

## Zum Essen „zum Toni“ in Etting

Von der Pizza bis zum Schweinsbraten, vom Steak bis zur Currywurst – in der Sportgaststätte des TSV Etting „Zum Toni“ (Retzbachweg 10, Ingolstadt) kommt jeder auf den Geschmack. Seit Kurzem ist Artan Amrllahi für das umfangreiche Angebot an deutschen und internationalen Speisen verantwortlich: „Wir haben fast alles“, schmunzelt er. Das gilt auch für die Räumlichkeiten: Ein großer Saal für bis zu 200 Personen und ein Nebenraum bieten Platz für große und kleine Feiern. Pizza und Pastagerichte gibt es auch zum Mitnehmen.  
**Öffnungszeiten:** Di. bis So. 17 bis 23 Uhr, am Wochenende und auf Anfrage auch mittags geöffnet.  
**Kontakt:** 0841 98135551

## Asiatisches Erlebnisrestaurant in Neuburg

Hier wird das Essen zum Erlebnis: Im Restaurant Shangahi Wok in Neuburg (Längenmühlweg 53) können sich die Gäste am reichhaltigen asiatischen Wok & Teppanyaki Buffet selbst bedienen und die frischen Zutaten ganz nach Belieben vor Ihren Augen zubereiten lassen. Natürlich kann auch à la carte gegessen werden. Mittags gibt es ein vielfältiges Angebot an Suppen, Vor- und Hauptspeisen, Desserts und Beilagen.  
**Öffnungszeiten:** Di. – So. 11.30 bis 15 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr (an Feiertagen immer geöffnet).  
**Alle Infos und Kontaktdaten unter** [www.shanghai-wok.de](http://www.shanghai-wok.de)



## Ein bisserl Wein ist immer fein ...

Der Herbst hat ja so viele Genüsse zu bieten. Und der Wein ist sicherlich einer der absoluten Herbst-Klassiker. Mit den Schorlen von JESUITENQUELLE wird der Weingenuss zum spritzigen Vergnügen. Hier trifft das Beste aus der Weinrebe auf die sprudelnde Kraft des Mineralwassers aus dem eigenen Mineralbrunnen.



## Willkommen im India House

Authentische indische Küche kann man im India House in der Ludwig-Straße 17 in Gaimersheim genießen. Gurtejbir Singh tischt in der Vereinsgaststätte des TSV Gaimersheim frisch zubereitete Spezialitäten aus Indien auf – und das nicht nur am Abend, sondern auch mittags (hier gibt es spezielle Mittagsangebote). Seine Empfehlung: Paneer Maharadscha (hausgemachter indischer Käse) oder Karahi Ente (zartes Entenbrustfilet in Currysoße). Die Speisen erhält man auch zum Mitnehmen, außerdem wird ein Lieferservice angeboten.  
**Öffnungszeiten:** Di. – Fr. 11 bis 14 Uhr und 16.30 bis 22.30 Uhr, Sa. 11 bis 14 Uhr und 16 bis 22.30 Uhr, Sonntag 10.30 bis 14 Uhr und 16 bis 22.30 Uhr.  
**Eine digitale Speisekarte, Online-Bestellungen und mehr unter** [www.indiahouse-gaimersheim.de](http://www.indiahouse-gaimersheim.de). Die App „India House Gaimersheim“ ist im Playstore und Appstore kostenlos erhältlich.



## Bayrisch genießen in Maria's Bräustüberl



Selbstgemachte Spätzle, ein Schweinsbraten mit Knödel oder das Braumeisterschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat – diese und weitere bayerische Schmankerl werden in Maria's Bräustüberl aufgetischt. „Wir legen großen Wert auf frische Zutaten und regionale Produkte“, betont Maria Bococi, betont Maria Bococi, Inhaberin und Küchenchefin des Bräustüberls in der Martin-Hemm-Straße 80 (auf dem Bild mit Sohn Vasi). Neben typisch bayerischer Küche (darunter auch Brotzeiten und Süßspeisen) stehen auch internationale Spezialitäten aus Italien und Rumänien auf der Speisekarte. Und die kann man nicht nur drinnen, sondern auch auf der großen Terrasse genießen. Zur Gaststätte, die auch als Vereinsgaststätte der FT Ringsee dient, gehört außerdem ein großer Festsaal, der für Feiern aller Art zur Verfügung steht. Ein Lieferservice und Essen zum Mitnehmen werden ebenfalls angeboten.  
**Öffnungszeiten:** Di. – Sa. 17 bis 22 Uhr, So. 11.30 – 21.30 Uhr  
**Kontakt:** 0841 98144566, [instagram.com/mariasbraustuberl/](https://www.instagram.com/mariasbraustuberl/)



## Warum der Herbst neidisch macht

Ich mag ihn, diesen Herbst. Die Hitzn ist vorbei, die Natur packt die große Farbpalette aus und überall wird ordentlich aufgetischt. Herrchen und Frauchen dürfen sich jetzt auf besondere Leckerlis freuen. Wildspezialitäten, Kreationen aus Kürbis, Enten- und Gänsebraten, Pilzgerichte, Deftiges mit Knödeln und mehr bereichern gerade die Speisepläne daheim und die Speisekarten in den Gaststätten. Hmm. Ich kann all die kulinarischen Verlockungen förmlich riechen. Und dazu ein herrliches Bier. Oder zur Abwechslung eine Weinschorle? Bei all diesen Genüssen kann man als Hund jedenfalls schon mal neidisch werden auf euch Menschen. Ich werde sicherlich auch mal beim Kastaniengarten vorbei schauen, was da so zum Jubiläum geboten ist – liegt ja quasi gleich um's Eck!



## DAS NORDBRÄU-KREUZWORTRÄTSEL

Fleischgericht v. Drehspeiß	Teil des Fußballfeldes	Stamm-mutter, Vor-fahrin	Schlag-instrument	bekannte Wiesen-blume	Herbst-monat	Feld-bahn-wagen	Kuchen-gewürz	Lichtwel-lenleiter z. Daten-übertrag.	griech. Vor-silbe: Erd...
Haus-halts-plan				Beschul-digung	3				ge-färbtes Haar-büschel
Werkzeug	1				stumm, ohne Laut				12
Fluss durch Florenz				Ruhm, Ehre (lat.)		15			Pas-sions-spielort in Tirol
Hemm-system	2				Steige-rung von gut			7	
Erdloch	schwär-meri-sches Tonstück	Erwerb der Mitglied-schaft		Segel-kom-mando		14	Schwert-illie	ital. Kloster-bruder (Kurz-w.)	
				Frau Adams (A. T.)	Neben-buhler				9
Eier-kuchen						Sport-übungs-leiter	Schre-ckens-herr-schaft		schlau, ver-schlagen
Hafen-stadt auf Korsika	Ge-schmacks-richtung e. Speise		zunichte-machen	10	unbe-festigt	Fortset-zungs-folge		11	
ledig-lich	4		Aufguss-getränk	Hautfalte am Auge			bekannt-lich wie man weiß		großer, bunter Papagei
Uhrzeit-gebiet							Teilzähl-ungs-betrag		
				13	ältere Dame				8
Hand-beweg-ung	lenken						6	leiden-schaftl. Wut, Raserei	

## GEWINN-COUPON

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Einsendeschluss ist der 17.11.2023. Lösungswort bitte eintragen und an NORDBRÄU, Gutsstraße 5, 85055 Ingolstadt senden. Sie können uns das Lösungswort auch per E-Mail schicken: [preisausschreiben@nordbraeu.de](mailto:preisausschreiben@nordbraeu.de). Stichwort: Kreuzworträtsel Nr. 166

**Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:**

- Preis**  
Verzehrgutschein von Maria's Bräustüberl FT Ringsee Sportgaststätte im Wert von 75,- €
- Preis**  
Verzehrgutschein von Maria's Bräustüberl FT Ringsee Sportgaststätte im Wert von 50,- €
- Preis**  
Verzehrgutschein von Maria's Bräustüberl FT Ringsee Sportgaststätte im Wert von 25,- €
- bis 10. Preis**  
Je einen Kasten Nordbräu Festbier Spezial 0,5 l
- bis 20. Preis**  
Je einen Kasten JesuitenQuelle Weißwein Schorle 0,5 l

Einsendeschluss: 17.11.2023  
 Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Karin Dess, 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](http://www.nordbraeu.de) · [info@nordbraeu.de](mailto:info@nordbraeu.de)  
 JesuitenQuelle Mineralbrunnen GmbH  
 Gutsstraße 5 · 85055 Ingolstadt  
 Tel.: 0841 95596-0 · Fax: 0841 95596-40  
[www.jesuitenquelle.de](http://www.jesuitenquelle.de) · [info@jesuitenquelle.de](mailto:info@jesuitenquelle.de)

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

**Grafik & Layout:**  
 Alexandra Hohenbichler, Beckett GmbH

Fotos: NORDBRÄU  
 Auflage: 65.000 Exemplare  
 Ausgabe Nr. 166, Oktober 2023  
 Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt  
 Verteilung: Prospektverteilung Bauer  
 Tel. 0841 76876

SEIT 1693

Privatbrauerei  
**NORDBRÄU**  
 INGOLSTADT

# WEISSBIERZEITUNG



## NUR DAS BESTE DARF INS NORDBRÄU BIER

Die „inneren Werte“ sind entscheidend. Das gilt ganz besonders für ein gutes Bier. Deshalb legen die Brauspezialisten der Privatbrauerei NORDBRÄU allerhöchsten Wert auf die Qualität von Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. „Wir überlassen nichts dem Zufall,“ erklärt Braumeister Felix Fersch. Die Zutaten stammen aus der Region und werden streng kontrolliert (die Brauerei verfügt über ein eigenes Labor). Dazu kommt eine ganz besondere „Komponente“, die NORDBRÄU seinen Bieren gönnt: „Wir lassen dem Bier Zeit: Je kälter und länger es lagert, desto besser. Das und unser spezielles Nachgärverfahren sorgen für höchste Qualität und einen harmonischen Geschmack.“ Woher die Rohstoffe für die NORDBRÄU Bierspezialitäten stammen und welche Qualitätskriterien sie erfüllen müssen, lesen Sie auf der nächsten Seite.



EDITORIAL

## Ein herbstliches Grüß Gott!

Die inneren Werte zählen. Diesen Spruch kennen wir alle. Und er lässt sich nicht nur auf Menschen, sondern auch auf all das anwenden, was wir zu uns nehmen. Wir bei NORDBRÄU nehmen das mit den inneren Werten sehr ernst. Wir möchten Ihnen in dieser Ausgabe der Weißbierzeitung die Zutaten unserer Bierspezialitäten etwas näher bringen. Wir legen sehr viel Wert auf Regionalität und die intensive Qualitätsprüfung der Bieringredienzen.

Einen guten Grund zu feiern hat unsere Brauereischänke. Der Kastaniengarten ist vor 20 Jahren eröffnet worden und zählt seitdem zu den schönsten und beliebtesten Biergärten in Ingolstadt. In der urigen Gaststätte finden seit 2003 unvergessliche Feiern und Feste statt. Wir gratulieren diesem gastronomischen Schmuckstück zu zwei erfolgreichen Jahrzehnten!

Liebe Leserinnen und Leser, viel Vergnügen mit dieser Ausgabe und lassen Sie uns zusammen den Herbst genießen.

Ihre *E. Weigert*

UNSER BIER

## Das steckt drin – in den Bierspezialitäten von NORDBRÄU

### Wasser

Das Wasser für die NORDBRÄU Bierspezialitäten stammt aus dem hauseigenen Brunnen. Es wird aus etwa 100 Metern Tiefe aus einem Wasservorkommen gefördert. „So ist eine gleichbleibend hervorragende Qualität gewährleistet,“ betont Braumeister Felix Fersch. Das Wasser wird anschließend erhärtet: „Die Härte ist ausschlaggebend für den Biergeschmack.“ Die Entnahme erfolgt im Übrigen ressourcenschonend, das heißt es wird nur so viel Wasser gefördert, wie auf natürliche Weise wieder zugeführt wird.

### Malz

Auch beim Malz setzt NORDBRÄU auf höchste, regionale Qualität. Braugerste und Weizen, die zum Mälzen benötigt werden, stammen vom Gutshof in Oberhaunstadt. Braumeister und Mälzer stimmen sich ab, um genau die Sorten anzubauen, die die gewünschte Qualität und letztendlich auch den gewünschten Geschmack erzielen. Bei Donaumalz in Neuburg wird aus dem Getreide schließlich Malz. „Wir verwenden beim Malz nur beste Ware mit hervorragender Braueignung,“ erklärt Felix Fersch. Je nach Biersorte wird dann beim Brauprozess helles Gerstenmalz, helles Weizenmalz oder Spezialmalz verwendet.

### Hopfen

Der Hopfen für die Biere von NORDBRÄU wird – natürlich – in der Hallertau geerntet und direkt in die Brauerei nach Ingolstadt/Oberhaunstadt geliefert. Auch der Hopfen, das Gewürz der Biere, durchläuft hier nochmal eine Qualitätskontrolle, bevor er zum Einsatz kommt. „Entscheidend ist die Alphasäure, die den Bitteranteil und das Hopfenaroma ausmacht“, so Fersch. Daher werden für die unterschiedlichen Biere auch unterschiedliche Hopfensorten verwendet.

### Hefe

Die Hefestämme (ober- und untergärig), die bei NORDBRÄU verwendet werden, stammen aus der Hefebank in Weihenstephan. Im eigenen Labor der Brauerei wird die Hefe dann gezüchtet, um genügend für die Bierproduktion zu haben. Die Hefe ist bei der Herstellung unabdingbar, damit das Bier am Ende den gewünschten Alkohol- und Kohlensäuregehalt hat. Obwohl die Wirkung der Hefe schon sehr lange bekannt ist, begann die Erforschung erst im 19. Jahrhundert. Deswegen ist sie auch nicht im 1516 erlassenen Reinheitsgebot erwähnt!

## Qualitätskontrolle von Braumeister Felix Fersch



Übrigens: Für die Brauer hat das neue Jahr schon begonnen. Es wurde bereits am 30. September Brauersilvester gefeiert. Traditionell endet das Brauerjahr nämlich an diesem Datum und mit dem 1. Oktober wird in ein neues, hoffentlich „ergiebiges“ Jahr gestartet. Der Ursprung für diesen Brauch liegt im Mittelalter. Da war es nämlich in einigen Regionen verboten vom 23. April (Georgi) bis zum 29. September (Michaeli) Bier zu brauen. Nach Michaeli konnte dann bei kühleren Temperaturen mit frisch geerntetem Hopfen und Malz wieder gebraut werden.



NORDBRÄU TEAM

## Wir haben Brauernachwuchs

Nach zwei Wochen Praktikum bei NORDBRÄU war für Leopold Baumgartner klar: Ich will Brauer werden! Dass er nach dem Abi ein Handwerk erlernen wollte, stand für den jungen Mann aus Eitensheim von vorn herein fest. „Ein Kumpel hat mich auf das Brauen gebracht. Außerdem haben wir daheim selbst gebraut und das hat mir viel Spaß gemacht“, erzählt der frischgebackene und hoch motivierte Auszubildende, der am 1. September seine Lehre in der Privatbrauerei NORDBRÄU begonnen hat. Die familiäre Atmosphäre in dem Traditionsunternehmen schätzt er sehr. Drei Jahre dauert es nun, bis er die Gesellenprüfung ablegen kann. Bis dahin wird er nicht nur ganz praktisch in die Geheimnisse der Bierherstellung eingeweiht, sondern bekommt dazu jede Menge Wissen aus den Bereichen Chemie, Biologie, Physik und Recht vermittelt. „Das Schöne an diesem Beruf ist auch, dass man sieht, was rauskommt,“ erklärt Leopold Baumgartner, der übrigens das Pils von NORDBRÄU zu seinen Lieblingsbieren zählt. Zusammen mit Laura Breitner, die jetzt im zweiten Lehrjahr ist, werden aktuell zwei Lehrlinge bei NORDBRÄU ausgebildet.

„Wir bilden nur aus, wenn wir jemandem die Chance geben können, ihn auch zu übernehmen,“ betont Christoph Weigert, Braumeister und Ausbilder bei NORDBRÄU. Er freut sich über den neuen Azubi: „Ich finde es wunderbar, dass es junge Leute gibt, die einen handwerklichen Beruf zu erlernen,“ Diesen jungen, motivierten Leuten eine dauerhafte Anstellung zu ermöglichen, ist ganz in Sinne des Unternehmens. Schließlich sind die Profis von morgen heiß begehrt. Ob sich Leopold Baumgartner dann vielleicht noch für die Qualifikation zum Braumeister entscheidet, liegt ganz bei ihm. Und auch wie sein weiterer Weg aussehen wird: „Als Brauer kann man überall arbeiten und gerade deutsche Brauerinnen und Brauer sind sehr begehrt,“ weiß sein Ausbilder. Auch in der Getränke- oder Pharma-industrie, in Molkereien, im Maschinenbau und sogar auf Kreuzfahrtschiffen sind diese Experten im Einsatz. Und was sollte ein Brauer für diesen Beruf mitbringen, Herr Braumeister? „Natürlich muss das Interesse da sein. Wichtig sind aber auch Zuverlässigkeit und Gewissenhaftigkeit. Schließlich produzieren wir ein Lebensmittel, da gibt es keinen Raum für Fehler.“



© im Bild Christoph Weigert (r.); im Bild Leopold Baumgartner



### HOST MI?

BAIRISCH FÜR ZUAGROASTE

Über Geld redet man nicht. Aber über den „Diridaari“. Dieser Ausdruck für Geld – egal in welcher Menge – kommt höchstwahrscheinlich aus dem Italienischen. Da heißt es nämlich „Dari denari“, wenn es darum geht, Geld herzugeben.

Womöglich haben fahrende Händler, die von Hof zu Hof gezogen sind, mit ihren Waren auch diesen Ausdruck importiert. In Bayern wurde dann der „Diridaari“ draus.

NORDBRÄU SORTIMENT

## Eisbock und Festbier sind wieder da!

Wenn die Tage kürzer werden, dann ist Zeit für die herbstlichen NORDBRÄU Spezialbiere: Der NORDBRÄU Eisbock ist ab Mitte Oktober wieder erhältlich. Durch die extrem kalte Lagerung lässt sich bei diesem Winterbier ein besonders hoher Alkoholgehalt (9,2 %) erreichen. Und wer von Volksfesten nicht genug bekommt, der holt sich ganz einfach das NORDBRÄU Festbier spezial. Eine spezielle Malzmischung verleiht diesem Bier seinen vollmundigen Charakter und die kräftige Farbe.



ALTE BEKANNTE	22.10
THE NEW ROSES	03.11
HEAVYSAURUS	11.11
DREIVIERTELBLUT	15.12
TREAM	21.12
J.B.O.	26.12
L'ÂME IMMORTELLE	27.01
WIZO	20.02

JUBILÄUM

## 20 Jahre Kastaniengarten Oberhaunstadt

Bayerische Gastlichkeit in ihrer schönsten Form – die findet man seit 20 Jahren im Brauereigasthof Kastaniengarten in Ingolstadt-Oberhaunstadt. Der urige Gasthof mit seinem herrlichen Biergarten ist nach einem großen Umbau am 15. November 2003 vom damaligen NORDBRÄU Seniorchef Dr. Max Wittmann und Elmar Diepold eröffnet worden. Der Reitverein Oberhaunstadt war der erste Gast, den es zu begrüßen galt.



Der Kastaniengarten entwickelte sich seitdem zu einem sehr beliebten Treffpunkt für Genießer und ging stets mit der Zeit: So wurden die Tiroler Hütt'n, ein rustikaler Freisitz, ein Spielplatz, der Weinstadl und vieles mehr angebaut. Seit 2018 ist Raimund Kuppe Wirt des Kastaniengartens und veranstaltet zusammen mit seinem Team eine musikalisch-kulinarische Festwoche im November, um das Jubiläum zu feiern. Vom 14. bis 18.11. werden nicht nur die Kastaniengarten-Klassiker aus der Küche (z. B. Böfflamot oder Schweinebraten) zu vergünstigten Preisen angeboten, sondern viele weitere Aktionen anlässlich des 20-jährigen Jubiläums warten auf Sie. Für ein musikalisches Unterhaltungsprogramm und beste Stimmung (s. Musikprogramm) ist selbstverständlich gesorgt. Feien Sie uns! Weitere Informationen, Reservierungsanfragen und mehr unter [www.kastaniengarten.de](http://www.kastaniengarten.de).



Familie Harrer

### Festwoche vom 14. bis 18. November – das Musikprogramm (jeweils ab 18 Uhr)

- 14.11. Sinfonisches Blesorchester des TSV Kösching - Spielmannszug
- 15.11. Festabend, Konzert mit der Familienmusik Harrer
- 16.11. Schanzer Quetschnmusi
- 17.11. Druckknöpf
- 18.11. anham houseband



Um Reservierung wird gebeten. E-Mail: [mail@kastaniengarten.de](mailto:mail@kastaniengarten.de)

ANGEBOT

## Jubiläumsaktion!

Zum Jubiläum wird vom 14. bis 18.11.2023 die Maß NORDBRÄU Festbier für 4,-€ ausgeschenkt!

REZEPT-TIPP

## Biersupperl

Ein Klassiker aus dem Kastaniengarten von Raimund Kuppe, Kastaniengarten - Oberhaunstadt.

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Weißwürste
  - 1 Zwiebel
  - ¾ l Kalbsfond
  - ½ l Schlagrahm
  - ¼ l NORDBRÄU Anno Domini Festbier
  - 20 g Kartoffelstärke
  - 200 g Butteschmalz
  - Kümmel, Salz, Pfeffer
  - einige Röstzwiebeln zum Garnieren
- Panade:**  
Ei, Mehl, Brez'nbrösl'



**Zubereitung:** Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit etwas Kümmel in wenig Butterschmalz glasig anschwitzen. Den Kalbsfond mit der Sahne hinzugeben. Etwa 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelstärke mit einem Schuss Eisbock anrühren und zur Suppe geben. Die Weißwürste pellen, in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und panieren (mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und dann in Brez'nbrösl wenden). In Schmalz goldgelb ausbacken. Das Festbier in die heiße Supp'n geben und zügig anrichten. Die gebackenen Weißwurstscheib'n mit einigen Röstzwiebeln als Einlage verwenden. Zubereitungszeit ca. 40 Minuten **Mein Tipp:** Vorweg ein Aperitifglas Festbier genießen, dann bereitet das Supperl noch mehr Freude!