



# Weihenstephaner

## BIERKULTUR



*+ Lieblingsrezept  
von Anja Maurer,  
Controlling*

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT



**Liebe Leserinnen und Leser,**

wissen Sie, was ein seltener Anblick ist? Die Brauerei Weihenstephan ohne Baustelle! Wir modernisieren eigentlich ständig – doch jetzt ist tatsächlich ein Ende in Sicht. Mit der Eröffnung des Kombikellers wurde das auf Sicht letzte Großprojekt abgeschlossen. Was haben wir hier alles in den letzten Jahren gebaut: ein Logistikzentrum, eine neue Filtration, die neue Entalkoholisierungsanlage und jetzt eben den Kombikeller. Ein großes Dankeschön gilt an dieser Stelle allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die die Baumaßnahmen nicht nur mitgetragen, sondern auch maßgeblich mitgestaltet haben. Das Resultat: eine top-moderne Brauerei, die nicht nur personell in jeder Ecke bestens für die Zukunft aufgestellt ist, sondern der auch in Sachen Technik niemand etwas vormacht. Wir können stolz darauf sein!

In der letzten Ausgabe haben wir ja bereits unseren neuen Braupakt vorgestellt, der aus der Kooperation mit der traditionsreichen, belgischen Brauerei St. Bernardus entstanden ist. Dieses besondere Bier ist nur in diesem Jahr erhältlich – und der letzte Sud ist bereits eingebracht und steht in den Regalen der Fachhändler. Wenn der Getränkemarkt Ihres Vertrauens keinen Braupakt (mehr) hat, dann kann ich Ihnen wärmstens den Online Shop [www.bierhandwerk.de](http://www.bierhandwerk.de) empfehlen. Der Braupakt ist jedenfalls ein riesiger Erfolg – national und international. Solche Kooperationen sind für uns sehr wichtig und machen dabei noch unheimlich Spaß. Ein paar schöne Bilder von den Veranstaltungen zum Braupakt haben wir hier zusammengestellt. Ich wünsche Ihnen nun viel Vergnügen beim Lesen der aktuellen BierKULTur und einen wunderbaren Sommer mit tollen Gesprächen, lauen Abenden und dem passenden Weihenstephaner Bier.

Herzlichst, Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

## Rückblick

### Die INTERGASTRA – die Messe für Gastronomie und Hotellerie

Mit großer Freude blicken wir auf die vergangene INTERGASTRA in Stuttgart im Februar diesen Jahres zurück. Wir haben viele bekannte Gesichter getroffen, aber auch

neue Partner und Freunde dazu gewonnen – die INTERGASTRA ist für uns eine großartige Gelegenheit zum Austausch und Inspiration mit Gleichgesinnten.



Ein erster Höhepunkt im Jahr für alle, die Gastronomie lieben: die INTERGASTRA.

### Das Weihenstephaner Starkbierfest

Mit einem satirischen Rundumschlag begeisterte Wolfgang Krebs das Publikum auf unserem Starkbierfest. Nichts wurde ausgelassen: Von den lokalen Themen, wie die heiß diskutierten Fahrradwege, über das omnipräsente Jubiläumsjahr des Heiligen Korbinian, bis hin zur Weltpolitik – zu der es auch

einige nachdenkliche Passagen gab – traf Krebs die Themen auf kluge und humoristische Art immer wieder auf den Punkt. Der bis auf den letzten Platz ausgebuchte Stephanskeller im Weihenstephaner Bräustüberl dankte es ihm mit vom Lachen feuchten Augen und tosendem Applaus.



Auch Wirtschaftsminister Aiwanger durfte in der Parodie natürlich nicht fehlen.

### Uferlos

Feiern, flanieren, Freunde treffen – es ist einfach immer schön auf dem Uferlos Festival im Wonne-monat Mai. Durch das kreative, nachhaltige Konzept und dem großartigen, zumeist kostenfreien Rahmenprogramm ist das

Uferlos schon eine Freisinger Institution: Bei den vielen Konzerten, dem Kinderprogramm, Kunstständen und natürlich bei den kulinarischen Genüssen aus aller Welt verbringt hier jeder eine gute Zeit.



Freising freut sich, wenn das Uferlos Festival seine Tore öffnet.

### Der 16. Weihenstephaner Golfcup

18 Löcher, die des Golfers Welt bedeuten: Auch bei unserem Weihenstephaner Golfcup dreht sich alles rund um den Golfball. Trotz unsicherer Wetterlage wagten sich die Sportler auf die hopfengesäumte Golfanlage Holledau, um die begehrten Weihenstephaner Pokale und viele weitere attraktive Preise zu ergattern. Sie wurden belohnt: Petrus hatte Einsicht und bescherte den Golfern einen perfekten Tag auf dem Grün, der

mit leckerem Essen aus der Küche des Golfrestaurants COME-

BACK und DJ-Musik ausklingen durfte.



So sehen Sieger aus – die Gewinner des Golfcups.

### Der KiO Business Beach Cup – Baggern für den guten Zweck

Für den guten Zweck werfen wir uns auch in den Sand! Unser Brauerei-Volleyball-Team, die Smashing Beerbears, haben sich beim KiO Business Beach Cup richtig ins Zeug gelegt. Organisiert vom SV Lohhof Volleyball

ging es vor allem um den Spaß – und die Startgelder kommen der Kinderhilfe Organtransplantation zugute. Der Verein unterstützt Familien mit Kindern, deren Überleben von einer Organtransplantation abhängig ist.



Motivation pur: Die Smashing Beerbears bringen sich in Stimmung.

## Das Jubiläumsjahr geht in die Vollen

1300 Jahre Korbinian ist sowohl für die Stadt Freising als auch für die Brauerei Weihenstephan ein Grund zu feiern – das passende Jubiläumsbier erfreut sich allseits größter Beliebtheit. Im ersten Halbjahr wurde bereits fleißig gefeiert: beispielsweise mit der offiziellen Eröffnung am Freisinger Marienplatz Mitte März oder mit dem Startschuss für die Landesausstellung „Tassilo, Korbinian und der Bär – Bayern im frühen Mittelalter“ im Diözesanmuseum. In Freising Zentrum wurde zudem eine große, rote „1300“ aufgestellt – Korbinian ist also in aller Munde!

Wer sich im Detail in das Programm einlesen will, wird auf folgenden Seiten fündig:



[www.Korbinian2024.de](http://www.Korbinian2024.de)

<https://www.erzbistum-muenchen.de/im-blick/bistumsjubilaeum>

## Das 19. Weihenstephaner Bergfest

Wenn uns der Wettergott letztes Jahr nicht einen Strich durch die Rechnung gemacht hätte, dann könnten wir in diesem Jahr noch ein weiteres Jubiläum feiern – aber so ist es dann doch „erst“ das 19. Weihenstephaner Bergfest, das in diesem Jahr ansteht. Am **3. August**, nachmittags um **15 Uhr** öffnen wir die (nicht vorhandenen) Tore für die Besucher. Während sich die Erwachsenen schon einmal um die erste Brotzeit und das dazugehörige Bier kümmern, haben die Klei-

nen Spaß beim Kinderprogramm und auf den Hüpfburgen. Die Freisinger Tanzschule Motion Makers bietet Kinderschminken, verschiedene Tanz- und Bewegungsspiele, coole Glitzertattoos sowie Malen und Basteln an.

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



## Unser ganzer Stolz – der neue Kombikeller

Endlich ist es so weit: Unser neuer Kombikeller ist offiziell eingeweiht. Nach eineinhalb Jahren Bauzeit haben der Staatsminister für Wissenschaft und Kunst, Markus Blume, und unser Brauereidirektor Prof. Dr. Josef Schrädler in einem symbolischen Akt das Eröffnungsband durchschnitten und der Staatsminister durfte das erste Bier zwickeln. Diesem ersten Schluck im neuen Kombikeller ging eine mehrjährige Reise voraus. Denn geplant wurde dieses Projekt schon länger – als Teil des Weihenstephaner Masterplans für die Zukunft. Nach dem Logistikzentrum, der neuen Entalkoholisierungsanlage und der kürzlich installierten Filtration ist der Kombikeller das nächste Groß-

projekt binnen sieben Jahren, das in diesem Zeitraum nicht nur begonnen, sondern auch abgeschlossen wurde. Die Investitionen waren aber nach reiflicher Überlegung wohl gewählt: Technischer Leiter Tobias Zollo und sein Team haben die Prozesse in der Technik einer kritischen Prüfung unterzogen – und festgestellt, wo Potenziale zur Optimierung bestehen. Durch den Bau des Logistikzentrums wurde Raum an der Brauerei frei, den die neuen Anlagen und letztlich auch der neue Kombikeller innerhalb kürzester Zeit einnahmen. Alles wird nun zentral von einer neu eingerichteten Schaltwarte aus gesteuert. Die Wege sind kürzer, die Systeme bestens miteinander vernetzt

und der gesamte Prozess, vom Einbrauen bis zum Abfüllen, befindet sich nach dem Abschluss all dieser Maßnahmen in unserer Hand. Eine langfristig ausgelegte Strategie für die Zukunft, die auch der Bayerische Staatsminister würdigte: „Die Kombination aus hochmoderner Brauerei-Infrastruktur und traditionellem Brauerhandwerk macht unser Weihenstephaner einzigartig – quasi Heimat und Hightech zum Schlürfen und Genießen.“ Auch unser Direktor war sichtlich glücklich bei der Einweihung und betonte: „Der neue Kombikeller ist ein weiterer großer Schritt in die Zukunft.“ Mit der gestiegenen Flexibilität – schließlich sind alle Tanks sowohl als

Gär-, Lager- und auch Drucktank nutzbar – könne man auf Marktveränderungen schnell und effizient reagieren. Nach all den Baumaßnahmen, erklärte Prof. Dr. Schrädler, sei es gut, dass jetzt etwas Ruhe am Weihenstephaner Berg einkehrt.

Noch ein paar technische Daten: Die Tanks fassen je 680 bzw. 1040 Hektoliter und sind zwischen 12 und 13 Meter hoch. Die erste Ausbaustufe mit elf Tanks und einem Hefesammeltank ist nun abgeschlossen. Es ist noch Platz für 13 weitere Tanks, die aber nicht sofort kommen sollen. Steigt die Nachfrage, müssen wir schnell reagieren – darauf ist unsere Technik jetzt bestens vorbereitet.



Korbinian und der Freisinger Bär aus Glas machen den Kombikeller auch optisch zu einem Highlight.



Brauereidirektor Prof. Dr. Schrädler (links) und Staatsminister Markus Blume durchschneiden das Eröffnungsband.



Staatsminister Blume zwickelt das erste Bier.



Auf dem höchsten Stand der Technik: Unser neuer Kombikeller.

## Unser Fanshop

Modernes, praktisches Design trifft auf bayerische Tradition: Schauen Sie doch mal rein!



Schon mal unseren Fanshop durchstöbert? Exklusive Fanartikel, Neuzugänge, die unser bereits bestehendes Sortiment ergänzen und das Herz eines jeden Bierliebhabers höherschlagen lassen: Lassen Sie sich inspirieren!

Wir sind das **W!** Nicht nur gibt es seit einiger Zeit unser **W-Cap**, jetzt haben wir auch zwei stylische Collegejacken in den Shop aufgenommen. Einmal minimalistisch-modern mit unserem Weihenstephaner-**W** verziert, und ein zweites Mal etwas klassischer, mit unserem Wappenlogo.

Auch unsere Lederpatch-Kollektion wurde um einen Lifestyle-Rucksack erweitert. Modernes, praktisches Design trifft auf baye-

rische Tradition: echt griabig! Und gar nicht mehr fern sind die vielen Volksfeste, auf die wir uns schon freuen: Lust auf ein neues Dirndl oder eine fesche Lederhose? Sie suchen noch nach einem originellen Geschenk? Unser einzigartiger Bottle Popper – ein besonderer Flaschenöffner – ist ein echter Hingucker. Und wer noch nicht genug hat, kann sich vielleicht noch Biersocken, für das nächste Weihnachten einen Ugly X-mas Sweater, einen passenden Schal oder Bierfuizl einpacken – neugierig geworden?

Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch:

**www.weihenstephaner-fanshop.de.** Prost!

## Gärtnerplatztheater in München Opern auf Bayrisch

Opern auf Bayrisch? Ja, das geht – und wie! Der Schriftsteller Paul Schallweg schafft es, weltbekannte und beliebte Opern in originelle Mundartverse zu übersetzen – ein großer Spaß, bei dem garantiert kein Auge trocken bleibt. Dazu nehme man bayerische Schauspielerinnen und Schauspieler wie Gerd Anthoff, Conny Glogger und Michael Lerchenberg und fertig ist das Erfolgsrezept für höchst

vergnügte Opernabende der etwas anderen Art. Ein Hochgenuss für Liebhaber der feinen Künste und der bayerischen Sprache. Zusammen mit unserem Weihenstephaner Bier, das es vor der Vorstellung und in der Pause gibt, wird es ein Fest für alle Sinne.

Mehr Infos zu den Vorstellungen gibt es auf **www.gaertnerplatztheater.de.**



Das gesamte Ensemble freut sich auf die Zuschauer.

## Tissis Bierodyssee

### Bierwettbewerbe: Der World Beer Cup in Las Vegas

Die heutige Ausgabe meiner Kolonne handelt nicht von einer speziellen Reise an sich, sondern von unserem Engagement bei den diversen Bierwettbewerben der Welt. Dabei gibt es verschiedene Ansätze, die zwei unterschiedlichen Konzepten folgen: Die Wettbewerbe nach olympischem Prinzip (einmal Gold, einmal Silber, einmal Bronze) und die mit einem Punktesystem, bei denen mehrmals Gold, Silber oder Bronze verliehen werden kann, sobald man eine spezielle Punktzahl erreicht hat.

Wir als Staatsbrauerei nehmen an beiden Arten von Wettbewerben teil – Beispiele für das Punktesystem sind die Australian Beer Awards oder die World Beer Awards. Nach dem olympischen Prinzip vergeben ihre Medaillen der European Beer Star und der World Beer Cup.

Auf letztere, die das olympische Prinzip verfolgen, möchte ich hier besonders eingehen.

Zum European Beer Star und dem World Beer Cup werden jedes Jahr mehrere tausende Biere eingereicht. Hunderte Bierexperten z.B. Braumeister, Biersommeliers, Wissenschaftler und Journalisten aus der ganzen Welt testen, bewerten und prämiieren Biere in den verschie-



Was für eine Ehre! Bob Pease (rechts, Präsident der Brewers Association) mit Marcus Englet, unserem Exportleiter, und mir, Matthias Ebner.

densten Bierkategorien. Mehrere Vorrunden, mit wechselnden Juroren, Viertel- und Halbfinale sowie das Finale selbst sind zu überstehen – bis am Ende ein Treppchen von drei Bieren feststeht, welche Gold, Silber und Bronze bekommen. Ich selbst durfte während meiner Zeit an der Universität mehrmals als Juror beim European Beer Star teilnehmen und kenne das selektive und fordernde System des Wettbewerbs. Jedes prämierte Bier ist wohl verdient. Natürlich muss alles zusammenpassen: Eine gute Charge des Bieres, ein guter Tag der Verkoster, die richtigen Juroren, die den Bierstil perfekt kennen und etwas Glück. Aber im Grunde ist jeder Medaillengewinner dieser Wettbewerbe ein ausgezeichnetes Bier.

Heuer war ich zum wiederholten Male beim World Beer Cup, diesmal in Las Vegas, zu Gast – der größte, bedeutendste und selek-

tivste Bierwettbewerb der Welt. Von hier durfte ich sogar ZWEI Medaillen (zweimal Bronze) für unser Kristallweißbier und den Weizenbock Vitus mit heimnehmen. Zum dritten Mal in Folge gewannen wir einen Preis für eines unserer Biere beim World Beer Cup. Das erste Mal sogar zwei Medaillen. Absolut cool. Es spornt uns an, weiter auf diesem Niveau zu arbeiten. Denn jedes Jahr, bei mehreren dieser Wettbewerbe, immer wieder Medaillen zu holen, ist schon wirklich herausragend. Das Lob gebührt hier vollkommen dem Team, von der Produktion bis hin zur Verwaltung, die es schaffen, Jahr für Jahr, Charge für Charge, Sud für Sud ein herausragendes Produkt in höchster Qualität zu brauen. Denn nur im Team schafft man Außergewöhnliches – und das ist uns gelungen. Macht's weiter so!

Prost, Euer

*Tissi*

## Staatsempfang in der Münchner Residenz: Vernetzt in Bayerns Zukunft

„Welcome to Bavaria“: Ein herzliches Willkommen sandte die Bayerische Staatsregierung Mitte Juni an über 800 Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Wissenschaft – mit einem Staatsempfang in der Münchner Residenz. Vernetzung war das Ziel, und zwar auf bayrisch – und natürlich auch mit unserem Bier. Voll im Geist der 5,5 Milliarden Euro starken Technologie- und Innovationsoffensive Hightech Agenda Bayern traf sich im Kaisersaal ein Who is Who hochkarätiger Persönlichkeiten aus der ganzen Welt, die in Bayern die Zukunft mitgestalten: Vertreterinnen und Vertreter von internationalen, in München ansässigen Big-Tech-Unternehmen wie Google, META, Amazon, Microsoft und

NVIDIA, vielversprechende Start-ups sowie Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler von Hochschulen und Forschungseinrichtungen. Auch hochrangige Gäste aus Gesellschaft und Politik waren gekommen, um mehr über Fortschritt Made in Bavaria zu erfahren. Ein anschauliches Beispiel lieferte auch gleich der Physik-Nobelpreisträger Ferenc Krausz, der in seiner Keynote den Wert der Wissenschaft für die Gesellschaft unterstrich und die besonderen Rahmenbedingungen in Bayern hervorhob.

Ministerpräsident Dr. Markus Söder und Wissenschaftsminister Markus Blume betonten in ihren Reden Bayerns Weltoffenheit und die unschlagbare Kombination

von hervorragenden Wissenschaftseinrichtungen, einem großen Pool an Talenten und der besonderen Lebensqualität, die Bayern zu bieten hat. In Kombination mit dem Bekenntnis der Regierung, in Zukunft und Zukunftstechnologien zu investieren, ergibt sich daraus ein einzigartiger Standortvorteil. Die eine oder andere Kooperation und zahlreiche neue Kontakte konnten dann bei schmissiger Musik und bayerischen Leckereien auch direkt angebahnt werden – ein idealer Rahmen also für alle, die Wissenschaft und Wirtschaft für neue Innovationen zusammenbringen wollen. „Egal ob BigTech-Unternehmen, Nobelpreisträger oder die erfolgreichsten Start-ups der Welt: Der

Freistaat ist Place to be. Wir haben mit unserer Hightech Agenda einzigartige Rahmenbedingungen, sind weltoffen und internationale Top-Adresse“, fasste Wissenschaftsminister Blume die Sichtweise auf Bayern zusammen. „Für uns ist klar: Fortschritt ist ein großes Gemeinschaftsprojekt. Deshalb wollen wir Gastgeber für die klügsten Köpfe und Urheber für die besten Ideen sein. Vorsprung und Fortschritt sind schon immer fest in der bayerischen DNA ankernd“, so Blume. Vor diesem Hintergrund hat unser Bier den Abend perfekt ergänzt. Denn als älteste Brauerei der Welt sind wir einerseits der Tradition verpflichtet, brauen unser Bier aber mit modernster Wissenschaft.



Staatsminister Markus Blume begrüßt die anwesenden Gäste aus Wirtschaft und Wissenschaft.



Auch Ministerpräsident Söder war mit dabei, hier mit Studenten der Technischen Universität München.

## Der Braupakt – Internationale Markteinführung

### USA



Ivo Todorov von unserem US Importeur TBS und Tissi Ebner bereiten das Anzapfen des Braupakts im „Radegast“ New York vor.



„O'zapft is“ in Washington DC



In der „Würstküche“ (ja, so heißt das Lokal wirklich) in Los Angeles wurde auch angezapft...



... und gemeinsam angestoßen.

### Niederlande



Im Lokal „In de Buurt“ in Zwolle wurde das Braupakt Blonde Ale der Presse und Bierinteressierten von unserem Exportmitarbeiter Johannes Weiß (Mitte) und Hannes Malfait von St. Bernardus (rechts) vorgestellt. Rick Kempen, unser Importeur in den Niederlanden, hat das Event moderiert.



Auch hier ist der Braupakt sehr gut angekommen.

### Spanien



Unser spanischer Importeur Erik Coene bei der Braupakt Promotour in Madrid.

## Export

### 20 Jahre Weihenstephaner Biere in Down Under

Nicht nur in Freising gibt es mit dem Korbiniansjubiläum dieses Jahr etwas zu feiern. Seit 20 Jahren gibt es nun auch schon Weihenstephaner Biere in Australien. Bier ist fester Bestandteil der australischen Kultur und wird oft mit dem entspannten und lockeren Lebensstil (No worries, mate!) der Australier in Verbindung gebracht. Australier genießen gerne ein kühles Bier, sei es beim Barbecue im Garten oder beim Entspannen am Strand – und selbstverständlich wird dort auch das Oktoberfest gefeiert. Jedes Jahr werden außerdem die Melbourne Royal Australian Inter-

national Beer Awards (AIBA) verliehen. Der prestigeträchtige Bierwettbewerb gilt mittlerweile als der Größte weltweit. Jedes Jahr werden über 2800 Biere von mehr als 400 Braustätten aus über 20 Ländern eingereicht. Insgesamt sechs Medaillen räumte die Brauerei Weihenstephaner heuer ab. Somit gibt es gleich doppelt Grund zum Feiern: „20 Jahre Weihenstephaner Biere in Australien“ und den Erfolg beim diesjährigen Bierwettbewerb AIBA. Im Juni war unser Exportleiter Marcus Englet in Australien zu Gast, um mit Leif und seinem Team vor Ort zu feiern.



Wir sagen DANKE für 20 Jahre Weihenstephaner in Australien! Unser Exportleiter Marcus Englet überreicht Leif Ryan ein Schild zur Feier des 20. Jubiläums.

### 10 Jahre Weihenstephaner in der Türkei



Auch in der Türkei feiern wir ein großes Jubiläum! Dort werden unsere Biere seit mittlerweile zehn Jahren von Türk Tuborg, einem der größten und erfolgreichsten Unternehmen in der türkischen Bierbranche, vertrieben. In dieser Zeit haben sich die Weihenstephaner Bierspezialitäten prächtig entwickelt. Mit einem bunten Strauß an Marketingaktivitäten ist die Marke der ältesten Brauerei der Welt in

der Türkei überall sichtbar – sowohl im Handel als auch in der Gastronomie. Besonders erfolgreich war eine Kooperation mit großen türkischen Influencern im Jahr 2022: Zu Besuch in Bayern, mit einem Trip aufs Volksfest, zu Hopfenpflanzern und nicht zuletzt mit einer exklusiven Brauereiführung konnten mehrere Millionen Menschen, ein großer Teil davon in der Türkei, erreicht werden.

Hier feiert Exportleiter Marcus Englet mit den Kollegen aus der Türkei - şerefe!

### Hotel Lahnerhof in Südtirol

Eine Oase inmitten der Alpen: Im Hotel Lahnerhof bekommt das Wort „Entspannung“ eine ganz neue Bedeutung. Nach einem sportlichen Tag in den Bergen, mit einem Blick über das Wipptal mit der Kulturstadt Sterzing, dem Eisacktal, dem Jaufental, dem Ridnauntal und dem Ratschings- tal kann man im umfassend renovierten Hotel Lahnerhof bestens die Füße hochlegen. Sei es im eigenen Zimmer oder im Wellnessbereich mit verschiedenen Saunen, Whirlpool, Erlebnisdusche oder Ruhe-Kojen – hier kann man einfach mal die Seele baumeln lassen.

Auch kulinarisch bleibt kein Wunsch offen: Südtiroler Spezialitäten, alpenländische Küche, aber auch kreative, internationale Gerichte stehen auf der Speisekarte. Für den besonderen Genuss gibt

es neben den Weihenstephaner Bieren auch diverse hochklassige Spirituosen und Weine an der neuen Loungebar. Wer also Lust auf absolutes Abschalten und Entspannen in bezaubernd schöner

Umgebung hat – der ist im Lahnerhof genau richtig. Mehr Informationen finden Sie unter [lahnerhof.it](http://lahnerhof.it). Viel Spaß bei Ihrem nächsten Urlaub in den Bergen!



Diese wunderschöne Aussicht können die Gäste im ganzjährig beheizten Außenpool genießen – mehr Erholung geht nicht.



Modern und natürlich – der neu gestaltete Innenbereich ist ganz auf das Seelenwohl ausgerichtet.

## Gastronomie regional

### Das Parkhotel Sonnenhof in Oberammergau

Wie ernst es das Parkhotel Sonnenhof mit Ihrem Motto „Sich wohlfühlen ist kein Zufall“ meint, davon konnten wir uns als Mitarbeiter der Brauerei bei unserem letzten Betriebsausflug überzeugen. Fast die gesamte Belegschaft ist in das wunderschöne Oberammergau gefahren, um gemeinsam einen aktiven Tag in der Natur zu verbringen und als Höhepunkt am Abend in die Gastronomie des Parkhotels Sonnenhofs einzukehren. Es erwartete uns ein hervorragendes 5-Gänge-Menü des Küchenchefs Alexander Götz und wir waren uns alle einig: Das war der perfekte Abschluss eines gelungenen Tages.

Das familiär geführte 4\* Hotel liegt malerisch eingebettet am Fuße des Kofels, dem Hausberg von Oberammergau. Über 100 km Wander- und Radwege (Fahrräder im Hotel erhältlich) laden zu ausgiebigen Erkundungstouren ein. Wer höher hinaus will, kraxelt auf den Kofel oder nimmt bequem den Sessellift auf den Kolben oder die Seilbahn auf den Laber. Auch die weltberühmten Königsschlösser Neuschwanstein und Linderhof sowie das Kloster Ettal befinden sich in der Umgebung. Im Winter sind es bis zum nächsten Skilift nur ein paar hundert Meter. Schneesicherheit ist dank moderner Beschneigungsanlagen



am Kolbensattel fast garantiert. Die auf 50 km sehr gut präparierten Langlaufloipen führen direkt am Haus vorbei.

Nach einem Tag voller Aktivitäten ist Entspannung im modernen Wohlbereich mit Bio-Landhaus-Sauna, Erlebnisdusche mit Eisnebel und Tropenregen, Kneipp-Tretbecken, Felsgrotten-Dampfbad, Wärmebank mit Fußbecken, bewirtetem Außenbereich, Solarium und Infrarot-Kabine garantiert.

Auch für die Kleinen ist perfekt gesorgt: Ein hauseigener Spielplatz, ein großes Kinderspielzimmer mit Bällchenpool, Geschicklichkeitsspiele, eine große Malwand und vieles mehr sorgen dafür, dass schnell Freundschaften

entstehen und keine Langeweile aufkommt.

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



**Parkhotel Sonnenhof**  
 König-Ludwig-Str. 12  
 82487 Oberammergau  
 Tel: 08822 / 9130  
[info@parkhotel-sonnenhof.de](mailto:info@parkhotel-sonnenhof.de)

### Der Holzhofer in Reichertshausen: Restaurant, Lounge und Sonnenterrasse

Im wunderschönen Golfclub Schloß Reichertshausen ist das Restaurant Holzhofer gelegen. In die sanften Hügel der Holledau und idyllisch im oberen Immtal eingebettet ist der Holzhofer der perfekte Ort, um nach einer schönen Golfrunde zu entspannen. Im modernen und gleichzeitig gemütlichen Ambiente dürfen sich hier aber nicht nur Golf Freunde verwöhnen lassen: Auch als Einkäufer auf einer ausgedehnten Radtour oder auch einfach nur, um Freunde zu treffen – hier ist jeder herzlich Willkommen.

Der neu gestaltete Innenbereich besticht mit modernem und gleichzeitig gemütlichem Ambiente, in dem man sich gleich wohlfühlt. Ein besonderes Highlight ist das stilvolle Clubzimmer. Auf der herrlichen Sonnenterrasse finden bis zu 100 Personen ge-

mütlich Platz. Bei einem frisch gezapften Weihenstephaner Bier, einer Tasse Kaffee und hausgemachtem Kuchen oder einem leichten Sommerwein stellt sich schnell Urlaubsfeeling ein.

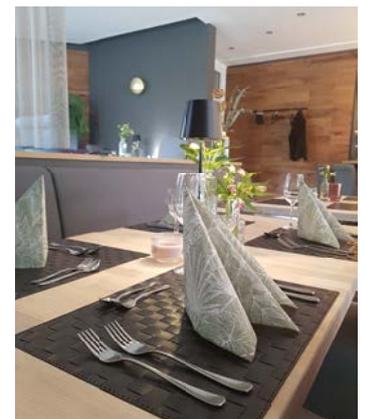
In der Küche wird besonders viel Wert auf frische, saisonale und regionale Produkte gelegt, die mit Leidenschaft zubereitet und liebevoll angerichtet werden. Heraus kommt moderne Küche im besten Sinne: Bewährtes und Neues, Heimisches und Mediterranes, Feines und Herzhaftes, Schlichtes und Aufwändiges.

Der Holzhofer eignet sich auch hervorragend, um zu feiern. Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Familienfeiern – sprechen Sie die Gastgeberin Sandra Kistler gerne an. Sie freut sich gemeinsam mit Ihnen, Ihr Event zu planen.

Schicken Sie uns bis **30. Septem-**

**ber** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising, mit dem Stichwort „**Holzhofer**“ und gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €.

**Restaurant Holzhofer**  
 Holzhof 2  
 85293 Reichertshausen  
 Tel: 08137 / 808578  
[sk@holzhofer-restaurant.de](mailto:sk@holzhofer-restaurant.de)



## Allgäuer Bier-Käsesuppe mit Weihenstephaner Hellem

### Zutaten für 2–4 Personen:

- 150 g würziger Bergkäse frisch gerieben
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Butterschmalz
- 50 g Mehl
- 1/2 l kräftige Fleischbrühe
- 1/4 l Weihenstephaner Helles
- 1/4 l Milch
- Pfeffer, Muskat, Salz, Schnittlauch
- Croûtons (zum Anrichten)

### Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Dann das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 3 Minuten anschwitzen lassen. Das Mehl hinzufügen.
3. Das Ganze mit der Fleischbrühe ablöschen und mit Milch und Bier auffüllen. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Den geriebenen Käse nach und nach bei schwacher Hitze unterrühren.



5. Nun die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.
6. Beim Anrichten mit Schnittlauch und Croûtons garnieren.

Wer möchte, kann auch etwas Knoblauch dazugeben.

Guten Appetit!



Anja Maurer, Controlling

## Mitmachen & Gewinnen!

Das Parkhotel Sonnenhof und das Restaurant Holzhofer verlosen **drei Wertgutscheine à 50 Euro**.

Und so können Sie gewinnen: Senden Sie bis zum **30. September 2024** eine Postkarte an:

**Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan**  
Postfach 1155  
85311 Freising

Stichwort „**Parkhotel Sonnenhof**“ oder „**Holzhofer**“. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse anzugeben!

**Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## Brauereiführungen

Lernen Sie unsere Brauerei kennen und werfen Sie bei einer Führung einen Blick hinter die Kulissen. Informationen zu den Führungen erhalten Sie unter [www.weihenstephaner.de](http://www.weihenstephaner.de).



## Online Fanshop



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

## Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

**Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan**  
Postfach 1155 • 85311 Freising  
Tel: 08161 / 536 – 0  
[info@weihenstephaner.de](mailto:info@weihenstephaner.de)

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

## Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

Einkaufen – genießen – flanieren – entdecken im Herzen von Freising

### Bayerische Landesausstellung in Freising

vom 7. Mai bis 3. November 2024

### „Tassilo, Korbinian und der Bär – Bayern im frühen Mittelalter“

Ein Herrscher mit Kelch, Schwert und Zepter, ein rivalisierender König und ein Heiliger, der einen wilden Bären zähmt ... das ist nicht der Stoff für einen Hollywood-Bestseller, sondern pure bayerische Geschichte. Tassilo, Korbinian und der Bär sind die drei Charaktere, die in der Bayerischen Landesausstellung 2024 mit uns ins frühe Mittelalter reisen – in ein Bayern, das sich bis Südtirol, Oberösterreich, Kärnten und Slowenien erstreckte. Ein mächtiges Königreich der Bajuwaren war zum Greifen nahe. Lassen Sie sich fesseln von der Schatz- und Schicksalsgeschichte um den Agilolfingerherzog Tassilo III., der es mit dem Frankenkönig Karl (dem Großen) aufnehmen musste. Durch die Landesausstellung führt Sie in einer eigens produzierten Multivision kein Geringerer als der Moderator Christoph Süß.

### Diözesanmuseum Freising, Domberg 21

Täglich 9 bis 18 Uhr

Erwachsene: 12 € / ermäßigt: 10 €

Eintritt frei: Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre, Schüler im Klassenverband und Studierende

Kontakt und Infos:  
Haus der Bayerischen Geschichte  
[www.hdbg.de](http://www.hdbg.de)



**Touristinformation der Stadt Freising**  
Rindermarkt 20  
85354 Freising  
Tel. 08161/54-441 11  
[touristinfo@freising.de](mailto:touristinfo@freising.de)

<https://tourismus.freising.de>

