

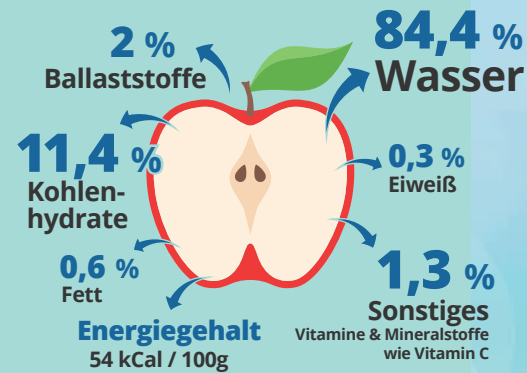


JesuitenQuelle – Ihr Mineralbrunnen aus Ingolstadt

PRODUKTWISSEN

Der Apfel – fruchtiger Vitaminlieferant

Kein Obst ist in Deutschland beliebter als der Apfel! Er überzeugt nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch mit inneren Werten: Er enthält zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe (insbesondere Vitamin C und Kalium) sowie gesundheitsfördernde Ballaststoffe. Auf der anderen Seite ist er extrem kalorienarm und damit der ideale Snack, für alle, die sich bewusst ernähren möchten. Und wer die Vitaminzufuhr in flüssiger Form bevorzugt, der sollte ganz entspannt zu Apfelsaft oder Schorle greifen – am besten von JESUITENQUELLE, denn hier bleibt durch die schonende Verarbeitung das Beste vom Apfel erhalten.



PRODUKT-TIPP

Fruchtige Spitzenqualität vom Bodensee

Ob pur oder als Schorle – der Saft aus sonnengereiften Äpfeln ist ein wahrer Genuss. Und für die fruchtigen Getränkepezialitäten von JESUITENQUELLE wird nur der Saft aus den besten Äpfeln vom Bodensee verwendet. Gleich nach der Ernte werden diese vor Ort in einem äußerst schonenden Verfahren zu Direktsaft (kein Konzentrat) verarbeitet. „Das hat den Vorteil, dass Inhaltsstoffe, Aromen und Vitamine erhalten bleiben,“ erklärt Felix Fersch, Produktionsleiter JESUITENQUELLE / NORDBRÄU. Deshalb behält der Saft auch einen herrlich natürlichen „apfeligen“ Geschmack in all seinen Nuancen – als würde man in einen Apfel beißen. In der JesuitenQuelle Mineralbrunnen GmbH in Oberhaunstadt wird der Saft schließlich als klassischer, hundertprozentiger Apfelsaft abgefüllt oder für die beliebten

Apfelsaft-Schorlen (klassisch oder naturtrüb) sowie die Apfel-Kirschschorle verwendet. Zucker oder Süßungsmittel werden nicht zugesetzt. Jedes Getränk ist damit purer Naturgenuss! Der logistische Aufwand ist laut Fersch zwar höher als bei der Getränkeherstellung mit Konzentrat, aber höchste Qualität und Geschmack stehen bei den Säften und Erfrischungsgetränken von JESUITENQUELLE immer an erster Stelle.



TIERISCH GUT

Ich werd' glatt zum Hellseher

Was gibt es nicht alles für Vorhersagen, Prognosen und Schätzungen. Und die basieren auf Zahlen und Statistiken. Da haben schlaue Menschen jetzt ausgerechnet, dass beim Biergenuss der Trend zum Hellen geht. Vermutlich sind Tag und Nacht da tausende von Daten gesammelt und am Computer ausgewertet worden. Ich will gar nicht wissen, wie viel Energie da verschwendet worden ist, denn ich hätt' s euch gleich sagen können – quasi als Hellseher: ein NORDBRÄU Hell ist einfach sensationell. Und das Helle aus Oberhaunstadt hat sich jetzt schick gemacht. Diese Typveränderungen liegen ja gerade im Frühling im Trend. Elegant und doch irgendwie lässig ist das neue Etikett. So mag ich das. Und der Inhalt bleibt süffig und von bester Qualität. Für diese Analyse braucht's keinen Hellseher, sondern einfach nur ein paar ehrliche Genießer.



DAS NORDBRÄU-KREUZWORTRÄTSEL

Stadt in Nebraska (USA)	Bienenname in e. Kinderbuch	Blutarmut (Med.)	Märchenfigur der Brüder Grimm	Inselkette bei Alaska	veraltet: Gepäck (franz.)	gut trainiert, in Form	Schritt-sportler	Halbinsel Südwest-großbri-tanniens	kleine Rechnung	Stadt in Spanien
4					ein Windhund			3		Neckar-Zufluss bei Besigheim
Entsprechung, Ähnlichkeit							englisch: Liebe			
Tarzans Gefährtin					Leistungssportlerin	2				
Nahrung des Wildes			1			schlecht, unangenehm	Speise-zutat			10
Lauf-, Rennschuhe	Drucker für die EDV (engl.)		Hahenschrei		Fluss in Spanien		Gaststätten-angestellter	Ruhe-, Polster-möbel		ugs.: winzig
					Mittelmeerhafen in Frankreich		Pelzart			5
Name des Fuchses in der Fabel				11		unklar, milchig	griech. Göttin der Weisheit			Ab-schweifung
größeres Grundstück		höchster germanischer Gott		Kategorie, Art	ahnden					
		6			geringe Entfernung		Mietauto			
spanisch: Stier				Kurz-wort für Aluminium			7	Insel in Nord-dalmatien	hebrä-isch: Sohn	portug.: heilig (bei Namen)
türk. Name Adria-nopels					Untervelt der grie-chischen Sage					
				kuba-nischer Tanz						9
Ge-bäude-teil	Körper-organ		8		gleich-falls					

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 22.03.2024. 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. 167

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

1. Preis
Verzehrgutschein von MaMi Asian Cuisine & Sushi Bar in Ingolstadt im Wert von 75,- €
 2. Preis
Verzehrgutschein von MaMi Asian Cuisine & Sushi Bar in Ingolstadt im Wert von 50,- €
 3. Preis
Verzehrgutschein von MaMi Asian Cuisine & Sushi Bar in Ingolstadt im Wert von 25,- €
 4. bis 10. Preis
Je einen Kasten Nordbräu Hell 0,5l
 11. bis 20. Preis
Je einen Kasten JesuitenQuelle Apfelsaft-Schorle naturtrüb 0,5l Glas
- Einsendeschluss: 22.03.2024
Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Klaus Haselmann, 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,
Jürgen Schmidl,
Veronika Leichte-Huber,
Melanie Arzenheimer

Grafik & Layout:
Alexandra Höhenbichler, Beckett GmbH
Fotos: NORDBRÄU
Auflage: 65.000 Exemplare
Ausgabe Nr. 167, Februar 2024
Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt
Verteilung: Prospektverteilung Bauer
Tel. 0841 76876



Privatbrauerei
NORDBRÄU
INGOLSTADT

WEISSBIERZEITUNG



JETZT IM NEUEN LOOK!

NEUER LOOK FÜR DAS NORDBRÄU HELL

Das Helle von Nordbräu, der Klassiker aus der Region, hat jetzt einen neuen Look. Tradition trifft auf Moderne. Das in Gold gehaltene Design verweist dabei auf die Jahrhunderte lange Brautradition, die auch durch das Wappen der Privatbrauerei NORDBRÄU symbolisiert wird. Am erstklassigen Geschmack und der bewährten Spitzenqualität hat sich nichts verändert. Schließlich wird es nur mit ausgewählten Rohstoffen und Brauwasser bester Qualität aus dem haus-eigenen Tiefenbrunnen gebraut. Goldgelb, leicht gehopft und besonders mild – dafür steht das NORDBRÄU Hell, das selbst-

verständlich wie alle Nordbräu Biere nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wird.

„Der Trend geht zum Hellen“ erklärt Simon Ott, der Sohn der NORDBRÄU Geschäftsführerin. Gerade bei der Jugend sei neben dem bewährten Nordbräu Pils das Helle ein absoluter Klassiker. Das NORDBRÄU Hell gehört einfach dazu, auf Parties, im Wirtshaus oder zur Brotzeit. Dem aktuellen Trend entsprechend gibt es zusätzlich zur 0,5l Flasche das Nordbräu Hell künftig auch in der handlichen 0,33l Variante.



EDITORIAL

Frühlingsfrische Neuigkeiten

Der Frühling steht vor der Tür. Die Tage werden länger und so allmählich kann man sich von der Winterkleidung verabschieden. Es ist Zeit für einen neuen, frischen Look. Einen solchen frischen Look „trägt“ nun auch unser Helles von NORDBRÄU. Dabei bleiben Qualität und Geschmack natürlich bestehen, schließlich ist das NORDBRÄU Hell ein beliebter Klassiker.

Wann ist ein gutes Bier eigentlich ein gutes Bier? Diese und weitere Fragen erläutert unser stellvertretender Braumeister Henrik Schubert, den wir Ihnen in dieser Ausgabe unserer Weißbierzeitung vorstellen. Und weil wir schon beim Thema Personal sind: Haben Sie gewusst, dass wir auch die Sonne zu unseren Mitarbeitern zählen? Sie versorgt uns mit der Energie, die wir zum Bierbrauen brauchen.

Gerade jetzt in der Starkbierzeit steht der Biergenuss im Mittelpunkt zahlreicher Feste und Bieranstände. Ein paar Tipps dazu servieren wir Ihnen ebenfalls in dieser Ausgabe.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen

NORDBRÄU TEAM

Konstant gutes Bier brauen

Er hat sich ganz der Kunst des Bierbrauens verschrieben: Henrik Schubert ist seit November 2022 stellvertretender Braumeister der Privatbrauerei NORDBRÄU. Im Interview verrät er, was ihn an diesem Beruf begeistert und wann ein Bier eigentlich ein gutes Bier ist.

Wie kam es dazu, dass Sie sich für den Beruf des Brauers entschieden haben?

Zum einen arbeitete mein Opa bereits in einer Brauerei als technischer Leiter und auch mein Vater ist in der Branche tätig - bei Donau Malz in Neuburg. Zum anderen hatten mich zu Schulzeiten schon immer die Naturwissenschaften interessiert. Diese Kombination hat mich dann zum Studium der Brau- und Getränketechnologie in Weihenstephan gebracht.

Was begeistert Sie an dem Beruf?

Vor allem begeistert es mich, ein Lebensmittel herzustellen, das fast jeder konsumiert, und das trotz seiner - nach dem Reinheitsgebot - begrenzten Rohstoffe so vielseitig sein kann.

Was macht für Sie ein gutes Bier aus?

Natürlich ist Bier immer Geschmackssache und Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden. Wichtig ist meiner Meinung nach immer, dass der Geschmack eines Bieres auch zur Bezeichnung passt. Beispielsweise sollte ein Helles nicht zu stark gehopft sein, was ja gerade bei einem Pils dann wieder der Fall sein sollte. Zudem sollte die Qualität auch eine gewisse Konstanz haben. EIN gutes Bier kann jeder - konstant gutes Bier ist dann schon schwieriger.

Was ist Ihr Lieblingsbier?

Unser Helles! Es ist ein Helles wie ein Helles schmecken soll. Vollmundig süffig, mit einer feinen frischen Malznote und einem dezenten Hopfenaroma im Nachtrunk.



BIERWISSEN

Stammwürze – was ist das eigentlich?

Gerade in der Starkbierzeit taucht immer wieder der Begriff der Stammwürze auf. Und hin und wieder wird sie mit dem Alkoholgehalt verwechselt. Braumeister Henrik Schubert erklärt, was es mit der Stammwürze auf sich hat:

Die Stammwürze sind alle in der Würze gelösten Inhaltsstoffe aus Malz und Hopfen. Vor allem ist dies Malzzucker, der beim Maischen aus der Stärke im Gerstenkorn enzymatisch abgebaut wird. Weitere Inhaltsstoffe sind Proteine, Aminosäuren und Mineralstoffe, welche gerade für Hefevermehrung bei der Vergärung, aber auch für den späteren Bierschaum entscheidend sind. Ein Helles hat beispielsweise etwa 12 °Plato (Einheit der Stammwürze), ein Bock über 16 °Plato und unser Eisbock hat sogar über 21 °Plato.

FESTE

Fest zum Reinen Bier auf dem Theatervorplatz

Geht doch! Für das Fest zum Reinen Bier ist in Ingolstadt ein neuer Ort gefunden worden. Nachdem die Veranstaltung schon auf der Kippe stand, hat man sich im Ausschuss für Sport, Veranstaltungen und Freizeit für den Theatervorplatz als Veranstaltungsort ausgesprochen. Die bisherigen „Austragungsorte“ an der Hohen Schule oder am Neuen Schloss waren aufgrund von Bauarbeiten dieses Jahr nicht in Frage gekommen. Nun wird also vom 26. bis 28. April im Schatten des Herzogskastens die Verkündung des Reinheitsgebots gefeiert.

Am 23. April 1516 erließen die Bayernherzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. in Ingolstadt das Reinheitsgebot für Bier, das Gerste, Hopfen und Wasser als einzig zulässige Zutaten für die Bierherstellung festlegte. Noch heute wird danach gebraut - auch in der Privatbrauerei NORDBRÄU, die beim Fest zum Reinen Bier natürlich mit dabei ist. Aktuelle Infos zum Programm, Lageplan und mehr gibt's online unter www.1516-ingolstadt.de.



BRAUEREI

Wir zapfen an – und zwar die Sonne!

Sie ist eine ganz besondere Mitarbeiterin im NORDBRÄU Team: die Sonne. Sie liefert der Privatbrauerei jede Menge Energie - frei Haus und ohne die Umwelt zu schädigen. Auf den Hallendächern des Familienunternehmens in Ingolstadt-Oberhaunstadt sind Photovoltaikanlagen installiert, die mehr als 400 kWp Leistung erzeugen. Pro Jahr liefert die Sonne damit 400 000 Kilowattstunden Strom. Zum Vergleich: Damit könnte man 160 Zwei-Personen-Haushalte ein Jahr lang mit Strom versorgen. Aber bei NORDBRÄU fließt dieser grüne Strom natürlich in die Getränkeproduktion und allem, was damit zusammenhängt. Und wenn doch einmal mehr Strom generiert wird, als gebraucht wird, dann fließt er in die öffentlichen Netze.

STARKBIERZEIT

Starke Zeiten für Bierliebhaber

Je kürzer der Fasching, desto früher der Starkbiergenuss: In diesem Jahr hat die Starkbiersaison bereits Mitte Februar begonnen. Bis Ostern werden in dieser „fünften Jahreszeit“ besondere Biere ausgeschrieben, die einen höheren Stammwürzegehalt als ein normales Voll- oder Schankbier aufweisen.

„Flüssiges bricht Fasten nicht“

Die Mönche hatten mit den strengen Fastenregeln der damaligen Zeit zu kämpfen. Sie besonnen sich aber darauf, dass Flüssiges von den Regeln ausgenommen ist und so begannen sie, ein besonders gehaltvolles Bier zu brauen. Das Starkbier war geboren. Aber die Mönche plagte anscheinend ein schlechtes Gewissen. Jedenfalls besagt eine Legende, dass sie ein Fässchen des Suds zum Papst nach Rom schickten, um ihre „Kreation“ auch offiziell als Fastenspeise genehmigen zu lassen. Die lange Reise ohne Kühlung machte das Bier allerdings sauer und ungenießbar. Zum Glück! Denn der Papst erkannte, dass sich dieses Gebräu sehr wohl als Buße eigne.

Der Eisbock – eine Bier-Besonderheit

Mit dem Eisbock-Anstich startet die Privatbrauerei NORDBRÄU jedes Jahr in die Starkbierzeit. Kennern gilt dieses Bier als Spezialität, die es nur zu besonderen Anlässen gibt - und in der Region stellt nur NORDBRÄU einen Eisbock her. Mit einem Alkoholgehalt von 9,2 Prozent ist er nun wirklich ein starkes Getränk! Erreicht wird das durch die extrem kalte Lagerung.

Holen Sie sich jetzt den Eisbock von NORDBRÄU und genießen Sie die Starkbierzeit! In der 0,5 l Flasche, im 4er Pack oder in der 20er Kiste.



Starkbierfeste in der Region

- 06. - 09.03.:** Starkbierfest-Woche Kastaniengarten
- 09.03.:** FT Ringsee
- 09.03.:** Jurahof Biberg
- 09.03.:** Zu Müller's Winkelhausen
- 15.03.:** Gasthaus Wittmann Appertshofen
- 16.03.:** FFW Altmanstein



Mehr Infos auf den jeweiligen Websites oder telefonisch beim Veranstalter.

GASTRO-TIPP

Neuer Wirt für das „Herz der Ortschaft“

22 Jahre Erfahrung in der Gastronomie - die bringt der neue Wirt der Sportgaststätte des FC Mindelstetten mit. Mircea Farcus hat vom Coffee Shop bis zum Fünf-Sterne-Service schon in allen Bereichen gearbeitet, er war auf einem Kreuzfahrtschiff angestellt und leitete als General Manager fünf Restaurants in Irland. Kein Wunder, dass er neben Deutsch und seiner Muttersprache Rumänisch auch Italienisch, Spanisch und Englisch spricht. 2018 kam er nach Deutschland, seit drei Jahren ist er als Fußballer beim FC Mindelstetten aktiv und seit November leitet er nun die Vereinsgaststätte am Dettenbach 6. Hier hat er gleich mächtig angepackt und unter anderem die Küche neu eingerichtet. „Ich möchte künftig bayerische Küche anbieten, dazu kommen Burger auf die Karte,“ erklärt der Gastro-Profi. Natürlich werden Biere von NORDBRÄU und Wasser sowie Erfrischungsgetränke von JESUITENQUELLE ausgeschenkt. Für die Gaststätte, die auch für Feiern gemietet werden kann, hat Mircea Farcus noch jede Menge Ideen - zum Beispiel einen Flohmarkt für Kinder. Damit wird der beliebte Treffpunkt und das „Herz der Ortschaft“ weiter belebt. Öffnungszeiten: Freitag 9:00 -1:00, Samstag 10:00 -2:00 Uhr, Sonntag 9:00 -23:00 Uhr. Kontakt: Tel: 08404 930886.



GASTRO-TIPP

MaMi Asian Cuisine & Sushi Bar in Ingolstadt

Hier ist jede Sushi Rolle ein Kunstwerk: Im MaMi Restaurant werden feinste Sushi-Spezialitäten täglich vom Meister persönlich zubereitet - kreativ und immer frisch. Daneben bietet das MaMi Asian Cuisine & Sushi Bar in der Regensburger Straße 15 in Ingolstadt eine Vielzahl an asiatischen Spezialitäten an - von vietnamesischen Udou-Nudeln bis zur veganen Poke Bowl. Spezielle Mittagsangebote zu günstigen Preisen machen die Arbeitspause jedes Mal zum Genuss. Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen und der haus-eigene Lieferservice bringt das Essen nicht nur in Ingolstadt an die gewünschte Adresse, sondern auch bis nach Gaimersheim, Hepberg, Großmehring und Manching. Die Bestellung funktioniert ganz einfach über die Webseite www.mamirestaurent.de. Reservierungen sind ebenfalls ganz einfach über diese Webseite zu erledigen. Kontakt: mamirestaurent568@gmail.com, Tel: 0841 1285 1967 www.mamirestaurent.de Öffnungszeiten: Di - So : 11:00 - 14:30 und 17:00 - 22:00, Mo: geschlossen [Instagram](https://www.instagram.com/mami_ingolstadt)

REZEPT-TIPP

Eisbock-Tiramisu

Zutaten Tiramisu:	
100 g Zucker	250 g Mascarpone
6 EL Wasser	4 EL NORDBRÄU Eisbock
200 ml Orangensaft	Saft von 1 Zitrone
300 ml NORDBRÄU Eisbock	150 g Sahne
etwas Zitronensaft	1 EL Bier
3 Blatt Gelatine	80 g Zucker
3 Eigelbe, 3 Eiweiß	Kakaopulver
80 g Puderzucker	20 Löffelbiskuits

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und unter Rühren zu einem dunklen Karamell werden lassen. Mit Orangensaft ablöschen und stark einkochen lassen. Auskühlen lassen, mit dem Eisbock verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Puderzucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mascarpone, Eisbock und Zitronensaft unterrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, mit etwas Bier schmelzen und zu der Mascarpone-Masse geben. Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen, mit der Sahne vermischen und unter die Mascarpone-Masse heben. In einer Form die Löffelbiskuits auslegen und mit der Bierflüssigkeit beträufeln. Die Mascarpone-Masse darüber verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Anrichten mit Kakaopulver bestreuen. *Rezept: Weltgenussberbe Bayern*

