

Bayerische Gemütlichkeit in Altmannstein

Gasthof Neumayer



Gasthof Neumayer Altmannstein

Bayerische Gemütlichkeit ist das Markenzeichen des Gasthofs Neumayer und der angeschlossenen Pension im Herzen Altmannsteins. Vor historischer Kulisse kann man in der Gaststube, dem Nebenzimmer oder bei schönem Wetter auch auf der Sonnenterrasse herrlich sitzen und ein gutes Bier oder eine der bayerischen Spezialitäten des Hauses genießen. Da der Gasthof direkt am Schambach-Radwanderweg liegt, machen hier Radler und Spaziergänger gerne Rast. Wer eine größere Feier plant, dem sei der hauseigene Saal für bis zu 180 Personen empfohlen. Für kleinere Veranstaltungen bietet das Nebenzimmer Platz für bis zu 25 Personen. Wie so vieles in Altmannstein ist auch das Gasthaus Neumayer eine echte Institution im Ort. Die Geschichte des Anwesens reicht nämlich nachweislich bis ins Jahr 1326 zurück als der Prössl'sche Bräu mit Gasthaus erstmals urkundlich erwähnt wird. Zusammen mit dem benachbarten Rotgerberanwesen bildete es damals den Kern des sogenannten Vorkarles, der im Mittelalter am Schambachufer gegenüber dem Brucktor entstanden war. Bräu und Gasthof sahen über die Jahrhunderte hinweg viele Besitzer. 1852 zog mit Johann Stadler, einem Vorfahren des heutigen Eigentümers und Wirts Max Neumayer, ein Wirt ein, der Brauhaus und Wirtschaft weithin bekannt machte.

Gasthof-Pension Neumayer
 Bahnhofstraße 15
 93336 Altmannstein
 Tel. 09446/1030
 www.landgasthof-neumayer.de

Öffnungszeiten:
 Mo. 10.30–14 Uhr,
 Mi.–Sa. 10.30–14 Uhr u. 17–21 Uhr,
 Sonn- u. Feiertag 10–21 Uhr

Gebratener Kabeljau auf Weißbierrisotto

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel	100 g Erbsen
1 Knoblauchzehe	½ TL abgeriebene Schale
3 EL Butterschmalz	Zitrone (unbehandelt)
250 g Risottoreis	Zitronensaft
500 ml heißer Fischfond	50 g Mascarpone
500 ml NORDBÄU	60 g geriebener Parmesan
Edel-Weißes	4 Stück Kabeljaufilet à 150 g
250 g grüner Spargel	Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat

Zubereitung:
 Feingewürfelte Zwiebel und Knoblauchzehe in 1 EL Butterschmalz glasig anschwitzen, Risottoreis zugeben und mitgaren bis er glasig wird. Mit Fischfond angießen bis der Reis bedeckt ist. Unter Rühren einkochen lassen. Dann mit etwas Weißbier angießen, einkochen lassen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gar ist, aber noch etwas Biss hat. Spargel putzen und in Stücke schneiden, 5 Min. vor Garzeitende mit Erbsen in das Risotto mischen. Zitronenschale und -saft, Mascarpone und Parmesan untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Im restlichen Butterschmalz die Kabeljaufilets je nach Dicke 3 bis 4 Min. von jeder Seite braten, würzen und auf dem Risotto anrichten.



NORDBÄU GASTRO-Tipps

Generationswechsel im Hotel-Gasthof „Zum Anker“



Der beliebte Hotel-Gasthof „Zum Anker“ wird bereits in der dritten Generation von Familie Schmailzl geführt. Am 1.1.2017 haben Korbinian und Sebastian Schmailzl das Ruder aus den Händen ihrer Eltern übernommen. Auch wenn die Senior-Chefs weiter im Betrieb aktiv mitarbeiten war ihnen eine frühzeitige Übergabe wichtig. „Sebastian und Korbinian sind jung, motiviert und haben frische Ideen. Das sind ideale Voraussetzungen, um unseren Hotel-Gasthof erfolgreich weiterzuführen“, sagt Christine Schmailzl, die gemeinsam mit ihrem Mann 34 Jahre die Geschicke im Anker lenkte. Sie wissen, dass ihr Unternehmen bei ihren Söhnen in besten Händen ist, wie Siegfried Schmailzl erklärt: „Beide sind hervorragend ausgebildet und haben Erfahrung in international renommierten Häusern gesammelt.“ So besitzt der 26-jährige Korbinian Schmailzl eine Ausbildung zum Hotelfachmann, Koch und Bartender. Zu seinen beruflichen Stationen zählt das Fünf-Sterne-Seehotel Überfahrt am Tegernsee. Zudem sammelte er Erfahrungen als Barkeeper auf einem Kreuzfahrtschiff. Sein 30-jähriger Bruder arbeitete im Schloss Elmau, im Gourmet-Restaurant Tantris in München sowie im Goldenen Berg am Ariberg. Nun bringen sie im elterlichen Betrieb ihre Erfahrung ein. „Wir konzentrieren uns hier auf unsere drei Schwerpunkte: das Hotel, das Restaurant und das Catering“, freuen sie sich.

GASTHOF „Zum Anker“
 Tränkterstraße 1
 85049 Ingolstadt
 Tel. 0841/3005-0

Öffnungszeiten:
 Mo.–So. 7–24 Uhr
 Warme Küche: 11.30–14 Uhr
 18–22.30 Uhr



Braumeister Georg Mendel

Mittelalterliche Heilbiere

Im Mittelalter war Bierbrauen Frauensache. Es ist also kein Wunder, dass es eine Frau war, die sich hierzulande als eine der ersten mit den Wirkstoffen beschäftigte: Hildegard von Bingen. Die Benediktiner-Äbtissin (1098 – 1179), die u.a. als Naturforscherin und Volksmedizinerin wirkte, lobte die regenerativen und kräftigenden Eigenschaften des Gerstentrunks und empfahl ihn deshalb vor allem schwermütigen Menschen. „Man trinke Bier!“, schrieb sie in ihrem Buch causa et cura (Ursache und Heilung). Mit der heilenden Kraft des Bieres setzte sich nach Hildegard der Arzt Philippus von Hohenheim (1493-1541), bekannt als Paracelsus, auseinander. Er bezeichnet es als „göttliche Medizin gegen die Krankheit.“ Er erforschte das Bier als Heilmittel gegen Hals- und Ohrenschmerzen, Magenbeschwerden, Gicht und sogar Herzproblemen. Vorteilhaft bei der Behandlung war, dass das Bier damals weniger Alkohol enthielt als heute. Aufgrund der vielbesagten gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe wurden im Mittelalter gerne Heilbiere verabreicht. Dies ist belegt in medizinischen Schriften mit einer Reihe von Bierrezepten, wie z.B. dem heißen Bierlikör von Hildegard von Bingen.

Biergeschichte

Das NORDBÄU-Kreuzworträtsel

im Pendelverkehr einges. Fahrzeug	feindliche Gefühle haben	Leib-wäsche	Fluss durch London	Aktion, Handlung	mühsel, nicht schwer	lautmal.: Schuss, lauter Knall	außerirdisches Lebewesen	Treffpunkt bei Brecht	Raubtier, Wildhund	Havel-Zufluss	Tatze, Pranke
11	13					laute Äußerung					
loyal; treu									15		ugs.: Flachs-bündel
beständig					10	darreichen	Vieh-hüter (poet.)		16		
ältester Sohn Nochs (A. T.)			1	Teil des Rhein-Schiefergebirges		Balkon-pflanze				19	
erhoffen					6		Produkt aus Soja-bohnen			Zeit-kontroll-gerät	sehen, be-greifen
					14	hoher Offi-ziers-rang	Teil des Klaviers				
unpos-sen-der Augen-blick	afrik. Gesell-schafts-reise		Männer-name		Spek-takel, Rumor						3
tschech.-poln. Gebirge						7	Möbel-stück	südd.: bebautes Orts-gebiet			Grund-schlepp-netz der Fischer
flink, beweglich					russ. Volks-ver-tretung		Hinter-list, Bosheit			5	
Ausflug mit dem „Draht-esei“	be-stimmter Artikel		amerik. Schau-spielerin: ... Moore			8		Stadt im Kanton Bern			4
						2	Planeten-name			17	
Segel-kom-mando			18	deut-scher Maler † (Franz)				Moral-begriff			
wirklich-keits-tremd								warten			

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- Preis: Verzehrsgutschein**
für den Gasthof Anker Ingolstadt im Wert von 75,- Euro
 - Preis: Verzehrsgutschein**
für den Gasthof Anker Ingolstadt im Wert von 50,- Euro
 - Preis: Verzehrsgutschein**
für den Gasthof Anker Ingolstadt im Wert von 25,- Euro
 - bis 10. Preis:**
je 1 Kasten GUTSBRÄU Hell
 - bis 20. Preis:**
je 1 Kasten JesuitenQuelle Apfelsaft-Schorle naturtrüb
- Einsendeschluss: 19.05.2017**
- Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe Nr. 147:**
Alfons Goldner, Ingolstadt
- Alle Gewinner wurden schriftlich informiert.

Veranstaltungen

Programm eventhalle WESTPARK

Infos, Vorverkauf und Anmietung unter eventhalle-westpark.de

Do. 18.05.2017 19:00	THE RAMONAS (the UK's All Girl Tribute to THE RAMONAS) + Scandal, Stitch Fone & guests
Sa. 20.05.2017 19:30	FAT TONI „Live – Brand New Family Affairs“
Mo. 05.06.2017 19:00	AUSTRIA 4+ „Für eine Handvoll Schilling“
Sa. 15.07.2017 19:30	AUDI Sommerkonzerte 2017 Benjamin Nuss, Piano „Videospielmusik im klassischen Kontext“
Fr. 06.10.2017 19:00	VON WEGEN LISBETH „Hallo Dippo“ Tour 2017
Do. 12.10.2017 19:00	SERUM 114 „Der Tag mein Feind“-Tour 2017
Di. 17.10.2017 19:00	THE DOORS Tribute Band (UK) The no. 1 tribute to the Doors
Do. 19.10.2017 19:00	D' Raith-Schwester und da Blaimer HART ABER HERZLICH
Sa. 21.10.2017 19:30	HEAVEN IN HELL - 80's Rock LIVE
Sa. 22.10.2017 18:00	NACHT DER GITARREN „International Guitars Night“ feat. Lolo Reinhardt, Calum Graham, Marek Pasieczny & Michael Chapdelaine
Mi. 25.10.2017 19:00	Simone Solga „Neues Programm“
So. 29.10.2017 19:00	BLECHBIXN „Aus. Äpfe. Amen.“
Fr. 03.11.2017 19:00	LOS DOS Y COMPANEROS
Sa. 04.11.2017 19:00	KÄRBHOLZ „Überdosis Leben Tour II 2017“
So. 05.11.2017 14:00	RODSCHA AUS KAMBODSCHA & TOM PALME „Ratzeboza – Miltachlieder“

Änderungen und die aktuellsten Konzertinfos unter www.eventhalle-westpark.de

GEWINN-COUPON:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Lösungswort hier bitte eintragen.

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Einsendeschluss ist der 19.05.2017. Lösungswort bitte eintragen und an NORDBÄU, Gutsstraße 5, 85055 Ingolstadt, senden. Sie können uns das Lösungswort auch per E-Mail schicken: preisausschreiben@nordbraeu.de. Stichwort Kreuzworträtsel Nr. 148.

Herausgeber:
NORDBÄU 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: NORDBÄU,
 Verlag Bay. Anzeigenblätter GmbH
 Auflage: 120.000 Exemplare,
 Ausgabe Nr. 148, April 2017
 Verbreitungsgebiet:
 Großraum Ingolstadt
 Verteilung: iz REGIONAL, Ingolstadt,
 Tel.: 0841/9666-640

SEIT 1693
 PARVATBAUEREI
NORDBÄU
 INGOLSTADT
 Meine Heimat,
 mein Bier
WEISSBIER ZEITUNG
 NORDBÄU-Journal
 Ausgabe Nr. 148, April 2017
 AUSGEZEICHNETE QUALITÄT
 PRIVAT REGIONAL AUSGEZEICHNET

Eintritt frei!

Auf geht's zur
BRAUEREIPARTY
06. Mai 2017
 18.00 Uhr Einlass • 19.00 Uhr Beginn

MegaParty mit MG
Münchner G'schichten



Dass bei NORDBÄU in Oberhaustadt nicht nur gutes Bier gebraut, sondern auch zünftig gefeiert wird, erleben Tausende Gäste beim Brauereifest im vergangenen Jahr. Diese Tradition setzt NORDBÄU fort und lädt am Samstag, 06. Mai 2017, zur MegaParty auf dem Brauereigelände ein mit der bayrisch-rockigen Partyband vom Münchner Oktoberfest „Münchner G'schichten“. Damit den Gästen die Energie nicht ausgeht, sorgt das NORDBÄU-Team mit gut gekühlten Getränken und Partyschmankerl für das leibliche Wohl der Gäste. Der Eintritt zur Brauereiparty ist frei! Einlass ist um 18.00 Uhr, Beginn um 19.00 Uhr. Bis Mitternacht geht in der Festhalle die Post ab.

Nähere Infos auf unserer Homepage www.nordbraeu.de

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt!

HINWEIS PARKPLÄTZE:
KEINE PARKPLÄTZE AM BRAUEREIGELÄNDE VORHANDEN!
 Bitte nutzen Sie den kostenlosen Parkplatz in Lenting, Am Bergfürst (Jurafestgelände) und Shuttle-Bus.

www.nordbraeu.de



Editorial

Unsere NORDBRÄU-Familie trauert um ihren Seniorchef Dr. Max Wittmann, der im März verstorben ist. Er nahm bis zu seinem Tode regen Anteil an den Ereignissen der Brauerei teil und war stolz auf sein Lebenswerk. Dieses werden wir in Ehren halten und in seinem Sinne fortführen. Deshalb halten wir auch in der Zeit der Trauer nicht inne, schließlich geht die Arbeit in der Brauerei weiter. Zahlreiche Fest-Termine für das Jahr 2017 sind eingeplant, wie z. B. die Brauerei-

partie am 6. Mai und auf dem Pfingstvolksfest wird NORDBRÄU vertreten sein. Unsere Privatbrauerei bleibt auch weiterhin für Interessierte geöffnet. Die Brauereiführungen, die zum Start im vergangenen Jahr großen Anklang gefunden haben, setzen wir in gewohnter Weise fort. Ob bei einer Führung oder bei unserer Brauereiparty – ich freue mich schon jetzt, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

E. Wittmann-Ott

Nachruf

NORDBRÄU trauert um Seniorchef Dr. Max Wittmann

Die Privatbrauerei NORDBRÄU trauert um ihren Seniorchef Dr. Max Wittmann. Kurz nach seinem 91. Geburtstag ist er am 30. März 2017 ruhig und friedlich entschlafen. Als drittes Kind der Gutsbesitzer August und Clementine Wittmann hat er in den 50er-Jahren die Brauerei übernommen und zu dem modernen Unternehmen gemacht, das es heute ist. Unter seiner Leitung erfuhr die Brauerei ein rasantes Wachstum. Dr. Wittmann konnte dabei nicht nur den Ausstoß an Bier vervielfachen, er setzte auch auf eine breite Palette an alkoholfreien Erfrischungsgetränken der Marke

JesuitenQuelle. 1997 übergab er die Unternehmensführung an seine Tochter Eva Wittmann-Ott. Sein Handwerk hat Dr. Max Wittmann von Grund auf gelernt. Gleich nach dem Kriegsdienst bei der Gebirgsartillerie begann er 1945 im Kloster Scheuern mit einer Ausbildung zum Brauer. An der Brautechnischen Hochschule Weihenstephan machte er seinen Abschluss als Diplombraumeister. Zudem studierte er in München Betriebswirtschaft. Nach seinem Abschluss als Diplomkaufmann promovierte er 1955 zum Doktor der Volkswirtschaft. Fachlich, aber auch menschlich wurde Dr. Max Wittmann bei Mitarbeitern und Geschäftspartnern hoch geschätzt. Als Seele der Brauerei hinterlässt er eine große Lücke.



Meine Heimat

In dieser Ausgabe verrät Ihnen Andrea Mickel, Bürgermeisterin des Marktes Gaimersheim, was ihr an ihrer Heimat gefällt.

Für mich sind Gaimersheim und die umliegenden Orte Heimat und ich fühle eine große Verbundenheit zu den Menschen. Es ist schön, wenn man sich trifft und sich kennt – diese Nähe ist bei uns in der Region noch möglich. Die Verbindung von Stadt und Land wird hier gelebt. Wir vom Land genießen gerne die Annehmlichkeiten der Stadt, beispielsweise wenn wir das Theater und Feste besuchen. Trotzdem haben wir es geschafft, unsere Identität zu erhalten. Dazu zählt auch der Reisberg, das Naherholungsgebiet der Gaimersheimer. Ich komme gerne zum Reisberg zum Walken und genieße zu allen Jahreszeiten den herrlichen Naturblick. Bei Föhn kann man sogar über Ingolstadt und das Münster, bis hin zur Zugspitze schauen.

Host mi?

Hätten Sie's g'wusst, was ein „Scherzerl“ ist? Nein, das Scherzerl ist kein kleiner Spaß, sondern ein Lebensmittel. Es handelt sich um den Brotanschnitt und den Brotabschnitt, wie es in der Bäckersprache heißt. Da gerade dieses Stück heiß begehrt ist – zumindest wenn es knusprig-frisch ist – haben sich in der ganzen Republik unzählige Mundartbegriffe gebildet. Im Norden findet man häufig die Begriffe Kanten oder Knust. Besonders liebevolle Bezeichnungen findet man im Münsterland (Knietzchen, Mäcksen), in Rheinland-Pfalz (Schäbelsche, Boppes), Oberfranken (Köbberla) und natürlich in Oberbayern (Scherzerl).

Nachruf

Georg Buchner (2.v.r.) wurde von NORDBRÄU-Geschäftsführerin Eva Wittmann-Ott, Braumeister Markus Bitterwolf (r.) sowie Christoph Gabler, kaufmännischer Leiter, verabschiedet.

NORDBRÄU-Geschäftsführerin Eva Wittmann-Ott verabschiedete sich schweren Herzens von ihrem zuverlässigen Mitarbeiter: „Es war ein Glück für uns, einen solchen Menschen bei uns zu haben, der zu 100 Prozent hinter unserem Unternehmen steht!“

Unsere Mitarbeiter

Wenn Georg Buchner von seiner Arbeit erzählt, spürt man die Leidenschaft, die er dafür aufbringt. In der Brauerei NORDBRÄU ist er verantwortlich für die absolute Sauberkeit der Flaschen. Auch nach 43 Jahren hat seine Begeisterung für diese Aufgabe nicht nachgelassen. Er kennt sie in- und auswendig, seine Waschmaschine, wie die Anlage, an der er tätig ist, genannt wird. „Eine präzise Wartung und laufende Kontrollen sind wichtig, damit die Spritzdüsen gut funktionieren und die Flaschen einwandfrei sauber sind“, betont Buchner, der im Unternehmen als absoluter Spezialist geschätzt wird. „Er kennt jedes Detail der Waschmaschine und wenn auch nur eine Kleinigkeit nicht stimmt, bemerkt er das sofort“, lobt Braumeister Markus Bitterwolf und erklärt: „Hygiene ist bei uns oberstes Gebot, denn schon bei der kleinsten Verunreinigung einer Flasche, ist das Getränk nicht mehr brauchbar.“ Rund 40.000 Flaschen pro Stunde laufen durch die Waschmaschine, alles unter Beobachtung von Georg Buchner. In mehr als vier Jahrzehnten bei NORDBRÄU hat er aber auch noch weitere Aufgaben in der Brauerei übernommen, beispielsweise an der Etikettiermaschine. Der Abschied von seiner geliebten Waschmaschine fällt Buchner nicht leicht. Für ihn ist es nun Zeit, in den wohl verdienten Ruhestand zu gehen. Langweilig wird es dem Beilngrieser in seiner neuen Lebensphase jedoch nicht. Der frisch gebackene Opa kann sich nun um seine Enkelkinder kümmern und zusammen mit seiner Frau Aktivitäten wie Bergwandern und Schwimmen genießen.

Sponsoring

NORDBRÄU erfrischt beim Firmenlauf

Sport, Party und Betriebsausflug in einem – das ist das Motto des ersten Ingolstädter Firmenlaufs, für den am Donnerstag, 6. Juli, um 18 Uhr der Startschuss fällt. Start und Ziel sind im Herzen der Stadt am Theaterplatz. Hier findet auch die große After-Run Party statt, bei der der NORDBRÄU und JesuitenQuelle natürlich spritzige Erfrischungen auschenken. Beim Firmenlauf geht es nämlich nicht um Wettkampf oder Bestzeiten, sondern um das Miteinander. Die rund fünf Kilometer lange Laufstrecke ist mit ein wenig Training gut zu bewältigen. Gelaufen wird in 3er-Teams, jedes Unternehmen kann beliebig viele Mannschaften anmelden. Als eine „Veranstaltung mit Herz“ wirkt sich der Firmenlauf nicht nur bei den Läufern positiv auf Gesundheit, Gemüt und Miteinander aus, denn pro Teilnehmer spenden die Organisatoren einen Euro an soziale Einrichtungen aus der Region. Die Online-Anmeldung und Streckeninfo sind auf der Website des www.firmenlauf-ingolstadt.de zu finden. Anmeldeschluss: Montag, 19. Juni 2017

Weißbiersimmerl

SIMMERL, WO SIND JETZT DEINE ZWEI LIEBLINGS HAUSTIERE???

DA SINDS DOCH RESI, DA HIRSCH UND DA ZAPFFAHN HAHAA!!!

Brauereiführung

NORDBRÄU live erleben

Wer zusammen mit seinen Freunden einen interessanten Abend verbringen möchte oder als Verein, Firma oder Schulklasse einen spannenden Ausflug plant, für den ist eine Brauereiführung bei NORDBRÄU ein perfekter Tipp. Die Führungen finden von März bis Oktober immer mittwochs, um 17 Uhr statt. In ca. 1,5 Stunden erleben die Besucher alle Schritte der Braukunst und erfahren jede Menge Wissenswertes rund um das wohl beliebteste Getränk der Bayern. Um vorherige Anmeldung per Telefon oder E-Mail wird gebeten. Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 25 Personen. Wer die Brauerei als Gruppe besuchen möchte, meldet sich bei Frau Leichte unter der Telefonnummer 0841/95596-15 oder E-Mail leichte@nordbraeu.de.

Buch-Tipp

Brauerehre: Der „Sanktus“ muss ermitteln

Ein bieriger Lesegenuss ist Andreas Schröfl mit seinem Bierkrimi „Brauerehre“ gelungen. Der Autor, ein gelernter Braumeister, nimmt seine Leser mit in eine Münchner Brauerei, in der kurz vor dem Oktoberfest ein Mitarbeiter ermordet wird. Ein Fall für den Sanktus, ein Bierbrauer, Expolizist und Original-Münchner. Er versucht den Mörder seines Freundes zu finden. Dabei erfährt der Leser viel über die Isarregion, das Oktoberfest und die nicht ganz so heile Welt der Münchener Bierbrauer. (Gmeiner-Verlag, ISBN-10: 3839217547)

DLG-Medaillen

3x Gold für NORDBRÄU

Medaillenregen bei NORDBRÄU: Dreimal DLG-Gold erhielt die Privatbrauerei für ihre Spezialitäten '93er naturtrübes Hefeweizen, NORDBRÄU Hell und Privat-Pilsener. Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) testete mehr als 1.000 Biere. Dabei prämierte es die Produkte, die nachweislich für höchste Braukunst stehen und durch ihren Genusswert überzeugen. Drei der höchsten Auszeichnungen gab es für NORDBRÄU. Zur Freude der Kunden, denn sie können sich auf ausgezeichnete NORDBRÄU-Qualität verlassen, ganz nach dem Motto: „traditionell, handwerklich, aus Meisterhand“.

JesuitenQuelle

Erntefrisch und fruchtig: Spritzige Schorlen aus Direktsaft

Mit den JesuitenQuelle-Schorlen wird die warme Jahreszeit zum fruchtig-spritzigen Vergnügen. Hier gehen natürliches Mineralwasser aus dem JesuitenQuelle-Tiefenbrunnen und vitaminreicher Direktsaft eine Verbindung ein, die Erfrischung zum Geschmackserlebnis macht. Man schmeckt die reifen Früchte, die erntefrisch gepresst direkt abgefüllt werden. Bei der sorgfältigen Auswahl der Obstsaftlieferanten achtet JesuitenQuelle auf Nachhaltigkeit. So stammt zum Beispiel der Apfelsaft aus der Widemann Bodensee-Kelterei. Der Familienbetrieb verarbeitet im idealen Klima der Bodenseeregion gereifte Äpfel, die sozusagen direkt vom Baum ohne Zusatzstoffe in die Flasche kommen. Die Direktsaftqualität ist das schmackhafte Markenzeichen der gesamten Schorlenvielfalt von JesuitenQuelle.

Starkbieranstich

Der Eisbock ist angezapft

Viel Prominenz konnte Brauereichefin Eva Wittmann-Ott im März zum NORDBRÄU-Starkbieranstich in der Brauereigaststätte Kastaniengarten in Oberhaunstadt begrüßen. Für einen gelungenen Abend sorgten gut gelaunte Gäste, frisch gezapfter Eisbock, Böhmfelder Schweinsbraten, Altmühltaler Forelle und natürlich das traditionelle Derblecken. Wie jedes Jahr schlüpfte Dr. Manfred Schuhmann wieder in die Rolle des Bruder Barnabas und las den „Großkopferlen“ kräftig die Leviten. Und wer von ihm verschont wurde, durfte sich nicht zu früh freuen, denn Herrmann Regensburger besang im Anschluss mit seinen G'stanzn so manches Missgeschick der regionalen Prominenz.

Volksfest

Ursprung live im NORDBRÄU-Festzelt

Ein Wiesnbummel in Ingolstadt ist immer ein Erlebnis: Hier trifft man sich und feiert zusammen. Rund um Pfingsten lockt das abwechslungsreiche Programm die Besucher wieder auf den Festplatz. Vom 2. bis 11. Juni herrscht an der Dreizehnerstraße wieder Volksfeststimmung. Richtig gute Stimmung erwarten die Besucher im Lanzl-Festzelt von NORDBRÄU, denn jeden Tag spielen unterschiedliche Bands und Kapellen auf. Absoluter Höhepunkt sind die Ursprung Buam. Österreichs erfolgreichstes Volksmusik-Trio heizt den Gästen am Pfingstmontag, 5. Juni, ab 12.30 Uhr richtig ein. Bei freiem Eintritt kann man die kernigen Tiroler Musikanten live erleben mit handgemachter, ehrlicher und authentischer Volksmusik. Hochkarätige Partybands können die Festzeltbesucher an jedem Tag erleben, wie zum Beispiel Dolce Vita, die Hits aus den letzten 50 Jahren präsentieren oder Ois Easy, eine der besten Partybands der Republik. Bei so viel guter Laune steigt die Vorfreude auf das Ingolstädter Volksfest.

Der OB zapft den Eisbock an.

Der OB zapft den Eisbock an.

Eva Wittmann-Ott und Dr. Wolfgang Ott

Bruder Barnabas mit OB Lösel

O'zapft is

Sabine Leiß mit Ehemann

Herrmann und Elfriede Regensburger mit Brigitte Fuchs

Großmehrhings Bürgermeister Ludwig Diepold mit Gattin

Sepp und Christl Mißbeck

Charly Kornprobst mit Band

Familie Ströhmer, Roland Hörner, Erik Jensen

Achim Werner mit Susanna Smyczek-Schuhmann

Gute Stimmung im Kastaniengarten

Erntefrisch und fruchtig: Spritzige Schorlen aus Direktsaft

Hergestellt aus Direktsaft vom Bodensee

WIR FREUEN UNS, DASS DIE QUALITÄT UNSERER BIERE AUCH IN DIESEM JAHR WIEDER PRÄMIERT WURDE. TRADITIONELL, HANDWERKLICH, AUS MEISTERHAND.

AUSGEZEICHNETE BIERE MIT DEM BESTEN AUS DER NATUR GEBRAUT.

Brauerehre

Das NORDBRÄU-Museum im historischen Kellergewölbe ist Teil der Brauereiführung.

