



JesuitenQuelle - Ihr Mineralbrunnen aus Ingolstadt

FÜR JEDEN GESCHMACK

Fruchtsäfte liegen voll im Trend

Egal ob säuerlich-herb oder samtig-süß: Die Auswahl an Fruchtsäften ist riesig. In keinem anderen Land wird so viel Saft getrunken wie in Deutschland - im Schnitt 33 Liter pro Kopf im Jahr. Spitzenreiter dabei ist der Apfelsaft.

Als der Begriff „Saftladen“ im 19. Jahrhundert erstmals auftauchte, bezeichnete er nichts Negatives. Er wurde beispielsweise für Apotheken genutzt. Die Bedeutung hat sich nach kurzer Zeit etwas abgewandelt - dann wurden nicht nur Apotheken, sondern auch Bars und Spelunken als „Saftladen“ betitelt. Daher rührt vermutlich die negative Bedeutung, die dem Begriff heute anhaftet. Denn am Saft an sich kann es nicht liegen - Fruchtsäfte liegen voll im Trend! Kein Wunder, sind sie doch Durstlöcher mit Genussfaktor.

Saft muss heute nicht nur lecker sein, sondern auch gesund. Wer sich bewusst ernähren will, achtet heute genau auf die Inhalts-

stoffe und die Qualität. Deshalb sind besonders hochwertige Direktsäfte, wie zum Beispiel der Jesuitenquelle Apfelsaft, stark gefragt. Hier kann sich der Verbraucher darauf verlassen: Wo Apfel draufsteht ist auch 100 % Apfel drin! In einem Liter Jesuitenquelle Apfelsaft stecken ca. 1,5 Kilogramm Äpfel. Bei der Produktion wird nur einwandfreies, festes Obst verwendet. Es bedarf weniger Schritte, um naturtrüben Direktsaft zu gewinnen: Die frischen Früchte werden gewaschen und zu Maische zerkleinert, aus der dann in großen Pressen der Saft gewonnen wird. Nach dem Abfüllen und Pasteurisieren kann der Apfelsaft dann direkt verkauft werden. Wenn der naturtrübe Apfelsaft nach dem Pressen zentrifugiert und gefiltert wird, entsteht klarer, goldgelb leuchtender Apfelsaft.

FAKTENCHECK

Cleverer Durstlöcher Mineralwasser

Der menschliche Körper besteht je nach Alter bis zu 80 Prozent aus Wasser. Blut beispielsweise besteht zu etwa 90 Prozent aus Wasser. Es versorgt alle Organe, Muskeln und andere Körperzellen mit Nährstoffen und Sauerstoff - allen voran das Gehirn. Es erhält allein 15 Prozent des Blutes, das aus dem Herzen strömt. Dabei macht es nur 2 Prozent des gesamten Körpergewichts aus.

eine Trinkmenge von mindestens 1,5 Liter Flüssigkeit. Ein weiterer Liter wird bei einer ausgewogenen Ernährung mit ausreichend Obst und Gemüse aus der Nahrung aufgenommen.

ZUM FLÜSSIGKEITSAUSGLEICH IST MINERALWASSER AM BESTEN GEEIGNET.

Schon ein geringes Absinken des Wasseranteils im menschlichen Organismus hat eine negative Wirkung auf die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Der Zusammenhang von Trinken und geistiger Leistungsfähigkeit ist ganz einfach: Um volle Leistung bringen zu können, benötigt das Gehirn vor allem Sauerstoff und Glukose. Beides wird über das Blut transportiert. Deshalb ist eine regelmäßige Zufuhr von Wasser lebensnotwendig, denn der menschliche Körper kann Wasser kaum speichern. Unter normalen Bedingungen verliert ein Erwachsener zwei bis zweieinhalb Liter Wasser pro Tag. Um diese Menge auszugleichen, empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Am besten geeignet zum Ausgleich des Flüssigkeitshaushaltes ist Mineralwasser wie zum Beispiel von der JesuitenQuelle. Denn mit der Flüssigkeit verliert der Körper auch wichtige Mineralstoffe. Mineralwasser gibt dem Körper die verlorene Flüssigkeit zurück, belastet ihn aber nicht mit Kalorien. Zudem ist Mineralwasser ein idealer Mineralstofflieferant, denn die Mineralstoffe liegen bereits in gelöster, ionisierter Form vor. So können sie schnell vom Körper aufgenommen werden.



NORDBRÄU MITARBEITERIN Qualitätssicherung im Labor

Bier brauen ist eine Jahrhunderte alte Kunst, bei der inzwischen mit modernsten technischen Methoden und Geräten gearbeitet wird. Unsere Laborantin Patricia Weiß ist zum Beispiel für die Qualitätssicherung nach dem Brauen zuständig. Im hauseigenen Labor misst sie den Sauerstoffgehalt des Bieres direkt nach der Abfüllung. Denn bei zu viel Sauerstoff in der Flasche würde der Geschmack leiden. Weitere „Feinde“ des Bieres sind Licht und Wärme. Sie fördern die Zersetzung der natürlichen Inhaltsstoffe im Bier. Es gilt also: Bier möglichst kühl und dunkel lagern und am besten frisch genießen.

Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

Tierkreiszeichen	Neckarzufuss	Gewässer in Nordamerika	kleines, fließendes Gewässer	Branntwein	Netzhaut des Auges	Kurzwort für: Teledialog	positive Elektrode	Drama von Grillparzer	schlank, geschmeidig	Vererbungslehre
→					Kosmetiktasche mit Fächern		8			Straße in Düsseldorf (Kzw.)
Ansicht, Meinung	↻ 6							Erkenntlichkeit		
persönliches Fürwort (4. Fall)					Oper von Wolfgang Amadeus Mozart					↻ 3
inniges, schmerzliches Verlangen						Republik in Südamerika		Urkunde, Schriftstück		
Soldatenmütze	Anpassungsvorrichtung		Biersorte		süd-deutsch-schneefrei			Sport-, Turngerät	Stamm-mutter, Vor-fahrin	Kurzform von: Dorothea
↻					jetzt (altes Wort)		genau, präzise			↻ 5
Teil des Weserberglandes				↻ 1		altägyptischer Königsname		Oper von Lortzing		Arznei-pille mit süßem Überzug
Bildwerfer, Projektor	Amtsprache in Israel		größerer Junge		Dokument	↻ 7				
↻						erst-klassig, hervor-ragend	größter Tiber-zufuss (Italien)			
Mensch in den Zwanzigern (engl.)	↻ 2				EDV-Speicher (Abk.)		Handlung		Computer-wesen (Abk.)	frän-kisch: Hausflur
Oper von Verdi							schmale, steile Treppe			↻ 9
↻					Fluss-windung					
Pflanzen-spross	Trennpunkte über Vokalen					↻ 4	Bug-, Heck-balken (Schiff)			

GEWINN-COUPON

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

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 30.10.2020. 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. 159

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

1. Preis Verzehrsgutschein
vom Hotel-Gasthof zum Anker im Wert von 75,- €

2. Preis Verzehrsgutschein
vom Hotel-Gasthof zum Anker im Wert von 50,- €

3. Preis Verzehrsgutschein
vom Hotel-Gasthof zum Anker im Wert von 25,- €

4. bis 10. Preis
Je einen Kasten **NORDBRÄU Hell**

11. bis 20. Preis
Je einen Kasten **JesuitenQuelle Apfelsaft-Schorle naturtrüb**

Einsendeschluss: 30.10.2020

Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe:
Stefan Wagner, Weichering

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 Schmidl,
Sonja Schuster,
Veronika Leichte-Huber

Grafik & Layout:
Sonja Schuster, Ingolstadt
Fotos: NORDBRÄU

Auflage: 65.000 Exemplare
Ausgabe Nr. 159, September 2020

Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt

Verteilung: Prospektverteilung Bauer
Tel. 0841/76876



WEISSBIER-ZEITUNG

Das NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 159 | September 2020



Ein Prost auf die bayerische Wirtshauskultur

Wirtshäuser und Biergärten sind bis heute der Inbegriff der bayerischen Gemütlichkeit. Ihre Tradition reicht bis ins Mittelalter zurück: Damals entwickelten sich die sogenannten Tafernwirtschaften, in denen die Wirte selbst backen, brauen und Schnaps brennen. Dabei wird das bayerische Wirtshaus seit jeher als weltliches Pendant zur Kirche gesehen, wo das Leibeswohl dem Seelenheil gleichgestellt wird. Die bayerische Wirtshauskultur ist seit Generationen ein essentieller Bestandteil des öffentlichen Lebens. Heutzutage zählen auch das Bistro ums Eck oder die Sportgaststätte

dazu. Denn auf die inneren Werte kommt es an: Herzlichkeit und guter Service. Und noch eines ist wichtig: Das Wirtshaus ist vor Ort und regional verwurzelt - „man kennt sich halt“ ist die Devise. Auch in Ingolstadt und der Region gibt es eine bunte Vielzahl an Gaststätten und Restaurants, zum Teil mit jahrzehntelanger Tradition, aber auch ganz neue, internationale Angebote. Aber eines haben alle „Wirtschaften“ gemeinsam: sie freuen sich darauf, ihre Gäste endlich wieder bewirten zu dürfen. Ein paar Gaststätten stellen wir Ihnen auf den Innenseiten dieser Weißbierzeitung vor.



Die drei GOLDENEN von NORDBRÄU



Ausgezeichnetes NORDBRÄU-Bier

Die DLG zeichnet jedes Jahr Lebensmittel mit den DLG-Prämierungen in Gold, Silber und Bronze aus. Alle ausgezeichneten Produkte müssen eine sensorische Analyse, Labortests sowie eine Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung bestehen. Eine DLG-Prämierung in Gold erhalten Produkte, die alle Testkriterien fehlerfrei erfüllen. Im Zentrum der Tests steht die sensorische Analyse der Lebensmittel (u.a. Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz). In diesem Jahr wurden drei NORDBRÄU-Biere mit Gold ausgezeichnet. Das NORDBRÄU Hell konnte mit seinem feinen Aroma überzeugen. Ein Klassiker, der in keiner Wirtschaft fehlen darf. Goldgelb, leicht hopfend, besonders mild. Das 93'er Hefeweizen zeichnet sich durch seine Trübung und seinen feinen Hefe-Geschmack aus. Das Rezept stammt noch vom Gründer der Brauerei NORDBRÄU und wurde nun ebenfalls mit Gold ausgezeichnet. Das dritte Bier im Gold-Bunde ist das NORDBRÄU Privat Pilsener. Durch die lange Lagerung besticht dieses Pils besonders durch seinen feinherben Hopfengeschmack.

www.nordbraeu.de



Ein herzliches Willkommen und Grüß Gott!

Das wünsche nicht nur ich Ihnen als Leser, auch unsere regionalen Gastronomen können endlich wieder Gäste herzlich willkommen heißen. Mit Einschränkungen und mit Vorkehrungen versteht sich. Die Branche hat durch Corona schwere Einbußen hinnehmen müssen. Und – da müssen wir uns nichts vormachen – die schwere Zeit ist noch nicht vorüber. Trotzdem: die bayerische Wirtshauskultur lebt wieder – es wird gemeinsam gegessen, getrunken und gelacht. Damit das auch in Zukunft so bleibt, ist es mir ein Anliegen, die regionalen Unternehmen zu unterstützen. Ganz per-

sönlich durch einen Besuch unserer wunderbaren Biergärten, Restaurants oder Cafés vor Ort. Ein paar Empfehlungen für Gaststätten in Ingolstadt finden sie auf den folgenden Seiten dieser Weißbierzeitung.

Viel Spaß beim Lesen und vielleicht trifft man sich ja im Biergarten ...

Hopfenernte in der Hallertau

Hopfen und Malz – Gott erhalt! In diesem Trinkspruch stecken bereits die beiden Zutaten, die – neben Wasser – zum Bier brauen benötigt werden. Bei NORDBRÄU wird traditionell regionaler Hopfen aus der Hallertau verwendet. Dabei ist Hopfen nicht gleich Hopfen: Über 30 verschiedene Sorten sind im größten zusammenhängenden Anbaubereich der Welt beheimatet. Kein Wunder, dass in der Hallertau die größten und modernsten Verarbeitungsbetriebe zu Hause sind. Im September wird das „grüne Gold“ geerntet: Die Hopfenreben werden „gerissen“ und zu riesigen Pflückmaschinen transportiert. Dort werden die Dolden gepflückt und sofort getrocknet, um die Inhaltsstoffe und den herben Geschmack zu konservieren. Übrigens: Nur die weiblichen Hopfenpflanzen bilden Dolden, die zum Bierbrauen verwendet werden. Hallertauer Hopfen wird heute in über 100 Länder der Welt exportiert, um den Bieren ihre angenehme Bittere und ihr feines Aroma zu geben.



© Hopfenland Hallertau e.V.

Brauerversilvester am 30. September

Das Brauerjahr endet jedes Jahr mit dem Brauerversilvester am 30. September. Seinen Ursprung hat diese Tradition im Mittelalter: Denn über Jahrhunderte durfte nur in den kalten Monaten des Jahres, von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) gebraut werden. Die letzten Biere braute man stärker ein und lagerte sie in tiefen, kühlen Kellern. Aufgrund ihres höheren Stammwürze- und Alkoholgehaltes hielten sie länger und stellten die Bierversorgung

für den Sommer sicher. Das Wirtschaftsjahr für die Brauer endete also im September, wenn das letzte Fass Bier aus dem Keller geholt wurde und begann im Oktober, wenn die Bauern Hopfen und Gersten- beziehungsweise Weizenmalz aus der neuen Ernte lieferten. Mit der Erfindung der Kältemaschine im 19. Jahrhundert wurde nicht nur das Bier gekühlt, sondern auch das sommerliche Brauervot eingefroren. Einzig das Geschäftsjahr vom 1. Oktober bis zum 30. September ist bis heute in vielen Brauereien erhalten geblieben.

Host mi?

Bairisch für Zuagroaste

Falls ihnen ein Bayer zeigen möchte „wo der Bartl den Most holt“, dann möchte er sie nicht zum geheimen Weinkeller von ebenjenem führen. Vielmehr haben sie sich mit dermaßen viel Unwissenheit hervorgetan, dass es wohl notwendig ist, sie unmissverständlich auf die richtige Spur zu bringen. Romantisch dagegen ist der Ursprung der Redewendung: Eine Geschichte des Dichters Peter Rosegger erzählt vom Bartel, der Knecht auf einem Hof ist und wegen einer schönen Kellnerin den Most nicht dort holt, wo es ihm aufgetragen wurde, sondern heimlich ins Wirtshaus geht um seine Angebetete zu treffen.



PIC DES MONATS

Auch wenn Lisa den Strand heuer durch den Badeweiher ersetzen musste – die Halbe NORDBRÄU Hell schmeckt! Mehr witzige Fotos, viele Infos und Stories findet ihr auf Instagram. Einfach reinklicken unter [nordbraeu_ingolstadt_offiziell](https://www.instagram.com/nordbraeu_ingolstadt_offiziell)



Gastro-Tipps für Ingolstadt

Egal ob ein romantischer Abend zu zweit oder Essen gehen mit der ganzen Familie: Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Von gutbürgerlichen Schmankerln bis hin zu asiatischer Fusion-Küche.



HOTEL-GASTHOF ZUM ANKER – GUT-BÜRGERLICH FEIN

Gemütlicher Biergarten im Herzen Ingolstadts

Der Gasthof Anker inmitten der Ingolstädter Altstadt, mit Blick auf Theater und Viktualienmarkt, verfügt über eine Jahrhunderte alte Tradition. Als Familienbetrieb wird die Brauereigaststätte mit Hotel nun seit fast 50 Jahren von Familie Schmailzl geführt. Besonderen Wert legt Sebastian Schmailzl dabei auf Qualität: Im Restaurant bietet er seinen Gästen neben internationalen Spezialitäten vor allem saisonale Gerichte mit regionalen Produkten aus nachhaltiger Landwirtschaft an.

„Ganz neu ist unser Biergarten, den wir erst in diesem Sommer eröffnet haben“, erzählt Schmailzl stolz. Hier bietet er neben den klassischen a la carte Speisen auch Biergartenschmankerl an. Und weil sich der Freisitz ruhig gelegen auf der Rückseite des Gebäudes befindet, lassen sich die gut-bürgerlichen Spezialitäten hier besonders entspannt genießen. „Der Biergarten wird gut angenommen. Ich hoffe, dass das Wetter heuer mitspielt und wir lange offen haben können“, so der Wirt. Täglich geöffnet hat der Biergarten, genau wie das Restaurant, von 11.30 bis 14 Uhr und von 17 bis 21 Uhr.



Für Veranstaltungen, Familienfeiern usw. können individuelle Öffnungszeiten vereinbart werden. „Wir nehmen auch bereits Reservierungen für Weihnachtsfeiern entgegen, allerdings unter Vorbehalt und mit Blick auf die Entwicklung in Sachen Corona“, so Schmailzl.

**Hotel-Gasthof zum Anker,
Tränkstorstraße 1, 85049 Ingolstadt, Tel. 0841/30050,
www.hotel-restaurant-anker.de**

SPORTGASTSTÄTTE TSV MAILING-FELDKIRCHEN – GEMÜTLICHE GASTLICHKEIT

Genussvoll speisen im TSV Mailing-Feldkirchen



Hell, freundlich und gemütlich ist es in der Sportgaststätte des TSV Mailing-Feldkirchen. Vor gut einem Jahr haben Emir Pervic und seine Frau Alma hier das Restaurant & Café Genussvoll eröffnet. Beide stammen aus Bosnien, leben aber schon lange in Ingolstadt.

Deshalb war die Ausrichtung sofort klar: gutbürgerliche bayerische Gastlichkeit trifft hier auf Balkanküche. Vom Zwiebelrostbraten über Fischgerichte bis hin zur Balkanplatte vom Grill – auf der Speisekarte ist für jeden Geschmack etwas dabei. Beide betreiben das Lokal im Nebenberuf, dafür aber mit voller Leidenschaft. Besonders für Feiern und Veranstaltungen ist das familiär geführte Lokal bestens geeignet: Ob Hochzeit, Geburtstag oder Tagung – durch das flexible Raumkonzept lassen sich die meisten Wünsche erfüllen. „Nach Absprache stehen wir auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung“, fügt Alma Pervic hinzu.

Geöffnet ist das Restaurant Genussvoll täglich von 17 bis 22 Uhr, Sonntag zusätzlich von 11 bis 14 Uhr. Montag ist Ruhetag. Reservierungen und Vorbestellungen unter Tel. 0841/36537. Mehr zum Restaurant Genussvoll gibt es auch auf Facebook unter Genussvoll Ingolstadt.

**Genussvoll - Sportgaststätte im TSV Mailing-Feldkirchen
Am Himmelreich 15, 85055 Ingolstadt, Tel. 0841/36537**

AMAYA – ASIA-FUSION

Kulinarische Reise nach Fernost



Amaya bedeutet auf japanisch Nachtlagen. Und genau wie der Regen den Himmel mit der Erde verbindet, so will das Team um Restaurantmanager Than Le die Tradition der japanischen Küche mit der Moderne verbinden. Für ihn steht fest: Sushi ist eine sich neu erfindende Kunst, die sich immer weiterentwickeln kann.

Das Amaya Restaurant bietet seinen Gästen eine kulinarische Reise durch Asien. Von Sushi über Curry bis hin zu Reisgerichten - modern interpretiert mit besten Zutaten kommen hier Spezialitäten aus einem der facettenreichsten Kontinente auf den Teller. Liebevoll detailreich präsentieren sich dabei nicht nur die Gerichte, auch das Restaurant an sich besticht durch stilvolles Ambiente. Weiteres Highlight: Das Amaya liegt an einem der schönsten Plätze im Zentrum der Ingolstädter Innenstadt, dem Carraraplatz. Hier können die Gäste laue Spätsommerabende genießen.

Geöffnet hat das Restaurant täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 23 Uhr. Reservierungen unter Tel. 0841/99368638.

**Amaya Restaurant by Cocoon
Mauthstraße 8, 85049 Ingolstadt, Tel. 0841/99368638**

FLYTS BAR – GENUSS-GASTRONOMIE

Whisky meets NORDBRÄU-Bier in der Flyts Bar



„Ich habe hier mein Hobby zum Beruf gemacht“, erzählt Stefan Hasler. Der Ingolstädter ist gemeinsam mit seiner Frau Astrid Eigentümer der neuen Flyts Bar in der Griesmühlstraße in Ingolstadt. Beide teilen die Leidenschaft, für Schottland, die Leute, die Lebensart und

PIAZZA EMILIA – BAR & BISTRO

Bella Italia mit Pinza & Co.

Dass die Ingolstädter wahre Italien-Fans sind, ist bekannt. Nicht umsonst gibt es in der Stadt eine Vielzahl an hervorragenden italienischen Restaurants, Bistros und Bars. Eine „alte Adresse“ mit neuen Inhabern ist die Piazza Emilia in der Theresienstraße. Wo sich früher die Gäste auf Cappuccino und Sprizz getroffen haben, wird nun original italienische Pinsa Romana serviert. La Pinsa Romana wurde bereits im antiken Rom zubereitet und auch heute ist die Herstellung noch sehr altertümlich. Nachdem verschiedene Mehlsorten zu einem Teig verarbeitet worden sind, kommt der wohl größte Unterschied zur klassischen Pizza: Der Pinsateig kommt für 48 bis 72 Stunden in den Kühlschrank, bis er vollständig aufgegangen ist. Gebacken wird die Pinsa üblicherweise unbelegt in einem Metallpfännchen. Danach kommen Zutaten, wie Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Salz auf den Fladen. Wer es exklusiver mag, sollte die Spezial-PinZZas in der Piazza Emilia probieren: etwa mit SourCream und Ziegenkäse oder mit Roastbeef und roten Zwiebeln. Geöffnet hat die Piazza Emilia Sonntag bis Donnerstag von 8 bis 24 Uhr, Freitag und Samstag von 9 bis 1 Uhr. Ach ja, Cappuccino und Sprizz gibt es natürlich nach wie vor ...

**Piazza Emilia,
Theresienstraße 24, 85049 Ingolstadt, Tel. 0841/99474749**



natürlich den Whisky. 40 verschiedene Sorten bieten sie in ihrer Bar an, dazu 40 Gins und zahlreiche Weine aus der Pfalz. Alles kann als Mini-Tasting selbst zusammengestellt, probiert und verglichen werden. Für Stefan Hasler kommt es bei der Auswahl der Produkte vor allem auf Qualität und Nachhaltigkeit an. Deshalb haben sie sich auch ganz bewusst für das Familienunternehmen Nordbräu als Brauerei und Getränelieferant entschieden: „Nordbräu passt einfach zu unserem Konzept - unser Haus-Whiskey und ein frisches Nordbräu Pils oder ein Gutsbräu Hell, eine hervorragende Kombination“, wie der frischgebackene Wirt erklärt. Seinen Gästen steht Stefan Hasler gerne beratend zur Seite, schließlich hat der Whisky-Experte viele der Destillieren bereits persönlich besucht. Ansonsten überlässt er das Feld seinem Sohn Bastian, der sich mit Freundin Corinna um Bar, Service und Küche kümmert. Kleine Gerichte wie Flammkuchen oder Desserts nach schottischem Originalrezept stehen nämlich auch auf der Karte.

**Flyts Bar, Griesmühlstraße 2, 85049 Ingolstadt, Tel. 0841/32979
Öffnungszeiten: Di bis So, 14 bis 2 Uhr**