

Romeo & Giulietta kocht mit viel Liebe



Kalabrien an der Stiefelspitze Italiens ist ein beliebtes Urlaubsziel. Nicht nur die malerische Küste mit ihren Traumstränden hat die Region berühmt gemacht, sondern auch die kulinarischen Köstlichkeiten. Aus Kalabrien stammen auch Salvatore, Maurizio und Alessio, die drei neuen Wirte des Restaurants Romeo & Giulietta in der Münchener Straße 49 in Ingolstadt. Unter dem Motto „Amore di Cucina“ verwöhnt das Trio seine Gäste mit den kulinarischen Köstlichkeiten ihrer Heimat. Bei wohlklingenden Gerichten wie „Tagliata di Manzo“ (Entrecote geschnitten auf Lavastein mit Steinpilzen) oder „Vellutata di Ceci“ (Kichererbsensuppe mit Garnelen) läuft den Gästen das Wasser im Mund zusammen. Auf der Speisekarte findet sich u.a. eine reichhaltige Auswahl an Pizzen, Pasta und Fischgerichten. Dazu passen natürlich die Getränke von NORDBRÄU oder die kalabrischen Weine, die bei Romeo und Giulietta in einer großen Auswahl angeboten werden. „Bei uns schmeckt es wie in Italien“, versichert Salvatore Lascala und erklärt: „Wir kochen nur mit italienischen Produkten und das nach italienischen Rezepten.“

Romeo & Giulietta
Münchener Straße 49
85051 Ingolstadt
Tel. 0841/83666
E-Mail: ROMEOGIULIETTA@ingolstadt@gmail.com

Öffnungszeiten:
Mo.–So. 11 bis 14.30 Uhr
17.45 bis 22.30 Uhr

Genießen unter Olivenbäumen



Eliá, das griechische Wort für Olive, ist der Name des neuen Restaurants, das im Oktober im FT Ringsee eröffnet hat. Inhaberin Stella hat aus der einstigen Vereinsgaststätte ein stilvolles Restaurant gemacht: Hier sorgen echte Olivenbäume und ausgewählte griechische Spezialitäten für mediterranes Flair. Stella und ihr Team verwöhnen ihre Gäste mit modernen Gerichten, die nur aus frischen, typisch griechischen Zutaten zubereitet werden. Auf der Speisekarte stehen hochwertige griechische Käsesorten wie Manouri oder Kefalotyri. Frischer Fisch und Meeresschnecken zählen bei „Eliá“ zu den Spezialitäten des Hauses. Eine Empfehlung ist „Eliá Selfcreated“, d.h. die Gäste können sich ihren Teller mit ihren griechischen Lieblingsgerichten selbst zusammenstellen. Als Nachspeise sollte man unbedingt das typisch griechische Eis kosten.



Restaurant Eliá
Martin-Hemm-Strasse 80, 85053 Ingolstadt
Tel. 0841/62626
Öffnungszeiten: Mo.–Sa. ab 17 Uhr, So. 11–14 Uhr und ab 17 Uhr

NORDBRÄU Bierschlitten



Mit den beliebten Winterbierspezialitäten und einem original NORDBRÄU-Steinkrug (Sonderedition) witzig verpackt in winterlicher Schlittenform ist der Weihnachtsbierschlitten von NORDBRÄU eine ganz besondere Weihnachtsfreude. Der Renner unter dem Weihnachtsbaum – nicht nur für Bierliebhaber. Ein originelles Geschenk, das gut ankommt. Erhältlich ist der NORDBRÄU-Weihnachtsbierschlitten zum Preis von 9,99 Euro u.a. in der Brauerei in Oberhausenstadt und im Hotel-Gasthof Anker.

Der Eisbock in seiner edelsten Form – Eisbockbrand

Dass der NORDBRÄU-Eisbock ein edles Bier ist, das wissen die Kenner. Nun haben auch Edelbrand-Sommeliers den Eisbock für sich entdeckt und eine hochprozentige Köstlichkeit daraus gebrannt: den Eisbock-Bierbrand. Die Idee für den ersten NORDBRÄU-Brand entstand auf dem Ingolstädter Bierfestival, als die Edelbrand-Sommeliers Horst Karasomangil und Jochen Kuntz mit NORDBRÄU-Vertriebsleiter Jürgen Schmid ins Gespräch kamen und beschlossen, den Eisbock zu destillieren. „Dank seines charakteristischen Geschmacks eignet er sich hervorragend für einen Bierbrand“, erklärt Karasomangil. Erhältlich ist der Eisbock Bierbrand zum Preis von 19,99 Euro direkt in der Brauerei NORDBRÄU.



Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

Gleichgewichtige	Anmut, Liebreiz	hin und ...	schnelle kreisende Bewegung	griech. Vorsilbe; fern	geschl. Hausvorbau	Blendwerk	Urlaubsziel im Sommer	Bruchteil	Abk.: Rechtsanwältin	Festschmuck
unverletzt				Büßerbereitung		Stadt in der Oberpfalz		Meeresraubfisch		
				Vogelweibchen, Huhn	niemand					
Sand-Schlammbank	das Ganze, insgesamt		Seemannslohn					Puderzucker	der Letzte Wille	
Gras- od. Getreideermaschine						zittern	griech. Weichkäse			
			musikmäßig langsam		mit Farbe versehen					
Tierkield	Endrunde, -spiel	bellieugend, in der Anlage				Polen in der Landessprache	Abk.: South Dakota			
Weite, Fremde					Jagderfolg	Rennbahn				
		ein Zahlwort		Baustoff			Tiermund		Fluss in Norddeutschland	
taut im Frühling	Stadt bei Potsdam am gemauerten Ufer					Abk.: Internat. Rotes Kreuz	Abk.: Madame			
Stadt an der Elbe				Abk.: Schließw.-Holstein	vorderasiat. Staat			ein Bindewort		
vernehmlich, geräuschvoll										
Mono-gamie					Gegenteil von Wärme					

GEWINN-COUPON:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Lösungswort hier bitte eintragen.

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Einsendeschluss ist der 29.1.2016. Lösungswort bitte eintragen und ein NORDBRÄU, Gutsstraße 5, 85055 Ingolstadt, senden. Sie können uns das Lösungswort auch per E-Mail schicken: preisausschreiben@nordbraeu.de. Stichwort Kreuzworträtsel Nr. 144

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- 1. Preis: NORDBRÄU-Starkbierfest am 26. Februar 2016**
8 Eintrittskarten mit je einem Freibier
 - 2. Preis: NORDBRÄU-Starkbierfest am 26. Februar 2016**
4 Eintrittskarten mit je einem Freibier
 - 3. Preis: NORDBRÄU-Starkbierfest am 26. Februar 2016**
2 Eintrittskarten mit je einem Freibier
 - 4. bis 10. Preis:**
Je 1 Kasten NORDBRÄU Eisbock
 - 11. bis 20. Preis:**
Je 1 Kasten JesuitenQuelle alkoholfreier Fruchtponsch
- Einsendeschluss: 29.1.2016**
- Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe Nr. 143:**
Regina Wittmann, Denkendorf
- Alle Gewinner wurden schriftlich informiert.

Herausgeber:
NORDBRÄU Ingolstadt GmbH & Co. KG
Gutsstraße 5 • 85055 Ingolstadt
Tel.: 0841/95596-0 • Fax: 95596-40
Internet: www.nordbraeu.de
E-Mail: info@nordbraeu.de

JesuitenQuelle Mineralbrunnen GmbH
Gutsstraße 5 • 85055 Ingolstadt
Tel.: 0841/95596-0 • Fax: 95596-40
Internet: www.jesuitenquelle.de
E-Mail: info@jesuitenquelle.de

Redaktion: Eva Wittmann-Ott,
Jürgen Schmid,
Sabine Gooss, Veronika Leichte-Huber

Grafik & Layout: Verlag Bayerische Anzeigenblätter GmbH, Ingolstadt

Fotos: NORDBRÄU,
Verlag Bay. Anzeigenblätter GmbH

Auflage: 120.000 Exemplare,
Ausgabe Nr. 144, Dezember 2015

Verbreitungsgebiet:
Großraum Ingolstadt

Verteilung: iz REGIONAL, Ingolstadt,
Tel.: 0841/9666-640

SEIT 1693
Privatbrauerei
NORDBRÄU
INGOLSTADT

Meine Heimat,
mein Bier

WEISSBIER ZEITUNG

NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 144, Dezember 2015

BRÄUKING
PRIVAT
BRAUEREI
AUSGEZEICHNETE QUALITÄT
PRIVAT
REGIONAL
AUSGEZEICHNET

Jahresrückblick in Bildern

NORDBRÄU blickt auf ein ereignisreiches Jahr mit vielen Festen, Aktionen und sportlichen Veranstaltungen zurück. Die Bilder zeigen die Höhepunkte 2015 in der Region. NORDBRÄU bedankt sich ganz herzlich bei allen Beteiligten sowie den treuen Kunden und freut sich auf ein „bieriges“ 2016 ganz im Zeichen der 500-Jahr-Festlichkeiten zum Reinheitsgebot. Besuchen Sie 2016 das Brauereifest in Oberhausenstadt und das Starkbierfest im Klenzepark.



Weihnachtsspende bringt Freude



Bon apétit im La petite France

„Genießen wie Gott in Frankreich“, das kann man jetzt auch in Ingolstadt in der Weinbar La petite France, die im Oldtimerhotel eröffnet hat. Französische Feinkost und erlesene französische Weine laden zu einem kulinarischen Ausflug nach Frankreich ein. Zu den „Edlen Tropfen“ servieren Franco Vespa und sein Team feine Flammkuchen, Quiche, erlesene Austern, Gänseleber, und viele weitere Gerichte „à la France“. Die stilvoll eingerichteten Räume des Weinlokals bieten das perfekte Ambiente für Familienfeiern oder Firmenevents.



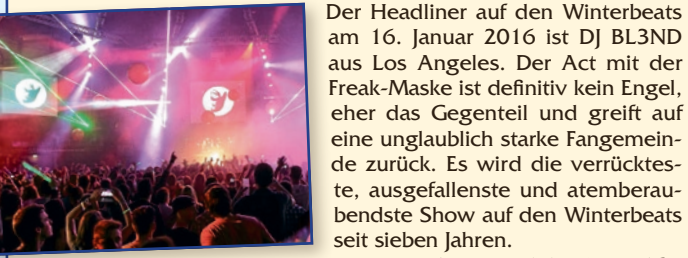
Und wer ein Stück Frankreich verschenken möchte, kann im La petite France geschmackvolle Geschenkkörbe und Weinboxen mit edlen Tropfen erwerben.

La petite France
(direkt beim Oldtimer-Hotel)

Erni-Singerl-Strasse 1
85053 Ingolstadt

Tel. 01 59/03 01 54 94
Öffnungszeiten: Mo.–Sa. von 16 bis 24 Uhr

Winterbeats in der Saturn-Arena



Jedes Alter mit einer großen Bandbreite an Musikrichtungen. Tickets gibt es an den Vorverkaufsstellen im Westpark, in den Donaukurier-Geschäftsstellen, im Reiseland Kösching und Ingolstadt, bei EDEKA Wendler, im Ara Hotel im Enso Hotel an der Touristinfo am Hauptbahnhof und im Alten Rathaus bei megazin in der Bergbräustraße 2 in Ingolstadt und bei allen CTS/Eventim-VVK-Stellen deutschlandweit. Weitere Infos unter: www.winterbeats.de

Veranstaltungs-Tipps

Heavy Volxmusic mit den Troglauer Buam

Gut gelaunt mit „Heavy Volxmusic“ startet die Eventhalle am Westpark ins neue Jahr. Die Troglauer Buam geben sich am Samstag, 9. Januar 2016, um 19 Uhr die Ehre mit ihrem Programm „Wer hätt’ des denkt?“. Die Oberpfälzer sorgten bereits 2015 für Riesenstimmung in der Eventhalle – kein Wunder also, dass sie auch 2016 gesetzt sind. Die rockenden Lederhosenträger zählen zu den Erfindern eines neuen Musik-Genres „Heavy Volxmusic“, das generationsübergreifend auf Begeisterung stößt. Seit über zehn Jahren befinden sich die sechs Männer, die übrigens in einem umgebauten Kuhstall proben, auf Erfolgskurs. Live sind die Troglauer einfach Pflicht! Tickets für das Konzert in der Eventhalle am Westpark Ingolstadt gibt es unter www.eventhalle-westpark.de





Ein herzliches Grüß Gott und Willkommen bei der Privatbrauerei NORDBRÄU!

Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus. So auch die Jubiläumsfeierlichkeiten zum 500-jährigen Bestehen des Reinheitsgebotes im kommenden Jahr. Als Ingolstädter Traditionsbrauerei ist NORDBRÄU ein Teil dieses historischen Ereignisses, das in der Heimat des Reinheitsgebotes besonders kräftig gefeiert wird. Mit dem Jubiläumssud hat unsere Brauerei bereits das reine Festbier vorgestellt, das während der Festlichkeiten zum Ausschank kommt. NORDBRÄU nutzt das Jubiläum auch, um mit den Kunden in Kontakt zu kommen, beispielsweise beim Starkbierfest, das erstmals in der Exerzierhalle im Klenzpark stattfindet. Viele Gäste werden zum Brauereifest in Oberhaunstadt erwartet. Hier wird gefeiert und Interessierte erfahren, wir ihr reines Bier gebraut wird. Doch bevor das Jubiläum startet, nutzen wir von NORDBRÄU die Adventszeit dazu, einmal kurz innezuhalten und das Jahr Revue passieren zu las-

sen. Beim Zusammenstellen des Jahresrückblicks ist es uns bewusst geworden, was wir in den zurückliegenden zwölf Monaten geleistet und erreicht haben. Einen Teil unseres Erfolges möchten wir weitergeben, an diejenigen, die die Unterstützung benötigen. Deshalb verzichtet NORDBRÄU, wie schon in den letzten Jahren, wieder auf Weihnachtsgeschenke für die Kunden und spendet den Betrag an soziale Einrichtungen in der Region. Wir wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, eine geruhsame Adventszeit, ein friedliches Weihnachtsfest und einen guten Start in das Jubiläumsjahr 2016!

E. Wittmann-Ott

500 Jahre Reinheitsgebot

Ein Bier zu Ehren des Reinheitsgebots



NORDBRÄU-Braumeister Markus Bitterwolf braute den Jubiläumssud

Es ist schon eine ganz besondere Auszeichnung für einen Braumeister, wenn er ein Bier zu Ehren des Reinheitsgebotes kreieren soll. In dieser glücklichen Lage befand sich NORDBRÄU-Braumeister Markus Bitterwolf. Er durfte für die Feierlichkeiten zum 500-jährigen Bestehen des Bayerischen Reinheitsgebotes 2016 in Ingolstadt ein eigenes Bier brauen. Mit dem Jubiläumssud haben er und sein Team einen edlen Gerstensaft hergestellt, der in die Historie der Stadt Ingolstadt eingehen wird. Markus Bitterwolf wusste, dass die Erwartungen an ihn sehr hoch waren und so versetzte er sich in das Jahr 1516 als Herzog Wilhelm IV. im Schlosshof zu Ingolstadt das Reinheitsgebot ausrief. „Damals wurde das Bier nicht gefiltert. Deshalb habe ich bewusst auf ein naturtrübes Bier gesetzt, das kräftig in der Farbe ist“, erklärt der Braumeister. Traditionell ist auch die Herstellung. Der Jubiläumssud entsteht auf altbayerische Art bei kalter Gärung bei Temperaturen von maximal 9 Grad, ca. 9 Tage lang. Danach wird der Sud 6 Wochen bei Temperaturen um den Gefrierpunkt kalt gelagert. Durch die Kälte erhält der Jubiläumssud sein ganz eigenes Aroma. Zum besonderen Geschmack tragen dunkle Malze, wie Karamell-Malze sowie der heimische „Spalter Aromahopfen“ bei. Mit seinem vollmundigen Aroma und der angenehmen Bittere begleitet der Jubiläumssud die Stadt Ingolstadt und ihre Gäste durch das ganze Jubiläumsjahr. „Wir hoffen, dass es viele Freunde findet und über das Jubiläumsjahr hinaus besteht“, so der Braumeister. Anfang nächsten Jahres ist der Jubiläumssud in Exportbierqualität auch im Handel und in der Gastronomie erhältlich.



NORDBRÄU-Braumeister Markus Bitterwolf bei der Bierprobe für den Jubiläumssud.

Biergeschichte

Reinheitsgebot in aller Munde

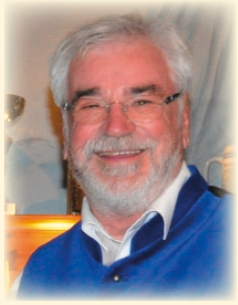
In der Bayerischen Landesordnung vom 23. April 1516 wurde u.a. festgehalten, welche Inhaltsstoffe das bayerische Bier haben darf. Der Begriff „Bayerisches Reinheitsgebot“ ist aber noch nicht so alt wie der Erlass, den Herzog Wilhelm IV. in Ingolstadt verlesen hat. Vom „Reinheitsgebot“ wird erstmals 1918 gesprochen, wie ein Sitzungsprotokoll aus dem Bayerischen Landtag belegt. Damals wies der Abgeordnete Hans Rauch auf die Verordnung von 1516 hin. Diese Tradition sei ein geeignetes Werbemittel, um für die Qualität des bayerischen Bieres zu werben. Später, in den 50er- und 60er-Jahren, war das Reinheitsgebot in aller Munde. Der Hintergrund war der „Süßbierkrieg“: Die bayerischen Brauer wehrten sich damit gegen das sogenannte Süßbier mit Zuckerzusatz, das außerhalb Bayerns gebraut wurde. Das Thema war hoch politisch: die Bayerische Staatsregierung und der Bayerische Landtag erreichten unter Berufung auf das Reinheitsgebot, dass Bier mit Zuckerzusatz nicht mehr unter dem Begriff „Bier“ in Bayern verkauft werden durfte. Das Süßbier musste als Malznährtrunk deklariert werden.



Mein Ingolstadt

Hier fühl ich mich am wohlsten

In der Rubrik „Mein Ingolstadt“ ist die Weißbierzeitung mit „Schanzern“ unterwegs in Ingolstadt. Sie stellen ihre Lieblingsplätze vor und erzählen, was ihnen in ihrer Stadt am besten gefällt. In dieser Ausgabe vertritt Stadtrat Dr. Manfred Schuhmann den Lesern seinen liebsten Ort.



„Meine liebsten Orte in Ingolstadt sind der Baggersee und der Stausee. Als Hobby-Ornitologe komme ich sehr gerne hierher, um Vögel zu beobachten. In dieser Jahreszeit sehr interessant sind die Wintergäste. So überwintern hier Gänse und rund zehn verschiedene Entenarten. Ich habe beispielsweise schon Pfeifenten und Prachtaucher gesehen. Noch ein Tipp für Vogelfreunde: Die Wahrscheinlichkeit, hier einen Eisvogel zu sehen, ist sehr hoch. Gerne bin ich aber auch bei den Spielen unserer erstklassigen Eishockey- und Fußballmannschaft. Und natürlich mag ich den Starkbieranstich im Kastaniengarten, wo ich in der Rolle des Bruder Barnabas, den Gästen die Leviten lesen darf.“



Von Fans für Fans: das 64er ERCI Fanbier



Was schmeckt den Fans des ERC Ingolstadt? Na klar, ein Sieg und natürlich das neue ERCI-Fanbier, kurz 64er. Schließlich haben die Fans das 64er selbst kreiert. Als Sponsor der Panther hatte NORDBRÄU dazu aufgerufen, ein Bier ganz nach ihrem Geschmack zu entwerfen. Diese einmalige Möglichkeit, ihr eigenes Bier zusammenzustellen, ließen sich die Eishockeyfreunde nicht entgehen. Über einen Online-Konfigurator konnten sie Biersorte, Gebinde sowie Geschmack wählen und online ein Etikett gestalten. Zur Verkostung und Abfüllung lud NORDBRÄU die Fans in die Brauerei ein. Hier konnten die frisch gebackenen Hobbybrauer zuschauen, wie ihr eigenes Bier abgefüllt und etikettiert wurde.



64er Fanbier-Erstabfüllung v.l.: Braumeister Hr. Weigert, Hr. Rehbein (ERCI Marketing), ERCI-Fans, Fr. Wittmann-Ott

Brauereifest

NORDBRÄU-Brauereifest am 16. und 17. April 2016



Am Brauereifest spielt die Oktoberfestband „Münchner G'schichten“ (re).

Am Samstag, 16. April, und Sonntag, 17. April, haben die Besucher die Möglichkeit ihre Brauerei NORDBRÄU näher kennenzulernen. Freuen Sie sich auf ein buntes Programm auf dem Brauereigelände in der Gutsstraße in Oberhaunstadt. Am Samstag, 16. April, ab 18.00 Uhr startet die Brauerei mit ihren Gästen in einen fetzigen Abend. Die bayrisch rockige Party- und Stimmungsband „Münchner G'schichten“, bekannt vom Barthelmarkt und Münchner Oktoberfest, wird die Stimmung in der Brauereihalle zum Brodeln bringen – dazu noch ein süßiges NORDBRÄU-Bier und „was Guads“ zum Essen. Was braucht man mehr für einen gelungenen Samstagabend! Am Sonntag, 17. April, widmet sich NORDBRÄU der Bayerischen Tradition und Gemütlichkeit. Der Tag steht ganz im Zeichen der Familie. Bei feinen Brauhauschmankerln, Attraktionen für Groß und Klein, Brauereiführungen und vieles mehr können die Gäste die Brauerei und das NORDBRÄU-Team näher kennenlernen. „Kommen Sie vorbei, schauen Sie hinter die Kulissen und tauchen Sie ein in die „Geheimnisse“ der Brauwelt oder genießen Sie einfach einen entspannten Sonntag auf unserem idyllisch gelegenen Brauereigelände in Oberhaunstadt.“

Host mi?

Bayrisch für Fortgeschrittene

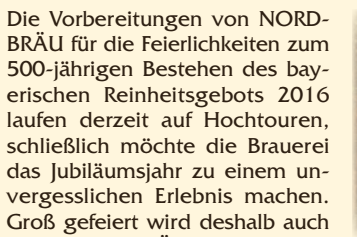
Hätten Sie's g'wisst, was man unter „Fuizl“ versteht?

Wenn an einem bayerischen Stammtisch vom „Fuizl“ gesprochen wird, dann ist die Rede nicht von Filz, auch wenn es so ähnlich klingt. Der Bayer meint damit seinen Bierdeckel aus Pappe. Ursprünglich wurden tatsächlich Filzdeckchen als Untersetzer für Biergläser verwendet, um das Kondenswasser der Gläser aufzuzaugen oder – beim Biergenuss im Freien – zum Abdecken der Gläser, um Insekten vom Gerstensaft fernzuhalten. Das Problem der Filze war die Hygiene. Nach Benutzung wurden sie meist nur zum Trocknen aufgehängt, was die Bakterienbildung förderte. 1880 brachte eine Kartonagenfabrik bei Magdeburg Bierdeckel aus Pappe auf den Markt und bedruckte sie damals schon mit verschiedenen Motiven. Heute sind die Pappe-Bierdeckel im Design der Ausschank berechtigten Brauerei – oder „Fuizl“ – in jeder Gaststätte eine Selbstverständlichkeit.



Fan-Aktion

Derblecken im Klenzpark am 26. Februar 2016



Fastenpredigerin Renate Maier

Die Vorbereitungen von NORDBRÄU für die Feierlichkeiten zum 500-jährigen Bestehen des bayerischen Reinheitsgebots 2016 laufen derzeit auf Hochtouren, schließlich möchte die Brauerei das Jubiläumsjahr zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Groß gefeiert wird deshalb auch das NORDBRÄU-Starkbierfest 2016 in einer ganz besonderen Location mitten im Herzen Ingolstadts: in der Exerzierhalle im Klenzpark. Hier stehen am Freitag, 26. Februar 2016, vier Themen im Mittelpunkt: der süßige NORDBRÄU Eisbock, bayerische Schmankerl von Enzberger Catering, eine zünftige Musik und natürlich das Derbleckn. Damit in der Fastenzeit jeder sein „Fett“ wegkriegt, holt NORDBRÄU die scharfzüngige Fastenpredigerin Renate Maier auf die Bühne. Die G'stanzlängerin, die bereits bekannt ist von vielen Starkbierfesten der Region, wird den Gästen kräftig die Leviten lesen. Da bleibt sicherlich kein Auge trocken. Für die musikalische Begleitung sorgen die „Schanzer Musikanten“. Na dann Prost! Eintrittskarten gibt es zum Preis von 8 Euro im Vorverkauf bei Enzberger Catering im Stadttheater Ingolstadt und bei der Brauerei NORDBRÄU.

Auszubildende zur Brauerin



Einen nicht alltäglichen Ausbildungsberuf hat Viktoria Bauer gewählt. Die 16-Jährige macht seit September 2015 eine Ausbildung zur Brauerin bei NORDBRÄU. Doch wie kommt eine junge Frau zum Entschluss, sich mit Bierbrauen zu befassen? „Nach einem Praktikum in einer Brauerei stand für mich fest, dass das der richtige Beruf für mich ist“, sagt sie und erklärt: „Mir gefällt es, dass ich nicht den ganzen Tag im Büro arbeite, sondern praktische Tätigkeiten verrichten kann.“ Für ihre Wunsch-Ausbildung bei NORDBRÄU nimmt die Waltingerin einen langen Arbeitsweg mit Bus und Bahn in Kauf. Doch es macht ihr nichts aus, da sie sich auf die Arbeit freut. Drei Jahre dauert die Ausbildung. Danach stehen ihr viele berufliche Möglichkeiten offen. „Brauer sind fragte Leute“, weiß sie.

Neu in der Buchhaltung



„Zahlen sind meine Leidenschaft“, sagt Robert Simonis, der seit Oktober bei NORDBRÄU für die Buchhaltung zuständig ist und hier seinen Traumberuf gefunden hat, wie er erklärt: „Ich verbruche die täglichen Bankbewegungen und Kassenbelege und bin mit für die Lohn- und Gehaltsabrechnung zuständig. Diese Tätigkeit gefällt mir sehr gut.“ Besonders spannend ist für den 30-jährigen die Arbeit in einer Brauerei. „Ich interessiere mich sehr für das Brauereiwesen. Deshalb freut es mich besonders, dass ich für eine bekannte Traditionsbrauerei wie NORDBRÄU tätig bin“, sagt er und ergänzt: „Auch wenn bei NORDBRÄU sehr viele Menschen arbeiten, herrscht hier ein familiäres Arbeitsklima und man merkt, dass es ein erfolgreicher familiengeführter Betrieb ist.“

Winterspezialitäten

Eisbock und Frucht-Punsch



Diese Köstlichkeiten gibt es nur im Winter: den NORDBRÄU-Eisbock und den JesuitenQuelle Frucht-Punsch. Ein echter Winterbier-Klassiker ist der Eisbock. Der dunkle Gerstensaft hat mindestens neun Volumenprozent Alkohol und schmeckt kräftiger als andere Festbiere. Traditionsbewusste Bierkenner lieben den Eisbock. Dieser passt perfekt zu einem Festtagsessen mit Wildbraten oder Gulasch.

Zur Einstimmung auf die Weihnachtszeit ist der alkoholfreie Frucht-Punsch das ideale Getränk. Zehn verschiedene Früchte wie Orangen, Kirschen und Heidelbeeren geben dem Getränk eine volle fruchtige Note, die warm oder kalt ein Genuss sind und die Christkindlmarkt-Stimmung nach Hause bringt.



DLG-Gold

JesuitenQuelle Apfelsaftschorle naturtrüb ist ausgezeichnet



Goldgelb, fruchtig, natürlich – so präsentiert sich die JesuitenQuelle Apfelsaftschorle naturtrüb. Der aus ungefiltertem Direktsaft hergestellte Durstlöcher zeichnet sich durch seine natürliche Reinheit aus: 50 Prozent Mineralwasser der JesuitenQuelle, 50 Prozent Direktsaft ohne Zuckerzusatz oder Süßstoffe. Für ihre hohe Qualität erhielt die JesuitenQuelle Apfelsaftschorle naturtrüb DLG-Gold. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hat 2015 in ihrem Testzentrum Fruchtgetränke getestet und war sich einig: Die JesuitenQuelle Apfelsaftschorle naturtrüb ist Gold wert. Insgesamt wurden in diesem Jahr 800 Produkte getestet. Die DLG-prämierten Fruchtgetränke zeichnen sich nicht nur durch eine hohe Qualität, sondern auch durch einen besonderen Genusswert aus.



Jetzt red' da Weißbiersimmerl!



© by Mitti Tom