Paulaner senza alcol: gusto bavarese a Milano

scritto da goditilavita.it | 24 Maggio 2025



Milano. Porta Romana. Una sera qualsiasi di primavera. Cammini per le vie della città pensando a cosa bere senza ricascare nel solito spritz triste. E invece… BAM! Ti ritrovi in Baviera, tra tavoloni in legno, camerieri in pantaloni tirolesi e un profumo di stinco che ti parla direttamente in bavaresco stretto.

No, non stai sognando. Sei da **Löwengrube**, un piccolo angolo di Monaco di Baviera piantato nel cuore meneghino. E qui, il nostro protagonista del giorno fa il suo ingresso trionfale: **Paulaner Weissbier 0,0%**, la birra analcolica che sa di "birra vera". Parola di geco.

Löwengrube Milano: quando la Baviera si trasferisce in città

Löwengrube – che pare il nome di un paladino delle saghe fantasy, ma in realtà vuol dire "tana del leone" – non è solo un ristorante: è una piccola gita fuori Italia, senza uscire da Milano. Appena varchi la soglia, vieni accolto da legni chiari, boccali giganti appesi ovunque, e un profumo di cucina che grida: "Fame! Birra! Salsicce!"

Atmosfera autentica: tra legno, luppolo e lederhosen

Il locale è curato nei dettagli: niente finto tedesco da Oktoberfest tarocco. Qui c'è tradizione, attenzione e un pizzico di ironia. Le cameriere sorridono (non solo con i denti), le spine versano oro liquido, e i tavoli sono così grandi che **potresti giocarci a Risiko con patatine al posto dei carri armati**.

Il menù: un viaggio tra i sapori bavaresi

Dici Löwengrube, dici cucina tedesca originale. Quella vera, che non lesina su burro, carne e croccantezza. Noi, per esempio, abbiamo assaggiato:

- **Lo stinco di maiale**: tenerissimo dentro, croccante fuori. Una sinfonia di sapori cotti a bassa temperatura e poi dorati al forno come si deve.
- **Fette di "prosciutto" bavaresi:** in realtà erano quasi sicuramente delle gustose fette di Kasseler, carne di maiale leggermente affumicata e servita calda.
- **Salsicce e würstel:** assortimento da lacrime agli occhi. Da quelli bianchi di Monaco (Weißwurst) ai Bratwurst più robusti.
- **Patatine fritte:** perfette. Quelle che si mangiano con le dita anche se si è in giacca e cravatta.

E ovviamente… la nostra **Paulaner Weissbier 0,0%**.

Paulaner Weissbier 0,0%: la birra analcolica che non ti aspetti

E qui, lasciate che alzi il mio calice da geco esperto (e un

po’ assetato):
questa birra senza alcol, ma con tutte le carte in regola, ci ha sorpresi.

Produzione e caratteristiche: tradizione e innovazione

La **Paulaner 0,0%** viene prodotta in Germania, come tutte le birre degne di questo nome. La casa madre è una delle sei storiche birrerie di Monaco autorizzate a partecipare all’Oktoberfest. Mica noccioline.

Il processo? Birra prodotta con metodo classico, a cui poi viene rimosso l’alcol senza toccare l’aroma. Un trucco da maghi del luppolo!

Note di degustazione: freschezza e gusto autentico

Nel bicchiere è opalescente, con una bella schiuma cremosa. Al naso, profumo di banana e lievito. In bocca? Equilibrata, rinfrescante, con una nota fruttata e un finale secco che pulisce il palato. Non diresti mai che è analcolica. Ma mai mai.

Abbinamenti perfetti: quando la birra incontra la cucina bavarese

Ci sono accoppiate che funzionano a meraviglia, come pizza e birra… oppure **stinco e Paulaner**.

Stinco di maiale: la ricetta tradizionale

Un piccolo consiglio da geco chef:
per rifarlo a casa, ti servono:

- 1 kg di stinco di maiale

- aglio, rosmarino, birra (sì, anche analcolica!)
- 3 ore di cottura tra forno e umidità
- voglia di sporcarti le mani

Il risultato? La carne si scioglie come neve al sole e il gusto fa alzare spontanei i pollici in su.

Salsicce e würstel: un classico intramontabile

Serviti con senape dolce, crauti e un po’ di allegria. I würstel di Monaco hanno tutto un altro passo: più morbidi, aromatici e ideali da tuffare nella senape o nel sughetto.

Patatine fritte: croccanti e irresistibili

In casa Löwengrube, le patatine non sono un contorno, sono un rituale. Dorate, croccanti fuori, morbide dentro. Una tira l’altra come le noccioline… ma molto più soddisfacenti.

Perché scegliere la Paulaner senza alcol

Potrei dirti “perché fa bene” o “perché è leggera”. Ma la verità è un’altra:
perché è buona. Punto.

Ideale per chi guida o cerca un’alternativa leggera

Seriamente: se guidi, lavori dopo, sei in pausa pranzo o semplicemente non vuoi alcol, questa è una scelta intelligente. Ma che non ti fa sentire fuori dal gioco. Bevi birra, senza sbavature.

Il gusto senza compromessi

Non è una “birretta” da supermercato. È una weiss coi fiocchi, e non ha nulla da invidiare alle sorelle con alcol. E te lo dice uno che la birra la assaggia col cuore (e la coda).

In chiusura? Alziamo i boccali alla vita, che sia frizzante con o senza grado!

Quando esci da Löwengrube, non porti via solo una cena: porti a casa un piccolo viaggio in Baviera, tra sorrisi, würstel e schiuma alta due dita. Che sia con alcol o senza, poco importa: l’importante è che sia pieno di gusto.

Quindi sì, se passi da Milano e vuoi un salto nella Baviera vera, fermati da **Löwengrube**.
Ordina uno stinco. Alza il boccale.
E brinda alla vita.

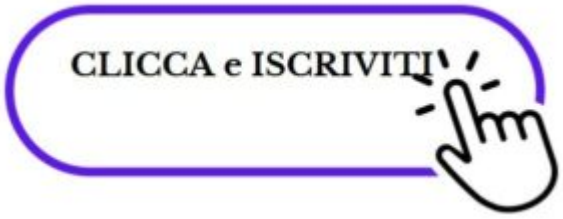
Prost!
(Gaudenzio approved)

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it