

Paulaner. Co musisz wiedzieć o piwie, które jest królem Oktoberfestu?



Paulaner to piwo, które kojarzy się nie tylko z niemiecką tradycją, ale i z jedną z największych imprez na świecie - Oktoberfestem. Co roku miliony piwoszy z różnych zakątków globu przybywają do Monachium, aby celebrować to kultowe święto, a w ich kuflach króluje właśnie Paulaner. Dlaczego to właśnie on stał się ikoną festiwalu? Jaką historię skrywa ta marka i co sprawia, że każdy łyk tego piwa smakuje jak czysty kawałek Bawarii?

Paulaner. Od klasztornych murów po międzynarodowy sukces

Browar Paulaner powstał w 1634 roku w klasztorze Paulinów w Monachium. Mnisi, zgodnie z

tradycją wielu zakonów, warzyli piwo na własne potrzeby, ale również, by dzielić się nim z lokalną społecznością. Co ciekawe, ich trunek zyskał dużą popularność szczególnie w okresie Wielkiego Postu - mocne, sycące piwo, znane później jako Salvator, pomagało przetrwać trudny czas głodówki. [caption id="attachment_13748" align="aligncenter" width="800"]



Początki browaru Paulaner sięgają XVII wieku (źródło fot. Paulaner).[/caption] W miarę jak Monachium się rozrastało, a tradycja piwowarska w Bawarii się rozwijała, Paulaner zyskiwał na znaczeniu, stopniowo przekształcając się z małego browaru klasztornego w komercyjną działalność. Najważniejszym momentem w historii browaru było rozpoczęcie produkcji piwa na szerszą skalę i eksport poza Bawarię. Rozwój infrastruktury transportowej, jak kolej, pozwolił na łatwiejszy przewóz towaru, co znacząco przyczyniło się do międzynarodowego sukcesu. Bardzo szybko marka zaczęła też być kojarzona z niemiecką jakością piwa.

Dziś Paulaner to brand rozpoznawany na całym świecie, eksportujący swoje produkty do ponad 70 krajów. Choć przekształcił się w dużą korporację, wciąż pielęgnuje swoje bawarskie korzenie i tradycje, co stanowi kluczowy element sukcesu.

Paulaner - symbol Oktoberfestu

Paulaner jest jednym zaledwie sześciu browarów, które mają prawo sprzedawać swoje piwo na Oktoberfeście. Wynika to z tego, że marka wciąż trzyma się tradycyjnych niemieckich zasad

warzenia, w tym *reinheitsgebot*, czyli prawa czystości piwa z 1516 roku. Oznacza to, że w piwie Paulaner znajdziemy tylko cztery składniki: wodę, słód jęczmienny, chmiel *hallertau* i drożdże. Dzięki temu piwa te są nie tylko wyjątkowo czyste w smaku, ale i bogate w charakterystyczne nuty.

- **Sprawdź też! [Nie musisz jechać do Monachium! Mamy Oktoberfest w Polsce!](#)**

[caption id="attachment_13753" align="aligncenter" width="800"]



W Polsce Oktoberfest organizowany jest w Elektrowni Powiśle w Warszawie.[/caption] Mimo że Paulaner pielęgnuje tradycje, nie stoi w miejscu. Browar łączy nowoczesne technologie z wiekową wiedzą piwowarską, aby tworzyć piwa na najwyższym światowym poziomie. Automatyzacja procesów warzenia, ścisła kontrola na każdym etapie produkcji i nieustanne badania nad doskonaleniem receptur to tylko niektóre z elementów, które pozwalają Paulanerowi oferować piwa o niezmiennie wysokiej jakości.

Paulaner - piwo, które zdecydowanie warto odkryć

Paulaner to nie tylko tradycja i bogata historia, ale również różnorodność stylów i smaków. Od orzeźwiających pszenicznych piw po bardziej złożone odmiany, takie jak Weissbier Dunkel, każdy znajdzie coś dla siebie. Jeśli jeszcze nie miałeś okazji spróbować, co oferuje Paulaner, Oktoberfest to idealny moment, aby to zrobić!

ETYKIETA PIWA PAULANER



portret mnicha z klasztoru
Neudeck ob der Au

rok założenia browaru

nazwa Paulaner pochodzi od założyciela
zakonu minimitów, Franciszka z Paoli

jasne piwo pszeniczne górnej
fermentacji pochodzące z Bawarii

monachijskie piwo pszeniczne

Paulaner Weissbier

Już na pierwszy rzut oka zachwyca swoją złocistą, mętną barwą, charakterystyczną dla piw niefiltrowanych. Gęsta, śnieżnobiała piana utrzymuje się długo na powierzchni. W nosie od razu wyczuwalne są klasyczne dla piw weizen nuty bananów i goździków, które powstają dzięki specjalnemu szczepowi drożdży używanemu podczas fermentacji. Nie brakuje też subtelnych nut chlebowych i zbożowych, co nadaje przyjemnie zrównoważony profil aromatyczny. W smaku odnajdziemy wyraźne nuty owocowe, z dominacją bananów, przeplatające się z delikatną kwasowością, która dodaje piwu lekkości i orzeźwiającego charakteru. Goździkowe akcenty podbijają korzenny wymiar smaku, nadając mu głębię. Mimo pełnego ciała piwo pozostaje zaskakująco lekkie i odświeżające. Delikatna goryczka na finiszu sprawia, że ma się ochotę na



kolejny łyk.

Paulaner Weissbier Dunkel

Przyciąga uwagę swoją głęboką, bursztynowobrązową barwą, która w połączeniu z gęstą, kremową pianą tworzy niezwykle apetyczny widok. W aromacie wyczuwalne są nuty dojrzałych bananów i goździków, ale to bogaty bukiet karmelu, czekolady i prażonego słoju stanowi prawdziwe serce tego piwa. Te ciepłe, słodowe akcenty doskonale balansują klasyczne drożdżowe i owocowe aromaty, tworząc złożony, ale jednocześnie harmonijny zapach. W smaku Paulaner Weissbier Dunkel to połączenie bogactwa i subtelnej łagodności. Na pierwszy plan wysuwają się karmelowe i chlebowe nuty, które nadają piwu pełnię i głęboki, lekko słodki charakter. Towarzyszą im delikatne akcenty toffi, czekolady i odrobiny kawy, które świetnie uzupełniają owocowe tony dojrzałych bananów oraz lekką, orzeźwiającą kwaskowość typową dla piw pszenicznych. Piwo ma pełne ciało, ale jest zaskakująco gładkie i przyjemne w picciu, z delikatną goryczką na finiszu.



Paulaner Münchner Hell

To klasyczne bawarskie piwo dolnej fermentacji, które stanowi kwintesencję piwnego stylu „helles” – jasnego lagera uwielbianego przez piwoszy na całym świecie. Paulaner Münchner Hell ma jasną, złocistą barwę. Na powierzchni tworzy się puszysta, biała piana, dodająca mu elegancji. Aromat otula delikatną nutą słodu, z subtelnymi akcentami kwiatów i trawy, charakterystycznymi dla niemieckich chmieli. W tle wyczuwalne są także lekkie nuty zbożowe, które podkreślają rześki charakter piwa. W smaku piwo oferuje łagodny, lekko słodowy profil, który szybko przechodzi w przyjemną, delikatną goryczkę. Jego bogate, ale jednocześnie lekkie ciało sprawia, że każdy łyk jest wyjątkowo gładki i orzeźwiający. To idealne piwo dla tych, którzy szukają zrównoważonego smaku – nie za mocnego, nie za słodkiego, ale idealnie wypośrodkowanego.



Paulaner Oktoberfest Bier

To wyjątkowe piwo, które powstaje specjalnie z myślą o najslynniejszym festiwalu piwnym na świecie - monachijskim Oktoberfest. To piwo sezonowe, które idealnie oddaje atmosferę świętowania, biesiad i wspólnego celebrowania bawarskiej kultury. Oktoberfest Bier wyróżnia się swoją piękną, bursztynowożółcą barwą. Na wierzchu tworzy się gęsta, kremowa piana, która długo się utrzymuje. W aromacie dominują słodowe nuty - wyczuwalne są akcenty chleba, miodu i delikatnie prażonych zbóż, które nadają piwu głęboki i pełny profil zapachowy. W tle pojawiają się też subtelne kwiatowe nuty niemieckiego chmielu, dodając elegancji i świeżości. W ustach Paulaner Oktoberfest Bier to prawdziwe bogactwo słoju. Pierwszy łyk przynosi pełnię smaków - od delikatnej słodczy miodu i karmelu, przez nuty pieczywa i ciasteczek, aż po subtelną, dobrze zbalansowaną goryczkę na finiszu. Jest to piwo o pełnym ciele, ale jednocześnie zaskakująco łatwe do picia. Zawiera nieco wyższy poziom alkoholu (około 6%), co dodaje mu mocy i rozgrzewającego charakteru.



Paulaner Weissbier 0,0%

Doskonała propozycja dla tych, którzy kochają smak klasycznego piwa pszenicznego, ale chcą uniknąć procentów. Ten bezalkoholowy wariant kultowego Paulanera zachowuje wszystkie najlepsze cechy tradycyjnego weissbiera. Piwo ma piękną, mętną, złocistopomarańczową barwę, która przyciąga wzrok. Gęsta, kremowa piana długo utrzymuje się na powierzchni, co podkreśla wysoką jakość napoju. W aromacie dominują typowe dla piw pszenicznych nuty bananów i goździków, które nadają mu charakterystyczny, owocowo-korzenny zapach. Mimo braku alkoholu piwo zachowuje pełnię smaków - od owocowych akcentów banana, po delikatne nuty drożdży i goździków. Jest lekkie, świeże i wyjątkowo orzeźwiające, z delikatnie wyczuwalną kwasowością, która podkreśla jego rześki charakter. Piwo ma również przyjemnie pełne ciało, które sprawia, że nie czuje się żadnego



kompromisu w smaku, pomimo braku alkoholu.

Jak serwować piwo pszeniczne?

Żeby w pełni wydobyć walory smakowe i aromatyczne piw Paulaner, warto pamiętać o 3 kluczowych elementach. **1. Szkło** Piwo pszeniczne najlepiej serwować w szkłe typu Weizen. Jest to wysoka, smukła szklanka z węższym dołem i szerszą górą, co umożliwia pomieszczenie obfitej piany i wydobyć pełni aromatów. Cienkie, przezroczyste szkło również podkreśla naturalną mętność piwa. [caption id="attachment_13749" align="aligncenter" width="600"]



Piwo

pszeniczne najlepiej serwować w wysokich i smukłych szklankach (źródło fot. Paulaner).[/caption] **2. Temperatura** Optymalna temperatura serwowania piwa pszenicznego wynosi 4-9°C, co pozwala na pełne uwolnienie jego aromatów i orzeźwiającego smaku. **3. Technika nalewania** Nalewanie piwa pszenicznego to rytuał. Początkowo wlewaj piwo pod kątem 45° po ścianie szklanki. Gdy będzie ona wypełniona do połowy, odstaw piwo na chwilę – zacznie się formować pianka. Następnie zakręć butelką, aby wymieszać drożdże, które często gromadzą się na dnie, i trzymając szklankę pionowo,

dolewaj resztę piwa. Nalewaj je powoli, kontrolując wysokość pianki. Gotowe!
<https://kuchniadladoroslych.pl/style-piwa-a-szklo-w-czym-podawac-piwo/> Paulaner to nie tylko piwo, ale symbol bawarskiej kultury piwowarskiej, która podbija serca smakoszy na całym świecie, szczególnie podczas legendarnego Oktoberfestu. Od lat króluje na stołach największego na świecie festiwalu piwa. Jednak nie musisz jechać do Monachium, by poczuć klimat Oktoberfestu. Zorganizuj własne święto w domu, sięgając po różnorodne piwa Paulaner. Zaprosz kilku znajomych, przygotuj kilka klasycznych bawarskich przekąsek i po prostu miło spędź jesienne popołudnie.

- **Sprawdź też! [Jak zorganizować własny Oktoberfest w domu? Pomysł na wieczór z przyjaciółmi!](#)**

Konrad Bukowski

Link do przepisu:

<https://kuchniadladoroslych.pl/paulaner-co-musisz-wiedziec-o-piwie-ktore-jest-krolem-oktoberfestu/>