



## Natürlich gesund mit Mineralwasser

Mineralwasser ist eines der natürlichsten und in Deutschland am strengsten kontrollierten Lebensmittel. Als Mineralwasser zählt Tiefenwasser, das aus unterirdischen Wasservorkommen stammt und direkt am Quellort abgefüllt wird - so wie das Wasser der Ingolstädter JesuitenQuelle. Ernährungsphysiologisch ist Mineralwasser äußerst wertvoll, denn es ist reich an natürlichen Mineralstoffen.

**Doch was ist genau drin und wofür werden diese Mineralstoffe im Körper gebraucht?** Auf jeder Mineralwasserflasche ist der Mineralstoffgehalt genau angegeben, unser JesuitenQuelle Mineralwasser hat eine sehr ausgewogene Zusammensetzung. Welches Mineral wofür genau gut ist, das lesen Sie hier:

Mehr über das Mineralwasser und die weiteren Produkte von JesuitenQuelle erfahren Sie auf [www.jesuitenquelle.de](http://www.jesuitenquelle.de)

## Ganz klar – Mineralwasser aus der Region!

Auf den ersten Blick könnte man Leitungswasser und Mineralwasser leicht verwechseln, doch es sind zwei komplett verschiedene Produkte: Während Mineralwasser natürlich rein ist, handelt es sich bei Leitungswasser um ein technisches Erzeugnis.

### Natürlich rein statt chemisch sauber

Bereits an der Quelle ist Mineralwasser ursprünglich rein und deshalb direkt trinkbar. Leitungswasser hingegen muss aufbereitet werden. Der Wasserversorger garantiert die gesundheitliche Unbedenklichkeit bis zum Hausanschluss. Von dort bis zum Hahn lauern Risikofaktoren, die in der Hausinstallation begründet sind. Aber nicht nur bei der Reinheit, auch beim Geschmack hat das Mineralwasser die Nase vorne. Jedes Mineralwasser verfügt über eine eigene und natürliche Zusammensetzung und Konzentration von Mineralstoffen und Spurenelementen, das Resultat ist ein einzigartiger Geschmack. Leitungswasser dagegen enthält in der Regel weniger Mineralstoffe,

**Calcium** stärkt die Knochen und Zähne

**Magnesium** sorgt für starke Nerven, beugt Muskelkrämpfen vor

**Natrium und Chlorid** regulieren den Wasserhaushalt

**Kalium** reguliert den Flüssigkeitshaushalt und aktiviert verschiedene Enzyme

**Hydrogencarbonat** reguliert den Säure-Basen-Haushalt im Körper

**Sulfat** ist am Bau von Proteinen und Knorpelsubstanz beteiligt und trägt zur Festigkeit von Haut und Haaren bei

**Fluorid** fördert Knochen- und Zahnaufbau und hemmt Bakterienwachstum

**Silizium** fördert Skelett- und Bindegewebswachstum und es stärkt die Knochen

damit Rohrleitungen und Hausgeräte nicht verkalken. Dies ist wichtig, weil Leitungswasser nur zu 5 Prozent zum Trinken, aber zu 95 Prozent für andere Verwendungszwecke wie Körperpflege, Spülen, Waschen oder Putzen eingesetzt wird.

### Der Umwelt zuliebe – Mineralwasser aus der Region

Durch den Kauf eines regionalen Produkts aus unserer JesuitenQuelle tragen Sie selbst ohne großen Aufwand zum Umweltschutz bei. Durch die kurzen Transportwege halten wir den CO<sub>2</sub>-Ausstoß so gering wie möglich und Arbeitsplätze werden gesichert. Und das Beste daran: Unser Mineralwasser ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch gut im Geschmack! Bekanntlich liegt das Gute ja so nah.



## Host mi?

### Bairisch für Zuagroaste

Es weihnachtet sehr ... und traditionell werden in den Häusern Christbäume aufgestellt. Ob es sich dabei um einen »Bamm« oder ein »Bammerl« handelt, ist abhängig von der Größe des Raumes, in dem ebenwelcher platziert wird. **Obacht:** In Bayern werden die Bäume gerne noch selbst im Wald geschlagen - ein »Bammhackl« bezeichnet allerdings nicht das Werkzeug dazu. Sollte Ihnen dieser Begriff begegnen, so sind schorfige, verschmutzte Hände oder Füße gemeint.



## Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

| Segeln: Richtungsänderung              | Hauptstadt der Republik Serbien  | Land-schaft östlich von Paris | heftiger Stoß gegen etwas Hartes | Stadtteil von New York          | bisshfest (Gastronomie)          | Stadt in Thüringen              | süd-deutsch: Jagdtasche               | wortkarg | französischer Adelsrang (Herzog)     |
|--|----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|----------|--------------------------------------|
| ehem. schwed. Pop-gruppe               | 1                                |                               |                                  | Land-schaft in Süd-deutschl.    |                                  |                                 |                                       |          | Anwärter d. höheren Beamten-laufbahn |
| sich Wissen aneignen                   |                                  |                               |                                  |                                 | ital. Reg-isseur † (Vittorio)    |                                 |                                       | 11       |                                      |
| Unter-wäsche-stück (engl.)             |                                  |                               | 5                                | akustisch wahr-nehmen           |                                  | 3                               |                                       |          | ital. Schrift-steller † (Umberto)    |
| Quellnym-phi der alten Römer           |                                  |                               |                                  |                                 | ost-römischer Feldherr           |                                 |                                       |          |                                      |
| Vieh-unter-kunft                       | ital. Sopra-nistin (Renata) †    | Manu-skript-begut-achterin    |                                  | Fluss zum Mittel-meer (Frankr.) |                                  | in ge-hobener Stim-mung (engl.) | dt. Hoch-geschwin-digkeits-zug (Abk.) |          |                                      |
|  | 9                                |                               |                                  | offener, zwei-rädriger Wagen    | nichts-würdig, verächt-lich      | 12                              |                                       |          |                                      |
| Bezeichn. f. Argon, Krypton, Neon usw. |                                  |                               |                                  | 7                               | drollig, ver-schroben            |                                 | Kloster-neuling                       |          | chem. Element, Halb-metall           |
| runzlig, zer-knittert                  | ital. Reg-isseur (Sergio) † 1989 | unter anderem Namen           |                                  |                                 |                                  |                                 |                                       | 2        |                                      |
|  |                                  |                               |                                  | englisch: fünf                  | dt. Schau-spielerin (Hanne-lore) |                                 |                                       |          | 4                                    |
| Papst-name                             | 13                               | Tennis-netz (engl.)           | ital. Kloster-bruder (Kurzwort)  |                                 | Autor von »Ariane« † 1931        | Trocken-gras                    |                                       |          | das Ich (Philo-sophie, Psychol.)     |
| Stadt in Vor-arlberg                   |                                  |                               |                                  |                                 | 14                               | abge-lachter Hering             |                                       |          |                                      |
|  |                                  |                               | 8                                | Tiere (ab-wertend)              |                                  |                                 |                                       |          | 10                                   |
| Verkehrsstrecke                        | Be-zahlung, Lohn                 |                               |                                  |                                 | 6                                |                                 | Währung der EU                        |          |                                      |

## GEWINN-COUPON

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Einsendeschluss ist der 17.01.2020. Lösungswort bitte eintragen und an NORDBRÄU, Gutsstraße 5, 85055 Ingolstadt senden. Sie können uns das Lösungswort auch per E-Mail schicken: [preisausschreiben@nordbraeu.de](mailto:preisausschreiben@nordbraeu.de). Stichwort: Kreuzworträtsel Nr. 157

### Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

**1. Preis Verzehrgutschein** für das Restaurant Cocoon im Wert von 75 Euro

**2. Preis Verzehrgutschein** für das Restaurant Cocoon im Wert von 50 Euro

**3. Preis Verzehrgutschein** für das Restaurant Cocoon im Wert von 25 Euro

**4. bis 10. Preis** Je einen Kasten Gutsbräu Hell 0,5 l

**11. bis 20. Preis** Je einen Kasten JesuitenQuelle Apfel-Kirsch-Schorle 0,5 l

**Einsendeschluss: 17.01.2020**

**Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe:** Wolfram Schorr, Ingolstadt

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](http://www.nordbraeu.de)  
E-Mail: [info@nordbraeu.de](mailto:info@nordbraeu.de)

**JesuitenQuelle Mineralbrunnen GmbH**  
Gutsstraße 5 · 85055 Ingolstadt  
Tel.: 0841/95596-0 · Fax 95596-40  
Internet: [www.jesuitenquelle.de](http://www.jesuitenquelle.de)  
E-Mail: [info@jesuitenquelle.de](mailto:info@jesuitenquelle.de)

Redaktion:  
Eva Wittmann-Ott,  
Jürgen Schmidt,  
Sonja Schuster,  
Veronika Leichte-Huber

Grafik & Layout:  
Sonja Schuster, Ingolstadt

Fotos: NORDBRÄU

Auflage: 65.000 Exemplare  
Ausgabe Nr. 157, Dezember 2019

Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt

Verteilung: Prospektverteilung Bauer,  
Tel. 0841/76876



# WEISSBIER-ZEITUNG

Das NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 157 | Dezember 2019

Ich wünsche Ihnen allen ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr 2020!

Eva Wittmann-Ott, Geschäftsführerin



Ein Dank an alle Kunden für die gute Zusammenarbeit in 2019.

Thomas Osterrieder, Außendienst Gastronomie

Ich braue für Nordbräu auch 2020 mit Herz!

Stefan Herz, Leiter Bereich Technik/Braumeister



Ein besonderer Dank an alle Kolleginnen und Kollegen.

Christoph Gabler, Prokurist



Wir sehen uns auf der Nordbräu Brauereiparty 2020!

Ulwe Rösch, Außendienst Gastronomie

Ich freue mich auf ein spannendes 2020 mit vielen Veranstaltungen.

Jürgen Schmidt, Vertriebsleiter

Für 2020 wünsche ich mir Gesundheit, gegenseitige Wertschätzung und Zuversicht.

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschiede ich mich Mitte 2020 in meine Rente.

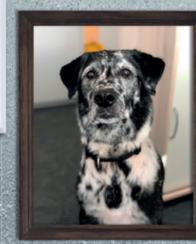
Heidi Schäfer, Verwaltung

Mein Lieblingsbier ist auch 2020 das Gutsbräu Hell!

Silvio Böhme, Außendienst Handel



Brigitte Steidl, Versand



Ich garantiere auch für 2020 hervorragende Qualität!

Christoph Weigert, Braumeister/Qualitätsmanager

Hoffentlich gibts 2020 genauso viele Leckertel wie in diesem Jahr.

Stella, Brauereihund

## Ein herzliches Willkommen und Größ Gott!



Weihnachten ist die Zeit, um Danke zu sagen und das möchte auch ich tun: Ein herzliches Dankeschön an alle unsere Kunden, die wir mit unseren Getränkespezialitäten das ganze Jahr über begleiten dürfen und natürlich an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit ihrem täglichen Einsatz das Unternehmen NORDBRÄU zu dem machen, was es ist: ein traditionsreiches, regional verwurzelt Familienunternehmen, dessen Produkte für höchste Qualität stehen. Der Advent ist die Zeit des Wartens und der Vorfreude, für viele aber auch die Zeit, in der es

noch einmal richtig hektisch wird. Die Tage bis Weihnachten rennen oft nur so dahin. Deshalb möchte ich Ihnen an dieser Stelle eine wirkliche „staade Zeit“ wünschen: eine ruhige, besinnliche und entspannte Weihnachtszeit für sie und für ihre Familien und für das Jahr 2020 alles Liebe und Gute.

*E. Wittmann-Ott*

## NORDBRÄU Weihnachtsspende 8000 Euro an soziale Einrichtungen aus der Region

Bereits seit acht Jahren ist es NORDBRÄU-Chefin Eva Wittmann-Ott ein Anliegen, die Vorweihnachtszeit zu nutzen, um Gutes zu tun. Und auch heuer wieder spendete die Brauerei an acht regionale soziale Einrichtungen je 1000 Euro, unter anderem an die Caritas, die Lebenshilfe, das Hollerhaus und Elisa Neuburg. Statt Kundengeschenke wie Kalender und Co. zu verteilen, sieht sie das Geld hier besser untergebracht, wie sie erklärt. Und dennoch, die Spende sei für sie ein „Tropfen auf den heißen Stein“, eine Geste der Dankbarkeit an die vielen Helferinnen und Helfer und als Motivation: „Vielleicht nimmt der ein oder andere unsere Aktion zum Anlass, selbst auch tätig zu werden.“, so Wittmann-Ott. In diesem Jahr neu als Spendenempfänger dabei war die Kreis-Wasserwacht Ingolstadt, die die 1000 Euro für ein konkretes Projekt nutzen wollen, die Straßenambulanz St. Franziskus und die Ingolstädter Tafel. Auch hier hilft Nordbräu gerne, denn in der Not andere zu unterstützen sei eine Selbstverständlichkeit.



Obere Reihe v.l.: Michael Goß (Kreis-Wasserwacht Ingolstadt), Peter Koch (Lebenshilfe Ingolstadt), Roman Schiele (Hollerhaus) und Petra Willner (Tafel) Untere Reihe v.l.: Lisa Gerich-Friedl (Elisa), Michael Rinnagl (Caritas), Nordbräu Geschäftsführerin Eva Wittmann-Ott und Dr. Florian Wild (Elisa). Foto: Melanie Arzenheimer, IN-direkt

## NORDBRÄU gratuliert



### 50 Jahre Felsenstüberl

Seit 1969 gibt es das Felsenstüberl in Ittelhofen in der Oberpfalz und genau so lange wird dort bereits NORDBRÄU-Bier ausgeschenkt. Das 50-jährige Jubiläum nahm NORDBRÄU-Chefin Eva Wittmann-Ott zum Anlass, um Familie Thuman persönlich zu gratulieren und sich für die jahrzehntelange Treue zu bedanken. Die Gaststätte wird inzwischen in der zweiten Generation geführt und auch in Zukunft werden dort die beliebten NORDBRÄU-Spezialitäten ausgeschenkt.



Foto: privat

### Ironman aus der Region

2019 war für den Köschinger Josef Diepold ein extrem erfolgreiches Jahr: Nachdem der Triathlet Deutscher Meister, Europameister und WM Dritter in seiner Altersklasse wurde, folgte für ihn das anvisierte Highlight des Jahres – die offizielle Triathlon-Weltmeisterschaft auf Hawaii, der Ironman. Zusätzlich konnte er sich für den Cross-Triathlon qualifizieren und damit in die WM-Doppelwertung Kona und Maui kommen – dies gelang bisher nur den wenigsten Sportlern. Als Gesamtergebnis konnte er einen Platz unter den ersten zehn einfahren – ein sensationelles Ergebnis, zu dem NORDBRÄU als Sponsor ganz herzlich gratuliert!



# Oben oder unten?

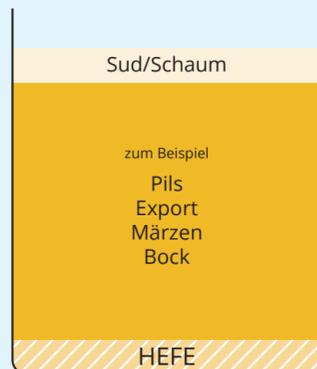
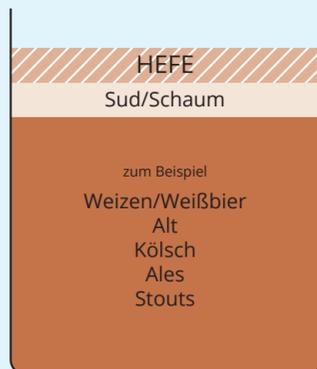
Je nach verwendeter Hefe unterscheidet man grundsätzlich zwischen ober- oder untergärigen Bieren. Das Brauen mit obergäriger Hefe war bis ins 19. Jahrhundert die gängige Methode, da zu fast jeder Jahreszeit gebraut werden konnte. Bis zur Erfindung der Kältemaschine (1876) konnten untergärige Hefen nur im Winter oder in Kellern mit Natureiskühlung eingesetzt werden.



### OBERGÄRIGE HEFE

Temperatur beim Gären  
15 - 20 Grad

Hefe schwimmt nach dem Brauvorgang auf dem Sud und wird abgeschöpft.



### UNTERGÄRIGE HEFE

Temperatur beim Gären  
5 - 10 Grad

Hefe setzt sich nach dem Brauen am Boden des Kessels ab.

### NORDBRÄU Mitarbeiter

## Tobias Bruckmeier



Seit September ist Tobias Bruckmeier als Azubi bei NORDBRÄU. Der 17-jährige Lentinger wollte nach seinem Realschulabschluss eine Ausbildung zum Brauer machen – und wurde prompt bei NORDBRÄU eingestellt. Er ist der zweite Lehrling, der die dreijährige Ausbildung absolviert. Herzlich willkommen im Team!

### Gastro-Tipp

## Cocoon

### Fine Asian Cuisine neu in Ingolstadt



Modernes Ambiente kombiniert mit feinsten asiatischer Küche: Das Cocoon ist einen Besuch wert!

Seit September ist Ingolstadt um eine kulinarische Adresse reicher: In der Neuburger Straße eröffnete das Cocoon - Fine Asian Cuisine. Die Speisekarte überzeugt mit zahlreichen Sushi-Kreationen genauso wie mit traditionellen asiatischen Gerichten und feinsten Grillspezialitäten. Besonders spannend: die Fusionsküche des Hauses. Verschiedene kulinarische Einflüsse werden mit den asiatischen Gerichten kombiniert und verschmelzen zu ganz neuen Geschmacksrichtungen.

Wie wäre es mit einer heißen Pho, frischem Curry oder einem leckeren vegetarischen Gericht für die Mittagspause? Von Montag bis Samstag bietet das Cocoon spezielle Mittagsmenüs an, natürlich auch zum Mitnehmen.

**Cocoon - Fine Asian Cuisine**  
Neuburger Straße 19 · 85057 Ingolstadt  
Tel. 0841 / 88176890  
Mo. - Sa. 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 23 Uhr

### Ausflugs-Tipp



„Alle Jahre wieder...“, kommt nicht nur das Christkind, sondern auch der Adventszauber in der Ingolstädter Innenstadt. Jede Menge vorweihnachtliche Boten haben ihre festlich geschmückten Buden auf dem Christkindmarkt, in der Fußgängerzone und auf dem Paradeplatz aufgebaut und verkürzen den großen und kleinen Besuchern die Wartezeit auf das Christkind. Durch die Innenstadt schlängelt sich ein nostalgischer Märchenweg, der sicher nicht nur die Jüngsten in ihren Bann zieht. Der Carraraplatz verwandelt sich wieder in ein kleines Kunsthandwerksparadies. An den vier Advents-Wochenenden bieten Künstler und Kunsthandwerker, in weihnachtlich dekorierten Hütten, ihre einzigartigen Produkte feil. Daneben laden Geschichtenerzähler, Künstler und Autoren zum Mitmachen und Zuhören ein. Auf dem Paradeplatz befindet sich wieder die große Eisfläche - besonders gemütlich ist es nebenan im Winterbiergarten des Café Tagtraum. Mit einem Stuhl und zwei Gondeln vor dem Haus, sowie einem Außenverkauf von Donnerstag bis Samstag, kann von hier aus das Treiben auf der Eisfläche beobachtet werden. Und wenn es draußen kälter wird, gibt es hier sogar Wärmflaschen zu mieten ...

### Woßt des scho

## Safe the date

### BrauereiParty am 25.04.2020

Alle, die gerne eine zünftige Party feiern, sollten sich Samstag, den 25. April 2020 vormerken! Dann findet wieder die BrauereiParty auf dem Gelände von NORDBRÄU statt. Wieder mit dabei: Die Gipfelstürmer aus der Oberpfalz - da ist Stimmung garantiert. Der Eintritt wird wie immer frei sein. Weitere Infos gibt es in der nächsten Weissbierzeitung.



Du willst immer auf dem Laufenden bleiben und wissen, was bei uns passiert? Dann besuch uns auf Facebook oder Instagram. [www.facebook.com/Nordbraeu](http://www.facebook.com/Nordbraeu), [www.instagram.com/nordbraeu](http://www.instagram.com/nordbraeu)

### Rezept-Tipp

## Biergulasch mit Eisbock

### Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Zwiebeln
- neutrales Öl zum Braten
- 1 kg Rindergulasch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 250 ml NORDBRÄU Eisbock
- Salz, Pfeffer
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL Kümmelsamen
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 600 g festkochende Kartoffeln



### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Das Fleisch zugeben und 10 Minuten mitbraten, bis die ausgetretene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Das Tomatenmark einrühren. Das Fleisch mit Paprikapulver bestäuben, mit Bier ablöschen und mit 750ml Wasser aufgießen. Alles aufkochen, dann die Hitze reduzieren und das Gulasch etwa 1 Stunde 10 Minuten leise köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Zitronenschale würzen. Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel zum Fleisch geben und alles in weiteren 20 Minuten fertig gären.

### Unsere Empfehlung: Der Eisbock von NORDBRÄU

Unsere Winterspezialität macht aus dem Biergulasch einen ganz besonderen Genuss. Der NORDBRÄU Eisbock ist vollmundig, fein gehopft, etwas süßlich und vor allem süffig – eine perfekte Ergänzung zu den deftigen Zutaten des Gulaschs.

Das Besondere am NORDBRÄU Eisbock ist der hohe Anteil an Stammwürze von mindestens 20 %. Der Alkoholgehalt um die 9 vol. % resultiert daraus, dass das Bier im Lagerkeller bei minus vier Grad eingefroren und dabei das Wasser konzentriert wird. Der Doppelbock wird dann frisch aus dem Lagerkeller in Fässer und Flaschen abgefüllt. Dieses spezielle Brauverfahren verleiht dem dunklen Starkbier einen beispiellosen Geschmack. Erhältlich als 0,5l-Flasche.



### Programm eventhalle WESTPARK

Ingolstadt, Konzerte ab Dezember 2019  
Infos, Vorverkauf und Anmietung unter [eventhalle-westpark.de](http://eventhalle-westpark.de)

| Datum          | Zeit  | Künstler  |
|----------------|-------|---|
| Mo. 16.12.2019 | 19:00 | ETTA SCOLLO TRIO „Stilianische Weihnacht - Il Viaggio di Maria“                           |
| Fr. 20.12.2019 | 19:00 | A TRIBUTE TO LEMMY KILMISTER<br>feat. The Hellcats, Popstar Killers + WHY HORSE WHY       |
| Do. 26.12.2019 | 19:00 | DIE TOTEN ÄRZTE & SPECIAL GUESTS  |
| Sa. 04.01.2020 | 19:00 | HELTER SKELTER „Live-Classic-Rock“  |
| So. 12.01.2020 | 19:00 | BLECHBIXN „FoxDevilsWild“ - Tour 2020 <span style="float:right">top</span>                |
| Sa. 18.01.2020 | 19:00 | MANFRED MANN'S EARTHBAND - Tour 2020 <span style="float:right">top</span>                 |
| Di. 21.01.2020 | 19:00 | MARKUS LANGER „Spaßvogel(n)“  |
| So. 02.02.2020 | 14:00 | STERNSCHNUPPE<br>„Lustige Anekdoten aus dem Keller“                                       |
| Fr. 07.02.2020 | 19:00 | ALEXANDER SCHELLE „Gehirnwäsche“  |
| Di. 11.02.2020 | 19:00 | DA MEIER „Ein Meier im Himmel“  |
| Fr. 13.03.2020 | 19:00 | ADDNFAHRER „S'Lem is Koa Nudlsubbn“   |
| So. 15.03.2020 | 19:00 | RAITH & BLAIMER „Geschichten einer Ehe“   |
| Sa. 21.03.2020 | 19:00 | DAME   ZEUS TOUR 2020<br>plus special guest: MACE <span style="float:right">top</span>    |
| Do. 26.03.2020 | 19:00 | DJANGO 3000 „Tour 4000“   |
| Sa. 05.09.2020 | 18:00 | STAHLZEIT „Schutt+Asche-Tour 2020“ Reduit Tilly<br>Die spektakuläre SAMMSTEN Tribute Show |

Änderungen und die aktuellsten Konzertinfos unter [eventhalle-westpark.de](http://eventhalle-westpark.de)