



JesuitenQuelle - Ihr Mineralbrunnen aus Ingolstadt

Regional und nachhaltig, der Umwelt zu liebe

Seit über 25 Jahren gehört JesuitenQuelle zu NORDBRÄU – als Tochterunternehmen produziert die Mineralbrunnen GmbH neben Mineralwasser auch Saftschorlen und alkoholfreie Erfrischungsgetränke.

Seit 1833 befindet sich die Brauerei NORDBRÄU in Familienbesitz, mit der heutigen Geschäftsführerin Eva Wittmann-Ott bereits in der sechsten Generation. 1993 wurde die Jesuiten-Quelle auf dem Gutsgelände erschlossen und das gleichnamige Tochterunternehmen gegründet – ein Meilenstein in der Unternehmensgeschichte.

„Der Mineralbrunnen und die alkoholfreien Erfrischungsgetränke haben es uns ermöglicht, in ganz neuen Größenordnungen zu produzieren“, so die Firmenchefin. Geschuldet war die Idee, nach Mineralwasser zu bohren, dem damaligen Braumeister des Unternehmens, der „sehr umtriebig war und immer neue Ideen hatte“. Das Mineralwassergeschäft war von Anfang an eine „riesige Erfolgsgeschichte“, weil es, erklärt die Geschäftsführerin „das erste Mineralwasser in dieser Region war.“ Seinen Namen erhielt die Quelle übrigens von der Jesuitengemeinde, die den Gutshof in Oberhaunstadt ursprünglich betrieb und dort seit 1693 braute.

Vielfältige Fruchtschorlen mit 100 % Direktsaft

Nach Einführung des Mineralwassers der Jesuiten-Quelle folgten Erfrischungsgetränke auf Mineralwasserbasis. Die Schorlen gibt es in zahlreichen Varianten, zum Beispiel in Sorten wie Apfel-Holunder oder Apfel-Himbeere. Gerade im Sommer sind diese Erfrischungen beliebt, „dann produzieren wir schon mal in Samstagsschichten, wenn es sein muss“, erklärt Eva Wittmann-Ott. Das Besondere an den Schorlen von JesuitenQuelle: sie werden mit Direktsaft hergestellt. „Nur wenige Hersteller verwenden Direktsaft, weil es für die Verarbeitung nur einen begrenzten Zeitrahmen gibt. Der Saft kommt mit dem LKW an und muss dann zügig verarbeitet werden“, erklärt Eva Wittmann-Ott. Nur so können Qualität und Geschmack garantiert werden.



Unsere Umwelt

Wasser? Nur aus der Region

Jährlich wird über eine Milliarde Liter Wasser nach Deutschland transportiert – mit schwerwiegenden Auswirkungen: In den produzierenden Ländern sinkt der Grundwasserspiegel, was dazu führt, dass einige Gegenden nicht mehr genug Trinkwasser für die eigene Bevölkerung haben. Doch auch für uns hat der Import Folgen. Nicht nur, dass Unmengen an Plastikflaschen produziert werden, auch die langen Transportwege wirken sich auf die Umwelt aus. Im Durchschnitt legt internationales Wasser einen Transportweg von 850 Kilometern zurück, wohingegen deutsches weniger als ein Drittel dieser Strecke transportiert wird. Dies bedeutet einen dreimal höheren CO2-Ausstoß, verursacht von ausländischen Wasserimporten. Durch den Kauf eines regionalen Produkts aus unserer JesuitenQuelle tragen Sie selbst ohne großen Aufwand zum Umweltschutz bei. Und das Beste daran: Unser Wasser verfügt über eine sehr gute Mineralwasserqualität und darf direkt am Quellort in Flaschen abgefüllt werden – das verspricht nicht nur ein gutes Gefühl sondern vor allem auch einen hervorragenden Geschmack.



Tierisch gut

Hola, soy Johnny!

Hallo, ich bin Johnny. Wie ihr bestimmt schon gelesen habt, hat mich Stellas Frauchen aus Spanien adoptiert. Deutschland ist muy bien, vor allem auf der Arbeit gefällt es mir gut. Hier dürfen wir den ganzen Tag Siesta machen, es gibt viele Leckerli und Streicheleinheiten ... Ich freue mich wirklich sehr, dass ich jetzt hier zu Hause bin und natürlich habe ich auch schon eine Aufgabe: Bienvenida. Ich

begrüße die Gäste, die zu NORDBRÄU kommen. Bei uns in Spanien bedeutet das je lauter umso besser. Dieser Job erfordert viel Aufmerksamkeit, schließlich darf ich keinen Besucher verpassen. Ich bin mir aber nicht ganz sicher, ob mein Temperamento so gut ankommt, jedenfalls hab ich noch nicht ganz verstanden, was „shhhhhhh“ bedeuten soll.



Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

gesetz-mäßig, gesetzlich	östliche Mittelmeerländer	Kapitän bei „Moby Dick“	Lied, Singweise	Westafrikaner	Erzeugnis	besondere Form des Sauerstoffs	Teil des Gartens	Panzer-echse, Krokodil	japanischer Politiker † 1909
Nachbarland Babeloniens	11			Zirkuskünstler					9
nicht für Außenstehende bestimmt					süd- und mittelamerik. Raubkatze	10			
Wechselbürgerschaft	1			Rohpetroleum				niederländisch: eins	
englisch: Arbeit					Bestie, Ungeheuer		13		
elektronische Kartei	Sohn Davids im Alten Testament	wiederherstellen	Scherz, Spaß		4	Stadt in Tirol	germanischer Wurf-spieß		
			Abk.: unbekanntes Flugobjekt	Hauptstadt von Albanien					
das eigene Tun be-dauern					griechische Meer-nympe	Held im Alten Testament		Pflanzen-wuchsform	8
Stadt in Texas	Titel jüdischer Gesetzes-lehrer	Fußball-begriff	6						
			Jazz: Führungs-stimme	Fein-gebäck	2				
weder warm noch kalt	3		arabisch: Berg-gipfel	erste Frau Jakobs (A. T.)		jedoch, aller-dings	Soße zum Ein-tunken	umgangs-sprachlich: nein	
Rumpf-teil					12	germa-nische Jugend-göttin			
				Hauptstadt von Südaus-tralien					7
brauner Farbstoff	Einge-weihert (engl.)	5				deutscher Vize-admiral †			

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- 1. Preis Verzehrgutschein** für Bar & Café Pogo by Tommy im Wert von 75 Euro
- 2. Preis Verzehrgutschein** für Bar & Café Pogo by Tommy im Wert von 50 Euro
- 3. Preis Verzehrgutschein** für Bar & Café Pogo by Tommy im Wert von 25 Euro
- 4. bis 10. Preis** Je einen Kasten isoWeizen alkoholfrei
- 11. bis 20. Preis** Je einen Kasten Apfel-Kirsch Schorle, 0,5 l Glas

Einsendeschluss: 05.07.2019

Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Gabriele Meyer, 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 Schmidt,
Sonja Schuster,
Veronika Leichte-Huber

Grafik & Layout:
Sonja Schuster, Ingolstadt
Fotos: NORDBRÄU
Auflage: 65.000 Exemplare
Ausgabe Nr. 155, Mai 2019

Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt
Verteilung: Prospektverteilung Bauer,
Tel. 0841/76876

GEWINN-COUPON

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

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 05.07.2019. 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. 155

MIT LIEBE GEBRAUT.



Meine Heimat, mein Bier

WEISSBIER-ZEITUNG

Das NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 155 | Mai 2019



Oide Schanzer Wiesn im NORDBRÄU-Festzelt



auf dem Pfingstvolksfest vom 7. bis 16. Juni 2019



Heimspiel für Daniel Schneider: Der gebürtige Ingolstädter ist Festwirt im NORDBRÄU-Zelt auf dem Pfingstvolksfest, eine echte Herzensangelegenheit, auf die er sich besonders freut.

bringt außerdem einen ganz besonderen Charme ins Zelt. „So schaffen wir eine familiäre Wohlfühlatmosphäre“, beschreibt der 27-jährige. Passend also zum NORDBRÄU-Motto „Oide Schanzer Wiesn“.

Das Ingolstädter Volksfest ist für mich als echter Schanzer natürlich eine reine Herzensangelegenheit – gerade weil ich in der Region verwurzelt bin. Ich möchte ein Festzelt mit Wohlfühlatmosphäre, einer tollen Stimmung und gutem Essen schaffen.

Festwirt Daniel Schneider

Und auch die Ingolstädter dürfen sich freuen: Auf ein nagelneues Zelt mit über 3000 Plätzen im Innenbereich und dazu einem großen, gemütlichen Biergarten. „Unser Zelt ist ganz besonders“, verspricht Schneider. Auffallend in rot-weiß gehalten, ist es innen mit Holz verkleidet, der durchsichtige Giebel an der Stirnseite sorgt für Tageslicht im Inneren. Eine liebevolle Dekoration

Oide Schanzer Wiesn
Das familienfreundliche Konzept wird auch zum Pfingstvolksfest beibehalten. Das bedeutet für die Besucher mehr Platz zwischen den Bänken, damit sich jeder gut bewegen kann. Es wird wieder einen Kinderspielbereich geben, gleich nebenan der Elternbereich und einem Kinderwa-

TISCHRESERVIERUNG UNTER WWW.FESTZEIT-SCHNEIDER.DE

www.nordbraeu.de



Ein herzliches Willkommen und Grüß Gott!



Pfingsten steht vor der Türe und damit auch das Ingolstädter Pfingstvolksfest. Ich freue mich, dass wir mit Daniel Schneider einen Festwirt haben, der Innovationskraft mit Traditionsbewusstsein vereint - das Pfingstfest ist schließlich eines der ältesten Feste der Schanzer. Auch dieses Mal werden wir die „Oide Schanzer Wiesn“ im NORDBRÄU-Festzelt feiern, denn schließlich soll ein Volksfest ein Fest für die ganze Familie sein. Besonders gespannt bin ich auf den Wettbewerb „Ingolstadt sucht das Megatalent“. Viele Talente werden ihr Können zum Besten

geben, da ist der Spaß für das Publikum garantiert. Viel Spaß wünsche ich Ihnen übrigens auch mit unseren neuen Bierdeckeln ... Auf den Motiven gibt es viel Wissenswertes rund um das Bier und um Ingolstadt zu lesen - damit lässt sich beim nächsten Biergartenbesuch wunderbar rätseln ...

Viel Vergnügen wünscht Ihre

E. Schneider

NORDBRÄU-Partner

Festwirt Daniel Schneider



Festwirt Daniel Schneider

Als jüngster Festwirt Bayerns gab Daniel Schneider 2018 sein Debüt auf dem Abensberger Gillamoos. Eine große Herausforderung für den damals 26-jährigen Ingolstädter. Bereits während seines Studiums machte er sich selbstständig und führt seither die Firma Schneider Events - Zeltverleih - Eventgastronomie. Mit knapp 80 Mitarbeitern organisiert und bewirbt er zahlreiche Großveranstaltungen in der Region.

Ingolstadt sucht das Megatalent

Ein Highlight auf dem Pfingstvolksfest ist am Mittwoch, 12. Juni im NORDBRÄU-Festzelt geboten: Ingolstadt sucht das Megatalent. Inspiriert von der populären Fernsehshow präsentieren die Teilnehmer ihr Können: Singen, Tanzen, Akrobatik und mehr. Eine hochkarätige Jury aus dem Ingolstädter Kulturleben wird die Auftritte bewerten und die Sieger küren. Auf die Gewinner warten Geldpreise bis zu 1000 Euro und viele Sachpreise.

Mitmachen kann jeder ab 16 Jahre, anmelden kann man sich ab sofort unter info@laufstegarchitekten.de.

Woäßt des scho ...

Neue Bierdeckel von NORDBRÄU

Die neuen Bierdeckel von NORDBRÄU sind nicht nur praktisch, sie enthalten auch allerhand Wissenswertes rund um das Bier, die Brauerei und um Ingolstadt ...



Woäßt des scho ... 7 Fakten zum Bierdeckel

- Der erste Bierdeckel aus Pappe wurde 1880 von der Kartonagenfabrik Friedrich Horn in Buckau hergestellt.
- ☾ Hauptzweck des Deckels ist das Aufsaugen von übergelaufenem Bier und Kondenswasser.
- 🌲 Hergestellt wird der Deckel aus Fichtenholz, dessen lange Fasern sehr saugfähig sind.
- ✉ Gewicht: 5 - 10 g, Stärke: 1,2 - 1,5 mm
Beim Transport ergibt sich ein kleines „Problem“: Auf einen Zwanzigtonner lassen sich wegen des hohen Volumens der Pappe „nur“ zwei Millionen Bierdeckel unterbringen.
- 📄 Vermerkt ein Gastwirt die Menge und Art der Getränke auf dem Bierdeckel, stellt dieser eine Urkunde dar und darf vom Gast weder verändert noch vernichtet werden.
- ✉ Postunternehmen befördern mit einer Adresse versehene Bierdeckel, wenn diese als Großbrief frankiert sind.
- 💡 Der Politiker Friedrich Merz stellte 2003 seine „Bierdeckelsteuer“ vor: Die Steuererklärung sollte so verkürzt werden, dass sie auf einen Bierdeckel passt.

NORDBRÄU Mitarbeiter

Franz-Josef Renger



Seit Januar ist Franz-Josef Renger als Brauer bei NORDBRÄU beschäftigt. Der 22-jährige Lentinger war nach seiner Ausbildung bereits in der Oberpfalz und in der Schweiz als Brauer tätig, bevor es ihn zurück in die Heimat zog. Er kümmert sich vor allem im Sudhaus um die Produktion der NORDBRÄU-Biere.

Rezept-Tipp

Braumeister-Steak

Zutaten

Backschinken, Butterschmalz oder Öl, 200 g Mehl, 250 ml Nordbräu Dunkel, 2 Eigelb, 2 TL Öl, etwas Salz

Zubereitung

Aus Mehl, Bier, Eigelb, Öl und Salz einen Backteig herstellen. Den Backschinken in dickere Scheiben schneiden, im Teig wenden und in Butterschmalz oder Öl kross herausbacken.

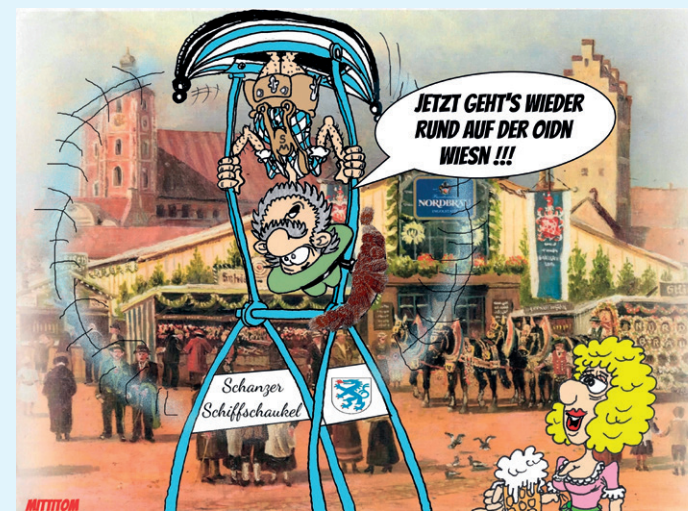


Quelle: www.bayerisches-bier.de

Host mi?

Bairisch für Zuagroaßte

Ob im Freien oder im Bierzelt - in Bayern wird **»geplattelt«**. Was damit gemeint ist, erschließt sich dem nicht-bayerischen Beobachter während des alpenländischen Tanzes: Charakteristisch für den sogenannten **»Schuhplattler«** sind Handschläge auf Oberschenkel und Schuhe - begleitet oft durch laute Schnalzer und Juchetzer. Obacht: Sollten Sie bei einem Bayern zu Hause zum platteln eingeladen werden, kann es auch sein, dass eine Renovierung des Terrassenbelages auf sie zukommt ...



PROGRAMM PFINGSTVOLKSFEST Oide Schanzer Wiesn im NORDBRÄU-Festzelt

TISCHRESERVIERUNG UNTER WWW.FESTZEIT-SCHNEIDER.DE Das Festbüro im Zelt ist ab dem 05.07. geöffnet (13 - 17 Uhr)

<p>07.06.19 FREITAG</p> <p>Eröffnung mit Festumzug 18 Uhr Anstich ab 18 Uhr Blasmusik aus Ingolstadt mit den SCHANZER MUSIKANTEN</p>	<p>10.06.19 MONTAG</p> <p>ab 10 Uhr Festzeltbetrieb ab 11 Uhr Beste Blasmusik aus der Region ab 17 Uhr DIE GAUDI BRIADA</p>	<p>12.06.19 MITTWOCH - Familientag</p> <p>ab 11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch 14.30 Uhr Marionettentheater Petterson & Findus ab 19 Uhr INGOLSTADT SUCHT DAS MEGATALENT Preisverleihung, Party mit DJ Nine 20 Uhr Trachtenmodenschau</p>	<p>14.06.19 FREITAG</p> <p>ab 11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch ab 18 Uhr „AC/DC auf alpenländisch“ - DIE SAUSTOIMUSI</p>
<p>08.06.19 SAMSTAG</p> <p>ab 11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch Radio IN Night ab 19.30 Uhr Party für alle mit MUSIKUSS</p>	<p>MITTAGSTISCH von 11 - 14 Uhr Täglich frischer Rollbraten mit Knödel und Kraut für nur 8,90 € Außerdem SONN- UND FEIERTAGSANGEBOTE</p>	<p>15.06.19 SAMSTAG</p> <p>ab 11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch ab 18 Uhr Stimmung und Party mit MY O MEI</p>	<p>17.06.19 SONNTAG</p> <p>ab 10 Uhr Festzeltbetrieb 11 - 17 Uhr Blasmusik mit den HOLLEDAUER MUSIKANTEN ab 17 Uhr Boxkampf im Bierzelt</p>
<p>09.06.19 SONNTAG</p> <p>ab 10 Uhr Festzeltbetrieb ab 11 Uhr Blasmusik aus Ingolstadt mit den SCHANZER MUSIKANTEN ab 18 Uhr Party mit „OHLALA“</p>	<p>11.06.19 DIENSTAG - Seniorennachmittag</p> <p>ab 11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch Ermäßigter Bierpreis bis 18 Uhr ab 18 Uhr ZIACH O Volksmusik, Schlager und Pop</p>	<p>13.06.19 DONNERSTAG</p> <p>ab 11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch ab 19 Uhr Beste Stimmung mit KLOSTERGOLD</p>	

Hopfen und Malz - Gott erhalt's

Das Malz macht den Gehalt

Mälzen ist der erste Schritt zum Brauen - und auch einer der wichtigsten, denn die Beschaffenheit und Verarbeitung des Getreides bestimmt die Qualität des Bieres.

Die Erkenntnis, dass sich zur Bierbereitung vermälztes Getreide besonders eignet, ist alt. Bereits aus dem alten Ägypten ist eine gewerbliche, von der Brauerei getrennte Malzbereitung überliefert. Freie Hand wurde den Brauereien jedoch zunächst hinsichtlich der Auswahl des zu verarbeitenden Getreides gelassen. Die Erfahrung lehrte jedoch mit der Zeit, dass sich bestimmte Getreidearten besser als andere für die Malz- und Bierbereitung eignen.

Für die Herstellung untergäriger Biere wie Helles oder Pils wird Gerstenmalz verwendet, wohingegen für die Herstellung obergäriger Biere wie zum Beispiel Weißbier auch die Verwendung anderer als aus Gerste hergestellter Malze zulässig ist. So werden zum Beispiel zur Weizenbierherstellung mindestens 50 Prozent Weizenmalz eingesetzt, aber auch Dinkel- und Roggenmalz kommen in Bayern zur Herstellung obergäriger Biere zum Einsatz.

Vor allem bei der Braugerste, die den Löwenanteil des benötigten Braugetreides ausmacht, verlassen sich Bayerns Brauer gerne auf Erzeugnisse aus heimischem Anbau, die sich durch besonders hohe Qualität auszeichnen. So ist Bayern auch das bedeutendste Braugerstenanbaugbiet Deutschlands. Und auch bei NORDBRÄU wird Malz ausschließlich aus heimischem Anbau verwendet.



Vor allem Malz aus Gerste wird zum Brauen verwendet.

Doch was passiert in der Mälzerei?

Zunächst wird das Getreide in Wasser eingeweicht, damit es keimt und Enzyme bildet. Danach wird das Grünmalz ähnlich dem Rosten von Kaffee in der Darre getrocknet. Es gibt über 40 Sorten wie helles und dunkles Malz, Rauch- oder Karamellmalz. Aus dem so geschroteten Malz lösen sich später im Sudhaus, beim Maischen/Läutern und Kochen, die Bestandteile des Getreideschrotens. Die Enzyme wandeln Stärke in Zucker, der später beim Gären zu Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wird.

Gastro-Tipp

Bar & Café Pogo

Angesagter Treff im Herzen Köschings



Moderne Gastronomie im Herzen Köschings: Die Bar & Café Pogo

Klein und fein - so könnte man die Bar & Café Pogo im Pogohaus in Kösching beschreiben. Tommy Wörner hat aus dem Café einen angesagten Treffpunkt für Jung und Alt gemacht. Hier kann man sich am Nachmittag auf einen Cappuccino treffen oder Abends auf einen hausgemachten Burger und Cocktails vorbeischaun. Besonders wichtig für Wörner: Alles wird selbst gemacht mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail. Ein Blick auf die Facebook-Seite lohnt sich - im Bar & Café Pogo finden regelmäßig Veranstaltungen wie z.B. Spareribs all you can eat, Tanzveranstaltungen, Livemusik oder Karaoke statt.

Bar & Café Pogo by Tommy
Untere Marktstraße 1 · 85092 Kösching
Öffnungszeiten: täglich 11 - 23 Uhr

Gastro-Tipp

Kastaniengarten

Biergartensaison in der Brauereischenke



Urig, gemütlich, bairisch: der Kastaniengarten in Oberhaunstadt

Aufschbud werd
Jeden Donnerstag ab 18 Uhr werden die Gäste im Biergarten mit Livemusik z.B. von Bayrisch Blau oder den Gipfelstürmern unterhalten.

Was gibt es im Sommer gemütlicheres, als eine kühle Maß Bier und eine deftige Brotzeit unter freiem Himmel zu genießen? Einer der wohl schönsten Biergärten der Region ist der Kastaniengarten in Oberhaunstadt. Hier findet man bodenständige Küche in bester bayerischer Qualität und dazu die süffigen Biere von NORDBRÄU. Und wie der Name schon sagt - hier sitzt man schattig unter zahlreichen Kastanien, für die Kinder ist außerdem ein Spielplatz geboten.

Kastaniengarten Brauereischenke Oberhaunstadt
Gutsstraße 4 · 85055 Ingolstadt · Tel. 0841 / 55541
Öffnungszeiten Biergarten: Di. - So. 11.30 - 22 Uhr