



Weihenstephaner BIERKULTUR



+ Lieblingsrezept
von Yvonne Grötzingen,
Technische Assistentin



Liebe Leserinnen und Leser,

ich wünsche Ihnen ein glückliches, gesundes und erfolgreiches Jahr 2022.

In dieser Ausgabe unserer BierKULTur widmen wir uns zu einem großen Teil unserer neuen Umwelterklärung. Mit der Veröffentlichung setzen wir als älteste Brauerei der Welt einen ersten großen Meilenstein für die Ausrichtung des Unternehmens in die Zukunft. Ganz konkret sind hier die Umweltziele für die kommenden Jahre und auch der Weg dorthin formuliert. Natürlich fangen wir nicht erst jetzt an, umweltbewusst zu handeln: Schon vor und auch während meiner Amtszeit wurden bei allen Investitionen und Prozessen vorausschauende Entscheidungen getroffen. Durch neue Technologien, der Digitalisierung und der Förderung alternativer Energiequellen wird eine ressourcenschonendere Ausrichtung der Brauerei umgesetzt und weiter vorangetrieben. Unsere Umweltbeauftragte Sina Füllauf bietet hier im Interview einen kleinen Einblick – ausführliche Informationen erhalten Sie in unserer Umweltbroschüre, die wir Ihnen auf unserer Webseite zur Verfügung stellen.

Besonders freuen wir uns auch über die weitere Kooperation mit unseren Südtiroler Freunden: In unserer BierKULTur dürfen wir wieder dreimal zwei Übernachtungen in wunderschönen Hotels verlosen – inklusive der Skipässe. Ein sehr attraktiver Gewinn in einer großartigen Gegend – wenn Sie selbst noch nicht dort waren, kann ich Ihnen nur empfehlen einmal hinzufahren: eine traumhaft schöne Bergidylle und von uns Südbayern gar nicht weit entfernt. Für das gerade begonnene Jahr wünsche ich Ihnen viele Möglichkeiten solche idyllischen Landschaften zu erkunden und bereichernde Begegnungen mit interessanten Menschen – am besten in Verbindung mit unserem Bier.

Herzlichst, Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

Nachhaltigkeit – geprüft und zertifiziert

Qualitätsmanagerin und Braumeisterin – an Aufgaben mangelt es Sina Füllauf in der Brauerei Weihenstephan definitiv nicht. Eines ihrer wichtigsten Themen war die Einführung eines Managementsystems und die damit verbundene Erstellung einer Umwelterklärung. Im Interview erklärt sie einige Punkte näher und zeigt auf, wie in der Brauerei Weihenstephan der Beitrag zur Umwelt gemessen und stetig weiter verbessert wird.

Hi Sina – erkläre doch bitte den Leserinnen und Lesern kurz, wofür du als Braumeisterin hier bei uns zuständig bist.

Ich kümmere mich um das Qualitätsmanagement. Das beinhaltet die Überwachung der Qualitätssicherung, technologische Projekte, aber auch das Umweltmanagement.



Sina Füllauf im Interview mit Anton Hirschfeld.

Gerade letzteres begleitet dich ja seit Tag 1 – wann kam der Gedanke auf, dass wir uns als Brauerei nach EMAS – also dem Eco-Management and Audit Scheme – zertifizieren wollen?

Das Interesse an der Umweltleistung von Unternehmen wurde in den vergangenen Jahren immer größer – und gerade in einer energieintensiven Industrie wie unserer ist es immer wichtiger geworden, die schon immer nachhaltige Ausrichtung der Brauerei weiter zu verbessern – und auch nach außen zu kommunizieren! Denn daran sind natürlich nicht nur die Endverbraucher interessiert, sondern auch unsere Kunden und Partner. EMAS wurde deshalb gewählt, weil es als System auch die ISO 14001 (internationale Umweltnorm mit Anforderungen an ein Umweltmanagementsystem, Anm.

d. Red.) mitzertifiziert. Zur Kommunikation bietet sich dann eine Umwelterklärung an, mit der man die Zahlen und den Fortschritt transparent darstellen kann.

Gehen wir auf einige Punkte näher ein: In der Erklärung wird unter anderem erwähnt, dass die Brauerei Weihenstephan nach „Scope 1“ und „Scope 2“ bereits CO₂-neutral ist – kannst du uns bitte kurz erklären, was das bedeutet?

Scope 1 sind alle am Standort entstehenden, direkten Emissionen – beispielsweise Kraftstoffe. Scope 2 sind die Emissionen, die durch den Bezug von Strom entstehen. Auf die beiden Kategorien haben wir direkten Einfluss und konnten diese in allen Bereichen sehr effektiv minimieren. Unvermeidbare Emissionen wurden berechnet und konnten dann über soziale Klimaprojekte, vorrangig in der Region, kompensiert werden.

Scope 3 wird auch noch erwähnt – was heißt das?

Scope 3 ist die „vor- und nachgelagerte Wertschöpfungskette“. Das sind Emissionen, die wir nicht direkt in der Hand haben, sondern

durch gekaufte Waren oder auch Dienstleistungen entstehen. Dieser Bereich ist daher sehr komplex und fast noch ein eigenes Projekt, weshalb wir daraus erst mal nur „Wasser“ aufgenommen haben, da es für uns vor allem als Rohstoff und Reinigungsmittelträger am Wichtigsten ist. Das wäre aber sicherlich guter Stoff für eine Masterarbeit... (lacht)

Werden wir nochmal ein Stück konkreter: Was wird aktuell umgesetzt?

Gerade haben wir begonnen, eine neue Filtration zu bauen. Die arbeitet wesentlich energieeffizienter und ressourcenschonender. Wir haben ja gerade vom Wasser gesprochen, da versprechen wir uns einige Einsparungen. Zusätzlich planen wir auch den Bau einer Photovoltaikanlage auf dem Logistikzentrum.

Die Zertifizierung ist jetzt da –



Download unter www.weihenstephaner.de

gilt sie für immer?

Nein, es gibt ein jährliches Überwachungsaudit und alle drei Jahre muss man sich neu zertifizieren lassen. Dabei wird wieder das ganze System überprüft.

Wir teilen im Managementsystem nach Brauerei und Logistikzentrum auf – da muss man klar sagen, dass das Logistikzentrum der Brauerei selbst einiges vorschaut, oder?

Auf jeden Fall – das Logistikzentrum ist tippitoppi (lacht). Aber ernsthaft: Wir sind dort schon klimaneutral – unter anderem durch die Verwendung von Wärmepumpen zur Wärmeregulation, zudem wird Ökostrom verwendet. Genaue gehen wir darauf aber auch in unserer Umwelterklärung ein.

Strebt die Brauerei eine komplette CO₂-Neutralität an? Wenn ja – welcher Zeitraum ist hier realistisch?

Im Moment haben wir noch keine belastbaren Daten, daher ist eine zeitliche Aussage schwierig. Wir arbeiten an der Entwicklung und sind immer am Vermeiden und Einsparen. Wichtig ist für mich, das transparent und mit einem wirklichen Effekt anzugehen. Was wir nicht wollen, ist Greenwashing, sondern einen richtigen Unterschied zu machen. Wir nehmen die Verantwortung als Unternehmen sehr ernst.

Last but not least – hast du noch einen Tipp für alle, die im Büro an den kleinen Dingen arbeiten wollen?

Trennt euren Müll, verringert den Stromverbrauch – also vermeidet Standby-Modi, setzt Kippschalterleisten für alle Geräte ein, baut LED-Lampen ein, repariert sofort tropfende Wasserhähne und setzt auf Heizkörperthermostate! Eigentlich keine revolutionären Ideen, aber das macht sofort einen Unterschied!

Fabiana Dorigo – eine Skilöwin startet durch



Wir freuen uns, Fabiana Dorigo, ein hoffnungsvolles Nachwuchstalent aus dem Skisport, als Hauptsponsor bei ihrem Werdegang begleiten zu dürfen. Die 23-Jährige stammt aus dem Kader des TSV 1860, der auch im Skisport eine echte Marke ist. Mittlerweile hat sie es bis in den Nationalkader

des Deutschen Skiverbandes (DSV) geschafft. Was Fabiana für uns auszeichnet? Sie ist hoch talentiert, ehrgeizig und gibt immer Vollgas. Und das Wichtigste: Sie hat unglaublich Spaß an ihrem Sport und ist eine absolute Überzeugungstäterin! Ihre Hauptdisziplinen sind Riesenslalom und Super-G. Ihr Ziel für die aktuelle Saison ist es möglichst weit vorne beim Europacup dabei zu sein und die ersten Punkte für den Weltcup zu sammeln. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit dem sympathischen Skitalent.

Der Biercast – auf geht's in Staffel 2!



Das Jahr 2021 begann für uns auf ungewohntem Terrain – zum ersten Mal in der Geschichte der Brauerei Weihenstephan gab es Wissen rund ums Bier nicht nur zum Lesen, Ansehen oder im Rahmen einer Brauereiführung zu erleben. Unser Podcast „1000 Jahre Bier“ feierte auf Deutsch und Englisch seine Premiere.

Für die erste Staffel konnten wir hochkarätige Gesprächspartner von der Technischen Universität München-Weihenstephan gewinnen. Dr. Martina Gastl, Expertin auf dem Gebiet der alkoholfreien Biere, Roman Werner, der Themen rund um die Schanktechnik zu seinem Steckenpferd gemacht hat, oder auch Florian Lehnhardt, der uns in die weite und geschmackintensive Welt der Sensorik einführte, waren dabei. Spannende Episoden rund ums Bier sind dabei entstanden. Zur Auflockerung gab es auch immer wieder

leichtere Kost: Einmal ging es um die Weißwurst, ein anderes Mal zum Beispiel um „Mein erstes Weihenstephaner“. Abwechslungsreiche Geschichten zum Schmunzeln, zum Lernen und Staunen.

Und weil Staffel 1 mit mehreren tausend Aufrufen ein so großer Erfolg war, wollen wir diese Geschichten weiter erzählen – mit bekannten Gesprächspartnern, die uns noch tiefer in die Welt der Biere und Brauprozesse führen, mit neuen Gästen, die uns Kultur und Traditionen näherbringen und mit lustigen und aufregenden Stories rund um das flüssige Gold.

Staffel 2 ist soeben auf allen großen Kanälen wie Spotify und Amazon Music gestartet. Im zweiwöchigen Rhythmus wird eine neue Episode veröffentlicht – und so viel können wir schon verraten: Es geht um Weißbier, es geht um Essen und auch um Bierjournalismus. Wer unsere Gesprächspartner sind? Finden Sie es heraus und suchen Sie einfach bei Ihrem Anbieter, beispielsweise Spotify, nach „**1000 Jahre Bier**“. Staffel 1 ist bereits online, Staffel 2 wird nach und nach veröffentlicht. Viel Spaß beim Zuhören! Wir freuen uns auch über Feedback an podcast@weihenstephaner.de. Wenn Sie manche Themen besonders interessieren, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

1000 Jahre Mering - Jubiläumsbier zur gemeinsamen Historie

Am 14. November 1021 lässt Kaiser Heinrich II. in der Nähe des Königshofes Mering die Schenkung eines Teils der damaligen Donau-Halbinsel „Sachsen-gang“ an das Kloster Weihenstephan beurkunden. In dieser Urkunde wurde Mering erstmalig erwähnt. Daher feierte der Markt Mering auch im letzten Jahr sein 1000-jähriges Bestehen – zumindest im Stillen, da Corona keine richtigen Feiern zuließ. In diesem Jahr werden nun die offiziellen Feierlichkeiten nachgeholt: Zu diesem besonderen Anlass soll es auch ein besonderes Bier aus unserer Brauerei geben. Die einzigartige historische Verbindung machte uns die Auswahl



Die Schenkungsurkunde von 1021

leicht: Was passt besser als unser Kellerbier mit einem eigens für Mering gestalteten Etikett? Vorgestellt wurde das Jubiläumsbier im Dezember und ist jetzt erhältlich bei Getränke Widmann, Edeka Kowalski sowie beim Schlosserwirt und im Andechser in Mering.

Stark, stärker, brandstark: Der Korbinian- und Vitus-Brand

Die Familie Hofmeier ist so vielseitig wie erfindungsreich: Neben ihrem Landgasthof in Hetzenhausen, haben sie ihre Leidenschaft – das Brennen hochwertiger Brände, Geiste und Gins – zu ihrem zweiten Steckenpferd gemacht. Ihre Edel-Destillate wurden bereits mehrfach mit Gold und Silber ausgezeichnet und gehören zu den Besten Bayerns. Daher freut es uns besonders, dass jetzt auch unser Korbinian und Vitus mit in der Manufaktur zu Edelbränden verarbeitet werden. Doch wie kam es dazu?

Fabian Hofmeier, der Sohn der beiden Gastwirte, arbeitet bei uns in der Brauerei. Im Winter 2020/21 konnte das in Fässer abgefüllte Bier wegen des Lockdowns nicht mehr an die Gastronomen ausgeliefert werden. Viele Brauereien mussten in dieser Zeit das gute Bier vernichten – was allen Brauerinnen und Brauern im Herzen wehtut. Auch bei uns war die Frage, was mit dem abgefüllten Bier passieren sollte. Fabian erzählte von der Situation zu Hause und so entstand die Idee der Familie Hofmeier das Bier für ihre Edelbrand-Destillation zu verwenden. Das begeisterte uns außerordentlich und wir waren alle bei der ersten Verkostung überaus angetan: Die Bierbrände schmeckten fantastisch! Entstanden sind zwei im Charakter ganz unterschiedliche Brände - beide ein richtiger Genuss zu besonderen Gelegenheiten.



Zu kaufen gibt es die Brände im Online Shop des Landgasthofs Hofmeier unter www.hotel-hofmeier.de oder direkt vor Ort.

Bierbrand Korbinian, dunkler Doppelbock:

Holzfasslagerung
Alkoholgehalt: 42,5 % vol.
Geruch/Geschmack: malzig, Bittermandel, rauchig, leicht holzig, Vanille

Bierbrand Vitus, heller Weizenbock:

Holzfasslagerung
Alkoholgehalt: 41,7 % vol.
Geruch/Geschmack: malzig, holzig, rauchig, leichte Süße, leichter Geschmacks von Vanille und Banane

Gewinnspiel: Weiße Wintertage in Südtirol

Hochgenuss näher als man denkt: Das Skigebiet Ratschings in Südtirol

Nach dem kompletten Ausfall der letzten Skisaison gibt es in Italien nun endlich wieder Ski- und Schneespäß pur. Natürlich unter Einhaltung der derzeit geltenden Corona Regelungen: Begrenzte Beförderungskapazitäten in den Gondeln und die Maskenpflicht in Seilbahnen machen es möglich. So steht dem sicheren Wintersport in der fantastischen Natur Südtirols nichts mehr im Wege.

Bestens präparierte Pisten, Loipen, Rodelbahnen und kulinarische Genüsse – und das alles gibt es näher, als man denkt. Denn von Freising oder München liegt der traumhafte Tapetenwechsel nur drei Stunden mit dem Auto entfernt. Das Skigebiet Ratschings-Jaufen zählt zu den schneesichersten in ganz Südtirol. Alpine Skifahrer und nordische Langläufer kommen hier ebenso auf ihre Kosten, wie Winterwanderer. Auf 28 bestens präparierten Pistenkilometern dürfen sich die Skibegeisterten austoben. Ob Anfänger, Fortgeschrittener oder Profi - 20 Pisten mit unterschiedlichen Schwierig-

keitsgraden bieten Spaß für alle Könnertstufen. Mit dem kostenlosen Skibus geht es zur Talstation, wo ein Skiverleih-Service und eine Skischule das richtige Equipment und das nötige Fachwissen zur Verfügung stellen. Modernste Aufstiegsanlagen bringen die Besucher in kürzester Zeit bis auf 2.150 Meter Höhe.

Urig-gemütliche Hütten und Almen laden zum Aufwärmen am Kaminfeuer ein. Regionale Spezialitäten sorgen für das perfekte Urlaubsgefühl – das mit einem unserer Biere in der Hand kaum mehr zu toppen ist.

Ein kleiner Ausflug aus dem Alltag, hinein ins Wintervergnügen – wenn das gut für Sie klingt, dann schnell teilnehmen: Zusammen mit unserem Kooperationspartner, den **Bergbahnen Ratschings**, verlosen wir bis zum **15. Februar** auf unserer Homepage und hier in der BIERKULTUR dreimal ein Skiwochenende in Ratschings.

Die Bergbahnen bringen Sie hoch hinauf auf die Piste – ein 3-Tagesskipass ist für Sie und Ihre

Begleitung selbstverständlich schon reserviert. Pause macht es sich am besten in einer der vielen Almhütten (siehe Kästen). Und am Abend stehen die urgemütlichen Zimmer in Ihrem Hotel zur Übernachtung bereit:

1. Preis: **Gourmethotel Tenne Lodges (5 Sterne)**

www.hotels-ratschings.com/tenne-lodges

2. Preis: **Wellness Sporthotel Ratschings (4 Sterne)**

www.hotels-ratschings.com/wellness-sporthotel

3. Preis: **Hotel Schölzhorn (3 Sterne)**

www.schoelzhorn.com/de

Schicken Sie uns bis zum **15. Februar** eine Postkarte mit dem Stichwort „**Ratschings**“ an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155, 85311 Freising oder machen Sie online mit unter www.weihenstephaner.de.*



*Die Preise beinhalten: Jeweils zwei Übernachtungen im DZ für zwei Personen in den aufgeführten Hotels, dazu pro Person ein 3-Tagesskipass.

Die Einlösung des Gewinns erfolgt nach Rücksprache mit den jeweiligen Betrieben. Falls die Coronaaufgaben eine Einlösung des Gewinns in der Wintersaison bis April 2022 nicht zulassen, kann der Gewinn in die nächste Sommer- oder Wintersaison verschoben werden. Als Coronaaufgaben, die zu einer Ver-

schiebung des Gewinns führen, gelten: Lockdown in Italien/Südtirol/Region Ratschings, mehrtägige Quarantäne-Regeln für deutsche Touristen bei der Einreise nach Italien, Verbot von touristischen Übernachtungen, eine behördlich angeordnete Einstellung des Liftbetriebs in Ratschings und eine nicht mögliche oder erheblich erschwerte Durchreise durch Österreich. Eine 2G oder 2G+ Regel gilt nicht als Grund für eine Verschiebung des Gewinnantritts.

Hütten und Almen – bereit für den Einkehrschwung:

Bergrestaurant Rinneralm

Im Restaurant an der Bergstation der Kabinenbahn gibt es Südtiroler Speisen, Feinstes vom Grill sowie Kaffee und Kuchen.

Gasthof Blosegg

Italienische Küche und Südtiroler Kulinarik sind hier an der Skipiste zu haben.

Ratschinger Stub'n

An der Talstation Ratschings wird zu leckeren Südtiroler Speisen geladen.

Saxnerhütte

Die Saxnerhütte unterhalb des Saxnerlifts versorgt Gäste mit Grillspezialitäten.

Schistodl

Bei der Talabfahrt kommt man direkt am Schistodl vorbei. 30 verschiedene Pizzas, Südtiroler Spezialitäten und italienische Küche hat man hier zur Wahl.

Waldhütte

Direkt neben der Bergstation genießen Gäste hier Südtiroler Kulinarik in familiärer Atmosphäre.

Wasserfalleralm

An der gleichnamigen Piste gibt es in uriger Hüttenatmosphäre typische Südtiroler Gerichte, hausgemachte Tiroler Vorspeisen und Lambraten.

Rückblick

Der 13. Weihenstephaner Golfcup



Blauer Himmel, nicht zu heiß, fast windstill – die Voraussetzungen für den Weihenstephaner Golfcup am 26. Juni 2021 hätten besser nicht sein können. Wir als Brauerei und auch alle Teilneh-

mer waren an diesem Tag mehr als glücklich auf dem Grün zu stehen – schließlich war es das erste Weihenstephaner Event nach rund einem Jahr, das wieder stattfinden konnte.



Auch das Jahr 2021 hat es mit uns Volksfest-Freunden nicht gut gemeint. Zum zweiten Mal gab es kein Bierzelt, kein Tanzen auf den Bänken, kein Hendl und kein Festbier in Maßkrügen. Freilich wollen wir uns nicht zu sehr beschweren – es gab den Sommer in der Stadt, die

Biergärten hatten geöffnet und waren gut besucht. Es mangelte also nicht an Alternativen – aber ein echtes Volksfest ist nun mal was Anderes.

Umso mehr hat es uns gefreut, dass bei unseren Live-Angeboten hunderte Menschen zugeschaut haben.



Volksfest-Stimmung am Laptop

Herrenchiemseelauf



Nach der Zwangspause im letzten Jahr konnte die zweite Auflage des Herrenchiemseelaufs stattfinden. 1.109 Läuferinnen und Läufer nutzen die Chance ihrem Lieblingssport auf der

größten Insel des Chiemsees nachzugehen – und das auch noch mit großartigen sportlichen Leistungen. Wir freuen uns schon auf den nächsten Lauf am Chiemsee im Herbst 2022!

Der GENERALI MÜNCHEN MARATHON

Auch nach einem Jahr Pause startete der GENERALI MÜNCHEN MARATHON am 10. Oktober 2021 mit insgesamt rund 11.000 Läufern aus 85 Nationen. Integriert in die 35. Auflage des Rennens waren die Deutschen Meisterschaften über die

42,195-km-Distanz. Sowohl die Stimmung als auch das Wetter waren fantastisch und die Läuferinnen und Läufer genossen es sichtlich wieder bei einem großen Wettbewerb an den Start gehen zu dürfen.

Sowohl für den deutsch- als auch englischsprachigen Markt haben wir Live-Übertragungen aus unserem Museum veranstaltet – inklusive Anzapfen, Brotzeitbrett und lustigen Spielen: Maßkrugstemmen und ein Bierquiz haben die Abende kurzweilig gestaltet.

Unter Einhaltung aller Hygiene-maßnahmen konnten wir sogar ein paar Gäste einladen, die mit uns den Abend verbrachten. Zumindest hier konnten wir, auch dank tatkräftiger Unterstützung der Stadtkapelle Freising, etwas Volksfest-Stimmung in die Wohnzimmer und ins Weihenstephaner Museum zaubern.

Schauen Sie bei unseren Social Media Kanälen vorbei: Hier gibt es von Zeit zu Zeit tolle Preise zu gewinnen und Sie erfahren als Erstes, wenn eine Veranstaltung – online oder offline – ansteht. Wir freuen uns immer über neue Fans!



Bayerische Staatsbrauerei
Weihenstephan



@weihenstephan_official



Bayerische Staatsbrauerei
Weihenstephan

www.weihenstephaner.de

Zünftig und klassisch schön: Unser neues Weihenstephaner Dirndl!

Unser neues, klassisches Dirndl ist nicht nur wunderschön zur Volksfestzeit, sondern auch perfekt für feierliche Ereignisse, wie Hochzeiten, Jubiläen und Geburtstage. Ein dezenter Schriftzug Eurer Lieblingsbrauerei ist oben am hinteren Teil des Miederausschnitts eingestickt.

- Klassisches, dunkelblaues Midi-Dirndl mit Eingrifftasche
- Schönes Balconette-Mieder mit Borte und floral geprägten Silberknöpfen
- Angenehme Trageeigenschaften und pflegeleicht
- Dazu passend: Bluse und Schürze extra dazu bestellen

Erhältlich ab Frühjahr 2022 auf
www.weihenstephaner-fanshop.de



Weihnachtsspende



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

Helfen in der Region – das ist uns ein Anliegen. Gut, dass es dafür den „Menschen in Not e.V.“ gibt, ein Verein, der aus der gleichnamigen Aktion des Freisinger Tagblatts entstanden ist. Hier wird unbürokratisch und schnell geholfen, das Geld kommt direkt an der richtigen Stelle an. Wir freuen uns, dass wir auch dieses Jahr wieder mit **2.000 €** unterstützen und die Sorgen mancher Menschen vielleicht etwas lindern können. Ein großer Dank geht hier an Tag-

blatt-Redaktionsleiter und Vereinsvorsitzenden Helmut Hobmaier, der die Aktion zusammen mit seiner Redaktion organisiert und durchführt. Die Aktion läuft noch bis Ende Januar: Wenn Sie auch noch den Menschen aus der Region helfen möchten, können Sie jetzt noch spenden: **„Menschen in Not e.V.“, Konto 190 bei der Sparkasse Freising** oder **via IBAN DE57 7005 1003 0000 0001 90. Kennwort: „Menschen in Not“.**

Gastronomie regional

Bamboo Kitchen in Freising

Im Bamboo Kitchen in Freising werden asiatische Köstlichkeiten zelebriert - als All-you-can-eat oder auch á la carte. Essen wird hier zum Erlebnis, alle Gerichte sind mit hoher Handwerkskunst und Fingerspitzengefühl zubereitet. Bei All-you-can eat bestellen Sie bequem digital per Tablet und erhalten Ihre Speisen ganz automatisch an den Tisch. Dabei eröffnet sich ein weites Feld an Möglichkeiten: Vom Sushi, über vietnamesische, thailändische oder japanische Spezialitäten. Auch Vegetarier und Veganer finden hier sicherlich ihr neues Lieblingsgericht, ganz ohne Glutamat. Ein weiteres ganz besonderes Schmankerl für die Besucher ist das Barbecue - an speziellen Tischen mit integrierten Grills. Hier kann der Gast Fleisch, Sea-Food

und Gemüse nach seinem ganz persönlichen Geschmack schonend zubereiten. Die frisch vorbereiteten Speisen werden liebevoll angerichtet auf Tellern serviert, die der Gast dann selber nach Belieben grillen kann.

Im großen Außenbereich mit 40 Sitzplätzen lassen sich die warmen

Tage des Jahres genießen. Die Gastgeber freuen sich, Sie bei der Planung und Umsetzung Ihrer Geburtstage oder andere Feierlichkeiten im Bamboo Kitchen zu unterstützen.

Wer einmal ins Bamboo Kitchen kommt, wird garantiert zum Stammgast – probieren Sie es aus und gewinnen Sie drei Restaurant-Gut-

scheine im Wert von 50 €. Schreiben Sie uns bis zum **31. März** eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155 in 85311 Freising mit dem Stichwort **„Bamboo Kitchen“**.

Öffnungszeiten:

Mo – Fr, Feiertags:
11:00 – 14:30 Uhr
17:00 – 22:00 Uhr
Samstag + Sonntag:
17:00 – 22:00 Uhr

Bamboo Kitchen – Sushi & Barbecue

Isarstraße 4
85356 Freising
Tel.: 08161 / 936 6815
www.bambookitchen.de



Dionysos in Moosburg an der Isar



Der Gott Dionysos ist in der griechischen Mythologie der Gott der Freude und des Weines, spricht: Dionysos steht für den vollen Genuss und die schönen Seiten des Lebens. Ganz in diesem Sinne entführt das Restaurant Dionysos in Moosburg an der Isar seine Gäste zu einer kuli-

narischen Reise durch die abwechslungsreiche griechische Küche. In dem seit 2002 im Familienbesitz geführten Restaurant steht neben den nach Originalrezepten hausgemachten Speisen selbstverständlich auch der freundliche Service ganz oben. Hier lassen sich bei griechischem Ambiente die mediterranen Speisen und Weine genießen - im Sommer natürlich auch auf der schönen Terrasse des Restaurants. Von einem romantischen Abend zu zweit, über Familien- oder Geschäftsessen, bis hin zu Jubiläumsfeiern und Hochzeiten: Die Gastgeber freuen sich mit ihren Gästen gemeinsam einen unvergesslichen Abend zu organisieren.

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

Öffnungszeiten:

11:30 – 14:00 Uhr
17:00 – 22:00 Uhr
Montag Ruhetag

Restaurant Dionysos

Leinbergerstraße 20
85368 Moosburg an der Isar
Tel. 08761 / 399
www.dionysosmoosburg.de



Export

Bergrestaurant Brandstadl in Scheffau



Ob Wanderer oder Skifahrer – oben an der Bergstation beim Brandstadl eröffnet sich dem Besucher ein herrlicher 360-Grad-Ausblick auf den Wilden Kaiser und die Hohe Tauern. Das Bergrestaurant ist der perfekte Ausgangspunkt für Wanderungen im Frühling, Sommer und im Herbst. Im Winter ist der Brandstadl der ideale Start um die 279 km Pisten der Skiwelt Wilder Kaiser Brixental zu erobern. Neben dem urigen Stadl ist der überdachte Wintergarten ein echter Hit: Hier lassen sich sowohl das Panorama als auch die Ein-

kehrschwünge ankommender Skifahrer gleichermaßen bewundern. Der Brandstadl bietet herrlich leckere regionale Gerichte und natürlich auch unser Weihenstephaner Hefeweissbier.

Wintersaison:

Dezember bis Anfang April

Sommersaison:

Mitte Mai bis 26. Oktober

Öffnungszeiten:

Täglich von 9:00 - 17:00 Uhr

www.bergrestaurant-brandstadl.at

Tel: (+43) 664 / 2788244

„Temporäre“ Weihenstephan Arena in Sterzing öffnet die Tore



Am 10. Februar 2021 stürzte das Hallendach der Eishalle in Sterzing in Südtirol unter dem Gewicht der Schneemassen zusammen und plötzlich waren die Wipptal Broncos, mit denen die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan seit über 20 Jahren in einer engen Partnerschaft ver-

bunden sind, ohne Spielstätte. Die diversen Jugend- und Seniorenteams des Vereins, beendeten die vergangene und begannen die aktuelle Saison in anderen Stadien - unter großen Anstrengungen aller Beteiligten. In den letzten Monaten wurde mit Hochdruck an der Errichtung einer Tragfluhalle gearbeitet, die unmittelbar südlich der eingestürzten Weihenstephan Arena Platz fand. Dank der großartigen Unterstützung der Stadtgemeinde Sterzing, des gesamten Bezirks Wipptal und der Südtiroler Landesämter konnte die Halle in Rekordzeit fertiggestellt werden.

Am 9. Dezember 2021 konnten die Broncos ihr erstes Meisterschaftsspiel in der „temporären“ Weihenstephan Arena absolvieren, die insgesamt 642 Zuschauer fasst.

Tissis Bierodyssee

Das Weihenstephaner Bier-Verkostungs-Rad



Im letzten Jahr – mitten in der Corona-Krise – hatten wir Zeit und Muße, Projekte anzugehen, welche im „daily business“ etwas schwer zu verwirklichen waren. Eines dieser Projekte war die Umsetzung eines Bierverkostungsrades. Solche Verkostungsräder sind mittlerweile öfter am Markt zu finden. Jedoch wollten wir eine Umsetzung spezifisch auf unsere Weihenstephaner Biere entwickeln. So setzte ich mich mit den Kolleginnen aus dem Marketing mehrere Nachmittage in unser Museum und wir verkosteten und analysierten all

unsere Biere nach Farbe, Geruch und Geschmack. Mehrere Sensorik-Runden später mündeten dann diese Erfahrungen in einen Pool an Beschreibungen und Merkmalen für all unsere Biere.

Dies sollte dazu führen einen Bierdeckel zu gestalten, der für Fans, Kunden und Partner der Brauerei einfach zu nutzen ist.

So haben sich meine Marketingkolleginnen an das Design gemacht, um den Worten und Beschreibungen graphisches Leben einzuhauchen. Herausgekommen ist ein nützliches Hilfsmittel für Verkostungen, Schulungen und (Bier-)Events aller Art.

Wie ist das Verkostungsrad zu nutzen?

Auf der Vorderseite finden sich alle Biersorten mit deren Farbcode abgebildet. Ebenso finden sich am Rand Beschreibungen der Farbeindrücke des jeweiligen Bier Stiles. Diese reichen von „strohgelb“ bei unseren Pils, über „golden“ für unseren Vitus bis zu „Espresso“, das unseren Korbinian am besten beschreibt. Auf der Rückseite sind die Geruchs-



und Geschmackseindrücke festgehalten. Diese sind jedoch nicht nach Bier, sondern nach Aromen kategorisiert, da gleiche Eindrücke in verschiedenen Bieren zu finden sind. So wird unterschieden in Malz-, Zitrus-, Blumen- oder Gewürzaromen. Zwischen Geruchs- und Geschmacksaromen wird kein Unterschied gemacht (denn das Aroma nach Banane kann man z.B. riechen und schmecken).

Ein Praxisbeispiel: Verkostet man einen Vitus, ist auf der Vorderseite dazu eine Hilfe zur Farbbeschreibung (Gold) abgebildet. Auf der Rückseite findet man die Eindrücke des Vitus u.a. bei Südfruchtaromen (Banane), Fruchtaromen (Aprikose), Zitrusaromen (Orange) und Gewürzaromen (Gewürznelke).

Natürlich können auch weitere Aromen entdeckt werden: Das Rad soll nur eine Hilfe und Orientierung bieten, unsere Biere besser kennen zu lernen und neu zu entdecken – aber auch den Eindrücken einen Namen zu geben. Ich hoffe, euch gefällt unsere kleine Neuheit!

Viel Spaß damit

Euer

@vantissen

P.S.: Unser Verkostungsrad gibt es in unserem Fanshop zu bestellen – schaut vorbei unter:

www.weihenstephaner-fanshop.de

Bier-Senf-Geschnetzeltes

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Fleisch für Rindergeschnetzeltes
- 200 g Champignons
- 100 ml saure Sahne
- 2 TL Zitronensaft
- 200 ml Brühe
- 2 EL Mehl
- 1 große Zwiebel
- 600 ml dunkles Hefeweißbier
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Öl
- 4 EL Senf
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Paprikapulver
- Oregano
- Chili



Erst einmal für alle Leser, die - so wie ich - oft das Rezept vor dem Kochen nicht ganz durchlesen:

Das Rezept ist super einfach, aber am besten schmeckt's, wenn Ihr das Fleisch in der Marinade über Nacht ziehen lasst – deswegen schon am Tag vorher vorbereiten.

Jetzt kann es losgehen: Zuerst das Rindfleisch in feine Streifen schneiden. Das Öl und den Senf gut verrühren sowie mit Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano und Chili würzen. Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und die zur Marinade geben. Den Knoblauch fein würfeln oder pressen und zusammen mit den Fleischstreifen ebenfalls zur Marinade geben. Alles gut miteinander verrühren, mit dem dunklen Hefeweißbier auffüllen bis alles bedeckt ist, nochmals gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Das Fleisch und die Zwiebeln aus der Marinade nehmen und in einer Pfanne im heißen Öl kurz anbraten. Mit dem Mehl bestäuben, kurz anbräunen lassen. Die



Yvonne Grötzinger,
Technische Assistentin

Champignons in Scheiben schneiden und zum Fleisch geben und nochmals kurz mit anrösten. Dann mit der Brühe ablöschen und saure Sahne unterrühren. Zusätzlich mit einem Teil der Marinade und Zitronensaft abschmecken und alles zusammen ca. 20 – 30 Minuten köcheln lassen.

Die übrige Marinade ist perfekt zum Verlängern der Soße – so bleibt nichts übrig.

Dazu schmeckt Basmati-Wildreis super.

Tip: Das restliche Bier eignet sich wunderbar zum Genuss während des Kochens. Guten Appetit!

Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

Moderne Kunstorte rund um den Domberg



Die Lebendigkeit der Kulturstadt Freising spiegelt sich auch in den Ausstellungen zur Gegenwartskunst wieder. Einzigartige Kunsträume laden ganzjährig zum Entdecken neuer Kunstschatze ein.

Auf dem Gelände des Lehr- und Forschungszentrums Weihenstephan hat der **Skulpturenpfad Weihenstephan** seine Heimat gefunden. Von 1976 bis 2001 gestalteten bekannte Künstler wie Alf Lechner, Fritz König oder Rudolf Wachter über 20 gegensätzliche Kunstwerke, die sich der Architektur und Landschaft des Weihenstephaner Berges anpassen. Eine Broschüre mit der ausführlichen Beschreibung des Skulpturenpfades ist in der Touristinformation Freising erhältlich. Regelmäßig begeistern die vie-

len Ausstellungen der Freisinger Kunstvereine im **Alten Gefängnis** ein großes Publikum. Zusätzlich bietet die **galerie 13** seit 1985 Raum für regelmäßige Werkpräsentationen zu Graphik, Malerei und Objekt. Alle Kunstfreunde sind herzlich zu den Ausstellungen, den Führungen und Künstlergesprächen von Galerist Fritz Dettenhofer eingeladen. Der **Schafhof – Europäisches Künstlerhaus Oberbayern** ist ein Zentrum zeitgenössischer Kunst. Das vielseitige Ausstellungsprogramm des Künstlerhauses stellt nationale und internationale bildende Kunst aller Sparten sowie Kunsthandwerk und angewandte Kunst aus der Region vor.

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

Freisinger Kunstadressen auf einen Blick:

Schafhof – Europäisches Künstlerhaus Oberbayern
www.schafhof-kuenstlerhaus.de

galerie 13
www.galerie13.net

Altes Gefängnis
www.altesgefengnisfreising.de

Kunstpfad Weihenstephan
<https://tourismus.freising.de/sehenswert/museen-kunstorte>

Mitmachen & Gewinnen!

Das **Bamboo Kitchen** und das **Dionysos** verlosen jeweils **drei Wertgutscheine à 50 Euro**.

Und so können Sie gewinnen: Senden Sie bis zum **31. März 2022** eine Postkarte an:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155
85311 Freising

Stichwort „**Bamboo Kitchen**“ oder Stichwort „**Dionysos**“. 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