



Ein herzliches Willkommen und Grüß Gott!

Außergewöhnliche Zeiten erfordern ungewöhnliche Maßnahmen - das gilt im Moment mehr denn je. Wir von NORDBRÄU und JesuitenQuelle lassen uns von Corona nicht bremsen. Ganz im Gegenteil: wir nutzen die aktuellen Herausforderungen, um neue Wege zu gehen und Tradition und Brauchtum mit Trends und Technologie zu verbinden.

Vor diesem Hintergrund planen und produzieren wir unseren ersten virtuellen Starkbieranstich. Es war sehr spannend zu sehen, wie sich diese

Idee entwickelte und das Ergebnis spricht für sich. Ich hoffe, Ihnen gefällt's genauso gut wie uns. Und wenn sie schon online sind, dann noch ein Tipp von mir: Besuchen Sie uns doch auf unserer Facebook- und Instagram-Seite. Hier erfahren Sie immer aktuell das Neueste von uns. Und auch hier gilt: Über ein Like von Ihnen freuen wir uns sehr.

Ihre

E. Wittmann-Ott

1. virtueller Starkbieranstich bei NORDBRÄU

Die fünfte Jahreszeit hat in Bayern begonnen – coronabedingt leider ohne zünftige Starkbierfeste und traditionellem Politikerderblecken. Ganz ohne? Nein! Bei NORDBRÄU fand in diesem Jahr der erste digitale Starkbieranstich statt.



Mit der Ape zum Starkbieranstich: Fastenprediger Andreas Huber (l.) begrüßte in diesem Jahr die „Eisbock-Gemeinde“ zum ersten digitalen Derblecken.



Fastenprediger Andreas Huber begrüßte per Online-Video die Ingolstädter „Eisbock-Gemeinde“. Das erste Fass Starkbier durfte Braumeister Stefan Herz anzapfen, in einer Ape vor der Brauereischänke Kastaniengarten ... denn außergewöhnliche Zeiten erfordern ungewöhnliche Maßnahmen. Mit diesen Worten begrüßte schließlich auch Geschäftsführerin Eva Wittmann-Ott die Zuschauer. Beim Derblecken ging es in diesem Jahr – wie könnte es anders sein – natürlich erst einmal um Corona: Vom Inzidenzwert bis zur AHA-Regel, an Neu-Vokabular fehlte es uns im vergangenen Jahr wahrlich nicht, so Huber. Aber auch der Stadtrat unter

Neu-Oberbürgermeister Christian Scharpf bekam sein Fett weg. Und so durchleuchtet der Fastenprediger auf amüsante Weise den jeweiligen Beziehungsstatus einzelner Stadtratsmitglieder und Fraktionen. Ob Tinder, Kooperation oder gar Kopulation: Huber spekulierte was das Zeug hielt. Rein spekulativ war natürlich auch die Verbindung, die er zwischen dem Schul-Neubau in Ingolstadt und Donald Trump herstellte. Wer nun genau wissen möchte, was ein Ex-US-Präsident mit einem Neubau im Grünring zu tun hat, der kann sich die Fastenpredigt unter www.nordbraeu.de im Internet anschauen.



Traditionsbier zur Starkbierzeit: Der NORDBRÄU Eisbock. Besonders süffig und malzig im Geschmack, erhält er durch die extrem kalte Lagerung einen besonders hohen Alkoholgehalt.



Eisbock to go: Die Zeitung INdirekt verlorste 10 Starkbier-Pakete von NORDBRÄU. Ausgeliefert wurden die Preise von Fastenprediger Andreas Huber persönlich, CO2-neutral mit dem Fahrrad.



Unsere Lieblings-Drinks zum Start ins Frühjahr

Egal ob mit Freunden, beim Grillen oder nach dem Sport: Das Natur Radler alkoholfrei ist ein unvergleichlich spritziger Durstlöcher. Der ausgewogene Mix aus alkoholfreiem NORDBRÄU Bier und fruchtiger, naturtrüber Zitronenlimonade schmeckt definitiv nach Frühlingsfrische. Alle, die es lieber leicht mögen, sollten

den Weißwein Sprizz oder den Roséwein Sprizz der JesuitenQuelle probieren. Am besten werden sie eiskalt aus dem Kühlschrank serviert. Als feiner Aperitif sind beide eine besonders erfrischend fruchtige Alternative zum klassischen Spritzer. Einfach probieren und rein ins Gute-Laune-Feeling!



Russ und Cola Weizen von NORDBRÄU in neuem Outfit



Zwei, die sich für die kommende Grill- und Biergarten-Saison besonders fesch gemacht haben, sind der Russ und das Cola-Weizen von NORDBRÄU. Beide Mischgetränke wurden optisch aufgepeppt, mit frischen Farben und leicht angepasstem, modernem Design. Gleich geblieben ist bei beiden der süffig-erfrischendem Geschmack. Der NORDBRÄU Russ enthält 50 % Weizen und 50 % spritzige JesuitenQuelle Zitronenlimonade. Das Cola-Weizen wird aus NORD-

BRÄU Weizen und Cola gemischt. Zwei erfrischende Alternativen zum normalen Weizen, die bei Grillpartys, im Biergarten oder am See nicht fehlen dürfen.

Unser Tipp:

Durch das Hinzugeben von ein bis zwei „Stamperl“ Kirschklikör können Sie sehr leicht aus ihrem süffigen Cola-Weizen einen bayrischen Klassiker zaubern, die Goaß!

SCHON GEWUSST?

Woher die Russ ihren Namen hat

Beim Russ handelt es sich – ebenso wie beim Radler – um ein Biermischgetränk, das erst seit 1993, nach einer Änderung des Biersteuergesetzes, als fertiges Erzeugnis hergestellt werden darf. Der „Russ“ ist ein urbayerisches Getränk, das aus 50% Weiß- oder Weizenbier und 50% klarer Zitronenlimonade hergestellt wird.

Doch woher kommt der Name?

Die gebräuchlichste Erklärung besagt, dass die „Russ“n-Maß“ während der Revolution von 1918 entstanden ist. Erstmals soll

sie im Münchner Mathäer-Keller gemischt worden sein, wo sich nach dem Ersten Weltkrieg die kommunistischen Anhänger einer Räterepublik trafen. Ob ihnen nun das Weizenbier ausging, so dass sie es mit klarer Zitronenlimonade strecken mussten oder ob ihnen die Mischung verordnet worden war, damit sie nicht durch zu hohen Alkoholkonsum schnell müde wurden, ist nicht bekannt. In jedem Fall erlangte das neu geschaffene Mischgetränk schnell große Beliebtheit und nach den Anhängern der kommunistischen Räterepublik als „Russ“ bezeichnet.

Hanna Hädrich



Seit Juli 2020 ist die 21-jährige Brauerin Hanna Hädrich als Schichtleiterin für den reibungslosen Ablauf in der Flaschenabfüllung verantwortlich. Neben JesuitenQuelle Mineralwasser mischt sie Limonaden und Schorlen oder füllt die NORDBRÄU-Biere aus dem Drucktankkeller ab. Natürlich erst nach vorheriger Qualitätskontrolle!

ENTWEDER, ODER ...

Laptop oder Lederhose?

Die Lederhose oder bevorzugt natürlich mein Dirndl

Büro oder Braukeller?

Als gelernte Brauerin natürlich der Braukeller.

Weißbier oder Weißweinschorle?

Natürlich das Weißbier, wobei mir als Feierabendbier mittlerweile das alkoholfreie Natur-Radler ans Herz gewachsen ist, da ich ja noch mit dem Auto nach Hause fahren muss.

SPIEL-TIPP

Bier-Quiz



Wann wurde das Bayerische Reinheitsgebot verfügt? Wer braute den ersten Sud nach Pilsner Brauart? Vom Hopfen bis zur Hefe, vom Alt bis zum Weizen: 66 Fragen rund um den beliebten Gersensaft garantieren Rätselspaß in fröhlichen Runden - und offenbaren, wer sich wirklich auskennt mit dem süffigen Nass. Na dann, Prost!

66 Spielkarten in Bierdeckelgröße und Anleitung.

ars vivendi Verlag, EAN 4250364112482



PIC DES MONATS

From NORDBRÄU with love ... die diesjährige Valentinstagsaktion von NORDBRÄU kam gut an. Je zwei Pils mit personalisiertem Etikett konnten sich die Verliebten abholen. Mehr Stories findet ihr auf Instagram unter [nordbraeu_ingolstadt_offiziell](https://www.instagram.com/nordbraeu_ingolstadt_offiziell)

Host mi?

Bairisch für Zuagroaste

Geduld ist eine Tugend, gut Ding will Weile haben, oder - auf gut bayrisch: **Nur ned hudln!** Dem Bayer an sich wird ja eher ein langsames, entspanntes Gemüt nachgesagt. Dies kann an dieser Stelle nicht verallgemeinert bestätigt werden. Was der Bayer allerdings nicht mag ist hudln, also Dinge übereilen – und zwar in jeder Lebenslage. Denn, so sagt auch ein bayerischer Spruch: Hektik wirkt sich negativ auf den Intellekt zukünftiger Nachfahren aus. Der Bayer unter ihnen, kennt den Spruch, der hier gemeint ist ... oder auch „hudln gibt koane scheena Kinder“.



REZEPTTIPP

Bierbrat!



ZUTATEN für ca. 6 Portionen

1,2 kg Schweinekrustenbraten
1 Lauch
3 Karotten
2 Zwiebeln
2 Petersilienwurzeln
0,5 l Brühe
0,5 l NORDBRÄU Eisbock
etwas Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Liebstöckl
2 Lorbeerblätter, einige Wacholderbeeren, etwas Honig

Zubereitung:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Kruste rautenförmig einschneiden (macht auch der Metzger, wenn man freundlich drum bittet), anschließend mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika einreiben.

Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden.

Das Fleisch in einem großen Bräter von allen Seiten gut anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und mit dem Gemüse genauso verfahren. Dann das Fleisch auf das Gemüse legen und mit der Hälfte der Brühe, dem halben Bier und etwas Wasser angießen. Kruste mit Honig bemaiseln.

Den Braten bei 160° 2-2 1/2 Std. im Backofen ohne Deckel schmoren. Immer wieder Bier und Brühe zugießen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Soße durch ein Sieb gießen. Nochmals aufkochen, abschmecken und bei Bedarf etwas binden. Dazu schmecken ganz klassisch Knödel und Bayrisch Kraut.