

Grillsaison im Biergarten „Hohe Schule“

Dort, wo sich einst die Gelehrten und Studenten der Bayerischen Landesuniversität der Wissenschaft widmeten, geht es heute ganz entspannt zu. Im Biergarten vor der Hohe Schule kann man sich an warmen Tagen unter schattigen Linden ausruhen, ein frisch gezapftes NORDBRÄU-Bier genießen und dem Plätschern des Marabrunnens lauschen. Alle zwei Wochen rauscht nebenan auch die jüngste Attraktion der Stadt: der Bierbrunnen am Georgianum. Eingebettet in das historische Ambiente ist der Biergarten „Hohe Schule“ vielleicht der schönste Biergarten in der Altstadt. Aber nicht nur der Wohlfühlfaktor überzeugt, sondern auch die Küche. Hier werden die Gäste mit viel Frische verwöhnt. Hier ist alles hausgemacht mit Produkten aus der Region, die aus Hofläden aus der Umgebung stammen. Auf gar keinen Fall verpassen darf man die Grillspezialitäten des Hauses. Ab 18 Uhr wird im Biergarten gegrillt und zwar ganz authentisch auf dem Holzkohlegrill.



Biergarten „Hohe Schule“
Goldknopfgasse 7
85049 Ingolstadt
Tel. 0176/20338962

Öffnungszeiten:
bei guter Witterung
von 12 bis 24 Uhr
Dienstag ist Ruhetag

NORDBRÄU GASTRO-Tipps

Traditionsgasthaus Kumpf in Niederstimm

Mit dem neuen Pächter-Ehepaar Reinhold und Ursula Zauner aus Manching wurde das Gasthaus in Niederstimm nach kurzer Unterbrechung wieder eröffnet. Das Gasthaus Kumpf in unmittelbarer Nähe zur Kirche kann auf eine 180-jährige Tradition zurückblicken. Bereits 1837 wurde der Gastwirt Kumpf als erster Kunde einer Ingolstädter Brauerei per Fuhrwerk mit Bier beliefert.



Das gemütliche Gasthaus mit seiner traditionellen Wirtsstube und einem großzügigen Saal bietet Platz für Familien- und Firmenfeiern. Ein Biergarten lädt Ausflügler, Radfahrer oder Spaziergänger zu einer Rast bei Brotzeit und einem süßigen Bier ein. Für den großen Hunger steht selbstverständlich eine gutbürgerliche Speisekarte zur Verfügung. Die Auswahl reicht von Suppen, Schnitzel über Schweinemedaillons bis Putenschnitzel. Ein leckerer Nachtisch rundet die Mahlzeit ab. Nach Rücksprache ist auch am Dienstag, dem Ruhetag, geöffnet.

Gasthaus Kumpf
Ortsstraße 31
85077 Manching-Niederstimm
Tel. 08459/324257

Öffnungszeiten:
Mi.-Mo.: ab 10 Uhr
Dienstag ist Ruhetag
Öffnung auch nach Vereinbarung

Brauereifest 2017

Superstimmung bei Brauerei-Party mit den „Münchner G'schichten“

NORDBRÄU und die „Münchner G'schichten“ – das ist das perfekte Gespann für ein gelungenes Fest. Wie bereits im vergangenen Jahr heizte die bayrisch-rockige Partyband vom Münchner Oktoberfest den Gästen bei der diesjährigen Brauerei-Party im Mai kräftig ein und sorgte dafür, dass jeder mittanzte. In der Festhalle auf dem Brauereigelände in Oberhausen ging die Post ab. Tausende begeisterte Gäste genossen einen Abend mit fetziger Musik, gut gekühlten Getränken und Party-Schmankerln. Nach der gelungenen zweiten Brauerei-Party freuen sich die NORDBRÄU-Fans nun auf eine Fortsetzung.



Fotos: Fritz Finkel, Markus Banai

Neueröffnung in Oberhausen am 6. Juli

Karola Wittmann und Robert Kohl (Foto), bekannt aus der Sportgaststätte des TSV Etting, übernehmen mit ihrem Team die Gaststätte des TSV Oberhausen. Die beiden Wirtsleute geben dem Gasthaus ab Juli 2017 ein neues Gesicht. „Unser Herz schlägt bayrisch“, betonen sie. Deshalb wird auch traditionell bayrisch gekocht. Auf der Speisekarte stehen jeden Sonntag wechselnde Mittagsgerichte mit deftigen Schmankerln wie z.B. Schäufelr, Spanferkel, Zwiebelrostbraten und Tafelspitz. „Wir können aber



auch anders“, sagt Karola Wittmann und erklärt: „Gern zaubern wir für Familienfeiern oder auch Betriebsfeste ein auf unsere Gäste zugeschnittenes Menü.“ Die Wirtin berät bei der Menüauswahl gerne persönlich. In der Küche übt der Chef sein Handwerk aus und genau das schmeckt man. Im Sommer wird die Gaststube nach draußen verlegt in den gemütlichen Biergarten unter Kastanienbäumen. Das Gasthaus ist gut zu erreichen. Es liegt direkt an der Buslinie 30 und dem Altmühl-Radwanderweg nach Riedenburg. Genügend eigene Parkplätze sind direkt vor dem Haus vorhanden.

Sportgaststätte Oberhausen 85055 Ingolstadt-Oberhausen
Weckenweg 27 Tel.: 08 41/99362677

Öffnungszeiten: Di.-Fr.: 17-23 Uhr, Sa.: 15-24 Uhr,
So.: 10-14 Uhr u. 17-22 Uhr, Mo. Ruhetag, sowie nach Vereinbarung

Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

Reisebeginn	Schwur	Vorname der Will	nieders. Stadt am Solling	Ausruf der Enttäuschung	Schwung	unbeweglich	verwendender Tierkörper	Gefahr, Wagnis	Nestorpapagei
hebräisch: Sohn		Gebiet in Brandenburg							9
letzter Schliff, Vollendung	14			dt. Schriftsteller † (C. W.)	Birkengrün				7
		Hochruf	nordital. Burgruine (Gang nach ...)						2
Schubfach	häufiger Flussname in Bayern	Kreditscheine (Buchführung)			Zustand der Lufthöhle		Halteklammer am Kugelschreiber		Zitterpappel
Bartschur			Alm-Milchwirtschaft	Fütter- und Zierpflanze					17
		Zirkuskünstler	einwandfrei, untadelig						4
lat.: usw.	Stadtteil v. New York ugs.: Dummkopf			Turnübung	Anschaffung		eingedichtetes Marschland		
österr. Kleingewicht			halt!	baumlose Graslandschaft					
Destillationsgefäß	Sportwette	ugs.: Skatspieler					Fluss durch Florenz		Bindewort
					unberührtes Naturgebiet				15
Gesinde, Pöbel		Karpfenfisch, Nerfling				unser Planet			3
Teilstrecke e. Rennens									16
Wassertiefenmesser		herbstl. Sommerobjekt, Schwamm					poetisch: Quelle, Brunnen		12

GEWINN-COUPON:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

Lösungswort hier bitte eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 31.07.2017. 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. 149.

NORDBRÄU GASTRO-Tipp

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

1. Preis:

Verzehrgutschein für die Gaststätte im TSV Oberhausen im Wert von 75,- Euro

2. Preis:

Verzehrgutschein für die Gaststätte im TSV Oberhausen im Wert von 50,- Euro

3. Preis:

Verzehrgutschein für die Gaststätte im TSV Oberhausen im Wert von 25,- Euro

4. bis 10. Preis:

je 1 Kasten NORDBRÄU isoWeizen alkoholfrei

11. bis 20. Preis:

je 1 Kasten JesuitenQuelle Plus Zitrone

Einsendeschluss: 31.07.2017

Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe Nr. 148:
Hildegard Nasti, Ingolstadt

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 Schmidl,
Sabine Gooss, Veronika Leichte-Huber

Grafik & Layout:
CSI ComputerSatz GmbH, Ingolstadt
Fotos: NORDBRÄU,
Verlag Bay. Anzeigenblätter GmbH
Auflage: 120.000 Exemplare,
Ausgabe Nr. 149, Juni 2017

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

SEIT 1693
Pilsener
NORDBRÄU
INGOLSTADT

Meine Heimat,
mein Bier

WEISSBIER ZEITUNG

NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 149, Juni 2017

Der genussvolle Sommermix für Ihre Grillparty

Was ist das Lieblingshobby der Deutschen im Sommer? Grillen!

Geselligkeit, Genuss und gute Laune machen das Grillen zum Freizeitvergnügen. Untrennbar mit einem gelungenen Grillfest verbunden ist das Bier, das sich als vielseitiger „Partybegleiter“ erweist.

Immer gut gekühlt

Bier muss kühl sein, auch beim Grillen im Garten oder am Weiher. Es gibt mehrere Möglichkeiten, die Getränke kalt zu halten. Eine praktikable Lösung sind Kühlboxen oder Taschen, die in verschiedenen Größen erhältlich sind. Dabei sollte man darauf achten, dass auch genügend Kühlakkus vorhanden sind. Optisch macht natürlich eine selbstkühlende Zapfanlage mehr her als eine Kühltasche. Damit können Bierflaschen angezapft werden, allerdings ist ein Stromanschluss nötig. Wer es sich ganz einfach machen möchte, besorgt einfach nur im Supermarkt Eiswürfel. Diese in einen größeren Behälter geben und das Bier hineinstellen. Ist ein Flusslauf oder See in der Nähe kommt eine weit verbreitete Kühlmethode zum Einsatz: Biertraggel oder Sixpack reinstellen und schon bleiben die Flaschen kühl. Verblüffend und wenig bekannt ist die Kühlung durch Verdunstung: Bierflasche mit einem nassen Handtuch (kühles Wasser) umwickeln und in die Sonne stellen. Die zur Verdunstung des Wassers nötige Energie entsteht dadurch, dass dem Bier Wärme entzogen wird. Einfach mal ausprobieren!

Cocktailgenuss mit Bier

Der absolute Renner bei Barkepern sind Cocktails mit Bier. Schon mal einen Cuba Libre oder einen Mojito mit Bier probiert? Klassiker aber auch ganz neue Kreationen erhalten durch einen Schuss Bier das gewisse Etwas. Aromatische Cocktails lassen sich ganz einfach zu Hause für die Grillparty zubereiten. Bei den Gästen kommt das garantiert an. (Rezepttipp im Innenteil.)

Spritziges NORDBRÄU-Quartett

Ein kühles NORDBRÄU-Radler, ob mit oder ohne Alkohol, ist der Klassiker an heißen Tagen und darf auf keiner Grillparty fehlen. Aber NORDBRÄU hat noch mehr Sommer-Erfrischungen zu bieten. Wer es etwas kräftiger mag, greift zum Kellerbier-Radler, das den süßigen Geschmack des naturtrüben Kellerbiers mit dem süßlich-sauren Aroma der JesuitenQuelle-Zitronenlimonade vereint. Liebhaber von Weißbier können sich ganz alkoholfrei ins Vergnügen stürzen mit dem isoWeizen alkoholfrei. Seine leichte Grapefruit-Zitronen-Note verleiht ihm ein frisches, spritziges Aroma und seine isotonischen Inhaltsstoffe wecken bei heißen Temperaturen die Lebensgeister.

Perfekt gemixt!
Sommerlich frisch!

Grillen mit Bier

Langeweile hat auf den glühenden Kohlen nichts verloren. Längst kommen nicht nur Würstl und Koteletts auf den Rost, sondern auch raffinierte Spießchen oder marinierte Fleischköstlichkeiten. Ein bieriger Rezepttipp findet sich in dieser Ausgabe der Weißbierzeitung. Ein Trend beim Grillen ist der Einsatz von Bier beim indirekten Grillen. Dabei wird das Fleisch einfach in die Mitte des Grills in eine Schale mit Bier gestellt und die Glut um es herum verteilt. Durch das verdampfende Bier erhält das Fleisch ein tolles Aroma und bleibt saftig. (Quelle: bier-entdecken.de)





Editorial

Die Tage sind sonnig und die Nächte lau – die perfekte Zeit, um mit Freunden zu grillen, am Weiher zu chillen oder gemütlich im schattigen Biergarten zu verweilen. Beim sommerlichen Freizeitvergnügen darf natürlich die richtige Erfrischung nicht fehlen und die liefern NORDBRÄU und JesuitenQuelle. Gerade jetzt in der heißen Jahreszeit sind unsere Direktsaftschorlen und unsere Biermix-Spezialitäten der Renner. Wer mit unseren Sommergetränken seinen Durst stillt, genießt gleichzeitig ein

Ihre
E. Wölke-Off

Stück Heimat. Denn unsere Produkte bestehen aus regionalen Zutaten. Und da unsere Getränkeauswahl so vielfältig wie die Region ist, wird der Genuss garantiert nicht eintönig. Wer die Vielfalt erleben möchte, sollte unsere Sommer-ProBier-Aktion nicht verpassen. Einen Coupon hierfür finden Sie in dieser Ausgabe der Weißbierzeitung. Genießen Sie den Sommer – wir von NORDBRÄU und JesuitenQuelle begleiten Sie gerne.

Regional genießen



100 Prozent Heimat

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah ist? Immer mehr Verbraucher besinnen sich auf diese alte Weisheit. Deshalb ist Regionalität bei Lebensmitteln so angesagt wie nie. Und die fängt bereits vor der eigenen Haustüre an: Unsere Region ist umgeben von Hopfengärten sowie Kornfeldern und unsere unterirdischen Schätze, reine Quellwasservorkommen, sind ein Segen. Aus all diesen heimischen Zutaten braut NORDBRÄU seine Bierspezialitäten. Man genießt

100 Prozent Heimat. Ob Helles, Dunkles, Pils oder Weißbier – sie bieten unverfälschten regionalen Geschmack. Regional genießen heißt auch die Heimat unterstützen und die Natur schützen. Denn Arbeitsplätze in der Region werden gestärkt und durch kurze Lieferwege wird die Umwelt geschont.

Qualitätstest

Das schmeckt ausgezeichnet!

Woran erkennt man ein gutes Bier? Natürlich, wenn es schmeckt. Die hervorragende Qualität der NORDBRÄU-Spezialitäten lässt sich die Privatbrauerei aber auch regelmäßig mit Brief und Siegel bestätigen und reicht seine Biere zu Qualitätstests ein. Auch in diesem Jahr stellte sich NORDBRÄU dem Wettbewerb und wurde geehrt.



Für ihre langjährige Produktqualität erhielt die Brauerei von der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) zum achten Mal einen Preis, der nur unter strengen Auflagen vergeben wird. So müssen Unternehmen fünf Jahre in Folge an den Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums teilnehmen und pro Prämierung mindestens drei Preise erzielen. Die achte Auszeichnung beweist, auf die NORDBRÄU-Qualität ist Verlass.

Eine besondere Ehre ist das Brauring-Qualitätssiegel, das NORDBRÄU kürzlich erhielt. Das Brauring-Qualitätssiegel erhalten nur Privatbrauereien, die regional aktiv sind und sich jährlich durch ein unabhängiges Institut auf Qualität testen lassen. Damit können sich mittelständische Betriebe von Konzernen abheben.

Das Brauringssiegel nahmen NORDBRÄU-Braumeister Markus Bitterwolf (3.v.l.) und NORDBRÄU-Prokurist Christoph Gabler (3.v.r.) im Hopfenmuseum in Tettang von Brauring-Vertretern und Hopfenprinzessinnen entgegen.

Gutsbräu



Gutsbräu, weil Tradition modern ist

Traditionspflege ist bei jungen Leuten absolut angesagt. Sie lieben das Brauchtum und sind in ihrer Heimat verwurzelt. Dieses Lebensgefühl greift das Gutsbräu auf. Das aus ursprünglichen Zutaten gebraute Bier lässt die alte Brautradition wieder aufleben und macht es gerade deshalb so modern. Wie schon anno dazumal im Jahre 1693 entsteht die bernsteinfarbene Bierspezialität nur aus heimischen Zutaten. Und noch heute wird am selben Ort gebraut wie damals, nämlich auf Gut Oberhausenstadt. An diese Jahrhunderte alte Brautradition erinnern die Etiketten, auf denen ein historischer Stich vom Gut Oberhausenstadt abgebildet ist. Prosit – so hieß es damals und auch heute noch.

Traditioneller Genuss ist ganz modern: Das Gutsbräu ist nach altbayerischer Brauweise hergestellt und trifft das Lebensgefühl der heutigen Zeit.

Meine Heimat

Als Volksmusiker ist der Zucheringer Karl „Charly“ Kornprobst in seiner Heimat tief verwurzelt: Ob Gitarre, Zither oder Kontrabass. Charly Kornprobst spielt seine Instrumente mit großer Leidenschaft. Bekannt ist der Musiker in der ganzen Region: Er spielt in Wirtshäusern auf, begleitet G'stanzländler, wie z.B. Hermann Regensburger beim NORDBRÄU-Starkbieranstich, und ist mit der Zucheringer Volkstanzgruppe viel unterwegs. Bis nach Italien führten ihn seine musikalischen Reisen. Dem Zucheringer ist seine Musikalität in die Wiege gelegt worden. Von seinem Onkel und Vater hat er das Zither- und Gitarrenspielen erlernt, später nahm er Musikunterricht und es kam noch der Kontrabass hinzu. Der 76-Jährige genießt sein Hobby nicht nur bei öffentlichen Auftritten, sondern sitzt auch gerne mal zitherspielend im Garten. Wenn er nicht gerade musiziert, ist der „Charly“, wie ihn viele freundschaftlich nennen, im Grünen unterwegs: „Die Natur beginnt bei mir in Zuchering direkt vor der Haustüre: Im Zucheringer Forst gehe ich gerne spazieren und an der Sandrach kann man wunderbar radeln.“



Host mi?

Bayrisch für Fortgeschrittene

Hätten Sie's g'wusst, was ein „Kohlraweabostl“ ist? Wer als „Kohlraweabostl“ bezeichnet wird, stößt bei einem echten Bayern nicht immer auf großes Verständnis, sondern erntet eher Mitleid. Denn wer verzichtet schon freiwillig auf deftige Schmankerl wie Weißwurst, Schweinsbraten und Hax'n? Beim Kohlrabi-Apostel, so die hochdeutsche „Übersetzung“, handelt es sich um einen Vegetarier oder Veganer. Ein häufiger gebrauchtes Synonym für „Kohlraweabostl“ ist in Bayern der „Körndlfresser“, also Getreide-Esser. Na, zumindest muss der „Kohlraweabostl“ nicht auf das Nationalgetränk der Bayern, das Bier, verzichten, denn das ist sogar vegan.



JesuitenQuelle

JesuitenQuelle-Schorlen jetzt mit neuen Etiketten

Die JesuitenQuelle-Schorlen sind fit für den Sommer und präsentieren sich mit frischen, neu gestalteten Etiketten, die Lust auf den saftig-fruchtigen Inhalt machen. Das neue Design unterstreicht die fruchtige Frische der Schorlen von JesuitenQuelle. Die Etiketten sind klar und übersichtlich gestaltet und lassen den Verbraucher auf einen Blick erkennen, welche Zutaten in seiner Schorle stecken: reines Quellwasser und sonnengereiftes Obst!



Biergeschichte

Radler und Russ erfrischen schon seit 100 Jahren

Während Bier bereits seit Hunderten von Jahren getrunken wird, sind Mischgetränke wie Radler und Russ erst in jüngerer Zeit beliebte Durstlöcher. Wer sie erfunden hat, ist nicht überliefert. Doch ranken sich so einige Geschichten um die Entstehung. Eine der ersten schriftlichen Erwähnungen findet das Radler bei der bayerischen Schriftstellerin Lena Christ, die in der elterlichen Gaststätte arbeitete. Sie schrieb über den Ausschank von Radlermaßen, vermutlich um das Jahr 1900. Der Name Radler könnte in den damals verbreiteten Fahrradclubs erfunden worden sein. Eine weitere Geschichte ist die des Franz Xaver Kugler, der 1922 Bier mit Limo verdünnte, als ihm an einem heißen Tag in seinem Biergarten in Oberhaching das Bier auszugehen drohte. Der Name Russ hat vermutlich einen politischen Hintergrund und soll von kommunistischen Anhängern der Münchener Räterepublik 1918 in einem Münchener Weißbierkeller erfunden worden sein. Eine andere Legende besagt, dass das Weißbier in den kargen Zeiten der Inflationsjahre mit Zitronenlimonade gestreckt wurde. „Not macht erfinderisch“, heißt es so schön und genau diesem Erfindungsreichtum haben wir zwei schmackhafte Getränke-Klassiker zu verdanken.

JesuitenQuelle

Reines Lebenselixier

Die einen lieben es spritzig-sprudelnd, andere fein perlend oder still. Egal, ob mit oder ohne Kohlensäure: Natürliches Mineralwasser zählt zu den gesündesten Getränken. Gründe dafür gibt es viele. So ist Mineralwasser rein und enthält trotzdem wertvolle Inhaltsstoffe wie Magnesium, Calcium und Natrium. Diese sind für Muskeln, Zähne und Knochen wichtig. Zwar kommen die Mineralstoffe auch in anderen Lebensmitteln vor, doch der Körper kann sie aus dem Mineralwasser hervorragend aufnehmen, da sie bereits darin gelöst sind. Bei all den Vorzügen fällt noch ein weiterer Punkt ins Gewicht: Mineralwasser enthält weder Kalorien noch Koffein. JesuitenQuelle Mineralwasser „naturrell“ ist so rein, dass es auch für die Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet ist. Das bedeutet: Es hält besonders strengen Richtlinien stand. Natürliches Mineralwasser sollte also auf dem täglichen Speiseplan stehen. Je nach Größe, Gewicht und Alter sollte man zwischen 1,5 Liter und 2,5 Liter Flüssigkeit trinken.

Unsere Mitarbeiter

Seit 30 Jahren bei NORDBRÄU

Die NORDBRÄU-Füllerei ist der Wirkungsort von Bärbel Schmidt. Sie arbeitet Hand in Hand mit dem Braumeister und ist dafür verantwortlich, dass immer genügend Personal zur Abfüllung der NORDBRÄU- und JesuitenQuelle-Spezialitäten vor Ort ist. Bärbel Schmidt teilt zuverlässig die Schichten ein und macht die Urlaubspläne. Dabei steht sie im regen Kontakt mit den Mitarbeitern. Zudem gehört die Etiketten-Disposition zu ihren Aufgaben, d.h. sie achtet darauf, dass immer genügend Etiketten für sämtliche Produkte der Brauerei zur Verfügung stehen. Seit 30 Jahren ist Bärbel Schmidt bereits bei NORDBRÄU tätig. Nach so langer Zeit im Betrieb, kennt sie sich hier aus, wie in ihrer „Westentasche“. Deshalb übernimmt sie gerne Brauereiführungen, in erster Linie für Schulklassen. Mit viel Witz und Pep bringt sie den Brauereibesuchern die Kunst des Bierbrauens näher.



Weißbiersimmerl



Ja pfui deife, heid grillt's vegetarisch. Do iss' i doch heid liaba flüssig!

Na dann, lass da's schmeck'n, dei Nordbräu Radler.

Rezept-Tipp

Pikante Bier-Marinade

- Zutaten:**
- 500 ml würziges Bier
 - 1 EL Honig
 - 1 EL Senf
 - Salz, Pfeffer, Chili, Curry

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut umrühren. Fleisch darin einlegen und ziehen lassen.

Tipp: Vor dem Grillen ist es ratsam, das marinierte Fleisch abzutupfen. Die Grillzeit hängt von der Fleischart, der Dicke und dem Gewicht ab. Grilldauer nach Fleischart: 4 cm dicke T-Bone-Steaks: ca. 16 bis 18 Min, 2 cm dicke Hamburger: ca. 8 bis 10 Min., Garmelen am Spieß: ca. 5 bis 10 Min., Putenbrust: 4 bis 6 Min. gar. Tipp: Wenn das Fleisch weniger als 25 Minuten benötigt, wird es die ersten zehn Minuten über der Glut gegrillt. Danach zur Seite legen und indirekt* weitergrillen. (Mehr zum indirekten Grillen auf der Titelseite)



Weißbier-Mojito

Ein erfrischender Biercocktail. Besonderheit: Die Hefenote des Weißbieres passt ideal zu Rum und Rohrzucker und gibt dem Weißbier Mojito einen kräftigen Touch. (Quelle: Deutscher Brauer-Bund e.V.)

- Zutaten**
- 3cl Limettensaft
 - 1 EL Rohrzucker
 - 3cl Weißer Rum
 - 6-8 Blätter Minze
 - Hefe-Weißbier (z.B. NORDBRÄU '93er)

Zubereitung Minzblätter in ein Glas geben. Dazu kommt Limettensaft und ein gehäufte Esslöffel brauner Rohrzucker. Rum zugeben. Alles leicht zerstampfen und Crushed Eis draufgeben. Zum Schluss den Biercocktail langsam mit Hefe-Weißbier (hell) auffüllen und umrühren.



Bier-Brause

- Fruchtig frisch und sehr süffig ist der alkoholfreie Durstlöcher. (Quelle: Deutscher Brauer-Bund e.V.)
- Ein großes Glas 3/4 mit crushed Eis füllen.
 - 1 cl Grenadine, 10 cl Guarana-Limo (aus dem Asia-Laden oder vom Brasilianer) alternativ: Ginger Ale dazugeben.
 - Mit alkoholfreiem Bier (z.B. NORDBRÄU '93er alkoholfrei) auffüllen, umrühren.
 - Eine Kirsche und 1/4 Limette als Deko dazu.



IHR PROBIER-COUPON

Sommer-PROBier-Aktion

2 FLASCHEN GRATIS

Aktionszeitraum vom 30.06. bis 15.07.2017

So geht's: Gegen Abgabe dieses Coupons bei einem teilnehmenden Getränkemarkt, erhalten Sie 1 Flasche Nordbräu '93er Alkoholfrei und 1 Flasche Nordbräu isoWeizen alkoholfrei gratis.

Teilnahmebedingungen: Das gesetzl. Pfand muss entrichtet werden. Es ist jeweils nur 1 Gutschein einlösbar. Teilnahme ab 18 Jahren. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Meine Heimat, mein Bier