



Ausgabe 1 / 2026

Weihenstephaner BIERKULTUR



+ Lieblingsrezept
von Dr. Gabriele Hohmann,
Betriebsärztin

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT



Liebe Leserinnen und Leser,

wir blicken bei uns in der Brauerei Weihenstephan ja eigentlich lieber nach vorne, doch zu Beginn des neuen Jahres machen wir gerne mal eine Ausnahme. Jedes Mal aufs Neue bin ich wieder erstaunt, wie viel in zwölf Monaten passieren kann.

Vom Umbau unseres Sudhauses über die Sanierung und Wirte-Suche für das neue Münchner Stammhaus am berühmten Platzl bis hin zur Einführung unseres Weihenstephaner Hellen Alkoholfrei in der Euroflasche und dem Launch unseres Biershops: Das vergangene Jahr war geprägt von zahlreichen Projekten, die wir erfolgreich auf den Weg gebracht haben. Zudem konnten wir unseren Vertrieb vor allem in der Region weiter ausbauen – mit herausragenden Gastronomien in unserem Kerngebiet. Ich habe das Gefühl, dass sich bei uns von Jahr zu Jahr mehr bewegt. Und genau das erfüllt mich als Direktor der Brauerei mit großem Stolz. Solche Erfolge sind nur möglich, wenn die Zusammenarbeit innerhalb und zwischen unseren Abteilungen reibungslos funktioniert.

Nach über 25 Jahren als Brauereidirektor kann ich sagen: Jedes Jahr bleibt spannend und auf eine positive Weise herausfordernd. Wir leben unsere Philosophie, Tradition und Innovation zu verbinden – und schaffen es so, uns immer wieder neu zu erfinden und uns dabei dennoch treu zu bleiben. Nicht immer ohne Konflikte, aber immer zusammen als Team.

Apropos Treue: Ich möchte mich auch bei Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, von Herzen bedanken. Danke, dass Sie uns verbunden bleiben und sich hin und wieder die Zeit nehmen, eines unserer Biere zu genießen.

Bleiben Sie gesund – und ich wünsche Ihnen ein gutes Jahr 2026.

Herzlichst,

Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

Unser neues Alkoholfreies

Weihenstephaner Helles Alkoholfrei – zuckerfrei, kalorienarm und jetzt im schicken Retro-Look

Alkoholfreie Biere gewinnen seit Jahren an Bedeutung – und 2025 setzte sich dieser Trend eindrucksvoll fort. Besonders in Bayern verzeichnete das Segment der untergärigen, alkoholfreien Sorten ein Wachstum von über 30 Prozent im ersten Halbjahr. Für uns in Weihenstephan ist das ein deutliches Signal: Immer mehr Menschen achten nicht nur auf den Genuss, sondern auch auf eine gesunde und kalorienbewusste Ernährung. Genau hier überzeugt unser Weihenstephaner Helles Alkoholfrei – denn es ist komplett zuckerfrei und damit deutlich kalorienärmer als viele andere alkoholfreie Biere am Markt. Diese Eigenschaft ist kein Zufall, sondern das Ergebnis eines besonderen Herstellungsverfahrens, das wir bereits in den 90er Jahren gemeinsam mit der TU München-Weihenstephan entwickelt haben. Während bei vielen alkoholfreien Bieren die Gärung frühzeitig gestoppt wird, lassen wir unser Helles Alkoholfrei vollständig ausreifen. Erst danach wird der Alkohol durch schonende Erhitzung entzogen. Diese Methode hat zwei entscheidende Vorteile: Zum einen

entstehen während der vollständigen Gärung keine Zuckerreste im Bier, zum anderen bleiben die typischen Aromen weitgehend erhalten. Das Ergebnis ist ein aromatisches, ausgewogenes Bier mit einer angenehmen Würze – und gleichzeitig eine der kalorienärmsten Optionen im alkoholfreien Segment.

In den vergangenen Jahren haben wir unsere Technik rund um die Entalkoholisierung weiter ausgebaut. Mit der 2021 angeschafften Anlage konnten wir kontinuierlich die Prozesse optimieren, um die Geschmacksstabilität und Frische des Bieres weiter zu verbessern. Das Team um unseren Technischen Leiter, Tobias Zollo, hat dabei jeden Schritt des Prozesses hinterfragt und angepasst. So konnte das Aroma verfeinert und der runde Biergeschmack weiter herausgearbeitet werden. Gefiltert wurde, bis sich alle einig waren – genau so muss ein alkoholfreies Helles schmecken.

Mit der Einführung der Euroflasche im Spätsommer 2025 erhält das Bier zusätzlich einen neuen, modernen Auftritt. Die klassische Flaschenform, kombiniert mit dem Retro-Design des



Unser neues Weihenstephaner Helles – ein echter Hingucker!

Etiketts, sorgt für ein stimmiges Bild, das Tradition und Zeitgeist verbindet. Wie wichtig es ist, auf den alkoholfreien Markt zu setzen, zeigt die Entwicklung auch bei uns in der Brauerei deutlich: Alkoholfreie Bierspezialitäten machen inzwischen knapp elf Prozent unseres Gesamtausstoßes aus – Tendenz weiter steigend.

Unser neuer Biershop

Das ganze Sortiment – mit einem Klick!

Schon in der Corona-Pandemie gab es erste Anzeichen, dass das Online-Bestellgeschäft auch in der Getränkebranche Fahrt aufnehmen wird – und dieser Trend hat angehalten! Umso besser, dass man jetzt die Bierspezialitäten der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan auch auf der Website bestellen kann. Im 12er-Karton kann das ganze Sortiment ganz einfach bis an die Haustüre geordert werden. Wer sich ein bisschen durchprobieren möch-

te, findet auch verschiedene Aktionspakete – das Weihnachtspaket war im Dezember der absolute Top-Seller!



Übrigens: Halten Sie die Augen offen! Im Laufe des Jahres kommen immer wieder neue Probierpakete. Der Flurfunk hier in der Brauerei berichtet, ein Paket zur Starkbierzeit steht bereits in den Startlöchern... Ob es nur Geflüster ist?

Finden Sie es heraus: www.weihenstephaner-shop.de – und um Ihnen den Einstieg als treue BierKULTur-Leser zu erleichtern, gibt es bis Ende Januar mit dem Code BIERKULTUR10 zehn Prozent auf Ihre Bestellungen. Prost!

Update bei unseren Brauereiführungen

Braukunst erleben, verstehen und schmunzeln

Das Handwerk des Brauens ist viele tausend Jahre alt – doch wie aus nur vier Rohstoffen schließlich ein so komplexes Getränk wie unser Bier wird, ist für viele Besucherinnen und Besucher oft schwer greifbar. Genau hier setzen unsere neuen Brauereiführungen an: Sie verbinden handwerkliche Tiefe mit moderner Technik, Wissensvermittlung mit Unterhaltung und Theorie mit echten Aha-Momenten. Durch kleine, humorvolle Filme, die entlang des Rundgangs an verschiedenen Stationen gezeigt werden, wird der Brauprozess auf charmante und eindrucksvolle Weise erklärt. Die Hauptdarsteller sind die Rohstoffe Malz, Hopfen und die Hefe. Jeder einzelne zeigt auf seine ganz eigene

charaktervolle Art, was in ihm steckt. So werden chemische und physikalische Abläufe nicht nur verständlicher, sondern bleiben auch im Gedächtnis.

Die Tour beginnt im Brauereimuseum, wo die Geschichte der Brauerei sowie unsere Philosophie in einem kurzen Imagefilm den Grundstein legen. Danach geht es direkt weiter ins neu renovierte Sudhaus – ein echter Hingucker und zugleich der technische Einstieg ins Thema Brauen. Hier begegnen die Gäste den wichtigsten Rohstoffen: Verschiedene Malze können nicht nur gesehen, sondern auch gerochen und probiert werden. Ebenso werden die Bedeutung des Hopfens und des Wassers erklärt und dargestellt.

Auch die Reise unserer Rohstoff-Darsteller in den neuen Kurzfilmchen beginnt hier. Die Guides können diese jederzeit stoppen, ergänzen und wieder starten – eine ideale Verbindung aus Fachwissen und Unterhaltung.

Von dort führt die Tour weiter in die Lagerkeller, wo Gärung und Reifung erklärt werden. Auch hier unterstützen die animierten Clips die Erläuterungen – leicht verständlich, witzig und einprägsam. Besucherinnen und Besucher erfahren, warum Zeit, Sorgfalt und Temperatur so entscheidend für den Geschmack sind.

Der Weg endet im Kombikeller, einem beeindruckenden architektonischen Abschluss der Führung. Hier zeigt ein finales Video die

Abfüllung und den Weg des Bieres in die Welt – bevor der Selfie-Spot mit goldenem Wappen für einen besonderen Moment sorgt. So entsteht ein Erlebnis, das nicht nur Wissen vermittelt, sondern unsere Braukunst spürbar macht – mit allen Sinnen und einem Augenzwinkern.

Zurück im Museum klingt die Führung mit einer Verkostung aus. Wer möchte, kann danach noch im Souvenirshop stöbern oder im Bräustüberl einkehren.

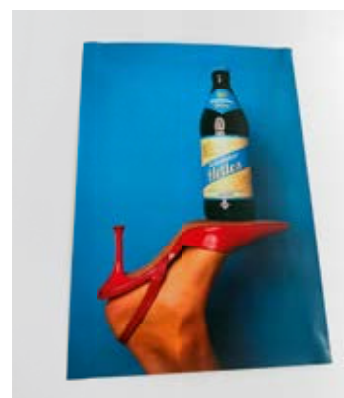
Lust auf eine Führung bei uns? Schauen Sie vorbei auf unserer Webseite www.weihenstephaner.de. Hier finden Sie alle Infos zur Buchung.



Wenn Kunst auf Bier trifft

Wenn man wie die Brauerei Weihenstephan zum Ministerium für Wissenschaft und Kunst gehört, hat man zu beiden Seiten auch Bezug. Wissenschaft klar – die Brauerei ist umgeben vom Campus der TU München-Weihenstephan und hat zu den Institutionen für Brau- und Getränketechnologie eine besondere Verbindung. Jetzt hat aber auch der Faktor Kunst Fahrt aufgenommen. Zu-

sammen mit der Burke Akademie aus München hat man ein Gemeinschaftsprojekt gestartet. Studierende bekamen ein Thema (in dem Fall das Weihenstephaner Helle) und durften sich austoben. Kreativität ohne Grenzen – komplett ohne Scheuklappen denken, Bier interpretieren, verwerten, künstlerisch aufbereiten. Entstanden sind dabei großartige Werke, die in München im Burke Studio,



Römerstraße 37, ausgestellt waren. Halten Sie die Augen offen: In den sozialen Medien und auch in unserer Kommunikation wird das ein oder andere Werk immer wieder auftauchen.

Art Director Victoria Cebrian von der Burke Akademie betont: „Die Kooperation mit Weihenstephan ist für uns etwas Besonderes, weil sie echten Austausch ermöglicht

und unseren Studierenden einen direkten Einblick in die Praxis gibt.“ Der Marketingleiter der Brauerei, Nicolai Swoboda, spielt das Lob gerne zurück: „Es war großartig zu beobachten, mit welcher Leidenschaft und Kreativität die Studierenden an die Thematik herangegangen sind. Wir freuen uns schon darauf, die tollen Werke in die Öffentlichkeit zu bringen.“

Handg'macht und saugvad

Wenn sich zwei bayerische Brauereien zusammentun, entsteht etwas Gutes! Gemeinsam mit Hoppebräu haben wir ein Grünhopfenpils entwickelt, das im November und Dezember überall erhältlich war. Vorsicht: Rund um Waakirchen, der Heimat von Hoppebräu, findet man das Bier eventuell sogar noch...doch jetzt heißt es: schnell sein, denn das Interesse daran war so groß, dass das Bier binnen kürzester Zeit nahezu überall vergeben war!

Das Gemeinschaftsprojekt entstand aus der langjährigen Freundschaft zwischen Markus Hoppe und Weihenstephan-Braumeister Tobias Zollo. Für den Sud wurde die Hopfensorte „Tango“ direkt nach der Ernte verwendet, was dem Bier eine würzige Note, aus-

gewogene Bittere und ein trockenes Finish verleiht. Auch die Auszubildenden beider Brauereien waren in die Entwicklung und Herstellung eingebunden. Damit verbindet das Projekt handwerkliche Braukunst mit gezielter Nachwuchsförderung.



Glückliche Braumeister: Markus Hoppe (Hoppebräu) und unser Tobias Zollo.

Das Klima-Schulprojekt 2025

Beim Herbsttreffen der Bürgerstiftung Freising im Großen Rathausaal stand erneut das Klima-Schulprojekt im Mittelpunkt – dieses Mal in seiner vierten Auflage. Die Kernbotschaft der Preisvergabe war eindeutig: Jeder Einzelne kann seinen Beitrag leisten, um Klima und Ressourcen zu schützen. In diesem Sinne präsentierten zehn Freisinger Schulen ihre vielfältigen Projekte rund um Nachhaltigkeit und Umweltschutz und zeigten damit eindrucksvoll, wie engagiert Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte bereits heute handeln. Da die Vorhaben selbstverständlich finanziert werden müssen, legten die Schulen ihren Bedarf zur Umsetzung der Klimaprojekte offen – dieser wird nun mit Unterstützung der Bürgerstiftung sowie der Sponsoren des Klima-Schulprojekts gedeckt.

Moderator Matthias Spanrad führte durch den Abend, stellte die Projekte vor und ließ einige der beteiligten Jugendlichen selbst zu Wort kommen. Auch wir sponsern gemeinsam mit anderen Freisinger Unternehmen und der Bürgerstiftung dieses wichtige Klimaprojekt der Schulen. Qualitätsmanagerin und Umweltbeauftragte der Brauerei Weihenstephan, Sina Füllauf, ist jedes Jahr mit dabei und immer wieder begeistert: „Uns ist es ein echtes Anliegen, das Klima-Schulprojekt zu fördern. Die Schulen zeigen mit großem Einsatz, wie Klimaschutz im Alltag funktionieren kann. Die Schülerinnen und Schüler sind die Generation, die unsere Zukunft gestaltet – und ihr Engagement verdient jede Unterstützung.“



v.l.: Dr. Michael Langauer, Vorstandsvorsitzender der Sparkasse Freising/Moosburg; Johann Müller, Schulleiter Wirtschaftsschule Freising; Patrick Haas, Lehrer der Wirtschaftsschule; Josef Hauner, Vorsitzender des Stiftungsvorstandes; Sina Füllauf, Qualitätsmanagerin der Brauerei Weihenstephan; Sebastian Faust, Mitglied der Geschäftsleitung Spedition Barth & Co.; Stefan Manhart, Geschäftsführer typneun.

Auszeichnungen 2025

Der Weizenbock Vitus – auch 2025 wieder unser Goldjunge

Seit vielen Jahren preisen wir unseren Weizenbock Vitus als echten Goldjungen – und immer wieder aufs Neue überrascht er uns mit seinen Erfolgen. Kaum zu glauben, wie konstant dieses Bier Jahr für Jahr weltweit, auch bei den renommiertesten Wettbewerben, Bestnoten erzielt. So auch 2025: Der Vitus – ebenso wie zahlreiche weitere Weihenstephaner Biere – durfte erneut höchste Auszeichnungen mit nach Hause nehmen. Den Anfang macht der **European Beer Star**, einer der angesehensten Bierwettbewerbe der Welt: Hier holte unser Weizenbock erneut Gold. Für den Vitus ist der Platz an der Sonne beim European Beer Star längst kein Neuland mehr – bereits zum dritten Mal in Folge sicherte er sich Gold in seiner Kategorie. Eine Leistung, die nahezu einzigartig ist. Im Gegensatz zu vielen anderen Starkbieren ist unser Weizenbock zudem das ganze Jahr über erhältlich und in zahlreichen Ländern verfügbar. Kein Wunder also, dass die Nachfrage nach dieser Starkbier-Spezialität in den letzten Jahren stetig gestiegen ist.

Auch bei den **World Beer Awards** im Vereinigten Königreich glänzte der Vitus: Neben der Goldmedaille erhielt er zusätzlich den Titel

„**Bestes starkes Weißbier Deutschlands**“ – eine doppelte Auszeichnung und eine großartige Ehre. Darüber hinaus wurden auch unser Kristallweißbier und unser Hefeweißbier mit Silber prämiert.

Australien ist seit jeher ein besonderes Pflaster für die Brauerei Weihenstephan. Dort genießt man nicht nur seit Langem unser Bier, auch bei den renommierten **Australian International Beer Awards**, organisiert von Melbourne Royal, geht Weihenstephan traditionell nicht leer aus. In diesem Jahr wurde unserem Haus jedoch eine ganz besondere Ehre zuteil: der Titel „**Champion Large International Brewery**“. Dieser ist hart erarbeitet, denn dafür müssen die eingereichten Biere ein internationales Expertenpanel überzeugen – und genau das ist in außergewöhnlichem Umfang gelungen. Insgesamt **acht Medaillen** durfte sich Weihenstephan sichern, mehr als jeder andere Teilnehmer. Auch hier erhielt der Vitus erneut Gold, ebenso wie unser Kristallweißbier.

Das Beste für unsere Fans: **Alle unsere Biere sind jetzt direkt in unserem Biershop auf unserer Webseite bestellbar!** Also nichts wie los – Prost!



Unsere Braumeister bei der Preisvergabe des European Beer Stars: (v.l. Roland Demleitner, Geschäftsführer EBS, Philippe Copien, 2. Braumeister, Tobias Zollo, 1. Braumeister und Sina Füllauf, Qualitätsmanagerin – alle Brauerei Weihenstephan.

Rückblick 2025

Freisinger Volksfest 2025

Das Freisinger Volksfest im vergangenen Jahr bleibt unvergessen: Im strömenden Regen zogen wir mit der Brauereikutsche ein – und wurden von zahlreichen Menschen am Straßenrand empfangen, die sich den Volksfestzug nicht entgehen lassen



Anzapfen auf dem Freisinger Volksfest.

wollten. Besonders bewegend war die Ansprache von Oberbürgermeister Tobias Eschenbacher, der sein finales Volksfest eröffnete und zum letzten Mal das Fass Festbier anzapfte. Wir freuen uns sehr, Teil dieses legendären Abends gewesen zu sein.

Der Gillamoos in Abensberg

Fünf Tage lang steht das niederbayerische Abensberg Kopf. Zu den rund 14.000 Einwohnern strömen jedes Jahr etwa 300.000 Gäste auf den traditionsreichen Jahrmarkt. Der Gillamoos ist der unbestrittene Höhepunkt im Jahreslauf der Region – für viele längst nicht nur ein Fest, sondern ein echtes Lebensgefühl. Das letzte Mal war der Auftakt für uns etwas ganz Besonderes: Wir durften heuer das offizielle Anzapfen im

Festzelt der Familie Härteis übernehmen. Auf dem Jahrmarkt wechseln sich die vier ausscheidenden Brauereien jedes Jahr ab – und 2025 waren wir an der Reihe. Wie jedes Mal zeigte sich für uns wieder, wie gut am Gillamoos einfach alles zusammenpasst: die großartige Küche der Wirtsleute, ein abwechslungsreiches Programm, die grandiose Stimmung im Festzelt und natürlich unser süffiges Festbier.



Und noch einmal Anzapfen – auf dem Gillamoos.

Kino, Mond & Sterne im Münchner Westpark

Trotz eines insgesamt ungewöhnlich verregneten Sommers konnte Kino, Mond & Sterne auch in diesem Jahr einige seiner beliebten

Open-Air-Abende im Westpark durchführen – und diese lauen Sommerabende wurden umso mehr genossen. Wir durften diese schöne Eventreihe zum ersten Mal als Bierpartner ausstatten und die Besucherinnen und Besucher mit passender „flüssiger Begleitung“ versorgen. Die besondere Atmosphäre unter freiem Himmel, der Blick in den Sternenhimmel und die filmischen Highlights des Programms sind beim Kino, Mond & Sterne unvergleichlich. Wir freuen uns auf die nächste Saison!



Der Corso Leopold – ein buntes Straßenkulturfestival im Herzen von München

Der Corso Leopold ist seit über 20 Jahren Münchens größtes Straßenkulturfestival – entstanden aus einer Bürgerinitiative, die sich für mehr Lebensqualität auf der Leopoldstraße einsetzte. Seitdem verwandelt er die Schwabinger Hauptader zwischen Siegestor und Münchner Freiheit zweimal im Jahr in einen öffentlichen Raum für Musik, Kunst, Dialog und nachhaltige Stadtentwicklung. Hier wird gesellschaftlicher Austausch, kulturelle Vielfalt und Nachhaltigkeit zukunftsgerichtet diskutiert und gefeiert. In diesem Jahr waren wir erstmals als Brauerei mit einem Ausschank-

wagen und einem Biergarten beim Corso Leopold vertreten – und gleich an einer besonderen Adresse: neben dem Siegestor, in direkter Nachbarschaft zu einer Musikbühne, die zusätzlich für gute Laune sorgte. Die Atmosphäre war großartig, die Besucherinnen und Besucher fühlten sich bei uns rundum wohl und auch unser Team hatte sichtlich Spaß. Ob am Stand oder in unserem kleinen Biergarten: Überall wurde gelacht, probiert, diskutiert und entspannt. Für uns war es ein gelungener Einstand bei einem der lebendigsten Straßenfeste Münchens.



Bunt und vielfältig – das ist der Corso Leopold.



Auch wir hatten sichtlich Spaß beim „Corso“.

Brauerei spendet 2.000 Euro für Menschen in Not

Zum wiederholten Male spendet die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan zur Weihnachtszeit an die Hilfsaktion „Menschen in Not“, organisiert vom Freisinger Tagblatt. Ganz nach dem Motto „Alle Jahre wieder“ konnte Prof. Dr. Josef Schrädler, Direktor der Brauerei, einen Scheck in Höhe von 2.000 Euro an den Redaktionsleiter Manuel Eser überreichen. „Die Aktion Menschen in Not des Freisinger Tagblatts hilft niederschwellig und deshalb auch besonders schnell“, erklärt Schrädler. Somit sei es selbstverständlich, dass die Brauerei hier auch dieses Jahr wieder mit einer Spende unterstütze. Besonders beeindruckend sei jedes Jahr wieder, so Schrädler weiter, wie viele Freisingerinnen und Freisinger ihren Teil zur Aktion beitragen. „Das zeigt, dass unsere Stadt auch in turbulenten Zeiten zusammenhält und gemeinsam versucht, Not zu lindern.“

gerinnen und Freisinger ihren Teil zur Aktion beitragen. „Das zeigt, dass unsere Stadt auch in turbulenten Zeiten zusammenhält und gemeinsam versucht, Not zu lindern.“



Brauereidirektor Schrädler (links) übergibt dem Redaktionsleiter des Freisinger Tagblatts, Manuel Eser (rechts), den symbolischen Spendenscheck.

Intergastra

Wir stehen schon in den Startlöchern für den ersten großen Messeauftritt in diesem Jahr: Auf geht's zur Intergastra – die Leitmesse der Hotellerie und Gastronomie vom **7. bis 11. Februar** in der Messe Stuttgart (**Halle 9 Stand 9C01**). Am Messestand laden wir Fachbesucher ein, die Vielfalt unserer ausgezeichneten Bierspezialitäten zu entdecken und zu verkosten. Im Mittelpunkt steht dabei das neue alkoholfreie Helle, das den anhaltenden Trend

zu alkoholfreien Bieren aufgreift. Die Intergastra ist für uns ein wichtiger Treffpunkt der Branche, um unsere Gastronomiekunden aus dem Süden Deutschlands zu treffen, sich über die Neuigkeiten zu informieren, uns auszutauschen und gemeinsam neue Projekte in den Blick zu nehmen. Wir freuen uns auch in diesem Jahr wieder sehr auf das Kennenlernen neuer Partner und natürlich auch auf ein Wiedersehen mit alten Freunden.



Unser Messestand auf der Intergastra.

Weihenstephaner am Platzl

Herzlich willkommen, Wirtsfamilie Zinner!

Mit großer Freude stellt die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan die neuen Pächter des „Weihenstephaner am Platzl“ vor: die Wirtsfamilie Zinner. Ab Sommer 2026 bringen Ferdinand, Sebastian und Cornelia Zinner frischen Schwung und moderne bayerische Küche in das Herz Münchens – natürlich begleitet von unseren ausgezeichneten Weihenstephaner Bierspezialitäten.

Die Zinner haben sich bereits in Taufkirchen einen hervorragenden Namen gemacht. Ihr Wirtshaus „Zinner“ begeistert mit regionaler, handwerklich raffinierter Küche und echter Gastfreundschaft – ein Erfolgsrezept, das sie nun an das berühmte Platzl bringen. Auch in München haben sie ihre Qualitäten längst bewiesen, etwa bei hochkarä-

tigen Caterings für Staatsministerien, wo sie mit Professionalität, Herzlichkeit und höchstem Qualitätsanspruch überzeugten.

Mit dem „Weihenstephaner am Platzl“ wagen die Zinner den nächsten Schritt: ein authentisches, modernes Wirtshaus, das unsere Bierkultur erlebbar macht – ohne Kitsch, dafür mit viel Herz. Erstklassiger Service, ehrliche Küche und die besondere Mischung aus Tradition und Innovation sollen einen Ort schaffen, an dem sich Münchnerinnen, Münchner und Gäste aus aller Welt sofort wohlfühlen.

Wir freuen uns auf diesen neuen gemeinsamen Weg und sind überzeugt: Die Wirtsfamilie Zinner ist ein echter Glücksgriff. Der Sommer 2026 kann kommen!



Die Familie Zinner (Mitte), Brauereidirektor Dr. Schrädler (links) und Staatsminister Blume (rechts) stoßen in der Baustelle auf die Zukunft im „Weihenstephaner am Platzl“ an.

Unsere DSV-Skifahrerin

Fabiana Dorigo

Es begann mit starken Leistungen im Europacup, dann gab's die ersten Weltcup-Punkte und jetzt ist sie mittendrin im Weltcup-Geschehen: Skirennläuferin Fabiana Dorigo (TSV 1860 München). Seit drei Jahren trägt sie das Logo der Brauerei Weihenstephan auf dem Helm und, abgesehen von einer Verletzungspause, ging es stetig bergauf.

Im Trainingslager in Südamerika stellt Fabi jedes Jahr die Weichen für eine erfolgreiche Saison. Während im Sommer an der Fitness gearbeitet wird, geht es dann einmal über den großen Teich in luftige Höhen, um die dortigen Schneeverhältnisse für das Renntraining zu nutzen. Denn eines ist klar: Eine schlechte Vorbereitung wird auf diesem Niveau sofort bestraft.

Die Skilöwin, die unter anderem

Gold bei der Universiade in den USA 2023 und die deutsche Meisterschaft im Riesenslalom 2025 gewann, ist in dieser Saison im Weltcup gesetzt. Erst vor wenigen Wochen gab es dann endlich auch die ersten Punkte in diesem Jahr. Im kanadischen Tremblant landete Fabi auf dem 23. Platz – mit ein bisschen mehr Fortune im zweiten Durchgang wäre sogar noch mehr drin gewesen!

Und heuer zählt es besonders: Am Ende der Skisaison steht nämlich in wenigen Wochen ein besonderes Highlight – die Olympischen Winterspiele Milano Cortina, die von 6. bis 22. Februar ausgetragen werden. Wir sind riesige Fans unserer Fabi und drücken ihr fest die Daumen für die Saison. Wer mehr über unsere DSV-Sportlerin wissen will, kann ihr gerne auf Instagram folgen: [@fabi_do](https://www.instagram.com/fabi_do)



Wir sind große Fans unserer Fabi – daher war die Vertragsverlängerung während des Weihenstephaner Golfcups eine reine Formsache. (v.l.) Brauereidirektor Dr. Josef Schrädler, Fabiana Dorigo.

Gastronomien regional

Die Weihenstephaner Stuben in Landshut: 75 Jahre Bierbezug – 75 Jahre gelebte Gastlichkeit

Wenn man heute die Türen der Weihenstephaner Stuben öffnet, betritt man nicht einfach eine Gaststube – man betritt ein Stück lebendige Geschichte. Seit unglaublichen 75 Jahren schenkt das traditionsreiche Hotel & Restaurant unser Weihenstephaner Bier aus. Da kann man wohl sagen: Diese Partnerschaft ist nicht nur erprobt und eingespielt, sondern geht auch mitten ins Herz.

Alles begann am 1. August 1950, als Ernst und Walburga Mang ihr frisch gebautes Café-Restaurant an der Flutmulde eröffneten. Kaum standen die Tische an ihren Plätzen, ging am 17. August 1950 auch schon das erste Weihenste-

phaner Bier über den Tresen. Eine Entscheidung, die sich rückblickend als äußerst zukunftsicher erwiesen hat.

1968 bekam das Haus den Namen Weihenstephaner-Hof – ein Name, der zeigt, dass man damals schon genau wusste, was gut ist. Und weil Stillstand bekanntermaßen nichts für die Familie Mang ist, wurde das Haus Jahr für Jahr erweitert, verschönert und modernisiert. 1976 übernahm dann die zweite Generation, Ernst und Rosemarie Mang, und führte den Betrieb mit viel Engagement weiter. 2002 traten schließlich Philipp und Jacqueline Mang in dritter Generation an, um den inzwi-

schen als Weihenstephaner Stuben bekannten Betrieb zu übernehmen. Seit 2012 sorgt vor allem Jacqueline Mang dafür, dass kein Wunsch der Gäste unerfüllt bleibt. Wer sie kennt, weiß: „Geht nicht“ gibt es bei ihr nicht – höchstens „Moment, ich schau mal, was sich machen lässt“.

75 Jahre Bierbezug – das bedeutet ...unzählige gefüllte Gläser, ...viele modernisierte Zimmer, ...drei hochmotivierte Generationen, ...und eine Zusammenarbeit, die zeigt: Gutes bleibt bestehen.

Auf die Weihenstephaner Stuben, auf die Familie Mang – und auf die nächsten 75 Jahre!



Unser Vertriebsaußendienst Rudi Hellerbrand übergibt die Ehrenurkunde der Familie Mang.

Herzlich Willkommen in der Weihenstephaner Familie

Auch in 2025 durften wir wieder einige neue Gastronomen in unserer Weihenstephaner Familie begrüßen. In dieser Rubrik möchten wir sie in Zukunft auch unseren Lesern vorstellen. Wir starten mit der Freisinger Region: Ein herzliches Servus und auf viele Jahre Verbundenheit!

Mythos/Moosburger Hof in Moosburg: Im Mai war es soweit: Der Moosburger Hof aus der Dreirosenstadt schenkt jetzt Weihenstephaner Bier aus. Griechische Küche, mediterraner Flair – ein Hauch von Urlaubsfeeling umweht das Restaurant Mythos im Moosburger Hof.

Gasthof Ampertal in Haag: Die Haager dürfen sich auf feinstes Weihenstephaner Bier freuen. Mit bodenständiger Küche wurde das Restaurant nahe des Dorfsentrums wiederbelebt.

Goldmarie in Freising: Neue Betreiber, neues Konzept: Die Goldmarie, direkt neben Freisingers bekanntem Roeder-Jakl-Brunnen, hat im Mai eröffnet und wird jetzt mit den Bierspezialitäten von Weihenstephan versorgt. Die Betreiber versprechen „Kaffee & Komfortzone“ – findet bei einem Besuch selbst heraus, was es noch alles gibt.

Stanxxs in Abensberg: Ein kleiner Exkurs über die Landkreisgrenze hinaus: Nicht nur ist die Brauerei Weihenstephan seit einiger Zeit auf dem bekannten Gillamoos vertreten, seit Juli beliefert man zusätzlich auch das Stanxxs in Abensberg.

Hotel-Gasthof „Zum Forst“ in Thalhausen: Nur wenige Minuten von der Brauerei gelegen, ist der Hotel-Gasthof „Zum Forst“ eine feste Institution – und seit fast 100 Jahren in Familienbesitz.

Geltls in Oberhaidlfing: Jede Generation hat seine Geschichte zu erzählen – vor allem, wenn es um das Nachtleben im Geltls geht. Auch das Restaurant Xandls hat von Mittwoch bis Sonntag geöffnet und bietet nicht nur bayerische Schmankerl an.

Liebelei in Pfaffenhofen: Achtung, Neueröffnung: Der Spagat zwischen Café und Bar gelingt der Liebelei in Pfaffenhofen perfekt. Und wer nach dem herzhaften Brotzeitbrettl noch Lust auf was Süßes hat, wird auch fündig.

Pfeiller's im Bayerischen Hof in Freising: Mitten in Freising's guter Stube hat im November das Pfeiller's eröffnet. Hochwertige bayerische Küche mit besten Zutaten, bester Service und hervorragendes Bier – eine großartige Kombination.

Osteria Calabria bei der SpVgg Zolling: Nicht nur die Sportlerinnen und Sportler in Zolling sieht man regelmäßig bei der Osteria – auch aus der näheren Umgebung fährt man nach Zolling, um sich feinste italienische Spezialitäten zu holen.

Hotel Zum Forst

Ein Wohlfühlort für die ganze Familie

Im Hotel Zum Forst der Familie Diller ist es ganz einfach, sich wohlfühlen, denn hier werden Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Genuss seit Generationen gelebt.

Das liebevoll gepflegte, historische Gasthaus (mit Wurzeln bis ins Jahr 1635!) ist mit seinen 42 renovierten Einzel- und Doppelzimmern hell und freundlich gestaltet und mit allem ausgestattet, was einen Aufenthalt angenehm macht. Kostenloses WLAN, ein wunderschöner Außenbereich mit kleinem Wildgehege und einer Minipony-Zucht sorgen dafür, dass die Hotelgäste direkt nach dem Einchecken ins Urlaubsgefühl starten können.

Das Herzstück ist das stilvolle Retro-Restaurant mit dem offenen Kamin und einer warmen Atmosphäre, in der sich jeder sofort

willkommen fühlt. Familie Diller sorgt mit Klassikern wie Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu, aber auch mit saisonalen vegetarischen Köstlichkeiten für kulinarische Genüsse. Als i-Tüpfelchen werden auch hausgeräucherte Spezialitäten und Wildgerichte angeboten: Hier wird mit Liebe gekocht – frisch, regional und mit Leidenschaft.

Schicken Sie uns bis **31. März** eine e-Mail an gewinn@weihenstephaner.de, mit dem Stichwort „**Zum Forst**“ und gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €.

Öffnungszeiten Restaurant: Montag bis Freitag von 11:30 – 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr. Samstag / Sonntag geschlossen.



Hotel Zum Forst
An der Lahn 4
85402 Kranzberg

Telefon: 081 66 / 94 56
E-Mail: kontakt@hotelzumforst.de
www.hotelzumforst.de



Das Xandls in Oberhaidlfing

Neu als kulinarisches Highlight im legendären Geltls

Mitten in der Hallertau, zwischen München und Ingolstadt, liegt das Geltls in Oberhaidlfing – seit Jahrzehnten in der Region bekannt für legendäre Partys, tolle Stimmung und Feiern aller Art. Heute ist das Geltls weit mehr als eine Partylocation: Für Hochzeiten und festliche Anlässe bietet der Saal Platz für bis zu 150 Personen. Der große, romantische Garten mit altem Baumbestand und

Marmorpavillon schafft eine traumhafte Kulisse für Fotos, freie Trauungen und besondere Momente. Auch Firmenfeiern, Jubiläen, runde Geburtstage oder Familienfeste finden hier den idealen Rahmen.

Und ja – man kennt das Geltls ... **aber hey, dort kann man jetzt auch essen!**

Mit dem **Xandls** Restaurant ist eine moderne bayerische Wirtschaft

mit gemütlicher Sonnenterrasse entstanden. Perfekt für gesellige Abende mit Pizza, Burgern, bayerischen Schmankerln oder einfach einem kühlen Getränk.

Ob feiern, genießen oder beides: Das Geltls und das Xandls stehen für Atmosphäre, Tradition und beste Qualität.

Schicken Sie uns bis **31. März** eine e-Mail an gewinn@weihenstephaner.de, mit dem Stichwort „Xandls“ und gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen für das Restaurant im Wert von 50 €.

Öffnungszeiten Restaurant: Mittwoch bis Sonntag ab 17.30 Uhr.



Xandls Oberhaidlfing
Dorfstr. 1, 85395 Oberhaidlfing
Telefon: 0 15 14 / 1 82 46 11
E-Mail: info@geltl.com
www.geltl-oberhaidlfing.com



Alexander „Xandl“ Geltl bietet in seinem Restaurant moderne bayerische Schmankerl.

Mitmachen & Gewinnen!

Das **Hotel Zum Forst** und das **Xandls** verlosen **drei Wertgutscheine à 50 €**.

Und so können Sie gewinnen: Senden Sie bis zum **31. März 2026** eine E-Mail an: gewinn@weihenstephaner.de

Stichwort „**Zum Forst**“ oder „**Xandls**“. 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.



Käsespätzle mit alkoholfreiem Hellen

Zutaten für 4 Personen:

400 g Mehl
3 Eier
100 ml Weihenstephaner Helles Alkoholfrei
1 Prise Salz
3 Zwiebeln
250 g Käse (z. B. Emmentaler)

bedecken. Zum Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer und den Röstzwiebeln garnieren.

Tipp:

Dazu passt hervorragend ein frischer grüner Blattsalat – und natürlich ein kühles Weihenstephaner Helles Alkoholfrei.



Dr. Gabriele Hohmann,
Betriebsärztin



Zubereitung:

Mehl, Eier, Bier und Salz mit einem Holzlöffel zu einem zähflüssigen, glatten Teig verrühren. Den Teig einige Minuten ruhen lassen, damit er seine ideale Konsistenz erhält. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in Butter goldbraun anrösten. Den Käse frisch reiben und beiseitestellen. Den Teig mit einer Spätzlepresse, einem Hobel oder vom Brett in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, sind sie gar und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden. Die Spätzle in eine vorgewärmte Form geben, jede Lage großzügig mit Käse bestreuen und mit der nächsten Portion Spätzle



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 GmbH