



### Ein herzliches Grüß Gott und Willkommen bei der Privatbrauerei NORDBRÄU!



Für uns Schanzer geht ein einzigartiges Jubiläumsjahr zu Ende. 2016 stand im Zeichen des 500-jährigen Bestehens des Reinheitsgebotes, das in seiner Heimatstadt Ingolstadt groß gefeiert wurde. Was bleiben wird, sind nicht nur ein Bierbrunnen und Erinnerungen an schöne Veranstaltungen, sondern auch ein schmackhaftes Souvenir: der NORDBRÄU-Jubiläumssud, der bei den Bierfreunden so gut ankommt, dass wir ihn nun fest in unser Sortiment aufgenommen haben. Das große Jubeljahr krönen wir mit Gold: Unsere Braumeister haben eine weitere neue Bierspezialität kreiert: das Wintergold, ein traditionell gebrautes Bier, in dem neue Hopfensorten für ein fruchtiges Geschmackserlebnis sorgen. Wer mehr über unsere Spezialitäten und die Menschen, die dahinter stecken, erfahren möchte,

kann sich auf unsere neue Homepage freuen, an welcher wir gerade fieberhaft arbeiten. 2016 beenden wir mit unserer traditionellen Weihnachtsspende an karitative Einrichtungen in der Region. Anstelle von Kundengeschenken spenden wir das Geld, um Menschen, die es dringend benötigen, eine große Freude zu machen. Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich ein friedliches Weihnachtsfest und einen guten Start in das neue Jahr.

*E. Wittmann-Ott*

### Vorschau

### Ab 2017 im neuen Design

Wer mehr über die NORDBRÄU, die Produkte und die Menschen, die hinter der Brauerei stehen, erfahren möchte, kann gerne zu einem virtuellen Rundgang vorbeischaun. Einfach im Internet auf [www.nordbraeu.de](http://www.nordbraeu.de) klicken und die Privatbrauerei öffnet ihre Pforten. Derzeit putzt sich die Brauerei-Homepage für die Besucher heraus, um in Kürze komplett überarbeitet und in neuem Design online zu gehen, das mit Nutzerfreundlichkeit, einer klaren Strukturierung und einer optimal aufbereiteten Darstellung für Desktop, Tablet und Smartphone überzeugt. Auf ihrem virtuellen Weg durch die Brauerei werden die Besucher von den Menschen begrüßt, die hinter NORDBRÄU stehen. Sie erfahren dabei Wissenswertes rund um NORDBRÄU und seine Bierspezialitäten und erhalten Informationen zu Brauereiführungen und dem Brauereimuseum. Wer neugierig auf NORDBRÄU geworden ist, ist jederzeit herzlich willkommen!



### Weihnachtsspende

### Hilfe für Menschen in Not



Statt der üblichen Weihnachtsgeschenke an Kunden spendete NORDBRÄU bereits zum sechsten Mal das Geld an gemeinnützige Organisationen in der Region 10. Unterstützt wurden mit insgesamt 8.500 Euro die Elisa Familiennachfolge (Neuburg), Caritas, Familien in Not, Peter-Steuart-Heim, Lebenshilfe, Hollerhaus, Hollerhaus Pro Service und der Sozialdienst katholischer Frauen. NORDBRÄU-Geschäftsführerin Eva Wittmann-Ott (4.v.l.) übergab die Schecks an die Vertreter der jeweiligen Organisationen. V.l.: Josef Lehner, Malke Stikarowski, Michael Rinnagl, Lisa Gerich, Angelika Stadler, Dr. Florian Wild, Sybille Hertel und Peter Koch.

### Mein Ingolstadt

In dieser Ausgabe verrät Ihnen Knut Weber, Intendant Stadttheater Ingolstadt, was ihm an seiner Wahl-Heimatstadt Ingolstadt so gut gefällt.



„Eine freundliche Stadt in einer lebenswerten Region – so habe ich Ingolstadt kennengelernt. Ich lebe sehr gerne hier und freue mich über die Nähe und Zuneigung der Ingolstädter zum Theater-Ensemble. Ich bin natürlich auch am liebsten in der Nähe des Theaters, deshalb sind meine Lieblingssorte die Bühne des Stadttheaters, der Turm Baur, das Kleine Haus und das Studio. Ich freue mich, dass ich hier in Ingolstadt das Jubiläumsjahr „500 Jahre Reinheitsgebot“ miterleben durfte und werde das Jahr mit einem Jubiläumsbier beschließen.“

### Rezept-Tipp

### Biergulasch

- Rezept für 4 Personen**
- 1 kg Zwiebeln
  - Öl zum Braten
  - 1 kg Rindergulasch
  - 1 EL Tomatenmark
  - 1 EL Paprikapulver edelsüß
  - 250 ml NORDBRÄU Hell
  - 1 TL getrockneter Majoran
  - 1 TL Kümmelsamen
  - Abrieb von 1 Bio-Zitrone
  - 600 g festkochende Kartoffeln



**Zubereitung**  
Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Öl in einem großen Topf anbraten. Fleisch zugeben und ca. 10 Min. mitbraten, bis die ausgetretene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Tomatenmark einrühren, Paprikapulver hinzugeben, mit Bier ablöschen und mit 750 ml Wasser aufgießen. Aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 1 Std. 10. Min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, evtl. Zitronenschale würzen. Geschälte und gewürfelte Kartoffeln hinzugeben und weitere 20 Min. fertig garen.

### Aufgemerkt!

### Jubiläumssud jetzt fest im Sortiment



Der Jubiläumssud durfte in diesem Jahr bei keiner Veranstaltung zum 500-jährigen Bestehen des Bayerischen Reinheitsgebots fehlen. Ob Georgifest, Zam-Festival oder am Ingolstädter Bierbrunnen – der Jubiläumssud erfreute die „trockenen Kehlen“ der Festgäste und setzte

dem Jubiläum die bierige Krone auf. Das Jubeljahr neigt sich zwar dem Ende zu, doch NORDBRÄU hat eine gute Nachricht für alle Bierfreunde: Der Jubiläumssud wird auch 2017 weiterfließen. Aufgrund der großen Nachfrage hat NORDBRÄU die naturtrübe Bierspezialität ins Sortiment aufgenommen. Der Jubiläumssud entsteht auf altbayerische Art bei kalter Gärung bei Temperaturen von maximal 9 Grad, ca. 9 Tage lang. Danach wird der Sud 6 Wochen bei Temperaturen um den Gefrierpunkt kalt gelagert. Durch die Kälte erhält der Jubiläumssud sein ganz eigenes Aroma. Zum besonderen Geschmack tragen dunkle Malze, wie Karamell-Malze sowie der heimische „Spalter Aromahopfen“ bei. Der Jubiläumssud in Exportbierqualität ist im Handel und in der Gastronomie erhältlich.



### Host mi?

### Bayrisch für Fortgeschrittene

Hätten Sie's g'wusst, was „Diridari“ is? „Sach zu Sach, Diridari zu Diridari“, so lautet ein bekannter bayerischer Spruch. Auf Hochdeutsch heißt das so viel wie „Geld zu Geld“. Der wohlklingende Begriff „Diridari“ kommt vermutlich aus dem Lateinischen oder Italienischen und wird vom Wort „dare“ (geben) oder „dari denari“ (Geld geben) abgeleitet. Die Mundart hat daraus ganz einfach „Diridari“ gemacht.



### Bier und seine Heilkraft

### Bier und seine heilsamen Inhaltsstoffe

„Zum Wohl!“, lautet ein kurzer aber vielsagender Trinkspruch. Bier ist in der Tat sehr bekömmlich – natürlich in Maßen genossen. So wird Erwachsenen jetzt in der Erkältungszeit gerne zu einem alten Hausmittel geraten: warmes Bier. Doch hilft das wirklich. Ja, denn warme Getränke lindern Erkältungssymptome. Warmes Bier entspannt zudem und ist schlaffördernd, was besonders auf die Bitterstoffe und ätherischen Öle des Hopfens zurückzuführen ist.

**So wird's gemacht:**  
Einen Teelöffel Honig in 300 Milliliter angewärmtem Bier auflösen und kurz vor dem Schlafen trinken.



### Winterspezialitäten

### Unsere Winterklassiker sind wieder da!



Ein echter Winterbier-Klassiker ist der Eisbock. Der dunkle Gerstensaft hat mindestens neun Volumenprozent Alkohol und schmeckt kräftiger als andere Festbiere. Traditionsbewusste Bierkenner lieben den Eisbock. Dieser passt perfekt zu einem Festtagessen mit Wildbraten oder unserem Rezepttipp, dem Biergulasch.

Zur Einstimmung auf die Weihnachtszeit ist der alkoholfreie Frucht-Punsch das ideale Getränk. Zehn verschiedene Früchte wie Orangen, Kirschen und Heidelbeeren geben dem Getränk eine volle fruchtige Note, die warm oder kalt ein Genuss sind und die Christkindmarkt-Stimmung nach Hause bringt.



### Nachruf

Wir betrauern den Tod unseres Mitarbeiters, Herrn

### Roland Betz

Herr Betz gehörte unserem Unternehmen seit 1. September 1999 an und war zuletzt als Flaschenkellermeister in unserer Füllerei mit großem Engagement tätig.

Wir verlieren mit Herrn Betz nicht nur einen hoch geschätzten, sehr kompetenten und wertvollen Mitarbeiter, sondern auch einen stets hilfsbereiten und freundlichen Kollegen.

Für seine langjährige und erfolgreiche Tätigkeit in unserem Unternehmen gebühren ihm Dank und Anerkennung. Wir werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Seiner Familie gilt unsere aufrichtige Anteilnahme.

**Eva Wittmann-Ott**   **Markus Bitterwolf**   **Martin Meyer**  
Geschäftsführung   Leiter Produktion/Technik   Betriebsratsvorsitzender  
**im Namen der kompletten Belegschaft der Privatbrauerei Nordbräu Ingolstadt GmbH & Co. KG**

### Weißbiersimmerl



MEINE FRAU WÜNSCHT SICH ZUM FEST, EINE KISTE VOLL GOLD!!!

MEINE FRAU AUCH PAULI HAB GLET DREI GEKAUFT!!!

© by Mitti Tom

### Zukunftsinvestition

### Tradition trifft Technik

Hinter traditionellem Biergenuss und reiner Erfrischung steckt in einer modernen Brauerei wie NORDBRÄU ausgefeilte Technik. Anlagen zur Abfüllung oder zum Ein- und Auspacken sind technische Spezialgeräte, die heutzutage in einer Brauerei unverzichtbar sind. Nachdem NORDBRÄU im vergangenen Jahr in eine neue Abfüllanlage investiert hatte, wurde dieses Jahr im November ein neuer Einpacker zur automatischen Bestückung der Bierkästen mit Flaschen in Betrieb genommen. Bei der neuen Maschine handelt es sich um einen sogenannten Fünfkopf-Einpacker, der das in die Jahre gekommene Vierkopf-Gerät ersetzt. Die neue Maschine arbeitet besonders etikettenschonend und kann viel schneller und unkomplizierter als bisher an die verschiedenen Verpackungsgrößen angepasst werden. Der positive Effekt ist eine Zeitersparnis von bis zu 70 Prozent.



### Biergeschichte

### Reinheitsgebot von 1516: Wo ist die Hefe?

Gerste, Hopfen und Wasser – allein diese drei Zutaten ließ das Bayerische Reinheitsgebot von 1516 für die Herstellung von Bier zu. Doch was ist mit der Hefe, die für den Bierbrauprozess unerlässlich ist? Vermutlich war den Brauern in früheren Zeiten die Bedeutung der Hefe für die alkoholische Gärung noch nicht genau bekannt. Jedoch kann man davon ausgehen, dass sie dem Gerstensaft Hefe beigaben, da es im Mittelalter den „Hefner“ sogar als eigenständigen Beruf gab. Dieser hatte die Aufgabe, Hefe zu vermehren und die Brauer mit dem begehrten Gut zu versorgen. Hefe war damals so wertvoll, dass sogar aus Brauabfällen Dünnbier hergestellt wurde. Der genaue Zusammenhang von Hefe und Zucker sowie der alkoholischen Gärung ist aber erst Mitte des 16. Jahrhunderts bekannt. 1789 folgten erste wissenschaftliche Erkenntnisse durch den Forscher Lavoisier über die Wirkung von Hefe und Zucker bei der Bierherstellung. Er stellte fest, dass durch die Gärung mit Hefe zum einen Alkohol erzeugt werde und zum anderen das Bier seine Spritzigkeit durch die Entstehung von Kohlensäure erhalte. Heute werden in Deutschland zum Bierbrauen Reinzuchthefen verwendet. Dabei kommen ober- und untergärrige Hefen zum Einsatz. Obergärrige schwimmen bei der offenen Gärung an der Oberfläche, untergärrige setzen sich am Boden ab. Zu den obergärrigen Bieren zählt z. B. Weizen und zu den untergärrigen Bieren z. B. Pils.

Der Hefner: Darstellung von 1698  
Foto: Deutschen Fotothek Ständebuch



### Event

### Partystimmung in der Eventhalle mit den Troglauer Buam

Die muss man erlebt haben! Deshalb holt die Eventhalle am Westpark die Troglauer Buam zum wiederholten Male nach Ingolstadt. Am 18. Februar 2017, 20 Uhr spielen die sechs Oberpfälzer in der Eventhalle auf und sorgen für Stimmung, wie auf dem Oktoberfest. Dazu trägt natürlich auch ihr größter Hit bei, der „Haberfeldtreiber“. Mit ihrer „Heavy Volksmusik“ treffen die Troglauer Buam den Geschmack einer breiten Masse. Sie können sogar von sich behaupten, die bisher einzige Band zu sein, die sowohl bei MTV als auch beim Musikantenstadl in Trachtenlederhosen aufgetreten sind! Das zeigt wie generationsübergreifend und authentisch die Band aufgestellt ist.



**eventhalle WESTPARK**  
Eventhalle Westpark  
Am Westpark 2  
85057 Ingolstadt  
Tel. 08 41/22064667  
E-Mail: [info@eventhalle-westpark.de](mailto:info@eventhalle-westpark.de)  
Tickets: [www.eventhalle-westpark.de](http://www.eventhalle-westpark.de)