

Ein herzliches Willkommen und Größ Gott!



Kaum zu glauben, wie schnell ein Jahr vergeht ... und schon ist sie wieder da, die „staade Zeit“. Weihnachten steht vor der Tür und damit auch der Duft von Plätzchen und Schokolade. Was nun Schokolade mit Bier zu tun hat, können Sie in dieser Ausgabe der Weissbierzeitung nachlesen - wir haben uns den Bieraromen gewidmet, denn es ist erstaunlich, wie vielschichtig Bier ist. Und vielleicht können Sie es ja beim nächsten Schluck von unserem NORDBRÄU Eisbock herauschmecken ... das schokoladige Aroma. Weihnachten ist natürlich auch eine Zeit des Schenkens: Deshalb freue

ich mich sehr, dass wir auch in diesem Jahr wieder acht soziale Einrichtungen mit unserer Weihnachtsspende unterstützen konnten. Hier können wir aktive Hilfe vor Ort leisten.

Ich wünsche Ihnen allen eine gesegnete Weihnachtszeit und ein gutes, erfolgreiches und gesundes neues Jahr 2019.

E. Wittmann

Ausflugs-Tipp

Ein Weihnachtstraum NORDBRÄU-Gondel am Paradeplatz

Seit ein paar Jahren wird der Ingolstädter Christkindmarkt um einen Weihnachtsweg ergänzt. Seitdem zieht sich das Angebot vom Herzogskasten bis hoch zum Neuen Schloss am Paradeplatz. Ganz neu dabei ist in diesem Jahr das Organisationsteam des Taktraumfestivals. Bis zum 6. Januar können die Besucher vor dem Café Tagtraum Alpenflair am Paradeplatz erleben. In der Gondellandschaft lassen sich die NORDBRÄU Winterspezialitäten besonders gemütlich genießen. Mit dabei auch einige Getränke-Specials, zum Beispiel G'stacheltes Bier. Neugierig geworden? Vorbeikommen lohnt sich: Es warten einige Überraschungen, Getränke-Specials und Gewinnspiele auf die Besucher vor Ort.



NORDBRÄU anno dazumal

Bockbier – Tradition seit 1931

„Die Gutsbrauerei Oberhaunstadt hat heute mit dem Ausstoß ihres anerkannt vorzüglichen Oberhaunstädter Bockbiers begonnen. Möge trotz der schweren Zeit den Kennern hie und da ein kräftiger Schluck wohlvergnügt sein. Prost!“

So lautete eine Meldung des Ingolstädter Tagblatts vom 18. März 1931. Bereits damals war die Brauerei eine der traditionsreichsten in der Gegend - gegründet 1569 und schließlich 1833 von Simon Wittmann, dem Vorfahren der heutigen Inhaberin, übernommen. Mit dem Ausschank und Verkauf des Bockbieres führte der Landesökonomierat Wittmann eine weitere Sorte Bier ein, die sich innerhalb kürzester Zeit großer Beliebtheit erfreuen sollte. Bis ins 17. Jahrhundert ließen sich die bayerischen Fürsten in großen Mengen Bockbier aus der niedersächsischen Stadt Einbeck liefern. Dieses Bier nannte man in Bayern Ainpockisch Bier. 1614 engagierte man am kurfürstlichen Hof jedoch einen Braumeister von der Einbecker Brauerei, der fortan in München ein dem echten Einbecker Bockbier gleichwertiges Erzeugnis braute. In der Folge verbreitete sich immer mehr der Ausdruck Ainpock, der zu Ainbock und schließlich zum heutigen Bockbier wurde. Bockbier gehört zu den Starkbieren. Um ein Bier Bockbier nennen zu dürfen, benötigt es eine Stammwürze von mindestens 16 Prozent und mindestens 18 Prozent, wenn ein Doppelbock gebraut werden soll. Je mehr Malz beim Brauen eingesetzt wird, desto höher steigt der Stammwürzegehalt. Der Alkoholgehalt eines Bock-

bieres liegt in der Regel über 6 Prozent. Bei einem Doppelbock sind es zumeist sogar über 7 Prozent.

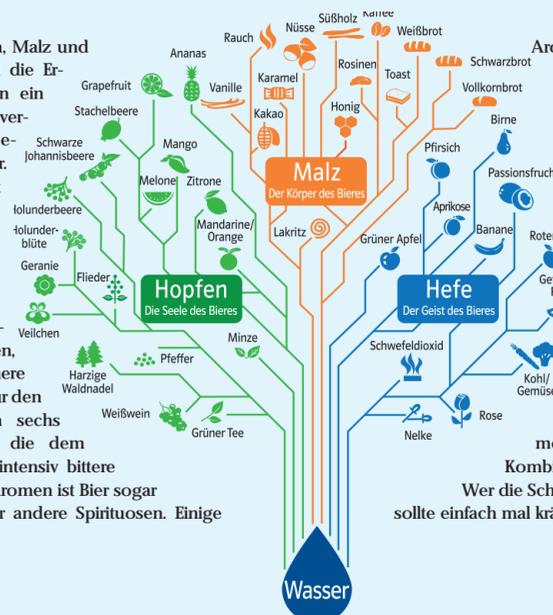
Und was ist Eisbock?

Der Legende nach entstand diese Braumethode Ende des 19. Jahrhunderts in Kulmbach als ein Brauergeselle Fässer mit Bockbier in einer kalten Winternacht im Freien vergaß. Das Wasser gefror, seine restlichen Bestandteile sammelten sich im Inneren an. Der Braumeister war nicht begeistert: am folgenden Morgen ordnete er an, dass der vergessliche Geselle die gesamte Flüssigkeit austrinken solle - die überraschenderweise genießbar war - der Eisbock war erfunden. Und noch heute brauen die Braumeister bei NORDBRÄU den Eisbock nach überliefertem Originalrezept, streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Als Spezialität im Winter und in der Starkbierzeit erfreut sich der Eisbock nach wie vor großer Beliebtheit.



Schokolade im Bier?

Die Rohstoffe Wasser, Hopfen, Malz und Hefe und das Geschick und die Erfahrung des Brauers zaubern ein großartiges Aromenspiel mit verschiedenen Geruchs- und Geschmackseindrücken ins Bier. Jeder einzelne Rohstoff bringt seinen ganz eigenen Charakter in den Gerstensaft. Allein beim Malz stehen den Braumeistern von NORDBRÄU über vier verschiedene Sorten und Typen zur Verfügung. Neben Gerste sind auch Weizen, Roggen, Dinkel oder seltenere Getreidearten entscheidend für den Geschmack. Dazu kommen sechs verschiedene Hopfensorten, die dem Bier eine dezent leichte bis intensiv bittere Note geben. Mit über 2000 Aromen ist Bier sogar aromenreicher als Wein oder andere Spirituosen. Einige



Aromen sind bei einer Verkostung schnell zu erkennen, andere wiederum riechen und schmecken wir zwar, können sie aber im Gehirn nicht zuordnen, da wir nicht erwarten, diese Aromen in einem Bier zu finden. Dazu zählt zum Beispiel auch der Geschmack von Schokolade: Schokoladenaromen kommen vom Malz. Von der zarten Alpenmilchschokolade bis hin zur intensiven Bitterschokolade, all diese Aromen können sich in einem Bier befinden. Nur die wenigsten Aromen werden durch die Geschmacksnerven auf der Zunge wahrgenommen, weitaus mehr nehmen wir durch die Nase und durch die Kombination von Riechen und Schmecken auf. Wer die Schokolade im Bier also nicht schmeckt, der sollte einfach mal kräftig daran riechen ...

NORDBRÄU Partner

Hopfen: Die Seele des Bieres

Aus dem Bayerischen Reinheitsgebot: „Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen ... Gegeben von Wilhelm IV., Herzog in Bayern am Georgitag zu Ingolstadt Anno 1516.“

Die Entwicklung des Hopfens als kultivierte Nutzpflanze ist unzertrennlich an die Ereignisse in der Brauwelt gekoppelt. Zunächst hatte sich der Hopfen als Gewürz im Bier durch seine konservierende Wirkung behauptet. Diese Eigenschaft spielt inzwischen

eine untergeordnete Rolle, heute werden Aroma und Geschmack des Bieres vorrangig durch den Hopfen bestimmt. Die Hopfung eines Bieres war und ist Bestandteil des Rezeptgeheimnisses eines Brauers. Der Hopfen ist sozusagen die Seele, die das Bier erst zum Leben erweckt. Das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt befindet sich direkt vor unserer Haustüre: die Hallertau. Hier wird seit über 200 Jahren Hopfen kultiviert. NORDBRÄU arbeitet natürlich mit regionalen Hopfenlieferanten zusammen, darunter die HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft aus Wolnzach und der Baywa Hopfenvertrieb aus Wolnzach. Aber auch der weltweit größte Anbieter von Produkten und Dienstleistungen rund um den Hopfen, die Barth-Haas Group aus Nürnberg gehört zu den Partnern von NORDBRÄU.

Erlebnistag für Kinder bei Audi

Der Buß- und Betttag stellt jährlich viele Eltern vor eine Herausforderung: Während die Kinder schulfrei haben, müssen berufstätige Eltern arbeiten. Audi Ingolstadt hielt im Rahmen des Programms „Mein Tag bei Audi“ für rund 100 sechs- bis zwölfjährige Mitarbeiterkinder viele spannende Aktionen bereit. Zum ersten Mal beteiligte sich auch die Verkehrsunfallforschung, die „Audi Accident Research Unit“ (AARU), am Erlebnistag - mit besonderer Unterstützung von der JesuitenQuelle Mineralbrunnen GmbH. Diese stellte fast 600 leere Getränkekästen zur Verfügung, mit welchen die Kinder auf der Audi Piazza den toten Winkel eines Lkw „auffüllten“. Ziel der Aktion war es, den Kindern spielerisch nahezubringen, wie groß der tote Winkel tatsächlich ist und welche Gefahren im Straßenverkehr lauern können.



Mit viel Spaß lernen: Mit Getränkeboxen bauten Kinder am Buß- und Betttag auf der Audi Piazza den toten Winkel eines LKWs nach. (Text & Bild: Audi)

NORDBRÄU Mitarbeiter

Andreas Daum

Andreas Daum geht nach fast 45 Jahren Betriebszugehörigkeit bei Nordbräu in den Ruhestand.

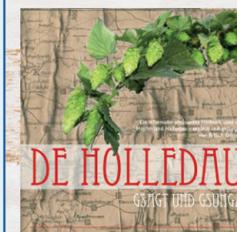
Seit 29 Jahren ist Andreas Daum bei den Kunden von NORDBRÄU vor Ort, davon 20 Jahre als Verkaufsleiter. In dieser Position kommt man ganz schön herum: In ganz Bayern, teilweise sogar bis Österreich sind die Produkte von NORDBRÄU und JesuitenQuelle gefragt. Dabei hat Andreas Daum schon vor 44 Jahren, am 1. April 1974, als Betriebsschlosser in der Brauerei angefangen. „Ich war öfter bei der Kundschaft wegen Reparaturen an Schankanlagen oder ähnlichem vor Ort. Bald kannten mich viele unserer Kunden persönlich und ich kannte unsere Gaststätten wie meine Westentasche, da lag es nahe, dass ich in den Außendienst für Nordbräu gehe.“ erinnert er sich schmunzelnd. Bis Mitte Dezember ist er noch für NORDBRÄU unterwegs, danach geht er in den wohlverdienten Ruhestand. Aus seinem Berufsleben nehme er viel Positives mit. „Die Arbeit macht mir heute noch Spaß“, erklärt er. Langweilig wird es ihm als Rentner sicher nicht werden. „mit zwei Enkelkindern, Frau, Hund, einem Haus und einem Garten hat man immer etwas zu tun“, lacht Daum.



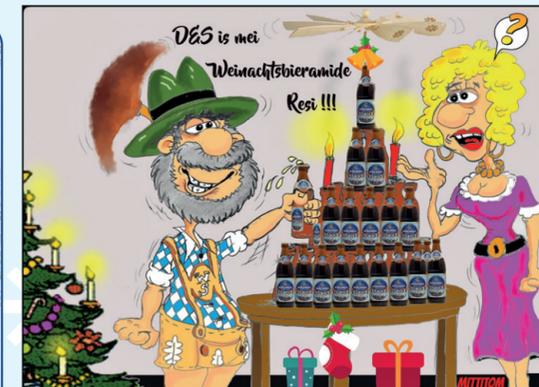
Unserem Nordbräu-Urgestein alles Gute. Viel Spaß in der Rente! Deine Kolleginnen & Kollegen

Hörbuch-Tipp

De Holledau gsagt und gsunga von Ritsch Ermeier



Das Hörbuch enthält neben amüsanten Geschichten und Fakten über die Hallertau auch fünf uralt Hallertauer Lieder, die vom Musikant und Rundfunkredakteur Ritsch Ermeier selbst gesungen und mit der Quetsche eingespielt sind. Es geht dabei um den Hopfenanbau, die Herkunft des Namens Hallertau, das Bier, die letzte Hopfenzupferschlacht in Au, die Hallertau jetzt und heute und vieles mehr. Das Hörbuch können Sie für 15 Euro (zzgl. Versand) unter folgender Adresse bestellen: Ritsch Ermeier, Sonnenwiese 6, 84048 Mainburg, Tel. 08751/61277. Weitere Informationen unter www.bavarianvoices.de.



Host mi?

Bairisch für Zuagroaßte

Wenn Sie beobachten, dass in der Wirtschaft plötzlich halbvollle Biergläser serviert werden, dann liegt das nicht an der Sparsamkeit des Wirts, sondern es wurde sicherlich **»A Schnitt«** bestellt. Solch ein „kleines Bier im Halblitriglas“ kam Mitte des 20. Jahrhunderts in Mode und wurde bestellt, wenn der Wirt gerade dabei war sein Lokal zu schließen. Das Glas wird unter den Zapfhahn gehalten, das Bier schießt ins Glas, bis es ein Drittel bis halbvoll ist, darüber türmt sich allerfeinster Schaum. Serviert wird der Schnitt, ohne dass sich der Schaum vorher setzen konnte.



„Ebenfalls, so schäumet hier, geist- und phantasieanregend, holder Bock, das beste Bier.“

Heinrich Heine

Rezept-Tipp

Bier-Plätzchen

Zutaten
700 g Mehl
200 ml Sonnenblumenöl
250 g Zucker
250 ml Bier (Bock- oder Weißbier)
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver



Öl, Zucker und Vanillezucker und Bier in einer Rührschüssel gut vermengen. Danach das Mehl und das Backpulver langsam zugeben und unterrühren bis sich ein fester Teig gebildet hat. Den Teig im Kühlschrank mind. 1 Stunde (besser über Nacht) ruhen lassen. Danach dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Die Plätzchen können danach je nach Geschmack mit Zuckerguss oder Schokolade verziert werden.