

„Zur Klause“ lädt zum Ausflug ins Grüne



Familie Faulstich freut sich auf ihre Gäste.

Traditionsreich – familiär – ländlich: so präsentiert sich die „Klause“ in Sollern. Seit Jahresanfang ist der Landgasthof im idyllischen Schambachtal nach umfangreichen Renovierungsarbeiten wieder geöffnet und erstrahlt in neuem Glanz. Die Inhaber Andrea und Heinrich Faulstich legen in ihrem Gasthof großen Wert auf ein gemütliches Ambiente und kulinarische Genüsse. Auf der wöchentlich wechselnden Speisekarte findet man bayerische Schmankerl. Ausgewählte Zutaten aus der Region und die frische Zubereitung der Speisen stehen für Küchenchef Heinrich Faulstich an oberster Stelle. Die „Klause“ ist direkt am Altmühl-Radwanderweg und lädt zum gemütlichen Verweilen im Biergarten unter schattigen Kastanien oder in der gemütlichen Gaststube ein. Während der Biergartensaison hat die „Klause“ von Donnerstags bis Sonntag geöffnet.

Landgasthof „Zur Klause“
Am Steinertal 6
93336 Altmannstein/Sollern

Reservierung unter
Tel.: 01 51/42 31 17 99
Öffnungszeiten: Do.–So.

NORDBRÄU GASTRO-Tipps

Neuer Biergarten im Il Ritrovo

Seit vielen Jahren verwöhnt das Restaurant Il Ritrovo in Mindelstetten seine Gäste mit typisch italienischen Spezialitäten, die sich größter Beliebtheit bei Restaurantgästen, aber auch Abholern erfreuen. Ob Pizza aus dem Holzofen oder frische Fisch- und Fleischgerichte, leckere Pasta oder einfach nur ein knackiger Salat – die Spezialitäten im Il Ritrovo schmecken so gut wie in Italien. Und wenn bei uns italienisches Wetter ist, dann können die Gäste ihre Speisen auch im Freien genießen. Die Wirtsfamilie Babana eröffnet in diesem Jahr einen neuen Biergarten mit 80 Sitzplätzen.



Genießen wie in Italien im Il Ritrovo in Mindelstetten.

Pizzeria Il Ritrovo
Hauptstraße 12
93349 Mindelstetten
Tel.: 084 04/93 96 06

Öffnungszeiten:
Mo.–So.: 11.30–13.30 Uhr
und 17–23 Uhr

Sportcafé im Warmbad Irsching

Eine Attraktion direkt am frisch renovierten Warmbad Irsching ist das Sportcafé von Gabriele Reith. Nicht nur die Besucher des Warmbades werden hier kulinarisch verwöhnt, sondern auch solche Gäste, die zum Mittag- oder Abendessen, Kaffee und Kuchen oder zum „Sundowner“ kommen. Von warmen Speisen bis hin zu kühl-cremigem Eis serviert das Sportcafé-Team alles, was das Herz begehrt. Zudem zählen die feinen hausgemachten Kuchen oder Torten zu den Spezialitäten des Hauses. Viele Gäste kennen die hervorragenden Backwaren schon aus Gabriele Reiths Stadtcafé in Vohburg.



In der Lounge kann man den Sonnenuntergang genießen.

Sportcafé im Warmbad Irsching
Paarstraße 20
85088 Vohburg
Tel.: 084 57/45 79 1 56

Abends lädt das Sportcafé zum Genießen der letzten Sonnenstrahlen am Beckenrand auf den bequemen Loungemöbeln ein. Das Sportcafé besitzt übrigens einen separaten Eingang für alle Nicht-Badegäste.

Da das Sportcafé von Donnerstag bis Sonntag am Abend noch weit über die Öffnungszeiten des Bads offen hat, können sich Sportfreunde treffen und in der Sky-Bar Fußballspiele und andere Sporthighlights gemeinsam verfolgen und dabei ein kühles Bier der Brauerei NORDBRÄU genießen.

Feiern in der neuen Eventhütte im Högnerhäusl

Idyllisch im Grünen liegt das Högnerhäusl auf einer Anhöhe im Neuhau zwischen Wettstetten und Stammham. Bei Föhn kann man von hier sogar die Alpen sehen. Ausflügler aber auch Feierfreudige schätzen die Lage und das vielseitige gastronomische Angebot und verleihen gerne im schattigen Biergarten oder im Gasthaus. Ein Anbau war dringend notwendig, da die Gaststube für die zahlreichen Gäste einfach zu klein geworden ist. Mit der Hütte, die Platz für über 100 Gäste bietet, kann Michael Wittmann nun genügend Raum für Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Familienfeiern und auch Firmenveranstaltungen bieten. Aber auch für den Ausflugsbetrieb, gerade im Winter oder bei schlechter Witterung, ist die Hütte geöffnet. Und wenn es draußen kalt ist, wird drinnen der Kamin eingeschürt. Auch für Veranstaltungen wie kleine aber feine Konzerte bietet die Eventhütte den perfekten Rahmen. Ob schattiger Biergarten oder gemütliche Gaststube und Eventhütte – ein Besuch im Högnerhäusl ist ein wunderbares Erlebnis. Nicht verpassen sollte man die Veranstaltungen im Högnerhäusl, wie das beliebte Oldtimertreffen mit Musik und Steckerlfisch vom Holzkohlegrill, das regelmäßig am ersten Sonntag im Monat stattfindet.

Ein Anbau war dringend notwendig, da die Gaststube für die zahlreichen Gäste einfach zu klein geworden ist. Mit der Hütte, die Platz für über 100 Gäste bietet, kann Michael Wittmann nun genügend Raum für Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Familienfeiern und auch Firmenveranstaltungen bieten. Aber auch für den Ausflugsbetrieb, gerade im Winter oder bei schlechter Witterung, ist die Hütte geöffnet. Und wenn es draußen kalt ist, wird drinnen der Kamin eingeschürt. Auch für Veranstaltungen wie kleine aber feine Konzerte bietet die Eventhütte den perfekten Rahmen. Ob schattiger Biergarten oder gemütliche Gaststube und Eventhütte – ein Besuch im Högnerhäusl ist ein wunderbares Erlebnis. Nicht verpassen sollte man die Veranstaltungen im Högnerhäusl, wie das beliebte Oldtimertreffen mit Musik und Steckerlfisch vom Holzkohlegrill, das regelmäßig am ersten Sonntag im Monat stattfindet.

Högnerhäusl



Stimmungsvolle Atmosphäre in der neuen Eventhütte.

Gaststätte und Biergarten Högnerhäusl
Neuhau
85139 Wettstetten
Tel.: 084 05/9 24 51 30

Öffnungszeiten: Mai–September:
Montag–Samstag ab 11.00 Uhr
Sonn- und Feiertag ab 9.00 Uhr

Oktober bis April:
Montag und Dienstag Ruhetag

FF Forchheim feiert 125. Gründungsfest

Allen Grund zu feiern hat die Freiwillige Feuerwehr Forchheim: Die Floriansjünger feiern ihr 125. Gründungsfest und das gleich drei Tage lang. Dem Großereignis, das von Freitag bis Sonntag, 10. bis 12. Juni, in Forchheim bei Pförring stattfindet, feiern die Forchheimer Festdamen, der Festausschuss und die Feuerwehr mit großer Vorfreude entgegen. Neben einem unterhaltsamen Festprogramm wird mit süßigen Getränken von NORDBRÄU gefeiert. Die Veranstalter laden alle ein, das Fest gemeinsam mit der Freiwilligen Feuerwehr zu feiern.

www.facebook.com/ffforchheim



WIR löschen jeden BRAND.

Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

früheres mexik. Indianervolk	Frage-wort	6	Farbton	deutscher Politiker (August) 1913	persönl. Fürwort, 1. Person Plural	Stall-mist	Stadt in Schleswig-Holstein	inhaltslos, langweilig	Schul-fach	Kurzform von Kenneth
ugs.: zwei			ländl. Kunstwerk, Martiert		8					
Prüfer	5				Schriftsteller		Fußglied			12
			Schwellung		ugs.: jemanden langweilen					15
griech. Göttin, Zeus-Gemahlin	Rhein-fluss bei Duisburg		Balt-wä-sche-stück		4		Zeichen-gerät	heilbes Rum-getränk		österr.: Meer-rettich
Enterich				11	austral. Beute-tier	folge-richtiges Denken				
	14			Stadt in Mittel-hessen	Vervielfältiger				7	
afrika-nische Kult-antlopie	Wiking-er-näppling bei Wickie-Reiter-team					Aus-schmückung	Kerbtier		zu genie-ßen, nicht ver-dorben	
Laub-baum				ugs. spaß-haft: Dummkopf		hin-weisen			16	
Wande-rungs Spazier-fahrt	schmut-ziges Elands-viertel		Alpen-pflanze					ugs.: Greisin		Sprung
		9				ostfz. Grenz-land				
franzö-sisch: Insel			Neckar-Zufluss				2	Mittel-meer-insel Italiens		1
puder-förmiger Stoff						Nieder-schrift nach Ansage				
Kfz.-Z. Emden			Dach-, Keller-fenster		10			Fecht-hieb		13

GEWINN-COUPON:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16

Lösungswort hier bitte eintragen.

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Einsendeschluss ist der 15. 7. 2016. 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. 146

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- 1. Preis: Verzehrsgutschein** für die Pizzeria Il Ritrovo, Mindelstetten im Wert von 75,- Euro
 - 2. Preis: Verzehrsgutschein** für die Pizzeria Il Ritrovo, Mindelstetten im Wert von 50,- Euro
 - 3. Preis: Verzehrsgutschein** für die Pizzeria Il Ritrovo, Mindelstetten im Wert von 25,- Euro
 - 4. bis 10. Preis:** je 1 Kasten NORDBRÄU Jubiläumssud
 - 11. bis 20. Preis:** je 1 Kasten JQ Johannisbeer Spritzer
- Einsendeschluss: 15. 7. 2016**
- Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe Nr. 145:** Herbert Nagel, Gaimersheim
- 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, Sabine Gooss, Veronika Leichte-Huber

Grafik & Layout: Verlag Bayerische Anzeigenblätter GmbH, Ingolstadt

Fotos: NORDBRÄU, Verlag Bay. Anzeigenblätter GmbH

Auflage: 120.000 Exemplare, Ausgabe Nr. 146, Juni 2016

Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt

Verteilung: iz REGIONAL, Ingolstadt, Tel.: 0841/9666-640

WEISSBIER ZEITUNG

SEIT 1693

Privatbrauerei
INGOLSTADT

Meine Heimat,
mein Bier

NORDBRÄU-Journal

Angabe Nr. 146, Juni 2016

Die Privatbrauerei NORDBRÄU erleben

In der Region tief verwurzelt

Brauereifest, Brauereiführungen, Brauereimuseum – bei NORDBRÄU kann man alles rund ums Bier erleben. Das Jubiläumsjahr des Reinheitsgebotes nimmt die Privatbrauerei zum Anlass, sich für alle Interessierten noch weiter zu öffnen und ihre lange Brautradition vorzustellen.

Seit dem 16. Jahrhundert wird in Oberhaunstadt schon Bier gebraut. Von der langen Geschichte „erzählen“ noch einige Ausstellungstüme im NORDBRÄU-Brauereimuseum. Aber auch Teile des Brauereigebäudes sind historisch. Bei NORDBRÄU kann man bayerische Biergeschichte zum Anfassen erleben. Das taten auch die Gäste des Brauereifestes im April. An zwei Tagen waren alle Bierfreunde auf das Brauereigebäude eingeladen, um einen Blick hinter die Kulissen zu werfen, die Mitarbeiter kennen zu lernen oder einfach zünftig zu feiern. Die Resonanz war großartig. Besonders gefragt waren die Brauereiführungen, die auf ein reges Interesse stießen. Die Bilder auf dieser Seite bieten schöne Impressionen vom Brauereifest und dem engagierten Mitarbeiter-Team.

Aufgrund der großen Nachfrage am Festwochenende bietet NORDBRÄU nun das ganze Jahr über Brauereiführungen an. Als eine der wenigen Brauereien in Privatbesitz präsentiert sie sich dabei ganz persönlich und nah am Kunden. NORDBRÄU ist in der Region tief verwurzelt, und wenn man so will, auch in aller Mund. Denn die Privatbrauerei beliefert die ganze Region und ist auf vielen Festen vertreten. Privat, persönlich, verlässlich und ganz nah am Kunden – das macht NORDBRÄU zu einer echten Heimat-Marke.

Herzlich willkommen bei den Brauereiführungen

Wie gut es NORDBRÄU gelingt, Tradition und modernes Brauwesen zu verbinden, erleben Bierfreunde bei den wöchentlichen Brauereiführungen (mittwochs, 17 Uhr). Hier erfährt man viel Wissenswertes über die Bierzutaten, den Brauprozess, aber auch die Historie des Bierbrauens. Denn auf dem Programm steht auch ein Besuch des neu eingerichteten Brauereimuseums. Buchen kann man die Führungen direkt bei NORDBRÄU unter der Telefonnummer: 0841/95596-0 sowie per E-Mail unter: info@nordbraeu.de.

Brauereifest: Der Skiklub Rennertshofen bedankt sich für das Sponsoring.

Sylvio Böhme (Außendienst Handel) mit A. Wimmer am Gutsbräu-Stand.

Großer Andrang beim Brauereifest von NORDBRÄU.

Gute Stimmung am Brauereifest bei den NORDBRÄU-Mädels.

Die NORDBRÄU-Mitarbeiter packten beim Brauereifest mit an.

NORDBRÄU-Prokurist Christoph Gabler und sein Team.

Im Brauereimuseum finden sich Exponate von anno dazumal.

Die Brauereiführungen erfreuen sich großer Beliebtheit.

Ein herzliches Grüß Gott und Willkommen bei der Privatbrauerei NORDBRÄU!



Ich möchte mich bei Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, ganz herzlich für Ihren Besuch auf unserem Brauereifest im April bedanken. Das ganze NORDBRÄU-Team war überwältigt von den zahlreichen Gästen, die mit uns gemeinsam ein ganzes Wochenende in Oberhausenstadt gefeiert haben. Wir freuen uns über Ihr großes Interesse an Ihrer Heimat-Brauerei und möchten Ihnen deshalb gerne regelmäßig die Möglichkeit bieten, einen Blick hinter die Kulisse von NORDBRÄU zu werfen. Erleben Sie bei einer Brauereiführung, wo Ihr Heimat-Bier gebraut wird. Es ist schon eine Besonderheit, dass wir seit Generationen auf dem Brauereigelände in Oberhausenstadt brauen können

und in Privatbesitz sind. Damit treffen hier eine lange Brautradition und Moderne zusammen. Natürlich unterscheidet sich die Arbeit in einer hochmodernen Brauerei vom früheren Brauereiwesen – bei uns können Sie im Rahmen einer Brauereiführung mit anschließendem Museumsbesuch einen Zeitsprung in der Geschichte des Bieres und unserer Privatbrauerei machen. Das NORDBRÄU-Team freut sich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

E. Weber-Off

Wie im Schlaraffenland



Vor den Augen vieler Schaulustiger wurde am 21. April der neue Bierbrunnen am Georgianum in der Ingolstädter Altstadt eröffnet. Die neue Attraktion am Platz vor der Hohen Schule hat die Neuburger Künstlerin Alexandra Frömm gestaltet. Zum Auftakt floss süßiger Jubiläumssud aus dem Brunnen, im Normalfall wird er jedoch Wasser spenden. „Flüssiges Gold“ kann hier alle zwei Wochen gezapft werden. Alle 14 Tage findet um 15.16 Uhr eine Verkündung des Reinheitsgebotes durch Herzog Wilhelm IV statt. Im Anschluss daran fließen für 40 Minuten 40 Liter Freibier aus dem Bierbrunnen. Kostenlose Tickets für die Verkündung und das anschließend ausgegebene Freibier am Bierbrunnen sind zu den regulären Öffnungszeiten in der Tourist Information in der Moritzstraße 19 erhältlich (bis spätestens 12 Uhr am jeweiligen Veranstaltungstag).



Zur Eröffnung des Bierbrunnens stieß NORDBRÄU mit frisch gezapftem Jubiläumssud an. Fotos: J. Schuhmann

Bierbrunnen

Mein Ingolstadt

In dieser Ausgabe verrät Ihnen Stadträtin Brigitte Fuchs, was ihr an Ihrer Heimatstadt Ingolstadt so gut gefällt.



Als echte Schanzerin bin ich tief in meiner Heimat verwurzelt. Ich liebe unsere schöne Altstadt, die Menschen hier und die Traditionen, die bei uns gepflegt werden. Der Osterbrunnen auf dem Paradeplatz, den ich zusammen mit vielen fleißigen Helferinnen gestalte, ist nur ein Beispiel für das gelebte Brauchtum. Das ganze Jahr über sind wir mit dem Bemalen der Eier beschäftigt. Mein liebster Ort ist mein schöner Garten an der Stadtmauer. Jetzt, wenn meine Margeritenwiese blüht, ist er besonders prächtig. An heißen Sommertagen bin ich oft in einer der Eisdielen der Stadt anzutreffen und auch schon mal im schattigen Biergarten.

Weißbiersimmerl



Host mi?

Bayrisch für Fortgeschrittene Hätten Sie's g'wusst, was „a Gwand“ is?

Der bayerische Begriff „Gwand“ ist sehr einfach mit Gwand zu übersetzen. Während man im Hochdeutschen meist edlere Kleidung oder historische Kleidungsstücke als Gwand bezeichnet (Festtagsgewand), bezieht sich das bayerische Gwand auf alle Kleidungsstücke.



Trachten-Gwand
Eine eindeutige Definition für die Tracht existiert nicht. Vermutlich war in früheren Jahrhunderten damit jegliche getragene Kleidung gemeint ebenso wie die Ständetracht und die Zunftkleidung. Verbreitet ist die Meinung, dass sich die Tracht von der bäuerlichen Kleidung abgeleitet ist. Das Interessante daran ist: Die Landbevölkerung kopierte die höfische und städtische Mode in etwas einfacheren Formen und nach dem eigenen Geschmack weiterentwickelt.

Erst um das Jahr 1800 wurden bewusst Trachten getragen, die die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Bevölkerungsschicht signalisierten. Die Tracht, wie wir sie uns heute vorstellen, ist zur damaligen Zeit entstanden. Es dauerte aber nochmals über 80 Jahre bis zur Gründung der ersten Trachtenvereine. Die Tracht galt als Zeichen der regionalen Kultur, die es gerade in Zeiten der Industrialisierung und der Angst vor dem Verlust der Tradition zu erhalten galt. Seit dieser Zeit gilt die Tracht auch als regionstypisches Gewand.

Trachten aus der Region

Wissenswertes

JESUITEN QUELLE

Die natürlich reine Erfrischung aus der Region

Die Herkunft unseres Mineralwassers

Kein Mineralwasser schmeckt wie das andere. Der Grund dafür liegt tief unter der Erde. Denn für den Geschmack ist der Mineralgehalt verantwortlich und der hängt von den Gesteinsschichten ab, die das Wasser durchlaufen hat.

Mineralwasser entsteht, wenn Regenwasser in den Erdboden sickert. Es kann Jahre bis zu Jahrzehnten dauern, bis das Regenwasser die verschiedenen Erdschichten durchdringt und sich in unterirdischen Vorkommen sammelt. Diese Mineralwasserreservoirs können in einer Tiefe von bis zu mehreren hundert Metern liegen. Auf dem Weg ins Erdinnere wird das Wasser von den Gesteinsschichten gereinigt und gefiltert. Je nach Geologie kann es natürliche Mineralstoffe, Spurenelemente und gegebenenfalls Kohlensäure aus den Gesteinen aufnehmen.

Die natürliche Quelle für das JesuitenQuelle-Mineralwasser entspringt auf Braugelände in Oberhausenstadt. Das reine Mineralwasser aus dem zerklüfteten Weißjuragestein wird in 80 Metern Tiefe gewonnen und ist frei von jeglichen Umwelteinflüssen. Ein wahrhafter Schatz, den die Brauerei in seiner ursprünglichen Reinheit erhält. Frisch wird das Wasser mit all seinen Mineralstoffen direkt an der Quelle abgefüllt und kommt so als natürliches Mineralwasser beim Kunden an. Wer also die natürlichen Mineralwasser von JesuitenQuelle trinkt, genießt den Geschmack seiner Heimat.

Wasser-Wissen
Wasser ist nicht gleich Wasser. Wer Heilwasser, Mineralwasser, und Quellwasser trinkt, der genießt

Tiefenwasser. Bei Leitungswasser dagegen handelt es sich um eine Mischung aus Oberflächen- und Grundwasser. Welche Bezeichnung ein Wasser führen darf, regelt die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung. Bei Heilwasser muss beispielsweise eine vorbeugende oder heilende Wirkung nachweisbar sein.

Aus unterirdischem Wasservorkommen stammt das Quellwasser, das am Ort der Quelle abgefüllt sein muss. Ein Tafelwasser kann künstlich mit Leitungswasser und anderen Zutaten wie Mineralwasser gemischt sein und muss nicht amtlich anerkannt sein. Sehr strenge Auflagen gelten dagegen für das natürliche Mineralwasser. Dass alle Vorgaben eingehalten sind, garantiert eine amtliche Anerkennung. Nur das Wasser, das die strengen amtlichen Untersuchungen bestanden hat, darf als natürliches Mineralwasser bezeichnet werden. Und noch ein Merkmal ist wesentlich für das natürliche Mineralwasser: Es besitzt wertvolle Mineralstoffe, die in ihrer Zusammensetzung je nach Herkunft unterschiedlich sein können.



Unsere Mitarbeiter

Neue Perspektiven bei NORDBRÄU

Als sicherer Arbeitgeber in der Region bietet die Privatbrauerei NORDBRÄU Arbeitsplätze in unterschiedlichen Positionen. Da das Unternehmen wirtschaftlich hervorragend aufgestellt ist, werden immer wieder neue Mitarbeiter eingestellt. Wie Ludwig Schlamp, der seit April in der Auslieferung tätig ist. Der 55-Jährige freut sich, bei NORDBRÄU einen beruflichen Neuanfang machen zu können. „Meine alte Firma, bei der ich 37 Jahre gearbeitet habe, ist insolvent gegangen. Ich musste mich auf dem Arbeitsmarkt neu orientieren. In meinem Alter ist das aber gar nicht so einfach“, erklärt Schlamp. Bei NORDBRÄU hat er eine Anstellung gefunden, die ihm Spaß macht. Auf seinen Touren beliefert er zusammen mit einem Kollegen sämtliche SB-Märkte auf dem Firmengelände der Aueli.



NORDBRÄU-Mitarbeiter Ludwig Schlamp

Buch-Tipp

„Fit mit Bier: Ernährung, Gesundheit, Verantwortung“

Maßvoller Biergenuss kann positive Aspekte hinsichtlich Ernährung und Gesundheit haben. Die Ernährungswissenschaftlerin Sandra Ganzenmüller und der Mediziner Dr. Karl-Heinz Ricken haben über das Lieblingsgetränk der Deutschen viele bisher nur in Fachkreisen bekannte Gesichtspunkte des Bierkonsums herausgearbeitet. So lernen die Leser beispielsweise die wertvollen Inhaltsstoffe des Hopfens kennen und erfahren, warum Bier ebenso gut ist für das Herz wie Rotwein. Und dass „Fit mit Bier“ kein Widerspruch sein muss, zeigt schon alleine die Beliebtheit von alkoholfreien Bieren bei Leistungssportlern.



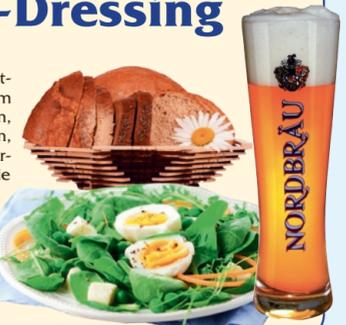
„Fit mit Bier: Ernährung, Gesundheit, Verantwortung“ von Sandra Ganzenmüller und Karl Heinz Ricken ist 2014 im Hans Carl Fachverlag erschienen. ISBN: 3418008216

Rezept-Tipp

Sommersalat mit Weißbier-Dressing

- Zutaten für 4 Personen:**
- 1 Bund Eichblätter
 - 100 g Brunnenkresse
 - 100 g junge Spinatblätter
 - 1 Kohlrabi
 - 1 Bund Kerbel
 - 2 Eier
 - 2 Scheiben Mischbrot
 - 40 g Butterschmalz
 - 0,2 l süße Sahne
 - 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
 - 1 Prise Zucker, Salz, weißer Pfeffer
 - 4-6 EL '93er-Weißbier
 - 1 EL Sahne-Meerrettich

Zubereitung:
Die Salate waschen und trocknen. Die Eichblätter putzen, vom Spinat nur dicke Stiele entfernen, Kerbel vom Stängel zupfen, den Kohlrabi schälen und grob raspeln, die Eier hart kochen und halbieren. Das Brot entrinden, die Scheiben in kleine Würfel schneiden und im Butterschmalz rundherum kross braten. Für das Dressing die Sahne steif schlagen und zum Schluss Zitronenschale, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und das Bier unter Schlagen einlaufen lassen. Meerrettich und Kerbel unterziehen. Gemüse locker mit dem Dressing mischen, auf vier Tellern anrichten und je ein halbes Ei in die Mitte setzen. Mit Croutons bestreuen.



iso Weizen alkoholfrei

Mit NORDBRÄU iso Weizen alkoholfrei fit für den Ironman Hawaii

Einmal beim legendären Ironman in Kona auf Hawaii dabei zu sein – das ist der Traum vieler Triathleten. Für Josef Diepold aus Kösching ist dieser Traum Wirklichkeit geworden. Den 10. Oktober 2015 wird er damals 51-Jährige nie vergessen. An diesem Tag schwamm, radelte und lief er in zehn Stunden und 18 Minuten ins Glück. Als vierbester Deutscher in seiner Altersklasse (AK 50) bewältigte er die Strecke. Wenn Josef Diepold an Hawaii zurückdenkt, dann gerät er ins Schwärmen: „Das war das beste sportliche Erlebnis, das ich je hatte. Die Stimmung in Kona ist mit den Olympischen Spielen zu vergleichen. Hier treffen sich die 2.500 besten Triathleten der Welt – es ist unbeschreiblich.“ Drei Wochen lang steht das sonst eher beschauliche Kona kopf. Alles dreht sich um den Ironman. „Die Sportler reisen schon Wochen vorher an, um sich zu akklimatisieren“, sagt Diepold und erklärt: „Die Luftfeuchtigkeit ist sehr hoch und es ist sehr heiß. Fast scheint es unmöglich, unter diesen Bedingungen Höchstleistungen zu bringen.“ Doch die einzigartige Atmosphäre in Kona und die Chance dabei sein zu dürfen, beflügelte den Sportler aus Kösching.

Verblüffend ist Diepolds sportlicher Werdegang. Denn erst mit 40 Jahren hatte er mit dem Triathlon begonnen und trotzdem gehört er zu den weltweit Besten seiner Altersklasse. Den begehrten Startplatz sicherte sich Josef Diepold mit hartem Training und eiserner Disziplin. „Im Gegensatz zu den vielen Profi-Athleten, die den Ironman bestreiten, bin ich voll berufstätig. Das bedeutet, dass ich neben der Arbeit nur 25 Stunden die Woche trainiere.“ Einer seiner besten Trainingsbegleiter ist das NORDBRÄU Iso Weizen alkoholfrei. „Das trinke ich nach dem Training am liebsten. Es erfrischt nicht nur, sondern gibt meinem Körper schnell wichtige Mineral- und Nährstoffe zurück, sodass ich am nächsten Tag wieder fit fürs Training bin.“ Mit NORDBRÄU hat Josef Diepold auch einen passenden Sponsor gefunden: „Ich freue mich, dass NORDBRÄU als regionale Brauerei mich als Athleten aus der Region unterstützt! Das passt sehr gut zusammen.“ Und vielleicht nimmt Diepold das NORDBRÄU Iso Weizen alkoholfrei in diesem Jahr mit nach Hawaii, denn er arbeitet hart daran, sich in diesem Jahr wieder zu qualifizieren.

Den Traum vom Ironman Hawaii erfüllte sich Josef Diepold aus Kösching. Der Triathlet wird von NORDBRÄU gesponsert.



500 Jahre Reinheitsgebot

Zum 500. Geburtstag des Reinheitsgebotes am Georgitag am 23. April war Ingolstadt fest in der Hand des Bieres: Während rund um die Hohe Schule das Fest zum Reinen Bier gefeiert wurde, traf sich am Vormittag der Brauerbund zum Festakt im Klenzpark mit rund 1.000 geladenen Gästen aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Als Ehrengäste fanden sich Bundeskanzlerin Angela Merkel und Bayerns stellvertretende Ministerpräsidentin Ilse Aigner ein.

Politiker und Brauer beim Festakt „500 Jahre Reinheitsgebot“ in Ingolstadt. Auch in der Altstadt wurde kräftig gefeiert.

Fotos: J. Schuhmann, M. Banai, B. Schmidt

