



Nicht nur für Sportler ein Genuss!

Hell alkoholfrei und Promillos extra herb von NORDBRÄU

Sportler wissen schon längst um die isotonische Wirkung von alkoholfreiem Bier: Nach dem Training gibt es dem Körper schnell die verlorenen Mineralien und Salze zurück – mit wenig Kalorien sind die alkoholfreien Sorten außerdem wahre Figurschmeichler.

Geschmacklich müssen sich die alkoholfreien Sorten von NORDBRÄU nicht verstecken: Vollmundig und reif garantiert das Hell alkoholfrei einen klaren Kopf bei vollem Aroma: Eine feinvürzige Erfrischung der

Extraklasse. Herber dagegen ist das Pils: Das NORDBRÄU Privat Pilsener ist besonders beliebt wegen seiner hohen Bekömmlichkeit und dem feinerhen Hopfengeschmack. Auch die alkoholfreie Variante, das Promillos extra herb, besticht mit 100 Prozent Geschmack, und natürlich fehlt auch das spezielle Hopfenaroma nicht. Eine alkoholfreie Spezialität für alle, die eine herbe Erfrischung ohne Alkohol genießen möchten – in der Freizeit, beim Sport, zum Essen oder einfach Zwischendurch.



Spritzig und frisch in den Frühling

Saisonale Spezialitäten von JesuitenQuelle

Kaum steht der Frühling vor der Tür, geht es ab nach draußen. Ob in den Garten, Park oder ins Café: Sonne genießen heißt die Devise. Und was passt dazu besser als eine der spritzigen Erfrischungen von JesuitenQuelle? Wie wäre es zum Beispiel mit Sommerfrüchten aus der Flasche? Mit fünf Prozent Fruchtgehalt aus schwarzer Johannisbeere und seinem leicht säuerlichen, erfrischenden Geschmack ist der Johannisbeer Spritzer ideal als Durstlöscher geeignet. Für alle Naschkat-

zen, die es gerne süßer mögen, aber trotzdem auf die schlanke Linie achten möchten, bietet JesuitenQuelle mit dem Eisbe Pfirsich eine kalorienarme Alternative an. Eisgekühlt ein voller Genuss! Wenn es etwas Prickelndes sein darf, dann ist der Weisswein Sprizz die richtige Wahl. Hier trifft trockener Weisswein aus Trebbiano-Trauben auf natürliches Mineralwasser der JesuitenQuelle. In der 0,33l Glasflasche erhältlich, die ideale Erfrischung für Grillparty & Co.

Programm eventhalle WESTPARK

Ingolstadt, Konzerte ab März 2019

Infos, Vorverkauf und Anmietung unter

eventhalle-westpark.de



Fr. 29.03.2019 18:30	METAL PUNKROCKBASH 2019 feat. MACABRE DÉMISE, SCOTTING EMPIRE, MOMENT OF TRUTH, ZOOAC ABIS, BARK BASTARDS & DARK INDICATION
Sa. 30.03.2019 19:00	FLORIAN SCHROEDER – „Ausnahmezustand“
So. 31.03.2019 19:00	RAITH SCHWESTERN !! Neues Programm!! „Eine Ledermose packt aus“
Do. 04.04.2019 19:00	STEPHAN ZINNER – „Raritäten“ AUSVERKAUFT
Fr. 05.04.2019 20:00	MÜFIT CAN SAÇINTI „Lahri Esigemeyenler“ („Die, denen es egal ist“)
So. 07.04.2019 19:00	KAPUZE – „CD-Release-Show“
Fr. 12.04.2019 19:00	SWISS & DIE ANDERN „Randallien für die Liebe-Tour“ + Support: Shoky
So. 04.05.2019 20:00	MÜNCHENER FREIHEIT „Randallien für die Liebe-Tour“ + DJ Ganal & Friends
Fr. 10.05.2019 19:00	DAVE DAVIS „Identical verschleißt Nichts reißt sich auf Mensch“
Sa. 11.05.2019 19:00	3 MÄNNER MIT GITARRE „Danz muss ja mocht“
Do. 16.05.2019 18:30	I AM MORBID + ATROCITY „Mörder 2019“ + VITAL REMAINS, SÄSSE & guests
Mi. 22.05.2019 19:00	„LIEDER, SONGS, CANZONI“ mit ALLAN TAYLOR (USA) + MONIKA BRANCH Quartet (Bayern), DOMINIK FLÄNGER (Guztiro) und FABRIZIO CORNELI (Bären)
Fr. 24.05.2019 19:00	BIYON KATILATHU „Well jeder Tag besonders ist“
Fr. 14.06.2019 19:00	MIRJA BOES & DIE HONKEY DONKEYS top „Auf Wiedersehen HALLO!“
Di. 18.06.2019 19:00	UFO – „Last Orders - 50th Anniversary Tour“ top
Do. 11.07.2019 19:00	RINGLSTETTER & BAND – „Fürchtet Euch nicht!“
Fr. 27.09.2019 19:00	JAN PHILIPP ZYMYN SOLO „HOW TO HUMAN?“

Änderungen und die aktuellsten Konzertinfos unter eventhalle-westpark.de

Im Trend

Biercocktails

Nur gerührt und nicht geschüttelt

Biercocktails liegen voll im Trend. Kein Wunder, gibt es alleine in Bayern über 40 verschiedene Biersorten. Diese große Auswahl bietet unendlich viele Inspirationen für spritzige Drinks. Als Aperitif mit feinerhem Pils, als fruchtiger Cocktail mit Weißbier oder als Digestif mit kräftigem Bockbier – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Dabei ist mixen mit Bier ganz einfach, nur einen Fehler sollte man nie machen: bitte nicht schütteln! Das würde die Kohlensäure im Bier übelnehmen. Für alle, die nun auf den Geschmack gekommen sind gilt: Bier wird als sogenannter „Filler“ im Cocktail verwendet, das heißt statt Soda oder Tonic werden Pils & Co. mit den klassischen Cocktailzutaten wie Spirituosen, Säften, Sirups usw. gemischt.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Bavarian Fizz?
Einfach 5 cl Gin mit 3 cl Zitronensaft und 2 cl Zuckersirup mischen, Eiswürfel zugeben und vorsichtig mit kühlem NORDBRÄU '93er Hefeweizen aufgießen. Prost!



Tierisch gut

Die Sache mit den Weißwürsten

Wisst ihr was, als Brauereihunde haben es Johnny und ich ja wirklich gut. Vor allem die Damen im Büro haben immer Leckerlis für uns. Aber einmal, da gab es ein ganz besonderes Schmankerl. Das war an dem Tag, als mein Frauchen ein bisschen aufgeregt war – das ist sie eigentlich nie. Und auch sonst hatte keiner Zeit für mich. Da hab ich mich dann einfach in die Küche verzogen und da lagen sie auf dem Tisch: 6 Paar frische Weißwürste. Ich

also schnell geschaut, ob jemand kommt und ... ohhh waren die gut! Frauchen war allerdings nicht so begeistert – sie hat an dem Tag nämlich Besuch aus China erwartet. Und die wollten zu unserem NORDBRÄU-Weizen gerne die Weißwürste probieren. Na ja, dann gabs für den Besuch halt Brezen und Bier, schmeckt auch ... Seitdem darf ich allerdings nicht mehr alleine in die Küche, irgendwie schade ...



Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

Goldminenanteil (engl.)	Schülersprache: logisch	Gestalt aus „1001 Nacht“	lateinisch: der-, dasselbe	Bürger einer Stadt in Südtirol	besondere Begabung	Zwischenraum, Distanz	Unterstellraum	Religionsgemeinschaft	Anzeige des Kalenders	Raumfahrtbehörde der USA	hoher Marineoffizier
Bad in Schleswig-Holstein				10					see-männisch: Tausende		3
heftiges Verlangen					nur einem best. Kreis zugänglich					9	
Vereinsvorsitzender			12				Auskunft (Kurzwort)	deutscher Maler (Franz) † 1916			
Rehbock, Hirsch mit zwei Enden	Schlagader	gewinnbringend		Lebewesen				13	orientalischer Schnaps	Schulstadt an der Themse	Schornstein
					Körnerfrucht		Figur aus der „Fledermaus“				6
Frostablagerung								4	Verswissenschaft	Stadt an der Loire (Frankr.)	Eingangsraum, Vorzimmer (franz.)
scharfer Tadel, verächtliche Kritik	zweitelliges Turngerät			Rhône-Zufluss in Frankreich	unheilvoll, bedenklich			2			
			11				heilig (bei Heiligennamen)		anglische Prinzessin		5
früherer Berliner Sender (Abk.)				Teil eines Dramas				8	bi-bischer Priester	lateinisch: Kunst	deutsches Normenzeichen (Abk.)
innerbetrieblich							Verzögerung bei der Uhr				14
		1		Raufhandel, Prügelei							
nordischer Meergott	besond. Ereignis (engl.)						Kopfunterlage im Bett				7

GEWINN-COUPON

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

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 03.05.2019. 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. 154

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- Preis Verzehrutschein** für das Gasthaus zur Schwalbe im Wert von 75 Euro
- Preis Verzehrutschein** für das Gasthaus zur Schwalbe im Wert von 50 Euro
- Preis Verzehrutschein** für das Gasthaus zur Schwalbe im Wert von 25 Euro
- bis 10. Preis** je 1 Kasten NORDBRÄU Hell alkoholfrei
- bis 20. Preis** je 1 Kasten JesuitenQuelle Weißwein Sprizz 0,33 l

Einsendeschluss: 03.05.2019
Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Joachim Schober, Manching

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,
Sonja Schuster,
Veronika Leichte-Huber
Grafik & Layout:
Sonja Schuster, Ingolstadt
Fotos: NORDBRÄU
Auflage: 65.000 Exemplare
Ausgabe Nr. 154, März 2019
Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt
Verteilung: Prospektverteilung Bauer,
Tel. 0841/76876

MIT LIEBE GEBRAUT.

NORDBRÄU
INGOLSTADT

Meine Heimat,
mein Bier

WEISSBIER-ZEITUNG

Das NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 154 | März 2019



Eintritt
FREI!

Gipfelstürmer

BRAUEREI PARTY
06. APRIL 2019
18:00 Uhr Einlass • 19:00 Uhr Beginn

HINWEIS PARKPLÄTZE:
KEINE PARKPLÄTZE AM BRAUEREIGELÄNDE VORHANDEN!
Bitte nutzen Sie den kostenlosen Parkplatz in Lenting,
Am Bergfürst (Jurafestgelände) und Bus-Shuttle
Für Ihr leibliches Wohl sorgt Imbiss Pfafflinger!



Am Samstag, den 6. April geht es rund bei NORDBRÄU – die Gipfelstürmer werden den Besuchern der BrauereiParty kräftig einheizen. Das Geheimrezept der sympathischen Oberpfälzer: Bekannte Volksmusik-Hits werden mit zeitgemäßem Beat gemixt, traditionelle Instrumente wie Steirische Harmonika oder Helikon-Basstuba werden mit einer Stromgitarre und einem groovenden Schlagzeug kombiniert. Da hält es das Publikum nicht lange auf den Bänken, hier ist Stimmung garantiert!

Dazu werden selbstredend Bierspezialitäten von NORDBRÄU und kräftig-deftige Schmankerl vom Imbiss Pfafflinger serviert.

Die Party findet auf dem Gelände von NORDBRÄU in der Gutsstraße 5 in Oberhaunstadt statt. Der Eintritt zur BrauereiParty ist frei, Einlass ist um 18 Uhr, Beginn um 19 Uhr. Tischreservierungen sind unter Telefon 0841/95596-0 möglich.

ACHTUNG: Es gibt keine Parkplätze auf dem Brauereigelände. Bitte nutzen Sie den kostenlosen Parkplatz in Lenting, Am Bergfürst (Jurafestgelände). Ein kostenloser Bus-Shuttle fährt Sie direkt zum Festgelände und wieder zurück (17 - 1 Uhr, ca. 20 Minuten-Takt). Oder Sie nutzen die öffentlichen Verkehrsmittel: Die INVG-Linie 30 bringt Sie direkt zum Brauereigelände (Haltestelle Beilngrieser Straße).

KIMMST
A?
LOGISCH!

Ein herzliches Willkommen und Grüß Gott!



Mit dieser Ausgabe der Weissbierzeitung starten wir in die Starkbierzeit - frei nach dem Motto „Flüssiges bricht Fasten nicht“ möchte ich Ihnen unsere Eisbock empfehlen. Eine besonders malzige Spezialität, die nur noch bis Ostern erhältlich ist. Und wenn nach Ostern dann die Grillsaison beginnt, bieten sich unsere alkoholfreien Biere als süßige Alternative für jede Gelegenheit an.

Als familiengeführtes Traditionsunternehmen sind wir seit jeher eng mit der Region verbunden. Mit Blick auf Qualität und Nachhaltigkeit brauen

wir seit über 325 Jahren unsere NORDBRÄU-Biere für Sie, und das gilt es zu feiern! Deshalb möchte ich Sie herzlich zu unserer BrauereiParty auf unser Brauereigelände nach Oberhausen einladen. Feiern Sie mit uns und mit der Band Gipfelstürmer einen zünftig-rockigen Abend.

Wir freuen uns auf Sie!

Hefe - Grundzutut jeden Bieres

Wer kennt ihn nicht, den Spruch „da sind Hopfen und Malz verloren“? Aber wo hat dieser Ausspruch seinen Ursprung?

Beim Bierbrauen, genauer gesagt bei der Vergärung des Bieres durch Hefe. Sie wandelt in der Würze vorhandenen Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Ohne Hefe wäre die Bierherstellung unmöglich. Dies wusste man wohl bereits lange vor der Verkündung des Bayerischen Reinheitsgebotes. So schrieb zum Beispiel die Polizeordnung Münchens von 1420 vor, dass untergäriges Bier acht Tage zu lagern sei, obgäriges jedoch sofort ausgegeben werden dürfe. Folglich musste damals bereits der Unterschied zwischen kalter (untergäriger) und warmer (obgäriger) Gärung bekannt gewesen sein. Was man jedoch nicht kannte, war die genaue Wirkungsweise der Hefe, ihr Einsatz war eher Gefühlssache. Verdarben nun zu viele „wilde“, in der Luft vorhandene, Hefesporen das Bier, so entstand



NORDBRÄU-Braumeister Markus Bitterwolf beim Prüfen der Hefe.

ein ungenießbares Produkt und es waren „Hopfen und Malz verloren“.

Heute wird die Hefe in Reinkulturen gezüchtet, d.h. man vermehrt gezielt nur diejenigen Stämme, die für den Gärprozess erwünscht sind. Dabei unterscheidet der Brauer grundsätzlich zwischen ober- und untergärigen Hefestämmen. Obergärige Hefen schwimmen bei der offenen Gärung am Ende des Gärprozesses an der Oberfläche des Jungbieres, untergärige Hefen setzen sich am Boden der Gärgefäße ab. Je nach Einsatz

dieser verschiedenen Hefen unterscheiden sich obgärige (z.B. Weißbier) und untergärige Biere (z.B. Pils, Hell). Bei NORDBRÄU wird Reinzuchthefer aus der Hefebank Weihenstephan im hauseigenen Labor drei Wochen lang weitergezogen, bevor sie zum Brauen verwendet wird. Zuständig dafür sind die Braumeister - denn die Hefe gehört genauso wie Hopfen und Malz zu den Grundzutaten eines guten Bieres.

Regional und nachhaltig NORDBRÄU - Ihre Brauerei vor Ort

Erdbeeren zu Weihnachten, Spargel das ganze Jahr über und Craft-Beer aus den USA - es gibt kaum Lebensmittel, die nicht in unseren Supermärkten zu bekommen sind. Was also macht eine regionale Brauerei aus? Die Philosophie bei NORDBRÄU ist einfach: „Wir sind die Brauerei vor Ort“. Das bedeutet nicht nur, dass die Bierspezialitäten hauptsächlich vor Ort verkauft werden. Vielmehr ist der gesamte Produktionsprozess an die Region gebunden: Hopfen aus der Hallertau, Malz u.a. aus Neuburg und Pappenheim und Wasser aus der eigenen Quelle, alle Rohstoffe werden regional produziert und bei NORDBRÄU weiterverarbeitet. Das trägt nicht nur zur hervorragenden Qualität der Biere bei - kurze Transportwege und ein intensiver Kontakt zu den Lieferanten sind ein wesentlicher Beitrag zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Ein Pluspunkt, den nur einer bieten kann: Ihre Brauerei vor Ort.



NORDBRÄU anno dazumal

Flüssiges bricht Fasten nicht



O'zapft is: OB Dr. Lösel, Braumeister Hr. Herz, Geschäftsführerin Fr. Wittmann-Ott, Außendienst Hr. Rösch und Wirt Hr. Kuppe (v.l.)

Endlich ist sie wieder da, die Starkbierzeit. Von Aschermittwoch bis Ostern wird in Bayern wieder die „flüssige Fastenspeise“ ausgeschenkt. Dabei liegt der Ursprung des Starkbieres in den Klosterbrauereien.

In der streng vorösterlichen Fastenzeit durften sich die Ordensleute nur mit flüssiger Nahrung für Gebet und Arbeit stärken. Klösterliche Braumeister - deren Vorgänger in Bayern bereits seit dem 11. Jahrhundert die Braukunst entwickelten - fanden heraus, dass auch Bier sättigte ... wenn sie es nur stark genug einbrauten! „Flüssiges Brot“ nannten sie den kräftigen Trunk, von dem jedem Klosterbewohner mehrere Liter täglich zugemessen wurden. Auch die Reisenden, die in den Klöstern um Obdach und Verpflegung baten, bekamen von der flüssigen Fastenspeise. Und sie waren sich mit den Mönchen und Nonnen einig: Der starke Klostertrunk schmeckte vorzüglich.



Wurden herzlich in den „Starkbierruhestand“ verabschiedet: Fastenprediger Dr. Manfred Schuhmann (l.) und Gstanzlängler Hermann Regensburger (r.).

Die meisten Starkbiere stammen heute nicht mehr aus Klöstern, sondern aus weltlichen Brauereien. Sie gehören zu den Doppelbockbieren mit mindestens 18 % Stammwürze - wie der NORDBRÄU Eisbock.

O'zapft is

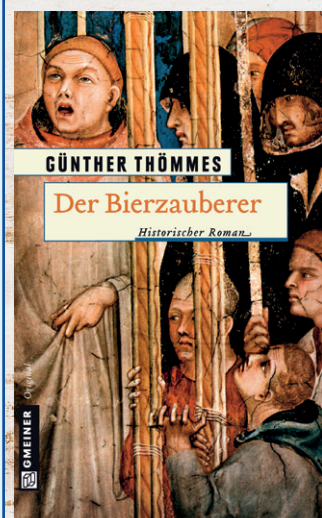
Zu Beginn der Starkbierzeit fand in der Brauereigaststätte Kastaniengarten der traditionelle NORDBRÄU Starkbieranstich statt. Nach drei Schlägen (plus einem Sicherheitsschlag, wie er selbst zugab), verkündete Oberbürgermeister Dr. Christian Lösel souverän „O'zapft is“. Die Gäste, darunter zahlreiche bekannte Gesichter aus Politik und Wirtschaft, amüsierten sich köstlich. Etwas Wehmut war allerdings auch dabei: Fastenprediger Dr. Manfred Schuhmann und Gstanzlängler Hermann Regensburger verabschiedeten sich nach zwölf Jahren in den „Starkbierruhestand“. Zuvor allerdings schenkten sie dem Publikum noch einmal ordentlich ein.

*Passst auf, auf die Stadträt, die des Starkbier heut kaufen,
denn zwecks der Compliance, dertas kao Freibier mehr saufen.*

Gstanzlängler Hermann Regensburger

Buch-Tipp

Der Bierzauberer Historischer Roman von Günther Thömmes



Im Franken des 13. Jahrhunderts macht sich Niklas von Hahnfurt auf den steinigen Weg, der beste Bierbrauer seiner Zeit zu werden. Als im Kloster St. Gallen mehrere Pilger mit vergiftetem Bier ermordet werden, gerät Niklas ins Visier des fanatischen Inquisitors Bernard von Dauerling. Es beginnt eine Jagd auf Leben und Tod, an deren Ende ein letztes »Bierduell« mit seinem Todfeind unausweichlich ist.

Gmeiner Verlag
ISBN 978-3-89977-746-8

Rezept-Tipp

Pils-Marinade für Grillfleisch

Zutaten für
4 Portionen Fleisch

3 El Olivenöl
330 ml NORDBRÄU Pils
1 Tl Senfkörner
3 Stiele Petersilie,
fein gehackt
1 Tl Thymian
1/2 Tl Kräutersalz
1/2 Tl weißer Pfeffer
1 Prise schwarzer Pfeffer



photo created by zirconcusso - www.freepik.com

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Fleisch für min. 2 Stunden - am besten jedoch über Nacht - in die Biermarinade legen.

Tipp: Diese Biermarinade passt sehr gut zu Schweine- oder Putensteaks

NORDBRÄU Mitarbeiter

Stefan Herz



Um Bier zu brauen braucht es vor allem Erfahrung und Geschick - beides bringt Stefan Herz mit. Der 34-jährige gebürtige Franke ist seit 1. März Braumeister bei NORDBRÄU. Nach seiner Ausbildung zum Brauer und Mälzer machte er in Weihenstephan seinen Abschluss zum Diplom-Braumeister. Danach war er in Erlangen an einer Privatbrauerei angestellt, bevor es ihn nun nach Ingolstadt zog. Gemeinsam mit seinen drei Kollegen sorgt er dafür, dass der Geschmack und die Qualität der NORDBRÄU-Bierspezialitäten stimmen.

Florian Renetzeder

Seit Januar arbeitet der 33-jährige Florian Renetzeder bei NORDBRÄU im Vertrieb. Als Kundenbetreuer ist er kompetenter Ansprechpartner für die Gastronomie. Zuvor war der Baar-Ebenhausener Geschäftsführer bei einem Getränkegroßhandel - die Anforderungen und Wünsche seiner Kunden sind ihm also nicht fremd.



Der Weißweinsprizz, des muß i song, schmeckt auf der Zunga und im Mong, i kund glatt noch einen vadrang!

Der Weißweinsprizz der schmeckt scho fein, doch Weißbier is mein Lebenssaft, er schenkt mir Stärke und auch Kraft, Prost!

Host mi?

Bairisch für Zuagroaßte

Sie wurden schon einmal als »Gscheidhaferl« bezeichnet? Freuen Sie sich nicht zu früh - damit sollte nicht Ihre übermäßige Intelligenz gelobt werden. Vielmehr sind Sie als Besserwisser, um nicht zu sagen Klugscheißer betitelt worden. Aber trösten Sie sich, dieses Schicksal teilen Sie mit vielen Preußen!



Gastro-Tipp

Gasthaus zur Schwalbe

„Hier kocht der Chef noch selbst“

Was wäre Bayern ohne seine Wirtshaustradition? Die Schwalbe ist eines dieser traditionellen Wirtshäuser im Stadtteil Haunwöhr in Ingolstadt. Seit Jahrzehnten trifft man sich hier zum Ratschen, Essen und Trinken.

Seit 1. Februar hat Rüdiger Herrmann die Gaststätte als Pächter übernommen. Zuvor war er bei der Firma Enzersberger als Küchenchef angestellt. Mit der Schwalbe geht für den gebürtigen Haunwöhler ein Traum in Erfüllung - unter dem Motto „hier kocht der Chef noch selbst“, bietet er traditionelle bayerische Gerichte und Brotzeiten an. Besonders die Regionalität ist ihm wichtig. So gehören nicht nur NORDBRÄU und GUTSBRÄU zu den Lieferanten. So gut wie alles, was in der Küche der Schwalbe verarbeitet wird, kommt aus der näheren Umgebung. Und dass hier noch alles selbstgemacht ist, gehört für Herrmann zum guten Ton: „Wir verwenden in der Küche keine Fertigprodukte mit Zusatzstoffen. Von den Salaten bis hin zu den Soßen - bei uns ist alles hausgemacht.“

Jetzt schon vormerken:

Am 30. März findet im Gasthaus zur Schwalbe das Starkbierfest mit Matthias Kolbe statt. Dazu gibt es deftige Spezialitäten und



Stolz auf „seine“ Schwalbe: Rüdiger Herrmann ist seit Februar Pächter der Haunwöhler Traditions-Gaststätte.

den NORDBRÄU Eisbock. Eintritt 6,- Euro. Reservierungen sind unter 0171/1889301 erbeten.

Am 30. Mai zum Vatertag findet ab 10 Uhr ein Weißwurst-Frühstücken in der Schwalbe statt. Dazu gibt es Lifemusik und Biergartenschmankerl.

Gasthaus zur Schwalbe · Am Pulverl 74 · 85051 Ingolstadt · Tel. 0171 / 1889301
Täglich ab 16 Uhr geöffnet, Sonntag ab 11 Uhr, bis 1. Mai ist Mittwoch Ruhetag

