



Ausgabe 2 / 2026

Weihenstephaner BIERKULTUR



+ Lieblingsrezept
von Anna Oberhausen,
Vertrieb/Marketing International

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT



Liebe Leserinnen und Leser,

ein aufregendes halbes Jahr liegt hinter uns. Von tollen Veranstaltungen über die Arbeit an zukunftsweisenden Projekten bis hin zur WM 2026: Es bleiben kaum Momente zum Durchschnaufen. Umso schöner ist es, wenn man sich dann doch einmal die Zeit nehmen kann, um in einer Wirtschaft ein gutes Bier zu trinken. Denn wenn dieses Jahr bisher eines gezeigt hat (zum Beispiel am Tag des Bieres oder am Uferlos Festival), dann, dass es die gemeinsame Zeit mit Freunden und Familie ist, die unser Leben bereichert. Sie werden in dieser BierKULTur wieder einen Rück- und auch Ausblick auf viele tolle Veranstaltungen finden, die wir mit unserem Bier begleiten durften.

Außerdem bewegen wir uns in großen Schritten auf einen unserer persönlichen Höhepunkte im Jahr 2026 zu: der Eröffnung des „Weihenstephaner am Platz!“ in München. Nach den Umbaumaßnahmen, die ein hohes Maß an Komplexität mit sich brachten, sind wir nun voraussichtlich im Spätsommer so weit, dass wir die Türen öffnen können. Nicht nur unsere Wirtsfamilie Zinner freut sich schon darauf – wir sind hier alle auch schon in den Startlöchern.

Apropos Wirt: Auch unser Freisinger Volksfest freut sich über ein neues Gesicht im Bierzelt. Holger Nagl heißt der neue Wirt, der Freising's fünfte Jahreszeit kulinarisch betreuen wird. Wir wünschen ihm und natürlich auch dem gesamten Team ein glückliches Händchen und nur das Beste für die Festzeit!

Und Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, darf ich einen wunderbaren Sommer und jetzt viel Spaß beim Lesen unserer neuesten Ausgabe der BierKULTur wünschen. Nehmen Sie sich dabei auch gerne Zeit für ein gutes Bier.

Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

Tradition trifft Innovation

Die Elektrifizierung der ältesten Brauerei der Welt

Seit fast 1.000 Jahren steht die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan für gelebte Brautradition, höchste Qualität und verantwortungsvolles Handeln. Mit einem weiteren wichtigen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit verbindet die älteste Brauerei der Welt nun ihre lange Geschichte mit moderner Technologie: In unserem Logistikzentrum wurde ein neues Lade- und Energiesystem für die elektrische Lkw-Flotte in Betrieb genommen.

Die neue Infrastruktur ermöglicht das schnelle Laden der Elektro-Lkw direkt am Standort und ist eng mit der bestehenden Energieversorgung verknüpft. Herzstück der Anlage ist ein Batteriespeichersystem, das gemeinsam mit der Photovoltaikanlage auf den Dächern des Logistikzentrums arbeitet. Dadurch kann ein großer Teil der benötigten Energie aus erneuerbaren Quellen gewonnen und besonders effizient genutzt werden. Für die Umsetzung des Projekts arbeitet die Staatsbrauerei Weihenstephan mit dem Unternehmen Delta Charge zusammen.



Mit der Inbetriebnahme des Systems zählt Weihenstephan zu den Vorreitern der Branche. Die Elektrifizierung des Fuhrparks ist ein weiterer Meilenstein auf dem Weg zu einer klimafreundlichen und ressourcenschonenden Produktion. Gleichzeitig zeigt das Projekt, wie moderne Energiekonzepte dazu beitragen können, betriebliche Abläufe nachhaltiger und wirtschaftlicher zu gestalten.

„Seit fast eintausend Jahren steht Weihenstephan für Qualität, Handwerkskunst und Verantwortung – gegenüber unseren Bierspezialitäten, unserer Region und künftigen Generationen. Die Elektrifizierung unserer Flotte ist ein natürlicher Ausdruck dieser Verantwortung und ein konkreter Schritt auf unserem Weg zur vollständigen Dekarbonisierung“, betont Brauereidirektor Prof. Dr. Josef Schrädler.

Auch von politischer Seite wird das Projekt als wegweisend bewertet. Robert Winkler, Ministerialdirektor im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, würdigte die Umsetzung als beispielhaften Beitrag zum Klimaschutz und hob die Vorbildfunktion der Staatsbrauerei hervor.

So zeigt sich einmal mehr: Tradition und Innovation schließen sich nicht aus. Im Gegenteil – gerade die Verbindung von bewährten Werten und zukunftsweisenden Technologien macht den Erfolg der ältesten Brauerei der Welt aus.

Rückblick

Starkbierfest

Wenn Wolfgang Krebs am Mikrofons steht, ist er selten er selbst. Denn in den meisten Fällen stehen da Markus Söder, Edmund Stoiber – und 2026 beim Starkbierfest gab sich sogar Franz-Josef Strauß die Ehre. Es wurde viel gelacht, auch gerne mal mit

dem erhobenen Zeigefinger gewedelt und die Freisinger Politik bekam durchaus auch ihr Fett weg. Natürlich mit einem Augenzwinkern! Und angestoßen wurde danach in heiterer Atmosphäre mit Korbinian und Vitus.



Wer erkennt Ihn? Wolfgang Krebs alias Franz-Josef Strauß gab sich die Ehre.

Tag des Bieres

Der 23. April stand ganz im Zeichen des Bieres: Denn wenn der

„Herold“ (Alexander Nadler) in Freising das Reinheitsgebot hoch



zu Pferde verliert, ist der Marienplatz rappellvoll. Und wenn dann endlich angezapft ist, läuft der Gerstensaft nur so in die Krüge. Das hat auch einen karitativen Hintergrund: Der Preis pro Halbe liegt bei günstigen drei Euro, davon geht die Hälfte an einen guten Zweck. Im Jahr 2026 durfte sich die Hospizgruppe Freising über eine Zuwendung von 7.800 Euro von den Freisinger Brauereien freuen.

Uferlos Festival

Endlich wieder Uferlos! Freisings Bürgerinnen und Bürger waren schon gespannt, wie das Kulturfestival sich nach einer Schaffenspause von einem Jahr neu aufstellt. Von seinem Charme hatte es jedenfalls nichts verloren. Ein buntes Kulturprogramm, Mit-

machaktivitäten, eine nagelneue Bühne zum Tanzen – und ein gutes Weihenstephaner Bier gab es an der Ecke noch dazu. Wenn auch die Temperaturen nicht ganz mitspielten: Wer sich die Zeit für einen Besuch genommen hat, wurde belohnt.

24h Schwimmen im FRESCH - gemeinsam Bahnen ziehen für den guten Zweck

Am 27. und 28. Juni 2026 stand das Erlebnisbad FRESCH in Freising erneut ganz im Zeichen von Solidarität und Gemeinschaft. Beim 24-Stunden-Schwimmen gingen zahlreiche Einzelschwimmerinnen und -schwimmer, Familien, Vereine, Firmen und Teams an den Start,

um gemeinsam möglichst viele Kilometer für den guten Zweck zu sammeln.

Auch wir unterstützten die Veranstaltung als Sponsor und besonders unsere Schwimmer in der Brauerei freuten sich, mit viel Spaß Gutes zu tun und Teil dieses besonderen Projekts zu sein.



Der 18. Weihenstephaner Golfcup

Für Golfer in der Holledau schon fast ein sportliches Großereignis: 120 golfbegeisterte Mitglieder und Gäste spielen hier um die begehrten Pokale und attraktive Weihenstephaner Preise. Ein perfekter Tag auf der hopfengesäumten Golfanlage Holledau, bei bestem Wetter und leckerem Essen aus der Küche des Golfrestaurants „The 28th Green“.



Gärtnerplatz Open Air

Zum ersten Mal waren wir beim Gärtnerplatz Open Air als Hauptpartner dabei. Das traditionsreiche Kunst- und Kulturfestival im Herzen Münchens steht für Begegnung, Kreativität und gemeinsames Feiern – Werte, mit denen wir uns sehr verbunden fühlen. Leider kön-

nen wir hier in dieser Ausgabe noch keinen „echten“ Rückblick schreiben, da die Redaktion bereits vor dem Event abgeschlossen sein muss. Bei der nächsten Bierkultur wissen wir mehr. Wir freuen uns sehr, Teil dieses großartigen kulturellen Highlights zu sein.



Großes Opening im Chiemgau

Der traditionsreiche Berggasthof Streichen hat wiedereröffnet

Endlich wieder offen – seit 2023 wurde der Streichen umfassend

denkmal- und klimagerecht instandgesetzt. Ende Juni hat der



traditionsreiche Gasthof mit einem großen Festakt seine Türen wiedereröffnet und es wird hier gelacht, eingekehrt und gemeinsam genossen.

Mit viel Engagement und Liebe zum historischen Erbe haben die Stiftung Kulturerbe Bayern, die Yvonne & Thomas Wilde Familienstiftung sowie weitere Partner daran gearbeitet, den Berggasthof für die Zukunft zu erhalten. Dabei durften auch wir unseren Teil dazu beitragen und wir freuen uns umso mehr, dass wir mit unseren traditionsreichen Bierspezialitäten hervorragend zu einem Haus passen, das bayerische Gastlichkeit und gelebte Kultur miteinander verbindet.

Freuen dürfen sich Gäste auf gemütliche historische Gaststuben, einen neuen Gastraum, einen

großzügigen Biergarten und komfortable Gästezimmer. Ob für eine Rast nach einer Wanderung, einen Ausflug mit der Familie oder einen längeren Aufenthalt – der Streichen bietet beste Voraussetzungen für erholsame Stunden inmitten der beeindruckenden Natur des Achentals.

Ein besonderes Erlebnis verspricht zudem der neu angelegte „Hut-schn Steig“. Der Wanderweg führt auf autofreien Pfaden hinauf zum Berggasthof und begeistert mit traumhaften Ausblicken über das Tal. Unterwegs laden zwei große Riesenschaukeln dazu ein, die Aussicht auf ganz besondere Weise zu genießen.

Berggasthof Streichen

Streichen 1
83259 Schleching-Streichen

Auszeichnungen

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan setzt ihre beeindruckende Erfolgsserie auf internationalem Parkett fort: Innerhalb weniger Wochen konnten wir bei zwei der renommiertesten Bierwettbewerbe weltweit insgesamt neun Medaillen gewinnen. Beim World Beer Cup in den USA überzeugten das Kristallweißbier und der Weizenbock Vitus mit Silber, beziehungsweise Gold. Bei den Australian International Beer Awards (AIBA) folgte wenig später ein weiterer Medailenregen mit insgesamt sieben Auszeichnungen – darunter erneut Gold für das Kristallweißbier und den Vitus.

Damit bestätigen zwei unterschiedliche Wettbewerbe auf zwei Kontinenten eindrucksvoll die konstant hohe Qualität der Weihenstephaner Bierspezialitäten. Während beim World Beer Cup mehr als 8.200 Biere von 1.644

Brauereien aus 50 Ländern bewertet wurden, zählen auch die Australian International Beer Awards zu den bedeutendsten und härtesten Wettbewerben der Branche. Besonders bemerkenswert ist die wiederkehrende Erfolgsgeschichte der beiden vielfach prämierten Weißbierspezialitäten. Das Kristallweißbier begeistert international mit seiner Spritzigkeit sowie den feinen Zitrus-, Bananen- und Nelkennoten. Der Weizenbock Vitus wurde erneut als einer der besten Vertreter seines Bierstils ausgezeichnet und unterstreicht damit seinen weltweiten Ruf als Spitzenprodukt.

„Für uns sind diese Erfolge alles andere als selbstverständlich“, erklärt Brauereidirektor Prof. Dr. Josef Schrädler. „Sie zeigen, dass unser konsequenter Qualitätsanspruch und unsere Investitionen in moderne Brautechnologie den richtigen Weg weisen.“ Gerade auf

Exportmärkten wie Australien spielen zudem die Geschmacksstabilität eine entscheidende Rolle. Schließlich müssten die Biere auch nach langen Transportwegen ihre charakteristische Qualität bewahren.

Auch Tobias Zollo, Technischer Leiter und Erster Braumeister, sieht die Auszeichnungen als Be-

stätigung für die tägliche Arbeit des gesamten Teams: „Hinter jeder Medaille stehen Leidenschaft, Erfahrung und höchste Präzision in allen Bereichen der Brauerei. Dass unsere Biere weltweit regelmäßig zu den Besten ihrer Kategorien zählen, macht uns stolz und motiviert uns zugleich für die Zukunft.“



Tobias Zollo, 1. Braumeister, und Dennis Moser, Gastronomievertriebsleiter (beide Brauerei Weihenstephan), erhalten den Gold Award für den Vitus bei der Preisverleihung in Berlin.



Ausblick

Sommer, Sterne und großes Kino

Seit Beginn des Sommers heißt es in München wieder: Film ab unter freiem Himmel! Das Open-Air-Festival „Kino, Mond & Sterne“ begeistert auch in diesem Jahr mit einem abwechslungsreichen Programm aus aktuellen Filmen, Klassikern und besonderen Kinoerlebnissen in einzigartiger Atmosphäre. Noch bis Ende des Sommers lädt die beliebte Veranstaltungsreihe auf die Seebühne im Westpark ein. Wenn die Sonne untergeht und die ersten Sterne am Himmel er-



scheinen, wird jeder Kinobesuch zu einem besonderen Erlebnis. Wir hoffen auf viele laue Sommerabende und beste Bedingungen für unvergessliche Stunden unter freiem Himmel.

Als Partner der Veranstaltung freuen wir uns, dieses besondere Kulturangebot in der Region zu unterstützen. Und das Beste: Wir verlosen 3 x 2 Eintrittskarten für einen Abend bei „Kino, Mond & Sterne“.

Wer teilnehmen möchte, sendet einfach eine E-Mail an gewinn@weihenstephaner.de mit dem Betreff „Ich will ins Kino, Mond & Sterne“.

Wir wünschen viel Glück und einen schönen Kinosommer - natürlich mit einem kühlen Bier in der Hand!

Bergfest

Der erste August-Samstag steht ganz im Zeichen des Bergfestes! Ganz Freising pilgert dann auf den Weihenstephaner Berg, um bei familienfreundlichen Preisen einen schönen Tag im Akademienhof zu genießen. Um 15 Uhr geht es los, bis 23 Uhr wird gelacht, gefeiert und gespeist.



Volksfest

10 Tage Ausnahmezustand in Freising, 10 Tage feiern und genießen! Vom 4. bis 13. September schäumt es wieder in den Krügen. Im Festzelt gibt es einen neuen Wirt, auch das Zelt selbst wird sich etwas verändern. Und die beiden Hütten der Wirte Benedikt Schuhbauer und Fred Schrödl haben auch allerlei kulinarische Highlights zu bieten. Was sie vereint? Dreimal dürfen Sie raten... Prost!



Bergweihnacht

Wer letztes Jahr bei unserer Bergweihnachts-Premiere dabei war, der weiß: Kurz vor Weihnachten verwandelt sich unser Akademienhof in eine stimmungsvolle Weihnachtslandschaft voller Lichter,

winterlicher Atmosphäre und festlicher Klänge. Freuen Sie sich auch dieses Jahr wieder ab dem 18.12. auf besinnliche Stunden, weihnachtliche Köstlichkeiten und ein gemütliches Beisammensein.



Weihenstephan International

Tiny Biergarten – bayerische Biergartenkultur unterwegs in den USA

Ein Biergarten, der auf Reisen geht? Genau das steckt hinter dem Tiny Biergarten – ein ganz besonderes neues Konzept, frisch entwickelt von unserem Importeur in den USA in Zusammenarbeit mit dem Start-up TINY PUBS. Die besondere Atmosphäre traditioneller Biergärten wird einfach genau dorthin gebracht, wo Menschen zusammenkommen – und macht aus nahezu jedem Ort einen geselligen Treffpunkt.

Herzstück des Konzepts ist ein liebevoll umgebauter, uriger Wagen, der sofort alle Blicke auf sich zieht. Mit seinem charmanten Biergarten-Flair wird er zum Mittelpunkt jeder Veranstaltung und schafft so eine ganz besondere Atmosphäre. Aus vier Zapfhähnen werden ausgewählte

Weihenstephaner Bierspezialitäten frisch ausgeschenkt. Klassische Bierstischgarnituren, Sonnenschirme und authentische Dekorationselemente runden das Erlebnis ab und verwandeln jede Fläche in einen echten Biergarten auf Zeit.

Von seinem Standort in Boston, Massachusetts, aus bringt der Tiny Biergarten bayerische Lebensfreude zu Firmenfeiern, Festivals, privaten Festen und entspannten Outdoor-Events. So wird aus einer einfachen Veranstaltung ein Ort mit Charakter. Und aus einem Platz unter freiem Himmel ein Stück gelebte bayerische Biergartenkultur.

Wir finden: ein tolles Konzept zum Nachmachen! Weitere Informationen zum Tiny Biergarten gibt es unter www.tinypubs.com.



Schnell aufgebaut und noch ein Bier gezapft, bevor die Gäste kommen – mit dem Tiny Biergarten ist das in Massachusetts möglich.

Bayerische Bierkultur mitten in Georgien: Das Weihenstephan Biermuseum in Kutaisi

Mitten im Herzen der georgischen Stadt Kutaisi verbindet das Weihenstephan Beer Museum bayerische Brautradition mit georgischer Gastfreundschaft. Inspiriert von der jahrhundertealten Brautradition Weihenstephans lädt das Museum seine Besucher zu einer besonderen Reise durch die Geschichte und Kultur des Bieres ein und vermittelt dabei spannende Einblicke in die traditionsreiche Welt des Brauens. Das Restaurant präsentiert sich in authentischem bayerischem Ambiente. Traditionelle Dekorationen, historische Brauereimotive und eine große Auswahl an Bierspezialitäten schaffen die Atmosphäre eines klassischen Bierhauses.

Auch kulinarisch treffen hier zwei Kulturen aufeinander. Die Küche vereint deutsche Bierhausklassiker mit regionalen Spezialitäten. Neben Brotzeitplatten, Schnitzel und Ripperl werden traditionelle georgische Gerichte wie Khinkali, Chatschapuri und gegrillte Fleischspezialitäten serviert. So entsteht eine abwechslungsreiche Speisekarte, die sowohl Liebhaber deutscher als auch georgischer Küche begeistert.

Auf der Getränkekarte finden sich verschiedene Weihenstephaner Bierspezialitäten – vom klassischen Hefeweißbier über dunkle Weißbiere bis hin zu traditionellen Lagerbieren. Besucher haben damit die Möglichkeit, einige der bekanntesten Vertreter bayerischer Braukunst zu genießen. Für Touristen, Bierliebhaber und Kulturinteressierte ist das Restaurant ein außergewöhnlicher Ort, um mehr über die Geschichte des Bieres

zu erfahren und gleichzeitig die Verbindung zwischen bayerischer und georgischer Kultur zu entdecken.

Wer das Biermuseum besucht, sollte sich auch einen georgischen Trinkspruch merken: „Gaumarjos!“ (გაუმარჯოს) ist das georgische Pendant zu unserem „Prost!“ und gehört zu jeder geselligen Runde dazu. In diesem Sinne: გაგიმარჯოთ! – Zum Wohl! Weitere Informationen und Bilder finden sich auf der offiziellen Website des Museums:

www.beermuseum.ge



Unser Exportmitarbeiter Johannes Weiß (dritter von links) mit den Eigentümern des Biermuseums und Vertretern unseres Georgischen Importeurs.



Die Liebe zum Detail ist hier überall zu spüren – im Museum genauso wie im Restaurant.

SV Lohhof

Meisterlich. Gemeinsam. Aufgestiegen.

Was für eine Saison! Die Volleyballerinnen des SV Lohhof haben in der Spielzeit 2025/26 eindrucksvoll gezeigt, was mit Leidenschaft, Zusammenhalt und harter Arbeit möglich ist. Mit einer herausragenden Bilanz und nur wenigen Niederlagen wurde das Team verdient zum Meister der 2. Bundesliga Süd gekrönt.

Doch Zahlen allein erzählen nicht die ganze Geschichte. Es war vor allem die Art und Weise, wie die Mannschaft Woche für Woche auftrat: mit großem Einsatz, absolutem Teamgeist und dem festen Willen, gemeinsam erfolgreich zu sein. Ob in engen Spielen, auf langen Auswärtsfahrten oder in intensiven Trainingswochen – das Team hat immer zusammengehalten.

Die Begeisterung, die diese Mannschaft ausgelöst hat, war weit über

das Spielfeld hinaus spürbar. Fans, Ehrenamtliche, Sponsoren und Unterstützer feierten mit, feierten das Team und machten aus einer starken Saison etwas ganz Besonderes. So wurde aus vielen einzelnen Erfolgen eine gemeinsame Erfolgsgeschichte.

Und diese Geschichte bekommt nun ihr nächstes Kapitel: Der Aufstieg in die 2. Liga Pro ist geschafft! Damit belohnt sich die Mannschaft für eine außergewöhnliche Saison und setzt ein starkes Zeichen für den Volleyballstandort Lohhof.

Wir gratulieren dem gesamten Team herzlich zu dieser großartigen Leistung und wünschen für die kommende Herausforderung in der 2. Liga Pro viel Erfolg, viele unvergessliche Momente und natürlich weiterhin den Teamspirit, der diese Saison so besonders gemacht hat.



Gastronomien regional

Wir feiern 25 Jahre Bierbezug – das La Forchetta in Moosburg

Als Francesco Cataldo 1988 im Alter von 17 Jahren seine Heimat Monopoli bei Bari verließ und nach Deutschland kam, wusste er nicht, wohin ihn sein Weg einmal führen würde. Seine ersten Erfahrungen sammelte er als Hilfskoch in einem italienischen Restaurant in Unterschleißheim. Die Anfangszeit war nicht einfach – fernab der Heimat, in einer neuen Umgebung und mit den Herausforderungen eines harten Arbeitsalltags. Mehr als einmal dachte er daran, alles hinzuschmeißen. Dass er geblieben ist, verdankt er

einem Freund, der ihn damals unterstützt, motiviert und an ihn geglaubt hat. Diese Erfahrung hat ihn geprägt. Francesco arbeitete sich Schritt für Schritt weiter, sammelte Erfahrungen in verschiedenen Betrieben und lernte von erfolgreichen Gastronomen in München. Obwohl er zwischenzeitlich versuchte, der Gastronomie den Rücken zu kehren, ließ sie ihn nie ganz los. Der Wunsch, selbst etwas Eigenes aufzubauen, wurde immer größer.

Nach einer erfolgreichen Station beim Aufbau des Erik's Restaurants in Ottenburg bei Eching entschied er sich Ende des Jahres 2000, seinen eigenen Weg zu gehen. Im Jahr 2001 erfüllte er sich schließlich den Traum von der Selbstständigkeit. Seitdem führt er sein eigenes Restaurant – und damit beginnt auch die Zusammenarbeit mit uns als Brauerei. Was einst als Partnerschaft begann, ist über die Jahre zu einer echten Freundschaft geworden – getragen von gegenseitigem Vertrauen, Verlässlichkeit und vor allem einem gemeinsamen Qualitätsverständnis.



Francesco Cataldo (Mitte) erhält von unserem Außendienst Rudi Hellerbrand (links) und Brauereidirektor Josef Schrädler (rechts) die Urkunde zur 25-jährigen Partnerschaft.

Im La Forchetta wird italienische Gastlichkeit mit großer Leidenschaft gelebt. In der gemütlichen Gaststube und auf der einladenden Terrasse treffen sich Familien, Freunde und Geschäftspartner, um gemeinsam besondere Genussmomente zu erleben. Dabei steht für das Team um den Küchenchef eines immer im Mittel-

punkt: höchste Qualität – sowohl bei den Speisen als auch bei den Getränken.

Wir bedanken uns herzlich für 25 Jahre erfolgreiche Zusammenarbeit und für das entgegengebrachte Vertrauen. Darauf ein Prost und auf viele weitere gemeinsame Jahre voller Genuss, Qualität und guter Begegnungen!

Gastronomien regional

Restaurant Schrödl's Freising

Aufgewachsen im elterlichen Landgasthof, lebt Wirt und Küchenchef Fred Schrödl heute seine Leidenschaft für gutes Essen und herzliche Gastfreundschaft in seinem eigenen Lokal: dem Schrödl's in Freising. Mit viel Engagement und Liebe zum Detail hat er ein Restaurant geschaffen, das weit mehr ist als nur ein Ort zum Essen

– ein Platz zum Wohlfühlen, Genießen und Zusammensein. Das stilvoll im hochwertigen Landhausstil eingerichtete Restaurant bietet unter seiner großen Sternenkuppel den passenden Rahmen für einen entspannten Abend zu zweit ebenso wie für gesellige Runden mit Familie, Freunden oder Kollegen. In den warmen

Monaten fühlt man sich auf der mediterranen Terrasse schon ein bisschen wie in der Toskana: Unter schattigen Sonnenschirmen und bei angenehmer Atmosphäre an der sanft dahinfließenden Moosach stellt sich die Urlaubserholung quasi ganz von selbst ein.

Auch mittags lohnt sich ein Besuch: Neben der vielfältigen Speisekarte werden attraktive Business-Lunch-Menüs angeboten – ideal für eine genussvolle Auszeit vom Arbeitsalltag.

Besonders am Herzen liegen Fred Schrödl und seinem Team unvergessliche Veranstaltungen. Ob Familienfeier, Geburtstag oder Firmenevent – mit Erfahrung, Kreativität und persönlicher Beratung wird jede Feier individuell geplant und mit hervorragender Küche zu einem besonderen Erlebnis gemacht. Hier spürt man: Gastfreundschaft ist nicht nur ein Versprechen, sondern wird jeden Tag mit Leidenschaft gelebt.



Schicken Sie uns bis **30. September** eine e-Mail an gewinn@weihenstephaner.de mit dem Stichwort „Schrödl's“ und gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €.



Restaurant Schrödl's
 Landshuter Str. 30
 85356 Freising
 Tel: 08161 / 22379

Pfeillers im Hotel Bayerischer Hof in Freising

Mit dem Pfeillers haben sich Timo Siller und Moritz Pfeifer einen lang gehegten Traum erfüllt: ein Restaurant zu schaffen, das hervorragende Küche, herzliche Gastfreundschaft und eine entspannte Wohlfühlatmosphäre vereint. Im traditionsreichen Bayerischen Hof inmitten der Freisinger Altstadt haben die beiden erfahrenen Gastronomen den idealen Ort gefunden, um ihre gemeinsame Vision Wirklichkeit werden zu lassen.

Der Name Pfeillers verbindet ihre Nachnamen – und steht zugleich für das, was das Restaurant ausmacht: echte Teamarbeit. Während Moritz mit aufmerksamem Service, herzlicher Gastlichkeit und einem feinen Gespür für die Wünsche seiner Gäste eine einladende Atmosphäre schafft, begeistert Timo mit einer Küche, die bayerische und alpenländische Tradition auf kreative Weise mit hochwertigen Zutaten und handwerklicher Perfektion verbindet.

Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Speisekarte mit regionalen Klassikern, modernen Interpretationen und schmackhaften vegetarischen Gerichten. Das Pfeillers ist mehr als nur ein Restaurant – es ist ein Treffpunkt für Genießer, Familien, Freunde und alle, die gutes Essen und ehrliche Gastfreundschaft schätzen.

Schicken Sie uns bis **30. September** eine e-Mail an gewinn@weihenstephaner.de mit dem Stichwort „Pfeillers“

und gewinnen Sie einen von drei Gutscheinen im Wert von 50 €.



Restaurant Pfeillers
 Untere Hauptstr. 3
 85354 Freising
 08161 / 538329
info@pfeillers.de



Hauberlinge

Familienrezept

Von meiner Uroma über meine Oma bis heute wurde das Hauberlinge-Rezept weitergegeben und immer wieder zubereitet.



Außen goldbraun und knusprig, innen locker und würzig – Hauberlinge sind eine traditionelle Spezialität. Der Hefe-Bierteig aus Weizen- und Roggenmehl, verfeinert mit Kümmel, wird in Butterschmalz ausgebacken und erhält so seinen unverwechselbaren Geschmack. Besonders gut passen Hauberlinge zu Kartoffelsuppe oder Rehragout, schmecken aber auch als herzhafter Snack.

Zutaten für ca. 40 Stück:

500 g Weizenmehl
500 g Roggenmehl
500 ml Weihenstephaner Hefeweißbier
30 g Zucker
1 Würfel Hefe (20 g)
2 TL Salz
3 EL Kümmel (ganz)
4 Eier
Butterschmalz zum Ausbacken



Zubereitung:

Für die Zubereitung zunächst Weizen- und Roggenmehl in einer großen Schüssel sorgfältig vermischen. Anschließend in der Mitte eine Mulde formen, die Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker, dem lauwarmen Weißbier sowie etwas Mehl zu einem glatten Vorteig verrühren. Diesen etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist. Danach die Eier, das Salz und den Kümmel hinzufügen und alle Zutaten gründlich miteinander ver-

mengen. Den Teig anschließend mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine so lange kneten, bis er eine feine, geschmeidige Konsistenz erreicht und kleine Blasen wirft. Den fertigen Teig zugedeckt nochmals etwa 60 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einem breiten Topf auf etwa 160 °C erhitzen. Einen Esslöffel kurz in das heiße Fett tauchen und damit portionsweise kleine Nocken vom Teig abstechen. Diese im heißen Fett rundum goldbraun ausbacken. Die fertigen Hauberlinge mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend warm servieren. Guten Appetit!



Anna
Oberhauser
Vertrieb/
Marketing
International

Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

Freising bietet Kultur und bayerische Lebensart

Historische Gassen, grüne Isarauen und beeindruckende Aussichtspunkte machen Freising zu einem idealen Ziel für einen abwechslungsreichen Städtetrip im Norden Münchens. Die älteste Stadt Oberbayerns verbindet traditionsreiche Geschichte mit jungem Universitätsleben und entfaltet besonders in den Sommermonaten ein fast südländisches Flair. Zwischen Domberg und Weihenstephaner Berg treffen barocke Baukunst, lebendige Kultur und entspannte Biergartenatmosphäre aufeinander und schaffen eine besondere Mischung aus Entdeckung und Erholung.

Wer Freising erkunden möchte, erlebt die Stadt am besten zu Fuß. In der Touristinformation sind die kostenfreien „Freisinger Stadtpaziergänge“ erhältlich, die auf abwechslungsreichen Routen zu historischen Sehenswürdigkeiten, ruhigen Grünanlagen und den schönsten Aussichtspunkten der Stadt führen. Dabei reichen die Themen von Naturerlebnissen entlang der Isar, über Freising's Braukultur,

bis hin zu kulturellen Entdeckungstouren durch die Altstadt. Besonders eindrucksvoll ist der Domberg mit seinem barocken Mariendom, der als Wahrzeichen der Stadt gilt. Direkt daneben lädt das modern gestaltete Diözesanmuseum mit seinen bedeutenden Sammlungen religiöser Kunst und wechselnden Sonderausstellungen zu einem Besuch ein. Das Stadtmuseum im historischen Asamgebäude verbindet eindrucksvolle Architektur mit moderner Ausstellungsgestaltung.

Ein ganz besonderes Flair entfaltet sich im Weihenstephaner Hofgarten, der mit seiner Aussichtsterrasse einen weiten Blick über die Isar

bis hin zu den Alpen eröffnet. Hier zeigt sich Freising von seiner entspannten Seite und verbindet studentisches Leben, Kultur, Natur und bayerische Lebensfreude auf einzigartige Weise. Ergänzt wird das touristische Angebot durch thematische Stadtführungen, die Besucher unterhaltsam durch die Stadt begleiten und Freising's Geschichte lebendig werden lassen.

Touristinformation der Stadt Freising

Marienplatz 7, 85354 Freising
Tel. 08161 / 54 - 441 11
touristinfo@freising.de
<https://tourismus.freising.de>
<https://www.tourismus.stadt.freising>



Touristinfo Freising. Foto: Christian Schrammer

Mitmachen & Gewinnen!

Das **Restaurant Schrödl's** und das **Pfeillers** verlosen **drei Wertgutscheine à 50 €**.

Und so können Sie gewinnen: Senden Sie bis zum **30. September 2026** eine E-Mail an: gewinn@weihenstephaner.de

Stichwort „Schrödl's“ oder „Pfeillers“. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse anzugeben!

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Brauereiführungen

Lernen Sie unsere Brauerei kennen und werfen Sie bei einer Führung einen Blick hinter die Kulissen. Informationen zu den Führungen erhalten Sie unter www.weihenstephaner.de.



Online Fanshop



www.weihenstephaner-fanshop.de

Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155 • 85311 Freising
Tel: 08161 / 536 - 0
info@weihenstephaner.de

Direktor: Prof. Dr. Josef Schrädler
Druck: KASTNER GmbH