



JesuitenQuelle - Ihr Mineralbrunnen aus Ingolstadt

Faktencheck: Was Sie über Ihr Wasser wissen sollten

In Deutschland wurden im heißen Sommer 2018 über elf Milliarden Liter Mineralwasser getrunken. Das erste Mineralwasser in der Region Ingolstadt kam aus der JesuitenQuelle – seit über 25 Jahren produziert das gleichnamige Tochterunternehmen von NORDBRÄU Mineralwasser, Saftschorlen und alkoholfreie Erfrischungsgetränke. Doch was macht Mineralwasser eigentlich so besonders – und wo liegt der Unterschied zum Leitungswasser?

reinen Charakter. Die Tiefenwasserschichten werden angebohrt, ein Pumpsystem bringt das Mineralwasser an die Oberfläche. **Was ist drin?** Leitungswasser wird sozusagen „industriell hergestellt“, denn es ist aufbereitet und chemisch behandelt. Die Gesundheitsämter sorgen dafür, dass die gesetzlichen Grenzwerte von Nitrat, Antibiotika usw. eingehalten werden, das gewährleistet den unbedenklichen Konsum. Mineralwasser bietet je nach Quelle unterschiedliche Mineralisierungen. Zugleich ist es stets naturbelassen und darf nicht verändert werden. Mineralwasser muss bereits an der Quelle mikrobiologisch einwandfrei sein, denn es bedarf als einziges Lebensmittel in Deutschland einer amtlichen Anerkennung.

men wird, als auf natürlichem Wege bereitsteht. Für die öffentliche Wasserversorgung werden knapp drei Prozent der hierzulande vorkommenden Reserven verbraucht. JesuitenQuelle liegt, wie viele Abfüllbetriebe in Deutschland, direkt an der Quelle, dadurch entfallen lange Anfahrtswege. Bei der Produktion kann eine Glasflasche bis zu 60 mal wiederbefüllt werden. Die PET-Flaschen liegen mit einer Recyclingquote von 98 % weltweit an der Spitze.

Wo kommt es her? Mehr als die Hälfte unseres Leitungswassers in Deutschland wird durch Grundwasser gewonnen, der Rest aus Talsperren, Flüssen, Seen und Quellen. Im Wasserwerk wird das Wasser aufbereitet, gefiltert und von Keimen befreit. Mineralwasservorkommen wie die JesuitenQuelle liegen bis zu mehrere hundert Meter tief in der Erde. Durch die Gesteinsschichten erhält das Wasser seinen natürlichen und

Wie nachhaltig ist der Genuss? Die Wasserbehörden stellen sicher, dass nie mehr Wasser dem Kreislauf entnom-

Wohin geht der Trend? Schon jetzt hat Deutschland bei Nitrat im Grundwasser die zweithöchste Belastung in der EU. Aus diesem Grund könnte das Trinkwasser teurer werden – wegen des Aufwands, das Nitrat herauszufiltern. In Deutschland wird insgesamt immer mehr Mineralwasser getrunken, derzeit 144 Liter pro Person. Wobei immer mehr Menschen stilles Wasser bevorzugen.

Mehr über das Mineralwasser und die weiteren Produkte von JesuitenQuelle erfahren Sie auf www.jesuitenquelle.de

Trink dich gesund!



Eine besondere Spezialität von JesuitenQuelle ist die Apfel-Holundersaft-Schorle. Mit fruchtig-herbem Geschmack erfrischt sie nicht nur, sie ist auch noch ausgesprochen gesund. Holunderbeeren sind reich an Vitamin C und B und enthalten wichtige Mineralstoffe, die eine entzündungshemmende und harntreibende Wirkung besitzen. Ideal also, um seine Abwehrkräfte bereit für die kommenden Herbst- und Wintertage zu machen. Die Schorle besteht aus natürlichem Mineralwasser der JesuitenQuelle und 50% wertvollem Direktsaft, ohne Zuckerzusatz und Süßungsmittel, mit der Süße nur aus Früchten.

Wasser in Zahlen

50 bis 70% Wasser
enthält der menschliche Körper je nach Alter, Geschlecht, Muskel- und Fettanteil.

1,5 Liter
Flüssigkeit sollten Erwachsene täglich über Getränke aufnehmen, den Rest der empfohlenen Gesamtmenge von 2,5 Litern über Speisen.

100 Stunden
kann der Mensch ohne Flüssigkeit überleben, ohne Nahrung sind es bis zu 40 Tage.

1 bis 2 %
Flüssigkeitsverlust vermindern bereits die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit.

Tierisch gut

Unser Freund Franzl

Heute möchte ich euch von einem neuen Freund von mir erzählen. Er heißt Franzl und ist gerade einmal vier Monate alt. Ihr müsst nämlich wissen, dass Johnny und ich nicht nur auf die Brauerei aufpassen, wir sind außerdem Gutshof-Hunde. Im Mai war dort plötzlich was los: Alle haben sich auf einmal nur noch um unsere Stute Lilly gekümmert und wir Hunde durften nicht mehr in den Stall - da waren wir ganz schön beleidigt! Aber als wir dann den Franzl das erste Mal gesehen haben, war das alles vergessen. So ein süßer Kerl. Und wer weiß, wenn er ein bisschen älter ist, dann nehmen wir ihn vielleicht mal mit ins Büro ...

Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

deutscher Fußballtrainer (Berl)	an einem hoch gelegenen Ort	ein- stige Musik	süd- deutsch: Straßenbahn	Schüler von Konrad Masner	beet in der Port- rierschen Buch	franzö- sisch: Schweiß	baye- rischer Räuber des 18. Jahrh.	Diamant am Zepher des russ. Zaren	franz. Schrift- steller (Erbst.)	regul- mäßiger Zeitungs- artikel
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
Vitamin- mangel- krankheit	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
Stadt in den We- derlanden (Köln)	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
veraltet Nummer	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
Ver- nunft, Einseit (veralt.)	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
Ausarbei- tung ei- nes Vor- habens	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
Kasten, Schrank (veraltet)	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
poetisch: Meier, lichter Wald	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
Crème- geback (franz.)	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
schwerer Scheit- doppel- haken	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳
↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳	↳

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- 1. Preis Verzehrsgutschein** für Marco's Restaurant, Café, Bar im Wert von 75 Euro
- 2. Preis Verzehrsgutschein** für Marco's Restaurant, Café, Bar im Wert von 50 Euro
- 3. Preis Verzehrsgutschein** für Marco's Restaurant, Café, Bar im Wert von 25 Euro
- 4. bis 10. Preis** Je einen Kasten Nordbräu '93er Hefeweizen
- 11. bis 20. Preis** Je einen Kasten JesuitenQuelle Apfel-Holundersaft-Schorle

Einsendeschluss: 25. 10. 2019

Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Michaela Schläger, Ingolstadt

Alle Gewinner wurden schriftlich informiert.

GEWINN-COUPON

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Einsendeschluss ist der 25.10.2019. 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. 156

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. 156, September 2019

Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt
Verteilung: Prospektverteilung Bauer,
Tel. 0841/74876

MIT LIEBE GEBRAUT.

Meine Heimat, mein Bier

WEISSBIER-ZEITUNG

Das NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 156 | September 2019

Hopfen: das grüne Gold Bayerns

Herbstzeit ist Hopfenzeit: Hopfenbotschafterin Elisabeth Stiglmaier in ihrer Heimat, der Hallertau.

17.000 Hektar Fläche, sieben Meter hohe Pflanzen und Hopfengärten, soweit das Auge reicht: Die Hallertau ist das größte Hopfenanbaugebiet der Welt. Hier wird die „bayerischste“ aller Pflanzen seit über 1000 Jahren angebaut und kultiviert. Geerntet wird das grüne Gold zu Beginn der Herbstzeit, im September.

authentischen Geschichten und vielen Tipps gibt sie das Wissen über die Hopfenpflanze und die Kulturlandschaft der Hallertau weiter.

Frau Stiglmaier, Sie sind eine von 16 Hopfenbotschafterinnen der Hallertau. Wie kommts?

Manchmal kommen solche Berufungen zufällig - ich habe in der Zeitung einen Artikel über eine Ausbildung zur Hopfenbotschafterin gelesen. Das hat mich interessiert und ich bin einfach hingegangen. Das Grüne Gold den Gästen vorzustellen ist eine ganz besondere Arbeit - das Ganze zu lernen war für mich seltsam und interessant zugleich, weil ich ja ursprünglich nicht aus der Hallertau komme. Ich habe mir zusätzlich viel angelesen und bin auch auf viele Veranstaltungen gegangen, um wirklich voll in die Materie einzutauchen. Auf unserem Hopfenbaubetrieb habe ich alle Arbeiten erlernt und ausgeführt. Da weiß man dann auch wovon man erzählt. Zusätzlich habe ich noch Fortbildungen gemacht, zum Beispiel als Gartenbäuerin, Kirchenführerin und bei Landerlebnisreisen Bayern, wo ich

auch als Vorsitzende tätig bin. Und natürlich die Ausbildung zur Bier-Sommeliere.

Was macht die Hallertau und den Hopfen für Sie so besonders?

Die Hallertau ist meine Heimat und mein Zuhause geworden. Ich liebe diese kleinräumige Landschaft. Und wenn man sich näher mit der Hopfenpflanze befasst, weiß man die Besonderheiten zu schätzen: das Lupulin, das schnelle Wachstum oder die imposanten Hopfenblüten. Und wir leben ja vom Hopfenanbau, ohne diese Pflanze würde unser Bauernhof nichts produzieren, das ist ein ganz wichtiger Faktor für uns.

Sie sind außerdem Bier-Sommelière, was bedeutet das?

Bier-Sommelière ist wie ein Handwerk, das man erlernt - zumindest das Grundwissen. Und dann kommt die Praxis dazu: das Ausprobieren, Kennenlernen und Bewerten der einzelnen Biere. Ein guter Bier-Sommelière muss über jedes Bier etwas positives, schönes sagen können, so stelle ich mir das vor.

TIPP: Elisabeth Stiglmaier bietet auf Ihrem Bauernhof verschiedene Hopfenlerbnis-Angebote für Groß und Klein an. Weitere Infos dazu gibt es unter www.hopfenfuhrung.de.

Ein herzliches Willkommen und Grüß Gott!



Der Herbst steht vor der Tür: Diese Jahreszeit ist für uns als Brauerei eine besondere Zeit, denn dann wird einer unserer wichtigsten Rohstoffe geerntet: Der Hopfen. Als sogenannte „Seele des Bieres“ geben die Bitterstoffe der Pflanze unseren NORDBRÄU-Bieren ihren eigenen Charakter. Und weil Regionalität und Nachhaltigkeit zu unserer Firmenphilosophie gehört, beziehen wir unseren Hopfen natürlich aus der direkten Nachbarschaft, der Hallertau.

Ich persönlich freue mich außerdem auf die vielen traditionsreichen Veranstaltungen, wie zum Beispiel den Mindelstettener Markt oder das

Herbstfest in Ingolstadt. Was mich auch freut sind die vielen treuen Leser unserer Weißbierzeitung, vor allem die zahlreichen Einsendungen für unser Kreuzworträtsel. Beim letzten Mal lautete das Lösungswort übrigens Volksfestzeit - und nicht Volksfestzelt, so wie uns einige geschrieben haben.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen, rätseln und feiern.

E. Härteis

„Oide Schanzer Wiesn“ auf dem Herbstfest

Wir, NORDBRÄU und die Festwirtsfamilie Härteis, freuen uns, Sie im Festzelt auf dem Schanzer Herbstfest begrüßen zu dürfen. Auch heuer setzen wir wieder auf das Traditionskonzept „Oide Schanzer Wiesn“. Dabei ist das NORDBRÄU-Festzelt das Zelt für die ganze Familie.

Bayerische und alpenländische Bands werden für Stimmung sorgen, ergänzt wird das Programm um regionale Musikgruppen und Vereine. So kann nach einer „griabigen Brotzeit“ bis in den Abend hinein mit einer Maß ganz traditionell im Steinkrug gefeiert werden.

NORDBRÄU
Oide
Schanzer
WIESN
Anno Domini
1855
Festbier

SCHANZER HERBSTFEST

Härteis

...feiern auf Bayrisch

vom 27.09. bis 06.10.2019

Freitag, 27.09. ERÖFFNUNG	Mittwoch, 02.10. FAMILIENTAG & TAG DER BETRIEBE
17.30 Uhr Stimmung mit den SCHANZER MUSIKANTEN ca. 22 Uhr GROSSES ERÖFFNUNGS-FEUERWERK	11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch 19 Uhr Musikalische Unterhaltung mit D'SAUSCHWANZBEISSER
Samstag, 28.09. TRACHTENUMZUG	Donnerstag, 03.10. OIDE SCHANZER WIESN
11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch 13 Uhr Aufstellung zum Festzug im Klenzeparck 14 Uhr Abmarsch mit der Festkapelle SCHANZER MUSIKANTEN 15 Uhr Bayerische Blasmusik mit den SCHANZER MUSIKANTEN 19 Uhr Partystimmung mit den GIPFELSTÜRMERN - Bekannt von der Nordbräu Brauereiparty	10 Uhr Festzeltbetrieb mit Frühschoppen und Mittagstisch 11 Uhr Die BAYERNKAPPELE TONI SCHMID 14 Uhr Gstanzl mit WEBER BENE 16 Uhr Musikalische Unterhaltung mit BLECH NACH ACHT 17 Uhr Gstanzl mit WEBER BENE 18 Uhr Stimmung mit den HOLLEDAUER HOPFAREISSER
Sonntag, 29.09. OIDE SCHANZER WIESN	Freitag, 04.10. TAG DER VERGNÜGUNG
10 Uhr Festzeltbetrieb mit Frühschoppen und Mittagstisch 11 Uhr Die KINDINGER DORFMUSIKANTEN spielen griabig auf 16 Uhr Unterhaltung mit der GAIMERSHEIMER BLASKAPPELE 18 Uhr Auftritt des TRACHTENVEREINS EDELWEISS GAIMERSHEIM	11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch Musikalische Unterhaltung mit den ALPINSCHLAWINER 19 Uhr Stimmung garantiert mit D'SPREISSLER GROSSES FEUERWERK ca. 22 Uhr
Montag, 30.09. OIDE SCHANZER WIESN	Samstag, 05.10. TAG DER JUGEND
11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch 18 Uhr Blasmusikbattelle mit D'SPREISSLER, DEZENT BÖHMISCH UND DEM AUBACHTAL SEXTETT	11.30 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch 19 Uhr Party garantiert mit der HEPBERGER SAUSTOIMUSI
Dienstag, 01.10. SENIORENTAG	Sonntag, 06.10. OIDE SCHANZER WIESN
11 Uhr Festzeltbetrieb und vergünstigter Mittagstisch Verbilligter Bierpreis bis 18 Uhr Zur Unterhaltung spielt VORWALDBLECH 19 Uhr Bayrische Stimmung mit der STADTKAPPELE BERCHING	10 Uhr Festzeltbetrieb mit Frühschoppen und vergünstigter Mittagstisch 11 Uhr Den ganzen Tag bayrisch böhmische Blasmusik mit den SCHANZER MUSIKANTEN 13 & 16 Uhr Auftritte der PFÄFFENHOFENER GOASSLSCHNOIZER 18 Uhr BOXKAMPF DES BC INGOLSTADT , Eintritt frei

Täglich vergünstigter Mittagstisch

Telefonische Reservierungen und Markenvorbestellungen Mo - Fr. 8:00 bis 16:00 Uhr
Festwirtsfamilie Härteis, 92353 Pavelsbach, Heinrichstr. 1, Tel. 09180/1809-25; info@haerteis.de, www.haerteis.de

Ausflugs-Tipp



Foto: Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach

Die größte Hopfendolde der Welt ist fünf Meter hoch, begehbar und in ihr kann man sogar das unverkennbar würzige Aroma des Hopfens riechen. Sie ist das Eingangstor zum Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach. In dem Bau in Form eines Hopfengartens ist die wohl größte Spezialsammlung der Welt zum Thema „Hopfen“ untergebracht. Hier können die Besucher riechen, schmecken, fühlen, sehen, hören, was es mit dieser Pflanze auf sich hat, ohne die heute in der ganzen Welt kein Bier mehr gebraut wird. Die Ausstellung mit interaktiven Modellen, lebensgroßen Inszenierungen, Medienstationen, historischen Dokumenten und Geräten lädt auf eine spannende Reise durch die Geschichte des Hopfens ein. Das Museumskonzept behandelt Botanik, Geschichte, Anbau, Pflege, Ernte und Verarbeitung des „Grünen Goldes“.

Tag der offenen Tür

Am Sonntag, den 27. Oktober findet im Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach ein Tag der offenen Tür statt. Der Eintritt ist an diesem Tag frei. Mehr Infos unter www.hopfenmuseum.de.

Gastro-Tipp

Marco's

Restaurant, Café, Bar in Friedrichshofen



Frisch, hausgemacht und gemütlich, so beschreibt Inhaber Marco Auernhammer sein Marco's. Das Restaurant mit Biergarten und Lounge bietet mediterrane Küche mit Fleisch und Fisch, Pizza und Pasta sowie Burger an. Den Nachmittag kann man draußen idyllisch unter Palmen mit Kaffee und hausgemachten Kuchen verbringen. Und wenn es abends etwas später wird, bietet das Marco's Cocktails und kleine Snacks in der modern eingerichteten Lounge an. Diese ist übrigens auch für Geburtstage oder Firmenfeiern zu mieten - mit Platz für bis zu 80 Personen.



MARCO'S Restaurant - Café - Bar
Ingolstädter Str. 138, 85049 Ingolstadt, Tel. 0841 / 79441615
Dienstag bis Sonntag 11 - 23 Uhr

Gelebte Tradition

Mindelstettener Markt vom 11. bis 14. Oktober



Fotos: Josef Feldmann

Was wäre Mindelstetten ohne seinen „Moak“? Was 1874 anlässlich einer Wallfahrt entstand, hat sich zu einem Traditionsfest in der Region entwickelt. Inzwischen zieht das viertägige Fest jährlich tausende Besucher an. In diesem Jahr findet der Markt von Freitag, den 11. Oktober bis Montag, den 14. Oktober statt - dann herrscht Ausnahmezustand in Mindelstetten. Die Verantwortlichen setzen auf ein abwechslungsreiches Programm für Jung und Alt - ohne dabei die jahrhundertealte Tradition des Marktes aus den Augen zu verlieren.

Der traditionelle Einzug der Festgesellschaft findet wie jedes Jahr am Freitag statt. Vereine, Musiker und alle Mitwirkenden reihen sich vor der Kirche auf und ziehen um 18 Uhr feierlich hinunter zum Marktplatz in die Festhalle. Nach dem Bieranstich spielt ab 19



Uhr die SAUSTOIMUSI. Eine echte Institution ist das Reitturnier, das den Markt begleitet. Der RuFV-Mindelstetten veranstaltet nicht weit des Marktplatzes den traditionellen Wettstreit - los geht es am Samstag um 8 Uhr mit den Springprüfungen, am Sonntag um 9.30 Uhr folgt dann das eigentliche Turnier. Für Volksfeststimmung in der Festhalle sorgen am Samstag die LAUSBUAM, am Sonntag ALTBARISCH BLECH.

Weitere Veranstaltungs-Highlights sind das Schafkopfturnier am Samstag sowie die Wahl zur Jura-Hopfenkönigin am Montag. Begleitet wird der letzte Festabend von der SCHAMBACHTALER BLASKAPPELE und später am Abend sorgt die Partyband QUERTREIBER noch einmal für Stimmung, bevor der Markt zu Ende geht.

Woaßt des scho



Du willst immer auf dem Laufenden bleiben und wissen, was bei uns passiert?
Dann besuch uns auf Instagram: Einfach reinklicken unter [nordbraeu_ingolstadt_offiziell](https://www.instagram.com/nordbraeu_ingolstadt_offiziell)

Programm eventhalle WESTPARK

Infos, Vorverkauf und Anmietung unter www.eventhalle-westpark.de

R. 27.09.2019 19:00	JAN PHILIPP ZYMYN SOLO „How to Human?“
So. 28.09.2019 19:00	AC/DX - THE ULTIMATE AC/DC ROCK SHOW
Mo. 02.10.2019 19:00	GÜNTER GRÜNWARD & RAD GUMBO SPONSORING FOR AFRICOPOLK
Di. 10.10.2019 19:00	THE RAMONAS JAZZ TRIO (LIVE) OF A TRUCKER TOUR 2019 & special
R. 11.10.2019 20:00	ONYX LIVE
So. 12.10.2019 19:30	HEAVEN IN HELL - 80'S ROCK LIVE
R. 18.10.2019 19:00	TONI BARTL 'S ALPIN DRUMS „Der Berg geist“
So. 20.10.2019 19:00	HANS WERNER OLM - „Happy Aua“
R. 25.10.2019 19:00	LIQUID & MANIAC „THE GAUDI IS REAL“

Änderungen und die aktuellsten Konzertinfos unter www.eventhalle-westpark.de

Buch-Tipp

Die Bierbrauerin

Historischer Roman von Gabriele Breuer



Als 1516 das Reinheitsgebot in Bayern erlassen wird, brechen neue Zeiten in der Brauerzunft an. Die junge Wirtin Marlein braut ihr Bier weiter so, wie ihr verstorbenen Mann es ihr einst beibrachte. Schon lange hat sie mit ihrer florierenden Schenke den Zorn des Brauers Jacob auf sich gezogen, und er tut alles, um sie zu sabotieren. Marleins Tochter Katherl leidet am meisten unter den Schikanen und wird schließlich sogar entführt. Ausgerechnet Jacobs Sohn bietet Marlein in ihrer Verzweiflung seine Hilfe und Freundschaft an. Gegen alle Widerstände kämpfen die beiden für eine gemeinsame Zukunft, ihre Familie und eine scheinbar unmögliche Liebe.

Ullstein Verlag
ISBN-13 9783548287669

Host mi?

Bairisch für Bagage

„Schleichts eich, Bagage“. Sollten Sie und ihre Tischnachbarn, beispielsweise auf dem Volksfest, diesen Ausspruch hören, dann sollten Sie sich schleunigst auf den Heimweg machen. Schließlich gilt es in Bayern durchaus als Beleidigung, als Bagage betitelt zu werden. Übersetzen könnte man den bayerischen Ausdruck am ehesten mit Gesindel oder Pack. Obacht: Sind Sie zu einer Familienfeier eingeladen, bei der die „ganze Bagage“ dabei ist, dann ist damit liebevoll-boshaft die Familie gemeint. Sie sollten es also vermeiden, die Tanten und Co. mit dieser Übersetzung zu konfrontieren.



Rezept-Tipp

Weißbier-Semmeln

Zutaten

500 Gr. Roggenmehl
1 TL Salz
1/2 TL Koriander-Gewürz
1/2 TL Kümmel
1 TL Brotgewürzmischung
1/2 Pk. Backpulver
1 Flasche Nordbräu
*93er Hefeweizen



Zubereitung

Roggenmehl und die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben, das Weizen langsam einrühren und mit dem Knethaken verrühren (funktioniert natürlich auch mit einer Küchenmaschine oder Thermomix). Der Teig muss nicht gehen und kann sofort verarbeitet werden. Semmeln formen, aber Achtung: sie gehen noch auf. Mit Mehl leicht bestäuben und bei 180° Grad ca. 30 Min. backen.

Tipp: Dazu schmeckt ein leckerer Brotaufstrich und ein kühles Nordbräu *93er Hefeweizen.

Quelle: www.kochbar.de