



Weihenstephaner

BIERKULTUR



*+ Lieblingsrezept
von Gerhard Semmler,
Vertriebsleiter Gastronomie National*

URSPRUNG DES BIERES



Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer hat Fahrt aufgenommen. Das zeigt sich nicht nur an den konstant niedrigen Inzidenzwerten der vergangenen Wochen, sondern auch an den gut gefüllten Biergärten, die vor allem eines zeigen: Die Menschen zieht es nach draußen, sie lechzen nach Geselligkeit. Und natürlich auch nach gutem Bier!

Die vergangenen Monate waren keine einfachen – wer hätte im Januar gedacht, dass wir bis weit in das Jahr hinein in der Gastronomie noch mit solchen Auflagen zu kämpfen hätten? Spurlos ist diese Zeit an den vielen engagierten Beschäftigten im Gastgewerbe nicht vorbei gegangen – und auch an uns nicht. Es ist jetzt aber Zeit, positiv in die Zukunft zu blicken. Der Fortschritt beim Impfen ist, so sieht es aus, der Weg aus dieser Pandemie, sodass ein weiterer Lockdown im Winter hoffentlich nicht mehr nötig sein wird.

Und auch wenn es mit größeren Veranstaltungen wohl noch schwierig wird – wenn wir zumindest im Kleinen wieder zusammen feiern, ein Bier trinken gehen oder am Stammtisch zusammensitzen können, ist schon ein großer Schritt getan. Wir haben keinerlei Zweifel daran, dass unsere Wirtinnen und Wirte alles dafür tun, dass sich die Besucher zu jeder Zeit wohl und sicher fühlen.

Es hat sich schließlich auch einiges getan: Unter anderem hat in der Freisinger Genusslinie das „SchnickSchnack by Weihenstephan“ eröffnet, unsere Kooperation mit Ratschings in Südtirol nimmt Fahrt auf – so darf es gerne weitergehen.

In diesem Sinne: Viel Spaß bei gutem Bier, interessanten Gesprächen und der ein oder anderen neuen Bekanntschaft, die man nur in der Wirtschaft kennenlernen kann. Denn das hat uns allen am meisten gefehlt.

Ihr

Prof. Dr. Josef Schrädler

Weihenstephan als beste Brauerei ausgezeichnet

Medaillensegen bei den Australian International Beer Awards

Offene Gaststätten, sommerliche Temperaturen und im wahrsten Sinne ausgezeichnete Biere in den Gläsern: Die Australian International Beer Awards (AIBA) haben uns den Sommer noch weiter versüßt und viele unserer Biere sowie unsere gesamte Brauerei mit den höchsten Auszeichnungen prämiert.

Alljährlich werden auf der AIBA die besten Biere der Welt ausgezeichnet. Im letzten Jahr musste auch der Wettbewerb in Australien abgesagt werden. Umso größer war die Freude bei Brauereien aus aller Herren Länder, dass der Wettbewerb heuer wieder stattfinden durfte. Am 20. Mai wurden bei einem Festakt die Gewinner bekanntgegeben.

Und dazu zählen - fast schon traditionell - auch immer viele unserer Biere. Mit je einer Goldmedaille wurden zum einen das Hefeweißbier Dunkel (Flasche), das Kristallweißbier (Fass) und

der Weizenbock Vitus (Flasche) ausgezeichnet. Alle drei Biere überzeugten die Jury, sodass sie zu den Gewinnern der Kategorie „Best Wheat Beer“ gehörten. Doch auch weitere Bierspezialitäten aus Weihenstephan gingen nicht leer aus: Silber bekamen das Hefeweißbier und erneut das Kristallweißbier (jeweils aus der Flasche). Gleich zwei Bronzemedailles gab es für das Original Helle (Flasche und Fass) sowie für das Kellerbier 1516 (Flasche) und das Hefeweißbier (Fass). Ein wahrer Medaillensegen für uns!

Den größten aller Preise gab es aber, nachdem die Biere ausgezeichnet wurden. Denn: Bei den AIBA, allgemein bekannt als einer der prestigeträchtigsten Bierwettbewerbe der Welt, wurden wir zur besten Brauerei in der Kategorie „Large International Brewery“ (engl. für „Große internationale Brauerei“) gekrönt.



„Nach anderthalb absoluten Ausnahmejahren freuen wir uns über diese Auszeichnungen natürlich umso mehr“, erklärt Prof. Dr. Josef Schrädler, Direktor der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. „Es zeigt, dass unsere Biere von absolut höchster Qualität sind und das auf der ganzen Welt so wahrgenommen wird.“ Glücklich zeigt sich auch Tobias Zollo, 1. Braumeister: „Alle Weihenstephaner arbeiten jeden Tag hart, um unseren Fans und Freunden rund um den Globus großartige Biere liefern zu können. Schön, wenn das wertgeschätzt wird!“



Alkoholfreie Biere: Unsere neue Entalkoholisierungsanlage

Alkoholfreie Biere liegen voll im Trend. Vorbei sind die Zeiten, in denen sie als ungeliebte Alternative für die Autofahrer angesehen wurden. Am Brauverfahren wurde in den letzten Jahrzehnten viel getüftelt und der Geschmack hat sich in den vergangenen Jahren bei so gut wie allen Brauereien deutlich verbessert. So ist das alkoholfreie Bier eine eigene Kategorie geworden, mit immer mehr Liebhabern und Fans. Wir haben bereits vor über 30 Jahren unsere erste Entalkoholisierungsanlage angeschafft, damals ganz neu von der Technischen Universität mitentwickelt. Mit einer Technik, die bis heute zu den führenden Methoden zur Herstellung qualitativ hervorragender alkoholfreier Biere

gehört: die Vakuum-Fallstromverdampfung. Es handelt sich hierbei um ein besonders aufwendiges, aber auch schonendes Verfahren, bei dem einem vollständig vergorenen und gereiften Bier durch Erwärmung im Vakuum der Alkohol entzogen wird.

„Für uns ist diese Methode die beste, um dem Konsumenten ein Geschmackserlebnis zu bieten, das möglichst nahe an das eines alkoholhaltigen Bieres herankommt“, erklärt Tobias Zollo, 1. Braumeister. Es gibt aber auch andere Methoden, beispielsweise den gestoppten Gärer. „Bei diesem Verfahren wird die Gärung des Bieres zu einem Zeitpunkt gestoppt, an dem noch kein Alkohol entstanden ist. Die Folge: Der Malzucker

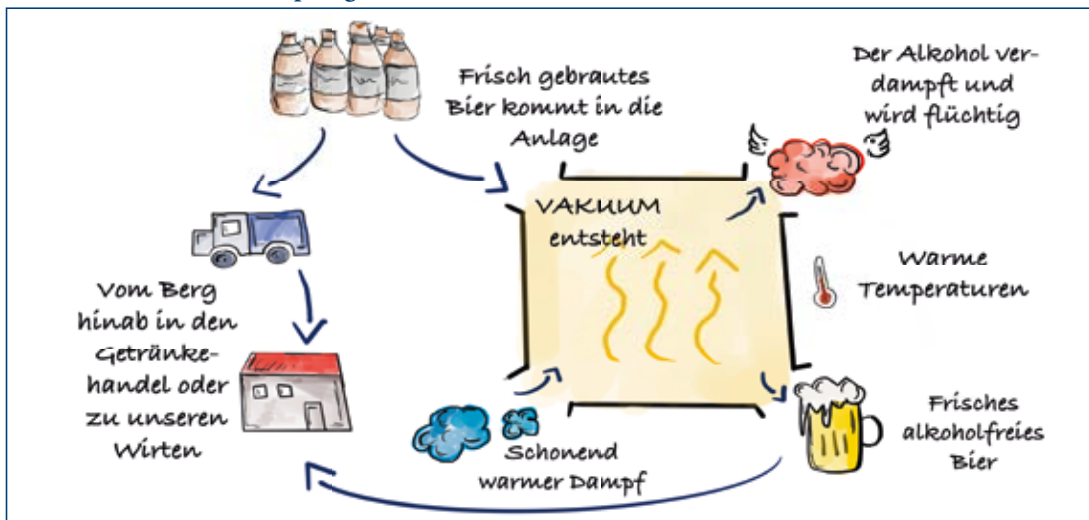


Die neue Anlage ist ein komplexes System auf neuestem technologischen Stand – für uns individuell konzipiert.

ist noch nicht abgebaut, das Bier schmeckt süßer und ist wesentlich kalorienreicher“, erläutert Zollo das gängigste Verfahren, das bei

vielen anderen Brauereien im Einsatz ist. Wir haben uns vor allem wegen der geschmacklichen Vorzüge für die Fallstromverdampfung entschieden und freuen uns, dass wir durch die Investition in eine neue Anlage jetzt doppelt so viel Kapazität haben. Doch nicht nur das: „Die Anlage wurde extra nach unseren Vorgaben und Bedürfnissen entwickelt und gebaut, so dass wir alles, was uns Brauern zur Herstellung wichtig ist, auch umsetzen können – das begeistert uns sehr“, freut sich Zollo.

Vakuum-Fallstromverdampfung (stark vereinfacht):



Vorteile Vakuum-Fallstromverdampfung gegenüber gestoppter Gärung:

- ✓ geschmacklich näher am vollen Bier
- ✓ Bier ist kalorienärmer
- ✓ weniger süß

Weihenstephan Arena in Sterzing eingestürzt

Februar 2021: Beim Eishockeyverein WSW Wipptal Broncos in Südtirol und auch hier in der Brauerei Weihenstephan herrschte Fassungslosigkeit. Nach tagelangem Schneegestöber gab das Dach der Weihenstephan Arena in Sterzing unter der großen Schneelast nach und stürzte ein.

Was haben wir dort für tolle Momente erlebt: Gelacht, gefeiert, spannende Spiele – jeder Besuch in Südtirol war ein Höhepunkt im Jahreskalender. Die Gastfreundschaft der Broncos und unserer dortigen Partner-Brauerei Forst, die wir dort jedes Mal erleben dür-

fen, geht über eine Geschäftsbeziehung hinaus. Hier entstanden Freundschaften, die wir seit über 50 Jahren bis heute pflegen und schätzen. Ein großer Teil dieser Beziehungen wurde regelmäßig in der Weihenstephan Arena zelebriert. Die Arena war zum Zeitpunkt des Einsturzes glücklicherweise nicht besucht, weshalb niemand zu Schaden gekommen ist – ein großes Glück im Unglück.

Wir stehen hinter unseren Freunden aus Südtirol und freuen uns auf viele weitere Jahre zusammen.



Rückblick

(Mehr als) Ein Jahr im Ausnahmezustand

An dieser Stelle würden wir normalerweise von unseren vergangenen Veranstaltungen berichten und mit emotionalen Bildern von glücklichen, feiernden Menschen unterlegen. Leider fehlt uns in dieser Ausgabe nach wie vor das Material – alle Veranstaltungen letztes Jahr, bis auf den Weihenstephaner Golfcup, sind coronabedingt ausgefallen. Daher sind wir sehr froh, dass wir durch unser Online-Team (Online Marketing Manager Anton „Done“ Hirschfeld und Markenbotschafter Matthias „Tissi“ Ebner) einige Veranstaltungen, wie unser Weihenstephaner Starkbierfest und den Freisinger Tag des Bieres, zumindest online stattfinden lassen konnten.

Im Moment sieht es ja sehr gut aus. Die Zahlen sind auf einem niedrigen Niveau, die Gastronomen geöffnet und Veranstaltungen möglich – wenigstens im kleineren, überschaubaren Rahmen. Für die Brauerei Weihenstephan ist das das Warmlaufen für das kommende Jahr, wenn hoffentlich wieder größere Events wie das Bergfest oder das Freisinger Volksfest im gewohnten Umfang stattfinden können.

Blickt man zurück, bleibt ein großes Auf und Ab in der Bilanz stehen. Vom kurzen Lockdown im Frühjahr 2020 über die weitgehenden Öffnungen im Sommer des gleichen Jahres, bis zum gefühlt ewig andauernden Lock-

down von November 20 bis Mai 21 – in der Gastronomie, in der Brauerei und natürlich in vielen



Angela Merkel alias Wolfgang Krebs war „live aus Berlin“ zum digitalen Starkbierfest zugeschaltet.

weiteren Branchen war Geduld und Ausdauer gefragt. Zur Einordnung: In einem normalen Jahr sind wir auf über 500 Veranstaltungen alleine in Bayern unterwegs. In 2020 waren es ab März 0. Umso schöner war es, als im Mai vergangenen sowie diesen Jahres die Außengastronomie wieder öffnen durfte – und nicht nur in Freising wurde das mit Begeisterung aufgenommen. Die Temperaturen stimmten zwar noch nicht ganz, aber wie heißt es so schön? Es gibt kein schlechtes Wetter, nur schlechte Kleidung. Und frei nach diesem Motto waren die Biergärten von der ersten Minute an bestens gefüllt. Der Auftakt in die Normalität? Wir hoffen'!

Schon gehört? Der Weihenstephaner Podcast ist da!

Von der ältesten Brauerei der Welt gibt es ab sofort nicht nur puren Trinkgenuss, sondern auch Ohrenschaum im frisch auf den Markt gebrachten Podcast „1000 Jahre Bier“. Ab sofort versorgen wir regelmäßig alle Bierkenner und -enthusiasten mit Wissenswertem rund um Biervielfalt, Brautechnik, Tradition und Innovation sowie vielen weiteren spannenden Themen. Geplant sind mindestens acht Folgen pro Staffel. Der Podcast ist auf allen gängigen Plattformen und unter www.weihenstephaner.de zu finden.

Bevor wir mit der ersten Folge in die Bierwelt eintauchen, stellen sich die Moderatoren erst mal vor: Wieder sind es die „üblichen Verdächtigen“ Markenbotschafter Matthias „Tissi“ Ebner und Anton „Done“ Hirschfeld, Online Marketing Manager der Brauerei. Mit der ersten Folge zum Thema Alkoholfrei starten wir dann so richtig mit unserem „Biercast“. Gesundheitsbewusstsein, Drinkability und mehr – das Thema Alkoholfrei ist längst kein exotisches Bier-Thema mehr. Im Gespräch mit Dr. Mar-

tina Gastl, der Expertin für alkoholfreies Bier der TU München-Weihenstephan, finden wir heraus, warum alkoholfreies Bier nicht unbedingt „Bier“ heißen müsste – und was sich noch rühren muss, damit dieser Markt weiter wächst. Softere Themen wie „Das Reinheitsgebot“ wechseln sich mit Bier-wissenschaftlichen Gesprächen ab – immer mit der nötigen Portion Humor versehen. Wer den Podcast abonniert, kann in Zukunft weitere Gesprächspartner und Experten aus der Brauerei und den einen



oder anderen Promi aus der Bierbranche erwarten.

Neu aufgelegt: Der GENERALI MÜNCHEN MARATHON

„Marathon goes digital“ – unsere Freunde und Partner der MÜNCHEN MARATHON GmbH waren kreativ und haben das Konzept und den Markenauftritt der besonderen Situation angepasst: Letztes Jahr ging der GENERALI MÜNCHEN MARATHON als virtueller Lauf an den Start, dieses Jahr ist eine hybride Veranstaltung am **10. Oktober** geplant. Das heißt, es kann sowohl an einem realen Laufevent, als auch an einem digital stattfindenden Wettbewerb teilgenommen werden. „Mit der Kombination aus realer und virtueller Laufveranstaltung gehen wir

den nächsten Schritt in die Zukunft und bauen die digitale Kommunikation aus.“, erklärt



Glückliche Preisträger: Projektleiterin Laura Bauer und Geschäftsführer Gernot Weigl von der MÜNCHEN MARATHON GmbH.

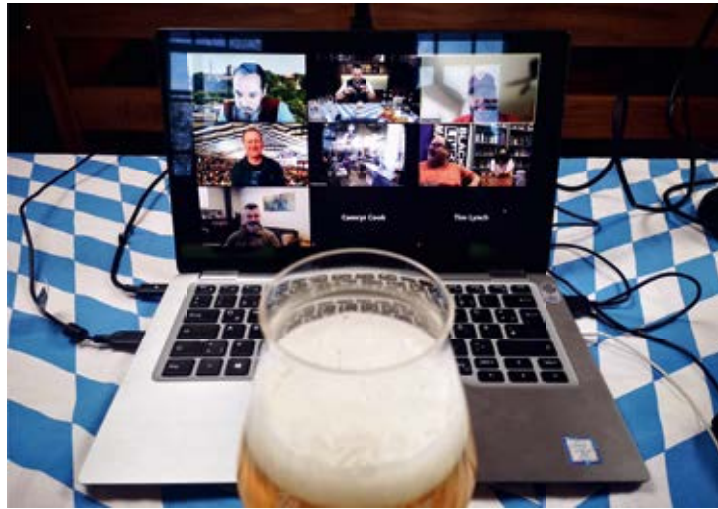
Gernot Weigl, Geschäftsführer der MÜNCHEN MARATHON GmbH. „Es ermöglicht uns auf die gegenwärtigen Entwicklungen und zukünftigen Anforderungen flexibel zu reagieren.“, so Weigl. Zusätzlich zur Neuausrichtung des Events, nutzten die Organisatoren die erzwungene Pause, um ihren Markenauftritt zu modernisieren und dem neuen Konzept auch optisch auf allen Kommunikationskanälen Ausdruck zu verleihen – und das mit größtem Erfolg: So erhielten die Organisatoren beim begehrten „German Brand Award 2021“, um den sich

in diesem Jahr 1.134 Marken aus 17 Ländern beworben hatten, eine der begehrten Auszeichnungen in der Kategorie „Sports Associations & Sporting Clubs“. Sie sind auch begeisterter Läufer? Dann sichern Sie sich jetzt Ihren Startplatz unter www.generalimuenchenmarathon.de oder schicken Sie uns eine Mail an gewinn@weihenstephaner.de bis zum **31. August** mit dem Stichwort „München Marathon“ und gewinnen Sie einen von fünf Starterplätzen (zur Auswahl stehen der 10 km-Lauf, Halbmarathon oder Marathon).

Tissis Bierodyssee um den Globus

Studentenaustausch mal anders: Meine „Online Class“ für die Virginia Tech University

Das, was die Technische Universität (TUM) für München und Bayern ist, ist die Virginia Tech University (VTU) in Blacksburg für den amerikanischen Bundesstaat Virginia. Eine hoch angesehene Technische Universität mit dem Schwerpunkt auf Forschung und Technik. Für Studierende der USA, welche „(Craft-) Brewing“ an der VTU erlernen, steht eigentlich eine Exkursion bzw. ein Austauschprogramm an der TUM in Weihenstephan auf dem Plan. Der Lehrstuhl für Brau- und Getränke-technologie organisiert diesen Austausch sowie ein umfangreiches Programm an Vorlesungen, Exkursionen und Praktika während des Besuchs in Weihenstephan. Im Umkehrschluss besu-



chen Studierende der TUM für mehrere Wochen den Blacksburg Campus der VTU.

Bereits zum zweiten Mal musste nun das Partner- und Austauschprogramm mit der Virginia Tech University (VTU) digital abgehalten werden. Wir, als Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, waren froh und geehrt trotz des Lockdowns im Frühjahr, digital Teil des Austauschprogramms 2021 zu sein. Eine schöne Aufgabe

vor allem für mich, Brauer-Alumni der TUM und Markenbotschafter der Brauerei. In einer Live-Schleife mit den USA habe ich eine digitale Brauereiführung inkl. einer Präsentation bzw. Vorlesung unserer Produktionsphilosophie und technischen Möglichkeiten gezeigt. Sogar eine gemeinsame Bierverkostung war möglich: Dank unseres USA Importeurs, Total Beverage Solutions (TBS), konnten wir den Studie-

renden und Professoren der VTU diverse Weihenstephaner Biere kostenlos an Ort und Stelle liefern, sodass wir dann gemeinsam sensorisch die Biere verkosten konnten.

Eine gelungene Veranstaltung – die vor allem durch die vielen Fragen und Rückmeldungen einen interaktiven Austausch unter Experten und Studierenden ermöglichte. Den kulturellen Einblick und die Atmosphäre unserer historischen Brauerei, des Bräustüberls und eines gemütlichen Weißwurstfrühstücks können wir hoffentlich 2022 nachholen!



Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan



@weihenstephan_official
@vantissen



Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

www.weihenstephaner.de



Bis dahin Prost, Euer



Export

Das Restaurant München in Tartu, Estland: Ein Stück Bayern im Baltikum



Malereien des hl. Korbinians finden sich an den Wänden des Restaurants München, zudem stehen Wiener Schnitzel, Jägerschnitzel, Obazda und viele weitere bayerische Köstlichkeiten sowie verschiedene Weihenstephaner Biere auf der Karte.

Man könnte fast meinen, wir sind nicht weit weg von Freising. Tatsächlich befindet sich das Restaurant München aber in Tartu, der zweitgrößten Stadt Estlands.

Dabei erinnert vieles in Tartu auch an Freising: Tartu ist die älteste Stadt des Landes und ist auch Hei-

mat der renommiertesten Universität Estlands. Gleich neben der Uni und nicht weit vom Rathausplatz befindet sich das Restaurant München: „Viele Mitarbeiter und Professoren sind unsere Stammkunden und schätzen die authentische bayerische Küche. Gerade Weißbierfans sind begeistert“, freut sich Andres Maripuu - er führt das Restaurant München. Seit Anfang dieses Jahres ist das Restaurant München eine Art Botschafter der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan im Baltikum. Der größte Raum des Restaurants wurde nach uns benannt und die Wände zieren kunstvolle Bilder des heiligen Korbinian. „Die Malerei würdigt den Gründer des Benediktinerklosters, dem Ursprung der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan“,

erklärt Andres die aufwendige Wandgestaltung.

Wenn nicht schon jetzt, sollte Tartu spätestens 2024 auf Ihrer Reiseplanung stehen. Dann wird die Stadt für ein Jahr zur europäischen Kulturhauptstadt. Und wer im Urlaub auch gerne mal ein wenig kulinarisches Heimweh hat, sollte einen Abstecher ins Restaurant München unbedingt einplanen.

Restaurant München
Küütri 2, Tartu, Estland



Restaurant München



@restoranmunchen

www.restaurant-munchen.com

Export

Gewinnspiel: Kurzurlaub in der Genussregion Ratschings

Die spektakulären Landschaften des Ratschings-, des Ridnaun- und des Jaufentals bilden die „Drei-Täler-Gemeinde“ Ratschings, welche direkt an der Autobahn-Ausfahrt der malerischen Kleinstadt Sterzing liegt. Hier verbindet sich auf ganz besondere Weise das gelassene südländische Lebensgefühl mit dem Traditionsbewusstsein und der Naturverbundenheit der Alpenländer. Gerade in dieser besonders schönen Urlaubsregion können auf den meisten Almhütten und Landgaststätten unsere Weißbiere zusammen mit den Südtiroler Spezialitäten genossen werden. Und darauf sind wir sehr stolz! Nachdem es Corona im Winter nicht zugelassen hat, steht einem Urlaub in Ratschings jetzt im

Sommer nichts mehr im Weg. Wir freuen uns, dass wir auch wieder unser Bier in die Gastronomien der Region ausliefern können. Und Ihnen wollen wir - zusammen mit unserem Kooperationspartner, den **Bergbahnen Ratschings** - zu einer kleinen Auszeit verhelfen: Daher verlosen wir bis zum **31. Juli** auf unserer Homepage und hier in der BierKULTur tolle Kurzurlaube in Ratschings. Hoch in das Alpenpanorama geht es mit den **Bergbahnen Ratschings** zu einer traditionellen Südtiroler „Marende“ und einem kühlen Weihenstephaner Weißbier in einer der Almhütten. 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

Schicken Sie uns eine Postkarte an die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Postfach 1155, 85311 Freising oder machen Sie mit unter www.weihenstephaner.de. **Teilnahmeschluss ist der 31. Juli 2021.**

Die Preise beinhalten: Jeweils eine Übernachtung im DZ in den aufgeführten Hotels, drei kostenlose Fahrten für zwei Personen mit den Bergbahnen Ratschings sowie ein Gutschein für eine traditionelle „Marende“ für zwei Personen in einer unserer Almhütten.

Gewinne sind nach Absprache innerhalb der laufenden Sommersaison einzulösen. Infos zu unseren Teilnahmebedingungen unter www.weihenstephaner.de.



Gastronomie regional

Das SchnickSchnack by Weihenstephan

Schnick Schnack

by Weihenstephan

Das SchnickSchnack by Weihenstephan ist die neue Adresse in Freising für Liebhaber der saisonalen und regionalen Küche. Das Bistro in der Altstadt mit wechselnder Mittagskarte lädt zur Einker während eines Stadtbummels oder zum schnellen Mittagessen ein. Neben dem Freisinger Land Laden und der Bäckerei & Konditorei Geisenhofer steht das SchnickSchnack by Weihenstephan für die „Genussline“ in der Freisinger Innenstadt. Angeboten werden leckere Sandwiches wie Burger, Hotdogs, Ciabatta & Co., kreative Salatvariationen, Suppen und vollwertige Gerichte mit Zutaten aus dem Freisinger Land zum Mitnehmen und zum Genießen. Bei schönem Wetter kann man im Innenhof die

Seele baumeln lassen, ebenso sind die Plätze im Freien mitten in der Fußgängerzone ein wahrer Traum und eignen sich perfekt für eine kleine Auszeit am Nachmittag. Abends laden die Außenplätze zum gemütlichen Verweilen mit Weihenstephaner Bieren, selbstgemachten Limonaden, Spritz, Hugo und mehr ein.

An Samstagen können Sie das SchnickSchnack by Weihenstephan außerdem exklusiv für Ihre Veranstaltung buchen. Feiern Sie mit Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern in dieser ganz besonderen Location.

In der kalten Jahreszeit können Sie mit Benedikt Schuhbauer sogar ganz privat Ihr Lieblingsmenü kochen und genießen. Erfahren Sie dabei jede Menge spannender Kochtricks und freuen Sie sich darauf, wenn der Chef aus dem Nähkästchen plaudert.

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



Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 11:00 - 18:00 Uhr
bei schönem Wetter draußen
bis 23:00 Uhr

SnickSchnack
by Weihenstephan
Obere Hauptstraße 26
85354 Freising

Tel. 08161 / 91 04 646
E-Mail: schnickschnack@schuhbauers.de
www.schuhbauers.de/schnickschnack-freising



Das Gasthaus Spitzer in Osterwaal

Spitzer

WIRTSCHAFT FÜR CATERING HOCHSCHULE

Kunst und Tradition vereint auf einem Teller: So hat sich das Gasthaus Spitzer auch schon weit über die Grenzen der Hallertau einen Namen gemacht. Bereits seit über 40 Jahren wird das Gasthaus von der Familie Spitzer geführt. Die Eltern vom heutigen Wirt, Stefan Spitzer, haben ihr Gasthaus als klassische Dorfwirtschaft eröffnet. Stefan Spitzer entwickelte das Konzept, gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Gitti, mit neuen Ideen weiter. Kreative, bayerische Küche - alles frisch, bewusst, „slow“ und natürlich selbst gekocht: mit Respekt vor Mensch, Tier und Natur, mit Liebe und Herz - ein Genuss für alle Sinne. „80 Prozent unserer Lebensmittel beziehen wir aus einem Umkreis von maximal 100 km“, erklärt Ste-

fan Spitzer. Mit seinem klaren „Ja“ zu einem „gut, sauber & fair“ in seiner Gastronomie, ist er auch für die Region Wegbereiter und Zugpferd der Slow-Food-Bewegung. Seit 2019 ist aus der kleinen Dorfwirtschaft noch ein bisschen mehr geworden: Nach einem großen Um- und Anbau wurden die Kapazitäten mehr als verdoppelt. Aber – das war der Familie wichtig – der Spitzer ist das geblieben, was es immer schon war: Ein Treffpunkt für die Großen, für die Kleinen, für jeden, der gerne genießt. Auch das „alte“ Wirtshaus



ist erhalten geblieben und es wurde mit viel Liebe zum Detail drum herum gebaut: mit einer Bar, einem tageslichthellen und barrierefreiem Restaurant, einer Kochschule und einer großen Terrasse mit angrenzendem Biergarten.

Ein umfangreiches Angebot rund um Genuss und Kulinarik rundet das Konzept ab: Vom klassischen Restaurant mit der Möglichkeit auch größere Feierlichkeiten abzuhalten, über einen Cateringservice für Geschäfts- oder Privatkunden, einer eigenen Kochschule, in der bis zu zwölf Personen direkt vom

Chef Tipps und Tricks erlernen können, bis hin zu den kulinarischen Events, die regelmäßig im Gasthaus stattfinden.

Übrigens: Das Gasthaus Spitzer überzeugte bei der Kabel Eins Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ im Mai mit seiner Professionalität, dem schönem Ambiente und den ausgezeichneten Kochkünsten und gewann den 1. Platz. Herzlichen Glückwunsch!

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

 @gasthausspitzer

Gasthaus Spitzer
Lohweg 10
84072 Osterwaal
Tel. 08752 / 7455

E-Mail: info@gasthaus-spitzer.de
www.gasthaus-spitzer.de



Ente mit Semmelfüllung

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Ente (ca. 2,5 - 3 kg)
- Salz & Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1/4 Sellerieknolle
- etwas Beifuß
- 1/8 l Weihenstephaner Hefeweißbier

Füllung:

- 4 Semmeln
- 1/8 l Milch
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- 20 g Butter
- Zwiebel
- Petersilie
- Salz & Pfeffer

Küchenzubehör:

- Küchengarn



Zubereitung: Ente waschen, trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben; Gemüse putzen und klein schneiden.

Semmelfüllung: Semmelwürfel mit warmer Milch übergießen, abdecken und durchziehen lassen. In der Zwischenzeit fein geschnittene Zwiebel und Petersilie in Butter andünsten, zu der Semmelmasse geben. Eier und alle anderen Zutaten mit der Semmelmasse sehr gut mischen, würzen, in vorbereitete Ente einfüllen und mit Küchengarn zunähen.

750 ml Wasser mit 1 EL Salz mischen und in einen großen Bräter gießen. Vorbereitetes Gemüse einfüllen und die Ente mit der Brust nach unten auf das Gemüse legen. Im Ofen (1. Schiene von unten)



Gerhard Semmler, Vertriebsleiter
Gastronomie National

bei 120 °C Ober- und Unterhitze ca. 2 Std. garen und dann die Temperatur auf 160 °C erhöhen und eine weitere Stunde braten. Gelegentlich umdrehen und mit Flüssigkeit übergießen.

Ente aus dem Ofen holen und in sechs Stücke zerteilen. Mit der Haut nach oben auf den Rost legen und übergrillen, bis die Haut knusprig ist. Anschließend im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Soße aus dem Bräter durch ein Sieb gießen, aufkochen und mit Mehlbutter binden. Mit Salz, Pfeffer und 1/8 l Weihenstephaner Hefeweißbier abschmecken. Die Füllung in Scheiben schneiden und mit der Ente und der Soße und evtl. Knödeln servieren. Dazu empfehle ich ein kühles Weihenstephaner Hefeweißbier oder ein alkoholfreies Weißbier. Guten Appetit und Prost!



Ein Tipp der Touristinformation der Stadt Freising

Reinheitsgebot, Hopfenland und Braukultur: Radtour zum Ursprung des Bieres (ca. 88 km)

Mitten in Bayern liegt die Hallertau, das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Flankiert wird die Heimat des Hopfens von den bedeutenden Bierstädten Freising und Ingolstadt. Diese abwechslungsreiche Radtour verbindet somit nicht nur den Donauradweg mit dem Isarradweg, sondern auch das Flair dieser oberbayerischen Städte mit der beeindruckenden Kulisse der Hopfengärten.

Die Streckentour kann in beide Richtungen befahren werden. Höhepunkte sind dabei Ingolstadt, die Stadt in der 1516 das Bayerische Reinheitsgebot für Bier erlassen wurde, und Freising, die Stadt der Braukultur. Freising ist ein idealer Ort für ei-



nen Stadtbummel oder auch um sich weiter dem Thema „Braukunst“ zu widmen. Denn nirgendwo in Bayern werden die unterschiedlichen Facetten des heimischen Bierbrauens so gelebt wie in der ältesten Stadt an der Isar. Es wurde bereits in Quellen von 825 darüber berichtet. Später, im 18. Jahrhundert, wurden in Freising 18 Brauereien gezählt. Darüber hinaus etablierte sich Freising seit dem 19. Jahrhundert zum wissenschaftlichen Zentrum der Bierherstellung. Gleich neben den Unigebäuden befindet sich die älteste, noch bestehende Brauerei

der Welt, und nicht zuletzt wurde auch im hiesigen Bräustüber die Brotzeit-Spezialität „Obazda“ erfunden. Gründe genug also, um die Tour in einem der zahlreichen Biergärten ausklingen zu lassen.

Informationen zu diesem Radweg „Zum Ursprung des Bieres“ und zu weiteren Touren finden Sie auf unserer Webseite tourismus.freising.de.

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

Mitmachen & Gewinnen!

Das **SchnickSchnack** by **Weihenstephan** und das **Gasthaus Spitzer** verlosen jeweils **drei Wertgutscheine à 50 Euro**.

Und so können Sie gewinnen: Senden Sie bis zum **30. September 2021** eine Postkarte an:

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Postfach 1155
85311 Freising

Stichwort **„SchnickSchnack“** oder Stichwort **„Spitzer“**. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse anzugeben!

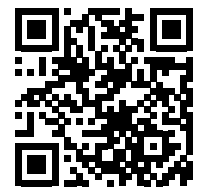
Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Brauereiführungen

Wir arbeiten an einem Konzept, um so bald wie möglich wieder Brauereiführungen durchführen zu können! Bitte informieren Sie sich auf www.weihenstephaner.de über den aktuellen Stand.



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