



# Weihenstephaner

## BIERKULTUR



+ Lieblingsrezept  
von Marc Büche,  
Teamleiter Export Logistik



URSPRUNG DES BIERES



**Liebe Leserinnen und Leser,**

ich wünsche Ihnen ein frohes und gesundes Jahr 2019. Zum Jahreswechsel spricht man ja oft von Veränderungen. Ein Stichwort, das dieses Jahr besonders gut auf unsere Brauerei passt. Denn vor wenigen Wochen sind einige unserer Mitarbeiter in unser neues Logistikzentrum am Clemensänger-Ring in Freising umgezogen. Der Betrieb läuft seitdem bereits auf Hochtouren, auch wenn noch einige letzte Arbeiten ausstehen. Schon jetzt zeigt sich: Mit der Entscheidung, die Logistik in die Nähe der Autobahn zu verlagern, lagen wir goldrichtig. Doch nicht nur über unser neues Bauwerk dürfen wir uns freuen. Einmal mehr haben unsere Biere im vergangenen Jahr viele Preise eingeharnt. Egal, ob bei den Australian International Beer Awards, beim European Beer Star oder den World Beer Awards – überall wurden unsere Biere ausgezeichnet. So hat unser Kristallweißbier bei den World Beer Awards den Titel als weltbestes Kristall verliehen bekommen. Und beim European Beer Star wurde der Vitus zum zweiten Mal infolge als europaweit bester heller Weizenbock ausgezeichnet. Alles Erfolge, auf die wir sehr stolz sind. Sie sehen schon, das Jahr 2018 war ein spannendes für uns. Doch auch Sie haben wir natürlich nicht vergessen, denn wir haben wieder viele Gewinnspiele mit tollen Preisen für Wintersportler und Biergenießer in diese Ausgabe der BierKULTur gepackt. Viel Glück!

Herzlichst, Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

## Spitzenplätze für Spitzenbiere

### Vitus und Hefeweißbier Dunkel gewinnen beim European Beer Star und den World Beer Awards

Unser Weizenbock Vitus überzeugt bereits seit Jahren die Experten bei internationalen Wettbewerben und bringt regelmäßig die höchsten Auszeichnungen der Welt nach Freising. Auch in diesem Jahr konnte er seinen Titel beim European Beer Star mit einer Goldmedaille erfolgreich verteidigen. Eine weitere Goldmedaille räumte der Vitus bei den diesjährigen World Beer Awards in England ab. So ist und bleibt unser Weizenbock mit seinem fruchtig-vollmundigen Geschmack und seiner cremigen Schaumkrone der Goldjunge unter unseren Bieren. Auch für unser Hefeweißbier Dunkel ist 2018 ein Erfolgsjahr: Beim European Beer Star überzeugte es mit seiner leichten Karamellnote im Antrunk sowie den feinen Röstmalzaromen und konnte eine Silbermedaille bei dem

wichtigen Wettbewerb einheimen. Mit den gleichen geschmacklichen Argumenten holte das Hefeweißbier Dunkel auch Bronze bei den World Beer Awards und Silber bei den Australian International Beer Awards.

Bei diesen international bedeutenden Bierwettbewerben werden die Biere blindverkostet. Das heißt, dass das Expertengremium nicht weiß, um welche Biermarke es sich handelt und urteilt somit neutral. Die Jurys bestehen aus Biersommeliers und anderen Bierexperten aus aller Welt, die die verschiedenen Biere rein sensorisch auf Herz und Nieren prüfen: Optik, Schaum, Geruch, Geschmack und sortentypische Ausprägung sind hier die Kriterien.

Gewinnen Sie eins von zehn Probierpaketen mit unseren Siegerbieren

(2 x Vitus und 1 x Hefeweißbier Dunkel). Schicken Sie uns einfach bis zum 31. März 2019 eine E-Mail mit dem Stichwort „Siegerbiere“ an [gewinn@weihenstephaner.de](mailto:gewinn@weihenstephaner.de).



## Rückblick: Juli – Dezember 2018

### 95.5 Charivari Rooftop Party



Hoch über den Dächern Münchens mit einem Weihenstephaner den Sonnenuntergang feiern – das war die Charivari 95.5 Rooftop Party.

### Das 16. Weihenstephaner Bergfest



Das Weihenstephaner Bergfest fand wieder mit tausenden Besuchern bei blauem Himmel und strahlendem Sonnenschein statt.

### Brauerlehrlinge beim Hopfenzupfen



Anfang September ging es für unsere Lehrlinge zusammen mit ihrem Ausbilder, 1. Braumeister der Staatsbrauerei, Tobias Zollo, zum „Hopfazupfa“ (Hopfernte) in die Hallertau.

### GENERALI MÜNCHEN MARATHON



Rund 23.000 Läufer durften sich dieses Jahr auf dem GENERALI MÜNCHEN MARATHON mit dem Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei erfrischen.

### GAST Salzburg

Auf der Salzburger Gastronomie Messe „Alles für den Gast“ wurde zum ersten Mal unser neuer Messstand präsentiert: Mit beleuchtetem Weißbierglas, einem Zeitstrahl über unsere Geschichte und einem von weitem sichtbaren Weihenstephaner Himmel.



### Weihnachtsspende

Brauereidirektor Prof. Dr. Josef Schrädler (rechts) übergibt Helmut Hobmaier (links), Redaktionsleiter des Freisinger Tagblatts, die Spende über 2.000 € für die Aktion „Menschen in Not“.



## Weihenstephan international

### Salzburger Alpen genießen – Almen und Skihütten der Familie Laireiter

Wer das besondere Panorama der Salzburger Bergwelt mit einem Weihenstephaner Hefeweißbier auf bis zu 2.010 m Seehöhe erleben will, ist bei Laireiters bestens aufgehoben. Der Familienbetrieb führt seit über 35 Jahren Almen und Skihütten in Großarl.

Die **Hochbrandhütte** ist die älteste Hütte im Besitz der Familie Laireiter. Sie bietet gemütliche Nischen und Plätze für eine Pause während des Wintersports.

In unmittelbarer Nähe der Hochbrandhütte befindet sich die **Jagahütte**, welche durch ihre Größe ideal für Hütten- und Firmenfeiern geeignet ist. Neben den gängigen Speisen gibt es auf Vorbestellung Traditionelles aus Österreich. Großzügig ausgestattete Apartments sorgen für echtes Urlaubsgefühl.



Die **Panoramastube** bietet Hüttenromantik auf 1.800 m. Zusätzlich zur Gastwirtschaft ist das Haus mit 39 komfortablen Zimmern ausgestattet. Nicht nur Sportler, sondern auch Genießer sind hier am richtigen Ort. Anspruchsvolle Individualisten finden im Wellnessbereich alles, was einen gelungenen Urlaub ausmacht. Auch für die „Kleinen“ gibt es einiges zu entdecken. Während Mama

und Papa sich im Wellnessbereich erholen, können sich die Kinder im Spielraum austoben.

Eine geräumige Selbstbedienungshütte mit einer großzügigen Sonnenterrasse ist die **Laireiteralm**, welche auf 1.850 m Seehöhe und direkt neben der Panoramabahn Großarlatal liegt.

Am höchsten Punkt der Skischaukel Großarl/Dorfgastein liegt die

**Skialm Kreuzkogel**. Die urige Hütte ist im Winter sowie im Sommer geöffnet. Besuchern wird hier ein einmaliges Bergpanorama geboten.

**Laireiter STE GmbH**  
Bergstraße 124  
5611 Großarl, Österreich  
Tel. 0043 / (0) 641 45 02  
[www.laireiter.at](http://www.laireiter.at)

## Seestub'n Percha



Warmes Grau, kühles Türkis, von der See gewaschenes Holz, behagliche Lederstühle und helle Segeltuch-Lampen – ein stilvolles und gleichzeitig gemütliches Ambiente erwartet die Gäste in der Seestub'n Percha am Starnberger See. Mit einem herrlichen Blick auf den See ist bereits die Auswahl der Speisen ein Genuss: So gibt es ausgewählte bayerische Schmankerl, saisonalen Fisch, sowie Pasta, Pizza und frische Kulinarik nach mediterraner Art. Als passende Ergänzung zu den Speisen bieten sich sowohl die Weißbierspezialitäten aus Weihenstephan als auch die Auswahl abgestimmter Weine zum Genießen an. Wiederholungsbesucher und Neugäste sollten aber unbedingt auch

eine Stippvisite in den ersten Stock der Seestub'n machen: Ein herrlicher Dachraum mit fantastischem Blick auf den glitzernden See eignet sich perfekt als Event-Rahmen für ein stilvolles Business- oder Jubiläums-Dinner, eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier oder ein ausgelassenes Fest.

Gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen über 50 € (siehe Seitenrand **„Mitmachen und Gewinnen“** auf S. 6).

**Seestub'n Percha**  
Schiffbauerweg 20  
82319 Starnberg / Percha  
Tel. 08151 / 74 66 81  
[www.seestubn-percha.de](http://www.seestubn-percha.de)

## Michls Pub, Allershausen

„Best Burgers in Town“ verspricht ein Schild oberhalb der Bartheke. Ob dem so ist, darüber können sich die Gäste in Michls Pub ihr eigenes Urteil bilden. Die Palette reicht vom deftigen Bayern Burger über den scharfen Jalapeno Cheeseburger zum ausgefallenen Gorgonzola Burger. Vom Rindfleisch Patti bis zum Brötchen ist selbstverständlich alles hausgemacht. Auch eine Veggie-Variante ist natürlich zu haben. Dazu gibt es knusprige Kartoffel-Twister.

Tipp vom Inhaber Michael Kirsch: „Donnerstags ist Spareribs-Time im Pub, zum Mittagstisch und auch abends.“ Dazu stehen Pizza, Pasta, Fleischgerichte und Salate auf der Karte, auch zum Abholen oder Liefern lassen. Am besten isst man aber vor Ort im unvergleichlich „griabigen“ Ambiente des Pubs mit der besonderen Geschichte: Ein altes Bauernhaus in Tirol wurde in den 80er Jahren zu 90 Prozent abgetragen und 1987 in Allershausen als Pub mit etwa 80 Sitzplätzen wieder aufgebaut.

Das vom Gastraum abgetrennte Stüberl eignet sich bestens für eine Feier mit Freunden oder ein gemütliches Geschäftsessen mit bis zu 35 Personen.

Im Sommer ist der Biergarten auf der Terrasse geöffnet. Hier kann man zum Essen unter Kastanienbäumen die Weihenstephaner Biere vom Fass genießen sowie Weine, Cocktails und eine große Auswahl an Erfrischungsgetränken.

Gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen über 50 € (siehe Seitenrand **„Mitmachen und Gewinnen“** auf S. 6).

**Michls Pub**  
Kesselbodenstraße 1a  
85391 Allershausen  
Tel. 08166 / 998 08 15  
[www.michls-pub.de](http://www.michls-pub.de)



## Wissenswertes über Bier

### Die Geschichte der Bockbiere

Kaum zu glauben, aber das Bockbier ist keine bayerische Erfindung, sondern stammt aus dem ehemaligen Preußen. Im hohen Norden wurde das Bier für den Export nach Bayern und Italien extra stark eingebraut, um es für die Reise haltbar zu machen. Das Bier wurde dadurch sehr teuer und zu einem Luxusgut in Bayern. Um die hohen Importkosten zu sparen, ließ der bayerische Kurfürst Maximilian I. das Bier von Mönchen zuerst auf Burg Trausnitz in Landschut, dann in der Innenstadt in München nachbrauen. Auch für die Klöster war die Starkbierherstellung sehr bedeutsam, denn die Mönche suchten in der Fastenzeit etwas Genussvolles, um trotz des Fastens Nahrhaftes



zu sich nehmen zu können. Um hierfür die Freigabe vom Papst zu erhalten, schickten sie ihm ein Probiertfass. Durch die lange Reise und die Hitze Italiens wurde das Bier auf dem Weg nach Rom sauer. Der Papst probierte, es graute ihm fürchterlich, und er sah das Bockbiertrinken eher als Sühne, denn als Genuss, worauf er die Erlaubnis, in der Fastenzeit Bockbier zu trinken, erteilte.

Anders als die mittelalterlichen Mönche trinken wir heute unsere Bockbiere rein aus Liebe zu gutem, geschmackvollem Bier. Die besten Beispiele, wie genussvoll Bockbiere sein können, sind unser jährlich ausgezeichnetes Weizenbock Vitus und unser dunkler Doppelbock Korbinian. Schon probiert?

## Winterzauber im Fanshop

Ist Ihnen kalt? Dann gibt es bei uns im Online-Shop genau das Richtige für Sie. Mittlerweile gibt es eine große Auswahl an Produkten, die perfekt zum Winter passen. Egal, ob Mütze, Fleecejacke oder ein Multifunktionsstuch – so wird die Kälte garantiert vertrieben. Wenn dann zuhause auch noch ein Windlicht im Weihenstephaner-Stil auf dem Wohnzimmerisch brennt, wird es auch ums Herz wohliger-warm. Am besten liegt man dann mit einem von innen wärmenden Weizenbock Vitus eingekuschelt im Weihenstephaner Hoodie auf der Couch. Wer sich aber tatsächlich in die Kälte wagt und vielleicht in den Skiurlaub fährt, freut sich möglicherweise über eines unserer neuesten Produkte: den Skiklett. Vorbei sind die Zeiten, in denen man nach dem Almbesuch seine Skier erst zusammenklauben muss. Der Weihenstephaner

Skiklett hält die Bretter stabil zusammen – und sieht dabei auch noch richtig gut aus! Dieses und viele Highlights mehr finden Sie im Internet unter [www.weihenstephaner-fanshop.de](http://www.weihenstephaner-fanshop.de). Übrigens: Unsere Gutscheine machen sich auch nach Weihnachten noch äußerst gut als Geschenk. Jetzt zuschlagen! Gewinnen Sie jetzt eines von drei Winterpaketen, gefüllt mit einer Mütze, einem Multifunktionsstuch, einem Windlicht und dem praktischen Skiklett. Schreiben Sie uns bis zum 15. Februar eine Nachricht an [gewinn@weihenstephaner.de](mailto:gewinn@weihenstephaner.de) mit dem Betreff „Winterpaket“ und schon sind Sie dabei.



## Dunkles Bierbrot mit Weihenstephaner Tradition

### Zutaten:

350 g	Roggenmehl, Type 1150
350 g	Weizenmehl, Type 1050
1 Würfel	Hefe, 42 g
2 EL	neutrales Öl
500 ml	Weihenstephaner Tradition, zimmerwarm
15 g	Salz

### Zubereitung:

Zuerst werden die beiden Mehlsorten in eine Schüssel gegeben und in der Mitte eine Mulde gebildet. Hier kommt die mit etwas Bier aufgelöste Hefe hinein. Etwas Mehl darüber streuen und einige Minuten gehen lassen. Dann das Öl, Salz und das restliche Bier zugeben und alles gut verrühren. Den Backofen auf 50° Grad vorheizen, ausmachen und die abgedeckte Schüssel hineinstellen. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit verdoppeln. Bevor es weiter geht, heize ich den Backofen auf 220° Grad Ober-/Unterhitze oder 220° Grad Umluft vor.

Damit der Teig beim Kneten nicht an den Händen klebt, sollte er am besten großzügig mit Mehl bestreut werden. Dann auf der ebenso bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Nun formt man eine Kugel und legt diese in einen mit Mehl



bestreuten Brotkorb. 30 Minuten warm stellen, bis sich der Teig wiederum verdoppelt hat. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig auf das Blech stürzen. Das Brot in den vorgeheizten Ofen schieben und 10 Minuten bei 220° Grad backen, dann die Temperatur auf 200° Grad (Umluft 180° Grad) senken und 40-50 Minuten weiter backen.

Eine besonders schöne Kruste gibt es, wenn man eine flache Schale mit Wasser in den Backofen stellt und das Brot kurz vor Backzeitende mit Wasser bestreicht. Fertig! Schmeckt herrlich am Morgen und abends zur Brotzeit.



Rezept von  
 Marc Büche  
 Teamleiter  
 Export Logistik

## Das Weihenstephaner Winterfestbier

Unsere Braumeister erwärmen uns in diesen kalten Monaten mit ihrem limitierten Winterfestbier, das jedes Jahr mit einer neuen Hopfensorte verfeinert wird. Heuer ist die Innovation im

wahrsten Sinne „Tradition“ – denn so nennt sich auch der hochfeine Aromahopfen, der dem Winterfestbier einen mild-blumigen Geschmack verleiht. Probieren und überzeugen Sie sich selbst!



## Tissis Bierodyssee um den Globus

### Steckbrief

**Name:** Matthias Ebner, genannt: Tissi

**Beruf:** Markenbotschafter der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

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



Sharon, Brand Managerin für Weihenstephan in Israel, und ich waren sofort auf einer Wellenlänge.

Ich möchte mich kurz vorstellen: Mein Name ist Matthias, genannt Tissi. Meine Stelle als Markenbotschafter gibt es seit einem halben Jahr in der Brauerei Weihenstephan. Hier in der BierKULTur möchte ich mit Ihnen meine Erlebnisse auf den vielen Reisen teilen. Mein erstes halbes Jahr war vor allem durch zwei Dinge geprägt: lernen und staunen. Ich lerne die Länder, Partner und Situationen in den diversen Exportmärkten kennen und staune, wie präsent und angesagt unser Bier im Ausland ist. Weihenstephaner Bier ist nicht nur eine Marke – es ist in vielen Fällen ein Kultbegriff, ein Inbegriff für Qualität und Tradition, der keine Kunden, sondern Fans hat. Und diese Fangemeinschaft wächst von Jahr zu Jahr.

### Israel

Eine meiner ersten Reisen führte mich nach Israel. Über 750 Fassbierkunden mit hellem und dunklem Weißbier sowie Vitus haben wir im Heiligen Land. In Tel Aviv hat gefühlt jede zweite Kneipe unser Bier. Die Marke ist meinem Empfinden nach wohl die stärkste und bekannteste deutsche Bier-



In Israel ebenso beliebt wie in Bayern: der Biergarten zum Feierabend.

marke vor Ort – nicht zuletzt durch das tolle Engagement und die großartige Arbeit unseres Importeurs. Welchen Kultstatus unsere Biermarke dort hat, wurde mir auch wieder auf dem Rückflug bewusst: Aufgrund der strengen Sicherheitsbestimmungen stand ich fast eineinhalb Stunden im Check-in-Bereich in Tel Aviv am Flughafen Ben Gurion. Als ich (endlich) dran war, bemerkte ich aufgeregte Blicke und Gespräche zwischen zwei Flughafenangestellten. Ihre Blicke trafen immer wieder mein Weihenstephaner Poloshirt. Dann rückten sie mit der Sprache heraus: „Do you work for Weihenstephan Beer?“ „Yes“, war meine verdutzte Antwort. Ab diesem Punkt war die Sicherheitskontrolle nur noch Nebensache. „Oh mein Gott, das ist unser Lieblingsbier! Das beste Bier der Welt“, sagten sie zu mir auf Englisch. Als der andere Kollege einwarf, dass der Vitus für ihn die Krönung der Braukunst sei, konnte ich nur beipflichten. Die Begeisterung der Israelis für Bier „Made by Weihenstephan“ ist immens. Und dies bringt auch Vorteile mit sich: Denn mein Securitycheck ging dann nicht nur sehr unterhaltsam



Genuss pur in der Strandbar in Tel Aviv

zu Ende, sondern auch sehr flott. Für unsere Fans am Flughafen Tel Aviv habe ich dann noch eine Handvoll Weihenstephaner Anstecknadeln dagelassen, welche großen Anklang fanden und innerhalb von Sekunden verteilt waren. Ich konnte entspannt und zufrieden zu meinem Gate spazieren, mit der Gewissheit, bald wieder „dahoam“ in Freising zu sein und ein paar Fans am Flughafen Ben Gurion sehr glücklich gemacht zu haben.

**Bis zum nächsten Mal!**

Euer  


## Rock The Mountain – Die Rock Antenne Schneetour

Schon eine kleine Tradition ist der jährliche Skitag mit der ROCK ANTENNE. Am 16. Februar geht es auf einen Tagesausflug mit dem Bus zu der traumhaften Naturkulisse der Weltcuparena Zauchensee. Aus Augsburg, Erding, Freising, Hallbergmoos, Ebersberg und München fahren die Busse zum Zauchensee, wo beste Schneebedingungen grenzenlosen Skispaß garantieren.

Nach einem Tag auf der Piste und ausgiebiger Action im Schnee wird den Teilnehmern beim Après-Ski an der Talstation mächtig eingeeizt. Mit jeder Menge Freibier an Bord und einer kleinen



Überraschung von uns geht es dann am Abend wieder gut gelaunt nach Hause. Gewinnen Sie 3 x 2 Teilnahmeplätze für „Rock the Mountain“: Schicken Sie uns bis zum 31. Januar 2019 eine Mail an [gewinn@weihenstephaner.de](mailto:gewinn@weihenstephaner.de).

Wer sich nicht auf sein Glück verlassen möchte, kann sich auch unter [www.rockantenne.de](http://www.rockantenne.de) für 59 € zur Schneetour anmelden.

## Termine mit der Brauerei Weihenstephan

<b>8. Februar</b>	Filmpremiere „Die Seele der Salzach“ von Pascal Rösler, Mathäser Filmpalast, München
<b>11. – 12. Februar</b>	Gastro Nord, Husum
<b>15. – 16. Februar</b>	Braukunst Live!, MVG Museum, München
<b>16. Februar</b>	Rock The Mountain, Weltcuparena Zauchensee
<b>28. Februar – 4. März</b>	OlyLust, Fasching, Olympiadorf, München
<b>14. März</b>	11. Weihenstephaner Starkbierfest, Bräustüberl Weihenstephan, Freising
<b>23. März – 22. April</b>	Frühlingsdom Hamburg
<b>25. April</b>	Tag des Bieres, Marienplatz, Freising
<b>10. – 12. Mai</b>	Hafengeburtstag, Hamburg
<b>24. – 26. Mai</b>	Stadtfest Barsbüttel, Schleswig-Holstein
<b>2. Juni</b>	Hopfentour Oldtimerfreunde Freising, Freisinger Marienplatz
<b>29. Juni</b>	11. Weihenstephaner Golf Cup, Golfclub Holledau

## Spagat zwischen Seminarbetreuung und Abendlocation im Ambiente in Ostfildern

Tagsüber Seminarbetreuung, abends stilvolles Restaurant. Diesen Spagat schafft das Ambiente in Ostfildern (Baden-Württemberg) mit Bravour. Während am Tag der Fokus auf der Betreuung von Semi-



nargästen aus den verschiedensten Branchen liegt, sorgen am Abend eine raffinierte Cross-Over-Küche und eine Cocktailbar für Ambiente im gleichnamigen Lokal.

Auf insgesamt 155 Sitzplätzen, aufgeteilt in einen Essbereich, einen Teil mit Hochtischen und gemütlichen Barhockern sowie einer Lounge mit großzügiger Sofalandschaft, können es sich die Besucher abends rundherum gut gehen lassen.

Vor nunmehr 15 Jahren ließen sich die beiden Pächter Cornelia und Steffen Schlecht auf dieses mutige Konzept ein und wurden mit immer weiter wachsenden Besucherzahlen belohnt. Die Brauerei Weihenstephan bedankt sich für die treue und immer partnerschaftliche Zusammenarbeit!



### Ambiente

Gerhard-Koch-Straße 2 – 4  
73760 Ostfildern  
Tel. 0711 / 719 58 30  
[www.ambiente-filder.de](http://www.ambiente-filder.de)

## Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

### Genussorte in Freising

Nahe München treffen in Freising bayerische Gemütlichkeit, historischer Tiefgang und moderner Forschergeist aufeinander. Freising ist die älteste Stadt an der Isar und wird vom weithin sichtbaren Mariendom und den auf dem Nachbarhügel residierenden Lehr- und Forschungseinrichtungen repräsentiert.

### Frisch und Regional

Auf dem kulinarischen Stadtrundgang „Freisinger Märkte mit



Genuss“ erfahren Besucher, wie aus dem einstigen Fisch-, Vieh- und Krautmarkt der heutige „grüne Wochenmarkt“ entstand. Passend hierzu bietet die Touristinformation Freising für Gruppen auch ein traditionelles Weißwurstessen, serviert mit kurzweiligen, humorvollen Anekdoten in verschiedenen Traditionslokalen der Stadt, an.

### Bier und Geschichte

Das kühle Bier sowie die lauschigen Biergärten gehören zu Freising wie einst die vielen Brauereien. Die Stadtführung „Auf den Spuren alter Freisinger Braustätten“ nimmt Besucher mit zu den alten Brauereien und tief hinab in den „Sporrerkeller“, den alten Kühlkeller der ehemaligen Stadtbrauereien.

### Braukultur und Hopfengärten

Auf dem Weihenstephaner Berg wird nicht nur die Bierkultur mit der Brauerei Weihenstephan gepflegt, sondern auch Lehre und Forschung auf internationalem Niveau betrieben. Somit ist es nicht verwunderlich, dass die Deutsche Hopfenstraße in Freising beginnt und dann durch die reizvolle Kulturlandschaft der Hallertau mit ihren Hopfen- und Haselnussbetrieben führt.

### Touristinformation Freising

Rindermarkt 20  
85354 Freising,  
Tel. 08161 / 544 41 11  
E-Mail: [touristinfo@freising.de](mailto:touristinfo@freising.de)  
[www.tourismus.freising.de](http://www.tourismus.freising.de)



Foto: Obere Altstadt Freising | Copyright: C.Schranner

## Mitmachen & Gewinnen!

Die Seestub'n Percha und Michls Pub verlosen jeweils drei Wertgutscheine á 50 Euro.

Und so können Sie gewinnen: Senden Sie bis zum **31. März 2019** eine Postkarte an:

**Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan**  
Postfach 1155  
85311 Freising

Stichwort „Seestub'n“ oder Stichwort „Michls Pub“. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse anzugeben!

**Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.**

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## Brauereiführungen

Wenn Sie gerne auf den Spuren der Vergangenheit und der Gegenwart wandeln möchten, melden Sie sich noch heute zu einer Brauereiführung an unter:

[www.weihenstephaner.de](http://www.weihenstephaner.de)  
oder Tel: 08161 / 536 – 0



## 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  
Fax: 08161 / 536 – 200  
[info@weihenstephaner.de](mailto:info@weihenstephaner.de)

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