



URSPRUNG DES BIERES

Pressethemendienst 1000 Jahre Bier

mit Fakten, Wissen, Tipps und Impulsen

für Ihre Redaktion von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Wissenswertes rund um das Thema „Bierwissen“

Mit diesem Pressethemendienst, einem Service für Online- und Print-Redaktionen, liefert die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan als älteste Brauerei der Welt viermal im Jahr wissenswerte, lustige und manchmal auch skurrile Infoschlückchen zu Themen aus der Bierwelt, bündelt Bierwissen zu spannenden Themenfeldern, berichtet über die traditionelle und moderne Bierkultur und zeigt Hintergründe zur Herstellung von Bierspezialitäten auf. Text und Bildmaterial stehen zur freien Verwendung. Für weitere Informationen können Sie uns gerne kontaktieren.

Lassen Sie sich für die Redaktionssitzung inspirieren!

Ihre Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

Inhaltsverzeichnis

Gewusst wie!	3
Die Tradition des Biergartens	3
Das Bier der Fastenzeit – das Starkbier.....	3
Die Bier-Jahreszeiten	3
Welche Rolle spielen Klöster beim Thema Bierbrauen?	5
Was hat es mit dem Reinheitsgebot auf sich?	5
Die Geschichte des Anstoßens	5
Die Geschichte der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan	6
Zitate.....	6
Wussten Sie schon (...)?	7
... warum sich die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan als älteste Brauerei der Welt bezeichnen darf?	7
... wer der Mönch ist, der auf der Vitus-Flasche abgebildet ist?	7
... wer der Weihenstephaner Urvater ist?.....	8
... welche Feste die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan unterstützt?	9
Genuss pur!	10
Rezept.....	11
Zahlen, Daten, Fakten	12

Gewusst wie!

Die Tradition des Biergartens

Der Biergarten ist eine urbayerische Tradition und ihre Geschichte eng verknüpft mit den bayerischen Brauereien. Denn um über den Sommer Bier zu lagern und bis in den Herbst frisch zu halten, legten die Bierbrauer tiefe Bierkeller an. Um die Keller möglichst kühl zu halten, wurde der Boden über dem Keller mit Kies bestreut und mit Schatten spendenden Kastanien bepflanzt. Zusätzlich wurde das gelagerte Bier mit Eis gekühlt. Unter die Bäume wurden Tische und Bänke gestellt – sodass hier ein Ausschank an die Besucher stattfinden konnte. Da allerdings kein Speisenverkauf erlaubt war, brachten die Besucher ihre eigene Brotzeit mit. So entstand auch die Tradition, dass im Biergarten selbst mitgebrachte Speisen verzehrt werden dürfen. Traditionelle Weihenstephaner Biergärten in Freising, die als Kühlkeller der Brauerei dienten, sind der Biergarten vom Bräustüberl Weihenstephan und der Lindenkeller im Veitsmüllerweg. Als Stammhaus der Brauerei zählt es mit seiner jahrhundertealten Geschichte zu den traditionsreichsten Häusern Bayerns und ist die Geburtsstätte einer der berühmtesten bayerischen Käsespezialitäten, dem „Obazd’n“. Der Biergarten verfügt über mehrere Hundert Sitzplätze unter Schatten spendenden Kastanienbäumen und bietet einen großartigen Blick über die Stadt Freising.

Das Bier der Fastenzeit – das Starkbier

Nach Fasching beginnt in Bayern die Starkbierzeit. Die jahrhundertealte Tradition war ursprünglich ein Mittel, um die Fastenzeit besser zu überstehen, da ja bekanntlich „Flüssiges das Fasten nicht bricht“. Starkbier ist kein Bierstil, sondern die Bezeichnung für alle Biere mit einer Stammwürze von über 16 Prozent und höherem Alkoholgehalt von mindestens 6,5 vol %. Als grobe Faustregel gilt, je höher der Gehalt der Stammwürze ist, desto höher der Alkoholanteil und desto vollmundiger der Geschmack. Für die Mönche diente das Starkbier in der Fastenzeit als flüssige Nahrung und machte die enthaltsame Zeit erträglicher. Die Herstellung von Starkbieren in den Klöstern bedurfte jedoch einer gesonderten Genehmigung. Der Papst sah keinerlei Verstoß gegen die Regeln des Fastens und erteilte die Braugenehmigung. Also wurden nahrhafte Fasten-Starkbiere gebraut, eine Tradition, die sich auch außerhalb der Klostermauern während der Fastenzeit bis heute großer Beliebtheit erfreut.

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan führt folgende zwei Starkbiere in ihrem Sortiment:

- Weizenbock Vitus - auch außerhalb der Starkbierzeit mit großer Fangemeinde
- Doppelbock Korbinian - benannt nach dem Gründer des Klosters Weihenstephan, dem heiligen Korbinian

Die Bier-Jahreszeiten

Jede Jahreszeit hat ihre Vorteile und auch ihren ganz besonderen Reiz – auch beim Bier. Die saisonalen geschmacklichen Vorlieben sind teilweise mitverantwortlich dafür, dass Biersorten zu bestimmten Jahreszeiten besonders häufig konsumiert werden oder es bestimmte Biere nur saisonal zu erwerben gibt. Auch wenn das Bier über das ganze Jahr schmeckt, ist der maximale Genuss vor allem dann garantiert, wenn die ausgewählte Bierspezialität auch ideal zur entsprechenden Jahreszeit passt.

Frühling

Im Gegensatz zu den eher dunklen, starken Winterbieren sind Frühlingsbiere meist heller, leichter, frischer und fruchtiger. Besonders beliebt zum Frühlingserwachen ist das Märzen. Märzenbier ist ein untergäriges Vollbier, das ursprünglich im März gebraut wurde. Früher durfte zwischen dem 23. April und dem 29. September nicht gebraut werden. Um den Bierausschank auch über die Sommermonate hinweg zu gewährleisten, musste ein Bier erfunden werden, das über den langen Zeitraum haltbar war. Traditionell steht der 23. April für den Tag des Bieres. Denn an diesem Tag im Jahr 1516 wurde das Reinheitsgebot für Bier verkündet. Seitdem darf das Bier nur noch mit den Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut werden. Der Tag des Bieres wird von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zusammen mit der Stadt Freising und anderen regionalen Brauereien mit einem Fest in der Freisinger Innenstadt jährlich gefeiert.

Sommer

Sonnenschein und ein kühles Bier in der Hand – eine unschlagbare Kombination. Wenn die Tage wieder länger werden und uns die heißen Temperaturen ins Schwitzen bringen, braucht es das passende Getränk, das uns dabei hilft, einen kühlen Kopf zu bewahren. Viele möchten bei extremer Hitze jedoch lieber auf Alkohol verzichten. Vor allem Sportler, die sich im Sommer starken körperlichen Belastungen aussetzen, greifen gerne auf alkoholfreie Biere zurück. Bierliebhaber, die zwischendurch auf Alkohol, nicht aber auf echten Biergenuss verzichten wollen, können sich vor allem in der heißen Jahreszeit über ein kühles Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei oder ein Original Helles Alkoholfrei freuen.

Herbst

Der Herbst bringt sein buntes Farbenspiel auch ins Bierglas. Viele Brauereien bieten rund um das Brausilvester besondere Bierspezialitäten für Genießer an. Dass ein Braujahr mit dem **Brausilvester am 30. September** beginnt und somit von einem normalen Kalenderjahr abweicht, hat seinen Ursprung im Mittelalter. Das wärmeempfindliche Bier konnte nur in den kalten Herbst- und Wintermonaten gekühlt werden. Obwohl dieses Problem mittlerweile nicht mehr besteht, hat sich dieser Tag im Herbst durchgesetzt und lässt Biergenießer jedes Jahr aufs Neue jubeln. Außerdem werden im Herbst auch die beliebten Volksfeste gefeiert. Das Freisinger Volksfest wird von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan im wochenweisen Wechsel mit dem Hofbrauhaus Freising mit Festbier versorgt.

Winter

Kalte Temperaturen und deftiges Essen rund um die besinnliche Zeit – hierfür darf das passende Bier natürlich nicht fehlen. Passend zur Speisekarte können typische Winterbiere angenehm malzig-süß, aber auch rauchig, schokoladig, würzig bis herb und intensiv schmecken. Ein alter Brauch besagt: „Je kälter die Nächte, desto stärker die Biere.“ Daher passen vor allem Bockbiere mit ihrem hohen Anteil an Stammwürze gut zur kalten Jahreszeit. Wenn es draußen frostig wird, sehnen wir uns nach Wärme und Gemütlichkeit – und genau das ist es, was uns diese Starkbiere bescheren. Auch die Weihenstephaner Spezialitäten Vitus und Korbinian haben ihren Ursprung im Winter. Aufgrund ihrer großen Beliebtheit bei den Bierfans werden sie nun aber ganzjährig gebraut. Der ideale Begleiter für genussvolle Feierlichkeiten ist das extra eingebraute Weihenstephaner Winterfestbier. Die Besonderheit: Die Braumeister überlegen sich jedes Jahr eine neue Aromahopfensorte, mit der das Bier verfeinert wird. Das bedeutet, dass das Winterfestbier jedes Jahr einzigartig ist.

Welche Rolle spielen Klöster beim Thema Bierbrauen?

Klöster spielten bei der Bierherstellung und vor allem bei deren Professionalisierung im Mittelalter eine wichtige Rolle. In den Klöstern brauten sowohl die Mönche als auch die Nonnen anfangs Bier nur für den Eigenbedarf. Viele Besucher kamen in die Klöster und ihnen wurde das selbst gebraute Bier zur Verköstigung angeboten. Da der Abt eines Klosters lesen und schreiben konnte, hatte er die Möglichkeit, alte Rezepte nachzulesen und auszuprobieren. Daher wurden Mönche zu Spezialisten in der Bierbraukunst. Auch die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan war vor beinahe eintausend Jahren eine Klosterbrauerei der Benediktinermönche.



Was hat es mit dem Reinheitsgebot auf sich?

Am 23. April 1516 legte Herzog Wilhelm IV. den Grundstein für unser heutiges Bier: Nur noch Wasser, Gerste und Hopfen durften in das Bier. Die Hefe und ihre Wirkung war damals noch nicht bekannt und wurde erst später hinzugefügt. Damals wurde die Gärung noch durch die wilde Hefe in der Luft ausgelöst. Man wusste nur, dass die Biere immer besonders gut in der Nähe von Bäckereien gären. Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan bekennt sich zum bayerischen Reinheitsgebot und braut alle ihre Bierspezialitäten ausschließlich mit den Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Die Geschichte des Anstoßens

In vielen Kulturkreisen gibt es den Brauch des Anstoßens und Zuprostens. Abhängig von Anlass und Vertrautheit der Runde wird vorab eine kurze Rede gehalten oder den Mittrinkern ein Prost, Cheers, Salute oder Ähnliches zugerufen. Der Ursprung des Anstoßens ist im Mittelalter zu finden, wo der eine oder andere Feind durch ein vergiftetes Getränk aus dem Weg geräumt werden sollte. Um sich davor zu schützen, wurde, bevor der erste Schluck zu sich genommen wurde, erst einmal kräftig angestoßen. Dabei schwappte immer etwas Flüssigkeit über, die Getränke mischten sich und damit im Zweifelsfall auch das Gift. Wer also mit einem angestoßen hat und gemeinsam trank, konnte nichts Böses im Schilde führen.



Die neue Kampagne der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan feiert die beiden wahrscheinlich besten Dinge der Welt: spontane Geselligkeit und richtig gutes Bier. Dabei werden – ganz nebenbei – auch Geschichten rund um das Bier und seine Herkunft erzählt. Denn alle Motive sind direkt in und um die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan entstanden. Unter dem Kampagnenmotto „Klingt gut“ werden zunächst in vier Motiven unterschiedliche Momente festgehalten, in denen Menschen zusammenkommen und auf etwas Gutes anstoßen.

Die Geschichte der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Im Jahr 725 baute der heilige Korbinian mit zwölf Gefährten in Freising ein Benediktinerkloster auf und begründete damit die Braukunst in Weihenstephan. Die erste geschichtliche Erwähnung des Hopfens in Weihenstephan liegt im Jahr 768. Zu dieser Zeit gab es einen Hopfengarten nahe des Klosters Weihenstephan. Abt Arnold gelang es 1040, das Schank- und Braurecht für Weihenstephan zu erlangen. Dieses Jahr gilt als Legitimation für die Bezeichnung „Älteste Brauerei der Welt“. In den folgenden Jahrhunderten wurden die Braumethoden von den Mönchen des Klosters stetig weiterentwickelt. Es wurde eine Produktpalette aus drei verschiedenen Bieren für unterschiedliche Zielgruppen angeboten. Für die Pilger, Bettler und Knechte gab es ein Dünnbier, den Patern, Brüdern und Handwerkern wurde ein würziges Bier serviert und der Abt, die Prälaten und weltliche Honoratioren durften ein süffiges Premiumbier verzehren.

Durch Brand, Krieg und Plünderung war die Existenz des Klosters stetig bedroht. Doch die Kleriker bauten das Kloster immer wieder erneut auf. Im Jahre 1803 wurde das Kloster durch die Säkularisation aufgelöst und alle Rechte, Güter und Kapitalien gingen an den Bayerischen Staat über. Die ehemaligen Klosterbrauerei bekam den neuen Namen „Königlich Bayerische Staatsbrauerei“. Die Weihenstephaner Braustätte wurde stetig weiter ausgebaut und auf den neuesten Stand der Technik gebracht, um der steigenden Nachfrage an Bieren gerecht zu werden.

Zitate

„Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan vereint wie keine andere Brauerei auf der Welt Tradition und Moderne. Wir blicken auf fast 1000 Jahre Bierkultur zurück und haben die Biergeschichte genauso wie den Brauprozess maßlich mitgeprägt. Als einzige Brauerei der Welt sind wir direkt auf einem Universitäts-Campus beheimatet, wo auch Braumeister und Brau-Ingenieure ausgebildet werden. Diese Nähe zur und der enge Austausch mit der Wissenschaft ist ein unglaublicher Vorteil für uns und hilft uns im Bereich der Innovation immens. So setzt sich unser Verkoster-Panel beispielsweise aus Brauerei-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern genauso wie wissenschaftlichen Experten der Universität Weihenstephan zusammen.“

>> Prof. Dr. Josef Schrädler, Brauereidirektor der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan <<

„Das Interesse an Bier im Zusammenhang mit Genuss und Kulinarik ist groß. Bierverkostungen, Bier als Speisebegleitung und Bierspezialitäten mit vielschichtigen Aromen sind bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr gefragt. Unser neues Aromarad unterstützt Bierliebhaber beim bewussten Genuss von Bier und der optischen und geschmacklichen Bewertung unserer Bierspezialitäten. Das Ziel dabei ist eine höhere Wertschätzung für Bier, indem sich die Verbraucherinnen und Verbraucher intensiver mit dem Produkt auseinandersetzen sollen. Generell bestimmt der Leitgedanke, Bier bewusst zu genießen, das Handeln der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. Wir bekennen uns zu einem verantwortungsvollen und situationsgerechten Konsum und als älteste Brauerei der Welt steht Bier bei uns für Genuss, Tradition und Kultur.“

>> Karin Gürtner, Marketingleiterin der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan <<



Wussten Sie schon (...)?

... warum sich die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan als älteste Brauerei der Welt bezeichnen darf?

Richtig amtlich wurde es in Weihenstephan im Jahr 1040, als Abt Arnold, der dem Kloster zu der Zeit vorstand, das Brau- und Schankrecht von der Stadt Freising erwarb. Von diesem Moment an durfte das Kloster offiziell Bier brauen und es vor allem auch vermarkten. Dieses Jahr steht bis heute als Gründungsjahr der Brauerei fest. Seitdem wird am Weihenstephaner Berg kontinuierlich und ohne Unterbrechung Bier gebraut; selbst als das Kloster durch Plünderer im Laufe der Jahrhunderte immer mal wieder zerstört und neu aufgebaut wurde. Daher darf die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan auch zu Recht die Bezeichnung „Älteste Brauerei der Welt“ für sich in Anspruch nehmen.

... wer der Mönch ist, der auf der Vitus-Flasche abgebildet ist?

Es handelt sich um den heiligen Vitus, dem der 15. Juni gewidmet ist. Der Tag ist für Bierbrauer ein besonderer Tag – der des Schutzpatrons Vitus. Der Legende nach wurde Vitus schon als Kleinkind von seiner Amme Crescentia und seinem Erzieher Modestus zum katholischen Glauben bekehrt. Er selbst war eigentlich ein Sohn von Heiden. Weil er mit sieben Jahren der Überlieferung nach schon Wunder wirken konnte, begann für ihn fortan eine Zeit des Leidens. Er wurde geschlagen und immer wieder zur Folter und gar zum Tode verurteilt. Doch auf wundersame Weise blieben der Legende nach alle Maßnahmen der Herrscher und Richter unwirksam – seine beiden Zieheltern und er überstanden Löwen, Eisenplatten, Ölkessel und viele weitere Grausamkeiten unversehrt. Angeblich brachten Engel sie zurück nach Lukanien, wo sie in Ruhe starben und bestattet wurden.

Schutzbefohlener ist Vitus nicht nur für die Bierbrauer

Diese Leidensgeschichte datiert zurück auf ca. 600 n. Chr. Heute sind ihm mehr als 1300 Kirchen, Kapellen und Altäre gewidmet. Schutzbefohlener ist Vitus aber nicht nur für die Bierbrauer – unter anderem auch der der Gastwirte, für gute Saat und gute Ernte. Kurzum: alles, was man für ein gutes Bier braucht. Namensgeber war er auch für den Weihenstephaner Vitus, den mehrfach ausgezeichneten Weizenbock. Auf dem edlen Halsetikett wird dem Patron Vitus Tribut gezollt – auf einem filigranen Nostalgiefmotiv wird ein überliefertes Porträt des Heiligen gezeigt.



Bauernregeln, die auf St. Vitus zurückgehen:

- Regnet's an St. Veit, Gerste nicht leid's.
- Heiliger Veit, regne nicht, dass es uns nicht an Gerst' gebricht.
- Ist zu St. Vitus der Himmel klar, gibt es ein fruchtbares Jahr.

... wer der Weihenstephaner Urvater ist?

Korbinian gilt nicht nur als die Gründergestalt des Bistums Freising, bis heute wird er als Patron der Stadt Freising verehrt. Wenige Jahrzehnte nach seinem Tod widmete ihm Bischof Arbeo von Freising, den man den ersten Schriftsteller Altbayerns nennt, eine Heiligen-Biografie. Sie dient uns heute als wertvolle Quelle der geistlichen, kulturellen und politischen Geschichte Europas.



Korbinian kam aus dem Frankenreich, er gilt als prominenter Vertreter des iro-fränkischen Mönchtums. Er stammte aus der Oberschicht, sein ausgeprägtes Selbstbewusstsein und sein Umgang mit den Großen seiner Welt lassen darauf schließen. 715 begab er sich mit Gefährten auf eine Wallfahrt nach Rom, um die Apostelgräber zu besuchen, aber auch, um in Rom zu bleiben und ein gottgefälliges, klösterliches Leben zu führen. Papst Gregor II. soll ihm jedoch einen Missionsauftrag erteilt haben und schickte ihn für mehrere Jahre fort.

Ein zweites Mal reiste er nach Rom, der Papst schickte ihn wieder über die Alpen zurück. Er ließ sich in Kuens bei Meran, das damals zu Bayern gehörte, in der Nähe des Grabes des hl. Valentin und des hl. Zeno nieder. Der bayerische Herzog Grimoald berief ihn nach Freising, da ein heiliger Mann dem Herzog eine sakrale Legitimation verlieh. Doch das Klima zwischen Korbinian und der Herzogsfamilie verschlechterte sich so, dass Korbinian sich auf den Nachbarberg nach Weihenstephan zurückzog, dort eine geistliche Gemeinschaft gründete, die als Urzelle monastischen Lebens in Freising angesehen wird. Der Konflikt mit der Herzogsfamilie eskalierte, die Herzogin hatte einen Mordanschlag auf Korbinian geplant, der jedoch fehlschlug. Korbinian verließ Freising bei Nacht und Nebel. Nach vier Jahren holte der Neffe Grimoalds, Herzog Hucbert, den heiligen Mann nach Freising zurück, er soll ihm sogar seine Freisinger Pfalz

als Residenz überlassen haben. Doch Korbinian dürfte bald verstorben sein, gemäß seinem Wunsch wurde er in Kuens in der Nähe des hl. Valentin begraben. Zurzeit Herzog Tassilos III. holte man den Leichnam des Heiligen nach Freising zurück. Seine Reliquien befinden sich seit dem 19. Jh. im Korbiniansschrein im Freisinger Dom. Als Bistumsheiliger spielt er bis heute eine herausragende Rolle. Laut einer Legende soll eines von Korbinians Lasttieren auf dem Weg über die Alpen von einem Bären gerissen worden sein. Korbinians Autorität und Charisma schienen auch das wilde Tier zu beeindrucken, sodass es sich von dem Heiligen zähmen ließ und fortan dessen Lasten trug. Seither wird der Heilige mit einem Bären dargestellt, der ein Bündel auf dem Rücken trägt. Dieser Bär befindet sich heute nicht nur im Stadtwappen Freisings, sondern auch im Wappen des emeritierten Papstes Benedikt XVI., der von 1977-1982 Erzbischof des Bistums München–Freising war. Korbinians Gedenktag ist der 20. November, an dem in Freising immer ein großes Fest zu seinen Ehren stattfindet.

... welche Feste die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan unterstützt?



Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan beteiligt sich als Partner oder Sponsor an vielen regionalen Volksfesten und Veranstaltungen und richtet als Brauerei auch eigene Veranstaltungen aus, die bereits Tradition in der Heimatregion haben: Uferlos (Mai), das Freisinger Altstadtfest (Mitte Juli), das Weihenstephaner Bergfest (August), das Freisinger Volksfest (mit Hofbrauhaus Freising im wochenweisen Wechsel) sowie das Korbiniansfest (November).



Von der ältesten Brauerei der Welt gibt es nicht nur puren Trinkgenuss mit einem breiten Sortiment an unter- und obergärigen Bierspezialitäten, sondern auch Ohrenschaus im Podcast 1000 Jahre Bier. Dort versorgt die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan regelmäßig alle Bierkenner und -enthusiasten mit Wissenswerten rund um Biervielfalt, Brautechnik, Tradition und Innovation sowie vielen weiteren spannenden Themen. Der Podcast ist auf allen gängigen Plattformen und unter www.weihenstephaner.de abrufbar.

Genuss pur!

Besondere Bierspezialitäten der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan im Überblick

Bierstil	Weizenbock Vitus	Doppelbock Korbinian
		
Alkoholgehalt	7,7 % vol	7,4 % vol
Sensorische Beschreibung	<p>Eine ganz besondere Bierspezialität und der Goldjunge der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. Er konnte die Bierkenner wie auch Experten weltweit immer wieder überzeugen und viele Medaillen internationaler Bierwettbewerbe für sich gewinnen. Er zeigt sich mit einem opalisierenden Mattgold, das schon in ein Messing übergeht, mit einer wunderbar dichten, feinporigen Schaumkrone und bietet ein wuchtiges Mundgefühl mit einer schmeichelnden Textur. Das Aromaprofil ist komplex und macht jeden Schluck zu einem vielschichtigen Geschmackserlebnis, bei dem es intensive Bananen-, Zitronen-, Orangen-, Aprikosennoten zu entdecken gibt. Ein Hauch Honig rundet die Süße ab, die wunderbar in eine ganz dezente Hopfenbittere eingebunden ist.</p>	<p>Der dunkle Doppelbock Korbinian, benannt nach dem Gründer des Klosters Weihenstephan, ist charakterstark und wartet mit einem komplexen Aromaprofil auf. Ein würziger, fast harziger, aber doch leicht fruchtiger Geruch, ein dezent-hellbrauner Schaum, eine kräftige dunkle Farbe – ein echter Hingucker eben. Fruchtige Noten von getrockneten Pflaumen und Feigen, umspielt mit dunklen malzigen Röstaromen nach Kaffee und Brotkruste sowie einem Hauch Lakritz sorgen für ein echtes Geschmackserlebnis.</p>
Food-Pairing-Tipps	<p>Er kann bei kräftigen Braten, genauso wie scharfen Gerichten, nicht nur die Aromenintensität harmonisch vollenden, sondern auch die Schärfe perfekt abmildern. Aus diesem Grund eignet sich auch reifer, würziger Hartkäse wie beispielsweise ein gereifter Comté, Greyerzer oder ein Appenzeller. Genauso wie würzige, scharfe Brote</p>	<p>Lamm- oder Rindersteak sowie Wildgerichte. Reife Käsesorten mit Fruchtkomponenten wie beispielsweise Feigenkäse sowie Schaf- und Ziegenkäse oder Berg- oder Hartkäsesorten. Fruchtbrote oder Müslisemmeln, Brote, die einen hohen Fruchtanteil im Aroma haben und eine gewisse Süße aufweisen. Zusammen mit dem</p>

	wie Chilibaguette, Paprikabrot, Brote mit Gewürzen wie Curry oder Pfefferschoten. Ein wunderbarer Dessertbegleiter, der fruchtige, süße Speisen zu einem herrlichen Genusserlebnis macht.	wichtigen Bock, der meist einen vollen Körper aufweist, wird das ein mächtiges Genusserlebnis. Schokoladendesserts, Pralinen sowie Lebkuchen.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Rezept

Um die Spezialität des Biergartens auch zu Hause genießen zu können:

Weihenstephaner Hefeweißbier und Obazdn

Der bayerische Foodpairing-Klassiker von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Die Geburtsstätte des Obazdn ist im Bräustüberl Weihenstephan. 1920 – 1958 war Frau Katharina Eisenreich Wirtin auf dem Weihenstephaner Berg. Sie wusste nicht, was sie mit dem vielen Camembert machen sollte. Da kam der Koch auf die Idee, den Käse mit etwas Gewürz zu vermengen, mit Zwiebeln zu mischen und das Ganze mit einem Schuss Weihenstephaner Bier zu verfeinern. Seit sie ihren Frühschoppen- und Brotzeitgästen zum Schafkopfen eine Portion Obazdn auf den Tisch stellte, ist er aus bayerischen Biergärten nicht mehr wegzudenken und hat sich darüber hinaus zum Klassiker der bayerischen Brotzeitspezialitäten entwickelt.



Zutaten für 8 Portionen als Vorspeise:

- 1 kg reifer Brie
- 70 g Butter
- 150 g Frischkäse
- 120 g Zwiebeln
- 15 g Paprikagewürz
- Prise Kümmel, gemahlen
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- 10 cl Weihenstephaner Hefeweißbier
- 1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- ¼ Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- Salatblätter
- Salzstangen

Zubereitung

1. Den Brie zu einer Masse verarbeiten. Butter, Frischkäse, Zwiebeln, Bier und Paprikagewürz dazugeben, danach die Mischung mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
2. Vor dem Servieren den Obazdn mit einem Eisportionierer oder einem großen Löffel als Kugeln auf einem Holzbrett (oder Teller) anrichten und mit roten Zwiebelringen, Schnittlauch, einem Salatbouquet und ein paar Salzstangen dekorieren.

Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten

Genießertipp und Bierempfehlung vom Biersommelier:

Das gold-gelbe Weihenstephaner Hefeweißbier mit seinem cremigen, feinporigen Schaum duftet nach Gewürznelken, besticht durch sein erfrischendes Bananenaroma und überzeugt mit einem vollmundigen und weichen Geschmacksprofil, aber deutlicher Rezenz.

Zahlen, Daten, Fakten

16 Bierspezialitäten umfasst das Sortiment der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan derzeit.

Bayern ist mit **613 Braustätten** (2021) das Bundesland in Deutschland mit der höchsten Brauereidichte.

Mehr als **170 Mitarbeiter** sorgen mit viel Engagement und Fachkenntnissen dafür, dass die Weihenstephaner Bierspezialitäten regional, national und international erhältlich sind.

Über die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, im Jahre 1040 als Klosterbrauerei der Benediktinermönche gegründet, ist heute ein Staatsbetrieb, der nach privatwirtschaftlichen Maßstäben geführt wird. Hinter den geschichtsträchtigen Gemäuern der Brauerei verbirgt sich modernste Technik, die auf aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse in der Getränketechnologie zurückgreift. Zusammen mit der fast 1.000-jährigen Erfahrung und den traditionellen Brauverfahren entstehen Premiumbiere höchster Qualität, die jedes Jahr auf den internationalen Bierwettbewerben mit den begehrtesten Auszeichnungen geehrt werden. Mehr als 170 Mitarbeiter sorgen mit viel Engagement und Fachkenntnissen dafür, dass die Weihenstephaner Bierspezialitäten regional, national und international erhältlich sind.

Das Brauereigelände ist umgeben von den modernen Institutsgebäuden der Technischen Universität München in Weihenstephan, die in der ganzen Welt als Ausbildungsstätte von Braumeistern und -ingenieuren bekannt ist. Aus diesem Grund bestand am Weihenstephaner Berg für die Brauerei keine Möglichkeit zur Expansion am Standort. Mit dem 2019 eingeweihten neuen Logistikzentrum im Freisinger Gewerbegebiet Clemensanger nahe der Autobahnzufahrt ist die älteste Brauerei der Welt sehr modern und zukunftsfähig aufgestellt. Durch die Auslagerung der Logistik kann auch bei weiterem Wachstum nach wie vor am Weihenstephaner Berg gebraut werden.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.weihenstephaner.de

Online-Shop: www.weihenstephaner-fanshop.de

Blog: www.weihenstephaner.de/allgemein/blog

Instagram: [weihenstephan_official](https://www.instagram.com/weihenstephan_official)

Facebook: [weihenstephan](https://www.facebook.com/weihenstephan)

twitter: [weihenstephan](https://twitter.com/weihenstephan)

Podcast: 1000 Jahre Bier unter www.weihenstephaner.de und in allen gängigen Podcast-Apps

Bild- und Druckmaterial



Bildunterschrift: Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan versteht sich als Ansprechpartner rund um das Thema Bierwissen

Dateiname: Presseservice_Bayerische-Staatsbrauerei-Weihenstephan_Wappen (260 KB)

Quellenangabe Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.

Bildunterschrift: Weihenstephaner Kloster

Dateiname: Presseservice_Bayerische-Staatsbrauerei-Weihenstephan_historisch (4.682 KB)

Quellenangabe Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.

Bildunterschrift: Werbekampagne „Klingt gut“ der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Dateiname: Presseservice_Bayerische-Staatsbrauerei-Weihenstephan_Werbekampagne (2.507 KB)

Quellenangabe Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.

Bildunterschrift: Aromarad der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Dateiname: Presseservice_Bayerische-Staatsbrauerei-Weihenstephan_Aromarad (214 KB)

Quellenangabe Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.

Bildunterschrift: Weizenbock Vitus der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Dateiname: Presseservice_Bayerische-Staatsbrauerei-Weihenstephan_Vitus (532 KB)

Quellenangabe Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.

Bildunterschrift: Doppelbock Korbinian der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Dateiname: Presseservice_Bayerische-Staatsbrauerei-Weihenstephan_Korbinian (506 KB)

Quellenangabe Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.

Bildunterschrift: Bayerischer Foodpairing-Klassiker

Dateiname: Presseservice_Bayerische-Staatsbrauerei-Weihenstephan_Obazda.jpg (254 KB)

Quellenangabe Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.