen Produktion. Heute erscheint das historische Rübenlager in neuem Glanz und schafft ein ganz besonderes Ambiente für unbe-

schwerte Wohlfühlmomente. Im Restaurant Rübli kann man mit schwäbischer Kulinarik, abwechslungsreichen Mittagsangeboten, einem Glas Bier oder einem Cocktail an der Bar nach getaner Arbeit dem hektischen Alltag entfliehen und sich rundum verwöhnen lassen. Gastfreundschaft, hervorragender Service und Qualität sind hier garantiert. Im Frühling und Sommer lädt eine große Terrasse zum Verweilen ein – der perfekte Ort zum Entspannen.



Das Rübli
 Bahnhofstraße 14
 71691 Freiberg am Neckar
 Tel: 07141 / 2970710

www.dasruebli.de

Website-Relaunch

Neuer Look für den Online-Auftritt

Wir haben unseren Internetauftritt neu gelauncht, ihn mit umfassenden Informationen rund um das Thema Bier gefüttert und noch benutzerfreundlicher gestaltet. Neben einem modernen Design liegt der Fokus auf der mobilen Internetnutzung – „mobile first“ lautet das Stichwort. Ein großes Themenportal mit spannenden Geschichten wartet darauf, entdeckt zu werden. Zugriff auf das gesamte Produktsorti-

ment, die Brauereigeschichte, News und Stories – mehr Info über Bier und Brauerei geht nicht! Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie uns unter www.weihenstephaner.de.



Neu in unserem Fanshop

Das Wappen auf der Brust, Weihenstephan im Herzen

Ein neuer Look für unsere Hoodys und T-Shirts: Frischer, jünger und trotzdem edel in der Erscheinung. Im Sommer 2022 sind unser T-Shirt, unser Hoody und unser Gymbag erschienen. Binnen kürzester Zeit wurden unsere Neuzugänge zum Verkaufsschlager und waren ausverkauft. Aber für Nachschub ist bereits gesorgt. In unserem Fanshop (www.weihenstephaner-fanshop.de) gibt es nicht nur unsere neuesten Outfits – von der Lederhose über Poloshirts bis hin zu Fleecejacken

ist alles dabei. Wer auf der Suche nach Geschenken ist, wird hier ganzjährig fündig. Von Zeit zu Zeit vorbeischaun lohnt sich: Immer mal wieder gibt es Versandkostenfrei-Aktionen, tolle Rabatte und immer einen wechselnden Artikel des Monats. Wenn Sie ganz sicher sein wollen, dass Sie kein Angebot verpassen, empfehlen wir auch die Anmeldung zu unserem Newsletter. Alle Informationen aus erster Hand – und sogar exklusive Gewinnspiele.



Tissis Bierodyssee

Die Steuben Parade in New York City – Ein unvergesslicher Tag

Die 5th Avenue in New York gilt als eine der bekanntesten Straßen der Welt. Vom Washington Square Park bis nach Harlem zieht sie sich durch Manhattan und ist Schauplatz jeder Menge berühmter Straßenumzüge. Neben den großen Umzügen zu Thanksgiving oder dem St. Patrick's Day, gibt es auch eine echte deutsche Parade: die etwas kleinere „Steuben Parade“. Letztere wird zu Ehren des Geburtstages von General von Steuben gefeiert, einem deutschen Mitstreiter und Freund George Washingtons im Unabhängigkeitskrieg. Inoffiziell wird der Umzug auch „German Day Parade“ genannt. Letztes Jahr im Sommer wurde die Parade zum 65. Mal durchgeführt. Und dieses Mal – Sie ahnen es schon – mit Weihenstephaner Beteiligung! Über 20 geschmückte Wagen und über 50 verschiedene Gruppen und Vereine aus New York, den USA und Deutschland nahmen teil.

Darunter waren die New Yorker Feuerwehr (FDNY) und Polizei (NYPD), eine deutsche Schule aus New York, ein Turnverein aus New Jersey, die Deutsche Botschaft, Trachtenkapellen aus Bayern und Karnevalsgruppen aus Nordrhein-Westfalen. Auch wir durften einen eigenen Weihenstephaner Wagen schmücken. Gespickt mit jeder Menge Deko, Kunden, Fans und Freunden der Brauerei waren wir Teil dieser unvergleichlichen Parade in New York City! Eine unglaublich beeindruckende Erfahrung.

Ein Video des Tages finden Sie auf unserem Instagram Kanal (@weihenstephan_official) oder auch direkt auf meinem Account (@vantissen).

Bis zum nächsten Mal,
 Euer



Rätseln und Gewinnen

Ein Winterwochenende in Ratschings

Nur drei Autostunden von Freising oder München liegt das perfekte Urlaubsgefühl entfernt, direkt bei der Autobahnausfahrt Sterzing. Im Skigebiet Ratschings-Jaufen warten bestens präparierte Pisten, Loipen, Rodelbahnen, urige Hütten mit Südtiroler Spezialitäten und feinstem Weihenstephaner Bier auf die schneebegeisterten Winterurlauber. Die fünf km lange Rodelbahn verspricht Spaß für die ganze Familie.

Das Skigebiet Ratschings-Jaufen zählt zu den schneesichersten in ganz Südtirol. Auf den 28 Pistenkilometer dürfen sich die Skibegeisterten austoben. Ob Anfänger, Fortgeschrittener oder Profi – die 25 Pisten mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden bieten Spaß für alle Könnerebenen. Die moderne 8er-Kabinenbahn bringt die Besucher in kürzester Zeit entspannt auf 2.150 Meter Höhe.

Urig-gemütliche Hütten und Almen laden zum Aufwärmen am Kaminfeuer ein. Regionale Spezialitäten, wie z.B. die typische Südtiroler Brotzeit Marende, sorgen für das perfekte Urlaubsgefühl – das mit einem unserer Biere in der Hand kaum mehr zu toppen ist.

Drei Ferientäler für einen perfekten Urlaub

Auf geht's in die Ferientäler Jaufental, Ratschingstal und Ridnauntal. Drei Täler in direkter Nachbarschaft – vereint und doch so unterschiedlich: Im Jaufental sind unberührte Natur und pure Entspannung Programm. Das Ratschingstal ist im Winter das Paradies für Skifahrer und das Ridnauntal ist bekannt als Tal für hochalpine Touren, seine Langlaufloipen und für seine beeindruckenden Winterlandschaften.

Jetzt Skiurlaub sichern: lesen - ausfüllen - gewinnen

Natur pur, entspanntes Skifahren und richtig gutes Südtiroler Essen: Klingt gut, oder?

Zusammen mit unserem Kooperationspartner, den Bergbahnen Ratschings, verlosen wir bis zum **1. Februar** auf unserer Homepage und hier in der BierKULTur dreimal **ein Skiwochenende in Ratschings**.

Die Bergbahnen bringen Sie hoch hinauf auf die Piste – **2 x 2 Tagesskipässe** sind für Sie und Ihre Begleitung selbstverständlich schon reserviert. Für eine richtig gute Stärkung bei der Talabfahrt ist für die Gewinner im **Schistodl** gesorgt: Hier gibt es jeweils eine **Pizza** und ein **Weihenstephaner Hefeweißbier gratis**. Und am Abend stehen die urgemütlichen Zimmer in Ihrem Hotel zur Übernachtung bereit.



Ratschings-Jaufen
Racines-Giovo



1. Preis: Alphotel Tyrol
www.alphotel-tyrol.com
+ Gutschein für Pizza und Weihenstephaner Bier im Schistodl



2. Preis: Wellness Sporthotel Ratschings, www.hotels-ratschings.com/wellness-sporthotel
+ Gutschein für Pizza und Weihenstephaner Bier im Schistodl



3. Preis: Hotel Schöllhorn
www.schoelzhorn.com/de
+ Gutschein für Pizza und Weihenstephaner Bier im Schistodl

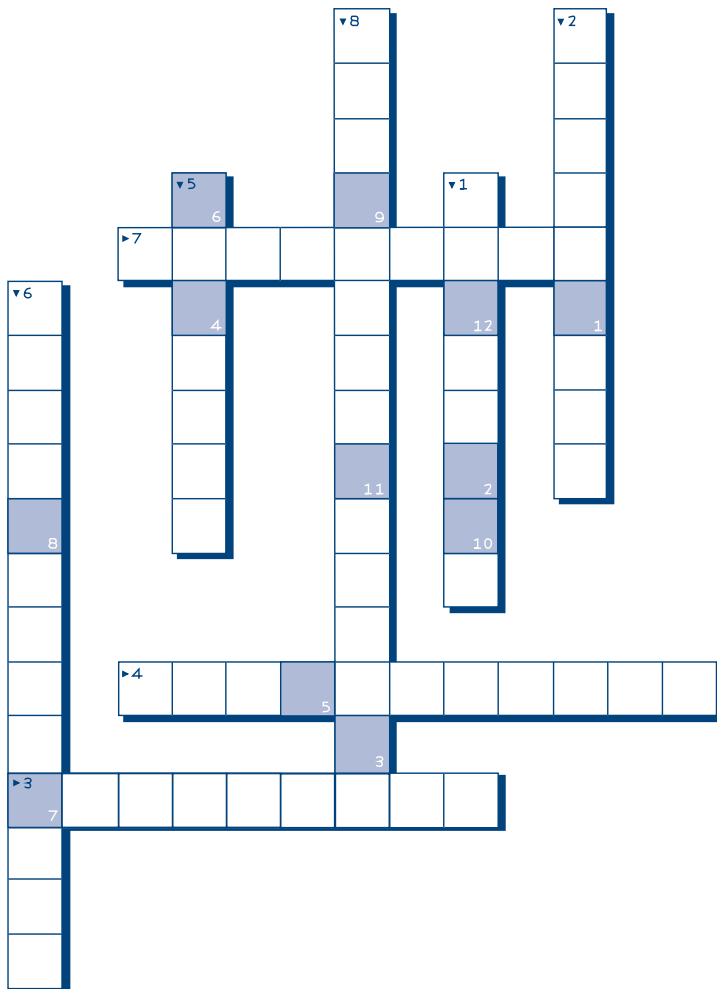


Die besten Pizzen der Region gibt's im Schistodl.



1. Welche Autobahnausfahrt führt direkt zum Skigebiet Ratschings?
2. Nicht nur Skifahren ist angesagt! Was überzeugt noch mit einer Länge von fünf km?
3. In welchem Teil von Italien befindet sich Ratschings?
4. Auf den Berg geht es mit der 8er...?
5. Wie heißt eine typische Südtiroler Brotzeit?
6. Besonders beliebt ist welches Tal für Skifahrer?
7. Neben dem Ratschingstal und dem Ridnauntal gibt es noch das...?
8. Welches Hefeweißbier wird auf den Hütten in Ratschings getrunken?

Schicken Sie uns eine Postkarte mit dem Lösungswort bis zum 1. Februar an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155, 85311 Freising oder machen Sie online mit unter www.weihenstephaner.de. Einsendeschluss verpasst? Ein weiteres Gewinnspiel rund um Ratschings beginnt direkt im Anschluss auf unserer Homepage.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Gastronomie regional

Das Grüne Pferd in Markt Schwaben – Café, Patisserie & Mediterrane Köstlichkeiten

Im Herzen von Markt Schwaben haben die gebürtigen Griechen Lia und El Papadopoulou ihren ganz persönlichen Traum der kulinarischen Reise und Gastfreund-

lichkeit für ihre Gäste erfüllt. Das „Grüne Pferd“ lädt mit handverlesenen süßen und salzigen Leckereien zum gemütlichen Einkehren ins Café in der Mitte von

Markt Schwaben ein. Sämtliche zum Verkauf angebotenen Speisen und Produkte sind persönlich vom Chef und der Chefin nach strengen Kriterien der Qualität und Hochwertigkeit ausgesucht. Das Angebot reicht vom gerösteten Kaffee, Tee und Heißen-Schokolade-Variationen, über feinste Torten- und Kuchenspezialitäten vom berühmten bayerischen Café Winklstüberl, liebevoll belegten Brötchen und Sandwiches, über die Eis-Köstlichkeiten von Zio Santo, der wohl besten Eismanufaktur Münchens bis hin zu unseren Weihenstephaner Bierspezialitäten.

Darüber hinaus bieten Lia und El im Café auch erlesene Lebensmittel, Olivenöle und Weine aus dem Mittelmeerraum zum Verkauf an.



DAS GRÜNE PFERD

Caffé - Patisserie - Köstlichkeiten

Schicken Sie uns bis **31. März** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising mit dem Stichwort „**Das grüne Pferd**“ und gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €.

Öffnungszeiten:
täglich 9 – 20 Uhr

Das grüne Pferd
Marktplatz 20-22
85570 Markt Schwaben
Tel: 08121 / 9767377

Der Metzgerwirt in Gigggenhausen – Ein Gasthaus mit Herz und Geschichte

Der traditionsreiche Metzgerwirt in Gigggenhausen ist mit seiner ganz besonderen Geschichte ein wunderbares Beispiel dafür, was eine Dorfgemeinschaft auch heute noch bewegen kann. Das Wirtshaus war seit jeher Treffpunkt der örtlichen Familien, Vereine und Organisationen – hier kommt die Dorfgemeinschaft zusammen, egal welchen Alters, Berufs oder Geschlechts. Doch der Gigggenhausener Metzgerwirt stand im Jahr 2020 kurz vor dem Aus. Um die Wirtschaft zu retten, gründeten die Dorfbewohner kurzerhand eine Genossenschaft – und

der Plan ging auf: Durch die Genossenschaftsanteile kam genug Geld zusammen, um den beliebten Treffpunkt zu erhalten. Eine großartige und kreative Rettungsaktion, die in den Medien stark aufgenommen wurde. Auch bei der Suche nach einem geeigneten Pächter für den Metzgerwirt wurde die Genossenschaft fündig: Daniel Zull und Markus Winnefeld haben im vergangenen Sommer das Wirtshaus übernommen. Ganz nach dem Motto „So schmeckt Tradition heute“ leben die Wirte hier ihren Traum der gelebten bayerischen

Wirtshauskultur: traditionelle Küche mit einem modernen „Twist“. Qualität, Handwerk und Regionalität – das prägt die Küche des neuen Metzgerwirts in Gigggenhausen. Die Speisen kommen ganz ohne Massentierhaltung und Fertigprodukte aus – hier ist alles frisch, nachhaltig und selbstgemacht. Und das schmeckt man mit jedem Bissen.

Wenn Sie sich selbst davon überzeugen möchten, dann schicken Sie uns bis **31. März** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Wei-

henstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising mit dem Stichwort „**Metzgerwirt**“ und gewinnen Sie einen von drei Restaurant-Gutscheinen im Wert von 50 €.

Öffnungszeiten:
Mo – Do 17 – 22 Uhr
Freitag / Samstag 17 – 0 Uhr
Sonntag 11:30 – 22 Uhr

Metzgerwirt Gigggenhausen
Hauptstraße 12
85376 Neufahrn bei Freising
Tel: 08165 / 9309991
www.metzgerwirt-gasthaus.de



Sebi's Bier Risotto

Zutaten für 4 Personen:

400 g Risotto Reis
500 g Champignons (braun)
2 Schalotten
500 ml Original Helles
500 ml Gemüsefond
50 g Parmesan gerieben
5 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter
Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Champignons putzen (nicht waschen) und in Scheiben schneiden. Ich verwende die braunen Pilze wegen der schöne-



ren Optik. Die Champignons dann mit 2 EL Öl in einer Pfanne anbraten und erstmal zur Seite stellen.

Jetzt die Schalotten in kleine Würfel schneiden, in einem Topf 3 EL Öl erhitzen und die Schalotten glasig dünsten. Den Reis hinzugeben und kurz mit anrösten.

Das Ganze mit etwas Bier ablöschen und gut verrühren damit nichts anbrennt. Dann immer wieder Bier nachschenken, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Den Gemüsefond dazu nehmen und den Vorgang abwechselnd mit dem Fond und dem Bier wiederholen.

Zwischendrin immer mal wieder den Reis probieren und testen, ob er schon durch ist. Sollte die Flüssigkeit verbraucht und der Reis noch hart sein, einfach ein zweites Bier aufmachen und weitermachen.



Sebi Stable,
Systemadministrator, IT

Sobald der Reis die gewünschte Konsistenz hat, die Champignons aus der Pfanne dazugeben und die Butter mit dem geriebenen Parmesan unterrühren. Zum Schluss das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und beim Servieren mit etwas Petersilie garnieren.

Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

Einkaufen – genießen – flanieren – entdecken im Herzen von Freising

Rund um den Freisinger Marienplatz erstreckt sich die historische Innenstadt mit ihrem ganz besonderen Flair. Die Hauptstraße und die angrenzenden Gassen bilden eine stimmungsvolle Kulisse für einen Bummel abseits von überfüllten Kaufhäusern. Gemütliche Cafés, traditionelle Gasthäuser und feine Speiselokale laden zum Verweilen ein. Abwechslungsreich und inspirierend ist auch ein Besuch der vielen Geschäfte mit ihrem einzigartigen Sortiment und Ambiente: Geschenkesucher können feine Pralinen, Spirituosen und Tees finden, Boutiquen bieten junge Modetrends oder bayerische Tracht an.

Freising ist immer einen Besuch wert! Zwischen dem Freisinger Domberg, der Altstadt und dem Weihenstephaner Berg finden Kultur- und Naturinteressierte viele kurzweilige Erlebnisse. Ver-



passen Sie nicht einen Besuch des umfassend sanierten und prächtigen Diözesanmuseums auf dem Freisinger Domberg. Die neu arrangierte Schausammlung mit ausgesuchten Objekten christlicher Kunst und Volkskunst lädt dazu ein, sich mit dem eigenen Sein zu beschäftigen und positive Impulse für das Leben mitzunehmen. Hier lässt sich auch gut dem grauen Winter entfliehen, da der lichtdurchflutete Bau viele Ausblicke

auf Freising bis hin zu den Alpen zulässt. Mehr noch: Der international tätige Lichtkünstler James Turrell hat in der ehemaligen Hauskapelle einen Lichtraum geschaffen. Die raumübergreifende Installation ermöglicht es in einen Raum voller Licht zu treten, wobei die Grenzen von Raum und Zeit scheinbar aufgelöst werden.

Touristinformation der Stadt Freising

Rindermarkt 20, 85354 Freising
Tel. 08161 / 54 - 441 11
touristinfo@freising.de
<https://tourismus.freising.de>



© Thomas Dashuber
Diözesanmuseum Freising

Mitmachen & Gewinnen!

Das grüne Pferd und der Metzgerwirt Giggenhausen verlosen jeweils drei Wertgutscheine à 50 Euro.

Und so können Sie gewinnen:

Senden Sie bis zum **31. März 2023** eine Postkarte an:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155
85311 Freising

Stichwort „Das grüne Pferd“ oder Stichwort „Metzgerwirt Giggenhausen“

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