



## JesuitenQuelle – Ihr Mineralbrunnen aus Ingolstadt

GASTRO-TIPP

### Hochgenuss im Hofcafé im Heindl-Hof

Der Heindl-Hof in Ingolstadt-Gerolfing ist um ein schickes Hofcafé mit Terrasse erweitert worden (geöffnet Freitag, Samstag und Sonntag ab 13 Uhr). Hier werden von der Kartoffel über die Milch bis zum Fleisch regionale Zutaten verwendet. Obst und Gemüse stammen aus eigenem Anbau, ebenso ist das Geflügel vom Heindl-Hof. Gekrönt wird der Genuss von Kuchenkreationen, die von Maria Heindl und Maria Heindl jun. gebacken werden. Letztere ist ausgebildete Restaurantfachfrau und weiß genau, was es für ein erstklassiges Café braucht. Und weil man hier auf regionale Qualität setzt, werden im Café die Bierspezialitäten von NORDBRÄU und die Erfrischungsgetränke von JesuitenQuelle angeboten – vom Kellerbier bis zum ISO-Weizen, vom Mineralwasser bis zur Direktsaftschorle. Gerade die Schorlen stehen an sonnigen Tagen hoch im Kurs, denn mit ihrer fruchtigen Frische sind sie die idealen Durstlöcher.



PRODUKTWISSEN

### Das Geheimnis steckt im Direktsaft



Die Saftschorlen von JesuitenQuelle verfügen über ganz besondere „innere Werte“. Hier ergeben das natürliche Mineralwasser der JesuitenQuelle und wertvoller Direktsaft eine erfrischende Mischung. Wie der Name Direktsaft schon vermuten lässt: Hier wird der Saft nach der Ernte aus den Früchten – zum Beispiel Äpfel oder Trauben – gepresst, ohne Zucker zuzusetzen. Für die JesuitenQuelle Apfelsaftschorlen werden beispielsweise Bodenseeäpfel frisch gepresst. Anschließend wird der Saft hitzebehandelt, um ihn haltbar zu machen. Es stecken also erfrischende 100 % Frucht in diesem Naturprodukt.

PRODUKT-TIPP

### Prickelnd-fruchtig durch den Frühling

Jetzt wird's spritzig und unglaublich erfrischend: Unser Jesuiten-Quelle LEMON ist wieder da! Grundlage für den fruchtig-leichten Genuss (Fruchtgehalt 8%) ist das Mineralwasser aus unserem hauseigenen artesischen Brunnen aus fast 100 Metern Tiefe.

Dieser Naturgenuss wird mit einem Schuss Zitrone veredelt. Das Ergebnis: Der perfekte, nicht zu süße Durstlöcher für sonnige Frühlingstage!



TIERISCH GUT

### Nächste Ausfahrt: Biergarten

Ganz schön narrisch, diese Menschen. Das denke ich mir immer wieder. Wenn zum Beispiel diese Ferien beginnen. Dann quetschen sich die Menschen in ihr Auto, sind stundenlang unterwegs und stehen anscheinend wahnsinnig gerne im Stau. Dabei liegt das Gute ja so nah. Statt Raststätte, sag ich lieber Gaststätte. Mit Frischluft. Und dazu muss man nicht weit fahren, denn es gibt so viele schöne Biergärten in unserer Region. Oder wie wäre es mit einem gemütlichen Terrassenlokal? Einem Püschchen im Straßencafé? Oder einem Besuch der Waldgaststätte? Hoppla. Da würde mir als Brauerihund jetzt zum Vatertags-Ausflug das Höghnerhäusl einfallen. Warum in die Ferne schweifen...



### DAS NORDBRÄU-KREUZWORTRÄTSEL

Körperliche Stärke	Sahne	Tochter des Minos (griech. Sage)	englisch: frei	dumme Handlung, Narretei	Gerät zum Auftragen von Salbe	griech. Vorsilbe: auf, hinauf	Bühnens-tanz	Weichsel-Zufuss in Polen	Stadt an der Weißen Elster	gesetzlich, rechtmäßig
anmaßend	11			8	Durchfahrt, Durchgang			munter, lebhaft, rüstig		5 deutsche Vorsilbe
an dieser Stelle				schuldige Frau		3				
Nackenhaare des Pferdes						Schneehütte		seichter Streifen der Nordsee	9	
dänischer Prinz	Flughafen von Uganda	Hauptverkehrszeit (engl.)	österr. Opernsängerin (Wilma)	Rundsiedlung in Afrika	finnischer Rekordläufer			Luftreifen (Kurzwort)	norddeutsch: Seil, Tau	spanischer Frauentname
unparteiisch	10					Kirchweih		hoher Wuchs, Körpergröße		Zitronenart
daher, darum	Tonerzeuger (Musikinstr.)	Fischfanggerät	Hawaiigitarre	4				ägyptischer Stiergott	7	
Flugweg eines Körpers				6	Aussehen, Haltung (franz.)			häufig		lateinisch: ich
von Lebewesen stammend						US-Schauspielerin (Marilyn) † 1962				
					Eintauchmaß (Schiff)				1	
gezieltes Benehmen	Weinstadt in Ungarn	2				Raumtonverfahren (Kurzwort)				

### GEWINN-COUPON

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 16.06.2023. Lösungswort bitte eintragen und an NORDBRÄU, Gutsstraße 5, 85055 Ingolstadt, senden. Sie können uns das Lösungswort auch per E-Mail schicken: preisausschreiben@nordbraeu.de. Stichwort: Kreuzworträtsel Nr. 165

### Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

1. Preis  
Verzehrgutschein von Herrmann's Restaurant & Cafe Vohburg im Wert von 75,- €

2. Preis  
Verzehrgutschein von Herrmann's Restaurant & Cafe Vohburg im Wert von 50,- €

3. Preis  
Verzehrgutschein von Herrmann's Restaurant & Cafe Vohburg im Wert von 25,- €

4. bis 10. Preis  
Je einen Kasten Gutsbräu Hell

11. bis 20. Preis  
Je einen Kasten JesuitenQuelle Lemon

Einsendeschluss: 16.06.2023  
Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Herbert Hackl, Ingolstadt  
Alle Gewinner wurden schriftlich informiert.

**Herausgeber:**  
Nordbräu Ingolstadt GmbH & Co. KG  
Gutsstraße 5 • 85055 Ingolstadt  
Tel.: 0841 95596-0 • Fax 95596-40  
www.nordbraeu.de • info@nordbraeu.de  
JesuitenQuelle Mineralbrunnen GmbH  
Gutsstraße 5 • 85055 Ingolstadt  
Tel.: 0841 95596-0 • Fax: 0841 95596-40  
www.jesuitenquelle.de • info@jesuitenquelle.de

**Redaktion:**  
Eva Wittmann-Ott,  
Jürgen Schmidl,  
Veronika Leichte-Huber,  
Melanie Arzenheimer

**Grafik & Layout:**  
Alexandra Höhenbichler, Beckett GmbH  
Fotos: NORDBRÄU  
Auflage: 65.000 Exemplare  
Ausgabe Nr. 165, Mai 2023  
Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt  
Verteilung: Prospektverteilung Bauer  
Tel. 0841 76876



## WEISSBIERZEITUNG



### FRAUENPOWER BEI NORDBRÄU

Sie arbeiten in der Füllerei, packen beim Leergut kräftig mit an oder nehmen die Zutaten für das Bier im Labor unter die Lupe: In der Privatbrauerei NORDBRÄU steckt jede Menge Frauenpower. 36 Damen sind aktuell im Unternehmen in Oberhausen beschäftigt – und das in den unterschiedlichsten Bereichen. „Wir sind sehr stolz auf unsere hoch motivierten Mitarbeiterinnen. Sie erbringen täglich den Beweis, dass das Brauereigeschäft kein reines Männerbusiness ist,“ erklärt Eva Wittmann-Ott, die Geschäftsführerin der Privatbrauerei NORDBRÄU. Schon wieder eine Frau! Dazu die erste in der langen NORDBRÄU Geschichte, die das Unternehmen leitet und eine der wenigen Frauen, die überhaupt an der Spitze einer Brauerei steht. „Was am Ende zählt, ist aber

das Ergebnis,“ betont Eva Wittmann-Ott. Höchste Qualität und ausgezeichnete Braukunst entstehen durch Teamwork der insgesamt 120 Beschäftigten bei NORDBRÄU und JESUITENQUELLE – Männer und Frauen.

Und wenn es um den Brauer-Nachwuchs geht, dann sind auch hier immer öfter Frauen am Sudkessel zu finden. Eine davon ist Laura Breitner aus Karlskron. Sie hat im vergangenen September mit ihrer Ausbildung bei NORDBRÄU begonnen – und das eben nicht im Büro. Die junge Frau ist auf dem besten Weg, als Brauerin und Mälzerin Karriere zu machen. Auf der nächsten Seite stellen wir sie Ihnen näher vor.



EDITORIAL

## Ein herzliches Willkommen und Grüß Gott!

Frauenpower, Frühlingssieste, Feuerwehren – diese drei „F“ geben den Ton an. Wir haben nachgeforscht, wie viel Frauenpower in den Unternehmen NORDBRÄU und JESUITENQUELLE steckt. Dazu stellen wir Ihnen eine junge Dame vor, die zielstrebig und voller Begeisterung auf ihren Traumberuf als Brauerin hinarbeitet. Apropos Begeisterung: Wir freuen uns auf das Pfingstvolksfest in Ingolstadt und wir gratulieren den Freiwilligen Feuerwehren in der Region, von denen viele ihr 150-jähriges Bestehen feiern.

Und vielleicht haben Sie es schon bemerkt: Unsere Weißbierzeitung von NORDBRÄU hat sich einen frischen Look verpasst. Verantwortlich für das neue Design ist Mediengestalterin Alexandra Hohenbichler von der Agentur Beckett in Ingolstadt. Der Inhalt und die Texte sind aus der Feder von Journalistin und Werbetexterin Melanie Arzenheimer. Wir freuen uns, dass wir dieses kreative Duo gewinnen konnten, um Aktuelles und Wissenswertes aus dem Haus NORDBRÄU an Sie weiterzugeben.

Liebe Leserinnen und Leser, lassen Sie uns zusammen anstoßen auf einen wunderbaren Frühling!

Ihre *E. Hohenbichler*

NORDBRÄU TEAM

## Auf bestem Weg zur Brauerin

Sie ist 16 Jahre jung, stammt aus Karlskron und hat im September 2022 mit ihrer Ausbildung bei NORDBRÄU begonnen: Laura Breitner ist eine der wenigen jungen Damen in Bayern, die eine Lehre zur Brauerin und Mälzerin begonnen haben. „Ich wollte schon immer etwas Handwerkliches machen und nicht im Büro sitzen“, erklärt sie. Das Brauhandwerk hat sie dabei sofort begeistert, nachdem sie ein Praktikum bei NORDBRÄU absolviert hatte. Ihr war gleich klar: das ist mein Ding! Unterstützung bekam sie von Zuhause, obwohl hier niemand aus dieser Branche kommt: „Meine Familie hat sich gefreut, dass ich diesen interessanten, beachtlichen Beruf gewählt habe.“

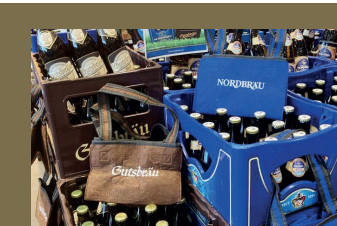
Auch im Freundeskreis wurde ihre „ungewöhnliche“ Wahl begrüßt, sind es doch meist eher kaufmännische oder soziale Berufe, die von jungen Damen angestrebt werden. „Es wird schon nach meinem ersten selbstgebrauten Bier gefragt.“ Und in der Berufsschule, in der es gerade mal zwei „Mädels“ in ihrem Ausbildungsjahrgang gibt, ist sie auch voll akzeptiert: „Da kommt kein blöder Spruch!“ betont Laura Breitner.

## Mit Freude zur Arbeit

Drei Jahre dauert die Ausbildung zur Brauerin und Mälzerin, während sich die Auszubildende ein umfangreiches theoretisches und praktisches Wissen „drauf schaufeln“ muss. Das beginnt bei der Rohstoffkunde und geht über das Brauen und Mälzen bis zu den Themen Arbeitsorganisation und Gesundheitsschutz.

Bei jedem Schluck Bier wird ihr damit auch bewusst, wie viel Knowhow in der Herstellung steckt: „Wenn ich ein Bier trinke, dann achte ich jetzt mehr auf Geschmack, Aussehen und den Schaum“, gibt sie zu. Etwas herstellen zu können, das andere genießen – auch das ist für sie ein sehr positiver Aspekt bei diesem Beruf. Ebenso die Aussicht, als Brauerin auf der ganzen Welt arbeiten zu können.

Überhaupt: Wenn die sympathische 16-jährige über das Brauen redet, dann spricht aus ihr die pure Freude: „Ich freue mich jeden Tag darauf, in die Arbeit zu gehen. Ich möchte auf jeden Fall in diesem Beruf bleiben und nichts anderes machen!“



AKTION

## Zugabe, Zugabe!

Wer sich in einem der teilnehmenden Getränkemarkte einen Kasten Gutsbräu Hell oder Nordbräu Hell kauft, bekommt einen 6er Filzträger gratis dazu! Die Aktion gilt ab KW 20, solange der Vorrat reicht.

REZEPT-TIPP

## Bier-Fleischpflanzerl mit Kichererbsen-Dip

Hier trifft Bayern auf den Orient: Die würzigen Bier-Fleischpflanzerl passen hervorragend zum erfrischenden Kichererbsen-Dip. Ideal auch als „Fingerfood“ für sommerliche Feste.

<b>Zutaten:</b>	14 Mini-Mozzarella
<i>Fleischpflanzerl:</i>	4 EL Olivenöl
1 Scheibe Brot	
50 ml Bier	<i>Dip:</i>
500 g Hackfleisch gemischt	200 g Kichererbsen, gegart
2 EL Röstzwiebeln	4 Radieschen
1 Ei (Größe M)	4 EL Olivenöl
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer



Quelle: Foodboom

**Zubereitung:** Für die Fleischpflanzerl das Brot in kleine Stücke schneiden und mit dem Bier in einer Schüssel ca. 5 Minuten einweichen. Dann Hackfleisch, Ei, Röstzwiebeln, Senf, Salz und Pfeffer dazu geben und verkneten. Aus der Masse 14 Kugeln formen, die jeweils mit einer Kugel Mozzarella gefüllt werden. Die Fleischpflanzerl anschließend rundherum ca. 8. Min braten. Für den Dip die Kichererbsen waschen und abtropfen lassen. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Kichererbsen, Öl, Senf, Salz und Pfeffer pürieren. Radieschen und Paprikapulver unterrühren. Fertig ist der Dip!

GASTRONOMIE

## Äthiopisch genießen im Herzen Ingolstadts

Die äthiopische Küche begeistert immer mehr Genießer aus Ingolstadt und Umgebung. Das hat auch Wintana Tsemrekal, die seit Jahren in der Ingolstädter Hieronymusgasse das Restaurant „Lalibela“ betreibt, bemerkt: „Wir haben dort nur acht Tische, das wurde einfach zu klein.“ Nun hat sie in der Pfarrgasse im ehem. Café Gucker ein zweites Lalibela eröffnet. 70 Sitzplätze innen, 45 Plätze draußen und ein kleiner Raum für geschlossene Gesellschaften erlauben es, nun deutlich mehr Gäste bewirten zu können. Und auch die Speisekarte wurde erweitert. Der Klassiker der äthiopischen Küche ist ein spezielles Fladenbrot (Injera) mit verschiedenen Soßen (alles hausgemacht). Dazu kommen traditionelle Linsen- und Fleischgerichte, haugemachter Frischkäse, landestypische Süßspeisen und mehr. Der Mittagstisch wird aktuell im Lalibela in der Hieronymusgasse aufgetischt, im Restaurant in der Pfarrgasse (Zehenthof) ist ab 17 Uhr geöffnet (So und Mo Ruhetag). Infos unter [www.facebook.com/lalibelaingolstadt](http://www.facebook.com/lalibelaingolstadt)



GASTRONOMIE

## Burger auf bayrisch in Vohburg

Im Herzen der Vohburger Altstadt, am Ulrich Steinberger Platz, findet man Herrmann’s Restaurant und Café (mit Terrasse und Sitzplätzen auf dem Stadtplatz). Hier steht bayrisch-moderne Küche mit Burgern, Wraps, Braten, Schnitzel, Spare Ribs und Co. auf dem Speiseplan. Montag ist Burgertag und am Donnerstag ist Wrap-Tag. **Tipp:** Vatertag (18. Mai) und Fronleichnam (8. Juni) ab 10 Uhr geöffnet mit Frühstück, Mittag- und Abendessen, Kaffee und Kuchen. Vom 23. bis 25. Juni Fuchsburgfest mit Terrassen- und Biergartenbetrieb. Lieferservice im Umkreis von 15 Kilometern. Infos unter [www.stadtcafehermann-vohburg.de](http://www.stadtcafehermann-vohburg.de)



GASTRONOMIE

## 95 Jahre Partnerschaft mit dem Jurahof in Biberg

Diese Partnerschaft währt fast ein Jahrhundert: Seit 95 Jahren beliefert die Privatbrauerei NORDBRÄU den Jurahof im Kipfenberger Ortsteil Biberg. Hier betrieben die Familie Wittmann über Generationen ihre Gaststätte, die zunächst als Gaststätte Aberer bekannt war und im Volksmund auch „beim Werts Mich“ genannt wurde. Mit dem Neubau 1968 wurde daraus der Jurahof: „Er war damals noch unter der Führung unserer Oma, Frau Aberer, verwitwete Wittmann“, erklärt Michael Wittmann. Die Oma musste dabei die vier Kinder, die Landwirtschaft und die Gastwirtschaft unter einen Hut bringen. Heute ist der familiengeführte Gasthof ideal für Weihnachtsfeiern, Geburtstage und sonstige Feiern. Im Fasching finden im Haus zwei gutbesuchte Bälle statt, es gibt ein hauseigenes Starkbierfest und so manche andere „Schmankerl“. Eine Besonderheit der Gaststätte ist die Tatsache, dass man einen eigenen Sportverein im Haus hat. Hier ist der SC Steinberg zu Hause – samt Umkleidekäben für die Fußballer und einem Turnraum, der direkt unter dem Saal der Gaststätte liegt und vier Tage die Woche genutzt wird.



AUSFLUGS-TIPP

## Zum Vatertag ins Högnerhäusl

Herzhaft, süffig und musikalisch – das ist der Vatertag im Högnerhäusl in Wettstetten. Los geht’s um 10 Uhr mit einem Weißwurstfrühstück, dazu spielt die „EckbanklMusi“. Ab ca. 14 Uhr sorgt die Band „Da capo“ für Stimmung und am Abend darf im Partyzelt mit Djane Petra gefeiert werden. Dazu gibt es den ganzen Tag – nicht nur für die Papas – süffiges Bier von NORDBRÄU und traditionelle, bayerische Schmankerl wie Braten, Brotzeiten, Steckerlfisch und mehr. Infos unter [www.hoegnerhaeusl.de](http://www.hoegnerhaeusl.de)



FESTE

## Feiern wie die Feuerwehr

Ein Segen, dass es sie gibt. Die Männer und Frauen der Freiwilligen Feuerwehren. Viele dieser Feuerwehren sind in Bayern vor rund 150 Jahren gegründet worden. Nachdem am 3. April 1868 der Bayerische Landesfeuerwehrverband ins Leben gerufen wurde, entstanden in den Jahren 1865 bis 1876 im gesamten Königreich Freiwillige Feuerwehren, so auch in unserer Region.

**FFW Gaimersheim**

In Gaimersheim hat es bereits im Jahr 1755 eine Bürgerwehr gegeben, die mit Feuerlöschrequisiten ausgestattet war. 1869 ist die Gründung einer Freiwilligen Feuerwehr beschlossen worden, aber wegen des Deutsch-Französischen Krieges dauerte es bis 1872, bis der Plan umgesetzt werden konnte. Mit einem großen Fest samt Fahnenweihe wird nun vom 18. bis 21. Mai gefeiert – ein Jahr nach dem eigentlichen 150-jährigen Jubiläum. Programm unter: [www.feuerwehr-gaimersheim.de](http://www.feuerwehr-gaimersheim.de)

**FFW Mailing-Feldkirchen**

Auch die Freiwillige Feuerwehr Mailing kann auf stolze 150 Jahre zurückblicken: Sie wurde 1873 gegründet. Das große Jubiläumsfest findet vom 18. bis 21. Mai auf dem Festplatz an der Mailing Aue statt. Am Vatertag (18.5.) eröffnet Ingolstadts OB und Schirmherr des Jubiläums, Christian Scharpf, um 10 Uhr die Feierlichkeiten. Mehr lesen: [www.facebook.com/ffmailing](http://www.facebook.com/ffmailing)

**FFW Kasing**

Am 30. Mai 1873 ist in Kasing der Verein „Freiwillige Feuerwehr Kasing“ gegründet worden. Neun „Gründer“ sowie 44 aktive Mitglieder standen nun bereit und hatten auch gleich etliche Einsätze zu bewältigen. 150 Jahre später wird die Vereinsgründung gebührend gefeiert – mit einem Fest für ganz Kasing am ersten Juniwochenende. Den Auftakt macht die BAYERN 1 Disco am 2. Juni. Nähere Infos: [feuerwehr-kasing.feuerwehren.bayern](http://feuerwehr-kasing.feuerwehren.bayern)

**FFW Haunwöhr**

Im Juni steht auch das Gründungsjubiläum der Freiwilligen Feuerwehr in Haunwöhr an. Sie ist laut Vereinschronik am 24.02.1873 in das Vereinsregister der Feuerwehren eingetragen worden. Am 17. und 18. Juni wird daher auch in Haunwöhr das 150-jährige Bestehen gefeiert. Das Stadtfest beginnt am 17. Juni um 15 Uhr mit dem Bieranstich. Mehr unter: [www.ff-haunwoehr.de](http://www.ff-haunwoehr.de)

FESTE

## Auf geht’s zum Pfingstvolksfest in Ingolstadt

Ab 26. Mai heißt es „O´zapft is“ auf dem Ingolstädter Pfingstvolksfest. Zehn Tage lang wird auf dem Festplatz an der Dreizehnerstraße gefeiert – mit Standkonzert, Feuerwerk, Familiennachmittag und mehr. Ein besonders schmackhaftes Angebot wird dabei im NORDBRÄU Traditionszelt serviert, das vom Festwirts-Duo Oliver Krems und Tobias Martl betrieben wird. Hier kann man bayerische Küche auf höchstem Niveau genießen – von der klassischen Schweinshaxn über die hausgemachten Fleischpflanzerl und Rahmschwammerl mit Knödel bis zur großen Auswahl an Brotzeiten. Auch das Musikprogramm ist handverlesen und bunt gemischt. Es bietet für die Fans traditioneller Bierzeltmusik genauso wie für Schlagerfreunde und Rock’n´n´Roller den passenden Sound. Die Schanzer Musikanten, die Cagey Strings, kleine und große DJs, eine Schlagerparty, die Tetra Pack Band und „Da Rocka & da Waitler“ stehen auf dem Programm.

