

## Hüttenschmankerl vom Holzkohlegrill

In Oberhausen wird der Winter zum Vergnügen: Eine urige Holzhütte auf dem Gelände der Brauereischänke Kastaniengarten lädt mit deftigen Schmankerln vom Holzkohlegrill, einer zauberhaften Atmosphäre und knisterndem Holzfeuer zu stimmungsvollen Festen und gemütlichem Beisammensein ein. In dieser besonderen Umgebung verwöhnt das Kastaniengarten-Team bayerische Barbecuefreunde mit Grillspezialitäten und Hüttenschmankerln.

„Wir servieren Ribeye-Steaks sowie Schweinesteaks und Würstl vom Holzkohlegrill. Der Grill befindet sich in der Hütte, sodass die Gäste bei der Zubereitung ihres Gerichts auch zuschauen können“, erklärt Küchenchef und Wirt Raimund Kuppe. „Damit nur regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten auf den Grill kommen, lassen wir uns von der Metzgerei „Der Böhmfelder“ beliefern.“

Genießen kann man die Hüttenatmosphäre von Dienstag, 16. Januar, bis Freitag, 16. Februar. Zwar bietet die Hütte Platz für ca. 70 Gäste, jedoch ist eine Reservierung ratsam.

**Aktuelle Infos:**  
www.kastaniengarten.de / www.facebook.com/kastaniengarten

**Kastaniengarten**  
Gutsstraße 4  
85055 Ingolstadt-Oberhausen  
Tel. (0841) 55541  
E-Mail: mail@kastaniengarten.de  
\*Änderungen vorbehalten

Hütten-Öffnungszeiten:  
16. Januar bis 16. Februar 2018  
Di. – So.: ab 17.00 Uhr  
Montag Ruhetag  
Mittagsstisch werktags für Gruppen ab 20 Personen

## Italien mitten in Ingolstadt

Ein Stück Italien mitten in Ingolstadt. Das finden die Gäste in der Bar Marinella in der Mauthstraße: Der Barista steht hinter der Theke, zaubert einen perfekten Cappuccino und hält mit den Gästen – wenn sie es möchten – einen Plausch auf Italienisch. Eilige trinken einen schnellen Espresso im Stehen, andere Gäste gönnen sich mittags ganz gemütlich eine der leckeren Spezialitäten des Hauses: selbst gemachte Pizza, frische Pasta mit hausgemachter Soße, traditionelle oder vegetarische Lasagne, verschiedene Panini etc. „Wir sind eine typisch italienische Bar. Genau das wissen unsere Gäste sehr zu schätzen“, weiß Mario Molinari, der Anfang des Jahres die Bar Marinella von Antonio Maritato übernommen hat. Für das italienische Flair war die beliebte Bar in der Ingolstädter Fußgängerzone schon immer bekannt und daran soll sich auch unter dem neuen Wirt nichts ändern. Mario Molinari, der ebenso wie sein Vorgänger aus Kalabrien stammt, ist Barista mit Leib und Seele. „Ich liebe meine Arbeit“, sagt er. Und das spüren die Gäste, die sich in der Bar Marinella wie in Rom, Florenz oder Mailand fühlen.

**Mario Molinari führt seit Anfang des Jahres die Bar Marinella.**

**Bar Marinella**  
Mauthstraße 6  
85049 Ingolstadt  
Tel. (0841) 8856881

Öffnungszeiten:  
Mo. – Fr. 7.00 – 19.00 Uhr  
Sa. 7.00 – 18.00 Uhr  
So. Ruhetag

## Pizzeria & Trattoria Italia



Essen wie bei Mama! Darauf können sich Genießer in der Pizzeria & Trattoria Italia in Lenting freuen. Hier verwöhnt Familie Curcio ihre Gäste mit traditionell italienischen Gerichten, die – wie es sich für einen echten Italiener gehört – aus ausgewählten Zutaten frisch zubereitet werden. Ob Pizza, Pasta, Fleisch- oder Fischgerichte: Man hat die Qual der Wahl! Denn die landestypischen Spezialitäten schmecken hier genauso gut wie im Italienurlaub.

In ihrem Restaurant bietet Familie Curcio ihren Gästen, darunter zahlreiche Stammgäste, eine familiäre Atmosphäre, schließlich soll sich beim Essen jeder wohlfühlen. Neben den gemütlichen Räumen können sich die Gäste an warmen Tagen auf einen sonnigen Terrassenplatz freuen. Und wer es eilig hat, kann einfach eine der vielen Köstlichkeiten nach Hause oder für unterwegs mitnehmen – Anruf genügt. Buon appetito!

**Pizzeria & Trattoria Italia**  
Am Pfannenstiel 10  
85101 Lenting  
Tel. (08456) 9158111

Öffnungszeiten:  
Mo. u. Di.: 17.00 – 22.00 Uhr  
Mi. – So.: 11.00 – 14.00 Uhr  
und 17.00 – 22.00 Uhr

## Amori Ingolstadt: Café, Trattoria, Bar



Genießer kommen im Amori ganz auf ihre Kosten. Im ehemaligen Café West beheimatet, ist das Amori der beliebte Treffpunkt zum Kaffee trinken, für ein Frühstück, einen italienischen Snack oder ein köstliches Mittag- und Abendessen. In gemütlicher Atmosphäre kann man Spezialitäten der sardischen und italienischen Küche genießen. Wechselnde Mittagsangebote, Original Steinofenpizza, feinste Pasta, Salate und Antipasti laden zum Schlemmen ein. Saisonal werden frische Muscheln serviert und am Wochenende locken frische Fisch- und Fleischgerichte. Typisch italienisch ist auch die Eistheke – hier locken die leckeren Eispezialitäten von Rafael's Ice Cream. Ein wahrer Genuss sind die Kaffeevarianten von District V coffee roasters.

Das Amori-Team verwöhnt seine Gäste gerne auch mit individuellen Angeboten für Geburtstags-, Familien- oder Firmenfeiern. Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten.

**Amori**  
Gerolfinger Straße 15  
85049 Ingolstadt  
Tel. (0841) 12814828  
www.amori-ingolstadt.de

Öffnungszeiten:  
Mo., Mi., Do.: 9.00 – 23.00 Uhr  
Fr.: 9.00 – 24.00 Uhr, Sa.: 9.30 – 24.00 Uhr  
So. u. Feiertag: 9.30 – 23.00 Uhr  
Di.: Ruhetag

## 90 Jahre NORDBRÄU in der Gaststätte Jurahof Biberg

Inmitten des malerischen Altmühltals liegt die Gaststätte Jurahof in Biberg. Seit Generationen verwöhnt Familie Wittmann hier ihre Gäste mit echten bayerischen Schmankerln und Bierspezialitäten aus Oberhausen. In diesem Jahr gibt es im Jurahof einen runden Geburtstag zu feiern. Seit 90 Jahren wird hier NORDBRÄU-Bier ausgeschenkt. Die Wirtsleute Anita und Michael Wittmann haben aus diesem Anlass Jubiläums-Biergläser gravieren lassen mit der Aufschrift

„Der Wirt von Biberg meint es gut mit dir, serviert seit 90 Jahren NORDBRÄU-Bier!“ Der Humor der Wirtsleute und die Gastlichkeit kommen bei Jung und Alt gut an und so freut sich der Jurahof über viele Stammgäste, beispielsweise hat der SC Steinberg seit 60 Jahren die Gaststätte als Vereinslokal. Anlässlich des 90-jährigen Bestehens der Partnerschaft zwischen dem Jurahof und der Privatbrauerei NORDBRÄU stattete Brauereichefin Eva Wittmann-Ott der Familie Wittmann einen Besuch ab und gratulierte mit einer Urkunde und einem Strauß Blumen.

NORDBRÄU bedankt sich bei Familie Wittmann für 90 Jahre Partnerschaft.

**Jurahof**  
Michael Wittmann

Dorfstraße 7  
85110 Kipfenberg-Biberg

Tel. (08466) 341

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag, Samstag und Sonntag, Feiertag: 9 bis 24 Uhr

## Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- Preis: Verzehrsgutschein** für das Café Amori, Ingolstadt im Wert von 75,- Euro
- Preis: Verzehrsgutschein** für das Café Amori, Ingolstadt im Wert von 50,- Euro
- Preis: Verzehrsgutschein** für das Café Amori, Ingolstadt im Wert von 25,- Euro
- bis 10. Preis:** je 1 Kasten NORDBRÄU Wintergold
- bis 20. Preis:** je 1 Kasten JesuitenQuelle Plus Zitrone

**Einsendeschluss: 12.01.2018**

**Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe Nr. 149:**  
Walter Waschbichler, Gaimersheim

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. 150, Dezember 2017

Verbreitungsgebiet:  
Großraum Ingolstadt

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

**GEWINN-COUPON:**

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

Lösungswort hier bitte eintragen.

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

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

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

Einsendeschluss ist der 12.01.2018. 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. 150.

# 150. AUSGABE

SEIT 1693

## Privatbrauerei NORDBRÄU

INGOLSTADT

Meine Heimat, mein Bier

# WEISSBIER-ZEITUNG

Das NORDBRÄU-Journal

Die 150. Jubiläumsausgabe

Seit 1978 erfreut NORDBRÄU seine Kunden mit aktuellen Themen rund um die Privatbrauerei

Die WEISSBIERZEITUNG FEIERT MIT IHRER 150. AUSGABE EIN BEACHTLICHES JUBILÄUM: BEREITS SEIT 1978 WIRD DAS NORDBRÄU-KUNDENMAGAZIN AN HAUSHALTE IN DER REGION VERTEILT. 150 AUSGABEN SIND EIN SCHÖNER ANLASS ZURÜCKZUBLICKEN.



Anfangs erschien das Magazin noch als Schwarz-Weiß-Druck unter dem Titel NORDBRÄU-Express. Blättert man in den Ausgaben der vergangenen Jahrzehnte, dann findet man Altbewährtes, wie das beliebte Gewinnspiel und den Rezepttipp, aber auch viele Beiträge zu Produktneuheiten, Auszeichnungen, Festen und Jubiläen. Der absolute Renner, damals wie heute, war das Preisausschreiben. In den ersten Ausgaben galt es noch Fragen zu beantworten, beispielsweise welche Besonderheit das Weißbier von NORDBRÄU besitzt. Später wurden die Fragen durch das Kreuzworträtsel abgelöst, das sich bis heute bei der Leserschaft größter Beliebtheit erfreut. Interessant zu lesen sind auch Berichte über Prominente, die die Brauerei auf ihren zahlreichen Veranstaltungen besuchten.

1993, anlässlich der Jubiläumsfeierlichkeiten zum 300-jährigen Bestehen der Brauerei, erschien der Schanzer Bier-Bote. Dieser berichtete über die lange Tradition des Brauens auf dem Gut Oberhausenstadt. Und natürlich lud er zum großen Brauereifest am 26. und 27. Juni 1993 auf das Brauereigelände ein. Einige Leser werden sich noch gut daran erinnern können.

Nicht nur das Jubiläum war 1993 ein großes Thema, sondern auch eine neue Marke: Unter dem Namen JesuitenQuelle brachte die Privatbrauerei Mineralwasser und alkoholfreie Getränke in den Handel.

1998 feierte man die Geburtsstunde des Eisbocks und 2002 die Einführung der PET-Flasche. Die Hauszeitung befasste sich auch schon in ihren Anfängen immer wieder mit Umweltthemen. Zum Beispiel titelte der Weißbier-Express 1996 „Alle Biere nur mit Rohstoffen aus kontrolliertem Anbau“ und 1990 sammelte NORDBRÄU über 40.000 Kronkorken – im Zuge dessen wurden Ingolstädter Wäldchen mit 1000 Bäumen aufgeforstet.

Nach weiteren Ausgaben des Weißbier-Express, gab NORDBRÄU 1997 die Weißbierzeitung erstmals als Farbdruck heraus. Ihr heutiges Erscheinungsbild besitzt die Weißbierzeitung seit 2010.

www.nordbraeu.de



## Ein herzliches Grüß Gott und Willkommen bei NORDBRÄU

Als Privatbrauerei lebt und liebt NORDBRÄU Traditionen. Eine davon ist unsere Weißbierzeitung, die in diesem Dezember zum 150. Mal erscheint. Bereits 1978 gab unsere Brauerei Neuigkeiten und Wissenswertes an die Leser in der Region weiter. Als wahrer Renner stellten sich unsere Gewinnspiele heraus, die rasch zu einer hohen Akzeptanz unserer Hauszeitung beitrugen. Auch wenn sich das Erscheinungsbild der Weißbierzeitung in den letzten fast 40 Jahren immer wieder gewandelt hat, sind wir unseren Inhalten treu geblieben: Regelmäßig informieren wir über Termine, neue Produkte und aktuelle Ereignisse.

Die 150. Ausgabe der Weißbierzeitung ist aber nicht das einzige Jubiläum, das wir begehen dürfen. Im kommenden Jahr geht es bereits weiter mit einem Doppeljubiläum: 325 Jahre NORDBRÄU und 25 Jahre JesuitenQuelle. Dieses Ereignis wollen wir zusammen mit Ihnen feiern. Schon jetzt lade ich Sie ein zu unserem zweitägigen Brauereifest im April. Mit so vielen guten Nachrichten lassen wir das Jahr ausklingen. Genießen Sie die „stade“ Zeit. Ich wünsche Ihnen ein friedliches, gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes, erfolgreiches neues Jahr!

*E. Wittmann-Ott*

## Jubiläumsjahr 2018

### Brauereifest zum Doppeljubiläum 2018

2018 hat die Brauerei NORDBRÄU doppelten Grund zum Jubeln: Dann stehen zwei Jubiläen ins Haus: 325 Jahre NORDBRÄU und 25 Jahre JesuitenQuelle. Um diesem Ereignis den gebührenden Rahmen zu geben, beginnt NORDBRÄU das Jubiläumsjahr mit einem zweitägigen Brauereifest. Am Samstag und Sonntag, 21. und 22. April 2018, geht es auf dem Brauereigelände in Oberhaunstadt rund.

#### 21. April 2018: Brauereiparty

Den Auftakt macht die beliebte Brauereiparty am Samstagabend in der bayerischen Festhalle. Die Partyband „Kasplattrockner“ heizen den Gästen



Die Kasplattrockner spielen am Samstagabend auf.

ab 19 Uhr mit einer unverwechselbaren Show ein. Natürlich ist für beste Verpflegung gesorgt und wenn das Wetter mitspielt, öffnet um 17 Uhr der Biergartenbetrieb.

Gaudi auf der Brauereiparty

#### 22. April 2018: Festsontag

Der Jubiläumssonntag steht ganz im Zeichen des Tags der offenen Tür. Traditionell beginnt er mit einem Festgottesdienst um 10 Uhr, der vom Männergesangsverein Oberhaunstadt musikalisch gestaltet wird. Daran schließt sich nach gutem bayerischen Brauch ein Weißwurst-Frühstücken mit den Schanzer Musikanten an, die auch den Rest des Tages für eine gemütliche Bierzeltstimmung sorgen. Die Gebrüder Schmailzl vom Hotel Anker werden die Gäste mit ihrem original bayrischen Catering verwöhnen. Umrahmt wird der Festtag von einem abwechslungsreichen Programm mit Brauereiführungen, buntem Markttraben sowie Kinderattraktionen wie einer Hüpfburg und Ponyreiten.



Am Tag der offenen Tür werden u.a. Brauereiführungen angeboten.

## Spendenübergabe

### Hilfe für Menschen in Not



Unterstützung für Menschen in Not: Statt der üblichen Weihnachtsgeschenke an Kunden spendete Nordbräu bereits zum sechsten Mal insgesamt 8000 Euro an gemeinnützige Organisationen in der Region 10. Jeweils 1000 Euro gingen an das Peter-Steuart-Heim (Thomas Herrmann), Caritas (Robert Reif), Morgentau e.V. (Gabriele Rusch), Familien in Not (Sybille Hertel und Angelika Stadler), Hollerhaus (Frieda Komprecht), Elisa Familiennachsorge (Lisa Gerich-Friedl), THW Förderverein Ingolstadt (Bernhard Fabritius) und die Lebenshilfe (Peter Koch). NORDBRÄU-Chefin Eva Wittmann-Ott (Mitte) und NORDBRÄU-Vertriebsleiter Jürgen Schmidl (rechts) übergaben die Schecks an die Vertreter der jeweiligen Organisationen.

## Meine Heimat

### Christina Thaller, Ingolstädter Christkind



„Als Ingolstädter Christkind besuche ich in der Adventszeit Kindergärten, Senioreneinrichtungen und natürlich den Christkindlmarkt sowie die Eisarena in Ingolstadt. Es ist schön, dass ich mit meiner offenen und fröhlichen Art ein Lächeln in die Gesichter von Kindern und auch Senioren zaubern kann. Schon als Kind hat es mir Freude bereitet, als Engel meinen Papa bei seinen Auftritten als Nikolaus begleiten zu dürfen. Es ist für mich ein schönes Erlebnis, den Menschen in meiner Heimat zu begegnen. Ich fühle mich an meinem Wohnort Baar-Ebenhausen und in Ingolstadt, wo ich arbeite, sehr wohl. Ich mag den bayerischen Dialekt. Außerdem bedeutet es für mich ein Stück Lebensqualität, die Menschen in meiner Umgebung zu kennen.“

## Host mi?

### Bayrisch für Fortgeschrittene



Hätten Sie's g'wusst, was „obandln“ is?

Bei der Partnersuche ist es in Bayern wie überall auf der Welt: Wer der Traumfrau bzw. dem Traummann begegnet, beginnt kräftig um ihre/seine Gunst zu werben. Auf Neudeutsch heißt das flirten und auf bayrisch „obandln“. In dem schönen süddeutschen Begriff steckt das Wort Band und man kann sich gut vorstellen, wie der Werbende versucht, mit dem Objekt seiner Begierde in Verbindung zu kommen. Wenn sie nicht gschnappig (schnippisch) und er nicht gschamig (schüchtern) ist, dann haben beide bald ein Gschbusi (Liebschaft) miteinander und sind schon bald „verbandlt“, was so viel heißt wie zusammen bzw. verheiratet.



## Rezept-Tipp

### Spanferkelrücken mit Biersoße und Breznknödl

- Zutaten:**
- 2 kg Spanferkelrücken (mit Schwarte auf Knochen)
  - Salz, Pfeffer
  - 8 Zwiebeln
  - 1/2 l Nordbräu Eisbock
  - 250 g Laugenbrezen (oder Stangen)
  - 220–250 ml Milch
  - geriebene Muskatnuss
  - Eier
  - 2 (ca. 1 kg) Wirsingkohl
  - 2 EL Butter
  - 100 g Schlagsahne
  - Petersilie



Fotos: colourbox



#### Zubereitung

Braten waschen, Schwarte einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Gitter über die Fettplatte des Backofens legen. Fünf Zwiebeln vierteln und auf die Fettplatte verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) zwei Stunden

garen. Nach einer Stunde alle 15 Minuten mit etwas Bier und jeweils 100 Milliliter leicht gesalzenem Wasser begießen. Für eine knusprige Schwarte kurz den Grill einschalten. Für die Knödel Milch aufkochen. Brezen in kleine Würfel schneiden. Zwei Zwiebeln fein würfeln. Beides mischen, mit heißer Milch übergießen und eine Stunde ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und Eier unterkneten. Acht Knödel daraus formen. Knödel in kochendes Wasser gleiten lassen und bei schwacher Hitze zwölf bis 15 Minuten gar ziehen lassen.

Wirsing bis zum Strunk blättrig schneiden. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln. Zwiebel und Wirsing in Butter bei mittlerer Hitze zwölf Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne zufügen, ca. drei Minuten weitergaren. Für die Soße Bratensatz durch ein Sieb gießen. In einem kleinen Topf zwei Minuten sprudelnd kochen. Zum Anrichten mit Petersilie bestreuen.

## Winterspezialitäten

### NORDBRÄU macht die kalte Jahreszeit zum Genuss

Ob uns in diesem Jahr weiße Weihnachten beschert wird? Das kann keiner gewiss sagen. Sicher ist aber, dass man sich wieder auf zwei erlesene NORDBRÄU-Winterspezialitäten freuen kann. Der Eisbock und das Wintergold sind ausschließlich in der kalten Jahreszeit erhältlich, weil sie dann einfach am besten schmecken. Das Wintergold, das der NORDBRÄU-Braumeister im vergangenen Jahr Biergenießern erstmals serviert hatte, konnte auf Anhieb viele Fans gewinnen, und überzeugte mit einer Besonderheit: Vier neue Hopfensorten kamen beim Brauen zum Einsatz: die Sorten Komet mit zitrusfruchtigem Geschmack, Relax, die an Honigmelone erinnert, die aprikosenartige Sorte Monroe sowie Mandarina, die nach Mandarine schmeckt. Das Wintergold ist ein besonders fruchtiger Genuss.



Wer es kräftig mag, genießt den Winterbier-Klassiker Eisbock. Das dunkle Bier mit mindestens neun Volumenprozent Alkohol ist kräftiger als andere Biere. Das Geheimnis seines starken Aromas liegt in der Frostung, die den Eisbock einzigartig macht. Übrigens wird der Eisbock jetzt auch in der 0,33-l-Flasche angeboten sowie im praktischen Sechserpack.

## Mitarbeiter

### NORDBRÄU-Weihnachtsfeier

Zeit zum Feiern muss sein, besonders in der Vorweihnachtszeit. Deswegen kam die Belegschaft von NORDBRÄU am Samstag, 2. Dezember in der Sportgaststätte TSV Oberhaunstadt zusammen und ließ sich von der Wirtin, Karola Wittmann, kulinarisch verwöhnen. Musikalisch untermalt war das Fest mit der Stubnmusi von Christa Kleebinder und ihren Musikanten. Nach einer Mitarbeitererhebung ergriff Brauereichefin, Eva Wittmann-Ott, das Wort und dankte allen Mitarbeitern für ihr Engagement. Zudem gab es eine Gedenkminute für die verstorbenen Kollegen. Abgerundet wurde der Abend durch eine Weihnachtsgeschichte und gemütliches Beisammensein.



Eva Wittmann-Ott ehrt die Mitarbeiterinnen Heidi Schäfer (2. v.li.) und Anna Weinzierl (re.) für 25 Jahre Firmenzugehörigkeit, sowie Sylvio Böhme (li.) für zehn Jahre Betriebsstreue. Mit auf dem Bild Christoph Gabler (3. v.li.), kaufmännischer Leiter, und Braumeister Markus Bitterwolf (2. v.re.).

## Bayerische Bräuche

### Klöpfler und Klöckler sind unterwegs



Wenn früher in der Adventszeit vor der Haustüre lautes Klopfen oder Glockengeläut ertönte, dann standen die Klöpfler und Klöckler vor der Türe. In einigen Gegenden Bayerns wird dieser teilweise vergessene Brauch heute wiederbelebt. Früher war es üblich, dass an den ersten drei Donnerstagen im Advent bei Einbruch der Dunkelheit maskierte Gestalten von Haus zu Haus zogen, lautstark mit ihren Glocken läuteten oder mit Stöcken gegen die Tür schlugen und dazu Klöpflerlieder sangen. Die Bauern fühlten sich dadurch keineswegs gestört, im Gegenteil: Sie freuten sich über den quirligen Besuch, glaubten sie doch, dass Klöpfler und Klöckler Geister und Dämonen vertreiben und somit eine gute Ernte bescheren. Die Bauern entlohnten diesen Dienst mit der Gabe von Fleisch oder Eiern. Deshalb war es den Armen des Dorfes überlassen, die Rolle der Klöckler und Klöpfler zu übernehmen, um sich für Weihnachten mit Lebensmitteln einzudecken. Von der Obrigkeit wurden diese „Heischgänger“ allerdings skeptisch betrachtet und teilweise sogar untersagt, da sie teils in Bettelei ausarteten und als skeptisch empfunden wurden. Der Brauch geriet mehr und mehr in Vergessenheit. Dort, wo er heute wieder auflebt, wird meist Geld gesammelt und an wohltätige Zwecke gespendet.

## Weißbiersimmerl



De Weißbierzeitung von NORDBRÄU is voll IN zur Weihnachtszeit, Simmerl!!!

IN ist, wos drin is!

## Jahresrückblick 2017

### Festlich, sportlich, ausgezeichnet!



Firmenlauf



Jurafest Lenting



Starkbieranstich



Volksfest Ingolstadt



Brauereiführung



Brauring-Qualitätsiegel



NORDBRÄU-Laufteam



Brauereiparty 2017

## Wissenswertes

### Bier macht glücklich!

Bier macht glücklich. Das können Genießer aus Erfahrung bestätigen. Jetzt ist diese Vermutung auch wissenschaftlich belegt. Forscher der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg haben 13.000 Lebensmittelinhaltsstoffe untersucht, um herauszufinden, ob sie das Belohnungszentrum im Gehirn aktivieren und damit ein Zufriedenheitsgefühl auslösen. Dabei sind sie auf eine kleine Sensation gestoßen. Der Bier-Inhaltsstoff Hordenin (kommt vom lateinischen hordeum vulgare für Gerste) besitzt eine ähnliche Wirkung wie das körpereigene Dopamin. Es aktiviert Dopaminrezeptoren und erzeugt somit Zufriedenheit. Die gute Nachricht: Schon ein Bier besitzt genügend Hordenin für ein glückliches Gefühl und es ist auch in alkoholfreiem Bier zu finden.



## Trauer

### Nachruf

Die Brauerei NORDBRÄU trauert um zwei langjährige Mitarbeiter.

Im August 2017 verstarb **Thomas Stocker**. Über 13 Jahre lang war er im Versandbüro Ansprechpartner in allen Fragen der Logistik.

Mit **Anton Thiel-Utzinger** hat sie im September 2017 einen engagierten Produktionsmitarbeiter verloren. Seit Januar 1995 gehörte er dem Brauereiteam an.

Thomas Stocker und Anton Thiel-Utzinger waren bei der Geschäftsführung und den Mitarbeitern durch ihre Kompetenz, Hilfsbereitschaft und Freundlichkeit hoch geschätzt.

**Die gesamte Belegschaft der Privatbrauerei NORDBRÄU wird ihren Kollegen ein ehrendes Andenken bewahren.**

