



JesuitenQuelle - Ihr Mineralbrunnen aus Ingolstadt



Die Natur macht den Unterschied

Leitungswasser trinken oder zum Mineralwasser aus der Flasche greifen – was ist besser? Geschmackssache werden nun viele sagen. Doch Natürliches Mineralwasser und Leitungswasser sind zwei völlig unterschiedliche Produkte. Mineralwasser entsteht in einem langen, natürlichen Prozess, bei dem das Wasser auf seinem Weg durch Erd- und Gesteinsschichten gereinigt, gefiltert und mit Mineralstoffen sowie Kohlensäure angereichert wird. Beim Leitungswasser dagegen sind zahlreiche Aufbereitungsverfahren zugelassen. Genauer Hinschauen lohnt sich also!

MINERALWASSER

LEITUNGSWASSER

REINHEIT

Mineralwasser muss aus geschützten Wasservorkommen stammen und direkt an der Quelle abgefüllt werden. Zudem erhält es als einziges Lebensmittel in Deutschland eine amtliche Anerkennung der umfangreichen Kontrollen und Prüfungen vorausgehen.

Leitungswasser besteht vor allem aus oberflächennäherem Grundwasser – aber auch aus dem Wasser von Flüssen und Talsperren. Unbehandelt wäre es nicht immer trinkbar. Deswegen bereiten Wasserwerke es auf, bevor es aus dem Hahn fließt.

MINERALSTOFF-GEHALT

Mineralwasser ist unterschiedlich mineralisiert. Was drinsteckt, ist auf dem Flaschenetikett angegeben. Wer sich also bewusst für ein Produkt mit hohen Gehalten entscheidet, kann damit einen relevanten Beitrag zur täglichen Versorgung leisten.

Hartes, also kalkhaltigeres Wasser enthält mehr Kalzium und Magnesium als weiches, allerdings kommen durch das Leitungswasser oft nur wenige Mineralstoffe bei den Verbrauchern an. Das liegt vor allem an Entkalkungsanlagen. Wenn das Wasser entkalkt wird, gehen auch die Mineralstoffe verloren.

ÖKO-BILANZ

Mineralwasser wird abgefüllt, verpackt und transportiert – in Sachen Ökobilanz schneidet das Wasser aus der Flasche also zunächst einmal schlechter ab. Um Mineralwasser trotzdem möglichst umweltfreundlich genießen zu können, ist es wichtig, auf Regionalität zu achten: je kürzer die Transportwege, umso besser.

Das Leitungswasser muss nach dem Fördern noch aufbereitet und durch die Leitungen gepumpt werden, was den CO2-Fußabdruck ebenso beeinflusst.

FAZIT

Mineralwasser ist das natürlichste und am besten kontrollierte Lebensmittel in Deutschland. Nicht nur die Flüssigkeit, insbesondere die enthaltenen Mineralstoffe sind lebenswichtig, um Stoffwechselläufe zu regulieren und stellen einen wertvollen Baustein im Rahmen einer ausgewogenen und gesunden Ernährung dar. Regional gefördertes Mineralwasser ohne weite Transportwege kann auch aus ökologischer Sicht mit gutem Gewissen genossen werden.



DIE LEITUNG KANN UNS NICHT DAS WASSER REICHEN.

TIERISCH GUT

Mir langt's jetzt!

Ich muss ehrlich sagen, mir langt das jetzt mit diesem Lockdown: ich hab den Corona-Blues. Ich weiß ja, wie wichtig es ist, dass sich keiner mit dem Virus ansteckt. Aber ihr könnt euch nicht vorstellen, wie langweilig mir ist. Kein Besuch im Büro, den ich begrüßen könnte, schon seit Monaten nicht! Nicht mal der Postbote schaut rein zu uns. Aber am meisten vermisse ich die Damen aus dem Büro (die mit den

Leckerlis). Denn ein Problem, dass ihr Menschen mit COVID hat, das habe ich nicht: Corona-Speck. Ist ja auch keiner da, der mir was extra geben würde ... Und dann das Gassi gehen! Am Anfang wars noch toll, dass Frauchen ein bisschen mehr Zeit hat. Aber zwischendrin musste ich sogar mitten in der Nacht mit ihr raus - ohne mich durfte sie nicht! Also wirklich, was zu weit geht, geht zu weit ...



Brauerei-Hündin Stella

Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

Wiener Zitherspieler (Anton)	Abk.: All-gemeiner Student-Ausschluss	sich grob gebender Mensch	ebenfalls, des-gleichen	Grüßwort in Israel	steile Fahrstraße	Norne der Vergangenheit	redlich, ehrlich, rechtschaffen	Tablette	Farbe beim Roulette	Kupfer-Zink-Legierung
Soßen-schüssel	rein wollenes Gewebe	Neigung im Gelände	Winter-sport-gerät	Busch-wind-röschen	Pfad	latei-nisch: siehe da!	sich im Schlamm wälzen (Wild)	Gerät zum Fächeln	Salz der Ölsäure	

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 30.4.2021. 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. 160

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

1. bis 3. Preis je ein NORDBRÄU Cap von Bavarian Cap im Wert von je 39,95 €

4. bis 10. Preis Je einen Kasten NORDBRÄU Cola Weizen

11. bis 20. Preis Je einen Kasten JesuitenQuelle Weißwein Sprizz

Einsendeschluss: 30.4.2021

Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Werner Söltl, 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 Schmid, Sonja Schuster, Veronika Leichtle-Huber

Grafik & Layout: Sonja Schuster, Ingolstadt Fotos: NORDBRÄU

Auflage: 65.000 Exemplare Ausgabe Nr. 160, März 2021

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



Das NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 160 | März 2021



NEU Ab sofort im Getränkehandel erhältlich.

Unsere prickelnde Simmerl Weiße fruchtig-spritzig mit Aromen von Zitrus und Ananas

Die NORDBRÄU-Familie hat Zuwachs bekommen: Die Simmerl Weiße. Das aktuell saisonale Weißbier kommt genau richtig zum Start ins Frühjahr. Ein echt bayerisches Lebensgefühl.

Was so besonders ist am Simmerl, erklärt Braumeister Stefan Herz.

Was ist das Besondere an der Simmerl Weiße?

Besonders an der Simmerl Weiße ist die spezielle Komposition aus Weizen- und Gerstenmalz sowie der Einsatz der obergärigen Hefe, welche hier als echter Alleskönner fungiert. Sie ist neben der auffallenden Hefetrübung und dem fruchtigen Aroma auch für die ansprechend prickelnde Kohlensäure verantwortlich. Die Simmerl Weiße besticht durch eine angenehme Fruchtigkeit im Aroma, welche an Zitrusfrüchte, Bananen und Ananas erinnert. Die fein abgestimmte Kohlensäure unterstreicht diese Aromenvielfalt und die dezente Malzsüße unserer Simmerl Weiße.

Wie lange wurde am Rezept getüftelt?

Tatsächlich stammt die Rezeptidee bereits aus dem Frühjahr des letzten Jahres und war damals schon kurz vor der Umsetzung. Leider hat uns dann Corona einen Strich durch die Rechnung gemacht und wir konnten über den Winter noch etwas an der Rezeptur tüfteln. Alles in allem liegen mehrere Wochen in der Gestaltung der Rezeptur.

Wie werden bei NORDBRÄU neue Produkte entwickelt?

Zunächst versuchen wir Trends frühzeitig zu erkennen. Die Idee für ein neues Produkt kann dann aus allen Teilen des Unternehmens kommen. Vom Außendienst, der Geschäftsleitung, den Brauerei, der Logistik oder von unseren Kunden. Wir überlegen, wie eine Umsetzung möglich ist und was wir speziell mit dem neuen Produkt erreichen möchten. Im nächsten Schritt wird an einer neuen Rezeptur gearbeitet, erste Versuche im Kleinmaßstab werden unternommen und verschiedene Malz und Hopfensorten werden getestet. Sind wir von einer Rezeptur überzeugt, wird dann ein ganzer Sud in unserem Sudhaus eingebraut.

Und woher kommt der Name „Simmerl Weiße“?

Der Name Simmerl Weiße geht auf Simon Wittmann, den Vorfahren unserer Geschäftsführerin, Eva Wittmann-Ott, zurück. Als Andenken an ihn haben wir dem neuen Weißbier seinen Namen in der bayerischen Rufform „Simmerl“ gegeben.

aromatisch · fruchtig · vollmundig

www.nordbraeu.de



Ein herzliches Willkommen und Grüß Gott!

Außergewöhnliche Zeiten erfordern ungewöhnliche Maßnahmen - das gilt im Moment mehr denn je. Wir von NORDBRÄU und JesuitenQuelle lassen uns von Corona nicht bremsen. Ganz im Gegenteil: wir nutzen die aktuellen Herausforderungen, um neue Wege zu gehen und Tradition und Brauchtum mit Trends und Technologie zu verbinden.

Vor diesem Hintergrund planen und produzieren wir unseren ersten virtuellen Starkbieranstich. Es war sehr spannend zu sehen, wie sich diese

Idee entwickelte und das Ergebnis spricht für sich. Ich hoffe, Ihnen gefällt's genauso gut wie uns. Und wenn sie schon online sind, dann noch ein Tipp von mir: Besuchen Sie uns doch auf unserer Facebook- und Instagram-Seite. Hier erfahren Sie immer aktuell das Neueste von uns. Und auch hier gilt: Über ein Like von Ihnen freuen wir uns sehr.

Ihre

1. virtueller Starkbieranstich bei NORDBRÄU

Die fünfte Jahreszeit hat in Bayern begonnen – coronabedingt leider ohne zünftige Starkbierfeste und traditionellem Politikerderblecken. Ganz ohne? Nein! Bei NORDBRÄU fand in diesem Jahr der erste digitale Starkbieranstich statt.



Mit der Ape zum Starkbieranstich: Fastenprediger Andreas Huber (l.) begrüßte in diesem Jahr die „Eisbock-Gemeinde“ zum ersten digitalen Derblecken.

Fastenprediger Andreas Huber begrüßte per Online-Video die Ingolstädter „Eisbock-Gemeinde“. Das erste Fass Starkbier durfte Braumeister Stefan Herz anzapfen, in einer Ape vor der Brauereischänke Kastaniengarten ... denn außergewöhnliche Zeiten erfordern ungewöhnliche Maßnahmen. Mit diesen Worten begrüßte schließlich auch Geschäftsführerin Eva Wittmann-Ott die Zuschauer. Beim Derblecken ging es in diesem Jahr – wie könnte es anders sein – natürlich erst einmal um Corona: Vom Inzidenzwert bis zur AHA-Regel, an Neu-Vokabular fehlte es uns im vergangenen Jahr wahrlich nicht, so Huber. Aber auch der Stadtrat unter



Traditionsbier zur Starkbierzeit: Der NORDBRÄU Eisbock. Besonders süffig und malzig im Geschmack, erhält er durch die extrem kalte Lagerung einen besonders hohen Alkoholgehalt.



Neu-Oberbürgermeister Christian Scharpf bekam sein Fett weg. Und so durchleuchtet der Fastenprediger auf amüsante Weise den jeweiligen Beziehungsstatus einzelner Stadtratmitglieder und Fraktionen. Ob Tinder, Kooperation oder gar Kopulation: Huber spekulierte was das Zeug hielt. Rein spekulativ war natürlich auch die Verbindung, die er zwischen dem Schul-Neubau in Ingolstadt und Donald Trump herstellte. Wer nun genau wissen möchte, was ein Ex-US-Präsident mit einem Neubau im Grünring zu tun hat, der kann sich die Fastenpredigt unter www.nordbraeu.de im Internet anschauen.



Eisbock to go: Die Zeitung INdirekt verlorste 10 Starkbier-Pakete von NORDBRÄU. Ausgeliefert wurden die Preise von Fastenprediger Andreas Huber persönlich, CO2-neutral mit dem Fahrrad.



Unsere Lieblings-Drinks zum Start ins Frühjahr

Egal ob mit Freunden, beim Grillen oder nach dem Sport: Das Natur Radler alkoholfrei ist ein unvergleichlich spritziger Durstlöcher. Der ausgewogene Mix aus alkoholfreiem NORDBRÄU Bier und fruchtiger, naturtrüber Zitronenlimonade schmeckt definitiv nach Frühlingsfrische. Alle, die es lieber leicht mögen, sollten

den Weißwein Sprizz oder den Roséwein Sprizz der JesuitenQuelle probieren. Am besten werden sie eiskalt aus dem Kühlschrank serviert. Als feiner Aperitif sind beide eine besonders erfrischend fruchtige Alternative zum klassischen Spritzer. Einfach probieren und rein ins Gute-Laune-Feeling!



Russ und Cola Weizen von NORDBRÄU in neuem Outfit



Zwei, die sich für die kommende Grill- und Biergarten-Saison besonders fesch gemacht haben, sind der Russ und das Cola-Weizen von NORDBRÄU. Beide Mischgetränke wurden optisch aufgepeppt, mit frischen Farben und leicht angepasstem, modernem Design. Gleich geblieben ist bei beiden der süffig-erfrischendem Geschmack. Der NORDBRÄU Russ enthält 50 % Weizen und 50 % spritzige JesuitenQuelle Zitronenlimonade. Das Cola-Weizen wird aus NORDBRÄU

Weizen und Cola gemischt. Zwei erfrischende Alternativen zum normalen Weizen, die bei Grillpartys, im Biergarten oder am See nicht fehlen dürfen.

Unser Tipp:

Durch das Hinzugeben von ein bis zwei „Stamperl“ Kirschklikör können Sie sehr leicht aus ihrem süffigen Cola-Weizen einen bayrischen Klassiker zaubern, die Goaß!

SCHON GEWUSST?

Woher die Russ ihren Namen hat

Beim Russ handelt es sich – ebenso wie beim Radler – um ein Biermischgetränk, das erst seit 1993, nach einer Änderung des Biersteuergesetzes, als fertiges Erzeugnis hergestellt werden darf. Der „Russ“ ist ein urbayerisches Getränk, das aus 50% Weiß- oder Weizenbier und 50% klarer Zitronenlimonade hergestellt wird.

Doch woher kommt der Name?

Die gebräuchlichste Erklärung besagt, dass die „Russ“n-Maß“ während der Revolution von 1918 entstanden ist. Erstmals soll

sie im Münchner Mathäer-Keller gemischt worden sein, wo sich nach dem Ersten Weltkrieg die kommunistischen Anhänger einer Räterepublik trafen. Ob ihnen nun das Weizenbier ausging, so dass sie es mit klarer Zitronenlimonade strecken mussten oder ob ihnen die Mischung verordnet worden war, damit sie nicht durch zu hohen Alkoholkonsum schnell müde wurden, ist nicht bekannt. In jedem Fall erlangte das neu geschaffene Mischgetränk schnell große Beliebtheit und nach den Anhängern der kommunistischen Räterepublik als „Russ“ bezeichnet.

Hanna Hädrich



Seit Juli 2020 ist die 21-jährige Brauerin Hanna Hädrich als Schichtleiterin für den reibungslosen Ablauf in der Flaschenabfüllung verantwortlich. Neben JesuitenQuelle Mineralwasser mischt sie Limonaden und Schorlen oder füllt die NORDBRÄU-Biere aus dem Drucktankkeller ab. Natürlich erst nach vorheriger Qualitätskontrolle!

ENTWEDER, ODER ...

Laptop oder Lederhose?

Die Lederhose oder bevorzugt natürlich mein Dirndl

Büro oder Braukeller?

Als gelernte Brauerin natürlich der Braukeller.

Weißbier oder Weißweinschorle?

Natürlich das Weißbier, wobei mir als Feierabendbier mittlerweile das alkoholfreie Natur-Radler ans Herz gewachsen ist, da ich ja noch mit dem Auto nach Hause fahren muss.

SPIEL-TIPP

Bier-Quiz



Wann wurde das Bayerische Reinheitsgebot verfügt? Wer braute den ersten Sud nach Pilsner Brauart? Vom Hopfen bis zur Hefe, vom Alt bis zum Weizen: 66 Fragen rund um den beliebten Gersensaft garantieren Rätselspaß in fröhlichen Runden - und offenbaren, wer sich wirklich auskennt mit dem süffigen Nass.

Na dann, Prost!

66 Spielkarten in Bierdeckelgröße und Anleitung.

ars vivendi Verlag, EAN 4250364112482



PIC DES MONATS

From NORDBRÄU with love ... die diesjährige Valentinstagsaktion von NORDBRÄU kam gut an. Je zwei Pils mit personalisiertem Etikett konnten sich die Verliebten abholen. Mehr Stories findet ihr auf Instagram unter [nordbraeu_ingolstadt_offiziell](https://www.instagram.com/nordbraeu_ingolstadt_offiziell)

Host mi?

Bairisch für Zuagroaste

Geduld ist eine Tugend, gut Ding will Weile haben, oder - auf gut bayrisch: **Nur ned hudln!** Dem Bayer an sich wird ja eher ein langsames, entspanntes Gemüt nachgesagt. Dies kann an dieser Stelle nicht verallgemeinert bestätigt werden. Was der Bayer allerdings nicht mag ist hudln, also Dinge übereilen – und zwar in jeder Lebenslage. Denn, so sagt auch ein bayerischer Spruch: Hektik wirkt sich negativ auf den Intellekt zukünftiger Nachfahren aus. Der Bayer unter ihnen, kennt den Spruch, der hier gemeint ist ... oder auch „hudln gibt koane scheena Kinder“.



REZEPTTIPP

Bierbrat!



ZUTATEN für ca. 6 Portionen

1,2 kg Schweinekrustenbraten
1 Lauch
3 Karotten
2 Zwiebeln
2 Petersilienwurzeln
0,5 l Brühe
0,5 l NORDBRÄU Eisbock
etwas Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Liebstöckl
2 Lorbeerblätter, einige Wacholderbeeren, etwas Honig

Zubereitung:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Kruste rautenförmig einschneiden (macht auch der Metzger, wenn man freundlich drum bittet), anschließend mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika einreiben.

Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden.

Das Fleisch in einem großen Bräter von allen Seiten gut anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und mit dem Gemüse genauso verfahren. Dann das Fleisch auf das Gemüse legen und mit der Hälfte der Brühe, dem halben Bier und etwas Wasser angießen. Kruste mit Honig bemaiseln.

Den Braten bei 160° 2-2 1/2 Std. im Backofen ohne Deckel schmoren. Immer wieder Bier und Brühe zugießen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Soße durch ein Sieb gießen. Nochmals aufkochen, abschmecken und bei Bedarf etwas binden. Dazu schmecken ganz klassisch Knödel und Bayrisch Kraut.