



### Ein herzliches Grüß Gott und Willkommen bei der Privatbrauerei NORDBRÄU!



Ich möchte mich bei Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, ganz herzlich für Ihren Besuch auf unserem Brauereifest im April bedanken. Das ganze NORDBRÄU-Team war überwältigt von den zahlreichen Gästen, die mit uns gemeinsam ein ganzes Wochenende hier in Oberhaunstadt gefeiert haben. Wir freuen uns über Ihr großes Interesse an Ihrer Heimat-Brauerei und möchten Ihnen deshalb gerne regelmäßig die Möglichkeit bieten, einen Blick hinter die Kulisse von NORDBRÄU zu werfen. Erleben Sie bei einer Brauereiführung, wo Ihr Heimat-Bier gebraut wird. Es ist schon eine Besonderheit, dass wir seit Generationen auf dem Brauereigelände in Oberhaunstadt brauen können

und in Privatbesitz sind. Damit treffen hier eine lange Brautradition und Moderne zusammen. Natürlich unterscheidet sich die Arbeit in einer hochmodernen Brauerei vom früheren Brauereiwesen – bei uns können Sie im Rahmen einer Brauereiführung mit anschließendem Museumsbesuch einen Zeitsprung in der Geschichte des Bieres und unserer Privatbrauerei machen. Das NORDBRÄU-Team freut sich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

*E. Wöbe-Off*

### Wie im Schlaraffenland



Vor den Augen vieler Schaulustiger wurde am 21. April der neue Bierbrunnen am Georgianum in der Ingolstädter Altstadt eröffnet. Die neue Attraktion am Platz vor der Hohen Schule hat die Neuburger Künstlerin Alexandra Frömm gestaltet. Zum Auftakt floss süffiger Jubiläumssud aus dem Brunnen, im Normalfall wird er jedoch Wasser spenden. „Flüssiges Gold“ kann hier alle zwei Wochen gezapft werden. Alle 14 Tage findet um 15.16 Uhr eine Verkündung des Reinheitsgebotes durch Herzog Wilhelm IV statt. Im Anschluss daran fließen für 40 Minuten 40 Liter Freibier aus dem Bierbrunnen. Kostenlose Tickets für die Verkündung und das anschließend ausgegebene Freibier am Bierbrunnen sind zu den regulären Öffnungszeiten in der Tourist Information in der Moritzstraße 19 erhältlich (bis spätestens 12 Uhr am jeweiligen Veranstaltungstag).



Zur Eröffnung des Bierbrunnens stieß NORDBRÄU mit frisch gezapftem Jubiläumssud an. Fotos: J. Schuhmann

### Bierbrunnen

### Mein Ingolstadt

In dieser Ausgabe verrät Ihnen Stadträtin Brigitte Fuchs, was ihr an Ihrer Heimatstadt Ingolstadt so gut gefällt. Als echte Schanzerin bin ich tief in meiner Heimat verwurzelt. Ich liebe unsere schöne Altstadt, die Menschen hier und die Traditionen, die bei uns gepflegt werden. Der Osterbrunnen auf dem Paradeplatz, den ich zusammen mit vielen fleißigen Helferinnen gestalte, ist nur ein Beispiel für das gelebte Brauchtum. Das ganze Jahr über sind wir mit dem Bemalen der Eier beschäftigt. Mein liebster Ort ist mein schöner Garten an der Stadtmauer. Jetzt, wenn meine Margeritenwiese blüht, ist er besonders prächtig. An heißen Sommertagen bin ich oft in einer der Eisdielen der Stadt anzutreffen und auch schon mal im schattigen Biergarten.

### Weißbiersimmerl



### Bayrisch für Fortgeschrittene

Hätten Sie's g'wusst, was „a Gwand“ is? Der bayerische Begriff „Gwand“ ist sehr einfach mit Gwand zu übersetzen. Während man im Hochdeutschen meist edlere Kleidung oder historische Kleidungsstücke als Gwand bezeichnet (Festtagsgewand), bezieht sich das bayerische Gwand auf alle Kleidungsstücke.

**Trachten-Gwand**  
Eine eindeutige Definition für die Tracht existiert nicht. Vermutlich war in früheren Jahrhunderten damit jegliche getragene Kleidung gemeint ebenso wie die Ständetracht und die Zunftkleidung. Verbreitet ist die Meinung, dass sich die Tracht von der bäuerlichen Kleidung abgeleitet ist. Das Interessante daran ist: Die Landbevölkerung kopierte die höfische und städtische Mode in etwas einfacheren Formen und nach dem eigenen Geschmack weiterentwickelt. Erst um das Jahr 1800 wurden bewusst Trachten getragen, die die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Bevölkerungsschicht signalisierten. Die Tracht, wie wir sie heute vorstellen, ist zur damaligen Zeit entstanden. Es dauerte aber nochmals über 80 Jahre bis zur Gründung der ersten Trachtenvereine. Die Tracht galt als Zeichen der regionalen Kultur, die es gerade in Zeiten der Industrialisierung und der Angst vor dem Verlust der Tradition zu erhalten galt. Seit dieser Zeit gilt die Tracht auch als regionstypisches Gewand.

Trachten aus der Region

### Unsere Mitarbeiter

#### Neue Perspektiven bei NORDBRÄU



NORDBRÄU-Mitarbeiter Ludwig Schlamp

Als sicherer Arbeitgeber in der Region bietet die Privatbrauerei NORDBRÄU Arbeitsplätze in unterschiedlichen Positionen. Da das Unternehmen wirtschaftlich hervorragend aufgestellt ist, werden immer wieder neue Mitarbeiter eingestellt. Wie Ludwig Schlamp, der seit April in der Auslieferung tätig ist. Der 55-Jährige freut sich, bei NORDBRÄU einen beruflichen Neuanfang machen zu können. „Meine alte Firma, bei der ich 37 Jahre gearbeitet habe, ist insolvent gegangen. Ich musste mich auf dem Arbeitsmarkt neu orientieren. In meinem Alter ist das aber gar nicht so einfach“, erklärt Schlamp. Bei NORDBRÄU hat er eine Anstellung gefunden, die ihm Spaß macht. Auf seinen Touren beliefert er zusammen mit einem Kollegen sämtliche SB-Märkte auf dem Firmengelände der Auci.

### Buch-Tipp

#### „Fit mit Bier: Ernährung, Gesundheit, Verantwortung“



Maßvoller Biergenuss kann positive Aspekte hinsichtlich Ernährung und Gesundheit haben. Die Ernährungswissenschaftlerin Sandra Ganzenmüller und der Mediziner Dr. Karl-Heinz Ricken haben über das Lieblingsgetränk der Deutschen viele bisher nur in Fachkreisen bekannte Gesichtspunkte des Bierkonsums herausgearbeitet. So lernen die Leser beispielsweise die wertvollen Inhaltsstoffe des Hopfens kennen und erfahren, warum Bier ebenso gut ist für das Herz wie Rotwein. Und dass „Fit mit Bier“ kein Widerspruch sein muss, zeigt schon alleine die Beliebtheit von alkoholfreien Bieren bei Leistungssportlern. „Fit mit Bier: Ernährung, Gesundheit, Verantwortung“ von Sandra Ganzenmüller und Karl Heinz Ricken ist 2014 im Hans Carl Fachverlag erschienen. ISBN: 3418008216

### Rezept-Tipp

#### Sommersalat mit Weißbier-Dressing

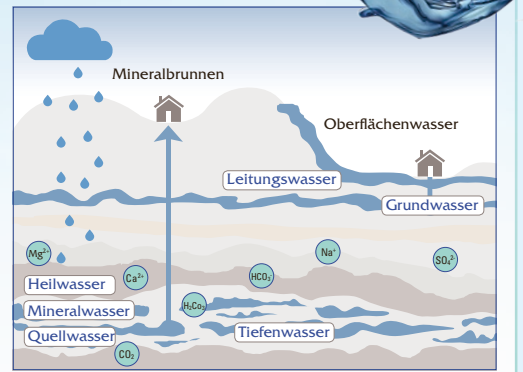
- Zutaten für 4 Personen:**
- 1 Bund Eichblätter
  - 100 g Brunnenkresse
  - 100 g junge Spinatblätter
  - 1 Kohlrabi
  - 1 Bund Kerbel
  - 2 Eier
  - 2 Scheiben Mischbrot
  - 40 g Butterschmalz
  - 0,2 l süße Sahne
  - 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
  - 1 Prise Zucker, Salz, weißer Pfeffer
  - 4-6 EL '93er-Weißbier
  - 1 EL Sahne-Meerrettich

**Zubereitung:**  
Die Salate waschen und trocknen. Die Eichblätter putzen, vom Spinat nur dicke Stiele entfernen, Kerbel vom Stängel zupfen, den Kohlrabi schälen und grob raspeln, die Eier hart kochen und halbieren. Das Brot entrinden, die Scheiben in kleine Würfel schneiden und im Butterschmalz rundherum kross braten. Für das Dressing die Sahne steif schlagen und zum Schluss Zitronenschale, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und das Bier unter Schlagen einlaufen lassen. Meerrettich und Kerbel unterziehen. Gemüse locker mit dem Dressing mischen, auf vier Tellern anrichten und je ein halbes Ei in die Mitte setzen. Mit Croutons bestreuen.



### Wissenswertes

#### Die Herkunft unseres Mineralwassers



Welches sind die Unterschiede zwischen Mineralwasser und anderen Wassersorten? Die Grafik veranschaulicht deren Herkunft. Grafik: S. Drexler

**JESUITEN QUELLE**  
Die natürlich reine Erfrischung aus der Region

Kein Mineralwasser schmeckt wie das andere. Der Grund dafür liegt tief unter der Erde. Denn für den Geschmack ist der Mineralgehalt verantwortlich und der hängt von den Gesteinsschichten ab, die das Wasser durchlaufen hat. Mineralwasser entsteht, wenn Regenwasser in den Erdboden sickert. Es kann Jahre bis zu Jahrzehnten dauern, bis das Regenwasser die verschiedenen Erdschichten durchdringt und sich in unterirdischen Vorkommen sammelt. Diese Mineralwasserreservoirs können in einer Tiefe von bis zu mehreren hundert Metern liegen. Auf dem Weg ins Erdinnere wird das Wasser von den Gesteinsschichten gereinigt und gefiltert. Je nach Geologie kann es natürliche Mineralstoffe, Spurenelemente und gegebenenfalls Kohlensäure aus den Gesteinen aufnehmen. Die natürliche Quelle für das JesuitenQuelle-Mineralwasser entspringt auf Braugelände in Oberhaunstadt. Das reine Mineralwasser aus dem zerklüfteten Weißjuragestein wird in 80 Metern Tiefe gewonnen und ist frei von jeglichen Umwelteinflüssen. Ein wahrhafter Schatz, den die Brauerei in seiner ursprünglichen Reinheit erhält. Frisch wird das Wasser mit all seinen Mineralstoffen direkt an der Quelle abgefüllt und kommt so als natürliches Mineralwasser beim Kunden an. Wer also die natürlichen Mineralwasser von JesuitenQuelle trinkt, genießt den Geschmack seiner Heimat.

**Wasser-Wissen**  
Wasser ist nicht gleich Wasser. Wer Heilwasser, Mineralwasser, und Quellwasser trinkt, der genießt



### Jubiläum

**500 Jahre Reinheitsgebot**

Zum 500. Geburtstag des Reinheitsgebotes am Georgitag am 23. April war Ingolstadt fest in der Hand des Bieres: Während rund um die Hohe Schule das Fest zum Reinen Bier gefeiert wurde, traf sich am Vormittag der Brauerbund zum Festakt im Klenzpark mit rund 1.000 geladenen Gästen aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Als Ehrengäste fanden sich Bundeskanzlerin Angela Merkel und Bayerns stellvertretende Ministerpräsidentin Ilse Aigner ein.

Politiker und Brauer beim Festakt „500 Jahre Reinheitsgebot“ in Ingolstadt. Auch in der Altstadt wurde kräftig gefeiert. Fotos: J. Schuhmann, M. Banai, B. Schmidt



### Mit NORDBRÄU iso Weizen alkoholfrei fit für den Ironman Hawaii

Einmal beim legendären Ironman in Kona auf Hawaii dabei zu sein – das ist der Traum vieler Triathleten. Für Josef Diepold aus Kösching ist dieser Traum Wirklichkeit geworden. Den 10. Oktober 2015 wird er damals 51-Jährige nie vergessen. An diesem Tag schwamm, radelte und lief er in zehn Stunden und 18 Minuten ins Glück. Als vierbester Deutscher in seiner Altersklasse (AK 50) bewältigte er die Strecke. Wenn Josef Diepold an Hawaii zurückdenkt, dann gerät er ins Schwärmen: „Das war das beste sportliche Erlebnis, das ich je hatte. Die Stimmung in Kona ist mit den Olympischen Spielen zu vergleichen. Hier treffen sich die 2.500 besten Triathleten der Welt – es ist unbeschreiblich.“ Drei Wochen lang steht das sonst eher beschauliche Kona kopf. Alles dreht sich um den Ironman. „Die Sportler reisen schon Wochen vorher an, um sich zu akklimatisieren“, sagt Diepold und erklärt: „Die Luftfeuchtigkeit ist sehr hoch und es ist sehr heiß. Fast scheint es unmöglich, unter diesen Bedingungen Höchstleistungen zu bringen.“ Doch die einzigartige Atmosphäre in Kona und die Chance dabei sein zu dürfen, beflügelte den Sportler aus Kösching.

Verblüffend ist Diepolds sportlicher Werdegang. Denn erst mit 40 Jahren hatte er mit dem Triathlon begonnen und trotzdem gehört er zu den weltweit Besten seiner Altersklasse. Den begehrten Startplatz sicherte sich Josef Diepold mit hartem Training und eiserner Disziplin. „Im Gegensatz zu den vielen Profi-Athleten, die den Ironman bestreiten, bin ich voll berufstätig. Das bedeutet, dass ich neben der Arbeit nur 25 Stunden die Woche trainiere.“ Einer seiner besten Trainingsbegleiter ist das NORDBRÄU Iso Weizen alkoholfrei. „Das trinke ich nach dem Training am liebsten. Es erfrischt nicht nur, sondern gibt meinem Körper schnell wichtige Mineral- und Nährstoffe zurück, sodass ich am nächsten Tag wieder fit fürs Training bin.“ Mit NORDBRÄU hat Josef Diepold auch einen passenden Sponsor gefunden: „Ich freue mich, dass NORDBRÄU als regionale Brauerei mich als Athleten aus der Region unterstützt! Das passt sehr gut zusammen.“ Und vielleicht nimmt Diepold das NORDBRÄU Iso Weizen alkoholfrei in diesem Jahr mit nach Hawaii, denn er arbeitet hart daran, sich in diesem Jahr wieder zu qualifizieren.

Den Traum vom Ironman Hawaii erfüllte sich Josef Diepold aus Kösching. Der Triathlet wird von NORDBRÄU gesponsert.

